cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

VALLATI

IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

Periodico di informazione del comprensorio amiatino
Anno XVI n° 6 Settembre - Ottobre 2016, Euro 2
Spedizione in A.P. – 45% – AUT. 003 – ART. 2 comma 20/B legge 662/96 dc-Grosseto

NCAmiata@gmail.com

Feste d'Autunno

CONVERSAZIONE CON LORENZO FAZZI
Presidente Associazione per la valorizzazione della castagna del monte Amiata IGP

AMIATA IN AUTUNNO: tutte le manifestazioni dedicate a olio, castagne e funghi

Editoriale *Autunno nella montagna incantata*

Mario Papalini

Dal monte, in questi giorni, si alza il fumo delle puliture del bosco e i tramonti sono davvero speciali. Lo sguardo che arriva fino al mare, coglie ogni profilo, ogni borgo appollaiato sui colli.
La montagna è incantata, si sa, cara agli Etruschi domina tutto il centro Italia mediterraneo, come un faro che si vede da ogni dove.
In autunno cambia la sua veste monocroma per un'esplosione di colori che si prolunga nelle cento feste delle castagna, dei funghi e dell'olio.
Dà il meglio di sé in un coro policromo di voci e canti che accende ogni comunità. Si può mangiare e degustare in ogni paese, dove non manca qualche festa caratteristica che è inutile elencare qui, perché ormai sono entrate nel sangue dei locali e nell'immaginario del turismo dei nostri giorni.
Si è parlato tanto dell'allargamento della stagione e ora, la strada è quella giusta e la nostra montagna sa attirare, grazie al lavoro di moltissimi volontari e delle amministrazioni, una giusta curiosità e la gente si aspetta la dovuta accoglienza, la migliore qualità dei prodotti, quelli della natura e quelli elaborati da mani sapienti. E tutto concorre al mito millenario di una montagna magica e generosa, dove il vivere è dolce e sorprendente e… tutto può accadere, anche d'incontrare una famigliola di cinghiali a spasso o uno gnomo dal lungo berretto rosso.

BABY SHOP
NEGOZIO PRIMA INFANZIA...
NOLEGGIO TIRALATTE E BILANCE
MATERNITÀ E ALLATTAMENTO
SVEZZAMENTO E PAPPA
REPARTO IGIENE E BENESSERE
REPARTO ALIMENTAZIONE
MARSUPI - SEGGIOLONI - SDRAIETTE - BOX
SEGGIOLINI AUTO
SICUREZZA TRIO
PASSEGGINI - ELETTRODOMESTICI
IDEE REGALO - GIOCHI IN LEGNO
LISTE NASCITA - TORTE DI PANNOLINI
Via David Lazzaretti, 92 - Arcidosso
Tel. 0564 966486
CONSEGNA a DOMICILIO

Albergo Ristorante
da
VENERIO
Piazza Carducci 18
58033 - Castel del Piano (GR)
Tel. e fax 0564 955244
Cell. 347 6440076
www.davenerio.com

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

Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XVI, numero 6,
Settembre - Ottobre 2016
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
Iscrizione al ROC n° 12763

Direttore responsabile: Fiora Bonelli,
Via del Gallaccino, 58033
Castel del Piano,
Tel. 0564 955044,
effeeffeesse@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 Niccolai e Mario Papalini.

Progetto grafico: Mario Papalini
Impaginazione: C&P Adver, Arcidosso.
Stampa: Tipografia Ceccarelli
Località Campo Morino (Aquapendente)

Redazione: Comitato recupero artistico storico di Castel del Piano, Fiora Bonelli, Marzio Mambrini, Paola Bartolacci, Paolo Benedetti, Carlo Bencini, Bianca Maria De Luca, Roberto Tonini, Aurelio Visconti, Giuseppe Corlito, Daniele Palmieri, Jori Cherubini, Alessandro Ercolani, Teodora Dominici, Adriano Crescenzi.

Disegni di: 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, Daniele Badini, Gabriele Forti, Marco Giglioni.

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.

Si ringraziano le Contrade
per la disponibilità accordata.

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

ARCIDOSSO

La castagna, regina dell'autunno

Adriano Crescenzi

Ottobre, tempo di castagne soprattutto sull'Amiata. E da sempre. "La montagna con le sue castagne era la nostra madre, ci allattava. E non solo con le castagne" scriveva padre Ernesto Balducci, uno dei suoi figli migliori. La "montagna madre" non è solo una metafora, la polenta di farina di castagne ha nutrito fin dall'alto medioevo le popolazioni del territorio e i castagneti sono diventati non solo alberi da frutto coltivati con cura, ma veri e propri giardini per raccogliere il frutto senza spreco alcuno.

Aveva ragione ancora una volta padre Balducci quando si riferisce agli amiatini che hanno lavorato i castagneti non come "semplici coltivatori, ma veri e propri giardinieri di un paesaggio". Mentre il geologo e viaggiatore settecentesco Giorgio Santi nel suo "Viaggio al Montamiata" del 1795 descriveva così il territorio: "la bellezza, l'estensione e l'utilità dei castagneti da noi veduti ci ispirarono il desiderio di informarci, quale siano in questi paesi la cultura e la manutenzione. Sono le castagne il maggiore e più importante prodotto che la natura e l'arte somministrino agli abitatori del Montamiata.

Tenere o mature, fresche o seccate, crude o cotte, ridotte in farina ed impastate, poi, in nicci, castagnacci, frittelle ed in polenta. Alla cultura, dunque dei castagni, che col frutto e col legname stesso tanti vantaggi somministrano ai proprietari, si sono con gran cura rivolti i paesani". E tracce dell'importanza che si dava in passato a questa pianta si trovano anche negli statuti dei vari Comuni. Ad Arcidosso, ad esempio, negli Statuti del '500 si stabilisce che il "Comune dà tre castagni buoni a chi mette su casa".

Ma non è facile coltivare e raccogliere frutti in tempi brevi, perché la pianta comincia a produrre frutti intorno ai 20 anni dalla messa dimora e dall'innesto, ma dall'altro canto, ha anche vita lunga e può arrivare a grandi dimensioni: ne è un esempio il "castagno dei cento cavalli" alle falde dell'Etna.

Di questa pianta ne parlano anche i più nobili a poeti dell'antichità come Omero, Virgilio, Marziale. L'uso della castagna in cucina è antichissimo e risale a circa 2000 anni fa, quando il frutto era diffuso in tutto l'Impero Romano e a partire dal Medioevo è stata il fulcro dell'alimentazione per molte comunità ed era definita "pan di legno", che ben si accostava al "vin di nuvole" dei poveri che altro alimento non avevano se non farina di castagne e acqua. In molti casi era la sola ricchezza che queste popolazioni avessero e spesso veniva usata come merce di scambio con prodotti di altre zone. Sull'Amiata sono presenti almeno 24 cultivar delle quali 3 hanno il marchio Igp: la bastarda rossa, il cece e il marrone, in una estensione di 5160 ettari di cui 2494 da frutto e 2224 cedui.

Per la salvaguardia di questo enorme patrimonio è sorta nel 2000 l'Associazione per la valorizzazione della castagna del Monte Amiata Igp, con sede al Arcidosso per volontà di un gruppo di castanicoltori e con il supporto di Enti locali. L'Associazione, che oggi conta oltre 300 associati, oltre alla tutela della castagna persegue altri scopi come la promozione di attività culturali e scientifiche legate al patrimonio castanicolo, l'impegno nella lotta al Cinipide Galligeno, insetto killer del castagno, con la realizzazione di incontri formativi ai castanicoltori, la gestione della Strada della Castagna del Monte Amiata Igp, solo per citare alcuni interventi. Non mancano, certamente, le feste del territorio che celebrano la "biondina", mischiando momenti conviviali con le attività di commercio (Monticello Amiata, Abbadia San Salvatore, Vivo d'Orcia, Arcidosso, Cana, Campiglia d'Orcia, Castel del Piano, Piancastagnaio).

E anche la tradizione popolare si è occupata della castagna, con proverbi e novelle: La castagna è il grano della montagna, La castagna è bella fuori e dentro ha la magagna, Il legno di castagna si mette la tonaca e prega o fuma, Prima castagna e ultima noce tienile per te, Se piove la prima settimana di giugno si seccan le castagne senza fumo, San Vito il castagno è incardito, Per Sant'Anna entra l'anima nella castagna, Se piove sui solleoni le castagne van tutte in guscioni, Caldo di settembre toglie non rende, A San Martino castagne e nuovo vino, Per San Michele la castagna è nel paniere, Per San Simone con la pertica e il bastone. E anche leggende, poesie e curiosità accompagnano questo dolce frutto, come quella che spiega come mai nei ricci si trovano tre castagne: "Dio, creando il castagno, mise in ogni riccio tre frutti, uno per il padrone, uno per il contadino e uno per il povero".

