

IL CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XII n° 4 Aprile 2012, Euro 2

Spedizione in A.P. - 45% - AUT. 003 - ART. 2 comma 20/B legge 662/96 dc-Grosseto

È primavera Svegliamoci

di Mario Papalini

È di questi ultimi mesi la nascita di una iniziativa pregevole e forse altre sono nell'aria. Si tratta di un'associazione nata ad Arcidosso con il nome di MagicAmiata. Nulla di nuovo, né nel nome e nemmeno negli intenti: rilanciare le potenzialità e le vocazioni della nostra bella montagna, che conosciamo tutti, ma che è sempre meglio ricordare. La memoria infatti non è l'aspetto forte di questa nostra sgangherata società.

L'Amiata in questo senso ha vissuto il più portentoso dei progetti di riconversione industriale post minerario, in cui si sono mossi i giganti istituzionali accompagnati da nuove filosofie di sviluppo. Quella storia è, appunto, storia e ha lasciato sul territorio il tessuto delle cooperative (hai detto nulla!) e alcune aziende che occupano centinaia di persone. Altrimenti sarebbe stato un tracollo immediato, noi oggi rischiamo una deriva pericolosa e lenta, incurabile se non si interviene.

Negli anni novanta arrivarono altri progetti innovativi come Amiata incoming, un primo esperimento di mettere insieme operatori turistici ed economici. Sappiamo tutti com'è andata? Forse no e forse non ne abbiamo fatto affatto tesoro; risorse in consulenze e materiali dissolte senza creare know how e patrimonio culturale, senza che a queste esperienze ci si potesse riferire per pianificare sviluppi possibili.

Poi l'oblio politico e il distanziamento dalle istituzioni locali, Provincia e Regione, solvibili soltanto attraverso promesse sulla viabilità, equivoci sulla geotermia. E intanto i valori economici perdevano di rilevanza, da quelli immobiliari a quelli di proposta.

Sono arrivati extracomunitari a frotte soltanto per il basso costo degli affitti e la grande disponibilità di cubatura.

Ma in questo panorama di decrescita che nessuno vuole prendere davvero in considerazione, ecco un gruppo di persone e operatori che di nuovo si mette in gioco e affronta il problema spinoso della collaborazione tra soggetti economici in un contesto fortemente problematico, oltre facebook o twitter.

Non importa come e in che modo, ma importante è che ancora qualcosa si muova tra le coscienze del territorio, questo nostro territorio.

Forza magicaRoma se diceva all'Olimpico, forza MagicAmiata, diciamo dalle nostre fragili colonne, facciamo davvero, magari umilmente, ma sul serio.

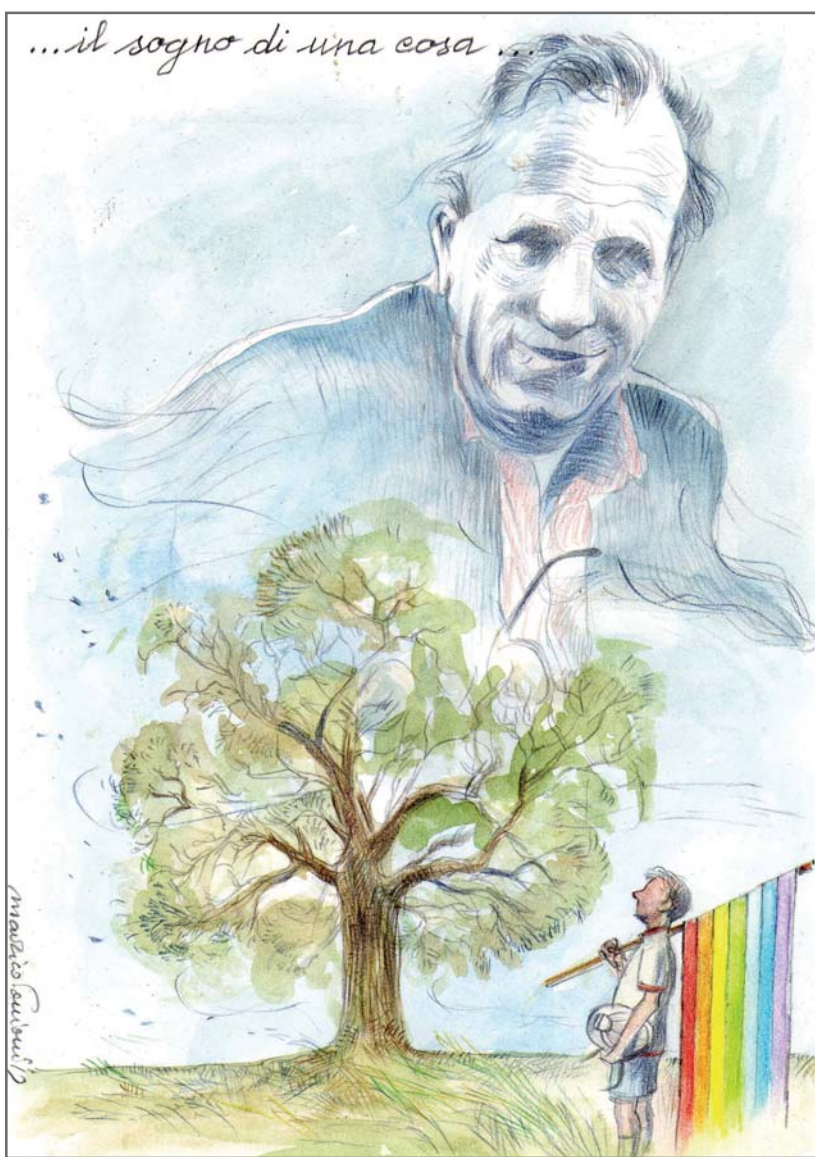
E-MAIL
della REDAZIONE
NCAmiata@gmail.com

Ernesto Balducci a venti anni dalla morte

di Fiora Bonelli

Si celebra in questo 2012, il ventennale della morte di padre Ernesto Balducci, morto in un incidente stradale avvenuto a Cesena, il 25 aprile del 1992. Per ricordare questo personaggio che è stato fra i più acuti e lungimiranti intellettuali della fine del 1900, sono previsti eventi in tutta Italia, tutti raccolti sotto un titolo emblematico: "Non sono che un uomo. I luoghi, le idee, la fede". Nel viaggio di appuntamenti che si snoderanno fra arte, musica, teatro, convegni, da Milano, a Firenze, a Roma e a Napoli, l'Amiata ha un ruolo importante. E lo ha perché Padre Balducci era un amiatino di Santa Fiora, dove era nato il 6 agosto 1922 e dove è stato sepolto. Il profeta della pace e del villaggio planetario sarà, dunque, ancora celebrato nel cuore della sua comunità di origine, in occasione dell'anniversario della morte, proprio come accadde 10 anni fa quando anche Santa Fiora fu coinvolta nelle manifestazioni del decennale, con la presentazione di un numero monografico di "Testimonianze" dedicato a Ernesto Balducci a cui

era allegato un cd rom, curato da Leonardo Ferri e Severino Saccardi su "temi-tempi-luoghi dell'esperienza balducciana", con immagini, interviste, filmati, schede bibliografiche e testimonianze dal titolo emblematico: "Ernesto Balducci: attualità di una lezione". Furono ben 68 i contributi di esperti, saggi, politici e religiosi (da Silvano Piovaneli a Pietro Ingrao, da Edgar Morin a Flavio Lotti, da Arturo Paoli a Giorgio Pecorini, da Lorenzo Domenici a Vannino Chiti, da Pier Luigi di Piazza a Franco Cardini passando, naturalmente, per i numerosi e noti collaboratori storici di Balducci: Grassi, Martini, Cecconi, i padri Scolopi ecc.) a dimostrazione della fertilità del terreno in cui Balducci aveva lasciato i suoi semi. In Testimonianze il tema delle radici, e quindi l'Amiata, era trattato nel contributo di Ennio Sensi, per Consultacultura di Santa Fiora, dal titolo "Nel cuore della montagna incantata": la montagna, insomma, metafora di un'idea di villaggio il quale, come cerchio che si chiude, addita la speranza, ancora tutta da costruire, di recupero e riscoperta di quella medesima civiltà planetaria. Santa Fiora, dunque, come bandolo della matassa in cui Balducci intuiva esperienze di pacifismo, ambientalismo, antirazzismo, solidarismo. Un pensiero (bruscamente in-



terrotto dalla morte), di un "archetipo di convivenza intima e fraterna", sicuramente messo a frutto e raccolto dalla Fondazione "Balducci" alla Badia di San Domenico a Fiesole, dove il direttore della Fondazione, Andrea Cecconi, ha deciso di celebrare il ventennale, con una serie di appuntamenti spalmati per tutto l'anno e in varie location, per ricostruire le tantissime sfaccettature di una personalità di grande spessore che ha segnato profondamente il pensiero della seconda metà dello scorso secolo. Fra gli eventi, spicca una rassegna di pittura curata da tantissimi giovani che hanno rivolto i pennelli in direzione dei luoghi balducciani, i cui dipinti saranno esposti in estate anche in Amiata. Sono più di 20 ragazzi dell'Accademia delle Belle Arti di Firenze, il fior fiore degli allievi del professor Andrea Bimbi che con Cecconi si è reso disponibile per costruire un evento d'arte che ritrae la realtà e l'immaginario di Padre Ernesto. Il gruppo si è diviso in due parti: quella che ha curato il luogo Fiesole e il ministero balducciano e l'altra parte che ha studiato Santa Fiora, luogo di nascita di Balducci. Il quale è sepolto nel piccolo cimitero santafioresse, accanto ai Martiri di Niccioleto, ma anche a Fernando di Giulio e a David Lazzaretti. I ragazzi, arrivati da ogni parte d'Italia, hanno soggiornato a Santa Fiora per due mesi e mezzo.

Folgorati dalla bellezza dei luoghi, fuori dalle consuete rotte turistiche, si sono studiati luoghi e persone, ricostruendo storie, tracciando schizzi, per comporre i grandi dipinti che saranno esposti, ad agosto, a Santa Fiora e faranno parte del corredo dell'anno dedicato a Padre Balducci. Fra questi ragazzi c'è anche Iacopo Ginanneschi di Casteldel piano, 24 anni, ormai laureato all'Accademia e che ha fatto della pittura la grandissima passione della sua vita. A lui è toccata la parte del "bosco", cuore di quella montagna - madre che Balducci non scordò mai: "Ci siamo suddivisi vari temi, spiega, il bosco, appunto, e poi Monte Labbro e David Lazzaretti, i vicoli di Santa Fiora, le miniere, i martiri di Niccioleto. Anche secondo le suggestioni degli scritti di Balducci, soprattutto ne "Il sogno di una cosa", che abbiamo letto e interiorizzato. Per due mesi e mezzo abbiamo lavorato sul campo, in una full immersion nei luoghi da dipingere, palpando clima e atmosfere. Perché il posto dove uno nasce, forgia la sua visione del mondo. L'Amiata ha in sé un che di sublime e di ineffabile, che credo sia ciò che Balducci

si portava dentro. La nostra è una montagna che ti dà la possibilità di percorrerla, di scoprirla, ma che risveglia anche il sogno di un'utopia. E Balducci ci ha insegnato che bisogna rinunciare al ricordo come nostalgia, ma servirsi per costruire il futuro. Insomma "il futuro ha un cuore antico", proprio come lui scrisse. I nostri dipinti parlano di questo". La mostra si inserirà nelle manifestazioni previste dopo il taglio del nastro ufficiale che è avvenuto il 16 febbraio a Palazzo Vecchio con la lectio magistralis di Enzo Bianchi, fondatore della Comunità monastica di Bose. Poi, con la mostra, spettacoli musicali, teatrali, convegni. Per tutto il 2012. Questa la manifestazione "nazionale" riservata a Ernesto Balducci, ma anche Santa Fiora ha organizzato per il 28 e 29 aprile un grande convegno e per ricordare il profeta della pace. Lo hanno voluto e vi hanno contribuito più attori: l'amministrazione comunale e la parrocchia, l'associazione Consultacultura, la Fondazione Balducci, l'associazione L'uomo planetario, la rivista testimonianze, l'amministrazione provinciale di Grosseto e la regione Toscana. Una due giorni in cui molti saranno i contributi scientifici e storici e che culminerà nella visita al cimitero di Santa Fiora, luogo ricco di testimonianze e di suggestioni.

Nasce Co.Inte.So. Consorzio di Integrazione Sociale



Le 9 principali cooperative sociali di tipo B del territorio provinciale che si occupano di realizzare percorsi di inclusione sociale, si riuniscono in unico consorzio, creando opportunità di lavoro per persone svantaggiate: disabili, ex reclusi, donne maltrattate, individui con disagio psichico. Cooperative radicate nel territorio che danno lavoro ad oltre 250 persone, di cui più della metà appartengono alle fasce deboli della società. “La nascita del Consorzio è un punto di arrivo importante nella storia della cooperazione sociale – commenta Leonardo Marras – una storia tutta positiva, caratterizzata dalla creazione di tante occasioni di lavoro per persone svantaggiate, che altrimenti avrebbero incontrato difficoltà di inclusione. Oggi è evidente che si deve attuare un processo di razionalizzazione: non è più possibile moltiplicare le cooperative

per coprire nuove esigenze, al contrario, è necessario avere un unico interlocutore, che abbia maggiore massa critica, mettendo insieme risorse e competenze. In un momento di crisi, e soprattutto in un territorio esteso e frammentato come il nostro, la cooperazione non è solo una risposta organizzativa ma il modello di riferimento per riuscire a superare le difficoltà”. “Le cooperative sociali di tipo B – conclude Marras – hanno il merito di aver maturato per prime questo processo di trasformazione ormai inevitabile, diventando un esempio per tutto il mondo della cooperazione, e in particolare per il settore agricolo”. Del consorzio Co.Inte.so fanno parte le coop sociali di tipo B: Lisa, Solidarietà e crescita, Tao, Oltre il muro, Gerbera, Santa Barbara, Lo Scoiattolo, Il Nodo e La bottega del sorriso. Queste cooperative negli anni hanno maturato un forte know how nei propri settori di lavoro, svolgono servizi nell’ambito delle manutenzioni di aree verdi pubbliche e private, nell’agricoltura, nell’igiene ambientale e nelle raccolte differenziate. Sono organizzate per pulizie civili e industriali, facchinaggio e

servizi cimiteriali. Operano poi nel settore del turismo, gestendo servizi culturali e ricreativi. Si occupano infine di ristorazione e commercio. Occupano quindi molteplici spazi nell’economia reale perché diverse e molteplici sono le abilità lavorative e le autonomie di lavoro delle persone con svantaggio a carico delle cooperative. Il consorzio nasce per rispondere alla necessità di rafforzare il sistema locale di cooperazione sociale che si riconosce nelle tre centrali Legacoop, Confcooperative e Agci, e che si distingue per l’osservanza di un codice etico e della legislazione che tutela soci e lavoratori. Rispondendo ai principi della legge 381/91. A questa logica rispondono anche i protocolli sottoscritti dalle cooperative sociali con l’Estav e la Provincia di Grosseto – che ne valorizzano il ruolo nella gestione dei servizi – l’affidamento della manutenzione e gestione delle Mura Medicee, il lavoro portato avanti dal Comitato paritetico provinciale che vigila sulle gare d’appalto e il rispetto del contratto nazionale, oppure l’iniziativa promossa dal consorzio-turismo sociale sulle misure del bando Esprit. Il con-

siglio di amministrazione del Consorzio è composto da 5 membri: presidente, Alberto Brugi (Cop Solidarietà e crescita); vice presidente, Deborah Caramelli (Coop Bottega del Sorriso); vice presidente, Massimo Iacci (Coop Il Nodo); consigliere, Francesco Ferretti (Coop La Ginestra) consigliere, Paola Viviani (Coop Lisa).

Maremma Toscana

Premio giornalistico

Castell’Azzara città del tartufo -prima edizione 2012-

È indetta la prima Edizione del **Premio Giornalistico Comune di Castell’Azzara Città del Tartufo** riservato a giornalisti professionisti, pubblicisti, praticanti e allievi delle scuole di giornalismo, nei settori della carta stampata, radio, televisione e nuovi media.

Il Premio intende valorizzare il miglior articolo pubblicato su giornali, periodici e web e il miglior servizio radio-televisivo trasmesso da emittenti locali e nazionali che abbiano saputo raccontare il tartufo nella cucina, nell’ambiente, nella salvaguardia e nell’economia del territorio, dell’Unione dei Comuni dell’Amiata Grossetana e della Provincia di Grosseto.

La giuria prenderà in esame gli articoli e i servizi candidati, apparsi su **testate giornali-**

istiche nazionali o locali della carta stampata, on-line, radio e televisione, **italiane e della Svizzera italiana**, a partire dal **1 gennaio 2010 al 30 maggio 2012**.

La Giuria esprimerà il suo giudizio e comunicherà i risultati al Comitato Promotore, che provvederà ad informare direttamente i selezionati.

Il giudizio sui lavori presentati sarà basato su criteri di rilevanza e originalità dei contenuti, rigore, completezza e accuratezza dell’informazione, qualità della scrittura, stile espositivo, forza comunicativa, aderenza ai temi del bando.

Sarà premiato ogni anno il miglior lavoro di ciascuna sezione in cui si articola il Premio:

- **Carta stampata**
- **Nuovi media**

- **Radio e televisione**

- **Sezione speciale: articoli (carta stampata, nuovi media, radio e televisione) riguardanti il tartufo dell’Amiata e della provincia di Grosseto.**

I vincitori riceveranno in premio un “**Tartufo d’oro**”.

Gli articoli e i servizi radio televisivi dovranno pervenire direttamente al sito del Premio, insieme alla **domanda di partecipazione, entro il 15 giugno 2012**.

La **cerimonia di consegna** del Premio si svolgerà nella **Villa la Sforzesca di Castell’Azzara il 14 luglio 2012**.

Il **regolamento completo del concorso è disponibile sul sito www.castellazzaraonline.it**

Arcidosso, la scomparsa della “Mamma degli orfani”

di **Adriano Crescenzi**

Silvana Vignali, l’ultrasettantenne assistente sociale fondatrice della Associazione “Progetto Speranza” si è spenta all’ospedale della Misericordia di Grosseto nella notte di mercoledì 15 febbraio. Molti la definivano la “madre degli orfani”, perché aveva riportato alla dignità di esseri umani i relitti di una società che li considerava veri e propri “rifiuti”, spesso abbandonati anche dalle famiglie. Silvana aveva lavorato nell’Amiata fin dagli anni ’80 come responsabile dei Servizi Sociali della USL e, dopo il pensionamento, dal 1994 si era occupata di soggetti disabili e degli orfani nella difficile realtà di Scutari, in Albania. In quella regione aveva fondato ben sette case famiglia, un laboratorio del legno per oggettistica e icone, un laboratorio femminile di telaio, ricamo e altri lavori femminili, un centro diurno e un campeggio estivo, proprio in riva al mare, tutto per 60 operatori-dipendenti e circa 58 soggetti ospiti delle strutture con l’obiettivo di preformazione lavorativa e attività di animazione. “Il Progetto Speranza – sosteneva Silvana – è un progetto nato non solo per accogliere, ma per accompagnare i ragazzi ospitati fino alla loro potenziale autonomia”. Uno sforzo enorme che in questi venti anni di attività aveva visto alti e bassi per reperire fondi per il suo funzionamento. Il rapporto

con Arcidosso era iniziato da subito, con il sostegno della associazione Solidarietà Senza Confini, una onlus che opera anche nel territorio amiatino, con a capo Sabrina Melani, per raccogliere fondi per la propria attività di volontariato sociale. E sostegno al Progetto Speranza era anche venuto dal Centro Sociale “R.Corsini”, che ha sempre seguito il percorso della Vignali, dalla locale sezione Avis di Arcidosso “Ciabatti” e dal Comune. Per reperire fondi Silvana ritornava nei suoi luoghi di origine e di lavoro dove presentava proiezioni degli ambienti di Scutari, i suoi collaboratori e i suoi “orfani” ed era fiera delle conquiste fatte. Tornava spesso a primavera, come fanno le rondini ai propri nidi. La politica di decentramento governativo dell’Albania ultimamente aveva messo in seria difficoltà l’erogazione di risorse garantite e l’appello di Silvana si faceva sempre più pressante. “È impensabile interrompere questa iniziativa – diceva – che ha messo in moto meccanismi istituzionali, familiari e sociali che hanno favorito l’affermarsi di una nuova cultura della disabilità e il suo rispetto, il superamento di schemi familiari e sociali, l’affermarsi di una diversa etica del lavoro”. Le Case Famiglia che aveva creato portano nomi legati ad un futuro di grande fiducia: Speranza, Sole, Aquilone, Arcobaleno, Gabbiano, Arca, Nido. “Il mio scopo è stato quello di aprire questi ragaz-

zi alla speranza di una vita diversa – diceva ogni volta – e ad obiettivi come il lavoro, una casa, amici e relazioni positive che li aiutino ad uscire dalla logica della solitudine”. Ora la Speranza è che non si interrompa questo miracolo! La grande folla che ha seguito il suo funerale a Campagnatico è segno che davvero il seme che Silvana ha piantato darà il suo frutto.



