0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Z

cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

VALLATI

IL CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino
Anno XVI n° 1 Gennaio-Febbraio 2016, Euro 2
Spedizione in A.P. - 45% - AUT. 003 - ART. 2 comma 20/B legge 662/96 dc-Grosseto

NCAmiata@gmail.com

Prospettive per il 2016

GEOTERMIA
sul Monte Labro

MENINGITE
IN TOSCANA
Continua la
campagna
vaccinale

L'editoriale Urge Unione

di **Mario Papalini**

Il mondo cambia si sa, ma quando l'Amiata era una, era un'autentica potenza e non solo politica. Si sa anche che venne una legge regionale che impediva alle intercomunali di stare tra due province... Ma ora le province in pratica non esistono e i territori sono abbandonati ad un vuoto amministrativo che la Regione non riesce a colmare. Castell'Azzara, Seggiano... a Firenze non sanno nemmeno dove sono e poco gliene importa, nonostante si sbandieri la forte volontà che la gente rimanga nei territori periferici per evitare accentramenti che ingolfano le città. Il mito della Toscana felix non incanta più nemmeno i tedeschi e gli stranieri che avevano investito tendono ad eclis-

sarsi, non si riconoscono in questo mutamento che indebolisce i piccoli centri e le aree laterali. Prevale un pessimismo generale che fa crollare i prezzi immobiliari. Una sfiducia che non incoraggia investimenti di nessun genere.

Eppure, il micro sistema toscano è un marchio di fascinazione internazionale come dimostra il successo dei nostri paesaggi in una recente pubblicazione negli States. Serve di non demoralizzarsi, di non chiudersi in recinti che spesso siamo noi stessi a creare.

In questo senso, è di strategica importanza il cammino che faranno le due Unioni dei comuni amiatini e... Ci auguriamo insieme, verso un'Amiata unica che possa giocare le sue carte nel mercato della comunicazione. Non ci manca nulla... Solo di metterci d'accordo...

Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XVI, numero 1, Gennaio-Febrero 2016

Mensile dell'Associazione culturale omonima senza fini di lucro
Associato al CRIC

Produzione: C&P Adver
Mario Papalini

Edizioni: effigi 0564 967139

Iscrizione al Tribunale
di Grosseto n. 9

depositata il 26.11.2001

Iscrizione al ROC n° 12763

Direttore responsabile: Fiora Bonelli,
Via del Gallaccino, 58033

Castel del Piano,

Tel. 0564 955044,

e-mail: effeffeesse@tiscali.it

Segreteria di redazione:

Paolo Benedetti 333 3652915

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 Nicolai e Mario Papalini.

Progetto grafico: Mario Papalini

Impaginazione: C&P Adver, Arcidosso.

Stampa: Tipografia Ceccarelli,

Grotte di Castro (VT)

Redazione: Comitato recupero artistico storico di Castel del Piano, Fiora Bonelli, Marzio Mambrini, Giuseppe Boncompagni, Andrea Simoni, Paolo Benedetti, Bianca Maria De Luca, Giancarlo Scabbrelli, Roberto Tonini, Aurelio Visconti, Lucia Morelli, Giuseppe Corlito, Ilaria Martini, Daniele Palmieri, Jori Cherubini.
Disegni di: Manrico Tonioni, Cinzia Bardelli.

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

Abbonamento annuo: 20€, da versare su c.c. postale n. 22584551 intestato a "Il nuovo corriere dell'Amiata", Via Marconi 93, 58037 Santa Fiora, o tramite bonifico bancario (IBAN IT31R076011430000022584551) specificando la causale del versamento e il numero del giornale dal quale si vuole che l'abbonamento abbia corso
Socio ordinario: 20 € - Socio straordinario: oltre 20 € - Socio sostenitore: oltre 100 €.

Soci sostenitori: Consultacultura, Comunità Montana, Unibon, Coop Unione Amiata, Consorzio Forestale Amiata, Comune di Castel del Piano, Amiata Auto (Castel del Piano), Corsini Biscotti (Castel del Piano), Usi Civici Cellena, Centro Accoglienza "E. Balducci" di Zugliano. Questo numero è stato chiuso il 9 aprile 2015. Interventi, articoli, lettere, contributi per la pubblicazione si accettano in redazione non oltre il 15 di ogni mese. Gli articoli non firmati si intendono redazionali.

TAVERNA DELLE LOGGE

Via della Penna n. 1
(Centro Storico)
58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 973249
Cell. 349 7277615

Bar il Bagatto

Gelateria artigianale
Primi Piatti e Insalatone

Viale Lazzaretti I, ARCIDOSSO

ASSOCIAZIONE

PROVINCIALE

DI GROSSETO

**Per lo sviluppo
delle imprese
artigiane**

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

Tempo di bilanci

Resoconto di Claudio Franci

di **Fiora Bonelli**

Tempi duri i mesi di dicembre e gennaio per fare i bilanci, soprattutto se sono quelli economici. Ma non è facile dire punto e a capo nemmeno per le questioni istituzionali e le amministrazioni comunali provano faticosamente a tirare la riga. La matassa da sbrogliare è intricata su tutti i fronti. Lo dice chiaro e tondo il sindaco di Castel del Piano Claudio Franci che, comunque, cerca soluzioni e il lato positivo di un quadro che non manca di problemi anche pesanti. "Bisogna essere consapevoli su dove si vuole andare e valutare le nostre forze-attacca Franci-. Siamo a un punto di svolta, perché, con la sparizione delle province, l'Amiata deve decidere cosa fare. Se guardo la montagna-aggiunge-la vedo tutta insieme, con i due versanti uniti. Ma che dialoga anche con la Val d'Orcia. Dobbiamo dunque decidere cosa fare". Il ragionamento di Franci riguarda, in particolare il destino del distretto sanitario, la cui autonomia sembra essere ormai perduta. Per lo meno l'autonomia attuale, che vedeva un distretto unico per gli otto comuni dell'Amiata grossetana: "Non ce la facciamo da soli a mantenere in vita l'autonomia del distretto-dice Franci-perché i numeri ci puniscono. Siamo troppo pochi. Così occorre valutare bene con chi aggregarci e davanti abbiamo il versante senese e la Val d'Orcia". Ma con questo nodo da sbrogliare e ancora da decidere, Franci ci tiene anche a sottolineare il peso e in un certo qual modo il primato di Castel del Piano: "In questa partita delicatissima-continua-occorre che tutti siano consapevoli della forza di Castel del Piano per due motivi: il nostro comune spicca per essere un polo di servizi e per avere la più grande quantità di imprese ed aziende in provincia. Questo non dobbiamo dimenticarcelo-dice-perché qui sta il motivo della nostra forza. È un paletto, questo, con cui ci presentiamo a scozzare le carte e che consolida la nostra identità comunitaria che è messa a dura prova da una serie di eventi anche tragici che si sono verificati nel nostro paese. L'omicidio di Tucci, il suicidio di Simone Rossi. Il paese è sotto shock e dobbiamo riacquistare fiducia in noi stessi e nelle nostre capacità di reazione. Occorre vederci come una comunità compatta, ma allo stesso tempo capace di confrontarsi col mondo esterno e non bisogna rinchiudersi a riccio". E qui Franci non nasconde l'altro grande problema che riguarda sia l'identità che la sicurezza, la presenza di immigrati a CasteldelPiano: "Non posso tacere una certa preoccupazione-dice-perché oltre 750 immigrati regolari su

una popolazione che non arriva a 5000 persone, sono senza dubbio un numero alto. I problemi di integrazione non mancano e sono evidenti. Eppure, credo, su questo materiale umano bisogna investire. La comunità si costruisce meglio se riesce a utilizzare positivamente quanto possiede. Gli immigrati sono una maniera per tutti noi per guardare oltre ed entrare facendone esperienza, in un mondo globalizzato". E d'altra parte, secondo il sindaco, Castel del Piano è sempre stato un paese che è riuscito a guardare fuori e preservare allo stesso tempo la propria identità: "Nel nostro paese-dice-abbiamo monumenti che dimostrano questo: il monumento ai caduti che sottolinea la nostra appartenenza all'Italia, il monumento a Nassirja che dimostra la nostra solidarietà con chi persegue la pace nel mondo, il monumento di Spoerri che coniuga insieme una cultura dal respiro europeo e il nostro palio e infine la storia dei minatori scritta nel monumento di recente inaugurato". Franci punta dunque a declinare insieme l'identità con lo scenario esterno con cui il confronto deve essere aperto. Per questo ha dedicato a tutti i concittadini come augurio di buon anno la poesia "lentamente muore... chi non cambia" di Pablo Neruda.

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

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

cronaca locale

Dal 16 gennaio

Amiata. Poco più di 5 centimetri in vetta e temperature troppo alte per far partire l'innevamento artificiale.

Arcidosso. Progetto sicurezza da 40.000 euro con le telecamere.

Piancastagnaio. Teleriscaldamento geotermico: il convegno.

Santa Fiora. Elargiti fondi per le famiglie numerose.