Oppure una poesia, di Giovanni Giuliani: "Il miglior don che con paterna cura/ ci abbia fatto il Signor son le castagne,/il più dolce dei frutti addirittura/che si possa trovar sulle montagne./Re del cielo, al villan la scorza dura/apriteli dal capo alle castagne,/che impari a questo frutto benedetto/a voler bene ed a portar rispetto." Così, in chiusura, quella di Rosalia Calleri: "Insomma in cento modi/si mangia la castagna,/cantiamo pur le lodi/del frutto di montagna".

cronaca *locale*

Dal 16 Agosto al 15 Settembre

Abbadia San Salvatore. Minerali e fossili protagonisti di una mostra mercato.

Castel del Piano. Organizzata la partita dell'integrazione.

Abbadia San salvatore. Borgo affollato per la "Fiera del villeggiante".

Abbadia San Salvatore. Lavori alla recinzione del parco "Il Pratino" affidata ai migranti.

Arcidosso. Niente fuochi nella torre del Castello. Verranno sostituiti da proiezioni e giochi di luce.

Arcidosso. Trovata croce templare durante i lavori di ristrutturazione.

Castel del Piano. Arcate medievali al podere del Grasso.

Amiata. Perseguita l'ex e la nuova fidanzata.

Arcidosso. Debutta "Narrastorie" i racconti di strada.

Abbadia san salvatore. Alla Festa dell'Unità una giornata nel ricordo delle gesta dei partigiani.

Piancastagnaio. Al via le richieste per i contributi nei casi di sfratto per morosità.

Abbadia San Salvatore. Paolo Mammolotti è secondo nel nel trial dell'Amiata.

Santa Fiora. Teleriscaldamento: nuove tariffe, risparmi del 10%.

Arcidosso. Arriva il wifi gratuito.

Piancastagnaio. Scomparso Serafino Magini all'età di 69 anni. L'uomo è morto schiacciato dal suo trattore nei campi.

Arcidosso. Narrastorie: continua il grande successo del festival del racconto di strada con Mario Perrotta.

Piancastagnaio. Floramiata: dipendenti impiegati la metà delle ore.

Abbadia San Salvatore. Dibattito da scintille: alla Festa dell'Unità Jacopo Fo Contestato dagli antigeotermici.

Abbadia San Salvatore. Oltre 8.000 euro di canoni minerari alla regione.

Castel del Piano. Oltre 10.00 presenze alla Notte bianca.

Abbadia San Salvatore. Al via l'ultima tranche per i lavori all'ospedale.

Arcidosso. Predatori: anche i cani da guardia diventano un problema.

Amiata. Cade dalla seggiovia, ricoverato in ospedale.

Abbadia San Salvatore. Cittadini e turisti si lamentano delle condizioni del "Laghetto del Muraglione". Erbacce e fango la fanno da padroni.

Arcidosso. Narrastorie: Cristicchi ha raccontato il dramma dei profughi istriani.

Castel del Piano. Fazzi ricostruisce la grande guerra in un libro edito da Effigi.

Conversazione con Lorenzo Fazzi

Presidente Associazione per la valorizzazione della castagna del monte Amiata IGP

Paolo Benedetti

L'Associazione per la valorizzazione della castagna del monte Amiata IGP da oltre quindici anni lavora per la promozione della castagna , sia nel territorio amiatino che in tutta Italia. Nata nel 2000, ha la sua sede ad Arcidosso , ma il suo operato si estende a tutta la zona del Monte Amiata, sia del versante senese che grossetano. Comprende i comuni di Castiglione d'Orcia, Abbadia San Salvatore, Piancastagnaio, Santa Fiora, Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Castell'Azzara, Semproniano, Seggiano e Roccalbegna. L'obiettivo principale è quello di promuovere la castagna amiatina, cercando di farla conoscere in tutta Italia e nel mondo.

Com'è nata l'associazione e quali sono le sue finalità

L'associazione nasce il 16 febbraio del 2000 a seguito del riconoscimento IGP (indicazione geografica protetta) della castagna del Monte Amiata. Gli obiettivi dell'associazione sono la valorizzazione, la tutela e la promozione della castagna dell'Amiata IGP. L'associazione fornisce inoltre supporto ai soci castanicoltori secondo le esigenze richieste e le attività che devono svolgere.

Da chi è composta

Inizialmente l'associazione era composta da 8 enti pubblici e da trentacinque soci privati tra castanicoltori e commercianti, oggi conta circa 350 associati.

Come opera

Lavora sulla promozione creando progetti per far conoscere la castagna amiatina in Italia e nel mondo. l'associazione coadiuva l'organismo di certificazione nel controllo del prodotto IGP che va sul mercato affinché siano rispettati i parametri richiesti e l'eccellenza della qualità del prodotto. La promozione è quindi una delle finalità più importanti dell'associazione che si propone come principale obiettivo quello di far conoscere le tre tipologie di castagne IGP amiatine (Bastarda rossa, Marrone e Cecio). Èinoltre presente a tutte le rassegne e le fiere in cui si parla di castagne dell'Amiata, quindi anche tutte le varie feste che si svolgono nel periodo autunnale nei vari comuni amiatini

Chi sono i finanziatori

L'associazione viene finanziata dai soci, più i contributi che vengono forniti dagli Enti pubblici, ma soprattutto, partecipa, avendo un riconoscimento IGP, a tutte le varie direttive di finanziamento, che vengono emesse dal Psr della Regione Toscana, da alcuni decreti ministeriali a tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti DOP, IGP e STG. Per ricevere un finanziamento di questo genere è necessario partecipare a un bando indetto dalla Regione o dallo Stato presentando un progetto, che in seguito potrà ricevere finanziamenti.

In genere a quali eventi partecipate nell'arco dell'anno

L'ultima alla quale abbiamo partecipato è il "Salone del gusto" di Torino, alla quale era presente con noi anche "Birra Amiata", che è un altro elemento presente nel nostro territorio, strettamente legato alla nostra associazione. Siamo inoltre presenti a tutte le fiere italiane più importanti: "Fai la cosa giusta" e "Tutto food" a Milano, l'anno scorso eravamo presenti all'Expo, a "Gustatus" a Orbetello e a tutte le fiere dedicate all'orto frutta più rinomate.

Che rapporto avete con le varie feste dedicate alla castagna sull'Amiata

Quando ho iniziato nel 2000 in tutta l'Amiata c'erano solo tre feste dedicate alla castagna. Decidemmo quindi di provare a rilanciare la castagna attraverso un progetto ambizioso: l'"Oktoberfest della castagna", che aveva come obiettivo di promuovere tutte le feste castanicole della zona. Oggi tutti i fine settimana autunnali c'è un evento dedicato alla castagna. Le feste sono gestite direttamente dalle Pro Loco o da comitati che si occupano dell'organizzazione della manifestazione. Siamo presenti a tutte le feste con uno stand dove promuoviamo le varie attività e progetti, organizziamo inoltre delle passeggiate ed eventi atti a valorizzare il territorio.

Progetti futuri

L'associazione della castagna è stata capofila di un progetto integrato di filiera toscano sul castagno che ha prodotto sull'Amiata 2 milioni di interventi ai castanicoltori e alla filiera castanicola. Abbiamo recuperato il mulino ad acqua a Seggiano, siamo inoltre intervenuti su tutta l'area amiatina con azioni volte a risolvere problematiche anche gravi del territorio. Gli agricoltori e castanicoltori hanno potuto usufruire di fondi forniti da noi. Attualmente stiamo anche lavorando sul settore dei trasformati coinvolgendo quindi la ricerca, la cosmetica, gli aspetti farmaceutici, collaborando con le Università di Siena, Firenze, il

Crea ministeriale e l'Università della Tuscia. Abbiamo operato con l'Università di Torino per la problematica del cinipide. Svolgiamo anche attività con le scuole, ho chiuso di recente un progetto con la scuola di Arcidosso, Monticello, Roccastrada: "A scuola senza zaino".

Qual è la situazione attuale della castagna sull'Amiata

Quest'anno è innegabile che sia un'annata non positiva. La produzione è a macchia di leopardo, in alcune zone è completamente assente. Nell'area del comune di Cinigiano, Arcidosso, Castel del Piano, la situazione di non produzione è soprattutto nei due coltivar della Bastarda rossa e Marrone. La situazione determinata dal cinipide, laddove abbiamo fatto lanci sei anni fa, è sicuramente migliorata. La produzione pessima di quest'anno è dovuta ad altri motivi, ci sono stati degli eventi e dei fattori climatici fortemente negativi che non hanno permesso l'impollinazione del castagno, il vento Scirocco e l'acqua. Il cinipide non è debellato, dove è partito è stato inserito l'antagonista. Nella zona alta della montagna chiaramente la situazione è più grave poiché si è diffuso dopo. Siamo intervenuti a scacchiera, partendo dalla base, facendo lanci tutto intorno al Monte Amiata, gli anni successivi abbiamo ripetuto gli interventi a distanza di un chilometro e così via. Nell'arco di circa sette anni, si possono riscontrare gli effetti di contenimento dell'antagonista.

ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CASTAGNA DEL MONTE AMIATA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Brevissimo viaggio verso la Cassia

Carlo Bencini

C'è un ponte inagibile sulla Cassia in Val di Paglia, dopo la Bisarca, che costringe privati e imprese a passare da Radicofani o da Abbadia San Salvatore e Piancastagnaio se vogliono proseguire. Prima di Gallina, la strada verso Pienza è chiusa da tanto; il ponte sull'Orcia dopo San Quirico monitorato per appurarne la solidità; dopo Buonconvento c'è un semaforo perché la strada crolla. Se poi sforiamo nel Lazio, sempre seguendo la Cassia, nei pressi di Acquapendente buche e avvallamenti sull'asfalto, rendono la guida simile a quella in una gara di macchinine a scontro al luna park. Sotto elezioni amministrative, è costume da parte delle amministrazioni locali, rattoppare con bitume i tratti più malmessi, con la speranza che ciò serva a racimolare più voti. Ho visto e sentito in televisione, rappresentanti dello stato di alto livello istituzionale, dire che la loro presenza tra le macerie era come un abbraccio per tutta quella popolazione; erano lì per ascoltare ed esaudire le richieste della gente. La scuola di Amatrice è crollata dopo che nel 2012 fu messa in antisismicità con interventi realizzati dalla stessa azienda che poi ha eseguito i lavori per le fondamenta dell'Expo. I terremoti ormai si susseguono con regolarità sul territorio nazionale ogni 5, 6 anni; colpendo anche zone ritenute ai margini delle aree più esposte ad insicurezza geologica: come l'Emilia-Romagna. Essi sono contenuti nella loro tragedia sociale non solo all'interno di in un degrado qualitativo di controlli e in una storia che

ha lasciato un patrimonio difficilissimo da gestire in questo senso, ma anche in un folle e incosciente atteggiamento di superiore e sufficiente comprensione dei problemi, da parte di chi dovrebbe combattere i loro effetti. "Cari cittadini, ci vuol pazienza, non ci sono i soldi. C'è la crisi, come facciamo se non riceviamo finanziamenti" ci dicono in Comune, in Provincia, in Regione… Hanno ragione, si tratta di problemucci che il popolo bue può tranquillamente superare da solo. In effetti cosa volete che siano aziende che chiudono, piccoli privati che gestiscono attività in proprio che affogano in disagi fiscali e mancanza di clienti, o la scomparsa di turisti e non, quando necessitano per continuare ad "esserci" di una viabilità non buona, ma basterebbe per lo meno decente. Non so cosa passi per la testa di chi dovrebbe gestire il buon vivere delle persone, non lo so. Ma credetemi che è molto difficile, per me, anche solo immaginarlo. Speriamo che il buon Dio ci metta una pezza non facendo sovrapporre, follia istituzionale, degrado ambientale naturale ed umano, e terremoti. Che non siano però le stesse pezze di bitume messe a rattoppo nelle strade. E pensare che c'è il Giubileo.

LOCANDA DEL DOMBI
CUCINA TIPICA
Pizzeria - Trattoria
Piazza Garibaldi, 7
Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 973122

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

cronaca *locale*

Abbadia San Salvatore. Incontro pubblico sulla geotermia, tondi declina l'invito dei comitati

Piancastagnaio. Approvato dal consiglio comunale il "Prestito d'onore" per i cittadini in condizioni di disagio economico.

Abbadia San salvatore. Libere Università della Toscana: ad ottobre un summit per parlare delle attività.

Castel del Piano. I Cardellini in Baviera conquistano la lirica con due concerti.

Santa Fiora. Teleriscaldamento: sconto del 10% sulle tariffe attuali.

Piancastagnaio. Le associazioni pianesi si attivano dopo il sisma. Raccolta fondi e indumenti.

Santa Fiora. Escursioni, laboratori e astronomia per il gran finale di Narrastorie.

Arcidosso. Inaugurato a Montelaterone il nuovo spazio Ala sinistra con una mostra.

Piancastagnaio. La contrada Coro vince il Cupello.

Abbadia San Salvatore. Raccolta per i terremotati, in tanti hanno risposto all'appello Anpi. Donati somme di denaro, vestiti e viveri.

Castiglione d'Orcia. Provinciale dell'Amiata: parte la riqualificazione.

Piancastagnaio. Il Palio è di Voltaia. Terzo successo negli ultimi quattro anni.

Castel del Piano. Protesta di un abitante di piazza Garibaldi: "Da anni piantano palizzate davanti al portone, ora basta".

Arcidosso. Enel: "Saremo ancora sponsor". L'azienda respinge la polemica su Narrastorie e conferma l'impegno.

Castel del Piano. Mario Simoncioli esce dalla Misericordia per contrasti don il presidente.

Arcidosso. Marini: "Narrastorie anche nel 2017". Il sindaco dà un bilancio positivo della manifestazione e annuncia nuove idee per la prossima manifestazione.

Castel del Piano. Un commerciante si accorge che due donne sono uscite senza pagare e le ferma tra gli applausi dei passanti.

Arcidosso. Incendio all'alba, indagini in corso.

Castel del Piano. Presentati i 16 cavalli che parteciperanno alle batterie.

Piancastagnaio. Acquistato un totem informativo per il servizio delle bici elettriche.

Abbadia San Salvatore. Gran galà sotto i portici del Comune con sfilate e ballerini di livello internazionale.

Castel del Piano. Isola pedonale: sondaggio per la popolazione lanciato dal sindaco sul sito del Comune.

Amiata. Al via il progetto per aiutare le famiglie meno abbienti a superare la povertà.

Educazione al consumo consapevole

Unione Amiatina

Come ogni anno in questo periodo invitiamo gli Istituti Comprensivi a valutare l'adesione al progetto SAPERECOOP per le scuole superiori, per le scuole medie, elementari e materne delle Province di Grosseto, Siena e Viterbo nei Comuni dove sono presenti i nostri punti di vendita.

Anche per l'anno scolastico 2016 - 2017 proporremo agli insegnanti un catalogo di percorsi, laboratori, animazioni ed esperienze partecipative.
Una grande ricchezza di iniziative e strumenti per contribuire alla costruzione di conoscenze, perchè i nostri ragazzi possano elaborare un autonomo, originale e consapevole punto di vista in tema di scelte e modelli di consumo.

Nasce il nuovo prodotto a marchio Coop

Dopo oltre 13 anni, cambia la caratteristica confezione blu e bianca del prodotto Coop. Le nuove confezioni, più moderne e acategoria e le etichette saranno ancora più chiare e leggibili.
Per molti dei prodotti già oggi in vendita non si tratta solo di un rinnovamento della veste grafica, **saranno migliorati nelle ricette e negli ingredienti per offrire ancora più qualità e sicurezza.**
Ma le novità non si esauriscono qui: nel Prodotto Coop **stanno nascendo nuove linee**, che affiancano quelle esistenti e annoverano sia prodotti già presenti nel nostro assortimento che prodotti del tutto nuovi.
Le nuove linee nascono dalla quotidiana attenzione di Coop alle esigenze dei soci e dei consumatori e sono realizzate **nel pieno rispetto dei nostri valori**. Gustose, efficaci, rapide, vivaci, moderne: le nuove linee di prodotti Coop sono così, nate per venire incontro ad ognuno di voi, e pronte a vivere nelle vostre case. Grazie a loro ci sarà sempre un prodotto Coop perfetto per ogni momento: da una cena con gli amici alla pulizia di casa, dalla cura della persona a quella dei nostri animali domestici. Le prime linee previste sono: **Amici Speciali** e **Origine**, ma ne arriveranno altre!

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

Castagne 2016: annata da dimenticare

Migliora la situazione cinipide ma le castagne non ci sono

Fiora Bonelli

"Anno bisesto anno funesto". Così un vecchio proverbio che comunque, per questo 2016, sembra si adatti benissimo alla situazione dei castagneti amiatini, il patrimonio più prestigioso di una montagna che si caratterizza, appunto, per avere secolari castagneti che la cingono, fra i 500 e i 1000 metri come una corona. Le castagne, infatti, dopo la pessima annata 2015, sono quasi zero sul monte Amiata : "Un fatto che a nostra memoria-spiega Lorenzo Fazzi presidente dell'associazione della castagna-mai si era verificato di tale portata. I castanicolti sono parecchio preoccupati". Ma di chi o di cosa la colpa? Il cinipide? La situazione climatica? Le malattie? "Il cinipide-dice Fazzi-è praticamente debellato in molte zone. Il lancio dell'antagonista e la resistenza delle piante ha funzionato. La responsabilità della mancanza pressochè totale di produzione è del fatto che a giugno è piovuto tanto, c'è stato vento forte e grandinate.

I castagni non hanno portato a termine la loro trama. Se si pensa addirittura che nemmeno le api hanno volato e praticamente non c'è miele, si capisce la situazione. Però-continua-il consorzio che si è costituito da poco-cercherà a tutti i costi di fronteggiare la richiesta del mercato".

Anche le voci che arrivano dai castanicoltori parlano all'unisono: "I castagni, per lo meno la maggior parte, sono a vista molto belli e forti e questo dimostra che il Torimus ha fatto effetto ed ha vinto il cinipide che resta solo in poche zone-dicono Stefania Falini e Emilia Santella castanicoltrici storiche dell'Amiata-. Questo è il dato positivo, che i castagni abbiano retto e resistito. Poi-aggiungono-è vero che le castagne non ci sono. Non si vede un riccio né di bastarde rosse né di marroni. L'unica specie che ci dà qualche sicurezza è il cecio, che nelle zone più alte pare esserci. Non in grande quantità, ma c'è.

