cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

VALLATI

IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino
Anno XIV n° 1 Gennaio 2014, Euro 2
Spedizione in A.P. – 45% – AUT. 003 – ART. 2 comma 20/B legge 662/96 dc-Grosseto

2014 *Che anno sarà?*

di **Mario Papalini**

Mariano Ferro piccolo imprenditore di Avola, Danilo Calvani dall'Agro Pontino, Lucio Chiavegato: il triumvirato che guida gli arrabbiati, il movimento dei forconi apparso in diverse forme, non particolarmente gradevole ma assai comunicativa la maschera col tricolore e le corde al collo. Una ventata carica di tensione ha attraversato la capitale, raccogliendo spifferi da tutto lo stivale. Natale modesto e preoccupato dell'anno che verrà.

La situazione nazionale non aiuta i territori, ma non può costituire un alibi e nemmeno è possibile trincerarsi dietro al famigerato patto di stabilità.

Cosa succederà nei prossimi mesi nessuno lo può prevedere. Esiste, di fatto, uno scollegamento tra la politica attiva e la società civile e non da ora. Questa condizione si porta dietro "debiti" difficilmente solvibili, sofferenze con eco imprevedibili.

Ci attende un tempo di grande attenzione, di coraggio, di mediazione. La nostra provincia ha grandi potenzialità che pian piano emergono; una storia millenaria segnata da grandi civiltà, un ambiente incontaminato che si difende con unghie e denti.

Le ultime settimane del 2013 hanno evidenziato un calo generale dei consumi che si ripercuote inevitabilmente su tutto il sistema mercato. I numeri sono ineluttabili, si parla di un forte ridimensionamento probabilmente incapace di sistemare i bilanci e quindi le previsioni sono in rosso.

Ma in questo panorama disastrato abbiamo una possibilità in più rispetto ad altre aree. Davvero la Maremma, anche se a volte non lo sappiamo vedere, ha più carte da giocare di altri.

Dalle Colline metallifere a Grosseto e al mare, dall'Amiata, al Tufo all'Argentario, un insieme di bellezza e tesori storici e artistici, ambientali, paesaggistici, culturali in senso ampio.

Ma la partita, dato che gli operatori economici sono già pesantemente impegnati in una guerra, la possono giocare soltanto i politici. La mano passa a loro che possiedono gli strumenti necessari alla soluzione dei problemi, o almeno hanno dimestichezza con i meccanismi.

Certo, la conflittualità in atto è un ostacolo apparentemente insormontabile. Toccherà alla nuova squadra di sindaci e assessori costruire un modo nuovo di relazionarsi, a partire proprio dalle esigenze delle comunità, per inaugurare un linguaggio politico nuovo capace di scrollarsi di dosso un'immagine in decomposizione avanzata.

Se le nuove generazioni non comprendono questa opportunità, liberandosi di una consuetudine obsoleta, si perderanno altri treni e la deriva sarà inevitabile.

Il nostro augurio per il nuovo anno è che si sappiano riallacciare fili spezzati e che aumenti il senso di responsabilità di ognuno. Che le voci diventino coro.

NCAmiata@gmail.com

Castel Del Piano

Una chiacchierata con Franco Ulivieri,

attuale presidente dell'Unione dei Comuni dell'Amiata Grossetana

di Adriano Crescenzi

Il 2013 ha visto la recrudescenza della crisi in atto nel paese abbattersi in modo travolgente anche sull'Amiata dove, a livello amministrativo, non è stato possibile alcun intervento a causa delle restrizioni governative e dei continui tagli. Sul versante occidentale della montagna l'anno appena trascorso ha visto crescere la nuova creatura dell'Unione dei Comuni delle otto amministrazioni del territorio (Arcidosso, Castel del Piano, Castell'Azzara, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano), con una popolazione di circa ventimila abitanti. L'Unione viene guidata fin dalla nascita dal dottor Franco Ulivieri del PD, politico di lungo corso, con un'esperienza amministrativa alle spalle di tutto rispetto come sindaco di Castel del Piano, presidente della Comunità Montana e ora traghettatore del nuovo organismo. Una personalità che ha sempre affrontato i problemi con tenacia e con un grande spirito decisionista, partendo sempre da momenti di riflessione condivisi, cosa che ha consentito al territorio di scrollarsi di dosso, in alcuni settori, il torpore nel quale era caduto da troppo tempo. I problemi che attanagliano l'Amiata e impediscono un suo rilancio sono tanti, molti sono comuni a varie altre realtà, altri riguardano solo il territorio della montagna. Si va dall'annosa questione della viabilità riferita in particolare alla strada del Cipressino che le varie amministrazioni provinciali succedutesi nel tempo avevano promesso e mai mantenuto, alla questione delle infrastrutture telematiche, assenti nella zona, indispensabili per portare le aziende ad un livello di competitività accettabile rispetto ad altri territori. Altra questione importante con la quale in questo anno è stata coinvolta l'Amiata è quella legata alle aggressioni di canidi, ibridi o lupi alle greggi, un settore che tocca da vicino aspetti occupazionali legati alla pastorizia e alla lavorazione del latte di pecora. Altri temi che hanno investito il territorio riguardano lo sfruttamento geotermico e la fusione dei Comuni, alternativa al progetto dell'Unione.

Presidente, la Legge 68 della Regione prevede che le funzioni prendano il pieno ritmo dall'anno prossimo.

"Il 2013 è stato un anno importante per il processo di aggregazione degli 8 Comuni amiatini, dentro all'Unione abbiamo realizzato una ottimizzazione di servizi in maniera molto significativa (polizia municipale, scuola, tributi, parte degli uffici tecnici). Chiuderemo il 2013 con un percorso molto avanzato rispetto alla definitiva gestione unitaria delle risorse e il 2014 sarà l'anno della definitiva riorganizzazione".

Quest'Amiata come la vede? Considerando che nell'autunno vi sono state molte presenze istituzionali (Rossi, Marroni, Bramerini), con una fase di confronto con la regione molto significativa…

"Ci siamo confrontati su problemi istituzionali un'occasione per far conoscere il territorio nella sua forza e debolezza, con le amministrazioni, gli imprenditori, che hanno dato uno spaccato dell'Amiata che mira a stare in piedi e in alcuni settori, come quello della trasformazione, dà buoni risultati. Abbiamo affrontato questioni importanti come il tratto viabilità Paganico – Aiole, per il quale Regione, Provincia e Unione hanno preso un impegno preciso. Già la provincia e l'Unione hanno deciso di finanziare l'opera con 12 milioni di euro e per questo si incontreranno con la Regione per conoscerne le risorse ed iniziare l'opera nel 2014".

Con l'assessore Marroni avete fatto anche il punto sulla Sanità?

"Sì, con lui abbiamo ripreso un po' quello che è scritto nel Patto della Salute e abbiamo chiesto garanzie politiche per mantenere quello che è contenuto nel Patto stesso e che riguarda sia l'Ospedale di Castel del Piano che il territorio. Riguardo all'Ospedale l'assessore ha garantito che rimarrà aperto e che il processo di ristrutturazione portato avanti negli anni è stato fondamentale per avere oggi un Ospedale funzionale rispetto a quelle che sono le prerogative regionali. Quindi si sgombra il campo da chi paventa giornalmente scenari catastrofici, come la chiusura del Presidio. C'è un impegno politico a garantire questo! Come amministratori dell'Amiata ne abbiamo preso atto e ci sentiamo di dire ai nostri cittadini di avere fiducia nelle istituzioni".

Sempre in autunno è stato sottoscritto un accordo Regione-Provincia-Unione per le Riserve Naturali.

"Sì, finalmente abbiamo raggiunto un obiettivo molto importante che è quello di andare a definire il nostro sistema di Riserve Naturali e Parco Faunistico. L'accordo permetterà all'Unione di avere la gestione del sistema integrando le sue scelte con la stategia della Provincia. Sull'ambiente credo che in futuro si possano ottenere importanti risposte in termini economici e occupazionali. Abbiamo già avviato un confronto con tanti giovani del territorio sensibili a sviluppare insieme a noi politiche fortemente legate all'ambiente".

Presidente, sulla questione fusione dei Comuni che dice?

"Noi abbiamo fatto la scelta dell'Unione dei Comuni che, in questo momento, la riteniamo fondamentale e soprattutto quella possibile. Scelte diverse, come la fusione, le trovo in questo momento impraticabili perché fondere tutti gli 8 Comuni credo sia una follia istituzionale, gestionale, sociale ed economica. Parlare di fusione fra Arcidosso e Castel del Piano in questa fase non ha nessun significato".

Franco Ulivieri è stato il coordinatore del Comitato pro Renzi fin dall'inizio, è soddisfatto?

"Sono molto soddisfatto del risultato sull'Amiata e ringrazio tutti quelli che hanno garantito la segreteria di Renzi. Il successo di queste primarie che hanno permesso a tutti i cittadini di esprimersi in questo fase molto complessa. Un grande impegno per il segretario del Pd, che in questo momento lo vedo come un punto di ancoraggio importante per la tenuta della democrazia in Italia".

Le sue prospettive future, Presidente?

"Io sono abituato a dire sempre chiaramente il mio pensiero, non ho mai taciuto i miei desideri nel momento in cui li manifesto. Così, se oggi dico che dopo 20 anni il mio ruolo di amministratore di questo territorio si conclude a maggio 2014, lo dico perché è il mio intendimento. Ho lavorato in prima linea credo sempre con impegno e cercando di rappresentare al meglio il mio territorio. L'ho fatto da sindaco, da presidente della Comunità Montana e oggi da presidente dell'Unione. Credo di lasciare traccia di quello che è stato il mio modello di amministratore. Sono fiero e orgoglioso di avere fatto questa esperienza. Continuerò a fare attività politica e cercherò di dare un contributo al mio partito e soprattutto al mio territorio".

Il nuovo corriere dell'Amiata
www.cpadver-effigi.com

Arriva "Utili", il progetto della Provincia *per l'impiego sociale dei lavoratori cassa integrati o in mobilità*

Salvaguardare il capitale umano dei lavoratori e acquisire nuove competenze utili nella costruzione del percorso di ricollocazione: questi gli obiettivi principali di "Utili", il progetto della Provincia di Grosseto per la promozione dei lavori socialmente utili. Con "Utili", persone in cassa integrazione o in mobilità potranno essere impiegate all'interno di enti pubblici, con la possibilità di approfondire competenze, valorizzare le proprie o acquisire nuove professionalità. Un'opportunità di cui gli enti pubblici possono usufruire per rafforzare i propri organici ingessati dal blocco del turnover, sfruttando personale che, a causa della crisi e delle conseguenti difficoltà di molte aziende del territorio, altrimenti sarebbe costretto a rimanere a casa.

"Si tratta di uno strumento innovativo e di sicura utilità – commenta Leonardo Marras, presidente della Provincia di Grosseto – innanzitutto perché consente ai lavoratori di mantenersi attivi, garantendo loro una condizione psicologica sicuramente migliore. Il programma, inoltre, permette alle Pubbliche Amministrazioni di sopperire all'impossibilità di procedere con nuove assunzioni: si tratta di un'ottima valvola di sfogo per Enti che hanno sempre carichi di lavoro considerevoli da sbrigare".

"Utili" rientra nel più vasto pacchetto messo in campo dalla Provincia contro la crisi economica e si configura come un percorso formativo di doppia utilità sociale, poiché non risponde solo ai bisogni dei lavoratori, ma, contribuendo al miglior funzionamento di servizi pubblici, anche ai bisogni generali della collettività.

La Provincia di Grosseto rimborserà al lavoratore il 50 per cento dell'indennità di partecipazione, fino un massimo 500 euro, a fronte della sua effettiva partecipazione ad almeno il 70 per cento delle ore complessive di utilizzazione e di formazione, ad eccezione dei casi d'interruzione per ricollocazione lavorativa.

"Utili" è rivolto a lavoratori in cassa integrazione guadagni straordinaria (a zero ore e senza rotazione); a percettori d'indennità di mobilità; a percettori di Assicurazione Sociale per l'Impiego, la nuova indennità di disoccupazione. L'utilizzazione del lavoratore cessa automaticamente al termine del periodo di godimento del trattamento previdenziale. Il Centro per l'Impiego preselezionerà le candidature, svolgendo un'istruttoria di ammissibilità delle domande. L'Ente utilizzatore procederà poi all'individuazione dei lavoratori, dando precedenza ai residenti nel comune dove si svolge l'utilizzazione e ai soggetti con il maggior periodo residuo di trattamento. La valutazione finale è disposta a insindacabile giudizio dell'Ente utilizzatore. Nell'ambito del progetto, l'Ente utilizzatore deve prevedere la partecipazione dei lavoratori alle attività formative programmate.

"Questo progetto vuole puntare ad un vero e proprio cambiamento culturale – conclude Marras. 'Utili', infatti, non solo vuole tutelare le professionalità che abbiano sul territorio ma vuole anche portare una nuova concezione della cassa integrazione, non più un luogo metafisico in cui si è sospesi passivamente in una attesa senza tempo ma una opportunità per acquisire una nuova professione".

Maremma Toscana

Geotermia *intervista a Enrico Coppi*

di Jori Cherubini

Sulla tua pagina Facebook hai auspicato un referendum per capire la posizione dei cittadini di Abbadia sulla (spinosa) questione della geotermia. Da dove nasce questa esigenza?

A fronte di un quadro politico, sostanzialmente compatto sul fronte del NO, almeno a questo modello di sfruttamento geotermico, sempre più spesso, constato nella popolazione badenga un'articolazione di posizioni molto più variegata, che non "trova voce" nelle posizioni ufficiali ma "echeggia" nei corridoi. Posizioni discordanti, frutto – a mio avviso – di un'informazione frammentata e "così discordante" da rendere tutto opinabile. Un argomento per tutti: la salute della popolazione nelle aree geotermiche. Quali sono i dati attendibili: quelli istituzionali o quelli dei movimenti ambientalisti? Le valutazioni successive non sono certo neutre per prendere una decisione in merito. Allora, prima di promuovere una corretta campagna d'informazione, propedeutica al referendum, riterrei indispensabile ottenere dalla Regione Toscana, una Valutazione d'impatto sulla Salute, proprio perché i cittadini possano essere parte attiva nel modello di indagine e affinché i dati a disposizione siano attendibili per entrambe le "parti in campo" (Comitati e Enel/RT). Solo dopo aver chiarito il livello d'impatto sanitario (e ambientale) dell'attività geotermica, si può proporre altre valutazioni di tipo economico, finanziario, occupazionale, culturale ecc. Comunque, attraverso un coinvolgimento diretto dei cittadini, contemplando tranquillamente la possibilità di attivare lo strumento referendario. Se fosse acclarata la supposta insalubrità delle emissioni geotermiche, personalmente non vedrei gli estremi per nessun'ulteriore riflessione, se non attuare tutti gli strumenti di pressione politica per fermarla: in primis l'uscita dall'Unione dei Comuni, se non dovesse modificare la posizione "filogeotermica".

Secondo la legge in vigore un referendum comunale sarebbe improponibile nei sei mesi precedenti e nei sei successivi allo scioglimento del consiglio comunale. Sempre per la legge di cui sopra il referendum può essere indetto in seguito alla richiesta di almeno un decimo degli elettori iscritti nelle liste comunali. Se ne riparla fra un anno? Credi che ci siano tanti richiedenti?

Una risposta unica. In base al ragionamento precedente, anche se fosse possibile, accorpare il referendum alle elezioni amministrative (e concordo sull'inopportunità) non riterrei che sarebbe di alcuna utilità, senza aver precedentemente acquisito le informazioni derivanti dal VIS. Su cosa si sarebbe chiamati a decidere, su impressioni, paure o false certezze? No, credo che occorra uno step intermedio, ci sono ancora troppi dubbi sulle conclusioni dell'ARS (stile di vita?) e sull'attendibilità di quel metodo scientifico. I referendum sui Beni Comuni ci hanno insegnato che i nostri concittadini, se informati correttamente, si fanno coinvolgere volentieri, tanto più su un argomento "vitale" come la geotermia. Sono certo che, attraverso un lavoro collegiale delle forze politiche e sociali, l'obiettivo delle 600 firme sarebbe raggiungibile.

Qual è la tua posizione – e quella del PD ala renziana, di cui fai parte – riguardo la geotermia?

Il Pd, dallo "strappo" sul Protocollo d'Intesa in poi, ha una posizione "consolidata" su questo argomento ed è stata ribadita con chiarezza, nel maggio scorso, attraverso il documento unitario dei gruppi consiliari. Ovviamente, l'epoca del "pensiero unico" é finita da decenni e, all'interno di un grande partito, penso che esistano posizioni diverse, anche in contrasto fra loro. Invece, per quanto concerne, le "ali" renziane non mi risulta che ci sia una posizione ufficiale, anche se dal pourparler nel gruppo Abbadia per Matteo, emerge una certa preoccupazione sull'attuale modello di sfruttamento geotermico.

Quali sono, a tuo avviso, gli elementi positivi e quelli negativi legati all'utilizzo di questa energia?

Gli elementi negativi sono evidenti: impatto visivo, olfattivo e ambientale. Poi, c'è tutta la partita aperta sull'interazione con la falda acquifera, sia in termini di riduzione che di inquinamento. Ultima, non certo per importanza, la grande preoccupazione sull'implicazione fra le emissioni geotermiche e la salute delle popolazioni residenti. D'altro canto, le potenzialità potrebbero essere enormi in diversi settori: vivaistico, artigianale, turistico. Senza nascondersi, le royalties derivanti dalla presenza delle centrali, in un quadro di progressiva riduzione delle risorse pubbliche.

Saresti favorevole sia all'alta che alla bassa entalpia?

Alla bassa entalpia, certamente sì. Sull'alta, dipende da molte variabili, in linea di massima si, ma se il modello di sfruttamento è quello conosciuto in Amiata, non sarò mai favorevole.

Mettiamo, per ipotesi, che la maggioranza dei cittadini di Abbadia fosse contraria all'utilizzo della geotermia (vedi comitati e liste civiche formatesi proprio in virtù di questa lotta). Non credi che potrebbe essere un autogol proporre questo referendum in vista delle elezioni?

Un autogol? Per chi? Comunque, no. Quando i cittadini hanno la possibilità di essere ascoltati non è mai un autogol, ma è la vittoria della democrazia.

Articolo già pubblicato su www.abbadianews.wordpress.com

Aforisma *del mese*

Il mese di gennaio è quello in cui si fanno gli auguri ai propri amici. Gli altri mesi sono quelli in cui gli auguri non si realizzano.

Georg Lichtenberg

Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XIV, numero 1, Gennaio 2014
Mensile dell'Associazione culturale omonima senza fini di lucro

Associato al CRIC

Produzione: C&P Adver > Mario Papalini
Edizioni: *e*ffigi 0564 967139

Iscrizione al Tribunale di Grosseto n. 9 depositata il 26.11.2001

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Iscrizione al ROC n° 12763

Direttore responsabile: Fiora Bonelli, Via del Gallaccino, 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 Amiatina, Consorzio Forestale Amiata, Comune di Castel del Piano, Amiata Auto (Castel del Piano), Corsini Biscotti (Castel del Piano), Usi Civici Cellena, Centro Accoglienza "E. Balducci" di Zugliano, Parco Museo Minerario.

Questo numero è stato chiuso il 30 dicembre 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.