Il nuovo corriere dell’Amiata

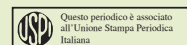
Anno XII, numero 4, Aprile 2012
Mensile dell’Associazione culturale omonima senza fini di lucro

Associato al CRIC



Produzione: C&P Adver > Mario Papalini
Edizioni: effigi 0564 967139

Iscrizione al Tribunale di Grosseto n. 9 depositata il 26. 11. 2001



Iscrizione al ROC n° 12763

Direttore responsabile: Fiora Bonelli,
Via del Gallaccio, 58033 Castel del Piano,
Tel. 0564 955044 – e-mail: effeefeesse@tiscali.it

Segreteria di redazione:
Alessandro Ercolani 339 8588713
email ncamiata@gmail.com;

Redazione e sede: c/o “Consultacultura” di Santa Fiora, Via Marconi 93, 58037 Santa Fiora
e-mail: consultacultura@libero.it,
Tel. e fax 0564 977113
sito web: www.consultacultura.org

Pubblicità: C&P Adver, tel. 0564 916798
e-mail: cpadver@mac.com

Fondatori: Fiora Bonelli, Franco Ceccarelli, Marzio Mambrini, Lucio Niccolai e Mario Papalini.

Progetto grafico: Mario Papalini
Impaginazione: C&P Adver, Arcidosso.
Stampa: Tipografia Ceccarelli, Grotte di Castro (VT)

Redazione: Jacqueline Ascoli, Comitato recupero artistico storico di Castel del Piano, Germana Domenichini, UNITRE sede autonoma Santa Fiora-Monte Amiata, Fiora Bonelli, Jacopo Ginanneschi, Maria Angela Iannelli, Marzio Mambrini, Hardy Reichelt, Ennio Sensi, Sergio Menicucci, Luca Fazzi, Giuseppe Boncompagni, Giuseppe Sani, Bianca Maria De Luca, Santino Moreno Micheli, Niccolò Sensi.

Disegni di: Jacqueline Ascoli, Jacopo Ginanneschi, Hardy Reichelt, Cinzia Bardelli.

Fotografie: Archivio de Il Nuovo Corriere dell’Amiata, Consultacultura Santa Fiora, C&P Adver, Archivio Amici dell’Orso, Archivio Tracce..., Archivio Franco Ceccarelli, Lorenzo Filoni, Paolo Pizzetti.

Abbonamento annuo: 20 €, da versare su c.c. postale n. 22584551 intestato a “Il nuovo corriere dell’Amiata”, Via Marconi 93, 58037 Santa Fiora, specificando la causale del versamento e il numero del giornale dal quale si vuole che l’abbonamento abbia corso.
Socio ordinario: 20 € – Socio straordinario: oltre 20 € – Socio sostenitore: oltre 100 €.

Soci sostenitori: Consultacultura, Comunità Montana, Unibon, Coop Unione Amiata, Consorzio Forestale Amiata, Comune di Castel del Piano, Amiata Auto (Castel del Piano), Corsini Biscotti (Castel del Piano), Usi Civici Cellena, Centro Accoglienza “E. Balducci” di Zugliano, Parco Museo Minerario.

Questo numero è stato chiuso il 31 marzo 2012. Interventi, articoli, lettere, contributi per la pubblicazione si accettano in redazione non oltre il 15 di ogni mese.

Gli articoli non firmati si intendono redazionali.

EDITOR

EDIZIONE effigi

C&P Adver Effigi di Mario Papalini
Sede legale: Via Roma 14
Sede operativa: Via circonvallazione Nord 4
58031 Arcidosso (GR) | Tel. 0564 967139
mob. 348 3047761
cpadver-effigi.com | cpadver@mac.com

20 07 12

dal 16 febbraio
al 15 marzo 2012

La Cooperativa Sorgenti del Fiora è una cooperativa forestale che opera da ormai trent'anni sul territorio amiatino.

La nascita della sua attività trova origine, nei primi anni ottanta, nella scelta politica della Regione Toscana di stimolare la creazione di cooperative nei vari territori da parte degli operai forestali provenienti dalle comunità montane. Trascorsi i primi anni di cosiddetto "assistenzialismo" ha avuto inizio un percorso di sviluppo e crescita di tipo imprenditoriale pur mantenendo quel ruolo sociale e di risposta occupazionale anche a soggetti deboli e disagiati che diversamente avrebbero avuto molte difficoltà all'inserimento nel mondo del lavoro. I primi anni novanta ci hanno visto protagonisti di un processo di riorganizzazione del settore forestale in quanto siamo rimasti l'unica realtà nel versante grossetano dell'Amiata con maestranze provenienti da tutti i comuni del versante.

Da lì ha avuto avvio un percorso di diversificazione dell'attività ovvero dai soli interventi forestali di manutenzione dei boschi ci siamo negli anni specializzati in manutenzione del verde, potature piante, realizzazione e sistemazione parchi e giardini compreso arredi, steccionate, recinzioni, manutenzioni dei fossi con interventi di ripulitura, riprofilatura dell'alveo, interventi di difesa spondale con realizzazione briglie, scogliere, gabbionate, opere di sistemazione e prevenzione del rischio idrogeologico quali sistemazione di frane, di versanti, sistemazioni ambientali e difesa del suolo, ingegneria naturalistica, manutenzione e ripristino viabilità, sentieristica, realizzazione aree sosta e parcheggi fino ad interventi di sistemazione e riqualificazione di vie e piazze nei centri storici.

Questa politica basata sulla cosiddetta "multifunzionalità" è l'elemento caratterizzante che ci contraddistingue e che ci ha consentito lo sviluppo e la crescita fino ad oggi. L'obiettivo prioritario della Cooperativa di mantenere e creare occupazione, ci ha portato ad un forte radicamento sul territorio ed alla ricerca di un rapporto stretto e continuo di collaborazione e condivisione di progetti con le varie realtà politico-istituzionali presenti.

Attualmente occupiamo circa 50 dipendenti ed operiamo su tutto il territorio provinciale ed oltre, ovvero da anni siamo ormai un'azienda che compete e si confronta ogni giorno nel libero mercato con le altre imprese sia del mondo cooperativo che privato. Oltre ad un percorso di qualificazione e specializzazione del personale, di dotazione di un parco macchine ed attrezzature efficienti, abbiamo acquisito le qualificazioni per la partecipazioni agli appalti pubblici anche di una certa entità e la certificazione di qualità. Ultimamente è stato avviato un percorso di forte collaborazione con altre realtà cooperative del nostro settore al fine di migliorare in termini di competitività ed efficienza e poter meglio fronteggiare le sfide di un mercato sempre più spietato.

I valori che contraddistinguono la nostra attività quotidiana sono la centralità del lavoro, il rispetto delle regole, la trasparenza, la

tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, la solidarietà e mutualità; tutti elementi che ci diversificano da altre imprese dove prevale la logica del mero profitto. In questo senso riteniamo di svolgere un ruolo importante di presidio sul territorio e pertanto vorremmo cercare di individuare e condividere con le Istituzioni locali nuovi progetti e strategie di sviluppo per fronteggiare la forte crisi economica e sociale che stiamo vivendo nel nostro Paese.

La politica di salvaguardia e valorizzazione dell'ambiente, di difesa e prevenzione del suolo oltre alla produzione di energie rinnovabili soprattutto legate alla filiera legno riteniamo possano essere i temi centrali per uno sviluppo futuro della nostra cooperativa ed il raggiungimento degli obiettivi di presidio del territorio, miglioramento della qualità della vita e soprattutto di occupazione per le giovani generazioni e quindi di contrasto all'esodo dalla nostra montagna.



HEIMAT

SERVIZI AMBIENTALI SOCIETÀ COOPERATIVA

FORMAZIONE • LAVORO • AMBIENTE

Parco Donatori del Sangue, 85 • 58031 Arcidosso (GR)
Tel. 0564/968010 • Fax 0564/916049 • www.heimat.toscana.it • direzione@heimat.toscana.it

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana per la somministrazione di corsi di formazione riconosciuti e/o dovuti per legge



COOPERATIVA LA PESCHIERA

**GESTIONE MENSE • RISTORAZIONE COLLETTIVA
TRASPORTI • PULIZIE • FACCHINAGGIO**

Loc. Fontespilli - Bagnolo - 58037 - Santa Fiora (GR)
Tel. 0564/953134 - 0564/953172 Fax 0564/953185
www.lapeschiera.it - peschieracoop@tiscali.it



Il Quadrifoglio

Società Cooperativa Sociale Onlus

Via della Libertà, 44 • 58037 Santa Fiora (GR)

Tel. (+39) 0564 979094 • Fax (+39) 0564 979045

www.quadrifoglioonlus.it • ilquadrifoglio@quadrifoglioonlus.it

GESTIONE SERVIZI PER IL SOCIALE

ASSISTENZA DOMICILIARE, ASILI NIDO, LUDOTECA,
CENTRO GIOVANI, CASE DI RIPOSO, CENTRI DIURNI,
CASE FAMIGLIA E TELESOCORSO



Società Cooperativa Sociale Onlus

**RILEGATORIA E OGGETTISTICA
PULIZIA STRADE E MANUTENZIONE VERDE PUBBLICO
PULIZIE ORDINARIE
RITIRO CARTA E CARTONE
GESTIONE SERVIZI CIMITERIALI
GESTIONE ORTO SOCIALE**

Parco Donatori del Sangue, 29 • 58031 Arcidosso (GR)
Tel./Fax 0564 968124 • cooploscoiattolo@libero.it

Lo Scoiattolo è una Cooperativa sociale di tipo B
per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati



Loc. Fontespilli - Bagnolo - 58037 Santa Fiora (GR)
Tel. 0564 953135 Fax 0564 953185 - coop.sorgenti@tiscali.it

**SERVIZI FORESTALI
MANUTENZIONE DEL VERDE
E POTATURE
INGEGNERIA NATURALISTICA
SISTEMAZIONE AMBIENTALI
E VIABILITÀ**



**Istituto di Bellezza
Centro Abbronzatura**



Via Roma, 8 - Tel. 0564 967089
58031 ARCIDOSSO (Grosseto)

Neve e gelo. Dura più di 15 giorni il maltempo, con temperature polari.

Amtec. Si insegue un difficile salvataggio per una situazione molto confusa.

Castiglione d'Orcia. In consiglio si parla di foibe per rinnovare la memoria della tragedia.

Arcidosso. Importante contributo dei vigili del fuoco per il problema della neve.

Annarita Bramerini. Anche la Regione vuole garanzie sulla salute in relazione alla geotermia. L'assessore regionale all'ambiente fa il punto sulla situazione di impatto ambientale di Bagnore 4.

Castagna. La filiera produttiva ha bisogno di finanziamenti. Il presidente Lorenzo Fazzi chiama a raccolta produttori, trasformatori e commercianti. Serve un progetto condiviso.

Geotermia. I comitati si muovono sempre con maggiore energia, salute e acqua non vanno d'accordo con lo sfruttamento.

Seggiano. Il museo dell'olio scelto come laboratorio dall'Accademia di San Luca.

Neve. Molti i poderi rimasti isolati e fanno paura anche le infiltrazioni di acqua. Ma superata la prima fase di emergenza il piano di interventi ha funzionato.

Aziende e maltempo. Si richiede l'esenzione da sanzioni per le aziende locali.

Sci e neve. Vietare il transito sulle piste dopo l'orario di chiusura per salvaguardare il fondo.

Amtec. I sindacati chiedono lo stop alla dismissione, se ne parlerà con Aielli.

Abbadia San Salvatore. Troppa neve a scuola, genitori inviperiti per le infiltrazioni.

Gianni Morandi. Rintracciata una fotografia in cui il cantante si vede nel 1966 con Antonello il figlio del parucchiere Ronello, ora in pensione.

Neve. Per toglierla intervengono maestranze esterne, Misericordia del nord, protezione civile ed esercito.

Geotermia. Interviene anche la Lega nord per invitare le istituzioni ad ascoltare tutti.

Consuelo Bambagioni. Alla seconda Laurea, dopo Lettere, Filosofia. I nostri complimenti.

Coop Amiatina. Il negozio di Arcidosso si ingrandisce e diventa ancora più fornito.

Arcidosso. Per la neve una task force con molte persone impegnate. Ma sono soprattutto i cittadini a dover prendere la pala.

Pericoli sulle piste. Grave un bambino che finisce con gli sci contro un albero.

Eventi sulle piste. Al via i trofei Pinocchio e Soldaini.

Neve. Da registrare purtroppo anche una strage di animali domestici.

Centro diurno di agricoltura sociale. Nascerà nelle ex medie di Seggiano e costerà 700.000 euro. All'interno Rsa, mensa e palestra con a disposizione 300 ettari di terreno per le coltivazioni. Coinvolti 3 enti e 9 aziende.

Sla. Parte dall'Amiata l'appello per gli ammalati alla Fornero.

Radicofani. Terza edizione del Rally della Val d'Orcia, tornano a rombare i motori.

Abbadia San Salvatore. Anche qui a rischio il Giudice di pace. Allarme di sindaci e avvocati.

Piancastagnaio. Inutili polemiche sulla gestione dell'emergenza neve, rammaricato il sindaco Agnorelli.

Arcidosso. Tuta bianca e mascherina. I giovani contro la geotermia. Corteo di una certa consistenza contro le centrali.

Cinigiano. Torna la tradizione e la poesia con la "Notte dei rivolti".

Franco Olivieri. Il presidente dell'Unione dei comuni risponde a Michele Nannetti e non nasconde le difficoltà finanziarie, ma non c'è mancanza di idee.

Arcidosso. La Lega Nord chiede l'Imu al 2%.

Arcidosso. Il capogruppo di minoranza chiede lo smaltimento dell'amianto da alcuni fabbricati di Stribugliano.

Carnevale morto. Si celebra a Marroneto e Castell'Azzara con grande effetto e divertimento. E l'assessore provinciale Balocchi si trasforma in clarinetista.

Castell'Azzara. Pian piano l'emergenza neve rientra, dopo un lungo periodo di gravi difficoltà. Paese congelato per 2 settimane.

Il calendario delle assemblee separate

Appuntamento importante per i soci: in ognuno dei 14 comuni in cui Coop Unione Amiatina ha un punto vendita sarà discussa l'approvazione del bilancio chiuso il 31 Dicembre 2011 e verranno eletti i delegati per l'assemblea generale del 27 Maggio. Di seguito le date e i luoghi della convocazione delle assemblee a cui tutti i soci sono invitati a partecipare.

16 aprile 2012

Abbadia San Salvatore Centro polivalente - Via Mentana ore 17.00

Piancastagnaio Centro Anziani - Piazza Castello ore 17.00

Castiglione d'Orcia Casa del Popolo - Piazza Unità Italiana ore 21.00

17 aprile 2012

Castell'Azzara Salletta Coop - Via D. Alighieri ore 17.00

Pitigliano Biblioteca Comunale - Fortezza Orsini ore 17.00

Manciano Biblioteca Comunale - Via XX settembre ore 17.00

18 aprile 2012

Canino Sala Arancera - Corso Matteotti n. 7 ore 17.00

Grotte di Castro Casa dei giovani - Via Aldo Moro ore 17.00

Bolsena Auditorium Comunale - Piazza Matteotti ore 17.00

19 aprile 2012

Castelnuovo Berardenga Ass.ne Filarmónica - Piazza della Citeria ore 17.00

Pienza Sala AUSER - Via G. Santi ore 21.00

20 aprile 2012

Santa Fiora Centro Anziani - Via Marconi ore 17.00

Arcidosso Salletta Coop - Piazza Donatori del Sangue ore 17.00

Casteldel piano Salletta Coop - Piazza R.G.T. Carducci ore 17.00

Castel Del Piano

65° anniversario ordinazione sacerdotale mons. Osteno Corsini

di **Daniele Palmieri**

Ha ringraziato e reso lode al Signore nella "sua" Castel del Piano, mons. Osteno Corsini, concelebando la s. Messa domenicale insieme al compaesano don Raimondo Pellegrini, al parroco e cerimoniere don Giovanni Zecca, al guardiano del convento dei cappuccini di San Lorenzo, padre Luigi Brocchi, a don Virgilio Farcas di Arcidosso, e con il diacono permanente don Giuseppe Corazziari. Non ha fatto mancare la sua presenza ed il saluto anche il sindaco, Claudio Franci. Classe 1922, don Osteno ha ricordato la sua ordinazione sacerdotale, avvenuta nella stessa chiesa dei Santi Niccolò e Lucia: era la prima volta nella storia dell'allora diocesi di Montalcino che ciò accadeva fuori dalla Cattedrale ilcinese e fu un'espressa volontà del vescovo con l'intento di contribuire a suscitare vocazioni. Il 2 marzo 1947 ad imporre le mani fu mons. Ireneo Chelucci, che affidò al prete novello i ruoli impegnativi di rettore del seminario e suo segretario. Alcuni anni dopo giunse la prima esperienza parrocchiale, a Monticello Amiata, cui seguirono gli anni operosi a Castiglione d'Orcia e quelli ad Arcidosso (a dispetto delle storiche "rivalità", oggi sopite, tra i due centri confinanti, anche qui fu apprezzato e stimato). In quegli anni si recò per due volte nelle missioni a Gambo, in Etiopia, dove fra l'altro ebbe modo di tirar fuori dai cassetti della memoria quanto aveva appreso in un corso infermieristico all'epoca del secondo conflitto mondiale. Più tardi, quando l'età poteva far supporre un ruolo tranquillo e defilato, accolse nel segno dell'ubbidienza ma con entusiasmo il gravoso impegno presso l'ospedale "S. Maria alle Scotte" di Siena: un'esperienza, quella del contatto diretto e quotidiano con il dolore e le problematiche sanitarie che tiene viva e cara nella mente e nel cuore, mantenendo tutt'oggi contatti ed amicizie tra gli operatori del nosocomio senese. Negli ultimi anni, tornato a Castel del Piano, con qualche parentesi senese, si è recato diverse volte nel santuario mariano di



Lourdes, prestando servizio quotidiano ed ininterrotto nella Cappella delle Confessioni. È questa, in sintesi e fin qui, l'esperienza sacerdotale di mons. Osteno Corsini: una vita spesa e vissuta nel segno della Fede, alla sequela di Cristo, riscoperto ogni giorno nel volto del Prossimo e nell'annuncio, con parole ed opere, dell'Evangelo, la "Buona" e salvifica "Notizia".



