

IL CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XIII n° 4 Aprile 2013, Euro 2

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

La stagione che verrà

di Mario Papalini

La neve quest'anno è arrivata un po' in ritardo; ma da metà gennaio in poi è rimasta come raramente è successo, permettendo una continuità nell'apertura degli impianti. Gli operatori del settore non si potranno lamentare nonostante la grande difficoltà in cui versa la situazione complessiva della montagna.

Ricordo la polemica sui ripetitori e i ragionamenti su scelte programmatiche verso il turismo o verso lo sfruttamento del territorio.

Questa tematica si ripropone continuamente ed è alla base della protesta dei comitati ambientalisti. A ben guardare una simile condizione la creava anche la mitica civiltà mineraria che oggi è musealizzata e come tale offerta in agguato sul piatto.

Di certo il nostro territorio propone delle complessità altrove meno pressanti e se per anni abbiamo chiesto una viabilità migliore, oggi dobbiamo testimoniare una situazione delle arterie di comunicazione preoccupante, non solo il ponte sul Paglia che impedisce l'accesso alla Cassia verso Roma e viceversa e che di fatto taglia fuori l'Amiata in quella direzione, ma anche lo stato generale dei mantelli stradali che, se va avanti così, troveremo presto inadeguati se non pericolosi.

Naturalmente il maggior imputato va individuato nei patti di stabilità che impediscono l'utilizzo di risorse che esisterebbero di fatto, ma sono congelate e quindi inutilizzabili. Non è un caso il succedersi di viaggi a Roma dei nostri sindaci che non sanno più a quale santo votarsi e sentono, probabilmente, lo scivolare del controllo sui governi locali e non soltanto per motivi puramente politici.

Credo sia in atto un cambiamento di ampia portata che scardina senza un progetto alternativo il sistema difettoso al quale ci siamo abituati in un lungo percorso di decadenza dal dopo guerra in poi.

Inutile negare i timori, i rischi, le difficoltà, la fatica che inevitabilmente ci attende, ma credo che tra le pieghe si nasconda anche una grande opportunità: cioè quella di andare incontro al cambiamento senza attendere gli effetti che potrebbero diventare devastanti.

In questa nuova partita che siamo chiamati a giocare, occorre l'impegno di ogni parte sociale e la considerazione che ognuno deve elaborare in ambiti distinti, che così comunque non si poteva andare più avanti e ci si appresta, nostro malgrado, ad una mutazione naturale dei rapporti e degli scenari.

Sono convinto che non sarà possibile tornare indietro e che serva una riflessione profonda capace di mondarci il sistema e soprattutto di interpretare il futuro che è già in atto.

La crisi dell'Amiata

conversazione con Marzio Mambrini, sindaco di Castell'Azzara

di Silvano Polvani

La crisi che stiamo vivendo è la più grande che io ricordi. È urgente dare vita ad un Tavolo di confronto unico fra amministratori locali, parti sociali, organizzazioni sindacali dei lavoratori e delle imprese per concordare azioni comuni.

È una crisi profonda quella che attraversa il territorio dell'Amiata, maggiore di quella della metà degli anni '70 che decretò la fine del settore estrattivo e costrinse gli amiatini ad impegnarsi, anche intellettualmente, per prospettare e costruire un futuro economico diverso e nuovo per la montagna; più grande ed anche più devastante di quella degli anni '90, dove comunque un barlume di luce si intravedeva. Castell'Azzara, nel contesto italiano, può rappresentare il paradigma, l'esempio del luogo in cui la crisi mostra con più forza che altrove la sua potenza distruttiva e socialmente devastatrice. Castell'Azzara è terra di confine, è la marginalità della marginalità, un comune privo di aziende, costituito da pendolari che tutte le mattine partono per recarsi laddove hanno trovato lavoro: verso Grosseto, verso Siena, verso Viterbo, verso l'Umbria o la Val di Paglia. Di tutto questo ne parlo con Marzio Mambrini, sindaco di Castell'Azzara, al suo secondo mandato, un sindaco da sempre impegnato alla conquista di nuove posizioni, che non si smarrisce di fronte ai pericoli che incombono sul suo territorio ma pronto all'offensiva a vendere cara la pelle. Lo incontro nella sua Castell'Azzara da dove mi affida le sue considerazioni.

"Oggi, dal mio piccolo osservatorio devo constatare come le azioni messe in atto in questi ultimi anni ed accentuate con il governo Monti, di certo non hanno aiutato i piccoli comuni. L'ISTAT, nel suo rapporto annuale sulla povertà ci dice che il 14,4% delle famiglie con a capo un operaio è in condizione di povertà relativa, cioè che la sua spesa mensile è al 50% sotto quella media del resto della popolazione e che il 7,5% delle famiglie operaie è in condizione di povertà assoluta, cioè non può permettersi il minimo indispensabile per condurre una vita dignitosa: cibo, abiti, casa, cure ecc. i dati citati sono in crescita e noi sindaci li tocchiamo giornalmente

con mano. Sono sempre più le persone che vengono nei nostri uffici a chiedere aiuto. Famiglie che fino a ieri conducevano una vita dignitosa sono oggi in difficoltà. I banchi alimentari che gestiscono le associazioni di volontariato sono presi d'assalto così come gli aiuti della caritas, e il nostro servizio di assistenza sociale ci fornisce una fotografia di estrema gravità che peggiora giornalmente. I primi, i più esposti sono i nuovi sfruttati, gli ultimi arrivati, quelli che vengono da paesi senza diritti e con più fame. Sono i primi a saltare, spesso senza soldi per andare altrove, rischiano di scardinare la nostra rete di protezione sociale già messa a dura prova. E ciò che si prospetta per il futuro non è rassicurante, con i comuni sempre più garrotati, più impiccati dalle restrizioni governative, con l'introduzione dell'ingestibile patto di stabilità anche per i piccoli comuni, con l'arrivo di nuove tasse come la TARES, con restrizioni di cassa che rendono ancor più farraginoso il funzionamento della macchina comunale e impediscono di pagare le aziende che hanno lavorato per i comuni. Ciò che vedo dal mio osservatorio è una moltitudine di persone in crescente difficoltà, che non ce la fa più e che non vede ipotesi di futuro. E questa situazione di difficoltà si riverbera tutta sulle aziende del territorio, tanto che il nostro Consiglio comunale si è sentito in dovere di dare vita ad un documento che speravamo avesse la forza di stimolare quantomeno un dibattito sulle problematiche dell'amiata. In buona sostanza il consiglio comunale analizzava la crisi locale definendola la più grave crisi dopo quella del settore estrattivo. Contemporaneamente sono in crisi: l'edilizia con il relativo indotto, il comparto arredamento, il settore forestale, le piccole aziende con pochi operai o a gestione familiare, di tipo agri-turistico, artigianale, di trasformazione di prodotti locali d'eccellenza, tutte frutto del coraggio e della creatività della nostra gente determinata a restare e a scommettere il futuro su questa terra. Insieme, tanti piccoli commercianti erogatori di servizi utili, che non hanno resistito, costretti alla chiusura, risucchiati nella spirale recessiva che attanaglia il Paese e prevedibilmente irreversibile nelle piccole realtà marginali e montane.

L'elenco delle aziende in difficoltà è lungo e con segnali davvero preoccupanti per la tenuta dei livelli occupazionali e per la qualità del lavoro: ricorsi alla cassa integrazione, al licenziamento, alla turnazione, alla sospensione del pagamento degli stipendi, alla delocalizzazione, rivolto ad un numero importante di lavoratori. Inadeguata, a questa grave situazione, è la fragilità del quadro Istituzionale, che anacronisticamente persevera nello storico errore della divisione in due versanti, Amiata Est - Amiata Ovest, spaccata come fosse un panettone e non un patrimonio comune, ambientale, imprenditoriale, culturale ed umano, da salvaguardare con progetti ed azioni condivise. Le nuove Unioni dei Comuni, nate a seguito della soppressione delle Comunità Montane, oltre alle difficoltà dovute ad un quadro normativo incerto e alla confusione per lo start up della super provincia unica, si trovano oggi con meno risorse per intervenire sul crescente disagio sociale e divise nell'affrontare la più grave emergenza economica ed occupazionale degli ultimi decenni, senza le condizioni, i riferimenti e l'unità indispensabili per dare contenuti e forza rivendicativa al diritto di esistere delle nostre popolazioni. Questa la situazione dell'Amiata, non dissimile da quella del resto della provincia e non dissimile neanche da quella presente nel resto del paese. E allora se siamo coscienti di quanto siano acute e profonde le ingiustizie e le disuguaglianze se siamo coscienti di quanto sono drammatiche le politiche di austerità fatte senza equità e senza giustizia che certamente hanno prodotto risultati contabili ma a prezzo di una inaudita brutalità sociale, occorre che il prossimo governo capisca che occorre ripartire dal lavoro. Il sistema produttivo si sta sfilacciando e il paese ha estremo bisogno di investire nel lavoro, nella sua creazione e nella sua difesa. C'è urgenza di dare una prospettiva positiva alle tante vertenze aperte, e garantire al paese una strategia di sostegno ai settori produttivi e industriali per aiutare il traghettamento fuori dalla crisi.

Ricette per come fare non ne ho, però credo che questo nostro paese debba reimpadronirsi di dialogare: va riaperta la stagione del dialogo. Occorre che chi ha a cuore le sorti di questo paese, le persone di buona volontà, per dirla con il vangelo, riscoprano la grande potenza del dialogo e del confronto, del resto se riflettete bene la grande crisi delle miniere amiatine fu arginata solo per mezzo di un confronto e dialogo che investì ed interessò forze politiche, sindacali, istituzioni ecc.: tutti furono coinvolti.

La situazione odierna, che con il passare del tempo diviene sempre più drammatica deve spronarci a cercare nuove soluzioni, sia per l'Amiata che per il paese".

Un quadro allarmante è quello descritto da Marzio Mambrini, ma non per questo, mi confermo, dovrà esserci rassegnazione.

"Stante questo fosco quadro, -conclude il sindaco- appare urgentissimo ed irrinunciabile dare vita ad un Tavolo di confronto unico fra amministratori locali, parti sociali, organizzazioni sindacali dei lavoratori e delle imprese per concordare azioni comuni tese a superare positivamente l'emergenza, a salvare la nostra montagna e tornare ad investire insieme idealità e risorse per il futuro economico e sociale di tutto il territorio amiatino".



Il Consiglio provinciale contro la violenza sulle donne e la violenza domestica



Il Consiglio provinciale approva all'unanimità una mozione presentata dalla Giunta provinciale per la ratifica da parte del Parlamento italiano della convenzione del Consiglio d'Europa sulla prevenzione e la lotta contro la violenza sulle donne e la violenza domestica. La Provincia di Grosseto, riconoscendosi

interamente nei valori e nelle finalità della Convenzione del Consiglio d'Europa come il più completo degli strumenti vincolanti esistenti, per un inquadramento esaustivo del fenomeno ai fini della prevenzione e riduzione dei casi di violenza sulle donne, protezione delle vittime, punizione dei colpevoli, invita il Parlamento italiano a ratificare la Convenzione del Consiglio d'Europa nel più breve tempo possibile. "Questa Convenzione - spiega Tiziana Tenuzzo, assessore provinciale alle Pari Opportunità - è

stata oggetto di un disegno di legge di ratifica adottato dal Consiglio dei Ministri nel mese di dicembre, ma non è stata ratificata dal Parlamento italiano. Con questa mozione chiediamo che le norme presenti nella Convenzione, a tutela delle donne vittime di violenza domestica, diventino, in Italia, quanto prima Legge di Stato. Vogliamo ribadire che la violenza sulle donne è un reato grave e come tale deve essere considerato dallo Stato italiano. In questo senso la Convenzione del Consiglio d'Europa indica

un percorso giuridico avanzato, che prevede l'obbligo di penalizzazione, efficienza investigativa e individua approcci innovativi per proteggere le vittime di violenza." Nell'occasione, il Consiglio provinciale ha anche approvato all'unanimità lo schema di Protocollo d'intesa per la prevenzione e il contrasto della violenza nei confronti delle donne e dei soggetti deboli della società, che è stato scritto da un tavolo tecnico composto da Provincia di Grosseto, Usl9 e Società della Salute grossetana.

I sindaci amiatini e la rabbia per non poter governare

di **Fiora Bonelli**

Tutti i sindaci dell'Amiata grossetana idealmente in piazza a Roma per la manifestazione organizzata da ANCI nazionale. "Non c'eravamo materialmente, commenta il sindaco di Castell'Azzara Marzio Mambrini, ma il sindaco di Sorano Pierandrea Vanni col collega di Pitigliano Camilli avevano la nostra più ampia delega". Il punto di vista di tutti i primi cittadini dell'Amiata è infatti all'unisono: "Anche Seggiano che è adesso sopra i 1000 abitanti - afferma Daniele Rossi sindaco di Seggiano - è soggetto al patto di stabilità. Come tutti gli altri. E io dico che questo comporta un fermo di gran parte delle attività e dei progetti. Noi - afferma - abbiamo già fatto le gare di appalto per certi progetti strategici, come il quarto stralcio del museo dell'olio e quello del lago di Pescina. Col marchingegno del patto di stabilità diventa un problema portarli a compimento. Per quest'anno forse la sfangiamo, con grandissima difficoltà, ma nei prossimi anni arriveranno i problemi seri. Questa micidiale tagliola è fatta per mettere in ginocchio gli enti locali, soprattutto i piccoli. Ci impediscono pure di fare nuovi progetti perché si deve lavorare solo

coi soldi in cassa. È una politica folle che si è imposta dall'Europa. Siamo destinati a fare la fine di Cipro". Gli fa eco il sindaco di Semproniano Gianni Bellini: "È uno schifo e basta - afferma - noi fra le tante questioni, abbiamo gravissimi problemi di viabilità e metterci mano diventa insormontabile". "Siamo esattori - rincara la dose il sindaco di Castel del Piano Franci - Ci legano le mani e fermano qualsiasi voglia di rilancio di noi tutti". La protesta dei sindaci dei piccoli comuni investe oltre al patto di stabilità visto come un cappio al collo, anche due questioni: Imu e Tares. Le previsioni sono burrascose, come ben chiarisce il sindaco di Santa Fiora Renzo Verdi: "Patto stabilità, Imu e Tares costituiscono per le imprese e le nostre industrie un'ulteriore mazzata. Sono sicuro che stavolta se non ci sarà un cambio di rotta, le nostre aziende questo non lo reggeranno. Si muore, stavolta. Abbiamo fatto di tutto per reggere botta di fronte alla crisi e adesso proprio altre tasse saranno intollerabili. Se qualcosa non cambia l'Amiata delle imprese chiude bottega, e non è una battuta". Dal canto suo il sindaco di Castell'Azzara Marzio Mambrini è senza più speranza: "Non so dove mettere le mani. Credo che bisognerà a breve fare una pubblica assemblea di tutti

i cittadini per informarli sulle prossime tasse in arrivo che non dipendono certo da noi: Tares, Imu. Un macello sociale che ci toglie la voglia di provare a costruire, di avere speranze. Penso anche al fatto della viabilità, che per noi è una grande spina nel fianco. Hanno desautorato, con queste politiche scellerate, le potenzialità della provincia. E di certo, senza una lira disponibile, le strade restano come sono, nello sfacelo più assoluto a cui nessuno, al momento, può mettere mano". Il sindaco di Arcidosso Emilio Landi ricorda che già durante la visita del Prefetto, l'amministrazione comunale aveva fatto presente la necessità di rimodulazione del patto di stabilità: "Oltre questo, afferma, va anche detto che per la Tares il comune avrebbe la possibilità di ridurre qualcosa ai cittadini e alle imprese e coprire i costi lui stesso con le risorse di bilancio. Risorse straordinarie. E chi ce le dà?, si chiede il sindaco. Un'operazione furbesca, ancora una volta che scarica sui comuni responsabilità e compiti di pura riscossione di tasse. La gente è, giustamente, imbestialita. Qualcosa - conclude - deve cambiare". Intanto al prossimo consiglio dell'Unione dei comuni, sarà presentato e sottoscritto un documento unitario di protesta.



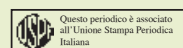
Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XIII, numero 3, Marzo 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: effeffeessse@tiscali.it

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

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

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

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

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

Redazione: Jacqueline Ascoli, Comitato recupero artistico storico di Castel del Piano, Germana Domenichini, UNITRE sede autonoma Santa Fiora-Monte Amiata, Fiora Bonelli, Maria Angela Iannelli, Marzio Mambrini, Ennio Sensi, Sergio Menicucci, Giuseppe Boncompagni, Andrea Simoni, Bianca Maria De Luca, Santino Moreno Micheli, Niccolò Sensi, Giancarlo Scalabrelli, Roberto Tonini, Aurelio Visconti, Gianni Cerasuolo, Giuseppe Corlito, Romina Fantusi, Nicola Ciuffoletti, Silvano Polvani, Daniele Palmieri.

Disegni di: Manrico Tonioni, 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, o tramite bonifico bancario (IBAN IT31R0760114300000022584551) 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 Amiatina, 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 25 marzo 2013. 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.

Aforisma del mese

Confusione è parola inventata per indicare un ordine che non si capisce.

Henry Miller

Sblocco patto stabilità?

di **Federico Balocchi***

Ottima la notizia delle manovre in corso, per lo sblocco del Patto di stabilità da parte del Governo. Se non si va in questa direzione, le autonomie locali sono strozzate, immobilizzate e costrette a rompere comunque il Patto, anche solo per pagare gli interventi già eseguiti, senza fare nulla di nuovo. Sembra un argomento puramente tecnico, in realtà incide profondamente sulla vita dei cittadini perché significa non poter investire risorse pubbliche nella manutenzione delle

scuole e delle strade, e soprattutto, significa non poter pagare i lavori già eseguiti, con la conseguenza che le imprese edili licenziano e rischiano di chiudere. Nelle casse della Provincia di Grosseto sono accantonati 46,5 milioni di euro, per investimenti, che non possono essere spesi. Poterli utilizzare, da una parte consentirebbe di realizzare interventi essenziali, in particolare la manutenzione delle strade, dall'altra di immettere nel tessuto economico delle risorse che darebbero nuovo fiato alle imprese e creerebbero occupazione. Se il Governo allenterà i vincoli del Patto

di Stabilità noi siamo in grado di pagare alle imprese che hanno eseguito lavori per la Provincia, già da subito, 8 milioni di euro, che vanno ad aggiungersi ai 6milioni e 700mila pagati in questi primi mesi del 2013, e ai 7milioni e 300mila pagati nell'esercizio 2012. Sarebbe una bella boccata di ossigeno per il nostro territorio. L'auspicio, quindi, è che si vada nella direzione di superare la contraddizione profonda di uno Stato che, giustamente, impone pagamenti in tempi brevi, ma allo stesso tempo, impedisce agli Enti locali di spendere le risorse che sono in cassa. Superare il Patto di Stabilità è una priorità assoluta anche perché, così come è interpretato in Italia, blocca tutti gli investimenti, anche quelli fondamentali per la lotta al dissesto idrogeologico, alla messa in sicurezza degli edifici scolastici e delle strade.