Seggiano *la XXVI edizione di Olearie*

di **Fiora Bonelli**

Bilancio positivo per la ventiseiesima edizione di Olearie l'evento legato all'olio che si è tenuto a Seggiano lo scorso fine settimana: buona partecipazione, divertimento e tanti spunti per il futuro. La due giorni seggianese dedicata all'olio si è chiusa, dunque, con un bilancio decisamente lusinghiero. "L'impegno della Fondazione, del comune di Seggiano e di tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa edizione di Olearie - commenta Mauro Mariotti presidente della Fondazione Le Radici di Seggiano - è stato sicuramente ripagato dai risultati. Abbiamo registrato un aumento delle presenze nonostante il meteo inclemente di domenica, il mercatino di prodotti dell'artigianato locale è cresciuto arrivando ad ospitare quasi trenta stand, le lezioni sull'olio curate dall'associazione donne dell'olio in collaborazione con l'UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) sono state un successo". Buona la partecipazione anche ai due momenti di approfondimento: nel Meeting Internazionale sui metodi di comunicazione e comportamenti delle piante di sabato, a cui hanno partecipato tra gli altri Dieter Volkman, professore dell'Università di Bonn-Germania e Tomonori Kawano, Università di Kitakyushu-Giappone, si è parlato delle diverse modalità di comunicazione utilizzate dalle piante e dei comportamenti e delle strategie di adattamento all'ambiente; nel confronto istituzionale di domenica dal titolo Radici Intelligenti/ Intelligent Roots 2005-2013, Stefano Mancuso, professore dell'Università di Firenze, ha confermato che i lavori per il cisternone si concluderanno nella prossima primavera. "L'esito dei due convegni in programma – continua Mariotti -, è sicuramente positivo, sono emersi spunti di lavoro e approfondimento molto interessanti, in particolare, nell'occasione abbiamo chiesto alla Provincia di Grosseto di inserire il nostro progetto delle Radici intelligenti all'interno della proposta alla Regione dedicata ad Expo 2015". Domenica 1 dicembre è stato anche firmato ufficialmente il gemellaggio con il comune corso di Belgodere, a prosecuzione di un percorso iniziato da tempo e che ha l'obiettivo di far conoscere le eccellenze e le peculiarità dei due comuni e favorire lo sviluppo turistico e sociale attraverso scambi culturali e scolastici.

Info: www.leradicidiseggiano.it
mail radicintelligenti@gmail.com
segreteria 334 5035334 / 0564 950972

Roccalbegna *approva il bilancio*

di **FB**

Il comune di Roccalbegna, unico comune dell'Unione Amiata grossetana, continua a far pagare la Tarsu ai suoi cittadini, invece che applicare l'odiosissima Tares. E inoltre nessun aumento di tasse e di balzelli per i residenti. E frattanto si mettono in sicurezza le mura crollate di Cana. Il sindaco Massimo Galli spiega che chiudere il bilancio è stato faticoso, ma ci tiene a sottolineare che alla fine, il ritardo nell'approvazione del bilancio che è stato varato il 27 novembre, proprio sul filo di lana, ha permesso a Roccalbegna di poter usufruire delle nuove e recenti disposizioni di legge che permettono ai comuni di optare per il mantenimento della Tarsu: "Credo di aver fatto una buona operazione per i miei concittadini nei confronti dei quali non sono stati alzati nemmeno altri contributi e aliquote, come l'Imu. In ogni caso - aggiunge - dal 1 gennaio, il servizio dei rifiuti sarà più costoso per tutti. Infatti adesso, conferiamo a Civitella a 90 euro a tonnellata. Dal 1 gennaio conferiremo a Futura a 110 euro a tonnellata". Intanto, senza scossoni per la comunità, è stato varato il bilancio in cui spicca l'impegno del comune per 30-40000 euro destinate a mettere in sicurezza le mura di Cana crollate per una bomba d'acqua lo scorso ottobre e a causa delle quali lo stesso sindaco Galli e l'ufficio tecnico hanno ricevuto un avviso di garanzia. Adesso le mura sono state dissequestrate e occorre agire con i primi interventi: "Abbiamo messo a bilancio, afferma il sindaco, una cifra che servirà a mettere in sicurezza la zona, e forse sarà anche costruito un parapetto. Ma occorre, invece, trovare le risorse per ricostruire il sito e infatti uno studio specializzato sta predisponendo un progetto in questo senso. Per fortuna abbiamo saputo che la parte di mura crollate a Cana non è quella medievale, ma molto più moderna, come testimoniato anche da alcuni anziani del nostro comune. Vedremo come fare, ma è necessario trovare un finanziamento perché da sola Roccalbegna non ce la può certo fare. Mentre invece ce la facciamo a denti stretti a mettere in sicurezza". Nel bilancio approvato sono molte le opere pubbliche già finanziate e in attesa di partire utilizzando la centrale unica di committenza che fa capo all'Unione dei comuni: "Grazie a finanziamenti Cosvig per i comuni geotermici, spiega Galli, potremo fare parecchi interventi: i pozzi di Vallerona, il fontino di Roccalbegna, la sistemazione della frana di Santa Caterina e il recupero delle torricelle di Roccalbegna donate al comune da privati e che abbiamo in animo di ripristinare". Poi ci sono le previsioni per il 2014."Vorremmo, afferma Galli, dotare la scuola di una palestra, una tensostruttura simile a quella scelta da Santa Fiora per la sua comunità. Poi ci sono le pavimentazioni di Cana e di Vallerona e alcuni lampioni fotovoltaici "intelligenti", come quelli di Castel del Piano". E infine la grande speranza di vendere finalmente la casa di Roma avuta in eredità da un concittadino e che da anni e anni fa patire le pene dell'inferno alla maggioranza. "Non siamo ancora riusciti a avere il rogito - spiega Galli - ma adesso siamo alle porte coi sassi. Se a Roccalbegna arrivasse quel milione di euro, utilizzeremmo quei soldi per estinguere i mutui che dobbiamo pagare e che ingessano la nostra azione politica. Paghiamo mutui accesi addirittura nel 1961 - sottolinea il sindaco - ed è arrivata l'ora di chiudere questa partita". E infine una speranza forte, approvare, finalmente, il regolamento urbanistico: "Sebbene in tempi di crisi - specifica Galli -c'è chi vuole costruire o ripristinare. Noi abbiamo assoluto bisogno di approvare quel regolamento che presentammo nel 2011. Purtroppo mancava la Vas e abbiamo dovuto ripartire per metterlo a norma. Adesso siamo al traguardo e spero che anche questa operazione andrà incontro ai bisogni e alle richieste dei cittadini".

Ex Fiat *siamo al recupero*

di **FB**

Lo stabile ex Fiat di Arcidosso, quello che da oltre 60 anni è l'impronta digitale del paese amiatino, primo edificio di rilievo che si incontra entrando da Castel del Piano, è stato venduto a più acquirenti dalla proprietà ed sarà restaurato su progetto dell'architetto Franza. Un'operazione di quelle coi fiocchi, dovuta a una meticolosa regia dell'agente immobiliare e alla sinergia di più attori: per prima, la proprietà, che per rispettare gli intendimenti del fondatore, non ha inteso vendere se non quando è stata convinta che chi acquistava avrebbe operato per il bene di Arcidosso, gli acquirenti, che sono, in modi diversi, legatissimi al territorio (associazioni, cooperative, attività commerciali, uffici) il progettista, che ha capito il senso di un'operazione che trasforma, immediatamente, l'impatto col borgo amiatino e infine Alessandro Bramerini, l'agente immobiliare che con un lavoro faticosissimo, puntiglioso e paziente è riuscito a mettere insieme gli acquirenti, convincendoli di avere fra le mani un'opportunità irrepetibile. Ma perché tutto questo dispiegamento di forze e soprattutto di intenti? Lo stabile in questione è quello dell'ex Fiat, che ha costituito, a partire dai primissimi anni '50, il fiore all'occhiello arcidossino, in una stagione economica d'oro, quella del boom degli anni '50-'60. Claudia Bardelli, figlia della proprietaria, che ha avuto la procura della trattativa di vendita, tratteggia, con precisione, la storia dello stabile e di chi riuscì a costruirvi attorno una brillante attività, grazie alla quale Arcidosso era conosciuto in tutta la Toscana e oltre. "Il fondatore di quella che adesso è diventata l'ex Fiat, - racconta Claudia - fu Francesco Innocenti, classe 1902, che concretizzò, qui, un'azienda, che divenne l'emblema della sua passione per i motori, abilità che egli aveva affinato andando, negli anni '20, a imparare il mestiere presso un cugino meccanico a Narni. Pochi anni di allontanamento dal suo paese di Arcidosso e poi il ritorno, per mettere su una piccola officina con distributore in via Roma perché era grande il suo desiderio di fare qualcosa in paese e per il paese". L'officina fece passi da gigante in un batter d'occhio, soprattutto nel dopoguerra, tanto che nei primi anni '50 ci fu necessità di trasferire l'attività familiare in un'area più ampia, che fu, appunto l'edificio ex Fiat. Uno stabile costruito ex novo, che ospitava al piano sottostrada le officine e al piano terreno gli uffici amministrativi, dotato di un'area espositiva per le auto e i camion, il magazzino ricambi e uno spazio di vendita per gli elettrodomestici e gli altri prodotti di marca Fiat dopo che Francesco ebbe ottenuto, per l'azienda, la licenza di concessionaria autorizzata FIAT. "A metà anni '60 - aggiunge Claudia - il fabbricato è stato ampliato e nel 1972 è stata completata la sopraelevazione con la realizzazione di un piano primo in cui, per sopravvenute esigenze della comunità di Arcidosso, furono predisposte le aule,i laboratori e i servizi necessari all'insediamento del ramo chimico dell'Istituto IPSIA. Lo stabile è stato per lungo tempo un crocevia di lavoro e commercio e questa funzione doveva mantenere per la famiglia che voleva più di tutto rispettare l'intendimento del suo ideatore, il quale aveva sempre tenuto moltissimo in considerazione Arcidosso e le persone che vi lavoravano. Con questo spirito l'agente Alessandro Bramerini, vedendo oltre l'aspetto attuale dello stabile, si è fatto carico di trovare, tramite la sua agenzia immobiliare, un gruppo di persone interessate al recupero, lavorando con grande impegno nel convincere tutti sulla fattibilità di questa difficile operazione". L'architetto Franza ha, dunque, lavorato a un progetto costruito ad hoc e che potesse ospitare attività di chi, come ha voluto la proprietà, operassero per la comunità e fossero legate a quell'Amiata che Francesco Innocenti aveva amato tanto.

dal 16 novembre al 15 dicembre 2013

Arcidosso. Referendum fusione, tares e irpef in consiglio.

Petriolo. Le vecchie terme saranno abbattute.

Castel del Piano. Una signora cade sull'asfalto sconnesso risarcimento per 10.000 euro.

Acqua. Un nuovo piezometro per misurare la falda nella valle dell'Inferno.

Montelaterone. Successo per la festa della birra.

Ambiente. La faggeta dell'Amiata, una discarica in paradiso. Denuncia di un fungaiolo per l'eccesso di rifiuti abbandonati.

FInanziamenti. Si devono cercare nei progetti europei. Esperti e amministratori a confronto. Presente l'europarlamentare Niccolò Rinaldi.

Santa Fiora. In consiglio bilancio e tares.

Abbadia San Salvatore. Completata l'assemblea comunale del Pd. Paolo Rappuoli è il segretario e cerca un coinvolgimento generale, presente Susanna Cenni.

Abbadia San Salvatore. Una mostra fotografica dedicata ai nonni e alle nonne.

Matteo Renzi. Anche lui tifa per la fusione dei comuni. I benefici saranno spiegati in prossimi incontri.

Laura Flamini. La presidente del comitato 16 novembre torna a manifestare per il diritto all'assistenza. La sua commovente battaglia è un onore per l'Amiata.

Consorzio di Bonifica. Dubbi del Psi sulle elezioni.

Arcidosso. Simposio su lupi e randagismo. E in consiglio si parla di fusione dei comuni.

Cinigiano. Importante lavoro di manutenzione sulla dorsale del Fiora.

Santa Fiora. Dubbi sulla fidejussione e Verdi incarica un legale per capire cosa si deve fare.

Unione dei comuni Amiata Val d'Orcia. Presentato il bilancio di genere.

Abbadia San Salvatore. Il giudice di pace condanna Acquedotto del Fiora a restituire le somme delle bollette.

Abbadia San Salvatore. Anche quest'anno è previsto un accompagnatore sullo scuolabus. Bene.

Abbadia San Salvatore. Aggiornamento in biblioteca sulla carta sanitaria elettronica.

Santa Fiora. Primari Pd, un incontro.

Unione dei comuni Amiata grossetano. Nomina del revisore dei conti.

Arcidosso. La minoranza non va al consiglio. Si rinvia.

Lilian Corra. Segretario internazionale Inde, sull'Amiata per far conoscere la convenzione di Minamata sul mercurio.

Abbadia San Salvatore. Ecco la graduatoria dei volontari del progetto Ecco Fatto.

Neve e sci. Non passati emendamenti per vita tecnica. Problemi di gestione delle società.

Abbadia San Salvatore. Giornata contro la violenza sulle donne,

Arcidosso. L'opposizione vuole il referendum sulla fusione.

Arcidosso. Sotto accusa per pali gettati su una coppia. Lesioni lievi e quindi il processo si ferma.

Sla. Grazie alla nostra Laura Flamini 350 milioni ai malati!

Pd. Polemica tra Franco Ulivieri e Paolo Borghi.

Arcidosso. Il consiglio ribadisce il suo no alla fusione. E adesso basta con questo argomento! Il referendum è inopportuno e superato.

Semproniano. Olio per olio, un appuntamento novembrino importante e di successo.

Uncem. Gli spreconi non sono i comuni! Manifestazione lanciata da Anci nazionale.

Tiziana Incerti. Di Abbadia, interviene sul problema dell'acqua come bene pubblico.

Abbadia San Salvatore. Ultimato il collegamento tra il Laghetto verde e il bacino di raccolta.

Neve. Arriva più volte a fine novembre e presto l'innevamento programmato.

Elisoccorso. Anche servizio notturno per l'ospedale di Abbadia.

Abbadia San Salvatore. Lavori di manutenzione della pista ciclabile Abbadia-Piano.

Arcidosso. Imu e Irpef, il comune gela le aliquote e presenta il piano dele opere pubbliche.

24 novembre. Il giorno della tradizionale Focarazza di Santa Caterina, uno degli ultimi riti del fuoco.

Coppi subentra *a Tiberi*

di **FB**

Alberto Coppi, di Castel del Piano, è il nuovo coordinatore PD dell' Amiata grossetana. Consigliere comunale e coordinatore della sezione PD di Castel del Piano, Coppi prende il posto che per 7 anni è stato tenuto da Tiberio Tiberi, di recente diventato presidente di Acquedotto del Fiora e che dunque passa la mano. "Lascio, afferma Tiberi, un nuovo gruppo dirigente, con una formazione nuova, un partito che ha superato un faticoso momento di transizione e lascio con un quadro istituzionale completamente rinnovato con l'impostazione dovuta alla nascita dell'Unione dei comuni. Gli anni in cui Tiberi è stato coordinatore, dal 2006 al 2013, sono, infatti, fra i più "caldi" sia per l'assetto politico del PD sia per il rapido mutamento della scena degli assetti istituzionali, a cui ha fatto da cornice e sostanza la grave crisi economica ancora in atto: "Sono stato, rammenta Tiberi, l'ultimo coordinatore dei DS in Amiata, in un momento politico non facile e ho governato questi 7 anni, nell'ambito del mio ruolo, fino al PD di Renzi, con cui speriamo che si sia conclusa la fase transitoria più acuta del nostro partito. Ho lavorato con l'obiettivo, raggiunto, di lasciare un nuovo gruppo dirigente giovane e formato e rispondente alle richieste nuove dei tempi, come dimostra il nuovo incarico per Alberto Coppi". Ma non c'è solo il quadro politico. Questi 7 anni, per l'Amiata hanno conosciuto molte sfide: "La sfida del protocollo d'intesa con Enel, sottolinea Tiberi, è stata quella che ci ha impegnato e alla fine soddisfatto di più, perché siamo riusciti a garantirci il controllo ambientale con lo sfruttamento della risorsa geotermica. Poi la sfida della nascita dell'Unione dei comuni, con cui abbiamo fronteggiato e stiamo fronteggiando gli anni economici di vacche magre dell'economia, rispondendo con l'aggregazione dei servizi e facendo gruppo, con gli 8 comuni, a dimostrazione che l'Amiata c'è e regge botta. Con l'Unione stiamo cercando di dare risposte e compensare anche lo smantellamento dell'APT Amiata che per la montagna è stata una perdita notevolissima e che ci ha fatto correre il rischio di rimanere fuori dai circuiti turistici principali. La nostra attenzione, poi, con un costante livello alto di dibattito, è andata alla sanità con un'attenzione specifica sia all'Ospedale di zona che ai servizi territoriali; così come sono stati sempre valutati indispensabili i rapporti e le politiche di sostegno all'imprenditoria locale. Credo che adesso questo quadro così cangiante e sfaccettato, in piena fase di transizione sia diventato più definito e così lo lasciamo alla nuova classe dirigente. La mia eredità? Un gruppo nuovo e formato, un partito che ha superato la fase di transizione acuta, un nuovo quadro istituzionale con cui doversi costantemente rapportare e confrontare". Dal canto suo, il nuovo coordinatore Alberto Coppi per adesso non si scopre: "Preferisco, afferma, comunicare dei risultati quando saranno raggiunti. Per adesso è il momento di lavorare".

ISIS *Primi professionisti*

Primi 17 ragazzi con profilo altamente specializzato in campo meccanico, ad Arcidosso. Ed è una gran bella notizia. Infatti, in data 09 e 10 dicembre presso l'istituto Tecnico Professionale L.da Vinci di Arcidosso, si è concluso il primo corso triennale di formazione regionale di ADDETTO ALLA LAVORAZIONE, COSTRUZIONE E RIPARAZIONE DI PARTI MECCANICHE, con il conseguimento della qualifica da parte di 18 allievi frequentanti la classe IV del Professionale settore Manutenzione e assistenza tecnica. I ragazzi durante il percorso formativo della durata di 1800 ore svolte in orario curriculare ed extra curriculare, hanno avuto l'opportunità grazie al consistente numero di tempo dedicato ad attività laboratoriali, visite didattiche e stage formativi presso realtà aziendali settoriali con particolare riferimento alla ditta Tosti S.aS di Castel del Piano, di acquisire competenze tecnico professionali altamente specializzate nell'ambito della produzione meccanica, disegno tecnico, programmazione e conduzione di macchine a controllo numerico
L'acquisizione di una qualifica professionale III liv EQF, riconosciuta a livello Europeo insieme al diploma di maturità che i ragazzi conseguiranno nel prossimo aanno, costituiscono un valido bagaglio formativo culturale immediatamente spendibile nel mondo del lavoro, proprio come a più riprese molti imprenditori della zona avevano richiesto di fare. La scelta delle qualifiche professionali dal repertorio regionale, viene effettuata dall'Istituto ISIS L.da Vinci – E.Fermi di Arcidosso, sulla base di una attenta indagine dei fabbisogni formativi emergente dalle richieste del mercato locale ed internazionale e l'offerta formativa dell'Istituto risulta per tanto contraddistinta da una forte flessibilità e attualità dei profili professionali in uscita.
I docenti: Prof. Borsetti Vasco, Fanciulletti Fedo, Favilli Piero, Mazzolai Renzo e Prezioso Francesco. Esperti esterni: ing. Angelo Biccellari Ing Enrico Farina.
Allievi: Nicolae Beschieru; Johnny Bizzarri; Daniele Boffa; Giuliano Chelli; Dorin Gorge Ciobanu; Ivan landini; Dario Lanti; Matteo Maccari; Emanale e Meloni; Michele Nucciotti; Maicol Paganucci; Andrea Pampanini; Stefano Perrone; Nicola Peruzzi; Andrea Polverini; Giulio Romani; Felice Tavolario; Tometei Daniel Tolontan.

