

NOTA PER LA PRESENTE VERSIONE INFORMATICA DEL VOLUME:

A causa dell'elevato numero di fotografie presenti nell'opera cartacea si rende necessario separare la parte testuale da quella fotografica per non appesantire il testo scaricabile, più del consentito. Tutte le foto sono quindi visibili sul sito: www.lungomarecastiglioncello.it alla sezione Galleria-Foto-Libri raggiungibile dal menu principale a sinistra e sulla pagina che si apre, cliccando sul foto-bottone di "Caletta e la Festa del Pesce". Le immagini numerate progressivamente riportano le stesse didascalie presenti nel volume ed in questa edizione hanno i rispettivi richiami.

Un incontro con Giuseppe Danesin

Per questa pubblicazione avevamo deciso di chiedere una nota introduttiva a Giuseppe Danesin. Chi meglio di "Beppe" poteva rappresentare lo spirito della Festa del Pesce? Lui, che oltre ad essere stato per molti anni sindaco del Comune di Rosignano Marittimo, per diverse edizioni della Festa è stato uno dei cuochi addetti alla preparazione del "porpo briao".

All'invito ha risposto con entusiasmo ed ha proposto: «vediamoci al bar». E in un bar ci siamo incontrati. La conversazione prende avvio da alcuni ricordi della prima edizione: l'emozione, le incertezze, i timori, parecchi nomi di amici. Racconta del "porpo briao", dell'insegna raffigurante la specialità, e che fu proprio lui a disegnarla. Poi passa a ricordare qualche mangiata di ricci sulla battigia a pochi metri dall'allestimento della padella.

A un certo punto, passa vicino al nostro tavolo un amico comune: Alberto Lami. «Oh, Alberto - fa Beppe — siediti con noi. Cosa ti posso offrire?». E così accade, con un altro paio di amici che sopraggiungono. Alberto conosce bene la storia di Castiglioncello; come pochi è legato a questo paese. È su di esso che scivola la conversazione. Ma si parla anche di altro, fra una confidenza, una battuta, qualcosa tanto per dire; insomma, è una conversazione come quelle che nascono quando si fanno quattro passi e ci si incontra. L'importante è uscire di casa - a piedi o in bicicletta - vedersi, parlare. A pensarci, è proprio così che è nata l'idea della Festa e per questo stesso scopo si è realizzata e continua oggi ad esistere.

Beppe non ha abbandonato questo spirito. Lo rivelano l'entusiasmo con cui parla dell'attualità - che lo attrae non meno dei ricordi - e il suo modo di stare intorno a un tavolo con gli amici. Tanto ci è bastato che un altro incontro non era più necessario: c'era già tutto. Beppe aveva reso inutile un commento sullo spirito della Festa: con il suo modo di fare lo aveva evocato, molto di più di quanto potessero fare giuste parole.

La FESTA DEL PESCE è una manifestazione nata unicamente per la voglia di far festa. Il gioco di parole, in questo caso, è inevitabile. Non si richiama a una tradizione, anzi, l'ha inventata; non ricorda un evento; non coincide con una ricorrenza di alcun genere; non ha finalità politiche: c'è anche scritto nello statuto; non è sostenuta da un ente, né ha l'intento di sostenerne altri, benché lo faccia; non ha finalità di aiuto sociale, ma parte degli introiti trovano questa destinazione. È sorretta da un consiglio ed ha un presidente responsabile; l'incarico ha la durata di tre anni ed è rinnovabile. Fino ad oggi questa nomina non ha costituito un precedente di merito per altri incarichi estranei alla Festa; ne deriva altresì un debito di riconoscenza da parte dei paesani; corale e cordiale, come è lo spirito di questa iniziativa fin da quando si cominciò a parlarne, nell'inverno 1970-71. Proprio al culmine di quel periodo in cui i giovani lasciavano i paesi d'origine per trasferirsi nelle città, dove avevano trovato lavoro, e le province ammutolivano nei ricordi di un passato recente. Caletta reagì. Caletta, un gruppo di case di fronte a un piccolo golfo chiuso fra due scogliere basse e puntute pressoché al confine tra il botro Jurco e il botro Grande, da sud a nord. Le ultime case dell'abitato verso la campagna sono quelle di vecchi poderi. È troppo estesa per essere considerata un quartiere del paese a cui appartiene, Castiglioncello; non ha l'autonomia di servizi che gliene conceda piena indipendenza e neppure può rappresentarne la periferia perché ne mantiene l'omogeneità urbana anche se è più densamente abitata.

A CALETTA si giunge, percorrendo l'Aurelia, a sud, da Rosignano Solvay e scendendo dalla zona alta di Castiglioncello, a nord. Due realtà urbanistiche, queste ultime, con carattere e origini

differenti che rappresentano per gli abitanti, al tempo stesso, motivo di orgoglio ed elemento di reciproca rivalità. Opposizione che tuttavia nasconde una profonda somiglianza: quella derivante dalla comune estraneità verso l'origine del paese di appartenenza. Rosignano Solvay è nata e cresciuta in massima parte grazie al complesso industriale belga da cui il paese prende nome; Castiglioncello deve molto del suo sviluppo all'iniziativa turistica più spesso impiantata qui da forestieri che vi sono poi rimasti più o meno a lungo.

A differenza di queste due località Caletta ha maturato un suo carattere di autonomia che, ancora alla fine degli anni '60, deriva da un passato recente quando ancora vi erano insediate alcune piccole attività industriali e artigianali di iniziativa locale, tanto da guadagnarsi l'appellativo di "Piccola Svizzera". Fra queste ricordiamo, in quell'epoca e anche dopo: un marmista, un artigiano che realizzava scale per l'edilizia, una fabbrica di addobbi per alberi di Natale, un fotografo.

A questo, probabilmente, si deve in gran parte quel sentimento di appartenenza paesana al quale si ispirano i rapporti tra gli abitanti, che in quegli anni la gente sente sfiorire, ma al quale non vuole rinunciare. Aleggja fra le strade e le case un carattere di vicinato a cui la tradizione turistica aggiunge un senso di ospitalità e di apertura. Già, il turismo, i villeggianti: una fonte di reddito che per Caletta è una risorsa vitale cui bisogna corrispondere e che, anzi, deve essere incrementata. «Bisogna fare qualcosa»; era nell'aria questo motto in quell'inverno del 1970, ed anche prima. Cominciarono a dirlo i giovani, i ragazzi, gli adulti: un po' tutti; ma «fare cosa?». «Una festa» - verrà detto in seguito. Quel che più preme è il desiderio di ritrovarsi tutti insieme; tutti chi?; tutti quelli che lo vogliono; e anche scuotere gli incerti ad un richiamo che si irradia ben oltre il paese, ai villeggianti, a gente che qui non c'è mai stata; e, infine, perché si possa dire: «Toh!, Che bel giorno di festa!». E' toccante che a sollecitare per primo un evento del genere sia stato un giovanotto, di non più di diciassette-diciotto anni: Leandro Simoncini che morì in un incidente stradale nel dicembre del '71, appena dopo che il suo sogno aveva trovato un esito. Ci parla di lui Luciano Bertolini che allora gestiva la tabaccheria al centro dell'abitato lungo la via Aurelia, dove ogni idea che riguardava Caletta veniva discussa, quand'anche non vi avesse origine. «Leandro entrava spesso in negozio» - racconta Luciano; «per parlare di una manifestazione da fare in paese; a volte per proporre una, altre volte per aggiungere qualcosa a una sua idea dei giorni precedenti». Quella che il giovane maggiormente caldeggiava, come confermano anche altri amici, era l'idea di una regata con barche di legno, a remi o a vela, già a quei tempi in disuso. Vale qui ricordare che un'iniziativa del genere si è svolta nel 2010 nelle acque del nostro litorale, con il sostegno del Comune di Rosignano Marittimo e il contributo logistico del porto Marina Cala de' Medici; si tratta di una tappa del "Circuito mediterraneo vela latina" nato nel 2000, sviluppando un'iniziativa sorta in Costa Smeralda, agli inizi degli anni Ottanta. Le competizioni si svolgono in varie località turistiche del Mediterraneo: Saint Tropez, Varazze in provincia di Savona, Chioggia, in provincia di Venezia, Stintino e Porto Cervo, in Sardegna. Il successo della tappa toscana è stato tale da convincere l'amministrazione a riproporla per gli anni a venire. La famiglia di Leandro, i Simoncini, detti "i Pipi", ha impersonato a Caletta, per più di un secolo, la tradizione della pesca. Immaginiamo che il giovane Leandro abbia ascoltato dal nonno Ernesto e dal padre Ivano i racconti delle vecchie sfide veliche fra pescatori della costa, con le barche del mestiere — i gozzi — alle quali loro avevano partecipato. Ivano, persona silenziosa e schiva, ma alla mano non avrebbe contribuito che molto sporadicamente alla Festa del pesce e per nulla agli inizi. «Ma una volta, si era al terzo o al quarto anno - ricorda Romano Anguillesi, primo presidente della Festa - Ivano mi portò un regalo per gli addobbi. Col suo modo di fare sobrio, ma allusivo, mi consegnò un bel mucchio di reti da pesca dismesse; 'tieni', mi disse, 'le puoi mettere al posto di qualche bandierina per ricordare che i pesci si pigliano anche con queste'. In quel gesto consisteva il suggello della manifestazione. Mentre noi amici — prosegue Romano - si disponevano le reti come una quinta dietro la padella, ci si ripeteva fra noi e si diceva a quelli che arrivavano, 'le ha portate Ivano contenti che la Festa piacesse anche a lui».

Romano restò presidente per dieci anni che oggi definisce così: «un divertimento continuo». La sua nostalgia più intensa, tuttavia, è per il tempo in cui l'idea della Festa era sorta, così come è anche

per gli altri amici che hanno vissuto quella fase: le sere nel negozio di Luciano Bertolini, i dopocena al bar di Stevan Faccenda — poco distante - quando al parlar serio si frapponessa il “ruzzo”; tante idee dopo quelle di Leandro vennero fuori; occasioni di partecipazione che erano già lo spirito della Festa che avrebbe fatto onore a Caletta.

Caletta, il posto dove quegli amici hanno abitato fin da ragazzi e di cui conoscono anche i sassi, dove hanno giocato a trottola e a “zoppogalletto”; quelle case, quelle strade a cui un giorno ci si scopre legati molto più di quanto avremmo creduto. Vediamola Caletta com’era “da piccina” nella cartoline fornite da Diego Scaramal e da Mario Lenzi, in un periodo che va dai vecchi ricordi in poi. Poi qualcuno disse: «Una festa come quella che fanno a Camogli. Facciamo una festa del pesce». Una frase che può esser stata proferita per la prima volta al bar di Stevan, come pure nel negozio del Bertolini. Ci prendiamo la libertà di scegliere quest’ultimo come nostro “set” immaginario, ma verosimile: un pomeriggio inoltrato quando, staccato il lavoro, gli amici di paese si danno il tacito e rituale appuntamento da Luciano, che li aspetta a piè fermo con un sorriso mezzo sornione a velare un’accoglienza in contropiede; ci vanno anche per questo. Sono quasi tutti coetanei, fra i trenta e i quarant’anni. Sopraggiungono anche dei ragazzi e nel frattempo si alternano i clienti in quell’atmosfera densa di fumo cui il Bertolini ha già dato un discreto contributo. Dal marciapiede si coglie quell’animato parlare. Romeo Poli, titolare del negozio di frutta e verdura lì accanto vi fa, a brevi intervalli, parecchie soste di partecipazione.

