

IL CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XIII n° 1 Gennaio 2013, Euro 2

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

2013

di Mario Papalini

L'anno che è appena cominciato si porta in eredità le complicazioni del precedente. Nel 2012 si è verificato un acutizzarsi dei rapporti sociali, una mutazione lunga un decennio che ha trovato una propria collocazione nel disintegrarsi di molte certezze. La politica nazionale è succube di una vasta operazione finanziaria che ha mortificato il valore del lavoro e dunque delle produzioni.

I mercati finanziari hanno subito corto circuiti imbarazzanti causa di depistaggi sul normale andamento dei mercati e cambiato la fisionomia dei rapporti. Tutto è in trasformazione, anche il normale senso civico, i valori, la stessa architettura sociale così come si è strutturata negli ultimi decenni.

Questo non può che influenzare il quotidiano delle città, delle province, delle campagne. La totale insicurezza in cui ci proiettano i messaggi forti che provengono da un governo sbandato, incapace di tutela nei confronti dei cittadini, disorienta il normale scorrere della vita. Certo in Occidente non viviamo lo spettro bellico che appartiene ormai alla storia, ma questa particolarissima congiuntura ci induce ad un atteggiamento di sfiducia complessiva. Crolla il sistema dei consumi che ha tenuto in piedi l'economia e la condizione sociale, il sistema delle relazioni, molte di queste come si sa, inquinate da interessi privati a danno della comunità.

Insomma, il quadro non è affatto confortante.

Cosa succederà non lo possiamo sapere. Possiamo però avere un atteggiamento passivo o decidere invece di tirarci su le maniche e di capire cosa sarà possibile fare e soprattutto sarà necessario costruire rapporti di fiducia a partire dalla famiglia, dai luoghi di lavoro e trasformare la competizione in sana concorrenza, in collaborazione attiva.

La crisi che ci investe è ovviamente di portata planetaria e nessun intervento individuale sarà capace di interpretarla correttamente. Ma, nel nostro piccolo, sarà senz'altro utile una partecipazione propositiva di disponibilità e comprensione.

Evitare insomma il crearsi di conflittualità nocive e portatrici di ulteriori complessità. Quello di cui c'è bisogno, credo, sia proprio il contrario: partire dalla base, dai bisogni e cercare soluzioni vicino a noi.

Un nuovo ragionamento sul concetto di marchio Amiata non guasterebbe, ponendosi come punto di partenza di un percorso di fiducia nel futuro. Di questo sì, abbiamo bisogno.

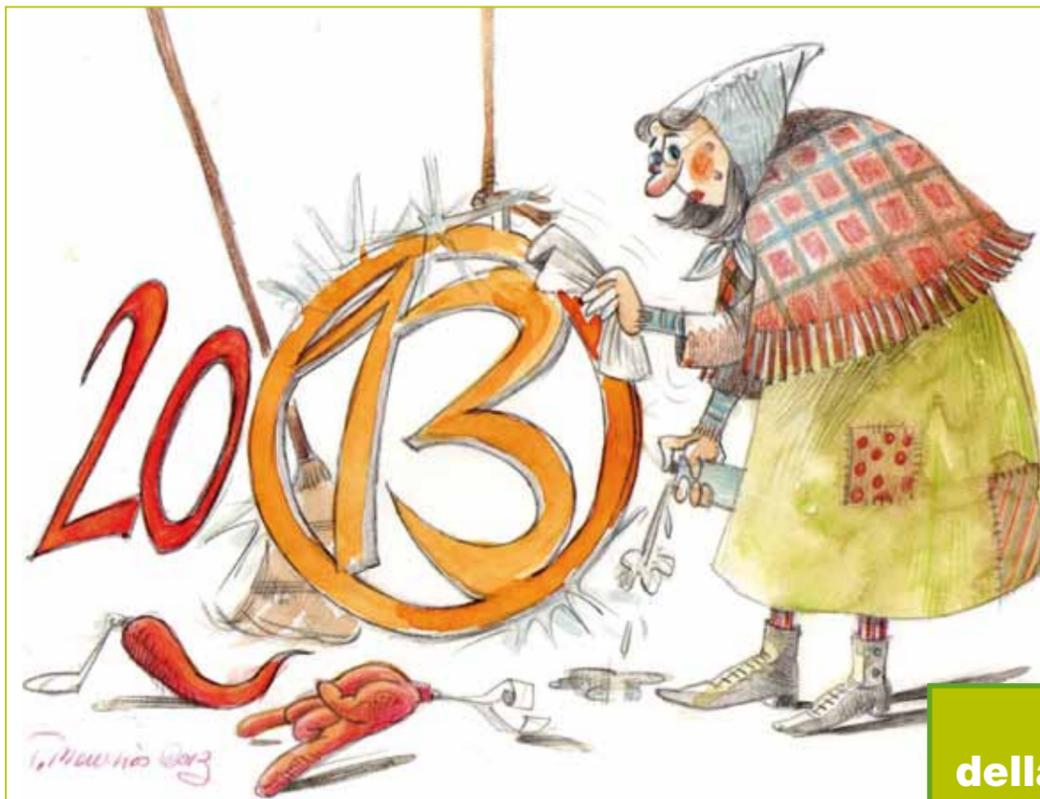
L'incerto cammino per il 2013 Coop Unione Amiatina, termometro della crisi

di Fiora Bonelli

Il terribile 2012 è finito. Ma la crisi, pare, non si è esaurita con lui. L'Italia ha certamente conosciuto tempi migliori dal secondo dopoguerra. E a dire il vero non c'era mai stato finora nessun governo, che avesse ucciso le speranze e le progettualità del popolo italiano come quello dimissionario. Così, nel fervore del nuovo anno che è cominciato, in un clima di festa che ci si è piccati di celebrare nonostante i cattivi umori collettivi, cosa resta del famigerato 2012 e cosa ci riserverà il prossimo anno? Abbiamo imparato a parlare inglese: spread (differenziale fra Bund e titoli di stato italiani), spending review (revisione della spesa pubblica, cioè tagli e colpi di accetta), choosy (schizzinoso, che ha la puzza sotto il naso), metamorfosi modernista di quell'altro appellativo di bamboccioni, appioppato da Padoa Schioppa ai giovani italiani, lo stesso che ebbe a dire che "le tasse sono bellissime", fornendo la base teorica all'applicazione pratica del governo Monti. Insomma, ce ne sarebbero di cose: fuochi di paglia di ribellioni subito bacchettate, porcelli da macellare ma con sette vite come i gatti, stipendi da ridimensionare e mai ahimè toccati. Magistrati che si lanciano in politica, politici che non vogliono dare il cambio e restano inchiodati a cariche e stili di vita consueti. Su tutto, l'impronta di un grande demiurgo che tira i fili, fa e disfa. Ma se questo è il mondo di chi governa e resta nelle dorate stanze del potere, la realtà è un'altra. Altra, la realtà quotidiana della gente comune, con stipendi già bassissimi e mangiucchiati fino all'osso dalle tasse, quella che fa la fila per appuntamenti che non arrivano mai agli ospedali pubblici, quelli che il ticket, comunque, lo digeriscono di brutto, quelli che non mandano all'università i figli perché non hanno possibilità. Il mondo è delle schiere di gente che accedono alla

Caritas e alle mense dei poveri, è di quelli che hanno un budget così esiguo che devono risparmiare anche sui beni di prima necessità. Dal problema economico che stringe nella morsa ognuno di noi, non è certo esente l'Amiata, che, anzi, vi si trova immersa dentro. Soprattutto le grandi aziende del versante senese sono in crisi nerissima, ed è appena il caso di tornare a fare la lunga lista nera delle imprese che per motivi diversi o chiudono, o si teme che lo facciano o usano la cassa integrazione o non rinnovano i contratti a tempo determinato. Amtec, Floramiata, Nuova Rivart, tanto per citare quelle che da sole in tempi di vacche grasse occupavano fino a 600 persone. E poi le situazioni traballanti del versante grossetano, dove sono in specie le piccole aziende a cedere, a chiudere, a decidere di appendere le scarpette al chiodo. Tengono alcune, come la GSI e le aziende legate alla gastronomia. Con l'affanno, invece, molti commercianti tentano di resistere. Spicca, fra le aziende che tengono e parano botta, la Coop Unione Amiatina che resta, leggendo i suoi numeri, un termometro inoppugnabile dello stato economico delle famiglie e fornisce una mappatura rigorosa dell'Amiata in fatto di crisi e di reazione alla crisi. Anche solo dalla conta e dall'analisi degli scontrini Coop si capisce il comportamento della gente. La macchina dei consumi va lenta: il numero degli scontrini è costante, ma diminuiscono gli importi. Resta ancora da fare una conta dell'andamento dei consumi in tempi natalizi, ma tastando il polso viene fuori che la crisi c'è e pesante. E dunque se è questo che si legge nei rullini delle casse, eppure la Coop come azienda è una realtà che regge bene, con una strategia precisa: "Rinuncia a fare margini. Ce lo impone la mission aziendale - spiega il presidente Giuseppe D'Alessandro - Stringiamo la cinghia, ma ci picchiamo di salvaguardare la clientela in quanto alla qualità e al prezzo. E poi c'è da garantire

l'occupazione. Speriamo proprio di poterlo fare, perché la Coop ha la sua solidità, ma la crisi impone di stare molto attenti. Il 2012 è andato bene, ma il preventivo del bilancio 2013 è ancora allo studio e dobbiamo rimboccarci le maniche". L'azienda Coop, come risulta dalla sua più che cinquantennale storia, ha infatti il grande merito di essere stata quella che ha tenuto col territorio un rapporto forte, mantenendo nei piccoli centri una politica commerciale viva e tenendo in piedi un rapporto importante coi fornitori locali. Filosofia che ha permesso ad una generazione intera di non abbandonare il proprio territorio. Ed è proprio per salvaguardare il comprensorio amiatino che Coop ha cominciato a picchettare anche la provincia di Viterbo: Canino, Montalto di Castro, Bolsena. "Abbiamo creato gli equilibri per una reale prospettiva, perché l'apertura di negozi in aree geografiche di rilevanza demografica, compensa la caratteristica di alcune zone del territorio amiatino che da tempo tendono ad un impoverimento della popolazione", commenta D'Alessandro. Ma per la sicurezza della continuità di una politica che coniughi insieme interessi della clientela, del territorio, dell'occupazione, occorre una specie di chiamata alle armi collettiva. C'è bisogno del risveglio di una sensibilità e di una sensibilizzazione generale che renda certa l'incertezza attuale delle risorse, con una redistribuzione delle stesse su tutto il territorio. E vi sono opportunità da cogliere, dove impegnare forze e creatività. Una di queste è il vapore geotermico: "Lo sfruttamento del vapore - commenta Giuseppe D'Alessandro - potrebbe essere un toccasana per i prodotti ortofrutticoli, e quindi anche Coop ne potrebbe beneficiare come anello della filiera". È necessario, insomma, creare una rete territoriale che sfrutti le risorse esistenti e di cui i cittadini possano godere per ricaduta naturale. Lo stesso ragionamento che funziona per l'incremento del turismo, che vede Coop impegnata in tutti i fronti. Portare turisti, infatti, significa rimettere in moto tutte le attività commerciali: "I nostri soci, spiega D'Alessandro, hanno sconti per le attività sportive legate alla neve. Anche l'oro bianco è una specifica risorsa amiatina. Ed è questo che vogliamo incentivare. Perché le imprese danno al territorio un senso e un orientamento e se vogliono possono migliorare l'equità sociale. Su questo ragionamento Coop ha incentrato i suoi obiettivi. È, questa, la missione di Coop Amiatina". Dunque un termometro, che dovrebbe essere il misuratore reale delle stesse politiche e scelte strategiche dello sviluppo della zona, snodo economico-sociale di rilievo nel panorama odierno.



E-MAIL
della REDAZIONE
NCAmiata@gmail.com

Turismo: la Maremma Toscana è ai primi posti per gradimento

In un anno quasi raddoppiato il numero di aziende iscritte a Facebook



In un anno è quasi raddoppiato il numero di aziende turistiche della provincia di Grosseto iscritte a Facebook, che sono passate dalle 340 del 2011 alle 658 del mese di novembre 2012. Il numero di utenti che seguono le pagine aziendali delle strutture su Facebook sono 133.793, registrando un +210,6% rispetto al dato 2011. Questa una delle tendenze che emerge dalla ricerca Maremma Brand Index, i cui risultati sono stati presentati a Palazzo Aldobrandeschi. La ricerca, inserita nel più ampio progetto regionale Necstour, è promossa dalla Provincia di Grosseto e realizzata da un gruppo di giovani laureati sotto la guida dell'ex direttore dell'Agenzia di promozione turistica grossetana, Francesco Tapinassi.

“Questi dati - dichiara Gianfranco Chelini, assessore provinciale al Turismo - confermano quanto stia aumentando, negli operatori turistici locali la consapevolezza e la convinzione che i social siano sempre più uno strumento indispensabile per presentarsi su un mercato globale e competitivo. Cresce, infatti, dal punto di vista qualitativo e quantitativo l'utilizzo di Facebook, soprattutto da parte degli agriturismi, mentre Twitter, che è meno diffuso, inizia a prendere campo nelle strutture alberghiere. Ma il dato più importante riguarda il Gri o global review index, cioè il punteggio globale di gradimento espresso dagli ospiti, che è altissimo per la destinazione Maremma Toscana, pari all'86%, ovvero al di sopra delle 10 città turistiche principali d'Italia, monitorate da Review Pro. Questo conferma quanto stiamo crescendo anche dal punto di vista dell'accoglienza”.

“Da sottolineare la particolarità della ricerca - commenta Francesco Tapinassi - che non è una delle tante a campione, effettuate sul territorio: per la sua completezza fornisce una fotografia reale e attendibile. Per la prima volta, tra l'altro, per una destinazione turistica, viene utilizzato un programma che analizza la reputazione degli alberghi estendendo la ricerca anche all'extralberghiero. In tutto sono state analizzate oltre 22mila recensioni, in 29 lingue, attraverso 32 canali diversi, e recensite 1856 strutture ricettive. Circa 259 operatori utilizzano canali di vendita su internet: anche questo è un importante segnale della propensione delle imprese maremmane verso l'innovazione e l'e-commerce. Sono 113 le imprese ecosostenibili, il 63% comunica questa caratteristica sulla propria homepage.”

Lo studio è stato oggetto di interesse alla Bto, e venerdì sarà presentato nel corso di una iniziativa della Trentino School of Ma-

nagement. Inoltre, sarà inserito nel libro sulle recensioni, scritto da Roberta Milano, i cui proventi saranno devoluti agli alluvionati della Maremma. Tra i partner della ricerca figurano anche QNT commercializzazione di Review Pro in Italia e Officina turistica, che si è occupata della parte sulla sostenibilità e sta gestendo il blog web innovation in Maremma.



Chiusura ufficio postale di Vivo D'orcia

Gli Assessori Vagaggini e Rustici contro la decisione di Poste Italiane



A seguito della presa di posizione delle forze politiche di centrosinistra gli assessori del Comune di Castiglione d'Orcia **Marco Vagaggini e Cinzia Rustici** si dichiarano in accordo con quanto espresso e ribadiscono la loro totale contrarietà alla decisione di sopprimere lo sportello postale di Vivo d'Orcia.