Abbadia San Salvatore. Nasce GiocAbbadia, gioco di carte inventato da Euro Nocchi in collaborazione con C&P Adver.

Castel del Piano. Falegnami in festa per la 211° edizione dell'appuntamento che celebra il lavoro dei "legnaioli".

Amiata. Neve, finita l'attesa: aprono gli impianti. Dopo giorni di innnevamento artificiale e basse temperature, venerdì inizia ufficialmente la stagione sciistica.

Castel del Piano. Dopo l'uscita di Cinigiano dall'Unione il sindaco di Castel del Piano conta su una nuova aggregazione.

Arcidosso. Colta da malore improvviso muore Paola Nanni Tonani.

Geotermia. Marini propone coltivazione in serra di cannabis ad uso terapeutico, basilico e anche la produzione di pellet.

Castel del Piano. La sezione Avis chiede maggiore attenzione da parte del presidente.

Abbadia San Salvatore. Lavori dei tecnici del Fiora alla condotta in via Trento.

Amiata. Aprono tutte le piste sciistiche.

Abbadia San Salvatore. Aggiudicati i lavori per gli ex-locali del giudice di pace.

Piancastagnaio. Mezzogiorno in famiglia: i ragazzi del comune amiantino vincono su quelli di Amatrice.

Santa Fiora. Partono a marzo i lavori sulle ripe di Santa Fiora.

Abbadia San Salvatore. Davide Lazzaretti sul palco ad Abbadia per la IV rassegna teatrale Roberto Fabbrini.

Castel del Piano. Aumentano le donazioni presso l'Avis.

Geotermia. Ad Arcidosso ci si interroga sulle emissioni geotermiche di Bagnore.

Castel del Piano. Al via l'installazione delle telecamere.

Arcidosso. La minoranza chiede spiegazioni su rincari e funzionamento dell'impianto di Scarlino.

Castel del Piano. Il paese piange Mirella Poli.

Arcidosso. Addio Leonildo Colombini, mago del vino e anima di Montelaterone.

Riflessioni e prospettive di Jacopo Marini

di F. B.

Nel futuro di Arcidosso c'è una nuova zona industriale alle Aiole grazie al termodotto geotermico, una piscina e strade nuove. Uno scenario positivo, nonostante i tempi di crisi. Le amministrazioni comunali passano un momento complicato, con lo sfondo di una normativa fluida che si modifica di continuo.

Occorrono punti di riferimento solidi per giocare al meglio la partita. Il sindaco di Arcidosso Jacopo Marini fa il bilancio di fine d'anno e tocca i punti nevralgici delle politiche amiatine: unione e fusione comuni, geotermia, sviluppo di Arcidosso. Marini non nasconde che con l'arrivo di nuovi sindaci sulla scena politica della montagna, i vecchi equilibri si sono rotti e occorre trovarne di nuovi: "L'asse formato una volta da Arcidosso, Castel del Piano, Santa Fiora-dice-adesso si è spezzato e bisogna trovare un nuovo equilibrio. Nel passato governo Landi Arcidosso ha ottenuto risultati importanti nelle scuole, per il giudice di pace, per la geotermia. Il protocollo sulla geotermia che è stato sottoscritto come accordo di area ci ha permesso di mettere dei paletti per lo sfruttamento geotermico. E annuncio che per il 2016, al nuovo studio che l'Ars ha aperto sulla questione della mortalità maschile in eccesso in Amiata, noi aggiungiamo una convenzione con la Normale di Pisa e il CNR per un progetto che vada a studiare l'inquinamento al suolo dovuto alle emissioni geotermiche. È stato inoltre sottoscritto, lunedì, dalla regione Toscana un accordo per la

costruzione della piscina geotermica e il termodotto. Il calore servirà alle aziende che già sono e che saranno nella zona Aiole. Il termodotto farà loro risparmiare il 70% dei costi di gestione e potrebbe sorgere lì un'area produttiva importante, con nuovi posti di lavoro. Penso, ad esempio ad aziende per la lavorazione di pellet che hanno bisogno di molto calore per l'essiccazione". Ma il nodo, per l'Amiata, resta sempre quello della viabilità: "Priorita-

rio - dice Marini - resta il Cipressino e speriamo davvero di riuscire a mettere insieme le risorse di Arcidosso, Castel del Piano e Santa Fiora.

La Regione Toscana aveva promesso 10 milioni di euro per l'opera e potremmo farcela col contributo di tutti". Ma se queste sono le grandi opere, vi sono poi gli impegni a brevissima scadenza: "Pochi giorni fa-dice-abbiamo firmato la gara per la videosorveglianza che sarà attiva, credo, a fine gennaio.

È il primo stralcio, per 30.000 euro. È partita anche la gara per il cimitero di Stribugliano, questione che richiedeva una soluzione". E a conclusione del suo ragionamento, il sindaco di Arcidosso rilancia l'Unione dei comuni e scarta la fusione: "Bisogna ricucire l'Amiata-dice-questo è certo e ancor di più adesso che siamo in balia di normative in continuo cambiamento.

Si sono tolte di mezzo le province, si predilige l'area vasta e noi vediamo sempre più lontane le cabine di regia. Per fronteggiare questo e avere un ente che faccia da snodo e da sintesi dei comuni, penso all'Unione. Non è concepibile un solo comune ottenuto da una fusione di territori che vada dal Cornacchino a Montenero d'Orcia. Impensabile. E poi con la fusione i comuni perderebbero la loro autonomia, mentre l'Unione la garantisce ed è sintesi di queste autonomie.

È con l'Unione che abbiamo ottenuto i 250.000 euro dalla regione per omogeneizzare i piani strutturali e abbiamo anche avuto 540.000 euro per intervenire sulle cinque riserve naturali. Possiamo fare bene, seguendo questo tracciato istituzionale".

Locanda del Dombi
CUCINA TIPICA

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

BABY SHOP

NEGOZIO PRIMA INFANZIA...

NOLEGGIO TIRALATTE E BILANCE
MATERNITÀ E ALLATTAMENTO
SVEZZAMENTO E PAPPÀ
REPARTO IGIENE E BENESSERE
REPARTO ALIMENTAZIONE
MARSUPI SEGGIOLONI SDRAIETTE BOX
SEGGIOLONI AUTO
SICUREZZA TRIO
PASSEGGINI ELETTRODOMESTICI
IDEE REGALO
LISTE NASCITA - TORTE DI PANNOLINI

Via David Lazzeretti, 92 - Arcidosso
Tel. 0564 966486

CONSEGNA a DOMICILIO

SANTORI WINE s.a.s.

GLI ENONAUTI

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

Santa Fiora una sede per gli Arcieri

di **Adriano Crescenzi**

Il 2015 è stato un anno decisamente favorevole per la Compagnia degli Arcieri di Santa Fiora. Domenica 22 novembre, infatti, la freccia scoccata ha fatto centro inaugurando la nuova sede nel giardino della secentesca chiesa di Sant'Antonio, primitiva struttura del convento delle Clarisse e a ridosso delle antiche mura.

La "Compagnia" è nata circa due anni fa, nel settembre del 2013, rievocando una tradizione sopita da tempo e riportata in auge da una gruppo di giovani che si sono avvicinati a questo genere di attività per gioco ed ora, affiliati alla Uisp, si trovano a partecipare a manifestazioni sportive anche fuori dal territorio santafiorino. Il contesto storico nel quale la Compagnia è nata è quello classico della storia di Santa Fiora dal medioevo al rinascimento ed oltre ed è interessante vedere come la passione del tiro

con l'arco attirare tante persone, soprattutto giovani e anche ragazzi. La Compagnia ha un Consiglio direttivo: Maurizio Rosso presidente, Franco Cicaloni vice, Stefano Vacca segretario, Fabio Rosso, Damiano Quattrini, Alessandro Mariotti consiglieri e un folto numero di soci. "Vogliamo promuovere un tipo di sport poco praticato - dice il presidente Maurizio - e con l'intenzione di poter entrare, in futuro, nelle discipline educative delle scuole". E Damiano aggiunge: "ci siamo avvicinati a conoscere questa disciplina e rispolverarla nel contesto storico della nostra Comunità. Alcuni di noi già tiravano con l'arco a livello amatoriale ed ora ci siamo inseriti in un percorso più impegnativo". E infatti hanno già dato dimostrazione delle loro abilità in occasione di feste paesane e partecipando a tornei in varie località della provincia e anche fuori. "Un ringraziamento doveroso - dice il presidente - va agli organizzatori delle Contrade e in particolar modo alle sarte, che hanno sapientemente fornito l'abbigliamento medioevale".

Abbiamo posto alcune domande a Maurizio Rosso, presidente della compagine e grande animatore, paziente e con notevole professionalità.

Presidente, quale è lo scopo dell'Associazione, nata da poco ma già affermata a livello locale e oltre? "Ci siamo

chiesti se fosse stato possibile ricreare anche in questo tempo lo spirito che nel passato era presente a Santa Fiora: l'arco era presente soprattutto nella tradizione del Palio delle Sante e, così, cerchiamo di suscitare nuovamente l'interesse".

