

IL CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XIII n° 5 Maggio 2013, Euro 2

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

Amiata liquida

di Mario Papalini

Stranamente, in questo periodo in cui si richiama un'anima e una responsabilità nazionale, dato i fatti incresciosi della politica - salutiamo comunque Napolitano al suo alto compito - cresce il senso delle appartenenze ai territori.

Più s'inasprisce il conflitto tra politica e personaggi che la dovrebbero fare, più si guarda al proprio orticello come una salvezza, piccola patria accogliente e protettiva.

In questo senso il nostro giornale ha un ruolo determinante: tenere in piedi un'immagine d'area con una precisa fisionomia sociale e geografica e con problemi comuni. Nonostante la grave crisi denunciata da Cna che vede aziende intristirsi fino alla chiusura, i grandi polmoni dell'occupazione in equilibrio precario se non su un burrone.

In questo quadro, ormai da Costa Concordia dopo l'apertura della falla, si innesta la situazione di Arcidosso, la visita della guardia di finanza e le conseguenze che tutti conoscono. Va bene che ci sia una sfiducia per certi versi giustificabile nei confronti della cosa pubblica, ma in certi momenti sarebbe opportuno agire con maggiore precauzione, soprattutto quando l'equilibrio che tiene in piedi le strutture sociali è così duramente messo alla prova.

Si avverte con sconcerto un distacco palpabile tra la vita che scorre ogni giorno e la struttura asfittica dello Stato nella sua dispersiva configurazione. I comuni vanno faticosamente avanti, le scuole anche, i servizi combattono una difficile battaglia tra l'idea di diritto acquisito e il famigerato patto di stabilità. Tutto è immobile, mentre le cose cambiano ad una velocità inavvertita. Il rischio è quello di perdere il controllo sociale e che l'organizzazione pubblica si frantumi contro il muro della mancanza percettiva di quanto sta avvenendo.

Non c'è più nulla di stabile se non il "danaro" fino a quando resisteranno i mercati. La cassa integrazione non è più assicurata, il credito in mani a una finanza vorace e interessata. Incombe un'atmosfera da prima della tempesta. Nonostante questo la gente continua nella propria operosità, il territorio attira piccoli investitori soprattutto nell'agroalimentare e si moltiplicano le attività, le etichette, le opportunità d'innovazione.

Di certo la pressione che i fatti nazionali esercitano nella placida provincia non fa bene. Il rumore esagerato delle quirinarie, l'iniquità di una generazione di professionisti della politica incapace di immaginare una stabilità diversa da progetti personali e leaderships non lascia altra possibilità che quella di occuparsi del proprio orticello.

Magari, bisogna farlo bene... in attesa che il calore nuovo porti i giusti frutti.

Amiata, se ci sei batti un colpo

Solidarietà e Partecipazione Gruppo di maggioranza del Comune di Castell'Azzara

Insiglieri comunali di Castell'Azzara, in un documento consiliare condiviso all'unanimità, avevano espresso, nel gennaio scorso, le loro preoccupazioni di amministratori sulla crisi che strozza le attività industriali della nostra montagna e di riflesso l'intera rete del terziario già colpita dalla recessione del paese, richiedendo l'istituzione urgente di un Tavolo di confronto dei due versanti della montagna fra enti locali, parti sociali, organizzazioni sindacali dei lavoratori e delle imprese per concordare azioni comuni tese a superare l'emergenza, mettendo in comune idealità e percorsi per dare forza alle ragioni del territorio Amiata. Un appello, a parte l'eccezione della CGIL, caduto nel vuoto.

Il silenzio ci preoccupa nell'immediato per

le condizioni di vita dei lavoratori e degli imprenditori, nel futuro per la tenuta complessiva di tutto il tessuto economico e sociale della nostra montagna, indebolita, rispetto ad altri momenti difficili, dalla scelta scellerata del suo smembramento su criteri provinciali, in due Enti separati. Un errore epocale pagato a caro prezzo da tutto il territorio in perdita di identità storica, culturale e ambientale, in espressione e progettualità politica, in potere contrattuale e in servizi, che dovrebbe farci pensare profondamente alla necessità urgente di ricomporla come unica espressione territoriale, sociale, economica e istituzionale.

Ci inquieta l'abulia della politica con la quale si lasciano passare leggi sul riordino delle autonomie locali, come quelle emanate in successione dai governi Berlusconi e Monti, varate sull'onda di una spinta emotiva di necessità al risparmio e sfruttata per articolare un legiferato che di fatto fa macello della

democrazia diretta e partecipata, quella più vicina ai bisogni dei cittadini, specie in territori marginali e montani, indebolendone la rappresentanza, togliendo risorse e obbligando i comuni a esosi prelievi in tassazione per garantire le risposte ai bisogni dei cittadini. Scelte legislative che hanno in seguito orientato anche il legiferato regionale, partorendo, come panacea risolutiva, la cancellazione delle Comunità montane e la nascita delle Unioni dei comuni per la gestione associata dei servizi, come se bastasse cambiare nome ad un ente e fare le sommatorie di uffici per creare risparmio ed efficienza.

Se l'applicazione di queste discutibili norme, che vanno necessariamente ripensate, non è preceduta dal dovuto confronto pubblico e orientata dalle conseguenti scelte politiche di fondo, assente a livello nazionale e locale, il rischio è quello di partorire strutture elefantache pesanti, lente, fredde, distanti dai cittadini, specie da quelli dei comuni marginali, a costi sociali e individuali più alti. Come conseguenza, le scadenze imposte per l'uniformità al legiferato, obbligano spesso a delegare la strutturazione prevalentemente a tecnici, i quali, pur professionalmente validissimi, mancano, si è visto con il governo nazionale, della conoscenza necessaria per valutare le ricadute sociali del loro operato.

Una riorganizzazione delle autonomie locali subita e non condivisa che, senza l'amalgama di una riflessione politica profonda, rischia di innescare nuovi egoismi e tentazioni campanilistiche, produrre separazione e rincorsa dei comuni a trincerarsi dietro privilegi particolari a discapito di un progetto di crescita condivisa e partecipata territorialmente. La riforma delle Autonomie Locali e la creazione di uno Stato moderno, di questo si tratta, non può essere attuata a colpi di accetta inferti alla cieca senza un piano che ridefinisca ruoli e competenze di ciascuno privilegiando efficienza e risparmio, vicinanza e coinvolgimento dei cittadini.

Questo chiediamo alla politica, della quale siamo modesti operai volontari, fanti allo sbaraglio di una guerra in difesa della democrazia, come unica possibilità concreta per ripensare la riorganizzazione di un paese moderno sulle basi dei principi fondamentali della nostra Costituzione.

Questo chiediamo, ad alta voce, non essendo nostro costume l'urlo, da questa periferia estrema, per dare forza alle ragioni dell'oggi di chi perde lavoro, certezze e dignità e, come più volte è stato detto su questo giornale, per poter immaginare e costruire insieme "un altro possibile futuro" per le popolazioni della montagna, non solo della nostra.

È dall'alto di questi convincimenti, certi che la politica debba recuperare ruolo, dignità e rapporto con i cittadini che ribadiamo l'esigenza e l'urgenza di dare gambe ad un tavolo di confronto fra gli attori principali dei due versanti della montagna per far fronte alla pressante crisi economica e sociale e delineare un percorso condiviso per una aggregazione e riorganizzazione territoriale.



Sicurezza sulle Strade Provinciali in caso d'incidenti stradali: ecco il servizio integrato post incidente



In caso d'incidente stradale, è una società individuata dalla Provincia ad avere il compito di ripulire l'area nei tempi stabiliti nella convenzione di affidamento, rendere la carreggiata sgombra e sicura per il traffico. Questo, in sintesi, il servizio integrato post incidente che, dopo oltre un anno di sperimentazione, è partito ufficialmente lo scorso 28 dicembre. La Provincia ha

affidato alla società Sicurezza e Ambiente Spa il servizio integrato post-incidente sugli oltre 1800 Km di rete stradale di competenza provinciale, in caso di incidenti stradali o altri avvenimenti accidentali che si possono verificare sulla carreggiata. La centrale operativa risponde al numero verde 800 014014: una volta ricevuta la chiamata, gli addetti di uno dei 5 centri logistici operativi sul territorio saranno immediatamente attivati e interverranno nel più breve tempo possibile: i tempi variano dai una media di 30 minuti nelle ore diurne, fino ai 45 di notte e durante i festivi.

Il servizio è completamente gratuito, per le pubbliche amministrazioni e per cittadini. "La novità più importante è la garanzia di interventi a costo zero - spiega Fernando Pianigiani, assessore provinciale alle Infrastrutture - e questo perché la società si interfaccia direttamente con le compagnie assicuratrici per il pagamento dei danni. Altro servizio utile è, poi, quello offerto per la trasparenza in caso di sinistri con la realizzazione di un dossier fotografico e un report elettronico dettagliato dell'accaduto. Viene così garantita la correttezza e trasparenza istruttoria delle pratiche relative ad in-

cidenti stradali, a beneficio dei cittadini". Presentati, inoltre, i dati raccolti nei 15 mesi di attività sperimentale del servizio: 121 gli interventi realizzati tra il primo gennaio 2012 ed il 10 aprile scorso. Di questi, il 66 per cento ha visto coinvolti dei veicoli, mentre nel restante 34 per cento non si è potuto risalire al responsabile. In quest'ultimo caso, l'intervento di ripristino è stato comunque a carico della Società.

Che ne sarà dell'ex Amtec?

di Fiora Bonelli

Il caso ex Amtec, l'azienda di Selex Es, arriva in Parlamento. Il deputato Pd Luigi Dallai è tra i firmatari dell'interrogazione presentata al Governo sull'azienda gestita da Finmeccanica dove si chiede di conoscere la posizione del Governo sulle strategie che la Selex Es vuole portare avanti e che prevedono una pesante riduzione del personale su tutto il territorio nazionale e una riduzione del portafoglio di prodotti dell'azienda. Un'interrogazione urgente presentata dai parlamentari toscani, in merito al piano industriale presentato da Finmeccanica per il gruppo aziendale Selex Es, che ha due punti produttivi in Amiata (ex Amtec), ad Abbadia San Salvatore e Piancastagnaio, le cui sorti, ancora non definite, destano preoccupazione. "Il gruppo Selex Es - dice Dallai - è gestito

da Finmeccanica e quindi si regge su capitali pubblici. Per questo riteniamo che il Governo non possa rimanere indifferente a una situazione incerta e poco chiara. Il piano industriale presentato la scorsa settimana si basa sugli esuberanti da tagliare: 2529 dipendenti, di cui 1938 in Italia e gli altri nel Regno Unito, e una riduzione dei prodotti da 550 a 350. Vogliamo sapere come intende operare il governo, in relazione al negoziato tra la controllante Finmeccanica, le organizzazioni sindacali e le istituzioni locali in merito a un piano di riorganizzazione che deve poter garantire non solo tagli, ma scelte che vadano nella direzione dello sviluppo e del rilancio produttivo di settori e stabilimenti che rappresentano un'importantissima risorsa strategica per il Paese, salvaguardando i livelli occupazionali. Dai sindacati e dall'incontro avvenuto ieri con la Regione Toscana - continua

Dallai - arriva lo stesso grido di allarme e lo stesso rifiuto a un piano industriale basato solo sugli esuberanti da tagliare. Il presidente della Regione, Enrico Rossi, si è detto favorevole a coordinarsi con gli altri presidenti delle Regioni coinvolte (11 in tutto), come richiesto dai sindacati, ed ha richiesto l'apertura di un tavolo nazionale su una vicenda che penalizza la Toscana ma che riguarda anche 1938 lavoratori in tutta Italia. I lavoratori degli stabilimenti amiadini della ex Amtec si sono resi favorevoli al concentramento su un unico sito produttivo dell'Amiata, in cambio però del rispetto di alcuni punti, tra cui la valorizzazione delle professionalità, l'utilizzo di strumenti sociali, un'organizzazione snella ed efficiente con potere decisionale sul sito e per il sito e la garanzia di un management forte. Ma ora serve una risposta urgente da parte del Governo".



Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XIII, numero 5, Maggio 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: effeffeesse@tiscali.it

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

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

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

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

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

Redazione: Jacqueline Ascoli, Comitato recupero artistico storico di Castel del Piano, Germana Domenichini, UNITRE sede autonoma Santa Fiora-Monte Amiata, Fiora Bonelli, Maria Angela Iannelli, Marzio Mambriani, 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 IT31R076011430000022584551) 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 24 aprile 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

Ben venga Maggio / e il gonfalon
selvaggio: / ben venga primavera /
che vuol l'uom s'inamori.

Angelo Poliziano

L'olio di Seggiano al Vinitaly

di FB

L'extra vergine Dop "Seggiano" ha debuttato con la sua griffe al Sol Vinitaly di Verona, presentando gli oli, unici e rari, ottenuti dall'Oliustra Seggianese, prodotto di punta dell'Amiata. Il Consorzio di valorizzazione del marchio Dop "Seggiano", grazie all'Amministrazione Provinciale di Grosseto con il Progetto di cooperazione trasfrontaliera "Marte Più" ha infatti avuto a disposizione un spazio espositivo nello stand 36, area C del Sol, con la presenza di sei aziende: La Poderina Toscana di Davide Borselli e l'Olearia Santella (Castel del Piano), le aziende agricole De Triachi di Donatella Martellini e La Pozzola di Alessio Paganucci (Arcidosso) e le aziende agricole Anna Ciacci e Dominio della Berardenga di Ugurgieri (Seggiano). Un bel biglietto da visita per la nuova Dop "Seg-

giano", il cui territorio comprende la sola superficie olivetata di otto comuni amiadini (Arcidosso, Castel Del Piano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Seggiano, Semproniano e, infine, una parte di Castell'Azara). L'olio extra vergine Seggiano DOP, con l'ufficializzazione della denominazione di origine protetta, non potrà più essere prodotto al di fuori del territorio delimitato e senza la presenza di almeno l'85 % della varietà di olive denominata Seggianese. L'intero areale di produzione della DOP abbraccia una superficie di 64 Km² e la distesa complessiva dei suoi oliveti è pari a circa 130 mila piante. L'Oliustra di Seggiano, che discende dall'Olea Europea Silvestris, una forma post-selvatica dell'olivo coltivato, è una specie botanica autoctona presente a un'altezza che va dai 400 ai 650 metri e caratterizzata da una vigoria molto elevata. La resa al frantoio è molto elevata, anche il



5-6% in più rispetto alle altre cultivar. La denominazione "Seggiano Dop" trova la sua giustificazione naturale nel fatto che l'olio prodotto è ricavato da olivi, spesso ultracentenari, della varietà "Oliustra di Seggiano", la cui presenza è databile a partire dall'età etrusca. Le principali caratteristiche sono un basso grado di acidità e un alto grado di conservabilità, nonché le grandi proprietà nutrizionali di cui dispone, in particolare il suo ampio patrimonio antiossidante, decisamente atipico per un olio generalmente dal profilo più delicato rispetto agli altri oli toscani.

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

TAVERNA DELLE LOGGE

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

di FB

Dopo tre anni di preparazione, con incontri e discussioni fra le parti, finalmente si è intercettato il punto di equilibrio fra azienda, rappresentanze di lavoratori e sindacati: il 25 marzo 2013 è stata firmata l'ipotesi di Accordo del Contratto Integrativo Aziendale che riguarda circa 240 dipendenti della Coop Unione Amiatina per le province di Grosseto, Siena e Viterbo. Lo hanno sottoscritto i rappresentanti della Cooperativa, della ANNC e del Distretto Tirrenico, dei sindacati FILCAMS - Cgil, FISCAT - Cisl e la delegazione dei lavoratori. Dell'iter delle trattative e dei risultati ottenuti, ne parliamo con Maria Patrizia Monti, responsabile del personale, che ha portato avanti, insieme col presidente Giuseppe D'Alessandro, le trattative con sindacati e la delegazione RSA.

Il contratto integrativo era scaduto nel dicembre 2009. Perché ci sono voluti 3 anni per stilare un'ipotesi di accordo?

Siamo stati costretti ad attendere la chiusura delle trattative del contratto nazionale che è stato firmato in data 22.12.2011. Noi di Coop Unione Amiatina ci siamo incontrati a partire dal mese di gennaio del 2012.

Quali obiettivi prioritari si è data l'azienda? Ed è andato tutto liscio?

Due obiettivi prioritari: non aumentare i costi fissi e mettere a disposizione dei lavoratori maggiori risorse per il salario variabile. Ma la conditio sine qua non per arrivare ad un accordo, era, assolutamente, il coinvolgimento dei dipendenti al raggiungimento degli obiettivi di bilancio, da cui deriva l'erogazione di un salario variabile commisurato all'impegno ed ai carichi di responsabilità. Dopo qualche mese, però, a metà giugno, abbiamo interrotto le trattative, perché dei problemi c'erano. Le parti si erano irrigidite. Noi cercavamo di far capire al sindacato che la crisi sarebbe arrivata anche per Coop che pure è un'azienda molto solida, lo scenario sarebbe stato modificato e stravolto. Occorreva, dunque, non aumentare il costo del personale. Arrivavano, frattanto, anche notizie poco rassicuranti dall'esterno, perché, per esempio, alcune cooperative in Italia collaudate e forti, disdezzavano i contratti integrativi. Noi, da parte nostra, volevamo sicurezza per i nostri dipendenti, ma non potevamo fare finta che la crisi economica non ci riguardasse.

Quando avete ricominciato il confronto e quali gli obiettivi raggiunti?