SOCIETÀ della SALUTE
Amiata grossetana

Chiude un altro ufficio postale dell'Amiata: via anche Cana

di **FB**

Via un altro piccolo ufficio postale dell'Amiata. Poste Italiane ha chiuso, infatti, dal 26 marzo, l'ufficio di Cana, frazione di Roccalbegna. La logica dei numeri continua a strangolare la montagna, che non riesce a portare utili sufficienti al mulino di P.I., ormai privatizzata. Si chiude, dunque, senza se e senza ma, perché ormai il ragionamento dell'ufficio postale come presidio sociale di un territorio già duramente colpito in fatto di servizi (il giudice di pace è l'ultimo birillo tirato giù di recente) non scalza le politiche aziendali. A nulla sono servite le proteste del sindaco di Roccalbegna Massimo Galli che ha replicato duramente a questo ennesimo smantellamento del suo comune: "La postazione di Cana, che era stata da tempo ridotta ad un unico giorno di apertura, rappresentava, comunque, un servizio essenziale per la popolazione locale, costituita per lo più da anziani, che a questo punto si vedranno costretti a spostarsi su altri luoghi, con evidenti disagi. Tutelare le fasce più deboli è un dovere sia di un qualsiasi comune che di un ente come Poste Italiane, che offre un servizio essenziale per il cittadino. Al contrario, la strada intrapresa da Poste Italiane, evidenzia una totale incuranza dei diritti sociali, paletti di ogni società civile. Niente da fare neppure per la proposta da noi avanzata di scambiare un giorno di apertura a Roccalbegna (aperta 6 giorni) con un giorno a Cana. Sordi a ogni ipotesi". Galli è desolato, anche perché teme pure per Santa Caterina, aperta un solo giorno, al momento: "Roccalbegna è spalmata su molte frazioni - afferma - e lo scippo dell'ufficio postale costituisce per noi, già divisi in piccolissimi gruppi, una ferita mortale". Per l'ufficio anche gli anziani della frazione hanno fatto sentire la loro voce e ci provano a stoppare l'operazione ritenuta profondamente ingiusta, anche perché scippa l'ultimo ufficio sopravvissuto di fronte al maglio delle razionalizzazioni di P.I. Per tutte le 300 anime della borgata (età media 80 anni o giù di lì) parla Ido Rino Bellucci, un ottantenne ancora pieno di verve e di grinta che spiega perché "si stia tornando al medioevo". Il ragionamento di Bellucci parte dalla considerazione che "per avere quella miseria di pensione, ci vuole comunque un punto di appoggio. E ora, invece, addio ufficio. Tutti gli anziani di Cana (praticamente tutta la popolazione) prenderanno il loro Ape e una volta al mese si dovranno fare i 12 chilometri per andare a Roccalbegna - spiega Bellucci - Vorrei vedere, se i vertici di

P.I. avessero un genitore obbligato a fare lo stesso! Rischio per la distanza, pericoli e disagi. Tanti, troppi". E Bellucci entra anche nei dettagli. "Ci sono mariti con la moglie invalida che non può essere lasciata per tanto tempo. Ci sono persone che non hanno neppure l'Ape. Ci dicono che potremmo fare la delega a qualcuno per riscuotere la pensione. Ma non tutti hanno qualcuno a cui appoggiarsi e poi fare la delega significa eliminare anche l'unica occasione di incontro fra anziani che avevamo. Perché - aggiunge Bellucci - dobbiamo riconoscere che quell'ufficio era un luogo di incontro. L'unico momento in cui ci raccontavamo e non restavamo soli. Si sa - commenta - l'ufficio postale è da sempre un luogo di aggregazione di base, l'unico che c'era restato. Ora hanno fatto piazza pulita anche di quello, scippandoci anche la voce". Bellucci ripercorre le tappe di quel punto postale, ma anche la sua vita battagliera e costruttiva: "Prima era un ufficio come tutti, sempre aperto, da qualche anno rimaneva a disposizione solo un giorno alla settimana, ma ce lo facevamo bastare per le nostre poche necessità. E lavorava anche molto. Noi popolazione di Cana - sottolinea Bellucci - abbiamo sudato le sette camice per mettere su qualcosa qui e poter restare in loco. Miniera, soprattutto. Ma anche attività piccolo imprenditoriali, come nel mio caso: aprii nel '63 un chiosco per merende che adesso è diventato un locale coi fiocchi, ristorante e pizzeria, che non gestisco più io ma dei giovani. Le abbiamo viste tante nella nostra vita e siamo rimasti qui. Con disagi sempre crescenti, fino a questo caso limite. Perché non viene su il direttore di P.I.? Che venga a vedere in che condizioni ci ha messo". Bellucci afferma che per togliere i cittadini di Cana d'impaccio, una volta alla settimana "viene nella frazione un impiegato di una banca locale", ma fa notare anche che vi sono operazioni che devono essere fatte proprio alle Poste. Insomma i cittadini non si danno pace e non riescono a credere che le loro poste hanno chiuso per sempre i battenti.



www.birra-amiata.it



Spaccio Aziendale: SP 64 n°66/B • Località Il Piano • 58031 Arcidosso (GR) • Tel. 0564 966570
Laboratorio: Via Curtatone 13 • Zona Artigianale • 58031 Arcidosso (GR) • Tel. 0564 966570
info@birra-amiata.it

Brevi da Castiglione d'Orcia

di DP

Lutto per la scomparsa di **Simonetta Landi**: aveva 57 anni ed era persona solare, stimata ed amata da tutti. Tutta la comunità si è stretta intorno alla famiglia.

Sono arrivati i "Museum Angels" anche per la Rocca a Tennenano e la Sala d'Arte. Giovani che hanno scelto il servizio civile volontario e, nell'ambito di un progetto più vasto della "Fondazione Musei Senesi" cercheranno di promuovere iniziative in sinergia con le realtà locali, dall'Amministrazione Comunale a vari espressioni del volontariato.

A 91 anni è scomparso **Aleardo Capitani**, maestro elementare, dal secondo dopoguerra vice-sindaco socialista di lungo corso e, nella seconda metà degli anni "70, primo cittadino per un quinquennio (primo ed unico finora dalla frazione di Gallina), dove ha gestito "Il Paralelo" (ristorante, bar, alimentari), attività che prosegue con i figli Fabio e Franco.

Conclusa brillantemente la stagione teatrale dell'Associazione Pro Loco: il 31 Marzo "Le Voci di dentro" di Assisi hanno presentato "Tonino Cardamone, giovane in pensione", raccogliendo consensi ed applausi a scena aperta.



Meno bene è andato il "Teatro a merenda" (iniziativa della Pro Loco): quattro appuntamenti per giovani spettatori che, però, non sono stati molti. Gli spettacoli hanno interessato, fatto sorridere e pensare grandi e piccini, almeno quelli presenti.

Domande e petizione popolare promossa dai commercianti per chiedere all'Amministrazione Comunale iniziative di riqualificazione nel paese e promozione turistica.

Uffici comunali aperti il sabato mattina. Lo chiedono cittadini residenti e non, che spesso si trovano in difficoltà con gli orari durante la settimana per accedere agli sportelli.

Il Direttivo de "La Castigliana", Società Filarmonica, ha chiamato ad istruire il Gruppo Majorettes la maestra **Lorella Bonini**, che vanta ampia esperienza nel settore, avendo diretto prima il gruppo di Torrita di Siena ed attualmente quello di Cetona-Le Piazze. Si avvarrà della collaborazione di **Gloria Formichi**, che negli anni ha guidato il gruppo.

Saranno rinnovati entro il mese di maggio il direttivo ed il collegio dei revisori dei conti dell'Associazione Pro Loco. Il Consiglio uscente auspica maggiore coinvolgimento ed impegno diretto da parte delle giovani generazioni.

Ha chiuso i battenti il negozio di alimentari del Consorzio Agrario in Via Senese. Dopo molti anni trascorsi dietro il bancone, **Iva Bonari**, si è concessa il meritato riposo e, a quanto pare, nessuno si è fatto avanti per subentrare nella gestione.

Il Gruppo dei Maggiaioli, dopo lunga meditazione, ha infine fatto mettere "nero su bianco" le note dei brani musicali eseguiti il 30 Aprile: si è prestato (volentieri) alla bisogna il maestro **Luciano Garosi**, originario di San Quirico, anima e "motore" di molte iniziative musicali in quel di Montepulciano.

L'IPSIA Leonardo da Vinci a ROMECUP 2012 L'eccellenza della Robotica



L'IPSIA Leonardo Da Vinci di Arcidosso (GR) ha partecipato come ogni anno alle qualificazioni per i mondiali di Robocup JR settore soccer che si sono svolti a Roma dal 21 al 23 Marzo in occasione di RomeCup 2012 l'eccellenza della

robotica. Ha ottenuto, come tradizione, un lusinghiero risultato, classificandosi al 4° posto e ottenendo così il pass per i mondiali di Città del Messico che si terranno dal 18 al 24 Giugno.

Questa qualificazione segue quella di Graz, Los Angeles, Singapore, Istanbul ed è l'ennesima occasione per i nostri ragazzi di fare esperienza in gare a livello mondiale in cui può emergere la loro professionalità. I robot infatti sono interamente progettati e costruiti nei laboratori dell'Istituto Scolastico e il programma

di gestione è realizzato dai ragazzi seguiti dai loro insegnanti. La squadra che quest'anno ha partecipato alla manifestazione di livello nazionale è composta dagli alunni Francesco Cosentino

e Samuele Lupi accompagnati da Prof. Antonio Alfano. Le finali della RomeCup 2012 si sono svolte nella sala della Protomoteca del Campidoglio a Roma.

FALEGNAMERIA
ARTIGIANA

PINZUTI ROBERTO

INFISSI IN LEGNO ARTIGIANALI
MOBILI SU MISURA • RESTAURO

Via Poggio Marco 64/a • Loc. Le Macchie
58031 Arcidosso (GR)
Tel. e Fax 0564 968 049 • Cell. 338 6837041
www.falegnameriapinzuti.it
info@falegnameriapinzuti.it

Chiappini Stefano

FALEGNAMERIA ARTIGIANA

Infissi e mobili su misura

SERVIZIO ONORANZE FUNEBRI

VIA ROMA 62/F - 58031 ARCIDOSSO (GR)
TEL. 0564 966118 - FAX 0564 967622 - CELL. 347 9326529
CASTELL'AZZARA - VIA GARIBALDI 1 - 338 5307701 - 360 483335
e-mail: stefanochiappini@inwind.it www.amiatacommerce.it

BOSCAGLI FRANCO
SHOW ROOM

RIVENDITA INFISSI DELLE MIGLIORI MARCHE:

Alluminio - Legno - PVC
Legno e Alluminio - Zanzariere

Design e ampia varietà di materiali e finiture
Sicurezza e qualità delle materie prime
Risparmio energetico
Isolamento termico e acustico

TERMOCAMINI
STUFE A PELLE

SOPRALUOGHI GRATUITI

Via Vittorio Veneto, 14/A
Castel del Piano (GR)
Tel. 327 8385095
boscagli.franco@hotmail.it

Montecucco. Il nostro vino sfonda al Buy wine di Firenze con uno stand di 18 aziende.

Castel del Piano. Un colonnino ottocentesco vittima del gelo.

Castel del Piano. Il parroco non vuole auto intorno all'oratorio e si lamenta con i vigili.

Arcidosso. Gran lavoro della Misericordia locale, sempre in allerta per chi ha bisogno.

Castel del Piano. Aggiudicati lavori per tre milioni alle Cellane.

Fabrizio Agnorelli. Non si presenta in tribunale per il processo sulla truffa aggravata.

Abbadia San Salvatore. Mozione della Lega nord per salvare le piccole botteghe.

Arcidosso. Tutti in maschera alla scuola materna!

Abbadia San Salvatore. La storia di David Lazzaretti approda al Cinema teatro Amiata.

Santa Fiora. Il teleriscaldamento in consiglio comunale, ancora problemi, ma si va verso una gestione condivisa.

Abbadia San Salvatore. Civitas (associazione locale) propone un dibattito sulle centrali a biomassa.

Stangata. Stop al credito agevolato per le aziende Fidi. Caaf continuerà a garantire sui prestiti, ma banca e clienti contratteranno da soli. Altra scure sulla nostra economia.

Arcidosso. Il sindaco promette che appena possibile sarà realizzato lo smaltimento dell'eternit.

Amiata energia. Il consigliere Bovicelli di Santa Fiora vuol conoscere i conti del bilancio.

Castel del Piano. Avis in assemblea.

Emergenza neve. I comuni hanno speso in media 30.000 euro, Castell'Azzara addirittura 75.000. Sale, mezzi, carburante, straordinari, collaborazioni.

Birra Amiata. La Bastarda rossa fa scuola a Empoli.

Castel del Piano. Grido di allarme delle aziende, senza più potere contrattuale.

Piancastagnaio. Via libera al progetto definitivo del Centro visite del Pigiletto.

Abbadia San Salvatore. Nonni famosi, parte la nuova iniziativa Osa.

Radicofani. Trovato un lupo morto sulla Cassia.

Abbadia San Salvatore. Nascita straordinaria all'ospedale, la racconta il medico del 118.

Santa Fiora. Un regolamento urbanistico rispettoso dell'ambiente.

Arcidosso. Ping pong sull'amianto tra Landi e Nannetti, speriamo che porti ad una soluzione. Per smaltirlo basterebbero 1.000 euro.

Eleonora Chiappini. Dottoressa in farmacia all'ateneo di Siena. La soddisfazione dei genitori e i nostri complimenti.

Neve. Impianti a pieno regime a gennaio, febbraio e marzo.

Piancastagnaio. Il tributo del Jka al grande atleta scomparso Valeriano Vinciarelli.

Strage di olivi. Secche nove piante su dieci. Intere coltivazioni a rischio di taglio come nel 1985. Agricoltori disperati. I comuni dovrebbero chiedere lo stato di calamità.

Geotermia. Interviene la Lega nord di Abbadia, la risorsa non è sfruttata adeguatamente. Oreste Giurlani, presidente Uncem, chiede un tavolo Regione-comuni.

Luciano Cosimi. L'ingegnere di Abbadia scrive al sindaco del Giglio, ha un progetto per recuperare la nave Concordia.

Acquedotto del Fiora. Rimborsi a lunga scadenza e nessuna tolleranza per chi è moroso.

Turismo. Boom di presenze per la neve, stagione salva. Piste piene e alberghi stracolmi.

Castel del Piano. Un flash mob per tenere a distanza l'Enel, a cura dei giovani di "Laboratorio Amiata".

Arcidosso. Recuperare il medioevo per il turismo. Un progetto per recuperare il ponte di Sant'Andrea.

Castel del Piano. Il Centro anziani apre ai ragazzi. Convenzione con il Viola club e iniziative insieme.

Bonifica Amiata Val d'Orcia. Il Psi di Castel del Piano chiede un resoconto.

GiovaniSi. Dallo stage al servizio civile, ne parlano esperti regionali.

Arcidosso. I judoka, primi all'incontro di Genova. I nostri complimenti.

Arcidosso. L'amianto continua a far paura e polemiche.

Crisi e opportunità: *vademecum della CNA Amiata*

di Maurizio Pellegrini

Nonostante che la crisi economica evidenzia ogni giorno di più la durezza dei suoi risvolti in questo periodo sono numerosi – proprio per cercare di contrastarla – i sostegni alla occupazione, gli incentivi alla nascita di nuove imprese, le misure a supporto degli investimenti. La CNA ha stilato una sorta di *vademecum* – necessariamente sintetico e, per questo, approssimativo – che riepiloga i principali provvedimenti in vigore. Essi potrebbero andare a vantaggio di chi intendesse assumere personale, avviare una nuova attività, dare respiro alle attività esistenti.

Imprenditoria giovanile, femminile e soggetti destinatari di ammortizzatori sociali

Si tratta di una misura gestita da Fiditoscana Spa. Possono infatti accedere alla misura – che prevede contributi per l'abbattimento del tasso d'interesse applicato su finanziamenti e sulle operazioni di leasing fino al 70%, la prestazione di garanzie gratuite su finanziamenti e operazioni di leasing fino all'80% e in alcuni casi addirittura l'assunzione di partecipazioni di minoranza da parte del soggetto gestore del bando – tutte le PMI, anche di nuova costituzione, con sede legale e operativa in Toscana.

Le imprese giovanili dovranno essere in possesso di particolari requisiti: età del titolare non superiore a 40 anni all'atto della costituzione (nel caso di una nuova impresa) o al momento di presentazione della domanda (in presenza del progetto di espansione di una già esistente); età dei rappresentanti legali e di almeno il 50% dei soci in possesso della maggioranza del capitale inferiore ai 40 anni. Per imprese femminili, non è invece previsto alcun limite di età la titolare dell'impresa, i rappresentanti legali e almeno il 50% dei soci in possesso della maggioranza del capitale, dovranno essere donne. Le attività non possono essere state costituite da più di tre anni.

Nel caso di imprese costituite da soggetti destinatari di ammortizzatori sociali sia il titolare dell'impresa sia i rappresentanti legali e almeno il 50% dei soci in possesso della maggioranza del capitale dovranno essere stati destinatari di ammortizzatori sociali.

Nuovo regime dei minimi

Il nuovo regime dei minimi è riservato esclusi-

sivamente alle persone fisiche che intraprendono una nuova attività d'impresa o di lavoro autonomo, o che l'hanno intrapresa a partire dal 2008. Il contribuente non deve aver esercitato nei 3 anni precedenti attività d'impresa, artistica o professionale, neanche in forma associata o familiare. La nuova attività non deve costituire mera prosecuzione di altra attività (medesimo contenuto economico, beni, clienti e organizzazione di mezzi necessari al suo svolgimento), precedentemente svolta sotto forma di lavoro dipendente o autonomo. Per coloro che rientrano fra i "nuovi minimi" è previsto il regime fiscale più conveniente d'Europa ossia un'aliquota sostitutiva del 5% da applicare sul reddito ottenuto dalla differenza tra ricavi o compensi e spese, comprese le plusvalenze e le minusvalenze dei beni relativi all'impresa o alla professione. Anche i contributi previdenziali possono essere dedotti per intero dal reddito, ed è ammessa la compensazione di perdite riportate dagli anni precedenti. Il regime agevolato può durare fino a cinque esercizi tuttavia, per i contribuenti di età inferiore a 35 anni, è prevista un'estensione per cui sarà possibile continuare ad applicare il regime oltre il quinquennio e comunque fino al compimento del trentacinquesimo anno di età. Il nuovo regime dei minimi è applicabile a partire dal 1° gennaio 2012 per il periodo d'imposta in cui l'attività è iniziata e per i quattro successivi o comunque fino al compimento del trentacinquesimo anno di età del contribuente. Per permanere nel regime, invece, occorre che i ricavi e i compensi annui siano inferiori a 30.000 euro, non siano state sostenute spese per lavoratori dipendenti, esportazioni o acquisti di cespiti per un ammontare complessivo superiore a 15.000 euro.

Contributi all'assunzione di apprendisti (AMVA)

Con riferimento al programma AMVA – Apprendistato e mestieri a vocazione artigianale – destinato alle imprese di tutto il territorio nazionale, al fine di incentivare l'utilizzo del contratto di apprendistato, è stato pubblicato l'Avviso pubblico con il quale Italia Lavoro, organismo di assistenza tecnica del Ministero del Lavoro, fornisce le istruzioni per la richiesta dei contributi economici. Nello specifico, ai datori di lavoro privati con sede operativa sul territorio nazionale è riconosciuto un contributo di euro 5.500,00 per ogni soggetto assunto con contratto di apprendistato per la qualifica professionale a tempo pieno; euro

4.700,00 per ogni soggetto assunto con contratto di apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere a tempo pieno. I contratti di apprendistato per i quali è possibile fruire del contributo sono unicamente quelli sottoscritti a partire dal 30 novembre 2011 ed i contributi saranno erogati fino a concorrenza delle risorse disponibili e, comunque, non oltre la data di chiusura dell'Avviso, fissata al 31 dicembre 2012. Le domande di contributo possono essere presentate, a partire dalle ore 10.00 del 30 novembre 2011, unicamente attraverso il sistema informativo raggiungibile all'indirizzo: <http://amva.italialavoro.it>.

Contributi alla assunzione di giovani e donne (Monti)

Il Decreto Salva Italia ha introdotto agevolazioni per assunzioni di lavoratrici e di giovani di età inferiore ai 35 anni.

Occorre premettere che l'attuale normativa (Art. 11 comma 1, lett. a) D.lgs 446/1997) consente ai soggetti passivi IRAP diversi dalle pubbliche amministrazioni e dalle imprese operanti, in concessione e a tariffa, in determinati settori (energia, acqua, trasporti, infrastrutture, poste, telecomunicazioni, raccolta e depurazione delle acque di scarico e raccolta e smaltimento rifiuti) di dedurre un importo pari a 4.600 €, su base annua, per ogni lavoratore dipendente assunto a tempo indeterminato impiegato nel periodo d'imposta.