Per il resto è un vero disastro, perché quest'anno di raccolta di castagne non si parla".

Ma allora se il cinipide è debellato o quasi, a cosa sono dovuti i vari castagni secchi, le foglie accartocciate di altri, la mancanza assoluta di frutto?: "Del cinipide-spiega Stefania Falini-in certe zone che erano state infestate non

c'è traccia. Nemmeno le galle ci sono. Invece ci sono zone in cui i castagneti sono stati meno curati, che mostrano ancora qualche segno di cinipide. Ma vi sono anche altre malattie che possono aver fatto seccare i castagni, come quella dell'inchiostro, c'è la manna e altre ancora. Ma bisogna resistere alla tentazione di non pulirli, di abbandonarli, perché in questo modo le piante si indeboliscono sempre di più e allora sì che non si recupereranno mai. Il dato significativo secondo me-dice Falini- è che nella maggioranza dei casi i castagneti hanno ripreso vigore. Questo è molto molto positivo. E è certo che il prodotto che non c'è sia dovuto solo a situazioni climatiche avverse e non al cinipide. Vuol dire che occorrerà aspettare il prossimo anno e vedere come si evolve la situazione".

cronaca *locale*

Abbadia San Salvatore. Miglioramento sismico della scuola materna. Siglato il protocollo d'intesa.

Amiata. Prorogato il divieto di accendere i fuochi.

Abbadia San Salvatore. Scontro tra due macchine. Anziano portato con l'elicottero alle Scotte.

Piancastagnaio. Concorso fotografico sul tema "Le scuole di campagna sull'Amiata e in Val d'Orcia".

Arcidosso. La classe 1946 compie 70 anni e li festeggia sull'Amiata.

Castel del Piano. Arrampicate, acrobazie e orienteering: molte le attività sul Monte Amiata.

Abbadia San Salvatore. La sezione Anpi ha partecipato a Chianciano al "Valdichiana antifascista".

Amiata. Tutti i comuni partecipano alle raccolte fondi per i terremotati con varie iniziative.

Abbadia San Salvatore. Bruno e Lidia cinquant'anni di grande amore.

Castel del Piano. Pasqui, capitano del Borgo:"Abbiamo voglia di vincere il Palio ma non con bramosia".

Abbadia San Salvatore. Lavori in corso in via Val di Piatta ostruiscono il passaggio.

Piancastagnaio. Riforma costituzionale, incontro organizzato dal Comitato per il Sì.

Abbadia San Salvatore. Donna aggredita da un cinghiale.

Castel del Piano. Amantini, capitano del Monumento: "Smaltita la delusione del 2016 faremo di tutto per vincere".

Abbadia San Salvatore. Tondi: "Niente commissioni sull'ambiente, esistono già agenzie come l'Arpat".

Piancastagnaio. Dai comuni di "Mezzogiorno in famiglia" raccolta di fondi per Amatrice.

Amiata. Uncem Toscana ricerca collaboratori tecnici per Abbadia San Salvatore e Radicofani.

Abbadia San Salvatore. Rappuoli ringrazia il governatore Rossi per gli aiuti della Regione ai lavoratori in difficoltà.

Amiata. Mese di ottobre ricco di eventi.

Abbadia San Salvatore. Rimosse le lastre di eternit abbandonate a Le Lame.

Amiata. Ricerca e utilizzo d'acque termali, partito l'iter legislativo.

Santa Fiora. Sindaco contrario alle perforazioni.

Abbadia San Salvatore. Trovate siringhe ai piedi di un tiglio.

Amiata. Roberto Alborghetti ricevuto dal pontefice.

Abbadia San Salvatore. Manifestazione cittadina per il "diritto alla sicurezza dentro le proprie case".

Arcidosso. Il Comune avvia un programma intenso di interventi che comprende anche cimiteri e sistemazione frane.

Manuale funghi: tutto quello che c'è da sapere sulla raccolta (e non solo)

già apparso su la postilla.it

Antonio Pacini

"Un amiatino della mia età conosce bene la commozione che dà un porcino con la sua cupola marrone, scoperto all'improvviso sul verde muschio. Il profumo dei funghi mi dà ancora ebbrezza" (Ernesto Balducci, "Il sogno di una cosa")

Siamo ormai entrati nella stagione dei funghi e come ogni anno molti appassionati si recano nelle loro "postaie" per rendersi conto se c'è stata "la mossa". Ancora se ne trovano pochi, anche se ci sono in giro diversi "fungacci", quindi bisognerà aspettare per vedere se ci saranno le condizioni per una buona annata. I funghi vanno seguiti per rendersi conto di quale sarà il momento propizio di una determinata postaia rispetto alle altre così da andare a colpo sicuro. I fungaioli queste cose le sanno e probabilmente hanno già tastato il terreno facendosi un'idea più o meno chiara di come agire. Per gli abitanti di Abbadia si tratta di una vera tradizione che si aspetta con impazienza durante tutto il resto dell'anno; ci sono alcuni che fanno il conto alla rovescia segnando i giorni nel calendario che mancano a ottobre da quanto sono appassionati. Per molti si potrebbe fare tranquillamente a meno di qualsiasi regolamento perché chi conosce il bosco assume un comportamento naturale e non dannoso anche se il problema sono quelli per i quali la comunicazione con la montagna si è interrotta. Bisogna dire che ad arrecare il danno maggiore sono una parte di coloro che vengono da fuori e poi il numero troppo elevato di persone che rastrellano ogni centimetro di bosco e ovviamente si portano il raccolto a casa senza lasciare un centesimo di guadagno a nessuno.

Anche se forse la tendenza sta diminuendo è ancora usuale per taluni cogliere l'intera produzione di porcini minuscoli, tirare i calci a tutti i funghi che non sono "buoni" per far vedere che tale postaia è già stata assaltata scoraggiando altri cercatori, prediligere le buste di nylon al paniere perché meno ingombranti, buttare cartacce e lasciare rifiuti di ogni genere. Questo atteggiamento va relegato abbandonando sempre più la teoria che chiunque da fuori metta piede in montagna faccia parte del "turismo". La raccolta dei funghi dovrebbe essere un guadagno, una vera risorsa per la comunità quindi è giusto richiederne una corretta tutela. Un porcino sottratto sottomisura al terreno sarebbe diventato diversi etti se non più di un chilo ma se colti appena spuntati, oltre che a danneggiare la produzione e il sottobosco, ci scapitiamo anche e soprattutto dal punto di vista economico.

Come per altre nostre peculiarità, intorno al porcino dell'Amiata ci si può costruire un marchio, un prodotto di qualità garantita dalla sua provenienza che gli darebbe maggiore valore sul mercato ma perché ciò accada bisogna curare l'intero contesto e l'immagine della montagna che da ormai troppo tempo è associata, sotto vari fronti, al depauperamento più che all'utilizzo delle risorse. La rivalutazione dell'Amiata è un passo impegnativo ma decisivo per il suo e nostro futuro. I residenti hanno poco da temere dalle norme di tutela del bosco e dei suoi prodotti ma tanto da guadagnare. Nel proprio comune si possono giustamente cogliere i funghi porcini senza bisogno di nessuna autorizzazione e in quantità superiore ai non residenti. Con una cultura diffusa e un'educazione ambientale dei visitatori della nostra montagna (molti per fortuna ce l'hanno) non ci sarebbe bisogno di regole e controlli ma per il momento dobbiamo pararci dai danni e richiedere maggiore attenzione alle istituzioni.

In realtà il periodo più critico è la stagione estiva dove la montagna viene assalita dalle masse, ma purtroppo solo quando è tanto caldo, senza che rimangano reali benefici. Il discorso della tutela non riguarda soltanto i funghi, andrebbe esteso fino a portarci ad una riflessione sull'immenso valore ambientale della nostra montagna e quindi verso il raggiungimento, che poi è un ritorno, della convivenza armoniosa di tutte le funzioni che devono avere i nostri pregiati boschi (senza sbilanciarsi in maniera forte su quella produttiva). Intanto, nell'attesa che "rifaccia la prossima luna" speriamo per tutti quelli che se lo meritano in una buona fungatura. Riportiamo di seguito le norme per la raccolta dei funghi riprese dal sito del Comune di Abbadia:

Funghi: norme per la raccolta

L'autorizzazione è rilasciata dalla Regione La legge regionale n. 16 del 22/03/1999 che disciplina l'attività di raccolta degli epigei spontanei è stata modificata recentemente in alcuni aspetti sostanziali dalla legge regionale n. 58 del 17/11/2010 che è entrata in vigore il 1° gennaio 2011.

Per la raccolta dei funghi sul territorio toscano occorre l'autorizzazione che viene rilasciata dalla Regione Toscana e non più dal Comune di residenza del richiedente.