Da gennaio, il sindacato ha mostrato delle aperture, atteggiamento che l'azienda ha apprezzato molto. La discussione è stata incalzante, e alla fine abbiamo concordato sulla sostanziale stabilità dei costi fissi, tenendo conto pure che la concorrenza ha costi di molto inferiori ai nostri. È stato trovato un punto d'incontro anche sull'aumento del salario variabile che premia il risultato ottenuto, i numeri conseguiti dalla cooperativa e dai punti vendita singoli. In ogni caso l'ero-

gazione del salario variabile è stata prevista solo per chi ha contribuito al raggiungimento degli obiettivi. Questo ci permette di fronteggiare anche l'assenteismo, sebbene, devo dire che da noi non è un problema. I compensi decurtati per i giorni di assenza, poi, vanno a finire in un fondo di solidarietà che è nostra volontà consolidare. Destineremo quelle risorse per mantenere gli stipendi di chi, per gravi malattie, supera i 6 mesi di assenza. E ancora, mi pare significativamente il punto che stabilisce la destinazione di maggiori risorse economiche, fino al 35% degli utili netti commerciali della cooperativa (in precedenza era il 30%), che sarà redistribuito ai lavoratori.

Avete confermato anche le aperture domenicali?

Sebbene ci dispiaccia molto, come azienda, il sacrificio dei nostri dipendenti in questo senso, tuttavia ci ha imposto questa scelta l'apertura domenicale della concorrenza. Ma questo elemento ci ha anche permesso di mantenere solidamente vendite ed organici. Per il lavoro domenicale abbiamo riconfermato il trattamento economico previsto nel precedente accordo, con la maggiorazione del 70%.

E per i lavoratori a tempo determinato c'è un accordo?

La Riforma Fornero non ci ha aiutato affatto, siamo stati costretti a rivedere con il sindacato il periodo di stacco dei contratti a tempo determinato e cioè: per chi ha lavorato meno di 6 mesi, lo stacco fra una chiamata e l'altra non è di 60 giorni come prevede la riforma stessa, ma di 20 giorni. Per chi ha lavorato più di 6 mesi lo stacco non è di 90 giorni ma di 30. Inoltre abbiamo trovato un accordo col sindacato che riconosce il diritto di precedenza per la stabilizzazione dei posti di lavoro per i lavoratori con contratti a tempo determinato.

Ma al di là delle singole decisioni, nel complesso, sia per l'azienda che per i lavoratori, questo contratto integrativo cosa rappresenta?

È un punto di arrivo, ma allo stesso tempo un buon punto di partenza che ci permette di mettere qualche paletto sicuro al nostro futuro, anzi al futuro dei giovani. Diversi dipendenti, quelli della vecchia guardia, stanno pensando a un avvicendamento. E vogliamo lasciare un'azienda in grado di continuare a reggersi bene sulle sue gambe, con professionalità, abilità, competenze.

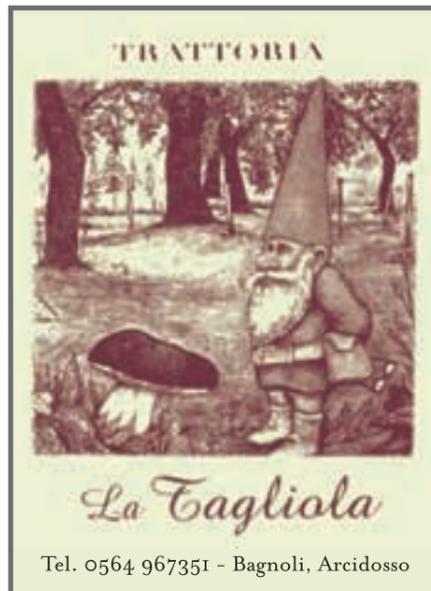
La Coop Unione Amiatina non è certo più quella di 30 anni fa, molto è cambiato. Come vi muovete di fronte alle novità e alla crescita numerica di negozi e dipendenti?

Stiamo lavorando molto per attrezzare i giovani a gestire il domani. Uno dei punti su cui insistiamo è la formazione. Noi puntiamo sui giovani, in particolare il presidente



D'Alessandro ci scommette il futuro, poiché crede molto nelle loro risorse e potenzialità. Bisogna formarli bene e noi lo facciamo. Fra l'altro, l'età media dei 240 dipendenti Coop è di 38 anni. Un'azienda giovane, insomma, che sta prima di tutto a noi far crescere. I dipendenti frequentano corsi di formazione organizzati internamente o presso Scuola Coop a Montelupo Fiorentino. L'obiettivo è l'acquisizione di professionalità, indispensabile in un lavoro che deve tenere in debito conto il raggiungimento di obiettivi che comunque si possono ottenere meglio se sarà forte il senso di appartenenza dei dipendenti all'azienda e al gruppo. Dobbiamo costantemente rapportarci con una realtà imprenditoriale in veloce trasformazione, all'interno di scenari sociali e di mercato assai mutevoli. 30 anni fa la Coop era formata da pochi negozi, i dipendenti erano un piccolo numero. Oggi siamo cresciuti, i lavoratori sono la nostra forza e vogliamo premiare i loro meriti, garantendo solidità e trasparenza alla vita aziendale. Aver confermato e valorizzato, con questo contratto, una fiducia reciproca azienda-lavoratori, dà ad entrambi la spinta indispensabile a lavorare per un obiettivo comune. Credo che la nostra forza vera stia in questa sintonia di intenti.

Il sindacato CGIL-Filcams zona Amiata, osservando che dell'accordo beneficeranno solo i lavoratori delle province di Grosseto e Siena ma non quelli del Lazio, a proposito del contratto integrativo afferma: "In un momento di crisi profonda e strutturale del sistema economico, in cui troppo spesso si assiste alla disdetta unilaterale dei contratti aziendali, riteniamo la difesa dell'impianto della contrattazione di secondo livello un passo avanti sia nelle relazioni sindacali che per le condizioni di lavoro ed economiche dei dipendenti della Coop Amiata, che continua ad essere un punto importante dell'economia non solo dell'Amiata".



Moirà

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

**dal 16 marzo
al 15 aprile**

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

Valentina Rocchi. Studentessa ventiduenne lavora 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 arcitetto 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.

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. Pro loco 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 Montegiovio. Finito il calvario: arriva la connessione Enel, fotovoltaico ok.

Viticoltura 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 si 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.

Arcidosso. Il Prefetto in visita anche al consiglio comunale. E rassicura i cittadini sulla sicurezza nonostante i tagli.

Parco museo delle miniere. Diventa nazionale? Meno di risorse ma voglia di rilanciarlo, ma serve una modifica alla legge 304.

Cannabis. Una pena di un anno per una piantagione di 21.

Geotermia. Ancora polemiche tra Borgia e Horne. L'italiano sostiene che prima dell'accordo con la Regione sono stati rimossi molti tecnici esperti.

Alberto Coppi. L'ingegnere amiatino capofila Smart community. Complimenti.

Castel del Piano. Rimane al 9,6% l'Imu sulla prima casa, l'unico modo per non tagliare i servizi. Minoranza contraria.

Santa Fiora. Assemblea per il futuro della squadra di calcio.

Montelaterone. Volontari ripuliscono una madonna secentesca, ma occorre metterla in sicurezza. In ogni caso qualcosa si muove nella senilizzazione pubblica verso il patrimonio artistico.

Arcidosso. Aumentano gli abitanti, ma i giovani locali tendono ad andarsene. Appello del sindaco Emilio Landi.

Bagnore 4. Ancora scontro fra comitati ed Enel. Intanto partono i lavori.

Emo Bonifazi. Scompare a 87 anni ex segretario del Pci grossetano.

Pandisti, che passione!

di FB

Gran raduno di Panda a Castel del Piano il prossimo 4 e 5 maggio 2013. Organizza il tutto un gruppo di irriducibili, per i quali essere sulla Panda significa avere in mano il mondo da girare su 4 ruote. Insomma, nessuna autovettura è meglio della Panda. Yvan Tassi, Francesco "Meig" Magini, Elvio Tonelli, e Giacomo "Mc Gyver" Baccetti sono stati coloro che hanno organizzato l'evento: "Ai partecipanti faremo fare tre bellissimi giri - afferma Yvan Tassi - Quello del sabato mattina a Pian di Lavino, in mezzo alla macchia seggianese, caro ai cacciatori e adatto alla Panda, senza pericoli; sabato pomeriggio più che un giro tecnico è un giro panoramico, perché partendo dalle Pergole, passeremo dalle campagne di Montegiovi, attraverso la passerella dell'Ente, risalendo fra vigneti e oliveti fino a Poggioferro, per inerpicarci fino alla vetta dove lasceremo le Panda al parcheggio per proseguire a piedi per foto di gruppo alla croce dell'Amiata. Poi ritorno a Casteldelpiano e riposo fino alla domenica mattina. Il nuovo tour dal piazzale di Amiata Auto si snoderà verso Montelaterone per proseguire attraverso le campagne per Monticello Amiata, Aquilaia, Monte Labro. I

pandisti alloggeranno da Venerio a Castel del Piano e sabato, a pranzo, da Fabrizio alle Pergole". Tassi è uno che questo amore ce l'ha nel sangue e alla Panda ci crede davvero. Sa tutto della Panda, vita morte e miracoli. Soprattutto "miracoli".

Ma che caratteristiche ha questa auto? Perché l'ami tanto?

"La Panda è una vettura multiuso, io ci faccio quasi tutto. Ci vado agli olivi, ai castagni, in terreni impervi e a caccia. La Panda, poi, è considerata "la regina delle nevi", non esiste altra vettura che vada nella neve come lei."

In cosa consiste un raduno?

"Nel nostro caso è un po' più di una scampagnata nel nostro monte Amiata. Non si tratta di off road estremo ma di un bel giro in questi bellissimi luoghi. I primi inizieranno ad arrivare fin da venerdì 3 Maggio ma l'apertura ufficiale sarà sabato mattina alle 8 nel piazzale concessionaria Amiata Auto. Ed è il momento degli incontri, dei saluti, della messa a punto delle panda. Un briefing in carne ed ossa dopo i preparativi via internet."

È la prima edizione questa?

"È la terza edizione, ma è la prima volta che la organizziamo di due giorni, per dare la possibilità di partecipare anche a amici che arrivano da lontano, da altre regioni."

Ma come ti è nata questa passione?

"La passione del fuoristrada ce l'ho da quando avevo 14 anni e andavo a giro per castagni con la vespina del mio babbo. Appena compiuti 18 anni presi una Lancia Beta e provai a rialzarla per fare fuoristrada, ma essendo una 2wd non potevo andare dove mi pare. Perciò comprai la Suzuki e allora si che ci presi passione. Alla fine comprai una Panda e da lì capii che se l'avessi comprata subito sarebbe stato meglio. Avrei risparmiato tanti passaggi di proprietà. Comunque ora sono 7/8 anni che ce l'ho e non ne posso fare a meno. Da qualche anno faccio parte del Panda Off Road Club Italia e organizziamo molti raduni in tutta Italia. Sono stato a Radicondoli (SI) e all'Isola d'Elba (LI) nel 2011, al Granducato di Toscana (Lucca) nel 2012 e nel 2013, a Orvieto nel 2011 e nel 2012. Oltre i nostri, naturalmente. Il prossimo è a metà giugno a Lizzano Belvedere, che col 9° raduno nazionale festeggia il trentennale della mitica panda4x4."

Immagino che avrete degli sponsor...

"Dall'Amiata auto di Castel del Piano ci hanno fatto dato

la disponibilità del piazzale, inoltre ci faranno avere delle magliette con il loro e il nostro logo. Tonelli group e l'officina di Alessandro Mosci ci forniranno cappellini e adesivi. La Corsini biscotti offrirà alcuni pacchi dolci per la lotteria che si svolgerà al pranzo della domenica. E alla lotteria contribuiranno anche Bazar Tonelli, Montalcino salumi, Officina meccanica Simone Landi, area servizio Ceccarelli, Arti grafiche di Simone Sanità, Pulcini stagionatura formaggi, Trasporti Cento e Cerboni salumi. Insomma non sembra, ma c'è un sacco da fare. E tutto per amore della Panda."



Primo Maggio

Amiata: è strage di aziende. In due anni ha chiuso il 4%. Boom della cassa in deroga. Un nuovo patto per il lavoro è necessario, che rifletta con tutte le forze economiche, sociali ed istituzionali riscoprendo la grande potenza del dialogo e del confronto.

di Silvano Polvani

Riportare il valore del lavoro al centro dell'iniziativa, è questo il messaggio che viene dalle organizzazioni sindacali: dare centralità al lavoro come elemento decisivo alla ripresa economica così da restituire dignità alla gente.

È un messaggio forte e importante che dobbiamo non lasciar cadere. Troppo pesante è la violenza e l'aggressività della crisi verso la gente perché questa possa passare nell'indifferenza. Il paese Italia è sotto gli occhi di tutti, il nostro paese, sta vivendo una crisi economica dalle proporzioni incalcolabili e dagli esiti incerti con ricadute devastanti sulla vita dei cittadini. A gennaio 2013 sono state autorizzate 88,9 milioni di ore di cassa integrazione, con un aumento del 2,7% su dicembre e del 61,6% sullo stesso mese dell'anno scorso. I dati dell'INPS recentemente forniti, ci dicono che la cassa integrazione è in aumento sia quella ordinaria che quella straordinaria. Alla crisi sta per aggiungersi un ulteriore dramma: le risorse per finanziare gli ammortizzatori in deroga stanno per finire. La legge

di stabilità per il 2013, infatti, ha stanziato risorse palesemente insufficienti. Se non si interviene subito, tra poche settimane in alcune Regioni non sarà più possibile sostenere il reddito di chi ancora ha un lavoro ma opera in un'impresa in crisi, e neppure per chi è già stato licenziato. Si tratta di almeno 350-400mila persone che rischiano di restare senza reddito nei prossimi mesi, e in qualche caso si è già arrivati al termine delle prestazioni assicurate.

QUESTO DISASTRO DEVE ESSERE EVITATO!!

È da valutare inoltre che la crisi economica non solo non accenna a fermarsi ma sarà ancora lunga e invasiva con effetti che penalizzeranno ulteriormente i più deboli diminuendo le entrate di chi ha già meno aumentando le famiglie a rischio di povertà le quali già, secondo un'indagine di Altroconsumo riferita al reddito familiare, hanno raggiunto il 28% del totale. Altra considerazione è da riservare alla disoccupazione giovanile avendo questa raggiunto in Italia il drammatico primato del 37,8%.

In questo quadro nazionale di piena emergenza lavoro l'Amiata non sfugge al pari dell'intera provincia di Grosseto, la quale

conta 30.000 persone iscritte nelle liste di collocamento su una popolazione di circa 220.000 abitanti.

Rimanendo all'Amiata è da sottolineare un articolo di Fiara Bonelli pubblicato sul Tirreno del 18 Aprile, "L'Amiata grossetana perde il 4 per cento delle sue imprese, un punto in più rispetto alla media della provincia di Grosseto. Un dramma in una Toscana dove, con il mancato rifinanziamento della cassa integrazione in deroga, la Cna stima che circa 12mila imprese e 70mila lavoratori corrono seri rischi di sopravvivenza. A livello provinciale dal fatturato di 570 milioni del 2005 si è scesi a meno di 300 nel 2012 e il numero delle imprese artigiane è passato dalle 6.358 di fine 2008 alle 6.172 di fine 2012, con un calo di 186 unità e un segno meno di circa il 3%. "L'Amiata non si discosta da questo trend" spiega Maurizio Pellegrini, coordinatore territoriale Cna Amiata "e rispecchia sostanzialmente sia i dati regionali che quelli provinciali. Anche qui un calo verticale del fatturato, una contrazione delle imprese iscritte ed un inedito ricorso alla cassa integrazione in deroga, strumento sconosciuto fino a un paio di anni fa. Anche il volume

del credito è sceso, come dimostrano gli affidamenti concessi da Fidi degli artigiani amiatini, che soffrono per una sensibile contrazione e un aumento delle insolvenze. I dati dell'albo dimostrano che negli otto comuni amiatini le imprese artigiane (nel biennio fine 2010-fine 2012) sono scese dalle 620 alle 596 unità, quindi 24 unità in meno, che è il 4 per cento. Hanno chiuso vecchi artigiani e ne imprenditori, senza possibilità di salvataggi."

Dati allarmanti che non possono scuotere le coscienze e le sensibilità. In questo contesto è necessario creare nuovi posti di lavoro, mettendo al centro il territorio con le sue potenzialità, riqualificando la piccola e media impresa e i servizi, con l'ambizione di dare senso all'intervento pubblico come motore dell'economia.

In questa direzione va richiamato uno sforzo di tutti che è proprio di un nuovo atteggiamento culturale che affronta le emergenze emerse dalla crisi senza rinunciare a rilanciare il cambiamento indicando le priorità per una crescita che abbia al centro prospettive di nuova occupazione con particolare riferimento ai giovani e alle donne per una migliore qualità della vita.


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

EgaSoft
Soluzioni personalizzate per piccole e medie imprese dal 1993

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

Giuseppe Scapigliati

Scienziato pianese conquista la prima pagina di Nature

di Giuseppe Sani

Lo scienziato pianese Giuseppe Scapigliati, professore presso l'Università della Tuscia, grazie alle ricerche svolte con una equipe internazionale ha ottenuto la copertina di Nature, in edicola in tutto il mondo dal 18 Aprile. Nature, insieme alla americana Science, è la più autorevole rivista scientifica esistente ed in assoluto quella di maggiore prestigio in campo internazionale, che ha visto la sua prima pubblicazione il 4 novembre 1869. Su Nature sono apparsi articoli sulle più importanti scoperte, quali i raggi X, i neutroni, la struttura a doppia elica del DNA, la clonazione della pecora Dolly, il buco dell'ozono. Ma cosa hanno scoperto Giuseppe Scapigliati e il team di scienziati? Un gruppo di pesci chiamati dipnoi sono i progenitori degli animali vertebrati terrestri. In pratica, da circa settanta anni si supponeva che nel passaggio dalla vita acquatica a quella terrestre avvenuto circa 400 milioni di anni fa

i progenitori dei vertebrati terrestri fossero simili a un pesce chiamato celacanto, un fossile vivente il cui scheletro è rimasto invariato per 300 milioni di anni. La madre di tale scoperta, avvenuta nel 1938, fu Marjorie Courtenay-Latimer e fu accreditata come una delle maggiori del ventesimo secolo. Ora, il lavoro di Giuseppe Scapigliati e dei ricercatori delle università italiane della Tuscia, Trieste, Politecnica delle Marche insieme ai colleghi americani dell'università di Washington a Seattle, del MIT di Boston e di molti altri sparsi nei vari continenti, ha dimostrato che i nostri antichi progenitori erano simili ad un attuale gruppo di pesci chiamati dipnoi. Ci sono in pratica cambiati gli antenati e ciò è dovuto alle informazioni nel genoma del celacanto, che sono state decodificate e lette dal gruppo in-



ternazionale di ricercatori. È stata questa una scoperta importante per la biologia evolutiva che rende orgogliosi i cittadini di Piancastagnaio che apprezzano da sempre il lavoro di Scapigliati, che oltre ad essere professore ordinario di biotecnologie animali a Viterbo, membro di 5 spedizioni in Antartide e rinomato scienziato a livello internazionale, è rimasto profondamente legato a Piancastagnaio e al suo territorio, dove peraltro è cofondatore della associazione per la promozione del marrone amiatino. Ci auguriamo che l'Amministrazione comunale possa tributare un plauso ad un cittadino che si fa onore nel mondo portando alto il nome di Piancastagnaio, e che lasciò la bandiera della contrada di Voltaia a sventolare in Antartide nella sua prima spedizione scientifica.