Con l'inaugurazione della nuova sede avete assunto anche un discreto impegno con il Comune. Come pensate di portarlo avanti? "I presupposti sono quelli di valorizzare alcune parti del paese cercando di mantenerli in buono stato. Confidiamo molto nell'aiuto del Comune, visto che il sindaco ha dato fiducia alla nostra Compagnia. Questa Associazione è la prima alla quale il Comune si affida per tenere vive alcune

parti del nostro territorio e noi cercheremo di non deludere, impegnandoci anche a portare manifestazioni storiche se ci venissero richieste. Nel periodo estivo, considerando la straordinaria gestione dell'ambiente, questo sarà

anche il luogo ideale per attirare turisti alla pratica del tiro con l'arco.

Quali obiettivi vi siete posti per il futuro? "Gli obiettivi sono quelli di divulgare a più persone possibile la passione del torio con l'arco, organizzando anche tornei soprattutto nel periodo estivo, tornei storici nei quali i partecipanti indossino costumi d'epoca".

Come viene finanziata la vostra attività? "Noi ci autofinanziamo. Sostenendoci con le iscrizioni dei soci, con gli introiti di piccole manifestazioni dimostrative e rientrando nel novero dei contributi comunali che vengono erogati alle Associazioni del territorio".

Per finire, cosa vi aspettate con il nuovo anno appena cominciato?

"Si spera che molte altre persone possano entrare a far parte della nostra Associazione, per avere più risorse umane e finanziarie e, soprattutto, più aiuti a livello organizzativo e di idee".

Intanto, dalla Compagnia fanno sapere che sono aperte le iscrizioni per i corsi di tiro con l'arco presso la sede di Bagnore, in Via Centrale, corsi che saranno tenuti da operatori Uisp sia per gli adulti che per i più piccoli. La sede sarà aperta dalle ore 18 alle 20 nei giorni di lunedì-mercoledì-venerdì e per info: Maurizio 3332925911.

**cronaca
locale**

Castel del Piano. Disertato dai cittadini l'incontro sulla fusione.

Arcidosso. I castanicoltori verso un consorzio.

Meningite. La studentessa migliora. Vaccini per tutti, gratis fino a 45 anni.

Castel del Piano. Gli studenti del liceo a lezione di soccorso.

Arcidosso. A rischio il convento. La struttura di S. Lorenzo potrebbe chiudere.

Amiata. Si scia tutti i giorni, impianti aperti tutta la settimana.

Arcidosso. Marco Pastorelli lascia la giunta di Jacopo Marini "per motivi di lavoro". Al suo posto arriva Maurizio Andreini.

Santa Fiora. "Mulino, il sindaco si dimetta". La minoranza denuncia lo stato di abbandono dell'immobile.

Castel del Piano. L'imprenditore amiantino Ubaldo Corsini è stato il fautore del riconoscimento Igp dei Cantuccini.

Abbadia San Salvatore. La "Carta della buona geotermia" ha fatto tappa ad Abbadia.

Castel del Piano. Falegnami, settore in forma grazie alle ditte familiari.

Arcidosso. Senza neve i genitori chiedono di ripiegare in piscina, ma c'è un problema di fondi.

Castel del Piano. Lezione di soccorso e volontariato al liceo scientifico E. Fermi.

Arcidosso. Rimpasti nella Giunta Marini. Il capo della minoranza Camporesi esprime dubbie critiche: "Un andirivieni davvero insolito".

Abbadia San Salvatore. Convegno sulle nuove funzioni degli ospedali dopo la riforma delle Asl. Chiesto un Pronto soccorso aperto ventiquattro ore al giorno.

Piancastagnaio. Floramiata: incontro con la Regione per il rilancio.

www.cpadver-effigi.com

C&P Adver Effigi S.n.c.

Sede legale: Via Roma 14

Sede operativa: Via Circonvallazione Nord 4

58031 Arcidosso (GR)

Telefono / Fax: 0564 967139

Email: cpadver@mac.com

SEGUICI SU FACEBOOK

E SUGLI ALTRI SOCIAL NETWORK

www.facebook.com/cpadver

**C&P
adver**

Effigi

Geotermia sul Monte Labro

di F.B.

“Con il progetto Monte Labro, ci riprovano con la complicità degli apparati regionali ad aggirare i pareri negativi espressi dalle istituzioni locali”. “Non ci stiamo, siamo intenzionati, se sarà possibile, a fare ricorso al Tar”. “I pareri dei comuni sulla geotermia vanno tenuti in considerazione. Così pare non sia”. Questi solo alcuni dei pareri delle istituzioni e della politica amiatina dopo che è piombato sulle scrivanie dei sindaci di Cinigiano, Arcidosso e Castel del Piano, il decreto dirigenziale con cui si sostiene che il progetto sperimentale di ricerca geotermica Monte Labro, proposto dalla società Renewem e che aveva trovato il diniego dei comuni e dell’Unione può fare a meno della VIA.

Dunque si va dritti, senza intoppi, alla realizzazione della postazione di perforazione; alla perforazione del pozzo esplorativo e all’esecuzione delle prove di produzione; il pozzo esplorativo avrà una profondità massima di 4.500 m. sarà dotato di blow-out preventer nonché di sistema di rilevazione dei gas che fuoriescano dal pozzo (anidride carbonica – CO₂, idrogeno solforato – H₂S, metano – CH₄). Benchè sia previsto un solo pozzo esplorativo, il sito può ospitarne quattro che secondo la società

potranno essere realizzati nell’ambito delle eventuali e future attività. Tutto questo senza Via. Il che significa che la strada è spianata, nonostante vi sia stata la recente presa di posizione dei comuni interessati e dell’Unione che hanno avanzato una serie di osservazioni e chiesto la sospensione del progetto.

I sindaci interessati sono “sorpresi e perplessi”: “Ribadisco la mia ferma contrarietà a questa ultima mossa della Regione-commenta il sindaco di Cinigiano Romina Sani-e sono stupefatta perché tutto questo contrasta con una serie di iniziative regionali, come l’ultima che ha bloccato il progetto Seggiano, oppure la moratoria di poco tempo addietro. Sto portando avanti una serie di iniziative con il gruppo Agorà cittadina attiva che oltre a prevedere una nota per l’ufficio regionale competente potrebbero concretizzarsi anche con il ricorso al Tar. Chiederò anche agli altri comuni, in sede di Unione, di essere supportata in proposito.

E infine mi preme mettere in evidenza che è stato bloccato il progetto Seggiano che contemplava una esplorazione solo superficiale e invece questa parte Monte Labro 1 prevede un pozzo esplorativo invasivo, di oltre quattro chilometri di profondità”. Dal canto suo il presidente dell’Unione Jacopo Marini ha aperto il consiglio dell’Unione del 29 dicembre, proprio esprimendo il

disappunto contro il decreto regionale che dà la via libera alla perforazione: “La media entalpia non è strategica per il nostro territorio-ribadisce-e siamo fermamente contrari a questo tipo di progetti che non giovano a nessuno. Oltretutto-aggiunge-il progetto è calato dall’alto con la decisa e più volte dichiarata contrarietà delle istituzioni e delle popolazioni.

A differenza-aggiunge-dello sfruttamento geotermico ad alta entalpia di Bagnore, condiviso e sancito da un protocollo d’intesa fra comuni e regione Toscana”.

Il sindaco di Castel del Piano Claudio Franci incalza: “A parte i pareri negativi dei comuni e dell’Unione-sottolinea-tutti gli altri pareri sono stati positivi per il progetto. Nessuno ha fatto obiezioni a parte i comuni e le associazioni. Nemmeno la soprintendenza ha detto no. Dunque comprendo che anche per gli organi tecnici non sia facile giustificare il no alla società richiedente. Noi istituzioni abbiamo fatto e faremo il possibile, perché questa linea confligge con l’idea di sviluppo legata all’agricoltura e al paesaggio che abbiamo in mente.

È certo dunque che anche Castel del Piano sarà in prima linea per fare tutti i passi più opportuni per mostrare che quel tipo di centrale proprio non la vogliamo”.

Buon futuro Cinigiano

di F. B.

Buon Futuro Cinigiano! Il sindaco Romina Sani formula gli auguri natalizi e rivendica la bontà delle scelte 2015 e spinge a guardare in maniera non miope il mondo circostante.

“Abbiamo messo a punto importanti azioni, i progetti di riqualificazione dei centri abitati, l’elisoccorso, la scuola senza zaino, la bottega della salute ed il progetto sui migranti, abbiamo attivato nel nostro piccolo comune l’ambizioso progetto nazionale che consente di segnalare sulla propria carta d’identità la volontà di donare gli organi.-rammenta il sindaco- e abbiamo avuto il coraggio, quando era necessario, di decidere e di prendere posizione, siamo usciti dall’Unione, ci siamo opposti alla geotermia anche in Parlamento a Roma”. Ma la novità principale del 2016 sarà l’apertura del Polo tecnologico di Borgo Santa Rita, destinato a diventare un centro di riferimento nazionale per la sperimentazione e l’innovazione tecnologica in alcuni settori strategici della chimica, meccanica, domotica e robotica, elettromeccanica e scienza della

vita. “Avrà al suo interno strumenti sofisticati, alcuni presenti solo qui da noi e in poche altre realtà d’Europa. Questo sarà senza dubbio un importante punto di svolta”, commenta la Sani, riferendosi a quel progetto voluto fortemente dall’azienda Tosti srl.