“Una decisione presa da Poste Italiane senza spiegare i criteri, senza valutare le ragioni economiche, senza alcun confronto; chiudere lo sportello nella frazione più abitata e quella più montana del Comune

è una decisione che non riusciamo a comprendere e vogliamo sapere le vere ragioni che hanno portato alla soppressione. La Giunta della quale facciamo parte era informata dallo scorso anno dell'ipotesi di razionalizzazione ma la discussione, dopo un primo stop, era ripartita con la mediazione dell'Amministrazione Provinciale; tuttavia nessuna notizia ufficiale dava in chiusura lo sportello di Vivo fino a venerdì 7 dicembre quanto il Direttore Generale di Poste Italiane ha raggiunto telefonicamente il Sindaco per dare la comunicazione. Tutti i Sindaci

interessati dalle soppressioni potranno confermare la verità di quanto affermiamo.”

“Da giorni si rincorrono voci che insinuano un presunto accordo tra Amministrazione Comunale e Poste Italiane - continuano gli Assessori - per la chiusura dello sportello del Vivo in cambio del mantenimento di quello di Campiglia. Un accordo che per quanto ne sappiamo non esiste, del quale noi non siamo al corrente e che il Sindaco, insieme a Poste Italiane ha il dovere di smentire”.

Per questa ragione Vagaggini e Rustici hanno approvato l'invio di un appello a Regione, Provincia e Uncem sottoscritto da PD, SEL Partito Socialista e dall'Associazione Pro Loco Vivo e richiesto l'intervento del Prefetto.

“Poste Italiane - concludono gli assessori - ci deve delle spiegazioni e la nostra protesta continuerà, al fianco dei nostri cittadini e delle forze politiche fino a quando non avremo le risposte alle nostre richieste.”

Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XIII, numero 1, Gennaio 2013
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 Mambriani, 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 Mambriani, Ennio Sensi, Sergio Menicucci, Luca Fazzi, Giuseppe Boncompagni, Andrea Simoni, Bianca Maria De Luca, Santino Moreno Micheli, Niccolò Sensi, Rachele Ricco.

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 30 dicembre 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.

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 |

ALFIERI

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN LEGNO

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

C&P adver

FACCIAMO GRAFICA
MANIFESTI LOCANDINE FLYER
DEPLIANT CATALOGHI LIBRI EBOOK
BIGLIETTI DA VISITA

FACCIAMO COMUNICAZIONE
SITI INTERNET DISTRIBUZIONE
SOCIAL NETWORK RIVISTE DIGITALI

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

Aforisma del mese

A dorò i partiti politici: sono gli unici Aluoghi rimasti dove la gente non parla di politica.

Oscar Wilde

a Franco Ulivieri animatore del Comitato Pro Renzi

di Adriano Crescenzi

Il riferimento è rivolto a questo momento importante, quello delle primarie nel Pd sulla scelta del candidato premier fra Bersani e Renzi, una consultazione aperta a tutti e, proprio alla luce dei risultati di queste primarie nell'Amiata occidentale abbiamo raccolto alcune riflessioni del presidente Franco Ulivieri.

Presidente, che risultato dà alle primarie?

“In ambito locale e regionale abbiamo raccolto un ottimo risultato. In termini numerici credo che siamo andati oltre le aspettative, l'Amiata ha votato in modo molto significativo per un rinnovamento politico e lo stesso credo valga sia per tutta la Provincia di Grosseto che per la Regione. A livello nazionale il voto ha premiato Bersani, rimane però un ottimo risultato quello di Renzi che, sicuramente, saprà espandere in futuro i propri consensi sia all'interno del Pd sia fra gli elettori del centrosinistra.

Cosa farete, ora, dopo il voto?

“Noi continueremo la nostra battaglia politica all'interno del partito, dove vogliamo far crescere l'idea di un rinnovamento complessivo del partito che deve superare la situazione attuale, causata sia dalla giovane età del partito stesso che della vecchia dirigenza. Inoltre, vogliamo mantenere un legame stretto con tutti quegli elettori che si sono avvicinati per la prima volta al centro sinistra e che vedono in questo la possibilità di dare all'Italia una forza politica in grado di governare le nuove dinamiche economiche, sociali e culturali.

Come giudica il voto nella provincia di Grosseto e come si muoverà in questo ambito il movimento di Renzi?

“Il consenso è stato ampio anche in Provincia, vincendo Renzi in luoghi simbolo come il capoluogo, Follonica, l'Amiata, l'Argentario. Noi porteremo l'impegno che abbiamo preso in campagna elettorale soprattutto per quanto riguarda la scelta dei candidati



sia nelle prossime elezioni politiche, sia nei futuri passaggi istituzionali che riguardano l'elezione del sindaco in alcune realtà provinciali”.

Il Pd a livello provinciale ha assunto varie posizioni rispetto alle primarie.

“Sì, è vero. Oltre alla presenza dei Bersaniani ‘duri e puri’ si è formato anche un gruppo degli ‘Amici del Giaguaro’ che hanno appoggiato Bersani con qualche distinguo iniziale, ma che poi mi sembra di avere visto venire meno all'avvicinarsi delle elezioni. Poi c'è l'ala Renziana del partito, fatta da pochi iscritti e da tanti simpatizzanti, fra cui molti giovani. Credo che le varie posizioni delle componenti debbano trovare spazio all'interno del Pd e mi auguro che si apra un confronto democratico per rilanciare il partito stesso, che ha bisogno di tutte le sue componenti. Noi ci siamo, come componenti pronti su questo percorso, consapevoli della forza che abbiamo nei numeri, nelle persone, pronti a mettere in pista uomini e donne che portino avanti le idee per cui ci stiamo impegnando.

Quindi, non una resa dei conti?

“No, assolutamente. Nessuna resa dei conti, ma un'analisi da parte dell'attuale gruppo dirigente che guida il partito in ambito provinciale. Il voto del 25 novembre, ha significato: voglia di rinnovamento, ricerca di nuove persone pronte ad impegnarsi, una sana politica che sappia ridestare interesse e consenso”.

In ambito locale il voto cosa rappresenta?

“Il voto ha già presentato qualcosa di interessante, perché è già partito un dibattito per costruire un nuovo quadro politico istituzionale che deve governare questo territorio dopo la scadenza elettorale del 2014.

Si impone quindi una scelta di uomini e donne che vadano a sostituire gli attuali amministratori?

“Nei Comuni i cui amministratori hanno alle spalle due legislature si auspica un nuovo modello di governo del territorio stesso, perché c'è necessità di ridisegnare alcune strategie politiche dell'Amiata”. Ora l'attesa è per le altre primarie, quelle partecipate dai soli iscritti al partito democratico, e dalle quali usciranno i nomi dei candidati al Parlamento.

Semproniano continua la telenovela sull'approvazione del bilancio 2011

di Niccolò Sensi

Con una lettera infuocata al sindaco Bellini, il gruppo di opposizione ‘Uniti per Semproniano’ annuncia la mancata partecipazione da parte del gruppo al Consiglio Comunale previsto per il 21/12/2012.

La decisione è stata presa già in occasione del precedente Consiglio Comunale che il gruppo di centrosinistra ha disertato poiché i due punti all'ordine del giorno, aventi per oggetto il riconoscimento di debiti fuori bi-

lancio e l'assestamento generale di bilancio 2012, non erano stati preventivamente portati all'attenzione dell'apposita commissione consiliare permanente ‘Servizi Finanziari’. Questo perché la maggioranza a suo tempo ha voluto dichiarare la decadenza del membro di opposizione di questa commissione, senza poi però provvedere alla sua sostituzione. Da allora ha omesso sistematicamente la convocazione della commissione stessa, per tutti gli atti per i quali la convocazione sarebbe prevista.

Inoltre è necessario sottolineare come benché

il Consiglio Comunale del 21/12/2012 sia stato convocato essenzialmente per approvare – con quasi otto mesi di ritardo – il bilancio consuntivo 2011, neanche tale documento sia stato portato alla preventiva attenzione della commissione, sommando così una nuova puntata a questa già interminabile vicenda. Oltre a ciò, come si spiega nella missiva, “si aggiunge anche la beffa della nomina del componente di opposizione nella commissione ‘Servizi finanziari’ in un punto successivo all'approvazione del documento che la commissione stessa avrebbe dovuto esaminare.

dal 16 novembre
al 15 dicembre 2012

Alluvione in Maremma. Purtroppo anche alcuni morti e dall'Amiata partono i soccorsi.

Sergio Monaci. Scompare troppo presto il noto avvocato ed ex sindaco di Seggiano.

Vannino Chiti. Il senatore arriva in sala consiliare ad Arcidosso.

Renzi-Bersani. Amiata divisa, confronto in discoteca.

Arcidosso. Multato mentre aiuta il padre invalido. Protesta. E dopo il sindaco promette un posto auto per invalidi.

Petricci. Prodotti poveri e ricchi sapori, incontri e degustazioni.

Castel del Piano. Si discute di tagli ed eccellenze dell'ospedale.

Castel del Piano. Il Poggio sostituisce Giuseppe Roussel con Francesco Magnani alla guida.

Marzio Mambrini. Il sindaco castellazzarese si schiera con Vendola e vorrebbe l'Amiata unita.

Corale Verdi di Arcidosso. Si festeggia il trentennale, Complimenti per la notevole attività.

Abbadia San Salvatore. Torna potabile l'acqua dopo dubbiosi controlli. I valori rientrano nella norma.

Alessandro Pacini. Il giovane pianese scompare in un drammatico incidente.

Abbadia San Salvatore. Si alle luminarie natalizie nonostante la crisi.

Giorgia Ziliani. Complimenti alla giovane badenga, campionessa regionale di dressage.

Abbadia San Salvatore. Rottweiler aggrediti e uccise cane di piccola taglia, deferiti sei giovani chianini.

Montegiovani. Nuova scoperta archeologica grazie a un gruppo di appassionati.

Crisi. Morde sull'Amiata, ma si spera in 500 posti di lavoro nella pelletteria.

Movimento 5 stelle. Si cerca di farlo decollare ad Arcidosso.

Province. C'è chi pensa sia meglio unire i comuni in grandi lotti.

Focarazza. Torna il rito del fuoco di Santa Caterina, come ogni anno, con la solita intensità.

Santa Fiora. Incontro pubblico su energia e teleriscaldamento.

Giorgio Hausermann. Il professore di Locarno ospite all'Avogadro di Abbadia.

Val d'Orcia. Il Parco organizza passeggiate.

Abbadia San Salvatore. Il pozzo dell'Abbazia emette un misterioso fischio modulato.

Piancastagnaio. Amiata e val d'Orcia sensibili ai problemi della violenza sulle donne.

Abbadia San Salvatore. No agli impianti di radio diffusione della vetta.

Marcello Bianchini. Per l'avvocato arcidosso è l'ora di scegliere sulla fusione dei comuni.

Curdi amiatini. In sciopero della fame. Occorrerebbe un dibattito sulle integrazioni, nessuno più ne parla.

Seggiano. Un premio Anci per il Museo dell'olivastra per la sua capacità di coniugare tradizione e innovazione.

Arcidosso. Il gazebo solida dell'Aido paga la Tosap, protesta il consigliere Nannoni, ma è legge.

Alluvione. Oltre due milioni di danni calcolati.

Castel del Piano. Ladri in casa, spariscono 40.000 euro di gioielli.

Castiglione d'Orcia. Cannabis coltivata in agriturismo.

Abbadia San Salvatore. Risorse per enti pubblici nella filiera foresta, legno, energia. Pubblicato il bando.

Castell'Azzara. 18 mesi per la coltivazione di cannabis a Emanuele Petri.

Abbadia San Salvatore. Il sindacato non firma l'articolo 47 sulla fusione della grande selex.

Norman Baiocchi. Esce una raccolta del bravo musicista badengo.

Abbadia San Salvatore. Il mistero degli alberi caduti nel fosso dell'Ermite infiamma Facebook.

Piancastagnaio. Attività importante del centro Donna Amiata Val d'Orcia.

Abbadia San Salvatore. Iniziative da intraprendere e opere urgenti da realizzare per evitare emergenze.

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

**Istituto di Bellezza
Centro Abbronzatura**

Le Miroir
di Cini Pamela

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

TRATTORIA

La Tagliola

Tel. 0564 967351 - Bagnoli, Arcidosso



di Giancarlo Scalabrelli

Un passo avanti, uno a destra, uno a sinistra, stop, uno indietro, esitazione, un giro completo a destra, mezzo giro a sinistra, sospensione, poi casché. Proseguire fino a fare un giro completo della sala per tornare al punto di partenza.

Siamo vicini alle festività c'è chi ha passione per il ballo, non è male l'idea di ripassare i passi fondamentali per migliorare la tecnica e fare bella figura in sala da ballo.

I passi che abbiamo descritto tuttavia sembrano simulare quello che accade o è accaduto nel nostro paese negli ultimi venti anni, di cui si è riferito in qualche passaggio nei precedenti numeri. Molti opinionisti concordano nella difficoltà di indivi-

duare delle valide prospettive di rilancio del paese per il futuro. Se prendessimo esempio dal ballo ci troveremo di fronte a degli schemi abbastanza rigidi, dove ogni ballo ha dei passi ben codificati, anche se poi in una sala affollata bisogna farsi largo, e talvolta fare una giravolta invertendo la direzione, cosa nella quale i nostri politici appaiono districarsi abilmente. Ma non dobbiamo biasimarli per questo, dovremo finalmente aver capito che una cosa la sanno fare bene: tornare sempre al punto di partenza!

Non dobbiamo stupirci se il ballerino cambia l'abito ripresentandosi a diverse feste. È evidente: ogni ballo ha bisogno di un abbigliamento specifico, pensate al tango o al valzer, non possiamo pensare di vestirli come quando si balla un *paso doble*!

Ma non dovremmo nemmeno stupirci se si cambia partner, non si può mica ballare sempre con la stessa persona! Nelle vecchie feste familiari, in Toscana, era in uso il "ballo della scopa": praticamente un ballerino aveva in mano una scopa che consegnava all'uomo di un'altra coppia. La regola era che non si poteva rifiutare la scopa, che veniva consegnata ad un altro dopo aver fatto qualche passo. Il gioco finiva quando cessava la musica, con lo sconcerto di chi stringeva la scopa e non la partner con cui aveva iniziato a ballare. Questo gioco aveva una variante, cioè quella di sottrarre una poltrona alla fine del ballo, lasciando fuori dal gioco chi rimaneva in piedi. Più o meno è quello che può accadere a chi siede oggi in parlamento.



Formare le coppie è fondamentale per avere maggiore affiatamento. Ma ce ne sono alcune che non si legheranno mai, per varie incompatibilità. C'è chi ha idiosincrasie nel giro di destra, altri nel voltare a sinistra, altri ancora non riescono ad andare in avanti ma possono solo retrocedere. Di questi esempi negli ultimi anni ne abbiamo un vasto campionario.

In certe gare di ballo bisogna unirsi a dei partner per formare coppie inedite e questo aumenta le difficoltà. Nell'era post Beatles si era già capito che si poteva ballare anche

da soli (ricordate il twist e lo shake?), ecco allora che anche quelli che, di fatto, non saprebbero ballare in coppia si scatenano. Nel ballo c'è la possibilità di essere creativi, ognuno cerca di farsi una nuova identità proponendo passi inediti oppure si rispolverano vecchi passi presentandoli come nuovi, per attirare il consenso dei votanti. Tutto dipende da chi li giudica, è evidente come sia facile gabbare una giuria popolare che valuta soprattutto le apparenze senza entrare troppo nel merito. Una giuria tecnica escluderebbe chi ripete pedissequamente gli stessi passi e l'esibizionista che compie errori ma li maschera con giravolte esilaranti. Certo non sarebbe eticamente corretto che un giudice decida di partecipare alla gara (conflitto di interessi), anche se ci sono stati degli esempi (e non saranno gli ultimi!) di insuccesso, di giudici che conoscevano bene le regole del ballo ma non andavano a tempo, una volta scesi in pista. In passato ho frequentato molto le sale da ballo, la musica e il ballo ce l'ho nel sangue, sono andato anche a scuola dal maestro Pacchierotti, per perfezionare la tecnica. Ora che non ballo più, sono convinto che potrei essere un buon giudice. Dico a voi tutti, cercate di esercitarvi finché siete in tempo, dovrete essere più preparati, così, anche se non andrete a ballare, quando dovrete giudicare quelli che scendono in pista, e tra poco dovrete farlo! Avrete elementi di giudizio più attendibili e più imparziali.