Monte coraggioso

di Bianca Maria De Luca

Il 19 aprile u.s. alla presenza del Sindaco Franci di concerto con il Funzionario della Regione Toscana Del Re (già responsabile per la gestione del progetto GiovaniSi per la destinazione dei terreni incolti alle nuove leve agricole) e di altri rappresentanti dell'amministrazione locale si è svolta la cerimonia di inaugurazione del nuovo mattatoio di Castel del Piano che, chiuso per ristrutturazione dal dicembre 2009, ha ripreso l'attività nel settembre 2012, così come ci conferma Fabio Borgoni, rappresentante della Società dei Macellai che gestiscono la struttura. Il mattatoio si è fornito di bollo CE e dopo aver adempiuto a tutte le normative ha avviato un percorso conclusosi in aprile con il taglio del nastro. La ristrutturazione si è resa possibile grazie ai fondi regionali per la metà della cifra stanziata; il rimanente è stato fornito dai macellai che così avranno un sito lavorativo che risponde alle caratteristiche

richieste dall'Europa. Un ottimo risultato che ha visto l'amministrazione e i privati lavorare all'unisono per il raggiungimento di un progetto che sul territorio avrà nel futuro vasta eco. Il veterinario di riferimento è l'ottimo professionista, responsabile dell'Igiene degli alimenti dr. Periccioli in forza alla ASL 9 in località Marinella, coadiuvato nel Presidio Sanitario dai veterinari Dr. Mancini, Bianchi e Guidoni. Certo, la situazione sul monte Amiata non è delle più rosee, la crisi attanaglia le famiglie e soprattutto gli allevatori vista la situazione incrinata dei predatori che ormai sono sempre più alle porte delle aziende agricole causando disastri negli allevamenti; il più delle volte questi si vedono costretti a dismettere le greggi. Nonostante i fondi a suo tempo elargiti per recintare i terreni a pascolo e le opportunità delle assicurazioni per coprire i danni derivanti da lupi e ibridi, ulteriori progetti sono stati messi in campo come le trappole e i lacci elettronici per la cattura "sostenibile" di questi

animali ormai stanziali in Amiata, ma c'è ancora molto da fare, gli allevatori reclamano a gran voce proposte concrete e supporti adeguati alle necessità degli animali da reddito. Moltissime aziende hanno da tempo chiuso i battenti e se non ci sono animali da macellare anche i bei progetti come il mattatoio andranno in sofferenza. Interpellato telefonicamente a causa di una indisposizione (e a tal proposito, gli auguriamo una pronta rimessa in forma) sul problema dei predatori, il Presidente della Comunità Montana dr. Franco Olivieri conviene che, "solo con le recinzioni si può attuare un serio progetto a salvaguardia degli allevamenti". Ritengo, da allevatore, che bisogna ragionare assieme ancora e ancora per trovare soluzioni, risolvere questo angoscioso dramma, andando così incontro alle necessità di tutti, lupo compreso. In ogni caso in tempi di crisi profonda, un buon progetto come il mattatoio, utile sul territorio è un fiore all'occhiello per tutta la comunità e una speranza per ulteriori posti di lavoro.

Si è brillantemente laureata lo scorso 17 aprile in economia e commercio, all'università degli studi di Firenze, Marianna Santella di Castel del Piano, con una tesi di laurea sul fenomeno della contraffazione, dal titolo "L'evoluzione del fenomeno della contraffazione. Analisi statistica dei dati TAXUD e della banca dati IPERICO", discussa con la professoressa Lucia Buzzigoli, direttrice del dipartimento di statistica. Una tesi particolare e attualissima, le cui motivazioni la neo dottoressa spiega così: "L'idea di svolgere la tesi su un fenomeno di attualità come questo, è nata dopo la lettura di un rapporto del Censis del 2012 che dichiara che in Italia solo nel 2011 il mercato del falso ha fatturato 6,9 miliardi di euro e sottratto 110.000 posti di lavoro all'economia regolare. Ovviamente si è trattato di un lavoro non di facile stesura - commenta Marianna - in particolare per la difficoltà di reperire i dati statistici, ma alla fine, mi ha dato molta soddisfazione. I dati TAXUD riguardano le operazioni condotte a livello europeo dalle agenzie delle dogane di ogni stato membro dell'UE, per contrastare la vendita e l'importazione di merci contraffatte. Si tratta di dati forniti dalla Direzione Generale Fiscalità e Unione Doganale controllata dalla Commissione europea. La banca dati IPERICO riporta le operazioni di contrasto al fenomeno condotte dalle Agenzie delle dogane e dalla Guardia di finanza (2008-2011). Questa banca dati viene elaborata dall'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi controllato dal Ministero dello sviluppo economico. Dall'analisi è emersa l'importanza del fenomeno e la necessità di dotarsi di sistemi normativi e istituzionali e di dati statistici affidabili". La famiglia e tutti gli amici fanno alla neo-dottoressa complimenti ed auguri per il brillante risultato.

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

Confederazione italiana agricoltori

CI

SERVIZIO

L'organizzazione delle Imprese e dei cittadini

PAGANICO, via P. Leopoldo 22, tel. 0564 905736
ARCIDOSSO, 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

cronaca locale

- Castel del Piano.** Nel 2012 35 nuovi nati! 24 italiani e 11 stranieri.
- Castel del Piano.** Famiglia in crisi non può pagare il pulmann alla figlia per andare a scuola, il paese si mobilita e la cosa si risolve.
- Horne-Borgia.** Per l'esperto americano la geotermia è ok, non per il secondo, è polemica.
- Castel del Piano.** Moto e frittelle, tutto pronto tutto ok. Una manifestazione importante.
- Roccalbegna.** Un lupo ucciso e abbandonato in piazza. Un atto davvero inutile.
- Vas (Valutazione ambientale strategica).** Il parere finale torni alla politica, la mozione di Savelli, ex assessore all'ambiente della vecchia comunità montana. Regolamento del decreto 4 2008. Ma la valutazione resta ai tecnici. Una interrogazione sulla certificazione Iso 14001.
- Lavori a Santa Fiora.** Marciapiedi a Bagnolo e strade a Bagnore.
- Geotermia.** Pareri diversi tra Andrea Borgia, vulcanologo e geologo e Massimo Montemaggi, responsabile Enel
- Castel del Piano.** Al motoraduno un convegno sulla sicurezza stradale.
- Irene Fornaciari.** Arriva a Castel del Piano nel programma del motoraduno.
- Arcidosso.** Lavori all'acquedotto in loc. Marinaro.
- Semproniano.** Attacco al Crasm che viene difeso dal Wwf.
- Coop Quadrifoglio.** Vinto il ricorso al Tar per il bando di gara della Sds sull'assistenza domiciliare. La prima classificata aveva usato un'altra società con requisiti non trasparenti.
- Stribugliano.** Catturato un cane di 23 kg, grazie al progetto Ibrivolf.
- Arcidosso.** Stage di judo con l'olimpionica Rosalba Forciniti.
- Castel del Piano.** A teatro il mondo dei Grimm.
- Neve.** Il mese di marzo è stato ottimo.
- Geotermia.** I comitati non mollano, pronta la mobilitazione. In corteo fino a Bagnore4, Barocci in testa. Pronti 120 milioni di investimenti.
- Patto di stabilità.** I nostri sindaci a Roma. Rabbia per gli stop a tanti progetti.
- Siena - Grosseto.** Una frana complica la viabilità, si lavora senza interruzioni.
- Crasm.** Per il Wwf un centro encomiabile, per la finanza meno. Ci sono indagini in corso.
- Castel del Piano.** Uova di cioccolato ai bambini dell'asilo e alle Elementari arriva la fotocopiatrice regalata dal comune.
- Centro anziani Corsini.** La struttura arcidosina conferma la presidenza di Melani e si propone come luogo di aggregazione anche per under 65.
- Castiglione d'Orcia.** Visite guidate ai luoghi di Santa Caterina da Siena.
- Oreste Giurlani.** Per il presidente Uncem il sistema sanitario amiatino è solido e ben strutturato. La pensa così l'assessore regionale Marroni.
- Floramiata.** Il consigliere provinciale Antonio Falcone presenta una mozione sulle aziende in crisi, ma si sente abbandonato e accusa.
- Premio Roberto Fabbrini.** Ideato per sensibilizzare alla realtà delle disabilità gravi. Molte adesioni.
- Arcidosso.** Giornata di fiabe in ludoteca, ottima iniziativa per avviare alla lettura.
- Castel del Piano.** Le botteghe diventano palcoscenici con il teatro Shabernak. "Negozzi sorprendenti". Ottima iniziativa.
- Siena - Grosseto.** Riaperta la strada dopo la frana.
- Crasm.** Dal coordinamento ambientalista solidarietà alla struttura di Semproniano.
- Patto di stabilità.** I sindaci amiatini in piazza a Roma.
- Seggiano.** Lavori all'acquedotto.
- Arcidosso.** Fissata per l'11 maggio manifestazione anti geotermia.
- Castell'Azzara.** Monumento al minatore alle porte del paese e in mezzo una scultura di Carlo Bertocci, potrebbe diventare un paese per artisti?
- Abbadia San Salvatore.** Per la vetrina più bella del Corriere di Siena, premiate Mara e Stefania Bechini. I nostri complimenti.
- Bagni san Filippo.** Giornata ecologica al Fosso bianco.
- Abbadia San Salvatore.** Successo per la Giudeata con soldati romani. Tanti gli appuntamenti della settimana santa.
- Pasqua.** Venerdì santo celebrato ad Abbadia, Castel del Piano e quest'anno anche a Santa Fiora in una suggestiva cornice di nebbia.
- Montegiovi.** Lavori all'acquedotto.
- Avis Arcidosso.** Aumentano le donazioni, oltre 400 in un anno.
- 100 volte provincia.** Marras a Semproniano.

Buon compleanno

Michela...

di Simona Lorenzini

Dicono che muore veramente soltanto chi smettiamo di ricordare. La maggior parte degli scrittori, sosteneva che componendo opere l'eternità li avrebbe raggiunti, perché soltanto così sarebbero stati ricordati. Forse oggi, scrivendo questo articolo, ho in mente di imprimere un ricordo indelebile di una delle persone più importanti della mia vita: Michela Pellegrini. Molti di voi ne avranno sentito parlare, altri si chiederanno chi è e ancora qualcuno crederà di averla conosciuta veramente soltanto perché ha passato con lei 5 anni in classe, ma si sbaglia. Nonostante lei non lo abbia mai saputo, è stata un modello di crescita per me e la ringrazierò a vita. Michela era saggia, non più buona di altri, ma giusta, sapeva sempre quello che faceva e cercava di non deludere mai nessuno. Sapete, quando vedete morire una nonna o un nonno, per quanto siate stati affezionati a loro, pensate che comunque abbiano vissuto la loro vita e ve ne fate una ragione, se non subito succederà con il tempo. Io ho conosciuto Michela nel bar di fronte alle scuole elementari di Arcidosso, ricordo che non volevo andare a scuola e dicevo a mamma che mi prendevano in giro i miei compagni e avevo paura. Lei che ascoltava dietro di noi, mi toccò e mi disse "io ormai non ci faccio più caso

sai?". Sorrisi e facemmo conoscenza. Abitava in Località Rondinelli, parlava dei suoi cani, dei suoi genitori e si entusiasmava per tutto senza mai perdersi d'animo anche nei momenti più difficili. Quando al suo funerale mi hanno chiesto di fare il discorso, non volevo porre l'attenzione su me stessa, lei era la protagonista di quella scena, un film poco consona, ma purtroppo inutile chiedersi il motivo. Ho incominciato dicendo "chi era Michela?" Michela avrebbe compiuto 26 anni l'undici maggio, ma non è riuscita ad affrontare la propria vita come avrebbe voluto; la causa non è, come tutti dicono, una lunga malattia, lei non era malata. Lei davanti aveva solo una vita, cercava lavoro, ma trovarlo in un piccolo paese sembrava molto difficile, come per tutti. Una serietà immane, una serenità ancora più grande, sempre attenta ad ogni cosa, senza offendere, senza mai scoraggiarsi. Quando parlavamo di infatuazioni sentimentali finite male, mi toccava una spalla e mi diceva: "smettila di piangerti addosso, significa che non ti merita". Le ho voluto bene, l'ho apprezzata e come ho detto all'inizio dell'articolo voglio scrivere per ricordare una grande donna, un punto di riferimento enorme e per ringraziarla di tutto quello che mi ha dato e mi ha lasciato. Perché nessuno deve smettere di ricordarla.

Ciao Michela, buon compleanno.

Il vaso di pandora:

il bazar al servizio del cliente



di Ilaria Martini

All'ombra dell'imponente Rocca di Piancastagnaio, nella suggestiva cornice di Piazza Castello, il bazar il Vaso di Pandora è ormai diventato un punto di riferimento per il paese. Marco e Stefano mettono al centro i loro clienti, impegnandosi nel soddisfare ogni loro necessità. Questo l'obiettivo dei fratelli Rossi, che nel 2001 lasciano il posto di lavoro dipendente e rilevano un'attività storica, con l'intento di trasformarla e modernizzarla. Il Vaso di Pandora nasce per realizzare un moderno concetto di bazar: i clienti hanno a disposizione una varietà di prodotti e servizi in un orario esteso durante il giorno, sei giorni su sette. «La nostra filosofia si esprime nella volontà di offrire un servizio - racconta Marco - magari solo una consulenza gratuita, a tutti i nostri clienti». Il Vaso di Pandora offre articoli da ferramenta, per il fai da te e la manutenzione, con una ricca proposta di utensileria ed elettrodomestici. Un importante spazio è riservato a prodotti per la pulizia, casalinghi e articoli da regalo. Il bazar offre moderne soluzioni per l'arredo giardino, una vasta selezione di attrezzi da giardinaggio e abbigliamento da lavoro. Sono disponibili inoltre articoli per la ristorazione e piccoli e grandi elettrodomestici. L'ampia offerta continua con la fornitura di

pellet, gas e petrolio bianco. Uno dei servizi curati con maggiore attenzione riguarda la fornitura di colori, vernici e decorativi. Il vaso di Pandora è rivenditore dei prodotti San Marco, azienda leader nel settore delle pitture e vernici per l'edilizia professionale in Italia. Il cliente è in grado di usare i prodotti in autonomia grazie al servizio tintometrico ed al servizio tecnico gratuito offerto direttamente sul posto. Il bazar offre attrezzatura per realizzare ogni tipo di decoro e tinteggiatura fai da te. «Tra le molteplici offerte di vernici e colori - racconta Marco - disponiamo di una linea appositamente studiata per il rispetto dell'ambiente, i cui prodotti tutelano la natura e la salute. In questa campagna di salvaguardia dell'ambiente promossa da San Marco, ci sentiamo particolarmente coinvolti.» Grazie alla collaborazione del colorificio San Marco, il vaso di Pandora conta su un listino completo di soluzioni per l'edilizia professionale e autonoma. L'ampia gamma di servizi proposti e la volontà instancabile di soddisfare il cliente in tempi brevi sono i punti di forza di questa piccola attività a conduzione familiare, dove i clienti hanno spesso un rapporto personale con i proprietari. L'intento di Marco e Stefano è lasciar uscire dal loro vaso, come nel mito di Pandora, un forte segnale di speranza, per contribuire con la loro attività al rilancio dell'Amiata.

Il gioco d'azzardo, un fenomeno nazionale dai molti tentacoli

di Marco Baldo

È probabilmente una delle malattie più gravi della nostra società quella che rischia - ed in molti casi ci è già riuscita - di sfaldare le famiglie che resistono già a fatica alle tante insidie che minano i rapporti coniugali e parentali. Il gioco d'azzardo è sempre di più un killer silenzioso, un Mida al contrario che trasforma in dramma situazioni di vita già sull'orlo dell'abisso. Nel nostro paese il fenomeno potrebbe riguardare il 54% degli italiani, visto che secondo una ricerca settoriale è questa la percentuale di chi lo ha provato almeno una volta. È sotto gli occhi di tutti il proliferare di sale nelle nostre città. E sul locale la situazione non è migliore: a parte i casi eclatanti come quello di Gavorrano, con le preghiere di intervento all'amministrazione comunale da parte di familiari disperati, non c'è nucleo maremmano di più di ventimila abitanti che non abbia almeno un paio di strutture attrezzate, alcune dedicate, altre inserite in bar o tabacchi. Un business milionario per titolari di licenze e gestori che lucrano, con parziale connivenza dello stato, sulla debolezza di alcuni e sulla disponibilità di dubbia provenienza di altri. Già, perché il fenomeno pre-



senta delle convergenze pericolose con certe propaggini infette delle nostre realtà urbane: il contante utilizzato per le giocate da alcune categorie di giocatori non è certo di immacolata provenienza e vedere migliaia di euro (cifre nettamente superiori a quella che dovrebbe essere la disponibilità in base alle norme sulla circolazione del contante) fatte fuori in poche decine di minuti, fa sorgere dubbi non soltanto sullo stato psichico di chi si infligge questa particolare forma di suicidio assistito. Sta di fatto che, accanto alle moralistiche considerazioni che sorgono spontanee, c'è un dato forse più allarmante: l'1,5% degli 'aficionados' di macchinette e simili ha sviluppato una vera patologia da gioco, tanto che il problema è divenuto oggetto di un'analisi accurata quanto preoccupata addirittura dell'Associazione Europea Disturbi da Attacco di Panico.