Ben arrivata Melinda
fotografa professionista arrivata sull'Amiata

di **Nicola Ciuffoletti**

La storia di Melinda Borbely è la storia affascinante di una pioniera dall'istantanea. Giovane, di origini ungheresi, nata a Budapest e adesso residente nella campagna di Seggiano. "Avevo da tanto in mente l'Italia, – dichiara Melinda in un'intervista – anzi è da sempre stato il mio sogno nel cassetto e nella primavera del 2013 ho tradotto il sogno in realtà. Mi sono trasferita in questa landa dove lo spirito toscano tira fuori la parte più selvaggia e dove il contesto paessaggistico fa da cornice ad un quadro perfettamente dipinto".
Ma la storia e la carriera da fotografa di Melinda parte da lontano e con una formazione professionale di tutto rispetto. All'età di quattordici anni Melinda si trasferisce in Germania, a Monaco per studiare fotografia e Tv, poi per specializzarsi si reca in Austria dove a Vienna frequenterà la scuola di fotografia più prestigiosa e antica del continente.
La forte dedizione, lo spirito di avventura, e le sfide nel mondo del lavoro, la proiettano, al termine della scuola, in Sud Africa, a Città del Capo per un lavoro di documentazione fotografica. Un lavoro che durerà per sei mesi al fianco di un giornalista inglese, di una testata straniera.
Tra Melinda e il Sud Africa è amore e al termine del progetto decide di soffermarsi sul continente africano per tredici anni, vivendo come freelance fotografa.
Il resto è storia recente e il trasferimento nella tanto sognata Italia è ancora fresca.
Melinda sul territorio amiatino ha molti progetti in cantiere, al momento si presenta come fotografa professionista con u background di tutto rispetto e si promuove come fotografa di matrimoni, per scatti commerciali e pubblicitari rivolgendosi sia pubbliche amministrazioni che attività private, privilegiando gli scatti in campagna, magari alla scoperta degli agriturismi, ma non solo, grazie ai lavori di documentaristica che ha svolto in passato si propone come fotografa di scatti artistici per autoritratti.
"Un giorno però – conclude Melinda – voglio dare vita a un'attività agricola, questo è un altro mio sogno."

Piancastagnaio *luce nuova per la chiesa di Santa Maria Assunta*

di **Riccardo Clementi**

Piancastagnaio (Si), 15 dicembre 2013 – È stato inaugurato questo pomeriggio il nuovo impianto di illuminazione della Chiesa di Santa Maria Assunta a Piancastagnaio: l'intervento, importante e complesso, restituisce una luce nuova a una delle chiese più belle e antiche dell'Amiata ed è stato presentato ai parrocchiani e al paese da Mons. Guglielmo Borghetti, Vescovo della Diocesi di Sovana, Pitigliano e Orbetello, insieme al Parroco Don Gianluca Emidi. All'evento sono intervenuti, oltre al Vescovo, il Sindaco di Piancastagnaio Fabrizio Agnorelli, il Sindaco di Radicofani Massimo Magrini, Patrizia Pisino della Sovrintendenza dei beni paesaggistici e culturali di Siena e Grosseto, Emiliano Gucci che ha progettato l'impianto illuminotecnico e Massimo Montemaggi, Responsabile Geotermia Enel Green Power il cui sostegno ha permesso la realizzazione dell'intervento.
La Chiesa è stata illuminata secondo due tipologie di apparati: nella navata centrale sono stati installate lampade a cilindro che conferiscono una luce calda all'ambiente per accogliere i fedeli e i visitatori, mentre le opere d'arte così come il fonte battesimale, il pulpito e l'altare sono illuminati da faretti che emanano una luce più fredda in grado di esaltare le singole opere valorizzandole anche nei colori e nei dettagli. Il percorso è cominciato all'inizio del 2013 e ha visto la collaborazione tra la Diocesi, la Parrocchia, le Istituzioni, la Sovrintendenza ed Enel Green Power. Un iter rapido ed efficace grazie alla collaborazione tra i soggetti coinvolti, che sono stati ringraziati durante la serata allietata da intermezzi eseguiti dai musicisti dell'Associazione Arcadia. "Oggi è un giorno importante – ha detto il Sindaco Agnorelli – perché si restituisce al territorio questa bellissima Chiesa nella sua pienezza di luce e soprattutto perché si dimostra che, quando vi è la volontà di collaborare tra i diversi soggetti per il bene della comunità, i risultati arrivano. Per questo ringrazio Enel Green Power che ha accolto la nostra richiesta e ha sostenuto un intervento delicato e articolato". "Il lavoro di squadra – ha sottolineato il Vescovo Borghetti – consente sempre di operare per il bene comune. Questo intervento cade alla perfezione alla vigilia del Natale, in cui la Luce di Dio entra nel mondo e scaccia le tenebre per dare senso all'umanità". "Siamo felici – ha detto Montemaggi – di aver reso possibile questo intervento perché la nostra azione è mirata a dare energia rinnovabile al territorio e alla Toscana, ma anche a favorire lo sviluppo sociale, culturale e artistico di questa splendida terra che è ricca di calore, di bellezze paesaggistiche e di magnifiche opere d'arte". Enel Green Power ha recentemente investito 90 milioni di euro per il piano di riassetto di Piancastagnaio con il rifacimento degli impianti geotermici. Nel prossimo quinquennio Enel Green Power investirà 500 milioni di euro di cui 123 per la realizzazione della nuova centrale di Bagnore 4 e per l'innovazione tecnologica delle 33 centrali toscane.

Arcidosso *il riconoscimento per un lavoro di eccellenza*

di **Adriano Crescenzi**

"L'Olivastra", un'azienda a conduzione familiare da 140 anni, portavoce dell'eccellenza di un prodotto "di nicchia" dell'Amiata. Un angolo della campagna di Seggiano, prezioso come l'oro, quello verde appunto, prodotto dalle circa 700 piante di olivastra seggianese dalla Azienda di Anna Netti Franceschelli. Un'Azienda in piccolo, come piccolo è il territorio di Seggiano, Comune emergente fra gli otto che compongono l'Unione dei Comuni dell'Amiata Grossetana. Ma la passione con la quale l'uliveto di Anna viene curato è grande, tanto quanto la soddisfazione di fare tutto in casa, coadiuvata dal marito Silvano Franceschelli. La tenacia con la quale la signora Netti Franceschelli porta avanti il lavoro iniziato dai suoi avi oltre un secolo fa è ricambiata dalla soddisfazione di avere raggiunto l'eccellenza del prodotto olio di olivastra seggianese nella categoria "olio extravergine fruttato medio" e, come conseguenza, riconoscimenti a carattere nazionale. L'ultimo in ordine di tempo è stato ritirato domenica 8 dicembre a Livorno nell'ambito della manifestazione "L'Olio Nuovo della Costa Toscana", organizzata da vari soggetti (APOT – Associazione Produttori Olivicoli Toscani; Unioni Provinciali degli Agricoltori di Massa, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto) e con il patrocinio: della Amministrazione Provinciale di Livorno; della Camera di Commercio di Livorno e con la collaborazione: delle Unioni Provinciali degli Agricoltori di Massa, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto e dell'AEMA – Associazione Esercenti Macchine Agricole – di Pisa e dell'AS.C.O,E, - Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extravergine di Oliva – in occasione della sesta edizione della manifestazione "C'è olio e olio". Ancora un riconoscimento, dunque, importante non solo per Anna, ma per la qualità di un olio, quello di olivastra seggianese un primo premio per la categoria fruttato medio, come miglior olio extravergine di oliva toscano IGP delle province di Massa Carrara, Lucca, Pisa, Livorno, Grosseto. La premiazione si è svolta a Livorno presso il museo di storia naturale del Mediterraneo, nell'ambito della manifestazione"C'è olio e olio". È la sesta edizione de "L'olio nuovo della costa toscana", un concorso per la selezione e valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva, di inizio campagna olearia 2013/2014, della Costa Toscana, a Indicazione Geografica Protetta e a Denominazione di Origine Protetta, organizzato da diversi soggetti del settore con il patrocinio delle istituzioni Amministrazione provinciale e Camera di Commercio di Livorno. L'intenzione è quella di promuovere una iniziativa di più ampio respiro per far conoscere le caratteristiche peculiari dell'olio extra vergine di oliva, ad Indicazione Geografica Protetta e a Denominazione di Origine Protetta, prodotto nelle provincie della Costa Toscana. La giuria di esperti era composta da assaggiatori professionali, appartenenti ai Panel di Assaggio riconosciuti operanti nelle provincie della Costa Toscana e nominata dagli organizzatori per conto delle Unioni
Provinciali degli Agricoltori di Massa, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto e APOT – Associazione ProduttoriOlivicoli Toscani. Così, alla fine, anche l'olio di Anna, arcidossina di adozione e seggianese di origini, ha ottenuto il meritato guiderdone e il diploma di merito per essersi classificata al primo posto dimostra ancora una volta l'eccellenza del territorio e dei suoi prodotti di qualità.

EgaSoft
Soluzioni personalizzate per piccole e medie imprese dal 1993
di Bargagli Antonino Sonia
Via del Prataccio, 6 - Castel del Piano (GR)
Tel. e fax 0564 - 956469 cell. 338 4385816
www.egasoft.it - info@egasoft.it

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

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 - Elettroutensili
Rivendita San Marco
Colori & Vernici
Servizio tintometrico
IL VASO DI PANDORA DI ROSSI MARCO
PIAZZA CASTELLO 2 - 53025
PIANCASTAGNAIO (SI)
0577 786152

Mina Welby. Solidale con Laura Flamini. A Roma il sottosegretario vuole rimandare l'incontro e i malati protestano togliendosi il respiratore.

Seggiano. La mosca olearia fa strage. Poco frutto e resa bassissima.

Abbadia San Salvatore. Cinghiali saccheggiano il campo di calcio.

Piancastagnaio. Consiglio comunale straordinario, sul piatto il ripristino della Tarsu.

Abbadia San Salvatore. Nuovi lavori nell'area mineraria.

Consorzi di bonifica. Riforma da rivedere. Appello di Oreste Giurlani di Uncem.

Arcidosso. I judoka della Body life vanno sempre più in alto.

Arcidosso. Il Pd ribadisce il no alla fusione e il proprio sostegno all'Unione.

Lavoro. Cresce l'esercito dei disoccupati…

Piancastagnaio. Per la festa della trippa arriva da Firenze il maestro trippaio.

Neve. A novembre è un buon auspicio.

Cinigiano. Si uccide a 26 anni con il fucile da caccia. Non credo ci siano parole per commentare episodi come questo. Solo il cordoglio, il rammarico per qualcosa che si sarebbe potuto fare.

Santa Fiora. Problemi per il teleriscaldamento e con Amiata Energia. Il comune vuol riturare la concessione e fare un bando pubblico. Rischio di rimanere al freddo.

Arcidosso. 30 lettere di minacce alla ex, stalker torna in carcere.

Santa Fiora. Il comune fa progetti contro la povertà. Per il sostegno a famiglie e lavoratori in difficoltà.

Neve. Prime guide con le ciaspole, buon successo delle attività.

Santa Fiora. Il comune informa sul web, anticipo per la rata Tares.

Velio Arezzini. Sentito dalla Digos per questioni legate a Sos geotermia, protesta dei comitati. Idee manifestate nel rispetto delle regole. Manifestazione non autorizzata e oltraggio a pubblico ufficiale le ipotesi di reato.

Arcidosso. Scambio di polemiche tra Landi e Nannetti.

Seggiano. Cane da caccia fugge ed uccide un gatto in un giardino.

Santa Fiora. Progetto Enel da 1,8 milioni per la piscina coperta.

Olearie. Interessante rassegna seggianese intorno a questo splendido prodotto.

Arcidosso. Giuseppe Pallini, lasciata la professione medica si dedica alla poesia.

Sempronio. Aiuti alle famiglie per la scuola dell'obbligo.

Provincia di Grosseto e Comune. Le classifiche dei più ricchi, emergono ex socialisti.

Politica. Ad Abbadia Debora Pizzetti e Gianni Arezzini per Renzi.

Piancastagnaio. Il comune applicherà la Tarsu al posto della Tares.

Leonardo Torrini. Successo del maestro trippaio fiorentino alla festa delle frattaglie a Piano.

Merigar. Presentata la nuova agenda tibetana.

Castell'Azzara. Aiuti per le famiglie numerose dal comune.

Randagi. Un piano provinciale per censire i randagi. E l'Udc prepara una mozione per chiedere risarcimenti.

Marco Amantini. Il nuovo capitano della contrada castelpianese Monumento. Gli auguriamo buon lavoro.

Montenero d'Orcia. Incontro sull'agricoltura sociale.

Castel del Piano. Per la festa della Toscana un girotondo in piazza.

Arcidosso. La storia di Tiburzi chiude Autunno a teatro.

Coop Unione Amiatina. I soci si riuniscono al castello aldobrandesco di Arcidosso per parlare di futuro.

Abbadia San Salvatore. Raccolta benefica per la Sardegna a cura della Misericordia.

Santa Fiora. Bovicelli polemizza con la giunta: piscina e termodotto erano promesse elettorali e non novità.

Abbadia San Salvatore. Cigno finito in un canale di scolo e salvato dai vigili del fuoco.

Castell'Azzara. Patteggiamento per furto di pc e portafogli della colf.

Cinzia Pieraccini. Dall'Amiata alle nazionali Pd con Civati. Il nostro augurio di buon lavoro.

Abbadia San Salvatore. L'Acquedotto del Fiora stacca la fornitura a un cittadino che aderisce alla campagna di obbedienza civile.

Arcidosso. Per la festa della Toscana bambini in sala consiliare.

Enti di bonifica. Voto con rischio di urne deserte.

Riconoscimento
a Lucia Morelli

di **FB**

Una psicoterapeuta innamorata di Sorano e dei cavalli, recupera con puntiglio, l'amore verso la sua terra soranese e sul filo dei ricordi dell'infanzia, una vecchia cava di tufo a Sorano ormai diventata una sorta di discarica e ne fa 23 ettari di ambiente prezioso in grado di attrarre turisti e appassionati di paesaggio e di storia. Lucia Morelli, una soranese che sebbene vissuta a lungo a Milano, non ha saputo scordare la sua terra di origine e l'ha rimodellata e ripristinata, tanto che nell'ambito del convegno ASSALTO ALLA MAREMMA ha ricevuto, da Italia Nostra, per questa operazione, una targa "di riconoscimento e gratitudine", ricevendo pure i complimenti del sindaco di Sorano Vanni. Nella targa di Italia Nostra si legge, dunque che il riconoscimento è stato conferito a Lucia Morelli, "per quanto ha saputo creativamente realizzare, riparando un territorio devastato e divenuto oggi un'area di architettura paesaggistica e funzionale, la "TENUTA LE CRINIERE in SORANO" sulla suggestiva strada che collega Sorano a Sovana. Lucia, nonostante abbia vissuto a lungo lontano da Sorano, è sempre rimasta legata a quel posto, fin da quando "in una estate della mia fanciullezza, il mugnaio Egidio mi fece salire a pelo sul suo cavallo grigio posteggiato di fronte al suo mulino. Fu la svolta della mia vita che è legata ai cavalli, perché fra l'altro - racconta - sono stata una delle poche donne al mondo che ha montato purosangue nelle corse in ippodromi nazionali". Poi trent'anni dopo quell'estate emblematica, la decisione di trasferire i cavalli di sua proprietà a Sorano, al podere Pian di Sotto, dove era stata attivata una cava di tufo prima e dove c'era una sorta di discarica abusiva, poi. Lucia Morelli portò qui i suoi 4 cavalli e iniziò a fare avanti indietro Milano-Sorano appena le era possibile, impegnandosi anche in lavori massacranti per rendere agibile quel luogo devastato. "Senza acqua, senza luce, con le grotte che minacciavano di crollare e con l'immensa area cava ridotta ad un'orrida discarica abusiva rifugio dei cinghiali", racconta la Morelli che una volta finito il restyling dette all'antico podere Pian di Sotto, il simbolico nome di "Tenuta le criniere". La tenuta è adagiata su una collina tufacea di 23 ettari che – separata dalla valle del fiume Lente – domina l'antico borgo di Sorano. "Voglio farne un luogo di "natura e cultura", interpretando la vocazione primaria di questo nostro territorio, un luogo di grandi e piccole manifestazioni culturali e sportive. "Sarò lieta di mettere quelle aree a disposizione per eventuali eventi", conclude la Morelli, che, fra l'altro, si è ultimamente schierata a favore delle proteste degli allevatori i cui greggi sono massacrati dai lupi e da altri predatori: "Una situazione insostenibile, afferma. La nostra zona non è terra di lupi, ma di pecore, cavalli, e animali domestici. La questione va risolta, perché è uno scempio per il nostro territorio che ben altro si merita".

Pagina BIANCA

di **Bianca Maria De Luca**

Arrivo sempre con il fiato corto. La mail di Alessandro che chiede il pezzo per il giornale, ricordando la tassativa scadenza redazionale non mi coglie impreparata ma… durante il mese ci sono i buoni propositi sui temi da portare all'attenzione di quei pochi amici che mi usano la cortesia e il loro tempo per leggermi, ebbene ogni mese ho una fiammella di ribellione, una sorta di intolleranza verso la maleducazione e sarà meglio se non aggiungo nulla a questo circo che opprime. Ebbene vorrei che, per una volta, il giornale fosse di mia proprietà per poter esprimere i sentimenti che provo, che altri ci fanno provare: prevaricazione che non ha eguali e allora il giornale, cassa di risonanza, l'unica del monte, fosse un giornale senza parole, perché le parole arrivati a queste estremizzazioni non servono più, "non fanno testo"… via al populismo, alla cialtronaggine, a tutte le "disgrazie" che ci piovono dall'alto e dal basso, reali, di degrado, di furberie… questo mese dico BASTA. Un po' di silenzio prego. Il mio spazio dedicato, sarà di seguito bianco. Se non sarà possibile, (è ovvio) poiché il giornale si nutre di essenza parola, bé me ne farò una ragione. La mia è la provocazione di chi ama il dialogo ad oltranza, che cerca sempre di "vedere" le ragioni dell'altro, ma che da qualche tempo l'altro prevarica, non ascolta, imploso in sé stesso nel nome della cappa che ormai copre non solo il capo ma tutto il resto del corpo. Mi rendo conto che ho iniziato con dire del non scrivere e mi ritrovo a … parlare di… me, te, dell'altro, in una sorta di disagio che serpeggia, sempre più palpabile, stato confusionale non più arginabile. Un pericolo sociale che serpeggia e solo per merito di molti, coerenti, perbene, di buoni sentimenti, ancora non esplode se non in casi estremi (fortuna?)… Insomma, doveroso chiuderla qui, (prometto che dal mese prossimo sarò buona) i pistolotti non interessano al popolo non più basito, anestetizzato e sottilmente più cattivo. Ciao Mario, attendo fiduciosa, mi taglierai? Sono fuori tempo massimo? Ti passo un non problema di non testo. Già, ma se non voglio più parlare nè scrivere che senso ha passarti la palla? Contraddizioni! Sarà sempre una sorpresa come te la gestirai, culturalmente sempre e comunque, piacevole.

