

IL CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XIII n° 10 Ottobre 2013, Euro 2

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

Autunno

Senza castagne?

di Mario Papalini

Tutti ci auguriamo che l'insetto antagonista sconfigga il terribile cinipide e che le tecniche messe a punto o da sperimentare, ci restituiscano il tesoro insostituibile delle castagne. Come si fa a pensare all'Amiata senza il castagno, senza quei splendidi frutti che ne sono una delle immagini familiari più attraenti, alla base di ogni comunicazione turistica?

E ci voleva anche questo, in un momento di crisi istituzionale, con le Province imballate dalla condizione di inoperosità dovuta ad un incerto destino che ancora nessuno vuole determinare. Centinaia di impiegati che non sanno più dove orientare sforzi e professionalità: un impressionante patrimonio umano e tecnico congelato che rischia di perdersi completamente. Questo per effetto di governi che non hanno voluto e saputo guardare al particolare, elaborando strategie di tagli orizzontali, di rigore fine a se stesso, di assenza totale di prospettive e progettualità.

Non ci vuole molto a riconoscere uno scenario negativo, una deriva e un naufragio annunciato. Le aziende sono strozzate da bavagli e tassazioni sul lavoro che impediscono assunzioni, regolarizzazioni e investimenti; i mercati si stanno arrestando e i consumi calano vertiginosamente. I mass media lanciano anatemi con un linguaggio asettico e ineluttabile come un destino già segnato. Sembra proprio che non ci sia nulla da fare per risollevarsi, per intravedere uno spiraglio di luce, di aria fresca.

Ci sarebbe bisogno proprio di questo, di una ventata di novità e di energia creativa a sostegno di un pessimismo pericoloso e dilagante, di un egoismo che incide sulle relazioni sociali. Forse è il momento in cui la politica dovrebbe e potrebbe tornare a ricoprire il suo ruolo, abbandonando gli indirizzi poco edificanti che fanno scena di sé nel quotidiano.

Il come questa idea dovrebbe realizzarsi, risiede soltanto in una rinnovata presa di coscienza che chiarisca l'impossibilità di azioni singole e non gestite a livello di area e da istituzioni che sappiano riconquistare fiducia e un'immagine originaria quanto originale. Occorrerebbe ridare senso alle sigle e significato ad enti e istituzioni che un tempo si riconoscevano in missioni sociali oggi difficili da interpretare e soprattutto ricollegare ad un presente in veloce cambiamento, spesso inafferrabile dalla macchinosa della burocrazia ubriacata da politiche tappabuchi.

Oggi più che mai, c'è bisogno dell'esperienza dei sindaci e politici, del coraggio dei giovani, della competenza di aziende e professionisti, per provare tutti insieme a ricostruire l'anima del territorio e a riproporla con forza, in tutto il suo vigore.

L'Amiata, se lo merita.

E-MAIL
della REDAZIONE
NCAmiata@gmail.com

Benvenuto autunno!

di Fiora Bonelli

Castagne, olio, vino, funghi, ma anche noci e nocciole, fichi e pere tardive. L'autunno della montagna è ricco, profumato, emozionante. E attorno ai prodotti che sono le vere impronte digitali del territorio, si creano eventi, si costruiscono percorsi, perché l'immagine dell'Amiata sia perfetta. Dunque, dentro la bisaccia autunnale piace metterci di tutto di più.

Si comincia addirittura dai nonni, la cui festa, quest'anno dal 2 al 6 ottobre, viene celebrata per la terza volta in quel di Arcidosso. L'autunno della vita, il nonno, che si qualifica come pilastro della società. Non solo perché spesso e volentieri è quello che ha il ruolo di occuparsi dei nipoti, ma anche perché a lui si affida il compito di trasmettere cultura e saperi tradizionali.

Ma tutto il mese di ottobre è un ricco scenario di offerte che scommettono sull'enogastronomia, ma non solo. Perché oggi si prova a comunicare un "sistema": prodotti tradizionali, ambiente, genuinità, tradizioni e manipolazioni artigianali, riscoperta delle linfe primitive della vita di montagna. Così si è appena chiusa la bruschettata di Montegiovio (quest'anno, purtroppo, sciupata dal maltempo) e da pochi giorni è calato il sipario sulle zucche giganti e portentose di Petricci, ma anche di Castell'Azzara, che ecco di nuovo entrano in scena la castagna e l'olio e il vino: la castagna, forse per esorcizzare il malevolo cinipide che sta decimando i raccolti di tutta Italia, è la protagonista di feste accompagnate da musica, spettacoli, gare, premi: da Cana a Monticello, da Piancastagnaio ad Abbadia, da Castel del Piano dove per questo 2013 la festa è rinata, ad Arcidosso dove ormai la festa è sovrana.

E dappertutto alla castagna si affianca l'apertura delle cantine dei centri storici, un modo per rendere vivi quelli che furono i luoghi per eccellenza della cultura contadina, ieri impastata di sudore ed oggi esibita come ingrediente eccezionale a un turista.

In specie Monticello, apre la sua casa museo con oggetti e strumenti di vita contadina ottocentesca e primo novecentesco e Castel del Piano e Arcidosso spalancano i fondi scavati nella roccia e nelle mura dei loro centri storici.

Cinigiano come ormai da tradizione Montecucco, presenta i suoi vini e mostra i propri carri allegorici, rinomati in tutta la provincia ed oltre.

La gente accorre a questa tipologia di festa e gradisce le offerte. Ma ancor più gradisce salire in montagna alla ricerca di castagne e di funghi. Un turismo, insomma, autunnale forse più frequentato di quello estivo. D'estate, infatti, il mare e l'alta montagna hanno la meglio, ma di autunno la costa non ha da offrire queste prelibatezze.

Non si sa, per dire il vero, quanto questo turismo possa incidere sull'andamento economico annuale. Certo è che una boccata di ossigeno la porta, nonostante la crisi o, forse, proprio perché la crisi spinge, in un certo modo, ad accostarsi alle abitudini e alle tradizioni di un tempo più rassicurante di quello odierno. Intanto vi sono iniziative che vanno nella direzione di aprirsi il più possibile al visitatore, come la Fondazione Radici Intelligenti di Seggiano che ha mandato in vigore dal 30 settembre l'orario invernale di apertura del punto vendita e centro degustazione dell'olio.

Il nuovo orario di apertura per il punto vendita di filiera corta e centro degustazione della Fondazione Le Radici di Seggiano, dunque, sarà aperto dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 13 e il sabato e la domenica soltanto il pomeriggio, dalle 14 alle 18. La Fondazione offre la possibilità, su richiesta, di visite guidate al Museo dell'Olio e passeggiate alla scoperta centro storico di Seggiano.

Nello spazio dedicato ai prodotti tipici del territorio, in piazza Umberto I, si organizzano periodicamente e su prenotazione degustazioni di olio DOP. Il punto vendita offre, anche, un'ampia gamma di prodotti d'eccellenza locali.



VENERDÌ 4 OTTOBRE 2013

ore 15,00 Palazzo Bruchi 3 sala degustazione:
"XV CONCORSO ENOLOGICO DOC MONTECUCCO"
Commissione composta da Someliers dell'A.I.S. e Enologi

CANTINE APERTE

ore 19,00 Via Colonna all'Enoteca "Aperitivo in cantina"
ore 20,30 "Il giro dell'ala" musica popolare itinerante con "I BRIGANTI DI MAREMMA"
ore 20,30 in cantina "CENE A COLORI" a prenotazione (richiedere i menù anche per e-mail)
ore 21,00 "Gara di briscola" presso terrazza Palazzo Bruchi gironi di 8 coppie (iscrizione € 15,00 a coppia) premi: prosciutti e prodotti tipici.
ore 21,30 Piazza Marconi Nomadi and wine con i "SENZA PATRIA"
ore 22,30 Piazza Botroncupo serata Latinehouse DNB and hard techno

SABATO 5 OTTOBRE 2013

ore 9,30 Sala Consiliare: "Assemblea provinciale Unione Nazionale Pro loco d'Italia"
Presentazione ultimo numero "fatti nostri, speciale festa dell'uva 2013"
Premiazione XV Concorso Enologico D.O.C. MONTECUCCO
Pranzo al Ristorante della festa
ore 13,00 Palazzo Bruchi "DEGUSTAZIONE GUIDATA" dei vini vincitori del concorso
ore 17,00 D.O.C. MONTECUCCO organizzata dall'Ass. Strada del Vino e dei sapori d'Amiata (gradita prenotazione)

ore 19,00 CANTINE APERTE con degustazioni enogastronomiche
ore 19,00 Via Colonna all'Enoteca "Aperitivo in cantina"
ore 19,00 Piazzale Cap Bruchi "Apertura mercatino artigianato artistico ed etnico"
ore 20,30 Cena al Ristorante della festa (300 posti al coperto)
ore 20,30 Cena allo Stand del Campino (300 posti al coperto)
ore 20,30 MUSIC & WINE Inizio concerti in ogni piazza e spettacoli itineranti:
Spettacolo itinerante: "BACCO SUI TRAMPOLI" giocoliere di strada
Spettacolo itinerante musicale con la "SMIF BAND"
Spettacolo itinerante vocale "Canta Napoli" con gli "ARABBAS"
Spettacolo itinerante musicale dalla Germania con la "ORIGINAL KADELBURGER"
ore 20,30 Piazzetta del Molino Melody and wine con "GOLDEN MEMORY"
ore 20,30 Piazza del Mercato Rock and wine con i "FRETTA & FURIA"
ore 22,30 Piazza del Mercato Rock and wine con i "SUPERTELE ROCK"
ore 21,30 Piazzale Capitano Bruchi Blues & Soul and wine con i "COOL CATS"
ore 21,30 Largo Fontenasso Melody and wine con "SILVANO"
ore 21,30 Piazza Botroncupo Folk and wine con i "EDÉN CAFE"
ore 23,30 Piazza Botroncupo Metal and wine con i "LEPPARDIZE"
ore 21,30 Piazza Marconi Italian Sound and wine con la "SUBSTATION"
ore 23,30 Piazza della Compagnia notte techno con "ROB WERTEK"

DOMENICA 6 OTTOBRE 2013

ore 09,00 Palazzo Bruchi Ricevimento delegazione Comitato gemellaggi Montcuq Francia
ore 10,00 Piazzale Landi "GUSTATREKKING" passeggiata organizzazione www.terramareitalia.it
ore 10,45 Ritrovo Piazzale Cap. Bruchi delle rappresentanze delle contrade
ore 11,30 Santa Messa Solenne con benedizione dell'uva e del trofeo offerto dall'Amm. Comunale
ore 12,30 Pranzo al Ristorante della festa
ore 12,30 Pranzo allo Stand del Campino
ore 14,00 CANTINE APERTE con degustazioni enogastronomiche
ore 14,30 arrivo della Banda "LA FOLKLORISTICA" di Bettolle Siena
ore 15,00 SFILATA CARRI ALLEGORICI, preceduti da oltre 100 comparse in costume medioevale dei rioni CASSERO, MOLINO e PESCHINA (ingresso € 4,00)
partecipazione dei ragazzi della scuola primaria con "Giramondo di Cartaphesta"
intrattenimento musicale con "LA FOLKLORISTICA"
ore 17,30 Estrazione biglietti LOTTERIA della festa dell'uva
ore 18,30 Premiazione Concorso "IL CHICCO" il carro dei citi
Proclamazione CONTRADA VINCENTE della XLIV Festa dell'uva
ore 19,00 Cena al Ristorante della festa (300 posti al coperto)
ore 19,00 Cena allo Stand al Campino (300 posti al coperto)

Primal Energy 2013 cerca artisti e curatori under 35



Un concorso per **giovani artisti e giovani curatori** che potranno cimentarsi in un progetto espositivo da loro interamente ideato. Questa la grande novità della terza edizione di **Primal Energy**, il premio internazionale d'arte contemporanea nato nella Maremma Toscana.

Il bando di Primal Energy 2013 concentrerà l'attenzione sulle **nuove generazioni di artisti e curatori under 35**, con lo scopo di sostenere la giovane arte contemporanea e di offrire un'opportunità a quei giovani che vogliono iniziare o consolidare un percorso professionale nel mondo dell'arte. Anche questa edizione del premio, inoltre, contribuirà alla formazione di gruppi di lavoro eterogenei che potranno dar vita concretamente a progetti culturali originali, arricchendo quella **fucina di giovani** che Primal

Energy è diventata negli anni. Il Premio è aperto a critici, curatori, operatori del mondo dell'arte, architetti, studenti universitari in discipline delle arti e dello spettacolo, artisti, fotografi, designer, registi, performers, italiani e stranieri, senza distinzioni di sesso, di età compresa tra i 18 e i 35 anni.

Per l'edizione 2013 il tema scelto è **"Tracce - Viaggio fra le connessioni della storia, alla ricerca di materiali, tecniche e simboli del passato nei nuovi linguaggi delle arti contemporanee"**. Un tema comune per curatori ed artisti, da interpretare in maniera totalmente libera e con qualsiasi tecnica. La modalità di partecipazione è variegata: come artisti singoli, come curatori singoli o – **per la prima volta assoluta in Italia** –, insieme, come artista e curatore. Per presentare i progetti **c'è tempo fino al 23 novembre** di questo anno: dopo la giuria tecnica procederà alla selezione dei finalisti: **20 artisti e 20 curatori**. La quota d'iscrizione per artista singolo è di 60 euro (per la presentazione di più opere, la quota d'iscrizione sarà di 50 euro ciascuna); per curatore singolo è



di 50 euro; per curatore e artista insieme è, invece, di 100 euro complessive.

La **mostra dedicata ai finalisti** del Premio 2013 - 20 artisti, accompagnati da 20 curatori che avranno proposto altrettanti progetti creativi - sarà ospitata alla **Polveriera Guzman di Orbetello dal 13 dicembre 2013 al 12 gennaio 2014**. A conclusione sarà decretato il progetto vincitore del Primo Premio assoluto (artista e curatore) cui andrà, tra l'altro, **un premio pecuniario di mille euro** - a titolo di riconoscimento di meri-

to personale e contributo al finanziamento del progetto inedito da realizzare per luglio 2014 - e la **residenza artistica di 5 giorni** sul territorio "artista incontra curatore". Dalla selezione delle migliori proposte creative in mostra, saranno scelti 5 progetti (compreso il vincitore assoluto) che verranno presentati durante la **mostra-evento di Primal Energy** prevista sempre alla Guzman tra **luglio e agosto 2014**. Il bando è consultabile su: www.primalenergy.it Info: info@primalenergy.it

O montagnola che stai sullo scoglio...

di F.B.

2
Apre il 10 ottobre, a Montegiovì (Castel del Piano), l'ufficio "Ecco fatto". A fine settembre le due ragazze del servizio civile che sono state scelte per la gestione dei servizi del punto montegiovese, Rachele Bettini e Claudia Fiorenza, sono state presentate dal sindaco Claudio Franci e dall'assessore Francesca Fera e alla comunità montegiovese, che d'ora in poi potrà cominciare a utilizzare alcune opportunità messe a disposizione dal centro. Montegiovì, infatti, è una frazione lentamente depauperata di uffici, negozi, botteghe. Si è cercato di tamponare la situazione con l'apertura di un centro polivalente (bar, alimentari, ristorante) che sopprime alla assenza di negozi e attività. Ultimo ad andarsene, in ordine cronologico, è stato lo storico ufficio postale, alcune competenze del quale saranno, appunto, svolte dalle due ragazze nell'ufficio di "Ecco fatto". Dove i servizi attivati per adesso sono limitati: attivazione delle carte sanitarie, stampa dei referti Asl e poi, si spera, sarà possibile anche la distribuzione farmaci. Si auspica che si concretizzerà anche, dopo un corso di formazione a cui le ragazze parteciperanno, l'attivazione di alcuni servizi comunali. Per quelli postali, le due impiegate non potranno maneggiare contanti, ma potranno aiutare gli utenti a eseguire pagamenti on line: "Noi vogliamo che il servizio Ecco Fatto - spiega l'assessore Francesca Fera che sta seguendo da tempo tutte le opportunità del servizio civile, con le due ragazze - diventi un tramite fra i residenti a Montegiovì e il

capoluogo. I montegiovesi - afferma Francesca Fera - non si devono sentire isolati, ma sempre in possibile rapporto coi servizi principali. Per questo abbiamo pure pensato a potenziare il servizio navetta per il trasporto di chi ha bisogno e contiamo comunque di poter fornire più servizi possibile ai cittadini". Frattanto si sono chiusi martedì i termini per la presentazione delle domande di selezione per due posti all'Urp di Castel del Piano e altrettanti per un progetto per la carta sanitaria alla Asl Grosseto. Ma per poter essere pronti a insinuarsi in opportunità lavorative destinate ai giovani, si sta combattendo su più fronti. Anche la provincia di Grosseto sta aiutando i giovani mettendo loro a disposizione gli strumenti per conoscere a fondo il mercato del lavoro. È nato, infatti, #occUPI-la rete che fa lavoro, un progetto che la Provincia di Grosseto ha sviluppato in collaborazione con Upi Toscana e Upi nazionale con il contributo di Azione Province Giovani. A Castel del Piano, il 26 settembre, a palazzo Nerucci, alle 18, i consulenti del Centro per l'impiego provinciale sono stati a disposizione dei ragazzi e hanno affrontato tematiche diverse, tra cui: elaborazione del curriculum vitae, informazioni sul mercato del lavoro locale, nazionale ed internazionale e sulle diverse tipologie di contratti. Insomma sembrerebbe sbocciare qualche buona notizia come questo piccolo ufficio montegiovese a disposizione dei cittadini, iniziativa che però non annulla le tante e continue diminuzioni che la montagna sta vivendo in fatto di servizi. Si risponde come si può a una situazione di decadenza e corrosione

costante. Spesso, poi, partono allarmi per segnalare che anche quel poco rimasto potrebbe essere scippato e la gente è stanca e sfiduciata. L'Amiata sta vivendo un momento di grande incertezza, e la sensazione palpabile è che si respira fra la gente è quella di essere emarginati. Un fattore che pesa molto è la viabilità, vecchia e inadeguata alle strutture industriali e artigianali e poco invitante per un turismo significativo. Le strade sono sempre quelle stesse che si percorrevano coi calessi e le diligenze e magari somari e muli. Per andare da un paese d'Amiata all'altro ci vogliono, a volte, ore. Eppure le strade sono state asfaltate nel corso dei secoli, anche se non tutte, perché uno pseudoambientalismo nostrano poco lungimirante grida allo scandalo se qualcuno osa asfaltare le strade rurali tappezzate di buche e di ferite, impercorribili anche da chi volesse fare passeggiate in bicicletta e visitare i luoghi d'Amiata. È un po' come la disinfestazione da insetti a Principina a mare. I turisti si devono sorbire le zanzare tutta l'estate perché anche loro sono esseri viventi. Oppure come i pastori che devono vedere depredati i loro greggi da lupi o altri canidi. Si salvaguarda il lupo e il canide e ci se ne frega del gregge e del pastore. Questo ragionamento a dimostrazione del fatto che l'Amiata sta davvero lentamente morendo: chi produce o potrebbe produrre, è isolato nell'indifferenza generale. La strada che porta al monte è piena di inghippi e non è nemmeno più lastricata di buone intenzioni. Paesi un tempo produttivi chiudono bottega e adesso ci si strappano i capelli perché la gente se ne va o si dichiara vinta.