NEGOZIO SPECIALIZZATO PER LA DANZA E IL BALLO
 NEGOZIO SPECIALIZZATO PER TUTTI GLI STILI DI DANZA E BALLO
 piazza madonna 3 - castel del piano (gr)



DA MERCOLEDÌ AL SABATO ORE 10-13 / 17-19
 GIOVEDÌ SOLO SU APPUNTAMENTO - 0564.956524
 IL VENERDÌ APERTO ANCHE DOPO CENA
 DOMENICA POMERIGGIO APERTO!

ROSATI CARTA S.R.L.

Coordinati per il party - Piatti e bicchieri bio
 Articoli per pasticceria
 Carta da regalo - Nastri carta e tessuto
 Scatole da regalo - Decorazioni per ogni occasione
 Carte personalizzate
 Borse e Sacchetti carta generici e personalizzati

Via Siria, 66/68 - Grosseto
 Tel. 0564 450917 - Fax 0564 465256
 www.rosaticarta.com info@rosaticarta.com

Un vero peccato

che l'asino sia morto...

di Giancarlo Scalabrelli

Attorno agli asini si sono costruiti molti aneddoti che affondano nella credenza popolare, a testimoniare come quest'umile animale ormai in disuso abbia costituito un valido aiuto ai lavori campestri e non solo, anche come mezzo da locomozione e da trasporto, insostituibile nelle zone impervie, soprattutto quando la viabilità era scarsa. Un detto ricorreva quando l'asino cadeva rovinosamente in una ripida scarpata con tutto il carico, "Dio salvi il basto, che il somaro si rifà", si trattava forse di un detto scaramantico, poiché l'asino aveva un valore maggiore del basto, che tuttavia era un manufatto che doveva essere fatto a mano e a regola d'arte e quindi, pur avendo meno valore, era più difficile da realizzare.

Storie d'asini e d'uomini s'intrecciano sul terreno comune della testardaggine, tanto che numerosi sono i detti che pongono l'accento sull'ingratitude: "a far del bene agli asini si ricevono solo calci".

Un fattore deciso di dare una lezione all'asino che tirava calci, sottoponendolo a lunghi ed estenuanti lavori, senza somministrargli la razione giornaliera di cibo. Nel giro di pochi giorni l'asino si debilitò e anche per la stanchezza non ebbe modo di sferrare calci, ma proprio quando sembrava che il problema fosse risolto, l'asino morì. Potrebbe sembrare una storiella inventata, ma non è così, questo fatto, accaduto veramente a Porto Santo Stefano oltre cinquant'anni fa, fa venire in mente quella parte della popolazione che deve tirare la cinghia, non potendo fare altro che protestare (senza peraltro sferrare calci). Da qualsiasi ottica osserviamo il problema, riesce difficile sdrammizzare questi argomenti e affrontarli in chiave umoristica. Da un lato la legge di stabilità paralizza il sistema pubblico e le piccole imprese a esso collegate, dall'altro, l'agognata fine del governo tecnico avrebbe dovuto segnare una svolta per dare respiro a una nazione bloccata, invece, da due mesi siamo nelle sabbie mobili. L'elezione del Presidente della

Repubblica doveva dare nuova linfa, facendo rinascere il senso di responsabilità nei nostri rappresentanti in Parlamento. Invece, la pessima prova data dai grandi elettori nei quattro turni di votazione, ha infine obbligato Napolitano ad assumere una responsabilità di cui i parlamentari non sembrano aver percepito l'importanza.

Allo stato delle cose, sembra inutile gettare la croce addosso a questo o a quello, poiché lo scotto pagato dalle incertezze e dalle lungaggini della gestione dei rapporti tra le varie componenti, è già un prezzo molto alto e non appare opportuno infierire ulteriormente.

Ormai è quasi una regola, mi accingo sempre a scrivere l'articolo prima che le cose salienti accadano. Anche in questo caso quando il pezzo andrà in stampa, probabilmente il Presidente della Repubblica avrà già conferito un nuovo mandato esplorativo per la formazione del governo, senza che mi sia possibile esprimere un parere. Pazienza, quello di cui avrebbe bisogno il paese, forse inizia a essere superiore alle facultà di qualsiasi governo, tale e tanto è lo stato di degrado e di abbandono in cui siamo precipitati dal punto di vista sociale, economico e culturale. Quello che poteva andare bene qualche anno fa non è più soddisfacente. Si sono spese inutilmente ingenti risorse per la cassa integrazione senza pensare a come creare occasioni di lavoro. Ormai le tendenze generali sono orientate a esautorare dal ciclo produttivo il lavoro manuale a vantaggio della meccanizzazione e dell'automazione. Se è così,



in futuro avremo sempre più disoccupazione, inoltre, se si dovranno diminuire i costi della pubblica amministrazione, saranno licenziati molti lavoratori, ai quali dovranno essere garantiti idonei ammortizzatori sociali. In sostanza azioni di questo tipo non possono che portare ad un aggravamento della situazione economica delle famiglie e alla diminuzione delle opportunità di lavoro per i giovani.

Mi è già capitato in passato di parlare di quale siano le opportunità di lavoro e anche della giusta retribuzione, che alla luce di quello che accade a livello globale, lo stipendio necessario per sostenere decorosamente una famiglia media (senza sprechi e senza lussi inutili), è superiore alla produttività del lavoro svolto, almeno nelle occupazioni della maggior parte dei settori produttivi, eticamente condotti senza finalità speculative. Ho sentito leader politici auspicare o promettere aumenti di stipendio, che purtroppo non hanno possibilità reali di essere concessi. Capisco che dire le cose come stanno potrebbe provocare una forse dissenso, ma la situazione economica, non consente adesso di fare il passo più lungo della gamba.

Se la popolazione fosse l'asino, dovrebbe forse imparare a digiunare...

cronaca locale

Castel del Piano. Dubbi su come arredare il centro del paese. Nessuno vuole il parcheggio in piazza, la collocazione delle panchine divide e spunta l'ipotesi di trasferire Fontevecchia: cosa che noi non vediamo bene.

Montelaterone. Tabernacolo riparato in tempo record grazie ad Alessandro Brammerini, Andrea Pallari, Marco Bargagli e Marco Pastorelli. Davvero complimenti.

Seggiano. L'olio di Nonno Adamo alla ribalta in Toscana. Complimenti.

Castel del Piano. Rimandata Via crucis in processione, per un malore di Don Zecca.

Castel del Piano. La scuola in sicurezza con il Motocub.

Centro di agricoltore sociale. Parte il progetto a Montenero d'Orcia, Selvena, Sasso d'Ombone e Seggiano.

Arcidosso. Alunni pasticceri per un giorno preparano il dolce tradizionale della festa della pina.

Arcidosso. Tre anni d'oro per il centro promozionale sociale "Corsini".

Castel del Piano. Soglibro in collaborazione col Teatro Shabernack, la libreria di Alessio Gennari e Melquiades. 12 appuntamenti teatrali negli esercizi commerciali.

Sos geotermia. Incontri per decisioni sulla manifestazione.

Asl. Secondo Mariotti i piccoli ospedali non sono a rischio.

Fusione comuni. La civica di Bianchini ci punta.

Seggiano. La vita di Fondazione Radici tra restauri e visite al frantoio.

Seggiano. Tanti stranieri in cerca di acqua termale, sgorga a 42°. Riapre Villa Gaia acquistata da un russo. Un australiano al podere Ritondole, gli scozzesi a Belvedere e non solo... Il borgo è internazionale.

Hotel Contessa. Black out telefonico e l'hotel è vuoto, protesta il proprietario.

Neve. Presto i tubi per l'innevamento artificiale.

Siena - Grosseto. Grave incidente, muore un arcidosino.

Castel del Piano. Al motoraduno la festa della sicurezza stradale.

Arcidosso judo. Stage con Rosalba Forciniti, atleta ai massimi livelli.

Alberto Mariani. Scompare l'ideatore del memorial Silvestrini di Abbadia.

Athos Turchi. Presentato il suo libro sul cicloturismo filosofico in Val d'Orcia a Castiglione.

Claudio Franci. L'ospedale rispetta gli standard di qualità, diminuiscono i posti per rispettare il piano regionale.

Cud da internet. All'Urp di Castel del Piano si può scaricare, il comune un servizio per i cittadini. Si può fare anche alla biblioteca comunale di Abbadia. Certificazione disponibile solo attraverso la rete.

Abbadia San Salvatore. Auto in fiamme, paura per la perdita di carburante.

Vivo d'Orcia. Concessi gli arresti domiciliari alla donna accusata di aver ucciso Battistina Pacini.

Radicefani. Val d'Orcia per Expo2015, insieme si può rilanciare il turismo.

Castel del Piano. Gran successo del teatro che va per le botteghe.

Castel del Piano. Ancora una discarica ai Quattro cerri. In pochi usano l'area attrezzata della Zancona, forse perché considerata troppo lontana dal paese.

Seggiano. Elettrodomestici accanto alla strada, malcostume troppo comune.

Santa Fiora. Per Ciuffarafa e Menichetti un errore rinnovare con Equitalia, inascoltate le proposte alternative.

Strugliano. Isolata la frazione, saltano anche le pensioni... copertura della telefonia mobile inesistente o quasi, rete fissa a singhiozzo.

Arcidosso. Michele Nannetti chiede che il consiglio voti per salvare il giudice di pace. Mozione dell'opposizione.

Arcidosso. Pd a caccia del nuovo segretario, alcuni giovani provano a rifondare la sezione.

Renato Pieri. Gravissimo dopo l'incidente l'uomo di Monticello.

Montelaterone. Ferito da motosega, imprenditore sorpreso da Pegaso.

Castel del Piano. La fontana trasloca? Il paese si divide sul monumento. Fontevecchia potrebbe finire in piazza Vegni.

Coop Unione amiatina. Dopo tre anni di trattative siglato l'accordo fra azienda e sindacati. Bene il rinnovo dell'integrativo.

Abbadia San Salvatore. Arriva la video sorveglianza in comune. Scelta per la sicurezza.

Toscana neve. Serve un nuovo piano. Oreste Giurlani si mobilita in regione.

Festa della pina. Tra sacro e profano, appuntamento della prima domenica dopo Pasqua. Una grande bellissima tradizione.

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

Ristorante • Pizzeria
ANTICA MACINA



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

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 PELLETTA

SOPRALUOGHI GRATUITI

Via Vittorio Veneto, 14/A

Castel del Piano (GR)

Tel. 327 8385095

boscagli.franco@hotmail.it

ALFIERI
ALFIO

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI
IN LEGNO

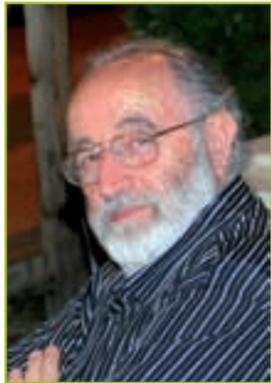
Laboratorio Via degli Olmi 19, Arcidosso (Gr)
Tel. 0564 966727 Cell. 0339 243731

di **Roberto Tonini**

Questa è stagione principe per i carciofi. Li ho amati, specialmente crudi, fin da bambino: fare il pinzimonio con un carciofo era un rito da ripetere ogni anno con voluttà e fino a farsi diventare la bocca nera e allappata. I carciofi cotti, sempre da ragazzo, non è che mi facesse impazzire. Anche quelli fritti per i quali gli adulti invece dicevano che erano "più buoni del cervellino fritto".

Poi un bel giorno, bello davvero, cominciai a bere vino e le cose cambiarono radicalmente. Bere il vino su di un carciofo crudo è praticamente impossibile. Però su quelli cotti, pur non essendo facile, la cosa diviene, a certe condizioni, almeno abbordabile. Da quel momento ho cercato di provare le varie preparazioni, magari fatte da bravi cuochi, per scoprire un mondo che è stato per me terra sconosciuta per anni.

Uno degli esempi più alti di queste sperimentazioni la provai al ristorante la Pineta di Luciano Zazzeri, a marina di Bibbona. Si trattava di un piatto di gnocchi al nero di seppia sopra il quale venivano serviti dei calamaretti di penna e una piccola julienne di carciofi, ambedue fritti e serviti caldi caldi. Una bontà indescrivibile! Da allora nel mio piccolo, e specie per i miei nipotini, ho provato delle esecuzioni con carciofi cotti. Poi una volta, più per caso che per progetto, mi ritrovai degli ingredienti che mi "costrinsero" a provare un nuovo abbinamento, mai nemmeno immaginato. Le cose andarono così. Al mercato coperto di Grosseto ha aperto da un po' di tempo un banco di pesce di Porto Santo Stefano, la pescheria Pescheria Bel.Mar. da Roberto. In quel banco si trovano specialità di pesce che negli altri banchi non si trovano facilmente. Quella mattina presi dei gamberi rossi, quelli di taglia media, non i gamberoni reali rossi che



peraltro là si trovano. Hanno un sapore deciso, sono freschissimi e costano il giusto. L'ultima volta li ho pagati 15 € al chilo, come i gamberetti nostrali rosa. Lo scopo era di farne un crudo per i miei nipotini che ne vanno matti. Mi aiutano anche nella preparazione sgucciando e levandogli il budellino fin da quando avevano 3 o 4 anni. Così arrivato a casa ci mettiamo a pulire questi gamberetti con una lena e

una passione che descrivermi non potrei. Solo che perdemmo anche la cognizione del tempo e quando mia moglie arrivò a casa credendo che tutto fosse pronto ci salutò con un bel cicchetto di rimprovero. Per "ritorsione" disse che lei non avrebbe cucinato il primo, ma fritto i carciofi che aveva già preparato in piccoli spicchi e conservati in acqua e limone. Tutto questo anche perché lei ne va matta. Ci disse: voi fate cosa volete con i vostri gamberi crudi, io mi faccio i carciofi fritti. E qui allora mi si accesa la lampadina. Ragazzi, oggi non facciamo il primo, facciamo un antipasto con gamberetti crudi e carciofini fritti! Sì nonno, dai, facciamoli! Da notare che loro non avevano mai mangiato carciofi fritti, ma presi dall'entusiasmo che c'avevo messo, si buttarono anche loro senza esitazione.

I gamberetti erano perfetti: sgucciati e privati del loro budellino, messi a forma di rosa nel piatto, e nel cento un pizzico di caldisimi carciofi fritti. Una leggerissima spolveratina di sale... e il viaggio in paradiso cominciò!

Non solo le esclamazioni dei miei nipoti, ma anche la mia signora, che era rimasta un po' sulle sua, non ebbe difficoltà a riconoscere che l'abbinamento funzionava, eccome. Cosa ho bevuto? Un fresco Vermentino di Gallura D.O.C.G..

COCKTAIL

Pane e olio

di **Gianni Cerasuolo**

“Macaroni... m'hai provocato e io te distruggo, macaroni! I Me te magno! Questo 'o damo ar gatto! Questo ar sorcio, co questo ce ammazzamo e cimici...”

Si potrebbero usare le famose battute di Alberto Sordi in "Un americano a Roma" per fare uno spot sull'olio del Consorzio di Seggiano che ha fatto bella mostra di sé al recente Vinitaly, il salone di Verona. Basterebbe sostituire alla parola "macaroni", la parola "olio". "Olio... m'hai provocato e io te distruggo, olio! Me te magno..." E così addentare due fette di pane irrorate dal prezioso liquido verdeoro, buttando via tutte le "zozzerie" che ingombrano le nostre tavole. Al "Sol", il settore del Vinitaly dedicato all'olio, uno dei prodotti dell'Amiata ha avuto l'onore di essere assaggiato in una degustazione con "fratellini" di Sardegna e Liguria da Luigi Caricato, scrittore e giornalista (collabora con il Corriere della Sera e con altre testate milanesi), oleologo, termine che lui stesso ha creato per definire una professione e una competenza. Suscitando impressioni positive e molti apprezzamenti. L'olio sotto esame alla rassegna veronese è stato quello che produce Massimo Santella, nelle cui vene scorre un fiume verde che si trasfonde (di professione fa il farmacista) spremendo le olive che coltiva sui terreni che salgono da Montenero a Castel del Piano. Santella si è beccato anche la "Gran Menzione" del Premio "il Magnifico", un concorso istituito di recente e che ha visto alla sua prima edizione arrivare "liquidi" da tutto il mondo, in una passerella culminata nella serata finale al Castello del Nero a Tavernelle (primo arrivato il Grand Cru', olio extravergine dell'azienda Fonte di Foiano). L'Olearia Santella diversifica la produzione in tre bottiglie, presentate con eleganti etichette (leggibili, evviva): Ex Albis, Terzo Seme, Ultima stretta, uno più saporito dell'altro e naturalmente differenti. Il primo leggermente piccante e amaro, il secondo più dolce, il terzo quando l'oliva è più matura, e perciò poco intenso. Perché alla fine della giostra, per dir così, contano quei gesti semplici e antichi, che

abbiamo perso per strada. Come ad esempio, tagliare un po' di fette di pane, che so quei panetti che sforna Francesco ad Arcidosso, quelli piccoli da due etti e mezzo, più sfiziosi per uno come me che è cresciuto col pane casareccio del Napoletano, quindi salato e con tanta mollica. Uno che, venendo quassù, è come se si fosse convertito, dal pane cafone al pane sciapo che a Roma non sanno fare e ti danno quello ternano. Ma vuoi mettere il pane di Francesco che ti rimane in dispensa ottimo per più di qualche giorno... Ebbene, fate scorrere su questo pane come al rallenty, senza fretta, due gocce di Ex Albis. Allora, vi convincerete che è possibile apprezzare ancora le cose buone della terra, senza veleni e senza alchimie, tra zolle difficili da lavorare e piante che invecchiano e ti emozionano come un ulivo, tra quei terreni che sono un'esplosione di colori e di pace di questi tempi.