Siamo europeisti?

di **Giancarlo Scalabrelli**

Il vento della crisi sta spirando da tempo sulla nostra fronte. A problemi di questo genere ci sono due interfacce i governanti che detengono il potere pubblico e i cittadini che sottostanno alle decisioni politico-normative. C'è chi continua imperterrito sperando che il vento si plachi, chi si gira dall'altra parte e fa finta di non sentire, chi ancora cerca di nascondere la testa, come fa lo struzzo. Pochi, veramente pochi, s'interrogano sulla nostra adeguatezza a sopportare questo disagio e ancora meno hanno la lucidità di mettere a fuoco il problema per organizzare un'adeguata protezione nel caso che il vento duri a lungo. Tra la popolazione c'è chi si getta nello sconforto, chi nell'inedia, chi si rimbocca le maniche per salvare il salvabile, chi si aggrappa all'idea rivoluzionaria, come nella nota canzone di Fabrizio De Andrè, "il Bombarolo" (http://www.youtube.com/watch?v=JgdYTM1zujQ). Se facessimo un'analisi spietata e senza giustificazionismo troveremmo in tutti una piccola parte di responsabilità che irrimediabilmente saremmo pronti ad addebitarla agli altri, per non sopportarne il peso. È la nota tecnica dello "scaricabarile" seguita dalla pratica del "lavacro" che tutto rende apparentemente lindo e pulito. L'altra possibilità che ci si offre è quella della "delega" o del demandare ad altri la responsabilità delle decisioni da prendere, ovvero ai politici, rappresentanti dei cittadini che eleggiamo o che vengono coptati dai capi partito (sic!) a nostra insaputa e catapultati in parlamento! Spesso, Marziani, Burocrati, Avvocati delle cause sperse, Professionisti delle poltrone e altro ancora. Per la maggior parte si tratta di persone di dubbia utilità per i bisogni della nostra società.

Se questa è la base di riferimento non ci dovremmo più meravigliare se la Comunità Europea e le agenzie di rating, non hanno fiducia nelle misure e nelle promesse che ormai facciamo da vent'anni, mentre i nostri conti peggiorano, la spesa pubblica sale, gli sprechi vengono perpetuati, la classe dirigente non trova altre giustificazioni che affermare: "la colpa è della Comunità europea", è della Merkel, dell'euro", rifugiandosi in un'apparente difesa di retroguardia che difesa non è, ma solo isolente giustificazionismo.

Per affrontare la crisi dobbiamo veramente fare un esame di coscienza e comprendere se abbiamo fatto le cose giuste per guadagnarci la fiducia, se abbiamo un progetto credibile che non abbiamo mai avuto, da vent'anni né da parte di chi ha governato né da parte di chi stava all'opposizione.

Per comprendere ciò giova sintetizzare la parte di una nota novella "*da cosa nasce cosa*".

In treno, un giovanotto che sedeva davanti a un signore distinto domanda: scusi mi potrebbe dire l'ora? "*No signore non gliela dico*!" E perché? "*Vede non è per scortesia ma se io le dico l'ora, ci metteremo a parlare, del più e del meno e potremmo fare anche amicizia, poiché io sono una persona aperta. Così lei potrebbe venire a casa mia e magari chiedermi la mano di mia figlia, ed io non voglio darla in sposa a uno che non ha nemmeno l'orologio!*"

Pensiamoci bene noi siamo in Europa ma non abbiamo l'orologio, inoltre siamo saliti sul metrò in uno snodo centrale da cui si potrebbe andare in molte direzioni. Ebbene, non sappiamo dove stiamo andando e soprattutto non possiamo parlare al guidatore: il metrò nel mondo globalizzato e ipertecnologico ha il pilota automatico! A nulla valgono le proposte degli isolazionisti che vorrebbero uscire dall'euro, o dei separatisti. Rendiamoci conto, siamo debitori dall'estero sul piano energetico e dal punto di vista alimentare; purtroppo il nostro decantato *Made in Italy* si fa all'estero e poi è spacciato per italiano. Si salvano solo alcuni prodotti tradizionali, il vino e poco altro, mentre i nostri più grandi tesori artistici, ambientali e storici sono abbandonati al degrado, la nostra artigianalità e il saper fare ridotti alla marginalità. Quello che in passato ci ha alimentato e caratterizzato rischia di assumere solo valori negativi. Manca totalmente l'idea di come far sopravvivere una cultura e un popolo che aveva dei valori, che rischiano di essere spazzati via dal vento della globalizzazione, con la complicità di chi contrappone solo slogan. Quasi tutti i politici parlano di dare competitività al lavoro, di ridurre gli sprechi, di rilanciare l'economia, di soddisfare i bisogni del paese ecc. Tutte affermazioni condivisibili, ma è arduo dirlo, all'atto pratico non corrisponde un comportamento concreto e costruttivo. Quindi a nulla vale criticare la Comunità Europea se non siamo nella condizione di dimostrare di fare bene e riacquistare maggiore credibilità. Di questo passo rimarremo sempre: "i soliti italiani" e questo mi dispiace immensamente. Ho già riportato in precedenti contributi quali sono le ricette su cui si dovrebbe contare per affrontare la crisi, sperando che qualcuno le condivida. Sono anche consapevole che la mia è solo una goccia che può perdersi nel mare magnum senza sortire alcun effetto, ma lasciatemi sognare. Sognare è l'unica cosa che non ci possono togliere, non si pagano bollette e soprattutto non ci sono problemi di prenotazione del biglietto.

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

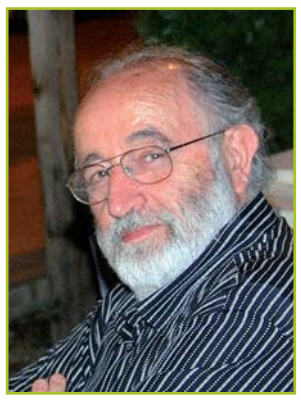
ROSATI CARTA S.R.L.
Coordinati per il party - Piatti e bicchieri bio
Articoli per pasticceria
Carta da regalo - Nastri carta e tessuto
Scatole da regalo - Decorazioni per ogni occasione
Carte personalizzate
Borse e Sacchetti carta generici e personalizzati
Via Siria, 66/68 - Grosseto
Tel. 0564 450917 - Fax 0564 465256
www.rosaticarta.com info@rosaticarta.com

al ritmo di **ROBERTO**

Vino rosso? Sì, anzi Nero!

(prima parte)

di **Roberto Tonini**



Torero ha qualche anno più di me e per questo da giovani non uscivamo assieme. Poi quando si comincia ad aver passato gli anta da un po' di tempo questa differenza non conta più e ci si può frequentare tranquillamente, l'età non è più un problema. Le mogli qualche volta sì.
Torero non è un soprannome, è il vero nome del panaio di Braccagni. D'altra parte il babbo si chiamava Lugano, la mamma Leontina e la sorella Volga, per cui a fantasia l'ago è sempre andato a fondo scala da quelle parti.
Anche il suo carattere è molto particolare. Amico e amicone di tutti, noto per le sue simpatie di destra "marcata" è sempre stato pubblicamente il "Don Camillo" del paese, perché si è sempre permesso di prendere in giro gli avversari "rossi" con battute pubbliche e plateali, più strillate che dette. Per cui quando il PCI ebbe quel salto di voti e in paese fecero grande festa alla pergola del Tavarnesi (presso il Peppone della situazione) fu lui a fornire (dietro pagamento) corbelli di schiaccine per rifocillare e festeggiare in compagnia dei compagni. Portò anche un boccione di vino specificando che era un suo dono, ma che si trattava di vino Nero, non di vino rosso. Ovviamente tutti a gridare felici: gli uni per il grande risultato l'altro perché con una fava (un boccione) in una volta sola poteva sfottere una quantità di piccioni (compagni).
D'altra parte Torero beve solo vino rosso (nero per lui). Su qualsiasi pietanza e stagione. Rosso, e possibilmente di frigorifero. E guai a proporgli cose diverse.
Quando sua moglie mi pregò di accompagnarli a mangiare dal caro Pierangelini al Gambero Rosso di San Vincenzo prenotai con piacere, e cominciai a immaginare che numeri mi avrebbe fatto l'amico.

Al ristorante infatti il suo comportamento è a dir poco curioso. Praticamente trova sempre qualcosa da ridire. Se è elegante dice che però gli ambienti più semplici sono anche quelli più caldi e genuini. Se è alla mano si lamenta che non ha un grande stile.
Ma è bello soprattutto vedere come sceglie i piatti, specie quelli di pesce. Di fronte ad una carta con innumerevoli varianti di pesce, dopo lunga consultazione, se ne esce sistematicamente con uscite del tipo: "Ma dei moscardini non ne avete?"
E alla risposta negativa immancabilmente: "Peccato, mi piacciono così tanto, mi avrebbe fatto proprio piacere assaggiarli".
Una volta, casualmente, trovammo i moscardini in menù. Io rimasi zitto per vedere cosa avrebbe detto e fatto. Arriva il cameriere e gli fa "Senta, ma un po' di sarde da fare alla brace non ne avete?" e quello con cortesia a dire: "No, ma come vede abbiamo tante altre piatti di pesce". E lui "Eh si, peccato però, mi faceva veramente voglia di mangiare un po' di sarde alla brace: sa, sono così buone!"
Naturalmente non ordinò nemmeno i moscardini.
Il Gambero Rosso era considerato uno dei migliori ristoranti d'Italia e aveva in menù soprattutto pesce. Aveva anche un piatto di carne, il piccione, ed era quello che gli fornivo io.
Quando arrivammo da Pierangelini grandi saluti ed abbracci e poi presentai l'amico, il quale dopo avergli risposto al saluto di presentazione, sempre in piedi nell'entrata, gli spara: "guardi che io bevo solo vino rosso". Fulvio mi guardò in modo interrogativo e poi gli rispose: "non si preoccupi, che troviamo un vino rosso adatto per lei".
Era il giorno precedente la chiusura per le ferie annuali: avevo imparato che questi sono giorni ideali per approfittare di offerte "molto speciali" di fine cambusa. Una volta seduti al tavolo vidi infatti far capolino dalla cucina Fulvio con un astice a dir poco gigantesco. Me lo mostrò senza parole e io gli feci di sì con il capo senza chiedere altre spiegazioni. Quando è il caso è preferibile affidarsi alle proposte della cucina, e quella sera era proprio il caso.
Grande com'era l'astice entrò in un paio di portate per quattro persone, ma Torero – bastian contrario – non approfittò e si fece portare altro pesce. Come al solito. Pasteggiò con un giovane Chianti e fu abbastanza soddisfatto. Noi tre rimanenti ci facemmo una memorabile scorpacciata di astice, preparato per quattro e mangiato in tre. Bevendo ottimi vini bianchi.

Consumai la mia vendetta…

segue…

Amiata NATURA

di **Aurelio Visconti**

La mela cotogna **Cydonia oblonga** è una pianta di media grandezza che fiorisce in primavera e che produce dei frutti profumatissimi che si raccolgono in autunno. Il frutto di forma allungata ha una buccia liscia di colore verde chiaro tendente al giallino. Questa pianta, fra le più antiche conosciute dall'uomo, appartenente alla famiglia delle rosacee, ama i climi temperati e produce un frutto poco resistente e sensibile agli attacchi parassitari.
Il frutto è apprezzato per il suo profumo e anche nei paesi del monte Amiata un tempo si usava come deodorante di ambiente: lasciato a marcire per un lungo periodo sopra a mobili o finestre la polpa del frutto emana un gradevole profumo e per questa caratteristica ancora oggi viene usata in cucina soprattutto nei piatti di carne. La mela cotogna si consuma solo cotta per il sapore fortemente tannico e astringente che con la cottura si attenua.
Il frutto, sistemato sopra la paglia, arriva a maturazione nel periodo natalizio ed è allora che cotto e lavorato si usa per preparare delle deliziose *cotognat*e (marmellate di mela essiccate al sole). Questa mela grazie al suo gusto gradevole si usa utilizzarla anche per aromatizzare grappe o vini.
I Greci consideravano il cotogno sacro agli Dei. Plutarco riferisce di una usanza secondo la quale la sposa avrebbe dovuto mangiare una mela cotogna prima di salire sul letto nuziale allo scopo di rendere più piacevole la prima notte d'amore; del resto il carro di Venere era decorato non soltanto di rose e mirti ma anche di questo meraviglioso frutto.

cronaca *locale*

Oliomio. Torna a Cinigiano la rassegna.

Castel del Piano. Colletta alimentare per le famiglie più povere.

Castel del Piano. Tares, a famiglie e imprese aliquote basse.

Santa Fiora. L'Enel difende il progetto di termo dotto: aiuta l'Amiata. Risparmio e lavoro per il territorio.

Piancastagnaio. Tecnici dell'Acquedotto a lavoro.

Abbadia San Salvatore. Candidature Pd con manifestazione.

Neve. Impianti aperti dal 6 dicembre.

Fabrizio Tondi. Uscito il suo nuovo libro I racconti del grillo parlante.

Piancastagnaio. MuovitiPiano incontra l'associazionismo.

Geotermia. I consiglieri di minoranza dell'Unione dei comuni Amiata Val d'Orcia elaborano una interrogazione sul diritto di servitù ad Enel.

Festra della Toscana. Eventi in tutta la montagna.

Cripta di Giugnano. A rischio di crollo la struttura alto medievale.

Santa Fiora. Teleriscaldamento gusto, stop a Amiata energia. Si ritiri la concessione e si apra ad un bando pubblico.

Arcidosso. Ex stalker torna in carcere dopo 30 lettere di minacce alla ex.

Ogni 24 nnovembre. Torna la festa del fuoco di Santa Caterina.

Arcidosso. Come difendersi dai lupi, confronto tra amministratori e allevatori.

Santa Fiora. Progetti contro la povertà per il sostegno alle famiglie e ai lavoratori in difficoltà.

Castel del Piano. Colpo al Centro sociale, rubano cioccolata e 6 euro…

Castel del Piano. Apre il salone dei notabili. Alcuni ritratti ancora senza nome. Uno di questi è di Lucia Angelucci, è stata una benefattrice.

Seggiano. Polemica sulla chiusura della scuola che ospitava il seggio delle primarie Pd.

Seggiano. Inaugurata la Casa dell'olivastra con enoteca e arriva Olearie 2013.

Abbadia San Salvatore. Solidarietà per Velio Arezzini da tutta Italia.

Innevamento programmato. Si comincia con un periodo di rodaggio.

Abbadia futura. Parte il comitato di cittadini badengo.

Abbadia San Salvatore. Giovani calciatori in campo con striscione e palloncini per ricordare Matteo Roghi, morto in campo.

Acquedotto. Possibili disagi a Saragiolo per lavori.

Abbadia San Salvatore. Si accende il Natale con stella cometa a led azzurri.

Stribugliano. A fuoco il caseificio, gravissimo danno per il territorio.

Sergio Bovicelli. Attacca l'Enel per l'impatto della conduttura, nessun vantaggio per i cittadini.

Coop Unione Amiatina. Crollo dei consumi dal 35 al 15%, ma Coop darà risposte attraverso offerte e promozioni.

Fausto Arrighi. Espone a Parigi il nostro pictor massimo.

Castell'Azzara. Approvato il primo regolamento urbanistico del territorio comunale.

Ponte in Val d'Orcia. Soluzione ancora lontana.

Santa Barbara. Si festeggia in tutta la montagna, la protettrice dei minatori.

Caseificio di Stribugliano. Il latte sarà dirottato a Cecina in un caseificio amico.

Arcidosso. Alza il gomito e urta l'auto per sostare.

Emilio Landi. Per il sindaco arcidossino il termo dotto è utile e serve un compromesso ambientale.

Arcidosso. La minoranza invita a rispettare il patto di stabilità contro le indicazioni Anci e Uncem.

Arcidosso. Sontuose celebrazioni dei vigili del fuoco per la patrona Santa Barbara.

Roccalbegna. L'unico comune a mantenere la vecchia Tarsu e si cercano i finanziamenti per restaurare le mura di Cana.

Castel del Piano. Va in pensione e muore, addio a Moreno.

Castel del Piano. Bus schiva un cane e finisce contro un muro.

Santa Fiora. Affidati gli ultimi lavori per il completamento del cinema teatro Gambrinus.

Cinigiano. Internet per tutti, accordi tri il comune e Linkwave.

L&V Lombardi e Visconti
i sapori della natura per la ristorazione

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

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

Varicella:
insidia per gestanti e categorie a rischio di gravi complicanze

di **Giuseppe Boncompagni, Carla Contri**

Determinata dal virus Varicella-Zoster afferente alla famiglia degli Herpesviridae. Si replica nel naso-faringe e nelle ghiandole linfatiche loco-regionali. Dopo 4-6 dì transita nel torrente circolatorio (prima viremia). Poi è captato dalle cellule del Sistema Reticolo Endoteliale (cellule della difesa innata:macrofagi, ecc.) ove si osserva nuova replicazione. Seguono: seconda viremia (dopo 10-20 dì) e localizzazione nella pelle ove compare la caratteristica eruzione vescicolare (rash o esantema). Si trasmette per via aerea, per inalazione di aerosol e goccioline di saliva (droplets) o contatto congiuntivale di queste o per rapporto diretto con lesioni cutanee del malato. Dopo 2-3 settimane d'incubazione, compaiono esantema cutaneo, febbre, malessere e cefalea. Il rash si manifesta a ondate subentranti. Dapprima con papule (lesioni rilevate) rosee e pruriginose. Queste si trasformano in vescicole (piccole vesciche replete di liquido chiaro), che poi evolvono in pustole (vescichette replete di pus) e croste caduche. I malati sono contagiosi da 1-2 dì prima dell'esantema fino alla caduta delle croste. Queste lesioni possono coesistere configurando il quadro cosiddetto a "cielo stellato". L'infermità ha decorso più severo in adulti, immunocompromessi (portatori di linfomi, leucemie, infezione da HIV) e in neonati da madri con rash compreso tra 5 giorni prima e 2 giorni dopo il parto. Nei bambini sani è solitamente benigna e guarisce in 7-10 giorni. Tuttavia, possono comparire gravi complicanze anche in questa categoria: superinfezione batterica (setticemia, polmonite, osteomielite) con frequenza pari a 1 caso ogni 3000 malati. Poi sovrainfezione batterica delle lesioni cutanee da germi piogeni (*S.Aureus, S.pyogenes*) in misura di 2,6/10.000. Ancora, forme invasive da Streptococco di gruppo A(5,2/10.000). Infine, forme neurologiche, gravate da elevati indici di letalità (15-20%) e sequele permanenti(10-15%):Atassia cerebellare(1/4000) ed encefalite(1/100.000). Negli adulti si osserva Polmonite da varicella primaria (1/400) e complicanze associate alla gravidanza. La gestante può sviluppare polmoniti (10-20%) gravi (letalità 40%), più severe nel III° trimestre. Poi le complicanze del prodotto del concepimento (2-3%) nel caso di prima infezione in gravidanza con rischio (fino alla 20ª settimana) di sviluppare la varicella congenita caratterizzata da: ipoplasia degli arti, cicatrici cutanee, basso peso alla nascita, malformazioni oculari e danni neurologici. La varicella perinatale si manifesta quando la madre è interessata dalla malattia nel periodo compreso tra 5 giorni prima a 48 ore dopo il parto. Si tratta di una forma grave con letalità fino al 30%. I soggetti defedati (immunocompromessi) vanno sovente incontro a polmonite da varicella primaria, coagulazione intra-vascolare disseminata (contemporanea presenza di eventi trombotici cui seguono emorragie da iperconsumo dei fattori della coagulazione) ed a maggiore frequenza delle complicanze già descritte nei bambini. Nel 10-20% dei casi il virus silente si riattiva in età media e avanzata (dopo i 50 anni) dando luogo al cosiddetto "Fuoco di Sant'Antonio" o Herpes Zoster che si manifesta solitamente con lesioni vescicolari a grappolo, disposte a cintura ("Zoster") lungo il decorso di nervi spinali (forme toracica e Lombare) o cranici (oftalmica). Le lesioni possono permanere per 2-3 settimane con il caratteristico dolore urente che talvolta si protrae per mesi o anni (nevralgia posterpetica). Il vaccino attualmente disponibile contro la varicella è costituito da virus vivi e attenuati derivanti dal ceppo Oka (dal cognome del bambino da cui fu isolato il virus) che ha dimostrato efficacia pari a circa l'80-85% con una dose. Questa sale al 93% (88-98%) con due dosi somministrate, sottocute, a distanza di 4-8 settimane l'una dall'altra. Rare e modesti gli eventi avversi: reazioni nei punti d'iniezione o febbre (10-15%), rash varicelliforme (4-6%). Il vaccino non deve essere somministrato in soggetti allergici a gelatina, neomicina o che abbiano presentato reazioni gravi ad una precedente dose di vaccino. Inoltre non deve essere somministrato in soggetti con grave immunodepressione, nei bambini al di sotto dei 12 mesi di vita e nelle gestanti. In toscana la vaccinazione è offerta attivamente e gratuitamente dal luglio del 2008 con due dosi a 13-15 mesi di vita e 5-6anni. Tale condizione è stata poi ribadita con DGRT 448/2010. Inoltre la vaccinazione è offerta gratuitamente a tutti i soggetti suscettibili (che non hanno cioè il ricordo di aver contratto la malattia in passato) al di sopra dei 12 anni.