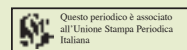
Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XIII, numero 10, Ottobre 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: effeeffeesse@tiscali.it

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

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

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

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

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

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

Disegni di: Manrico Tonioni, Cinzia Bardelli.

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

Abbonamento annuo: 20 €, da versare su c.c. postale n. 22584551 intestato a "Il nuovo corriere dell'Amiata", Via Marconi 93, 58037 Santa Fiora, o tramite bonifico bancario (IBAN IT31R0760114300000022584551) specificando la causale del versamento e il numero del giornale dal quale si vuole che l'abbonamento abbia corso. Socio ordinario: 20 € - Socio straordinario: oltre 20 € - Socio sostenitore: oltre 100 €.

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

Questo numero è stato chiuso il 30 settembre 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.

TAVERNA DELLE LOGGE

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

Confederazione italiana agricoltori

L'organizzazione delle Imprese e dei cittadini

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

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

Che calvario la viabilità per la montagna

di F.B.

Viabilità della montagna (e non solo la viabilità), un calvario. Lo è di norma, sia per arrivare che per uscire dall'Amiata, ma la questione è diventata davvero pesante martedì 24 Settembre, quando nella Siena-Grosseto è stata chiusa, per lavori in corso, l'uscita Paganico Nord, quella che viene imboccata da chi, volendo immettersi nella strada del Cipressino per arrivare nei paesi amiatini, vuole evitare di passare nel centro di Paganico. La chiusura non segnalata in anticipo di quell'uscita, ha determinato ritardi di pendolari e arrabbiate a non finire degli automobilisti, senza contare lo spreco di tempo che tutti avrebbero potuto evitare. La segnalazione dell'inghippo arriva dal dottor Enzo Biagini di Castel del Piano che raccontando questo episodio dà ragione a chi sostiene che l'Amiata è emarginata e ignorata e sbotta per "segnalare l'ennesimo episodio che testimonia il livello di degrado raggiunto dalla nostra zona, dove superficialità ed approssimazione hanno "fatto più danni della grandine!" E Biagini spiega: "Questa mattina nella Siena - Grosseto è stata chiusa l'uscita Paganico

nord (evidentemente per lavori): benissimo! Peccato che la cosa non sia stata segnalata e, quindi, tutto il traffico per la montagna ha dovuto proseguire per Civitella onde poter effettuare un'inversione di marcia, ovvero per poter prendere la famosa strada del Cerro-ne e, quindi, immettersi nella mitica strada provinciale del Cipressino. In altre parole: arrivando da Grosseto, se si era scelto di uscire a Paganico nord evitando di attraversare il paese, gli automobilisti trovavano l'uscita chiusa e quindi sono stati dirottati a Civitella e sono dovuti tornare indietro avendo fatto 5 km in più. Conseguentemente - aggiunge Biagini - (che lavora presso l'ospedale di Castel del Piano) tutti i professionisti che sono in servizio presso l'ospedale di Castel del Piano (ed oramai sono veramente tanti) che "pendolano" da e per Grosseto, si sono presentati al lavoro imbufaliti e con discreto ritardo sull'orario. Stessa sorte per i "commessi viaggiatori", i rappresentanti, nonché per tutti gli altri pendolari che lavorano (vedi gli impiegati delle banche) nella nostra zona. Mi rendo perfettamente conto - chiosa Biagini - che la cosa di per sé è ba-



nale! Tuttavia, secondo me, rappresenta un segnale o un vero sintomo della definitiva caduta di interesse verso il nostro comprensorio. Quanto c'è da fare per poter ricostruire qualcosa in Amiata! Sarebbe bastato un semplice segnale all'uscita Paganico sud che indicava Monte Amiata e non ci sarebbe stato nessun problema. Evidentemente non siamo degni di considerazione neanche in questo caso. Non siamo degni di attenzione per questo, e figuriamoci se lo siamo per i lunghi black out telefonici, elettrici e di un digitale terrestre che quassù proprio non ha intenzione di funzionare. Come dire che siamo terra di nessuno".

Novità in vista per il Cipressino?

La geotermia potrebbe aiutare le imprese dei comuni geotermici amiatini a risparmiare sull'energia e potrebbe anche sostenere concretamente i lavori per il ripristino della ormai chiacchieratissima strada del Cipressino, per la quale non è escluso che i comuni sarebbero disponibili a metterci del loro. Nella bisaccia dei buoni propositi del sindaco di Castel del Piano Claudio Franci, continuano ad esserci queste due priorità, perché la vita economica della montagna si regge proprio sulla buona salute delle tante aziende che la crisi ha messo in ginocchio. E chi ha resistito e scelto di rimanere in Amiata ha bisogno di vie di comunicazione decenti ed efficienti. A Radicondoli, mercoledì scorso, all'incontro dei sindaci dei comuni geotermici con il governatore della Toscana Enrico Rossi, nello scenario di rilancio dello sfruttamento geotermico (fra l'altro l'incontro partiva dalla visita di un laboratorio Enel che oggi, acquisito dalla regione, è stato messo a disposizione per collaudi di strumentazioni di tecnologia avanzata), il sindaco di Castel

del Piano non rinuncia a qualche speranza di ottenere da Enel Gren Power, col sostegno regionale, dei vantaggi per le imprese amiatine: "Oltre che ai già ottenuti trasferimenti ai comuni legati allo sfruttamento del vapore - afferma Franci - credo possibile una trattativa con Enel per le seguenti materie: intanto l'utilizzo dell'imprenditoria locale per la manutenzione avanzata delle centrali e questo potrebbe essere un'opportunità di valore per le nostre ditte. Secondo punto: si potrebbe aprire una trattativa per abbassare alle imprese i costi dell'energia. La Regione si è detta disponibile a promuovere un negoziato comuni-Enel con questo obiettivo di abbassare i costi. Per arrivare al dunque - anticipa Franci - è mia intenzione convocare al più presto le imprese delle zone artigianali e industriali di Orcia, Marinella, Cellane e Montegiovi, per concordare con loro un percorso e mettere sul piatto i dati dei consumi e dei contratti con Enel". Ma la questione che più sta a cuore a Franci è la strada del Cipressino, senza la quale l'imprenditoria amiatina è destinata a boccheggiare. "Altra

questione bollente, questa - afferma Franci - La regione per la viabilità non ha soldi, ma sarebbe forse possibile poter trovare un punto di incontro: nel pacchetto delle risorse che arrivano alla Regione dalla geotermia, potremmo fare un accordo di programma: il 50% dei soldi li metterebbero i comuni e il 50% la regione Toscana. Ma siccome il Cipressino è della provincia, anche quest'ultima dovrebbe fare la sua parte. Credo che l'Amiata pregiudizialmente non direbbe no. Anzi, siamo favorevoli a un tavolo, ma a una condizione inderogabile. Che la provincia parta col primo lotto del Casalino per il quale c'è un impegno ufficiale e c'è già un finanziamento. Solo così si potranno aprire nuovi spazi di confronto per sostanziare una partita che per noi è sangue e linfa vitale.". Insomma si potrebbe muovere qualcosa, a patto che vi sia una volontà comune. E può darsi che qualcosa di più si concretizzi quando il 22 ottobre il governatore Enrico Rossi sarà in Amiata e fra i numerosi appuntamenti avrà anche un incontro con le imprese locali.

Luigi Marroni conferma i patti territoriali

di F.B.

“L'Amiata grossetana ha fatto bene a firmare i patti territoriali per la sanità. Mi pare che l'ipotesi avanzata da alcuni che la regione avrebbe sconfessato quei patti sia rientrata. Dunque, pur senza abbassare la guardia, credo che ci possiamo tranquillizzare". Il sindaco di Castel del Piano Claudio Franci commenta così la risposta che Luigi Marroni, assessore alla sanità della regione Toscana ha dato ai sindaci dei piccoli ospedali, confermando sostanzialmente la validità dei patti territoriali "frutto di un grande lavoro con i sindaci", ci ha tenuto a sottolineare l'assessore. Luigi Marroni, dunque, ha ribadito ai sindaci dei Comuni toscani che lunedì hanno partecipato al Consiglio comunale aperto a Volterra che "I Patti territoriali sono stati costruiti passo passo con i sindaci, le Asl, l'Uncem. E proprio questi accordi danno la garanzia a questi presidi di avere una prospettiva di medio-lungo periodo. Stiamo lavorando da sei mesi ai Patti territoriali - rammenta l'assessore - un grosso lavoro frutto di una concertazione locale con i sindaci, per definire il ruolo di ogni singolo ospedale. La maggior parte dei Patti territoriali sono già stati siglati, o comunque approvati dalle Conferenze

dei sindaci e in attesa della firma. Stiamo lavorando per concludere i pochi rimasti. Ringrazio personalmente i sindaci che hanno partecipato, per l'enorme lavoro di concertazione - aggiunge ancora Marroni - E ringrazio anche gli altri, per il contributo che hanno dato alla discussione. Spero e confido che anche con loro arriveremo a dei risultati concreti. Sono sempre molto attento a tutte le istanze che vengono dalle comunità locali. Questi Patti sono anche - sottolinea l'assessore - il frutto del lavoro seguito alla riorganizzazione del nostro sistema sanitario, portato avanti con grande determinazione, ma con altrettanta attenzione al territorio. Un lavoro condotto in accordo con la medicina territoriale, che avrà come risultato 120 Case della Salute e 500 letti di cure intermedie su tutto il territorio regionale". Nel patto sottoscritto il 20 giugno a Castel del Piano, fra ASL 9, Società della Salute Amiata grossetana e sindaci dell'Unione, si approvava il protocollo sanitario che per tre anni sarà il documento ufficiale contenente le linee organizzative ospedaliere e territoriali per il prossimo triennio. Tutte le istituzioni erano presenti attorno al tavolo presieduto dal presidente SdS Claudio Franci affiancato dal direttore generale ASL 9 Fausto Mariotti con molti dirigenti aziendali e 7 sindaci dei co-

muni amiatini. Mancava all'appello, però, il sindaco di Castell'Azzara Marzio Mambrini, che comunicava la sua non partecipazione alla firma, per testimoniare in maniera forte tutta la sua protesta contro i tagli del governo in materia di sanità e soprattutto l'emarginazione del suo territorio rispetto ai servizi sanitari, come la mancanza di un elisoccorso.



**dal 16 agosto
al 15 settembre 2013**

Charlotte Horton. La signora del Potentino premiata da Berclays' fra le donne del 2013, per intraprendenza e creatività.

Amiata a cavallo. Al chiaro di luna, grazie al centro equestre Ambasciador.

Macchie. Si ripete con successo la sagra della patata.

Castel del Piano. Leonardo Russo dà mostra del suo talento per gli scacchi.

Madonna di Val di Prata. Tutto pronto per la rievocazione dei ceri a Monticello Amiata.

Santa Fiora in musica. Pianoforte e oboe della Scala.

Claudio Franci. Per il sindaco castelpianese l'unica strategia possibile per l'Amiata è quella di mettersi insieme: una dimensione territoriale più ampia.

Arcille. Indagato un uomo per caccia abusiva e uso di trappole.

David Lazzaretti. Protagonista al Teatro delle Rocce di Gavorrano in scena dal New Border Music Ensemble. Visioni in musica.

Fisco. Maremma nella black list.

Santa Fiora in musica. Cisticchi e il Coro dei minatori, la magia si rinnova.

Castel del Piano. Minacce ai familiari per la finta festa allo stadio. Nel falso volantino ospiti come il Papa e Obama...

Castel del Piano. Dall'Amiata raccolta di libri per Lampedusa.

Montelaterone. Successo per la Maxxi music parade.

Castel del Piano. Gran gala Avis per celebrare il compleanno.

Enel. Propone una centrale idroelettrica tra Castel del Piano e Seggiano, subito polemiche, ma anche approvazione per la vocazione dell'area.

Estate. Troppo breve la stagione e troppo concentrata in 2 settimane d'agosto. O si diversifica o si va in crisi.

Violenza sulle donne. Periodo nerissimo, sull'Amiata funzionano appositi centri.

Arcidosso. Battaglia dei comitati ambientalisti per salvare la cascata d'acqua d'alto e contro la centrale idroelettrica prevista e che farebbe scomparire la cascata.

Castel del Piano. Le signore del ricamo espongono i loro splendidi lavori. Complimenti.

Natura e spiritualità. Escursioni al Parco faunistico.

Castel del Piano. Alla gara podistica Castel del Piano al Tramonto, trionfano Katarzyna Stankiewicz e Jacopo Boscarini.

Arcidosso. La Street band guarda ai giovani, rinnova il direttivo.

Santa Fiora. Amiata Energia sia messa in liquidazione: opinione della minoranza dopo l'assemblea pubblica. "Ripartiamo dalla Gente" chiede la liquidazione, tariffe troppo alte.

Roccalbegna. 40 spose sfilano per il borgo con 80 abiti.

Castel del Piano. Il palio avrà un cencio nel segno della fede realizzato da Silvia Francini.

Castel del Piano. Lettera aperta dalla popolazione alle istituzioni per vigilare sulla centrale Enel nella zona Montegiovi-Puntone, per non contaminare i torrenti. Ma Enel dice che sarà un impianto a impatto zero senza inquinamento.

Arcidosso. Torna Antonio Pedersoli con la sua musica.

Arcidosso. Una piscina riscaldata per l'inverno. Partono i lavori e sarà l'unica della montagna dopo la chiusura di Abbadia.

Montegiovi. Nuovi impianti fotovoltaici alla Locanda degli Gnomi.

Arcidosso. Presentazione del libro "La luna non si vede" di Giulia Malinverno Ricceri.

Selva. Festa grande per il convento che riapre al culto dopo il restauro. Un sito culturale importantissimo.

Seggiano. Si presentano gli antichi Statuti del 1500.

Roccalbegna. Una giornata in ricordo di Alfio Cavoli. Complimenti per l'opera meritoria e il ricordo di un grande di Maremma.

Arcidosso. Torneo di basket 3 contro 3. Si riparte con questo sport.

Castel del Piano. Parco infestato dai topi, non basta la derattizzazione, allarme anche in centro.

Claudio Franci. Il sindaco castelpianese aspetta risposte da parte della Provincia per la strada del Cipressino, l'appalto dovrebbe partire entro l'anno.

Arcidosso. Affitta la casa per le vacanze: denunciato Giulio Raffi. L'amministrazione assicura che ha fatto rispettare le regole.

Arcidosso

Prorogata l'apertura dell'ufficio del Giudice di Pace

di F.B.

Il giudice di pace di Arcidosso c'è. Per lo meno fino al 29 aprile. Poi si vedrà. Le notizie che stavano circolando in questi giorni a proposito di una ipotetica chiusura di un ufficio per il quale si erano spesi fiumi di inchiostro e di impegni, sono false. Qualcuno aveva visto tutto serrato e aveva cominciato a preoccuparsi. Invece i giorni in cui l'ufficio è rimasto chiuso corrispondevano solo a quelli di ferie del giudice e il 13 settembre era stato un giorno di chiusura dei tribunali. In ogni caso, il sindaco di Arcidosso Emilio Landi si è immediatamente informato per riquadrare ancora una volta i termini della questione e fare il punto di una situazione ormai da anni sul piatto del dibattito anche politico amiatino. Di cosa si tratta, infatti? Dopo la pubblicazione della lunga lista dei giudici di pace periferici che venivano soppressi dal Ministero, un successivo provvedimento del Governo entrato in vigore il 13 settembre 2012 dava due mesi di tempo ai comuni "razionalizzati", per poter chiedere il mantenimento dell'ufficio del Giudice di Pace, a patto che il comune interessato facesse una semplice domanda con la quale si dichiarasse la disponibilità dell'ente interessato a garantire locali e personale amministrativo sufficiente per rendere funzionale il servizio. Invece, il costo del Giudice di Pace, magistrato onorario, avrebbe continuato ad essere a carico al Ministero della Giustizia. Come molti comuni, anche Arcidosso, dopo schermaglie e polemiche politiche, a voto unanime di maggioranza

e opposizione, avanzò, circa un anno fa, richiesta al Ministero per il mantenimento di questo ufficio. Si poneva in questo modo fine a una querelle di vecchia data, che ancora sarebbe irrisolta, se in seguito alle disposizioni nazionali il comune di Arcidosso non avesse vergato quella domanda e chiesto ufficialmente, come il Ministero di Grazia e Giustizia aveva concesso e disposto, il suo mantenimento. E addirittura Arcidosso di domande ne ha fatte due, perché, dopo aver spedito la prima, per soddisfare nuove disposizioni, inoltrò la domanda una seconda volta, entro il termine previsto del 29 aprile 2012. In seguito a quella domanda, dunque, la situazione è al momento stabile fino al 29 aprile 2014. In questo giorno, di fatto, se non vi fosse stata quella richiesta, l'ufficio chiuderebbe di certo: "Ma Arcidosso - spiega il sindaco Landi - a ridosso di quella data, si dovrà interfacciare col Ministero di Grazia e Giustizia proprio perché quella richiesta l'ha presentata e per sentire gli esiti della richiesta. Ci siamo impegnati come comune a garantire il servizio, e per questo mettiamo a disposizione del giudice di pace i nostri locali, c'è la disponibilità di una persona addetta all'ufficio che nel nostro caso è comandata dal comune di Santa Fiora e abbiamo assicurato la presenza di un'altra persona che deve svolgere mansioni di mediazione, per una volta alla settimana e che sarà fornita da vari comuni a turno. Da sottolineare anche - ci tiene a mettere in chiaro Landi - che questo servizio del giudice di pace sarà gestito, poi, come servizio associato dell'Unione dei Comuni Amiata grossetana".

5 domande a Claudio Franci

di F.B.