Come ha dichiarato il presidente nazionale Anci, Graziano Delrio non stanno raccontando la verità agli italiani sul Patto di Stabilità interno: Francia, Germania, Austria possono continuare a fare investimenti perché la loro interpretazione del patto lo consente. Non è l'Europa ad essere rigorosa, ma è l'Italia ad applicare in modo cervellotico le norme.

A questo punto aspettiamo con fiducia che il Governo ci dica quanto possiamo pagare, quanto del plafond che sarà messo a disposizione sarà assorbito dalla spesa sanitaria e quanto sarà destinato agli Enti locali. Imprese, cittadini e amministratori hanno bisogno di risposte chiare e veloci, la situazione è insostenibile e non possiamo più aspettare.

* Assessore della Provincia di Grosseto, al Bilancio, Patrimonio dell'Ente, Risorse Umane, Coordinamento Servizi ai Comuni



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

Coop Unione Amiatina: il bilancio 2012

cronaca locale

dal 16 febbraio
al 15 marzo 2013

Roberto Valente. Il presidente del Coseca interviene sulla pessima abitudine di lasciare i rifiuti accanto ai cassonetti come è successo a Santa Fiora e in altri centri.

Elisoccorso. Accordo istituzionale per Aiole, arrivano i mezzi del 118. Collaudo superato per l'area.

Mondo Convenienza. Chiude lo stabilimento di Casa del Corto. Si perdono altri posti.

Aziende in crisi. Nuova Rivart, Floramiata, Amtec, tutte situazioni molto delicate e senza attuali prospettive. Preoccupazione per il lavoro.

Coop Amiatina. Regge in una situazione di difficoltà. Più scaffali per alimenti e ridotto il no food.

Castel del Piano. Progetto della Misericordia e gli avanzi a 14 famiglie bisognose.

Geotermia. Sul dilemma la parola va al vulcanologo. Incontro per divulgare gli aspetti scientifici, per i sindaci l'energia è pulita. Ma occorre pensare prima di tutto alla salute.

Seggiano. Il benessere arriva dall'olivastra e dalla pratica del Nordic walking.

Edo Moscatelli. A un anno dalla scomparsa, un esempio da seguire per rigore e attaccamento al suo paese: Bagnolo.

Politica. I candidati alle politiche presentano una loro ricetta per l'Amiata: sanità, scuola, servizi, turismo, viabilità e imprese.

Arcidosso. L'azienda agricola Bindi ha aderito al progetto di Coldiretti Campagna Amica e apre "Bottega italiana". I nostri complimenti.

Grillini. In movimento anche sull'Amiata.

Corsi di formazione Eurobic. Insieme a Scuola edile. Sulla geotermia e fonti rinnovabili per la climatizzazione.

Floramiata e ex Amtec. Giorni cruciali e iniziative per il salvataggio.

Acquedotto del Fiora. Vince la causa pilota per il rimborso delle bollette con cifre sbagliate.

Neve. Stagione decisamente positiva. Molta neve e bel tempo con ingorghi nel weekend e poche presenze durante la settimana con opportunità eccezionali.

Sani, Simiani, Longo. I candidati Pd favorevoli all'unione dei due versanti.

Alberto Lazzaretti. Il coordinatore Pdl non molla e rilancia sul voto utile.

Castel del Piano. Incontro con Sel per il problema della Sla e delle disabilità.

Paola Manini. La maestra castelpianese critica il menu delle mense scolastiche, troppa carne per la quaresima, non si rispettano le tradizioni. Eppure per i musulmani si cerca di evitare il maiale.

Ponte sul Paglia. L'Assotir chiede una rapida soluzione.

Sanità. Medici in agitazione per mancata chiarezza da parte della Regione. Non ci sarà nessun licenziamento.

Arcidosso. Successo per la giornata di carnevale voluta dalla nuova dirigenza della Proloco.

Arcidosso. Agli Unanimi "Il cammino" di Bernard Marie Koltès.

Andrea Borgia. Vulcanologo dell'università della California ad Arcidosso per parlare di geotermia. Il professore è certo: la geotermia è dannosa.

Castel del Piano. Elezione consiglieri Avis.

Geotermia. Arrivano i fondi: 26 milioni in 10 anni. A Santa Fiora 1 milione e mezzo e 960.000 euro ad Arcidosso. Si parte bene dicono i sindaci.

Laura Flamini. Continua la sua battaglia contro la Sla ma c'è tanto lavoro da fare.

Castel del Piano. Attivo in ogni senso il bilancio delle attività.

Corsi di scacchi. Partono in scuole primarie e medie del territorio.

Abbadia San Salvatore. Un museo multimediale nella ex miniera. Contratto con la società Arcus alla Fondazione musei senesi.

Floramiata. Rinvia assemblea creditori.

Alessandro Pinciani. L'assessore pianese propone un ponte Bailey sul Paglia per risolvere il problema.

Acquedotto del Fiora. Pronto al rimborso delle bollette, da stabilire importi e modalità.

Arcidosso. Bambini in prima fila a teatro. Un progetto per prevenire disagi giovanili.

Welfare e società. Dal ministro Clini arriva per i comuni la richiesta di una pianta per i bambini adottati e norme a difesa degli alberi monumentali.

Abbadia San Salvatore. Buoni piazzamenti degli atleti Uisp nello sci di fondo.

Piancastagnaio. Funziona il Judo, impegni e soddisfazioni per gli atleti. Cristina Magini da tre anni ai vertici nazionali.

Unione Amiatina ha chiuso il 2012 con un fatturato pari a 51 milioni di euro realizzando un incremento di 5 milioni rispetto al 2011. In parte l'aumento è riconducibile al nuovo supermercato di Montalto di Castro inaugurato il 19 maggio 2012 e in parte dal resto dei negozi. Si è inoltre registrato un incremento della presenza dei clienti pari al 5,68 (valore omo-

geneo) e al 10,04% con Montalto di Castro. I soci di Coop Unione Amiatina al 31 dicembre sono complessivamente 28.232 unità. In aumento anche i soci prestatori che attualmente sono di 2.507 unità. La raccolta del prestito si è attestata a 22 milioni di euro. Nonostante le innegabili difficoltà dell'an-

no 2012 la cooperativa ha svolto un'intensa attività commerciale con campagne promozionali e sconti. Anche l'attività sociale ha risentito della contingenza economica modulando i propri interventi, in accordo con le sezioni soci e le associazioni di volontariato del territorio, a sostegno delle fasce più esposte alla crisi.

I soci sono invitati a partecipare alle assemblee separate per l'approvazione del bilancio al 31/12/2012. Questi gli appuntamenti:

Abbadia San Salvatore	Centro Polivalente	8 aprile 2013 ore 17.00
Castiglione d'Orcia	Casa del Popolo	8 aprile 2013 ore 21.00
Piancastagnaio	Saletta Comunale Viale	8 aprile 2013 ore 17.00
Castelnuovo Berardenga	Locali Unione Amiatina	10 aprile 2013 ore 17.00
Pienza	Sala Auser	10 aprile 2013 ore 21.00
Castell'Azzara	Sala Coop	9 aprile 2013 ore 17.00
Pitigliano	Biblioteca Comunale	10 aprile 2013 ore 17.00
Santa Fiora	Sala centro anziani "il focolare"	11 aprile 2013 ore 17.00
Arcidosso	Saletta Coop	15 aprile 2013 ore 17.00
Manciano	Sala di Musica	15 aprile 2013 ore 17.00
Casteldel piano	Saletta Coop	17 aprile 2013 ore 17.00
Bolsena	Auditorium Comunale	9 aprile 2013 ore 17.00
Grotte di Castro	Casa dei Giovani	9 aprile 2013 ore 17.00
Montalto di Castro	Locali accanto al negozio	16 aprile 2013 ore 17.00
Canino	Sala "Arancera"	16 aprile 2013 ore 17.00

Alis Bartolomei la famiglia non molla

di FB

A distanza di mesi, ormai, dalla scomparsa di Alis Bartolomei, l'ottantatquattrenne di Seggiano, fuggito dalla finestra della sua casa di Pescina il 19 dicembre scorso, nessuna traccia. Di lui i familiari hanno trovato solo un borsetto e una lampadina perdute poco lontano dall'abitazione. Poi più nulla. La telecamera di un ristorante lo ha colto lungo la strada, piccolo uomo con un fagotto sulle spalle nel cuore della notte, verso le 3. Poi il silenzio. Finite le ricerche ufficiali e istituzionali, però, la famiglia, alcuni amici e i cacciatori proseguono a battere a tappeto il territorio per trovare Alis vivo o i suoi resti mortali: "Per lo meno per dare una degna sepoltura al mio vecchietto" dice fra le lacrime la figlia Neda. Per giorni e giorni, a ridosso della data della fuga, una comunità intera, affiancando l'intervento delle forze "istituzionali" ha battuto il territorio di Seggiano e Casteldel piano palmo a palmo per ritrovare vivo o morto Alis. La sua fotografia e i suoi segni identificativi sono stati trasmessi per ben due volte anche dalla trasmissione "Chi l'ha visto?". La sua foto è esposta dappertutto negli esercizi pubblici di tantissimi paesi delle province di Siena e di Grosseto. Anche i Carabinieri continuano le loro indagini, eppure di Alis non c'è nessuna traccia: "Anche ieri - racconta la figlia Neda - abbiamo ispezionato con mia cognata le rive di certi fossi vicini a Seggiano e alcuni giorni fa



siamo arrivate addirittura nella campagna di Montalcino. Niente. Niente che possa farci sospettare la direzione presa da mio padre. Il desiderio sarebbe quello di ritrovarlo vivo. - dice la signora - Ma ci rendiamo conto che sarebbe un miracolo, a distanza di così tanti giorni. Allora, lo dico col cuore spezzato, vorremmo per lo meno trovare le sue spoglie e dargli una sepoltura degna". Il territorio esplorato per ritrovare Alis è davvero immenso. L'intervento anche dell'esercito, dei cani, dei carabinieri, della protezione civile, i vigili del fuoco, la polizia, le forestali e i tantissimi cittadini che hanno partecipato

giorno e notte alle ricerche hanno fatto sì che sia stata ispezionata una grandissima area, palmo a palmo. "Resta la possibilità che mio padre - aggiunge Neda - sia stato caricato da qualcuno e che si sia allontanato di qui. Anche se ci pare improbabile che il proprietario dell'auto non si sia poi fatto vivo, visto tutto il subbuglio che è stato fatto. Devo dire, poi, che mio padre ha una gamba non proprio al top e dunque ci risulta difficile credere che possa essere andato tanto lontano. Ma allora perché non riusciamo a trovarlo?" conclude Neda, già pronta, nonostante la giornata piovosa e fredda ad andare a continuare le ricerche: "Chissà dove mi porterà il cuore, oggi", afferma, avviandosi.

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

TRATTORIA

La Tagliola

Tel. 0564 967351 - Bagnoli, Arcidosso

ESTETICA e BENESSERE

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

Rasul • Stanza del sale • Biosauna • Trattamenti estetici e curativi
Tecnica olistica 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

Arcidosso Landi accoglie il prefetto

Il sindaco di Arcidosso Emilio Landi ha consegnato, giovedì mattina, nel corso del consiglio comunale, al prefetto di Grosseto Valentini, una memoria scritta che fotografa la situazione del comune di Arcidosso in tempi di crisi. Un quadro che è stato condiviso quasi del tutto anche dalla minoranza arcidosina, che con Landi ha sottolineato le eccellenze e le risorse del territorio comunale, ma anche i pesanti problemi che vi sono in un momento di grave crisi occupazionale ed economica. Landi ha cominciato dal cuore ambientale e culturale della comunità, in cui spiccano le eccellenze dei castelli medievali, l'ambiente, i parchi e la storia. Con una popolazione dal

2003 in crescita: "Grazie ai 650 immigrati di 35 nazionalità", ha evidenziato Landi. E poi 30 associazioni di volontariato, alberghi e strutture pubbliche, comprese scuole e impianti sportivi. Arcidosso fa parte dell'Unione dei comuni con altre 7 realtà, ha detto, con un lavoro molto avanzato in tempi veloci per i servizi associati di cui sono in corso quello di polizia e di committenza unica per le imprese. Ma è l'economia la patata bollente del comune, in cui vi sono "casi meno eclatanti di altre realtà, ma dove c'è la grande piaga dei giovani che non riescono a trovare lavoro, nemmeno saltuario. La montagna che una volta attraeva centinaia di persone, per lavorare nell'agricoltura,

nel bosco, nell'edilizia, oggi, ha rimarcato Landi, non c'è più. I nostri uffici e quelli dei servizi sociali sono ormai continuamente presidiati da persone e famiglie che non riescono più ad andare avanti". Il sindaco, abituato da sempre a dire le cose come stanno, afferma che la situazione è complessa e pesante e che ci "vuole uno sforzo congiunto per dare una spallata. Elementi di fiducia e di sviluppo, ci vogliono" ha ribadito Landi, che ha, in conclusione, additato tre possibili strumenti per fronteggiare la crisi: "La risorsa geotermica, ha detto, può essere un elemento propulsivo, così come il teleriscaldamento, il cui utilizzo potrà essere un volano importante se sapremo impegnare il

gestore in attività di sviluppo imprenditoriale sul territorio. Con l'accorgimento che la risorsa geotermica va monitorata con un osservatorio-controllore". E infine Landi ritiene indispensabile l'approvazione velocissima del regolamento urbanistico per una ripresa dell'edilizia e inoltre: "Il patto di stabilità è un assurdo freno all'economia. Non chiediamo di indebitarci ma almeno di spendere le risorse disponibili". Anche il prefetto ha riconosciuto che per l'economia è grande la sfida per mantenere la gente nel proprio territorio e ha ribadito con forza l'indispensabile e necessaria collaborazione fra istituzioni per garantire coesione e uguaglianza dei cittadini.

La storia degli Usi civici di Cellena e Rocchette

Bellini lascia al comune un'eredità di microstoria locale

di FB

Il sindaco di Semproniano Gianni Bellini, con il prezioso contributo di Giulio Margiacchi e col sostegno dei consiglieri A.S.B.C. di Rocchette, di cui Margiacchi è presidente, ha concluso una preziosa ricerca storica, sugli Usi civici di Rocchette di Fazio: "E' stata una scommessa - questa ricerca - spiega il sindaco. Archivi pubblici e privati, carte da leggere e da sistemare. Una ricerca che arriva mentre la Regione Toscana sta per pubblicare nuove disposizioni sugli usi civici. Un lavoro duro, cominciato negli anni '80, "quando avevo sentito parlare di molte sentenze sugli usi civici di Rocchette. Da qui la decisione di provarci. Nel luglio 2011 parlai con Giulio Margiacchi presidente ASBUC di Rocchette e con i consiglieri e iniziammo una maratona che si concluse l'8 dicembre 2011 con un annullamento filatelico e due cartoline storiche. Si festeggiava, infatti, in quel giorno, il 95° anniversario della costituzione del comitato degli usi civici, all'interno delle celebrazioni dell'Unità d'Italia. Per celebrare l'anniversario fu concesso da Poste Italiane uno speciale annullamento filatelico, che oltre ad essere a disposizione degli appassionati il giorno della festa, è rimasto alle poste di Semproniano per 30 giorni e poi per successivi 90 giorni alle Poste di Grosseto. Proprio dall'8 dicembre - prosegue Bellini - ho cominciato una ricerca intensa e appassionante e oggi credo di aver raccolto e sistemato materiale più che sufficiente per poter fare un convegno. Il presidente Giulio Margiacchi ci ha messo la mia stessa passione". Il materiale è di grandissimo pregio, anche perché tante memorie rischiavano di andare perdute, se non sistemate in un quadro d'insieme. Il periodo d'interesse va dalla fine dell'800 ai giorni nostri, ma in ogni fascicolo compaiono notizie che partono dal Medioevo. Corrispondenza fra i pionieri di Rocchette, avvocati, corti di appello e comune di Roccalbegna;

e poi note, lettere, documenti scritti a mano da leggere e decifrare. La ricerca, le cui linee di sviluppo sono già state presentate in Regione Toscana, ha ricevuto un grande apprezzamento istituzionale e l'opera potrebbe essere pubblicata proprio col contributo sostanziale della stessa regione. Lo studio sarà presentato due volte: il 13 aprile, con la presenza dell'assessore regionale Gianni Salvadori e la seconda il 17 maggio, alla presenza di Carlo Chiustri degli Usi civici regionali, con la presenza di rappresentanze degli usi civici di tutta Italia e una slovena. Una ricerca, quella di Rocchette, che segue la rigorosa documentazione, sempre a cura dello stesso sindaco Bellini, degli usi civici di Cellena, anche questi fissati da un annullamento filatelico per i loro 500 anni. Una ghiottoneria per gli appassionati di filatelia, per un timbro, che portava le date 1511-2011. Fu proprio agli inizi del 1500 infatti, che il conte di Santa Fiora Federico, come ricompensa del valore dimostrato dai sudditi di Cellena fece alcune concessioni di terratico, pascolo, legnatico e ruspo sui propri beni, a tempo indeterminato come risulta dall'atto rogato Laterini. Da allora i beni sono rimasti demaniali e neppure l'unità d'Italia riuscì a togliere di mezzo questo beneficio in piedi tuttora, spiega il sindaco Gianni Bellini, che è stato in un recente passato anche Presidente dell'"Uso Civico di Cellena". Per l'annullamento, furono usate due cartoline significative: una raffigurante lo stemma dell'Uso civico e la seconda del primissimo '900 che raffigura tutti i cellinai al campo delle Fonti, con scritta davanti alla foto: "L'Italia è fatta, ora facciamo le fonti". Bellini, al termine di questo secondo lavoro su Rocchette, che vuole lasciare come patrimonio storico alla comunità e alla prossima amministrazione comunale, ripercorre le fasi della ricerca e sintetizza le linee di sviluppo degli usi civici delle due frazioni di Semproniano: "Nel nostro comune - afferma - sono presenti due comitati ASBUC (Amministrazione separata

beni di Uso Civico): a Cellena e a Rocchette di Fazio. Si deve tener conto che il comune di Semproniano nasce il 29 gennaio 1963 dall'aggregazione di parte dei comuni di Roccalbegna, di Santa Fiora e di Manciano. Gli usi civici erano già presenti nei comuni di Santa Fiora e di Roccalbegna. Lo smembramento delle terre dei comuni di Santa Fiora e di Roccalbegna ha dato origine a due nuove realtà di usi civici con caratteristiche uniche. Cellena ha amministrato quasi 800 ettari fino alla metà degli anni '70, poi in base ad una vecchia sentenza 48 ettari sono passati all'ASBUC di Selvena, sebbene siano quasi tutti nel comune di Semproniano. Stessa situazione per Rocchette di Fazio, in cui l'ASBUC amministra i terreni che sono, però, quasi tutti nel comune di Roccalbegna. La mia ricerca su Cellena, spiega Bellini, parte dalla metà degli anni '80 e la proseguì a pieno ritmo dal 1993, quando fui eletto presidente Usi civici di Cellena. Ho continuato gli anni successivi e nel 2003, eletto sindaco, mi resi conto che per questo terreno storico non vi erano documenti. Per tale ragione mi proposi di creare un piccolo archivio con documenti su queste realtà. Il 18 giugno 2011, quando festeggiammo i 500 anni degli Usi civici di Cellena, erano presenti i presidenti e gli amministratori di altre ASBUC, fra cui il presidente di Rocchette di Fazio Giulio Margiacchi. Con lui concordammo di ricostruire anche la storia di Rocchette. Adesso il grosso è fatto. Esisterà d'ora in poi anche una "raccolta di materiali sugli usi civici di Rocchette di Fazio", che parte dalla corrispondenza fra i cosiddetti pionieri di Rocchette, gli avvocati e le corti di appello e il comune di Roccalbegna



e prosegue con memorie, memorie defensionali, note, ricorsi e confutazione del ricorso, e molto altro. Noi abbiamo scartabellato parecchio - concludono Bellini e Margiacchi - e sicuramente andremo avanti. Ma questa è la prima pietra che lasciamo confezionata in eredità alla prossima amministrazione comunale"