Cronache dall'esilio 15
Far West digitale

di **Giuseppe Corlito**

Ovviamente non si tratta di un giochino elettronico, anche se credo ce ne siano qualche migliaio, sul web tutti sparano … soprattutto cazzate. Intendo parlare invece della totale *deregulation* della rete, che negli ultimi giorni è assurta anche a livello delle cronache parlamentari. Il governo aveva messo nella finanziaria 2014 la cosiddetta *web tax* o anche *Google tax*, tanto per dare un nome e un cognome a uno dei più grandi evasori fiscali (non italiani come ci si vorrebbe far credere, ma mondiali). Poi il giovane Renzi si è opposto e ovviamente il "difensore del web" Grillo ha tuonato contro i limiti imposti alla libertà elettronica (cosa che mi sembra un tantino pelosa tenuto conto dei proventi pubblicitari del suo blog), così Letta si è adeguato e la tassa sul web è stata ridimensionata ed imposta solo sui proventi della pubblicità via rete. I colossi elettronici come *Facebook*, *Amazon* e *Google* non pagano l'IVA e le tasse conseguenti in Italia, preferendo i paradisi fiscali europei (Irlanda e Lussemburgo). I più furbi hanno subito capito che far loro aprire una partita IVA in Italia significa costituirli come attività soggette alla tassazione generale. I soloni dell'economia hanno subito notato che è una misura protezionistica (una sorta di dazio nazionale), che contribuirebbe solo a marginalizzare il nostro paese dall'innovazione elettronica, in cui siamo già parecchio indietro (almeno 10 piazze rispetto alla Germania, molto di più del famigerato *spread*, come ho già avuto modo di sottolineare in queste *Cronache*). Poi una tassa generalizzata colpirebbe anche le piccole imprese innovative italiane e quelle che in fase di avvio (si dice *start-up*) che usano il digitale. C'è del vero in tutte queste posizioni e occorre a onor del vero sottolineare che non siamo solo noi a sollevare il problema, ma anche i nostri cugini francesi e ci sono anche precedenti americani.

Il problema generale è che non ci sono regole per il web e questo viene venduto come il massimo della libertà, ma come sappiamo da molto tempo la libertà del mercato produce inevitabilmente la miseria e la schiavitù per molta gente. In maniera più spicciola: la massima *deregulation* favorisce solo quelli che ho definito in un'altra occasione *i padroni della rete*. Dobbiamo ricordare che la prima bolla speculativa nei secondi anni 90, prima di quella dei derivati immobiliari americani, fu quella elettronica e l'avvento del cosiddetto "capitalismo supersonico", basato sui sitemi elettronici (la definizione è del politologo repubblicano Luttwak), hanno precorso e accelerato la attuale gravissima crisi economica e sociale (paragonabile agli effetti di una guerra, secondo la Confindustria).

So di rischiare l'accusa di essere "filocinese", ma rivendicare regole condivise non vuol dire limitare la libertà di opinione, pensiero e parola, come succede in Cina. In proposito pochi sollevano il problema galoppante di proteggere "i prodotti dell'ingegno" sulla rete, quando è del tutto evidente che le vecchie regole sul *copy-right* sono un arnese inservibile oggi. Questo vuol dire che salta l'ultima tutela "artigianale" dei lavoratori della conoscenza (una volta detti "intellettuali"), cosa che con il precariato e la subordinazione totale ai grandi apparati industriali e statali li spinge inevitabilmente verso una condizione proletaria.

Allora richiedere che ci siano regole generali del mercato globale (compreso quello elettronico) non è poi così conservatore, un po' come la *Tobin tax* (la tassa sugli scambi finanziari internazionali), di cui nessuno parla più e che servirebbe a mettere un freno alla speculazione finanziaria internazionale.

Animo animale
Può darsi che io non sappia cosa dico
ho scelto te, una puzzola, per amico

di **Romina Fantusi**

Se siete tra coloro che hanno scelto una puzzola come animale domestico, che passano ore a spazzolarla e che scelgono per lei gli abitini più sfiziosi, questo articolo è per voi. So che siete lì fuori, da qualche parte. No, non sentitevi chiamati in causa voi compagni di vita di un furetto, ho detto amici delle puzzole, è a loro che mi rivolgo. Se non sapete dove passare le vacanze, se – incomprensibilmente – il vostro amico bianco e nero tiene vostra suocera lontana da casa ma anche tutti gli altri vostri amici, se volete confrontarvi con altri "puzzolomani", il posto per voi è Ridgeville, in Ohio, a casa di Deborah Cipriani.

La Signora Cipriani, infatti, tiene in casa con sé ben 50 puzzole domestiche. Ha adottato la prima, un'orfanella, nel 2000 e da allora ha accolto tutte le puzzole diseredate degli Stati Uniti, dando loro cibo e protezione nello Skunk Haven, il rifugio delle puzzole che ha creato nel suo giardino. Ogni anno, in autunno, Mrs. Cipriani organizza il Festival della Puzzola, atto non solo a far conoscere ai più questo animale così bistrattato ma anche a radunare i proprietari di puzzole di tutto il mondo. Durante il festival, viene eletta la puzzola più bella e quella meglio vestita, pensate un po'.

Da parte sua, la Cipriani non capisce lo stupore della gente e ribatte che se in casa, invece di cinquanta puzzole avesse cinquanta gatti o cinquanta cani la gente non sarebbe così basita (?!). Non solo, afferma che quello della puzza è anche un problema di poco conto visto che la emanano solo se si sentono minacciate o spaventate. Roba che se su 50 puzzole anche solo 4 o 5 sono particolarmente pusillanimi, la prima porta che sbatte a causa della corrente in quella casa muoiono tutti asfissiati.

A onor del vero, va detto che – per quanto eccentrica – Mrs. Cipriani sa come occuparsi delle sue creaturine. Ogni mattina si alza alle 4:00 per dar loro da mangiare prima di andare a lavoro e la sera, quando torna, passa altre 3 ore a prendersi nuovamente cura di loro. Dice che occuparsi delle puzzole le fa bene alla salute e le fornisce sempre nuova energia vitale. In pratica, la Cipriani, con 50 puzzole ottiene l'effetto galvanizzante che la maggior parte della gente ottiene dopo un'ora di zumba. A ciascuno il suo.

Dicevo, quindi, che al suo Festival della Puzzola accorre gente non solo da tutti gli Stati Uniti ma anche dal resto del mondo. Immaginiamo che uno debba partire per il Festival. A parte che gli altri animali nella stiva, secondo me, trascorrerebbero un viaggio molto poco sereno, all'insegna del terrore di un vuoto d'aria che possa far sentire minacciata la loro compagna di viaggio, ma poi, avete presente il test da compilare per entrare negli stati uniti? Immaginatevi un povero diavolo che si chiama Mohamed e si imbarca con una puzzola. Hai voglia a risponder no alla domanda sull'intenzione di compiere azioni di sabotaggio, secondo me questo al Festival mica ci arriva…

ilcodicedihodgkin.ùcom

COCKTAIL

Grandi Salumifici Italiani®

Via dalla pazza folla. O no?

di **Gianni Cerasuolo**

Come tante persone, ho pensato spesso di trasferirmi stabilmente in Toscana. Magari sull'Amiata. In modo da avere un'esistenza tranquilla e salutare. Poi non accade perché ci sono abitudini consolidate, ci sono gli amici che non ti puoi portare dietro e la solitudine non aiuta. Ma quello di andare a vivere in un posto di piccole o medie dimensioni, in quelle zone di cui è ricca tutta l'Italia centrale, è un pensiero che mi è tornato impetuoso pochi giorni prima di Natale quando sono rimasto intrappolato per più di un'ora circa nella mia macchina sul raccordo anulare di Roma. Non era l'ora di punta, avevo dato appuntamento dalle parti del Celio ad un mio amico per mangiare una pizza: era di sera, da poco erano passate le ore 20. Ho provato qualcosa che, credo, si chiami crisi di panico. Eppure ero all'aria (aria?) aperta e non in un tunnel o in uno spazio chiuso. Ma la sensazione di non avere vie di fughe, di essere circondato da lamiere e motori fumanti ha accelerato i battiti del mio cuore. Forse ero solo stanco, forse l'uso dell'auto dalla mattina mi aveva giocato un brutto scherzo. Già avevo dovuto sopportare altre lunghe code in città, ma almeno in qualche occasione ero riuscito a parcheggiare e a raggiungere le mie mete a piedi. Ma sul Grande Raccordo Anulare, dove puoi andare? Dove puoi parcheggiare? A proposito di parcheggi, sentite questa: garage privato ai Parioli, per tre ore di sosta ho pagato 24 euro, 8 euro all'ora. Una rapina a mano armata. Direte voi: metti l'auto nelle strisce blu, ti costerebbe solo 1 euro all'ora. Rispondo: provate voi a trovare un solo posto libero in una zona dove ci sono abitazioni, uffici, banche, bar, ristoranti e negozi. Nella capitale non ci sono targhe alterne che tengano; anzi, l'impressione è che quegli inutili provvedimenti di limitazioni al traffico non facciano che aumentare la confusione. E poi, chi volete che controlli se uno gira con la targa dispari o pari?
Di solito non uso la macchina per spostarmi: mi muovo a piedi o con i mezzi pubblici (metropolitane, bus, treni che girano attorno alla città). Ma questa volta l'automobile era indispensabile. E il caos da shopping natalizio c'entra fino ad un certo punto. A Roma il degrado della vita quotidiana si tocca con mano tutto l'anno e non ci sono sindaci o giunte di destra o di sinistra capaci di migliorare questo stato di cose, rallentando la discesa verso l'invivibilità totale. Temo che non ci siano più rimedi, e non solo al traffico. È una sorta di processo irreversibile. Il resto lo facciamo noi cittadini, sempre più sporchi e cattivi, fracassoni e intolleranti di qualsiasi norma, di qualsiasi regola, dalle doppie e triple file di auto in sosta all'aggressività verso il prossimo che ci sbarra la strada, da quelli che non pagano il biglietto sul bus – e spesso non si tratta di disperati – ai piccoli vandalismi su oggetti, statue, monumenti, strade, dai commercianti che occupano piazze e vie con i loro tavolini e bazar (ci metto dentro anche i mercatini improvvisati degli extracomunitari) ai vigili che chiudono gli occhi quando non se ne stanno rintanati nei loro uffici, dai pellegrini che devono andare dal Papa con il bus fin dentro San Pietro ai tifosi di Roma e Lazio che non abbandonano mai la cara macchina per andare allo stadio. Noi che continuiamo ad insozzare e a imbruttire una città che tutto il mondo ci invidia e che a me piace osservare di notte quando il silenzio ha finalmente preso il posto del casino, i monumenti sono illuminati nella loro bellezza e ci parlano della storia, la gente dorme o si acquieta.
Racconto questi episodi di vita cittadina per farvi capire quanto siete fortunati voi che vivete in provincia, nei borghi appartati e silenziosi. Non lamentatevi troppo se vi mancano le insopportabili Ikee, il negozio chic e firmato, il teatro o il cinema. Sarà anche una vita senza sussulti ma vi assicuro che alla lunga ne guadagnerete in salute e benessere mentale. Via dalla pazza folla.

***

Fuggendo fuggendo, si può così arrivare a Vivo d'Orcia e mangiare alla "Taverna del Pian delle Mura". L'ho scoperta qualche anno fa, anzi l'ho proposta a qualche amiatino che non ne conosceva l'esistenza convincendolo a sperimentare il locale. Avevo letto un favorevole recensione sulla *Stampa* di Torino. Ma è noto che, qualche volta, le recensioni dei giornalisti sono generose e interessate. Non in questo caso. In realtà, quello che si compie nelle due piccole sale di Luisa, Nadia e Umberto è una sorta di rituale che ti riconcilia con la vita. Pochi tavoli e quindi nessun frastuono di voci di quelli che ti fanno alzare da tavola con il mal di testa, la simpatia di chi ti propone i piatti senza fronzoli, venendo al sodo e fornendo preziose notizie su questo o quel prodotto. In certe circostanze, sembra di essere a casa propria così discreto ed essenziale è il "corteggiamento" del trio della Taverna. E poi ci sono i piatti e il vino. Roba della zona, Amiata e Val d'Orcia, fornita da aziende che non hanno grandi nomi ma che hanno la capacità di farti rappacificare con i sapori. Il piacere di stare a tavola, una tavola a chilometri zero, o quasi. Perché poi si chiacchiera e si versa il vino e non vorresti alzarti mai perché questa è la dimensione ideale per avere i nervi distesi e cacciare via lo stress, coccolare gli amici o guardare negli occhi la tua compagna. Certo si tratta solo di qualche ora, la vita la fuori è già un'altra cosa. Ma vale la pena provare.

Come lo sa fare lei

A cura di **Cinzia Bardelli**

Zampucci di maiale con verza al curry

A un amico l'anno scorso ho messo in testa di prendersi un maiale da allevare. Lui m'ha dato subito retta e il risultato è qui sotto. Gli ha dato da mangiare roba per benino, non quei mangimi artificiali che di solito si danno agli animali da allevamento. E così è venuto fuori qualcosa di incredibile, come la salsiccia fresca e la soppressata profumatissima alle scorze d'arancia…

Ingredienti per 4 persone
4 zampucci di maiale tagliati a metà
una palla di verza
olio extra-vergine d'oliva qb
mezzo bicchiere di vino bianco
una cipolla
una carota
una costola di sedano
uno spicchio di aglio
un cucchiaino di curry

Bruciate le setole della cotenna direttamente sulla fiamma, poi lavate bene, bollitela nell'acqua insieme alle verdure.
Fate cuocere per almeno 2 ore. Togliete un paio di foglie esterne alla verza, tagliatela a fettine sottili e mettetela in padella con uno spicchio di aglio, rosolate nell'olio per 2 minuti e aggiungete il vino bianco. Cuocete fino a che non sarà appassita, aggiugete curry e due cucchiai di acqua calda e servite insieme agli zampucci conditi con sale e olio extra vergine di oliva.

Ricetta e fotografia Cinzia Bardelli

www.comelosafarelei.it

cronaca locale

Acquedotto. Lavori di manutenzione ad Arcidosso.

Arcidosso. Sport e solidarietà, la Giovanile Amiata vicina ai bambini meno fortunati.

Arcidosso. Parte il recupero dell'ex Fiat simbolo del boom economico, dentro negozi e uffici.

Flos Olei. Nella più importante guida del mondo, trionfa il frantoio Franci.

Arcidosso. Scontro su bilancio e fusione.

Castel del Piano. Il parco dei cigni diventa Del latte di luna, monumento ora dedicato ai minatori, opera realizzata da Umberto Dondolini.

Castell'Azzara. Si al regolamento urbanistico.

Disoccupazione. Ai massimi storici e senza futuro?

Abbadia San Salvatore. Successo della festa di Santa Barbara.

Gestioni associate. C'è una proroga per questioni prioritarie.

Paolo Rappuoli. Il Pd badengo chiede a Letta di intercedere sul patto di stabilità che blocca i lavori al parco minerario.

Sale. Delibere provinciali sulla fornitura di sale per il ghiaccio.

Abbadia San Salvatore. Procedura aperta di partecipazione degli stakeholders per il codice di comportamento dei dipendenti comunali.

Franco Ulivieri. Il presidente Unione comuni spiega cosa cambierà con l'avvento di Renzi.

Sanità. L'ospedale di Abbadia non verrà chiuso, parole forti del sindaco Avanzati. E poi nuovo canale per pagare i servizi con Sportello amico.

Piancastagnaio. Approvata la proposta sui debiti fuori bilancio.

Piancastagnaio. La contrada Voltaia in festa per Santa Barbara.

Poderina Toscana. Progetto di Natale tra mare e montagna e accordo con la Coop La peschereccia di Orbetello.

Castell'Azzara. La Regione revoca i permessi per le ricerche di acqua termale. Si rivede l'intera normativa. Solo un rinvio per il presidente Rossi.

Santa Fiora. Auto si ribalta per asfalto liscio, illesa la conducente.

Maura Prianti. Stop adozioni in Congo, incubo per una santafiorese.

Olio. A quello de L'Olivastra il premio delle province toscane.

Castel del Piano. Si conclude il progetto Facciamo pari.

Giovanile calcio Amiata. In visita al Misericordia pediatrico, cuore davvero grande.

Rama. Debito da 9 milioni dovuto ad alcuni investimenti e all'entrata in Tiemme.

Sci. Prorogata di un anno la scadenza della vita tecnica degli impianti.

Crisi occupazionale. Licenziamenti e cassa integrazione, partiti e sindacati sono spariti!!!

Santa Fiora. Posizione del comune per l'interesse a conoscere il consumo di energia delle aziende.

Isis Arcidosso. La specializzazione arriva prima della fine del corso. Vere esperienze di lavoro in ambito didattico e formativo. Una scuola utile.

Piancastagnaio. Il comune contribuisce alla casa dell'acqua su proposta di Coop Unione A miatina.

Scie e neve. La Regione approva il bando per infrastrutture strategiche.

Radicofani. Mostra con velieri napoleonici.

Scuola aperta. In tutto il territorio.