Parliamo di palato e di pancia, ma queste cose semplici, questi gesti perduti fanno bene alla mente, ci rasserenano e ci predispongono positivamente. Come quando si varca la soglia di certi locali. Sono entrato nei giorni di Pasqua all' "Ora del ghiotto", piccola enoteca di Piazza Garibaldi ad Arcidosso. Un posto semplice, pochi tavoli, i vini ben esposti (ma avete notato quanto sono brutte certe etichette?), qualcuno (Serena) che ti spiega una bottiglia piuttosto che un'altra. Un flut di "millesimato" come aperitivo e poi un altro ancora perché avverti la sensazione che stai bene e la conversazione con gli amici può procedere senza intoppi tipo i frastuoni dall'esterno, quelli che alzano la voce, i cellulari che squillano. Questo slow food della vita dovrebbe essere preservato, arricchito, incentivato. Sappiamo invece che non è così, soprattutto in tempi di magra come questi. I piccoli centri si spopolano sempre di più, i giovani cercano lavoro e uno stile di vita diverso con la fuga verso il capoluogo, la grande città. Chi coltiva una passione come fare dell'olio, certo anche per guadagnare onestamente: che male c'è?, è scoraggiato. Chi tiene un negozio, una trattoria o un'enoteca è costretto a tirar giù la saracinesca. Come se una cappa pestilenziale gravasse su ogni cosa. Ma arriverà il vento a spazzarla via, prima o poi.

Amiata NATURA

di **Aurelio Visconti**

Il fiore di San Giuseppe (Crocus Etruscus, C.Vernus) che colora in primavera i castagneti amiatini di un colore lilla, è un parente stretto dello zafferano (Crocus sativus S.). Le parti interessanti dello zafferano, si sa, sono gli stami colorati di un arancione vivo che fanno capolino dall'interno del calice in numero di tre. Questa caratteristica permette di distinguerlo dal pericoloso Colchito (Colchicum neapolitanum C. Autumnalis) che ha sei stami e che, presente anch'esso sull'Amiata, fiorisce nel periodo autunnale. Lo zafferano appartiene alla famiglia delle Iridaceae, è pianta bulbosa che può raggiungere i venti centimetri di altezza, si presenta con alla base una guaina di foglie erbacee e il bocciolo floreale, color lilla, con lo stamma sporgente che una volta sbocciato rimane aperto. Spezia da sempre considerata fra le più preziose, lo zafferano viene citato nei più antichi trattati ayurvedici come importante ingrediente di preparazioni mediche prescritte per curare moltissime malattie. Ai nostri giorni gli stami dello zafferano sono usati come spezia culinaria, il prezzo elevato della droga secca si deve al fatto che



per produrne un chilogrammo occorrono circa 130.000 fiori. In centro Italia ci sono zone specializzate nella coltivazione dello zafferano, fra queste Città della Pieve in provincia di Perugia, dove si usa anche per aromatizzare una grappa di Sagrantino e per produrre un liquore dal nome che è un invito all'assaggio: "l'amor".



Il Barilotto

La cucina della tradizione amiatina

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

Chiusura settimanale invernale mercoledì

nuova pneus amiata s.n.c.

CONVERGENZA • EQUILIBRATURA
CERCHI IN LEGA • ASSETTI SPORTIVI

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

SANTORI WINE s.a.s.

GLI ENONAUTI

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

Istituto di Bellezza Centro Abbronzatura

Le Abbronzature
di Cini Pamela

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

di Giuseppe Corlito

I miei quattordici lettori non si allarmino troppo di questo celebre incipit: non voglio parlare del comunismo, che oggi i più danno per morto, una parola obsoleta che indica uno sciagurato giovanotto che minaccia la guerra atomica in Corea per mantenere salda sotto il culo la seggiola che gli ha lasciato il nonno, o un gruppo di marpioni in Cina che tiene il piede in due staffe e dirige autoritariamente la propria economia riuscendo a fare le scarpe a quella occidentale, o una stella morente come il suo *líder máximo* a Cuba. Eppure l'etimo è così bello: *communitas* = comunanza, comunità, bene comune, ma questo è un altro discorso!

Non voglio neppure parlare dei troll e degli hacker elettronici che turbano i sonni di Grillo, il cui atteggiamento mi ricorda un passaggio dell'interpretazione freudiana, criticata come autoritaria, per cui se l'analizzando conferma l'analista va bene, se non è d'accordo va bene lo stesso perché sta facendo una negazione (vulgo: "se sì, è sì; se è no, è pure sì"). Perciò se dal web viene fuori una conferma di quello che dice Lui, il leader a 5 stelle, va bene; se questo non succede, ci sono dei perfidi hacker, delle false identità che minacciano la democrazia della rete. È inquietante il risultato: viene da chiedersi chi sono i troll, quali a favore o quali contro?

Di spettri ce ne sono tanti nei PC: ci sono quelle icone che compaiono pallide e trasparenti per farci credere che da qualche

parte ci sono, ma non sono facili da acchiappare, che come i fantasmi sono qui, ma sono anche là, tanto lo spazio elettronico è infinito. Avete mai provato a vedere dove va a finire un foglio di calcolo? Se ci provate, i vostri nipoti rischiano di trovarvi lì mummificati con il dito incollato alla tastiera. Quelle icone (ed altri segnali ancora) hanno un ruolo referenziale fondamentale: denotano che siamo nella realtà virtuale, se non ce lo avessimo chiaro. Servono a spiegare che la comunicazione è immateriale: la mia obiezione è volgare nel suo materialismo, provate a staccare ogni congegno elettronico dalla spina dell'energia elettrica e vedrete quanto dura la comunicazione immateriale!

Comunque lo spettro che ho trovato è molto più terra terra. Il nostro grande amico elettronico Google, che ci mette a disposizione l'intero scibile del pianeta, se lo sapete imboccare bene come tutti i neonati voraci, ha fatto negli ultimi mesi una grande pubblicità alla sua versione Chrome. In effetti è più veloce e dinamica, ma ho notato una cosa, se vai a scaricare qualche file spessissimo compare una didascalia: "questo file potrebbe danneggiare il computer, vuoi conservarlo?"; un tono minaccioso, che bolla moltissimi file, soprattutto quelli *open source*. Quindi la libera circolazione delle informazioni ne risulta minacciata, puoi farlo a tuo rischio e pericolo. Come sempre, ogni forma di democrazia, anche quella tanto elogiata del web, implica una buona dose di rischio.

Lucy Dance Company ha partecipato con il suo gruppo di ragazzi al World Dance Championship, nella metà del mese di Aprile presso il Teatro San Raffaele.

Si tratta di selezioni nazionali gestite da Paolo Londi e Stefano Sellati che proseguiranno con le finali di Pescara. Grazie a Luciana Lorenzini i ragazzi hanno potuto fare un'esperienza importante e comprendere le dinamiche che muovono il mondo della danza. Ci auguriamo che a questa si aggiungano nuove avventure.



A cura di Cinzia Bardelli

Falafel al forno con verdure

Ingredienti per 4 persone

2 patate
un peperone rosso
un peperone verde
due cipolle
olio extra vergine di oliva
sale pepe qb
Per i falafel
600gr di ceci lessati
qb sale
una cipolla
un ciuffo di prezzemolo
uno spicchio di aglio
(un cucchiaino di curcuma e mezzo cucchiaino di cumino macinato solo se amate le spezie)
pane grattato qb

Tagliate le patate e i peperoni e metteteli su una placca da forno. Cospargete di olio e infornate per 50 minuti a 180°. A questo punto aggiungete le cipolle e continuare la cottura per altri 10 minuti. Frullate i ceci, le spezie, il prezzemolo, la cipolla e l'aglio, aggiustate di sale, formate delle polpettine e passatele nel pangrattato, adagiatele su una placca da forno foderata di carta e mettetevi in forno a 180° per circa 20 minuti, fino a doratura.

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



ENOTECA RISTORANTE

Piazza Matteotti

53025 Piancastagnaio (SI)

Tel. 0577 7784104

info@saxacuntaria.it www.saxacuntaria.it

Province di Siena e Grosseto. Rischio dissesto, pronti i tagli. Suonerà a morto.

Tiziana Incerti. La segretaria di Rc di Abbadia in polemica con la Cgil senese guidata dall'altro badengo Tiziano Lazzarelli.

Festa della Pina. Tra sacro e profano alla pieve di Lamula la settimana dopo Pasqua.

Arcidosso. Si mantiene il giudice di pace su proposta di Michele Nannetti.

Frantoio Franci. Villa magra è l'olio campione.

Arcidosso. Blitz della Guardia di Finanza in comune.

Castel del Piano. Precipita l'operaio Francesco Bergamaschi di 48 anni. Parte l'elisoccorso, le condizioni sono gravi.

Olivastra di Seggiano. Al Vinitaly con sei aziende, un debutto soddisfacente.

Vinitaly. Folta la rappresentanza del Montecucco e di aziende amiatine.

Castiglione d'Orcia. Operazioni di avvio alla centrale a biomasse?

Province di Siena e Grosseto. I presidenti Bezzini e Marras incontrano il territorio.

Abbadia San Salvatore. La Uil a disposizione per scaricare il Cud.

Castiglione d'Orcia. Ordinanza sindacale per gli obblighi di condotta per proprietari di cani.

Castell'Azzara. La dorsale Fiora si rifà il look.

Triana. Claudia Bindi e il marito gestiscono la galleria nel maniero ma vengono sfrattati, lui tenta il suicidio. Ma si parla di inadempimenti contrattuali.

Seggiano. Un tunisino salva un pensionato dal suicidio.

Amtec. L'azienda è sul piede di guerra, sciopero dei dipendenti. Piano industriale scadente e assenza di garanzie. Se ne discute in Parlamento!!!

Santa Fiora. Crolla un ponticello sulla vecchia strada delle miniere.

Gabriella Corridori. Sta meglio dopo l'incidente di Pasqua in cui perse la vita il marito Luigi la signora arcidosina. Il cognato ancora in rianimazione.

Senza arte né parte. La compagnia teatrale arcidosina premiata a Ribolla.

Castell'Azzara. 65 anni di matrimonio per Sergio Baldini e Rosita Loli.

Piancastagnaio. Slitta ancora il processo al sindaco Agnorelli, si sposterà a Siena.

Abbadia San Salvatore. Si decide cosa fare per la demolizione delle ex scuole.

Corale Verdi. Successo a Montepulciano.

Geotermia. I grillini rigettano il falso programma che li voleva contrari, parola di Capuccini. Il movimento cerca attivisti sull'Amiata.

Castell'Azzara. Sarà tele riscaldata, con un progetto basato sulle biomasse.

Castel del Piano Asl. Incentivi ai disabili che vogliono andare a vivere da soli.

Castel del Piano. Cosoca: caldaia non ritirata perché troppo pesante.

Seggiano. Valorizzazione delle risorse naturali e storico-culturali, il futuro è nel segno della sostenibilità.

Abbadia San Salvatore. Esercitazioni e piani di emergenza dell'associazione Rae.

Roberto Fabbrini. Una giornata in suo ricordo ad Abbadia.

Abbadia San Salvatore. Laghetto verde, stop alla convenzione, devono essere rivisti gli assetti idraulici.

Arcidosso. L'opera di Giovan Battista Camarri del santuario dell'Incoronata ha un gemello a Bologna, la scoperta di Salvatore Di Salvo.

Gianni Bellini. Il sindaco di Semproniano lascia un studio sugli usi civici di cui si augura la pubblicazione.

Castel del Piano. Indagini sul giovane accoltellato.

M5S. Il movimento stoppa e disconosce Capuccini, favorevole alla geotermia.

Lucia Venturi. Presidente del Parco della Maremma senza stipendio...

Turismo. Comparto in apnea.

Unità dell'Amiata. Secondo Michele Nannetti può iniziare dal conciliatore, Arcidosso sia la sede accorpata del servizio.

Sara Corridori. Complimenti alla ragazza di Cana per la laurea in Psicologia all'Università di Firenze.

Castel del Piano. Torna la fiera di San Vincenzo.

Castiglione d'Orcia. Eventi per festeggiare la primavera.

Poste. Non si possono tollerare altre chiusure. Insorge Giurlani, presidente Uncem.

Castiglione d'Orcia. Escursioni ai percorsi di acqua e miniere.

IL PRIMO ANIMALE

Il Cobra non è un serpente... ma il pitone fa la baby-sitter

di Romina Fantusi

Secondo i dati forniti dal Ministero della Salute, in Italia ci sono oltre 44 milioni di animali domestici così suddivisi: 6,9 milioni di cani; 7,4 milioni di gatti; 15,8 milioni di pesci, 12,1 milioni di uccelli; 0,5 milioni di roditori e 1,4 milioni di bestiole catalogate come "altro".

Quarantaquattro milioni di animali domestici sono tanti e sono fermamente convinta che un bambino non possa che trarre giovamento dal crescere in compagnia di un animale domestico. Questo stesso pensiero deve averlo fatto anche un signore cinese di nome Chen Liu, padre di un bambino di sei anni di nome Azhe. Il problema è che, evidentemente, in Cina hanno un concetto di animale domestico più, come dire, variegato del nostro.

Si dà il caso, infatti, che alcuni anni prima che il figlio nascesse, Chen tornò a casa con un uovo di pitone che fece schiudere in un'incubatrice. Mia madre, al massimo, rientrava con sei uova di gallina e ci faceva la frittata. La femmina di pitone del signor Chen, che risponde al nome di Burma, cresce dunque in grazia e bellezza e, ad un certo punto, le arriva un fratellino umano. I genitori, forse per tutelare la pitonessa, evitano qualsiasi contatto tra i due finché il cucciolo senza la lingua biforcuta non compie sei anni.

A quel punto, il padre decide di lanciarsi in un esperimento etologico che se nemmeno Konrad Lorenz ha mai pensato evidentemente un motivo ci sarà. Guarda la pitonessa, guarda il figlio, e pensa "che succede se metto insieme un pitone di 6m per 100kg di peso e un bambino, il MIO



bambino?". Nemmeno a dirlo, la madre, entusiasta, approva l'idea di far socializzare il bambino e il constrictor. Che dire, evidentemente i bizzarri genitori hanno visto bene perché i due hanno fatto amicizia e pare siano diventati inseparabili. Sia chiaro: i genitori hanno tenuto a precisare che inizialmente non lasciavano mai soli il bambino e il pitone. Ora li lasciano a casa da soli perché sostengono, e sfido chiunque a dargli torto, che nessuno rapirebbe mai un bambino che per baby-sitter ha un pitone. Il ragazzino, da parte sua, ha già deciso di voler fare l'erpetologo e afferma con grande serenità che Burma non lo stringe mai troppo forte tra le sue spire, lo ha detto con un filo di voce ma lo ha detto. Spire che, sempre a detta del giovanotto, sono il posto migliore dove rifugiarsi d'estate per cercare un po' di fresco. Eh, quante volte, nella morsa della canicola, non ci siamo mai detti "ma che darei per avere un bel pitone rinfrescante... tra un tea freddo e un pitone, meglio il pitone!". Che la politica cinese del figlio unico stia sortendo strani effetti? Può darsi, ma a guardar le foto direi che se un giorno dovesse servirmi una baby sitter potrei non escludere l'idea di un bel pitone...

www.ilcodicedihodgkin.com

Fidippide ne morì... io ebbi miglior sorte

di **Andrea Simoni**

Pochi ne conoscono le caratteristiche, ancor meno sono quelli che ci si sono cimentati, che hanno spremuto il proprio fisico ad un passo dal collasso, che per mesi non hanno pensato ad altro. Pochi sono quelli che l'hanno sfidata e di questi pochi ne sono sopravvissuti. È una prova che va aldilà della sopportazione consueta, ordinaria, uno sforzo che ha bisogno di adeguamento progressivo, allenamento doloroso, sacrificio, concentrazione, determinazione, ardore, coraggio e orgoglio, fisico e mente che convolano al traguardo, l'uno nell'altra, fantastico cuore che scopri essere più forte della sofferenza e della fatica. La mia folle idea nasce a gennaio 2013: stavo appunto controllando le email, era una classica newsletter, non ricordo di quale sito. Accennava a Roma: "diciannovesima", "città eterna" "ti si apre un mondo" "17 marzo"; frasi confuse, tra le quali risaltò, caparbia, una parola roboante, infinita come la gloria di possederla e il mito che evoca: "MARATONA!" Sì, avete capito bene, sono sicuro che adesso starete ricollegando tutto ciò detto in precedenza... Sì, da quel momento incominciò a tormentarmi il pensiero di correre non una maratona, ma LA MARATONA DI ROMA, una delle più dure e più belle del mondo (e non sono certo io a dirlo, essendo per me la prima...) Prima di allora avevo corso, mi ero allenato bene in estate, avevo gareggiato a settembre, poi mi ero dedicato al trekking a ottobre e novembre, a dicembre riposo... È come se avessi bisogno di uno stimolo ora, ed eccolo materializzarsi, seppur ancor lontano! Chiaramente partecipare ad una maratona non è per tutti e, cosa più importante, non si prepara e arrangia in un giorno, anzi. Da dicembre ero tornato a correre, ma a blandi ritmi, senza alcuna velleità. Ora era scattata in me, prepotente, la molla della sfida: avevo più di due mesi a disposizione (pochissimi se considerate che i guru descrivono la preparazione della maratona in sei mesi/un anno), ero determinatissimo a buttarli a capo fitto nell'impresa. Costi quel

che costi volevo correre la maratona, volevo essere fra quelli che all'arrivo alza le braccia al cielo e ringrazia se stesso del regalo che si è concesso. Iniziasti di buona lena, ero solo, non avevo nessuno che mi aiutasse, che mi consigliasse, leggevo qualche tabella, qualche articolo, ma niente che mi facesse davvero dare di più, che mi facesse fare il salto di qualità, anche solo per illudermi di potercela fare. I giorni passavano e i miei metodi di allenamento erano spesso finalizzati al "lungo", senza tante alternative, senza capo né coda, allenamento fine a se stesso. Ebbi anche buone prestazioni in allenamento, alternate a momenti di scoramento che accendevano e spegnevano di colpo la fioca luce del mio entusiasmo. Fra il tempo inclemente e l'assenza di una guida la fiamma perse ossigeno e si spense. Inesorabilmente il sogno fu riposto in un cassetto, forse per sempre. Forse non ero così determinato come credevo, decisi che non facevo per me, che richiedeva uno sforzo mentale e una fatica fisica superiore alle mie capacità. Mollai, quasi un fallimento. Era inizio febbraio, se non ricordo male, e pioveva, ovunque.