L'autorizzazione è valida su tutto il territorio regionale; per la ricerca all'interno dei parchi, nazionali o regionali, occorre prendere visione dei rispettivi regolamenti che possono prevedere ulteriori autorizzazioni e/o modalità diverse da quelle fissate dalla legge regionale.

Numero di Conto Corrente

L'autorizzazione alla raccolta è costituita dalla ricevuta di versamento degli importi previsti, sul conto corrente postale **n. 6750946**, intestato all'Amministrazione regionale. La ricevuta deve riportare la causale 'Raccolta funghi' e le generalità del raccoglitore e va portata con sé al momento della raccolta, insieme a un documento di riconoscimento.

I dati della persona che effettuerà la raccolta devono essere riportati sul bollettino in tutte le parti che lo compongono; nel caso di versamento effettuato da chi esercita la potestà genitoriale per conto di minori di diciotto anni, devono essere riportate le generalità del minore.

Residenti in Toscana

I residenti in Toscana devono versare **13 euro per un'autorizzazione valida sei mesi** oppure **25 euro per un anno**; tali importi sono ridotti della metà per chi risiede nei territori classificati montani ai sensi della L. 991/1952.

La stessa riduzione spetta ai ragazzi, tra i 14 ed i 18 anni, che abbiano frequentato un corso di informazione ed educazione organizzato dalle Amministrazioni provinciali o dalle Comunità Montane e abbiano ottenuto il relativo attestato di frequenza. **Coloro che vogliono raccogliere i funghi epigei nel solo territorio del comune di residenza non sono tenuti a munirsi di alcuna autorizzazione.**

La raccolta per i turisti

I non residenti in Toscana devono pagare **15 euro per un giorno**, **40 euro per sette giorni**, consecutivi, oppure **100 euro per un anno**. La data o l'indicazione della settimana devono essere obbligatoriamen-

te aggiunte nella causale dopo la dicitura 'Raccolta funghi'.
Èpossibile ottenere l'autorizzazione anche presso una delle **strutture convenzionate**.
Versamenti effettuati entro il 2010
Le autorizzazioni acquisite dai residenti in Toscana entro il 31/12/2010 mantengono la loro validità fino alla loro naturale scadenza (6, 12 o 36 mesi dalla data del versamento). Le autorizzazioni turistiche sono decadute il 31/12/2010.
3 kg il tetto giornaliero
Il limite di raccolta giornaliero per persona è di **tre chilogrammi a testa**, salvo il caso di un singolo esemplare o più esemplari concresciuti di peso superiore; il tetto giornaliero sale a **dieci chilogrammi** solo nel caso in cui i residenti nei territori classificati montani della Toscana raccolgano nel proprio comune di residenza.
Non ci sono limiti, invece, per imprenditori agricoli e soci di cooperative agroforestali che, in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine rilasciato dagli Ispettorati micologici, svolgano la raccolta, a fini di integrazione del proprio reddito, nella provincia di residenza. In questo caso occorre far pervenire, anche in via telematica, una semplice dichiarazione di inizio attività alla Comunità Montana, Unione di Comuni o Provincia di competenza.
Gli stessi soggetti possono chiedere, inoltrando apposita domanda alla competente amministrazione provinciale, analoga deroga ai limiti di raccolta anche per territori provinciali diversi da quello di residenza.
Divieti per alcune specie
È vietata la raccolta di esemplari delle seguenti specie, nel caso in cui la dimensione del cappello sia inferiore a:
quattro centimetri per il Genere Boletus sezione Edules (porcini);
due centimetri per l'Hygrophorus marzuolus (dormiente) e per il Lyophyllum gambosum (prugnolo). È vietata inoltre la raccolta dell'ovolo buono quando non sono visibili le lamelle.
Condizioni per la raccolta
La raccolta dei funghi epigei è consentita nei boschi e terreni non coltivati nei quali sia permesso l'accesso e non sia riservata la raccolta. Nei parchi nazionali e regionali e nelle altre aree protette la raccolta dei

funghi può essere soggetta a norme diverse e subordinata al possesso di autorizzazioni rilasciate dai soggetti gestori, sulla base di specifici regolamenti.
La raccolta può essere esercitata da un'ora prima del sorgere del sole a un'ora dopo il tramonto. Non devono essere usati strumenti che rovinano il micelio, lo strato superficiale del terreno e gli apparati radicali della vegetazione (rastrelli).
È vietato l'uso di sacchetti di plastica.
I funghi devono essere riposti in contenitori rigidi e aereati, atti a diffondere le spore.
Province, Comunità Montane e Unioni di Comuni sono titolari delle procedure autorizzative per la costituzione di aree di raccolta riservata a fini economici e di raccolta a pagamento su terreni in concessione appartenenti al patrimonio agricolo forestale regionale.
Province, Comunità Montane e Unioni di Comuni possono prevedere divieti di raccolta, per un massimo di due giorni a settimana, per motivi di tutela ambientale o per armonizzare lo svolgimento di attività diverse all'interno delle aree boscate.
Per informazioni: 800 860070

METALLICA TORTELLI
LAVORAZIONE FERRO
SERRAMENTI ALLUMINIO
Zona Artigianale Fonte Spilli
Tel. e Fax 0564-953283 Cell. 335-5732224
58037 Santa Fiora (GR)

cronaca *locale*

Abbadia San Salvatore. Lisa Piccinetti campionessa di tennis under 16, dedica la vittoria all'amica Selene.

Castel del Piano. Palio: Vince il Poggio.

Amiata. Castagne, un altro anno pessimo, è il quarto consecutivo.

Santa Fiora. Il Museo delle miniere approda su google.

Castel del Piano. Nasce la Rete contraria a ogni tipo di sfruttamento.

Abbadia San Salvatore. Il raduno di camper organizzato per la Festa d'autunno arriva alla tredicesima edizione.

Santa Fiora. Enrico Dondolini morì di choc anafilattico. La moglie: "Ricordatelo col sorriso".

Abbadia San Salvatore. Abbadia festeggia il patrono San Marco Papa.

Castel del Piano. Franci contrario alla geotermia a Montenero.

Abbadia San Salvatore. Il laghetto Muraglione è diventato verde, urgono interventi.

Arcidosso. Agricoltura, un bando per sostenere le aziende.

Santa Fiora. iniziati i lavori per nuovi lampioni nel comune amiatino e nelle sue frazioni.

Abbadia San Salvatore. Presentato il progetto per accendere la Città delle Fiaccole durante le festività.

Dal 15 Settembre al 15 Ottobre

Castel del Piano. Nuova centrale a Montenero, Marras: "Si tratta di un progetto pilota di interesse nazionale".

Santa Fiora. Il comune amiatino ottiene la bandiera di "I Borghi più belli d'Italia".

Amiata. Piccole e medie imprese dei comuni geotermici potranno ottenere fino al 10% di sconto sulla bolletta energetica.

Santa Fiora. La nuova palestra finisce in Procura.

Arcidosso. Fdi, presto il circuito unico dell'Amiata grossetana.

Santa Fiora. Cipolla da record, successo dell'orto della Selva.

Abbadia San Salvatore. La Festa dello sport aggrega la società.

Castel del Piano. Il deputato Pd Sani un'interrogazione sulla centrale di Montenero.

Abbadia San Salvatore. Andrea Kaczmarek si occuperà della formazione dell'ufficio di commercio.

Amiata. Sindaci amiatini ricevuti in Regione spiegano le esigenze di un'area di crisi.

Amiata in Autunno: tra olio e castagne

P.B.

Anche in periodi di crisi castanicole, l'Amiata mantiene le sue usanze e le sue feste. Il mese di ottobre resta uno dei più attivi e vitali sull'Amiata, caratterizzato da feste, sagre ed eventi legati al suo territorio e ai suoi prodotti: olio e castagne. Si è già svolta con successo, il 24 e 25 settembre, la 43esima "Sagra della bruschetta" a Montegiovi.

Il comune di Seggiano promuove il turismo organizzando, per tutto il periodo autunnale, visite guidate al Museo dell'Olio e promuovendo la degustazione dell'olio, attraverso la fondazione "Le radici di Seggiano".
Il primo evento dedicato alla castagna ha luogo ad Abbadia San Salvatore che per due week end, (7-8-9 e 14-15-16 ottobre), con la "Festa d'Autunno". Arcidosso prende parte alle festività legate al frutto amiatino il 15-16, 22-23 ottobre con la "Castagna in festa". Il 15 e 16 ottobre si festeggia anche a Bagnolo con la "Sagra del Fungo Amiatino" con degustazioni, mostre e passeggiate nel bosco alla ricerca dell'agognato frutto della terra. Nei giorni 16, 22 e 23 si svolge la "Sagra del Fungo e della Castagna" a Vivo d'Orcia, con giornata clou il 23 ottobre in cui verrà organizzato il "Palio del boscaiolo" manifestazione nella quale si sfidano le due contrade del Vivo.
Dal 28 ottobre al primo novembre si avrà luogo a Piancastagnaio la 50esima edizione del Crastatone. La "Festa del Marrone" animerà Campiglia d'Orcia avrà il 30 ottobre. Chiudifila di questa kermesse di eventi sarà la "Sagra del Marrone Santafiorese", organizzata per il 5 e 6 novembre.