Il comune di Casteldelpiano si rimette il vestito da lavoro, chiude la festa e va a trattare con regione e provincia. C'è bisogno di soldi, di interventi, di servizi. E c'è anche qualcuno che le promesse fatte le deve mantenere. Finisce il tempo delle festività patronali e si ricomincia il lavoro amministrativo. Attività politica di nuovo al via, a Castel del Piano, dove la settimana delle feste paliesche ha praticamente fermato la routine quotidiana dell'amministrazione. Al sindaco Claudio Franci, dunque, chiediamo da dove si ricomincia. "Ci sono nodi salienti da sciogliere - spiega Franci - Il prosieguo del trasferimento delle funzioni comunali all'unione, il crostino della viabilità e le iniziative di stretta competenza comunale".

Cominciamo dall'Unione, sindaco. Nessuno pareva crederci, all'inizio e invece l'Unione va...

Al momento, istituzionalmente parlando, l'Unione è il fatto più significativo per noi: conclusi o in via di conclusione i trasferimenti da parte degli 8 comuni grossetani di scuola, polizia municipale, tributi, viabilità. Un lavoro immane, per costruire un sistema che comincia a dare i frutti, se si pensa, come esempio significativo, che la polizia, adesso, è presente anche a Castell'azzara e Roccalbegna che non l'aveva per niente. Ma concretizzare questa macchina nuovissima, è impensabile senza fruire di risorse. Occorre, infatti, che tutti gli 8 comuni siano in rete fra loro, che il personale sia formato (sono 140 dipendenti), che l'ente trovi il modo di fare sistema. Chiederemo, dunque, alla regione un incontro per fare presente che se ci sono i soldi per la fusione, a maggior ragione ci devono essere per l'unione, riconosciuta anche dal governo come istituzione necessaria per date realtà. **Ma accanto all'interlocutore regionale, c'è anche quello provinciale. O sbaglio?** Non sono irato con la provincia, che fa quel che può, è vero. Ma le ricordo che la viabilità è per noi sangue vitale. E sulla viabilità tutto tace in provincia. Un degrado indescrivibile sul tratto Pescina Vivo d'Orcia, collegamento che porta all'Autostrada del Sole. Sono montagne russe, quelle, mica una strada. Poi la viabilità che collega tutti e dico tutti i paesi dalla valle alla vetta dell'Amiata. Buche e basta. E poi c'è il Cipressino, con l'impegno della provincia di iniziare i lavori entro il 2013. Sono molto molto preoccupato perché non si muove foglia. Mica si chiede tutto e subito. Ma per lo meno facciamo



il primo lotto del Cipressino. Dunque ci incontreremo anche con la provincia per fare il punto.

E il comune di per sé cosa prepara? Su cosa punta?

Sarebbe sbagliato pensare solo a chiudere i progetti in cantiere (ascensore a palazzo Ginnaschi, viabilità Cellane ecc). Bisogna cogliere altre opportunità. Siamo pronti a partecipare a un bando di 1 milione di euro con un progetto per la sistemazione delle mura. Ma le iniziative ci vogliono soprattutto nel sociale e nel lavoro giovanile. Martedì prossimo andremo in Regione, alla firma del progetto Ecco fatto che ci permette di impiegare due giovani, per un anno, a Montegiovi, e altri 2 ragazzi saranno impiegati all'URP. In poco tempo abbiamo attivato una ventina di progetti per i giovani e bisogna lavorare tanto su questo versante. Ci resta anche la spina della viabilità comunale. Vedremo di mettere insieme 100.000 euro per intervenire in alcuni tratti stradali molto tormentati.

Poi nel 2014 ci saranno le elezioni. Come va sul versante politico?

Il mondo è cambiato dopo le ultime elezioni. Credo proprio ci voglia un rinnovamento. Letta sta facendo il possibile, ma sono convinto che è Renzi colui che rappresenta il rinnovamento. Occorre un leader forte e che sia di rottura col sistema istituzionale e politico della tradizione, dove continuano a prevalere i trasformismi consueti. **Franci, si ripresenterà a candidato a sindaco nel 2014?**

È presto, ancora. Ci devo pensare.

4

Comitato 16 Novembre i ringraziamenti di Laura Flamini

Laura Flamini, presidente Comitato 16 Novembre, ringrazia la Pro-Loce di Montenero che ha donato 600 euro al Comitato 16 Novembre ONLUS, Associazione di malati di malattie neurodegenerative, SLA, SMA, DISTROFIA MUSCOLARE e tutte le altre che provocano non autosufficienza. "Un gesto che mi ha commosso e che mi rende orgogliosa della mia terra, che mi testimonia la sensibilità e la condivisione per quello che da alcuni anni sto portando avanti per i diritti delle persone disabili - commenta la Flamini. Come presidente, a nome di tutto il direttivo del comitato, ringrazio tutti gli organi della Pro-Loce di Montenero, e come figlia di questa nostra bellissima terra il mio grazie personale. La battaglia contro lo stato di solitudine che vivono le persone disabili e le loro famiglie, che ci hanno portato a proteste e

azioni drammatiche, riguardano tutti, anche coloro che oggi non ne hanno bisogno, ed a cui auguro di cuore di non averne mai. Abbiamo fra noi situazioni drammatiche e con quello che ci viene donato aiutiamo chi ne ha più bisogno e cerchiamo di coprire le spese per i viaggi a Roma di chi altrimenti non potrebbe neppure esercitare il suo diritto di protesta. Il ripristino del FNA, fondo non autosufficienza, un sistema di assistenza indiretta, attraverso aiuti economici che consentano di restare a casa assumendo un assistente, sono i nostri obiettivi principali. Per quanto sia pesante per malati nelle mie condizioni, non ci fermeremo fino a quando non avremo costretto questo e qualsiasi Governo a mettere come priorità la condizione dei disabili, 3 milioni e mezzo di persone. Info 339 1905726 e-mail laura.flamini@iabile.it

RISTORANTE Anna

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

PAGANUCCI ILVIO

Olio - Formaggi - Vini - Prodotti tipici

INGROSSO E DETTAGLIO
ORTOFRUTTICOLI

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

Il vaso di Pandora

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

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

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. 328 4786647
www.egasoft.it - info@egasoft.it

Bolide spaziale

illumina la notte di Castel del Piano

di Francesco Ginanneschi

Intorno all'una del mattino di domenica 25 agosto io ed alcuni amici ci trovavamo in Piazza Bellavista a Castel del Piano, quando siamo stati sorpresi da un breve ma forte bagliore proveniente dall'alto. Abbiamo alzato gli occhi e visto una meteora tagliare il cielo muovendosi a velocità impressionante in direzione nord-sud. L'avvistamento è durato una frazione di secondo perché l'oggetto si è subito disintegrato in una miriade di frammenti fiammeggianti.

La Terra è quotidianamente bersaglio di queste pietre siderali che attraversando l'atmosfera si incendiano per attrito. Fortunatamente solo poche raggiungono le terre emerse e gli oceani; la gran parte di esse si consuma completamente a migliaia di chilometri di altezza.



Cade il mito del cane migliore amico dell'uomo?

di Marco Baldo

È sempre stato considerato il più fedele compagno animale dell'uomo. Nessuno ha mai messo in dubbio la sua indefessa idolatria per il padrone. Tutto questo però, pare, debba essere ridiscusso. Una ricerca condotta da alcuni studiosi ungheresi, poi pubblicata sulla rivista

Animal Cognition, ha rivelato infatti che i cani non sono sempre così attaccati all'uomo. In verità l'oggetto del loro amore incondizionato non è il padrone ma bensì ciò che il padrone per loro rappresenta. L'esperimento ha visto come protagonista un robot, che si è "spacciato" per un uomo in carne e ossa e ha interagito con l'amico a quattro zampe. Con sorpresa l'animale ha manifestato affetto anche per il sosia meccanico del suo padrone per nulla distinguendo le due figure, quanto

meno nell'approccio familiare riservato loro. E allora l'equazione immediata ci porta a chiederci se, in realtà, ci siamo sempre sbagliati sul rapporto uomo-cane. A cadere sarebbe un vero e proprio mito, oltre che una delle ultime, poche, certezze sull'esistenza di rapporti veramente scevri di opportunismo. A quanto pare, sempre secondo gli scienziati, non sono le nostre sembianze umane ad attrarre l'animale, bensì i comportamenti. Basta che il robot faccia qualcosa che non lo mostri solo come un pezzo meccanico, che gli faccia una carezza, che gli parli con una voce pre-registrata, e il gioco è fatto. A spingere i ricercatori a queste conclusioni è stato l'esperimento approntato, curioso quanto sottile: gli studiosi hanno utilizzato un robot su cui è stato montato un computer portatile, aperto in modo da assomigliare a una faccia; in più hanno applicato dei guanti bianchi alle braccia. Fatti entrare in

scena i proprietari con i loro fedeli amici, gli uomini hanno iniziato a interagire con il sosia meccanico. Una volta fatti uscire i padroni, i cani, rimasti soli con il robot, che sollevava il braccio indicando la ciotola e invitandoli a mangiare, hanno iniziato a scodinzolare felici. Il robot, per loro, è diventato qualcosa a cui affezionarsi. Poi quando il computer è stato spento, l'amico a quattro zampe ha mostrato meno interesse. La conclusione cui sono pervenuti i ricercatori è stata dunque che il comportamento del robot, molto simile a quello umano, ha affascinato gli animali. "Gli animali percepiscono il mondo in modo differente da noi", ha commentato il professor Luke McNally, dell'università di Edimburgo che ha diretto l'esperimento. La consolazione però sta nel fatto che, in fondo, reagiscono come reagiremmo noi: se qualcuno ci tratta bene, gli prestiamo attenzione.

Castel del Piano, riparte la scuola di musica

di F.B.

Si sono chiuse, il 25 settembre, le iscrizioni alla scuola di musica di Castel del Piano e si profila il buon successo degli anni scorsi. Una scuola che punta anche a diventare punto e luogo di aggregazione e socializzazione per i giovani e giovanissimi. Cambierà anche il maestro della Filarmonica Rossini. Un caleidoscopio di possibilità per i ragazzi che amano la musica e il canto con alcune novità. Intanto si parte da una piattaforma e da una storia

collaudata, perché ormai la scuola di musica di Castel del Piano che si esibisce, in molte manifestazioni, anche davanti al pubblico, è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini comunali. Massimiliano Santella, direttore della scuola, è soddisfatto di come questo vivaio di musicisti sta consolidandosi: "Nel 2012-2013 la scuola di musica ha coinvolto un totale di 112 alunni, portando avanti tre classi di pianoforte, due di chitarra, una di flauto, una di sassofono, una di tromba, una di trombone, una di batteria, due di canto, due di teoria e solfeggio, tre di propedeutica,

due di musica d'insieme, una di canto corale, una di orchestra laboratorio e una nuova classe di clarinetto. Agli ormai collaudati e apprezzati 11 insegnanti quest'anno si è aggiunto l'insegnante di clarinetto Klaus Lessmann clarinettista, sassofonista, compositore, arrangiatore, direttore d'orchestra, che è anche il nuovo maestro della banda di Castel del Piano. Nella scuola, prosegue Santella, si sono formati due gruppi, uno di allievi diretto dal maestro Michele Makarovic che ha realizzato una street band, la "Junior smIF Band" che affronta un genere musicale che va dall'old jazz al moderno funky, e un altro gruppo, formato da docenti della scuola di musica, che affronta uno stile musicale che si potrebbe definire, "soul jazz e more o funk" di altri tempi. Anche quest'anno la scuola punterà molto sulla musica d'insieme, per far sì che gli allievi abbiano, oltre alla preparazione specifica per lo strumento, un momento di aggregazione e socializzazione". La scuola di musica di Castel del Piano fornisce una molteplicità di corsi che vanno dalla propedeutica per i bambini dai 3 anni in su, al canto, ai vari strumenti a fiato (flauto, clarinetto, tromba, trombone, sassofono), alla chitarra, pianoforte, batteria. Dal 01/09/2013 sono aperte le iscrizioni per l'anno scolastico 2013-2014 che si concluderanno il giorno 25/09/2013. Il 28 settembre alle 17.00 presso il palazzo Nerucci, nella sala conferenze del museo si terrà la presentazione dei corsi agli allievi, con comunicazione dei giorni e orari delle lezioni.

È stato realizzato pure un nuovo sito: <http://www.scuoladimusicaitalofazzi.com>

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

cronaca locale

Santa Fiora in musica. Si è chiusa con la Cavalleria rusticana e il coinvolgimento della banda e delle associazioni locali.

Amiata piano festival. Grande qualità per l'evento fortemente voluto dalla Fondazione Bertarelli.

Castel del Piano. Bolide incandescente squarcia i cieli. Cade un luminosissimo meteorite.

Castel del Piano. 28 i cavalli ammessi alle batterie di selezione del palio.

Loriana Fazzi. Trova la foto del padre della prima guerra mondiale e la regala al comune di Castel del Piano.

Malasanità. Due casi di morte in provincia di Grosseto.

Castel del Piano. Il comune presenta il bilancio di genere.

Arcidosso. Don Giovanni propone la fusione delle parrocchie.

Libri per Pantelleria. I Cardellini del fontanino donano il loro.

Castel del Piano. Taglio ai lavori pubblici per una mancata vendita pubblica di un rifugio.

Lia Baffetti. A 62 anni rinuncia all'ingresso in ruolo dopo decenni di precariato: la cattedra era a Porto Santo Stefano e la prof. abita a Castell'Azzara.

Fornaci. Serate conviviali per ricordare le origini.

Seggiano. Una lunga estate di cene e concerti.

Fornaci. Nella frazione arcidosina si festeggiano le radici e l'appartenenza.

Amiata piano festival. Successo dell'evento culturale voluto dalla Fondazione Bertarelli e a Siloe mostra dei dipinti di Lafavia.

Castel del Piano. Palio fai da te, il comune risparmia 15.000 euro per l'organizzazione.

Abbadia San Salvatore. Modifiche alla viabilità in via Gorizia e piazza della Repubblica.

Arcidosso. Al torneo estivo di basket trionfano i Coccodrilli. Successo della manifestazione.

Abbadia San Salvatore. Nel centro storico troppi rifiuti lasciati per le strade dalla raccolta differenziata.

Abbadia San Salvatore. Al festival del bridge ben 18 formazioni.

Santa Fiora. Polemiche sulle tariffe del teleriscaldamento e gli aumenti ingiustificati. Il comune è con i cittadini.

Abbadia San Salvatore. L'Amiata festival chiude col botto e grande spettacolo di Odissea 2001. Ricco programma per la festa organizzata nel piazzale del Club 71.

Radiconfani. Attesa e gran successo del Palio del bigonzo, che ha tenuto banco per diversi giorni.

Castel del Piano. Le Storte è la contrada da battere, cauto il capitano Gabriello Ceccarelli.

Cinigiano. Duello musicale di coppie ad Amiata piano festival.

Castell'Azzara. Ecocompatibilmente, festival alla Sforzesca, in una splendida cornice storica.

Amiata Piano Festival. Musica nuda con Spinetti e Magoni.

Castel del Piano. Non si rimanda l'inizio dell'anno scolastico ed ecco lo sdegno della consulta contro il dirigente scolastico.

Montelaterone. Una troupe della televisione nipponica documenta la bellezza e l'abbandono di questo splendido centro.

Antonella Mansi. Al vertice della Fondazione Mps.

Riondino e Rustici. Evento al Parco Faunistico, in scena Cantiere Zero.

Maria Brunello. Arriva ad Amiata piano festival.

Franco Olivieri. Il presidente dell'Unione contesta la Regione che destina poche risorse per il servizio civile giovanile. Bocciati in modo sistematico i progetti.

Arcidosso. Don Giovanni, parroco castelpianese, corre in aiuto del collega don Franco.

Castel del Piano. Peggiorano le condizioni igieniche al laghetto, con ratti e pesci morti.

Arcidosso. Si parla di terremoti e danni ambientali in un convegno dedicato.

Palio di Castel del Piano. Sempre più sentito l'evento che sta davvero diventando uno degli appuntamenti più importanti non solo della montagna. Grande richiamo. Nel cencio di quest'anno richiami a pace e fertilità.

I luoghi del tempo. Successo della manifestazione organizzata da Lorenzo Luzzetti.

Castel del Piano. 4 posti per il servizio civile per insegnare il web.

Santa Fiora. Bufera sul teleriscaldamento, battaglia sull'aumento dei costi. Anche il Pd in campo. La società ripari i propri errori.

Merigar. Torna il maestro Norbu per dare lezioni.

Potenziale qualitativo delle uve

studio in corso nella zona del Montecucco

di Giancarlo Scalabrelli

Ogni anno all'approssimarsi della vendemmia ci si domanda come sarà quest'annata. Molto spesso per non pregiudicare le prospettive di mercato, anche in annate difficili, si trova il modo di asserire che la qualità della vendemmia sarà ottima, supportando le affermazioni con valide spiegazioni tecniche. La prospettiva di una buona annata serve soprattutto a fidelizzare i consumatori, in particolare quelli che seguono con più attenzione i loro vini preferiti.

Oltre a mantenere vivo l'interesse del mercato c'è in realtà l'esigenza per il produttore di conoscere il potenziale qualitativo di ogni singolo vigneto, al fine di vendemmiare nel momento più opportuno e utilizzare la tecnica di vinificazione più idonea, destinando l'uva più adatta alla produzione della tipologia di vino desiderato. È, infatti, noto che secondo le caratteristiche delle uve si potrà ottenere un vino d'annata (da bere giovane) oppure da affinamento o meglio ancora una riserva.

Poiché negli ultimi anni il clima è assai variabile, l'epoca di vendemmia varia di anno in anno e inoltre, specialmente nel Sangiovese, vitigno principe del nostro territorio, non è scontato che le migliori uve si ottengano in tutte le annate dallo stesso vigneto, poiché è assai sensibile al tipo di e alle condizioni climatiche.