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

F A L E G N A M E R I A 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

Che l'Amiata ci aiuti...

di **Simona Lorenzini**

“Non coniughiamo più i verbi al futuro. E se sparisce il futuro il primo a morire è il presente”, non l’ho detto io, l’ha detto Massimo Gramellini, (giornalista e scrittore) ma questo è quello che sento. Quando ero piccola, avevo dei grandi progetti: sapevo che avrei sistemato la casa dei miei nonni immersa nel verde di Castel del Piano, che avrei avuto dei bimbi che si sarebbero svegliati con il sole che bussava alla porta, con Seggiano che faceva capolino sulla finestra del bagno e un lavoro che mi permettesse di comprarmi una borsa ogni tanto, di contribuire alle spese e soprattutto ripagare i miei per tutto quello che mi hanno dato. Vedevo un futuro nitido, ma oggi non è più così. Lavoro da quando ho 16 anni, ho incominciato con il più bel lavoro che esista, a parer mio. Lavoravo in una pasticceria di Castel del Piano, i cui proprietari (Anna, Stefano, Lara e Alvaro) mi hanno insegnato tutto: a non diventare rossa per i commenti dei clienti, a fare il gelato e a crescere con la consapevolezza che tutto può cambiare e noi non possiamo far altro che adattarci al mondo. Così arrivata all’età di 24 anni, senza un lavoro fisso perché oggi

“lo strato di nebbia” che ci avvolge è fitto e invadente, mi sono rimboccata le maniche e invece di un lavoro, ne faccio due (uno ad Arcidosso e uno a Santa Fiora). Ascolto i miei clienti che si lamentano per la situazione critica, provo a ridere con loro e consiglio sempre di sorridere e nei casi peggiori, per rilassarsi, di fare una bella passeggiata in mezzo al nostro verde rassicurante e silenzioso, perché solo in questo modo possiamo trovare una soluzione.

Si dice in giro che noi giovani siamo fortunati ad avere una famiglia alle spalle che ci permette di stare in casa senza pagare tasse, da mangiare e l’affitto e questo per certi punti di vista è veramente un privilegio. Le persone che dicono che siamo fortunati nella sfortuna hanno senz’altro ragione, ma da una parte stiamo andando contro quella che è la scaletta naturale: si nasce, si cresce e si muore. Nel mezzo ci dovrebbe essere la fase di separazione dal “nido”, quella che ci fa maturare, che ci permette di essere indipendenti e di poter contare sulle nostre capacità sia fisiche che mentali. E quel che diceva, invece, il nostro profeta David Lazzaretti sulla beatitudine di coloro che sarebbero rimasti ai piedi del suo Monte, sta incominciando a diventare una cosa alquanto inve-

rosimile perché i ragazzi se ne vanno: chi si sposta in città e chi all’estero, chi vorrebbe stare qui, ma ha trovato lavoro lontano, magari in un altro continente e si accontenta di tornare una volta al mese o all’anno, chi vorrebbe pensare ad una sua famiglia, ma non sa come fare. I più adulti, che hanno forza e conoscono l’arte del mestiere, rimangono nelle nostre terre a coltivare e produrre sfruttando quello che la tradizione dei nostri nonni ci ha insegnato: un pezzetto di terra, un po’ di acqua e magari qualche gallina e così la vita procede. Quelli che, però, vorrebbero lavorare e che ogni giorno si sentono dire “ci dispiace siamo al completo”, “ti faremo sapere” e che se anche hanno l’intenzione di guidare ogni mattina per un’ora pur di rimanere ad abitare nel nostro bel monte sentono parole come: “ci dispiace, ma come fai così lontano?” “non possiamo darti molto e spenderesti tutto in benzina o per l’affitto”, cosa possono fare?

Così rispondo a Massimo Gramellini “Io il futuro non lo vedo e infatti il presente lo vedo di molto incerto e tortuoso, ma nonostante questo ogni giorno ringrazio per quello che ho, accontentandomi di ogni piccola novità, perché solo chi vive può vedere cosa succede”.

Formaggio Storico

di **Bianca Maria De Luca**

Non ci sono documenti sicuri che attestino le date alle quali far risalire la storia del formaggio. Una notizia è certa: nel sud dell’Italia e in particolar modo in Campania vengono descritti già da oltre cinque secoli svariati formaggi. La produzione casearia nel nord del nostro Paese risale al XI secolo, a cura dei monaci Cistercensi dell’Abbazia di Chiaravalle, a seguito della bonifica dei terreni paludosi della Val Padana con la conseguenza dello sviluppo degli allevamenti e la produzione di foraggi. Con il latte a disposizione offerto a prezzi convenienti alcune famiglie del sud si trasferirono in Pianura Padana per iniziare la produzione del formaggio. Lo sviluppo tecnologico portò a produrre formati adatti alla stagionatura. La teoria più accreditata sulla derivazione etimologica per esempio della provola è stata la “prova” o “provatura”, da cui il nome provola o provolone, dovuta alla manipolazione e stiratura della pasta, tecnica che veniva praticata dai casari. Altri formaggi vengono descritti nella Sacra Bibbia; in epoca Romana il più famoso estimatore fu Columella nel cui libro “De Re Rustica” viene descritta in dettaglio la tecnologia di fabbricazione soprattutto del pecorino romano. Famoso il suo “Caciofiore” a caglio vegetale: nel latte veniva aggiunto il succo del



cardo, oggi tornato di moda. In seguito nel Codice Diplomatico Longobardo i formaggi vengono considerati come dei tributi da versare ai proprietari terrieri conduttori di beni ecclesiastici. Nella “Summa Lactiociniorum” scritta da Pantaleone da Confinza nel 1477 ritroviamo numerose descrizioni dei formaggi prodotti nelle diverse Regioni italiane. Altre testimonianze scritte da francesi e svizzeri descrivono le diverse produzioni in Europa. Anche in Italia le latterie e i caseifici si attrezzarono per la produzione industriale; la casistica è ben riportata negli scritti di Gerolamo Ottolini e dei fratelli Antonio e Luigi Cattaneo, gli argomenti più citati sono rivolti al miglioramento tecno-

logico della produzione casearia. Nei primi del ‘900 Besana, Notari, Savini Fascetti, Rosa e Canini diedero vita a numerose sperimentazioni e pubblicazioni scientifiche sulla produzione dei principali formaggi a pasta dura. Al nord presero piede i formaggi a pasta molle, prodotti per la loro semplice metodologia: l’acidificazione naturale del latte mantenuto a riposo in secchi per lungo tempo, favoriva la coagulazione spontanea. La lavorazione della cagliata ottenuta, rotta in maniera grossolana e

senza alcun riscaldamento, ha contribuito alla diffusione di questa tecnica anche in ambienti più disagiati come le malghe degli alpeggi e negli allevamenti di bestiame dove viveva la transumanza. Le miglione colturali in agricoltura attraverso la tecnologia si svilupparono nel XI secolo; si cercarono appezzamenti di terra molto più ampi e fertili e con la disponibilità di foraggio presero piede le prime latterie artigianali per la produzione del formaggio. Per arrivare ai giorni nostri con una serie di formaggi DOP, tipici, con nomi dei luoghi di provenienza e di fantasia. Un tripudio di sapori e sapere, per i cinque sensi.

cronaca locale

Geotermia. Incontri e fermento per il movimento ambientalista.

Scuola. Addio settimana bianca, gli insegnanti scioperano per i tagli. Per anni progetto assai seguito. A rischio anche la correzione delle prove Invalsi.

Neve. A metà febbraio oltre due metri in vetta.

Seggiano. Parroco assolto per altare abusivo alla Madonna della Carità, si trattava di una lastra di peperino sorretta da colonne realizzata da fedeli.

Polemica sulla mensa scolastica. L’assessore rassicura la maestra, ma il problema rimane. Sembra che l’inserimento di carne nella quaresima sia stato chiesto dai genitori.

Geotermia. Sel, con Michele Nanni, tenta una mediazione a sinistra. Si allo sfruttamento ma con diverse tecnologie e referendum.

Montegiovì. La chiesa della Madonna degli schiavi è in pericolo e a rischio di crollo il campanile. Non si può aprire a nessuno ma va riportata al culto al più presto.

Scuola. La protesta contro i tagli divide i genitori, Castel del Piano approva, Arcidosso critica la scelta.

Arcidosso Street Band. Ecco il nuovo calendario con dodici scatti memorabili. La guida Marco Pericci e ad oggi sono 35 i musicisti coinvolti. Il successo invoglia a migliorare.

Arcidosso. Equitalia chiude e crescono i disagi.

Nevicata. Eccezionale a fine febbraio, scuole chiuse per due giorni. Tre metri in vetta e qualche problema di viabilità.

Roccalbegna. Boom di schede nulle e bianche.

Stato di calamità. La richiesta dei comuni amiatini.

Acque termali in val d’Orcia. Gestione associata tra i comuni di Castigione d’Orcia e San Quirico.

Abbadia San Salvatore. Utente contro l’Acquedotto del Fiora, bollette troppo alte.

Floramiata. L’Inps attende dall’azienda la richiesta di pagamento diretto.

Abbadia San Salvatore. Il mal tempo condiziona il voto.

Elezioni. Il Pd si piega, il 6% a Grillo. La delusione di Giovanna Longo candidata Pd. Per Alberto Lazzaretti Pdl in linea col nazionale.

Banda delle slot machine. Cessati i domiciliari per i tre operai.

Castel del Piano. Stato di agitazione all’Istituto comprensivo: con queste politiche la scuola pubblica muore.

Bosco. Vietato bruciare sterpaglie. Agricoltori in crisi, saranno costretti ad ulteriori spese per i trincia tutto.

Mons. Giovanni D’Ascenzi. Scompare l’ex Vescovo di Sovana.

Arcidosso. Seggi per disabili ancora inadeguati, protesta.

Mauro Ravagni. Rieletto presidente all’Avis di Castel del Piano.

100volte provincia. Marras arriva sull’Amiata e incontra operatori e imprenditori.

Castagna. Lotta biologica e task force per debellare il parassita. Un summit per capire come procedere. Assemblea di castanicoltori preoccupati.

Rocca d’Orcia. Rivive grazie a pasquale Forte. Hotels, relais, ma anche attività artigianali.

Radicefani. Stretta finale per la Nuova Rivart.

Autovelox. Nascoste multe di politici e bancari.

Arcidosso. Mario Perrotta agli Unanimi.

Turismo. Non scendono quasi più in paese gli sciatori, occorrono promozioni e iniziative.

Piancastagnio. Una riunione in comune per fare il punto sul ponte sul Paglia.

Pista ciclabile. Altri 450.000 euro per consolidare il percorso tra Piancastagnio e Abbadia.

Maestri di sci e maestre elementari. Polemica sulle settimane bianche che non si sono fatte, ma a scuola mancano anche gli esperti del Coni, la responsabilità è come al solito dei tagli indiscriminati.

Helios. Danni anche a Montegiovì, un abitante tradito dall’azienda e senza risposte da Enel. Nessun foglio per la connessione.

Montegiovì. L’affresco della Madonna col Bambino è in mano alla Sovrintendenza.

Frantoio Franci. Complimenti per il premio Sol d’Oro alla Rinascente di Firenze.

Castel del Piano. San Leonardo ancora senza restauro del tetto, ma don Bettini aveva lasciato i soldi.

Arcidosso. L’ex amante si uccide e lei è a giudizio per stalking e furto.

Parco delle città del tufo. Chiude per mancanza delle risorse necessarie a restauri.

Castel del Piano. Chiesa e privati si danno da fare per pasti, vestiti e sostegno morale ai bisognosi. Caritas e Unitalsi a lavoro. Lavoro anche per le suore francescane.

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

**laGriffe**
hair stylist

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

www.lagriffeparrucchiere.it

Yantra Yoga a Merigar

di FB

A Merigar la primavera è all'insegna dello Yantra Yoga. La Comunità Dzogchen di Arcidosso (GR) propone il corso di base "Movimento e Respirazione", condotto dall'insegnante internazionale Laura Evangelisti: tre weekend tra marzo e maggio dedicati all'antica disciplina introdotta in Italia dal fondatore Namkhai Norbu Rinpoche. A Merigar, dunque, Laura Evangelisti terrà, tra marzo e maggio, il corso di base "Movimento e Respirazione": articolato in tre weekend e darà modo ai partecipanti di impadronirsi delle tecniche di base e sperimentare il profondo benessere psicofisico che lo Yantra Yoga offre. Il programma prevede tre seminari che si terranno, dopo quelli di marzo, il 20-21 aprile e il 25-26 maggio, nei seguenti orari: sabato dalle 10 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18; domenica dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 17. «Nel corso degli incontri – spiega Laura Evangelisti – si impareranno le sequenze dei movimenti dello Yantra Yoga e la coordinazione di questi movimenti con la respirazione: una pratica con cui è possibile armonizzare e coordinare l'energia vitale, migliorare la salute e l'umore, e sperimentare uno stato di calma e rilassamento naturale».

Laura Evangelisti è, insieme a Fabio Andrico, la principale istruttrice di Yantra Yoga Nyida Khajor a livello mondiale. Ha ricevuto questo antichissimo insegnamento di-

rettamente dall'attuale detentore del lignaggio: il Maestro Dzogchen Namkhai Norbu, di cui è seguace dal 1980. Nel 1994 è stata autorizzata dallo stesso Maestro a insegnare lo Yantra Yoga e a curare la formazione di nuovi istruttori. Da allora tiene con regolarità corsi a tutti i livelli in Italia e all'estero. La sua capacità di insegnare in modo semplice e chiaro la mette in grado di trasmettere i fondamenti di questa antichissima disciplina sia a principianti che a praticanti esperti. Insegna anche lo yoga per bambini "Kumar Kumari", anch'esso trasmesso dal Maestro Namkhai Norbu.

Laura Evangelisti ha studiato inoltre Hatha Yoga in India ed in Italia con diversi maestri.

Ha collaborato alla realizzazione del libro Yantra Yoga - Lo Yoga Tibetano del Movimento, il principale testo esistente sull'argomento, e al relativo video Tibetan Yoga of Movement: Level One and Two (Shang Shung Edizioni, 2011). Costo per ogni weekend: 80 euro (con sconti per gli iscritti all'Associazione Dzogchen). Il corso "Movimento e Respirazione" troverà poi il suo ideale proseguimento il 14, 15 e 16 giugno con il seminario intensivo "Yoga Tibetano e le sue relazioni con la Medicina Tibetana", tenuto ancora una volta da Laura Evangelisti, e dallo studioso di cultura e medicina tibetana Elio Guarisco. Info tel. 0564-966837; email: office@dzogchen.it. Siti internet: www.dzogchen.it, yoga-tibetano.blogspot.it.



Interessante Convegno tenutosi nella Denominazione Montecucco

di Giancarlo Scalabrelli

Si è svolto il 21 Febbraio 2013 ai Poggi del Sasso (Cinigiano - GR) presso i locali del Consorzio del Vino Montecucco, il Convegno dal titolo "QUALITÀ E DIFESA NELLA VITICOLTURA BIOLOGICA. Rame e zolfo: l'importanza dei formulati. Un valido supporto ai metodi di gestione del vigneto", organizzato dalla Coop. agricola Terre dell'Etruria, che opera da Pisa a Grosseto nella fornitura di servizi e assistenza tecnica nel settore vitivinicolo e in altri settori produttivi.

Il Convegno svoltosi con la partecipazione di un folto gruppo di viticoltori e di tecnici del settore vitivinicolo, ha visto come moderatore il Dr. Paolo Bertanza dell'Informatore Agrario che ha posto l'attenzione sulle problematiche relative alla regolamentazione dell'utilizzo degli agrofarmaci soprattutto in funzione del loro utilizzo in regime di coltivazione biologica, in previsione dell'entrata in vigore delle nuove normative europee.

Il Prof. Giancarlo Scalabrelli Ordinario di Viticoltura del Di.S.A.A.A. (Università di Pisa) ha esposto i criteri e le implicazioni che riguardano l'applicazione delle tecniche in grado di garantire una viticoltura durevole, soffermandosi sull'importanza del mantenimento di un adeguato livello di Humus nel suolo e sull'equilibrio della vite. Aspetti che richiedono l'adozione di mirati interventi di tecnica culturale che mirano anche ad ottenere piante equilibrate con vigore equilibrato apparato provviste di un apparato fogliare meno soggetto ai parassiti e meglio difendibile con i prodotti antiparassitari che si debbono comunque utilizzare anche in regime di coltivazione biologica. Per una migliore sostenibilità del vigneto è opportuno adottare anche una potatura conservativa (eseguendo tagli in modo corretto) che consenta alle piante di essere meno soggette alla sindrome del mal dell'esca, che molto frequentemente si riscontra nei nostri vigneti.

Il Dr. Claudio D'Onofrio, Ricercatore del Di.S.A.A.A. (Università di Pisa) ha esposto i risultati delle ricerche condotte nell'arco di un quinquennio sugli "Effetti della defogliazione sulla qualità aromatica delle uve", sia su vitigni aromatici (Aleatico, Moscato semiaromatici (Vermentino) che non aromatici (Ciliegiolo, Sangiovese). Le ricerche condotte in diverse zone della Toscana, dove sono stati condotti esperimenti di defogliazione precoce (rimozione di 5-6 foglie basali, in fase di allegagione), si sono concentrate negli ultimi anni su Sangiovese e Vermentino nelle aziende della ColleMassari, e sono state supportate da finanziamenti della Re-

gione Toscana e dalla Fondazione Bertarelli (ex Montecucco). I risultati di queste ricerche hanno evidenziato che in generale la defogliazione precoce determina grappoli di minore dimensione oppure più spargoli, con minori probabilità di attacchi parassitari, incrementando nello stesso tempo la quantità di aromi alla raccolta. È stato inoltre evidenziata una buona risposta alla defogliazione meccanica. La defogliazione precoce, pertanto anche va calibrata nell'ambito di ogni singolo vigneto rappresenta uno strumento per modulare la produzione e la qualità delle uve. Rimangono ancora da valutare più attentamente gli effetti sulle caratteristiche dei vini che ne derivano. Per questa fase, ancora in corso si attendono i risultati nel giro di qualche anno.