Buon ballo a tutti e auguri per le prossime festività.

Le nuove tecnologie aiutano davvero l'istruzione dei bambini di oggi?

di Marco Baldo

È un dato di fatto che i bambini che nascono oggi, ma anche quelli che sono già in età scolare, siano dei

nativi digitali: per loro il libro di carta è o sarà meno familiare di un tablet o di uno schermo al led. Con genitori che hanno almeno un pc ed un tablet in casa e l'industria ludico-educativa che punta sull'ap-

prendimento digitale è inevitabile che sia così. Alcuni potrebbero concludere che tutto ciò rende più elastiche le menti dei nostri bimbi: in realtà, se questo è parzialmente vero, una statistica rileva il loro peggioramento nelle capacità di lettura, ovvero la base per una cultura essenziale. I dati sono quelli dell'associazione internazionale per la valutazione del rendimento scolastico ed hanno riscontrato un calo di dieci punti dei bambini italiani rispetto al 2006 ed un valore analogo a quello del 2001. Il tutto sotto il sorriso beffardo di Stati Uniti, Hong Kong e Singapore che registrano un incremento notevole. La valutazione che ne consegue punta necessariamente il dito più che sulle tecnologie in se stesse (visto che negli USA, ad esempio, esse non sono certo snobbate), sulla capacità, soprattutto delle famiglie, di mediarne l'uso. Le responsabilità dei genitori appaiono ancora più evidenti se si ricorda che l'Italia vanta il triste primato del 45,3% dei lettori contro il 70 e l'82 rispettivamente di Francia e Germania. È dunque logico che i bambini di oggi subiscano l'influenza negativa dell'ambiente culturale in cui vivono, con genitori che difficilmente possono spronare i figli a leggere se sono

i primi a non farlo. In più sorge spontaneo chiamare sul banco degli imputati anche il nostro sistema scolastico: altri dati ci confermano un appiattimento verso il basso del livello di competenze, con un livello intermedio raggiunto dall'85% degli studenti ma un livello avanzato raggiunto solo da un 10%. Ciò significa che la nostra scuola si è concentrata sulla popolazione scolastica più debole, il che è meritorio, ma non ha fatto abbastanza per alimentare l'eccellenza.



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

RISTORANTE Anna

VL. GRAMSCI 486
PIANCASTAGNAIO (SI)
TEL. 0577 786061 - CELL. 389 4224179
FAX. 0577 786061
RISTORANTE_ANNA@VIRGILIO.IT

PAGANUCCI ILVIO

Olio - Formaggi - Vini - Prodotti tipici

INGROSSO E DETTAGLIO ORTOFRUTTICOLI

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

Il vaso di Pandora

Ferramenta - Casalinghi
Articoli da regalo
Elettrodomestici - Elettrodomestici
Rivendita San Marco
Colori & Vernici
Servizio tintometrico

IL VASO DI PANDORA DI ROSSI MARCO
PIAZZA CASTELLO 2 - 53025
PIANCASTAGNAIO (SI)
0577 786152

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

Arcidosso: Centro Benessere spa di Moira Fabbri. Un sogno realizzato

cronaca
locale



FOTO ARS



simo, che stimola il collagene e vuol dire ringiovanimento e benessere totale. Poi Moira offre, nel suo centro, una zona in cui si offre la "linea del Marocco". "Ci si immerge in una atmosfera curativa - spiega Moira - con tutta una gamma di rituali, cerimoniali berberi. Qui usiamo la linea Morgana, fra le migliori a livello mondiale, e altri prodotti cosmeceutici, quelli, cioè, che per la loro efficacia sono sempre più simili ai farmaci e vengono usati per il rassodamento, il dimagrimento, la tonificazione". Infine la "stanza del sale": "Anche questa - spiega Moira - non è una comune stanza del sale, ma è una location curativa, dove 20 minuti di trattamento corrispondono a 3 giorni di mare. Vi si cura l'asma, l'artrite reumatoide e altre problematiche che trovano giovamento notevole da questo trattamento". Moira confessa di avere provato tutto quello che propone alla clientela: "Voglio offrire alla clientela quello che per prima ho testato io stessa e soprattutto voglio fare in modo che chi viene qui viva una sorta di rinascita. Amo coccolare le mie clienti con cui ho profondi rapporti anche di amicizia e confidenza. Siamo una grande famiglia con un obiettivo comune: il benessere fisico e spirituale allo stesso tempo". L'inaugurazione del centro benessere in Piazza Donatori del Sangue di Arcidosso ci sarà il 6 gennaio alle ore 11.

La Befana ha portato ad Arcidosso un sogno realizzato. Un nuovo centro benessere, ma di quelli che assomigliano a una favola sognata. L'ha costruita, tassello dopo tassello, Moira Fabbri, che da 13 anni lavora come estetista ad Arcidosso, ma che coltiva da quando era piccola, ed abitava a Manciano con i genitori, una grande passione e un desiderio: avere un centro vero, di quelli con la C maiuscola da aprire proprio sull'Amiata, in quel paese arcidosso dove lei è arrivata dopo aver lavorato 9 anni, di cui 3 come responsabile, alle Terme di Saturnia e 2 anni ad Orbetello. Poi il matrimonio, il trasferimento in montagna, un figlio e mamma Gabriella che fin da piccola ha assecondato la sua vocazione e che l'ha sempre sostenuta. Sacrifici familiari per permetterle di frequentare a Livorno i corsi per estetista, il diploma e finalmente il lavoro. E adesso che Moira ha quaranta anni ed è un talento nella sua professione, arriva la realizzazione di quel sogno. È la titolare unica del Centro benessere spa, che lei stessa ha ideato, progettato e costruito con amore e dove lavorerà con il suo staff: Katia, Martina, Francesca e Jessica, le professioniste a cui si aggiungeranno, volta per volta, altri operatori esterni per trattamenti olistici personalizzati. La parola d'ordine di Moira è offrire alta qualità di servizi a prezzi giusti: "Fin da bambina - racconta Moira - io che venivo da una famiglia campagnola, con risorse economiche limitate, pensavo che da grande, quando fossi diventata l'estetista che sognavo di essere, avrei messo dei prezzi bassi, cosicché tutti si potessero permettere dei trattamenti benessere. E sono ancora dell'opinione che si possa coniugare un buon servizio con un ottimo prezzo". Il centro che Moira Fabbri ha aperto in piazza Donatori del sangue, ad Arcidosso è davvero una sorta di terra promessa, per tutte le età e tutti i portafogli.



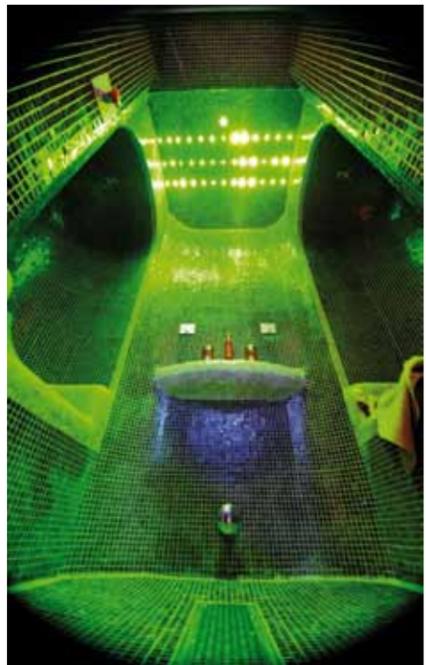
gli. Si entra nel centro e a sinistra si apre la zona "estetica", dove si usano esclusivamente prodotti delle Terme di Saturnia con trattamenti intraceuticals, il trattamento ultima generazione di riempimento delle rughe usato dalle star e dalle regine, poi la pulizia della pelle, l'ozonoterapia e molto altro. E ancora, il solarium, una novità assoluta, e di cui in Italia esistono solo due esempi: un solarium particolaris-



Non voglio essere eternamente bella, ma eterna di fronte alla bellezza.

Rasul • Stanza del sale • Biosauna • Trattamenti estetici e curativi
Tecniche olistiche con operatori specializzati nell'ambito del benessere
Prodotti Terme di Saturnia • Prodotti Morjana

di Moira Fabbri
Via Parco Donatori del Sangue 76 - 58031 Arcidosso (Gr) - 0564 91 60 09
www.esteticaebenesseremoira.it



Piancastagnaio. Al debutto lo spettacolo "Galileo" sull'integrazione voluto da Osa e Cesvot.

Piancastagnaio. Trippa e frattaglie nei locali della Pinetina. Si riscoprono antichi sapori.

Olio mio a Cinigiano. Ottima iniziativa per la valorizzazione.

Seggiano Olearia. Si ripete la kermesse annuale, con interessanti iniziative e interventi.

Seggiano. Vandali in azienda bruciano un trattore.

Consorzio forestale Amiata. Arriva il premio Eco and the city.

Semproniano. Altra rottura in giunta sul bilancio.

Federico Balocchi. L'assessore provinciale della Selva si schiera con Bersani.

Franco Olivieri. Prevenzione come rimedio all'emergenza pioggia. Occorre organizzarsi.

Marcello Bianchini. Chiede un incontro pubblico con la Asl.

Movimento 5 stelle. Luogo di raccolta top secret...

Castel del Piano. Festa per la contrada delle Storte.

Sel. Unisce i 3 circoli e invita Siena.

Enel green power. Nessun pericolo dalla centrale di Bagnore...

Oreste Giurlani. Il presidente Uncem interviene sulla sanità: i progetti devono essere condivisi. Illustra inoltre le possibilità di GiovaniSi, con relativi abbattimenti della burocrazia. Funziona l'infopoint di Castel del Piano.

Gas Estra. Si pensa ad un gas odorizzante per rendere le fughe subito riconoscibili.

Fausto Arrighi. Il pittore avvocato dopo New York sbarca a Parigi. Complimenti!

Infopoint GiovaniSi. 40 stage lavorativi attivi, 80 contatti. Funzionerà. Speriamo.

Sanità. Tagli e futuro, ne parla il Direttore generale Mariotti. Nessuna riduzione a posti letto e servizi. Ospedale salvato. Ma niente mannaia solo a medicina e radiologia.

Castel del Piano. Si finge badante e ruba tremila euro di oro ad una anziana.

Castel del Piano. Centenarie truffate da un'amica settantaquattrenne.

Kronos di Castel del Piano. Raduno bandistico.

Castanicoultura. Contributi in arrivo per progetti di trasformazione e acquisto macchinari.

Marcello Bianchini. L'ex sindaco arcidosso passa da Renzi a Grillo.

Castel del Piano. Seduta straordinaria del consiglio comunale con gli studenti.

Piancastagnaio. Polemica sulla questione del palazzo Bourbon del Monte, interviene l'architetto Sbrilli.

Arcidosso. I bimbi dell'asilo pompieri per un giorno.

Santa Fiora. Si discute di inquinamento acustico.

Campiglia d'Orcia. Su Facebook compare anche un Ufo.

Abbadia San Salvatore. Gran successo del teatro sperimentale di Macrini.

Abbadia San Salvatore. Interrogazione di Rc su Piazza della Repubblica.

Seggiano. Arriva il Girolio d'Italia nazionale con degustazioni e giochi.

Montecucco. Star tra i Winelovers a Firenze.

Castel del Piano. Spettacoli di burattini e canzoncine di Natale alle primarie sul tema di pace e giustizia.

Mario Arrighi. Scompare il noto cittadino castelpianese, uno dei fari della contrada Borgo.

Castel del Piano. Bimbi in consiglio comunale con i lavori sul palio.

Neve. Arriva un'imbiancata in vetta a fine novembre.

Focarazza di Santa Cateriana. Per un informatore centenario sarebbe uno stratagemma militare.

Castel del Piano. Beccato con la droga nelle mutande...

Francesco Magnani. Il nuovo capitano della contrada castelpianese del Poggio.

Santa Fiora. All'ordine del giorno l'assestamento del bilancio.

Castel del Piano. Nessuno sa più nulla degli arredi sacri scomparsi...

Seggiano. Circonvenzione di anziana. A giudizio fratello e cognata.

di Rossana Nicolò

Fino al 13 gennaio sarà possibile vedere i raffinatissimi acquarelli di Pedro Cano in mostra in uno dei luoghi più suggestivi del centro antico di Roma, ai Mercati di Traiano.

Pedro Cano nasce nell'agosto del 1944 a Blanca (Spagna), studia all'Accademia San Fernando di Madrid poi, nel 1969, si trasferisce a Roma dopo aver vinto il Prix de Rome all'Accademia di Spagna e dove comincia la sua carriera che lo vedrà esporre in alcune tra le più grandi città del mondo, da Madrid a Beirut, a Lisbona, Amsterdam, Parigi, New York, Toronto, Bogotà, Salisburgo. Fra i lavori più recenti ricordiamo un ciclo di grandi carte sui muri di Roma, 55 acquerelli sulle 55 città invisibili di Calvino, la serie "Identità in transito" alle Terme di Diocleziano a Roma e poi a Firenze a Palazzo Vecchio.

L'esposizione ai Mercati Traianei offre una sorta di percorso della memoria in cui Pedro Cano rappresenta in 54 opere tutti i colori, la storia e i segreti di un Mediterraneo, scenario invisibile del suo viaggio dell'anima. Tre isole - Maiorca, Patmos, Sicilia - e sei città - Alessandria, Cartagena, Istanbul, Napoli, Spalato, Venezia - per un percorso individuale dell'artista alla ricerca della propria storia in un gioco di emozioni, rimandi e ricordi selezionati. Pedro Cano dedica ad ogni città o isola sei immagini, realizzate ad acquarello su carta ed accostate a formare una composizione unitaria.

I vecchi alfabeti di Alessandria, i ritratti di Alessandro Magno ripresi da marmi e antiche monete, le mappe del porto rappresentano la città quando aveva ancora la parvenza di sosta per carovane. A Cartagena l'attenzione è dedicata al sale, legato per secoli a questa città, uno dei tesori che volevano conquistare i romani quando arrivarono in questo luogo. Istanbul si identifica in Santa Sofia, gran tempio del cristianesimo, spazio millenario prototipo di tutta l'architettura religiosa del mondo islamico, sintesi e dialogo fra archi-

tettura orientale ed occidentale.

Le grate di un chiostro della certosa di Valdemossa rimandano il frangere delle onde in una Maiorca fatta non solo di marinai ma anche di un'agricoltura fonte di alimentazione. Napoli mostrata con il sole che invade alcune case e ne dimentica altre, e con la Smorfia, con le novantuno raffigurazioni numeriche, che introducono ad un mondo di tradizioni fantastiche. L'isola greca di Patmos viene descritta da raffinatissime ghirlande di ulivo, grano, uva, rose, limoni, lavanda usate per decorare le porte delle case, un buon augurio dalla spiritualità antica per gli abitanti dell'isola che celebrano i doni che la terra offre in quel periodo. Le memorie greche della Sicilia sono raccontate dalla rappresentazione della scultura: la Venere di Siracusa e il calore della pelle rappresentato dalla pietra e la carnalità del suo gesto, il Satiro Danzante col corpo che pare spiccare un salto nell'aria, il Giovane di Mozia che incanta per la modernità dell'enorme pezzo di marmo bianco che lascia intravedere il corpo di un uomo.