La conseguenza pratica è che in ogni annata

il livello qualitativo e la data ottimale della vendemmia non sono prevedibili in anticipo, ma occorre seguire in campo, la maturazione tecnologica (zuccheri, pH acidità), e quella fenolica (antociani delle bucce, tannini delle bucce e dei vinaccioli). Mentre la maturazione tecnologica è facile da determinare anche a livello aziendale, quella fenolica è molto complessa, perché non sempre c'è sincronizzazione tra la maturazione della buccia e quella dei vinaccioli. Da anni, pertanto, si stanno studiando vari metodi (chimici e sensoriali) in grado di dare risposte attendibili. I metodi chimici di routine forniscono delle informazioni utili sul contenuto totale, ma non ci dicono lo stato di polimerizzazione dei tannini che determina la scomparsa del sapore amaro, dovuto alle catechine monomere. Per giungere a tale determinazione ci vorrebbero complesse analisi di laboratorio che attualmente non sono alla portata della maggior parte delle aziende. Da oltre dieci anni mi sto dedicando allo studio della maturazione fenolica delle uve di diversi vitigni (Sangiovese, Ciliegio, Aleatico, Merlot, Trebbiano e Vermentino) proprio con l'obiettivo di individuare un metodo attuabile a livello sperimentale e aziendale. Dopo aver risolto alcune incongruenze che presentavano i metodi precedentemente proposti lo abbiamo sperimentato nella zona Montecucco, grazie ad un finanziamento della Fondazione Bertarelli. Lo scorso anno abbiamo avuto dei buoni risultati, analizzando dal punto di vista sensoriale sia le uve

di diversi vigneti durante la maturazione, sia i vini ottenuti e, pertanto, su questa base stiamo proseguendo anche nel corrente anno.

La procedura prevede il prelievo periodico di campioni di uva rappresentativi del vigneto che vengono analizzati in laboratorio in modo routinario (zuccheri, acidità, pH), mentre un'aliquota viene utilizzata per l'analisi sensoriale, che condiziona nella degustazione separata e sequenziale delle varie parti dell'acino (buccia, polpa, vinaccioli) previa anonimizzazione dei campioni.

Il nuovo metodo ha una scala di maturità per ogni carattere rilevato, con valori dispari da 1 a 9 (1, 3, 5, 7, 9) ben codificata, sulla base della precedente esperienza, con la possibilità di riconoscere anche valori intermedi (es. 1-3) che per comodità vengono riportati con numeri pari (es. 2). I valori di maturità saranno tanto migliori quanto più si avvicinano al valore max. di 9. In alcuni casi un vigneto può essere vendemmiato anche con valori prossimi a 7.

I singoli valori rilevati in ogni parte dell'acino (buccia, polpa e vinaccioli) ci informano sullo stato di maturazione fenolica e aromatica, fornendo utili indicazioni su come procedere in futuro. I dati possono essere espressi anche in forma grafica oppure utilizzati per ottenere un giudizio d'insieme sulla maturità complessiva dell'acino.

Quest'anno l'epoca di maturazione è più



tardiva rispetto agli ultimi anni, grazie alla maggiore riserva d'acqua accumulata nel periodo inverno-primaverile e alle temperature estive più moderate. Il Sangiovese nell'area del Montecucco si presenta con alcune difformità tra i vigneti nella compattezza dei grappoli in relazione al tipo di terreno, tuttavia, il dato più interessante che sembra emergere dalle indagini finora condotte è che abbiamo una buona polimerizzazione dei tannini, ovvero scarsa presenza di sapore amaro anche in uve non vendemmiate completamente mature. Questa condizione consentirà di avere una ottimale maturazione fenolica alla vendemmia. In sintesi abbiamo delle uve con elevato potenziale fenolico, suscettibili di essere vinificate anche prima del raggiungimento di livelli zuccherini troppo elevati, ovvero meno disagi in cantina e più opportunità di eseguire una scelta vendemmiale per vini da affinamento e da riserva. Grandi opportunità, quindi, per una buona annata di Montecucco.

Lamentarsi nuoce gravemente alla salute

di Maurizio Mambrini

In Italia, e nei piccoli centri in particolare, lo sport più praticato è far prender aria alla bocca, "rinfrescandola" con fiumi di parole, talvolta delle vere e proprie filippiche, nelle cosiddette chiacchiere e lamentele "da bar" che, sebbene utili a passare il tempo, nuocciono però gravemente alla salute. Beninteso, ognuno è libero di chiacchierare e lamentarsi quanto vuole, libertà di parola, libero pensiero e libertà di critica sono sacrosanti, ma per essere tali e rivendicare tale libertà presuppongono, come condizione "sine qua non", un minimo di elaborazione intellettuale, che in molti di questi casi è del tutto latitante.

Detto questo, non tutti si rendono conto poi che quest'abitudine, purtroppo ampiamente consolidata, nuoce gravemente alla salute per una vasta serie di motivi: innanzitutto mina l'integrità fisica di quanti vi si dedicano con costanza e quotidianità generando un accumulo di bile e rabbia, misto ad "invidia" repressa, che è quanto di più deleterio ci possa essere per la felicità dal corpo. «Ci vogliono settantadue muscoli per fare il broncio ma solo dodici per sorridere», dice lo scrittore canadese Mordecai Richler.

A questo evidente spreco di energie che

porta, tra le altre cose, anche a premature ed odiose rughe che segnano il volto, si accompagnano ancor più devastanti effetti intellettivi. Parlare per sentito dire, per frasi fatte, conduce inevitabilmente ad una perdita delle capacità intellettive ed analitiche tra i frequentatori di tale attività. Così facendo infatti, oltre a perpetrare il malcostume tutto italiano della "santa" ignoranza, dall'avere la presunzione di poter disquisire su tutto e di tutto senza essere minamente informati sui fatti, senza avere la benché minima percezione delle dinamiche locali, nazionali o sovranazionali che influenzano e determinano ciò di cui si disquisisce, si rischia seriamente un atrofizzamento del cervello che, se non nutrito costantemente con informazioni nuove, risulta con il tempo incapace di qualsiasi procedimento analitico, e quindi di qualsiasi discorso logico di senso compiuto. Tutto questo, per quanto triste ed avvilente, sarebbe di per sé poca cosa se rimanesse relegato ai singoli individui dediti a tale attività, se non fosse che queste "chiacchiere" si ripercuotono sulla vita dell'intera comunità. Oltre ai "chiaccheratori" in essa ci sono infatti individui, chiamati amministratori, volontari ecc., che hanno scelto di dedicare tempo, fatiche e conoscenze al bene della collettività, sospinti semplicemente

dall'amore per la propria terra, cercando di fare quello che si può con quello che si ha, nella consapevolezza che quanto ideato e messo in pratica non è mai abbastanza e si potrebbe e dovrebbe fare di più. Una parte purtroppo in forte calo per una serie di ragioni (invecchiamento della popolazione, spopolamento, disillusione ecc.) tra le quali sicuramente possiamo annoverare le lamentele vuote ed insensate. Nessuno di quanti si spendono per il bene di tutti pretende, credo, di sentirsi dire "bravo"; non è la ricerca della "gloria" che li spinge a fare quello che fanno, ed è pienamente cosciente della situazione in cui versa la propria comunità (anche loro hanno occhi e orecchie!), ma credo sia estremamente frustrante ricevere vuote critiche ad ogni piè sospinto. Le critiche fanno parte del gioco sì, ma sono ben accette solo quando sono costruttive, o quantomeno quando dimostrano nei fatti e nelle parole di avere alle spalle una minima cognizione di causa. Continuando ad insistere nell'insana abitudine delle lamentele "da bar" si rischia dunque seriamente che questa parte attiva, già fortemente in calo, si estingua del tutto e che la comunità acceleri in maniera irreversibile la propria corsa verso il punto di non

ritorno. Una conseguenza assai più grave ed ingrata di qualche ruga sul volto.

I "chiaccheratori", troppo presi a vedere tutto quello che non funziona, non si sono forse resi conto che siamo rimasti orfani: mamma e babbo, che si chiamassero partiti, province, regioni o quant'altro, sono morti da un pezzo. Siamo rimasti soli, e se vogliamo evitare quella fine, che minacciosa si profila all'orizzonte, non ci resta che rimboccarci le maniche e darci da fare. Non è più il tempo di aspettare che qualcun'altro pensi ed agisca per noi, occorre farsi venire idee e progetti che abbiano alle spalle conoscenze ed analisi della situazione e che mirino ad consolidare il presente, a salvare il salvabile, per poter poi in tal modo ricominciare ad immaginare un futuro. Nel mondo di oggi, e nelle piccole realtà specialmente, non c'è più spazio per delle bamboline che fanno no no, un no vuoto ed inconsistente dietro il quale si nasconde semplicemente la consapevolezza di non aver mai fatto, di non voler fare, realmente niente per cambiare le cose. Se qualcuno si sentisse offeso da quanto sopra me ne scuso, non era certo mia intenzione, ma lo inviterei a riflettere attentamente sul perché si è sentito offeso.

Albergo Ristorante

da

VENERIO

Piazza Carducci 18
58033 - Castel del Piano (GR)



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

Bar il Bagatto



Gelateria artigianale
Primi Piatti e Insalatone

Viale Lazzaretti 1, ARCIDOSSO



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

Arcidosso capitale della scienza

di N.C.

Per tre giorni Arcidosso è tornato ad osservare la scienza con la lente di ingrandimento. Dal 19 al 21 settembre si è radunato al Castello Aldobrandesco di Arcidosso un summit di oltre 30 scienziati italiani e europei per convegni, workshop e seminari che nascono con l'obiettivo di fare il punto della situazione su specifiche tematiche, che rappresentano novità importanti nel panorama delle innovazioni e della ricerca trasformando Arcidosso e l'Amiata in una sorta di capitale mondiale di incontri scientifici. Un evento assai atteso, che ha visto al lavoro insieme studiosi provenienti da tutto il mondo. "È un appuntamento impedibile per la nostra comunità e che ci consegna un enorme bagaglio di conoscenze. - dichiara Landi, Sindaco di Arcidosso - Fin dal suo primo appuntamento, ormai più di dieci anni fa, favoriamo questi giorni di lavoro e studio che trasformano Arcidosso, e in particolare il nostro Castello in un laboratorio scientifico dove guru della fisica si relazionano tra loro e danno vita a dibattiti molto utili a fini scientifici. Ma non

solo, questo summit scientifico assume un valore aggiunto per la nostra cittadinanza, la quale può trovare nelle parole degli scienziati stimoli di conoscenza, di interazioni e di approfondimento." Questa "treggiornata" di scienza porta un titolo in Inglese "Biological complexity: past commitment and future challenge" segno di un'importante apertura del Comune di Arcidosso a nuovi scenari di studio e ricerca. Tra i temi che sono stati affrontati c'è lo studio scientifico delle nanoparticelle. "Dal funzionamento della mente al volo degli uccelli: emergenza tra semplicità e complessità" è invece l'evento aperto a tutta la cittadinanza, tenutosi il 19 settembre presso la sala del consiglio del Comune e che ha affrontato temi tra loro apparentemente distanti e difficili da decodificare nel linguaggio comune ma che invece risultano curiosi e scientificamente accattivanti. "L'importante plusvalore di questo progetto - conclude il Sindaco Landi - è la capacità di trasmettere con semplicità temi oggettivamente di difficile comprensione per un pubblico che nel quotidiano si occupa di tutt'altro." Arcidosso è di nuovo pronta a vestire i panni della scienza.

Cinipide galligeno possibili soluzioni

Si è svolto a Castel del Piano l'importante incontro in materia di Cinipide galligeno, l'insetto che da anni a questa parte terrorizza i castagni amiatini e non solo. Una full immersion coordinata da Giovanni Alessandri di Far Maremma per fare quadrato sul killer che piega in due il raccolto delle castagne e che mette a repentaglio il raccolto di una vasta realtà, come è appunto quella amiatina, una minaccia concreta per il territorio amiatino. Nessuna soluzione che possa veramente sconfiggere l'insetto, tuttavia l'incontro ha aperto spiragli di luce che rendono più ottimisti i castanicoltori locali. Durante l'intera giornata sono emerse due soluzioni ad oggi possibili per rimediare al disagio. La prima è incrementare il lancio di *Torimus Sinensis*, l'antagonista per eccellenza del Cinipide e che con il contributo dei soci dell'Associazione Castagna Igp di cui Lorenzo Fazzi è il presidente e col contributo istituzionale i lanci dovrebbero moltiplicarsi, mentre la seconda soluzione consiste in una potatura "verde" già sperimentata e che ha saputo dare risultati positivi sui castagni.

cronaca locale

Amiata piano festival. Gran successo e forse arriva un auditorium nuovo per 350 persone.

Castel del Piano rifiuti. Topi nel parco, ad ottobre la bonifica. Discarica di tv nel paese vecchio, invece di chiamare il Cosoca.

Castel del Piano Palio. Impegno di Borgo a dare spettacolo anche senza vittoria, parola del capitano Pasqui. 33 cavalli iscritti. Monumento con Gingillo per un'altra vittoria. Ottavo anno da capitano per Lepori. Il popolo del Poggio crede nella vittoria, parola del capitano Mascagni. Polemica per i troppi soldi per cavalli e fuochi artificiali. Favorita è il Poggio. Appello di Giovanna Longo per dedicare un minuto di silenzio alla Siria. La prima prova se l'aggiudica Borgo.

Fernanda Ciri. Si spegne la casteldelpianese che tanto ha dato al suo paese.

Cinigiano. Gemellaggio con Montcuq.

Meteoriti. Molti avvistamenti questa estate, bolide il 24 agosto e poi un altro.

Stribugliano. Gran successo per la Sagra della ricotta.

Castel del Piano. Tetto rotto in chiesa, i soldi ci sono ma i lavori latitano.

Merigar sotto le stelle. Danze e acrobazie dal mondo, spettacolo al palasport di Arcidosso.

Castel del Piano. Il sindaco dà il via alla derattizzazione.

Roccalbegna. Un incontro sull'allevamento ovino.

Castel del Piano. Donata una lavagna, ringraziano le maestre.

Giovanna Longo. No al digiuno del 7 settembre, ma riflessioni.

Giulio Raffi. Denuncia un accanimento ingiustificato per l'affitto di una casa.

Merigar. Seminari tenuti dal maestro Chogyal Namkai Norbu su l'insegnamento Dzogchen e la pratica di Zhi-tro e Changchong.

Memorial Pioli. All'evento sportivo casteldelpianese vince Internos con Alessio Giannetti.

Santa Fiora. Eccesso di donazione di gatti ad una signora che dice basta, l'albergo è pieno!

Fornacina. Dopo la chiusura del salumificio il sindaco Verdi di Santa Fiora assicura che i dipendenti verranno riassorbiti da Grandi salumi italiani di Bagnore.

Castel del Piano. Trionfa Monumento. Perreda, il cavallo ferito è salvo ma non correrà più. Festa di popolo con 15.000 presenze. Soddistazione del sindaco e di tutto il paese. Fuochi artificiali come evento clou. E con Arcidosso si scherza sul meteo favorevole.

Dante Ricciardi. L'allevatore di Stribugliano addolorato per i continui attacchi di lupi al suo gregge.

Abbadia San Salvatore. Tentativo di furto sventato nella notte al Centro rottamazione Amiata, ha funzionato l'allarme.

Teatro Schabernack. Percorso incantato a Montelaterone.

Cieli d'Amiata. Dopo le meteorite estive, si attende una cometa natalizia. Parola di Fausto Rossi.

Arcidosso. Il sindaco Emilio Landi annuncia la realizzazione del depuratore.

Cinipide galligeno. In un convegno si parla di nuove forme di lotta, mentre si annuncia un raccolto di castagne inferiore al 50%. Una vera tragedia.

Daniele Lepori. Il capitano del Monumento dopo l'ultima vittoria passa la mano.

Olio d'Amiata e Maremma. Pronto a conquistare la Cina.

Abbadia San Salvatore. Il taglio selvaggio del bosco riapre la polemica tra gli amanti della montagna.

Scuola. Circa 1000 studenti ai nastri di partenza. Ad Arcidosso 38 bambini alla scuola primaria.

Stragi di greggi. Emergenza, chiudono le aziende, il presidente della Provincia Marras incontra l'allevatore Fernando Tizzi.

Sanità. Franci difende la firma dei patti e la risposta dell'assessore regionale è confortante.

Telefoni in black out. Per troppe ore ad inizio settembre.

I colori del libro. In Val d'Orcia con Fabio Stiassi e Diego Cugia.

Silvio Marchini. Il falegname casteldelpianese completa il restauro della campana. L'unica che ancora suona con la corda.

Monumento. Successo calcolato, preparato e desiderato per la contrada casteldelpianese.

Montelaterone. Un cartello divieto di passeggio anziani.

Arcidosso. Dubbi dell'opposizione su piscina e depuratore.

Arcidosso. Convegno sul tema del terremoto.

Sagra del FunGo AmiAtinO

12-13 E 18-19-20 OTTOBRE 2013 BAGNOLO

SABATO 12 OTTOBRE

- ore 9:00 Visite guidate ai siti minerari dell'Amiata. (Prenotazione obbligatoria, min. 10 pers.: 0564 978823 - 328 1113419; tutti i giorni ore 10:30/12:30 - 17:00/19:00)
- ore 9:30 Visite guidate alle sorgenti del Fiora, alla Peschiera, al centro storico di Santa Fiora. (Prenotazione obbligatoria: 0564 978823 - 328 1113419; tutti i giorni ore 10:30/12:30 - 17:00/19:00)
- ore 12:30 Pranzo al Ristorante della Sagra con piatti tipici a base di funghi.
- ore 16:00 I prodotti dell'Amiata di incontrano: degustazione gratuita di piatti a base di funghi dell'Amiata cucinati con olio Extravergine di Seggiano D.O.P. e abbinati a vini Montecucco D.O.C. organizzata in collaborazione con la Strada del vino Montecucco e dei sapori d'Amiata.
- ore 17:30 Relazione Micologica: "Recenti e nuove intossicazioni funginee" a cura dell'A.M.M.A., presenta il micologo Massimo Panchetti.
- ore 19:00 Apertura Ristorante della Sagra.
- ore 21:00 Serata di ballo con i "Tuareg".

DOMENICA 13 OTTOBRE

- ore 8:30 Passeggiata nei boschi con guide ambientali locali e colazione del fungaiolo gratuita, al Rifugio Fonte delle Monache. (ritrovo presso il Parco Pratuccio. Prenotazione obbligatoria: 347 3153169 - 340 2837726).
- ore 9:30 Inizio allestimento stands espositivi.
- ore 10:00 Apertura Mostra Micologica (la prima in Toscana) a cura dell'A.M.M.A.: M.Panchetti, G. Bonelli, G. Nanni, C. De Francesco.
- ore 12:00 Aperitivo gratuito presso i locali della Mostra Micologica.