Chi può esserci stato quella sera nel negozio oltre al Bertolini e Romeo? Scommettiamo su altri due nomi: Romano Anguillesi e Umberto Ceppatelli. Ma potremmo puntare parecchio anche sulle presenze di Roberto Pantani, Massimo Taddei, Giancarlo Micheletti e, perché no, anche su altri non calettani; in loro rappresentanza ne scegliamo uno che, originario di Rosignano Solvay, abita nella zona alta di Castiglioncello: Luciano Caccialupi, detto “Barabba”. Il vano del negozio non è ampio; a volte, in quelle serate, vi rimane appena lo spazio per girarsi; alcuni, davanti all’entrata, attaccano una discussione “in proprio” poi magari entrano per attingere stimoli, ma accade anche il contrario. Dal momento in cui è stato detto: «facciamo una festa del pesce», il negozio ha fatto da magnete. Con queste parole che sono venute giù tra una frase e l’altra si è saltato il fosso: e ora? C’è aria di consenso e un leggero stupore; l’idea piace, ora pareva un’idea così a portata di mano; facile forse, ma a dirsi però; qualcuno, infatti, comincia a ripeterle, quasi a chiedersi il seguito di quelle parole: «una festa del pesce» e guarda quello accanto e la frase rimpalla così dall’uno all’altro fra gli amici e i clienti che si fermano per qualche attimo, tutti con un sorriso di sorpreso compiacimento. Sono in parecchi ad aver visto in televisione la rituale festa di Camogli. Deve essere stato al momento in cui qualcuno ha detto: «pesce fritto», che agli amici è venuto in mente Gino; è Gino Giovannoni, detto “il Bersagliere” che a quell’ora, a circa duecento metri da lì, è impegnato nel suo ristorante a cui ha affisso un’insegna che ha accolto poi come soprannome, con manifesto orgoglio e con nostalgia verso l’arma dei bersaglieri della quale in gioventù ha portato le mostrine. Sarà per sua iniziativa che più volte l’apertura della Festa del pesce sarà allietata dalle note della banda musicale dei bersaglieri di Cecina, suo paese di provenienza. Gino, detto anche “Ginone” farà della Festa del pesce, insieme ad altri amici, la sua grande ribalta. Quando gli amici andranno a chiedergli un parere sulla loro iniziativa, Ginone il Bersagliere risponderà a voce forte: «Ragazzi, avete fatto centro!».

Se quella sera in negozio c’era anche Sonia, la moglie di Luciano, è stata lei la prima fra le donne a sapere la notizia. La immaginiamo batter le mani col sorriso contagioso e dire: «Oh, finalmente!». Se non lei potrebbero essere state Carla e Anna, sorella e moglie di Romeo, che lo affiancano nel vicino negozio di frutta e verdura, dove lui rientrando, certamente riferì la notizia. Carla avrà subito desiderato di comunicarla a suo marito Lorianò che in quel momento è a casa o più probabilmente a lavoro sul suo camion. In quel momento non può immaginare che per più di trent’anni vedrà la Festa quasi esclusivamente dalla cabina dove gestirà una cassa. Anna, che è originaria della zona alta di Castiglioncello, avrà sorriso trovando che nel trasferirsi a Caletta, di cui Romeo è originario, ha fatto proprio bene ad assimilare lo spirito di questa località.

Se l'idea scoccò al bar, fu allora la Venia, moglie di Stevan, la prima a sapere dell'idea della Festa quella stessa sera. La sequenza si inverte, ma non varia di molto. Fu comunque in questo bar, situato di fronte ai due negozi, uno del Bertolini e l'altro di Romeo, che ci fu il tempo, lo spazio e una nutrita partecipazione di clienti, perché la discussione si trasformasse di lì a poco in una prima informale e colorita assemblea che durò fino a tarda ora, giacché il bar faceva servizio notturno. Così, l'idea acquisì una certa organicità e venne ratificata la proposta. Insomma, se l'interruttore fu premuto dal Bertolini, la luce si accese da Stevan, che subito si qualificò attivo partecipe di quel fermento e che diverrà uno dei principali artefici della Festa: fautore, nei decenni successivi, di varie iniziative all'interno di essa e soprattutto nel delicato ruolo di gourmet. A quella data Stevan ha già una larga esperienza nella gestione di esercizi al pubblico, di richiamo turistico oltre che locale; conosce la richiesta in vari contesti e sa prevenirne le inclinazioni, anzi, non di rado spiazza tutti con piacevoli novità: è un aspetto che lo contraddistingue. Stevan non se ne vanta; persona dal temperamento volitivo ed estroverso, si attiene al garbo vigile di chi padroneggia la professione e parimenti prende parte volentieri nelle varie situazioni in cui è competente. Con un simile piglio lo vediamo quella sera ascoltare i clienti paesani da dietro il banco e intervenire con approvazioni e suggerimenti. Non è il tipo da accogliere proposte senza dire la sua, specialmente in un settore in cui vanta una certa esperienza. E la sua posizione, questa volta, fu molto vicina all'entusiasmo. Da quella sera le discussioni nel suo bar divennero sempre più frequenti ed affollate. Fu così che uno dei suoi clienti, Ezio Cecconi, raffinato esecutore di torniture in legno, gli regalò, con amichevole ironia, un martelletto e un piano di percussione da lui appositamente forgiati da utilizzare per riportare, quando era necessario, alla moderazione le conversazioni più accese; un ruolo di moderatore che gli verrà da allora in poi tacitamente riconosciuto, insieme a quello di supervisore su cibi e cotture; anche se, senza una veste ufficiale; così per Stevan come per molti altri nei rispettivi ruoli a cui quasi sempre ognuno accederà senza un'investitura ufficiale, ma - diciamo così - per esuberanza di propensione avallata da un conseguente manifesto accreditato. In alcuni casi, come ricorda scherzosamente Romano Anguillesi: «Autonominandosi a un determinato incarico»; un fatto che solitamente genera contrarietà e che invece qui ha funzionato, anzi è stato il motore della Festa; uno spontaneismo di cui però Romano ha saputo tenere opportunamente le redini fino a conformarne l'andamento a un criterio di apertura e di equilibri partecipativi grazie ai quali la Festa si è evoluta anche dopo che lasciò l'incarico. Nondimeno coloro che gli sono succeduti hanno dovuto fronteggiare nuove responsabilità e bilanci in crescendo, cui la manifestazione è andata incontro in seguito alle innovazioni da essi stessi promosse. Del criterio dirigenziale di Romano fece tesoro Roberto Bini che per primo gli succedette e che una diecina d'anni prima aveva disegnato il logo della Festa: «avvenne una sera a casa di Giuseppe Gambini, che per molti anni tenne la contabilità della manifestazione» - ricorda Stevan, precisando che quel simbolo «fu il secondo»; il primo, in cui compariva una triglia che scrive con una piuma, era stato realizzato da Oscar Secchi: anch'egli fra i primi fautori della Festa.

Roberto morì nel 2000 all'età di cinquantasette anni. I componenti del Comitato della Festa del pesce ne seguirono il funerale indossando le magliette col simbolo che egli aveva disegnato e se le tolsero come estremo saluto per lasciarle seppellire con lui. Da giovane Roberto aveva fatto parte di un complesso musicale tipico di quegli anni '60 molti lo ricordano ad allietare, con la sua chitarra, qualche pomeriggio estivo tra amici.

La presidenza successiva — verso la metà degli anni '80 - toccò a Luciano Colombaioni. In questo periodo, la Festa, ha acquisito una vasta risonanza e un sicuro richiamo. Già da parecchi anni: è ormai una tradizione. Colombaioni pur essendo stato un plaudente sostenitore della Festa non vi aveva mai partecipato di persona, impegnato com'era a gestire una stazione di distribuzione di carburante; ora che è titolare di un'agenzia immobiliare ha il tempo per dare alla Festa un contributo fattivo. È il momento in cui parecchie attrezzature devono essere sostituite ed altre aggiunte; strumenti adeguati e un'organizzazione efficiente sono elementi indispensabili perché tutto funzioni a dovere. Ad ogni edizione, già dai primi anni, si rilevano margini di possibile incremento e si intravedono opportune soluzioni logistiche cui si provvederà per l'anno successivo; per esempio,

durante il mandato di Colombaioni, la copertura dei banchi dove si distribuiscono le portate, con un certo sollievo per coloro che vi sono addetti. Durante quelle prime serate al bar di Stevan si parlò certamente di frittura, di cacciucco, di vari altri modi di cucinare il pesce e dei contorni da abbinarvi; di dove allestire la manifestazione e, soprattutto, della data in cui realizzarla. Poiché dovrà costituire un incremento turistico e siglare l'apertura della stagione balneare che già in quegli anni si sta accordando - «ai primi di giugno» - si finirà per convenire. Si parlò anche di come pubblicizzarla. Ma quel che più o meno esplicitamente si auspicava e si ricercava con questi incontri era quel senso di intesa, di collaborazione e di entusiasmo che risvegliasse o rinvigorisse lo spirito di relazione fra la gente. Sì, questa ricchezza c'era e urgeva spenderla come il seme quand'è stagione. Difatti fu quel che avvenne. Di questa festa senza precisi connotati, ma ormai stabilita, si cominciò a parlare, nelle case, durante gli incontri in paese e, più spesso, nei negozi: in quello di verdure e alimentari di Romeo, in quello di Mario Lenzi, che oggi vende solo articoli di abbigliamento, ma dove chi aveva quarant'anni in quel '71 ha comprato da bimbo anche le biglie per giocare a "coccetto"; nei due negozi di carni, quella di Renzo Galletti e l'altra di Guido Stefanini; alla rivendita di alimentari della Coop, dove adesso c'è l'Agenzia immobiliare Berti e prima ancora il circolo Arci; nel negozio di alimentari di Silvano Bardi e nella pescheria di Natale Borella; e, con soste più prolungate, nei due negozi di barbiere, uno di Settimo Tamburini e l'altro di Vivaldo Giomi, come nei due di pettinatrice, uno di Roberta Creatini e l'altro di Maria Turini. Erano tanti i negozi in questa "Piccola Svizzera" che temeva il tramonto. Di sicuro le discussioni introno alla Festa del pesce tolsero parecchio spazio a quelle sulla politica. La cornice è quella degli anni '70. Caletta è un microcosmo, ma vive gli stessi sentimenti di tutto il Paese. Malgrado il clima turbolento di quelli che sono stati definiti "anni di piombo" chi visse in quel periodo ricorda come nella società civile ci fosse una gran voglia di stare in pace, di risolvere la convivenza e le diversità ideologiche civilmente, di riconoscere apertamente i fondamentali valori condivisi; insomma, di buttare via la maschera delle contrapposizioni fittizie per costruire qualcosa tutti insieme. Al bar "Etruria" - l'altro bar di Caletta oltre a quello di Stevan - che si trovava all'angolo sud fra la via Aurelia e il viale Marradi, i clienti continuano a parlare prevalentemente di sport e della locale squadra di calcio, di cui il bar è sostenitore ed a cui dà il nome. Un loro maggiore coinvolgimento alla Festa avverrà comunque di lì a poco.