Cronache dall'esilio XXXIX
AUTO AUTOMATICHE

Giuseppe Corlito

Diciamoci la verità almeno per noi *digital immigrant* della vecchia generazione i sensori di parcheggio sono una rottura. Tu sali in macchina – se hai l'avventura di avere un'auto di ultima generazione – e quella comincia a zufolare in vario modo: se non hai chiuso la portiera, se non hai indossato la cintura di sicurezza, se sei parcheggiato troppo vicino al marciapiedi… Sembrano tutti zufoli dello stesso tipo, ma sono un po' diversi uno dall'altro e ti trovi come con un figlio neonato: devi imparare a distinguere i suoni e non hai neppure una mamma naturalmente competente a capire le differenze. Se poi non capisci lo zufolìo dei sensori di parcheggio a secondo della distanza dall'ostacolo più prossimo (anteriore, posteriore, laterale), sono c…i tuoi. Ad esempio a me è capitata un'auto che comincia a zufolare angosciosamente a ripetizione anche quando sei a venti centimetri dall'ostacolo e chi parcheggia oggi in città sa quanto valgono venti preziosi centimetri per infilarsi con il calzante nel posticino miracolosamente trovato.
Vediamo in tivù che ci sono auto che parcheggiano da sole, mentre il guidatore fischietta, dando colpetti musicali al volante. Mi ricordo la polemica di anni fa sul cambio automatico, che aveva un sentore antiamericano, perché quel tipo di auto abbondavano negli States. Il conducente latino disprezzava quello statunitense: se non si sa cambiare, dove finisce il gusto della guida? Ora si comincia a parlare di auto completamente automatiche o autonome (il prefisso *auto-* si spreca), cioè capaci di fare tutto sa sé (si vedono nei film di fantascienza), dovresti solo salire, farti riconoscere (vocalmente? digitalmente?), impostare

la meta e lasciar fare. C'è già un gruppo di ricerca tra la FCA (ex Fiat per capirsi) e Google e una *joint adventure* a questo scopo, con tanto di matrimonio di interesse, tra la Magneti Marelli (scorporata dalla FCA) e la Samsung sudcoreana. A quel punto non ci sarà da fare più nulla.
È interessante il doppio prefisso *auto*: già le automobili sono tali perché si muovono da sé, diventano auto al quadrato quando oltre a muoversi da sole si autoguidano da sole. Mah?!
Mi pongo un problema: in caso di incidente chi paga? le assicurazioni quali capestri si inventeranno per pararsi? Saranno ciufoli nostri piuttosto amari.

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

TAVERNA DELLE LOGGE

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

San Michele la castagna è nel paniere

Paola Bartolacci

L'uso delle castagne come base per l'alimentazione è tipicamente medievale, anche se il castagno era già conosciuto ed apprezzato dai Greci per le sue numerose potenzialità: produzione di frutti molto nutrienti, utilizzo di legname, foglie e fiori (nella farmacopea). Fenici ed Ebrei commerciavano questi frutti in tutto il bacino del Mediterraneo, la cui pianta era stata definita "albero del pane" da Senofonte (IV secolo a.C.). Virgilio dava consigli sulla coltivazione del castagno, mentre Plinio raccontava come con la farina di castagne si preparasse un pane particolare di cui si cibavano le donne durante le feste in onore di Cerere, periodo in cui era vietato loro mangiare i cereali. I latini cuocevano le castagne sulla fiamma diretta, sotto la cenere, nel latte, o come suggeriva Apicio, al tegame, con erbe aromatiche, aceto e miele. Galeno ed altri medici avvertivano però che le castagne generavano gonfiore di ventre e male di testa, mentre nel Cinquecento il medico senese Mattioli segnalava: "nelle montagne dove si raccoglie poco grano, si seccano… e fassene farina la quale valentemente supplisce per farne pane".

Durante il Medioevo furono soprattutto gli ordini monastici a migliorare la coltivazione (rimboschimenti nelle arre pedomontane), la conservazione e la trasformazione delle castagne.

Le castagne divennero così l'alimento principale delle genti di montagna, inteso come un cibo plebeo da evitare nei menu di corte. L'importanza del castagno per la vita delle popolazioni amiatine è rappresentata dal nome di alcune località (Piancastagnaio, Marroneto…), dai riti religiosi (non si potevano raccogliere le castagne prima del 29 di settembre giorno dedicato a San Michele), dalle leggende (la leggenda della Madonna del castagno), da usi e tradizioni (il diritto di" ruspo" che consentiva ai più poveri di poter raccogliere nei castagneti ciò che era rimasto), che hanno profondamente caratterizzato la storia dei nostri paesi. Nella cucina contemporanea le castagne si rivelano ottime sia bollite che arrostite, offrendo se essiccate e macinate una farina utile per tante ricette. Per la ricchezza di amidi e zuccheri complessi sono particolarmente indicate nella dieta di giovani, sportivi e persone che praticano attività fisiche impegnative. La castagna ha anche qualità antinfiammatorie (grazie al potassio, presente in grandi quantità) ed è particolarmente indicata in caso di febbre e dolori reumatici. Anche le foglie del castagno possono essere utilizzate contro le malattie da raffreddamento: preparando semplicemente un decotto da sorseggiare alla sera. Infusi con aggiunta di miele sono invece indicati come rimedi alla tosse da bronchite, oppure sotto forma di impacchi per i reumatismi. La presenza di zuccheri indica la castagna come alimento alternativo per i bambini allergici al latte vaccino ed al lattosio. La farina inoltre può essere utilizzata nella preparazione di dolci e minestre, sopperendo al fabbisogno di carboidrati nei soggetti che presentano intolleranza ai cerali e nei casi di anemia e in gravidanza, in virtù del suo apporto di acido folico. Infine si segnalano anche le proprietà cosmetiche della castagna: con la sua polpa infatti , si può realizzare una tinta "fai da te" che, applicata sui capelli, li schiarirà in modo naturale, mentre un impacco con bucce appena cotte, applicato dopo lo shampo, potrà donare ai capelli una rinnovata lucentezza.

Da non dimenticare comunque che 100 gr di castagne crude apportano circa 150 calorie, mentre consumare 100 gr di caldarroste equivale ad introdurne circa 190 dato che vi è una consistente perdita d'acqua; addirittura si sale fino a 287 calorie quando si parla di castagne secche. È quindi evidente l'elevato contenuto energetico, che può incidere negativamente nell'ambito di una dieta dimagrante. Parlando di ricette non si può non fornire alcuni suggerimenti per ottenere una buona polenta di castagne, ricordando che è meno semplice da preparare di quanto si creda. La difficoltà consiste soprattutto nell'ottenere un impasto omogeneo evitando i grumi, quelli che dalle nostre parti vengono chiamati comunemente "tozzi", formati dalla farina non bene amalgamata. In passato la polenta veniva preparata dal capofamiglia, che tolto il paiolo dal fuoco, si sedeva su un basso panchetto, e tenendo il recipiente fra i piedi, utilizzando un apposito bastone ricurvo, girava con forza il composto.

Polenta di castagne

Ingredienti: un chilo di farina di castagne, due litri d'acqua, un po' di sale.

Secondo la tradizione, la si fa "a tonfo".

Quando bolle l'acqua nel paiolo si butta la farina di castagne tutta in una volta, aggiungendo un po' di sale.

Fate bollire una mezz'oretta senza mescolare, poi togliete dal fuoco, scolate l'acqua eccedente mettendola da parte in un recipiente e lavorate la polenta con il mestolo, aggiungendo se torna dura un po' dell'acqua che avrete avuto l'accortezza di togliere. Quando è pronta scolatela e rovesciatela con un colpo secco sulla spianatoia, segnatela a croce e tagliatela a fette con il filo.

cronaca *locale*

Abbadia San Salvatore. La prima squadra di Amiata Radio Est è partita per Arquata del Tronto con tre operatori.

Abbadia San Salvatore. La terra dell'ex pineta ha invaso via Case Nuove dopo piogge copiose.

Arcidosso. Grande successo per il pranzo di solidarietà nonostante il maltempo.

Santa Fiora. Mensa ancora chiusa, polemica politica.

Arcidosso. Lavori all'Acquedotto del Fiora in località poggetto-Palazzina.

Abbadia San Salvatore. Agevolazioni Tari, si può ancora fare domanda.

Amiata. Nessuna castagna sugli alberi, è crisi.

Abbadia San Salvatore. Targa per ricordare Selene Monelli. Un premio per Marcella Municchi.

Piancastagnaio. Debiti fuori bilancio Agnorelli condannato.

Abbadia San Salvatore. I festeggiamenti per San Marco Papa terminano con uno spettacolo pirotecnico da applausi.

Castel del Piano. Strade ko, la Provincia le chiude alle bici.

Abbadia San Salvatore. Cinghiali a spasso nel centro, arrivano le trappole.

Piancastagnaio. Voltaia festeggia con una cena il Palio di Agosto.

Arcidosso. Monte Labbro dimenticato, proteste della minoranza.