In presenza di lavoratrici e di giovani di età inferiore ai 35 anni tale ammontare viene

elevato a 10.600 €.

Misura 1.2

Si tratta di una misura – gestita da Artigiancredito Toscano – rivolta a piccole e medie imprese artigiane di produzione e servizio alla produzione e loro forme associative. Si tratta di un aiuto rimborsabile a tasso zero nella misura massima del 60% dell'investimento ammissibile e del 70% limitatamente ai programmi di investimento proposti da imprese giovanili e femminili, che non può essere inferiore a Euro 50.000,00 né superiore a Euro 1.500.000,00 al netto dell'IVA. Può essere utilizzata per acquisto terreni, macchinari, attrezzature ed opere murarie. Gli investimenti per i quali è richiesto il contributo devono essere avviati dopo la presentazione della domanda. Il progetto deve essere realizzato almeno all'85% dell'importo ammesso all'agevolazione, pena la revoca dell'agevolazione concessa:

- entro 6 mesi dalla data di ammissione (corrispondente alla data di pubblicazione sul BURT del decreto della Regione Toscana di concessione del contributo) per investimenti riguardanti macchinari, attrezzature, consulenze;
- entro 12 mesi dalla data di ammissione per l'acquisto di immobili e realizzazione di opere murarie e assimilate;
- entro 18 mesi data di ammissione al finanziamento agevolato nel caso di realizzazione di nuovi edifici. [continua nel prossimo numero]

ASSOCIAZIONE

PROVINCIALE

DI GROSSETO

Per lo sviluppo delle imprese artigiane



Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Idee per l'Amiata a costo Zero

di Giancarlo Scalabrelli

Le note dolenti delle recessione suonano da ogni parte, pare non ci sia settore che si salvi, eccetto l'agenzia per le entrate che pare abbia imboccato la strada di raccogliere i soldi in ogni dove. I problemi che affliggono la società odierna, a livello globale, come ormai sostengo da tempo, si riversano sul nostro territorio al quale dobbiamo volgere uno sguardo attento per individuare nell'ambito dell'oscura prospettiva qualche bagliore di luce. La crisi che stiamo attraversando all'Amiata ha probabilmente due origini, una lontana, indipendente da chi l'ha amministrata o chi l'amministra oggi, una seconda a carattere locale, per la quale è difficile gettare la croce addosso agli amministratori, ma che richiederebbe una svolta di idee diverse dalle solite logiche, con più sobrietà della cosa pubblica. L'origine lontana (nello spazio e nel tempo) è legata al cambiamento dello stile di vita, alla maggiore richiesta di beni e di servizi per tutti, che hanno un costo sbilanciato rispetto al reale rendimento del lavoro. Quasi tutte le opere pubbliche sono gravate da costi addizionali che pesano sul bilancio complessivo dello stato e quindi sui cittadini. La globalizzazione ha fatto il resto, i prezzi di alcuni prodotti italiani sono in competizione con quelli che in altre zone usufruiscono di un costo del lavoro uguale a 6-8 euro il giorno, contro i nostri che sono di 50-100. L'agricoltura è stata sacrificata in favore dell'industria, che avrebbe dovuto assicurare lavoro e benessere. È andata bene finché la corsa pazzica al consumismo ha dura-

to. L'industria è stata tenuta in piedi dalla cassa integrazione, salvo esternalizzare la produzione. Questo durerà fintanto che non saranno creati centinaia di cloni di Bertinotti che sparsi per il mondo, faranno una lotta furibonda per dare dignità al lavoro e portare equità sociale. Il benessere al quale siamo abituati richiede un introito mensile che non può essere ottenuto dalla produttività del lavoro che una persona svolge attualmente, eccetto i settori privilegiati. In Italia si sono dati stipendi da favola a dirigenti di nome e non di fatto, che hanno affossato aziende a partecipazione statale e questo ha determinato un clima di sfiducia. Ma è una questione di metodo che poteva andare bene quando si credeva di avere vacche grasse, che ora non ci sono più. In sostanza è troppo caro il costo della vita, perché spendiamo di più per i beni voluttuari o i servizi e la mobilità che per i generi alimentari (che stanno aumentando di prezzo per l'impennata dei carburanti), mentre la redditività del lavoro che svolgiamo è troppo bassa. Non rimane che imboccare in maniera forzata la recessione, e spendere poco, ma si produrrà di meno. Se non ci fosse stata la PAC l'agricoltura sarebbe finita da un pezzo, al vino è stato erroneamente assegnato il ruolo esclusivo nell'economia di aziende agricole, ma nell'attuale situazione, può solo fare da settore trainante, non addossarsi il peso di salvare un settore, poiché nel mercato del vino c'è un mondo industriale che fa concorrenza ai piccoli produttori. Sono pochi i produttori che si salvano facendo un prodotto di qualità, che non sia cereali perché a Bari arrivano navi di grano australiano che ingolfano il mercato e con-

diziona il prezzo; per il vino è più o meno la stessa cosa, arrivano cisterne di vino a Livorno a 35 centesimi al litro (alcuni dicono a 25) che viene immesso nel mercato. Le preoccupazioni sono alimentate dal fatto che le grandi aziende stanno investendo in India e in Cina, perché conviene per i costi di produzione più bassi che da noi. Cosa succederà quando entreranno in produzione? La maggior parte delle piccole aziende agricole stanno andando fuori mercato perché se producono non hanno contrattualità per la vendita, ma è anche vero che la nascita dei supermercati globalizzati ha decretato la scomparsa dei piccoli negozi. Da un lato ciò è visto come un bene poiché certi prodotti costano meno, dall'altro se si dovessero rilanciare le produzioni locali bisognerebbe avere anche luoghi di vendita per realizzare economie nella distribuzione (catena corta). Abbiamo prodotto vini di qualità che rimangono invenduti, perché a pari qualità costano troppo, quindi non è più pensabile fare bilancio con il vino, come non lo è per l'olio. Dovremmo esportare i prodotti, ma occorre fare promozione che costa ed è difficile raggiungere l'ipotetico consumatore. Abbiamo smantellato le stalle e il sistema produttivo perché gli altri producono a costi più bassi (i legumi, il grano, gli ortofrutticoli), saremo sempre più dipendenti dall'estero, ma dovremo avere sempre risorse per acquistare beni che non produciamo. Le amministrazioni locali, la provincia e le regioni, ecc. dovrebbero cercare di far lavorare chi ha intenzione di farlo, evitando tartassamenti e legacci che di solito impediscono alcune attività artigianali (i formaggi, le

conservare, gli insaccati, ecc) che ormai seguono gli standard produttivi della grande industria. Chi continuerà a lavorare in agricoltura in futuro? Verso quale tipo di attività sarebbe bene orientarsi? L'esercizio dell'agricoltura è quanto di più vicino alla natura possa contribuire a salvaguardare anche l'ambiente e il paesaggio. Ma una visione bucolica dell'esercizio agricolo è difficilmente proponibile poiché non è pensabile che ci si accontenti di vivere solo dell'aria pura, dei pasti frugali, dei vestiti rattoppati e con due paia di scarpe all'anno, uno per l'inverno e uno per l'estate. Per far apprezzare il territorio dell'Amiata, bisognerebbe conservare il paesaggio, ma dicono alcuni che in questo modo il turismo non sarebbe fruibile. Forse occorre lungimiranza, che peraltro non vedo, se vogliamo turismo a somiglianza delle industrie, forse sbagliamo indirizzo, ma è vero anche che la recettività andrebbe scaglionata e resa diffusa, ovvero delocalizzata, per scongiurare l'abbandono delle aree rurali. Per evitare questo credo che a livello locale si dovrebbe reincentivare il ritorno all'agricoltura con sconti fiscali. Ma sono tutti a caccia di soldi, allora dove si prendono le risorse? Se qualcuno vuol raccogliere la sfida sono pronto, a proposito che cosa fa la Camera di Commercio di Grosseto? L'aver sponsorizzato Maremma wineshire, non è abbastanza per far decollare un settore che non ha bisogno di soloni del vino ma di persone che si rimbocchino le maniche: se qualcuno ha cuore il futuro dell'Amiata sono pronto a predisporre e a collaborare a questo progetto.

Amiata Natura

di Aurelio Visconti

Al prato delle Macinaie, a margine del grande piazzale asfaltato adibito a posteggio, crescono piante di Farfaraccio (**Petasites Hybridus**). È una pianta erbacea con foglie molto grandi: infatti il nome del genere deriva dalla caratteristica di questa parte della pianta tanto è vero che *Petasite* deriva dal greco *petasos* che significa cappello-ombrello. È una pianta appartenente alla famiglia delle composite e può raggiungere un'altezza che raggiunge i 60 centimetri. I fiori in capolini sono riuniti in infiorescenze allungate con peduncoli (racemi). Il frutto non si apre a maturità e contiene un solo seme e pappo chiaro. Possiede un rizoma consistente, assai grande, foglie pelose con margine dentato, raggiungono una lunghezza che talvolta supera i 60 cm.: La caratteristica di questa pianta è che le foglie compaiono solo quando il fiore è appassito. Conosciuto nei secoli passati come "fiore della peste" era considerato rimedio infallibile contro questo flagello.



i sapori della natura
per la ristorazione

In alcune aree del centro Italia fino a poco tempo fa, si usavano le foglie per incartare la porchetta allo scopo di farla rimanere fresca; solito uso se ne faceva per conservare prodotti come ad esempio il burro. Il rizoma è considerato tonico cardiaco, un diuretico ed espettorante. Per uso esterno è poco usato a causa della presenza di alcaloidi tossici e lo si usa solo come componente di rimedi omeopatici contro i dolori della schiena e dei reni.



COME LO SA
FARE lei



A cura di Cinzia Bardelli

Pici con il sugo bianco di nonna Lina

Ingredienti per il sugo
250 gr di carne di manzo macinata
una cipolla
tre foglie di salvia
uno spicchio di aglio
due bicchieri di marsala secco
noce moscata
sale pepe qb
mezzo litro di latte intero
due coste di sedano

Fate un trito di sedano e cipolla e fate rosolare in un tegame di coccio insieme alla salvia e allo spicchio di aglio, spolverate con la noce moscata, aggiungete la carne e rosolate per una ventina di minuti, sfumate con il vino e subito dopo aggiungete il latte e due bicchieri di acqua o di brodo se ne avete.

Fate sobbollire il sugo lentamente per due ore.

Ingredienti per la pasta (per 6 persone)

300 g farina 00
80 g farina integrale di grano duro
200 ml di acqua tiepida
sale pepe
due cucchiaini di olio extra vergine di oliva
Versate le due farine su una spianatoia e disponetele a fontana, poi impastatele con un filo di olio, aggiungete un po' d'acqua, cominciate con un paio di cucchiaini e poi aggiungetene ancora, mano a mano che impastate. Quando avrete ottenuto un impasto bello liscio e che non si attacchi alle dita, riponetelo in frigo a riposare per una mezz'ora. A questo punto prendete la pasta e cercate di formare dei lunghi spaghetti con le mani, rotolandoli sulla spianatoia, cuocetele in abbondante acqua salata finché non saranno cotti.

ricetta di Cinzia Bardelli



Pizzeria - Trattoria

Piazza Garibaldi, 7
Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 973122

cronaca locale

Amtec. Tentativo di traghettarla in Selex Elsag, impegno di Marco Goracci di Fiom Cgil senese.

Concordia. Nelle giornate chiare il relitto si scorge anche dai nostri monti.

Centrale biomasse Val di Paglia. 80 cittadini firmano per il no.

Abbadia San Salvatore. Aumentano i disoccupati, molti contatti al centro per l'impiego.

Roccalbegna. Uno studioso olandese scopre un leccio millenario al bosco dei Rocconi.

Castel del Piano. Assemblea Avis per fare gruppo.

Arcidosso. Il sindaco Landi concorda sull'utilità di togliere l'eternit, ma lamenta mancanza di fondi.

Acqua al gasolio. 40 famiglie contro l'acquedotto del Fiora per contaminazioni a Montelaterone. La società si difende e smentisce le calunnie.

Sanità. Inaugurati i nuovi locali del pronto soccorso.

Geotermia. Commissioni regionali in visita a Bagnore 3.

Arcidosso. Fiori per aiutare le madri nella gioranata della vita. Un progetto dedicato a Padre Innocenzo, il frate dei Cappuccini di San Lorenzo scomparso da un anno.

Turismo. Nonostante la neve gli operatori lanciano l'allarme: è crisi nera. Mancano gli sciatori e chiudono gli alberghi.

Geotermia. Cosa ne è stato delle richieste dell'assemblea e del referendum? I comitati si interrogano.

Castel del Piano. Denunciato dopo un frontale automobilista ubriaco.

Furti. Preoccupante aumento in zona.

Seggiano. A fuoco due ettari di bosco per una disastensione.

Marcello Bianchini. Il consigliere di minoranza arcidosino mette sul piatto della discussione le questioni ambientali.

Evasione fiscale. 70 evasori totali a Maremma...

MagicAmiata. Nasce l'associazione ad Arcidosso per promuovere attività e sviluppo del territorio.

Abbadia San Salvatore. Assemblea dei giovani del Pd.

Gare studentesche sulla neve. Manca Abbadia.

Abbadia San Salvatore. Bandi aperti per l'assegnazione di nuovi posti in fiere e mercati.

Norman Baiocchi. A Belgrado, a registrare il disco che uscirà in autunno. I nostri complimenti.

Santa Fiora. A grande richiesta la riapertura della Serenella.

Norimberga. Alla fiera del bio successo dei nostri prodotti.

Legalità e sicurezza. Lezioni in tutti gli istituti superiori.

Geotermia. Con la nostra energia si può soddisfare tutto il fabbisogno della Maremma e del senese.

Abbadia San Salvatore. Il comune deve bonificare l'area dell'ex discarica di Pietregrosse.

Fabrizio Tondi. Incontra con successo gli studenti della Luiss parlando dei suoi libri, adottati come testi di lettura.

Comitato acqua bene comune. Solidale con NoTav.

LiberEtà. Festa provinciale sulla neve.

David Lazzaretti. Film, documentari, libri, canzoni, e arriva l'interesse di Rai2.

Arcidosso. Più grande e fornita la nuova Coop.

Bagnore. Partono i lavori di recupero dei lavatoi.

Arcidosso. Grave un ventinovenne che si amputa un braccio lavorando in macelleria. Al Cto fiorentino faranno il possibile per recuperare l'arto.

Santa Fiora. 3.000 euro per computer guasti e stampanti.

Abbadia San Salvatore. Si celebra il trentacinquesimo anno del Judo kwai. Arrivano da tutto il centro Italia partecipanti.

Annarita Bramerini. Il nostro assessore regionale risponde alla Lega sul suo viaggio in America, per valutare la possibilità di costruire centrali a ciclo binario anche da noi.

Castagna. Un progetto regionale per la promozione in un'azione di filiera. Soddisfazione del direttore Lorenzo Fazzi.

Happy oil di Firenze. Presente l'olio di Montenero!!!

Forestazione. Una delibera regionale complica le procedure di taglio. Allarme degli operatori.

GiovaniSi. Incontro con la Regione sul futuro...

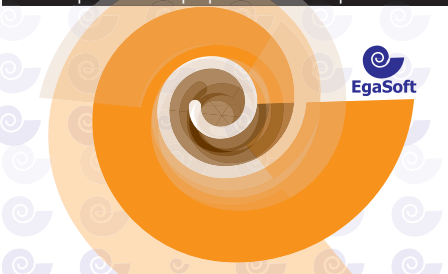
OTTICA LOMBINI



Piazza Indipendenza 5 58031 Arcidosso (GR) Tel. 0564 967440 Fax 0564 969738
info@colarc.com web: colarc.com P.IVA 01050990538

EgaSoft

Soluzioni personalizzate per piccole e medie imprese dal 1993



di Bargagli Antonino Sonia

Via del Prataccio, 6 - Castel del Piano (GR)
Tel. e fax 0564 - 956469 cell. 338 4385816
www.egasoft.it - info@egasoft.it

PAGANUCCI ILVIO



Olio - Formaggi - Vini - Prodotti tipici

INGROSSO E DETTAGLIO
ORTOFRUTTICOLI

Via Lazzaretti 44/46
Tel. 0564 967336 - Fax 0564 916770
Arcidosso (GR)

Cose Belle

FATARELLA E. & G.



SWAROVSKI

ORIGINAL

ESCLUSIVISTA PER IL MONTE AMIATA

LISTE DI NOZZE DELLE MIGLIORI MARCHE
DAL 1948

Corso Toscana, 15/19 • 58031 Arcidosso (GR)
Neg. tel. 0564 966468 • Ab. tel. 0564 966597

25 Aprile: che festa è?

di Sarah Bettini

Ormai siamo talmente abituati a celebrare certe festività tanto che l'unico sollievo che riusciamo a provarne è quello di trascorrere una giornata a casa con la famiglia senza lo stress della scuola o del lavoro. Ma lo sappiamo davvero il motivo per cui ci è concesso questo giorno di festa? Ci siamo mai domandati che cosa stiamo festeggiando?

“Durante la **seconda guerra mondiale**, dopo il 1943, l'Italia si ritrovò divisa in due: al nord Benito Mussolini e i Fascisti avevano costituito la Repubblica Sociale Italiana, vicina ai tedeschi e al Nazismo di Hitler, mentre al sud si formò in opposizione il governo Badoglio, in collaborazione con gli Alleati americani e inglesi.

Per combattere il **dominio nazifascista** si era organizzata la **Resistenza**, formata dai **Partigiani**. Questi erano uomini, donne, giovani, anziani, preti, militari, persone di

diversi ceti sociali, diverse idee politiche e religiose, ma che avevano in comune la volontà di lottare personalmente, ognuno con i propri mezzi, per ottenere in patria la democrazia e il rispetto della libertà individuale e l'uguaglianza. Il 25 aprile 1945 i Partigiani, supportati dagli Alleati, entrarono vittoriosi nelle principali città italiane, mettendo fine al tragico periodo di lutti e rovine e dando così il via al processo di liberazione dell'Italia dall'oppressione fascista.”

Forse per noi non significano molto queste parole e potremmo facilmente definirle “noiosa storia”, ma in realtà abbiamo molto da imparare da quelle persone. Si sono battute perché amavano la loro patria, ma soprattutto perché erano consapevoli di poter ottenere un futuro migliore e avevano una forte speranza in un domani più felice. Non possiamo pensare sul serio di cavarcela con un semplice giorno di riposo, non ce lo meritiamo se continuiamo a mancare

di rispetto a queste persone che, pur non conoscendo i nostri nomi, hanno fatto grandi cose per noi, hanno sacrificato la vita per garantirci il presente che abbiamo. Per il loro estremo coraggio non solo devono essere ricordati come eroi, ma devono essere vivi nel nostro presente e dobbiamo prendere esempio da loro per dare un buon futuro ai nostri figli e ai nostri nipoti. Quindi giovani, svegliamoci e cerchiamo di mostrarci all'altezza di quelle persone. Chiediamoci se noi avremmo mai sacrificato le nostre vite senza neanche sapere se ne sarebbe valsa la pena. Non possiamo pretendere di costruire il nostro futuro senza conoscere bene il nostro passato, la nostra storia. Tutti noi siamo accomunati da una serie di avvenimenti che non possiamo accantonare nella nostra memoria perché, senza accorgercene, condizionano il nostro presente, la nostra quotidianità. Ogni abitudine, ricorrenza, tradizione viene da mol-

to lontano, ma non dobbiamo mai dimenticare quali sono le nostre radici altrimenti i suolo su cui viviamo non può essere abbastanza solido.

Ho scritto questo articolo perché mi sento un po' “colpevole” anche io, ignorante della nostra storia, mi sento menefreghista se penso a tutti quegli uomini, giovani, bambini e donne di non troppo tempo fa. Credo che dentro di noi sappiamo cosa è giusto fare e vorrei che il prossimo 25 Aprile ognuno di noi si fermi a riflettere e a fare una promessa: essere migliori, comportarsi bene e onorare tutti coloro che si sono sacrificati per costruire una patria forte. Io ci credo in questo paese, ma dobbiamo crederci tutti affinché diventi più forte e sicuro per tutti noi, giovani, bambini, anziani, genitori e figli, ricchi e poveri.