Oltre a quelli di cui si è già parlato ci sono altri due punti focali dai quali provengono i più accesi consensi e dove pure in precedenza si è auspicata un'iniziativa di questo genere. Uno è "il Fondino" appena all'inizio della campagna che circonda Caletta: un rudere agricolo risistemato dove i proprietari, Romeo e Romano, nei giorni di festa ospitano gli amici per incontri conviviali che durano un'intera giornata; l'altro, è un'area sterrata compresa fra le abitazioni in prossimità del mare, in zona "Crepatura"; qui, senza badare alle feste del calendario, un gruppo di amici, non più giovanissimi, affrontano fieramente grigliate, arrostiti, pastasciutte, mentre, in un refrain di ricordi, programmano novità. Fra questi amici primeggia, per la pungente simpatia, Olinto Marchi, detto Baffo, che ritroveremo alla Festa del pesce a dividere col Bersagliere il titolo di "capo-padella"; questo termine scherzoso non ne adombra la responsabilità, che il buon esito della Festa dipende in gran parte da loro. Enzo Marchi, figlio di Olinto sarà presidente della Festa dal '94 al '97.

Insomma, la voglia di far festa era tale che agli inizi non si pensò neppure a redigere uno statuto, cosa che infatti avvenne, in maniera formale solo nel 1984. E poiché questa è l'aria che spira, le varie iniziative che negli anni affiancheranno l'attrattiva principale della manifestazione - cioè la frittura e il menù di pesce - saranno quasi sempre dovute al carattere di ospitalità e all'idea del «dai proviamo, pare una buona idea», senza un vero e proprio intento programmatico. Alcune sono durate per diversi anni; altre pochi; parecchie, una sola edizione. Più a lungo di tutte ha retto il concorso di pittura estemporanea per ragazzi. Due sono entrate nella tradizione: lo spettacolo pirotecnico e l'allestimento di bancarelle che dal viale Marradi si è poi ampliato lungo la via Aurelia. Ma ve ne sono state tante altre che, seppure di passaggio, si sono rivelate piacevoli, originali, interessanti e di varia attrattiva; così si sono succedute le mostre e i concorsi fotografici, le esposizioni artigianali, le gare veliche, le esibizioni di attività ginniche, le performance di artisti di

strada. In due edizioni è stata offerta l'opportunità di un giro turistico in elicottero lungo la costiera. Fra le idee svolte in una sola occasione, l'arrivo di un peschereccio - di proprietà di Nicola Sardone, paesano di Caletta - col pesce fresco destinato alla cottura. Ricordiamo, inoltre, negli anni '70, una sera del sabato precedente la manifestazione, l'allestimento a cura dei ristoranti della zona, di alcuni banchi per la degustazione delle rispettive specialità, naturalmente, a base di pesce.

Fra i maggiori fautori di una festa da fare in paese spicca Romano Anguillesi. Romano svolge l'attività di elettricista e lavora in proprio. La sua professione lo mette in contatto con privati cittadini, ma più spesso con titolari di aziende e commercianti. Anche a lavoro, non perde occasione per propagandare l'idea: chiede consigli e pareri, ascolta le opinioni; e da questo "sondaggio" esce infine confortato della bontà dell'idea. È il primo perciò a buttarsi dietro le spalle le ultime titubanze che a volte aleggiavano nei discorsi di paese: «A Caletta non c'è posto per fare una manifestazione, non ci sono piazze, né parchi, né strade adatte». Lo stesso Romano ammette: «a volte con questa idea della festa ero talmente insistente da venire a noia». E aggiunge: «Infine, anche per accontentarmi fu deciso di fare il primo passo, andare a Camogli; obiettivo: l'Azienda autonoma di soggiorno e turismo». Siamo all'inizio della primavera 1971. In una lustra mattina di febbraio; secondo il ricordo di Romano, sono in viaggio verso la Riviera di levante: Gino Giovannoni - il Bersagliere -, Romeo Poli, Luciano Bertolini e lui. Il più anziano è Gino ed anche il più autorevole; tutti e quattro sono animati da un serio entusiasmo, in bilico su un'emblematica incertezza: «siamo in vacanza o andiamo a scuola?».

«All'ufficio turistico - ricorda Romano - dove spiegammo il motivo della nostra visita, fummo accolti con sincera compiaciuta cortesia». Quindi fu loro mostrata la padella, della quale furono indicate le modalità d'impiego e rilevate misure e caratteristiche. «Si poteva fare» - fu la conclusione tacita della delegazione; e di questa idea si colorì il loro rientro a Caletta. Con questo slancio, ormai affermato, circa un mese dopo avrebbero fatto un nuovo viaggio a Camogli in occasione della manifestazione locale - il 10 di maggio - per vedere la padella in funzione; stavolta però, più numerosi e in compagnia delle mogli: Romeo e Anna, Stevan e Venia, Romano e Franca, Lorianò e Carla, Giuliano e Roberta, Luciano e Sonia, Umberto e Carla, e diverse altre coppie di cui non abbiamo trovato conferma; vero è che per ridurre il corteo delle auto Romeo decise di impiegare il furgone che solitamente usava per portare la merce del suo negozio. La festa piacque moltissimo ai partecipanti, ma quel gruppo era una specie di commissione degustatrice, giacché, questa volta, l'interesse principale era la frittura, per la quale, dopo il primo assaggio, concordarono c'era non aver nulla da imparare.

Nel periodo intercorso fra le due gite a Camogli, intanto, l'intenzione della Festa calettana era ormai assodata. «Al ritorno dal primo viaggio a Camogli» - ricorda Romano - «era seguita una settimana di silenzio. A questo punto volevano i soldi; così una mattina, nel negozio del Bertolini mi decisi e chiesi a Luciano due blocchetti di ricevute, con l'intenzione di andare a chiedere un contributo agli operatori turistici. Mi diressi al negozio gestito da Clarì Bolognesi e da sua figlia Lilia». Il negozio, situato all'ingresso del paese giungendo da Rosignano, vendeva principalmente vasellame e articoli da cucina, ma anche di altro genere, secondo l'uso dei vecchi empori. Era uno dei primi esercizi commerciali sorti in paese dove Romano avrebbe potuto anche ascoltare un'opinione avvalorata da una lunga esperienza. Clarì e Lilla ascoltarono le motivazioni come una notizia da tanto tempo auspicata e anziché versare la quota prevista di venticinquemila lire gliene dettero trentamila, salutandolo per prime con quelle parole augurali che Romano si sentì poi ripetere da tutti coloro a cui si rivolse per la raccolta: «Ce la faremo!». Il patto era che se a Festa avesse avuto una buona riuscita i soldi sarebbero stati restituiti: cosa che avvenne puntualmente, anche se i creditori furono restii ad accettare il reintegro del prestito. Così una bella mattina di aprile del 1971 Romano consegnò ottocentoventicinquemila lire al Bertolini che, pur senza nomina, diventava cassiere: «Non me lo dimenticherò mai!» - commenta oggi Romano; in quegli anni un quotidiano costava settanta lire, e quella cifra equivaleva ad almeno cinque mensilità di un impiegato medio. I soldi vengono depositati in banca a nome di Romano Anguillesi e Luciano Bertolini. Adesso, l'argomento più discusso è come procurarsi la padella. Per le lavorazioni usuali di un fabbro la

richiesta appare inadeguata: «Nel circondario» - si riteneva - «nessuno dispone di macchinari adeguati, come una grossa calandra, per esempio». Ed anche: «Le grandi ditte eseguono lavorazioni industriali e con noi non ci si confondono». Finché, salta fuori Umberto Ceppatelli: «Si può sentire il mio cugino che costruisce cisterne per il gasolio ed ha un'officina al Cedrino, nella periferia di Cecina». Fine della discussione. A distanza di pochi giorni Stevan, Romeo, Romano e Umberto vanno al Cedrino per sapere dal cugino di quest'ultimo, Gianfranco Ceppatelli, se una padella di grande taglia rientra nelle sue lavorazioni: «Di che diametro la volete?» domanda Gianfranco «due, tre, quattro metri?». Fra i quattro calettani corre dapprima uno sguardo interrogativo, poi d'intesa: «non è il caso di lesinare i centimetri», fu probabilmente il pensiero di tutti. La padella avrà il diametro di quattro metri e dieci centimetri e peserà dodici quintali; il costo preventivato è di trecentocinquantamila lire; ma alla consegna Gianfranco ne chiederà trecentoventi.

Nonostante lo slancio, né gli organizzatori, né i paesani hanno ancora l'idea precisa di quali siano, la portata, il carattere e il potenziale dell'impresa a cui si accingono: ci vanno piano con le previsioni. Per l'acquisto del pesce però si può contare su due esperti, Stevan e il Bersagliere. Così, dietro consiglio e in compagnia di quest'ultimo partì anche Romano, che ricorda: «la prima volta che si andò ad ordinare il pesce, alla rivendita Zazzeri di Cecina, io azzardavo le quantità in chili e lui le aumentava misurando in quintali» e per sottolineare lo scarto di vedute, ironizza: «io andavo a chili e lui andava a quintali». La sera della Festa non avanzerà una lisca; a proposito di quest'ultime l'atteggiamento dei due si invertì e, seppure ridimensionata, prevalse l'opinione di Romano condivisa anche dagli amici di cui era portavoce: il Bersagliere infatti non propendeva per forti quantitativi di sogliole, linguattole, "pesci gnudi", cipollini: «Andiamoci piano» - ammoniva con la sua esperienza di ristoratore sensibile alle preferenze della clientela, ricordando come a molte persone, specie ai fiorentini, le lische diano fastidio.

Sull'ordinativo dei polpi gravarono l'entusiasmo e l'incertezza dovuti ad una ricetta non ancora di vasta divulgazione: quella del "porpo briao" destinata nondimeno a collocarsi, come consensi, subito dopo il fritto. Avevano promesso di cucinare questo piatto Luciano Caccialupi e Giuseppe Danesin - allora giovane assessore all'urbanistica - dietro la guida di un loro amico, Athos Guerrieri che ne aveva già sperimentato cottura e ingredienti in altre occasioni; sono tutti e tre di Rosignano Solvay, ma comunque contenti di contribuire alla Festa. Al fornello del "porpo briao" si aggiunse poi, anche un calettano, Luciano Billeri.

Negli anni recenti si è arrivati a cucinare circa sei quintali di polpi. Nella prima edizione erano uno e mezzo. Oltre agli effluvi del vino, la ricetta prevede: pomodori, carote, cipolle e sedano; restano alla valutazione dei cuochi i tempi e le modalità di cottura; le lasciamo nel segreto, giacché anch'esso contribuisce a rendere gustoso un piatto.

In quella primavera 1971 a Caletta ormai non è più sconosciuto a nessuno il prossimo avvento della Festa, giacché, se non sono bastati il bar di Stevan e il negozio del Bertolini, a diffondere la notizia ha provveduto Maria Bertini, la postina; siamo sicuri che non ha dimenticato nessuno, come pure che l'abbia fatto in modo entusiastico: casa per casa, se consegnando la posta vedeva il destinatario e in ogni altra occasione. Anche questo si può considerare un vero e proprio incarico svolto officiosamente per iniziativa individuale, cosa che, come abbiamo già notato accadeva spesso; fu il primo e fu ricoperto da una donna. Eppure nella composizione dei vari consigli direttivi della Festa ne compariranno ben poche; lei sarà la prima e per molti anni resterà l'unica. Molto probabilmente Maria ha saputo la notizia dal Bertolini poiché tutte le mattine per il suo lavoro raccoglie la posta dalla cassetta a lato dell'entrata del negozio che lui gestisce, e dove a volte si ferma anche verso sera per scambiare quattro parole. Gioviale e pronta allo scherzo, Maria vela così la sua profonda umanità.