L’Europa è più vicina di quello che sembra. Cinigiano ha solide radici, tradizioni importanti da tramandare.

Conserviamole e custodiamole con scrupolo e fierezza ma ricordiamoci di sentirci sempre più cittadini del mondo. I confini non sono più quelli dei campanili, siamo nell’era digitale dove tutto è collegato.

Con piglio e convinzione lavoreremo per garantire alle nuove generazioni la conoscenza e gli strumenti per raggiungerla”.

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

Coop per l'ambiente smaltimento oli usati domestici

di Paolo Benedetti

Coop continua il suo impegno nei confronti dell'ambiente. Venerdì 15 gennaio è stato infatti attivato, presso il punto vendita di Castelnuovo Berardenga, un servizio di raccolta degli oli usati, nocivi in natura se non smaltiti in modo adeguato. Gli oli impiegati sia in cucina non sono biodegradabili, quindi, se dispersi tramite gli scarichi e le fognature di casa, vanno ad inquinare l'ambiente. È quindi necessario uno smaltimento adeguato, raccogliendoli in contenitori opportuni e non gettandoli semplicemente nei bidoni della raccolta differenziata. La raccolta e il trattamento degli oli, al fine del recupero, devono essere affidati ad aziende specializzate. Coop, al fine di agevolare tale servizio, ha installato, nei pressi di alcuni dei suoi punti vendita, un contenitore per il ritiro degli oli domestici. Nei negozi della provincia di Grosseto, ormai da diversi anni, Coop offre questo servizio ai soci e ai clienti tramite la Ditta Calussi di Grosseto, mentre nella provincia di Siena sarà la "Eco Energia" ad occuparsi del ritiro. All'esterno del supermercato Coop di Castelnuovo Berardenga, è stato installato un box giallo automatizzato Olly, ben riconoscibile e facilmente individuabile. Presso il negozio sarà possibile ritirare il secchiello giallo da tre kg. in cui verranno inseriti gli oli domestici usati. Verrà consegnata anche una carta magnetica che servirà per depositare il secchiello pieno e ritirarne uno nuovo e pulito. Lo stesso servizio è disponibile dal 30 gennaio 2016 anche presso il punto vendita di Castiglione d'Orcia.

I danni prodotti dagli oli esausti

L'olio da cucina è un rifiuto che, se disperso nell'ambiente, comporta gravi danni al sottosuolo, alle reti fognarie e alle falde acquifere.

1kg di olio vegetale è sufficiente a coprire circa 1.000 metri quadrati di qualsiasi specchio d'acqua

Il sistema di raccolta. Come utilizzarlo

- ogni utente dovrà munirsi della propria **Olly** Card;
- prelevare il bidoncino dalla casina;
- fare la raccolta comodamente a casa;
- conferire il bidoncino nella casina una volta pieno e riprenderne uno vuoto;

Eco.Energia valorizza il rifiuto come energia.

Il sistema di raccolta di Eco.Energia permette la certificazione dell'olio grazie al sistema di identificazione con la Card.

Eco.Energia non produce rifiuti in quanto il bidoncino viene lavato e rimesso nel circuito

Il ritiro delle carte può essere effettuato presso il punto vendita coop di Castelnuovo Berardenga

I punti di raccolta **Olly**

I punti di raccolta vengono posizionati nei pressi di centri commerciali o luoghi ad alto tasso di passaggio.

La casina è automatizzata ed apribile tramite Card magnetica.

Progetto **Olly**

Eco.Energia si propone sul mercato come società multiservizi e azienda di raccolta di oli alimentari esausti da utenze domestiche e produttive, utilizzando il contenitore giallo riutilizzabile **Olly**

coop
Unione Amiatina

CONTATTI
Eco.Energia Srl
Numero Verde
800.589.786

Sede legale
via A. Armandi n°24
39042 Bressanone (BZ)

Sede operativa
via Pisana 314/9
50018 Scandicci (FI)
tel. 055790244
mail: info@ecopuntoenergia.com

Come trasformare un rifiuto in risorsa

in collaborazione con **coop**
Unione Amiatina

Braceria - Pasteria - Pizzeria

Loc. Pian di Ballo
Castel del Piano (GR)

Tel. 324 8368185
170grammi@gmail.com

Corso Toscana, 90
Arcidosso (GR)

Tel. 324 8368138
osteriacastello@gmail.com

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

GiocaAbbadia

le nuove carte per chi conosce il paese

di Chiara De Franceschi

Da qualche giorno gli abitanti di Abbadia San Salvatore, e non solo, possono contare su un nuovo gioco di carte. “Giocaabbadia”, questo il nome, è stato realizzato con il plauso del Comune e con il sindaco Fabrizio Tondi che ha partecipato alla presentazione.

Si tratta, come detto, di un gioco; ogni mazzo è composto da 52 carte più due jolly; in ogni carta, tramite mini foto o cartoline, sono rappresentati i luoghi tipici di Abbadia. Come funziona il gioco lo ha spiegato, sulle pagine de “La Nazione”, lo stesso inventore, Euro Nocchi, cinquantenne badengo. Dopo aver stabilito chi dà le carte, che spettano a chi nella smazzata

iniziale ha la carta più alta, si stabilisce quante carte dare a ciascun giocatore e quanto tempo lasciare a ognuno per memorizzarle. *Giocaabbadia* è infatti un gioco di memoria; ogni giocatore deve memorizzare quale immagine è rappresentata su quale carta. Le carte

vengono poi mescolate e ognuno fa delle domande agli altri; “Cosa è rappresentato nel sette di picche?”; “Cosa nel due di cuori?”.

Vince chi ottiene più punti, rispondendo esattamente alle domande degli avversari. Ovviamente, più carte si hanno in mano, più la difficoltà aumenta. Queste, in sintesi, le regole principali.

Un gioco non difficile, basato sulle capacità mnemoniche di ognuno, che può coinvolgere grandi e piccoli, badenghi e non solo.

Un gioco capace di portarci alla scoperta, o riscoperta, dei luoghi simbolo della nostra comunità. Badenghi che hanno dimostrato di apprezzare il nuovo gioco; Euro ne ha stampate 150 mazzi, già acquistati in grande quantità.

Abbadia: all'opposizione serve identità

già apparso su abbadianews.it

di Jori Diego Cherubini

Abbadia San Salvatore (Siena) – È uscito un comunicato, molto offeso, da parte dei comunisti che si sono sentiti traditi dalla “pseudo-lista-civica”. Niente di strano. Non si mettono insieme le pere con le mele. Dietro una visione politica c'è sempre un'antropologia. Una cultura. Meno prosaicamente: un *background*. È chiaro che l'opposizione unita contro la maggioranza, nel nostro caso sempre e per sempre occupata dal Partito democratico (un primato che forse ci terremo ad infuinitum e che de-

riva da un fattore storico-emotivo, quasi una tradizione del luogo), non sarebbe durata. Chi proviene dal comunismo, e non lo rinnega, non può stare insieme a chi possiede una storia “di destra” o anche moderata o liberale. Questo vale in particolare per la lista civica *Abbadia Futura*. Un grosso contenitore nel quale sono confluite le identità più disparate con la scusa, molto beppegrillesca, di stare “*sopra i partiti, oltre i partiti*”; ma se sei un partito è una frase che non puoi pronunciare (un partito non può essere oltre i partiti, essendo esso stesso un partito). Grillini, ex comunisti, qualche mo-

derato e addirittura transfughi di Forza Italia e altre esperienze più o meno di destra. L'obiettivo comune era dichiarato: battere l'Imbattibile avversario. Il risultato, grazie a un lavoro corale diretto da un esponente molto in gamba e preparato come Giacomo Bisconti, è stato buono (1.400 voti sono tantissimi, ad Abbadia). Ma non è bastato a sconfiggere il Pd. Oggi *Abbadia Futura* si trova orfana di una guida (con ogni probabilità Bisconti consegnerà le dimissioni fra gennaio e febbraio 2016). Quindi se da una parte è un dovere per i consiglieri esaurire il mandato popolare, dall'altra sarebbe bene che ognuno si riappropriasse della sua identità. Che alle prossime elezioni (non manca poco, ma è sempre bene organizzarsi in tempo) si presentino diverse liste, ognuna con una visione delimitata e precisa. Il Pd farà il Pd, gli piace vincere facile (è un partito che piace molto nelle scuole, nei sindacati, in taluni grandi magazzini e in diversi uffici “di cultura”). Quindi serve creare un'opposizione credibile, che si unisca o divida di Consiglio in Consiglio in base a temi, emendamenti o proposte. Servono una forza moderata di centro-destra, area FI-Ncd, magari alleata con la Lega. Poi i comunisti vecchio stampo (Prc, Sinistra, Carc, eccetera) e una lista di grillini. Stop. Oppure l'alternativa sarebbe trovare un nuovo leader per *Abbadia Futura*, un obiettivo alla portata e un progetto condiviso e a lungo termine.