Spalato, prima dimora e mausoleo dell'Imperatore Diocleziano, poi rifugio, infine città raffigurata con labirinti di case e palazzi, un luogo che non ha spazi esterni o interni ma racchiude entrambe le opzioni, le raffigurazioni delle quattro porte, ognuna con il nome di un metallo, che conducono sempre nella città-palazzo o palazzo-città.

Impossibile - dice Pedro Cano - dipingere Venezia dopo Turner, individuare uno spunto veneziano non banale. Lo ha trovato nei colori malinconici della laguna e dei pali che spuntano dall'acqua, a volte attracco per le gondole ma spesso solitari.

Nove luoghi della memoria, nove rielaborazioni profonde e affascinanti del vagare di un artista, Pedro Cano, che diventano, da appunti di viaggio, testimonianze di civiltà, di antichità ma anche del futuro del Mediterraneo, che trova nelle radici della propria storia anche quella dell'artista e del suo eterno vagabondare.

Mercati di Traiano

Museo dei Fori Imperiali

Musei in Comune - Roma Capitale

Informazioni

Tel. 060608 (tutti i giorni ore 9.00-21.00)

Orario: Da martedì a domenica ore 9.00-19.00. Chiuso lunedì, la biglietteria chiude un'ora prima

Biglietto d'ingresso

Biglietto unico integrato museo + mostra: Intero € 11,00; Ridotto: € 9,00

Il calendario vaccinale della donna in età fertile e in gravidanza

di Giuseppe Boncompagni, Carla Contri, Rossano Santori

Il calendario vaccinale, per la donna in età fertile, nasce dalla necessità di prevenire sia le malformazioni pediatriche (legate all'infezione in gravidanza degli agenti di rosolia e varicella) che di evitare la mortalità infantile causata dalla pertosse. Per raggiungere questi obiettivi è necessario promuovere la vaccinazione contro la rosolia nelle donne in età fertile, cioè della classe d'età compresa tra i 15 e i 45 anni, ancora suscettibili all'infezione (test per la rosolia negativo) e che abbiano programmato una gravidanza (il vaccino deve essere somministrato almeno trenta giorni prima della gestazione). È auspicabile altresì il recupero di tutte coloro che abbiano superato indenni la gestazione, senza la necessaria copertura immunitaria, offrendo la vaccinazione antirosolia nel periodo immediatamente seguente al parto (post-partum). La vaccinazione può essere offerta in formulazione trivalente (vaccino contro gli agenti di morbillo, parotite e rosolia o MPR) o monovalente (Antirosolia o R). La somministrazione di una dose deve essere seguita dalla seconda con un intervallo di tempo di almeno 4-8 settimane. Il vac-

cino contro la varicella (V) può essere offerto sia nel periodo che precede la gravidanza (almeno 3 mesi prima) sia nel post-partum con analogo calendario: 2 dosi a distanza di almeno 4-8 settimane l'una dall'altra. È controindicata la somministrazione di vaccini contro Morbillo, Rosolia, Parotite e Varicella durante tutto il periodo della gestazione. La vaccinazione contro la pertosse deve essere offerta attivamente a tutte le donne in età fertile nel periodo che precede la gravidanza, nel post partum e se del caso anche nel III° trimestre di gestazione. La protezione contro l'agente della pertosse (*Bordetella pertussis*) deve essere estesa a tutto il nucleo familiare (marito, nonni, fratelli, altri conviventi) secondo la strategia cosiddetta del "Bozzolo" o "Coccon", che mira a creare una barriera protettiva di soggetti immuni intorno al neonato nei primi 60 giorni di vita. In questo lasso di tempo il neonato è infatti esposto all'agente infettivo, privo della copertura vaccinale (offerta a partire dal 61° giorno di vita). Analogamente viene adottata la profilassi antinfluenzale vaccinando anche la gestante (sempre nel corso del III° trimestre di gravidanza) qualora si preveda che la donna si trovi ad affrontare il picco epidemico priva della necessaria protezione.

Tabella. Strategie di prevenzione per le donne in età fertile

Vaccino	Test	Anamnesi (storia di malattia avuta nel passato)	Età 15-45	Gestazione III° Trimestre	Postpartum
Rosolia Monovalente (0)	Neg.	Non Significativo	2dosi(1)	Controindicata	2dosi(1)
	Pos.	Non Significativo	Soggetto immune.		
MPR	Neg.	Non Significativo per rosolia	2dosi(2)	Controindicata	2dosi(2)
	Pos.	Non Significativo per rosolia	Soggetto immune.		
Varicella	NN	Negativo	2dosi (3)	Controindicata	2dosi(3)
		Positivo	Soggetto immune.		
dTpa	NN	Negativo	3 dosi: 2 dT + 1 dTpa (4) (5)		
		Ultima dose maggiore di 10 anni	1 dose booster ogni 10 anni (5)		
Influenza	NP	Gestazione in periodo epidemico	1 dose		

LEGENDA. NS: Non Significativo; NN: Non Necessario; P: Non Pertinente

Note

- (0) Soggetto che rifiuta MPR
- (1) 2 dosi di vaccino monovalente antirosolia (R) a distanza di almeno 1 mese l'una dall'altra;
- (2) 2 dosi di vaccino trivalente MPR a distanza di almeno 1 mese una dall'altra;
- (3) 2 dosi di vaccino monovalente anti-varicella (V) a distanza di almeno 1 mese una dall'altra;
- (4) 2 dosi di vaccino bivalente contro gli

agenti di difterite e tetano (dT) a distanza di almeno 1 mese una dall'altra, seguite da una terza dose dopo 6-12 mesi dalla seconda con vaccino trivalente contro gli agenti infettivi di difterite, tetano e pertosse acellulare in formulazione per adulti (dTpa);

(5) La vaccinazione con dTpa deve essere estesa al nucleo familiare (strategia coccon) con l'obiettivo di creare una barriera protettiva del neonato nei primi 60 giorni di vita.

L'ACQUA È VITA NON SPRECARLA!

Campagna per il corretto uso dell'acqua
www.fiora.it

10 ANNI DI GESTIONE
2002
2012

Acquedotto del Fiora SpA

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DI GROSSETO

Per lo sviluppo delle imprese artigiane

Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Al ritmo di Roberto

Un piatto per Gennaio: la padellata

di Roberto Tonini

Quando s'ammazzava il maiale "fatto in casa" si cercava di farlo nella stagione più fredda possibile. Poteva essere novembre o dicembre, ma se si voleva essere certi s'andava direttamente a gennaio. La spiegazione è piuttosto semplice: tutte le lavorazioni venivano fatte "in casa", e per meglio dire, anche all'aperto. Il freddo aiutava a lavorare ed asciugare le carni macellate. Di solito si uccideva il maiale al venerdì, si faceva asciugare fino alla domenica mattina e allora si "spezzava il maiale", cioè si sezionava e poi si facevano i vari pezzi come prosciutti, spalle, salsiccia, rigatino, capocollo, rostinciana, soppressata, salami, buristo, fegatelli, e via dicendo. A seconda dei desideri e delle necessità della famiglia. Mentre la lavorazione della domenica andava ben oltre il mezzogiorno, e quindi dopo il pranzo, le incombenze del venerdì spesso finivano prima di mezzogiorno, proprio l'orario per mettersi a tavola e gustarsi l'ambita e meritata "padellata".

Un piatto così semplice e così naturale che nessun cuoco avrebbe mai potuto inventare: era semplicemente l'utilizzo spontaneo delle

aggiustature fatte al maiale appena ucciso e appeso ad una scala per sgrondare ed asciugare.

Di cosa si trattasse è presto detto: il maiale era stato tagliato in senso verticale sul lato della pancia, ma con un taglio normalmente piuttosto grezzo. Allora il norcino, per praticità, ma anche per estetica (e nel caso anche per ghiottoneria) rifilava il taglio. Cioè indirizzava e pareggiava il taglio, asportando quindi le rifilature della pancia, specie quelle rimaste macchiate con il sangue, sia in parte grassa che magra, sia parti di cotenna, sia della spuntatura delle costole, e cioè della "rostinciana". Questi erano la base - e la scusa - per la padellata. Poi per dare più consistenza e grazia al piatto veniva completato con altre parti più nobili e saporite. In primo luogo dalle ghiandole del sottogola, le animelle, piccoli pezzi di fegato, di polmone e di cuore. Insomma parte del "quinto quarto" che andavano a nobilitare la "padellata".

La preparazione era quanto di più semplice si possa immaginare.

Padella di ferro (mai abbastanza rimpianta)



con olio nuovo, aglio, ramerino e peementina. Il tutto aggiustato di sale e una spolverata di pepe fresco da ultimo. Una volta tutto ben rosolato una bella sbicchierata di vino rosso (buono), e una volta sfumato l'aggiunta di una dose di concentrato di pomodoro. Si fa andare a fuoco allegro e se necessario si aggiunge un po' di acqua calda.

All'epoca il piatto veniva servito dopo il primo che quasi sempre erano tagliatelle fatte in casa con il sugo di carne. Questo per un atto di riguardo verso il norcino e verso gli eventuali aiutanti.

Finita la buona abitudine di farsi il "maiale fatto in casa" non è certo venuta meno la voglia di prepararsi una bella padellata, specie nei giorni più freddi.

Ci sono delle giornate che con il loro clima mi dicono fin dalla mattina cosa vorrei mangiare. Se mi alzo e sento molto freddo mi viene subito a mente proprio la padellata. Poi siccome non c'ho il norcino e gli aiutanti da festeggiare trovo una degna compagna a così tanto buon mangiare, e cioè la polenta. Per la polenta la penso come per la pizza: o la mangi a Napoli se non è una imitazione più o meno riuscita. E così per la polenta: o la mangi in Veneto o se non t'accontenti di quello che riesci a fare.

Non sono proprio attrezzato per farla con tutti i crismi, per cui m'accontento di quelle che cuociono in 5 minuti: niente, non ho cultura, sono ignorante, e a me pare buona anche questa. Però la verso su di una spianatoia di legno come si è sempre fatto in casa mia dai miei genitori e dai miei nonni. Così messa fumante al centro del tavolo, ognuno si serve con un cucchiaino la dose desiderata e poi passa a ricoprirli nel piatto con il profumato e colorito sugo della padellata. Questo sì che è un piatto unico. Sufficiente perché raramente qualcuno fa un solo giro e allora si comincia a calcolare di prenderne il giusto per lasciarlo, per educazione, anche agli altri. Ma che fatica moderarsi!

Beh, per il vino dico le mie preferenze, che poi a tavola mia sono quelle che contano. Rosso, toscano, giovane, potente e gagliardo, come un cavallo maremmano.

Publicato anche su **Winesurf**
www.winesurf.it

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

TAVERNA DELLE LOGGE



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

cronaca locale

Marco Cavallo. Vuole promuovere l'Amiata attraverso vino e cavalli e fonda Equivine.

Castel del Piano. A palazzo Nerucci si presenta il libro di Emilio D'Alessandro "Stanley Kubrick e me".

Alluvione. Arrivano fondi regionali.

Castel del Piano. Allarme per il 2014 della Corte dei conti, debiti oltre il 4%?

Sanità. Marcello Bianchini protesta per il non avvenuto incontro pubblico con la Asl.

Il Fiorino. Il caseificio di Roccalbegna sbanca anche a Birmingham al campionato mondiale dei formaggi.

Castel del Piano. Protocollo d'intesa tra la Società della salute e i giovani in associazione.

Neve. Aprono gli impianti a dicembre. La stagione parte in anticipo.

Santa Fiora. Aumento significativo delle tariffe. Rc convoca un'assemblea.

Montelaterone. Avvistato un branco di lupi dai cacciatori di cinghiale, 6 adulti e tre cuccioli che non hanno attaccato e se ne sono stati ben lontani.

Castell'Azzara. Proposta di mettere insieme le due Unioni comunali per risollevere l'economia. Un tavolo di confronto unico.

Associazione La Vettoreia. Una riunione su Bagnore 4.

Castel del Piano. Ufficiale il Tavolo dei giovani che coinvolge gli otto comuni amiatini del grossetano.

Arcidosso. Furto notturno con scasso al Bar Centrale.

Castell'Azzara. Ecco il piano urbanistico col recupero del centro. Un passo in avanti considerevole per l'assetto.

Castel del Piano. Il fotografo Olivieri protesta con la Wind, non ha linea dentro al negozio.

Abbadia San Salvatore. Festa dei nonni e nipoti, concorso nazionale e ricca edizione 2013. Un albero che unisce le famiglie.

Abbadia San Salvatore. Il comune eroga gratuitamente libri di testo.

Geotermia. Guerra degli ambientalisti contro Bagnore 4. Impedirli o farla a ciclo binario.

Castel del Piano. Festa grande per le Storte con video storici e fantini.

Neve. Ottimo il ponte dell'Immacolata.

Arcidosso. Omelia di Don Franco per Santa Barbara.

Semproniano. Al Crasm cigno ghiotto soccorso per indigestione.

Castel del Piano. Recupero delle mense ai poveri. Progetto Cesvot per distribuire cibo a 40 famiglie.

Santa Fiora. Consiglio su tre punti, i lavori continuano.

Santa Fiora. Assemblea affollata sul teleriscaldamento, richiesta da due gruppi. Problemi sulle tariffe.

Gemelle palpeggiate. Due tunisini condannati per molestie nel 2007.

Montelaterone. Addio poste, addio cassonetti, non resta che andare via dal paese...

Franco Olivieri. Serve un modello nuovo di governo del territorio in vista delle elezioni.

Alluvione di Albinia. L'Associazione La Vettoreia di Bagnoli ha raccolto fondi. Bravi!

Arcidosso. In scena agli Unanimi "In nome del popolo italiano".

Sanità. Ecografie rimandate al 2014, proteste delle utenze. La ragazza del CUP consiglia di rivolgersi altrove.

Castel del Piano. Teatro e poesia a palazzo Nerucci con Accademia Amiata Mutamenti > Paesaggi teatrali. A cura di Giorgio Zorcu.

Santa Fiora. Ottima iniziativa del comune: cittadinanza italiana a minorenni stranieri nati in Italia.

Arcidosso. Dà nome e documenti falsi per comprare una televisione.

Uffici postali. Forte ridimensionamento e chiusure dei più piccoli. La Regione vara il progetto "Ecco fatto" per arginare i disagi: uno sportello di informazione per effettuare anche alcuni servizi.

Castel del Piano. Un bando per revisionare il regolamento urbanistico.

Abbadia San Salvatore. Il comune partecipa alla manutenzione delle strade vicinali.

Emergenza neve. Rimborsi per le spese sostenute lo scorso febbraio. Arrivano subito.

Sergio Rizzo. Presenta il suo libro anche ad Abbadia.



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, LUDOTECHE,
CENTRO GIOVANI, CASE DI RIPOSO, CENTRI DIURNI,
CASE FAMIGLIA E TELESOCORSO



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 • cooplosciattolo@libero.it

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



Società Cooperativa Sociale Onlus



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



ANIMO ANIMALE

*Come il gatto e la volpe
la magia delle amicizie improbabili*

di Romina Fantusi

Le feste ce le siamo lasciate alle spalle. I bagordi pure. È il momento della prima storia di Animo Animale per il 2013. Per iniziare il nuovo anno, voglio riportare una storia che sia magica, prima ancora che divertente, sperando che sia di buon auspicio per questo 2013. Perché spinga tutti noi a guardare oltre le apparenze e i pregiudizi e perché ci insegni che anche le più improbabili delle amicizie possono diventare veramente speciali. Una coppia.