Santa Fiora. Nessuno si distragga dal caso di Maura prianti, bloccata in Congo.

Claudio Franci. Soddisfatto per l'apertura del salone dei notabili, dipinti ora fruibili.

Nidi d'infanzia. Arrivano i rimborsi per la frequenza.

Isis Leonardo da Vinci Arcidosso. Terminato il corso di 1800 ore per meccanici ad alta specializzazione. Noti i qualificati.

Pieve di Lamula. Scelta dalla Coldiretti per la festa provinciale.

Franco Ulivieri. Sanità e strade le priorità del 2014.

Piancastagnaio. Babbi Natale scorrazzano per il paese alla ricerca di bimbi buoni.

Abbadia San Salvatore. Cambia la circolazione stradale per le feste.

Piancastagnaio. Rinvio per l'udienza dibattimentale del sindaco Agnorelli.

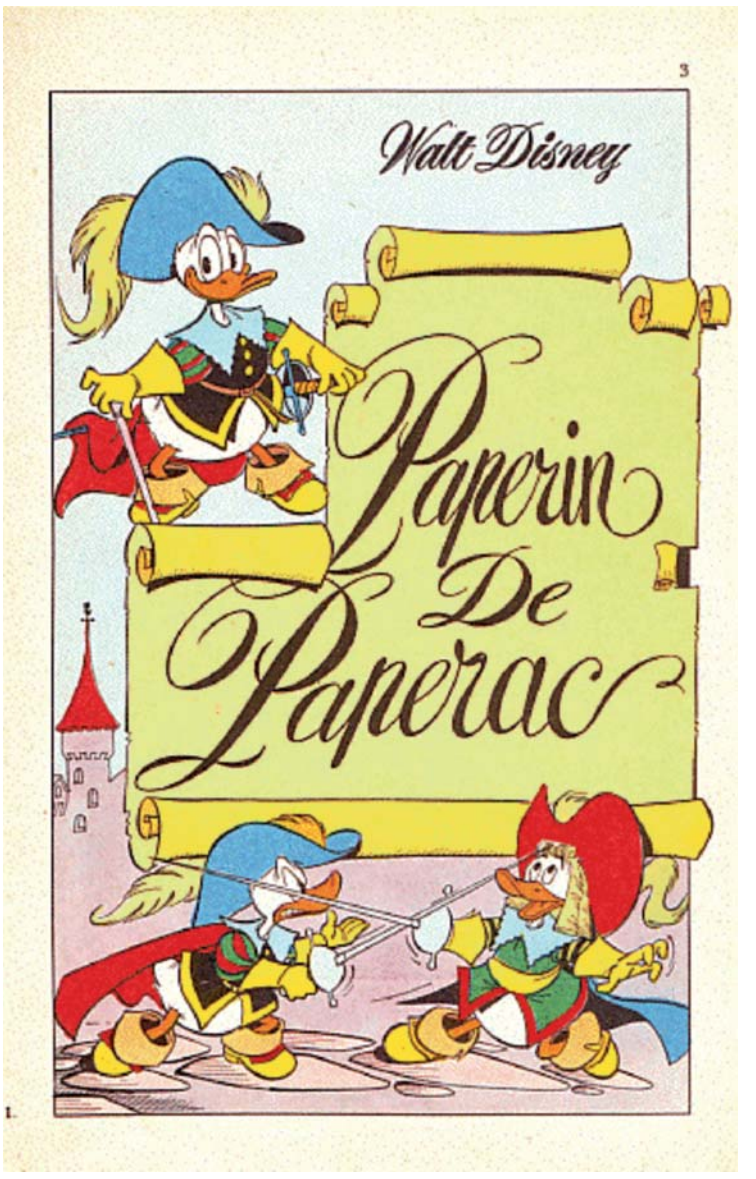
UNIPOL
ASSICURAZIONI
I vostri valori sono i nostri lavori
Agenzia Integrata UNIPOL
NUOVA SEDE
Via Dante Alighieri, 10
Castel del Piano - GR -
tel. 0564 1962055 fax 0564 1962054
casapa@casapa.it

LA NONA ARTE

Non cerco gloria né fortuna ma un modo per raggiungere la luna…

di **Cristina Gagliardi**

"Non cerco gloria né fortuna ma un modo per raggiungere la luna…". Eh sì…questa volta il nostro Paperino Paolino veste i panni nondimeno che di Cyrano de Bergerac, grande uomo, di indole irrequieta e profondi sentimenti. Cyrano è il protagonista dell'opera omonima, un dramma teatrale in 5 atti, in versi, ambientato nella Francia de 1600, di Edmond Rostand, poeta e autore drammatico, grande tanto da lasciare il segno tra gli autori del teatro francese. Cyrano era brutto…o quantomeno lo era il suo naso…enorme, bitorzoluto…ma sensibile e capace di impegnare il suo cuore in nobili sentimenti, come l'amore. Quello dell'abile spadaccino è un amore che contravviene alle regole, proprio per questo ci rapisce. Lui, brutto, ama perdutamente la cugina, Rossana, bella e, ahimè, innamorata di Cristiano, un giovane militare, bello anch'egli, ma vuoto dentro. Lui, integro moralmente, ricorre all'inganno per amare la donna che gli ha rapito il cuore e scrive lettere d'amore a Rossana lasciandole credere che l'autore di esse sia per l 'appunto il bel Cristiano. In una notte, rimasta famosa nella letteratura, appostato sotto il balcone della fanciulla, arriva perfino a suggerire al giovane cadetto militare belle e dolci frasi d'amore, che egli stupidamente ripete. E Rossana s'innamora perdutamente… s'innamora perdutamente dell'animo di Cyrano, del suo spirito ed egli le rivelerà il suo segreto soltanto in punto di morte. Ognuno può liberamente interpretare, ma a nostro avviso Cyrano ha vinto. L'amore, quello vero, ha vinto. E ci piace pensare che sia giusto così. Sempre. Dalla letteratura alla parodia di essa, nel secolo successivo sarà Paperin de Paperac ad emulare le imprese del celebre spadaccino e poeta, in una storia a fumetti sul settimanale edito da Arnoldo Mondadori Editore, scritta da Gian Giacomo Dalmasso e disegnata da Luciano Bottaro, pubblicata nel 1967 sul numero 600 del 28 maggio; per poi tornare come Paperino di Bergerac nel 1981, ad allora risale la storia scritta da Guido Martina e disegnata da Giovan Battista Carpi, pubblicata sul numero 1319 di Topolino libretto dell'8 marzo dello stesso anno. Ma prima di tributare i dovuti onori a Paperin de Paperac, il nostro pensiero e il nostro cuore va inevitabilmente anche ad altre versioni dell'opera di Rostand. Vogliamo ricordarne la versione cinematografica, datata 1990, con il film diretto da Jean Paul Rappeneau, opera che valse a Gérard Depardieu-Cyrano il premio per la migliore interpretazione maschile… sarà stato per il naso? Potremmo anche pensarlo, se non conoscessimo il valore artistico e la personalità di questo grande attore francese. Vogliamo ricordarne pure la versione modernissima del 2010, raccontata da Stefano Benni, giornalista, scrittore e poeta bolognese, devoto alla satira acuta. Il risultato, davvero accattivante, è un libro edito dall'Espresso nella collana Save The Story, una serie ideata e diretta da Alessandro Baricco (a proposito di Grandi della letteratura), con le sorprendenti illustrazioni di Miguel Tanco. Ma vogliamo soprattutto ricordarne la versione musicale, Cirano (con la i per una precisa scelta linguistica del cantautore), nella canzone di Francesco Guccini, uscita nel 1996 con l'album D'Amore Di Morte e Di Altre Sciocchezze. Attraverso le parole, accompagnate dalla musica, ci arriva forte tutta la sua rabbia, la sua protesta contro i potenti, sì, ma in generale verso tutti coloro che "contano", o che si illudono di contare nella società, prevaricando e schiacciando tutti gli altri: "…nuovi protagonisti, politici rampanti… portaborse, ruffiani, mezze calze, feroci conduttori di trasmissioni false…gente vuota…voi preti…". A tutti loro, e ad altri, Guccini si rivolge con profondo disprezzo, prendendone superbamente le distanze: "…le verità cercate per terra da maiali, tenetevi le ghiande lasciatemi le ali…tornate a casa nani…". Il rimando a Cyrano è immediato: il celebre spadaccino, per questa sua profondamente grande irriverenza nei confronti dei potenti, ai quali non aveva mai voluto sottomettersi, incontrerà la morte. Ma non è questo l'unico tratto comune tra Cyrano di Rostand e Cirano di Guccini, li accomuna la loro impertinenza nei confronti di tanta vomitevole massificazione e perbenismo, di tanto vile ed ipocrita accondiscendenza di tutti coloro che preferiscono essere come altri vogliono che essi siano, piuttosto che essere se stessi: "…cantare, ridere, sognare, essere indipendente, libero, guardare in faccia la gente e parlare come mi pare, mettermi, se ne ho voglia, il cappello di traverso, battermi per un sì per un no o fare un verso…", grida a gran voce Cyrano. E Cirano gli fa eco: "…non me ne frega niente se anche io sono sbagliato, spiacere è il mio piacere, io amo essere odiato, coi furbi e i prepotenti da sempre mi balocco e al fin della licenza io non perdono e tocco…" E Paperin De Paperac? Ci viene da dire: "Poverino!". Sì, perché il nostro papero diventa certo il protagonista delle imprese di Cyrano de Bergerac, con tanto di "unbecco", pure, ma i risultati sono un vero e proprio disastro e ci vien da ridere…fin dalle prime vignette! All'inizio della storia egli compare con un gran cappello azzurro con tanto di piume e uno svolazzante mantello rosso, infervorato dopo la lettura della vicenda di Cyrano, appunto. Nella prima vignetta lo vediamo alle prese con un finto avversario, di legno, con un tegame in testa: "Poffarbacco! Orsù, vile marrano, difenditi col brando nella mano…", che poi gli cadrà rovinosamente addosso facendogli vedere le stelle: "Scrash… scatascrasc…". Paperin De Paperac verrà prontamente soccorso dai nipotini Qui, Quo e Qua, che accorreranno in suo aiuto con una provvidenziale borsa del ghiaccio. Disteso sul divano, nella posizione che gli è più congeniale, il nostro (poco) valoroso spadaccino sogna e ci porta con sé, di colpo, a Parigi, nel 1640. Nella rosticceria delle "Tre lumache"egli incontra Gastone Felice Fortunato de Paperonne, i due si trovano "becco a becco" e l'oste Ciccio suda freddo per la paura che possa accadere il putiferio nella sua locanda! I due ambiscono entrambi a Paperinette-Rossana (a differenza dell'opera originale, qui innamorata di Paperin de Paperac), anche se Gastone mira piuttosto all'eredità che la fanciulla avrà alla morte dello zio Paperon de Paperonne). Ma Paperino-Cyrano, tra lo stupore generale, non può battersi con l'avversario perché la sua spada è ridotta ormai a ben poca cosa: "Un momento! A parte il fatto che potrei buscarle, che figura ci faccio se sfodero un mozzicone soltanto di spada?". Ma come? Paperin de Paperac disarmato? Disarmante! Ecco allora accorrere in suo aiuto Mastro Archimede Pitagorico, che gli fa dono di una spada come si deve: "Questa è la lama più appuntita, più leggera e, al tempo stesso, più resistente che mai sia uscita dalle mie mani." E Paperin De Paperac: "Giurabbacco! Non vedo l'ora di provarla!". La spada forgiata da Archimede viene battezzata in primis sui Bassotti (nella parodia disneyana dell'opera di Rostand non ci sono scene di guerra, la minaccia arriva dai Bassotti, appunto, che, come di solito, rubano il denaro di Paperon e si scontrano con Paperin de Paperac): "Via quelle lame, gaglioffi" e tra i: "Gulp… squack… snort…gasp" dei quattro manigoldi allibiti, lo scontro si rivela un gran successo per il nostro papero. Egli però fa appena in tempo (nella famosa scena del balcone di rostandiana memoria) a recitare in rima alla sua bella Paperinette-Rossana (a differenza di Cyrano che, nascosto, suggerisce al bel Cristiano): "Paperinette, sì bella e sì fiera, io ti ammiro di giorno e di sera!", quando una sonora pallonata lo sveglia di soprassalto, rischiando di fargli prendere un colpo. È Gastone il responsabile, che, alla reazione di Paperino imbizzarrito, fugge via spaventato, credendo che egli sia diventato matto…Lo ha chiamato: Visconte Gastone Felice Fortunato De Paperonne!! Concludiamo dunque così come abbiamo iniziato, che è poi "il sugo della storia", avrebbe detto Alessandro Manzoni. "Non cerco gloria né fortuna ma un modo per raggiungere la luna…". Ma con la convinzione che essa sia molto più vicina a noi di quanto crediamo…per dirla a coloro che, pur essendoci magari anche seduti sopra, ci piace pensare a cavalcioni, su di un quarto, purtroppo non se ne accorgono, tutti intenti come sono a cercarla ostinatamente e ciecamente davanti a sé, lontano lontano, chissà dove chissà dove… Peccato.



OTTICA LOMBINI

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

C&P adver
edizioni Effigi

REALIZZIAMO SITI INTERNET
CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI!

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

Il volume "Toscana sconosciuta" *apre il cartellone natalizio a Piancastagnaio*

Piancastagnaio ha aperto le festività natalizie con un doppio appuntamento**, domenica 22 dicembre**. Alle ore 16.30 la biblioteca comunale "A. Ferrazzani" ha ospitato la presentazione del libro "Toscana sconosciuta" di Edward Hutton, dedicato all'Amiata e ai suoi borghi caratteristici visti attraverso lo sguardo attento e sensibile di un viaggiatore inglese dei primi anni del '900. Alle ore 21 è stata la volta della Filarmonica "E. Cavallucci", che si esibirà nel Teatro Comunale con il concerto natalizio nella formazione allargata della "Filarmonica dell'Amiata".
Il Natale pianese è entrato nel vivo con la mostra dei presepi artigianali ed etnici nella Chiesa di Saragiolo, in programma dal 25 dicembre al 6 gennaio, e con l'apertura dei Presepi artistici che propongono la ricostruzione di scorci del paese all'interno della Rocca Aldobrandesca e nella Chiesa di Santa Maria delle Grazie. Come ogni anno, non sono mancati i presepi presso le Contrade e in alcuni punti del centro storico, mentre sabato 28 dicembre, a partire dalle ore 21, c'è stato spazio per l'edizione 2013 di "Presepi Pianesi", un vero e proprio viaggio alla scoperta delle ricostruzioni della natività lungo il centro storico, accompagnato dal gruppo degli zampognari della Filarmonica.
Gli eventi natalizi sono stati organizzati da ProLoco, Centro commerciale naturale, Filarmonica "E. Cavallucci", Contrade e Parrocchie, con il patrocinio del Comune di Piancastagnaio.

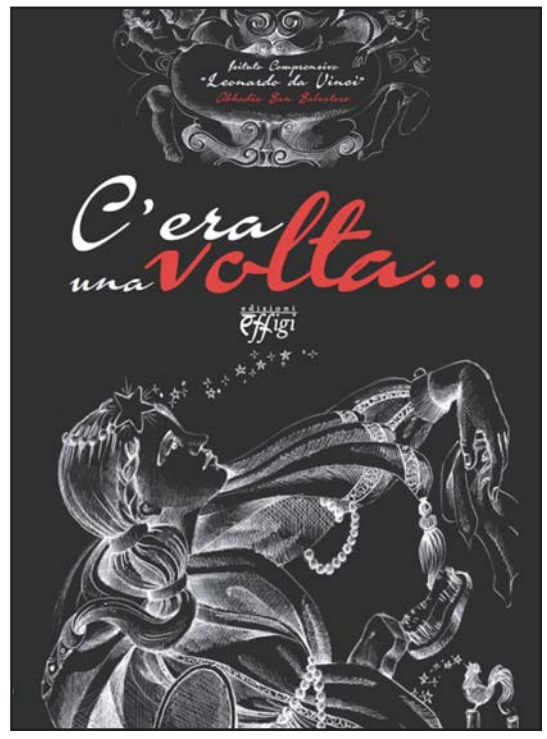
Castiglione D'Orcia *stagione teatrale invernale 2014*

L'Associazione Pro Loco di Castiglione d'Orcia, con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale ed il contributo della Banca di Credito Cooperativo Chianciano Terme-Costa Etrusca-Sovicille presenta "Pomeriggi in compagnìa, fra Musica, Teatro e Poesia". Sono sette gli appuntamenti da non perdere in questa quarta stagione teatrale, tutti in pomeridiana domenicale o festiva alle 17 nella sala di Viale G. Marconi, a partire da domenica 5 Gennaio, quando l'attore e chansonnier napoletan-fiorentino Enzo Carro presenterà "Natale fra patrizi e plebei", un gustoso e godibile concerto poetico-aneddotico, condotto con riconosciuta maestria.
L'indomani**, 6 Gennaio**, Glucs Teatro da Pian di Scò (Arezzo) proporrà "La grande sfida tra il Riccio e la lepre", per regia Mattias Trager con Enzo Cozzolino: burattini per una storia educativa e poetica sull'amicizia. Età consigliata: da 0 a 99 anni!
Domenica **19 Gennaio** il sempre gradito ritorno da Grosseto de "Il Teatraccio": "Tresette col morto" di Gerry Petrosino è il titolo di una commedia piacevole, con
molte tematiche attuali affrontate con apparente leggerezza ma altrettanta verità, con la regia di Claudio Matta.
Domenica **26 Gennaio** la Compagnia dell'Anello di Ribolla (Grosseto) esordisce nella rassegna castiglionese con "Accidenti a chi ti legò il bellico", di G. Verzucoli da un testo di Eduardo Scarpetta, per la regia di Ornella Niccolaini e Sandra Parisi: Una commedia degli equivoci, tutta da ridere.
Domenica **9 Febbraio**, "Massischermo", da un racconto di Riccardo Lorenzetti, portato sulla scena da "EnSarte" – artisti e tecnici – con Gianni Poliziani & Francesco Storelli. La storia di uno scontro generazionale e non solo, scatenato da una partita degli azzurri ai Mondiali di calcio: inserirla o meno nella festa del partito?
Domenica **23 Febbraio** Aresteatro di Siena presenterà invece, "La rana gracida – una storia partigiana senese" dall'autobiografia di Renato Masi, "Gino", con Francesco Burroni e la colonna sonora di Francesco Oliveto e Martina Bellesi.
Domenica **9 Marzo** chiusura con l'irresistibile comicità di Vincenzo Salemme: suo è infatti il testo di "Premiata pasticceria Bellavista", portato sulla scena da un altro gradito ritorno, quello della compagnìa "Le Voci di Dentro" di Assisi (Perugia) per la regia di Gianni Bevilacqua. Una pasticceria per due: fratello e sorella, un sostituto intraprendente, una fidanzata pretenziosa sono gli ingredienti di una commedia da gustare.
Il direttivo della Pro Loco ha confermato l'ingresso gratuito per ragazzi e ragazze fino ai 18 anni di età; inalterato anche il costo dei biglietti: 5 euro per i soci e 6 per i non soci; gli abbonamenti sono a 25 euro per i soci e 30 per i non soci. Lo spettacolo del 6 Gennaio è con ingresso unico a 3 euro. Informazioni: prolococastiglionedorcia@gmail.com

Libro *del Mese*

edizioni Effigi

C'era una volta…



Anche questo libro, come altri che l'hanno preceduto, nasce dalla volontà dello SPI CGIL di Siena, nell'ambito del progetto memoria, di stabilire uno stretto rapporto fra giovani ed anziani, partendo dai luoghi dove si formano i cittadini di domani in un rapporto speciale, davvero fecondo, con il mondo della scuola.
Non si tratta, nella nostra prospettiva, di riproporre nostalgicamente un passato nel quale il sapere esperienziale era il fondamento di molte attività e poneva l'anziano, che ne era detentore, in una posizione di privilegio.
Neppure però è per noi accettabile il tentativo di oggi e di molti, che spinge ad individuare una presunta responsabilità delle generazioni anziane "garantite e protette", nell'incapacità del nostro tempo di dare risposta al bisogno di futuro delle giovani generazioni.
Questo libro che raccoglie storie, racconti, favole, è la chiara testimonianza di un impegno volto a sgombrare il terreno da pregiudizi ed idee preconcette.
Dalla piacevole ed agevole lettura delle storie sapide o amare raccolte nel volume è possibile individuare con sufficiente chiarezza l'interesse dei giovani nella ricerca del ricordo di tempi passati e del piacere degli anziani nel raccontarli.
Si è così operata la naturale ed auspicata saldatura tra passato e presente in assenza della quale, a me pare, difficile proiettarsi nel futuro mantenendo inalterati valori fondamentali, garanzia di coesione sociale, convivenza solidale e tutela della democrazia.
Un risultato positivo, dunque, quello raggiunto per il quale ritengo davvero doveroso rivolgere, a nome dello SPI provinciale di Siena, un sentito ringraziamento a quanti, alunni e docenti, hanno concorso alla realizzazione di questo prezioso volume, e che ci spinge a proseguire senza incertezze nella strada intrapresa.