Archiviato il progetto continuai a uscire per i miei soliti blandi allenamenti, per pura passione, quando una mattina tutto si capovoltò, e ancora oggi rimane tutto ben traballante... Stavo correndo sulla pista ciclabile che collega Grosseto a Marina, non ricordo il tempo e non ricordo il chilometro, forse spuntò il sole, senza accorgermene. Ricordo soltanto che volli tornare indietro, forse un appuntamento, non ricordo. Stavo passando per il parco di via Giotto quando incontrai un amico, conosciuto tempo addietro, grande atleta, grandissimo. Faceva stretching. Fermatomi a salutarlo, mi chiese di riscaldarmi con lui; io ero a fine allenamento ma, non so perché, accettai, parlai con lui e uscì fuori che avevo questo progetto, ormai relegato in un angolo. Gliene parlai un po', dispiaciuto. Divenne il mio amico-allenatore, amico-allenatore di un ragazzo che sognava di correre la maratona. Soffiò sulla brace, illuminò il mio obiettivo e le fiamme divamparono ovunque, ricoprendomi e rendendo

incandescente ogni mio pensiero, ogni mio passo, ogni sacrificio, ogni sofferenza, ogni mattina presto, ogni colazione, ogni freddo, ogni pioggia, ogni goccia, ogni doccia e ogni dolore. Ogni cosa divenne carico, peso e fardello da gettare in faccia alla MARATONA quando giungerà il momento. In pineta, sulla sabbia e sulle radici, agli scavi, sugli argini e sui cementi; cronometrando, saltando, accelerando e anche indietreggiando. Riposare solo per ripartire, arrivare più in là, solo per allungare il traguardo di qualche metro: sono sensazioni che durano attimi, per il resto è tanta fatica, tanto lavoro, tanto tempo, tanti momenti in cui non vi è certezza alcuna, momenti in cui ti convinci di non potercela fare. "Non ce la farai mai" ti dici e quasi ti ci convinci, quasi spero che qualcuno ti allontani da tutto ciò, dagli allenamenti obbligati, dai doveri, dal tuo corpo. Vorresti scappare, ma il tuo orgoglio non lo permette, a me non lo ha permesso e lo ringrazio infinitamente! Poi sopraggiunsero le paure, paura di rovinare tutto all'ultimo, e allora evitavi tante occasioni, tante decisioni prese con l'ansia di tralasciare qualche dettaglio, seppur insignificante, a posteriori!

Ore 9.30 accalcati in 14000 di fronte il Colosseo. Tutta Roma intorno, oltre di noi sorrisi e musica, tra noi, tensione e insidie. Di fronte 42,195 km di strada, asfalto e sampietrini, un incubo per le mie gambe da poco abituate a misurarsi con queste distanze. Parte la musica, i top runner sono già scattati come lepri, imprevedibili, una gara a parte. Noi altri, pazzi, amatori e amanti di uno sport "estremo" attendevamo lo sparo, il nostro sparo, il via. Corri più veloce del vento, non ti prenderà mai (cantavano i Nomadi). Non lo sentii, ma ricordo che davanti a me ebbi il vuoto, lasciato da un altro corridore appena scattato. Non decisi nulla, presi solo consapevolezza che in quel momento iniziava la battaglia, le mie 42 battaglie per vincere la guerra: contro me stesso, contro il mio fisico, contro i maledetti schemi imposti da tutto ciò che ci circonda, in cui l'amore per il corpo e per lo spirito sono sinonimo di alternatività e

non di consuetudine, in cui il valore è esclusivamente monetario e non umano, sportivo, uno schema maledettamente pigro, grasso, malato e moribondo che pretende di dirci cosa possiamo e cosa non possiamo fare. Io voglio farlo, punto e basta e arriverò in fondo, perché non mi è mai piaciuto sentirmi dire cosa devo o non devo fare. LA MARATONA richiede una gestione eccezionale, sia del fisico che della componente psiche, forse quasi unica. L'organismo non è nato e abituato a sopportare uno sforzo del genere, semplicemente perché non abbiamo riserve energetiche in grado di supportarlo. L'unico modo è quello di abituarlo a consumare meno, durante la corsa, a lavorare con minor mezzi e per più tempo e per riuscire in ciò solo un lunghissimo e preparato allenamento e io forse non lo avevo, ma avevo la sicurezza che avrei tagliato il traguardo, in un modo o nell'altro... La gara fu lunghissima e non voglio annoiarvi con sensazioni che non potreste cogliere, non potreste far vostre. Ho solo un'immagine forte, coloro che erano ai margini della carreggiata, esterni, tifosi, appassionati, o forse non avevano mai corso, ma che comunque erano lì e non hanno mai smesso di incoraggiarci. Le ali di folla festante in piazza del popolo e fontana di Trevi, a pochi chilometri dall'arrivo e poi il traguardo.

Ricordo di non averlo ben inquadrato, ci fu solo un istante in cui capii che era finita che ero arrivato fino in fondo, che ce l'avevo fatta, che avevo vinto, che avevo sconfitto tutti e tutto. Il cronometro fermo a 4 ore e 8 minuti, un record per me, per le mie aspettative...

Ricordo che sopraggiunse un pensiero, irruento, ERO ORMAI PIÙ FORTE DI ME STESSO... MOLTO DI PIÙ... AVEVO VINTO ME STESSO... AVEVO VINTO TUTTO!!

*PS: grazie grazie grazie...
a chi ha avuto pazienza...
a chi mi ha donato conoscenza
e a chi come me...
crede nell'essenza...*

La Scabbia: problematica di Sanità Pubblica insidia per le comunità

di **Giuseppe Boncompagni, Carla Contri**

È causata da un acaro (*Sarcoptes scabiei hominis*) che s'insedia nella pelle dell'uomo. Qui scava vere e proprie gallerie (cunicoli serpiginosi) ove s'accoppia e depone uova. Dopo 2-4 di fuoriesce la larva, che muta in ninfa (pupa) e diviene poi adulto: ciclo vitale di 10-17 giorni. La sorgente d'infezione è solo umana. Rare le forme da animali (cani e altri), in quanto i parassiti non si replicano sull'uomo. Si trasmette perlopiù attraverso contatti stretti e prolungati (sessuali, ecc...). Raramente

(Scabbia crostosa norvegese) si propaga anche per contatti minimi o superficiali. Effonde per tutto il periodo dell'infezione. La sua diffusione non dipende da fattori quali età, sesso, classe sociale o igiene personale. Il morbo è infatti presente, in modo pressoché costante (endemic), nel globo con cicli di 15-30 anni. Dopo 4-6 settimane (periodo d'incubazione) dalla prima esposizione (solo 1-4 di al 2° contatto) si manifesta con eruzioni della pelle caratterizzate dalla presenza di lesioni elementari come papule (rilevate), eritemi (arrossamenti) e accessi di prurito (scatenato dal deposito

di uova) prevalentemente notturni. Più colpite, in bambini grandicelli, adolescenti e adulti, talune zone del corpo: spazi tra le dita, superfici flessorie dei polsi ed estensorie dei gomiti, pliche ascellari, linea della vita, cosce, ombelico, genitali, addome e natiche. L'eruzione è a carico di testa, collo, palmo della mano e pianta del piede nei bambini più piccoli (meno di 2 anni) e si palesa con vescicole (piccole cavità replete di liquido). A questa sequela di lesioni si aggiungono quelle da grattamento (escoriazioni) che il soggetto si autoinfligge a seguito di accessi di prurigo. All'esame ispettivo i cunicoli, sovente celati da lesioni da grattamento, hanno l'aspetto di linee

di colore bianco o grigio, a decorso ondulato e a forma di filo. Talvolta si notano dei micronoduli di 2-3 mm dovuti alla reazione granulomatosa del tessuto. Non infrequenti le infezioni batteriche secondarie da *S. pyogenes* e *S. Aureus*. In soggetti sani in terapia cronica con cortisonici e in immunodepressi, debilitati e con ritardi di sviluppo si può manifestare una forma d'infestazione cosiddetta "norvegese", particolarmente intensa a carattere crostoso (ipercheratosico). È necessario adottare precocemente un trattamento con crema/lozione scabbicida, come da prescrizione medica, da applicare su tutto il corpo al di sotto della testa di bambini e adulti. In bambini molto piccoli e lattanti è necessario applicare la cura anche a testa e collo. Dopo un bagno caldo e un'energica spazzolatura delle lesioni, per favorire l'apertura dei cunicoli, si applica il medicamento su tutto il corpo, capo e collo esclusi. Il trattamento condotto per alcuni giorni sarà ripetuto dopo 7 di ed esteso a familiari e a coloro che condividono il letto anche se apparentemente sani. La biancheria, i letteracci, gli indumenti potranno essere disinfestati con un lavaggio a 60 - 70°C in lavatrice. Poltrone di stoffa, copriletto, tappeti, calzature, ecc... potranno essere bonificati con il deposito per 7 di in un vano inutilizzato (i parassiti non sopravvivono più di 3 giorni senza contatto con la pelle). Sono previste restrizioni della frequenza di scuola e lavoro per gli infestati che devono permanere in isolamento domiciliare, per 24 ore dopo il trattamento evitando comportamenti a rischio di contagio.



panificio
PAGANUCCI

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

Albergo Ristorante
da
VENERIO
Piazza Carducci 18
58033 - Castel del Piano (GR)



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

Magica Disney. 3000 volte Topolino

di Cristina Gagliardi

Che di arte si tratti, non vi è dubbio alcuno, perché nona, poi, potremmo chiederlo a Francis Lacassin, uomo francese di cultura, ma non è più tra di noi, dobbiamo accontentarci di quel che ci ha lasciato detto, anche se non è poi così importante al fine delle nostre considerazioni. Credo infatti che la grandezza di questa formula, con la quale oggi siamo soliti indicare il FUMETTO, non sia certamente da attribuire al numerale, quanto piuttosto al sostantivo: ARS, la chiamavano in latino. Locassin, in cattedra dal 1971 come docente universitario di Storia del fumetto presso l'Università di Parigi, aveva compreso di fatto il valore di questa geniale forma espressiva disegnata e aveva voluto insignirla di tanto nobile riconoscimento: questo, al di là delle classifiche, è ciò che conta. ARS...suona più dolce di techne (in greco), ci rimanda a quella dote suprema che appartiene all'uomo capace di fantasticare, di immaginare, di creare. Per dirla con l'artista protagonista del racconto "Il mago" di Dino Buzzati, l'arte e i suoi prodotti "saranno pur sempre la punta massima dell'uomo, la sua autentica bandiera...la cosa che più ci distingue dalle bestie - e, qualora essa venisse meno - gli uomini saranno diventati dei nudi miserabili vermi". Del resto anche Dino Buzzati, gran-

de scrittore e pittore italiano dei nostri tempi, dovette avere compreso la grandezza del fumetto, facendoci dono di quel capolavoro che è "Poema a fumetti", edito nel 1969 da Arnoldo Mondadori. L'opera, frutto di sorprendente sperimentazione, rappresentò una novità per l'Italia, un esperimento espressivo subito accolto con entusiasmo. Dunque, la nona arte che è riuscita ad entusiasmare il mondo intero è quella di Walter Elias Disney, per tutti noi Walt Disney. Emerito e pluripremiato cineasta (detiene tutt'oggi il record di nomination di suoi film all'Oscar), egli vive ancora tra di noi in TOPOLINO, uno dei più famosi personaggi dei fumetti e dei cartoni animati di tutto il mondo, secondo molti il suo alter ego. E con Walt Disney vogliamo celebrare i maestri statunitensi e italiani che con la loro arte hanno dato vita ai personaggi della banda Disney in modo sorprendente e indimenticabile... Carl Barks, l'uomo dei paperi, Floyd Gottfredson... e gli italiani Romano Scarpa, Giorgio Cavazzano, Giovan Battista Carpi, Luca Boschi... e tutti gli altri. Ad ognuno di loro, a partire dal primo, è dedicato il N. 3000 del settimanale a fumetti più letto da intere generazioni. Come sarà Topolino 3000? Tra le copertine storiche dei cosiddetti numeri tondi, per festeggiare mete editoriali di grande valore, campeggiano nella memoria quella di Topolino 1000 e Topolino 2000. Il

numero 1000 di Topolino libretto esce il 26 gennaio 1975, costa 250 lire, ha la copertina tutta d'oro; il nostro Topo è molto simile a quello del numero 1, indossa abiti reali, con tanto di corona e scettro, sormontato da un numero 1 che unito al suo orecchio e due zeri forma il numero 1000: tutto merito di Marco Rota. Bravo!! A Giorgio Cavazzano spettano gli onori per la copertina di Topolino 2000. In uscita il 27 marzo 1994, con allegata la ristampa del mitico Numero 1, in più, per l'occasione stampata con il record di ben 388 pagine, è un numero doppio, questa edizione si presenta con Topolino in frack, a cavallo sul numero 2000, sul globo terrestre, tra le stelle. Adesso, nel 2013, a diciannove anni dall'ultima emozione, c'è grande attesa, come per una sorta di millenarismo, per il fatidico giorno, il 22 maggio prossimo, quando nelle edicole reali e digitali, potremo abbracciare con il cuore, ancora una volta, ma una volta del tutto speciale, il nostro amato tascabile dalla costola gialla. E proprio in occasione dell'uscita del numero 3000 di Topolino è stata pensata la Mostra collettiva di tavole originali e materiali del settimanale più amato, organizzata da Napoli COMICON e The Walt Disney Company Italia, al Palazzo delle Arti di Napoli (21 marzo - 26 maggio 2013) e al Palazzo Guinigi di Lucca (21 settembre - 31 dicembre 2013): **MAGICA DISNEY 3000 VOL-**

TE TOPOLINO, per l'appunto. Dicevamo tascabile, infatti a partire dall'aprile del lontano 1949 esce in Italia il primo numero di Topolino nel nuovo formato, Topolino libretto, come lo chiamano i collezionisti. Dal formato giornale il nostro settimanale era diventato più piccolo, tascabile, come in onore del suo protagonista indiscusso, Mickey Mouse. Lui, sì! Anche se l'editore fiorentino Giuseppe Nerbini, insieme al figlio Mario, ipotizzò Topo Lino, con Lino come nome del Topo, ancora oggi, e da sempre, Topolino è Mickey Mouse e Mickey Mouse è Topolino! Leggendo di lui ci accorgiamo che immagine e testo, nel fumetto, interagiscono magicamente e la lingua che ci parla non è la semplice somma dei primi due, ma è un'espressione nuova, originalissima, unica. Ed è un'esperienza illuminante, sempre nuova, anche per chi legge Topolino da una vita, tuffarsi tra quelle vignette, oggi tutte a colori (ma non è stato sempre così) dove vivono gli abitanti di Topolinia e Paperopoli. Un bagno assolutamente rigenerante. Quelle nuvolette, che racchiudono pensieri e parole, sentimenti ed emozioni, sono irresistibili e ci trascinano dentro... Nelle nuvole abitano i sogni e, per dirla con Walt Disney... IF YOU CAN DREAM, YOU CAN DO IT ovvero SE POTETE SOGNARLO, POTETE FARLO. Grazie di ricordarcelo!

Cubisti - Cubismo

di Rossana Nicolò

UN TOCCO D'ARTE La mostra in corso a Roma al Vittoriano offre l'occasione di ammirare alcuni dei capolavori assoluti del movimento cubista, a cui aderirono alcuni dei più interessanti personaggi ed artisti del XX secolo, fra i quali emerge prepotentemente il nome di Picasso. Il cubismo evoca un'idea di movimento, dinamismo e simultaneità; questo movimento offre a osservatori, lettori e ascoltatori l'immagine vasta di un mondo complesso. Il movimento è espressione di un nuovo progetto di vita: il sogno di una vita collettiva nella metropoli moderna, un inno all'esistenza primitiva e rurale, l'unione di arte e vita. Parigi è il centro di questo nuovo linguaggio: artisti da tutto il mondo giungono nella capitale francese per conoscerne il lessico e farlo proprio attraverso la lettura di riviste, cataloghi di esposizioni e manifesti artistici.

L'operazione di scomposizione dei mondi passati consente la realizzazione, dopo rivoluzione pittorica di Cézanne, di un approccio sperimentale all'arte che pone definitivamente fine al modello rinascimentale. Le forme spezzate, i piani sovrapposti, il dinamismo, la simultaneità e il collage, di cui il cubismo fa un uso pionieristico, lasciano un'impronta indelebile sulla fotografia e sul cinema oltre ad influenzare fortemente i movimenti artistici del Novecento.

Les demoiselles d'Avignon di Picasso del 1907 è il catalizzatore del movimento, tuttavia solo nel 1909 il pittore spagnolo e Georges Braque formulano un lessico cubista fatto di spazi pittorici poco profondi e quasi monocromatici, marroni o grigi, di facce o piani sovrapposti e di temi derivati dall'ambiente circostante: l'atelier, i caffè, i ristoranti e le gallerie. Oltre alla carica utopistica, in cui vita e arte si fondono, il cubismo nelle sue tante manifestazioni, da Parigi a Praga e da Londra a New York, è un linguaggio artistico globale, che coinvolge pittura, scultura, architettura, arti decorative, fotografia, abbigliamento e tessuti, teatro e cinema.