Santa Fiora. Inaugurata la nuova palestra. Balocchi: "Al servizio di tutti i paesi".

Abbadia San Salvatore. Associazione internazionale Via Francigena, inaugurata la variante.

Amiata. Grigliata con Freeride per salutare l'estate al Prato delle Macinaie.

Abbadia San Salvatore. "Il libro parlato": Comune e Lions insieme per garantire a tutti l'accesso alla lettura.

Castel del Piano. Peperoncini del Podere Bazzino a Torino in occasione del "Terra Madre, salone del gusto".

Santa Fiora. Festa del PlenAir: raduno dei camper, primo anno per il comune amiatino.

Abbadia San Salvatore. Nonna Irma Ilari compie 109 anni.

Castel del Piano. Isola pedonale è caos. La minoranza: "Serve un incontro subito".

Arcidosso. Centro Lazzaretti, Bianchini propone Nanni presidente.

Santa Fiora. Sour Bernardina e suor Maria festeggiano 60 e 50 anni nella chiesa.

al ritmo di **ROBERTO**

La benzina per vangare

Sono nato e ho passato l'infanzia nella Fattoria degli Acquisti, in piena e profonda Maremma, proprietà dei Guicciardini Corsi Salviati.
Ogni famiglia che abitava agli Acquisti aveva un proprio orto. Questi erano nella strada che passava dietro l'officina, subito dopo i semensai del tabacco. C'era una stradina a sinistra e sulla destra iniziava tutta una serie di orti, dove le famiglie coltivavano i loro ortaggi. Sul bordo destro della stradina scorreva la canaletta dell'irrigazione, con l'acqua proveniente dalla Bruna.
Il nostro orto era l'ultimo, proprio in fondo alla stradina. Io ci andavo sempre con mio nonno Cecco e mia nonna Stella. Erano infatti loro che lo curavano e raccoglievano la verdura.
Mio babbo era impegnato come capo officina, la mia mamma c'aveva tre figlioli e un marito a cui badare più otto persone da mettere a tavola, per cui non potevano certo venire a lavorare anche loro.
Chi voleva ci teneva anche qualche animale. Noi per esempio ci si teneva i polli e i coniglioli che la mia nonna ogni tanto ammazzava. Io l'aiutavo a macellarli tenendoli per le zampe mentre lei li spellava e poi li sbudellava. La pelle la stendeva con delle canne tagliate a misura e poi le metteva all'aria, per poterle poi vendere. In mancanza delle canne la pelle poteva anche essere sbattuta violentemente contro il muro della casa e lì rimaneva appiccicata ad asciugarsi.
A dire la verità più che venderle mia nonna le barattava con qualcosa che mancava per casa: eravamo ancora per buona parte all'epoca del baratto e gli ambulanti che venivano regolarmente in fattoria sapevano perfettamente cosa portare e cosa prendere.
Per tornare agli orti, il terreno era bello, scuro, grasso e profumato. Quando a fine inverno si doveva vangare da capo a fondo, arrivava agli Acquisti un personaggio leggendario. Un personaggio, unico nel suo genere, che non abitava agli Acquisti, ma veniva regolarmente all'epoca delle vangature degli orti. Era il Pinsuti.
Era un vecchio robusto, non tanto alto, anzi tarchiato, biondiccio e quasi pelato sotto il suo "piruliro", come noi si chiamava il berretto basco. Era pure sdentato: aveva un solo dente di sopra e uno di sotto, ma non coincidevano. Era buono come il pane. Veniva solo per vangare gli orti nostri. Quelli di fattoria li vangaSi portava dietro una sua vanga personale, come fa un professionista del biliardo con la sua stecca. Tutto il suo guardaroba stava in una mezza balla, che attaccava al manico della vanga, portata in spalla quando, sempre e solo a piedi, viaggiava per le strade di Maremma.
Mio nonno Cecco gli diceva cosa voleva seminare nell'orto, il prezzemolo, l'insalata, i pomodori, i fagiolini, eccetera e lui cominciava a vangare preparando gli squadri del terreno. Era uno spettacolo vederlo lavorare così preciso e bello. I suoi gesti erano cadenzati, armoniosi, da professionista e da artista. Quando finiva il lavoro vedevi che da un anonimo pezzo di terra ricoperto di erbacce veniva fuori una precisa, profumata e colorata aiuola da orto: un capolavoro!
Mentre vangava con le maniche di camicia rimboccate che mettevano in mostra degli avambracci gonfi di bei muscoli, si piegava via via per levare la gramigna dalle zolle o per recuperare qualche bel lombrico lungo e grassottello che mi lasciava e io mettevo in un barattolo di latta, perché ci avrei potuto fare la *mazzacchera* pe' l'anguille.
Ma la sosta era anche per mettere un po' di benzina nel motore. La "benzina" era contenuta in una fiasca protetta da vimini intrecciati, e normalmente era vino rosso. Era un artista anche nel bere: portava la bocca della fiasca alla sua bocca, ma non appoggiava ambedue i labbri come penso i più facciano, l'appoggiava solo sul labbro inferiore e poi il vino gorgogliando con piccoli glo glo glo scendeva garbatamente in bocca. Una pulita con il dorso della mano, il tappo rimesso con un piccolo colpetto e poi riprendeva il lavoro.
Non era il solo ad usare questa benzina: anche altri vangatori e braccianti lo facevano e hanno continuato a farlo con regolarità per molto tempo.
La notte il Pinsuti dormiva nel nostro forno per il pane, sotto le scale di casa. Mia nonna Stella, sempre sospettosa, mi diceva che era un tipo un po' strano perché mangiava le tartarughe e i ricci. Però lo invitava a mangiare a tavola con noi e lui mangiava soprattutto pane inzuppato a causa dei suoi unici due denti. Aveva gli occhietti socchiusi e ridenti, erano occhi dolcissimi e buoni.
A me voleva tanto bene e quando mi accarezzava la testa non faceva come tutti gli altri che mi struffavano i capelli o mi ci davano un mezzo nocchino.
A bocca chiusa, quando gli occhietti erano socchiusi ed il mezzo sorriso dominava la faccia, assomigliava in modo impressionante a Papa Wojtyla. Appena apriva bocca e spuntavano i denti diveniva un incrocio tra Braccio di Ferro e Teomondo Scrofalo: ricordate Asta Tosta (Oggetti Tosti Per Tutti I Gosti... pardon, I Gusti) nel *Drive In* di Ezio Greggio?
Non so perché, ma quando sentii per la prima volta la canzone di De André, *Il pescatore,* mi venne subito in mente il Pinsuti: "E aveva un solco lungo il viso, come una specie di sorriso …". Mitico Pinsuti, quanto ti ho voluto bene. Quanto mi manchi!

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

Il castagno

Aurelio Visconti

Il castagno **(Castanea Sativa M.)** è una pianta che proviene dall'Asia Minore e che viene coltivata fin dall'antichità. Tenuta in grande considerazione dai greci e dai romani, molti autori del passato ne parlano a cominciare da Omero (VIII-VI? a.C.). Virgilio (70-19 a.C.) parla del castagno e dei suoi frutti nelle Bucoliche e nelle Georgiche; Plinio il Vecchio nella sua opera Naturalis Historia fa una prima distinzione fra le differenti specie di castagni.

A conferma di quanto i romani tenessero in considerazione questa pianta, Svetonio (76-160 d.C.) lo definisce l'albero del pane e Marziale (38 a.C.?-26 d.C.?) le consiglia a fine pasto purché provenienti dalla "Dotta Napoli", Apicio (I-II secolo d.C.) infine le consiglia al posto delle lenticchie. Sul monte Amiata il ritrovamento di insediamenti etruschi intorno al podere Voltole, che furono intensificati successivamente dai Romani, fa intuire che la strada dell' antico tracciato romano che costeggia il fiume Paglia e sale verso la montagna servisse piccole comunità di boscaioli che avevano trovato la propria dimensione all'ombra di secolari castagneti in cui si sviluppò una economia basata sulla pastorizia e sullo sfruttamento delle risorse del bosco.

Nel versante ovest, anche se non si hanno tracce certe, già con gli etruschi si svilupparono comunità che salirono le pendice della montagna fino alla località Zancona (il cui nome è probabilmente di origine etrusca). Se le informazioni che riguardano l'Amiata nel periodo successivo alla caduta dell'impero romano sono scarse ed incerte, a partire dalla fondazione dell'Abbazia del Santissimo Salvatore al monte Amiata (762-770 sotto i regni di Astolfo e Adelchi), molte notizie sono registrate dai Monaci che amministravano il vasto territorio.

Da questi contratti si evidenzia la importanza che si attribuiva al castagno, in particolare c'è una figura che più di altre ha lasciato testimonianze scritte che ci aiutano a comprendere meglio quanto fosse importante la gestione dei castagneti in quel periodo: Il notaio Alemanno. Molto devoto all'Abbazia, esercitava la propria attività a Monticello e Montelaterone ma si spostava sovente per redigere contratti che interessavano l'Abate. Molto interessante lo Statuto di Montepinzutolo (Monticello), redatto nel 1261 in cui si dice: *Nessuno potrà mandare le pecore né le capre nei castagneti dal primo Aprile alla festa di Ognissanti, tranne in tempo di guerra; la contravvenzione per meno di trenta bestie sarà di un denaro a capo, e sopra trenta bestie sarà di dieci soldi e il risarcimento del danno*.