Una volta, proprio nei primi giorni di quella primavera, Romano Anguillesi aveva incontrato per caso il presidente dell'Azienda autonoma di soggiorno e turismo di Castiglioncello - Aldo Tornadore, fra l'altro suo amico - e gli aveva riferito di quel che si stava facendo a Caletta: dei preparativi, della bozza dei volantini pubblicitari, che se ne sarebbe commissionata la stampa presso una tipografia e che nei giorni successivi si sarebbe provveduto a fare altri ordinativi. Tornadore lo

stette ad ascoltare con compiacimento, ma osservò che quanto prima avrebbero dovuto costituire un comitato organizzatore che ufficializzasse le iniziative; aggiungendo che questo sarebbe poi stato indispensabile per ottenere i vari permessi. «Tornadore aveva ragione» - si avvide Romano; «Come avevamo fatto a non pensarci?». Oggi, rievocando quell'episodio, dice: «noi organizzatori forti della nostra lealtà ed amicizia non avevamo ritenuto di assumere un'identità collettiva ed ufficiale, per me come per gli altri il coinvolgimento di tutti era già un comitato, giacché l'accordo con gli amici organizzatori era già una sicura garanzia di corresponsabilità». Il primo documento trovato che contiene intenti e nomi dei componenti del comitato, compreso il presidente, risale al 1972; ma si tratta di un accordo redatto senza andare dal notaio. Uno statuto vero e proprio verrà approvato e ufficializzato solo nel 1984, con opportuna rispondenza ai sopravvenuti ampliamenti ed alle nuove esigenze della manifestazione.

Quando erano andati a Camogli, Romano, Romeo, Luciano e il Bersagliere e avevano parlato col presidente dell'Azienda autonoma di soggiorno e turismo locale manifestandogli i loro propositi; questi dando loro le varie indicazioni aveva esclamato: «Ce l'avessimo noi un posto come il vostro per fare una Festa». I cinque amici non lo avevano contraddetto, dando poco peso a quell'affermazione e magari pensando che, «si sa, l'erba del vicino è sempre più verde». Loro hanno bene presente che un posto per accogliere una manifestazione non è mai stato designato: non ne sono mai state fatte a Caletta; ora che erano "alle porte coi sassi" bisognava trovarlo. Devono aver provato la sensazione di uno che si sta comprando un vestito nuovo senza sapere dove lo sfoggerà. Caletta è un raro esempio di località a cui manca una piazza, né c'è un campo di calcio, e all'epoca non c'era neanche un parco. Però, quando, a volte, di sera, i giovani uscendo dal bar hanno deciso di fare una partitella a pallone, sono sempre andati a giocare dove il viale Marradi termina aprendosi in uno slargo. Fu al limite di quello spazio - che verrà in seguito ampliato e che oggi meriterebbe di chiamarsi "largo Festa del pesce" — che venne deciso di sistemare la padella. Fu posta su un'intelaiatura di metallo a dominare il panorama. Poco più in basso verrà disposto il banco del fritto, per l'accesso al quale verranno approntate due apposite rampe. Presto, tuttavia, ci si renderà conto che questa sistemazione non è favorevole alla cottura, né di pratico accesso, provvedendo ad installare la padella a livello della passeggiata a mare.

Così fotografata comparirà nelle cartoline fatte stampare da Luciano Bertolini. Una tiratura di cinquemila copie che andrà presto esaurita. Parecchie di queste cartoline furono spedite dagli organizzatori a vari enti locali e ad opportuni indirizzi scelti sugli elenchi telefonici, ricevendone riscontro. Per il primo anno la pubblicità viene fatta con un volantinaggio che ha il suo epicentro nel negozio del Bertolini, ormai quasi diventato l'ufficio di pubbliche relazioni della Festa. Qui i pacchi dei volantini con l'annuncio e il programma della manifestazione vengono affidati a chiunque voglia prendersi l'onere della distribuzione fuori dal paese, in primo luogo i pendolari, i camionisti che si fermano per le consegne, i rappresentanti di commercio. Ma il primo in assoluto a reclamizzare l'evento è stato Romano: al ritorno dal Cedrino, la mattina che fu prelevata la padella dal costruttore; erano lui, il Bersagliere e il Manzi. Quest'ultimo, un vadese, è alla guida di un camion con la gru di cui dispone per la sua ditta. Appena completato il carico, Romano è salito sul pianale del camion e, preso a mo' di cartellone il fondo della padella posta quasi in verticale, ci scrive sopra a caratteri cubitali: "Festa del pesce Caletta". In quella tiepida mattinata di maggio il camion attraversa il centro di Cecina, verso le undici; molti passanti restano a guardare incuriositi: quella padella sembra uscita da una favola; no, sono i calettani che fanno sul serio. «Bravi!», è il commento che più volte i tre colgono al volo in quel tratto di strada. I tre hanno ben modo di udire quel commento giacché il veicolo procede lentamente: una attenzione dovuta al carico eccedente che hanno provveduto a segnalare con due bandierine rosse; una la espone Gino dalla cabina di guida del camion, l'altra sporge dalla macchina di Romano che segue a distanza precauzionale: andrà tutto liscio. Verso mezzogiorno, poco prima di approdare alla collocazione stabilita, il convoglio passerà nel punto dove idealmente i calettani stimano l'inizio del paese: di fronte a dove adesso c'è la Coop e dove ancora a quella data c'era una casa poderale in cui abitava in affitto una famiglia storica di Caletta, i Bertini. Chi abita nella zona quel confine non lo percepisce, ma i

paesani che si sono trasferiti e tornano per le vacanze arrivando da sud è in quel tratto che - dicono - «finalmente si comincia a respirare “un'altra aria”!».

Nei decenni successivi la padella “cambierà aria” solo due volte, in entrambe, con meta Livorno; la più recente, nel 2003, per i festeggiamenti del ritorno della squadra di calcio in serie “A”; prima ancora, fu richiesta in occasione del centenario dell'Accademia Navale, nel 1981; quella volta, a causa di alcuni impedimenti stradali, la padella verrà trasportata via mare, su uno zatterone al traino di un rimorchiatore. L'Accademia ricambierà dando lustro alla Festa del pesce di quell'anno con la propria banda musicale che suonerà all'inizio della manifestazione. In entrambe le trasferte saranno indispensabili i cuochi calettani preposti alla frittura detti “padellieri”. Questi, divenuti famosi già dai primi anni, saranno spesso richiesti per varie manifestazioni gastronomiche abbinate a festeggiamenti in tutta Italia; ma in questi casi con un'attrezzatura per friggere “da viaggio” e non di rado in compagnia degli altri calettani addetti alla preparazione di altre pietanze a base di pesce.

Così fu, ad esempio, per la trasferta all'Abetone durante i campionati italiani di sci riservati ai Vigili del Fuoco. Una volta però la padella ha fatto scena da sola, al castello Pasquini per un allestimento scenografico in omaggio alle avventure di Pinocchio.

Quando il Manzi con la sua gru depose la padella sulla pavimentazione in fondo al viale Marradi di fronte a una piccola folla di paesani ci fu quasi un “gong” che parve dire agli astanti: «Ora tocca a voi». Manca circa un mese al giorno della Festa, che l'assemblea ha stabilito per la prima domenica di giugno. In seguito slitterà alla seconda domenica. I primi anni le assemblee si svolgevano ancora al bar di Stevan; poi verranno ospitate nella sede della locale società calcistica. Nelle prime edizioni, per quattro o cinque anni, avverranno anche nella grande sala del ristorante “Il Bersagliere”; ogni anno, in una o più occasioni, Gino provvederà ad allestire un intermezzo dedicato all'assaggio del fritto per verificare la qualità della fornitura per la Festa successiva e vagliare la possibilità di ulteriori migliorie. L'abilità del Bersagliere è fuori di discussione, ma il piatto può essere reso più appetibile con dei cambiamenti che riguardano le varietà dei pesci e le conseguenti modalità di cottura. E il Bersagliere è il primo a sollecitare critiche e osservazioni. Col passare degli anni le modifiche per cucinare il fritto saranno parecchie; fra queste l'isolamento per la cottura dei gamberi con un apposito settore ricavato nella padella, che pure verrà successivamente eliminato in virtù di ulteriori migliorie.

Perché gli organizzatori della manifestazione possano disporre di una sede propria bisognerà giungere agli anni '90 quando il comune darà in gestione al comitato Festa del pesce il parco denominato “Giardino di Caletta”: la pineta fra la via Aurelia e il mare, a confine col botro Grande. Qui, nella struttura dedicata al servizio logistico, un vano sarà riservato alle attività amministrative della Festa, che a questa data avranno raggiunto un volume assai ragguardevole.

A tutti quei calettani che hanno ascoltato il “gong” della padella se ne aggiungeranno in seguito moltissimi altri. Le numerose iniziative degli anni a venire richiameranno volontari da tutto il comune e spesso anche villeggianti, che qui si sentono come a casa loro - fiorentini o milanesi che siano - che si prenderanno incarichi e responsabilità. Con la Festa del pesce Caletta ha cancellato i suoi vecchi confini che vanno, come già detto, da poco oltre il botro Jurco fino al botro Grande, cioè come si diceva un tempo, “da ponte a ponte”. Il “Giardino di Caletta” è oggi un abituale ritrovo nei mesi estivi per intrattenimenti di vario genere: ballo, festeggiamenti di carattere sociale, spettacoli di recitazione, sfilate di moda, feste dedicate ai ragazzi, concerti.

Da alcuni anni Il Giardino-Parco è gestito con una propria amministrazione e un apposito consiglio, originato da quello della Festa del pesce, ma a sé stante. Attualmente è presieduto da Enzo Marchi che ha fatto dello spirito di apertura lo scopo principale del suo incarico. A questo consiglio è affidata, dal comune, anche la gestione del locale “Punto azzurro” un'arenile con gli annessi servizi balneari nel golfo di Caletta. Durante la stagione balneare, a coadiuvare un bagnino, si alternano vari membri dell'organizzazione; negli anni recenti più spesso è stato Manrico Luperini, silenzioso quanto faticoso partecipante delle attività paesane, in particolare e per moltissimi anni con vari incarichi nell'Unione Sportiva di Castiglioncello”. Oltre a Manrico menzioniamo Romeo Poli, anche lui attivo in ogni iniziativa legata al paese; e Otello Marconcini, vivace promotore di divertenti

attrazioni, tanto da apparire sulle colonne del Tirreno insieme a Romeo e Manrico in un articolo a firma di Alessandra Bernardeschi, dove il titolo gli è dedicato quale “Animatore a 70 anni”; e nell’occhiello si legge, “Marconcini vivacizza l’estate del Punto Azzurro”. Questi due centri di attività turistica, il Punto azzurro e il Giardino di Caletta, hanno dunque vita grazie allo slancio e all’entusiasmo risvegliati e poi rinsaldati, dalla Festa del pesce, dalla quale, appunto, hanno attinto collaboratori e amministratori. Lo stesso Enzo Marchi, prima di presiedere il consiglio di gestione del Giardino di Caletta, è stato presidente anche della Festa del pesce.