> Commenta gli articoli di **Quota18** su www.cpadver-effigi.com/quota18 <

Pasqua, Pasquetta e... buone feste!!!

di Serena Biscontri

Come dice la nonna: “Non è bella la Pasqua se non gocciola la frasca”... insomma quante volte ci siamo ritrovati a cercare un posto riparato dalla pioggia proprio nel bel mezzo dei festeggiamenti di Pasquetta? Finalmente ci siamo, l'anno scolastico è quasi finito e nello stress degli ultimi compiti in classe ecco la nostra salvezza: “Pasqua”.

Una settimana di meritata nullafacenza, di riposo e di feste, stavolta con gli amici però! Non starò a far presente quanto ormai sia stato travisato il significato religioso della Pasqua, voi lettori lo saprete meglio di me che la prima cosa a cui si pensa all'inizio delle vacanze pasquali è “dove vado a far merenda”... ed è per questo che vi proporrò i posti più gettonati durante queste feste, Pasquetta in particolare.

Al top del top abbiamo il fiume, dove poter stare al fresco e in tranquillità. Oltre alla grigliata obbligatoria, infatti, potrete anche farvi una bella nuotatina pomeridiana che, credetemi, dà una gran soddisfazione! Se il tempo promette bene anche in vetta si sta benissimo, con l'unica eccezione dei

turisti che, ovviamente, approfittano della loro permanenza sul Monte per riposarsi a ridosso di un panorama mozzafiato.

E infine, tempo buono permettendo, c'è lui... il caldo, bello, divertente e rilassante mare! Se non siete patentati e desiderate passare un bel giorno soleggiato e allegro, informatevi sugli orari dei pulman e partite! Per le famiglie, originale e particolare un bel pic-nic in un parco pubblico (ce ne sono tantissimi e per i bambini è fantastico!)... e se proprio dovesse piovere o essere brutto tempo, oltre ai ristoranti (dove però bisogna comunque mantenere un comportamento abbastanza civile), sono promossi al 100% garage o case libere.

Per chi proprio volesse strafare c'è sempre l'opportunità di affittare una casa per un giorno.

Ma non fatevi intimorire dalle pioggerelline primaverili... per due gocce c'è sempre la capanna improvvisata fatta con tutto quello che si trova e che possa riparare un po'! Insomma, le idee non mancano... e insieme ad esse è prevista un'abbondanza di acquisti come salsicce, bistecche, salattini e sì, anche di alcool (specialmente per chi guida cercate di contenervi, mai abusa-

re troppo). Ma ci pensate? Una settimana di relax, ancora non mi sembra vero! Nei giorni che precedono Pasquetta avrete tutto il tempo per riposarvi.

Per i più volenterosi c'è da lavorare e/o da studiare. Per gli altri, visto che le giornate sembrano essere favorevoli, consumatevi le suole delle scarpe e uscite, uscite e ancora uscite!

Se potete, approfittate per fare un viaggio o visitare amici lontani e parenti che non vedete da molto... dopo si ricomincia con la scuola e i primi giorni liberi che avrete saranno a giugno! Inoltre arrivano anche le belle giornate, sbocciano i fiori, è primavera... una rinascita generale della natura e dello spirito. Una volta che abbiamo superato la stanchezza del cambio-stagione chi ci ferma più? Vorrei affacciarmi dalla finestra e sentire tutti i musicisti della zona suonare i loro strumenti, sentire il passo dei ballerini che provano per le prossime gare o che semplicemente si divertono in discoteca...voglio sentirla l'energia di questo posto!!! E vorrei vedere tutti i dipinti degli artisti nascosti in voi, ascoltare ed apprezzare i vostri scritti, le vostre foto... Usiamo questi giorni di festa anche per

esternare il nostro essere, la nostra personalità...ogni occasione è buona! Ed è altrettanto buona la compagnia dei vostri amici e la fortuna che avete nell'augurare loro una primavera serena. E poi, quasi dimenticavo...è o non è la stagione degli amori?! Non risparmiatevi baci e dolcezza per le persone a cui volete bene, non c'è festa più bella di quella fatta con un cuore felice e pieno d'affetto! Cosa altro dire, divertitevi più che potete, siamo giovani e se non facciamo i “versi” ora quando ci ricapita? Ridere, ridere, ridere...la ricetta per la felicità non richiede niente di più semplice che un sorriso! Questi sono i nostri anni, il nostro tempo, il nostro momento per spaccare il mondo e costruircene uno nostro. Non mi stancherò mai di ripeterlo abbastanza...Il divertimento, quello sano e senza abusi, non solo è rasserenante per il morale, ma anche per il fisico...mettete da parte i vostri problemi, i licenziamenti, le non sufficienze e i rancori...è tempo di prendersi qualche giorno di tregua... in fondo non è forse vero che “una buona risata ed una lunga dormita sono la miglior cura nel libro del dottore”? Buona Pasqua a tutti!!!

Volkswagen raccomanda **Gastrol**



www.volkswagenservice.it

**Calcola il vantaggio per la tua Volkswagen.
Un risparmio che cresce, ogni anno che passa.**

**Ad esempio:
8 anni x 3 = 24% di sconto.**

Offerta valida su una vasta gamma di Ricambi Originali per vetture oltre i 5 anni di età.*

**Perché la tua Volkswagen sia sempre una Volkswagen.
Volkswagen Service.**



Das Auto.

Autotre s.r.l.

Via Roma 42/44 - Arcidosso (Gr) - Tel. 0564 966447

autotresrl@tiscali.it

* Lo sconto, fino ad un massimo del 30%, è valido per tutte le vetture Volkswagen con almeno 5 anni di età. L'offerta è valida fino al 30 Giugno 2012, fino ad esaurimento scorte, e non è cumulabile con altre iniziative promozionali. Rivolgiti al tuo Service Partner Volkswagen per scoprire i Ricambi inclusi nella promozione o consulta l'area offerte sul sito www.volkswagenservice.it. Per ulteriori informazioni chiama il Numero Verde 800 865 579.

di FB

Guida sicura 2012 a Casteldelpiano, con 500 studenti di tutta l'Amiata grossetana per un progetto a più voci in cui sono state messe in campo tutte le forze possibili per interrompere la terribile sequenza di giovani e giovanissimi che perdono la vita o subiscono gravi danni in seguito a incidenti stradali. Si punta dunque alla prevenzione e all'educazione sul campo. Per il settimo anno consecutivo, il 24esimo motoraduno delle frittelle ha avuto, dunque, fra i suoi numerosi appuntamenti, anche le due giornate conclusive di un progetto tutto pensato per i giovani e giovanissimi, per cercare di educare alle regole della strada e ai comportamenti virtuosi in fatto di circolazione. Infatti, il 29 e il 30 marzo si è chiusa, al Kronos, la settima edizione dell'iniziativa

"guida sicura e sicurezza stradale". E anche questa volta, grande dispiegamento di forze per parlare e insegnare sul campo questa materia agli studenti delle scuole elementari e medie di I e II grado di tutti gli 8 comuni dell'Amiata grossetana che da mesi stanno lavorando al progetto con lezioni tenute da Polizia municipale, Carabinieri e polizia stradale. Ma non solo, perché il dispiegamento di forze è stato totale: Moto Club, Aci, Società della Salute Amiata Grossetana, Asl 9, Vigili del Fuoco, Misericordia col 118. Un fronte comune e compatto per cercare di arginare i troppi incidenti stradali, sovente mortali, che capitano ai giovani sulle due ruote e non solo (occhio speciale rivolto alla guida di motociclette, scooter e anche biciclette). L'idea guida, dunque, da tempo messa in campo dagli organizzatori del Moto Club è quella di una strutturazione di una mentalità più informata

e responsabile che cominci a farsi strada fin da piccoli. Tutti i protagonisti organizzatori hanno sottolineato l'importanza di essere riusciti a costruire una rete a maglie strette per dare il via a un processo informativo per i giovani, che rientra nel progetto generale di salute e di prevenzione caldeggiato dall'ASL 9. Due giorni fitti di iniziative, dunque, il 29 e il 30 marzo, a cui è stato presente il mitico Stefano Turchi, re della motocicletta, la cui moto è rimasta esposta al Motoshop: il 29 alle ore 9, prove pratiche di guida con scooter e biciclette per 320 ragazzi delle elementari e medie e venerdì 30, per i 150 ragazzi del superiore, simulazione di un incidente e relativi interventi di tutti i soggetti impegnati in caso di incidente stradale. Gran finale della manifestazione il pranzo in sala consiliare e l'apertura della festa delle frittelle organizzata dal Moto Club Amiata.

Sconfiggere il cancro del collo dell'utero vaccinando le ragazze 12enni

di Giuseppe Boncompagni, Carla Contrì

Il cancro del collo dell'utero è causato dal virus del papilloma umano (HPV). Nel mondo si stimano 493.000 nuovi casi ogni anno e 273.000 decessi (letalità: 55%), in Europa 37.800/anno e 17.000 i morti (45%) ed in Italia 3.500/anno e 1000 decessi (29%). L'HPV è fortemente correlato con la genesi del cancro di: collo (o cervice) dell'utero (100% di correlazione), vagina (94-91%), ano (88-94%), vulva (40%), pene (40%), faringe (25%), cavità orale (10%). L'infezione si trasmette con i rapporti sessuali, ma anche per semplice contatto cutaneo con le zone genitali. Il condom riduce, ma non annulla il rischio di contagio. I sierotipi 16 e 18 causano la maggior parte dei tumori maligni citati, mentre i ceppi 6 e 11 sono correlati con lesioni genitali esterne benigne (condilomi acuminati). Il cancro è solo l'ultima tappa di un lungo processo che inizia con l'ingresso del virus nelle cellule della cervice uterina. Si generano dapprima lesioni del tessuto di rivestimento dell'organo di grado lieve (denominate: CIN di grado I), che nel corso del tempo (10-20anni) possono evolversi in stadi di livello più avanzato (CIN II e CIN III). L'80-90% di queste lesioni va incontro a guarigione (clearance) spontanea (CIN I: 57%; CIN II: 43%; CIN III: 32%). Alla fine di questo percorso, le

cellule assumono carattere neoplastico dapprima in forma localizzata (carcinoma in situ), poi diffusiva (carcinoma invasivo). Se non trattato esplica un'azione distruttiva locale, invade gli organi circostanti (vescica, intestino retto, pelvi) e tende, una volta raggiunti vasi linfatici e sanguiferi, a diffondersi a distanza dal sito d'origine (metastasi). Fino al 70-80% delle donne s'infettano nel corso della vita con un tipo di HPV. Le infezioni persistenti sono la condizione necessaria per la progressione di malattia. Il rischio d'infezione decresce con l'età, ma rimane elevato: 42,5% (fascia d'età: 15-19 anni), 36,9% (20-24anni), 30% (25-29), 21,9% (30-44), 12,4% (over45). Oggi sono disponibili 2 vaccini. Il primo (bivalente), è costituito da antigeni dei sierotipi 16 e 18, che da soli sono responsabili di più del 70% dei tumori maligni del collo dell'utero. Il secondo vaccino (tetravalente) conferisce protezione contro stitipi oncogeni (16 e 18) e ceppi responsabili dei condilomi (6 e 11). La strategia stabilita dal Ministero della Salute, ha previsto la vaccinazione delle ragazze al compimento degli 11anni prima cioè dell'inizio dell'attività sessuale. Si tratta infatti di un vaccino preventivo, quindi non efficace in soggetti infetti. La Regione Toscana ha offerto il vaccino bivalente perseguendo obiettivi di sanità pubblica mirati alla prevenzione del cancro del collo

dell'utero alle 12enni, poi anche alle coorti fino al 16° anno. La vaccinazione previene lo sviluppo di nuove infezioni nei confronti dei sierotipi contenuti nel vaccino o in quelli filogeneticamente correlati (31,33,45,52,58). L'immunità indotta dall'infezione naturale (sieropositivi: soggetti con anticorpi verso un tipo di HPV) non è sempre sufficiente a prevenire una malattia o una reinfezione. I soggetti vaccinati non sviluppano lesioni precancerose (entrambi i vaccini) o lesioni genitali esterne (vaccino tetravalente) sia nei confronti di virus mai incontrati prima sia nel caso di reinfezioni (generate cioè da virus di cui il soggetto si era liberato dopo pregressa infezione). Le donne, a partire dai 25 anni e fino ai 64, con periodicità triennale, devono comunque sottoporsi al PAP test in quanto il vaccino protegge solo dagli stitipi in esso contenuti. Esso consente la diagnosi precoce della restante quota di tumori (quasi il 30%) non prevenibile con la vaccinazione. I risultati clinici della campagna vaccinale saranno osservabili tra 10 anni (valutabili in termini di riduzione delle lesioni precancerose) e tra 20-30 anni con l'atteso crollo dell'incidenza del cancro del collo dell'utero. Tutto ciò sarà possibile a patto di raggiungere un'adeguata copertura vaccinale (95%) nelle dodicenni associata all'adesione al PAP test delle donne tra 25 e 64 anni.

ANIMO ANIMALE

Si amo così tanto... che mi fai vomitare

di Romina Fantusi

Questa storia d'amore viene da Belfast ma è talmente torbida che dei protagonisti si conosce solo il nome: Harry e David. Harry e David vivono insieme. Una convivenza tra amici come tante, goliardica come solo le convivenze tra uomini possono essere. Almeno fin quando in Harry scatta qualcosa. Improvvisamente, infatti, inizia a comportarsi in modo strano ogni volta che vede David. Per "comportarsi in modo strano" intendo dire che Harry sistematicamente vomita addosso a David ogni volta che lo vede. Dopo 3 giorni trascorsi a lavarsi le magliette inzaccarate dai rigurgiti dell'amico, David deve scegliere tra un esorcista e un medico, perché la situazione si fa preoccupante: Harry vomita peggio della bambina del film "L'esorcista", e effettivamente anche il colore è lo stesso. Decide di chiamare un medico, pardon, un veterinario.

Si, perchè in realtà il buon Harry è un pappagallo, un esemplare di African Grey, per la precisione. Il veterinario, il Dott. Dan Flynn, capisce immediatamente l'origine del problema. Harry non è posseduto dallo spirito di uno pterodattilo demoniaco. Non è neanche malato, in realtà. Molto semplicemente, dice il veterinario, vomitargli addosso è il suo modo di dimostrare affetto al proprietario. Pare, infatti, che nei pappagalli il rigurgito sia cosa normale. Il maschio dei pappagalli, ad esempio, vomita quando vede i pulcini per la prima volta. È un loro modo di dimostrare affetto ed è diverso dal rigurgitare il cibo ai piccoli. Vomitano per dimostrare amore. Il Dott. Flynn ha quindi consigliato a David di trovare una compagna a Harry. È così arrivata una compagna per Harry, che effettivamente ora sta molto meglio. Certo, non so quanto sia contenta la sua nuova amica di farsi vomitare addosso ogni giorno ma tant'è...

Quello che temo io è che ora che Harry ha una fidanzata, David si senta solo e decida - ispirato dal successo della tecnica dell'amico pennuto - di cercarsi una ragazza imitando la tecnica...

<http://ilcodicedihodgkin.com/>



Seggiano. Manifestazione contro la geotermia.

Imu. Modificata in tutti i comuni: primo provvedimento dell'Unione.

Amtec. Ad aprile riassetto e nuovo partner.

Castel del Piano. Teatro per le famiglie con Pinocchio.

Santa Fiora. Invito del comune ad installare lampioni a fotovoltaico.

Floramiata. Futuro sempre più buio. Il piano industriale non convince le istituzioni, si va verso l'amministrazione controllata.

Migranti. Boom sull'Amiata, se ne parla in un convegno.

Magica Amiata. Nasce un consorzio di operatori economici per promuovere la montagna e tutte le sue vocazioni.

Don Osteno Corsini. Una vita per gli altri. Festeggiati i 65 anni di sacerdozio, Castel del Piano si stringe attorno ad uno dei suoi figli migliori.

Seggiano. L'anziana signora investita da un'auto e purtroppo deceduta, non è stata vittima di un pirata della strada come riportato per errore su questo giornale, ma di una sfortunatissima circostanza che ha impedito all'automobilista qualsiasi manovra diversa. Ci scusiamo per l'incretoso equivoco.

Welfare. Bilancio amaro, la Regione taglia il 70%. Preoccupazione per la Sds, occorrerà ottimizzare. Firmato il protocollo con i sindacati.

GiovaniSi. Partecipano in molti agli incontri organizzati dalla Regione.

Neve. C'è per tutto il mese di marzo e si è potuto sciare. Offerte imperdibili per gli skipass.

Geotermia. Al via lo studio sull'impatto ambientale.

Abbadia San Salvatore. Corsi avanzati per soccorritori alla Misericordia.

I comitati ambientali. Si mettono insieme nei due versanti poiché sono simili problemi e vocazioni. Si comincia a ricapirlo...

Abbadia San Salvatore. Approvato il progetto per l'illuminazione di via Madonna delle Grazie.

Romelia Pitardi. L'assessore castelpianese promuove un laboratorio per le strategie di integrazione. Caritas e Comune insieme.

Castagna. Operatori a raccolta per il progetto di filiera.

Santa Fiora. L'assessore Massimiliano Tracanna incontra le associazioni di volontariato per la gestione delle emergenze.

Arcidosso. Continuano i furti, ladri entrano in una villetta e trovano il proprietario in poltrona...

Castel del Piano. Teatro per i piccoli, gran successo.

Massimo Schuster. Arriva al teatro di Castel del Piano con le sue marionette western.

Castel del Piano. Mimosa alle donne del Comune.

Controlli sull'acqua. La Asl mette in guardia da possibili truffe.

Monticello Amiata. Senza zaino nelle aule colorate delle elementari, spariscono anche cattedre e banchi.

Sistema museale Amiata. Bilancio negativo per il 2011.

Santa Fiora. Ladro di auto processato, ma non si sa dov'è.

Geotermia. Nuova centrale in cantiere. La Tosco geo si prepara a sondare a Seggiano e in vetta, ma non lo prevede il piano strutturale.

Arcidosso. In aumento le donazioni di sangue.

Abbadia San Salvatore. Alle Rsu in comune vince la Cgil.

Abbadia San Salvatore. Polemiche e attese per la riapertura della piscina. Si attendono risposte dall'amministrazione.

Abbadia San Salvatore. Degrado nell'ex area mineraria, molti progetti non partono.

Templari. Archi e tombe sotto la pieve di Lamulas. Cresce l'interesse e la curiosità.

Arcidosso. Arrivano nuovi lampioni e telecamere contro i ladri.

Giudice di pace. Tagliato anche quello, scompare il servizio ad Arcidosso.

Frantoio Franci. Protagonista all'Happy oil di Firenze.

Abbadia San Salvatore. Ore di angoscia per Floramiata, la crisi non sembra risolversi.

Abbadia San Salvatore. Nuovo bando comunale per il concorso "Un monte di poesia".

Arcidosso. La caserma dei carabinieri non chiuderà i battenti.

Seggiano. Dalle prossime elezioni sarà senza assessori. Per effetto dei provvedimenti di risparmio.

Al ritmo di Roberto Dieci anni e sembra ieri



di **Roberto Tonini**

Lil ristorante non l'avevo scoperto io, ma l'amico e collega Marco Bechi, all'epoca fiduciario Slow Food per Siena, imbattibile per certe cose. Fu lui a farlo inserire per la prima volta sulle Osterie d'Italia di Slow Food. È un locale molto ben curato, ha una buona scelta di vini, degli ottimi piatti della tradizione amiatina e maremmana, ma soprattutto c'è Flavio che è veramente un tipo in gamba. Così me lo descrisse.

Castello Banfi e passando per Sant'Angelo in Colle ed i primi vigneti del Brunello di Montalcino si arriva con lo sguardo fino al colle del castello della Velona. Ma in una giornata chiara si arriva a vedere anche le colline di Sassoforte, baluardo a nord della piana della Maremma grossetana. È una vista veramente eccezionale che da sola varrebbe il viaggio.