Il Dr. Maurizio Castelli (Enologo e consulente ColleMassari) ha esposto in maniera chiara e le problematiche che si incontrano nella produzione del Vino Biologico, dal punto di vista normativo e tecnico, i limiti e gli obiettivi futuri, sottolineando come alcuni aspetti siano comuni ai metodi di coltivazione convenzionale, soprattutto in relazione ad alcune condizioni del vigneto che in questi ultimi anni sono variati. Vale a dire la densità degli impianti, l'utilizzo di cloni meno produttivi e il cambiamento climatico. Queste variabili hanno provocato un anticipo generalizzato dell'epoca di maturazione delle uve e un aumento della gradazione zuccherina che ha innalzato le gradazioni alcoliche potenziale delle uve a maturazione. Che peraltro non possono essere raccolte in anticipo, poiché nei vitigni a bacca nera la maturazione fenolica sarebbe insufficiente. Ha concluso le relazioni il Dr. Andrea Bergamaschi (Cerexagri, UPL) che ha trattato le principali problematiche di ordine fitosanitario che si incontrano in viticoltura biologica, soffermandosi in modo particolare sul rame e lo zolfo che rappresentano i principi fondamentali della difesa anticrittogamica della vite. È emersa l'importanza come l'utilizzo di formulati appropriati, come quelli che caratterizzano una nuova gamma presentino dei vantaggi in termini di miscibilità e compatibilità con tutti i principali agrofarmaci, ma soprattutto in termini di efficacia, nel rispetto dell'operatore e dell'ambiente. In particolare ha descritto il brevetto dispers (internazionale), che rappresenta un'evoluzione del granulo idrosolubile, in grado di solubilizzarsi completamente anche in volumi di acqua ultrabassi.

La discussione che è seguita, animata da tantissimi giovani, ha evidenziato un notevole interesse per l'argomento trattato, un ringraziamento va rivolto all'organizzazione e al Consorzio del Montecucco ne ha saputo cogliere l'importanza.

Valentina e la pedagogia

di Adriano Crescenzi

Dall'Italia alla Germania per insegnare le lingue ai bambini. L'italiana Valentina Rocchi, una studentessa ventiduenne originaria di Arcidosso con padre italiano e madre tedesca e residente attualmente in Germania, viaggia attraverso l'Europa per condurre studi sull'apprendimento scolare delle lingue e, nel mese di marzo, ha condotto i suoi studi proprio nella Scuola Elementare di Arcidosso. Valentina, un'eccellenza nel campo della didattica, attualmente è impegnata in un master trinazionale con focus sulla pedagogia e sulle lingue (Trinationaler Master Mehrsprachigkeit), in collaborazione con Università tedesche, francesi e svizzere e con l'Istituto Comprensivo di Arcidosso, suo paese di origine, come occasione importante di inserire anche l'Italia in questo progetto. Il percorso di Valentina prevede il trascorrere di sei mesi ciascuno in Francia, Germania e in Svizzera. In particolare all'Université de Strasbourg (Strasburgo, Francia), alla Paedagogische Hochschule Karlsruhe (Karlsruhe, Gemaia) e alla Paedagogische Hochschule Nordwestschweiz (Basilea, Svizzera). E' approdata infine in Italia, ad Arcidosso. L'insegnamento proposto in queste Università mira infatti non solo a fornire basi pedagogiche e didattiche, ma anche a promuovere l'apertura verso un ambiente internazionale, europeo. "Partecipo con grande soddisfazione ad un progetto che prevede l'analisi di scuole appartenenti a questi tre Stati e basato in particolare sui sistemi scolastici bilingue", racconta la studentessa. I campioni della comparazione sono le classi iniziali della scolarizzazione, la scuola materna e le elementari (la 1ª classe e la 5ª, ingresso e uscita dei bambini che la frequentano). Nei giorni in cui la ricercatrice è stata presente sull'Amiata ha svolto la sua azione nelle scuole di Arcidosso e Seggiano, la abbiamo avvicinata e le abbiamo posto alcune, semplici domande, alle quali ha risposto con cortesia, garbo e soprattutto competenza.

Signorina Rocchi, perché ha aggiunto anche l'Italia al suo percorso?

"I maggiori esponenti del mio corso di studio desideravano ampliare il campo di azione verso le metodologie didattiche e verso l'analisi degli studenti in rapporto



agli standard europei. Anche aspetti come i servizi proposti o l'organizzazione interna delle scuole vengono descritti nella mia ricerca. In sostanza: tutto quello che riguarda l'ambiente scolastico. Il lavoro svolto dai ricercatori sarà utilizzato per lo sviluppo di soluzioni a livello pedagogico che si possa avvicinare il più possibile ai metodi proposti dalla Comunità Europea. Io punto con questa relazione a far entrare nell'Europa l'interesse per l'Italia".

C'è un metodo particolare che viene utilizzato?

"Quello che cerco di fare io è di integrare l'apprendimento delle lingue attraverso il gioco, perché è proprio l'aspetto ludico che consente un migliore apprendimento dei ragazzi".

Ha già sperimentato la sua metodologia all'estero?

"Sì, ho iniziato con la Francia e la Germania. Adesso è il turno dell'Italia e per questa opportunità, così come per la disponibilità e la collaborazione dell'ambiente scolastico, ringrazio la dirigente dottoressa Patrizia Matini, la segreteria e il corpo insegnante. La loro sensibilità verso questo progetto mi ha inoltre consentito di svolgere delle lezioni di inglese nelle classi, che ho affrontato con entusiasmo. Da non dimenticare sono infine i bambini, i quali, di fronte al mio ruolo di insegnante di lingua, si sono dimostrati ricettivi e pronti ad accogliere le novità con un sorriso".

Come è stato il primo impatto con i bambini italiani?

"Bambini vivaci, ma di una vivacità positiva. All'estero sono più scolarizzati, fatto che alle volte mina la loro creatività".

Il prossimo appuntamento con Valentina ad Arcidosso si avrà nel mese di settembre quando presenterà il risultato di questa interessante indagine.

di **Alessandro Ercolani**

La pallavolo è uno sport che alimenta agonismo e amicizia fra i giovani, un modo giusto per crescere. Ci sono persone, in questo caso giocatori, genitori, allenatori, tifosi e sponsor, che cercano di costruire una "storia" partita dopo partita, con dedizione e fatica, gioendo insieme delle vittorie e sopportando collettivamente sacrifici e sconfitte. La storia della Saiuz pallavolo è sempre stata improntata all'unione e al superamento dei campanilismi che hanno costituito il limite della nostra montagna. La società nasce a cavallo fra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90 con la fusione tra la Uisp Pallavolo di Abbadia San Salvatore e la Polisportiva Pianese di Piancastagnaio, in un periodo in cui le frizioni, anche sportive, fra i due paesi non avrebbero mai fatto pensare ad una possibile collaborazione. Il sodalizio è invece andato avanti fino ad oggi, tanto che nel 2007 la Saiuz è riuscita a superare un'altra storica divisione della nostra montagna: quella fra versante senese e grossetano, assorbendo il bacino di utenza di Santa Fiora e, nel 2012, quello di Arcidosso. Ma non si tratta di una "conquista": i ragazzi di Arcidosso e Santa Fiora continuano infatti la loro attività nelle palestre dei comuni di residenza. Grazie a questa attività capillare su tutta la montagna la Saiuz può contare su circa 200 iscritti, affermandosi come la seconda società pallavolistica della provincia di Siena. E proprio ai ragazzi è rivolta l'attenzione dei dirigenti e dei 18 membri dello staff tecnico: da qualche

anno infatti, la Saiuz ha ricevuto dalla FIPAV (Federazione Italiana Pallavolo) il riconoscimento di scuola federale; questo ha permesso di organizzare dei corsi di avvicinamento allo sport nelle classi terze, quarte e quinte delle scuole primarie dei comuni di Abbadia San Salvatore, Piancastagnaio, Santa Fiora, Arcidosso e Castel del Piano. L'intento principale della Saiuz è quello di portare avanti al meglio il settore giovanile: a livello femminile la società amiatina è rappresentata in tutte le categorie, dal minivolley all'under 19, mentre a livello maschile c'è una squadra under 17 e una under 19. L'attività di base toglie energie e risorse alle prime squadre, quella femminile che milita nel campionato di seconda divisione e quella maschile che partecipa al torneo di serie D secondo livello, ma quello che più conta è la funzione



educativa dello sport. Le difficoltà non sono poche, soprattutto a livello finanziario: gli istruttori svolgono la loro attività ricevendo soltanto un rimborso spese e anche ai genitori dei ragazzi è richiesto qualche sforzo; le squadre a livello provinciale sono piuttosto poche, cosicché la zona coperta da ogni campionato è piuttosto vasta e i genitori devono accompagnare i ragazzi in trasferte anche piuttosto lunghe. Una mano però arriva dalle amministrazioni comunali, che concedono gratuitamente gli impianti, e dallo storico sponsor Acqua & Sapone. L'attività della Saiuz non si limita al periodo invernale, ma dura tutto l'anno con varie iniziative, come i tornei di pallavolo e beach volley organizzati a Piancastagnaio con l'aiuto delle contrade e il camp estivo di Arcidosso. Per saperne di più <http://www.saiuzamiata.com/>

Mentre la nave va a fondo, sul ponte stanno facendo il bicchiere della staffa

di **Giancarlo Scalabrelli**

Potrebbe essere il titolo di un vecchio film o il "Déjà vu" al risveglio di un brutto sogno con la testa che gira per il mare in tempesta, oppure la rappresentazione di quello che è successo nell'ultimo anno nel nostro paese. I problemi si acuiscono, si agitano gli specchietti per le allodole, si fanno accuse d'irresponsabilità, ma quello che manca è una proposta realistica su cosa fare. La situazione di stallo in cui si trova il Parlamento all'indomani delle elezioni, dopo che il Presidente della Repubblica ha affidato l'incarico a Bersani di esplorare la possibilità di formare un nuovo governo, è in parte derivata dalle azioni poco responsabili che sono state compiute da chi potenzialmente avrebbe dovuto occuparsi della guida del paese. Sia a destra sia a sinistra, hanno tenuto sulla corda Monti, ricordandogli che a ogni mossa sbagliata gli avrebbero tolto la fiducia e inoltre, che da marzo del 2013 si sarebbe chiusa l'esperienza del governo tecnico, poiché finalmente il paese sarebbe tornato a essere in mano alla politica, ovvero ai partiti. Desiderio lecito, poiché i partiti sono organismi formati per gestire democraticamente il potere con il consenso del popolo e non per percepire lautissimi compensi dallo stato alle spalle dei cittadini. Ci si aspetterebbe

allora che una volta al Parlamento si adoperino per l'interesse del paese, sia si tratti di maggioranza che di opposizione. Tuttavia, se guardiamo i fatti non è così, in quanto a nulla sono valse le raccomandazioni del Presidente della Repubblica di provvedere a varare durante il governo dei tecnici alcune riforme essenziali, tra cui quella elettorale. In concreto, in un anno di governo è migliorato lo spread e la credibilità del nostro paese nell'Unione Europea, ma dal punto di vista pratico oltre a provvedimenti tampone e alla legge Fornero non siamo andati. Lo stato in cui versano le aziende, ormai a migliaia in dismissione e la disoccupazione galoppante, imporrebbero un serio esame critico, cosa che non sembra ancora avvenire poiché si naviga a vista. Stabilire oggi di chi è la colpa, vuol dire perdere tempo in inutili discussioni, se non si individuano i modi per portare in salvo la nave con tutti i suoi passeggeri. Il PD ha la maggioranza alla Camera ma non al Senato, come evidenziato da una serie di giornalisti professionisti, il segretario si sarebbe intestardito a voler fare il premier, prima indicendo le primarie grazie all'appoggio di SEL che gli è costato poi la successiva negazione dell'appoggio di Monti. Poi facendo una campagna elettorale dove si parlava di rinnovamento, ma si proponeva la solita politica mossa della "poderosa

macchina da guerra" (come quella di Achille, che poi perse con Berlusconi), e sbandierata dal "tanto vinciamo noi", non si è fatto tesoro dell'unica cosa buona che lasciava pensare a un vero rinnovamento del partito. Veltroni, in una recente intervista, ha dichiarato che all'indomani della sconfitta elettorale (raggiunse quasi il 34%) ricevette la richiesta perentoria di dimissioni dall'attuale Segretario del partito; per reciprocità questo dovrebbe accadere anche adesso, ma Renzi non l'ha fatto e non lo farà. In sostanza gli 8 punti dichiarati dal PD per avere l'appoggio a formare il nuovo governo, a mio avviso non possono essere recepiti dalle altre forze politiche, che durante la campagna elettorale hanno evidenziato soprattutto gli aspetti negativi degli schieramenti avversari. Una campagna elettorale fatta contro qualcuno e non in maniera costruttiva nell'interesse del paese, che nella grande nave sta andando a fondo, mentre lassù sul ponte di comando si stanno bevendo l'ultimo bicchiere.... Pertanto, l'unica cosa prevedibile è procedere senza inciuci a varare una nuova legge elettorale, cosa non facile, poiché ognuno la vorrebbe funzionale ai propri obiettivi. Prevedere cos'altro potrebbe succedere, anche dando fondo alla mia più vivida immaginazione, mi è impossibile, dato che non penso di avere virtù divinatorie.

cronaca *locale*

5stelle. Il movimento sull'Amiata incoraggia Grillo, a lui il governo.

Neve. La migliore da dieci anni.

Castel del Piano. Fedora Saura vincitrice di tre palii senesi ha dato alla Amiata. Nel 2010 Don Zecca fece una scampanata eccezionale.

Abbadia San Salvatore. In un sondaggio risulta impossibile prescindere da 5stelle e da una nuova politica.

Cartelli stradali. Polemica contro la provincia per l'arretratezza del sistema.

Neve. Ancora boom di presenze tra febbraio e marzo.

Striscia la notizia. Si parla di geotermia, ma nessuno è soddisfatto, ma cosa ci si poteva aspettare da una trasmissione così?

Claudio Franci Emilio Landi. I sindaci di Arcidosso e Castel del Piano invocano un nuovo corso dopo il flop elettorale e l'ascesa di 5stelle.

Roccalbegna. Fratelli d'Italia al 10%. Altro voto di protesta?

Paolo Giannelli. Assolto perché il fatto non sussiste l'architetto castelpianese accusato di truffa.

Castel del Piano. Parte la macchina organizzativa del motoraduno, appuntamento ormai molto atteso.

1° torneo Enel green power. Successo di partecipazione alle gare di slalom.

Boschi. Resta il dilemma se bruciare le sterpaglie o no. La legge nazionale lo vieta e prevede sanzioni pesanti, mentre una normativa regionale dice l'opposto. Tutto normale...

Castel del Piano. Partiti i lavori di restauro del tetto della chiesa, erano cadute alcune tegole.

Merigar. Tre settimane dedicati allo Yantra yoga "Movimento e respiro". Seminari fino ad aprile.

Arcidosso. Spettacolo contro ogni violenza con Angelica Georg del teatro Shabernack.

Arcidosso. Scuole elementari in visita al Museo David Lazzaretti.

Castel del Piano. Rissa in un bar, uno dei coinvolti ricoverato per un diretto al volto.

Commercio. Chiudono le gioiellerie, boom dei compratori.

Floramiata. L'acquirente detta le condizioni per rilevare l'azienda.

Castel del Piano. Il sindaco Franci in Regione per chiarire la questione delle sterpaglie. E la Regione dà l'ok, a patto che si reimpieghi la cenere nel ciclo culturale. Gli agricoltori amiatini erano pronti alla protesta.

Geotermia. Iniziata la costruzione della centrale Bagnore4. Sarà dotata di due impianti Amis, abbattitori di mercurio e idrogeno solforato.

Montegiovì. Inagibile da tempo, il campanile rischia di cadere. Il sindaco chiede aiuto per salvare questo importante monumento.

Festa della donna. Gardenie contro la sclerosi a Castel del Piano, eventi in tutta la montagna.

Marcello Bianchini. Auspica un esecutivo presieduto da Grillo.

Rosina Galante. Compie 100 anni la nonnina di Selva, festa grande al comune di Santa Fiora.

Bagnore4. Non sono ancora iniziati i lavori e già il coordinamento Sos Geotermia annuncia mobilitazioni e manifestazioni a livello nazionale.

Angelo Comastri. Il grande religioso soranese da anni in Vaticano, gli esperti dicono che non è in lizza per il papato ma il paese fa il tifo.

David Rossi. Molto conosciuto e apprezzato anche in Amiata dove aveva una casa di vacanza. Il presidente Osa Nicola Cirocco lo ricorda con stima.

Ponte sul Paglia. Resiste l'ipotesi del Bailey. Intanto si sono aperte nuove crepe con problemi gravi di sicurezza. Nasce anche un comitato per una viabilità migliore.

Neve e turismo. Tre giorni di manifestazioni con "ciaspolata" e gare di slittino.

Romelia Pitardi. Insieme al sindaco Claudio Franci, consegna mimose alle donne del comune di Castel del Piano.

Geotermia. I comitati annunciano azioni legali e una manifestazione nazionale.

Valentina Rocchi. Studentessa ventiduenne protagonista in un progetto che coinvolge tre nazioni nello studio delle lingue. Ad Arcidosso per mettere a frutto questa esperienza di scambio.

Paolo Giannelli. Assolto dopo quattro anni l'ex architetto del comune di Castel del Piano accusato di frode. Si vergognava ad uscire.

Santa Fiora. 80.000 euro per rifare i parchi e la sentieristica.

Merigar. Corso sul movimento e sul respiro. Seminari a marzo e aprile.

Polo universitario grossetano. A rischio di chiusura dopo l'interruzione dei finanziamenti Mps.

Semproniano. A due mesi dal voto alleanza Pd Sel e l'addio del sindaco Gianni Bellini dopo due legislature.

ALFIERI
ALFIO

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN LEGNO

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

Confederazione italiana agricoltori

wa

SERVIZIO

L'organizzazione delle Imprese e dei cittadini

PAGANICO, via P. Leopoldo 22, tel. 0564 905736
ARCIDOSO, via Roma 3, tel. 0564 966929
CINIGIANO, via Landi 7, tel. 0564 993232
www.cia.grosseto.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

Il cibo come seconda medicina? Col c...

di **Roberto Tonini**

Mangiare al ristorante significa mangiare fuori casa. Magari in un locale gradevole, con buona qualità e comunque diverso da quello che abitualmente consumiamo a casa. Non capisco e non condivido chi per apprezzare certi locali dice di “mangiare bene come se fosse a casa sua”. A queste condizioni preferisco mangiare a casa mia, se non al-

tro per il risparmio.