Due individui, una reputazione. Pessima. Lei, furba, inaffidabile e ladra, una per cui tutto quello che non riesce ad avere (o ad estorcere con l'astuzia) viene sminuito e svalutato con sdegno.

Lui è un solitario, un opportunista, uno per cui una casa è formata dalle mura e non da chi le abita, uno cui non puoi chiedere niente perché tanto non risponderà quando avrai bisogno di lui.

O almeno così si dice.

Entrambi amano vivere la notte. Entrambi sono carichi di fascino, questo, invece, è certo. Tendenzialmente, non si frequentano, ma quando lo fanno pare siano capaci di qualsiasi nefandezza, ivi compreso frodare un bambino... no, che dico, scusate, non un bambino: un burattino!

Meno male, quindi, che questi due brutti cefi non abbiano la tendenza a fraternizzare tra loro, altrimenti sarebbero guai per tutti. Altro che Bonny e Clyde.



Eppure, dalla Turchia, dalle rive del lago Van per l'esattezza, arriva una bellissima storia che ha per meravigliosi protagonisti proprio loro: un gatto e una volpe!

Tutto ha inizio quando un pescatore di nome Karem Abalov nota un gatto di razza turco di Van (un gatto semi-selvatico ormai piuttosto raro) e una volpe iniziare ad entrare in contatto per cercare di rubarsi il cibo a vicenda. Con il tempo, tuttavia, i due animali iniziano a smettere di competere e danno il via ad una collaborazione per procacciarsi il cibo.

Lentamente, sotto lo sguardo discreto e attonito del pescatore, il gatto e la volpe - che avevano un rapporto fondato su uno specifico tornaconto - iniziano a giocare - azzuffandosi di tanto in tanto - e a passare insieme le loro giornate. Pare che i due siano veramente inseparabili. La storia ha fatto il giro del mondo e speriamo che serva ai due protagonisti per sfatare le leggende metropolitane che li vogliono sgradevoli presi singolarmente e assolutamente pericolosi in coppia.

Buon anno a tutti!

www.ilcodicedihodgkin.com



di Cinzia Bardelli

Ariete

Il trigono di Venere vi accompagnerà come una sinfonia trionfale fino a metà mese.

Buoni propositi, seguiti da buone azioni, saranno a vostro esclusivo appannaggio, quindi non badate alle battute di vostra suocera sulla vostra pancetta molliccia, fatele un sorrisetto beffardo e poi andate ad intasare il gabinetto con un bel pezzo di pandoro avanzato.

Toro

Poiché Venere sarà in posizione ostile fino a metà mese, non intraprendete nessuna drastica dieta. Aspettate la congiunzione astrale giusta e nel frattempo godetevi i vostri chili di troppo, abbandonandovi completamente ai cotechini che avete vinto alla fiera di beneficenza.

Gemelli

Con tre pianeti come Saturno, Nettuno e Plutone al vostro fianco, sentirete l'esigenza di grandi cambiamenti dentro e fuori di voi, utili per la vostra evoluzione. Potreste cominciare quindi a cambiare le lenzuola del letto che oramai portano impressa la vostra sacra sindone.

Cancro

Forti nel fisico e gioiosi nel cuore, affronterete i vostri impegni quotidiani con coinvolgimento ed efficienza per quasi tutta la prima decade. Peccato che proprio verso metà mese un incorreggibile Mercurio vi farà cadere in una fortissima depressione, riducendovi a guardare insieme a vostra suocera tutte le vecchie puntate di Walker Texas Ranger coi sottotitoli.

Leone

L'ingresso di Giove e Venere nel segno potrebbe far scattare una passione duratura. Se non siete single lasciate immediatamente il vostro compagno, ormai scialito come lo spumante che avete comprato al discount per risparmiare il giorno di Natale e aspettate con serenità il prossimo pretendente.

Vergine

Se nel corso del mese volete sottoporvi a interventi estetici per abbellirvi e sembrare più giovani, cercate di effettuarli a Febbraio. Giove sfavorevole infatti potrebbe metterci lo zampino e farvi somigliare a Bruno Vespia piuttosto che Brad Pitt.

Bilancia

Il Grande Inverno, influenzato dall'opposizione di Nettuno, potrebbe abbassare le vostre difese immunitarie, determinando ora un raffreddore, poi un mal di gola e in seguito una leggerissima crisi cardio-circolatoria che vi farà finire al pronto soccorso e vi farà innamorare della capo sala del reparto geriatria.

Scorpione

Per tutto il mese sarete sotto l'influenza positiva di Nettuno e Plutone: il loro sostegno promette di mantenere alte le vostre quotazioni e di donare tocchi intriganti al vostro fascino. Potrete quindi azzardare e indossare quella giacchina di fustagna che avete comprato nel lontano 1952, e che siete convinti vi faccia somigliare ad Harrison Ford.

Sagittario

La voglia di allargare i vostri orizzonti, fisici e mentali, vi spingerà ad amare i viaggi e a voler sperimentare le novità; durante questo mese infatti, potrete finalmente permettervi, dopo aver risparmiato per un anno intero, la vostra tanto meritata vacanza. Prenotate quindi senza alcun indugio un fine settimana nell'agriturismo "Le Vacche", nei pressi di Gavorrano scalo.

Capricorno

Carissimi amici del Capricorno, esaltanti e meravigliose avventure vi aspettano per tutta la durata del mese. Eccitanti incontri sessuali, mirabolanti guadagni al gratta e vinci, salute e gioia saranno sempre con voi, che siete, da sempre, il segno più affascinante ed intelligente.

Aquario

A causa dell'ingresso di Uranio in Plutone, la vostra forma fisica potrebbe risentirne leggermente, procurandovi qualche tensione interiore capace di provocare dei piccoli traumi accidentali. Attenti quindi nello scendere le scale venendo via da casa di vostra suocera, potrebbe non aver gradito la battuta che le avete fatto sul pollo arrosto raggrinzito stile mummia e darvi una bella spintarella.

Pesci

I nati nella seconda decade stanno ancora cercando un impiego che faccia per loro, ma finora nessuno prevede una pausa birra. Per i nati nella prima decade Urano nel segno e tutte le forze astrali dicono che se non arriva la pubblicità bruciate la cena.

baraonda
stock grandi firme

NOVITÀ
STOCK
OUTLET
E TAGLIE COMODE

Corso Nasini 34/a Castel del Piano (GR) - 0564 956459

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



Osteria da Vergiglio

Piazza D'Armi 3
Montelaterone (GR)
Tel. e fax 0564 964073
Cell. 329 0038220

Amiata Natura

di Aurelio Visconti

La *Cynara cardunculus* è coltivata da tempi remoti e questo è testimoniato dai ritrovamenti archeologici in antichissimi siti. Pianta tipica delle regioni mediterranee, può essere considerato l'antenato del carciofo. Essa fa parte della famiglia delle Compositae e si trova alle pendici del monte Amiata, in special modo in val d'Orcia, perché è pianta che ama i terreni aridi e argillosi; inoltre in Val d'Orcia, fino a non molto tempo fa, veniva coltivata dai contadini che la usavano per cagliare il formaggio. Il De Bellis ne parla nel libro "Il cacio pecorino storia e tradizione" e precisa che "la pianta,

classificata da Linneo nel 1753, si presenta come un carciofo che somiglia ad un cardo e per questo è detta anche *carciofo selvatico*". Il suo sapore, leggermente speziato, evoca il gusto del sedano con una evidente nota amara. Le foglie contengono una sostanza chiamata *cinarina* che ha la caratteristica di fare sembrare dolce tutto quello che viene mangiato dopo, perché inibisce temporaneamente le papille adibite alle note dolci che si trovano nella nostra lingua quindi non è possibile valutare obiettivamente una bevanda, il vino in testa, mangiando questo vegetale.

Siccome tutte le parti della pianta contengono sostanze amare che hanno marcate proprietà epato-protettive, molte varietà di cardi si usano per produrre amari tonici digestivi. In Toscana un amaro al carciofo, chiamato HARSCIOF, è

realizzato da una Azienda Agricola di San Miniato in provincia di Pisa ed è ottenuto dalla macerazione delle foglie del *carduccio* di San Miniato.



i sapori della natura
per la ristorazione

Cocktail Padri e padrini dello sfascio Sanità

di Gianni Cerasuolo

Qualche giorno prima del Natale ho fatto degli esami di laboratorio di routine. Il mio ospedale di riferimento (visto che abito vicino) è il San Filippo Neri, nella zona nord di Roma. Il San Filippo è tra quei complessi ospedalieri finiti sotto la scure di Enrico Bondi, il commissario straordinario investito da Monti dell'incarico di mettere ordine e risanare il bilancio della Sanità laziale. Una maionese impazzita, la Sanità di questa regione, su cui gravano anni e anni di vacche grasse con sprechi, truffe, cattiva amministrazione, superfetazioni di posti letto, assunzioni clientelari con il visto dei sindacati e baronie di vario colore politico. Da un lato. Dall'altro, la serietà, la competenza e in qualche caso, la bravura del personale medico così come di quello paramedico. Perché dei casi di malasania sono pieni le cronache e molti gridano vendetta, mentre dei casi di buonasania non si ha notizia, se non di rado. Eppure ce ne sono.

Per un attimo ho pensato di cambiare destinazione per le analisi che dovevo fare. Mi chiedevo: come faccio a fidarmi di una struttura sull'orlo della chiusura, con gente esasperata perché un ridimensionamento dell'ospedale significa la perdita del posto di lavoro, di un luogo dove medici e infermieri hanno altro a cui pensare? A Monte Mario non mancano laboratori privati attrezzati e confortevoli. Basta pagare, per chi può. Poi ho riflettuto che, comportandomi in questo modo, non avrei fatto altro che dare una mano a chi ha deciso che la sanità pubblica così come la scuola o la ricerca debbano essere fortemente ridimensionate, tagliate, smantellate. In nome del rigore, della spending review e di tutte quelle altre cose che ogni giorno ci sentiamo ripetere da giornali e tv. Il primo è stato proprio lui: Mario Monti disse che la Sanità



nel nostro paese andava "ripensata". Infatti. Potete immaginare dove io mi sia diretto per fare il piccolo prelievo di sangue. Lacrime e sangue, altro che apocalisse Maya. Chissà dove erano Lor Signori quando bisognava controllare, rifiutare, amministrare con saggezza e, allora sì, rigore. Scusate, ma io ci metto dentro anche quegli amministratori del centrosinistra che hanno chiuso gli occhi, non hanno avuto il coraggio di guardare al futuro e hanno elargito mance e favori alle loro clientele. Nel Lazio come in Lombardia. Così come altrove amministratori e politici di centrosinistra hanno realizzato gestioni virtuose e nell'interesse della gente. La cosa incredibile (ma siamo in Italia...) è che quelli che hanno salassato la sanità pubblica - i tribuni del centrodestra, innanzitutto - hanno anche la faccia tosta di ripresentar-

si: così, Francesco Storace ripropone il suo bel faccione da *Sole che sorgi...* per rifare il governatore proprio nel Lazio, laddove lui si è adoperato come una talpa a creare un deficit, anzi un buco, di 10 miliardi a metà anni Duemila tra ospedali, cliniche e compagnia bella. Storace si difende dicendo che renderà pubblici i conti di Marrazzo, suo successore. Nel frattempo si scopre un altro scandalo che coinvolge l'istituto dermatologico (l'Idi, la struttura romana in mano ad una congregazione religiosa finita sotto la lente della magistratura e minacciata anch'essa di chiusura, convenzionata con il servizio sanitario nazionale, da sempre meta di pazienti che arrivano anche dal Sud dell'Italia). Molte fatture (almeno 110 milioni) sono state pagate due volte: "La Regione Lazio pagava all'Idi e l'Idi le scontava ugualmente, facendosi dare altri soldi presso banche o società di factoring" ha scritto il 20 dicembre il Corriere della Sera. Pare che queste anomalie fossero state segnalate a Renata Polverini e alla giunta regionale ma tutti hanno fatto finta di nulla. A sollevare i veli sull'allegria gestione è stata un'inchiesta di Report (il programma della Gabanelli: questa è la televisione che ci piace) che è arrivata anche a scoprire l'acquisto di una villa in Toscana da parte dell'istituto. La magistratura sta indagando per un buco complessivo di 244 milioni. Ma pagare questo sfascio saremo noi utenti della sanità pubblica, medici e personale. I grandi manager e i padrini politici la faranno franca. Ancora una volta.

www.birra-amiata.it

Spazio 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

SdS
Amiata
Grossetana
Società della Salute della Toscana

cronaca locale

Abbadia San Salvatore. Torna la tradizione delle "fiac-cule" con tanti mercatini.

Arcidosso. Natale all'insegna dello spettacolo, ottimo cartellone.

Castell'Azzara. Quarantenne trovato morto in casa, si sospetta overdose.

Castel del Piano. Giornata dedicata a Giuliano Scabia a Paesaggi teatrali.

Sanità. Altri tagli in prevenzione e pediatria. Le mam-me di Santa Fiora scrivono alla Asl per il dimezzamento dei pediatri.

Sanità. Polemiche per un equivoco sulla data di una vi-sita, non era un'ecografia ma una visita endocrinologa.

Arcidosso. In scena studenti musicisti al teatro degli Unanimi della scuola media a indirizzo specifico.

Telefonia e linee internet. Spesso in difficoltà in zona.

Piancastagnaio. Manifestazione anti-geotermia con molte adesioni.

Neve. Impianti aperti a dicembre, stagione in anticipo rispetto al solito.

COME LO SA
FARE lei

A cura di Cinzia Bardelli

Sovracosce di pollo impanate, senza uovo e senza frittura

Prendete le sovracosce di pollo e toglietegli la pelle. Disossatele facendo attenzione a non sfilettarle troppo, appiattitele con il batticarne (passaggio fondamentale) dopodiché impanatele con gli amaretti sbriciolati, il sale, il parmigiano, il pan grattato e le erbe. Fatele cuocere con un filo di olio nella pentola antiaderente, vedrete che non si attaccherà niente; cuocete all'incirca 5 minuti per lato, fino a doratura.

Ingredienti per 4 persone

4 sovracosce di pollo

2 amaretti

8 cucchiaini di pan grattato

3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

sale q.b.

un cucchiaino di olio extra vergine di oliva

erbe aromatiche secche q.b.

Ricetta e fotografia di Cinzia Bardelli
<http://www.comelosafarelei.it/>



T come terrore, T come Tambura



di **Andrea Simoni**

Non mi è mai piaciuto restarmene con le mani in mano, o nel mio caso, con i piedi nei piedi. Ho sempre amato sgambettare, piroettare e capitombolare. Era un sabato, un sabato libero. Presto divenne pieno, traboccante di passi, di sentieri, di bandierine rosse e bianche e di altitudini, oh, sì, molta altitudine. Vi risparmio il viaggio, seppur breve. Vagli di Sopra. Che potrebbe sembrare un consiglio spassionato, al contrario è un delizioso paesino del lucchese, nel cuore del parco naturale regionale delle Alpi Apuane, alle pendici del Monte Tambura. Lasciato il paesino, pochi chilometri e la macchina diviene ben presto un ingombro, fra sentieri appena accennati, trattori e camion della vicina cava di marmo e pendenza non trascurabile. È il segno.