Nel locale si fa cucina del territorio e magari, come si dice oggi, rivisitata in chiave più moderna, un po' spregiudicata, più leggera, ma sempre attenta ai sapori e saperi della zona e della famiglia. Non a caso la stupenda sfoglia della pasta fatta in casa è tirata a mano e mattarello. Ma non si disdegna anche nuove attrezzature per la cottura

Antica Fattoria del Grottaione Ristorante
Via della Piazza Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954020 cell. 349 8202575
www.anticafattoriadelgrottaione.it
info@anticafattoriadelgrottaione.it



Il locale fu la prima sorpresa piacevole. Non un finto antico, ma un autentico fondo d'epoca con tanto di archi e volte. Il nome "Antica fattoria del Grottaione" manteneva per intero le promesse, perché proprio un'antica fattoria nel tempo alloggiava lì. Tutta la sala attrezzata con semplicità e professionalità, tutto fatto in funzione di un ospite a cui si dà il benvenuto fin dall'ingresso con un piccolo tavolo dove stazionano libri e riviste di cucina, di produttori e quant'altro.

A sinistra un vero bancone da osteria svela l'antico mestiere di Flavio che ha fatto nella sua gavetta anche il barista. Un banco attrezzato di tutto punto e che potrebbe stare validamente aperto proprio con questo scopo. Poco più in là una vetrinetta con le bottiglie "importanti", una scelta oculata e misurata, senza strafare, ma con moltissime bottiglie classiche sia della Maremma, in particolare del Montecucco che è la D.O.C. del territorio, sia del vicino Brunello di Montalcino e della Toscana tutta. Subito dopo un angolo con una selezione di oli extravergini tra i migliori d'Italia e del mondo. Nella parte posteriore del locale, una porta si apre su di un'ampia terrazza che offre un panorama che definire mozzafiato equivale a dire la pura e semplice verità. Oltre la vallata dell'Orcia partendo a sinistra dal

degli alimenti. Le materie prime di eccellente qualità cercate e scovate con puntigliosa tenacia sono sempre il punto di partenza di ogni piatto. Il menu cambia anche in funzione della stagione e della reperibilità dei prodotti locali e di stagione. E poi c'è lui.

Lui è Flavio Oste con la O maiuscola. Quando sedendo al tavolo Flavio ti fa accomodare e poi con i vari preliminari cerca di capire che cosa vuoi o prediligi, ecco, in quella fase lì è facile riconoscere l'Oste di qualità. Non a caso ho parlato di "che cosa il cliente predilige", e non cosa l'oste ti vuole dare. In questo Flavio è un asso. "Ti metterebbe la casa in capo" si usa dire di una grande ospitalità offerta, e per lui vale: "ti metterebbe il ristorante in capo".

Dopo qualche anno di permanenza sulla Guida alle Osterie di Slow Food, proposi la Chiocciolina che distingue il locale preferito da Slow Food. La ottenne ed entrò nel ristretto numero delle aziende toscane che vantano questo riconoscimento. Poi venne anche il simbolo della bottiglia per premiare la sua carta dei vini, e poi la formina di cacio per l'offerta dei formaggi. Il massimo dei voti!

Quest'anno ha festeggiato i primi 10 anni di vita: auguri e complimenti.

Ristorante

Antica Fattoria del Grottaione

Via della Piazza,
Montenero D'Orcia (GR) 58040
Telefono e Fax 0564/954020
www.anticafattoriadelgrottaione.it
info@anticafattoriadelgrottaione.it
chiuso il lunedì

TRATTORIA

La Tagliola

Tel. 0564 967351 - Bagnoli, Arcidosso

La Griffe di Elisabetta Lozzi. La storia di un luogo accogliente e di qualità, dove la femminilità è anche forza e determinazione

di **Rachele Ricco**

Finiti gli studi superiori, compiuta la maggiore età, chiedo di andarmene, voglio imparare un mestiere, voglio specializzarmi e riportare qui la mia esperienza. Non mi chiedo come farò, non mi importa pensare alle difficoltà, non mi interessa rinunciare a leggerezza e divertimento, quelli che potevo condividere con amici andando a convivere in una casa di universitari. Avrei potuto impiegare più anni prima di chiudere gli studi e godermi la grandezza e gli svaghi della città, gli spazi multicolore e musicali, la gente conosciuta, diversa ogni giorno, di cui dopo il primo furtivo incontro in un locale, o per strada, neanche ti ricorderai mai più il nome. Nottate brave passate a ballare, bere e ridere, fino all'alba e il giorno dopo magari dormire fino al pomeriggio, con quell'incoscienza quasi dovuta, perché ormai sei grande, quasi legittima perché sei fuori casa, hai concluso un primo importante ciclo di studi, hai lasciato il paese e i genitori con le loro regole e le loro abitudini. Sei meritatamente libera!

Eppure tanta libertà Elisabetta non l'ha mai respirata, o meglio questo tipo di libertà, imprudente, inconsapevole, inquieta come l'età di chi la indossa. Elisabetta Lozzi, oggi proprietaria di La Griffe, salone di acconciature e taglio per capelli di Arcidosso, si racconta, e traspare dalla sua voce calma e distesa, e dallo sguardo maturo, tutto l'entusiasmo, ma anche il sacrificio impiegati in un'impresa mirabile, ma che muove tanta tenerezza. Aveva 18 anni quando per studiare si è spostata a Firenze, la città più bella del mondo, forse... vissuta poco, vissuta in fretta, con un unico obietti-

vo: quello di imparare. Diplomata all'istituto magistrale ha intrapreso il percorso di studi alla scuola Armonia. Qui apprende le basi per diventare una parrucchiera e conclude il percorso a pieni voti. Subito a lavoro, per tre anni al salone Esprit Kerastase di Firenze. In silenzio, a testa bassa, a fare gli shampoo a signore sofisticate e piene di esigenze, poi la piega, qualche colore e infine il taglio, come ultimo scoglio per potersi definire una vera *hair stylist*. Nel frattempo si apre la possibilità di un corso d'aggiornamento a Milano dal grande Coppola. Tre giorni alla settimana, avanti e indietro da Firenze, appoggiandosi ad un albergo nei pressi dell'Istituto per un altro anno. Ora si può pensare a ritornare a casa... finalmente Arcidosso, con il cuore pieno e la voglia di fare qualcosa per il proprio paese, per la propria vita. Qui Elisabetta lavora per cinque anni da una parrucchiera "storica" e finalmente, dopo tanti sacrifici riesce ad aprire il suo salone. Oggi La Griffe di Elisabetta Lozzi è un luogo accogliente ed efficiente dove la giovane parrucchiera ha messo a frutto tutta la sua esperienza e lo studio di anni, oltre ai metodi convenzionali di taglio, colore e messa in piega, ci si può sottoporre a trattamenti speciali che esaltano l'elasticità ed il corpo della fibra capillare come la ricostruzione del capello alla cheratina o colorare i capelli rigenerandoli, allungare la propria chioma con extensions naturali e tutta una serie di altri metodi ed applicazioni che vale la pena provare per sentirsi più belle, più donne, per piacere e per piacersi. L'esaltazione della femminilità, non solo sinonimo di bellezza ed estetica, ma anche indice d'intraprendenza, volontà e determinazione.

di Elisabetta Lozzi

Parco Donatori del Sangue 94
Arcidosso (Gr) Tel. 0564 966499
Cell. 339 8243177

REALIZZIAMO SITI INTERNET
CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI!

C&P Adver Effigi di Mario Papalini
Sede legale: Via Roma 14
Sede operativa: Via circonvallazione Nord 4
58031 Arcidosso (GR) | Tel. 0564 967139 mob. 348 3047761
www.cpadver-effigi.it | cpadver@mac.com

OINOS viveredivino: esordio al Vinitaly

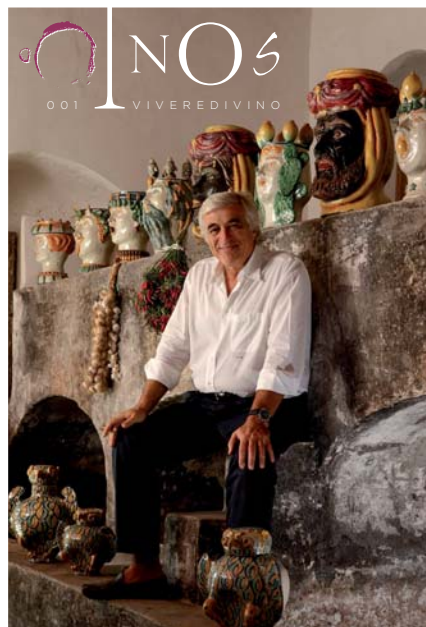
di FB

Oinos, la prima rivista dedicata al vino che esce dalla casa editrice amiatina Effigi, debutta al Vinitaly (25-28 marzo). Fresca di stampa, al suo esordio, sceglie la piazza cosmopolita della rassegna vinicola più nota e collaudata d'Italia e fa, con la mise delle grandi occasioni, la sua prima prova: molto paesaggio fotografato dall'obiettivo magistrale di Bruno Bruchi, quello che fissa vigneti e grappoli, scorci e strumenti di lavoro, nature morte, volti di appassionati di uve e di vini, mani solide come scolpite nella terra e soprattutto paesaggi di ogni parte del mondo. 96 pagine, gran formato, suggestione delle immagini e testi d'autore.

Una rivista su carta patinata, "sublimazione iconica del concetto di territorio che è anche un genere pittorico", chiosa nell'editoriale l'editore Mario Papalini, che tiene a battesimo una rivista che apre col botto il suo primo numero, con un'intervista a Franco Biondi Santi, patriarca del Brunello che festeggia i 90 anni splendidamente portati. Firma l'articolo Andrea Cappelli, gran conoscitore dei misteri del vino e delle strade che portano alle aziende più prestigiose. La rivista si snoda fra i vigneti del Brunello e del Chianti e

accompagna l'oro rosso made in Italy fino in Cina, e poi in Spagna e in Grecia: qui Antonio Moretti, un viticoltore toscano ha piantato i suoi vigneti che parlano toscano, nelle piane di Leptis Magna, nel cuore del mediterraneo fra i fichi d'india e gli oliveti. E poi la sezione dedicata al sangiovese, secondo la declinazione delle più grandi aziende italiane, dal Veneto alla Toscana. Infine la sfilata e la descrizione di una verticale di vini disegnata al Merano Wine festival e un'attenzione particolare alle vigne storiche e ai vini delle piccole isole. In chiusura, il ritratto di Michael Broadbent, gran personaggio, selezionatore dei vini proposti alle aste da parte della Christie's. "La vita domanda di essere indagata e condivisa, commenta Mario Papalini. Colta, come un frutto maturo. Abbiamo pensato che una rivista sia ancora un buon modo. Spinti da passioni affini e amicizia di lungo corso, ognuno di noi ci ha messo del suo, l'esperienza di Andrea Cappelli, gli scatti densi di Bruno Bruchi e la passione di tutti gli amici che hanno desiderato seguirci in questa godibile avventura". Molte le mani che hanno contribuito alla realizzazione del numero 1 di OINOS: dalle firme di Baracchino, Cappelli, Ricco, Bencini, Biasutti, Bruchi, Censi, Di

Lena, Dracolopus, Dreassi, Lanza, Mancuso, Mazzella, Sinibaldi, Soldera, Vagagini, alle fotografie di Bruno Bruchi, allo staff dello studio Effigi di Mario Papalini: Stefano Cherubini, Silvia Filoni, Alessandro Ercolani, Rachele Ricco, Paolo Rubei.



Lavori in corso per l'anello della solidarietà contro la sclerosi multipla

di Alessio Gennari

Ivolontari dell'Amiata delle Sezioni provinciali AISM (Associazione Italiana Sclerosi Multipla) di Siena e Grosseto insieme per essere più forti contro la sclerosi multipla. AISM è l'unica organizzazione in Italia che interviene a 360 gradi sulla sclerosi multipla attraverso la promozione e il finanziamento della ricerca scientifica, promozione ed erogazione di servizi a livello nazionale e locale, rappresentanza e affermazione dei diritti affinché le persone con sclerosi multipla siano pienamente partecipi ed autonome. La sclerosi multipla è una patologia del sistema nervoso centrale, imprevedibile, progressiva e invalidante. Esordisce presentemente in età giovanile, tra i 20 e i 40 anni. L'obiettivo è costituire un gruppo unico per continuare a raccogliere fondi a favore della ricerca scientifica, ma anche per fare informazione e sviluppare attività di supporto alle e con le persone con sclerosi multipla residenti sull'Amiata.

Il primo passo sarà lo svolgimento di un percorso formativo per il gruppo già esistente e per tutti gli aspiranti volontari che si vorranno aggiungere. I temi saranno Sclerosi Multipla, AISM e i suoi obiettivi, valori secondo cui l'Associazione lavora sul territorio. Gli incontri si terranno il **15 Aprile ad Abbadia San Salvatore** - Centro Giovani, Via Mentana e il **13 Maggio a Castel del Piano** - Sala Consiliare Palazzo Comunale. Per concludersi, in concomitanza della Settimana Nazionale della Sclerosi Multipla, con la partecipazione al Convegno scientifico regionale del 26 Maggio a Firenze. Convinti che basti un piccolo gesto per ottenere un grande risultato, invitiamo tutti coloro che ne volessero sapere di più a contattare i referenti del gruppo (Debora, 392-0171620 e Alessio 331-4412900) per partecipare. Il movimento AISM è una grande realtà, aperta, eterogenea e appassionata. Ognuno di noi può trovare un modo, l'importante è aderire alla causa per un mondo libero dalla sclerosi multipla.

Arcidosso. Un seminario per capire l'uso del Suap, ufficio dell'Unione dei comuni.

Castel del Piano. Nasce il centro islamico nella ex sede del Viola club. Per il sindaco Franci è un luogo di cultura e non solo di religione.

Castell'Azzara. Parte la raccolta differenziata. Cosoca subentra a Sienambiente, si distribuiscono i kit.

Michele Nannetti. Consigliere arcidosso di minoranza, chiede di promuovere un conciliatore per l'Amiata.

Castel del Piano. Babele dell'Amiata, con ben 43 diverse nazionalità. La popolazione è in leggero calo.

Santa Fiora. Tornerà a vivere quest'estate la Serenella. Si attendono progetti. L'offerta di locazione è di 4.200 euro annui.

Arcidosso. Polemiche tra Marcello Bianchini e il sindaco Landi sul ruolo del Comune.

Arcidosso. Cresce la popolazione, ma solo grazie agli immigrati. Ma il saldo tra nascite e morti è ancora negativo, 32 a 62.

Neve. Ottima anche a marzo.

Sos geotermia. L'associazione chiede una moratoria.

Abbadia San Salvatore. Il mercato salta per neve.

Amtec. Non si esclude la cessione di una parte dei dipendenti.

Cinigiano. Bando comunale per contributi per gli affitti.

Castel del Piano. Rubato un antico calice dalla casa del parroco, assente per alcuni giorni.

David Lazzaretti. In onda su Rai 2 un bel servizio.

Floramiata. Un tavolo per il rilancio. Presentato il piano che punterà su piante ornamentali.

Punto **SIMPLY**
MARKET

**Voi & noi...
vicini per la spesa**

CASTEL DEL PIANO • Via Dante Alighieri 6/B

**COME SI FA
A LAVORARE
SENZA PORTER?**

OGGI PUOI AVERLO A PARTIRE
DA **9.500 EURO***



Oggi puoi avere uno strumento di lavoro formidabile **a partire da 9.500 Euro***. Con una capacità di carico fino a 1.100 kg, Porter è ancora più efficiente ed economico nei consumi grazie alle nuove motorizzazioni diesel, benzina e bi-fuel Euro 5. L'utilità non è mai stata così conveniente.

VEICOLI COMMERCIALI PIAGGIO. GRANDI LAVORATORI DI PICCOLA TAGLIA.

* IVA, IPT, trasporto e messa in strada esclusi. Prezzo riferito a Porter Multitech 1.300 cc pianale standard disponibile in rete. Verifica presso i Concessionari Piaggio che aderiscono all'iniziativa le offerte dettagliate su tutta la gamma Porter e Porter Maxi. Offerta valida fino al 31 marzo 2012. L'immagine si riferisce ad un Porter pianale ribaltabile extra e ad un Porter Maxi pianale ribaltabile extra.

Arte a Parte Piero e il museo a cielo aperto

di Francesca Simonetti

L'entrata è dal cancello dell'ufficio postale del paese ma, affacciandosi sul retro, si scorge una terrazza naturale che domina la vallata. Di rimpetto c'è l'Amiata che sovrasta i paesi d'intorno. Le indicazioni sono pressoché inesistenti ma è risaputa l'esistenza del giardino *Arte a Parte* di Piero Bonacina nella frazione di Montegiovi, che fa parte del *Sistema Museale Amiata*.

È una domenica di marzo e Piero si trova fra le sue opere, gli piace dedicarsi al giardinaggio nei giorni in cui il resto della gente è alla ricerca di mete per godersi il giorno di festa. Lui beneficia di questo luogo anche per il suo riposo, dove il silenzio assordante si perde negli spazi antistanti, lontani dai rumori, con un gatto di passaggio a fargli compagnia. Addentrandosi nel giardino saltano all'occhio oggetti che si mescolano armonicamente agli spazi intorno come se emergessero naturalmente dal suolo. Sono le storie che Piero racconta attraverso le sue opere realizzate con il legno, il cemento ed il filo di ferro. La sua è una passione che ha coltivato interamente da autodidatta. Materiali riciclati che vengono assemblati, cerchi concentrici che rappresentano esseri viventi. Per lo più sono figure umane fissate in un attimo in movimento, sarà questo che toglie la staticità a tutto il resto; un insieme di opere d'arte a cielo aperto che consentono un percorso fatto di personaggi e di storie, reali ed inverosimili: figure umane ricavate dai resti di una motocicletta, la *fortuna* raffigurata da due personaggi interamente realizzati con

ferri di cavallo, fino a toccare i grandi temi che accompagnano l'uomo, l'arrivismo, la *collaborazione*, oppure le grandi migrazioni dei popoli extracomunitari e pianoforti scomposti per diventare altro.

Insieme al valore artistico c'è sicuramente quello del gioco e della scoperta, come una mostra allestita in maniera inusuale, dove le singole opere d'arte si uniscono in una gradevole passeggiata dove è il tutto che diventa un'unica opera d'arte.

Non ama definirsi 'artista', piuttosto artigiano, al pari del contadino o del fornaio, perché secondo lui 'chiunque faccia un lavoro con dedizione e passione può definirsi artista'.

Piero in quel fazzoletto di mondo sta realizzando un segno tangibile a cui viene riconosciuto un valore anche istituzionale. Il giardino *Arte a parte* consta di alcune stanze per l'esposizione ed un laboratorio dove Piero conserva lo scalpello con cui trent'anni fa ha iniziato questo mestiere. Un oggetto con cui si intagliano le tavole xilografiche che gli ha consentito di trasformare la sua fantasia in oggetti multiformi. Da quel momento è stato un compagno di lavoro inscindibile.

Il primo approccio con l'arte l'ha avuto nel 1986 ad una biennale nel casentino dove, come accade alla gran parte degli artisti, le sue opere furono scartate. Insieme ad un gruppo di persone decise di allestire uno spazio nella piazza del paese. Da quel momento ha capito che sarebbe stato contro la sua natura entrare nel mondo del 'marketing' preferendo non mercificare le sue opere ma creare in libertà, anche se ciò ha comportato e comporta dei sacrifici. Sarà per questo che ha scelto l'Amiata per cre-

are, lontano da occhi indiscreti e se il suo arrivo è stato fortuito, non lo è sicuramente la motivazione per cui da quindici anni si prende cura della sede che gli è stata attribuita. A farlo avvicinare a questo territorio, circa venti anni fa, è stata la Comunità di Merigar, da quel momento lo ha fatto suo perché si è sentito come a casa e, nonostante le sue origini lombarde, si è ben inserito nella realtà sociale. Scelta o coincidenza? Pare che il destino lo abbia indirizzato perché, proprio la sera in cui aveva deciso di partire

di nuovo, per chissà quale meta, gli hanno offerto ospitalità, quell'ospitalità che lui ha colto come un segno per rimanere.