Ci sono tuttavia casi in cui il mangiare fuori casa non è una scelta, ma una necessità. Il caso classico è la ristorazione negli ospedali. Qui ovviamente non è che si ordina “alla carta”, ma si segue dei menu adatti alle proprie condizioni di malato, specifici quindi per ogni degente, adeguati alle prescrizioni del medico. Anche se certe volte è possibile personalizzare le preferenze del degente. Ovviamente non si aspettano qui piatti speciali ed elaborati, ma *piatti semplici*, con ottime materie prime e ben eseguiti.

Semplicità non conduce automaticamente alla banalità, o peggio ancora alla sciattezza, ma anzi, al contrario, ad un cura ancora maggiore delle materie prime e delle preparazioni.

Io ricadevo proprio in questa categoria durante la mia ultima permanenza in Ospedale. Avevo una dieta identificata come “DIABETICA 1600” dove 1600 presumo siano le calorie. Il resto è chiaro.

Sul primo aspetto, cioè sulla qualità delle materie prime, mi posso esprimere solo sulla frutta che mi è parsa di buona qualità. Purtroppo sistematicamente troppo acerba, kiwi in particolare. Impossibile da sbucciare con il coltellino di plastica fornito.

Sulla qualità delle materie cucinate esprime-

re un giudizio risulta assai difficile. Questo perché le cotture, le preparazioni e la presentazione sono talmente sconvolgenti da rendere arduo questo giudizio. Quali sono i problemi?

Le pietanze cotte arrivano calde, ma non si sa quanto abbiano stazionato nelle ciotole di “caldo contenimento”. Ciotole spesso in ottima ceramica con tanto di campana o coperchio. La pasta e il riso arrivano in una condizione quasi collosa, mentre le carni ed il pesce arrivano al paziente completamente disidratate. Probabilmente per il fatto di stazionare nei carrelli a temperatura per un periodo troppo elevato. Questo toglie alla pietanza anche la più esile umidità, mastigabilità e sapore.

E si capisce allora come poi i “medaglioni” di carne macinata, cucinati già in assenza di grassi (non se ne trova traccia), risultino secchi e si lascino sbriciolare come fossero di sughero.

I filetti di platessa cotti “al forno” risultano poi nel piatto di portata completamente asciutti e stoppacciosi.

Che ci siano “problemi” nell’ultimo passo nella filiera di preparazione viene confermato anche nelle verdure che, cotte o crude che siano, arrivano sempre non opportunamente asciugate o “strizzate”. Evidentemente non è che ci possiamo permettere di asciugare noi l’insalata. Ho provato con le posate in plastica ed il piatto inclinato a “strizzare” un contorno di spinaci e ne ho ottenuto mezzo piatto di liquido.

Sapere che la preparazione della ristorazione è affidata ad una ditta che sforna decine di milioni di piatti all’anno rende la cosa ancora più inspiegabile. E si che parrebbe più un problema di organizzazione che di costi. Possibile che nessuno abbia mai controllato “a valle” questa situazione? Possibile che a tutti vada bene così?

O magari molti si rassegnano con la battuta: ma cosa pretendi, in fondo sei all’ospedale! Oltre alle comprensibili necessità e ragioni di avere un buon cibo, e non si comprende perché così non dovrebbe essere, avere un gradevole pasto, semplice ma ben eseguito, aiuta in maniera non indifferente il paziente che si trova a dover superare un momento delicato della propria vita. Cioè la malattia. Ricordo che nelle malattie di quando ero ragazzo aspettavo quasi con gioia il momento del mangiare. Quando arrivava la minestrina, o il riso in bianco, o la razza al vapore, o la fettina all’olio, o la carne macinata cotta con il limone, sentivo nei piatti tutto il calore della cura di mia mamma o di mia nonna. E questo li faceva diventare piatti speciali, sicuramente aiutavano fisico e morale.

Ora è evidente che non si può pretendere tanto “cuore” da un piatto servito all’Ospedale. Ma almeno delle buone attenzioni e procedure per un mangiare tecnicamente corretto, non sciatto, beh, questo credo proprio si possa richiedere e pretendere.

Pubblicato anche su: <http://www.winesurf.it/>

COCKTAIL

La vera rivoluzione della Chiesa

di **Gianni Cerasuolo**

C’ero anche io la sera del 13 marzo in piazza San Pietro. Per la prima volta una irresistibile curiosità laica mi ha spinto verso l’emiciclo per assistere all’elezione di un Papa. Ero passato verso le cinque della sera ma non era successo nulla, il comignolo non aveva emesso nessun sbuffo. Avevo deciso di andarmene al cinema, il Giulio Cesare, una multisala nei pressi della basilica. E alle sette e mezza, uscito dalla sala, ho capito che era successo qualcosa. Vedevo frotte di giovani e famiglie intere che puntavano verso San Pietro. Siamo ai tempi della diretta perpetua con tutte le diavolerie straordinarie che maneggiamo ma niente può sostituire il contatto con la gente, il trovarsi in un posto invece che davanti ad una tv o a smanettare un tablet per collegarsi con internet. Mi sono perso la fumata bianca ma ho intercettato l’annuncio “Habemus Papam...”. E poi quel nome, Francesco. E poi quel buonasera. La piazza si è sciolta ed io, più che quel punticino bianco in lontananza che pregava piegato sul balcone, osservavo la faccia della gente, dei fedeli. Allegría e fiducia si erano impossessate all’improvviso spazzando via la tristezza per gli ultimi anni grigi di Benedetto (ma gesto grandioso, le dimissioni) e lo scoramento per una Curia maneggiona e da tutti ispirata tranne che dallo Spirito Santo. Il Papa venuto dalla fine del mondo ha tutta l’aria di voler rivoluzionare la Chiesa cattolica che ha un enorme bisogno di rinno-

varsì e di tornare a stare dalla parte dei più deboli. Con i fatti però, lanciando segnali chiari e urlando con tutta la forza che possiede. Una Chiesa di denuncia e di esempio. Una Chiesa povera, vicina al lavoro di quei sacerdoti che combattono in strada il crimine, che rischiano la vita in Paesi sempre in guerra vicino agli affamati e a quelli che non hanno più nulla. Una Chiesa non omerosa e collusa con il potere politico (come è accaduto in Argentina durante la dittatura militare, nonostante i preti coraggiosi vittime della repressione). Una Chiesa capace di fare pulizia al suo interno, tra quelli che intrallazzano con l’alta finanza e quegli altri che coprono i pedofili. Ha bisogno di questi scuotimenti, la Chiesa di Pietro. E non solo di piccoli gesti di rottura con la consuetudine e la tradizione.

Che fine ha fatto Pepe Carvalho? A leggere il romanzo postumo di Manuel Vazquez Montalban, “La bella di Buenos Aires” (Feltrinelli), il detective sembra morto prima del suo creatore, Montalban appunto, scomparso all’aeroporto di Bangkok nell’ottobre di dieci anni fa. Non c’è quasi traccia dell’investigatore privato, infatti, in queste 150 pagine circa ripescate un po’ a sorpresa dai familiari dello scrittore catalano. Oserei dire che non c’è traccia di Montalban in tutto il libro. Un racconto stanco e scialbo. Il Montalban che tutti abbiamo conosciuto è uno che ti afferra con una frase, una parola, una ricetta: qui non c’è nulla di tutto questo. L’unica idea degna di questo nome è quella di definire la “bella” dello scritto come l’Emmanuelle argentina, anzi “la ragazza che avrebbe potuto essere Emmanuelle”. Può darsi che lo scrittore avesse buttato giù una bozza e che avesse ancora bisogno di lavorarci sopra: ma allora perché pubblicare un libro che è così lontano da quelli che abbiamo divorato in passato tra ramblas, cadaveri, piaceri della carne e centravanti assassinati verso sera? La cupidigia di chi resta fa a pezzi, a volte, anche l’intelligenza e la creatività.

Amiata NATURA

di **Aurelio Visconti**

Tutti conosciamo l’aglio (*Allium sativum*) pianta comunissima che è coltivata negli orti e del quale si utilizza, a scopo alimentare, il bulbo. È una pianta erbacea che è caratterizzata dal bulbo sotterraneo suddiviso in bulbilli (da 6 a 15) a forma di spicchi. La pianta può raggiungere gli ottanta centimetri di altezza e porta fino alla metà del fusto grosse foglie lineari appuntite. La estremità del fusto termina con una ombrella floreale e i fiori, che compaiono in Giugno, sono biancastri con venature talvolta tendenti al rossastro. L’aglio è una protagonista importante in cucina e in primo piano nella preparazione di minestre e sughi, verdure cotte e sformati, nei piatti a base di carne o di pesce, nei soffritti e, data la sua caratteristica di stimolatore delle proprietà digestive, anche in molte pietanze grasse. Il suo sapore è

leggermente piccante e il suo aroma così intenso al punto che è sufficiente strofinarne uno spicchio sulla padella per fare venire fuori tutto il suo carattere. L’aglio è un ingrediente essenziale nella preparazione dell’agresto tradizionale toscano, un condimento della nostra tradizione regionale: Di origine medioevale questo preparato si ottiene dalla riduzione di uva immatura spremuta e aromatizzata con vari vegetali. Del condimento all’agresto ci parla il gastronomo Pellegrino Artusi nel suo celebre libro ed oggi si impone di nuovo all’attenzione dei cultori della buona cucina grazie alla operazione fatta dalla Regione Toscana che con interventi normativi lo ha introdotto nell’elenco dei prodotti tradizionali regionali.



ENOTECA RISTORANTE

Piazza Matteotti

53025 Piancastagnaio (SI)

Tel. 0577 7784104

info@saxacuntaria.it www.saxacuntaria.it

SANTORI WINE s.a.s.

GLI ENONAUTI



Castell’Azzara (GR)

Via Circonvallazione 28/30 - 58034 - Tel. 0039 0564 951040 - Fax 0564 952428
santoriwine@tiscalinet.itIstituto di Bellezza
Centro AbbronzaturaVia Roma, 8 - Tel. 0564 967089
58031 ARCIDOSO (Grosseto)

Cronache dall'esilio 6

Sopravvivenza

di Giuseppe Corlito

Dal *Manuale di sopravvivenza metropolitana*: "Se vi trovate in una coda, alle prese con una di quelle macchinette elettroniche infernali dette 'rompicoda', regolatevi matematicamente: calcolate accuratamente la differenza tra il numero che appare sul display e quello che voi avete estratto, moltiplicate per il tempo medio occorrente a svolgere l'operazione per cui siete in coda, ne ricaverete con un certo margine di rischio, che dovete calcolare probabilisticamente (è un'abilità soggettiva), il tempo che avete a disposizione da occupare per il meglio. Una particolare situazione molto più complessa, a cui sopravvivere, è quella di Poste Italiane. Comunque buona fortuna".

Al supermercato è relativamente semplice, calcolando a occhio quanti effettivamente sono presenti davanti al banco (perché ci sono alcuni pusillanimità che prendono il numerino, ma non reggono l'attesa), fate il vostro conto facendo attenzione che ci sono quelli che comprano un etto di prosciutto crudo e se ne vanno, ma anche chi è indeciso tra il toscano saporito, il semi-dolce e il Parma, oppure lo vuole tagliato sottile, pulito dal grasso ecc. Se uno riesce nell'operazione nel frattempo può prendere il latte, il pane o quanto altro ha bisogno. Così pure in farmacia: presentare una ricetta, pagare e ritirare il farmaco è un'operazione pulita di qualche minuto, ma anche qui ci sono gli indecisi, presentano il sintomo, vogliono dal farmacista la diagnosi, la spiegazione e poi il farmaco adatto ecc. Se la fila è sufficientemente lunga uno può uscire e andarsi a comprare un gelato nel negozio a fianco o i francobolli al tabacchi di fronte.

Le Poste Italiane sono un caso più complesso soprattutto da quando con i nostri soldi di secoli (noi, i nostri genitori e i nostri nonni, bisnonni e bisavoli) sono diventate con la privatizzazione tutto meno che uffici postali: ci si vendono i libri, gli scooter, i cellulari, CD, DVD, vari gadget ecc..., e invece dei vecchi e sicuri Buoni

Fruttiferi Postali, che per anni custodivano il gruzzolo della nonna che ti arrivava ben aumentato per gli interessi semplici e composti, ci sono gli sportelli del Banco Posta, che appunto pretendono di essere una banca vera e propria. In questo caso la macchinetta infernale ha tre codici: E "riservato ai titolari del conto Banco Posta"; A ai "servizi finanziari"; P ai "servizi di corrispondenza e pacchi". Non sono facilmente intelligibili le sigle: per la P forse è semplice, "posta" o "pacchi"; per la E comincia ad essere indaginoso, forse è la E di Euro, ma allora perché non la sigla precisa €? Per la A non ho soluzioni se non l'associazione metaforica ed agghiacciante con la famigerata "trippla AAA" delle agenzie di rating, che ci turbano i sonni dal 2010 con l'insorgente crisi finanziaria. In questo caso il calcolo delle probabilità è arte divinatoria e occorre essere ferrati nel calcolo infinitesimale, anche perché le file E, A, P non scorrono alla stessa velocità e non corrispondono a singoli sportelli specializzati, ma in base al colpo d'occhio del singolo impiegato sulla sala d'attesa o all'impresione di quando ha servito l'ultimo cliente di una delle tre categorie o peggio ancora all'uzzolo del capufficio del momento, che invece di lavorare si aggira con passo felpato alle spalle degli sportellisti. In una di queste attese, spesso di ore per una raccomandata di Equitalia, che ti perseguita e non vorresti aver mai ricevuto, ho visto vari esperti di sopravvivenza di cui il nostro popolo di santi, poeti e navigatori è ricco. Una sera che abbiamo tentato una sortita di gruppo, io e mia moglie, abbiamo trovato una signora anziana che approfittava della lunga attesa sulla panca per raccontare a chi le capitava vicino l'intera storia sua e della propria famiglia, praticamente una saga che abbracciava circa un secolo, un'affabulazione capace come ogni opera narrativa di vincere la noia delle lunghe veglie. In un'altra occasione un gruppo di sopravvissuti gestiva una riffa di biglietti abbandonati da altri che meno dotati non ce l'avevano fatta a resistere alla legge della giungla postale. Decine di biglietti riciclati

erano esposti su un tavolo e tu ti potevi scegliere quello più favorevole del tuo.

Io, che sono un resistente, mi diletto a cancellare i messaggi del cellulare, a leggere le mail o a recuperare qualche telefonata non risposta oppure penso a una cronaca come questa o aspetto come dice Montale che la poesia mi visiti.

Mi raccomando non pensate di protestare: io, che di solito sono un cittadino che protesta, mi sono infilato nella procedura prevista, ho aspettato un'ora in più per evadere. Mugunate, quello non costa ed è una specializzazione italiana, salvo il rischio di irritare i vostri malcapitati vicini di pena, soprattutto se siete l'ultimo arrivato.



A cura di Cinzia Bardelli

Riciclo creativo

Ecco a voi il re del riciclo Stefano Cherubini, amico e compagno di sventura. Lavoriamo nella stessa agenzia grafica, abbiamo in comune anche la passione per la cucina, ma spesso lui si dimentica di fare le foto ai suoi piatti, facendomi innervosire. Stavolta m'è andata bene ed eccovi la sua ricetta. Riso avanzato di qualsiasi tipo, le dosi sono difficili da dare, dipende dalle vostre quantità. Per la pasta prendete circa 400 gr di farina di grano duro, una noce di burro, 4 cucchiaini di pecorino grattugiato, olio per friggere.

Fate una fontana e al centro versate un ramaiolo di acqua, aggiungete il formaggio e il burro, impastate per benino. Fate riposare la pasta per circa una mezz'ora in frigo poi stendetela, formate delle palline di riso, adagiatele sulla pasta e con una formina tagliate e formate il raviolo. Friggete in abbondante olio serviteli caldissimi.

Ricetta e fotografia Stefano Cherubini
<http://www.comelosafarele.it/>



Osteria da Vergiglio



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

cronaca locale

Rocchette di Fazio. Pronta la ricerca sugli usi civici promossa dal sindaco di Semproniano.

Abbadia San Salvatore. Lettera aperta ai cittadini da parte della Misericordia: nessun sostegno economico da parte delle istituzioni, nonostante gli importanti numeri.

Abbadia San Salvatore. Il servizio sorveglianza della ex miniera affidato alla cooperativa Puntoacapo.

Castiglione d'Orcia. Il comune acquista 50 libri sulla Costituzione per le scuole.

Abbadia San Salvatore. Prologo a lavoro per organizzare primavera ed estate.

Sci e neve. Record di nevicate e presenze nel 2013.

Boschi. Via libera agli abbruciamenti. La Regione dà l'ok per bruciare i residui legnosi del sottobosco.

Arcidosso. Primo corso di formazione per guide ambientali grazie a Heimat.

Castel del Piano. Una pergamena per i nati del 2012 da parte del comune.

Poderina di Montegiovì. Finito il calvario: arriva la connessione Enel, fotovoltaico ok.

Viticultura biologica. Un convegno nel cuore del Montecucco.

Geotermia. Dagli Usa elogi per Bagnore 4. L'associazione Sos chiede un incontro per discutere il problema e il sindaco Verdi risponde.

Arcidosso. Agli Unanimità arriva la machiavelliana Mandragora.

Benvenuto a papa Francesco I. Mario Bergoglio, che viene dall'Argentina.

Arcidosso. Consiglio comunale per accogliere il Prefetto Marco Valentini.

Arcidosso. Insalata con le lumachine nella mensa dei bambini a scuola. I genitori chiedono un incontro, dispiaciuti la cooperativa che gestisce il servizio.

Geotermia sì o no. In arrivo il referendum.

Cinigiano. Raid al cimitero di ladri di rame, rubano le grondaie.

Castel del Piano. Troppi black out in paese: elettricisti a lavoro.

Arcidosso. Per ora i carabinieri restano, conferma il Prefetto Valentini.

Castel del Piano. Alla scuola materna Vannini arriva il vaso di vecchia per i bambini. Anche in questo modo si salvano le tradizioni.