Il termine "cubismo", secondo la testimonianza del poeta Guillaume Apollinaire, proviene da un'espressione irriverente di Matisse del 1908, quando membro della

giuria del *Salon d'automne* aveva rifiutato cinque dei sette quadri inviati a quella esposizione da Braque. Louis Vauxcelles descrive i dipinti di Braque con la pittura fatta di "piccoli cubi" in un articolo del 1908. Il motivo del forte influsso del cubismo sull'intera cultura dell'epoca risiede principalmente nel modo profondamente innovativo in cui il movimento risponde ai cambiamenti estetici, filosofici e sociali del momento storico. Ecco dunque che cubismo diviene anche un modo tutto nuovo per esprimersi in letteratura, musica, teatro, architettura, cinema. La letteratura, dove parole e immagini raccontano la creativa collaborazione tra poeti, scrittori e pittori viene presentata attraverso testi di Cendrars, Gertrude Stein, Guillaume Apollinaire accompagnati da disegni, incisioni, litografie di Picasso, Léger, Braque. Tale temperie si riverbera nella musica da Stravinskij a Satie, dal Gruppo dei Sei a Schönberg, e precocemente nel cinema, fortemente voluto da Léger, Charlot e il *Ballet mécanique*, Mallet Stevens e l'*Inhumaine*. È proprio nelle nuove tecnologie e nelle prime realizzazioni che tali idee possono farsi popolari. Nasce l'alleanza tra cinema e arte moderna nel *cinema d'avanguardia*, fondata sul dinamismo cinetico e sulla facilità di evocare avvenimenti inaspettati senza logi-



ca o significato. Anche l'architettura viene rappresentata in mostra attraverso progetti, disegni, schizzi e foto di edifici, di interni e di arredamenti; il teatro mediante costumi, bozzetti, disegni di scenografie e libretti di scena per balletti e opere teatrali che illustrano la sinergia tra pittori, scrittori, poeti e musicisti; infine la moda attraverso bozzetti e disegni, scampoli e tessuti per rivelare come, anche nel campo della creazione tessile, il cubismo attua pienamente l'idea di *simultaneismo*, così come nelle arti applicate, attraverso piatti, oggetti d'arredo e di design, con una visione dell'arte totalizzante.

Complesso del Vittoriano
08/03/2013 - 23/06/2013

ORARI

dal lunedì al giovedì 9.30 - 19.30;

venerdì e sabato 9.30 - 23.30;

domenica 9.30 - 20.30

La biglietteria chiude un'ora prima

Per informazioni: tel. 06/6780664;

€ 12,00 intero; € 9,00 ridotto

Libro del Mese edizioni Effigi

Il pettirosso e la tagliola

Passioni amorose e suggestioni rivoluzionarie ai tempi del sequestro Moro



Fausto, il protagonista del racconto, attraversa venti anni di vita italiana fino al sequestro Moro e vive intensamente le emozioni e le speranze di quel periodo. La nostalgia per la fanciullezza trascorsa in campagna porta il segno delle condizioni di vita e di lavoro subite dai genitori, su cui si innestano l'esperienza traumatica del collegio, le frustrazioni del lavoro in banca e l'autoritarismo del servizio militare, mentre le sue energie giovanili si sfogano nel gioco del calcio e nella scoperta dell'amore. La successiva esperienza sindacale e l'impegno per una società fondata su giustizia ed eguaglianza si trovano a fare i conti con la svolta moderata del sindacato del 1978 e con la politica del compromesso storico del PCI. Innamoramenti e agonismo calcistico si mescolano con la militanza sindacale sullo sfondo di insicurezze profonde che lo inducono a scansare legami affettivi stabili. Durante il sequestro Moro viene assalito dal terrore di essere scoperto per avere in casa dei documenti delle Brigate Rosse. È un momento di svolta. Fausto avvia una rielaborazione interiore che lo porta a dolorose ammissioni su di sé e sulla perdita di orientamento della propria coscienza.



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



Celestino V:

un mistero fra l'Amiata, Bologna e L'Aquila

di Adriano Crescenzi

Celestino V, il papa che secondo Dante "fece per viltade il gran rifiuto", nel gesto di deporre le insegne papali è rappresentato in una pala d'altare, con sorprendenti punti in comune, ad Arcidosso e a Bologna. Nel Santuario della Madonna delle Grazie o dell'Incoronata di Arcidosso, infatti, è custodita l'opera, scoperta dal ricercatore di notizie storiche Salvatore Di Salvo, dipinta dal "Reverendo D. Joanny Baptista Camarri" nel 1736. Nella tela don Camarri raffigurò Celestino V, figura centrale inginocchiato davanti alla Vergine con il Bambino, di fronte al Battista che si trova sulla sinistra, mentre sulla destra campeggia un'altra figura (forse il pittore stesso autoritratto) e, sul basamento del trono della Vergine, la scena biblica del sacrificio di Isacco (Notizie riportate in Amiata Storia e Territorio n. 44/2003). Un'altra studiosa, Claudia Cinquemani, ha scoperto una tela dello stesso argomento, custodita presso la Chiesa di San Giovanni dei Celestini a Bologna e dipinta nel 1688 da Marcantonio Franceschini, pittore che ebbe "una bottega di illustri copisti e artisti". "Da tempo sto svolgendo una ricerca storico iconografica riguardante il quadro custodito all'interno del Santuario dell'Incoronata di Arcidosso - esordisce la Cinquemani - Tramite comparazioni storico iconografiche ho riconosciuto che il pittore che ritrae la Vergine con Bambino assisa in trono, rappresenta San Luca Evangelista. Il pittore raffigurato nel quadro possiede tutti gli attributi del Santo come il pennello e la tavolozza. Infatti un'antica tradizione cristiana dice che Luca fu il primo iconografo e che dipinse quadri di Maria, di San Pietro e di San Paolo. Di qui deriva il suo patronato degli artisti". La sua ricerca l'ha condotta a L'Aquila dove, nel-



la casa medioevale di Jacopo Notar Nanni mercante di stoffe, era custodita una incisione copia dell'originale della pala seicentesca dal titolo "San Giovanni, Pier Celestino e San Luca" di Marcoantonio Franceschini, eseguita intorno al 1688 e custodita presso la Chiesa di Bologna. L'autore della copia dell'Incoronata, datata 1736, quel Camarri Parroco in Arcidosso, potrebbe avere avuto contatti con Bologna e soprattutto conosciuto le opere di Franceschini e della sua scuola. "Da Bologna arriveranno presto altre informazioni - continua Claudia - che potranno far luce sulla storia del quadro e parallelamente sia io che Maria Grazia Lopardi, Avvocato di Stato e ricercatrice dell'Aquila, con la collaborazione della storica dell'arte Rossella Foggi di Prato stiamo analizzando l'opera di Arcidosso che pur contenendo delle nette differenze nello stile, presenta una ricchezza di immagini dall'interessante contenuto simbolico. Infatti gli attributi di

San Giovanni e di Papa Celestino V risultano essere disposti in maniera diversa e vi sono alcune raffigurazioni poste in primo piano come l'agnello, il vassoio con le chiavi e la colonna che inducono ad interpretazioni di natura gnostico-esoterica". Le ricerche ci presentano Marcantonio Franceschini (1648-1729) come "pittore bolognese importante, tanto da essere conteso dai grandi collezionisti: le famiglie senatorie bolognesi, le autorità civili ed ecclesiastiche, i grandi ordini religiosi, i principi di Germania. A metà degli anni ottanta il suo stile, maturato da una attenta rielaborazione della tradizione classicista giunge ad una piena autonomia espressiva. Attivo per più di mezzo secolo, con una bottega efficientemente organizzata, fu tra i protagonisti della pittura bolognese tra sei e settecento più richiesti. E fra l'altro, lavorò anche a Roma dove eseguì i cartoni per i mosaici in San Pietro". Dei suoi lavori circolavano copie eseguite dagli allievi nella bottega del Maestro già quando lui era ancora in vita. Non altrettanto ricche, invece, sono le notizie sul pittore arcidosso, il prete don Giovanni Battista Camarri del quale sappiamo che non fu mai parroco di Arcidosso, ma che "morì ad Arcidosso, d'anni 70 incirca, il 6 maggio del 1756 ed ebbe il suo sepolcro gentilizio nella Chiesa dell'Arcipretura" (AST n.44/2003) L'interesse degli studiosi per le tele di Arcidosso e Bologna, dunque, sta continuando con scoperte sempre più sorprendenti: per primo Salvatore Di Salvo, lo "scopritore" dell'opera di Arcidosso, poi Claudia Cinquemani per San Giovanni dei Celestini di Bologna, infine la ricercatrice Maria Grazia Lopardi per l'Aquila, della quale riportiamo una sua interpretazione. "È interessante la presenza di S. Luca - dice - nelle vesti di pittore, patrono degli artisti, che sembra voler "continuare" attraverso la pittura il suo Vangelo che finisce con la resurrezione di Gesù. Con velato riferimento alla profezia di Gioacchino da Fiore, secondo cui la chiesa di Giovanni sarebbe subentrata a quella di Pietro, Celestino offre proprio a Giovanni le insegne papali". Dunque, la ricerca è appena iniziata e chissà che l'Amiata non ci presenti altre sorprese.



12

OTTICA LOMBINI

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

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

LOCANDA DEL DOMBI
CUCINA TIPICA

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

La Ricetta Giusta

STOSA
CUCINE

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

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

Memoria e tradizioni

La ruzzola a Petricci

di FB

Si è tenuta, il 28 aprile, la IX edizione del gioco della ruzzola a Petricci di Semproniano. Con inizio dal bivio Mezzagne, per arrivare a Calizzano alle 13 per il pranzo nell'aia e la premiazione del borgo vincitore. Petricci, il Poggio, Cadirossi, Casone, Calizzano, questo è il percorso di due chilometri durante i quali ha dato spettacolo la rievocazione storica del gioco della ruzzola. Si contendono la vittoria le 4 contrade de la Macina, il Crognolo, la Piana, la Croce. Ciascuna composta da 6 persone che si alternano nei lanci della ruzzola per circa 1 km e mezzo di strada bianca, da Petricci a Caese. Un gioco popolare conosciuto in tutta Italia, tanto da far parte delle discipline dei giochi tradizionali riconosciuti dal CONI e dalla UISP. Un gioco

che nel grossetano è praticato solo nel paese di Petricci, e comunque come rievocazione storica, senza partecipare a competizioni nazionali. Le origini del gioco si perdono nella notte dei tempi; forse contemporaneo all'invenzione della ruota, dal momento che se ne trovano testimonianze in immagini etrusche e romane. Nel territorio di Petricci la ruzzola è stata giocata da tempo immemorabile e ininterrottamente fino agli anni '60, e ripresa da alcuni anni. Un "gioco da poveri", praticato da gente di campagna. A Petricci però si ricorda ancora che sul finire del 1700 il Granduca Leopoldo II di Toscana, trovandosi a passare per le strade di Petricci, vide i lanciatori impegnati nel tiro ingombrare la strada attornati da un seguito di donne, ragazzi e bambini con le mani cariche di fagotti, panieri, sporte, fiaschi e damigianelle. Fermatosi chiese spiegazioni di quella

bizzarra scampagnata e volle anche lui cimentarsi in qualche lancio. Forte di queste premesse storiche, l'Associazione "Il Campanile di Petricci" ha deciso di riprendere, da alcuni anni, questa tradizione. La gara finirà con un pranzo all'aperto, sull'aia, coi piatti della tradizione gastronomica dell'Amiata. A Petricci la Ruzzola è un disco di 11 cm. di diametro e 1,2 cm. di spessore di duro legno stagionato (leccio, cerro, quercia) cerchiato con una lamina di ferro; viene avvolto con 50 cm. di spago per poterlo lanciare



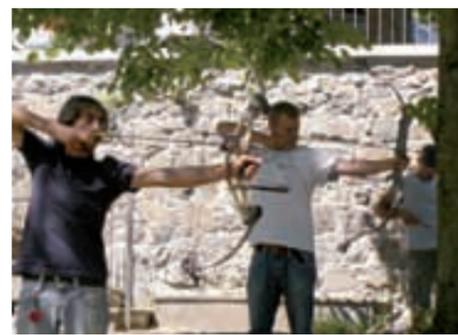
con maggiore potenza. In un percorso di qualche chilometro, su strade sterrate che attraversano i boschi e la campagna alle pendici dell'Amiata, con imprevedibili ostacoli naturali, si sfideranno le quattro squadre in cui è diviso il paese, in una competizione che ha poco di rievocazione e molto di allegra partecipazione ad un gioco collettivo: così come è nello spirito del gioco della Ruzzola. I concorrenti sfoggiano i loro migliori tiri; il paese e tutti quelli che vogliono presenziare a questa gara li seguiranno, plaudendo o schernendo i loro tiri, fino alla vittoria di un gruppo.

Alla scoperta dell'associazione "Arcieri cacciatori prima" di Castell'Azzara

di Silvano Polvani

Fin dai tempi primitivi l'arco è stato a fianco dell'uomo; in età primordiale veniva usato per difesa e per cacciare, nel medio evo, con le sue frequenti battaglie, ebbe il periodo di espansione più importante, per finire come arma sportiva nel periodo rinascimentale.

Paolo Rossi è il presidente dell'associazione "Arcieri cacciatori prima" che ha sede a Castell'Azzara. Lo affiancano il vice presidente Tondi Lorenzo, il segretario Fatini Michelangelo, il tesoriere Solini Massimiliano e la consigliera Ronca Marta. Tutti assieme accomunati dalla passione per il tiro con l'arco da caccia. Dell'associazione ne parlo con Paolo Rossi, il capo supremo, titolo con il quale è conosciuto nel sodalizio. "Molti di noi - mi racconta - quando sentono parlare di arco



pensano ad arcieri famosi come Robin Hood, l'Arciere di fuoco, che con l'arco di legno colpiva ciò che voleva. La bravura dell'arciere era dovuta, soprattutto nel medio evo, ad allenamenti estenuanti. Re Riccardo, detto Cuor di Leone, voleva che i suoi arcieri si allenassero per l'intera giornata fino a che la luce del giorno lo permettesse; per lui un arciere doveva essere

sempre al 100% delle sue capacità e quando non si tenevano gli allenamenti gli arcieri si sfidavano in tornei. Tornei molto seguiti sia dal popolo che dagli stessi regnanti, assai generosi nei confronti degli arcieri vittoriosi. Ma dietro a tutto questo c'era una figura che viveva nell'ombra, quasi mai chiamata in causa ma fondamentale in quanto faceva sì che quell'arma da guerra fosse costruita in

base alle caratteristiche fisiche dell'arciere che la doveva possedere e che fosse perfetta nel tiro. Preparava così anche le frecce in base all'arco seguendo un vecchio detto che diceva: "ogni freccia per il suo arco ogni arco per il suo arciere" Questo era il Mastro Arcaio, colui che con un'esperienza tramandata da padre in figlio da generazione in generazione, seguiva gli arcieri e costruiva archi e frecce.

Il compito del Mastro arcaio era quello di scegliere le piante nel periodo giusto, tagliarle, farle stagionare, poi iniziare il lavoro di costruzione con arnesi veramente ingegnosi. Per quanto riguarda la costruzione delle aste venivano scelte delle "bacchette" di nocciolo, castagno, roso canino, frassino, corniolo o agrifoglio. Anche queste dovevano essere tegliate nel giusto periodo, fatte stagionare e poi lavorate fino a farle diventare frecce perfette nel tiro. Era questa una figura fondamentale nel contesto dell'arceria. Come Arcieri Cacciatori Prima, - conclude Paolo Rossi - abbiamo la sede a Castell'Azzara ma il laboratorio didattico è a Radicofani (paese del famoso Arciere Ghino di Tacco). Il nostro obiettivo è di ricostruire a livello storico il mestiere del Mastro Arcaio, che ha qualcosa di magico, specialmente in questo paese.

Fine prima parte

Vi aspetto nel mio a Seggiano Caffè 60

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

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)

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

Punto SIMPLY MARKET

Voi & noi... vicini per la spesa

CASTEL DEL PIANO • Via Dante Alighieri 6/B

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DI GROSSETO

Per lo sviluppo delle imprese artigiane

CNA

Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Torna Treno Natura

di FB

Torna treno natura in Val d'Orcia. Una domenica di primavera, a bordo di una locomotiva a vapore, verso uno dei borghi gioiello lungo la Via Francigena, San Quirico d'Orcia, e la sua giovane e vivace kermesse enologica. E' la tappa del Treno Natura in programma domenica 28 aprile, per cui sono sempre aperte le prenotazioni, ciclisti compresi. L'itinerario slow partirà alle ore 9 dalla stazione ferroviaria di Siena per raggiungere Monte Antico, fare qualche scatto ai paesaggi da cartolina di cui le Terre di Siena sono generose dispensatrici e quindi proseguire con lentezza attraverso il Parco della Val d'Orcia e le zone di produzione del Brunello di Montalcino, scendere alla stazione di Torrenieri e proseguire verso San Quirico d'Orcia con autobus riservati. Diverse le proposte per la giornata, una volta arrivati a destinazione: la quarta edizione dell'Orcia Wine Festival, la mostra mercato dei vini della Valdorcia ospitata nelle suggestive sale settecentesche di Palazzo Chigi, propone, infatti, interessanti occasioni per gli wine lover. La mattina, i partecipanti al Treno Natura potranno curiosare tra gli stand, con possibilità di degustazione guidata di un'ora al costo di 5 euro e il pomeriggio, scegliere tra il trekking per Bagno Vignoni (3,5 chilometri con rientro in bus gratuito), trekking urbano di San Quirico d'Orcia (con guida, al costo di 3 euro) oppure proseguire la visita alla mostra mercato, con possibilità di degustazioni. La partenza è prevista alle ore 16.30, con autobus riservati, per la stazione di Torrenieri da dove si proseguirà in treno, attraverso le Crete Senesi, fino a Siena (ore 18.40 circa). Il biglietto è di 29 euro per gli adulti, gratuito per i bambini fino a 10 anni (senza diritto di posto a sedere, accompagnato da almeno un adulto pagante). Per i gruppi, viene offerto un biglietto gratuito ogni 25

paganti. La prenotazione è obbligatoria e la quota d'iscrizione per ogni partecipante è di 3 euro. Per prenotazioni è necessario contattare l'agenzia di viaggi Visione Del Mondo, ai numeri 0577 48003, fax 0577 236724, e-mail info@visionedelmondo.com. Per i ciclisti, è possibile trasportare le bici a bordo segnalando al momento della prenotazione.