Per Piero la disoccupazione ed i momenti difficili sono diventati gli spunti di cui ha fatto tesoro per sfruttare le sue capacità accompagnate dalle sue idee che lui definisce 'l'anima vitale'. Spesso nella chiacchierata si è paragonato ad un musicista e lui compone nel suo spartito che è il giardino e crea una musica che abbraccia il panorama ed il territorio circostante.

AREA DI SERVIZIO
F.lli Ceccarelli

Bar • Tabacchi
Elettrauto • Gas Auto
Accessori
Ricambi • Gomme

Area lavaggio Self aperto 24 ore

Primi piatti EXPRESS Solo a pranzo
Via del Gallaccino • Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 955021

La stagione invernale del Teatro degli Unanimi Peccato per chi se l'è persa...

di Matilde Mazzini

Quando in queste serate d'inverno ci chiudiamo in casa coccolati dal tepore del camino davanti alla tv, adoriamo l'abbraccio del nostro piumino, ma niente di confrontabile con l'emozione di camminare lungo la salita del castello per arrivare col fiatone al piccolo teatro che domina Piazza Cavallotti. Quest'inverno l'ho percorsa tante volte quella salita, curiosa e interessata a una storia sempre nuova e sempre diversa, felice che il mio paese mi desse la possibilità di vivere il teatro.

Il programma di quest'anno è stato pieno di grandi emozioni e comicità: a partire da **"Li romani in Russia"** con Simone Cristicchi, che narra le disavventure di un gruppo di giovanissimi soldati della Divisione Torino, spediti a morire da Mussolini nella famigerata campagna di Russia. Per passare poi a **"La lettera"** in cui Paolo Nani, solo sul palco con un tavolo e una valigia di oggetti, riesce a dar vita a 15 micro-storie, tutte contenenti la medesima trama ma interpretate ogni volta da una persona diver-

sa. È stato bravissimo nell'interpretazione dei vari personaggi, riusciva ogni volta a far piegare il pubblico dalle risate. Inoltre è stato portato sul nostro piccolo palco di paese anche un grande film riadattato per il teatro, dove attori come Pino Quartullo e Clementino in **"Che ora è"** interpretano un rapporto padre-figlio denso di incomprensioni e scontri generazionali, Clementino, rapper italiano, sapeva colpire ad ogni battuta con la sua simpatica parlantina sciolta e rilassata. La bravissima e divertente Maria Cassi ne **"La mia vita con gli uomini... e altri animali"** ci ha raccontato la sua storia - in parte in inglese, in parte in italiano - regalandoci una serata densa di risate e salti nel passato.

Questi erano solo alcuni degli spettacoli che sono stato ospitati al Teatro degli Unanimi di Arcidosso, e per chi non avesse avuto il piacere... un grande peccato perdersi certi artisti e certe opportunità, soprattutto per noi giovani, perché sono sicura che un po' di freschezza e di libertà "made in theater" non farebbe che bene alla nostra formazione.

Castiglione d'Orcia Ecco Maggio che ritorna...

di DP

Il mese di Aprile si concluderà, a Castiglione d'Orcia, con il tradizionale "Canto del Maggio", che da tempo immemorabile fa parte a pieno titolo della vita socio-culturale del paese e dei suoi dintorni. Questo "rito" o "azione-spettacolo", come lo hanno definito gli studiosi che per anni hanno analizzato e studiato "Il Maggio" (così lo appellano solitamente i paesani), affonda le sue radici nella notte dei tempi, ricollegandosi probabilmente agli antichi riti propiziatori pagani celebrati in onore del risveglio primaverile della natura. Nella sua forma attuale è riconducibile al "Calendimaggio" fiorentino di epoca medicea: non a caso le quartine di ottonari con ripetizione del verso iniziale sono simili, nella loro struttura, al noto "Quant'è bella giovinezza, che si fugge tutta via, chi vuol esser lieto sia, di doman non v'è certezza", coniato da Lorenzo de' Medici. Nel passato esso è stato espressione della cultura contadina, legato al ciclo delle stagioni e dei lavori agricoli, come "le Befanate", i "bruscelli" o il "Sega la vecchia": forme espressive del popolo e allo stesso destinate. Oggi i tempi sono mutati, ma la tradizione rimane e rappresenta

anzi, con l'introduzione di una merenda collettiva (entro il mese di maggio) consumata nella sala della Pro Loco, un percorso circolare e di scambio che si completa e si integra: i Maggiaioli visitano le famiglie in campagna e di seguito, nella "magica" notte che segna lo spartiacque fra i due mesi, percorrono vie e piazze di Rocca e Castiglione, cantando e suonando. I loro compaesani, li accolgono da prima nelle case in campagna e li ascoltano nottetempo, poi contribuiscono alla questua nei giorni successivi. Infine tutti quelli che lo desiderano partecipano alla festa conclusiva, nella quale la Comunità si ritrova, di anno in anno, mantenendo in vita e tramandando alle giovani generazioni quanto ha ricevuto da quelle passate.

Aforisma del mese

*Chi beve solo acqua
ha un segreto da nascondere*

Charles Baudelaire

Gelateria
Bar il Bagatto
di Carlo e Paola

Viale Lazzaretti, 1 - Tel. 0564.966207
58031 ARCIDOSO (GR)

ARTECNICA

Corso Nasini 17
Castel del Piano (GR)
Tel/Fax 0564 956 193
artecnica@tele2.it

Legatoria	Parker
Artistica	Tombo
Pelletteria	Waterman
Articoli da Regalo	Cancelleria
Belle Arti	Stampati Fiscali
Cartotecnica	Registri
Cartoleria	Forniture per ufficio
Penne:	Materiale
Aurora,	Informatico
Montblanc	Servizio Fax

**nuova
pneus amiata s.n.c.**

CONVERGENZA • EQUILIBRATURA
CERCHI IN LEGA • ASSETTI SPORTIVI

Via Circonvallazione Nord, 11
58031 ARCIDOSO (GR)
TEL. 0564 968411

Albergo Ristorante
da
VENERIO

Piazza Carducci 18
58033 - Castel del Piano (GR)

Tel. e fax 0564 955244
Cell. 347 6440076
www.davenerio.com

Libro del Mese

La libertà è come l'aria

di Vittorio Meoni

Un grande testimone del Novecento che dal gheriglio più intimo della terra di Siena sa lanciare messaggi universali di libertà e antifascismo come valori civili e irrinunciabili.

“La libertà è come l'aria, pensavo mentre tornavo, in quel 25 aprile del '43, da Colle Val d'Elsa a Firenze. Dopo anni di persecuzioni, un alito di libertà mi rafforzava quei valori antifascisti che sarebbero stati il cardine della mia esistenza.

Eppure altri giorni bui avrei dovuto vivere: la galea e l'eccidio di tanti cari compagni partigiani nei tremendi giorni sul Montemaggio. E altri giorni bui avrebbe dovuto vivere l'Italia, prima di assaporare appieno la libertà e la democrazia.

Oggi, ogni qualvolta un giovane mi chiede di quei giorni e di quelle mie scelte, non posso che rifarmi a quel sentimento. E a loro lo racconto in questo libro.”

edizioni
Effigi



Vittorio Meoni

Il fumo uccide

a cura di Riccardo Parigi e Massimo Sozzi

Il fumo uccide: uno slogan che è sotto gli occhi di tutti ma che nessuno valuta seriamente. Se non ci credete provate a leggere questa antologia.

Infiammeranno di sicuro anche voi i racconti di Luca Bandini, Cristina Bianchi, Lucia Bruni, Daniele Cambiaso, Marcello Cimino, Antonella Coccoli & Gianpaolo Sfondrini, Donatella Fabbri, Stefano Fiori, Franco Foschi, Angelo Marenzana, Maurizio Pagnini, Riccardo Parigi & Massimo Sozzi, Roberta Pieraccioni, Giuseppe Previti, Sergio Rilletti, Enrico Tozzi, Laura Vignali e Luca Vivarelli



Congratulazioni!

Una nidiata di laureate fra Arcidosso e Casteldel piano: stesso giorno di laurea, stessa facoltà, medesimo relatore, medesima provenienza dal liceo Fermi di Casteldel piano, medesimi 23 anni. Alice Santella di casteldel piano, Ambra Ruffaldi Santori e Giulia Peruzzi di Arcidosso, si sono laureate lo scorso 14 marzo a Firenze, in “Cultura e progettazione della moda”, una laurea di grafica e fotografica di moda, ultimo fiore all'occhiello dell'ateneo fiorentino. Alice ha svolto una tesi in house, “olio come oro”, una comunicazione a tutto campo per l'azienda di famiglia (dai depliant, al logo, ai biglietti da visita e altro), Ambra si è cimentata nella tesi “Mi vedi ti vedo”, un excursus nel mondo degli occhiali, con la tesi già inserita in un libro di prossima uscita e anche la tesi della collega Giulia “per vedere”, lavoro sull'impaginazione grafica di un testo, è già stata incamerata nello stesso libro che uscirà fra poco. Relatore per tutte e tre le neodottorelle, il professor Alessandro Ubertazzi. Per le

tre neolaureate sono arrivati immediatamente gli auguri istituzionali sia dal presidente dell'Unione dei comuni Franco Olivieri che dal presidente della conferenza dei sindaci Emilio Landi: “Da più di 50 anni, ha detto Olivieri, i ragazzi del fermi hanno saputo rappresentare l'Amiata nel mondo. Lo sforzo è tenerli in loco, questi laureati. Ci proviamo a farlo con fantasia e sacrificio e vorremmo restassero qui, anche se l'occupazione all'altezza delle aspettative è una scommessa. Ma la soddisfazione nostra è davvero grande quando vediamo questi successi. L'Amiata non è figlia di un dio minore. Oggi, ha detto Olivieri, il mercato del lavoro richiede specificità e abilità settoriali di alto livello e queste amiatine adesso sono qualificate, tanto che le loro tesi sono già sul mercato e inserite a pieno titolo nella comunicazione editoriale”. Intanto Olivieri ha anche lanciato alle tre dottoresse una prima sfida: creare il nuovo logo per l'Unione speciale dei comuni Amiata grossetana.



UN TOCCO D'ARTE

Fare Segni

Guido Strazza - Tito

Opere grafiche 1953-2009

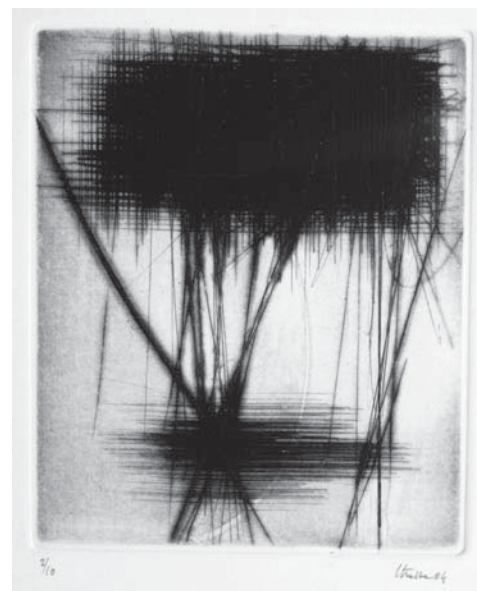
di Rossana Nicolò

Guido Strazza nasce a Santa Fiora il 21-12-1922 da Alessandro, giornalista originario di Torino, laureato in Scienza Economiche e Commerciali, pittore e scultore dilettante, e da Maria Luisa Urru, originaria di Cagliari. I genitori risiedono a Genova ma la madre decide di andare presso lo zio tipografo Francesco Salis, residente a Grosseto che possiede una casa alle pendici del Monte Amiata, essendo il padre corrispondente a Berlino per il giornale *Il Secolo XIX*. Guido Strazza negli anni '30 è a Genova, Milano, Venezia, Roma, Livorno e nel 1941 incontra Marinetti, che si interessa ai suoi lavori accogliendolo nel Movimento Futurista. Nel 1942 espone a Palazzo Braschi nell'ambito della mostra degli Aeropittori Futuristi. Contemporaneamente studia ingegneria, nel 1947 è ingegnere addetto alla progettazione e costruzione del palazzo Fiat Immobiliare di via Bissolati, dove si trova il Cinema Fiamma, per la società SOGENE. Dedica alla pittura solo il tempo libero. Sono anni di tensione, in cui si divide fra la professione di ingegnere civile, da cui ottiene molte soddisfazioni, e le mostre in varie parti del mondo: Lima, Santiago del Cile, San Paolo, Milano, Roma, Colonia, etc. Afferma: «La mia passione per l'arte nasce come necessità e non come vera ambizione».

La mostra presenta una selezione di lavori di Guido Strazza e Tito Amodei. Quest'ultimo è pittore, scultore incisore, diplomatesi all'Accademia delle Belle Arti di Firenze, con numerose esposizioni dal 1964 in Italia e all'estero, e fonda nel 1970 la Galleria Sala 1, pubblica numerosi libri e saggi. Le sue opere evidenziano sensibilità alle emozioni, legandosi sia alla corrente figurativa che astratta.

Guido Strazza nella sua lunga vita ha diretto in Calcografia Nazionale una ricerca di gruppo sul *Segno*, dall'Accademia dei Lincei ha ricevuto il premio Feltrinelli per la Grafica (1988) e per l'Incisione (2003), è stato direttore dell'Accademia di Belle Arti di Roma e come presidente dell'Accademia di San Luca ha promosso nel 2011 un ciclo di lezioni pubbliche sul tema *Primo Segnare*. Ha pubblicato *Il segno e il colore negli occhi* (1974), *Analisi dei segni di Giovan Battista Piranesi* (1976), *Il gesto e il Segno* (1979).

Le opere in mostra dal 1953 al 2009 evidenziano un raffinatissimo segno grafico unito alla sensibilità per i colori, ora tenui, delicati, tonali. Linee curve ma anche tessiture geometriche ottenute con tratti ora paralleli ora incrociati, segni nervosi, scattanti, a volte anche cupi abitano i suoi disegni. L'opera *Colonna spezzata* sembra gridare il dolore



dei segni attorno alla colonna che pervade l'aria, quanto mai attuale, un simbolo culturale e non solo. In una litografia è la luce che esce dal foglio di carta sottilmente piegato al centro, ricco di sfumature delicate e decise al tempo; in un'altra opera nel cielo si stagliano punti luminosi lattei nel grigio del fondo. Le opere che raffigurano archi forse rimandano alla formazione della professione di ingegnere, un arco come grondante acqua, un altro con tratti obliqui che emergono dal profilo sembra alludere al lavoro preparatorio della costruzione dell'arco, quasi una suggestione delle casceforme. Vive e lavora a Roma.

Sala 1 Piazza di Porta San Giovanni, 10 - 00185 Roma
fino al 10 aprile, aperta dal martedì al sabato, 16.00-19.00

BABY SHOP

NEGOZIO PRIMA INFANZIA...

- NOLEGGIO TIRALATTE E BILANCE
- MATERNITÀ E ALLATTAMENTO
- SVEZZAMENTO E PAPPÀ
- REPARTO IGIENE E BENESSERE
- REPARTO ALIMENTAZIONE
- MARSUPI SEGGIOLONI SDRAIETTE BOX
- SEGGIOLONI AUTO
- SICUREZZA TRIO
- PASSEGGGINI ELETTRODOMESTICI
- IDEE REGALO
- LISTE NASCITA

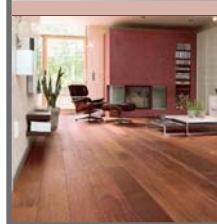
Via David Lazzaretti, 100 - Arcidosso
Tel. 0564 966486

Perugini di Fazzi Lido & S.n.c.



viale dei mille 16, 58033 casteldel piano, gr

www.peruginifazzi.it info@peruginifazzi.it
tel.0564 955303 fax.0564 955572



Arredo bagno
Rivestimenti
Parquet
Elementi radianti d'arredo
Caminetti e stufe
Materiali edili
Elettrodomestici
Consulenza Interior design



Investire in Libertà

di Bianca Maria De Luca

Quanti hanno deciso e tanti altri lo faranno, sull'onda del momento, su convinzioni personali, su sollecitazione esterna o di amici. Convertirsi ad una vita più salutare, sostenibile e soprattutto mangiare cibo sano. Che sia biologico, biodinamico o naturale dei contadini, l'importante è dare corpo e vita ad una sorta di convinzione a tutto campo. Già di questi tempi magri, con pochi spiccioli in tasca, difficile non fare i conti con la spesa.

I media ci richiamano alla sobrietà, calando la mano sulle ridotte possibilità di acquisto. Vero. Facendo un passo indietro come non pensare al benessere "ad ampio spettro" che per una serie di anni ci ha condizionato negli acquisti e nei consumi. Veniamo richiamati da medici obesi che ci abbaiano per i troppi grassi nella nostra alimentazione, verissimo.

Gli anziani hanno sofferto nel periodo della guerra come condannarli se si offrono qualcosa di sfizioso? Se ambiscono a qualcosa di effimero eppur per loro importante, non avendolo mai posseduto? Difficile sindacare sugli anziani nelle scelte men che meno quelle alimentari!

I giovani al contrario, non hanno scusanti. I bambini sono obesi? Diamo uno sguardo alla colazione e merende varie, un passo indietro mamme, un pezzo di pane con l'olio buono fa sicuramente bene al posto della chimica propinata in varie combinazioni esaltanti per l'olfatto ma dannose per l'organismo. L'attenzione è rivolta come sempre alla vita contadina, al modo semplice di mangiare seguendo il ritmo delle stagioni e non alla ricerca smodata delle primizie acerbe che arrivano dall'altra parte del mondo con una percorrenza aerea e navale che quando arrivano sui mercati sono già "mature".

Il sostegno ai contadini è la strada più percorribile per chi ha preso atto e coscienza che nutrirsi bene è volersi bene. Investire su questa opportunità presente e futura per i figli e per noi stessi, si sta meglio fisicamente e il cervello è sempre sveglio.

Ma il consumismo? Forse in regime di sofferenza economica si riqualificano e si apprezzano tanti piatti semplici ma non poveri, tante combinazioni alimentari dimenticate per la fretta moderna.

La teoria delle combinazioni alimentari viene da lontano, dall'America e dalla Francia ad opera di due statunitensi Shelton e Hay e dal cugino d'oltralpe Mérien che a ben studiare hanno racchiuso in poche suddivisioni i cibi: contenitori proteico, amidi, verdure, frutta fresca, oleosa, essiccata, erbe e spezie, zuccheri, condimenti acidi.

Basta seguire alcune regolette di associazione di cibi e si sta subito meglio. Peccato che il sacrificio non fa parte dell'animo umano abituato alla voracità e al tritare senza assaporare ciò che ha in bocca.

L'abitudine farà il resto, anche gradatamente si potrà tentare questa strada che sicuramente all'inizio non è in salita ma il benessere che se ne ricava rende sopportabile qualsiasi sacrificio.

Non più digestione lenta e sonnacchiosa del dopo pasto, non più gonfiore e problematiche annesse, riduzione di peso evidente. Ridurre il cibo e condimenti non è austerità, soprattutto è benessere psicofisico, abituarsi a non miscelare tanti ingredienti fa riscoprire i sapori della tradizione.

Insomma essere liberi di comprare o no, di mangiare prodotti il più vicino alla tua terra, di non cercare di essere ciò che non si è. Non serve, e soprattutto in tempi di magra, è troppo costoso per le proprie tasche e per la collettività.



ANCHE SE
TRASFERISCI
IL MUTUO DA NOI

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Il mutuo è erogato da UniCredit Family Financing Bank S.p.A. che si riserva la valutazione dei requisiti necessari alla concessione. Per le condizioni contrattuali e la partecipazione al programma di cambio del tasso e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento al Foglio Informativo UniCredit disponibile presso i punti vendita UniCredit. Il presente messaggio pubblicitario non rappresenta un'offerta di mutuo e non è da considerarsi un'offerta di mutuo. Il mutuo può essere richiesto solo a chi ha la residenza in Italia e la capacità di pagamento del mutuo può essere richiesta per mutui a tasso fisso e solo in presenza di regolarità nel pagamento.