- ore 12:30 Pranzo al Ristorante della Sagra con degustazione di piatti tipici, tra cui la famosa zuppa di funghi (antica ricetta del XVI secolo).
- ore 14:00 BadaBimBumBand in "Wanna Gonna Show" la band trasformista (I parte).
- ore 15:00 Dimostrazione del Centro Cinofilo X-Plorer Grifo Dog
- ore 15:30 BadaBimBumBand in "Wanna Gonna Show" la band trasformista (II parte).
- ore 17:00 BadaBimBumBand in "Wanna Gonna Show" la band trasformista (III parte).
- ore 19:00 Apertura Ristorante della Sagra.
- ore 21:00 "I Bolidi" & "Ricover Band": rock italiano ed internazionale.

VENERDÌ 18 OTTOBRE

- ore 20:00 Cena con Delitto: "Lunga vita Presidente!" Cena in cui i partecipanti sono sfidati a risolvere un omicidio inscenato da una compagnia teatrale amatoriale. (Prenotazione obbligatoria entro martedì 15 ottobre: 349 6925463 - 347 4561767, per un min. di 25 e un max. di 80 persone. Menù fisso a base di funghi.)

SABATO 19 OTTOBRE

- ore 9:00 Visite guidate ai siti minerari dell'Amiata. (Prenotazione obbligatoria, min. 10 pers.: 0564 978823 - 328 1113419; tutti i giorni ore 10:30/12:30 - 17:00/19:00)
- ore 9:30 Visite guidate alle sorgenti del Fiora, alla Peschiera, al centro storico di Santa Fiora. (Prenotazione obbligatoria: 0564 978823 - 328 1113419; tutti i giorni ore 10:30/12:30 - 17:00/19:00)
- ore 12:30 Pranzo al Ristorante della Sagra con piatti tipici a base di funghi.

- ore 15:00 Spettacolo: "Li Nadari Giullari" - (I parte)
- ore 16:00 Concorso di scultura per bambini e grandi: tema "Il fungo e il suo ambiente".
- ore 17:00 Spettacolo: "Li Nadari Giullari" - (II parte)
- ore 17:30 Relazione Micologica: "Recenti e nuove intossicazioni funginee" a cura dell'A.M.M.A., presenta il micologo Massimo Panchetti.
- ore 18:00 Premiazione del concorso di scultura.
- ore 19:00 Apertura Ristorante della Sagra.
- ore 21:00 Serata di ballo con gli "Agrodolce".

DOMENICA 20 OTTOBRE

- ore 8:30 Passeggiata nei boschi con guide ambientali locali e colazione del fungaiolo gratuita, al Rifugio Fonte delle Monache. (ritrovo presso il Parco Pratuccio. Prenotazione obbligatoria: 347 3153169 - 340 2837726).
- ore 9:30 Inizio allestimento stands espositivi.
- ore 10:00 Apertura Mostra Micologica (la prima in Toscana) a cura dell'A.M.M.A.: M.Panchetti, G. Bonelli, G. Nanni, C. De Francesco.
- ore 12:00 Aperitivo gratuito presso i locali della Mostra Micologica.
- ore 12:30 Pranzo al Ristorante della Sagra, piatti tipici a base di funghi e degustazioni delle specialità d'autunno.
- ore 13:30 Spettacolo: "I Camerieri PAZZI" a cura della compagnia Nadordelanuit.
- ore 15:30 Spettacolo: "Il Gobbo e la Strega" a cura della compagnia Nadordelanuit.
- ore 16:00 Premiazione del miglior stand con l'assegnazione del Fungo d'Oro.
- ore 17:00 Spettacolo della compagnia "Nadordelanuit".
- ore 17:00 Merenda con funghi ed altre specialità bagnolesi.



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

Istituto di Bellezza Centro Abbronzatura

Le Miroir
di Cini Pamela

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

LOCANDA DEL DOMBI
CUCINA TIPICA

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



di Roberto Tonini

Mio nonno Francesco era un tipo molto semplice, nell'animo e nel mangiare, ma questo non significa che fosse banale. Classe 1892 aveva fatto la prima guerra mondiale in artiglieria e rimase sordo per lo scoppio di qualcosa lì vicino a lui. Prima pensione. Aveva fatto anche una scuola per "conduttore di macchine a vapore" che a quei tempi poteva equivalere ad un brevetto di elicottero oggi, o giù di lì. Entrò in ferrovia a Pisa appena finita la guerra. Poi per ragioni politiche fu "dimesso" e venne in Maremma. Rientrò in ferrovia a Grosseto alla fine della seconda guerra mondiale. Seconda pensione. In Maremma lavorò in una fattoria come capo officina: terza pensione. Ma durante il passaggio del fronte un soldato tedesco volle lasciargli il ricordo di una pallottola che gli entrò poco sopra l'appendicite e uscì da una mela

(natica). Quarta e ultima pensione. Forse a sottolineare il suo carattere bonario si beccò il soprannome de "il frate". Non credo che volesse essere un complimento, ma chi glielo mise non poteva certo immaginare di aver colto un aspetto nascosto e quanto mai importante di mio nonno. Sì, perché lui, come i frati, sapeva trovare certi posti e certe specialità, che avevano per me qualcosa di magico. Come i frati quando vanno a cercarsi un posto per farci un monastero e poi coltivarci celestiali orti. Mio nonno a tavola amava dei piatti che mia nonna Stella ben conosceva e che eseguiva con una maestria che solo chi è cresciuto all'epoca in cui si era vegetariani per necessità, e non per altri e futili motivi, riesce a farli con tali eccelsi risultati. Fra le tante cose che cucinava ricordo in particolare una fettina nel padellino di alluminio (doppia cottura e partenza con olio freddo!) e una specie di sformato di patate, ramerino e conserva (concentrato di pomodoro) fatto in una padella di ferro. Si presentava color del popone (melone). La mattina mio nonno iniziava inevitabilmente con una grossa tazza di smalto riempita di caffè d'orzo e latte dove zuppava del pane crogiato. Mangiava lentamente aiu-

tandosi con un cucchiaino da minestra e con una lentezza che doveva per forza significare che si voleva gustare appieno la sua colazione. Il caffè, o l'orzo, doveva essere bollente da scottarsi la bocca! Questa me l'ha trasmessa. Ma a dimostrazione che sapeva anche di specialità extra casareccia voglio raccontarvi di due scoperte che imparai giustappunto sui 6 anni. Essendo un ex ferroviario aveva un libretto che gli assicurava un tot di biglietti e un tot di chilometri gratis sulle ferrovie. Per questo, io che ho vissuto la mia infanzia più con i miei nonni che con i miei genitori, ho viaggiato molto fin da quando avevo 5 o 6 anni. Per esempio in estate si prendeva il treno e si andava in ferie a Pistoia dove c'era il covo dei Tonini. A dire la verità il covo era ai Mastrilli, un piccolo sobborgo di Pistoia, sulla strada che da Candeglia va verso Santomoro. Poi da lì, a piedi, si risaliva fino al Castel dei Gai, detto brevemente "ai Gai", altro piccolo borgo, in alta collina. Aria fresca, bel panorama e latte fresco tutte le sere, all'imbrunire. Anche quello di capra. Ma per arrivare a destinazione con il treno c'erano due tappe irrinunciabili e memorabili. Una era a Porcari, una piccola stazioncina in provincia

di Lucca. Era sulla linea della fu "Ferrovia Maria Antonia" e sicuramente mio nonno prendeva apposta questa linea con lo scopo di passare proprio da Porcari. Alla fermata del treno si comperava al volo dal finestrino il famosissimo "gelato di Porcari" una specialità che mio nonno decantava per tutto l'anno. Costava 10 lire, e il cono non era poi così grosso. Ma era di una bontà indescrivibile. Fior di latte, sicuramente, e forse anche panna. Altra tappa obbligata e abituale, anche più della prima perché si poteva fare sia d'estate che d'inverno, era alla stazione centrale di Firenze. A Firenze si doveva cambiar treno e nella pausa mio nonno mi portava poco fuori dalla stazione dove c'era un banchetto di trippai. E a 6 anni ho scoperto la bontà del panino con la trippa e con il lampredotto! A me toccava la trippa: calda, fumante profumata, un pizzico di sale al volo e buon appetito. Il lampredotto, un po' più difficile a mangiare nel panino, lo mangiava mio nonno. Che però si sbrodolava quanto e più di me. Ma tanto la mia nonna c'era abituata e con un "Eh, poro Gianni!" sistemava e chiudeva l'argomento. Può un bambino maremmano essere stato più fortunato di come lo sono stato io?

Cronache dall'esilio 12 Sesso e computer

di Giuseppe Corlito

I miei dodici lettori non si facciano illusioni, qui non verranno date particolari dritte per la ricerca di siti pornografici particolarmente piccanti, né indicazioni tecniche sofisticate, che insegnino l'utilizzo delle tecnologie elettroniche ai fini del piacere sessuale, anche se mi dicono che questo è possibile con le opportune apparecchiature. Ma l'estensore di queste cronache non ha particolari esperienze in materia e rimane sostenitore del sistema tradizionale: è noto che quelli della mia generazione continueranno a fare i conti in lire e a fare paragoni disperanti e che continueranno ad essere dilettranti in campo elettronico, condannati a procedere per infiniti tentativi ed errori e a dover ricorrere ai propri figli per farsi aiutare. A questo dovremo aggiungere che sono condannati a continuare a fare all'amore con partner in carne e ossa. Con questa cronaca siamo alla dodicesima, la prima fu pubblicata sul primo ed ultimo (per ora) numero on line de *Il gabellino*, la rivista della Fondazione Bianciardi. È quindi un anno che il NCA è ospite e qualche spiegazione su quale sia l'esilio deve essere fornita. Come si capisce dal rapporto tra PC e sesso, la relazione con la tecnologia elettronica e l'avvento della realtà virtuale condannano irrimediabilmente gli umani alla perdita della realtà sensibile, come sosteneva Franco Fortini in *Insistenze* (1985) agli albori di questo processo. Questo legame è quello che ci permette il contatto con il reale, che constatiamo duramente sbattendoci contro (banalmente contro gli spigoli, ma soprattutto contro le resistenze che le cose offrono al nostro intervento o anche

solo al nostro desiderio) o anche meglio accarezzandolo dolcemente come si usa fare da tempi immemorabili per avviarsi a quella che giustamente la Bibbia chiama "conoscenza carnale". Fin dall'Eden l'albero della conoscenza è il contatto con la superficie vellutata della mela e con quella di Eva, con la pelle e con il corpo femminile (e viceversa o altro a seconda delle scelte sessuali). Ecco l'esilio è la perdita di questo contatto intimo e di grande valenza conoscitiva, del resto gli psico-analisti ci insegnano che la curiosità sessuale, verso la differenza sessuale, è il movente di ogni curiosità verso la conoscenza, ogni passione epistemofila ha al fondo una reale passione carnale. Tutti coloro che celebrano i fasti della democrazia digitale come ha fatto recentemente il suo guru Casaleggio al celeberrimo meeting di Cernobbio, che ha dimostrato come dietro ad ogni movimento politico di massa degli ultimi venti anni c'è la rete, dovrebbero considerare che il famoso "popolo di Seattle" della prima grande manifestazione autoconvocata on line contro la globalizzazione (1999) se non fosse sceso in piazza con i propri corpi, se fosse rimasto ad un meeting virtuale sulla rete, non avrebbe conseguito alcun risultato. Del resto la fonte di ogni libertà sta negli incompressibili bisogni del nostro corpo ed è la ragione per cui ogni dittatura ne vuole il possesso integrale imponendogli le proprie catene o catturandolo nei propri riti (esercizi ginnici, adunanze oceaniche, sfilate al passo dell'oca ecc.). Quindi rimane il mio invito ai giovani naviganti: continuate ad usare il vostro corpo per fare all'amore e per manifestare la vostra ribellione, almeno è quello che continuerò a fare io finché ne avrò il fiato.

Amiata NATURA



di Aurelio Visconti

I finocchio (*Foeniculum vulgare*) è una pianta molto conosciuta e presente in tutto il territorio italiano. Alta fino a due metri questa pianta appartiene alla famiglia delle umbellifere e i suoi fiori gialli formano delle piccole ombrelle piatte. I semi, molto aromatici sono usati per addolcire l'alito oppure per preparare dei gradevoli liquori, le foglie finemente suddivise, si usano per cucinare il pesce oppure per condire l'insalata. La radice in cucina è apprezzata cotta in acqua oppure affettata in insalate. Pianta apprezzata dagli antichi egizi per le sue proprietà digestive, se ne parla nel più importante documento medico giunto a noi il *Papiro Erbes* datato 1550 a.C. Molte sono le leggende popolari legate a questa pianta. La mitologia greca ci dice che Prometeo regalò ai mortali il fuoco sotto forma di carboni ardenti

nascosti nello stelo di un finocchio. Essi chiamavano il finocchio *marathon* perché cresceva nei dintorni del villaggio di Maratona dove gli atenensi sconfissero i persiani nel 490 a.C. I grandi medici dell'antichità, da Ippocrate a Dioscoride al romano Plinio, ne parlano, nel corso dei secoli, come di un rimedio contro differenti tipi di disturbi. Un tempo si dice che i contadini toscani che volevano vendere il loro vino peggiore organizzassero delle merende a base di finocchiona (salame toscano con semi di finocchio) e accompagnassero al piatto del vino difettoso che l'ignaro avventore gradiva perché il finocchio falsa il gusto del vino. Probabilmente da questa consuetudine è nato il proverbio: "Quando voi andate il vino a comprare, state attenti a non farvi infinocchiare".



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



ENOTECA RISTORANTE
 Piazza Matteotti
 53025 Piancastagnaio (SI)
 Tel. 0577 7784104
 info@saxacuntaria.it www.saxacuntaria.it

Chiappini

Stefano

FALEGNAMERIA ARTIGIANA
 Infissi e mobili su misura

SERVIZIO ONORANZE FUNEBRI

VIA ROMA 62/F - 58031 ARCIDOSO (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

Parliamo di musica: il controcanto

di Giancarlo Scalabrelli

Dopo la pausa estiva si riprendono le sane abitudini e i passatempi tra cui il canto corale. È questa una pratica che impone disciplina, tenuta del tempo e modulazione della voce a seconda del pezzo.

Fare musica non è soltanto la pedissequa ripetizione di un pezzo noto, ma rielaborazione, ispirazione ed espressività che si rinnova e si arricchisce man mano che il brano si affina e si esegue.

Sotto quest'aspetto la musica è disciplina di vita, anche sacrificio per l'orario insolito delle prove che impone rinunce di vario genere, tra cui l'esigenza di cantare a stomaco vuoto per sostenere il diaframma.

Chi canta lo fa non solo per gli altri ma per se stesso, pertanto, non potendo fungere nello stesso momento da spettatore, si arricchisce di senso altruistico, con il piacere di fare qualcosa di gradito per gli altri.

Cantando in un coro possiamo cimentarsi in diversi tipi di esecuzione a seconda composizione degli elementi e dei generi. Lo stile più semplice è quello omofonico, la musica del *conductus* si ha quando le diverse voci hanno il medesimo testo e il medesimo ritmo (omoritmia). L'esempio più tipico è il canto gregoriano. Quando invece abbiamo un coro a più voci, si parla di **polifonia** in cui le parti si evolvono simultaneamente nel corso della composizione, mantenendosi differenti l'una dall'altra sia dal punto di vista melodico che ritmico, pur essendo regolate da principi armonici. Dal punto di vista compositivo il termine polifonia si contrappone a quello di **monodia**.

Il contrappunto è molto interessante, poiché si tratta di combinare insieme a una data melodia (o *canto dato*) una o più melodie vocali o strumentali, più o meno autonome (i *contrappunti*). Abbiamo il canto *doppio*, quando le melodie combinate sono tali da consentire l'inversione della loro posizione reciproca, ad esempio quella del tenore si trasferisce al soprano, e viceversa. Queste esecuzioni negli ascoltatori.

Un altro genere, sicuramente meno consueto è il *controcanto*: in questo caso una melodia secondaria si sovrappone o sottostà alla melodia principale. A volte può essere frutto d'improvvisazione, in duetti musicali non corali. L'effetto acustico del controcanto è più difficile da decifrare a un orecchio non sufficientemente esperto.

L'esercizio corale può far parte del nostro vissuto, infatti, potremmo immaginare che anche il parlamento si configuri come un gruppo musicale, che peraltro pare costituito anche da famosi pianisti.

Ad esempio potevamo assimilare la mono-



dia al governo monolocale democristiano del passato, ma certamente quello più frequente è il gruppo polifonico più o meno composito. Sotto questo profilo le esecuzioni possono essere diverse, infatti, se pensiamo alle recenti vicende su IMU, IVA ecc. ci rendiamo conto come i due partiti della grande coalizione abbiano cantato una polifonia senza esplicito contrappunto, la cui l'armonia è durata fintanto che la musica era postpositiva, ovvero predispondeva mediante note sospensive ad una conclusione che sarebbe giunta con il corale finale.

Più recentemente il presidente del consiglio al G20 e nel successivo viaggio negli USA ha espresso una situazione rassicurante riguardo alla stabilità del paese, ai conti pubblici e alle prospettive di ripresa economica, mentre in Italia si sono diffuse le esternazioni del ministro dell'economia (mancanza di copertura per mancato gettito IMU e aumento IVA) e le voci sulla cessione di importanti aziende italiane (Telecom, Alitalia), tipico esempio questo di controcanto. Ma attenzione il controcanto va esercitato ad arte, ovvero deve produrre risultati efficaci per l'ascolto. Credo che nei prossimi giorni al parlamento si cimenteranno nuovamente nelle arti corali, forse anche con nuovi generi: buon ascolto.

Il Barilotto



**La cucina
della tradizione amiatina**

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

Chiusura settimanale invernale mercoledì

Come lo sa
fare lei

A cura di Cinzia Bardelli

Dolce alle nocciole

Ultimamente sono molto indispettita da tutti quei programmi che si occupano di dolci elaborati, scenografici cupcake e gnemoni di marzapane colorato; a farli sarà pure una cosa divertente, ma li avete mai assaggiati? Sembrano di polistirolo, tutta quella glassa sopra è orribile al palato e io mi domando: invece di trasformarvi in terrificanti Willy Wonka e farvi odiare da tutti i vostri amici che sono costretti a mangiare quelle fatine di sughero colorato a fine pasto, perché non prendete il telecomando e trovate il coraggio di mandare a quel paese il boss delle torte e tutta la sua "chiccosissima" famiglia? Andate da vostra nonna di corsa, oppure dalla prima vecchina ganza che incontrate al supermercato e fatevi raccontare il suo dolce preferito, vedrete che senza tanti lustrini e formine di silicone sarete pronte per innamorarvi di nuovo della vita... Ringrazio Francesca Giorgi che mi ha regalato la ricetta di questo dolce semplicissimo che profuma di nocciole e di mattini di fine estate e Francesca Simonetti per la fotografia.