Franco Caselli
Segretario Generale SPI CGIL Siena

Punto SIMPLY MARKET
Voi & noi...
vicini per la spesa
CASTEL DEL PIANO • Via Dante Alighieri 6/B

Il Barilotto
La cucina della tradizione amiatina
Via Carolina 24, 58037 Santa Fiora (GR)
Tel. e Fax +39 0564 977089
Chiusura settimanale invernale mercoledì

Pizzeria - Ristorante - Osteria
La Pieve
Pizzeria - Ristorante - Osteria
Pieve ad Lamulas
Arcidosso 58031 Gr
per Info & Prenotazioni:
tel: 3890011088

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

BANCA CRAS
CREDITO COOPERATIVO
CHIANCIANO TERME-COSTA ETRUSCA
SOVICILLE

Contrada monumento
Marco Amantini è il nuovo capitano

Marco Amantini è il nuovo capitano della contrada del Monumento di Castel del Piano. Lo hanno eletto nel consiglio di qualche giorno fa, con gli altri esponenti della nuova assemblea, ben 128 elettori dei circa 350 iscritti alla contrada rossoblù. Una percentuale alta, che era chiamata alle elezioni di contrada che avvengono ogni due anni. Grandi novità, questa volta, soprattutto per il cambio di capitano. Resta invece al massimo vertice della presidenza Massimo Bonelli. Nuovo capitano, dunque, una scelta delicatissima, anche perché Daniele Lepori che ha ricoperto questa carica per 8 anni e che ha deciso di lasciare, se ne va con un palmares di tutto rispetto. Infatti dal 2005 al 2013 i rossoblù hanno vinto ben 4 pali, portando ad 11 le loro vittorie. Per Marco Amantini, dunque, è un'eredità preziosa, da mantenere e incrementare: "Ho intenzione, afferma il neo-capitano, di proseguire la politica del mio predecessore per ciò che riguarda il palio, con il consolidamento di alleanze e anche la buona convivenza con quelle con cui alleati non siamo. Ho invece intenzione, con tutto il consiglio, di arricchire le manifestazioni di contrada durante l'anno, per essere più vivi e presenti nella vita comunitaria. La società Imberciadori, infatti, ha in cantiere corsi di ricamo, già collaudati con strepitoso successo da tempo e, novità, corsi di cucito a fronte di una quota contributiva. Abbiamo in mente di ripristinare una vecchia festa di 3 giorni al muretto e qualche gita sociale e giochiamo a burraco una volta alla settimana", conclude Amantini. Il nuovo consiglio è così composto: Massimo Bonelli, presidente, Marco Amantini, capitano, Marta Saliola economa, Daniele Sensi segretario, Chiara Ciacci tesoriere. Consiglieri: Riccardo Monaci, Andrea Fazzi, Allegra Tardani, Simone Tomassi, Carlo Giallini, Andrea Frascà, Carapelli Martina, Vinicio Monaci, Luciano Santoni, Francesco Pieri, Fabio Pieri, Federico Monaci. Membri di diritto come rappresentanti della Società Imberciadori, Sergio Fazzi e Mario Monaci. Il consiglio dei neo-eletti si riunirà il prossimo 29 dicembre. All'ordine del giorno discussione sulle manifestazioni natalizie, fra le quali è già in cantiere il presepe vivente del 28 dicembre a cui il Monumento, come le altre contrade, partecipa con un nutrito gruppo di contradaioli.

foto tratta da http://monumento.altervista.org/

Inaugurata la casa della memoria

di FB

Inaugurata, a Castell'Azzara, la prima stanza della "Casa della memoria delle genti del Monte Penna". Da molti anni le associazioni culturali del territorio comunale stanno operando per preservare e far vivere la memoria della comunità castellazzarese. Le raccolte di proverbi, modi di dire, ricette, tecniche colturali, stili e ritmi di vita, filastrocche, canzoni, immagini ecc. hanno, fino ad oggi, contribuito a fissare su carta spezzoni di memoria che altrimenti sarebbero andati perduti per sempre. Adesso è stato compiuto un altro passo in questa direzione. "Lo spostamento della scuola materna ed elementare nel nuovo plesso scolastico, spiega il sindaco Marzio Mambrini, ha reso disponibili grandi spazi, che saranno utilizzati per la realizzazione di un centro di documentazione ambientale e di accoglienza a servizio della Riserva Naturale e del Museo Nazionale delle Miniere del Monte Amiata, che rappresenterà uno spezzone della "Casa della memoria delle Genti del Monte Penna", un museo demoetnoantropologico dove, senza avere la pretesa di dare corso a grandi indagini e studi etnografici, si ha in animo di preservare le conoscenze e le esperienze di chi ci ha preceduto, prima che ricordi, documenti, oggetti ecc. vadano irrimediabilmente perduti. La "Casa della memoria delle genti del Monte Penna". Prosegue Mambrini, dovrà divenire un luogo in cui non ci si chiuda a riccio in visioni nostalgiche del bel tempo che fu, ma un luogo nel quale si analizzi la storia, l'economia, le tradizioni e il folklore della comunità castellazzarese per farne una vera e propria operazione culturale". Venerdì 6 dicembre, dunque, è stato inaugurato un primo spezzone della "Casa della memoria" allestito dagli ex minatori dell'Associazione Il Basacco e i visitatori potranno vedere alcuni documenti storici delle miniere, minerali, strumenti di lavoro e la riproduzione della miniera del Siele realizzata con cura e perizia estrema dall'artigiano Angelo Fortunati.

TRATTORIA
La Tagliola
Tel. 0564 967351 - Bagnoli, Arcidosso

ALFIERI VALFIO
PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN LEGNO
Laboratorio Via degli Olmi 19, Arcidosso (Gr)
Tel. 0564 966727 Cell. 0339 2437371

Vi aspetto a Seggiano nel mio Caffè 60
Via Grossetana 6
58038 Seggiano (GR)
Tel. 0564 950903

La Centrale
Macchine e mobili da ufficio
Computers
Hardware - Software
Accessori e assistenza
Turismo
Gestione strutture turistico-alberghiere
La Centrale S.r.l.
Tecnologia e Turismo
Via Roma 49,
58031 Arcidosso (GR)

Cose Belle
FATARELLA E. & G.
SWAROVSKI
ORIGINAL
ESCLUSIVISTA PER IL MONTE AMIATA
LISTE DI NOZZE DELLE MIGLIORI MARCHE DAL 1948
Corso Toscana, 15/19 • 58031 Arcidosso (GR)
Neg. tel. 0564 966468 • Ab. tel. 0564 966597

Fuochi nella notte, pastorelle e vin brulé

Reportage delle fiaccole 2013

di Ilaria Martini

La Notte delle Fiaccole (cataste di legna che bruciano nella notte di Natale) è una tradizione millenaria, ancora ardente nei cuori dei badenghi. Per scoprire l'attaccamento alla festa popolare da parte di questa gente di montagna all'apparenza ruvida, bisogna immergersi una notte intera nei colori e nei suoni della tradizione: si rimarrà sorpresi dalla genuina partecipazione della comunità. Anche se oggi i tronchi sono offerti dal Comune e non si usa più l'ascia per spaccarli a misura, la tradizione delle Fiaccole è la radice primaria dell'identità badenga, una festa che si modernizza ma non si perde. Fin dal rito dell'accensione delle pire di legna, che avviene intorno alle 18, l'atmosfera acquista quel calore tipico delle feste familiari. Davanti al Palazzo Comunale, tutti i Capifiaccola accendono le loro torce con il fuoco benedetto, che attraverso di loro sarà moltiplicato in ogni catasta del paese. La prima ad essere accesa è proprio quella di fronte all'edificio comunale, accensione salutata da una grande esultanza. In mezzo alla folla, formata parzialmente da sconosciuti, ci si sente come una famiglia in festa per una gioia comune. «*Appena ho visto la Fiaccola del comune prendere fuoco ho capito che stava iniziando la notte più bella dell'anno, ho sentito l'atmosfera del Natale*», dichiara a caldo un ragazzo che è tornato ad Abbadia per l'occasione. L'allegria è contagiosa, mentre tutti si mettono in fila dietro le majorettes e la banda paesana, in una festosa processione che toccherà le altre Fiaccole, fino a che tutte non saranno accese. Il rito dell'accensione porta ad ogni catasta la luce della speranza, viatico impresso anche nelle parole del sindaco Avanzati «*portate la luce della speranza, che rischiari la notte ed il futuro delle nostre generazioni*». L'atmosfera natalizia è scandita dalle Pastorelle, tradizionali canti di Natale, intonate dalla banda paesana, mentre fervono tutto intorno i preparativi nei piccoli punti di ristoro allestiti presso ogni Fiaccola. Tutta la comunità accompagna l'accensione di ogni nuova catasta, come in una enorme benedizione collettiva, augurandole di ardere senza sosta per tutta la notte. Terminato il rito dell'accensione la gente si disperde e comincia la febbrile attesa: la festività entra nel vivo della sua veglia, accompagnata da un tempo (come sempre!) poco clemente. Verso le 22, dopo i cenoni della Vigilia, la folla comincia di nuovo ad aumentare e si raccoglie intorno ai fuochi sacri in attesa del Santo Natale. È difficile spiegare l'atmosfera che si respira, il chiacchiericcio dei paesani che si scambiano gli auguri si mischia all'odore di vin brulé e al fumo delle pire accese. Il centro storico mantiene il fascino della tradizione e la pietra delle case, che chissà quante notti di Natale avrà potuto contare, riluce ancora una volta al bagliore della fiamma. Chi è originario di Abbadia torna al paese per l'occasione ed è felice di vedere che la tradizione non si va perdendo, «*grazie all'iniziativa delle nuove generazioni, che in larghissimo numero partecipano e garantiscono la continuità*». I ragazzi badenghi ereditano infatti l'arte della costruzione della Fiaccola dai più anziani, che pazientemente e talvolta con un po' di tenera superbia data dall'esperienza, insegnano loro come posizionare i tronchi. In questo modo l'identità di ieri diventa quella di domani, in una delle poche tradizioni ad Abbadia contraddistinte da una larghissima partecipazione di giovani. Molti paesani e turisti rimangono piacevolmente sorpresi da una così genuina presenza di nuove leve: «*Ciò che rende ancora più suggestiva la notte delle Fiaccole è l'intreccio delle generazioni, che si incontrano e si fondono ai piedi dei fuochi ardenti della speranza*». Anche le decorazioni e gli addobbi per le vie del paese quest'anno sono più sobri ed eleganti, quasi a non voler contrastare eccessivamente con le fiamme delle Fiaccole. Si percepisce l'unità, la partecipazione di un paese intero. La rivalità tuttavia, quella sana, non manca quando i costruttori delle Fiaccole girano per le vie complimentandosi con gli altri "colleghi", in cuor loro però sempre convinti della superiorità della loro opera. È l'attaccamento a quella catasta, tirata su col sudore e con la forza delle braccia, in un mondo dominato ormai dalle comodità tecnologiche. Se è vero che «*le feste di montagna sono più sentite e partecipate dalla gente, non si limitano alla solita sagra*» come dichiara un visitatore proveniente dal grossetano, le Fiaccole di Abbadia non fanno certo eccezione. Sono il simbolo inequivocabile del Natale, anzi ad Abbadia senza le Fiaccole non è un vero Natale: si accendono con la pioggia, la neve ed il vento; non solo quindi in funzione di visitatori e turisti, ma prima di tutto per i badenghi che in questa notte rinsaldano la loro identità di gruppo. Un'appunto meno positivo tuttavia deve essere fatto, in maniera del tutto costruttiva, perché posto come critica da un gran numero di intervistati. L'atmosfera natalizia sarebbe veramente perfetta se vi fosse più partecipazione ai canti tradizionali, che vanno di anno in anno sempre più perdendo d'energia. In questa notte sono veramente pochi ormai quelli che sotto ogni Fiaccola intonano le Pastorelle. Personalmente penso che si potrebbe unire una Corale di tutto rispetto come quella locale di Pier Luigi da Palestrina ad alcuni suonatori di cornamusa (che vengono chiamati anche in occasione della festa medievale) per guadagnare molto in suggestione e allo stesso tempo rispettare l'antica usanza. A mezzanotte l'attesa finisce, cominciano i festeggiamenti per il Santo Natale. Nei punti di ristoro viene servita la carne alla brace, offerta come tutte le altre vivande senza scopo di lucro. La gente si raduna attorno al braciere e tra l'odore della salsiccia grigliata e il calore della Fiaccola, aspettando la cottura della carne, anche tra sconosciuti si ha l'impressione di condividere qualcosa di profondo. La catasta ormai già ben consumata, fornisce ora la luce e il calore necessari per proseguire i festeggiamenti nella fredda notte invernale. Le Fiaccole non sono una festa, non vogliono intrattenere le persone, o meglio non nel senso più moderno del termine. Non ci possono e non ci vogliono essere né spettacoli, né cene né discoteca: ciò che si vuole tramandare è la forma più antica dello stare in compagnia. Gli auguri accanto al fuoco, il giro senza troppa fretta per le vie paesane, l'attesa del Santo Natale, la visita al Presepe nelle Chiese. Ciò che rende speciale questa notte e credo sia visibile, anche dall'esterno, è il clima di condivisione: sotto le Fiaccole vi è uno scambio continuo, dalle chiacchiere in compagnia, alla disponibilità dei punti di ristoro che rigorosamente non a pagamento offrono prodotti tipici dolci e salati. E che cos'è d'altronde il Natale se non la forma più perfetta di Condivisione? Appena si fa giorno delle Fiaccole restano solo le ceneri. Sembra impossibile che di quei colossi di legno, alti anche fino a 7 metri non sia rimasto niente. L'augurio più grande per la comunità di Abbadia in occasione di queste festività credo sia proprio quello di tenere bene a mente lo splendore delle Fiaccole prima che si tramutino in cenere e su questo esempio, dalle ceneri far risorgere una comunità che possa vivere nella condivisione e nell'unità.

Articolo già pubblicato su www.abbadianews.wordpress.com

nuova pneus amiata s.n.c.
Convergenza • Equilibratura
Cerchi in lega • Assetti sportivi
Via Circonvallazione Nord, 11
58031 ARCIDOSSO (GR)
TEL. 0564 968411

ARTECNICA
Corso Nasini 17
Castel del Piano (GR)
Tel/Fax 0564 956 193
artecnica@tele2.it
Legatoria Artistica
Pelletteria
Articoli da Regalo
Belle Arti
Cartotecnica
Cartoleria
Penne: Aurora, Montblanc
Parker
Tombo
Waterman
Cancelleria
Stampati Fiscali
Registri
Forniture per ufficio
Materiale Informatico
Servizio Fax

C&P adver WEB
Fai del tuo sito web uno strumento di lavoro indispensabile.
Vieni a trovarci per conoscere la nostra offerta.
C&P Adver Effigi
Via Circonvallazione Nord 4
Arcidosso (GR)
0564 967139
web.cpadver.it

S.T.A. RIELLO
Vendita e assistenza
Caldaie a gas
Bruciatori - Gruppi termici
Generatori d'aria calda
Termoregolazioni
Circolatori - Bollitori - Scaldabagni
Condizionatori
CIEMME s.n.c. di Ciacci G. & Meloni S.
Via Roma, 67 - Arcidosso ☎ 0564 966658

In memoria della Shoah

di **Davide Acciaroli**

Fin dagli anni della scuola elementare ho scelto di non dimenticare mai il ricordo della Shoah, l'orrore della tragedia subita da esseri umani come me non deve essere di passaggio, perché potrebbe riprodursi nuovamente e sarebbe tremendo. Sotto altre forme, in altri contesti, nei confronti di altri popoli in ogni tempo, in ogni luogo. Il modo in cui sono stati uccisi mi ha lasciato sgomento, gassati e arsi in forni per farli diventare cenere e polvere, per pulire il mondo dalla loro presenza. Questa riflessione non mi ha mai fatto desistere dal mio intento e negli anni seguenti ho cercato di coltivare questo ricordo, perché non si perda mai questo esempio di stoltezza umana. Nel mio piccolo ho una sola responsabilità, non agire mai come se la Shoah si possa ritenere giustificabile. Cercare sempre di comprendere le origini di tale odio umano verso una persona diversa, perché se allora è toccata agli ebrei fare i capri espiatori, non si può mai star sicuri d'escludere che a prendere il loro posto ci possano essere altri popoli additati come un di più in questo mondo. Negli anni ho prestato fede al dovere morale di chiedermi perché è successo questo, ho visitato luoghi della memoria, letto libri e visto film su questi eventi, prodigandomi nel conoscere testimoni e parenti che mi potessero raccontare il loro ricordo, per aiutarmi a sentire e capire.

Nel 2013 ho visto una mostra fotografica, a Bologna, si intitolava "Perché non accada mai più RICORDIAMO", organizzata dall'A.N.F.F.A.S. Bologna O.N.L.U.S., l'associazione Famiglie di persone con disabilità intellettiva e/o relazionale di Bologna, una mostra che ogni persona dovrebbe vedere, perché non accada mai più. Non accada mai più che si possa giustificare l'atrocità della Shoah come quelle foto e quei racconti mi testimoniavano con lucida obiettività.

Diceva Stalin, che non era certo un santo, ma sicuramente un uomo: "L'antisemitismo è il degno erede del cannibalismo", e mi permetto di chiosare, "ogni forma di razzismo può essere il degno erede dell'antisemitismo".

La mostra parlava proprio di questo, di selezione della razza, perché l'uomo può essere perfettibile, e se si prende a modello un concetto d'uomo da raggiungere ad ogni costo, il fine giustifica i mezzi, e allora tutto ciò che non risponde a quell'idea perfetta è da considerare inefficace al miglioramento dell'umanità, uno scarto o un'accidente.