MUTUO OPZIONE SICURA. IL MUTUO UNICREDIT CON IL TAGLIANDO.

- Tieni sotto controllo l'importo della rata nel tempo, grazie al Tagliando
- Puoi cambiare gratis il tasso, da variabile a fisso e viceversa
- Puoi abbassare la rata prolungando il rimborso fino ad un massimo di 5 anni

www.mutui.unicredit.it - 800.32.32.85

UniCredit Banca

UniCredit Banca di Roma

Banco di Sicilia
UniCredit Group

S.T.A. **RIELLO**

Vendita e assistenza

Caldaie a gas

Bruciatori - Gruppi termici

Generatori d'aria calda

Termoregolazioni

Circolatori - Bollitori - Scaldabagni

Condizionatori

CIEMME s.n.c. di Ciacci G. & Meloni S.

Via Roma, 67 - Arcidosso ☎ 0564 966658



La Ricetta Giusta

Programma: Beverly, finitura: Bianco spino
www.stosa.it, info e punti vendita: 840 000 691

STOSA
CUCINE

UNIPOL
ASSICURAZIONI

I vostri valori sono i nostri lavori
Agenzia Integrata UNIPOL

**NUOVA
SEDE**



Via Dante Alighieri, 10
Castel del Piano - GR -
tel. 0564 196205 fax 0564 1962054
casapa@casapa.it



**La cucina
della tradizione amiatina**

Via Carolina 24, 58037 Santa Fiora (GR)
Tel. e Fax +39 0564 977089

Chiusura settimanale invernale mercoledì

L.R.C.
RISCALDAMENTO - CLIMATIZZAZIONE
SOLARE e SISTEMI ALTERNATIVI
Centro Assistenza Autorizzato

**TERMIDRAULICA
di Mambrini Lauro**

333 74 80 362

53040 Saragiolo (SI)
Via Quaranta, 9
Tel. e Fax 0577 788570
termoidraulicalrc@libero.it

Ristorante Pizzeria
Al Ponte

"Il Ponte di Santa Fiora"
58037 Santa Fiora (GR)
Via Roma, 16 • Tel. 0564 977295

Le metamorfosi di Herr Briheversion

e del suo mondo, raccontate da lui stesso ai nostri lettori

Continua dal numero di febbraio

di **Geremiah Frigidus Briheversion**

Il mio piccolo rifugio nella roccia, grande, sì e no, una ventina di metri quadrati, l'ho scoperto arrampicandomi verso il Ripetitore, sul versante che guarda il lago di Bolsena, salendo con calma in una notte d'estate. Dico estate ma poteva essere inverno. Poteva essere anche primavera o autunno. Di giorno o di notte? Mah? Era un bel salire in quei boschi dal profumo di sasso e di pino. Avevo a tracolla uno zaino con dentro pochi oggetti, tra cui tre bellissime penne d'oca svalbardesi, un calamaio, una bottiglia d'inchiostro di bacche di sambuco e fondi d'orzo, il diario di mia nonna, e altre care cianfrusaglie. Ero fedele alle usanze superate della mia terra e adoravo scrivere come un tempo scrivevamo, usando le stesse cose che i miei avi avevano sempre usato. Non solo, ma non sopportavo né la luce delle lampade elettriche né gli accendini, tanto da procurarmi candele e zolfanelli in quantità: in ogni anfratto della grotta avevo, all'inizio, messo uno o più moccoli, che accesi le davano un che di misterioso e magico, con le loro luci tremule e rossastre. Adesso invece, dopo un anno di vita semisegreta tra voi, mi adatto anche ad altre soluzioni. Ho fame; voglio scendere in paese a comprare pane, vino e cacio; illuminato da una torcia a pile, trovata sulla bancarella di un cinese alla fiera di settembre, mi metto davanti a uno specchio, acquistato al mercato settimanale del paese, per trasformarmi quel tanto che serva a celare lineamenti troppo evidenti. È una bella giornata di fine novembre, perciò un paio di occhiali da sole e un cappellaccio di panno grigio, insieme a una sciarpa intorno al collo, che mi copra la barba e mi arrivi fin sotto al naso, dovrebbero bastare. Mi incammino verso Radipoli con una borsa di juta, e una borraccia da riempire lì con acqua della fonte; mentre scendo decido di andare da un pastore che abita proprio in quei paraggi e poi di proseguire, seguendo l'Arivecchia, la strada che va alla Grotta del Sassocolato e

passa per la Madonnina arrivando alle prime case del Colle. Mi piace Castell'azzara; vista dalla Cassia sembra il piede nudo di un gigante, dall'alto della montagna un ventaglio grigio e rosso; decisi di fermarmi qui dopo un viaggio lunghissimo che comincio con l'abbandono del mio arcipelago su un traghetto diretto a Bergen. Trovai in questa città dei pescatori che cercavano personale di bordo e lavorai con loro durante il periodo della pesca al merluzzo, stando attento a non dire quello che mi sembrava di vedere e di sentire. Avevo ormai capito che, per vivere serenamente, più tenevo nascosto il mio difetto meglio era: se i merluzzi mi sembravano barracuda e le coste delle Lofoten quelle di una spiaggia tropicale, stavo zitto. Muto come un pesce! Lavorando e scambiando solo parole di routine con gli altri. Una tortura che alla fine divenne un gioco. A pranzo mangiavamo Gjetost e Mysost con pane di burro e birra, mentre i gabbiani si azzuffavano per qualche briciola, a becco spalancato ed ali aperte: Gjetost e Mysost dolci come il caramello che in niente ricordano il pecorino. Sono formaggi di capra e di mucca, talmente lontani dal gusto dei vostri che oggi, abituato al sapore di questi, avrei difficoltà a cibarmene! Il mio pastore è un giovane sui quarant'anni che abita con moglie e figli in una grande casa proprio sotto una cresta rocciosa della montagna; già ci sono stato un paio di volte, avendo avuto in entrambi i casi l'impressione che non gli importasse molto di vendere, pareva invece studiarli, come se di fronte a lui ci fosse uno strano animale. Beh, io cerco di essere il più naturale possibile, ma forse ancora non sono del tutto disinvolto negli incontri che ho. Credo di riuscire un po' contratto, bardato come sono nei mie ingenui camuffamenti; dovrei studiarli meglio o forse abbandonarli del tutto, gradualmente, con grazia. Ho notato che gli abitanti del posto non fanno caso alla presenza di gente straniera e non credo che avrei particolari problemi a mostrarmi per quello che sono: l'altezza e le dimensioni

restano quelle, il tono della voce anche, perché avere paura? Molti si chiederanno "ma questo Briheversion da cosa fugge"...già da cosa fuggo? Fuggo dalla fine del mio mondo, o dall'inizio di un altro? Walla avrebbe detto che non si fugge mai, ma che si viene portati dalle onde dell'esistenza, inconsapevoli della nostra "non consapevolezza". Mentre ero sul peschereccio mi capitava spesso di fissare un punto dell'oceano; il movimento dell'acqua allora, ondulato e continuo, diventava un ritmo di montagna: ogni flutto un picco, ogni ricaduta di spuma una valle innevata, i gabbiani falchi, gli uomini di mare intorno vocianti pastori, e le reti pascoli recintati per pesci-pecora. Era la mia malattia che non contenta di avermi rubato occhi e orecchi, si prendeva anche la mia anima! Non me ne importava niente, che lo facesse pure, io sapevo ormai come convivere. C'era in quella sensazione un che di premonitore, una profezia di vita futura, un invito alla scelta. Comprato il formaggio scendo lungo la via asfaltata verso il paese, arrivato alla Madonnina, appoggiato al muretto che delimita l'inizio della strada per le Ficoncelle, trovo un signore, vecchio e alto come me, che fumava tranquillo un toscano. Pensavo di incontrare solo piccoletti in questo paesello di montanari, invece ho incontrato anche molte persone alte quanto svalbardesi: i luoghi comuni ci accompagnano lungo le strade del mondo. Questo mito del "popolo dello stivale" omogeneamente basso, peloso e bruno, è forte su al Nord! L'uomo mi squadra attento, guarda le mie scarpe e, dopo una bella boccata di sigaro, mi saluta con un cenno del capo. Mi sento ridicolo. Ma perché mi travesto, o cerco di farlo? "Buongiorno, bella giornata, vero!?" gli dico fermandomi. E lui senza batter ciglio: "Sì. Proprio. Gran bell'aria. Fresca, lucente, limpida. Si sta fuori volentieri." Non so il motivo ma mi venne voglia di parlare, così gli raccontai che scendevo in paese a comprare pane e vino. "Come, scende in paese? Forse vive sulla montagna?" "No - rispondo, cercando di

darmi un contegno -, sono qui di passaggio con amici. Vogliamo mangiare in un prato e mi hanno mandato a prendere qualcosa da mettere sotto i denti. Come lei diceva, questo tempo invita a restare all'aperto." "Però, strano, perché ero convinto di averla vista in giro altre volte. Non ricordo bene dove, ma ho proprio quest'impressione. Forse ha affittato una casa?" disse con voce calma. "No. Si sbaglia con qualcun altro...sicuramente" e detto questo, con un sorriso tirato, che lui non vide perché coperto dalla sciarpa, lo salutai riprendendo a scendere. Non mi voltai a guardarlo ma sentii i suoi occhi stampati sulla nuca; me li immaginai socchiusi e avvolti nel fumo del sigaro, dubbiosi e invadenti. Accelerai i passi, dando ancor più, in questo modo, l'impressione di avere qualcosa da nascondere. Io son sicuro, che all'uomo non passo per la testa, nemmeno per un attimo, che in me ci fosse qualcosa che non andasse. Ma ormai davo corpo alle ombre dei miei pensieri senza ritegno; il meccanismo era automatico, lo innestavo come se fosse naturale, normale. Ma non era né l'uno né l'altro. Lo sentii urlarmi dietro che la gente lo sapeva che ero fuggito dalla mia terra, perché ero incapace di fare il mio lavoro, a causa di tare così enormi da essere additato come ormai finito e superato. "Sei sulla bocca di tutti, con quei tuoi buffi travestimenti. Qui siamo persone normali! Vattene" urlò. Mi girai dubbioso del mio udito e lo vidi fumare tranquillo mentre guardava in tutt'altra direzione rispetto alla mia. Intorno c'era solo aria fresca e immobile, senza vibrazioni che l'avessero percorsa lasciandola ancora vibrante. Rassicurato, proseguì giù verso il paese, infilandomi veloce in via del Petrarca. Avrei voluto strapparmi gli orecchi.

Continua...

Florido

di MP

Florido Rosati, se n'è andato poco prima di vedere l'ultima primavera. Era di montagna, ma aveva trascorso la sua esistenza a Montemassi e alla miniera di Ribolla. Della sua vita si sa dalle tracce che ha lasciato, di amici e discendenti, nipotini che aprono i loro sguardi al mondo senza sapere. Veniva a trovarci per amicizia e stima e per qualche pubblicazione condivisa... operaio, contadino, sindacalista e uomo di politica vera, di diritti e battaglie sociali, di pugni alzati e voce quanto basta. Se n'è andato novantenne in gamba e si sente ancora la frizione della Panda bianca che approda in redazione, eccolo che entra, piccolo e grande come Dustin Hoffman. Ci offre suoi fogli vergati a mano, piccoli mondi forti e debolissimi che partono dal cuore, da quei suoi arguti baffetti, dalla capacità di entrare nel merito, ogni volta, delle cose. Noi qui lo attendiamo ancora, perché il suo passaggio non è stato casuale.

SANTORI WINE s.a.s.

GLI ENONAUTI



Castell' Azzara (GR)
Via Circonvallazione 28/30 - 58034 - Tel. 0039 0564 951040 - Fax 0564 952428
santoriwine@tiscalinet.it

TAVERNA DELLE LOGGE



VIA DELLA PENNA N. 1
(CENTRO STORICO)
58033 CASTEL DEL PIANO (GR)
TEL. 0564 973249
CELL. 349 7277615

ALFIERI
VALFIO



PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN LEGNO

Laboratorio Via degli Olmi 19, Arcidosso (GR)
Tel. 0564 966727 Cell. 0339 2437371

Tosti
lavorazione materiali compositi

58033 Castel del Piano (GR)
Tel. +39 0564 955358 r.a. - Fax +39 0564 956681
e-mail: tostisas@tin.it • www.tostisrl.it

Ecospurghi
AMIATA



EcoPro
Bonifica Amianto

Loc. Casa del Corto
53025 Piancastagnaio (SI)
Tel. 0577.786699
Fax 0577.786699
info@ecospurghiamaiata.com

PRONTO INTERVENTO 24H SU 24
335.6316260 - 339.3859158

Numero Verde
800-131725
solo da telefonia fissa

Wikipedia L'enciclopedia libera?

di Francesco Ginanneschi

C'è di che rallegrarsi nel constatare quanto i mezzi di comunicazione e interazione abbiano contribuito alla universalizzazione della cultura, ossia alla nascita di opportunità di arricchimento mentale potenzialmente accessibili ad un numero sterminato di utenti. Il tesoro della conoscenza, un tempo gelosamente custodito dalle élites, è stato liberato ed è adesso consultabile con una facilità ed una rapidità che, lungi dal rimanere nell'alveo del mero flusso di informazioni, investono lo status del cittadino-internauta del terzo millennio ed arrivano a scalfire gli assetti costituzionali del potere legalmente costituito. Sarebbe tuttavia disonesto celebrare la vittoria della supernova della conoscenza sul buio dell'ignoranza se non si affermasse, con una lucidità che da alcuni è scambiata per antimodernismo, che la gestione di questa democratizzazione del sapere deve essere condotta non in un regime di libertà senza confini, bensì all'interno di una cornice che assicuri la salvaguardia dei diritti di tutti, perché uno strumento in grado di raggiungere chiunque è parimenti in grado di introdursi indebitamente nelle sfere soggettive di chiunque. Il più grandioso spazio cibernetico di condivisione della conoscenza, Wikipedia, risponde proprio a questa esigenza ineludibile. L'enciclopedia dal nome hawaiano è una galassia in continuo arricchimento che ogni visitatore può plasmare creando nuove voci oppure modificando quelle già esistenti. Naturalmente questa possibilità di contribuire all'allestimento delle infrastrutture del villaggio globale cibernetico è subordinata al rispetto di linee guida codificate ed in massima parte ispirate al comune buon senso. Per essere concisi, si può dire che Wikipedia, nella consapevolezza che un'enciclopedia scritta da un pubblico che solo in minima parte è composto da "tecnici" rischia di essere un pessimo prodotto, richiede il rispetto del requisito della enciclopedicità, effettua una verifica attenta sulla veridicità delle informazioni immesse e si riserva il diritto di applicare una vasta gamma di misure nei confronti degli utenti i cui contributi non sono costruttivi, che vanno dalla semplice rimozione di quanto aggiunto alla perdita della possibilità di creare o modificare voci. Il sistema che gli ideatori di Wikipedia hanno forgiato è astrattamente incontestabile: viene allestita una democrazia della conoscenza di cui chiunque può essere allo stesso tempo fruitore e demiurgo ma si richiede parallelamente che le singole condotte siano conformi ad una normazione finalizzata a neutralizzare le spinte distruttive. Si tratta del medesimo compromesso che si è raggiunto negli ordinamenti giuridici democratici, in cui la libertà che viene lasciata ai soggetti di fare ciò che vogliono si arresta nel punto in cui incominciano i legittimi diritti altrui e le esigenze sovra individuali afferenti l'intera comunità. Sappiamo però fin troppo bene che la storia del bilanciamento fra interessi è fatta non solo di armoniosi equilibri ma anche di discutibili scelte e di spiccate ingiustizie. Wikipedia si fregia dell'attributo di "libera" e presumo che questo derivi dal suo essere una realtà "popolare", espressione di una comunione planetaria da cui nessuno è virtualmente escluso e che permette una creazione dal basso scevra da condizionamenti e pressioni. Per garantire quell'ordine necessario di

cui parlavo sopra ha però dovuto istituire al suo interno un gruppo ristretto deputato alla sorveglianza della massa di utenti ed alla repressione degli atti non consentiti. Non c'è nulla da eccepire in questo, perché senza la garanzia di livelli sufficienti di controllo e di gerarchia ogni organizzazione piomberebbe nel caos. Ma se la cerchia degli amministratori effettua un'applicazione distorta del codice wikipediano si ottiene un'ingiusta compressione della possibilità di contribuire istituita in capo all'utente ed uno snaturamento dell'enciclopedia. I soggetti che fanno parte di questo comitato possono applicare in modo automatico e neutrale il regolamento e permettere a qualsiasi informazione, se immessa nel rispetto delle linee guida, di comparire sull'enciclopedia, oppure possono compiere scelte politiche e decidere cosa rendere pubblico sulla base di valutazioni soggettive o nel peggiore dei casi sotto la spinta dei condizionamenti esercitati da lobby ed oligarchie. Attraverso un'interpretazione stravagante del concetto di enciclopedicità la milizia wikipediana ha rimosso innumerevoli contributi ritenuti "non enciclopedici". Tralasciando una serie di caratteristiche che il contributo deve avere, tra cui essere formulato in modo non offensivo e consistere non in un copia-incolla da altre fonti ma nel risultato di un'attendibile rielaborazione personale, i due requisiti cardine sono la veridicità (altrimenti Wikipedia sarebbe una collezione di bufale) e la rilevanza (se potesse essere impunemente raccolta ogni sorta di informazione riguardante ciascuno di noi più che un'enciclopedia libera si avrebbe un mostruoso database che comporterebbe la dissoluzione del civilissimo valore dell'invulnerabilità della persona. Forse un obbrobrio di questo tipo esiste già: Facebook). Mentre la veridicità è accertabile oggettivamente perché ciò che è vero è strutturalmente distinto da ciò che è falso e Wikipedia è dotata degli strumenti idonei per garantire la presenza sulle sue pagine di contenuti veritieri e verificabili, il giudizio di rilevanza è suscettibile di essere inquinato da valutazioni fortemente (e spregiudicatamente) discrezionali. Se non sussisteranno dubbi circa la rilevanza di un'informazione relativa ad una strategia utilizzata da un grande condottiero nel corso di una battaglia cruciale e specularmente sarà manifestamente irrilevante (e per giunta illegittimo) sapere quali sono i gusti letterari di un comune e anonimo cittadino, al contrario in una miriade di altre ipotesi lo stare al di sopra o al di sotto della soglia di rilevanza non sarà così incontrovertibile ed il destino del contributo sarà deciso solo dai "garanti" all'esito di una verifica che ci auguriamo ponderata. E' di tutta evidenza la delicatezza estrema del lavoro di questi soggetti e la necessità che in sede di vaglio non si lasci spazio alla faziosità. Degradare un'informazione a non rilevante, ossia non enciclopedica o addirittura (auto) promozionale, rischia di essere lo strumento attraverso il quale impedire pubblicazioni sgradite a gruppi egemoni interessati a veicolare determinate visioni. In altre parole, un cattivo esercizio del potere di controllo sulle attività degli utenti espone Wikipedia al rischio di una censura strisciante ed insidiosa contro cui l'antidoto naturale è il rafforzamento del profilo di neutralità ed indipendenza di quell'organismo che è chiamato a filtrare e monitorare.

Abbonati a **IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA**
12 numeri a soli 20 euro

Da dodici anni la voce della Montagna,
l'unico periodico **del** e **per** il Territorio

Contattaci all'indirizzo **NCAmiata@gmail.com**
o al numero 0564 967139

TERRA di SUCCESSI



Stabilimento Monte Amiata

Alti standard qualitativi, massimi livelli di competenza e rispetto delle tradizioni sono da sempre elementi fondanti del nostro processo produttivo. I nostri fiori all'occhiello sono il prosciutto cotto e un leader di mercato "Tenerone".

Stabilimento Monte Amiata: grandi risultati da una grande terra.

Grandi Salumifici Italiani®



LA NUOVA BOTTEGA DI CASA CORSINI È ANTICA COME LE SUE RICETTE

FORNO, PASTICCERIA, ENOTECA & CUCINA
CORSO NASINI, 46 - CASTEL DEL PIANO - MONTE AMIATA (GROSSETO)



LA NATURA DEL MONTE AMIATA.
L'ARTE DI CORSINI