La meningite in Toscana continua la campagna vaccinale

di Giuseppe Boncompagni

In Toscana, al 15 dicembre 2015, sono stati osservati 36 casi di malattia meningococcica (meningite e sepsi) con 7 decessi (letalità 19%: 19 morti ogni 100 malati). La distribuzione geografica per Unità Sanitaria Locale dei casi mostra al primo posto l'Azienda Fiorentina (33% dei malati). Seguono Empoli (14%), Prato (8%), Pisa (8%), Arezzo (8%), Viareggio (8%), Massa Carrara (6%), Lucca (6%), Pistoia (3%), Livorno (3%), Grosseto (3%), Siena (0%). Il tasso d'incidenza annuale in Toscana è 1,03 casi per 100.000 abitanti (10,3 malati per milione di abitanti). I tassi per Azienda USL sono i seguenti: Empoli (2,29 pazienti per 100.000 abitanti). Seguono: Viareggio (1,86), Firenze (1,54), Prato (1,31), Massa Carrara (1,01), Pisa (0,94), Lucca (0,94), Arezzo (0,92), Grosseto (0,47), Pistoia (0,37), Livorno (0,29), Siena (0,0). Più colpite le persone appartenenti alle classi d'età comprese tra 21 e 30 anni (31%). Seguono le fasce d'età 31-49 (22%), 15-20 (19%), 5-14 (8%), Over65 (8%), 1-4 (6%), 50-64 (6%). Risparmiati i soggetti

in età inferiore all'anno di vita (0 casi). Tra i ceppi implicati prevale il sierogruppo (SG) "C" (80%) rispetto agli stipiti "B" (14%), W135 (3%) e Non Tipizzati (3%). Da una prima analisi di questi dati si evince che la malattia meningococcica è comunque una malattia rara (1,03 casi per 100.000 abitanti), ad elevata letalità (19%) con gravi sequele nei sopravvissuti (neurologiche, perdita di arti, ecc.). I casi si concentrano in una cintura geografica che segue la Valle dell'Arno: Vald'Arno Superiore Sud, Medio e Inferiore con 23 casi su 36 (64%) in maggioranza di sierogruppo C (87%). Si tratta di un territorio a clima continentale (rigidi inverni, rilevanti tassi di umidità relativa), ad elevata densità di popolazione e d'insediamenti umani (civili, produttivi di beni e servizi) di tipo industriale, commerciale (Outlet, Supermercati), educativo (scuole, università) e ludico (discoteche, pub, ecc.).

Cioè ricca di luoghi ove si concentrano adolescenti, studenti, giovani adulti in età lavorativa probabilmente con elevata frequenza di portatori sani del germe nel rinofaringe. Relativamente risparmiata la Toscana meridionale interna e costiera dei comprensori di di Siena (0 casi), Grosseto (1 caso W135) e di Livorno (1 malato non tipizzato). Tasso contenuto anche a Pistoia (1 paziente di SG C). Prevalenti i malati nella fascia d'età 15-49 (72%), rispetto agli over50 (14%) e infra15enni (14%). I decessi (7 casi) sono ascrivibili in gran parte ai SG C (86%) e B (14%) osservati perlopiù in adolescenti e adulti (12-48anni) con l'eccezione di un soggetto over65. Il germe in causa, scoperto da Anton Weichselbaum (Neisseria meningitidis) nel 1887 è circondato da una capsula di polisaccaridi in base alla cui struttura chimica è classificato in 13 sierogruppi (A, B, C, D, 29E, H, I, K, L, W135X, Y, Z). Solo 6 di questi sono correlati con oltre il 90% delle patologie (A, B, C, W135, X, Y). Dal 2000 sono stati mappati i genomi di alcuni di essi e tramite antisieri e anticorpi monoclonali è possibile individuare oltre

il sierogruppo anche sierotipo, sottotipo e immunotipo. I SG hanno distribuzione geografica in continuo divenire: il SG A prevale in Africa (Cintura della meningite: Guinea, Guinea Bissau, Mali, Burkina Faso, Benin, Niger, Nigeria, Ciad, Repubblica Centrafricana, Sudan), mentre "B" e "C" prevalgono in Europa, Australia e Sud America. In USA si assiste ad una maggiore frequenza di Y. La capsula batterica è il principale fattore di virulenza del microbo. All'interno dei SG C e W135 sono presenti stipiti iperinvasivi ascrivibili al Ceppo ST-11 Complex dotati di maggiore diffusibilità. In condizioni di basse coperture vaccinali o di sacche di suscettibilità in alcuni territori si potrebbero creare condizioni tali da favorire focolai d'infezione ("Cluster") di casi tra i soggetti non vaccinati. Ridurre quindi il numero dei portatori sani, mediante l'offerta attiva e gratuita a tutti i soggetti di età 11-20 anni di un vaccino tetravalente sicuro ed efficace (contro i ceppi A, C, Y e W135), comprensivo cioè di tutti gli stipiti implicati nell'episodio toscano, rappresenta la strategia di prevenzione della malattia meningococcica. Ciò tenendo anche conto che i bambini fino a dieci anni sono già stati vaccinati con una prima dose somministrata a 14-15 mesi di vita. L'offerta attiva e gratuita si estende poi a tutte le categorie a rischio per patologia indipendentemente dall'età e a tutti i sog-

Bettini Relax

...la scelta giusta per il tuo benessere!

Reti - Materassi - Poltrone Relax

FAI I TUOI ACQUISTI ANCHE IN COMODE RATE MENSILI

Via del Fattorone, 19/A
CASTEL DEL PIANO (GR)
Tel./Fax 0564.956166 - Cell. 329.3254045
info@bettinirelax.it

getti della fascia d'età 21-45 residenti o frequentatori abituali delle aree dove si è verificato almeno un caso di meningite di SG C. Nella Campagna sono impegnati i servizi di Igiene e Sanità Pubblica locali, i Medici di Medicina Generale e Pediatri di famiglia. Non perdiamo quindi l'opportunità di proteggere e vaccinare tutti i soggetti tra 11 e 45 anni comprese tutte le categorie a rischio. Contribuiremo così a ridurre il numero dei portatori e perciò il rischio d'infezione e di malattia.

**AREA DI SERVIZIO
F.lli Ceccarelli**

**Area lavaggio Self
aperto 24 ore**

Primi piatti EXPRESS Solo a pranzo

Via del Gallaccino
Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 955021

Symphoricarpos albus

di Aurelio Visconti

Il *Symphoricarpos albus* è una pianta originaria dell'America settentrionale e della Cina e appartiene alla famiglia delle CAPRIFOLIACEAE; È facile trovarla nei giardini nei paesi dell'Amiata dato che, pur privilegiando posizioni soleggiate, non teme il freddo invernale. La pianta che può raggiungere i due metri di altezza, viene posizionata generalmente come siepe e la sua caratteristica principale è rappresentata dal frutto che ha un diametro di circa centimetri 2 e che può essere bianco (*S. albus*), rosa (*S. microphyllus*), rosso (*S. orbiculatus*) o scuro (*S. sinensis*).

Il frutto entra nella dieta di molti animali durante il periodo invernale ma è tossico per l'uomo. Gli americani la chiamano *snowberry* (= bacca di neve) perché il frutto contiene molti granelli bianchi che sembrano neve. La sua famiglia di appartenenza prende il nome dal caprifoglio (*Leonicera caprifolium*) che è la solita famiglia della *Lonicera Etrusca* S. di cui ci parla Giorgio Santi nel suo libro *Viaggio al Monte Amiata* (1:113 - 1795) e che dallo

stesso è stata censita. Giorgio Santi nel registrarne il ritrovamento ha tuttavia l'accortezza di precisare "...del resto (e sia detto una volta per sempre) nel dar figure, e descrizioni di piante nuove noi intendiamo, che tali son per noi, e per le Opere, che abbiam potuto consultare, pronti ad abbandonare ogni pretesione, qualora da chi ha maggior dovizia di Libri Botanici si trovi noi esser stati prevenuti da qualche Autore non capitato nelle nostre mani".

METALLICA TORTELLI

LAVORAZIONE FERRO
SERRAMENTI ALLUMINIO

Zona Artigianale Fonte Spilli
Tel. e Fax 0564-953283 Cell. 335-5732224
58037 Santa Fiora (GR)

Nati per sorridere

Natural born smilers

Dental
Health

Studio dentistico

CASTEL DEL PIANO · GR

Via del Fattorone 1 · Tel. 0564 974818

Il Sorriso è importante.
Migliora la Vita.
Fa felici noi e chi abbiamo vicino.
Per questo occorre tener di conto i nostri denti.
Farli curare con Professionalità
e Amore... Rivolgeti a:

CONVENZIONATO

UniSalute
SMEGJUSTINELL ASSICURAZIONE SALUTE

al ritmo di **ROBERTO**

Adolescenza anni '50

di **Roberto Tonini**

Finite le scuole elementari cominciai ad andare all'Avviamento Commerciale di Grosseto. Tutte le mattine una passeggiata per andare alla stazione, poi il viaggio in treno, e poi una bella camminata attraversare tutta Grosseto per arrivare in Piazza De Maria. Ovviamente poi il ritorno. C'erano delle cose belle in questo e certe altre proprio penose. Quelle belle erano le persone nuove che conoscevo, la scuola nuova con tanti professori, tante materie tutte che mi incuriosivano e mi facevano sentire più grande. Poi scoprire la città per me di undici anni venuto dalla campagna era assai eccitante.