Il Tambura si staglia elevatissimo, con i suoi 1891 metri, sprezzante, quel giorno un marroncino chiaro lo colorava, quasi fosse apatico, quel giorno, sicuramente poco ospitale lo è sempre, seconda vetta della Apuane, ha la caratteristica di poter esser ascenso interamente. Per intendersi, arrivato in cima al Tambura, sei effettivamente in cima, sul cocuzzolo del bestione, in parole povere.

Il sentiero si inerpicava da subito ripido, nel bosco. Un po' l'entusiasmo, un po' la gamba che smania, e il primo tratto è completato, seppur non presentasse particolari problemi, se non appunto la pendenza vertiginosa.

La via Vandelli (così si chiama il cammino scoperto e tracciato proprio da questo tizio) prosegue, il monte a questo punto rimane sulla destra, ha sempre un profilo distaccato, sembra non ti tema, hai la sensazione che il peggio debba ancora venire, e chiamato, infatti, venne, e come venne!

Aldilà del passo della Focolaccia, la strada crea un bivio, una mulattiera si abbandona sul fondovalle, fino ad arrivare ad un piccolo bivacco, l'altra, diretta inesorabilmente in cima al monte, o in cresta, come preferite. Un attimo di riposo è d'obbligo, un po' per

riacquistare la lucidità perduta e convogliarla nell'impresa, un po' per ammirare, scrutare e studiare il mio enorme nemico.

La strada si presenta fin da subito molto stretta e ripida. Spesso si formano dei gradini (molto meno stabili!) naturali, con sassi, roccia e marmo, tutto ciò molto pericolante, molto friabile e molto molto ripido. Grazie a Dio avevo i bastoni.

La salita, dal mio modesto parere, non è affatto facile, la cresta si manifesta da subito con la sua pendenza e con la sua instabilità. I sassi sono taglienti e mobili, e un particolare poco trascurabile: sia a destra che a sinistra non vi era nulla. Per bypassare il concetto, per nulla intendo, strapiombo, borro, caduta libera, insomma niente. Vertigini, credetemi.

Era la mia prima volta su una cresta alpina, la verità è che fu molto emozionante, hai costantemente la sensazione di camminare in cielo, non hai nulla che ti superi in altezza, se non la cima del monte che si avvicina. Ai tuoi lati, un panorama mozzafiato e mozzagambe, (almeno per me), un dirupo di diverse centinaia di metri.

Non so bene se fu il rischio, l'adrenalina, la bellezza o il Tambura stesso, ma fu indimenticabile.

Sasso dopo sasso, issa dopo issa, il carico dello zaino era consistente, non ti permetteva di abbassare la concentrazione, mai.

Fu lunga, molto lunga, metro di ascensione dopo metro di ascensione, la bandierina dell'arrivo sventolava al vento del mare (forse sciocco, non so!).

Sventolava così forte, che sembrava spezzasse l'asta, tanto era la mia e evidentemente la sua emozione.

Una croce al centro dello spiazzo (qualche metro quadrato non di più), e intorno un qualcosa che mi riempiva gli occhi.

Perché apprezzai ciò che ti circonda solo quando è classificabile, ben delineato.

Ma in quel caso, tutto era confuso, io vidi il mare (lì per lì mi sembrò un'allucinazione), vidi paesi, vidi cave di marmo, vidi tonalità

di cielo sconosciute, prima di allora, vidi boschi senza fine, e immaginai che vi fossero animali mitologici, a noi sconosciuti, vidi le mie scarpe coperte di polvere e quasi scalagnate e pensai alla loro forza, al loro vigore, allo loro tenacia, e le ringraziai, vidi le mie mani, rosse per lo sforzo di tener ben saldi i bastoni, vidi la salita che avevo percorso, e mi sentii pazzo, mi sentii folle, mi sentii perso, quando vidi la discesa, oltre, che avrei dovuto fare, ma non feci nulla.

Posai lo zaino, e mi misi a sedere, contemplativo, non pensavo a un bel nulla, quasi strafottente. Ero lì, avevo sfidato la montagna e anche questa volta gliela avevo fatta in barba. Il sudore mi si ghiacciò un po' ovunque, la testa si abbandonò e dovetti in un modo o in un altro continuare.

Avevo per un secondo perso l'orientamento, chiusi gli occhi e sotto i miei piedi

sentii tutti quei metri di terra, roccia e vibrazioni che stavo sovrastando.

E la potenza è solo la consapevolezza di non aver limiti.

Mi sentii potente e allora decisi che era arrivato il momento di scendere... mi affacciai e mi impaurii, santo cielo, mi resi immediatamente conto, che la discesa era ben più pericolosa della salita, e lo imparai, lo misi a fuoco e tutt'oggi lo tengo a mente.

Qualunque cosa mi succeda, c'è sempre qualcosa di peggiore che mi attende, tanto vale affrontare il tutto con un grande sberleffo...

P.S.: un abbraccio ai miei due amici folli, Simone e Stefano (mio fratello, ha anche il ciuffo biondo!), grazie a loro e grazie alle montagne, grazie al clima e grazie alle gambe, niente è impossibile.

Alla prossima...



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
LEONARDO DA VINCI | ENRICO FERMI

WWW.ISISAMIATAOVEST.IT

INDIRIZZO TECNICO
ELETTRONICA ED Elettrotecnica
CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

INDIRIZZO PROFESSIONALE
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Via Risorgimento 28
58031 **ARCIDOSO** (GR)
Tel. 0564/966229 - Fax 0564/966282
segreteria@isiparcidoso.it -

INDIRIZZO TECNICO
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING

Via Davide Lazzarotti 1
58037 **SANTA FIORA** (GR)
Tel./ Fax 0564/977132
tecnico.sfiara@isiparcidoso.it

LICEO SCIENTIFICO
Via di Montagna, 1
58033 **CASTEL DEL PIANO** (GR)
Tel. Fax 0564/956011
liceo.cpiano@isiparcidoso.it

LICEO SCIENZE UMANE
Corso Toscana
58031 **ARCIDOSO** (GR)
Tel. 0564/966371 Fax 0564/968355
liceo.arcidoso@isiparcidoso.it

Gli allievi fuori sede possono avvalersi del Convitto annesso all'istituto che offre un servizio di vitto e alloggio per tutto l'anno scolastico.

CONVITTO
Via Risorgimento 4
58031 **ARCIDOSO** (GR)
Tel. /Fax 0564/966820
convitto@isisamiataovest.it

SCUOLE APERTE

12 GENNAIO

24 GENNAIO

9 FEBBRAIO

Dalle 15.00 alle 18.00



panificio

PAGANUCCI

di Francesco Paganucci
Via Circonvallazione Nord 34
58031 Arcidosso - (Gr)
Tel. 0564 966019



laGriffe
hair stylist

di **Elisabetta Lozzi**

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

www.lagriffeparrucchiere.it

Fiera della piccola e media editoria 6-9 dicembre 2012 Palazzo dei Congressi Roma

di Nicola Ciuffoletti

Corridoi spasmodici, sguardi un po' persi e tanti lettori che sfogliano libri. Questa è stata la nostra impressione a Roma in occasione della Fiera Nazionale del Libro "Più libri più liberi" che si è svolta presso il Palazzo dei Congressi di Roma dal 6 a 9 Dicembre e che ha visto presente anche l'Effigi con uno stand tutto suo. Promossa e organizzata dall'Associazione Italiana Editori la Fiera "Più Libri più Liberi" ha vissuto nel dicembre scorso la sua undicesima edizione. 400 espositori, 60mila titoli, 280 appuntamenti in fiera, 140 iniziative in 50 luoghi della città; una Manifestazione costruita e realizzata su grandi numeri che ha confermato il suo ruolo di esploratrice

dell'altra editoria italiana e che ha voluto valorizzare la sperimentazione, scoprire in anticipo i nuovi talenti internazionali e garantire la biodiversità del panorama culturale del nostro paese. Per quanto riguarda Effigi sono stati quattro giorni intensi dal punto di vista lavorativo, con un incontrollato flusso di lettori, scrittori e librai. Aver partecipato in maniera così attiva ci ha permesso di conoscere meglio il mondo che orbita intorno a noi e di misurare lo stato della piccola e media editoria; uno stato di salute che contrariamente a quanto si possa pensare, riesce, grazie alla creatività e alla capacità di rinnovarsi a sopravvivere e a continuare a produrre cultura. Nell'occasione oltre a mettere in mostra le nostre pubblicazioni abbiamo potuto realizzare due



presentazioni di due nostri libri "Arte Sacra e Stregoneria" di Giovanni Feo e "Volontari antifascisti nella guerra civile spagnola" di Ilaria Cansella e Francesco Cecchetti. Abbiamo deciso di vivere questa esperienza non solo in maniera diretta, promuovendo incontri con alcuni nostri

autori, stringendo relazioni e scambi di opinioni con il diverso target di lettori, ma abbiamo cercato di raccontarla anche tramite i nostri canali social con diversi prodotti multimediali e che attualmente sono reperibili sul nostro blog e sulla pagina Facebook della Casa editrice Effigi.

Libro del Mese

Sara Levi Nathan

I Rosselli e le miniere del Monte Amiata

a cura di Zeffiro Ciuffoletti, Maurizio Mambrini, Lucio Niccolai

L'Amiata tra Risorgimento, presenza ebraica e miniere: personaggi ed eventi della grande storia che si mescolano con la piccola storia locale del lavoro, dello sfruttamento minerario, delle trasformazioni del territorio.

"Questo volume raccoglie gli atti di una giornata di studi dedicata all'impegno economico e sociale della famiglia Nathan e dei Rosselli sul territorio amiatino. Sono noti e ampiamente studiati i rapporti che la famiglia Nathan ebbe con Mazzini e con la famiglia Rosselli nella storia del Risorgimento e dell'Italia Unita, ma non si conosceva in maniera approfondita la vicenda dell'impegno imprenditoriale e sociale delle due famiglie nelle miniere mercurifere del Monte Amiata ed in particolare nel complesso minerario del Siele, che segnò una svolta nell'economia della "montagna". Le relazioni presentate per questo convegno, tenutosi a Castell'Azzara il 29 luglio 2011, sono servite a illuminare lo straordinario sforzo economico che portò alla creazione di uno dei complessi mercuriferi più importanti d'Europa. Alla riuscita del convegno hanno contribuito studiosi dell'Università di Firenze e di Roma, assieme a studiosi locali, che ringraziamo per le importanti ricerche che hanno presentato e che hanno contribuito a meglio comprendere il legame fra storia locale e storia nazionale. Per questo, data l'importanza degli studi presentati, ci siamo sentiti in dovere di pubblicare i seguenti atti."

LUIGI VAGAGGINI, Presidente Parco Nazionale Museo delle Miniere dell'Amiata

Cronache dall'esilio Parcheggio elettronico

di Giuseppe Corlito

Quando arrivai in questa piccola città, proveniente da un celebre centro storico dove i posti auto si vendevano a peso d'oro, mi piacque un mondo dove si potesse parcheggiare gratis senza tanti problemi. Poi arrivò al comune chi, di punto in bianco, cominciò a tracciare le famigerate righe blu per terra, cosicché bisognò mettere mano al portafoglio; doveva risanare il bilancio, far quadrare i conti, svecchiare la città, aprire cantieri dappertutto. Dopo dieci anni lui se ne è andato, i suoi amici hanno costruito anche nelle aiuole e i conti non tornavano come prima, pur lasciandoci il parking a pago. Una piccola cooperativa gestiva i parcheggi a pagamento e alcuni giovani furono messi al lavoro; per fiore all'occhiello c'era anche qualche disabile a fare il biglietto a 50 cent all'ora, con una macchinetta appesa alla cintura. Allora la nuova amministrazione apriva alle dita rosee della nuova alba e inseguiva a passo lento il vecchio mito della piena occupazione. Poi ci fu l'apertura ai bottegai e furono messi in circolazione presso tabaccai, giornalai e baristi dei simpatici e colorati *gratta e vinci*: acquistando i tagliandi e scoprendo alcuni numeri che indicavano anno mese giorno e ora, se vincevi un'ora di parcheggio; se i numeri non erano quelli giusti, perdevi e pagavi allo stesso solerte comune 36 euro per sosta vietata.

Alla fine con rapido spostamento di gabbiotti e persone, anche disabili, inghiottite dalle macchine elettroniche, la piccola città arrivò all'apice dell'automazione elettronica, che ancora trionfa con le magnifiche

sorti del progresso inarrestabile.

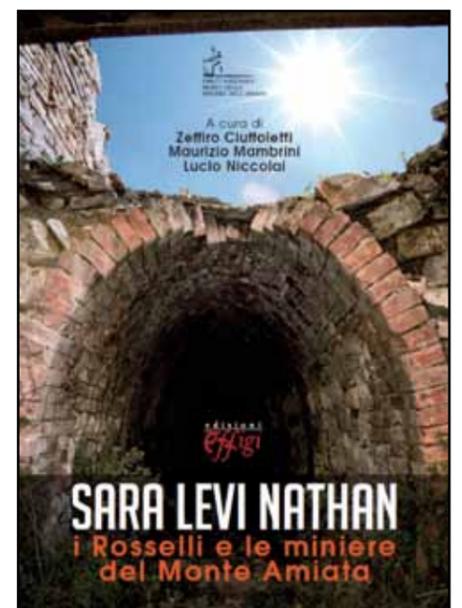
Per un po' di tempo ho disertato tutti i parcheggi, ma poi di ruffa o di raffa ci devi andare e tocca fare i conti con la macchinetta, che come al solito è dotata di una vocina gracchiante, quanto poco suadente, ma sempre femminile, chissà perché. I primi tempi, complice l'avanzamento dell'età e l'indebolirsi della memoria, o mi scrivevo su un pezzetto di carta la targa ("remember the plate" ammonisce il cartello sulla sbarra all'ingresso) oppure, chi non ha testa abbia gambe, dovevo fare *anda e rianda* dalla macchinetta all'auto e viceversa ripetendo numeri e lettere a fior di labbra, come a dire le orazioni alla nuova divinità elettronica. Fino a quando la donna sagace con cui ho la fortuna di dividere il letto suggerì una metafora sex per ricordare: "PE" in cima e "FC" in fondo sono intuitivi, in mezzo stava un provvidenziale "69" antico mito giovanile e poi un "8" che prendendo a prestito il "6" di prima rammemorava un altro vecchio mito di gioventù. E così il gioco è fatto.

Forte della scoperta metaforica ci andavo disinvolto. Appena poggiato il dito sullo schermo ipersensibile come giovane pelle, la vocina ingiunge: "digita il numero della targa!" Beh, è proprio quello che sto facendo! E se sbagli, quella daccapo "digita...". Mentalmente smadonnando - cosa che disturba le capacità mnesiche - vado avanti e, se ci ho dato sulla targa, compare la foto grigia del muso del mio fedele automezzo e appena tocco la scritta verde speranza "conferma", la solerte vocina ripete "premi conferma". Già! E che sto a fa'! Sullo schermo compare l'importo che devo pagare e io aspetto, vo-



glio vedere dove vuole arrivare, come diceva Totò: e lei zitta. Allora infilo cautamente la prima moneta e quella: "infila la moneta nell'apposita feritoia". Allora ci rifai? Mi meleggi? Alla fine se hai bisogno del ticket, pigi la scritta idonea e quella commenta: "Ritira il biglietto" oppure, se come faccio io per risparmiare un po' di carta termica, che ho saputo da poco neppure si può riciclare, premi l'altra scritta, la vocina non tace, ma saluta "arrivederci", accentando un po' la *ci* finale. Non gli rispondo mai per non dargli soddisfazione, giro il culo e me ne vado cercando di schivare la rom che con voce vera gracchia: "capo, una monetina...".