A presiedere il consiglio della Festa, dopo Marchi, nel ‘98, è Maurizio Benvenuti, cecinese di origine, trasferito nel nostro comune e titolare dell’Agenzia Immobiliare Berti. Il solo fatto che abbia mantenuto all’esercizio professionale cui è subentrato il nome originario indica come egli sappia onorare un nuovo personale inserimento con fiducioso rispetto. Nondimeno la Festa si avvarrà delle sue doti di coraggioso innovatore. Nel periodo del suo incarico, la manifestazione iniziò a prendere il via già dal sabato; la Festa verrà ampliata dal viale Marradi a tutto il tratto della via Aurelia che attraversa Caletta, con la conseguente chiusura al traffico; perciò saranno molto più numerosi i banchi di vendita di merce corrente, dolciumi, oggetti di fabbricazione artigianale, mobili e utensili del passato; un allestimento quest’ultimo che fece da apripista all’aumento dei banchetti e che fu denominato “Soffitta in piazza”. In questo periodo si inizierà anche ad impiegare una tensostruttura nello spazio riservato ai tavoli per le consumazioni, che, rispetto a solo pochi anni prima, sono raddoppiate, per raggiungere negli anni seguenti, di nuovo sotto la guida di Benvenuti, la cifra di 15mila porzioni servite, di cui: quattromila primi piatti, mille porzioni di cozze, mille di cacciucco, millecinquecento sommando antipasti ed altre specialità; il resto per raggiungere il totale si deve la frittura.

Queste le cifre delle bevande: duemila bottiglie di acqua e altrettante di vino. I ristoranti e i negozi della località e dei dintorni incrementeranno l’attività in quei due giorni tanto da spedire al Comitato organizzatore una calorosa lettera di ringraziamento. «Nelle varie necessità» - sottolinea Benvenuti - «L’amministrazione comunale e le altre autorità locali ci hanno sempre dato un aiuto determinante». E così è stato, del resto fin dal primo anno della Festa. Benvenuti lascerà l’incarico nel 2000 e lo riprenderà tre anni dopo, ma per un breve periodo. Nel frattempo è presidente Romeo Poli, già ricordato fra i primi fautori della Festa. Romeo spicca per il suo slancio nell’incoraggiare ogni iniziativa locale, anche quelle in apparenza di poco rilievo, confidando di trovare in ognuna un aspetto di utilità collettiva; e lui ce lo sa trovare, con padronanza d’intuito e con sapiente accortezza. Questa dote ha caratterizzato il suo incarico di presidente della Festa permettendole di progredire in ogni settore e di richiamare nuovi contributi partecipativi, sia di persone che di enti. Non è estraneo a tutto ciò il suo temperamento amichevole e di cordiale accoglienza.

Anche durante la preparazione della Festa, nei giorni che immediatamente la precedono, c’è spesso motivo di stare in allegria. Una volta - si era al quarto anno - fu messo un fornello da campeggio all’interno della padella per friggervi un uovo al tegamino. Il cuoco e ideatore della scherzosa improvvisata era Sandro Signorini, lo stesso che in una foto delle pagine seguenti vediamo esultare da una Cinquecento “parcheggiata” nella padella tenendo in pugno una piccola fotocamera. Con quella Sandro ha realizzato numerosi reportage in varie località dell’Africa e del Sud-est asiatico; da uno di questi viaggi tornò coi soli panni che aveva indosso per aver regalato il suo rimanente corredo agli abitanti di un villaggio. Più volte è tornato a filmare l’attività eruttiva dell’Etna. Spesso, lanciandosi col paracadute faceva della auto-ripresa. Sandro morì in una mattina d’estate cadendo dal motorino mentre andava ad assistere ad una partita della squadra di calcio di Caletta. Aveva in sé uno smanioso desiderio di vita e di quel contatto con la realtà che più intensamente può sorgere in chi per professione, sia pure amata, finge: Sandro infatti era un bravissimo attore di teatro e parimenti si dedicava alla regia. La sua voce annunciò la prima Festa del pesce con trepida allegria la mattina della prima domenica di giugno del 1971, nel viale Marradi ancora semideserto; sarà lui il primo speaker della manifestazione. Quella mattina alle prime luci dell’alba gli incaricati sono giunti per dare gli ultimi ritocchi agli allestimenti: la padella alta sull’impalcatura troneggia

come la configurazione di una scommessa. Una domanda aleggia muta mentre l'alba si cambia in giorno: avremo chiesto troppo? Il piccolo piazzale è colorato di tante nappe rosse che spiccano su dei baschi blu-mare: li ha tessuti a mano la signora Oretta Coppini regalandoli, quale suo contributo, alla Festa del pesce. I baschi, insieme alle magliette col disegno della triglia, costituiscono la tenuta dei collaboratori. In seguito essi verranno sostituiti con altri di foggia diversa; in quell'inizio di mattinata segnalano l'ansia dell'attesa. Il viale è ancora deserto, vi sono allestiti pochi banchetti di dolciumi e quello di un venditore di porchetta. Ma per ora l'affluenza è irrilevante. Ogni tanto alcuni organizzatori raggiungono la via Aurelia per scorgere se arriva gente. Intanto la banda musicale dei bersaglieri giunta da Cecina prova gli accordi. Dalla terrazza dell'Hotel "La Marinella" che dà sullo slargo dove troneggia la padella, si diffonde dall'altoparlante la voce di Sandro; il suo garbo, la sua simpatia, il suo contagioso buonumore, rincuorano i calettani e suonano già come un'affermazione. Sandro descrive le pietanze, inventa battute allegre, illustra i preparativi; insomma, da solo riesce a costituire un'attrattiva; ma bisognerà aspettare le ore della mattina inoltrata perché Sandro possa dire: «Avverto il presidente che stanno arrivando, sia dalla passeggiata a mare come dal viale Marradi, tutti i suoi parenti, e sono tanti...!» . Allora il sorriso si accende sul viso degli addetti ai lavori e un pensiero scocca fra gli sguardi che si incrociano: «Ci siamo!». L'annuncio di Sandro è giunto mentre Romano sta controllando i blocchetti dei buoni per l'acquisto delle pietanze, chiedendosi: «Avanzeranno?». No, mancheranno. I cassieri sono, Carla Poli, i fratelli Mario e Umberto Lenzi e Giancarlo Micheletti. Di lì a poche ore quest'ultimo - che ha l'incarico di raccogliere gli incassi - riferirà a Romano: «Sono già rientrati i soldi di tutte le spese». La sera precedente le donne avevano lavorato fino a tarda ora per preparare le salse nella cucina della Pensione-Ristorante "Il Bersagliere": Franca, Roberta, Anna, Minetta, Maria e poche altre, per questa prima edizione; in seguito, sia alla cucina che ai banchi, saranno molto più numerose. Anche a tentare di farne un elenco ricercando altri nomi incorreremmo in spiacevoli dimenticanze e così vale anche per gli uomini, perciò abbiamo cercato un parziale rimedio abbondando con le fotografie scattate durante le varie edizioni.

Negli anni a seguire, per la preparazione di ingredienti e pietanze verranno impiegate apposite strutture situate in prossimità della padella. Questo lavoro è spesso gravoso specie per la scongelatura del pesce, ma viene svolto in allegria e si trasforma in una festa nella festa. Nelle mansioni più laboriose si ricorre - nei primi anni - a soluzioni di originale praticità come l'impiego di una betoniera da impasti per l'edilizia, usata per la pulitura delle cozze. Il merito per la regia della cucina spetta a Stevan Faccenda, fin dalla prima edizione. Stevan discende da una famiglia cui hanno appartenuto, cuochi, fornai, ristoratori ed ancor prima locandieri; di quel mestiere ha la competenza, il piglio, la vocazione e l'estro: gliene consegue un giusto riconoscimento. Occasionalmente è richiesto anche per organizzare la cucina in banchetti privati. Per i decenni a seguire sarà pilota di ogni riunione conviviale calettana, poiché ce ne saranno molte: prima fra tutte quella offerta dall'organizzazione della Festa ai collaboratori. Nei primi anni era una "merenda-cena" a piatto unico costituito da porchetta e insaccati di maiale con polenta, nell'ala di un podere locale o anche altrove, ma comunque all'aperto: una fisarmonica, qualche scherzo, parecchie risate. Da molti anni l'appuntamento, con cena buffet, orchestra e animatori, si svolge al Giardino di Caletta dove intervengono circa duecento persone. Quasi sempre a tener banco è Marcello Panicucci, "Marcellino" che per tanti anni ha polarizzato la simpatia del paese con trovate, motti scanzonati, improvvisazioni umoristiche della più schietta toscaneità. Sua moglie Vanda Mariotti con Maria Bertini, Londina Pelosini e Augusta Baraldi ha fatto parte del consiglio della Festa per molti anni: una sparuta quota rosa che tuttavia nelle collaborazioni ai fornelli e ai banchetti, il giorno della Festa, se non prevale, poco ci manca. Quel che è certo è che il loro apporto, svolgendosi maggiormente in cucina, è determinante per la riuscita della Festa. Non mancano da parte loro iniziative personali, specie ai fornelli dove ognuna dà il proprio apporto di esperienza domestica, sia quando c'è da lavorare singolarmente sia quando si tratta di unire le competenze per trovare nuove idee per la preparazione di pietanze o per soluzioni in extremis. Fra le loro trovate estemporanee, quella in occasione della prima Festa allorché, verso sera il fritto finì, ma era avanzato il pane e

decisero così di farne delle fette condite con olio, sale e pomodoro: andarono a ruba. Il pane era quello del forno di Primo Bessi che per l'anno successivo proporrà dei panini a forma di pesce, ma poi si converrà per imprimerne il profilo sugli sfilatini, con la scritta "Festa del pesce". Un tipo silenzioso il Bessi, ma propenso al coinvolgimento, di infaticabile partecipazione, tenace e volitivo: è un ex pugile di inesperto talento; nel suo palmarès figura un incontro pareggiato con Mario D'Agata, poi divenuto campione del modo nella categoria dei pesi piuma.

La prima edizione si concluse con un successo tale che, come riferisce Romano Anguillesi, allora presidente, «nei giorni immediatamente successivi alcuni villeggianti si presentarono al negozio di Romeo con il desiderio di fare un'offerta in denaro: «Perché facciate la Festa anche l'anno prossimo — dissero». L'offerta fu gentilmente declinata.

Così si arriva al secondo anno che è anche la prima volta che la Festa affrontò il rischio del maltempo. All'improvviso il cielo si fa scuro mentre l'olio in padella è già a temperatura, qualche folata di vento passa sul banco dell'infarinatura e imbianca il viso dei ragazzi, addetti a quella mansione. C'è un'atmosfera da eclissi. Alle prime gocce di pioggia la padella viene coperta col tendone del camion di Romeo Poli; sul piazzale incombe un trattenuto disappunto. Qualcuno cerca di allentare la tensione con del vino, che la pioggia annacqua: allora un bicchiere vola insieme al contenuto e una voce fora il brusio: «Ci mancava anche questa». Non durerà tanto da guastare la manifestazione, anche se basterà, in seguito, a far posticipare di una settimana la data della Festa. Quella giornata si chiuderà in allegria, sulle note di una piccola orchestra e con qualche improvvisato giro di danza. Lo spettacolo pirotecnico arriverà più avanti, verso la metà degli anni Settanta.

