

La Biondina

Presidente
Massimo Alfani
Presidente.lcarezzochimera@gmail.com

1° V Presidente (GLT)
Serena Aversa
sereave@gmail.com

2° V Presidente (GST)
Giacomo Martini
giacomo.martini.88@gmail.com

Segretario
Pierangelo Casini
Segreteria.lcarezzochimera@gmail.com

Tesoriere
Clara Pugi
Tesoreria.lcarezzochimera@gmail.com

Cerimoniere
Rita Pagni
Cerimoniere.lcarezzochimera@gmail.com

Past President (LCIF)
Alessandro Rossi
arezzosez@gmail.com

Pres Com. Soci (GMT)
Donatella Grifo
donatellagrifo@virgilio.it



Abitava in Colcitrone Erminia Catani, da tutti conosciuta come 'la Biondina'; e faceva la fruttivendola ambulante, prima e dopo la Seconda Guerra, spostandosi col suo carretto tra via Borgunto, Piazza Grande, fin'in San Lorentino; specializzata in 'capirotti'; acquistati per pochi centesimi dai ragazzotti qua e là raggruppati a giocare a palline, a campana, chi con le figurine dei calciatori, chi al pallone. I Capirotti erano le arance di terza scelta, quelle già mezze fradice, di cui la biondina sapientemente tagliava la parte fradicia, e la merenda era servita. D'inverno era invece il momento delle caldarroste, anche queste a metà prezzo perché per me bacate!

Roberto Cecchi

La Ricciola



Ma la bottega di frutta, verdura e primizie più antica e famosa di Arezzo era sicuramente "la Ricciola", nella parte bassa della città, ad angolo davanti ai Bastioni di Santo Spirito. Dai semi salati, noccioline, lupini, olive, caldarroste, attirava clienti di ogni età. Seduta sull'uscio della bottega, direttamente in strada, dopo aver

preparato ogni mattina un banco a ferro di cavallo, con la bilancia e le sue bontà.

Nella foto, di Mario Mariani, vari avventori, compresa, riconoscibilissima anche di profilo, 'la Sputaci'; dietro, in penombra, la Ricciola.

Roberto Cecchi