Ingredienti per 4 persone

200 gr di nocciole
150 gr di farina 00,
50 gr di fecola di patate
3 uova
150 gr di zucchero
70 gr di burro
1 cucchiaino di olio di oliva
1 bustina lievito x dolci,

cronaca locale

Protezione civile. Senza sede per problemi finanziari della Provincia al verde.

Claudio Franci. Per il sindaco castelpianese le priorità sono: unione, lavoro, viabilità.

Castel del Piano. Scambio culturale tra il liceo Fermi e il liceo del Vaticano.

1,5 dl di latte,
1 tazzina di caffè (facoltativo)

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il burro fuso, l'olio, le nocciole tritate a farina, la farina, la fecola e il lievito setacciati, il caffè e da ultimo il latte a temperatura ambiente.

Imburrare e infarinare teglia versare il composto e cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora (dipende dal forno...)

**Ricetta di Francesca Giorgi,
fotografia Francesca Simonetti**
<http://www.comelosafarelei.it/>



BOSCAGLI FRANCO SHOW ROOM

RIVENDITA INFISSI DELLE MIGLIORI MARCHE:

Alluminio - Legno - PVC
Legno e Alluminio - Zanzariere

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

**TERMOCAMINI
STUFE A PELLE**

SOPRALUOGHI GRATUITI

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

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

vuoi pubblicare il tuo libro?

ci pensiamo noi!

edizioni
Effigi



www.cpadver-effigi.com

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)

Mille
e una
Danza

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

ANIMO ANIMALE

di **Romina Fantusi**

Accadde tutto oltre 4milioni di anni fa (giorno più, giorno meno). Arrivò il momento in cui l'evoluzione fece degli ominidi delle creature atte alla locomozione bipede. I vantaggi furono enormi: le mani, che non era più necessario usare per muoversi a quattro zampe, potevano ora essere usate per fare altro durante gli spostamenti. Non solo: la nuova disposizione delle vertebre e degli organi fonatori ha reso possibile il linguaggio così come lo abbiamo sviluppato. Uniche pecche del sistema: l'umanità venne afflitta dalla cervicale, dalla possibilità di ballare il Gangman Style e, peggio ancora, a causa del restringimento del bacino, dai dolori del parto. Già, il parto e la maternità. Nove mesi da matrioska e poi un processo che può essere assimilato al voler far uscire una noce da un tubetto di dentifricio. Talmente strano, come sistema, che verrebbe da pensare che Madre Natura, in realtà, sia un uomo.

Ma come funziona tra i nostri compagni di pianeta animali? Ebbene, vi sembrerà strano ma tutto sommato noi siamo tra le specie più fortunate e "semplici" per quanto attiene alla vita sessuale e riproduttiva. Di certo, tra una donna e una femmina di canguro c'è una bella differenza, e non sto parlando solo del marsupio. Quello è il minimo. Mi riferisco ai due uteri e alle tre vagine del simpatico marsupiale. Le due vagine laterali servono a convogliare lo sperma verso i due uteri, mentre la terza vagina serve ad espellere il piccolo. Verrebbe da pensare che Mr. Canguro possa trovarsi un po' in ambascie, visto che ha ben due vagine (la terza non la contiamo, 'che serve ad altro) tra cui scegliere. E invece no. Nessun imbarazzo della scelta dal momento che ha il pene biforcuto e quindi il problema non si pone. Questa, tuttavia, non è l'unica stranezza della fauna australiana. Paese ben strano, l'Australia. Non fanno entrare nemmeno un pacchetto di chewing-gum che non sia stato dichiarato alla dogana perché potrebbe distruggere il loro ecosistema, ma hanno una gran confusione (e abbondanza) di organi sessuali. Il canguro, infatti, non è il solo ad avere un apparato riproduttivo quantomeno elaborato. Almeno, lui, il pene si limita ad averlo biforcuto. L'echidna, una sorta di istrice, fa di meglio. Non solo il pene dell'echidna è lungo ¼ del suo corpo, non solo è biforcuto, ma ogni emipene ha, a sua volta, due punte. Curioso, visto che la femmina ha "solo" due vagine. Perché? Il punto è che la competizione, tra gli echidna maschi, è feroce e, così si dice, "spermatica". La lotta per la femmina non avviene tramite lo scontro fisico come può accadere, ad esempio, tra i cervi, o tramite lo sfoggio di de-



terminate caratteristiche fisiche, come fa il pavone con la sua coda, per intenderci. La competizione spermatica si basa su chi ha gli spermatozoi più efficienti. Una femmina può accoppiarsi anche con dieci maschi di seguito, che aspettano educatamente in fila il loro turno, in rigoroso ordine gerarchico. Urgono spermatozoi che siano numerosi e che vadano dritti alla meta. Ciascuno dei due peni biforcuti, dunque, viene utilizzato a turno, nell'arco della copula, così che ciascuna delle due vagine accolga lo sperma di uno stesso maschio per due volte. A questo punto, la lotta per gli ovuli è tutta affidata agli spermatozoi, che nuotano in formazione per essere più veloci. Pensate il traffico che trova la batteria di spermatozoi dell'ultimo echidna della fila. Manco alla maratona di New York. Dell'apparato riproduttivo dell'ornitorinco si sa poco. Quel che è certo, è che il pene dovrebbe avere due sole punte. Nessuno ha capito il perché di tanto dispiego di armamenti visto che, nella femmina, funziona solo una delle due ovaie, ma stiamo pur sempre parlando di un mammifero che fa le uova, quindi che fosse uno scherzo della natura è risaputo. Non si può non concludere questo excursus sui marsupiali se non parlando del povero mantechino marro-ne. Il poveretto (simile ad un topo), infatti, non solo è il meno famoso tra gli animali sin qui citati, ma è anche quello con il destino più infausto. La competizione per le femmine è feroce e spietata e la copula dura la bellezza di 12 ore (non so se si tratta di 12 ore effettive o di 12 ore così come le intende Sting). Al termine dell'impresa, la bestiola ha subito uno scompenso ormonale tale da procurargli un'immunodepressione che lo porta alla morte. Deve essere per questo che i pesci, onde evitarsi la fatica di conquistare una femmina, fecondano uova già deposte...

Non tutti i pesci, però, sono così pigri. I guppy (presenti in gran numero in tutti gli acquari di acqua dolce), hanno sviluppato un pene vero e proprio, chiamato gonopo-

Sex and the Jungle

La riproduzione... bestiale!

dio. Questo gonopodio è lungo la bellezza della metà del corpo di un guppy e si direbbe che viva quasi una vita propria visto che "punta" letteralmente qualsiasi femmina capiti nei paraggi, la agganci e la feconda. Va detto che, per quanto superdotato, al guppy basta veramente un attimo per adempiere ai suoi doveri coniugali. A proposito di superdotati, parliamo degli opossum, tanto per tornare un momento ai marsupiali che ci danno così tante soddisfazioni. Uno dice "opossum" e subito pensa alla loro capacità di fingersi morti in caso di pericolo. C'è dell'altro. L'opossum può vantare uno dei peni più lunghi in natura, tant'è che deve tenerlo piegato su se stesso in una sorta di fodero. Chi, però, li batte veramente tutti è un'anatra chiamata gobbo rugginoso argentino. Il suo pene (e si noti che tra i volatili i falli veri e propri sono rari) è lungo come il suo corpo. Addirittura, è stato trovato un esemplare il cui organo riproduttore era più lungo del corpo. Pare, tra l'altro, che non sempre il gobbo rugginoso chieda il permesso alla femmina per accoppiarsi. Onde mantenere un certo controllo sulla paternità, la femmina di quest'anatra ha sviluppato un complesso "labirinto" all'interno del suo corpo, quindi non è detto che per il maschio la riproduzione sia garantita. D'altra parte, un potenziale rifiuto da parte della femmina è anche la ragione delle dimensioni notevoli degli attributi degli erbivori: data la posizione prevista per l'accoppiamento è facile, per una femmina poco convinta, piazzare al maschio un calcio ben assestato e potenzialmente pericoloso.

Che pasticcio, non trovate? Per fortuna, esistono animali che son fulgido e tenero esempio dell'amore monogamo e incondizionato, come i cigni e i pinguini. Ecco, mi duole sfatare questo mito ma proprio monogami non sono né i cigni, né i pinguini. Anzi, sui pinguini di Adelia è stato recentemente pubblicato un autentico dossier risalente ai primi del '900 che all'epoca nessuno osò pubblicare per via della quantità di comportamenti che all'epoca vennero considerati "immorali" che questi pinguini adottano. Essendo gli esemplari di questa specie dediti non solo a scappatelle frequenti ma anche a coercizione sessuale, necrofilia e sodomia, all'epoca si preferì non divulgare queste scoperte.

Decisamente, l'accoppiamento può essere un momento piuttosto complicato e per tutti gli altri animali non ha l'aspetto ludico che lo rende interessante a noi primati superiori. Chiedetelo alla vostra gatta. Vi siete mai chiesti perché le gatte aggrediscono il maschio dopo l'accoppiamento? Nella femmina l'ovulazione si ottiene attraverso un trauma, quindi il pene del gatto è spinoso in modo da procurarle il dolore

necessario a renderla fertile. Ovvio che non faccia i salti di gioia dopo la copula. Se la passa comunque meglio della femmina dello squalo grigio, sia chiaro. La riproduzione degli squali è rimasta un mistero per molto tempo ma di recente si è scoperto che gli squali grigi si recano tutti nello stesso posto, in una sorta di canyon sottomarino, per accoppiarsi. Una volta lì, acchiappano con decisione una femmina e ci si accoppiano, tenendola ben ferma con i denti, tutti i denti. Problema: come ho detto, la tengono ben ferma, e anche loro stanno fermi. E' noto che uno squalo non in movimento non si ossigena. Come accoppiarsi, quindi, senza lasciarsi la buccia? Semplice, basta scegliere il luogo giusto in cui farlo! Ricordate che ho detto che si recano tutti nello stesso posto? Non lo scelgono perché è alla moda e si rimorchia più facilmente. Lo scelgono per via della forte corrente. Il maschio tiene ferma la femmina con i denti e la gira in modo che la corrente entri nelle branchie di entrambi, in modo che possano continuare a ricevere ossigeno, sebbene poco. Al termine dell'accoppiamento, i due sono stremati a causa della mancanza di ossigenazione. Nemmeno a dirlo, anche gli squali hanno due emipeni solo che, a differenza dei mammiferi, non li usano contemporaneamente. In realtà, parlare di pene nel caso degli squali è corretto solo fino ad un certo punto: si tratta, di fatto, di una forma modificata delle pinne anali.

Difficile aspettarsi che una cosa naturale come la riproduzione possa prendere pieghe così complicate e bizzarre, vero? E anche su gravidanza e parto ci sarebbe un bel da dire. Le femmine delle varie specie non son mica tutte furbe come quelle dei cavallucci marini, che passano i piccoli al maschio, il quale li custodisce in una sorta di marsupio finché non son pronti per uscire. In natura ci sono molti modi per prepararsi all'arrivo e alla nascita dei piccoli. Prendiamo la rana pipa pipa, ad esempio. Custodisce i propri girini all'interno di vesciche che ha sulla schiena e che, al momento opportuno, esplodono, liberando i piccoli. Il concetto di "momento opportuno", poi, è variabile. Chiedetelo alla vipera. La vipera dà alla luce piccoli già formati e trattandosi di un animale a sangue freddo, ha la capacità di ritardare la nascita se il clima è troppo rigido, in modo di garantire la sopravvivenza alla prole.

Vi starete chiedendo, ora, cosa mi sarà mai preso e perché sia così interessata e informata sul tema della riproduzione e del parto. Ve lo spiegherei molto volentieri ma... credo di aver rotto le acque e quindi devo andare...

A presto!

ilcodicedihodgkin.com

OTTICA LOMBINI



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

Fiocco rosa per Romina!

Una preziosa collaboratrice del nostro giornale, la nostra Romina Fantusi, ha dato alla luce una bellissima bambina. In effetti ci aveva avvisato che le acque le si erano rotte... A lei e alla sua famiglia vanno i nostri migliori auguri!

Benvenuta Claudia!

P.S.: per chi volesse seguire le peripezie di questa giovane donna, visitate il suo blog. Non potrete più farne a meno! ilcodicedihodgkin.com



COCKTAIL

La Concordia, tra show e Fellini

di Gianni Cerasuolo

Scusate tanto, so di appartenere ad una piccola minoranza, ma io non ho visto in tv il recupero e la rotazione della Concordia. Ogni volta che c'è un apparato mediatico schierato, volto la testa dall'altra parte. C'è molta contraddizione con il mestiere che ho fatto per una vita, il giornalista. Ma è così. Ho sempre pensato di portarmi dentro "il buco di Vermicino", quella brutta storia dell'81, Alfredo Rampi che cade in un pozzo, la diretta tv per oltre 40 ore che informa (informa?) minuto per minuto dei tentativi di salvare il piccolo, Pertini che arriva in quella frazione vicino Frascati, la voce straziante del ragazzino, i rantoli, il silenzio, la morte. E poi la retorica, le lacrime vere e quelle false, l'angoscia, il bla bla bla insopportabile degli esperti, dei sociologi, dei massmediologi come all'epoca si usava dire. Il dolore come spettacolo: tutto ebbe inizio allora.

Certo, la Concordia è stato qualcosa di profondamente diverso. Tant'è che uno come Michele Serra ha scritto (nell'"Amica" di Repubblica) che in un primo momento "veniva voglia di dare le dimissioni dal grande share che andava raccogliendosi attorno al Giglio". Ma poi soggiungeva che "...man mano che il relitto guadagnava gradi, e quegli ingegneri e quei tecnici di poche parole uscivano dal palinsesto per andare a lavorare, la lenta fatica della nave impacchettata come Gulliver dai lillipuziani, e indotta a rialzarsi, prendeva il cuore. E si faceva il tifo, si sperava che i lillipuziani ce la facessero...E perfino le telecamere, e quegli altri lillipuziani che le manovrano, verso metà pomeriggio mi sono parsi più utili che dannosi...". Aggiungo anche che io potevo fare la tara su certa morbosità e circoscriverne gli effetti; potevo dunque considerare quell'operazione un capolavoro di alta ingegneria da far vedere al mondo intero. Tuttavia, nessuno mi toglie dalla testa che non si aspettava altro che l'incidente, la catastrofe tecnica e organizzativa in diretta. E poi avevo un altro dubbio che è serpeggiato anche nei ragionamenti lucidi di Adriano Sofri. Quest'ultimo ha scritto infatti (sempre su Repubblica): "Nel Mediterraneo ci sono centinaia di navi affondate o arenate, e solo di carburante superano di venti volte la marea nera della Deepwater Horizon del Golfo del Messico 2010, che superava di dieci volte la Exxon Valdez 1989. Molti relitti militari sono carichi di iprite, di cui ora si riparla tanto. Leggo che ci sono relitti con armi chimiche al largo di Ischia, Manfredonia e Pesaro. Lì pare che bonifi-

che o recuperi costino troppo: tanto non si vedono. ...".

La Concordia, trascinata su quello scoglio del Giglio da un imbecille, andava tolta da lì. Ma quel dispiegamento di telecamere, di web, di talk show mi ha sconcertato e mal disposto alla visione. Fino a provare disgusto quando i politici, come al solito, sono saliti sul carro di Gabrielli, il capo della Protezione Civile, che per un giorno mi ha ricordato Bertolaso, uno che smaniava per apparire, un tizio che (non ne ho le prove ma ne sono certo) doveva darsi un colpo di cipria prima di presentarsi davanti alla telecamere.

La Costa Concordia coricata o dritta ha qualcosa che ricorda le creature di Fellini. Adesso a me appare (con molta fantasia, lo ammetto) come la Venusia del "Casanova", con quei due grandi occhi emergenti. Fellini la realizzò a Cinecittà vicino a quello Studio 5 che era la sua casa. Cinecittà è stata a lungo la casa di quelli che amavano il cinema. Lo si capisce anche guardando quel gioiellino che è l'omaggio di Ettore Scola al suo grande amico romagnolo: "Che strano chiamarsi Federico". Dove ritroviamo un'altra Italia, un vecchio Paese che oramai non esiste più perché l'abbiamo rimosso, cancellato. Non solo il Paese della ricostruzione e del boom, ma anche quello capace di sognare, di ironizzare su se stesso, di fare grandi opere d'arte senza prendersi troppo sul serio. Questo è quello che ci dice Scola parlando di Fellini (e di se stesso). All'opposto di tutto questo c'è il "Sacro GRA", il documentario, anzi il film di Gianfranco Rosi, che ha vinto la mostra del cinema di Venezia. Un'opera pasoliniana con quei personaggi ai limiti (e non solo perché sono ai bordi del grande anello stradale che circonda Roma): prostitute, nobili decaduti, emarginati, persone stravaganti, lavoratori notturni. Sbaglia chi pensa che sia l'ennesimo film su Roma. Quelle periferie che Rosi ha cercato in tre anni di lavoro sono le periferie del mondo, di questo mondo.

Dopo aver visto queste due pellicole, mi sono chiesto in quanti sarebbero andati a vederle. Mi auguro che l'Italia intelligente e migliore, che è tanta, si muova. Ma sono scettico. Abbacinati da Fox Crime, da Law e Order, da C.S.I. e da X Factor non credo che resti ancora spazio per la poesia. Guardatevi però, se vi riesce, una delle ultime scene di "Sacro GRA", quelle parole-coccole tra l'anziana madre e il figlio che lavora di notte sulle autoambulanze. Vi convincerete che non tutto è perduto.