I nuovi compagni di scuola, tanti, tutti diversi. La cosa più brutta che ricordo di quel periodo era il ritorno dalla stazione a casa quando erano giornate di tramontana. All'epoca via Garbaldini non aveva praticamente case sul lato nord e la tramontava pareva venire su di noi direttamente dal polo nord. Allora si portava ancora i pantaloni corti, e le gambe mi diventavano paonazze dal freddo: era un vero e proprio dolore fisico. E io per superare il dolore pensavo: tanto finirà anche questa prima o poi.

Il mio babbo come al solito mi dava tanta libertà e io ne approfittavo. A scuola se qualcuno voleva far salino (marinare la scuola in maremmano) doveva inventare mille scuse oppure falsificare la firma per la giustificazione. Io iniziai col dire che non potevo andare a scuola perché avevo da studiare in vista di una interrogazione. Alla seconda volta che inventavo questa scusa mio babbo capì tutto e mi disse: facciamo così, te quando non vuoi andare a scuola non ci vai, dicendomelo, ma non chiedendomi il permesso. La sola condi-

zione è che devi essere promosso a giugno e possibilmente bene. La prima volta che vieni rimandato stop a questa possibilità e d'estate vai a lavoro. Si può sperare di meglio da un babbo?

Mio babbo lavorava come un matto e non poteva certamente star dietro a me e ai miei fratelli per la scuola. Mamma lavorava forse più di lui, con quattro uomini in casa, a mangiare e a sporcare. Mi pare che l'idea fu proprio di babbo, consigliato vuoi sapè da chi, che mi spedì in collegio a Grosseto: era il Convitto con annesso Seminario Vescovile. Uscivo la mattina per andare a scuola e poi rientravo in collegio dove mangiavo, studiavo e giocavo. Dormivo in camerata con cento altre persone, ragazzi come me ma anche molto più grandi. Come al solito mi ci trovai subito molto bene. Esperienze nuove, ma anche tantissime nuove conoscenze e diverse amicizie. Una vita simile al militare, molto divertente. C'era da andare a Messa tutte le mattine e tutte le sere, ma anche con i preti avevo i miei vantaggi. Bastava che uno dicesse che aveva una materia da migliorare e subito ti affibbiavano un prete che t'aiutava con le ripetizioni, senza pagare. Io ne avevo preso di mira uno che insegnava solo ai seminaristi, ma faceva ripetizione anche a noi "civili". Si chiamava don Perini e aveva la fama di avere un gran cervello. Era un omone con triplo mento e occhiali ton-di, camminava barcollando e fumava le sigarette Alfa senza filtro. Forse anche per questo aveva una voce baritonale, quasi da cantante nero. Non avevo bisogno di aiuto in matematica, ma siccome lui insegnava proprio matematica e filosofia, dissi che avevo bisogno di aiuto per la prima. Andavo da lui e mentre mi insegnava continuava a fumare sì che m'arrivavano delle vampate di Alfa che era come se fumassi

anche io. Non mi guardava quasi mai, poco anche il libro o i quaderni, guardava davanti a se e parlava lentamente con pazienza e sapienza. Mi faceva star bene sia la sua voce profonda e tranquilla, sia la mancanza di invadenza, ma anche un poco l'odore delle sigarette che fumava. Io già fumavo, ma solo le Giuback con filtro.

Imparare a convivere con decine e decine di persone nuove mi piaceva tanto e mi ha insegnato anche molte cose. Cosa che poi si ripeté anche nel servizio militare. Impari cose che nessuna scuola e nessun insegnante ti potrà mai dire o dare.

Venne poi anche mio fratello Rodolfo in Collegio, ma pagare due rette non era uno scherzo, così sentivo dire in casa. Allora con la scusa di risparmiare proposi ai miei di mandarmi dalla zia Wanda che abitava al Villaggio Curiel di Grosseto. Avrei dormito e mangiato da lei e poi sarei andato a scuola. Ma la sera anche a imparare a suonare la chitarra e fare Judo che era appena arrivato a Grosseto. La proposta passò e io ebbi ancora più libertà, in pratica non mi controllava più nessuno. Tanto finché venivo promosso a giugno stanzialmente facevo quello che mi piaceva.

Poi una volta successe, fui rimandato a settembre, e dopo pochi giorni ero già al lavoro notturno a cambiare i tubi per l'irrigazione del granturco. Ero giovinetto e quindi ero di supporto ad un adulto. Cambiavo i tubi di sei metri sopra un terreno fradicio ed in mezzo ad un granturco alto il doppio di me. Era dura, ma mi divertivo, mi faceva sentire grande. Una notte vidi arrivare un faro: era la Lambretta di mio babbo che portava anche mia mamma. Come questa mi vide spuntare da in mezzo al granturco così pieno di mota e mezzo nudo esclamò: te qui a lavoro non ci torni più! Quando mia mamma si permetteva di queste uscite il volpone di mio babbo nemmeno si provava ad aprire bocca. E la "punizione" finì così anzitempo.

Cronache dall'esilio XXXV Buone notizie

di **Giuseppe Corlito**

È diventata buona regola di ogni giornalismo serio dare buone notizie, ogni tanto, quindi neppure queste *Cronache* possono sottrarsi a qualche nota positiva in questa che è stata definita "epoca delle passioni tristi". La cosa strana è che le due buone notizie, che voglio fornire ai miei 12 lettori, vengono dagli Stati Uniti, che nel loro arrogante ottimismo di solito ce ne forniscono di pessime.

Viviamo nell'epoca dei social network e tutti i giorni degli sconosciuti pretendono di diventare nostri amici e i ragazzini hanno difficoltà a staccarsi dai loro immancabili congegni elettronici, dalle chat, dai videogiochi, dagli amici virtuali caso mai per darsi un sano

bacio reale. Tutti pubblicano qualcosa: le foto delle proprie scarpe, i piatti che mangiano, persino una banda di ladri di Prato ha pubblicato un selfie di loro quattro con la refurtiva! Non hanno tenuto conto che il protagonismo li portava dritti in galera. È il doppio taglio dei social.

Le notizie che arrivano via *web* dagli States sono queste. Secondo il numero de *Il libraio* del 2 novembre scorso l'80% dei giovani americani tra i 18 e i 29 anni hanno letto almeno un libro (di carta?!) nell'ultimo anno a differenza degli adulti.

Non sappiamo se sono compresi nella statistica i libri scolastici. Vanno apprezzati per il loro coraggio. Poi in rete si è diffusa la notizia che i ragazzi americani, stanchi dei soliti noiosissimi sballi, hanno cominciato ad organizza-

re dei *sober party*, cioè delle feste in cui non si usano né bevande alcoliche né droghe, alla faccia del mitico Cloney, quello di *No Martini, no party*, a cui ora fregano l'espresso tutte le volte che appare in tivù. La moda del party senza alcol e senza droga sta diventando *trendy*.

Ora siccome gli States fanno appunto tendenza e di solito stanno avanti a noi di un buon decennio, c'è da sperare che questa moda di leggere e di rimanere lucidi anche nel divertimento (tenuto conto che l'organo del piacere – contrariamente alle opinioni più grossolane – è il cervello e quindi per divertirsi è meglio tenerlo a posto) possa diffondersi nel pianeta e quindi anche da noi, estrema provincia dell'impero al confine meridionale, come dicono loro. Sarà?

Bambina distratta da sogni nuvole e versi

di F. B.

“**B**ambina distratta da sogni, da nuvole e versi. Il “Canzoniere di diverse stagioni” di Mena de Luca, edito da Effigi, è stato presentato alla libreria senese, in via di Città, a Siena, l’11 gennaio, in un pomeriggio che si è presentato denso di emozioni. Infatti la seconda edizione riveduta e ampliata di questa raccolta di versi della De Luca, propone l’aggiunta di una sezione di più recenti poesie (La città nuova: verso casa) e un corpus poetico di versi inediti e scritti in passato.