Per i primi tre anni, come finale della Festa, vennero organizzate anche sfilate di moda promosse da Luciano Caccialupi o spettacoli di intrattenimento di vario genere. Poi venne fuori un'idea che lì per lì non trovò molti consensi: i fuochi artificiali: «È roba d'altri tempi» - si commentò; e anche: - «Costano troppo!». Al presidente Romano Anguillesi piacevano parecchio, ma con lui erano pochi altri. Piacere o no, hanno il merito di mettere tutti in prima fila. Si fecero e fu un successo. Quella notte, finiti i fuochi Romano e gli organizzatori furono avvicinati da un amico, Mario Pellegrini, proprietario del ristorante "La Pinetina" nella zona di Vada: «Ragazzi, bisogna festeggiare» - disse - «venite tutti con me al ristorante, ce n'è ancora per una cena!». Rientrarono a Caletta poco prima dell'alba a smaltire lungo il viale Marradi l'euforia che a suon di brindisi era esplosa, quasi una lontana eco dei fuochi artificiali.

Da giugno a giugno non è una inerte attesa. Dal Bertolini e da Stevan si riprende, quasi subito, a discutere di varie migliorie, di sopravvenute necessità logistiche; nuove proposte vengono vagliate nelle assemblee. Così verranno individuati e predisposti nuovi spazi per i parcheggi; con l'aiuto della Ditta Giorgio Becuzzi verrà data una sistemazione più funzionale allo spazio adibito alla pulitura del pesce ed alla installazione della padella; nell'arenile della spiaggia libera si provvederà ad un ripascimento con l'apporto gratuito della Ditta Piero Panicucci e, sempre gratuitamente alla frantumazione in ghiaia di parecchi massi con un apposito macchinario messo a disposizione dai proprietari dei Bagni Caletta, Alfredo Tovani e i figli Danilo e Luigi, i quali inoltre, si adopereranno alle necessarie manovre.

Singolarmente molti paesani offrono la propria esperienza e lavorano per l'allestimento di nuove strutture; fra questi: Bruno Mannari, Remo Giulian, Pier Luigi Mannari, per le lavorazioni metalliche; per le installazioni elettriche Marcello Sardi, Romano Anguillesi, Umberto Ceppatelli, Oliviero e Mauro Tamburini - padre e figlio; per il montaggio delle impalcature, Marcello Fantozzi. Anche in questo caso, probabilmente stiamo facendo torto a molti, ma è inevitabile raccontando di una manifestazione come la Festa del pesce che ha conosciuto e conosce la collaborazione, in varia misura, praticamente dell'intera comunità. Tutti partecipano, sia pure per piccoli accorgimenti, contributi saltuari, presenze sporadiche, consigli, indicazioni; sono tanti i modi per entrare nel coro, dalla pubblicità alla vigilanza notturna, per molti anni affidata al volontariato; dalla ripulitura delle pentole ai contributi in denaro; Barabba quando andò a Genova per commissionare i cestelli per il

fritto si fece regalare dal fabbricante, a mo' di sconto, una voliera che fu poi allottata: i proventi servirono per la Festa. Nel '95 fu messa in palio una "Cinquecento".

La Festa del pesce, questo grande e serio gioco, negli anni ha consolidato un programma ben preciso e ruoli stabiliti: un gioco cui corrisponde un regolare bilancio e che ha assegnato parecchie responsabilità.

Una volta gli organizzatori hanno partecipato ad una selezione nazionale per questo tipo di manifestazioni gastronomiche, a Grosseto, verso la metà degli anni '90; ma diciamo la verità: non era cosa per loro. Dovettero approntare la frittura in una cucina portatile giungendo terzi in una classifica che era fuori dal loro rango; quello appunto dei fuori-classe. Non ce li vediamo gli eredi di Olinto e del Bersagliere a cucinare un fritto davanti a una giuria. Loro due che si studiavano l'un l'altro, troneggianti ai bordi della padella con una triglia in mano per gettarla nell'olio a temperatura e poi ripescarla, assaggiarla e guardarsi da sotto il berrettone bianco prima di dare l'okay. Tra i due cuochi corre in quei momenti una rivalità che rinsalda la loro vecchia amicizia. Alla fine, concorderanno, ma non sempre all'unisono. E poi, anche le altre pietanze, non valgono anch'esse come requisito della Festa? Ad ognuna, oltre ai cuochieri, vi è addetto un supervisore responsabile. Fra questi ultimi ne ricordiamo alcuni che hanno ricoperto l'incarico per diverse edizioni: Marcello Sardi, alle crespelle; Vanda Mariotti, alle cozze; Franco Griselli, ai risotti; Iuri Giulian, alle "penne alla calettana"; Stevan Faccenda, alle salse e al "cacciucco". Altri sono addetti all'approvvigionamento; molti hanno cambiato più ruoli nel corso degli anni, fra questi, Mademir Bini detto "Mire" ed Elio Niccolai. L'intera manifestazione si articola con precisa funzionalità, grazie ad un opportuno ed efficiente sostegno logistico.

Quasi tutte le edizioni hanno portato novità: quando gastronomiche, quando folcloristiche, sociali, logistiche; ogni anno migliorie, cambiamenti, ritocchi. Spesso si registrano nuove collaborazioni di persone nei vari reparti, più o meno in vista; tutte, utilmente inserite. Ogni anno, qualche giorno dopo la Festa, in una assemblea pubblica ne viene letto il bilancio.

Trascriviamo qui l'elenco dei componenti del Consiglio della Festa del pesce alla metà degli anni '80:

Roberto Rossi, Roberto Pantani, Luigi Traverso, Mario Cheti, Giuliano Caporali, Pier Luigi Mannari (tesoriere - economo), Luciano Colombaioni, Marcello Fantozzi, Giuseppe Gambini, Gino Castaldi, Roberto Walter Bini (presidente), Robi Bardi (segretario), Mauro Antonio Tamburini, Oliviero Tamburini, Umberto Ceppatelli, Mario Brigiotti, Enzo Marchi (vice presidente), Stevan Faccenda, Maria Elisa Bertini, Mademir Bini, Romeo Poli, Mario Luciano Bertolini, Franco Griselli.

All'alba del lunedì che segue la manifestazione il servizio comunale ha già provveduto alla pulitura degli spazi che fino a poche ore prima hanno ospitato migliaia di persone; fra poco arriveranno i collaboratori della Festa addetti allo smontaggio delle installazioni ad archiviare quello che per i calettani è "il giorno più lungo". La prossima libeccata spazzerà dalla scogliera dei Pungenti la rena residua stesa a basamento per il lancio dei fuochi artificiali. Nei primi anni, per questo spettacolo veniva utilizzato uno spiazzo in prossimità della padella.

A dirigere la manifestazione si sono succeduti vari presidenti, consiglieri, organizzatori; ognuno assolve il proprio incarico, ma in margine alle mansioni ufficiali vi sono delle incombenze più o meno laboriose e occasionali per le quali ogni componente del comitato si presta volentieri. Con maggiore frequenza, è capitato che la scelta sia ricaduta su una persona in particolare. Perché è facilmente reperibile; perché ha una lunga pratica delle necessità organizzative - anche le più desuete - e perché questo darsi da fare qualora lo metta alla prova, non gli dispiace. Così accade che, in sua assenza, quando c'è da fare qualcosa, gli amici si chiedano se "lui" ne avesse già parlato; se, invece, qualcosa di utile è stato trovato già fatto, specie quando riguarda qualcosa che richiede competenze da elettricista, viene da pensare che a farlo sia stato "lui". Questo vale sia per la Festa che per le iniziative al Giardino di Caletta. Spesso, quindi, gli amici, prima di metter mano decidono

di aspettarlo e quasi sempre di lì a poco “lui” arriva: Umberto “il Ceppatelli” sulla sua Citroén Méhari da dove par che dica - «Eccomi» - e dalla quale scende dirigendosi, con la sua andatura dinoccolata, verso gli altri a saldo di quell’annuncio; quindi lancia un breve cenno d’incontro e tira dritto perché sta andando a controllare qualcosa. Poi torna dal gruppetto di amici che, mentre parlavano, lo seguivano con lo sguardo; non è detto che si intrometta nella discussione, né sembra che l’ascolti; eppure, se tira fuori qualcosa dal cappello, come spesso accade, va a finire che quel ‘qualcosa’ si fa; proprio come in quel 1971 quando c’era da trovare chi costruisse la padella e lui suggerì il cugino Gianfranco. Allora Umberto era un giovane insegnante di scuola media e non portava ancora il codino che invece in quegli anni era di moda; lo sfoggia oggi, canuto e curato e parecchio più snob di allora, quasi una provocazione, ma fatta senza darci troppo peso.

La Festa, lo abbiamo ripetuto più volte, è sempre stata caratterizzata dalla corralità di partecipazione: uno spirito che si rinsaldò proprio attorno alla padella che ne fu inconsapevole animatrice.

Il secondo anno l’impianto dei bruciatori fu installato dai tecnici dell’Agip a regola d’arte e tutto filò liscio. Ma le cose furono molto più complicate nell’edizione del debutto. Ecco come andarono le cose ad iniziare da quel pomeriggio di sabato 5 giugno del 1971. Gli organizzatori avevano pensato che sarebbe stato sufficiente utilizzare un certo numero di fornelli a loro avviso adeguati, disporli opportunamente e fare quindi le necessarie prove per l’indomani. Così, verso le tre del pomeriggio piazzarono una diecina di bombole di gas sotto la padella dove versarono un quantitativo di acqua pari a quello che sarebbe occorso per l’olio della frittura; poi accesero i fornelli sapendo che quando l’acqua avrebbe raggiunto l’ebollizione, la temperatura sarebbe stata all’incirca quella necessaria all’olio per la cottura del pesce. Quindi attesero; neppure troppo trepidamente, certi che in tempi ragionevolmente brevi l’acqua avrebbe iniziato a bollire: «perché mai non avrebbe dovuto?». Del resto nessuno aveva idea del tempo che sarebbe occorso. Pareva solo questione di pazientare un po’. Finché qualcuno giudicò che era tempo di fare una verifica e immerse una mano nell’acqua della padella: «E’ tiepida», riferì. Ancora qualche minuto, poi un’altra verifica; ma era ancora tiepida. Nel frattempo erano stati controllati i fornelli e poiché alcuni si erano spenti, era stata data la colpa ad una folata di vento. Per riaccenderli - quelli centrali distano più di due metri dal bordo - viene usata una canna a un’estremità della quale è fissato un batuffolo di cotone intriso d’alcol, al quale si è dato fuoco. Le fiamme riprendono, ma dopo poco alcuni fornelli continuano a spengersi. Adesso ci si era prestata attenzione e ci si accorge che a spengere alcune fiamme non era stato il vento, non ne spira un alito. Inoltre, si è notato che a spengersi più di frequente sono i bruciatori lontani dal manico della padella, che essendo cavo, si giudica, dovrebbe svolgere una funzione di tiraggio e favorire così la giusta aerazione; ma, anche se questo avviene, evidentemente non è sufficiente, infatti anche i fuochi in prossimità del manico sono deboli. Anche con tutti i fornelli accesi la temperatura sale di poco. Fra i collaboratori cresce allora un po’ di apprensione. Sono quasi le 17 e l’acqua è ancora tiepida. Nel frattempo intorno alla padella si è radunata un po’ di gente: paesani, passanti. Alcuni fanno ipotesi sul perché l’acqua non bolle, altri azzardano rimedi. Ormai è chiaro che così non si potrà friggere. Intanto, per stemperare la tensione, Marcellino - Marcello Panicucci — ha varato nella padella un termometro casereccio costituito da due uova di gallina: «quando sono lesse - dice Marcellino - vuol dire che ci siamo». Fra i presenti si cerca qualcuno che conosca un rimedio, che sappia dove metter le mani. La voce che le cose non stanno andando per il verso giusto si è sparsa in paese. Chi conosce un tecnico degli impianti a gas? Chi può rintracciare qualcuno che ne abbia anche un po’ di esperienza? Domande che rimbalzano dalla strada, alle botteghe, alle case. I collaboratori sperano che da questa ricerca esca una soluzione. Fra i componenti del consiglio della Festa il primo a rimboccarsi le maniche è Pier Luigi Mannari: è perito tecnico e per la professione che svolge ha una sicura esperienza di impianti termici e idraulici — anche se non proprio di frittore. Verso le 17,30 sopraggiunge Riccardo Rosini che ha concluso da poco il suo turno di lavoro presso una ditta metalmeccanica dove fa il tubista; per le modifiche può essere molto utile; come lui si propone un altro paesano in grado di contribuire, Stefano Pellicci. Vengono spenti i fuochi e smontati bruciatori e ugelli. Il tempo scorre. Il tramonto non è ancora imminente, ma più tardi, al buio, lavorare sotto la padella