L'esposizione al rumore: normativa e problematiche di sanità pubblica

di Giuseppe Boncompagni

Rumore è ogni emissione sonora con effetti dannosi, indesiderati, molesti o deterioranti la qualità ambientale. Del suono l'orecchio umano percepisce: altezza, timbro e intensità. L'altezza corrisponde alla frequenza di vibrazione (numero di oscillazioni al secondo o Hertz - Hz) della sorgente. Un suono è più alto (o più acuto), quando emesso da un violino rispetto al violoncello, perché le corde del primo vibrano a frequenze maggiori. L'Uomo è sensibile ai suoni compresi tra 16 e 20.000Hz mentre non ode quelle inferiori a 16 (infrasuoni) o superiori a 20.000 (ultrasuoni). Il timbro spiega perché strumenti diversi, emittenti note uguali, siano udite come differenti. Ogni sorgente emana vibrazioni d'intensità maggiore (vibrazioni fondamentali) e altre d'intensità minore, ma di frequenza multipla (vibrazioni secondarie o armoniche). Il timbro è la risultante di ognuna di esse. Il diagramma armonico temporale che ne deriva, è caratteristico di ogni strumento. L'intensità di un suono esprime l'energia per unità di tempo e superficie(Watt/cmq). È percepita per una data frequenza ed è funzione del logaritmo dell'intensità fisica (Legge di Weber-Fechner). Sperimentalmente è possibile tracciare delle curve (isofoniche) prendendo come estremi i valori soglia, di udibilità e dolore, per diversi valori d'intensità fisica e frequenza. Si ottengono così diagrammi, dall'analisi dei quali, si nota come la massima sensibilità dell'orecchio umano è compresa tra 2000 e 4000Hz. Alla frequenza di 1000Hz i valori soglia: di udibilità e dolore corrispondono a valori d'intensità rispettivamente pari a 10^{-16} e 10^{-4} Watt/cmq: distanti 12 Unità Logaritmiche (differenza tra gli esponenti delle potenze di 10). Perciò si usa come Unità di Misura il deciBell: 20 volte il logaritmo decimale del rapporto tra intensità della sorgente e di quella minima udibile dall'orecchio umano. Potremo così dire che, a quella frequenza, la soglia di udibilità ha valore pari a 0dB mentre quella del dolore è di 120. L'esposizione al rumore causa "Danno" alla salute, quando presenta caratteristiche (d'intensità, durata e spettro) tali da determinare riduzioni permanenti dell'udito. Parliamo invece di "Disturbo" per alterazioni reversibili, ancorché dopo riposo e eliminazione della sorgente. Le sensazioni soggettive di disagio, a cui non seguono effetti organici sono definite "Fastidio". Manifestazioni acute sono: rottura di timpano e sordità permanente (per esposizioni superiori a 160dB), dolore timpanico(130-140dB), riduzione temporanea dell'udito con tempi di recupero maggiore dell'esposizione(per valori inferiori a 130dB). Le affezioni croniche si palesano già a 80-90dB e implicano perdite irreversibili, se reiterate nel tempo. Sono insidiose perché interessano dapprima frequenze superiori a 4000Hz. La persona colpita non ha coscienza del rischio. Se lo stimolo nocivo persiste, lo spettro s'allarga rapidamente alle frequenze della voce di conversazione (500, 1000 e 2000Hz) e compare la sordità. Per esposizioni più modeste (60-70dB) compaiono ipertensione arteriosa, astenia, insonnia, calo prestazioni (attenzione, apprendimento, riflessi), disturbi gastroenterici(aumento di acidità e motilità), respiratori (incremento frequenza respiratoria, diminuzione aria inspirata), psichici (depressione). Il DPCM1.3.91 statuisce limiti massimi d'esposizione al rumore in ambi-



enti esterno e abitativo. Si stabiliva per ogni Comune l'adozione della classificazione acustica in zone secondo destinazione del territorio in 6 classi (I-VI) progressivamente più esposte. Aree particolarmente protette (I): destinate a riposo, svago, d'interesse urbanistico, ospedali, scuole, residenze rurali, parchi pubblici). Poi prevalentemente residenziali(II): con traffico autoveicolare locale, bassa densità di popolazione e scarse attività commerciali; Zone di tipo misto(III). Ancora:fascie a intensa attività umana(IV): con elevati traffico e densità, vicine a grandi vie di comunicazione, linee ferroviarie o aeroportuali. Di nuovo: cinture prevalentemente industriali (V). Infine:superfici esclusivamente industriali (VI). A ogni classe sono attribuiti valori massimi in dB diurni (6.00-22.00) e notturni (22.00-06.00). Il criterio "differenziale si applica solo alle zone I-V: differenza tra rumore ambientale e residuo, all'interno d'abitazioni, non deve superare 5dB diurni e 3 notturni. La L.26.10.95 n.447 disciplina materia e compiti di Stato, Regioni e Comuni. Poi la LR 1.12.98 n.89 stabiliva i criteri per il piano classificazione acustica del territorio di competenza comunale, le procedure di approvazione e dei piani di risanamento e miglioramento acustico. Ancora con DPCM14.11.97 si stabilivano: valori limite delle sorgenti sonore di emissione (misurati alla sorgente), di immissione (sul recettore), di attenzione (indicatori di potenziale rischio per la salute) e di qualità (da conseguire nel breve, medio o lungo periodo per la tutela della salute). Con DGR13.7.99 n.788 si fissavano criteri per redigere la documentazione d'impatto acustico (su progetti soggetti a valutazione d'impatto ambientale o per la costruzione di aeroporti, ferrovie, discoteche e altre opere con importanti sorgenti rumorose) e della relazione previsionale di clima acustico (per aree destinate invece a ospedali, scuole e altri recettori sensibili) da parte dei titolari di progetti. Infine con LR22.2.2000 n.77 si regolamentava il sistema di deroghe applicabili per cantieri edili e stradali, manifestazioni pubbliche o aperte al pubblico, aree destinate a spettacolo a carattere temporaneo, mobile e all'aperto. Le ASL, attraverso i servizi di igiene e sanità pubblica, si esprimono in merito limitando le intensità consentite, la durata degli eventi nel corso dell'anno e prescrivendo, se del caso, opere di mitigazione.

Aforisma del mese

Non ti stancare mai di strappare spine, di seminare all'acqua e al vento. La storia non miete a giugno né vendemmia a ottobre. Ha una sola stagione: il tempo.

Ignazio Buttitta

A F F R E T T A T I

STATE PENSANDO DI CAMBIARE LE FINESTRE? È IL MOMENTO GIUSTO!

PER TUTTO IL **2013** POTRAI CAMBIARE LE FINESTRE **E PAGARE MENO TASSE!**

Il Consiglio dei Ministri ha prorogato le detrazioni per tutti gli interventi di riqualificazione energetica delle abitazioni fino 31 dicembre 2013 aumentando l'aliquota dal 55% al 65%

Metallica Tortelli di Tortelli Luciano
Zona Artigianale Fontespilli n. 9
58037- Santa Fiora Monte Amiata (GROSSETO)
TEL. e FAX 0564.953283
www.metallicatortelli.com

QUALI I VANTAGGI

- MENO TASSE:** la spesa per i nuovi infissi sarà portata in detrazione al 65% con notevole abbattimento del vostro reddito.
- MENO CONSUMI:** gli infissi di nuova concezione hanno valori di trasmittanza termica tali da consentire un notevole abbattimento della dispersione termica con un abbattimento del 20-25% dei consumi di riscaldamento.
- PIÙ COMFORT:** i nuovi infissi isolano anche dai rumori esterni garantendo un comfort eccezionale nella vostra casa.

Incanti Notturni a Montelaterone

di Sarah Georg

C'è chi dice che il caso non esiste, che ogni manifestazione della realtà sia concatenata all'altra da una serie di legami, non necessariamente causali...

Si mormora anche che esista una sottile ragione per cui gli eventi avvengono proprio in quella precisa maniera, che ci sia sempre una qualche, a volte recondita, utilità nel loro manifestarsi. Trentadue anni fa, in un paesello dell'Amiata, a Montelaterone, approdò una strana famiglia: viaggiavano su trattori, avevano i pantaloni sformati, magliette a righe tutte diverse e due nasi: uno normale per tutti i giorni e uno rosso a forma di palla per le occasioni speciali.

Erano teatranti, attori, girovaghi, clown. In parole semplici: Pagliacci.

Si fermarono per far nascere una figlia, ripar-



c'era sempre qualcuno che tirava fuori una fisarmonica e qualcun'altro che si metteva a cantare. Erano serate incantevoli.

La modernità fa a gara di velocità con il tempo, e si insinua anche nelle immagini più romantiche: i ragazzini diventano adulti, i telefoni diventano cellulari, la televisione urla sempre più forte. In un paese come Montelaterone, le sedie in mezzo alla strada e le signore che ci stanno sopra per chiacchierare diventano sempre di meno, e nessuno le rimpiange. Il bucolico diventa desolato.

Un bel giorno, nel silenzio di un borgo ormai quasi abbandonato, sotto gli occhi della strana famiglia, i muri si sono messi a parlare. Le luci hanno iniziato a danzare, animando con giochi di ombre, salti e tremolii quelle che all'apparenza erano costruzioni inerti, mentre scricchiolii, echi e soffi eseguivano una ricercatissima partitura.

Montelaterone era lì, e raccontava la sua bellezza...

Una buona storia deve essere raccontata, ancora e ancora. Declinata in mille modi, in versi e in prosa, sostituendo dettagli, cambiando personaggi, stravolgendo finali, inserendoci il vissuto del narratore. Ma va

raccontata.

E così, andava raccontata la storia della bellezza di Montelaterone.

Per un caso (se così lo si può chiamare), a raccogliarla e riportarla c'erano quelli che lo fanno per mestiere, necessità e vocazione.

Così cinque anni fa per la prima volta, il borgo venne ascoltato e poi occupato: quell'angolo andava impreziosito con una poesia, la scalinata richiamava una canzone, mentre la piazzetta avrebbe voluto accogliere un gioco.

E a proposito di gioco: "C'è qualcuno che vuole giocare con noi?" fu la domanda, e arrivarono le risposte: "Io potrei ballare", "Io disegno", "Mi vergogno a dirlo, ma ho dei versi scritti per questo posto", "Noi veniamo a preparare il caciucco per tutti, e visto che ci siamo, possiamo anche cantare una canzone"... Fu sotto una luna di agosto che partì la prima passeggiata guidata, e Montelaterone si offrì ai suoi spettatori: tutti la conoscevano bene, ma non l'avevano mai vista vestita così... Era incantevole!

Da allora, una volta all'anno, il racconto si ripete. Si è spostato a settembre, perché l'odore dell'uva è più adatto di quello delle creme solari. Si ripete per due sere, perché troppi ascoltatori sarebbero indiscreti. A giocare con la famiglia arrivano professionisti da tutt'Italia, e ci sono sempre quelli della prima ora.

Per una volta all'anno, Montelaterone diventa la protagonista di un percorso intarsiato di musica, poesia, immagini e brevi azioni teatrali.

Accoglie un pubblico silenzioso, attento, sensibile e incantato.

Perché bellezza chiama bellezza.

E non è un caso.

Libro del Mese ^{edizioni} Effigi

L'Abbadia dei meschieri

Impara l'arte e mettila da parte

La Bottega de' i' tempu passu, a cura di Giuseppe Sani

Falegnami, barbieri, artigiani di ogni posto, minatori. I personaggi del paese di una volta, che ne segneranno l'autonomia culturale; un piccolo scrigno di memoria e umanità che riemerge dai ricordi. Un salto indietro nel tempo, in un passato che ha in sé un fascino tutto particolare, capace di suscitare i sentimenti più vari, di stimolare momenti di riflessione e, soprattutto, di trasmettere qualche utile insegnamento. Si parla delle attività artigianali, descritte minuziosamente e personalizzate con cognizione, si parla non solo di dedizione al lavoro, di spirito di sacrificio, di ruolo delle donne, d'imponente necessità di risparmio, di rispetto verso tutto ciò che dà sostentamento, di ingegno, di acume e di creatività, ma anche di teatro, di istituzioni, di importanti interventi ed infine di espansione del paese. Nel complesso, però, la realtà sociale del secolo scorso che viene presentata è una realtà ancora molto semplice, senza grandi ricchezze e senza nomi eccellenti, che, dopo aver superato i disastri di una guerra devastante, può finalmente aspirare a giorni migliori, lontani da quella miseria, che era invece stata la caratteristica dei precedenti decenni.



tirano presto, tornarono spesso, finché non fu chiaro che erano rimasti.

Ogni anno presentavano al paese uno dei loro spettacoli, e tutti gli abitanti, i vicini, i conoscenti, portavano la seggiolina in piazza e li guardavano. Non sempre li capivano. Forse perché arrivavano da lontano, e il loro modo di raccontare era diverso. Forse perché li conoscevano senza maschera, sapevano cosa mangiavano, quali e quanti ospiti avevano, e questo distraeva l'attenzione. Forse, semplicemente perché in un paese ci si conosce, anche coi forestieri, e va bene così. Erano contenti, e dopo gli spettacoli



PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN LEGNO

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

**Vi aspetto nel mio
a Seggiano Caffè 60**

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



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

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

Turismo
Gestione strutture
turistico-alberghiere



La Ricetta Giusta

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



Cose Belle

FATARELLA E. & G.



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

Eroi e Supereroi...? Anche no!!

di Cristina Gagliardi

Dagli eroi classici dell'antichità, da Ulisse omerico e Enea virgiliano, attraverso i tanti, troppi della letteratura di ogni luogo e di ogni tempo, la personalità eroica, eccezionale, ha sempre abitato tra di noi.

Personalmente preferisco di gran lunga gli uomini "minori" che si affacciano alla letteratura contemporanea, maggiormente eroi perché armati di coraggio per vivere un'esistenza spesso dolorosa, che, senza superpoteri né armi o marchingegni di sorta, può essere davvero un'impresa difficile, di per sé...figuriamoci nell'eventualità di dover soccorrere sé stessi e gli altri!

L'eroe del mito e della cultura, dotato di forza e di coraggio, di stirpe nobile, quasi un semi-dio, compie imprese straordinarie per proteggere il prossimo, ammantandosi di gloria, finanche al sacrificio di sé.

Mi piace pensare invece all'eroismo di ognuno, a tutti gli eroi senza nome, che non devono approdare a nessun cambio d'identità per diventare super. È più difficile, più meritevole, essere eroi di se stessi e degli altri indossando gli abiti umili della normalità che non le vesti luccicanti della straordinarietà.

Dalla letteratura ai fumetti, come ormai è nostra consuetudine, incontriamo i supereroi, anch'essi classicamente caratterizzati, dotati di un alter ego con abilità straordinarie rispetto alla norma. Combattono contro i cattivi, i supercriminali, i mostri, i disastri naturali.

Anche in questo caso è il prefisso super a far da padrone: i supereroi dei fumetti, come i superuomini eroi di tanta letteratura, si elevano al di sopra degli altri, con la loro duplice identità, ben nascosta da quella comune. Sono personaggi positivi, senza macchia, dotati di superpoteri.

Parliamo allora del supereroe per eccellenza: Paperinik, l'alter ego mascherato di Paperino Paolino.

Non è il solo della banda Disney, gli fanno compagnia Tuba Mascherata (Paperon de' Paperoni), Paperinika (Paperina), Paper Bat (Paperoga), Bat Carioca (Josè Carioca), Super Pippo (Pippo), con il suo pigiamino rosso, la S sul petto e il mantello azzurro, super grazie alle arachidi che nascono nel suo giardino, Supergilberto (Gilberto). C'è anche il Commissario Basettoni, anche se non possiamo dire che si tratti di un vero supereroe, sebbene si parli di lui come di un supercommissario.

Per saperne di più vale la pena di leggere "Da Paperinik a PK. Viaggio fra i supereroi Disney", una pubblicazione a cura di Carlo Chendi e Sergio Badino, edito nel 2009 come catalogo della XXXVII edizione della Mostra internazionale dei Cartoonists di Rapallo. Ma torniamo a lui, al nostro amato papero! Paperinik nasce dalla magia di Elisa Penna, redattrice, Giovan Battista Carpi, disegnatore, Guido Martina, sceneggiatore e appare per la prima volta nell'anno 1969, su Topolino.

Questo papero pigro e sfortunato, con indosso il suo costume diventa come per magia un giustiziere. Neppure i nipotini Qui, Quo e Qua sanno che lo zio custodisce in un covo sotterraneo, nel segreto della sua casa, tutta l'attrezzatura super: c'è un ascensore, nascosto nell'armadio della sua camera da letto, che porta agli ingegnosi marchingegni inventati appositamente per lui da Archimede Pitagorico (chi altri sennò?).

Con gli stivali gialli, dotati di molle sulla suola, che gli consentono di saltare, o di ventose per arrampicarsi sui muri, il suo zaino a razzo e i due mini razzi ai lati della cintura il gioco è fatto, e Paperino si riscatta... Ne siamo sicuri?

No, anzi, ci piace meno, anche la sua versione più fantascientifica di PK, che intra-

prende perfino avventure spaziali, risulta artificiosa. Lo preferiamo Paperino Paolino, vestito da marinaio, senza pantaloni, mentre sonnecchia sulla sua amaca o si precipita trafelato al deposito dello zio...

Lui è uno di noi... altro che supereroe...

uno sfortunato, al quale va tutta la nostra simpatia e la nostra solidarietà, quella di cui Paperinik "il grande", sembra non avere affatto bisogno.

Peggio per lui!

Rocca Aldobrandesca mostra di Luciano Pasquini

Interesse e buona partecipazione hanno accompagnato la prima settimana di apertura della mostra "Dagli angoli d'ombra agli orizzonti dipinti" del pittore fiorentino Luciano Pasquini, allestita negli spazi della Rocca Aldobrandesca di Pincastagnaio. L'esposizione rimarrà aperta fino a domenica 3 novembre e nel suo finale accompagnerà il Crastatone, tradizionale manifestazione dedicata alla castagna e ai sapori dell'Amiata che torna protagonista dal 31 ottobre al 3 novembre.

La mostra raccoglie diverse tele dove la natura è protagonista assoluta e unica fonte d'ispirazione per Pasquini, che raffigura nelle sue opere - paesaggi, soggetti floreali e mosaici di tetti - l'unione e le sensazioni che pietre, alberi, fiori e erbe sembrano sussurrargli dalle sue amate colline. L'esposizione è accompagnata per tutta la durata dalla proiezione del film-documentario biografico dedicato alla vita artistica del pittore, ideato e prodotto da Michelangelo Pepe, regista Rai di trasmissioni quali "Superquark" e "Ulisse". Nel corso della mostra sarà presentata anche la nuova monografia edita da Editoriale Giorgio Mondadori, con la prefazione di Tullio De Mauro e le testimonianze di Cristina Acidini, Giovanni Faccenda, Salvatore Italia, Domenico Montalto e Claudio Strinati, accanto alla poesia di Riccardo Melotti.

Informazioni. La mostra "Dagli angoli d'ombra agli orizzonti dipinti" di Luciano Pasquini è aperta nei giorni di sabato e domenica e dal 31 ottobre al 3 novembre, in occasione della Festa del "Crastatone", dalle ore 10 alle ore 12.30 e dalle ore 16 alle ore 19.30. Per aperture straordinarie rispetto all'orario previsto, è possibile chiamare i numeri 0577-7844134, 333-3986794 oppure 338-4079273.