Albergo Ristorante

da VENERIO

Piazza Carducci 18
58033 - Castel del Piano (GR)



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



CONVERGENZA • EQUILIBRATURA
CERCHI IN LEGA • ASSETTI SPORTIVI

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

PRIMO ANALE

Il gatto sulle strisce che scottano

di Romina Fantusi

Questa storia, arriva dagli Stati Uniti, da West Richland, e da oltre un anno si svolge quotidianamente davanti alla Eterprise Middle School. Avete presente i volontari che aiutano gli alunni ad attraversare la strada? Li hanno anche lì. Solo che qui in Italia questi volontari spesso sono nonni in giacchino catarifrangente. Davanti a questa scuola americana, invece, hanno...Sable! Sable il gatto nero. Sì, proprio un gatto, un bellissimo pante-rone, tra l'altro. Sable è il gatto di Tamara Morris e un giorno, per caso, uscendo per una passeggiata, si è recato davanti alla scuola ad osservare i bambini che uscivano. Quando sono usciti tutti, si è messo davanti al gruppo di alunni e...ha attraversato sulle strisce con loro!

Da allora, ogni giorno, Sandle si reca davanti scuola qualche minuto prima dell'orario di uscita e aiuta i bambini ad attraversare la strada, rigorosamente sulle strisce. È una presenza così imprescindibile, ormai, che la sua padrona gli ha persino comperato un bel giacchino giallo catarifrangente.

Bello. Veramente bello, divertente e tenero. Se non che non credo esista in tutto il Creato un animale meno adatto del gatto ad aiutare il prossimo ad attraversare la strada. Io adoro i gatti, sono creature di un

fascino e un'intelligenza straordinari ma non è che siano cintura nera di attraversamento stradale. I gatti sono quegli animali che prima indugiano sul ciglio della strada per venti minuti e tu guidatore non sai che fare perché non capisci se attraverserà o meno. Nel dubbio, rallenti. Rallenti e il gatto attraversa, di solito fermandosi in mezzo alla strada per fissarti qualche secondo, poi riparte per sparire oltre il ciglio della strada. Allora tu, tranquillo, acceleri e puntualmente il gatto decide di riattraversare la strada buttandosi di slancio sotto le ruote. E non parliamo di quella legge non scritta che dice che se un gatto attraversa la strada di corsa a venti metri da noi è opportuno frenare perché nove volte su dieci è inseguito da un altro gatto furioso che attraversa la strada con la foga di Road Runner senza curarsi dei pericoli.

Quale personaggio più adatto, dunque, alla gestione di un attraversamento pedonale di gruppo? C'è da pensare che il primo Scania che passa, la scuola chiude per insufficienza di iscritti. Proprio per il clamore che ha suscitato Sable tra i bambini, che hanno imparato subito a giocare col gatto in mezzo alla strada, è intervenuto un altro volontario, stavolta bipede e umano, che guida il gruppo sul marciapiede opposto.

www.ilcodicedihodgkin.com



la Maga
Cinghia

Esperta cartomante, illustratrice e amica delle stelle, sarà lieta di rispondere **GRATUITAMENTE** alle vostre domande di carattere amoroso, su questa rubrica

Carissimo Robertino 77, vengo subito in suo soccorso, suggerendogli un potente maleficio che non la deluderà. Essendo ormai prossimi alla santissima Pasqua, quindi benevolmente assecondati dai favori di Uranio e Venere, si procuri nei giorni vicini alla terza decade del mese un metro di carta vetrata a grana grossa nella sua mesticheria di fiducia e una vernice spray bianca. Tagli la carta della stessa misura di quella igienica, la colori per benino di bianco e lasci asciugare per alcuni minuti (non sia impaziente!). Una volta asciutta, la avvolga con dovizia al rotolo di cartone; mi faccia sapere l'esito di tale potentissimo e irritante maleficio di mia ideazione.

amente a 2 coorti di nascita (bambini a 13-15 mesi di vita e adolescenti a 12-14 anni). Oggi il Piano Nazionale Vaccini 2012-14 ha esteso l'offerta attiva ai soggetti della fascia d'età 11-18 anni. L'infezione si trasmette con le goccioline di saliva e muco. Sono i portatori del germe, più che gli ammalati, il focolaio di propagazione principale. La malattia invasiva si manifesta in particolare in soggetti a rischio per mancanza di milza, immunodeficienza (deficit del complemento, ecc.) o suscettibilità genetica. Tra i fattori di rischio ambientali si annoverano: contatti stretti con malati, sovraffollamento in comunità chiuse (caserme, navi, collegi, conventi, discoteche, night club), fumo di sigaretta, bacio profondo, infezioni respiratorie. Le CV nell'Amiata Grossetana sono eccellenti per le coorti del 1° biennio di vita (2006-2010) e per gli adolescenti (coorti 1999-2000), in linea con le indicazioni del calendario vaccinale regionale. Il PNV 2012-14 prevede il recupero delle coorti 1994-98 afferenti alla classe d'età 11-18 anni: un impegno a cui la sanità pubblica non può sottrarsi.


Ristorante • Pizzeria
ANTICA MACINA

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



panificio

PAGANUCCI

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

ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
DI GROSSETO

**Per lo sviluppo
delle imprese
artigiane**



Confederazione Nazionale *dell'Artigianato*
e *della* Piccola e Media Impresa

Prospettive di crescita nel territorio

L'Associazione Santa Fiora in Musica

L'Associazione 'Santa Fiora in Musica' è un'associazione culturale senza finalità di lucro costituita nel luglio del 2003 con un atto sottoscritto dal Comune di Santa Fiora (l'associazione ha infatti la propria sede all'interno del palazzo comunale) e dall'associazione fiorentina 'Settima Musa' con l'obiettivo di creare un organo che potesse gestire direttamente il Festival Internazionale 'Santa Fiora in Musica', inaugurato nel 2000 proprio in seguito alla collaborazione tra l'Amministrazione e la suddetta associazione fiorentina, e da allora in costante crescita.

Tramite la conduzione delle varie edizioni del Festival l'Associazione ha perseguito (e persegue) i propri scopi costitutivi che sono quelli di promuovere e sviluppare la diffusione dell'arte musicale e canora (in relazione alla cultura e alla storia di Santa Fiora e dell'Amiata) in ogni sua espressione e attraverso ogni mezzo idoneo, come la realizzazione di concerti, festival, incontri,

conferenze, mostre, seminari di studi, stages, ed anche attraverso la produzione e la coproduzione di iniziative multimediali, produzioni editoriali, discografiche e l'inserimento nei circuiti internet. Attraverso questi atti l'Associazione intende valorizzare la tradizione musicale amiatina e l'attività di sperimentazione ma anche di promuovere, produrre e coprodurre eventi culturali o del tempo libero. Infine 'Santa Fiora in Musica' si incarica di curare l'archiviazione dei materiali di documentazione della propria attività per valorizzarli emetterli in collegamento con circuiti musicali regionali, nazionali ed internazionali.

È in questa ottica di potenziamento delle risorse territoriali, che negli ultimi anni ha sostenuto importanti esperienze professionalizzanti e una costante opera di alfabetizzazione per l'intera popolazione, che l'Associazione continua e si accresce nella creazione e cura di eventi nel territorio (non solo comunale).

Tra le prossime sfide, l'Associazione 'Santa Fiora in Musica' si appresta ad essere tra i

principali candidati per la gestione e la promozione del rinnovato Auditorium "Gambrius" che diventerà un contenitore per eventi di tipo cinematografico, musicale e teatrale – oltre che una capiente sala per conferenze e meeting. Proprio la sua natura solida e ufficiale il "Gambrius" potrebbe rivelarsi importantissimo per avviare una programmazione invernale che sia l'ideale proseguimento del Festival, che magari coinvolga tipi di spettacolo di più difficile allestimento durante il consueto calendario estivo. Il tutto in attesa di ulteriori idee di gestione e proposte di utilizzazione che possano fare dell'Auditorium "Gambrius" una sorta di polo culturale per il Comune e per l'intero territorio amiatino. Per quanto riguarda l'annuale proposta del Festival "Santa Fiora in Musica", giunto alla sua XIV edizione, il suo storico parla di una serie di prestigiose collaborazioni con talenti e orchestre nazionali e internazionali, non disdegnando – soprattutto negli ultimi anni – una sostanziale valorizzazione delle realtà della zona. La prossima edizione, come sempre sostenuta e incoraggiata

dall'entusiasmo del Sindaco Renzo Verdi, del Presidente uscente del Festival, On. Flavio Tattarini e del Direttore Artistico M° Andrea Conti, si terrà dall'ultima settimana di luglio a fine agosto. Come è tradizione la proposta spazierà dalla classica (l'apertura è affidata all'Orchestra Regionale Toscana) al jazz, passando per la musica da camera e le bande di strada, senza dimenticare interessanti digressioni teatrali e operistiche. Inoltre ci sarà il graditissimo ritorno di corsi e masterclasses di perfezionamento per musicisti di tutta Italia.

Come è facile intuire, per l'Associazione e per l'Amministrazione si tratta di un impegno notevole sia di denaro che di risorse umane, che però permette di avere una consistente ricaduta economica sul territorio in particolare coinvolgendo gli spettatori in concerti ed eventi capaci di catalizzare l'attenzione del pubblico da tutto il territorio nazionale, ponendosi come un pilastro per la promozione turistica e commerciale dell'intero Comune di Santa Fiora.

I guerrieri del venerdì sera Una mostra dietro casa per riscoprire l'orgoglio italiano

di Matilde Mazzini

Anche per quest'anno il Teatro è andato. I nostri organizzatori fidati ci hanno offerto un vasto elenco di generi, tutti di altissimo livello. Spesso è stata dura lasciare il morbido pigiama e la calda dimora per affrontare il gelido inverno arcidossino, la pioggia e il freddo del venerdì sera hanno fatto gettare la spugna anche ai più volenterosi. A volte qualche posto vuoto lassù in piccionaia, anche se triste, mi ha fatto sentire più vicina agli attori, come se lo spettacolo fosse tutto per me. Lo so, per chi è avanti con l'età forse è stata dura seguire alcuni spettacoli, vi ho visti da lassù, sapete? Ma questo non vi avrà fatto certo mancare la consapevolezza dell'armonico e sofisticato ventaglio di eventi che ci è stato proposto.

Il primo spettacolo, "L'arte di morire ridendo", presentato il 18 dicembre (faceva già un po' di freddino, eh...), è stato con il nostro vecchio amico Paolo Nani. Accompagnato da Kristjan Ingimarsson ha portato un'esibizione non priva di messaggi come poteva essere per "La lettera", poiché in questo evento c'era la ricerca di un fattore non del tutto "non-sense": due corpi esili e agili con occhi curiosi e allampanati insegnano dal palco la saggezza del sorriso, fino alla consapevolezza del sereno anche nella morte. L'anno scorso con "La lettera" ci aveva fatto piegare in due dalle risate, di nuovo bravissimo quest'anno anche se un po' sotto tono.

Continuando sempre sulla stessa linea d'onda, l'11 gennaio l'arruffato Antonio Rezza ci ha presentato "Pitecus", un collage di mini storie sorrette dalle colorate forme e dai materiali della scenografia. Quest'uomo-camaleonte non si è risparmiato: con velocità ha balzato da un quadro all'altro e il pubblico ha riso un sacco nonostante gli insulti, improvvisati e non, che gli cadevano addosso. L'interazione comica mi ha così affascinato che ho chiamato: "Ggidio apri... siamo noi!" per una settimana...

Un po' come la Maria Cassi dell'anno scorso, Silvia Paoli è un'attrice vivace e tutta pepe che ci racconta la vita di "Livvia", una maestra d'asilo, un po' ingenua e innamorata che si sente a volte fuori posto in questo mondo accelerato. Aldilà del messaggio, ho adorato Silvia Paoli e la sua personalissima ma universale descrizione degli episodi e delle sensazioni che vivono le donne "Normali". Al momento del racconto della famigerata ceretta inguinale, nessuno del pubblico si è risparmiato dal ridere: veramente esilarante!

In "Genge", l'"Uno, nessuno e centomila" di Pirandello sul palco, i tre attori si muo-

vevano come mosche, ognuno era necessario ma non sufficiente. Mi sono incantata nell'osservare i loro movimenti in perfetta sintonia l'uno con l'altro: erano il vero sdoppiamento di una persona unica che vive con se stessa da sempre; inoltre il gioco di colori con le camicie rosse e beige dava un valore aggiunto al tutto. Uno spettacolo molto ipnotizzante, ma il linguaggio poco colloquiale e la sensazione di essere dentro ad un sogno non hanno impedito, lo ammetto, che anche io finissi per lottare duro con la sedia per riuscire a finire senza addormentarmi...

Stessa sensazione di perdizione l'ho provata con "Il cammino", una rappresentazione tortuosa in cui gli attori hanno mostrato un impegno diligente nel laboratorio teatrale. Un po' enigmatico, lo spettacolo basa il copione su una poesia fatta di frasi incisive, che sono più volte ripetute con ritmo scandito. La scenografia aiuta molto nella comprensione del messaggio: due giovani inquieti agli estremi del palco in un continuo avanti e indietro, che incorniciano due anziani statici, ormai consapevoli e autarchici. Si vuole analizzare come si vive l'amore in una coppia giovane e tormentata in contrasto ad una coppia matura che ha già combattuto.

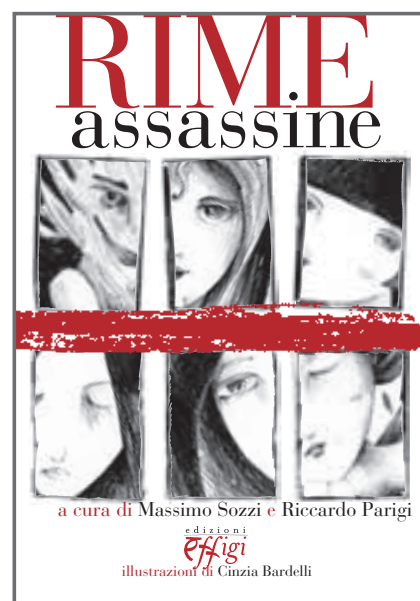
Tra risate e sofferenze fisiologiche io rinnovo l'invito a teatro. Dico grazie al pubblico partecipe, quello in cui mi mimetizzo e che amo osservare nei momenti di pausa, quello che combatte l'inverno e la pigrizia e che ogni anno dà la possibilità al comune di avviare ricerche accurate sui nuovi stimolanti spettacoli da proporre.

di Marco Baldo

C'è tempo fino al 17 aprile per gustarsi una mostra d'arte dai connotati internazionali e dal sapore transalpino. La strada da percorrere non è neanche molta se si pensa che il Centro Matteucci per l'Arte Moderna di Viareggio è riuscito nell'intento di portare un po' di magia parigina nella cittadina toscana. Viareggio come la patria degli Champs-Élysées. Almeno per qualche settimana, visto che qui si proporrà un assaggio dei capolavori che si potranno ammirare successivamente a Parigi sino al 22 luglio 2013 al Museo dell'Orangerie. A Viareggio infatti troverà posto, in anteprima, una selezione di 15 opere destinate alla mostra-evento francese dal titolo "I Macchiaioli 1850-1877. Gli impressionisti italiani". Alcuni dei nomi sono noti al grande pubblico, per un evento dal chiaro intento divulgativo: Claude Monet, Edgar Degas, Alfred Sisley, Pierre-Auguste Renoir, Paul Cézanne, Camille Pissarro. Artisti che hanno fatto la storia della pittura influenzando pesantemente l'arte successiva, dal cubismo all'espressionismo. Ma, almeno in questo caso, la loro funzione è solo quella di fare 'gli onori di casa' introducendo i veri protagonisti della rassegna: geni nostrani del calibro di Abbati, Banti, Boldini, Borrani, Cabianca, Cecioni, Costa, D'Ancona, De Tivoli, Fattori, Lega, Signorini, Zandomenghi. La Francia dunque dimostra di apprezzare una corrente artistica tutta italiana come

quella dei Macchiaioli e, a distanza di oltre trent'anni dalla rassegna al Grand Palais del 1978, rende nuovamente omaggio all'Impressionismo d'Italia. Tra le maggiori opere che si potranno ammirare ricordiamo "La luna di miele" di Telemaco Signorini, "La Passeggiata al muro torto" di Antonio Puccinelli, "Il Ritratto di Mary Donegani" di Giovanni Boldini e "Le monachine" di Vincenzo Cabianca. Una mostra per scoprire o riscoprire i Macchiaioli e la loro grande affinità con il più famoso movimento artistico di fine Ottocento. L'orgoglio italiano passa anche dall'arte.

Libro del Mese edizioni Effigi Rime assassine



Il giallo "classico" ha preso spesso spunto da testi poetici, da versi di opere più o meno celebri, trasformandoli in enigmi che qualcuno doveva risolvere per individuare il colpevole.

Anche oggi questo "filone" continua ad essere sfruttato in misura considerevole. Nulla di tutto questo si ritrova nella presente antologia, nei cui racconti, in piena confidenza con i più disparati generi del giallo, è stata utilizzata essenzialmente la poesia come *magnifica ossessione*, come potente e conturbante mezzo espressivo in grado di scatenare in certi personaggi, al pari di un pericoloso innesco, accese passioni, pulsioni vendicative, perversioni, bramosie incontenibili, deliri devastanti.



Fai del tuo sito web uno strumento di lavoro indispensabile.

Vieni a trovarci per conoscere la nostra offerta.

C&P Adver Effigi
Via Circonvallazione Nord 4
Arcidosso (GR)

0564 967139

web.cpadver.it



di FB

Tipi d'Amiata. Non solo poeti, mistici, predicatori e santi. Ma anche persone comuni che hanno abilità molteplici e per puro volontariato e divertimento personale, le mettono a disposizione del pubblico.

Silvano Bartolomei, di Montegiovi, è uno di questi personaggi. Agricoltore e scrittore, inserviente e corista, organizzatore di feste e musicista, figurante, presidente per 6 anni del Centro anziani, contradaio e presente come protagonista in corali, band, bande.

Tutti lo conoscono in Amiata e fuori. Perché qualsiasi manifestazione ci sia a Montegiovi, Casteldelpiano, Arcidosso, Abbadia, lui c'è. Ma prima di tutto Silvano è un bersagliere, presidente della sezione intercomunale Amiata e con i 9 raduni organizzati in montagna, ha portato nella montagna incantata migliaia di persone da tutta Italia.

Grande catalizzatore di gente, come per la festa della bruschetta di monte giovì, che ha curato dal 1969 fino al 2000. E intanto faceva il corista in ben 4 corali amiatine: dla corale Da Palestrina di Abbadia s Salvatore, Vestri di Santa Fiora, Verdi di Arcidosso e Santa Lucia di Casteldelpiano. Suonatore di percussioni, al bisogno, nella banda di Santa Fiora e membro emerito della Street Band di Arcidosso. Ma suona anche il gong nel presepe vivente di Casteldelpiano e per la contrada delle Storte, è figurante incappato di azzurro e porta palio. Una grande passione, quella di esserci, sempre, a costo di sacrificio personale non indifferente. E tutto per volontariato. Silvano si spende, in specie, per la sua Montegiovi, a cui ha dedicato un opuscolo che fu pubblicato come completamento di una bella mostra di foto d'epoca nel 1994, che ebbe vasta risonanza. Ed è anche un bel ballerino, soprattutto di liscio. Un "tipo", insomma, impastato di passione e di verve.