Nel 1939 Hitler diede il via al Programma di eutanasia delle persone disabili: in codice AKTION T4. In realtà fu lo sterminio di 300.000 bambini e adulti innocenti in nome della purezza della razza e del risparmio di risorse economiche. Fu una sorta di mostruosa prova generale della Shoah. L'idea di uomo che era alla base del darwinismo sociale ha fatto da spunto per i pensatori dell'Aktion T4, l'oggetto della mostra era proprio "l'aktion Tiergartenstrasse 4", un luogo di eutanasia, un luogo di morte operata scientificamente, con rigor di logica. Se si vuol dare fondamento ad un'atrocità come la selezione della specie, occorre creare la sensazione che sia giustificabile, per sentirne meno il peso, quando si ha a che fare con la coscienza, e per fare ciò si deve pensare a come farlo, sperimentandolo, oserei aggiungere, ad ogni costo. E per farlo si deve scegliere di generare la morte come una forma di benessere per chi resta, perché si salvi l'apparenza. Nel caso di specie, chi restava, erano i familiari delle persone disabili, e delle volte familiari di dissidenti o diversi che erano diventati inspiegabilmente "da trattare". Mi immagino il loro convincimento dopo aver saputo che il loro caro era morto, potevano così credere e dirsi che era stato un bene, un bene per lui, perché soffriva molto, un bene per i familiari, perché non potevano dargli alcun conforto.

Perché altrimenti sarebbe stato solo un amore inutile.

So bene che queste mie righe non possono rendere il senso della mostra, ma vogliono essere un invito, affinché non si possa mai pensare che sia giustificabile l'eliminazione di un essere umano, chiunque esso sia, qualunque atto, pensiero o parola possa aver generato la sua mente.

Il buon prete di strada, Don Gallo, diceva, a monito dei presenti e dei posteri: "Dimmi chi escludi e ti dirò chi sei".

Quello che vorrei trasmettere con questa riflessione è che non può considerarsi umano coltivare l'esclusione dell'altro, del diverso, mai, in ogni caso, in ogni luogo, perché si perde una grande ricchezza. La ricchezza della vita come voglia di essere come si è, a prescindere del giudizio altrui, perché si esiste al di là del pensiero dell'altro.

Nessun uomo può considerarsi al di sopra di un altro per deciderne l'esistenza nel mondo.

Caro Guido,

Abbiamo deciso di scriverti certi che potrai leggere le nostre parole.

Il nostro è solo un modo per dirti l'unica parola vera che ti meriti: GRAZIE per quello che sei stato per noi.

Ognuno ha il suo ruolo in questo mondo, ci sono eroi, santi, peccatori, umili e nobili.

Il tuo era quello della bontà e della dolcezza che si coglievano in te e che elargivi agli altri con un semplicissimo sorriso.

Parlavano per te i tuoi occhi nel profondo dei quali si poteva cogliere il tuo mondo fatto di passioni, di musica, di amici, di cose lontane e vicine che tenevi tutte per te e facevi soltanto intuire.

Non c'è niente di più bello della bontà data senza chiedere niente.

Te eri questo.

Oggi molto spesso a sproposito si sente dire "È una bella persona". Ecco tu lo eri davvero "Bella e Buona", una cara presenza che porteremo sempre con noi.

E grazie poi per averci regalato un'ultima grande emozione: vedere tanti giovani a salutarti.

Allora vuol dire che quella vecchia ma bellissima scuola, nella quale tutti noi abbiamo sofferto e gioito per tanti anni, ha un senso nella vita di ciascuno, rappresenta una tappa che tutti porteremo sempre nel cuore.

Quel luogo dove le frasi più sentite sono sempre state: "Chiedilo a Guido" e "Guido la campanella!".

Ti salutiamo con delle parole rubate (di proposito!) a chi per te è stato un affetto vero.

"Mio vecchio amico di giorni e pensieri da quanto tempo che ci conosciamo venticinque anni son tanti e diciamo un po' retorici che sembra ieri... Quei giorni spesi a parlare di niente sdraiati al sole inseguendo la vita, come l'avessimo sempre capita, come qualcosa capito per sempre... sembrava che non dovesse finire, ma ad ogni autunno finiva l'estate."

(F. Guccini "Canzone per Piero")

Ciao Guido.

Gli insegnanti e gli alunni attuali e passati della Scuola Media di Santa Fiora.

ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
DI GROSSETO
Per lo sviluppo delle imprese artigiane
CNA
Confederazione Nazionale *dell'*Artigianato
e *della* Piccola e Media Impresa

Chiappini Stefano
FALEGNAMERIARTIGIANA
Infissi e mobili su misura
SERVIZIO ONORANZE FUNEBRI
VIA ROMA 62/F - 58031 ARCIDOSSO (GR)
TEL. 0564 966118 - FAX 0564 967622 - CELL. 347 9326529
CASTELL'AZZARA - VIA GARIBALDI 1 - 338 5307701 - 360 483335
e-mail: stefanochiappini@inwind.it www.amiatacommerce.it

C&P adver
COMUNICAZIONEGRAFICAEDITORIADESIGN
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 tormenta 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 rifioriscono per mezzo di un romanzo.

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

Conversazioni alcoliche... di Natale

di Carlo Bencini

Il Natale in casa Santi arrivava come in tutte le altre. Giampiero, impiegato alle poste, era un padre tranquillo e gioviale; la moglie Angelina, esile ma volitiva, decideva su tutto e il marito lasciava fare. Avevano tre figlie, il maschio cercato non era voluto nascere, lasciando il capo famiglia deluso solo per poco, coccolato ogni giorno dalle fusa delle bambine. Tre gattine sembravano: Anna, la più grande, aveva dieci anni, capelli neri, un occhio verde e uno nero, così era nata e così l'avevano presa, paffutella, graziosa, sembrava sempre sul punto di ridere; Marisa, la preferita dal babbo, faceva la prima, con i suoi sei anni si trovava nel mezzo alla covata, sotto una chioma bionda come l'oro, con occhietti furbi nerissimi, nascondeva un animo delicato e sensibile: nascondeva, perché all'esterno mostrava un carattere volitivo e cocciuto. Poi, c'era Cesarina, quattro anni, i capelli castani raccolti in due codine laterali, occhi da innocente angioletto, verdi e trasparenti come l'acqua del mare; il suo vitino da vespa seminava scompiglio in casa quanto una volpe entrata in un pollaio. Nonno Marco, padre materno, fumava la pipa sotto un cappello di stoffa grigia dalla tesa larga che gli restava in testa sempre, anche quando sedevano a tavola; nonna Clara, madre paterna, completava questo presepe familiare – in effetti era proprio una santa donna, arrivata fin lì dopo una vita per niente facile; accanto a un marito dispotico e autoritario, era riuscita ad ammansirne il carattere con dolce pazienza -, piccola, con i capelli bianchissimi, gli occhi scuri come le tenebre, aveva un viso calmo e sereno: una madonna invecchiata. Vivevano in una villetta con giardino, al limitar del paese, ognuno con la sua camera, ognuno con il suo mondo. E il Natale si avvicinava! Giampiero scese in cantina una settimana prima, di domenica mattina, a cercare le statuine per il presepe e gli addobbi per l'albero. Non era semplice. Non lo era, perché più che una cantina era un buco nero in cui finivano tutti gli oggetti transitati nell'orbita delle tre fanciulle, oltre a quelli che disturbavano per la loro superata utilità. Ne usciva una forza gravitazionale così forte che c'era da meravigliarsi che nessun membro della famiglia vi fosse ancora stato risucchiato. Togli scatole, leva casse, sposta di qua sposta di là, di quello che cercava nemmeno l'ombra! Rosso in volto e sudato, dopo un'ora di ricerche risalì le scale di legno, per chiedere consiglio alla dea madre Angelina. "Mi dici come diavolo faccio a trovar qualcosa in quell'inferno di roba. Si vede che non ci metto mai le mani io." disse accigliato alla donna. "Veramente? Mi dispiace. Hai provato a guardare dentro il cassettone nello stanzino. Quello che cerchi dovrebbe essere lì." gli rispose tranquilla la moglie. Rifece le scale all'ingiù. "Lo stanzino? Quale stanzino?" pensava mentre scendeva. Arrivato si pose al centro della stanza girando lo sguardo su ogni parete, ma di stanzini nemmeno l'ombra! "Stai a vedere che l'Angelina si vuol divertire!" rifletté inarcando le sopracciglia. Risalì con più lena le scale, testa e schiena in avanti, protese come a dire "ora mi senti!", ma le natiche erano troppo indietro e quando ormai era arrivato alla porta il baricentro lo tradì. E riscese tutte le scale di pancia. Lasciò l'impronta del mento sull'ultimo scalino di legno duro, mordendosi la lingua; si portò la mano destra alla bocca con le lacrime agli occhi, quindi barcollando si alzò, benedicendo il Santo Natale, le sue palle colorate e tutte le statuine. Salì di nuovo, lentamente, mugolando. Girò la maniglia di quella stramaledetta porta e con passi imponenti giunse di fronte all'Angelina. Cesarina guardò il padre, protese le labbra in fuori, sgranò gli occhi furbi ma intimoriti, si aggrappò con una manina alla gonna della madre, in attesa dubbiosa. "Senti amore, quale stanzino… Quale stanzino! Non ci sono stanzini di sotto." sembrò che dicesse tenendo alla bocca la mano. La bimba attaccata alla mamma mosse le anche facendo sventolare il gonnellino rosa, dopo aver sorriso divertita, rifece il verso al babbo, "mmm, mmm, …tanzino…non c'è…". "Ora scendo e ti faccio vedere." disse la moglie ancora quasi calma. La bimba rimase in cima alle scale tenuta per mano da Anna. Videro i due scendere: avanti la donna, dietro l'uomo che studiava attento, con la mano sempre sulle labbra, dove mettere i piedi. "Eccolo qui, lo vedi! È qui! Proprio di fronte a noi." detto questo Angelina girò la maniglia e aprì la porta. Apparve nella penombra, sotto una larga mensola di legno, il cassettone; la moglie ne sollevò il coperchio scoprendo palle colorate, statuine e tutto quello che doveva servire a Giampiero per la gioia delle tre figlie. "Va bene. D'accordo ho capito, oggi non è proprio la mia giornata. Grazie amore." disse dandole un bacio sulla fronte. Si scusò sotto quello sguardo superiore che ben conosceva, mentre, da cima le scale, un vento di risa infantili gli giunse calmandolo. Pensò che forse non era il caso di cavare tutte quelle cose; ora sapeva dov'erano, sarebbe ritornato con più calma quando la lingua avesse smesso di sanguinare. A pranzo la lingua era a posto, Giampiero beveva e mangiava tranquillamente pensando al Natale, guardando ogni tanto compiaciuto la sua famiglia serena e felice intorno alla tavola. Anna con l'occhio nero chiuso ad accennar la burla, il verde puntato sul volto di Marisa, seduta tra il padre e il nonno, colpì veloce col gomito il vecchio, dicendo con una voce cristallina e gelida come l'acqua di una sorgente montana: "Povero babbo, nemmeno conosce casa sua. Vero nonno?". L'uomo alzò la testa, guardò il genero da sotto la falda del cappello giusto un momento, e sussurrò: "Eh, sì! Si invecchia tutti, caro il mio Giampiero!". "Certo che è strano però figliolo, che tu non abbia visto quella porta. È lì da sempre, come noi da sempre siamo qui. Non è che per caso ultimamente hai lavorato troppo, bambino mio." buttò là la nonna. Era davvero inspiegabile che non si ricordasse di quel bugigattolo, poi gli venne in mente di essere sceso in cantina poche volte, forse sì e no in cinque o sei occasioni. Gli addobbi natalizi era andata a prenderli sempre sua moglie; era normale quindi che avesse dimenticato l'esistenza di quel buco. Ma era buffo che non lo avesse visto. "Mah, cose che capitano!" pensò. Continuò a mangiare, sorridendo a Cesarina. Il giorno dopo, tornato dal lavoro, trovò ad aspettarlo in salotto le tre bambine; in mezzo alla stanza c'era l'occorrente per fare albero e presepe. "La mamma stamani è scesa a prendere tutto lei" cinguettò la più piccola. "Come? Potevo farlo io. Ecco, lo sapevo! Ha avuto paura che cascassi di nuovo. Va bene, mi cambio e si comincia: mi aiutate. Vero?" "Si, si!" urlò Marisa saltandogli al collo. Il bue e l'asinello di fianco al Bambino guardavano mani e figure muoversi leste sui rami del piccolo abete; ridendo e contendendosi pastori, pecore, Giuseppe e Maria, le tre piccole grazie aiutarono il babbo a comporre quel paesaggio che da sempre accompagna il Natale. Fecero presto, lasciando per ultimo il puntale dell'albero. Quando, lucente come una stella del cielo, fu messo al suo posto, Cesarina si spostò al centro del vano con gli occhi pieni di gioia e felice gridò: "Mamma, vieni! Vieni a vedere!". Corse veloce in cucina e preso per mano il nonno lo trascinò con sé; si riunirono tutti accanto a Giampiero a mirare quel bello spettacolo. Era proprio Natale ora! Ma all'uomo ogni tanto si affacciava fastidioso nella mente lo stanzino. Non riusciva a toglierselo completamente dalla testa. La mattina del Santo Natale le bimbe furono le prime a svegliarsi per correr veloci a scartare i regali, poi lentamente, apparvero anche nonni e genitori a guardarle felici. Ma quell'ombra era ancora nel cervello di Giampiero, anzi era adesso più sfacciata, oscurandogli una fetta della meritata serena letizia festiva. "Vado fuori, a fare un giro" disse alla moglie. "Alle 12 a casa, mi raccomando!" sentì gridare mentre scendeva le scale. Era uscito, voleva scacciare quell'idea, noiosa come una zanzara; camminò a lungo per strade e viali, si fermò nei bar a far quattro chiacchere con gli amici, ma niente da fare. Lo stanzino era sempre lì. Rientrò un quarto a mezzogiorno deciso a scendere in cantina ancora; voleva essere sicuro che ci fosse, che il suo dubbio fosse solo una malsana ombra costruita dalla sua immaginazione. Appese il cappotto all'attaccapanni e veloce, senza che nessuno lo vedesse, scese le scale di legno richiudendo dolcemente la porta alle sue spalle. Ogni gradino gli apparve un lago nero, grande, difficile da attraversare; si teneva aggrappato al passamano con forza tale che le nocche delle dita divennero bianche, scheletriche. Dopo un'eterna discesa, fatta tutta in apnea, giunse al centro della stanza. Le pareti lisce gli mostrarono ciò che non voleva credere, gli dissero che non c'era nessuna porta, mentre gli occhi si spostavano sbigottiti lungo linee diverse, a frugare ogni anfratto, ogni possibile traccia di increspatura. Si avvicinò al muro dove avrebbe dovuto essere la porta, le mani palparono tutta quella superficie scosse da un tremito leggero, incredule tanto quanto i passi di un esploratore perdutosi in un immenso deserto. "Non è possibile, non può essere vero…io l'ho visto. L'ho visto con Angelina. Era qui! Non possono essere tutti d'accordo." spinse forte le mani appoggiate al muro, spinse talmente tanto da farsi male. Poi, in un attimo, il muro si aprì ingoiandolo. Se lo portò chissà dove; richiudendosi senza un rumore, senza lasciare tracce dell'uomo. Lo cercarono ovunque inutilmente. All'ora di pranzo però, dopo che Marisa ebbe finito tutte le lacrime, si fecero forza: mangiarono, bevvero e dopo aver affettato il panettone brindarono anche; Marisa giocava con la sua bambola nuova di zecca, mentre per un attimo il luccichio del puntale sull'albero parve sparire, ma fu solo per un attimo. Al calar della notte la casa da fuori mostrava la luce soffusa di lumi e candeline natalizie sparse sui rami dell'abete, da lontano si vedevano quei tremori di fiamma attraverso i vetri delle finestre opachi di condensa. La porta d'ingresso chiusa e nera sembrava una bocca serrata in ostinato silenzio e le finestre, sopra di essa, gli occhi in fiamme di un genio cattivo uscito da una favola antica.

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		
23			■	24			

DEFINIZIONI ORIZZONTALI

1. Albero con drupe commestibili
9. Terminati o sfiniti
10. Se ne vedono di tutti i colori
11. Ha preceduto il PD
12. Scrittore uruguayano… anagramma di inetto
14. Inizio di decade
15. Precedeva Sider in un'azienda siderurgica pubblica
17. Andare, ma per poco
18. Veronica del lago di Como
20. Nutrimenti
22. Insetticida fuorilegge
23. Organizzazione paramilitare francese di Salan
24. Un tipo qualunque

Soluzione numero precedente

1 C	H	2 I	3 U	4 S	5 U	6 R	A
H	■	7 A	R	E	S	E	■
8 A	9 F	■	10 L	I	A	N	11 A
12 L	A	13 T	O	■	14 T	A	R
15 E	V	I	■	16 N	O	T	A
17 T	O	M	18 B	A	■	19 O	B
■	20 R	E	A	T	21 O	■	I
22 F	E	R	R	I	E	R	A

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Preciso, pignolo
2. Una cosa da somari
3. Donne poco sviluppate
4. Flessibili
5. Dura circa 60 minuti
6. Serve per ripetere
7. Abbreviazione di limited
8. Fiume francese affluente della Senna
13. Misura lineare inglese
16. Si affollano d'estate
19. Si ricorda per l'orecchio
21. Brescia sulla targa

La soluzione nel prossimo numero

SANTORI WINE s.a.s.
GLI ENONAUTI
SANTORI WINE S.a.s. CASTELL'AZZARA (GR)
Castell'Azzara (GR)
Via Circonvallazione 28/30 - 58034 - Tel. 0039 0564 951040 - Fax 0564 952428
santoriwine@tiscalinet.it

AREA DI SERVIZIO
F.lli Ceccarelli
Bar • Tabacchi
Elettrauto • Gas Auto
Accessori
Ricambi • Gomme
Agip
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

Casa Modena®

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

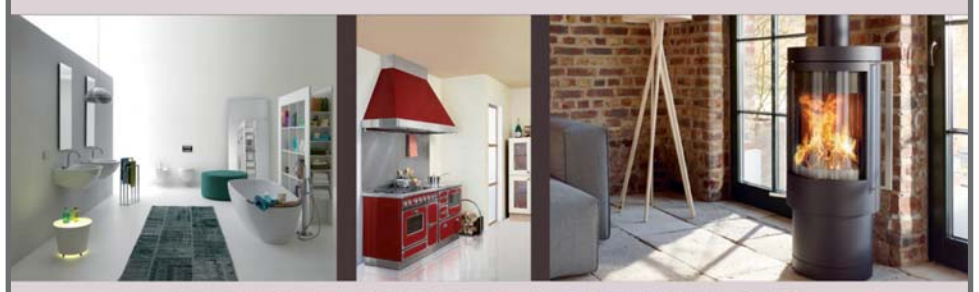
Grandi Salumifici Italiani®

www.mediagroup98.com

PERUGINI FAZZI S.r.l.

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

www.peruginifazzi.it info@peruginifazzi.it



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

CASA CORSINI DAL 1921
Sapori per ricordare

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

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

LA NATURA DEL MONTE AMIATA.
L'ARTE DI CORSINI

vuoi pubblicare il tuo libro?

ci pensiamo noi!

edizioni effigi

www.cpadver-effigi.com