S.T.A.  **RIELLO**

Vendita e assistenza

Caldaje 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

 **Tosti**
lavorazione materiali
compositi

58033 Castel del Piano (GR)

Tel. +39 0564 955358 r.a. - Fax +39 0564 956681

e-mail: tostisas@tin.it • www.tostisrl.it

C&P
adver
WEB

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

0564 967139

web.cpadver.it

Fai del tuo sito web uno strumento di lavoro indispensabile.

Vieni a trovarci per conoscere la nostra offerta.



ASSOCIAZIONE

PROVINCIALE

DI GROSSETO

**Per lo sviluppo
delle imprese
artigiane**



Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa

Festa d'autunno

ad Abbadia il secondo e terzo fine settimana di ottobre

di **Ilaria Martini**

Ad Abbadia, anche quest'anno si rinnova il tradizionale appuntamento con la Festa d'Autunno, il secondo e terzo fine settimana di Ottobre, 11-12-13 Ottobre e 18-19-20 Ottobre 2013.

Le vie del centro storico si adornano dell'autunno con i suggestivi allestimenti, il profumo di castagne e mosto inebria le viuzze di pietre, mentre i bracieri ed il crepitio dei fuochi scandiscono la cottura delle caldaroste. Abbadia per l'occasione ritorna indietro nel tempo: le botteghe sono aperte e gli artigiani a lavoro, mentre gli antichi giochi popolari sono riproposti nelle piazze per far divertire piccoli e grandi.

Gli stand gastronomici, che offrono la possibilità di degustare i piatti tipici della tradizione amiatina, sono presenti sia in Piazzale Michelangelo, di fronte all'Abbazia del Santissimo Salvatore, sia nelle cantine del centro storico, messe a disposizione dai terzi.

I *funghi* e le *castagne* rappresentano l'alimento tradizionale della popolazione amiatina. La farina di castagne, che sostituì per secoli quella di grano, viene utilizzata per preparare la polenta ed il famoso dolce tipico "castagnaccio". I funghi sono cucinati negli stand secondo la sapiente tradizione badenga. La Festa d'Autunno vuole rievocare queste antiche usanze e trasmettere ai

suoi visitatori l'amore per la genuinità e per i sapori antichi.

Lungo le vie sono presenti numerose mostre fotografiche, itinerari pittorici, esposizioni di artigianato, collezionismo e piccolo antiquariato, che danno un'allegria tutta particolare alla festa. Gli spettacoli itineranti e gli intrattenimenti contribuiscono poi ad un'atmosfera magica, sospesa tra passato e presente. La sera sono previsti spettacoli di musica dal vivo nelle piazzette del centro storico.

Gli amanti della natura, inoltre, nelle mattine di sabato e domenica, avranno la possibilità di partecipare a escursioni nei boschi alla scoperta di funghi e castagne, sotto la guida di esperti.

Durante il periodo della Festa sarà possibile anche visite guidate al Parco Museo Minerario di Abbadia San Salvatore, con il treno dei minatori in Galleria VII, con la guida dagli ex-minatori.

Un'occasione unica quindi per gustarsi l'atmosfera e la storia di un antico borgo medievale e visitare la faggeta più grande d'Europa. Domenica 13 Ottobre poi la Festa d'Autunno sarà affiancata dal Mercatino "Polvere e Tarli", situato in Viale Roma, mercatino di collezionismo, antiquariato e artigianato.

Per informazioni e prenotazioni su tutte le attività previste in occasione della Festa d'Autunno è possibile contattare l'Ufficio Proloco di Abbadia al numero 0577778324.

Arcidosso, grande successo per la festa dei nonni

di **Nicola Ciuffoletti**

Ha preso il via ad Arcidosso un'importante festa dedicata alla figura dei nonni. La saggezza degli anni trascorsi, una vita di esperienze, uno spirito nobile costruito in un passato non sempre felice e tanti insegnamenti da elargire alle generazioni che governeranno il futuro. Da sempre i giovani crescono trovando nelle figure dei nonni importanti punti di riferimento e spunti per coordinare le nuove dinamiche.

"La Festa dei nonni", che si è protratta fino a domenica 6 ottobre, organizzata e gestita dal centro sociale R.Corsini di Arcidosso con l'importante patrocinio e collaborazione del Comune di Arcidosso, dell'Unione dei Comuni Amiata Grossetana e della Coop Unione Amiata è giunta alla sua terza edizione ed in poco tempo è divenuta un appuntamento centrale per l'intero territorio Amiatino, richiamando a sé una presenza massiccia di nonni.

La kermesse è stata inaugurata con un progetto teatrale che ha visto come protagonisti i bambini della Scuola dell'Infanzia di Arcidosso che hanno recitato poesie e canti ai Nonni ospiti della Casa di Riposo di Arcidosso i quali hanno consegnato anche dei piccoli doni. Nei giorni successivi performance teatrali presso il teatro degli Unanimità di Arcidosso e approfondimenti culturali che hanno visto come protagonista la famosa Nonna Lucia Tosti, creatrice e interprete del personaggio storico del vernacolo maremmano e toscano "Argia" hanno accompagnato la settimana amiatina volta a celebrare la nobile figura del nonno e che si è conclusa domenica

7 Ottobre con l'intervento del Sindaco Emilio Landi e un pranzo.

"L'evento nasce con lo scopo di riportare in auge l'importante figura del Nonno - afferma Giulio Mazzarelli, coordinatore dell'evento, nonno due volte e figura socialmente importante per Arcidosso - simbolo di educazione, tradizione e per molti, purtroppo anche di mantenimento economico. Una festa giovane ma che fin da subito ha saputo piantare radici profonde nel nostro territorio questo grazie ad una buona comunicazione e promozione che è stata fatta. Un evento che abbiamo deciso di spalmare nell'arco di un'intera settimana coinvolgendo bambini i quali hanno lo straordinario potere di richiamare l'attenzione di padri, madri e nonni. La manifestazione - continua Mazzarelli - è partita non a caso Mercoledì 2 Ottobre, giornata celebrativa in America in onore "degli angeli custodi". Questa è la prima festa nel territorio Amiatino grossetano e tra i prossimi obiettivi del Centro Sociale "R. Corsini" di Arcidosso, congiuntamente a Rosario Renzi, Presidente provinciale Ancescaio c'è sicuramente quello di ampliare la festa al territorio provinciale. L'importante novità di questo anno - conclude il coordinatore dell'evento - è stata la consegna del riconoscimento come "Nonno dell'anno" al Dottor Pallini 88enne e figura importante per la nostra comunità."



Montenero

Muore Lorenzo Cingottini

di **F.B.**

Montenero perde un pezzo della sua anima comunitaria. E' morto, infatti, a soli 58 anni, Lorenzo Cingottini, di Montenero d'Orcia. Un dolore al petto mentre stava andando con la sua motocicletta a Grosseto, passando per la strada provinciale del Tollerio (Roccastrada). Lorenzo era da più di un anno che combatteva con una dura malattia, ma aveva reagito alla grande continuando a vivere con entusiasmo, come gli suggeriva il suo carattere, costruttivo e ottimista. Ma il 19 settembre non c'è stato nulla da fare. Forse un infarto se l'è portato via. Lorenzo si è sentito male ed è caduto dalla sua moto. Dopo l'intervento, sul posto, dei vigili di Roccastrada, è spirato al Pronto soccorso dell'ospedale di Grosseto. Con lui se ne vanno 30 anni di vita montenerina, perché Cingottini era stato presente in tante associazioni, gruppi, anche politici. Era stato, infatti, consigliere comunale di centro-sinistra per 5 anni, nell'assise di Castel del Piano, tanto che il sindaco Claudio Franci ci tiene a sotto-

lineare questo suo impegno politico: "Era una persona che amava il suo paese e in quei cinque anni si è speso molto in sede amministrativa per il bene della comunità montenerina. E' stato un grande amico". Lorenzo Cingottini era stato anche presidente della Pro Loco di Montenero e aveva contribuito alle molte iniziative per cui la pro loco del borgo si distingue ancora oggi: la festa di San Servilio, la motosgassata del Montecucco, il concorso Oliva d'oro e tantissime altre brillanti manifestazioni di cui oggi la comunità va fiera. E sempre lo stesso sindaco Franci rammenta che Lorenzo aveva partecipato con grande convinzione all'attività della cooperativa montenerina "progresso e libertà", oggi chiusa. Caposquadra dei vigili del fuoco di Arcidosso per 30 anni, era andato in pensione da poco e subito dopo c'era stata la scoperta della grave malattia contro la quale ha lottato fino all'ultimo. Lascia la moglie, Lorian Giannetti e una figlia, Pamela, ormai adulta. Grande commozione e partecipazione collettiva al funerale celebrato a Montenero d'Orcia.

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

Ristorante • Pizzeria
ANTICA MACINA

leggere effigi

www.cpadver-effigi.com

 A CURA DEL COMITATO RECUPERO ARTISTICO E STORICO DI CASTEL DEL PIANO TOSCANA SCONOSCIUTA 2013 1909 - L'Amiata e la Toscana meridionale viste attraverso gli occhi incantati e colti dell'ultimo dei viaggiatori romantici inglesi.	 RICCARDO PARIGI, MASSIMO SOZZI NONNA CLARA E LA NOTTE DI HALLOWEEN 2013 Nonna Clara non è una tranquilla vecchietta ma un'agente dei Servizi Segreti, incaricata di sgominare una banda di criminali. Riuscirà a concludere la sua missione con l'aiuto dei suoi nipotini e forse dei spiritelli che si manifestano la Notte di Halloween...	 ENZO PARABOLANI LA BAITA 2013 Rinchiudersi in una baita per fuggire da una società che non si comprende. Ma durante una tempesta di neve, alla porta si ode l'imprevedibile bussare di una mano. È la mano di Tiziana.	 MAURIZIO CAVINA LUCI SPENTE NELLA STORIA 2013 Storie effettivamente accadute durante la Seconda Guerra Mondiale ma sconosciute alla maggior parte degli italiani rioriscoprono per mezzo di un romanzo.
---	---	---	--

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

edizioni
Effigi

di Carlo Bencini

Maria Benocci parlava poco, quando lo faceva la voce stridula come il gracidiare di una rana rendeva amabile il suo silenzio. Una fortuna rara gli capitò il 4 maggio del 1984, tanto che la sua più cara amica - Anna Malugacci - da fidata compagna di vita divenne la sua peggior nemica. Perché a volte i mulinelli dell'animo umano storpiano volentieri le apparenze; o meglio, accidenti e fortune imprevedute riescono a farci toccare ciò che è l'essenza del reale, più di quanto non facciano le numerose giornate che trascorriamo dentro la trasparente campana di vetro del banale quotidiano, e delle nostre piccole rassicuranti certezze. Maria cadde quel giorno, mentre scendeva le scale di casa, sbattendo forte la testa su un gradino, e la sua voce divenne melodiosa e vellutata come il suono di un flauto antico. Se prima come apriva bocca tutti scappavano da allora si fece a gara a starle vicino, ma non solo, anche la mente le si era trasformata addolcendo i suoi pensieri e rendendola cara a chi voleva ascolto e comprensione. Il marito era rimasto sbalordito da quel cambiamento: dopo aver benedetto Dio per quel dono meraviglioso e insperato, si mise a fare il ragazzino spinto verso una nuova serena giovinezza dalla gioia che gli aveva pervaso l'animo. Era infatti Maria molto più tollerante di prima; aveva smesso di brontolare e di remare sempre contro di lui, accettava ora qualsiasi suo atteggiamento, anche quello più sconveniente. Anna aveva sempre frequentato la casa della Benocci, si può dire che fosse riuscita con il tempo quasi a far parte della famiglia: si metteva a sedere nella poltrona del soggiorno, accanto a quella di Maria, parlando per ore insieme a lei, ogni tanto una tazzina di caffè interrompeva quelle chiacchiere a due. Le conversazioni erano guidate dalla Malugacci, che senza interruzione giudicava e sentenziava sulla vita di molti, alcuni vicini a quel mondo altri lontani; Maria ascoltava, raramente dissentiva, ma quando lo faceva sembrava che contemporaneamente chiedesse scusa della sua temerarietà. Ora invece era lei che sicura, con calma autorevole, gestiva quel ragionare su tutti; le riusciva bene aiutata dal carisma di quella nuova situazione che costringeva ad ascoltarla. Aveva preso ad alzarsi dalla poltrona spinta dall'anima sua, serena come non mai, e a volteggiare leggera per le stanze della casa lasciando intorno a sé un'atmosfera di pace gioiosa mentre intanto continuava a parlare

facendo pendere dalle sue labbra chiunque le fosse stato vicino. Anna provò a resistere con tutta sé stessa a quella nuova situazione, ma alla lunga cedette e si incupì. L'odio non nasce da situazioni repentine che colpiscono improvvisamente, ma sedimenta nel pelago del cuore con lentezza a volte esasperante, attraverso uno stillicidio di sentimenti sgorganti da frustrazioni o da amor proprio avvilito, o creati da convinzioni sulla nostra posizione sociale o familiare che crollando distruggono un castello psicologico basato su menzogne a noi stessi e su simulazioni di atteggiamenti non autentici. Anna più guardava Maria più le sembrava cattiva e falsa: la voce era senz'altro il frutto di qualche cura segreta speciale, quel suo nuovo modo di proporsi il risultato dell'uso di psicofarmaci. Ai suoi occhi aveva cambiato anche la fisionomia del viso, ecco sì, il viso soprattutto, sembrava un altro. Aveva meno rughe, la pelle era più rosea e tirata; Anna pensò che l'amica si fosse sottoposta a chissà quale trattamento di chirurgia estetica. "Hai fatto tutto questo per gelosia. Te lo leggo in quegli occhi vivaci e limpidi, nella scioltezza delle tue parole, nella bramata voglia che traspare dai tuoi gesti di essere al centro del nostro mondo. Sì cara vecchia amica... del NOSTRO mondo, anzi del MIO! Brava, sei stata proprio brava. Metamorfofi impeccabile. Ti odio, sì ti odio col cuore e con la mente". Cominciò a desiderare di fargliela pagare. Il marito di Maria era un bell'uomo, attratto spesso da sottane e scollature, dimenticava con facilità di essere sposato. Mentre i pomeriggi passavano e le stanze di quella casa si riempivano di rancore, due ombre cominciarono a far capolino, tra le tende ed i mobili, furtive e veloci; due ombre che finivano per sfiorarsi e fondersi a volte in una sola. L'uomo e l'amica seguivano i discorsi di Maria in disparte restando lontani dalla conversazione; prendendo a pretesto ora una rivista ora un ricordo comune, cominciavano a parlare con innocenza e si allontanavano con garbo studiato dal gruppo di amici riunito in salotto. Prima un sorriso malizioso, poi un gesto d'invito e uno sfiorarsi di mani, si arrivò in fine con lo scorrere dei giorni ad incontri d'amore in ore sicure. Anna legò a sé Osvaldo - questo il nome del marito - donandogli totalmente e senza pudore, spinta dalla voglia di privare la rivale della sua vita affettuosa, e felice di poterla guardare negli occhi con aria candida, ma con un'anima torbidamente soddisfatta. Nessuno capì ciò che stava avvenendo in principio, ma la vendetta

non avrebbe avuto sapore se tenuta nascosta. Fu così che la donna fece in modo che la moglie, di ritorno dal parrucchiere, li trovasse a letto insieme in un pomeriggio d'autunno. Ma Maria fece finta di niente, li perdonò entrambi e nessuno lo seppe. Mai peggior dispetto poteva esser fatto ad Anna: già pregustava l'umiliazione dell'amica, lei che messa in disparte si era presa quell'uomo così amato, così importante nella vita dell'altra, che su di lui si era appoggiata, emarginata dal suo difetto, con forza e cieca fiducia. La Benocci da quel momento nascose dietro il suono pulito ed elegante della sua voce un magma infuocato di tormento, di tortura dei sensi e dell'anima: volentieri si sorprende a immaginarseli morti. Ma da fuori pareva distaccata e niente trapelava all'esterno! Anzi era ancora più dolce, più calma e tanta fu la sorpresa quando un mattino trovarono Osvaldo morto nel letto in un lago di sangue, mentre grande fu la gioia di Anna nel sentire che la voce dell'amica, da quell'istante tornò ciò che era; un gracidiare di rane intorno a uno stagno di volti non più am-

mirati ma compiaciuti da tanto scandalo di cui parlar in quelle sere nei salotti e nei bar.

TRATTORIA



La Tagliola

Tel. 0564 967351 - Bagnoli, Arcidosso

PuntoSIMPLY MARKET

Voi & noi... vicini per la spesa

CASTEL DEL PIANO • Via Dante Alighieri 6/B



nuova pneus amiata s.n.c.

CONVERGENZA • EQUILIBRATURA
CERCHI IN LEGA • ASSETTI SPORTIVI

Via Circonvallazione Nord, 11
58031 ARCIDOSSO (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

I giochi di Nivio

di Nivio Fortini

1	2	3	4	5	6	7	8
9							
10							
11							12
13					14	15	
16			17	18			
		19				20	
21				22			

DEFINIZIONI ORIZZONTALI

- Comune montano
- Abitano la "montagna incantata"
- Formano le parole
- Attrezzo agricolo
- Il contrario di sì
- Precedeva King Cole
- Due per cento
- Nome biblico
- Fanno molta strada
- Il centro dell'oblò
- Obbligo d'arresto
- Strumento a fiato.

DEFINIZIONI VERTICALI

- Località presso Monticello Amiata
- Uscito dall'acqua
- Breve viaggio di piacere
- Li fa la micia
- Percorso per pratica
- Uccello di palude
- Indicano Nord-Nord-Est
- È la fine di tutti noi
- Caratterizza l'artista
- Due numeri al lotto
- Metallo ricercato
- Parte centrale di un atto.

La soluzione nel prossimo numero

Soluzione numero precedente

1	M	A	M	B	R	I	N	I
8	A	M	E	R	I	C	A	
9	R	A	R	I	T	A		10 P
11	R	R		12 T	O	S	13 S	E
14	O	C	R	A		15 T	O	R
16	N	O		17 N	A	I	F	
18	I	R	19 O	N		20 C	A	21 F
	22 D	I	O	D	O			O

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

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.

www.grandisalumificiitaliani.it
www.teneroni.it

Grandi Salumifici Italiani®

www.medialgroup88.com

16



PERUGINI FAZZI S.r.l.

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

www.peruginifazzi.it info@peruginifazzi.it



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



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



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

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



LA NATURA DEL MONTE AMIATA.
L'ARTE DI CORSINI