Si apre il libro e subito spiccano componimenti del 2014 e del 2015. Poi si segue l’ordine cronologico a partire dal 1985, con l’unica eccezione segnalata dalla stessa autrice in premessa di un testo dedicato a Kafka. 30 anni di poesia. Il discorso poetico della De Luca si

snoda dolorosamente, fino a comporre un quadro sfaccettato in cui le fila dei numerosi temi trattati, sono tenuti da un nodo centrale che rimbalza fra attesa di un insondabile futuro e la nostalgia, anche se sofferta, del passato, se pure “nostalgia dell’infelicità”. Popolata di oggetti, paesaggi e personaggi appena delineati, la raccolta ha come centro poetico il sé della poetessa che si scandaglia, analizza la sua vita, la seziona e la riduce a polvere d’oro. Il legame amoroso col mondo, tutto il mondo, quello dei “suoi uomini, ma anche di chi appena sfiora la sua vita, delle città e dei paesaggi, si stringe e si sintetizza nel verso a spalancare un mondo interiore denso di esperienze, ma in cui la caparbietà di scrivere versi

sembra predominare su tutto il resto: “Di lontano, e dentro/ le pagine amate, affiorano/le promesse dei sottrisi e dei gesti, / promesse di compagnia stretta sotto la pioggia fine/che a novembre/ una sera ci colse”.

Mena De Luca è nata a Napoli e risiede a Sinalunga. Docente di materie letterarie, ha insegnato in Italia e all’estero ed è autrice anche di saggi critici, come quello su Leopardi e Petrarca. Attualmente sta lavorando sulla poesia di donne poetesse, Alda Merini e Gaspara Stampa.

Premio “Un monte di poesia”

Sezione Top ten di Abbadia San Salvatore

Le foglie non resistono più al vento
e cadono leggere sul selciato,
non hanno ali di cera né un lamento
e quel volo non è più rimandato.

Ma chi conserva ancora il sentimento
d’immergere i pensieri nel passato,
le vede ancora verdi e più di cento,
le vede luminose sopra un prato.

È in loro quel mistero mai svelato,
cantato con dolore dai poeti,
della vita che muore e si rinnova.

Il mio sguardo si posa confortato
su quei colori pieni di segreti,
di sfumature dell’eterna prova.

Alessandro Perugini

OTTICA LOMBINI

Piazza Indipendenza 5, Arcidosso (GR)
Tel. 0564 967440
arcidosso@otticacolombini.it
info@otticacolombini.it

Punto SIMPLY MARKET

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

Una cena speciale piccoli suggerimenti per la brava cuoca medievale

di Paola Bartolacci

Questo breve articolo sulla storia della cucina e sull'arte di cucinare fa parte della nuova sezione dedicata al mondo del cibo, che in questi ultimi anni ha conosciuto una rinnovata attenzione, con movimenti come Slow food nati per ribadire il diritto al cibo sano e la necessità del rispetto della sovranità popolare.

Nella nostra cultura quando dobbiamo servire un pranzo, prima di tutto apparecchiamo la tavola. Ma come mai parliamo di tavola se quello che utilizziamo si chiama tavolo?

Se apparecchiare deriva dal latino "parare", ossia preparare, il termine "tavola" ha origine nel Medioevo quando, per preparare un banchetto, si prendevano alcune tavole di legno (*mensae*) e si mettevano sopra dei cavalletti.

Possiamo renderci conto di questo analizzando i riferimenti iconografici. Scene di "Ultime cene", "Nozze di Cana", nobili banchetti riproducono spesso in modo accurato tavole imbandite montate su cavalletti. Basti pensare al pittore Duccio di Boninsegna (notizie dal 1278 al 1313) in area senese.

La tavola veniva coperta con la tovaglia, generalmente in lino. Nelle novelle di Boccaccio si menzionano "tovaglie bianchissime" (Decameron, Giornata V, Novella IX) e l'uso dei petali dei fiori "rose, fiori d'arancio ed altri odori", come nella novella Andreuccio da Perugia (Decameron II,5). Mangiare senza tovaglia era segno di povertà o di penitenza: i Templari, che mangiavano sempre su una tavola rivestita di tovaglia, il venerdì santo ponevano gli alimenti penitenziali, il pane e l'acqua, su tavole ben pulite, ma prive di tovaglie.

Lo stesso vale nel culto cristiano durante la messa del Venerdì Santo detta nella tradizione popolare "senza principio né fine", dove l'altare è senza tovaglia.

I piatti e le scodelle, solitamente di terracotta sulle tavole comuni, venivano usati per le zuppe e primi piatti. Con l'introduzione della maiolica arcaica, a partire dal secolo XIV, compaiono spesso sulle tavole bacini tronco-conici usati per le portate comuni e boccali decorati in bruno e ramina con motivi geometrici o zoomorfi, come quello che ci viene proposto da Duccio di Boninsegna nel particolare della predella della Maestà (1308-1311, Siena, Museo dell'Opera del Duomo).

Comunque, se vuoi cimentarti in qualche ricetta, organizzando una cena medievale fra amici, ricorda: non ti lasciar tentare dai piccoli elettrodomestici che usi quotidianamente in cucina. Abbandona fruste elettriche, robotini, forni a microonde. Prendi tempo. La brava cuoca medievale organizza il suo lavoro con estrema meticolosità, partendo dall'acquisto delle materie prime, meglio se a chilometri zero.

I procedimenti e l'elaborazione delle ri-

cette sono spesso lunghi, elaborati e complessi, ma si possono realizzare con soddisfazione anche semplici piatti (come il Nucato).

Nella scelta del vasellame da mensa prediligi materiali poveri: vassoi in cotto o vimini, taglieri di legno.

Ricerca una vecchia tovaglia della nonna, puoi utilizzare se sei fortunata e la tua famiglia ne ha conservati, i vecchi teli tessuti a telaio, che venivano utilizzati nella nostra zona per coprire il pane fino agli inizi degli anni Cinquanta.

Gioca con la fantasia: usa fiori freschi, petali di rosa per guarnire i tuoi piatti.

L'effetto sarà assicurato.

Proponiamo tre ricette particolarmente adatte al rigido clima invernale: la porrata, il "paparo arrosto" e per finire un dessert, il Nucato, una sorta di croccante o di torrione, a cui il profumo delle spezie dà un gusto particolare.

A base di "foglie" come si chiamavano un tempo le bietole, gli spinaci, il crescione o i porri, la porrata è uno dei piatti classici della cucina medievale, così come il papero, cioè l'oca giovane, ancora tenera e morbida. Apprezzatissimo nel Medioevo, è inserito in tutti i trattati fra gli arrostiti. L'oca adulta, al contrario, piatto stagionale servito a Ognissanti in Italia e nel giorno di San Martino (11 di novembre), era forse un po' meno pregiata.

Dato che il papero non si trova facilmente sui mercati italiani, questa ricetta viene bene anche con un'anatra molto grassa.

Porrata bianca al latte di mandorle

Ingredienti

Un mazzo di porri (700g circa)

300 g. di mandorle

12 g. di zenzero in polvere

miscela di spezie in polvere

¼ di cucchiaino di cardamomo

¼ di cucchiaino di noce moscata

¼ di cucchiaino di cannella

una punta di chiodi di garofano

Procedimento

Cuocere la parte bianca dei porri in acqua bollente salata, scolare e passare al passaverdura. Spellare le mandorle immergendole per qualche minuto in acqua bollente; quindi tritarle per ridurle in polvere e stemperarle nell'acqua in modo da ottenere un liquido spesso: poi filtrare. Mescolare ai porri.

Aggiungere lo zenzero e bollire fino ad addensare. Servire caldo, come piatto di verdure e spolverare con le spezie.

Oca arrosto: "Del paparo"

(Di questa ricetta forniamo la versione integrale pubblicata da O.Redon, F.Sabban, S.Serventi, A tavola nel Medioevo, Laterza 1994).

Ingredienti

1 bella oca di 2,5-3 kg.

¼ di litro di buon aceto

2 limoni sugosi o due arance amare

1 mazzetto di prezzemolo

3-4 foglie di alloro fresco

1 rametto di salvia

1 rametto di rosmarino

4-5 grossi spicchi d'aglio

sale

Procedimento

"Taglia il collo del papero o dell'oca, spennalo bene e fiammeggialo; taglia le zampe, svuotalo delle interiora e lavalo bene: prendi poi agresto e aglio, e se non ne hai prendi delle erbe odorose bagnate nell'aceto; ricucilo, mettilo allo spiedo e arrostitiscilo; e se non fosse grosso metti dentro del lardo. E metti un po' di acqua in una scodella, e prendi il grasso che fuoriesce dal papero. E quando sarà molto cotto, togliilo dal fuoco e dallo da mangiare insieme a succo d'arancia, di limone o di limetta".

Nucato

Ingredienti

Miele 100 g.

Noci (o mandorle o nocciole) 300 g.

Spezie (zenzero e cannella) un pizzico.

Procedimento

Mettere del miele in una pentola e lasciarlo sciogliere a fuoco basso, unendo insieme le noci pestate (o le mandorle o le nocciole triturate) e le spezie (zenzero e cannella). Lasciare cuocere il tutto finché non si addensano e prenda un bel colore ambrato, facendo attenzione a girarlo spesso, perché tende ad attaccarsi.

Togliere dal fuoco e versare su un piano di marmo o più semplicemente su una teglia piana (meglio se foderata da carta da forno) stendendola con l'aiuto di un utensile di acciaio, come un lungo coltello. Lasciare raffreddare bene prima di servire.