Il mondo dei Grimm

“IL MONDO DEI GRIMM” ha chiuso, domenica 24 marzo, LA RASSEGNA “TUTTI A TEATRO!” A CASTEL DEL PIANO, la seconda rassegna di teatro per famiglie “Tutti a Teatro!”, segnata da un grande successo di pubblico e a cui hanno dato il sostegno l'Unione dei Comuni dell'Amiata Grossetana, i Comuni di Arcidosso e Castel del Piano, la Provincia di Grosseto, la Regione Toscana, la Fondazione Toscana Spettacolo, l'Accademia Amiata Mutamenti.

A chiudere la rassegna è stata la compagnia Accademia Amiata Mutamenti con lo spettacolo IL MONDO DEI GRIMM. In scena gli attori Sara Donzelli e Alessandro Ferrara che interpretano Jacob e Wilhelm Grimm, i fratelli tedeschi che agli inizi dell'800 raccolsero e trascrissero le fiabe

popolari. I due attori giocano con lo spazio teatrale creando un mondo fantastico di travestimenti, musiche e giochi d'ombra. La notte è la regina incantatrice, il mondo magico dove gli artisti e i filosofi romantici cercarono l'essenza della verità, e niente è come appare. Jacob, più austero e intellettuale, dà le idee, mentre Wilhelm, più carnale e giocoso, trova le parole e scrive. Da uno specchio si sprigiona *Biancaneve*, dalla paura del bosco nasce *Cappuccetto Rosso*; infine *Cenerentola*, la fiaba in assoluto più popolare del mondo, di cui rimane in essenza una danza giocosa nella cenere, simbolo della fine di ogni speranza ma anche elemento da cui sorge, brillante, la scarpetta della salvezza, l'oro alchemico, che la affida ad un destino felice.



La cucina della tradizione amiatina

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

Chiusura settimanale invernale mercoledì

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



Pizzeria - Trattoria

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

La Centrale

Macchine e mobili da ufficio
Computers
Hardware - Software
Accessori e assistenza

Turismo
Gestione strutture turistico-alberghiere

La Centrale S.r.l.
Tecnologia e Turismo
Via Roma 49,
58031 Arcidosso (GR)

OTTICA LOMBINI



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

www.birra-amiata.it



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



La Ricetta Giusta

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

STOSA

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

Congiovàmoci - suggerimenti per il futuro

di Niccolò Sensi

Gli straordinari rivolgimenti del secolo appena passato, che hanno omologato un intero pianeta nelle pratiche economiche ma soprattutto in quelle sociali, stanno oggi producendo i loro frutti in quantità industriali. L'odierna crisi – globale ancor prima che locale – e lo scontro sempre più marcato tra passato e presente sono problematiche immediatamente riconoscibili da chiunque.

Ma spesso i contributi per superare questo scoglio di proporzioni mondiali arrivano da settori solitamente non considerati. Un suggerimento è arrivato inaspettato durante una delle presentazioni che il linguista e libraio casteldelpianese Alessio Gennari ha tenuto la scorsa estate per riproporre al pubblico il celebre "Vocabolario Amiatino", repertorio lessicale dei comuni del Monte Amiata cu-

rato da Giuseppe Fatini ed uscito nel 1953 per l'editore Barbèra.

Spulciare il suddetto "Vocabolario" è un'esperienza, per chi abita in questi luoghi ma anche e molto più semplicemente per chi è curioso di scoprire gli aspetti più genuini del territorio: ci si imbatte in molte parole curiose e desuete, tra le quali spiccano vari termini più o meno originali. Vale la pena soffermarsi su di uno di loro, uscito fuori proprio durante la presentazione del "Vocabolario" a S. Fiora, particolarmente illuminante.

Si tratta del lemma:

congiovassi: (Ar., Cp., Sf.), v tr., [*mi congióvo*], aiutarsi a vicenda, assistersi reciprocamente.

Diffuso, secondo lo studio, soprattutto nelle aree di Arcidosso, Castel del Piano e Santa Fiora, da una – seppur superficiale – inda-

gine etimologica si intuisce facilmente la composizione tra *con* e *giovare*, che possiamo far risalire al latino *cum* [suffisso con il valore di 'insieme' e 'contemporaneamente'] + *iuvare* [sia nel significato di *giovare*, *aiutare*, *favorire*, *essere utile* sia in quello di *divertire*, *far piacere*].

Uno di quei termini che riescono a riassumere brillantemente un concetto che spesso in altre lingue è obbligatoriamente reso con perifrasi, ad esempio "collaborare per il benessere comune", "aiutarsi per un fine collettivo".

In sostanza, questo verbo esprime un concetto molto affine al sostantivo 'solidarietà': infatti l'accezione del vocabolo "congiovassi" non è assolutamente da confondere con quella egoistica di "amicizia interessata": *assistersi* e *sostenersi vicendevolmente* non sono atti che prevedono uno "scambio di favori" o peggio una "complicità a danno

di qualcuno". Si tratta di una pratica molto più cosciente e per certi versi lungimirante: cooperare non solo per il proprio bene, ma per quello di tutti – che poi è il massimo del bene per ciascuno.

Tralasciando cervelotiche teorie linguistiche *forti* e *deboli* sull'implicazione che può avere la presenza di un vocabolo specifico in una certa lingua, è interessante soffermarsi sul fatto stesso che questa parola sia contemplata nel repertorio che Fatini compilò. Una 'riscoperta' che suona come un invito, un consiglio sui modi di agire (e, perché no, di *pensare*) che già 'i nostri vecchi' avevano bene presente.

In questo senso il *passato* ed il *locale* – tramite uno dei loro prodotti sociali un tempo più tipici: la lingua – ci vengono in soccorso anche nel trovare soluzioni per questo ingarbugliato mondo del presente.

La Festa della Pina della Pieve di Lamùla a Montelaterone

Itinerario a piedi tra storia e leggenda sulla scia di simboli pagani, celtici e templari

di Carla Gae

Montelaterone è una piccola frazione del Comune di Arcidosso, di cui si ha notizia dal 1004 come possedimento dell'Abbazia di San Salvatore a presidio della *Cellam Sancte Mariae*, che faceva capo alla Pieve nota oggi come Lamùla. Dal 1205 gli abitanti del Castello fanno atto di sottomissione a Siena che, dopo varie lotte contro i Conti Aldobrandeschi – nel contesto delle quali viene incendiato nel 1264 il Castello e la Pieve stessa – conquista definitivamente il Castello, ampliando la fortificazione muraria e costruendo il Cassero, di cui oggi si può vedere la struttura esagonale in muratura a filaretto con torre quadrata al suo interno. Nel corso del 1300 Montelaterone è sotto il doppio controllo spirituale e materiale dell'Abbazia di San Salvatore e quello amministrativo, politico ed economico di Siena. All'interno della doppia cinta muraria – di cui si possono vedere dei resti inglobati nelle case costruite sopra le mura più esterne – seguendo la Via di Mezzo ci si addentra nel nucleo più antico del borgo medievale (resti di fabbricati del 1300 circa).

Protetta da un secolare bosco di castagni, non lontano dal borgo fortificato, laddove a quell'epoca doveva esserci un piccolo villaggio, sorgeva la nostra Pieve e una fonte detta oggi del Diavolino, alimentata dall'adiacente Torrente Ente. Costruita nell'anno 853 dall'Abbazia, le ipotesi avanzate sulle origini del suo nome sono state tante: Lamole o Lamule forse era il nome del villaggio sviluppatosi intorno alla Pieve, oppure "lamule" si riferirebbe alle lamine di terra presso la fonte. Ma il toponimo con cui è maggiormente ricordata e menzionata comunemente è Lamùla, che trae origine diretta dalla leggenda sulle origini dell'edificio sacro: si racconta che un giorno dei boscaioli trovarono una Ma-

donna lignea in un castagneto e decisero di costruire lì una Chiesa, nel punto preciso in cui la loro mula si sarebbe inginocchiata al cospetto della Madonna ritrovata; nel sagrato possiamo notare una pietra in cui compare uno strano solco, ricordato dalla tradizione popolare come le impronte lasciate dalla mula. La Madonna (scuola senese del '400), viene venerata da allora con devozione e invocata dai locali per protezione e guarigione. In seguito all'incendio del 1264 il santuario viene ricostruito nel 1268 da detto Paganuccio, che firma il suo lavoro con un'iscrizione ancora leggibile su un pilastro al lato destro antecedente l'altare. Quello che vediamo oggi è frutto dei restauri a cavallo tra 1800 e 1900, ma le maestranze medievali sono riconoscibili, tra le altre cose, nella presenza del numero aureo all'interno delle misure dell'edificio e nella collocazione dell'abside a oriente, dove nasce il sole, la luce, in linea con la simbologia cristiana in cui Cristo è il Sol Invictus. Lo stile squisitamente romanico della originaria Pieve non è tradito dall'atmosfera raccolta che si respira all'interno, sobrio e semplice come tutte le Pievi romane toscane, luoghi di silenziosa preghiera e misticismo lontano dalle tentazioni del mondo esterno, ricordato come monito e avvertimento in incisioni, graffiti e rilievi in pietra trachitica di netta ispirazione longobarda – secondo la tesi più accreditata – ma che sembrano, secondo altre tesi, riconducibili all'influenza di una certa cultura d'oltralpe celtica. Tra i motivi geometrici ricordiamo quello elicoidale in trachite nera su pietra grigia, metafora della scala delle virtù, o simbolo dell'albero della vita o Axis Mundi, cioè una linea immaginaria che mette in contatto la terra (la materia) e il cielo (il mondo immateriale); un fregio a zig zag nell'abside destra, metafora della strada lunga e tortuosa che bisogna percor-

rere per arrivare alla meta; tra i motivi floreali una foglia d'acqua, simbolo dell'acqua dispensatrice di vita; tra le figure umane un giocoliere, personaggio della comunità realmente bandito dai luoghi sacri di preghiera e di sepoltura, rappresentante i peccati del mondo esterno; tra i simboli tipici del bestiario medievale, una lepre su un capitello sembra riferirsi alla Dea Nordica Eostre in relazione alla primavera e alla fertilità dei campi e ancora due teste di ariete, simboli secondo la cultura celtica di abbondanza e fertilità; di particolare rilievo e significato la presenza di un serpente: il serpente nella tradizione cristiana conclamata ha una valenza negativa, riferendosi al peccato del Paradiso terrestre insinuato ad Eva dal Diavolo incarnato in un serpe, ma nella tradizione pre-cristiana e cristiana delle origini – quindi ancora molto legata alla simbologia pagana - il serpente è uno dei simboli della Dea Madre, presente nel luogo sacro sotto forma di acqua che scorre sotto l'edificio e dà vita, che trasmette con il suo soffio il dono dell'ascolto, della conoscenza, atto celebrato anche in ambiente già cristiano nel rito battesimale delle origini.

Il 2 agosto di due anni fa è stato scoperto presso la Pieve un cunicolo, un probabile collegamento sotterraneo tra la Pieve e il Monastero francescano di San Processo, e forse costruito dai Cavalieri Templari presenti nel territorio – secondo alcune ricerche – tra il 1267 e il 1270, supposti finanziatori nel 1268 dei lavori di ricostruzione della Pieve nel cui contesto diedero indicazioni alle maestranze locali sulle nuove decorazioni dell'interno, che possiamo vedere ancora oggi impresse nella pietra e sono l'unica testimonianza del loro possibile passaggio: croci cerchiate, croce linguata, fiore della vita. Infatti non ci sono documenti che attestino l'appartenenza della Pieve all'Ordine dei Templari e la tesi più attendibile parla di Lamùla come luogo di sosta strategico per la vicinanza alle vie storiche del pellegrinag-

gio (Via Francigena) e del commercio (Via del Sale), senza dimenticare che l'Abbazia di San Salvatore era riuscita a ottenere il passo fino al mare, lungo un itinerario che portava fino al Porto di Talamone alla Foce dell'Albegna, da cui i pellegrini potevano salpare in direzione della Terra Santa e i monaci potevano commerciale il sale.

Nel luogo in cui dall'anno 892 al 1264 aveva sede fissa un mercato sabatino in cui gli Abati dell'Abbazia scambiavano e vendevano i loro prodotti, veniva celebrata la Festa della Pina, che sembra poter avere origine addirittura nei riti bacchanali: secondo la tradizione in quel giorno l'uomo faceva dono alla donna prescelta di un bastone culminante con una pigna (colore naturale, dorata o argentata), che secondo tradizione mantenuta fino ai giorni nostri, veniva venduta in loco; in cambio l'uomo riceveva, come simbolo di consenso e approvazione da parte della donna, un dolce, detto "corollo" o oggi "zuccherino", che originariamente era una ciambella dolce. Tipico della festa, a cui prendeva parte la Banda del paese e tutti gli abitanti dei paesi limitrofi, era la "sortita" dei fidanzati che andavano insieme alla Pieve per i festeggiamenti e il gioco "Fuori verde", cioè l'offerta fatta al mattino sempre da parte dell'uomo alla donna di un rametto di edera, a cui seguiva nel pomeriggio la richiesta di conferma del possesso con una frase convenzionale. A ricondurci ai festeggiamenti in onore del Dio Bacco è proprio la Pina, assimilata all'attributo del Dio, il tirso, un bastone sulla cui cima era un ramoscello di pianta sempreverde (pino, vite, edera), simbolo di fecondità e resurrezione di cui il Dio si faceva tramite.

Inoltre la Festa, che oggi viene celebrata la prima domenica dopo Pasqua, originariamente era festeggiata sempre il primo del mese di Maggio, mese sacro a Maia, madre di Mercurio e sposa del Dio Vulcano, ma ci sono fonti che ci riconducono ancora alla tradizione celtica: infatti il primo maggio nella tradizione celtica si festeggiava il Culto di Beleus, l'Apollo Celtico, dio solare e guaritore che ci rimanda al Cristo Sol Invictus del primo cristianesimo e si celebrava anche la Festa di Beltane legata al culto delle acque e del serpente.

Il 7 aprile alla Pieve di Ad Lamula, come sempre e da sempre, si svolge la Festa della Pina e quest'anno la Pro Loco di Montelaterone, che si occupa di conservare e tramandare questa importante tradizione, propone un itinerario a piedi guidato tra Montelaterone e la Pieve, su questo sfondo così carico di storia e tradizione, fascino e mistero. Al termine dell'itinerario vi aspetta alla Pieve e in clima di festeggiamenti una buona degustazione di prodotti locali e una piccola sorpresa!

Per informazioni sull'Itinerario
info@carlagae.com 3406933470
Pro loco Montelaterone 3492216816



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

CASTEL DEL PIANO • Via Dante Alighieri 6/B



Vi aspetto nel mio
a Seggiano Caffè 60

Via Grossetana 6
58038 Seggiano (GR)
Tel. 0564 950903

Pietro Ravagli

Protagonista nella fondazione della camera del lavoro di Massa Marittima (1896), della nascita del sindacato nazionale minatori (1902), organizzatore per il Memoriale unico nelle miniere delle Colline metallifere e dell'Amiata (1919)

di Silvano Polvani

Non sono molte le notizie che abbiamo di lui, a differenza di altri personaggi quali Antonio Gamberi o Telemaco Nistri. Con l'aiuto di **Antonio Mori** (dott. Amor) per la prefazione che ha curato ai "Sonetti della disciplina" e di **Fabrizio Boldrini** con la sua tesi di laurea "Il movimento operaio tra i minatori del bacino di Massa Marittima: dalle origini alla prima guerra mondiale" oltre alla personale consultazione di quanto rimane dei settimanali La Martinella e Il Risveglio provo a tracciarne un profilo biografico.

Pietro Ravagli nacque il 1 settembre 1864 a Scarlino, uno dei centri maggiormente influenzati dal movimento democratico-risorgimentale, da padre bolognese, perduto all'età appena di 13 anni, e fin da bambino dovette piegarsi al lavoro: andare alla fonte per l'acqua, alla macchia per la legna; a spigolare il grano nell'estate, a raccogliere le olive nell'inverno. Dopo la morte del babbo venne assunto come operante nei lavori di campagna più leggeri, insieme alle donne; poi per vari anni, fu garzone dell'Arciprete del paese, dal quale apprese nozioni di letteratura, di storia e di sociologia. All'età di 20 anni andò militare, ma essendo di seconda categoria prestò servizio solo per due mesi. Al suo ritorno si dedicò al mestiere di falegname, che ha sempre continuato fino alla sua morte avvenuta in Roccatederighi nel 1948.

Nel Luglio del 1890 trasportò le sue tende a Roccatederighi, dove trascorse tutta la sua vita di lavoro e di studio.

Pietro Ravagli è figura preminente nello scenario sindacale dell'inizio del novecento.

Nell'Ottobre 1896, all'età di 32 anni, assieme al maestro elementare Gaetano Poli, al benestante Fabio Vecchioni e con l'appoggio

dei minatori il **Ravagli è fra i fondatori della Camera del Lavoro di Massa Marittima**. La prima in provincia di Grosseto, fra le prime in Italia. Il suo impegno prosegue non solo nell'organizzazione di questa come centro di orientamento per le classi più deboli ma nella costituzione di sezioni locali nei centri minori.

Il 27 Aprile del 1902 a Massa Marittima Ravagli è fra i fondatori del sindacato nazionale minatori ricoprendo incarichi di primo piano, sino ad assumere l'incarico di segretario nazionale nella segreteria di Telemaco Nistri. Assieme a Gamberi e Capri il Ravagli è animatore instancabile delle azioni politiche e sindacali dell'epoca. Nelle elezioni politiche del 1913 il partito socialista, a cui con convinzione e slancio il Ravagli aderiva, ottiene una significativa vittoria. Dal 1909 sino al 1921 collabora al Il Risveglio, il settimanale socialista che diverrà strumento di collegamento e di organizzazione per i minatori.

Per il partito socialista svolse un'intensa propaganda; candidato alle elezioni amministrative nel comune di Roccastrada fu consigliere dal 1905 al 1921 ricoprendo anche la carica di vice sindaco; fu poi eletto consigliere provinciale.

Nel Maggio del 1915 è segretario della federazione interprovinciale (Grosseto/Siena) della federazione dei minatori.

Nella veste di segretario interprovinciale partecipa attivamente alla stesura del memoriale unico o "desiderata generali dei minatori", attivista di primo piano nel biennio rosso 1919/1920.

La sua firma è presente in tutti gli accordi per le miniere del versante grossetano e senese al pari della sua presenza negli scioperi e nelle agitazioni dei minatori, (occupazione della miniera per tre mesi a Ravi, 135 giorni

a Castell'Azzara, due mesi in quella di Gavorrano). In tutti questi anni Ravagli oltre all'impegno politico aveva maturato anche un profondo amore per la poesia, un interesse che del resto non aveva scisso dall'impegno sociale; per questo ricostrui in rima la storia della setta dei "Flagellanti" presenti numerosi e da lungo a Roccatederighi.