Deduco che se non fai l'atto, non si sente neppure la voce: a che serve? A dare l'illusione che ci sia ancora un umano a sorvegliare il parcheggio? Mi viene un dubbio: ma non ci insegnavano all'università che le voci commentanti gli atti sono un sintomo patognomiconico della schizofrenia? Qualcuno dice che le macchine elettroniche hanno contribuito all'aumento dell'incidenza delle malattie mentali: sarà angosciosamente vero?






Ecospurghi
AMIATA

EcoPrò
Bonifica Amianto

Loc. Casa del Corto
53025 Piancastagnaio (Si)
Tel. 0577.786699
Fax 0577.786699
info@ecospurghiamiata.com

PRONTO INTERVENTO 24H SU 24
335.6316260 - 339.3859158

Numero Verde
800-131725
solo da telefonia fissa



Corso Nasini 35
Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 957089
Cell. 340 6927457

Ristorante • Pizzeria
ANTICA MACINA

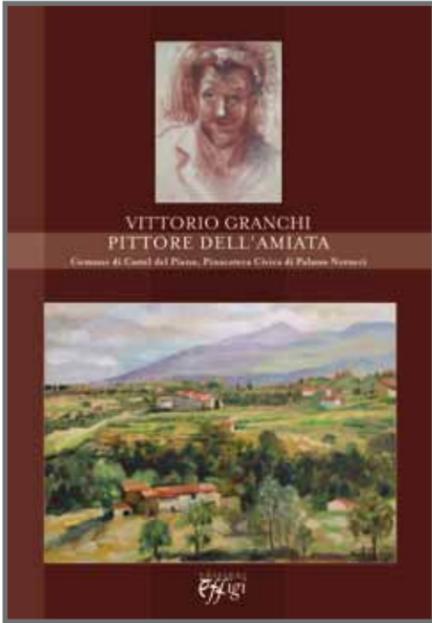


Vittorio Granchi

pittore dell'Amiata

a vent'anni dalla scomparsa

Opere amiatine inedite e ritrovate



ni. In passato altri importanti eventi sono stati dedicati a Vittorio: un'intensa giornata di studi nel 2008 in occasione del centenario della sua nascita e un'esposizione realizzata a Palazzo Nerucci dal Comune di Castel del Piano nel 2009, a cura di Andrea Granchi e Carlo Prezzolini che raccolse un significativo gruppo di dipinti tutti dedicati ai paesi e ai luoghi dell'Amiata. Il tema dell'attuale esposizione è tanto più attuale alla luce del disastro che ha colpito in questi giorni la Maremma con gravissimi danni proprio al suo tessuto paesaggistico, socio economico e culturale. Vittorio Granchi fu testimone e attore nel disastro dell'alluvione del 1966 salvando con interventi talvolta inediti e rivoluzionari capolavori danneggiati dall'alluvione tra cui il Crocifisso di Cimabue. Documentando circa cinquant'anni di lavoro, l'esposizione evidenzia come Vittorio Granchi sia stato nel XX° secolo l'iconografo forse più attento e appassionato nel descrivere e fermare col disegno e la pittura aspetti dei paesi dell'Amiata e del territorio grossetano da lui frequentati per ragioni familiari o per lavoro a lungo e dove, egli realizzò alcune tra le opere più significative della sua carriera artistica; una delle quali è oggi conservata alla Galleria d'Arte Moderna di Palazzo Pitti a Firenze. L'esposizione che si tiene nella Sala Pegaso del Palazzo della Provincia di Grosseto non solo ripropone il nucleo di opere esposte a Palazzo Nerucci ma presenta per la prima volta alcuni disegni e dipinti inediti. Nel corso dell'esposizione,



In occasione del ventennale dalla scomparsa di Vittorio Granchi (Firenze 20 ottobre 1908 - 30 novembre 1992), Il Sistema Museale Amiata, la Provincia di Grosseto e la Classe di Pittura dell'Accademia delle Arti del disegno intendono ricordare il ruolo che Vittorio rivestì a partire dagli anni '40 del Novecento descrivendo vedute e figure di un mondo, quello dell'alta Maremma e dell'Amiata, che ha visto una rapida evoluzione e profonde trasformazio-

aperta al pubblico, saranno previsti incontri dedicati agli studenti delle scuole di Grosseto di ogni ordine e grado. L'esposizione di Grosseto si accompagna ad una commemorazione presso l'Accademia delle Arti del Disegno di Firenze: a vent'anni dalla mostra retrospettiva ivi tenutasi il 15 dicembre del 1992 pochi giorni dopo l'improvvisa scomparsa dell'artista, dopo venti anni, il 15 di dicembre 2012 è stata inaugurata una mostra in cui sono state presentate alcune opere recentemente ritrovate con particolare riguardo ad un consistente gruppo di disegni e cartoni decorativi legati all'attività giovanile di Vittorio nella seconda metà degli anni '20 che attestano l'altissimo livello tecnico e artistico di cui era in grado di disporre l'"artiere" fiorentino di quegli anni. È da questa capacità e flessibilità tecnica unita ad una rara sensibilità artistica che poi prenderà avvio per Vittorio Granchi, a partire dal 1932/34 nel "Gabinetto Restauri" creato da Ugo Procacci, quell'attività di restauratore e di insegnante di restauro - la redazione delle sue lezioni di restauro si avvierà proprio tra Castel del Piano e Firenze negli anni '50 - che diverrà ben presto e rimane tutt'oggi un punto di riferimento della Scuola Fiorentina del Restauro.

Comune di Castel del Piano / Comune di Firenze.
Rete Museale Provinciale Musei di Maremma
Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana
Accademia delle Arti del Disegno / Accademia di Belle Arti

Grosseto, Sala Pegaso del palazzo della Provincia, 26 gennaio - 25 aprile 2013
Inaugurazione Venerdì 25 Gennaio 2013 alle ore 16,00



Enti promotori e Patrocini:
Sistema Museale Amiata / Istituzione Imbriadori Palazzo Nerucci
Provincia di Grosseto / Comune di Grosseto



PERUGINI FAZZI S.r.l.

Via dei Mille, 16 - 58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 955305 - Fax 0564 955572

www.peruginifazzi.it info@peruginifazzi.it



Arredo bagno - Rivestimenti - Parquet - Materiali edili
Caminetti e stufe - Termoarredi - Elettrodomestici - Consulenza interior design

Punto

SIMPLY MARKET

Voi & noi...

vicini per la spesa

CASTEL DEL PIANO • Via Dante Alighieri 6/B

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

Il germoglio dello Statuto dei lavoratori

La grande lotta sindacale del 1919

di Silvano Polvani

Iminatori delle Colline Metallifere e dell'Amiata presentarono alle direzioni aziendali le loro richieste raccolte in una piattaforma rivendicativa chiamata il "Memoriale Unico". Fu una grande vittoria che aprì allo Statuto dei lavoratori.

È sempre più frequente l'attività di storici e studiosi del movimento operaio che ci consegnano un ulteriore livello di conoscenza sulla storia dei minatori. Realtà di bacini minerari che si intrecciano come nel caso dei minatori delle Colline Metallifere e dell'Amiata. Quella che stiamo per ricordare è una storia fatta di sacrifici, di fatica, di lutti, di grandi battaglie sindacali in nome dell'emancipazione del movimento operaio. Una storia segnata da sconfitte e vittorie ma anche da valori decisivi quali: la dignità, la solidarietà e l'equità sociale.

Nessuna legge e nessun sindacato proteggeva i minatori all'inizio del 1900; a Gavorrano come nell'Amiata si sopportavano turni di 10 ore di lavoro più il viaggio a piedi, l'assistenza sanitaria era quasi inesistente, gli infortuni e le invalidità venivano ripagate con poche lire e sempre con la perdita del lavoro; si lavorava con l'acqua al piede e in occasione di infortuni mortali si aprivano collette fra i minatori per dare una prima assistenza alle famiglie. È proprio in questa situazione che si assiste alla lenta formazione di una coscienza politica e sindacale. Nel 1902 prende avvio, per iniziativa delle leghe minatori toscane, e con la partecipazione anche dei minatori sardi, la federazione nazionale. Il 1903 lo si ricorda perché si iniziano ad aprire le prime sezioni socialiste: 10 iscritti si contano a Santa Fiora, 14 ad Abbadia; sempre nel 1903 a Castell'Azzara si costituisce la lega di resistenza tra i mi-

natori; nel 1904 il primo vero sciopero è organizzato fra i minatori di Abbadia; nel 1907 un imponente sciopero per richiedere più salario, l'abolizione del turno notturno e il riposo settimanale si protrae per 38 giorni; nel 1913 i minatori del Siele e del Morone ingaggeranno una dura lotta per due mesi contro la direzione, lotta che fu repressa dall'intervento della polizia e dalla minaccia dei licenziamenti. Sono questi gli anni nei quali in provincia i nuclei operai saldamente organizzati appaiono i minatori della pirite e del mercurio, i fonditori di Follonica e i contadini del mancianese. Con la mobilitazione bellica del 1915/1918 le agitazioni si fermano, ma le organizzazioni operaie resistono. 1918: i congressi dei minatori

Come sede per il congresso dei minatori viene scelta Follonica che pur non avendo miniere ha i minatori e sin dall'inizio del secolo è parte attiva nella storia politica e sindacale dei minatori toscani.

"... Nella sede sociale dei socialisti di Follonica, domenica 21 Luglio 1918, ebbe luogo il congresso dei minatori".

"...Oggi a Follonica si radunano a congresso i lavoratori del sottosuolo. Il proletariato socialista e le organizzazioni economiche di questo piccolo centro operaio salutano col cuore aperto alla più grande speranza i compagni di fatica di tutti i paesi della Maremma. Follonica proletaria, ormai conquistata alle sublimi idealità di redenzione, accoglie oggi con gioia i minatori, come ieri accolse con giubilo i contadini, e quale vigile sentinella, osserva con tanta soddisfazione il movimento proletario di questa ricca e industriale Regione, infondendo ad esso l'ardore indispensabile per le battaglie odierne e per le immane vittorie di oggi e di domani. Ormai gli operai delle miniere, dei campi



e delle officine si sono persuasi dell'efficacia dell'organizzazione e stanno lavorando alacramente per rafforzare, ove esistano, a costituire ovunque le singole leghe per riunirle in un sol fascio che dovrà dare una forza poderosa alla Camera del Lavoro. I nostri compagni stanno esplicando, in questo campo, un'instancabile attività mentre i lavoratori danno alla causa delle genti affaticate l'opera continuata di tutti i giorni per rendere consapevole e forte la compagine operaia che si accinge a pugnare per la conquista di un domani migliore. Ben vengano dunque i minatori a Follonica, insieme al saluto di questo proletariato, abbiano quello del Risveglio che ha costantemente difeso le loro ragioni e i loro diritti e vuole ora esprimere la sua incondizionata solidarietà nelle deliberazioni che stanno per prendere, nei riguardi dello sviluppo rigoglioso della Camera del Lavoro".

Numerosi lavoratori in rappresentanza degli oltre 2500 minatori organizzati nel sindacato di categoria erano presenti per ascoltare l'on. Giovanni Merloni e il segretario camerale Pietro Ravagli. È dal "Il Risveglio", che ricavo le notizie, il settimanale socialista della provincia di Grosseto che aveva in città la redazione e l'amministrazione sin dal 1909, anno della sua fondazione, e che tanta parte ha avuto nel sostegno, nella formazione e nell'avanzamento della classe operaia in particolare quella dei minatori. Non a caso con l'avvento del fascismo e l'entrata di questi in Grosseto il 30.06.1921 la tipografia del Il Risveglio fu fra le prime assieme alla Camera del lavoro, all'abitazione di Primo Lessi, segretario della Camera del Lavoro, e al circolino dei ferrovieri a subire gli esiti della distruzione fascista. Il 2 dicembre 1918, è Pietro Ravagli in qualità di segretario dei minatori a convocare questi a congresso sempre a Follonica "... nell'ambito salone dei socialisti di Follonica, additato mille volte dai soliti detrattori sistematici quale sinedrio di

complotti colposi, in questa vasta caserma di popolare pacifismo -baluardo indistruttibile di comuni aspirazioni- dove si organizzano i nostri coloni, le nostre donne e le nostre numerosissime sezioni; in questo giorno, auspicante prossime e trionfali battaglie civili, vada il saluto fervido ed augurale dell'intero partito socialista ai fieri e coraggiosi minatori della nostra Maremma convocati a congresso". "... i minatori sanno che essi possono in breve assicurarsi un'esistenza più umana unendosi fortemente per lottare contro i vampiri della miniera. Essi comprendono che organizzati in Sindacato costituiscono una grande forza sociale. Tutti gli eterni brontoloni che si lamentano ad ogni piè sospinto dovrebbero far parte del rispettivo sindacato di mestiere. Solo il sindacato può dare agli operai i mezzi per conquistare quei miglioramenti che essi attendono o sperano e rivoluzionare l'attuale assetto sociale".

È un sindacato in crescita questo dei minatori alla fine del 1918, che pensa di nuovo alla costituzione di una corporazione nazionale dei minatori dopo che l'esperienza del 1902 era naufragata da lì a pochi anni. Un sindacato che prima dell'intervento del paese in guerra con i minatori della pirite delle Colline Metallifere e i minatori del mercurio del monte Amiata, rappresentava la struttura organizzativa e di riferimento per il mondo del lavoro. I minatori sembrano essere maturi per iniziative che abbiano nell'unità d'azione la propria forza, una comune piattaforma di lotta sembra essere possibile, la determinazione che essi sanno esprimere, il ruolo che vanno acquisendo nella società essendo per molti sul versante politico un punto di riferimento fa sì che il 6 di aprile del 1919 si ritrovano per definire richieste unitarie a tutte le direzioni minerarie. I tempi sono maturi per la definizione di una piattaforma unitaria, "Il memoriale unico", come sarà chiamato.

Continua...