Gelateria artigianale
Primi Piatti e Insalatone

Viale Lazzaretti 1, ARCIDOSSO

Fausto Arrighi in Belgio

di FB

Dopo avere esposto con riconoscimenti di prestigio, le sue opere a New York e a Parigi e per ultimo a Roma, il pittore Fausto Arrighi, di Casteldelpiano, continua ad essere conteso dalle migliori vetrine internazionali e dal 25 aprile al 10 maggio, tre sue opere saranno esposte a Bruxelles, in Belgio, nella prestigiosa galleria "La cour des arts", nello spazio riservato a pittori italiani. Arrighi partecipa con tre opere di grandi dimensioni: tigre verde, inverno e ovvio tramonto in val di Chiana. Un crescendo di consenso, insomma, per un avvocato di grido che da sempre ha dipinto, ma che ha raggiunto una fama internazionale con la pensione. E che fama! Nel gotha della pittura americana, nella prestigiosa Agorà Gallery, per una mostra di pittura collettiva di 28 artisti italiani e greci, a cui Arrighi ha partecipato con alcune opere. Poi il Gran Palais di Parigi, a cui il pittore casteldelpianese è stato presente con un unico lavoro, dal titolo INVERNO, ispirato a Botticelli. Poi la personale di Roma che è durata 20 giorni, con riscontri di critica eccellenti: "Sono ono-

rato, commosso e ancora incredulo, commenta Arrighi. Fausto Arrighi originario di Casteldelpiano dove oggi risiede, è stato famoso avvocato senese. Oggi in pensione nella casa di famiglia di Casteldelpiano, è pittore per passione da molti anni ed anche romanziere, ha sempre tenuto il pennello in mano e un po' per scherzo e un po' sul serio pochissimi anni fa si è creato un sito delle sue opere su Internet. "Quando fui chiamato a New York la prima volta, racconta, pensai che i miei amici burloni mi stessero facendo uno scherzo. Invece era tutto vero e il sogno continua", conclude.



È morto, lo scorso 4 marzo, ad Arcidosso, Francesco Scarlata: 93 anni, uomo esemplare, che ha lasciato la moglie Maria dopo aver vissuto con lei per ben 71 anni. Un vero record, un'unione di coppia che ha sfidato il tempo e le varie esperienze, anche difficoltose della vita, che Francesco ha sempre affrontato col suo carattere premuroso e generoso, da marito e da padre irreprensibile. Ad Arcidosso Francesco e Maria erano arrivati da qualche tempo, per ricongiungersi con la figlia che abita nel paese amiatino. Giungevano da Roma, i due coniugi, dopo la pensione di Francesco che aveva lavorato nelle ferrovie. Un'attività che lo aveva portato lontano, a volte, fino all'Australia. Eppure la lontananza non aveva mai diminuito, ma anzi aveva aumentato gli stretti legami di partecipazione alla vita familiare. Lui c'era sempre: per la moglie, per i 2 figli e i 4 nipoti. E così la famiglia lo ricorda, un marito, un padre e un nonno esemplare. Francesco è stato sepolto nel cimitero di Arcidosso.



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

Caldai 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

Memorie e fantasie di Teresa Berni fu Crisanti

di Marianna Febbi

Era scuro e aveva il viso grande, gli occhi del diavolo vaiolato. Quando alle spalle ho una porta socchiusa mi giro per vedere se c'è, e se il gatto di casa attraversa la stanza mi avvolgo nello scialle. A volte mi porto una mano alla gola e piango. Teresa non sentirti male, mi dico, forse se l'hai incontrato per il tuo cammino v'è un motivo. Però di peccati, ad onor del vero, non so d'averne fatti e che io sappia neanche il mio buon marito. Ho visto ammazzare conigli, agnelli e galline ma non ci provo mica gusto. Si fa per portare in tavola il dovuto. Nascere benestanti non è mica la violazione d'un comandamento e non ho mai desiderato il di più né le cose degli altri. Ma è ora che tocco il collo che lo sdegno m'assale: la roba mia non la dovevano toccare! Ed è questa la rabbia più grande che sento, dato che m'è stato estorto con la violenza un dono di mia madre.

Se potessi parlare così al tribunale o ai Regi Carabinieri affinché capissero che quanto m'hanno tolto quella mattina m'è caro come le figlie, come m'è caro Dio, allora lo cercherebbero ancora per tutti i boschi quel demonio e mi porterebbero la sua testa su un piatto d'argento, coi ricami d'oro. Se ancora non avessi così paura di salire sul carrettino andrei a scovarlo da sola e giunta all'imbocco del bosco di Sant'Antonio tirerei fuori dalle sottane la doppietta del mio Giuseppe e lo minaccerei della vita, lui ed il suo compare che ho riconosciuto dalla fotografia.

E' notoria oggi come ieri, a detta del brigadiere, la loro identità. Li vedo come in mezzo ad un sogno questi due tizi, uno alto e uno basso, di circa trentacinque anni, vestiti di casimiro chiaro con quadretti piccoli, camicia di flanella colorata e gilet nero, col cappello a tese larghe, senza giacca. S'era d'agosto di dieci anni fa, anno 1890 del vecchio secolo. Altrimenti avrei parlato alla moda nuova: cachemire avrei detto.

Due gemelli dai baffi corvini con il fucile in mano e voci di donna che chiedono aiuto all'uomo: al vetturino -quel figlio di Mecarello- al marito -che si era fermato con la sua vettura poco più avanti e non s'accorse di nulla né vide alcuno- ai carabinieri -che sanno dove si trovano i briganti ma non vogliono sporcarsi il vestito- e alla pretura del mandamento di Pitigliano, sempre invano.

Avevamo da poco superato Montefiascone, eravamo diretti a Bolsena e vedevo dalla carrozza il Lago quando i malfattori mi deprederono. Ho raccontato tutto davanti alla Giustizia per filo e per segno ma non è mai servito a nulla, che io debba prendere il ferro e assalire a mia volta?

Se e quando lo farò, giuro che agirò in nome della mia ragazzina, che si trovò a fianco a me, faccia a faccia coi ladri... e le strapparono anche il suo borsellino, solo per prenderne pochi denari.

In quanto donna ho combattuto i briganti

per riavere i miei gioielli. E chi me lo leva dalla memoria? E' tutto scritto senza poesia sul verbale di denuncia orale. In breve cercherò di riesporre i fatti.

«Io Teresa Crisanti di anni 42 nata a Sorano e da tempo residente a Roma, con mio marito Giuseppe Berni, due figlie una maggiore dell'altra e con una donna di servizio che si chiama anch'ella Teresa, partimmo da Roma martedì 12 agosto col treno delle ore 5,55 ed arrivammo felicemente a Viterbo che era giorno alto; ci riposammo quindi un giorno e due notti in via Principessa Margherita numero 5 presso Chiara Manzoni, mia cara e devota amica. Poi ci muovemmo di nuovo da lì con il treno delle 8,40 fino a Montefiascone, dove giungemmo circa alle nove. Qui alla stazione trovammo due carrozze per condurci alla casa estiva all'Elmo: una, l'unica disponibile del servizio postale appaltato ad un tale Mecarello, e l'altra appositamente mandata da Sorano per conto del fidato Fanelli Orlando e condotta da un giovane garzone di dieci o dodici anni.

Ma in prossimità di Bolsena il Mecarello ci disse che in realtà non sapeva la strada per Sorano e ci chiese di far sosta un momento a Bolsena dove avrebbe trovato qualcuno in grado di condurci. Allora, arrivati allo scambio a Bolsena, mio marito aprì il portafoglio per pagare a quel bel Mecarello £ 7,50 del servizio dalla Stazione di Montefiascone a Bolsena. Però egli rifiutò ripetutamente la cifra accettando solo 1,50 £ per la corsa fino a Montefiascone. Affermò che le 6 lire restanti potevano esserci utili lungo il cammino e si fermò lì. La sapeva lunga quel manutengolo! Ci affidò a suo figlio di cui non so il nome. Io salii con quest'ultimo insieme a mia figlia Ebe di 11 anni e alla donna di servizio, mentre mio marito prese posto sulla carrozza del Fanelli con la figlia Livia di 5 anni.

Loro partirono avanti e noi li seguimmo dietro sempre più piano, sempre più piano, tanto che il mio auriga separò l'altro per una distanza di oltre 200 metri. Sempre più piano fino alla discesa che precede la foresta di Sant'Antonio. Dal folto della selva uscirono fuori come cinghiali due terribili individui che con voce cattivissima mi ripetevano da una parte all'altra della carrozza che volevano i miei quattrini. Notai che fissavano la mia borsa; allora per distogliere le loro mire dal contenuto di quella concessi un piccolo portabiglietti che conteneva due pezzi da £ 5, un franco d'argento, un soldo e pochi centesimi: accorgendosi di un così misero bottino il malandrino più basso urlò ancora che voleva i denari e mi strappò la borsa dal petto. Non riuscì ad aprirla però e la gettò fuori iniziandomi a frugare nelle tasche. A quel punto con tutta la forza che avevo mi lanciai dalla carrozza e raccolsi la borsa: il meschino continuava a malmenarmi e io lo contrastavo vivamente. Fui vinta però dalle minacce dell'altro perché lo istigava ripetutamente ad uccidermi: gli lasciai la borsa e tornai seduta in carrozza. Quello sventrò la borsa sull'orlo del bosco e me la rigettò addosso, vuota. Di sicuro avevano fretta perché ripetevano in continuazione: "lesti, lesto, stai zitta!"

E ancor più certa sono che erano al corrente che portavo addosso quattrini, dalla veemenza con cui li chiedevano, senza mai dubitare che li avessi. A quel punto da sola, preceduta dalla bambina, corsi in avanti verso mio marito che, ignaro di tutto, si era fermato ad aspettarci poco lontano. »

Ho ripetuto l'elenco del maltolto per ore e ore nella mia mente e non ce la faccio a cancellarlo. Fui depredata infatti di 670 £ in carta moneta composti di due fogli di 100 £ cadauno della Banca Romana, di altra da 100 £ di quella Nazionale ed il resto in altri biglietti da 50,10 e 5. Presero persino 130 £ in oro dal portamonete della

bambina con 2 £ d'argento e 5 centesimi; si impossessarono inoltre di una spilla di diamanti del valore approssimativo di £ 200, una catena d'oro da signora a tortiglione con fermaglio schiacciato di smalto nero del valore di £ 100, un braccialetto d'oro con astuccio di raso rosso del valore di £ 90, un'altra spilla a stella recante la scritta "Ave" del valore di £ 40. Altro braccialetto d'argento a fascetta con incisa la parola "ricordo" in smalto nero, del valore di £ 14. Due spille d'argento, una rappresentante un uccello, l'altra con la scritta "Teresa" del valore di £ 10. Una piccola scatola contenente due crocefissi ed una medaglia del valore di £ 3,40. Un portamonete vuoto a ferro di cavallo con la leggenda dorata "Ricordo di Roma" del valore di £ 1 e ... due bottiglie di alchermes del valore di £ 2,40.

Li immagino tuttora in coppia gli aggressori, con i loro fucili a due canne, due uomini di media statura ad esser precisi, non gemelli, ma quasi uguali. Li vedo in piena luce vestiti di panno cinerino scuro, con cappello a piccola tesa quasi diritta, di colore olivastro e di aspetto non villano ma civile. E sebbene io avessi scambiato molte parole con loro dalla flessione non riuscii a stabilire se fossero ro-

mani o toscani. Ma saprei riconoscerli fra cento persone a distanza di cinquant'anni. Dopo questo orrendo resoconto arriva la verità degli atti. Sul mio collo la leggenda:

« Pur offesa e depredata io stessa mi astengo personalmente dal propor querela in quanto lascio a mio marito più di me offeso e più in dovere, il fare direttamente e se lo crederà ciò che è nel suo interesse. Letto confermato e sottoscritto in questo e nel precedente foglio il 17 agosto 1890 in Sorano. »

In quanto donna Teresa Berni fu Crisanti.

[Liberamente tratto dagli atti del processo a carico di Menichetti Damiano e Ansuini Fortunato, entrambi latitanti, per rapina commessa da due sconosciuti armati di doppietta ai danni di Crisanti Teresa. Studio realizzato a cura dell'Associazione Nonni e Nipoti di Viterbo da cui è stato tratto lo spettacolo teatrale "Rievocazione storica del processo al brigante Menichetti di Toscanella. L'uccisione del Brigadiere Sebastiano Preta". Il racconto è stato presentato al concorso "Un albero per i nipoti - Festa dei Nonni" di Abbazia San Salvatore edizione 2012]

Conversazioni alcoliche

di Carlo Bencini

Costa troppo, se si è amata davvero, vivere senza di lei dopo sessant'anni di matrimonio. Il vecchio se ne stava andando; solo in quella casa di montagna isolata e antica come la sua storia. Le travi di castagno e i correnti sul soffitto della camera gli sembravano disegnare un nero scheletro lungo le rosse mezzane. Moriva, ne era sicuro; quella notte sarebbe terminata senza un'alba per lui. Aveva bevuto troppo a cena, volutamente, per aiutarsi a morire. Quando beveva parlava con sé stesso come se ci fossero in lui due persone: si era abituato ogni tanto a farlo, per sopravvivere, per resistere alla nostalgia disperata di lei. Steso sul letto, stanco dei ricordi, voleva sparire, volare, volare lontano, volare da lei. Il corpo può far soffrire i giovani, ma quando siamo vecchi lo fa con più metodo; sembra quasi prediligere la pazienza di quest'epoca umana per infliggere pena. Ma a lui piaceva sentire il dolore, lo aiutava a non pensare; il suo pensiero si concentrava su quelle fitte lancinanti come un bimbo sul suo giocattolo. Vedovo da un anno, da quando solo aveva vissuto i ricordi del tempo con lei come una storia durata mill'anni. Non ce la faceva più, in quella notte voleva che tutto finisse, bastava così. A occhi chiusi parlava: "Ti ricordi quando la vedesti la prima volta? Ti aprì la porta di casa con lo sguardo lontano e i lunghi capelli sciolti. Ti ricordi?" "Sì, certo! La rivedo come fosse ora, con quell'aria stanca, lontana ma profonda e pulita. Bella, come mai una ragazza mi era sembrata. E pensa, non gliel'ho mai detto! Le ho sempre negato che mi fosse piaciuta fin dal primo momento... Mentivo. Quanto siamo stupidi, quanto orgoglio mettiamo tra noi e i sentimenti. Dove sei, amore? Dove sei? Ho paura del buio senza di te."

Fuori il vento giocava con le chiome degli alberi, copriva le stelle e la luna trasportando le nuvole. Ombre del loro riflesso lunare navigavano sulle pareti della camera filtrando dalle persiane; era come se quei muri suonassero una musica scritta solo per lui. A occhi chiusi parlava: "Ti ricordi vecchio, la luce dei tuoi occhi e l'ovale perfetto del volto? Lei era semplice e lo rimase in tutte le sue età, nessuna traccia la fatica di esistere le aveva lasciato nell'espressione del viso e nei modi. No, non è il ricordo che la rende più bella: era proprio così! Era unica, il mio

tenero amore, nella sua freschissima bellezza. Oh, come l'amavo, come l'ho amata e come l'amo ancora! Più di me stesso, più di ogni cosa. Il tuo amore, vecchio, mi sembra un'esagerazione. No, non è vero! È un amore che nacque per caso, che piove dal cielo. Le nostre storie di adolescenti furono spazzate via da quel turbine violento ed improvviso di emozioni." Strinse forte le palpebre fino a farsi male. Dio, com'era solo! Mai solitudine è più chiusa in sé di quella di ricordi. Mai sofferenza è più feroce; perché la ferita di ogni ricordo viene tenuta aperta, che lo si voglia o no, dall'anima.

Strinse forte i lenzuoli con i pugni e cercò con tutto se stesso di lasciare liberi i ricordi, senza ritegno, senza paura di soffrire. Lei le apparve così vivida, tanto vera da farlo suscitare. Gemette come un bimbo che ritrova la madre smarrita; steso nel letto circondato da quei flutti murali di nemi notturni, vaganti come la sua mente. A occhi chiusi si parlava: "Vieni! Vieni qui cara, tesoro mio. Fatti baciare gli occhi, le labbra, fatti prendere le mani, amore. Abbracciami, ho freddo. Parlami, ti prego parlami!" "Non vedi che non ti vede, vecchio? Lei ormai guarda altrove... Ti ha dimenticato." "Non è vero! Me lo dice il cuore, me lo dice il mio sentir-la ancora vicina. Risento i suoi rimproveri, la voce arrabbiata; rivedo il volto adirato, i suoi larghi sorrisi; rimpiango l'affettuosa premura, la forza e la grazia dei suoi gesti, il suo sguardo, che negli anni mi hanno accompagnato ogni mese, ogni giorno, ogni ora... La nostra storia non può essere divisa in due: è una! Una sola! Capisci? Non la puoi dividere nemmeno se lo vuoi. Non chiedermi perché, non lo so! Di queste cose, caro amico, nessuno sa niente."

E finalmente cominciò a piangere. Finalmente le lacrime bagnarono le fredde guance riscaldandole un po'. Il tempo, nella notte fuori, trattene il respiro. Piangeva a occhi aperti ora; gli sembrò che il soffitto calasse su di lui come il coperchio di una bara. Fu un attimo, un attimo solo e i suoi occhi si chiusero. Il vento a quel punto, stanco di traghettare nel cielo vapori e nebbie, forzò le finestre di quel sepolcro di montagna e trasportò con sé la donna, carne di quei ricordi. Questa gli chiese un piccolo favore: "Portaci via avvolti nel tuo soffio." Era il 9 Maggio del 1889, in quella notte Antonio morì; dopo un anno preciso dalla morte della sua amata Teresa.

RISTORANTE - BAR
Il Solito Posto
Chiuso il Martedì



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

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

baraonda

stock grandi firme

NOVITÀ
STOCK
OUTLET
E TAGLIE COMODE

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