Dopo lo scoppio della guerra, da lui violentemente avversata, Ravagli fu organizzatore del movimento "Pro Pace" e della solidarietà con le famiglie dei caduti. Fece infine parte del "Comitato di mobilitazione industriale" della Toscana presieduto dal generale Carpi. Nel dopoguerra si interessò di nuovo ai minatori dando vita assieme a Marino Magnani alla Federazione provinciale dei minatori che poi divenne nazionale, aderendo alla FIOM, in attesa di avere la forza sufficiente per vivere autonomamente. Eletto segretario nazionale Ravagli viaggiò molto per l'Italia a comporre vertenze, e nel 1919 guidò una lunga lotta dei minatori toscani e umbri. In questa sua attività ottenne numerosi vantaggi economici e normativi per i minatori, trattando direttamente con l'allora ministro del lavoro Arturo Labriola, ma venne anche sottoposto a dure critiche per l'atteggiamento troppo cauto e moderato, specie quando rifiutò, sempre nel 1919, la candidatura al Parlamento per il P.S.I.

Con l'avvento del fascismo si ritirò a vita privata, coltivando solo il proprio interesse per la poesia; nonostante ciò venne più volte molestato dai fascisti locali e sottoposto al fermo di polizia. Nel 1926 fu arrestato e assegnato per tre anni al confino di polizia a Bitti (Nuoro).

Dall'esilio scrisse alcune lettere a Mussolini esaltando il suo ruolo moderatore nei conflitti sociali, specie durante il periodo della "scioperomania".

Ciò nonostante negli ambienti fascisti di Roccatederighi veniva ancora ritenuto elemento "infido" anche se non pericoloso. Gli ultimi anni del fascismo videro l'ormai anziano Ravagli racchiuso nel più totale silenzio. Caduto il regime rientrò nel P.S.I. svolgendo ancora qualche conferenza di propaganda.

Il 21 Ottobre del 1945 Il Risveglio gli dedica un fondo, esaltandone le doti di poeta e politico, dal titolo "Socialisti Maremmani". Ne riprendo alcuni passi:

"Rintracciare Pietro Ravagli a Roccatederighi non è cosa difficile. Basterà affacciarsi alla sua bottega di falegname per scorgerlo curvo al lavoro. Entrate, salutatelo ed egli vi accoglierà cordialmente. Mostrandovi i suoi vari utensili, spiegandovi come anche per i falegnami sono anni di crisi. Perché è da sapersi anche questo: Ravagli è un operaio puntuale e laborioso. Lavora per conto proprio, ma egli è rispettoso dell'orario come una reclusa in una caserma. Ha quarantun'anno per gamba! Segaligno e diritto come una I con un timbro di voce ancora giovanile e sempre disposto al motto ilare e gaio".

"Aggiungete che Pietro Ravagli è sindaco di Roccatederighi e lo fu per lunghi anni avanti il periodo fascista. Come socialista primogenito nella nostra provincia, e, se non ci inganniamo fu Vice Presidente del consiglio provinciale. Collaboratore molto apprezzato in prosa ed i versi nei giornali proletari, rivelò delle qualità giornalistiche assai pronunciate.

Ravagli fu ed è anche oratore. Egli parla col cervello e col cuore. La ragione ed il sentimento sono le fonti della sua eloquenza, semplice, piana e convincente.

I giovani della nostra Maremma hanno tutto da imparare da questa vita di studio, di lavoro e di probità".

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

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

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**

di Carlo Bencini

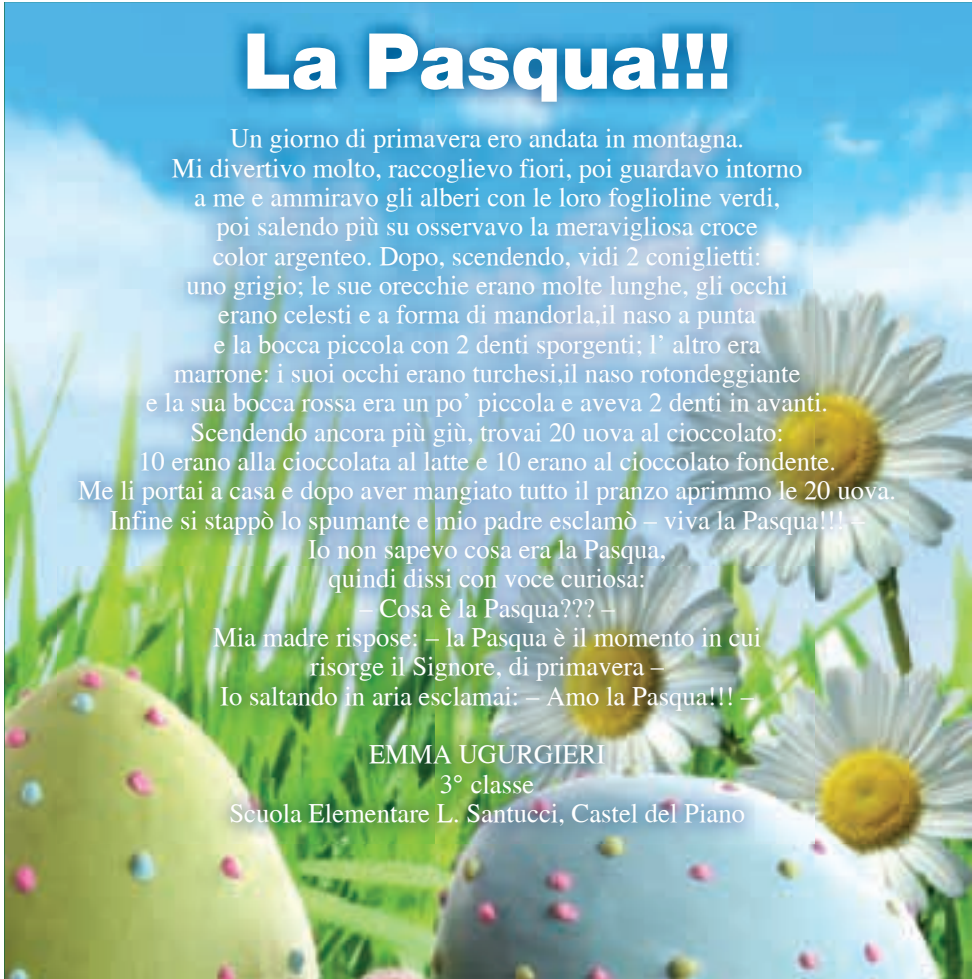
I fatti che sto per narrarvi avvennero tanti anni fa, in una notte di Befana, in luoghi i cui nomi sono avvolti dalla nebbia del tempo. Si sa che le persone protagoniste degli eventi si muovevano a sud dell’Amiata al confine con il Lazio, durante un inverno freddo e nevoso; molto probabilmente tutto si svolse per caso, senza che nessuno avesse orchestrato scherzi o tiri mancini. Insomma ogni particolare, ogni personaggio, è stato tramandato negli anni da voci diverse, uscite soprattutto dalle bocche di vecchi e di vecchie, risultando fatalmente esistito in un coro di forse e di ma...almeno così pare. Certezze comunque non ci sono e ciò che vi racconterò sta a voi crederlo plausibile o meno. Da sempre la vigilia dell’Epifania, nei villaggi in cui la tradizione delle befanate ancora vive, porta con sé il piacere del vino mentre si attende e ci si truca in compagnia, e così fu quella sera in un villaggetto di tre case e una chiesa, in mezzo a boschi e ruscelli. Su una piazzetta coperta da un tetto di legno, attigua e sopraelevata rispetto alla piazza centrale, si affacciava un’osteria. L’oste aveva, proprio lì, disposto sedie e tavoli per gli avventori che preferivano bere e mangiare all’esterno ma al riparo. Un gruppo di befanì già travestito, prima di partire per il giro notturno di rito nelle case e nei ritrovi pubblici del posto, ci si era fermato a bere. L’estrema parsimonia del proprietario, disposta mal volentieri ad accendere la lampada a petrolio all’interno e il lume a carburatore fuori, faceva credere il locale chiuso, vedendolo da una certa distanza dal crepuscolo in poi, in autunno inoltrato o in inverno. Molti erano quelli che si fermavano ad una ventina di metri, tornando in dietro e imprecaando certi di essere usciti a vuoto. Perché non solo era tanto oculato nel consumare e nello spendere, ma spesso capitava che aprisse e chiudesse a comodo infischiaandose bellamente degli orari usuali. Bastava poco per farlo rinunciare all’apertura: la raccolta delle olive, la vendemmia, ma anche i funghi o la pesca; per non parlare della caccia che lo aveva assorbito completamente o addirittura una fiera di bestiame che si svolgeva vicina. L’oste non era sposato, e a sua giustificazione diceva che da solo era impossibile pensare a tutto. Alcuni befanì erano fuori nella piazzetta coperta, altri, spinti dal freddo, all’interno si accalcavano intorno ad un piccolo caminetto dove un solo pezzo di faggio ardeva stentatamente. Tarcisio, il proprietario, un ometto corpulento e pelato con un gran paio di baffi all’insù, versava da bere a tutti vino rosso e cercava di giustificare quel focherello adducendo a scusa il fatto che gli era rimasta poca legna e che era troppo lontana la cantina per andare a prenderne altra: il freddo era tanto, e lui non aveva proprio voglia di bucarsi un accidente. “Va bene Tarcisio, lascia perdere. Metti piuttosto un po’ di vino a scaldare con zucchero e chiodi di garofano, sul tuo fochino da gnomi. In questa notte da lupi dovremo star fuori tanto: abbiamo bisogno di scaldarci dentro.” si azzardò qualcuno a proporre. Dopo un po’ il forte profumo del vino cotto e speziato aveva invaso tutta

la bettola, mentre il fumo dei sigari e il vociare di quelle maschere aumentavano avvolgendo ogni cosa in un groviglio di aromi, umori e suoni. Le facce di quei befanì apparivano dall’oscurità fumosa come immagini improvvise e allucinate intorno al fuoco; alcune a gruppi si mostravano negli angoli o al centro della stanza quando la fiamma riusciva con il suo bagliore a colpirle. Sempre più bocche concitate sporche di vino, guance bianche di borotalco e nappe di naso dipinte di rosso vermiglio, incorniciate da copricapo scuri da donna, annodati con larghi fiocchi sotto il mento, si affannavano in conversazioni senza che i toscani venissero tolti dalle labbra. Seduti intorno a un tavolo in un angolo ancora più buio, si racconta che due giovanotti del gruppo dopo aver scolato un paio di litri fossero in vena di chiacchiere maligne. Non si sa come si chiamassero, né credo bocca d’uomo abbia mai pronunciato i loro nomi. Qui nomi non esistono. Se non quello di Tarcisio! Perché, però, questo nome sia rimasto è veramente cosa incomprensibile. Solo lui fra tanti! Questa assenza di toponimi, di indirizzi, di connotati, di altezze e di misure, ha fatto uscire la storia dal tempo più che come un racconto come un alito di vento notturno. Perché è la notte che domina in tutto questo. Sopra i due penzolavano trecce d’aglio e di cipolla: le cui ombre stampate sul muro dal tremore riflesso del fuoco sembravano i denti di una bocca incompleta; senza mascella. Lo so! penserete che ci sono troppi dettagli impossibili galleggianti in quest’aria fumosa. Lo so, lo so. Vi ho detto che lo so! E smettetela di rompere, che devo finire! Ma è così che arrivano dal passato questi racconti: è nell’incerto, nel confuso, che le menti di tanti piccoli aedi volentieri lasciano tracce. Non nel certo! Queste compongono insieme alla massa evanescente del ricordo, il quadro finito. I due allargarono quel maldire, certamente meschino, ad altre figure lì intorno, e fu così che la tirchiaggine dell’oste divenne un bisbiglio di sogghigni continui. Alla fine a qualcuno saltò il ticchio di infilare di nascosto nel piccolissimo caminetto due grossi ciocchi di faggio appoggiati al muro, proprio sotto la bocca di tiraggio, che Tarcisio aveva lasciato come prezioso rinforzo al misero focherello, per un’eventuale malauguratissima evenienza. Come il fuoco ricevette quei pezzi troppo grossi da consumare subito, il microscopico piano di combustione del caminetto sembrò volerli rigettare, sputarli fuori. I befanì si misero in semicerchio davanti alla fiamma per nascondere all’oste lo scherzo innocente. Sì, perché, intendiamoci, sempre di due miseri ciocchi si trattava. Non era chissà cosa...si trattava in fin dei conti di una banalissima e, a opinione loro, meritatissima burla paesana. Si era fatto tardi però; all’improvviso venne in mente ad uno dei befanì che bisognava cominciare il giro ed andare a prendere chitarre, scope, i modesti regali, e tutto il resto. Uscirono in un attimo dimenticandosi subito il fuoco e il suo padrone. L’oste nel frattempo era andato in una stanza attigua alla bettola dove su un fornello a carbone aveva messo a cuocere una zuppa di lenticchie e zampucci; girò con cura amorosa il denso composto; senza

La Pasqua!!!

Un giorno di primavera ero andata in montagna. Mi divertivo molto, raccoglievo fiori, poi guardavo intorno a me e ammiravo gli alberi con le loro foglioline verdi, poi salendo più su osservavo la meravigliosa croce color argenteo. Dopo, scendendo, vidi 2 coniglietti: uno grigio; le sue orecchie erano molte lunghe, gli occhi erano celesti e a forma di mandorla, il naso a punta e la bocca piccola con 2 denti sporgenti; l’altro era marrone: i suoi occhi erano turchesi, il naso rotondeggiante e la sua bocca rossa era un po’ piccola e aveva 2 denti in avanti. Scendendo ancora più giù, trovai 20 uova al cioccolato: 10 erano alla cioccolata al latte e 10 erano al cioccolato fondente. Me li portai a casa e dopo aver mangiato tutto il pranzo aprimmo le 20 uova. Infine si stappò lo spumante e mio padre esclamò – viva la Pasqua!!! – Io non sapevo cosa era la Pasqua, quindi dissi con voce curiosa: – Cosa è la Pasqua??? – Mia madre rispose: – la Pasqua è il momento in cui risorge il Signore, di primavera – Io saltando in aria esclamai: – Amo la Pasqua!!! –

EMMA UGURGIERI
3° classe
Scuola Elementare L. Santucci, Castel del Piano



rancori, senza ombre nell’animo, mugolando una nenia antica ed allegra, pregustando già il sapore della cena vicina. Era trascorsa, sì e no, una mezzora quando si mosse girandosi su sé stesso quasi felice per tornare al suo bancone. Lo faceva spesso di assentarsi mentre c’erano clienti, dopo aver chiuso a chiave il cassetto con il misero incasso; in paese tutti si conoscevano e lui non aveva niente di prezioso che potesse far gola a qualcuno. Intanto i due legni troppo grossi appoggiati sulla fiamma, in fretta e senza garbo, l’avevano soffocata facendo cadere a terra un tizzone ardente, che finì proprio a contatto con il pinzo di una tovaglia di un tavolo lì vicino, che penzolava fino al pavimento. Il fumo cominciò a spandersi denso, la tovaglia si incendiò subito trasmettendo le fiamme al tavolo e da questo a tutto ciò che era in quella piccola bettola alle falde dell’Amiata in un luogo di cui oggi nessuno ricorda il nome. A Tarcisio quell’aria beata che aveva stampata sul volto si spense all’istante una volta girato. Vide infatti dalla porta socchiusa, che dava sul vano aperto ai clienti, in un angolo in fondo alla cucina, venirgli incontro fumo e fiamme appena nate. Provò a spengerli, uscì fuori urlando aiuto, ma intanto l’incendio si mangiava tutto: la casa s’infiammò come la punta rossa di uno zolfanello, e in un secondo fu arsa. Tarcisio, circondato dai pochi paesani accorsi, perché quasi tutti eran fuori in giro a far baldoria e befanate, dopo aver corso a vuoto come un matto a dritta e a manca finì alla fine in ginocchio maledicendo il cielo, le stelle e quelle facce truccate. I befanì sortiti dalla bettola di Tarcisio avevano preso chitarre, scope, e cesti, poi avevano cominciato il loro giro uscendo subito dal paese,

scherzando e ridendo. Vagarono con i loro carri trainati dai muli tra podere e podere, tra paesino e paesino fino a quando ubriachi e finiti dalla stanchezza si fermarono all’aperto – non si sa dove e mai sarà dato saperlo – e si addormentarono tutti rannicchiati gli uni contro gli altri. Parevano ammassati come spaventapasseri, ammicchiati in disordine prima di essere messi di guardia nei campi. Le ore passarono, la notte avanzò verso l’alba ignorando quei corpi distesi e dormienti; mentre Tarcisio se li era stampati nella mente con la forza dell’odio. Le loro facce lo perseguitavano, lo torturavano, gli sgomitavano dentro il cervello. “Se li chiappo, se li chiappo! Signore fai che io li trovi, aiutami a stanarli dall’oscurità. Donameli che te li sacrificherò uno ad uno, scannandoli con le mie mani” bestemmiava guardando lontano mentre vagava verso valle, dove dicevano di averli visti andare. Una leggera brezza gelida accompagnava i suoi passi furiosi mentre la lampada ad olio gli illuminava la strada. Quando un leggerissimo chiarore cominciò ad annunciare l’alba, li trovò. Dormivano in un abisso di sonno, come le rocce di una montagna immobili. Con calma l’oste raccolse sterpi e legna secca, tanto di tempo ne aveva; in quel silenzio lavorò volentieri come mai aveva lavorato, ammassando con studio accurato legni più grossi sotto i carri e intorno alle ruote. Sorrideva illuminato dalla sua lampada mentre appiccò il fuoco alle fascine accatastate intorno, dopo aver sciolto i muli e averli portati al sicuro. Il rogo durò a lungo senza che un lamento salisse al cielo, senza che qualcuno cercasse la fuga. Di Tarcisio non si seppe più nulla, scomparve, si dice, in quell’alba notturna.

RISTORANTE - BAR

A Solito Posto

Chiuso il Martedì



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

Bar il Bagatto



Gelateria artigianale Primi Piatti e Insalatone

Viale Lazzaretti 1, ARCIDOSSO

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
PASSEGGINI ELETTRODOMESTICI
IDEE REGALO
LISTE NASCITA
CAMERETTE
TESSILI
ACCESSORI



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 PELLE

SOPRALUOGHI GRATUITI

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

ACQUA DI GROSSETO, ACQUA BUONA

Bevi l'acqua del tuo rubinetto:

- È SICURA
- È BUONA
- È PIÙ ECONOMICA
- VUOLE BENE ALL'AMBIENTE

...ed è già a casa tua!

€ 0,002
AL LITRO

www.fiora.it

 Acquedotto del Fiora
SPA

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



PERUGINI FAZZI S.r.l.

Via dei Mille, 16 - 58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 955303 - Fax 0564 955572

www.peruginifazzi.it info@peruginifazzi.it



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



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



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