Conversazioni alcoliche

di Carlo Bencini

Castelmuzio 1962: era molto diverso da ora. Forse più brutto, ma molto più bello. Pieno di vita, di carri trainati da chianine bianche e grandi come ghiacciai, di donne alla fonte con i panni, di cittini che correvano sotto gli archi nei vicoli. Castelmuzio 1962, una lapide alla memoria! Io c'ero: adesso non più; faccio fatica ad andarci, perché me lo hanno ridotto a uno specchietto per allodole, che non ci sono...e infatti è deserto. Non proprio, ma quasi. Quell'anno iniziai ad andare a scuola: il mio primo maestro fu mio padre, un grande maestro, un padre distratto. "Mi raccomando, rivolgiti a me dicendomi signor maestro; non chiamarmi babbo...mai. Capito? A scuola per me sei uno come gli altri." mi disse. "Va bene, babbo" risposi. Mi guardò spostando la sigaretta in un angolo della bocca e inarcando gli occhi, occhi che chi ne ha incontrato lo sguardo sa quanto potevano incutere timore.

Grembiulino nero, colletto bianco, fiocco azzurro, pantaloni corti sopra il ginocchio, cartella tenuta per il manico, aria tra il divertito e il curioso: così uscii di casa alle 7,40 il primo ottobre del 1962. Mio padre 10 metri dietro di me; io avanti: perché tanto dov'era la scuola lo sapevo bene.

La scuola era dall'altra parte del paese, ma ci si arrivava in cinque minuti: una salita, si passava sotto un arco, poi a destra, i bagni pubblici, ancora qualche metro e si scendeva sempre a destra verso uno slargo con un muretto, lì c'erano delle scalette che portavano in un piazzale con il breccino, qui la scuola. Arrivati.

Tutti i miei amici già si trovavano ai posti di combattimento, in una classe in fondo al corridoio a sinistra.

L'edificio scolastico conteneva - mi

sembra - due classi: una con la prima e la seconda, l'altra con la terza, la quarta, e la quinta. Forse. A quei tempi i ragazzini non avevano i telefonini ma nonostante questo cominciavano ad uscire da soli, specialmente nei paesi, già a quattro o cinque anni; ci si "svezza" alla svelta dalle mura domestiche; tanto le macchine non c'erano o se passavano un rumore lontano ma nitido avvisava in anticipo; eravamo meno svegli ma più indipendenti - strano? non direi, pensateci bene e capirete - per cui intuivamo alla svelta quello che ci era consentito fare dagli adulti: ecco, che allora, quel giorno, vedendo i maestri - due o forse tre in tutto - parlare tra di loro, ignorandoci, e percependo, come se avessimo delle antenne, il successivo ubbidire in silenzio, scaricavamo tutta l'energia possibile muovendoci da un banco all'altro con circospezione, appuntando i lapis fino a distruggerli, sfacendo e rifacendo la cartella, scartando le due fette di pane con dentro qualcosa da mangiare durante la ricreazione, ma soprattutto rompevamo le scatole alle bambine, quasi tutte con le trecchine con fiocchino rosa.

Ricordo che quel mattino, all'inizio, credemmo che la scuola fosse un luogo strano, una specie di parcheggio misterioso per bambini, dove i maestri si limitavano a parlare isolati di cose sconosciute e noi dovevamo solo stare attenti a non disturbarli troppo. Ma poi mi venne bisogno di andare al bagno: mi sollevai dalla sedia del banco e alzando la mano dissi a mio padre, che parla va con una collega, "signor maestro mi manda al gabinetto?". Lui, così preso dalla conversazione, nemmeno si accorse di me; parlava e fumava, si fumava, perché allora lo si poteva fare; ogni tanto ci guardava, ma non mi vedeva; mi guardava e io ripetevo "signor maestro mi manda per favore al gabi-

netto?". Niente, i suoi occhi mi incontravano inutilmente.

Una, due, tre, quattro, cinque volte, sempre la stessa frase, sempre il suo sguardo indifferente e lontano, attento solo a quello che la maestra gli diceva. Alla fine uscii dal banco e mi diressi, non potendone più, a gambe strette, vicino alla cattedra, troppo alta perché mi vedesse tutto intero; mi diressi al suo fianco senza che lui si accorgesse di niente, poi lo presi per la manica della giacca e gli gridai "O babbo, mi ci mandi al gabinetto a far la pipì, sì o no?" stratonandolo. Vera - la maestra - si interruppe un secondo, mi guardò e, dopo essere scoppiata in una sonora risata, guardando mio padre allibito gli disse: "Fulvio, ma ce lo mandi questo cittino al bagno? Vuoi che te la faccia in classe?". E lui, capendo che era molto che tentavo di farmi notare, "Vai, vai, caro. Vai a farla, vai".

Andai fuori di classe a passi sincopati, il bidello mi accompagnò, poi, finalmente, la feci.

Quando tornai cominciò la lezione.

GINANNESCHI
PNEUMATICI

Via O. Imbriadori 9/A
58033 Castel del Piano (GR)
Tel. / Fax 0564 955234
Cell. 334 1244152
ginanneschi.tyre@virgilio.it
www.ginanneschipneumatici.com

PIZZERIA ROSTICCERIA
"Al Posto Giusto"
di Serena Fazzi

PER ORDINI E PRENOTAZIONI:
331 2951190

Via Davide Lazzaretti, 32
Arcidosso (GR)

panificio
PAGANUCCI

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

I giochi di Nivio

di Nivio Fortini

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

DEFINIZIONI ORIZZONTALI

1. Tutte le feste le porta via
9. Strappare
10. Consumare poco a poco
11. Luogo per sole donne
12. Regione dell'India
13. Salerno
15. Articolo spagnolo
18. Nuove edizioni di libri
22. La produce il mugnaio

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Nominare con il voto
2. Quartiere di Roma
3. Immagine sul desktop
4. Anello nuziale
5. Palma tropicale
6. Foro del naso
7. Polvere di giaggiolo
8. Vocali di base
14. Si misura in metri quadri
16. Somma di anni
17. Si usano per pescare
19. Sfere all'inizio
20. Arezzo
21. Pordenone

Proverbio del mese

A ben condire l'insalata ci vuole un avaro per l'aceto, un giusto per il sale e uno strambo per l'olio.

Il Barilotto

La cucina della tradizione amiatina

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

Chiusura settimanale invernale mercoledì

Trattoria
La Tagliola

Bagnoli, Arcidosso Tel. 0564
967351

I profumi e i sapori dell'Amiata
nella nostra cucina

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

Libro del Mese

Miciarello e Gauldrada

o il racconto della Postilla Amiatina

di Claudio Contorni

La Postilla Amiatina, inserita nel 1087 dal notaio Rainerio in un atto è uno dei primi esempi di passaggio dal latino al volgare. Ma chi erano i soggetti della donazione e quale la loro storia? E quali, soprattutto, gli eventi che portarono a redigere l'atto? Miciarello, figlio dell'oste di Callemala, sulla via Francigena, dopo l'incontro ed i consigli di un menestrello, inizierà un percorso avventuroso che si trasformerà anche in una presa di coscienza. L'autore, sfruttando l'assonanza di 'rebottu' (parola contenuta nella Postilla) con 'ribat', costruisce attorno ai protagonisti e agli abitanti di Castel di Badia un racconto fantastico ambientato nel periodo storico tra il 1070 ed il 1087 con personaggi realmente esistenti.

Effigi

TERRA *di* SUCCESSI

Stabilimento Monte Amiata

Alti standard qualitativi, massimi livelli di competenza e rispetto delle tradizioni sono da sempre elementi fondanti del nostro processo produttivo. I nostri fiori all'occhiello sono il prosciutto cotto e un leader di mercato "Tenerone".

Stabilimento Monte Amiata: grandi risultati da una grande terra.

www.grandisalumificiitaliani.it
www.teneroni.it

Grandi Salumifici Italiani

ACQUA, SOSTENIBILITÀ e AMBIENTE

Il nostro impegno, le tue emozioni.

Acquedotto del Fiora è gestore del Servizio Idrico Integrato per le province di Grosseto e Siena. Da sempre il nostro obiettivo è rivolto alla sostenibilità e alla tutela della risorsa idrica per consegnare alle generazioni future un mondo migliore di quello che abbiamo trovato.

"Facciamo nostra l'acqua alla sorgente e la depuriamo prima di restituirla pulita all'ambiente"

scopri di più su www.fiora.it

www.fiora.it

Acquedotto del Fiora
da oltre 100 anni acqua da bere

PERUGINI FAZZI S.r.l.

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

www.peruginifazzi.it info@peruginifazzi.it

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

FAZZI & ZACCHINI

FERRAMENTA - AGRICOLTURA - ENOLOGIA
GIARDINAGGIO GARDENA
ANTINFORTUNISTICA - ABITI DA LAVORO

Via Della Stazione 4 | Castel Del Piano (GR)
Tel. 0564 955245 | Fax 0564 957156

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