sarà molto difficoltoso. Intanto corre qualche voce scorata: «Domattina vado in montagna, all'Abetone»; e anche: «prepariamo un cartello, "la Festa è rimandata"». Intanto Pier Luigi Mannari inizia le prime modifiche ai fornelli nell'officinetta di casa sua. Sono laboriose, occorrono ulteriori prove dei fornelli, e uno alla volta. Pier Luigi, Stefano e Riccardo smonteranno e rimonteranno più volte l'impianto. La strada è quella giusta. Si raggiungono infine dei miglioramenti; sono le 21, è buio e i tre hanno saltato la cena. È poco dopo quest'ora che Romeo vede sopraggiungere dal viale Marradi, per la sua passeggiata serale, Guido Giudici. I due sono amici e si conoscono fin dai primi anni del Dopoguerra quando Guido aveva a Caletta un'officina meccanica dove Romeo era stato apprendista per un breve periodo. A quei tempi il Giudici abitava a Casale - sulle colline a circa 25 chilometri da Caletta - da dove faceva il pendolare in bicicletta. In seguito trasferitosi qui, lasciò l'officina e nel '52 aprì, a Rosignano Solvay, un negozio di elettrodomestici e vendita di bombole di gas che possiede ancora oggi: lui è del mestiere. Romeo va incontro al Giudici che gli sembra mandato dalla fortuna e gli spiega come stanno andando le cose, concludendo: «Guido, te ci puoi dare una mano!». Il Giudici si presta volentieri: «Vediamo di cosa si tratta» risponde avviandosi con l'amico verso la padella dove incontra gli altri alle prese coi bruciatori. Sono passate da poco le 22 quando Guido e Pier Luigi decidono di andare nell'officina che il Giudici mantiene per piccoli lavori nel garage di casa; lì cercheranno di apportare ai fornelli ulteriori modifiche avvalendosi di attrezzature idonee per quel genere di lavoro, in cui Guido ha un'esperienza ventennale. Intanto, verso le 23 Riccardo e Stefano decidono di suonare il campanello dell'abitazione di Menotti Biasci che è fabbro ed ha l'officina in paese, proprio sotto casa. I due, dietro indicazioni di un amico più esperto, incontrato per caso, hanno deciso di costruire un grosso bruciatore da collocare al centro della corona costituita dagli altri fornelli.

«A quest'ora Menotti sarà a letto a dormire!, temono i due amici mentre sono in attesa davanti alla porta con gli occhi fissi alle finestre dell'abitazione. Poco dopo si affaccia Menotti. Scenderà per aprire bottega e metterà a disposizione dei due amici le attrezzature necessarie. A Riccardo e Stefano si aggiungerà anche Enzo Rocchi che lavora con Menotti in quella officina. Intanto le due uova che Marcellino ha immerso nell'acqua della padella si stanno raffreddando; le aspettative degli organizzatori non ancora. È notte inoltrata quando il Giudici, il Mannari, il Rosini e il Pellicci ed altri amici si apprestano ad installare di nuovo i bruciatori, alla luce di qualche lampada a batterie. Infine, fornelli modificati e bruciatore vengono accesi. Si conta il tempo. Le fiamme stavolta sono intense. La temperatura dell'acqua sale. Gli organizzatori tirano il fiato. Fra la gente si diffonde un mormorio di consensi; molti paesani, infatti, erano rimasti a vegliare la padella in attesa di sapere come sarebbero andate le cose. Una domanda sorge muta fra presenti: «Quanto tempo ci vorrà?». Scorrono alcuni minuti, finché un botto improvviso irrompe nel piazzale gettando l'allarme fra presenti: proviene dalla padella; la gente si interroga. Eppure tutto pare calmo. È in quei momenti di esitazione che ad alcuni organizzatori tornano in mente le parole del costruttore della padella al momento della consegna: «Quando il ferro comincerà a scaldarsi - sia per motivi di costruzione, sia perché la temperatura non sarà uniformemente diffusa — lo farà in maniera non omogenea; le diversità delle dilatazioni provocheranno lo strappo di una saldatura e sentirete un bel colpo. Non vi allarmate, è il segnale che la padella si è assestata, e dopo poco l'acqua bollirà».

L'informazione viene presto diffusa e si cancellano le apprensioni nella platea. Marcellino si è avvicinato al bordo della padella scorgendo le prime bollicine, che velocemente aumentano e iniziano a rumoreggiare: un minuto, due, tre minuti.., e infine ne estrae le due uova che vi ha immerso durante il pomeriggio. Le sguscia, le apre, le mostra ai paesani e proclama: «Sono lesse, la Festa si fa!». Nello slargo scoppia un applauso. Sono quasi le tre del mattino.

Fra poche ore giungeranno le autorità per l'inaugurazione della Festa.

Tutto andrà per il meglio anche se, nel corso della giornata, la padella, farà ancora le bizze. Mannari ricorda che ogni tanto alcuni bruciatori si spegevano e bisognava riaccenderli e in quei momenti siccome la temperatura si abbassava, i padellieri erano costretti a spostare i cestelli del pesce dove c'era la fiamma: quasi una giostra. Il Giudici per diverse volte lasciò il negozio per tornare in aiuto. Ma i padellieri furono bravi e il fritto riuscì perfettamente.

L'episodio di quella prima edizione della Festa del pesce potrebbe facilmente evocare la retorica dei "bei tempi" e delle date che segnano un cambiamento. Non è così che vogliamo ricordarla, perché ne tradiremmo lo spirito: l'allegria e la voglia di stare insieme non sono cose d'altri tempi, ma ciò a cui tende ogni persona, e le feste ne segnano l'affermazione.

«La festa del Pesce, ogni anno rigenera Caletta»; sono parole di Riccardo Bertini che da pochi mesi ha ricevuto l'incarico di presidente della manifestazione e che appunto la vede così: non tanto un'eredità, bensì una prospettiva, che ricomincia da qui, con un'altra Festa.

Le 138 foto del volume visibili nella Galleria foto da libri (menu a sinistra):

Fig.1 - Negli anni '10 del secolo scorso. Archivio di Diego Scaramal

Fig.2 - Crepatura. Archivio di Diego Scaramal

Fig.3 - Nei primi anni '20. Veduta dalla via Aurelia lato sud. Al centro della prospettiva il ponte sul botro Jurco. Archivio di Diego Scaramal

Fig.4 - La spiaggia. Archivio di Diego Scaramal

Fig.5 - La via Aurelia nel centro di Caletta. Archivio di Diego Scaramal

Fig.6 - Negli anni '30. Archivio di Diego Scaramal

Fig.7 - Negli anni '30. Archivio di Diego Scaramal

Fig.8 - Negli anni '30. Prospettiva da sud. Sulla sinistra l'imbocco del viale Marradi. Archivio di Diego Scaramal

Fig.9 - La via Aurelia negli anni '30. Sulla destra l'imbocco del viale Marradi. Archivio di Diego Scaramal

Fig.10 - Verso la fine degli anni '30. Archivio di Diego Scaramal

Fig.11 - Anni '40. Visuale dal passaggio a livello oggi sostituito dal sottopassaggio. Archivio di Diego Scaramal

Fig.12 - All'inizio degli anni '40. Archivio di Diego Scaramal

Fig.13 - Alla fine degli anni '40. Archivio di Diego Scaramal

Fig.14 - Nei primi anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.15 - Primi anni '50. Al centro della prospettiva il tratto della via Aurelia sul ponte del botro Grande. Archivio di Diego Scaramal

Fig.16 - Primi anni '50. L'imbocco del viale Marradi dalla via Aurelia. Archivio di Diego Scaramal

Fig.17 - Nei primi anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.18 - All'inizio degli anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.19 - Nei primi anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.20 - Alla metà degli anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.21 - La baia di Caletta alla metà degli anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.22 - Negli ultimi anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.23 - Alla fine degli anni '50. Archivio di Mario Lenzi

Fig.24 - La via Aurelia vista da sud alla fine degli anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.25 - La baia di Caletta alla fine degli anni '50. Archivio di Diego Scaramal

Fig.26 - Alla fine degli anni '50. Archivio di Mario Lenzi

Fig.27 - Alla metà degli anni '60. Archivio di Diego Scaramal

Fig.28 - Disegno

Fig.29 - Romano Anguillesi durante una delle prime edizioni della Festa

Fig.30 - Da sinistra Luciano Nelli, sua moglie Franca Martini, Mario Lenzi. Anno 2009. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.31 - Da sinistra: Carla Poli, sorella di Romeo, con Franca Gianetti. Anno 2009. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.32 - Sopra, in primo piano: Anna Ferrini, moglie di Romeo Poli; a destra Alberto Citi. Anno 2009. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.33 - Romeo Poli. Anno 2009. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.34 - Interno del Bar di Stevan nei primi anni '60. In primo piano da sinistra Venia Ferrini moglie di Stevan con la loro figlia Stefania.

Fig.35 - Stevan Faccenda nel giardino del suo bar. Alla metà degli anni '60.

Fig.36 - In primo piano Lorian Simoncini, marito di Carla Poli. Anno 2009. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.37 - Un interno della cucina. Da Sinistra: Silvana Vivoli, Stevan Faccenda, Anna Sparapani, Sonia Berti.

Anni '80 (foto di Alvaro Rossi)

Fig.38 - Gino Giovannoni "il Bersagliere" con la nipote Erica e il nipote Rico. Anno 1987.

Fig.39 - Metà degli anni '80 quando venne allestita la copertura dei banchi. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.40 - Da sinistra Roberto Bini e Massimo Taddei. Alla fine degli anni '70. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.41 - Olinto Marchi detto "baffo" durante una delle prime edizioni della Festa. (foto di Andrea Meoli)

Fig.42 - In prossimità del molo, il peschereccio di Nicola Sardone col pesce fresco per l'immediata cottura. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.43 - Sul molo dei Bagni Graziella l'elicottero per un giro turistico lungo la costiera. Alla fine degli anni '90

Fig.44 - Il concorso di pittura per ragazzi negli anni '70. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.45 - Spettacolo pirotecnico in un suggestivo fotomontaggio realizzato da Alvaro Rossi.