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

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

CONAD
upim

Orario continuato fino alle ore 20.00
Domenica e festivi ore 9.00-13.00

Arcidosso (Gr) via Risorgimento 76
Piancastagnaio (Si) viale Roma 111

Capretta da Mezzo Litro



di Bianca Maria De Luca

Arrivammo con un branco di capre e capretti al seguito, un bel numero destinato col tempo ad aumentare. Iniziò così la nostra avventura di allevatori sul Monte Amiata. Erano diversi anni che avevamo pecore e capre ma la passione per queste ultime e la bontà del loro latte ci spinse a lasciare l'allevamento delle pecore a favore delle capre; curiose, grandi giardiniere nel tenere pulito il sottobosco. Le capre, tutte identificate col nome, fecero notizia e iniziarono a farsi vedere in azienda i primi curiosi, i ragazzini, vecchi allevatori e semplici estimatori cresciuti a latte di capra. Cominciarono anche le richieste da parte di neofiti o nostalgici; chi ricordava di come, da piccolo, succhiava il latte direttamente sotto la capretta (?), chi i vecchi tempi, quando le mamme preparavano la tazza di latte appena munto dalla capretta di casa. Oltre ai sentimentali che ci venivano a trovare ad ogni ora del giorno, iniziarono anche i professori, ovvero quella categoria di "saggi" che dispensano consigli anche non richiesti. "Ci vuole metodo" era la considerazione più attendibile, ogni altro dire era una continua

perdita di tempo. Dopo qualche tempo ci vennero richieste le capre "da vita": un vero spasso. Da Perugia ci chiesero: "ce l'avete una capra da terrazzo?", mentre la richiesta per una capretta da mezzo litro arrivò dal monte: il nostro voleva fare colazione con un "po' di latte caprino". Dalla Svizzera una mail ci fece impressione, allegarono fotografie di maschere, decisamente orride; la loro richiesta era per le corna dei becchi per farne trofei e costumi. Devo dire che lo svizzero mi scrive sistematicamente una volta l'anno rinnovando la stessa richiesta. Una domanda semplice fu inviata da Pistoia: avevano bisogno di capre per pulire un giardino, ma in quel caso capre a fine carriera... Ogni giorno continuano ad arrivare le richieste più svariate e strampalate, come quella mail con cui si chiedeva capre di razza Camosciata ma a "pancia bianca" perché, a loro dire, sono più rustiche. Le informazioni che si leggono sul nostro sito web non fermarono le richieste di consigli sul metodo di allevamento: tante telefonate, email, molti vennero anche di persona. Come quella coppia di Saturnia, con bimbo al seguito, che voleva sapere tutto sulle capre (in cinque minuti) perché voleva una capretta per il latte del loro bambino; fecero

tante fotografie, ma finì come tutte le fantasie alla fine dell'estate. Girando per la Toscana dei coniugi di Rho si presentarono insalutati ospiti in una calda domenica di luglio per conoscere e fotografare i porta fieno e le mangiatoie che ci eravamo autocostruiti, prima in legno poi, dopo un primo rodaggio, in ferro, con tanto di misura per le corna di caprini e... caproni. Dalla Sardegna una notte d'inverno arrivò una richiesta di aiuto: una cura per una patologia che nessuno riusciva a capire. Dopo aver fatto una serie di domande rimandammo al nostro veterinario quella persona seriamente preoccupata. Per un periodo arrivarono telefonate per avere informazioni sulla composizione del latte, su chi poteva berlo, dove si poteva comprare, quale marca era migliore: insomma, non appena in TV si parlava di capre si muoveva il popolo delle mail e del telefonino. Una delle ultime domande mi è stata rivolta questa estate: "perché avete un allevamento caprino e non ovino?". La signora non sapeva che ci sono tante piccole realtà aziendali che

lasciano due o tre capre nel gregge con le pecore (la leggenda narra che con le capre nel branco, le pecore non si ammalano). Da Scansano, dove anni fa iniziammo ad allevare capre, la battuta più ripetitiva era: "Signora mia, su stò poggio...", ad indicare un poggio estremamente ventilato dove ci si fermava a parlare spesso e volentieri, incuranti del vento e del freddo. Proprio a Scansano prendemmo le prime capre che, a detta del proprietario, erano buonissime, con un alto senso di proprietà della loro casa. Proprio così. Appena fatte scendere dal camion iniziarono a sparire tra i cespugli e al grido: "tho, tho" del loro allevatore, non riconoscendo la nostra voce, non ci filarono di pezzo. Mettemmo le poste per farle entrare nel recinto e per diversi giorni... buttammo la chiave. In quel caso uno a zero per noi. Tante altre volte vinsero loro e noi, presi da compassione e col cuore tenero, ci portavamo i più piccoli in casa per non far sentire loro il freddo. Ma questa è un'altra storia... che continua.

OTTICA LOMBINI



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

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
- CAMERETTE
- TESSILI
- ACCESSORI

HIPP BIOLOGICO
Il primo secondo natura

Via David Lazzaretti 100 - Arcidosso
Tel. 0564 966486

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 PELLETT**

SOPRALUOGHI GRATUITI

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

STOSA CUCINE

La Ricetta Giusta

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

**RISTORANTE - BAR
Il Solito Posto**
Chiuso il Martedì

Loc. Le Pergole 62 - Arcidosso (GR)
Tel. 0564 964907 347 2793876

**Gelateria
Bar il Bagatto**
di Carlo e Paola

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

**LOCANDA DEL DOMBI
CUCINA TIPICA**

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

*Ristorante Pizzeria
Al Ponte*

58037 Santa Fiora (GR)
Via Roma, 16 • Tel. 0564 977295

di Carlo Bencini

Il vino fa male, o meglio è la quantità che fa male. "Dosis sola facit, ut venenum non fit", dovremmo quindi stare attenti al numero dei bicchieri. Sembra facile, ma è il contesto poi a determinare gli accadimenti. La nostra volontà può poco contro le apparenti casualità dell'architettura del Fato. C'è poca imprevedibilità, nei progetti del Fato! Fato, destino, caso...bisticcio di significati e divinità. Alcune fisse nella loro volontà nascosta e deterministicamente immutabile, altre dal volere più blando e desiderose solo di cambiamenti di circostanza. Come dicevo è però il contesto che sfuggendo al controllo della consapevole mente dell'uomo determina ciò che appare non causato da fattori incontrollabili. Beh, facciamo un esempio per eliminare possibili fraintendimenti. Anzi, ci scrivo ad hoc un pezzo sopra, così risparmio pure tempo e fatica.

C'era una volta una cantina di seicento metri quadri, seicento potranno sembrar tanti, ma erano proprio seicento. Si trovava sotto un bel palazzo di pregio, in un paesino toscano di collina circondato da una campagna cosparsa di cipressi, uliveti e vigneti. Il conte Làpidi Marco Antonio da Carrara lo aveva ereditato da una vecchia zia dimenticata, che oltre all'immobile gli aveva lasciato ingenti quantità di terre, poderi e case sparse. Il conte si ritrovò tutto quel ben di Dio in un momento in cui le sue finanze traballanti gli procuravano infinita pena. Lì per lì la notizia lo fece felice, ma poi con il tempo si rese conto che la vecchia consanguinea, senza marito né figli o altri parenti prossimi, era stata raggirata a modino da una teoria infinita di furbastri di professione. La fatica fu talmente grande nel rimettere tutto a posto e in regola, che il poveruomo si dette al bere più sfrenato. L'aristocratico aveva un figlio, irrequieto spirito ribelle, che portava un nome forse non adatto a tanto carattere: Umile si chiamava, ma umile non era. Per niente! Volle il caso, o chissà chi, che la mia vita percorresse ad un certo punto una strada su cui anche Umile transitava. Divenimmo amici e io cominciai a frequentare quel palazzo e quella cantina. Pavimento in tufo duro e cotto, con volte a crociera di varie dimensioni, nicchie, più o meno grandi, che si aprivano sulle pareti in mattoni: divisa in vari ampi ambienti collegati da corridoi sempre a volta, ogni tanto proponeva delle brevi scalinate che creavano un'atmosfera misticcheggiante, quasi conventuale. Botti, tini, caratelli, torchi, e tante, tante bottiglie di tutte le tipologie possibili: in prevalenza da vino rosso come bordolesi, borgognotte, albeise, ma anche renane e fiaschi. Le annate erano divise all'interno delle nicchie. In una di quelle più grandi a tutta parete, c'erano centinaia di bottiglie che andavano dalla metà del 1800 fino agli anni 20 del novecento. Nella stessa sala, ma dall'altro lato, una piccola botte, con accanto un tavolo di quercia e lunghe panche, posta su un piedistallo di mattoni, stava quasi appoggiata al muro, vicino a un lavandino e a una vetrina con bicchieri di vetro liscio; in maggior parte "grand ballon" e "borgogna", che aspettava-

no solo di essere usati. La cantina era dotata, in tutte le sale provviste di mobiletto di servizio e tavolo, di bagni con water e lavandino, sapone neutro di marca e salvietta. C'era in quella botticella un nettare divino, qualcosa che in sé assommava tutto ciò che di più potente e delicato la natura poteva offrire, qualcosa che riusciva a strappare le lacrime a chi poteva capire. Un miracolo! Un magnifico dono di terra toscana. Noi spillavamo quel vino senza il dovuto rispetto, con sufficienza, mentre le Moire sorvegliavano che tutto andasse secondo i voleri del Fato. Portammo in quel posto, un giorno, un amico a cui quel liquore inebriò l'anima: tanto gli piacque che ne parlò a due suoi conoscenti proprietari di un famoso ristorante di Maremma. Vennero, e Umile cominciò a parlare del suo vino sperticandosi in lodi, esaltando la perizia di suo padre, e del fattore che amministrava le vigne. I due signori apprezzarono così tanto quel meraviglioso prodotto che ne ordinarono, niente popò di meno, che 45 damigiane. Dopo che i due firmarono una specie di impegnativa e andandosene lasciarono un acconto, io fui invitato dal mio amico a restare a cena. Rimasi con piacere, ma durante il pasto mi nacque un dubbio, che piano piano prese il sopravvento sul pudore che mi impediva di esternarlo. Riuscii però a trattenermi e tacqui. Ma alla fine delle portate, quando il vino spinse il mio coraggio oltre ogni remora, dissi: "Sei sicuro Umile di avere tanta quantità di vino all'altezza di quello della botticella? Mi dicesti un giorno, mentre lo bevevamo, che in tutta la cantina solo lì tuo padre era riuscito a raggiungere un tale risultato". "Carlo! Rovinare la reputazione mia e di famiglia sarebbe stupido. Per qualche lira in più...non ne vale di certo la pena. Ti sbagli". Non mi convinse, perché ero certo che me lo aveva detto. Non mi convinse, perché sapevo fino a che punto la sua smisurata superba incoscienza poteva portarlo. Prove di vanità smodata me ne aveva date tante; ma una su tutte vale la pena raccontarla. Suo padre spesso beveva troppo e la moglie cercava allora di allontanarlo da tanta abbondanza di vino ritornando con lui a Marina di Massa, dove avevano una villa sul mare e dove il nobiluomo aveva risieduto prima di ricevere l'eredità inaspettata. Là riusciva a controllarlo meglio, senza quell'enorme invadente cantina. Umile restava, in queste occasioni, unico padrone e spesso mi chiedeva di fargli compagnia. Una sera, in cui i due erano già partiti, ci ritrovammo soli e annoiati. "Cosa si fa o cosa non si fa" alla fine il celliere sotterraneo ci risucchiò, attraverso una ripida e stretta scalinata, come una placenta attraverso il suo cordone ombelicale. Il figlio del conte Làpidi si sentiva giù di corda, era divenuto triste covando un sottile ma persistente rancore verso le sbornie del padre. Voleva tirarsi su, trovare un modo per non pensare. E lo trovò! Ci recammo alla nicchia dove le bottiglie, che andavano dal 1800 fino ai primi decenni del novecento, giacevano ammassate una sull'altra. Ne presi una che faceva intravedere su una vecchia mandata etichetta la data "1865"; scritta certamente a mano, rimandava ai primi anni dell'unità d'Italia. Io muovevo e rimovevo



quell'oggetto di vetro scuro per cercare di comprendere che colore avesse il vino. Doveva essere rosso, ma i riflessi erano troppo chiari. "Stappala dai, ché tanto hanno solo un valore affettivo. Sono sicuro che a mio padre non importa niente nemmeno se le stappiamo tutte. Un paio di volte ha provato ad aprirne qualcuna, ma ha sempre trovato vino pessimo: sapeva di tappo ed aveva perso colore. Forza, muoviti." disse Umile deciso. Una dopo l'altra vennero stappate a decine, ogni tanto un assaggio deludente interrompeva quell'ecatombe, mentre io mi domandavo dubbioso come avrebbe reagito il nobiluomo quando avesse scoperto la strage. Alla fine riuscii a beccarne una degna di un re; un colpo di fortuna che risultò fatale alla sobrietà mia e dell'amico. La finimmo velocemente e sulle ali dell'entusiasmo ne bevemmo un altro paio. Fu il colpo di grazia alle nostre menti. Presi da una smania irriverente continuammo ad aprirne fino alle prime luci dell'alba. Dormimmo sulle panche accanto al tavolo. La mattina dopo svegliatoci ci toccò l'ingrata incombenza di ripulire la stanza. Buttammo via le bottiglie, lavammo i bicchieri e spazzammo, poi Umile passò con uno straccio sul pavimento per togliere le macchie. Dopo qualche giorno suo

padre tornò non accorgendosi di niente; quando lo seppi pensai che era un brutto segno e infatti dopo un paio di settimane morì. Mi sentii in colpa e per un lungo periodo non frequentai più quella casa. A distanza di mesi incontrai l'amico che ci aveva presentato i due ristoratori maremmani: era allibito perché il vino arrivato loro in damigiane era totalmente diverso da quello che avevamo bevuto in cantina. Gli dissi che a volte il viaggio può avere quell'effetto specialmente se si tratta di un prodotto genuino; ma in realtà sapevo benissimo quello che era successo. Sapevo benissimo fin dall'inizio quello che sarebbe accaduto. Quella cantina, con le sue ampie sale e scalinate da sagrato di chiesa, aveva fatto tutto da sé aiutata dalle figlie della Notte e dell'Erebo. Per volere del Fato, che nessuna divinità o uomo ha mai visto, accadde quello che doveva accadere! E se qualcuno mi dicesse che tutto era controllabile - sarebbe bastato averlo voluto -, io mi sento di rispondergli che esistono delle rotaie, così ben occultate da un volere inafferrabile ma sempre presente, che anche la volontà più assennata di questo mondo vi scorre sopra spinta nella sua esistenza dal copione del Grande Regista. Grande Regista che forse ha soprattutto paura di annoiarsi.

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



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

CONVERGENZA • EQUILIBRATURA
 CERCHI IN LEGA • ASSETTI SPORTIVI

Via Circonvallazione Nord, 11
 58031 ARCIDOSSO (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

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

Terra Mia

di Giancarlo Rosati

Terra, mia terra di Toscana bella
Io ti amo e ti penso ogni istante
Vivo da emigrato
Per un lavoro fisso da sempre sognato
Terra amara tra le colline
E la montagna del Monte Amiata.
Terra di sacrifici e fame
Che troppi tuoi figli
Hanno dovuto emigrare.
Io ho pianto per averti abbandonato
Ma ritornerò un giorno
Terra mia te lo giuro.
Viver lontano con altra gente
Gente di altri luoghi
Chiamandoci terroni.
Eppur di Italia tutti facciamo parte
Tutti a Roma Capitale
Vanno a pescare.

La mia nostalgia è per te
Terra mia
Se pur avara nelle risorse.
Terra mia dove vive gente perbene
Che non fa ostilità
Ne verso il Sud ne verso il Nord.
Terra mia dell'Amiata
Da me stesso odiata e amata
Per la tua asprezza e avarizia.
Eppur hai fatto viver
Le tue genti nel passato
Con i tuoi castagni funghi ed olivi.
Ma or non basta
Viver di questo!
Vogliamo vivere e progredire.
Molti, troppi come me
Han dovuto emigrare
Verso altri luoghi per lavorare.
Terra, terra mia non so quando
Ma tornerò un giorno
All'ombra di un tuo castagno.

Tel. 0564 967139

IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

2013

ABBONATEVI

cpadver-effigi.com
cpadver@mac.com

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®

16

ANCHE SE
TRASFERISCI
IL MUTUO DA NOI



Messaggio pubblicitario con il quale si promuovono le condizioni contrattuali con particolare riferimento alle modalità di cambio del tasso e per quanto non espressamente nel caso, necessario fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili presso l'Ufficio Clienti di ogni filiale UniCredit. Il presente messaggio pubblicitario non costituisce offerta né garanzia. Il presente messaggio pubblicitario può essere richiesto per mutui in essere da almeno 24 mesi e solo in presenza di pagamenti regolari.

**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

CASA
CORSINI
DAL 1921
Sapori per ricordare



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