Fig.46 - La via Aurelia durante la Festa del pesce in anni recenti. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.47 - Alla fine degli anni '70. Allestimento di una esposizione di Pittura. Tra i principali fautori di questo tipo di iniziative, Gabriele Guidetti, qui fotografato, anch'egli pittore.

Fig.48 - Anni '70. Premiazione del concorso di pittura per ragazzi. In primo piano Giancarlo Micheletti. A sinistra Romano Anguillesi. Sullo sfondo Duccio Bardi.

Fig.49 - Enzo Marchi. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.50 - Disegno

Fig.51 - Disegno

Fig.52 - Il trasferimento a Livorno nel 1971. A distanza dalla costa un rimorchiatore prenderà a traino la zattera con la padella. (foto Archivio Festa del Pesce)

Fig.53 - Gianfranco Ceppatelli mentre costruisce la padella. Anno 1971 (foto Archivio Festa del Pesce)

Fig.54 - Anno 2010. Da sinistra: Elena Galletti, Maria Bertini, Rossana Niccolai (foto di Claudio Castaldi)

Fig.55 - Cartolina - Archivio di Diego Scaramal

Fig.56 - A Livorno nel 1981 in occasione dei festeggiamenti per il centenario dell'Accademia Navale.

Fig.57 - Nel parco del Castello Pasquini per un allestimento scenografico in omaggio alle avventure di Pinocchio.

Fig.58 - Nei primi anni '70. Giuseppe Danesin addetto alla cottura del "porpo briaio". (foto di Paolo Pagnini)

Fig.59 - Statuto

Fig.60 - Anno 1971. Una mattina dei primi giorni di maggio; la padella prelevata al Cedrino viene scaricata a Caletta. Si riconoscono in primo piano da sinistra, Marcello Fantozzi e Bruno Coppini; nella fila dietro la padella, il terzo è Enzo Bottoni; il quarto, Claudio Pucciani; il settimo, Paolo Guglielmi; il nono, Stevan Faccenda; poi, Marzia Bertolini e suo padre Luciano, poi Gianfranco Ceppatelli che ha costruito la padella. L'ultimo è il manzo, l'autista del camion. (foto Archivio Luciano Bertolini)

Fig.61 - Manrico Luperini al "Punto azzurro". Anno 2010 (foto Claudio Castaldi)

Fig.62 - Magazzinieri; a destra Plinio Bartalesi. Dietro Luciano Tempesti. Anno 2010 (foto Claudio Castaldi)

Fig.63 - Angelo Volpi e Cristian Calbrese, addetti all'infarinatura. Anno 2010 (foto Claudio Castaldi)

Fig.64 - Preparazione degli antipasti all'apertura della Festa. Da sinistra: Alfonsina Tognon e Maria Teresa Capra. Anno 2010. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.65 - Anno 2010. Al banco della distribuzione della frittura. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.66 - Anno 2010. Da sinistra: Alessandro Torna, Cinzia Frosali, Luca Morelli, e Iuri Giulian. (foto Claudio Castaldi)

Fig.67 - Anno 2010. Da sinistra: Ezio Balzini con sua moglie Annarnaria e Alda Creartini. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.68 - Anno 2010. Alessandro Burberi e sua moglie Vanna. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.69 - Fabrizio Minuti e sua moglie Rossana. Anno 2010 (foto Claudio Castaldi)

Fig.70 - Franco Griselli, fattivo collaboratore alla Festa del pesce, al "Giardino di Caletta" e al "Punto azzurro". Anno 2010 (foto Claudio Castaldi)

Fig.71 - Anno 2010. Stefania Faccenda addetta ad una cassa. (foto Claudio Castaldi)

Fig.72 - Anno 2010. Una sfilata di moda al "Giardino di Caletta". (foto Claudio Castaldi)

Fig.73 - Anno 2010. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.74 - Giuseppe Molinaro, addetto al settore bevande. Anno 2010. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.75 - Una festiciola per i ragazzi al "Punto azzurro" Anno 2010. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.76 - Panoramica di una recente edizione della Festa. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.77 - Enrico Colombaioni in primo piano e Matteo Francalacci. Anno 2010. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.78 - Carlo Spadoni addetto alla cucinatura delle cozze. Anno 2010. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.79 - Adolfo Mochi, in un reparto dal nome scherzoso. Anno 2010. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.80 - In primo piano Otello Marconcini. Anno 2008. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.81 - Sandro Signorini mentre saluta da una Cinquecento. Il primo in basso a destra è Stevan Faccenda. Primi anni '70. (foto archivio Festa del pesce)

Fig.82 - Alla metà degli anni '70. Da sinistra: Giuliano Guidi, Minetta Pains, Gabriella Collaveri, Viviano Cheti, Elio Ripoli, Roberta Creatini, Massimo Taddei. (foto archivio Elio Ripoli)

Fig.83 - Alla metà degli anni '70. In primo piano, Carla Camerini e Massimo Taddei. (foto archivio Elio Ripoli)

Fig.84 - Anni '70. Da sinistra: Franca Tori, Elisabetta Caciagli, Simona Michetti.

Fig.85 - Anni '70. In primo piano da sinistra: Rosanna Bacciarelli. Dietro al primo banco da sinistra: Roberta Creatini e Romano Anguillesi.

Fig.86 - Fine anni '70. Da sinistra: Luciano Bertolini, Gabriella Collaveri, Fabrizia Collaveri, Guliana Falaschi. (foto archivio Elio Ripoli)

Fig.87 - Anni '70. In primo piano Carla Camerini con suo figlio Francesco.

Fig.88 - Primi anni '80. La seconda da sinistra è Rosanna Bassanello, accanto a lei Venia Ferretti; l'ultima a destra è Mirella Bacci. Al centro, Mademir Bini - detto Mire - mentre sorregge una targa ricevuta dal comitato della Festa in riconoscimento del suo apprezzato contributo in qualità di cuoco. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.89 - Un gruppo di giovani collaboratrici ad una delle prime edizioni della Festa. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.90 - Anni '90. Silvana Vivoli, addetta alla cucina, (foto di Alvaro Rossi)

Fig.91 - Anni '70. Da sinistra si riconoscono: Roberto Pantani, Roberto Rossi e il quarto, Luciano Lami. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.92 - Anni '90. L'apertura della Festa alla presenza delle autorità. Il primo a destra è l'assessore Alessandro Nenci. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.93 - Anni '2010. La Banda musicale del Gruppo filarmonico di Rosignano Solvay. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.94 - Alla metà degli anni '80. Si riconoscono da sinistra: Giuliano Caporali, il primo e Olinto Marchi il quarto. (foto di Andrea Meoli)

Fig.95 - Alla metà degli anni '80. (foto di Andrea Meoli)

Fig.96 - Anni '90. In primo piano Enzo Marchi, sulla destra Silvano Salvadori. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.97 - Anni '90. Da sinistra: Marcello Fantozzi e Gino Giovannoni. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.98 - Nei primi anni '70. Da sinistra: Stevan Faccenda e Marcello Panicucci.

Fig.99 - Anni '70. Fra gli infarinatori riconosciamo il secondo da destra, Francesco Ripoli. (foto di Alvaro Rossi)

Fig.100 - Alla metà degli anni '80. (foto di Andrea Meoli)

Fig.101 - In primo piano da sinistra: Umberto Ceppatelli, e Luciano Bertolini durante una merenda - cena offerta dall'organizzazione della Festa ai collaboratori negli anni '70, (foto archivio Festa del pesce)

Fig.102 - Negli anni recenti: il rituale appuntamento per la cena - buffet offerta ai collaboratori della Festa nel Giardino di Caletta (foto di Alvaro Rossi)

Fig.103 - Disegno

Fig.104 - Negli anni '70. In primo piano Gino Giovannoni, "il Bersagliere"

Fig.105 - Anno 2009. Una fase del trasloco dell'apparecchiatura dal "Giardino di Caletta" all'area della Festa. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.106 - Anno 2009. Applicazione degli ugelli al bruciatore a gas. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.107 - Anno 2009. Il termine non ci è mai parso così appropriato: "calettatura" della padella. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.108 - Anno 2009. Durante i preparativi. Da destra: Luciano Nelli e Franco Griselli. Il primo a sinistra è Roberto Pantani. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.109 - Anno 2009. In primo piano, il manico della padella. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.110 - Anno 2010. Luciano Salvadori, addetto alla cucina. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.111 - Anno 2010. Bruno Mannari. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.112 - Anno 2010. Da sinistra: Franco Cerrai e Marcello Sardi, addetti all'installazione dell'impianto elettrico. (foto di Claudio Castaldi)

Fig.113 - Anno 2010. Durante la pulitura del pesce. Da sinistra: Londina Pelosini, Antonia Brunetti, Anna

Maria Paolini. (foto di Claudio Castaldi)

Fig. 114 - Anno 2010. *Da destra si riconoscono: Giuseppina Sensini e Anna Dei. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 115 - Anno 2009. *Da sinistra Vanda Mariotti e Paola Luperini (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 116 - Anno 2009. *Si riconoscono da destra: Mattea Puglisi, Tania Marroni, Carla Galli. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 117 - Anno 2009. *Da sinistra: Cristina Bandini, Lia Creatini, Elio Niccolai. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 118 - Anno 2010. *Da sinistra: Deborah Bassanello e Ughetta Pieretti. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 119 - Anno 2009. *Innio Viviani, addetto alla frittura. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 120 - Anno 2009. *In primo piano da sinistra: Remo Giulian e Fabrizio Minuti. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 121 - Anno 2010. *A destra: Elena Barsacchi. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 122 - Anno 2010. *Angelo Guidi (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 123 - Anno 2010. *Da destra: Alessio Giorgetti e Juri Marchi. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 124 - Anno 2009. *Da sinistra: Ezio Balzini, Bruno Innocenti, Stefano Giannini, Massimiliano Chiellini. (foto di Alvaro Rossi)*

Fig. 125 - Anno 2009. *Da sinistra: Dilvo Iacononi, Bruno Bartoletti, Bruno Mannari. (foto di Alvaro Rossi)*

Fig. 126 - Anno 2009. *Alla Festa, un incontro fra amici di lunga data. Da sinistra: Claudio Pucciani, Stefano Pellicci, Enzo Tempesti, Gabriele Amari. (foto di Alvaro Rossi)*

Fig. 127 - Anno 2010. *Gianfranco Cecconi. (foto di Alvaro Rossi)*

Fig. 128 - Anno 2010. *Da sinistra: Remo Giulian e Simone Marchi. (foto di Alvaro Rossi)*

Fig. 129 - Anno 2010. *Piero Sandri, addetto alla frittura. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 130 - Anno 2009. *In primo piano Bruno Mannari e la sua nipote Giulia Minucci. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 131 - Anno 2010. *Mirella Ingratta, abituale speaker della Festa del pesce. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 132 - Anno 1972

Fig. 133 - Anno 2010. *Augusta Baraldi, addetta alla cucina. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 134 - Anno 2010. *Elio Ripoli, addetto alla frittura. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 135 - Anno 2009. *Al centro del gruppo dei giovani collaboratori, Pier Luigi Mannari, un veterano della Festa del pesce. (foto di Alvaro Rossi)*

Fig. 136 - *Riccardo Bertini, attuale presidente della Festa del pesce. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 137 - *Umberto Ceppatelli, uno dei fondatori della Festa del pesce. (foto di Claudio Castaldi)*

Fig. 138 - *Disegno*