Il castagno cresce molto lentamente e fruttifica solo dopo 25-30 anni. Un esemplare modesto che pure non riusciamo ad abbracciare completamente ha visto la storia di almeno quattro generazioni umane. Provate a recarvi nel bosco a scrutare e toccare le screpolature della sua corteccia poi, sopra di voi, la chioma maestosa infine osservate in ogni direzione la foresta possente che vi circonda, che lentamente si muove e che è stata nel tempo testimone di tanta storia.

cronaca *locale*

Amiata. Sindaci e Usl fanno il punto sugli investimenti. Stanziati 745mila euro per la Casa della saluta.

Abbadia San Salvatore. Tagli nei boschi in località Vallone e nella pineta del Laghetto Verde.

Santa Fiora. Il Comune punta sul turismo green: sentieristica valore aggiunto.

Abbadia San Salvatore. Corsi di musica alla Puccini, il via a ottobre.

Arcidosso. al via la Festa dei nonni.

Abbadia San Salvatore. Festeggiato il gemellaggio tra L'Incontro e il centro sociale di Gallese Scalo.

Arcidosso. Lazzeroni lancia l'sos, Appello per salvare il Monte Labro.

Abbadia San Salvatore. San Gualberto, urgono lavori al monumento.

Piancastagnaio. Cda Fiora, Vagaggini Furioso. Il sindaco attacca le nomine del Pd: "Vergognose".

Arcidosso. Ritrovata lapide con incisioni in latino, forse fatta con una baionetta.

Amiata. Crisi riconosciuta dalla Regione Toscana. Bezzini: "Segnali positivi, più facile accedere ai bandi".

Abbadia San Salvatore. Attività culturali per la terza età, ci pensa Osa.

Arcidosso. Referendum: dentro l'Unione nasce il comitato per il no.

Amiata. Le antiche macine sbriciolate dalle motoseghe.

Piancastagnaio. Torna l'appuntamento con il concorso nazionale di giornalismo "Penne e video sconosciuti".

Arcidosso. Il sindaco rilancia Monte Labro: "Sarà patrimonio Unesco".

Castel del Piano. L'isola pedonale si riapre alle automobili.

Arcidosso. Marini propone Cristicchi per la presidenza del Centro studi Davide Lazzaretti.

Geotermia. Montenero d'Orcia: Centrale, si del ministero.

Arcidosso. Perfetti: "Enel alla larga da Monte Labro".

Abbadia San Salvatore. Manutenzione straordinaria per il laghetto del Muraglione.

Arcidosso. Rinnovo locali per Bulgherini elettronica.

Piancastagnaio. Razzia nella vigna, ladri scappano con nove quintali di uva.

Abbadia San Salvatore. La "Postilla Amiatina" sbarca a Firenze agli stati generali della lingua italiana.

Conversazioni alcoliche

C. B.

"Non potete uscire dal teatro. Sappiamo con certezza che fuori tutto è cambiato. In un attimo il mondo come lo conoscevamo è scomparso; creature orribili e carnivore si aggirano ovunque. Noi abbiamo sigillato porte e finestre, nessuno potrà andarsene" disse un incaricato dal direttore. Il primo atto della commedia era da poco finito; il sipario calato si era aperto all'improvviso permettendo all'uomo di mostrarsi pronunciando queste poche parole. I più pensarono ad un coup de théatre, ad una trovata dell'autore per incuriosire gli spettatori; ed in effetti molti considerarono quell'uscita parte integrante della rappresentazione. Il lavoro teatrale già da settimane in programmazione, riscuotendo sempre più successo, aveva attirato quella sera una moltitudine di spettatori, che riempivano lo stabile in ogni ordine di posti. Platea, palchi, loggione, tutto brulicava di pubblico, tanto che la compagnia e la direzione avevano fino ad allora gongolato di gioia per il ricco introito serale. Dopo una ventina di minuti tutti si rimisero al loro posto per l'inizio del secondo atto. Ma niente, i minuti passavano e il palcoscenico restava senza vita.

Tutto taceva. Fu in quel momento che si udirono distinte grida venire da fuori, grida e insieme un vocio indistinto, quasi un fragore di flutti che frangevano contro scogli. I volti si fecero seri ed attenti, speravano che quell'uomo tornasse alla ribalta e dicesse che l'intermezzo bizzarro era stato studiato per ravvivare ancor più lo spettacolo. E in effetti dopo un po' riapparve. Entrò in scena insieme ad un gruppo di persone che sussurravano tra loro, veloci e incomprensibili: "Signori, io so che non potrete credere alle mie parole, ma non posso non informarvi che per uno strano scherzo del destino, saremo costretti qui dentro per molto. Forse per sempre. Le strade, le campagne e il mondo intero, come li conoscevamo, non esistono più. Fuori di qui, da quanto ci risulta, solo sangue e morte" disse. I signori con lui avanzarono verso la platea, lasciando l'uomo nella penombra. Si fece ancor più avanti uno di essi, alto e distinto, impassibile così parlò: "Sono l'autore della commedia, sono colui che più di tutti è toccato da quanto successo. Vi garantisco che in tutto questo non c'è nulla di falso. Purtroppo dovremo sopportarci." "Ma via, non è possibile. Non ci credo. Fateci uscire" disse urlando un signore alzandosi dalla sua poltroncina in platea. Fece l'atto di andarsene ma si fermò quando un ruggito, quasi un boato, venne da fuori scuotendo i muri delle pareti. Tutti erano attoniti. "Beh, signori cari, io sono molto colto e ricco, sono un uomo autorevole, deputato in parlamento; io sono, come molti di voi sanno, troppo importante per restare qui. Ho il diritto, fine del mondo o meno, ad un trattamento di riguardo. Chi deve faccia in modo di farmi uscire o ne pagherà tutte le conseguenze. Non si scherza con l'autorità…" appena finito di pronunciare quest'ultima parola l'uomo fu zittito dal fragore di vetri rotti: da una finestra in alto, un enorme moscone, grande come un bue tentava di introdursi nella sala. Rimase incastrato e i commessi armati di asce e bastoni corsero subito su di lui usando scale antincendio: lo fecero a pezzi e poi chiusero con assi spesse di legno l'apertura. Una bellissima signora, con un vestito di seta rossa, dal carnato candido come un angelo svenne accasciandosi sul suo compagno seduto al suo fianco in un palchetto centrale. Questo si alzò come rapito da un incubo e con il volto pallido e le labbra tremanti cominciò: "Voi che qui avete potere di farlo, voi che io non conosco – e intanto con un braccio sorreggeva la testa reclinata della sua amata -, voi che sapete come è nato questo scherzo nefasto, abbiate pietà di un amore appena nato. Io voglio vivere questo amore, e anche lei lo vuole – accarezzò i capelli della donna -, non può finire così. Che senso ha amare rinchiusi in una gabbia. È crudele, cattivo. Uno spreco assurdo. Meglio morire allora". Uno spettatore dal loggione affacciandosi dal parapetto, sporgendosi cominciò a gesticolare dicendo: "Compro tutto. Compro il teatro e la fine del mondo. Io posso, sono ricco. Io posso con i miei soldi far quello che voglio - cominciò allora a gettare tra i volti rivolti verso di lui banconote -. Io ho sempre comprato quello che ho voluto, come potete pensare che finisca la mia esistenza così. Uscirò di qui, che il mondo e la sua fine vadano al diavolo. Io non sono come voi". Da fuori giunse rumore di mura abbattute, poi cannonate e ululati strazianti, pianto di bimbi, e dopo anche odore acre di fumo penetrò dentro, tra pareti e poltrone. "Sono un uomo di fede, Dio non può abbandonarci; Egli, se pregheremo, farà finire tutto questo. Ma ci vuol fede, fede vera, vera come la mia. Su, inginocchiamoci e lodiamo il Signore. Cantiamo la Sua gloria. Che venga pulito il mondo dal male. Noi qui dentro siamo i prescelti, noi faremo rinascere, quando Lui avrà finito, un mondo migliore. Preghiamo" gridò, un piccoletto, insignificante spettatore. Nessuno lo fece. Tutti lo ignorarono. Ora un trambusto infernale regnava per le sale e i corridoi del teatro: si cercava una via di fuga, o si vagava senza uno scopo, una meta. Ci si urtava, si cadeva, ci si calpestava, ci si picchiava a morte senza un motivo. Sul palcoscenico deserto salì un bambino dal volto di vecchio; pose una sedia proprio al suo centro e si sedette. Poi lanciò un urlo acuto e tremendo, costringendo tutti a fermarsi e ad ascoltarlo: "Ho un morbo cattivo che mi fa invecchiare prima del tempo. Il mio corpo non ha rispetto della mia anima. Io vivo rinchiuso in questo guscio estraneo, maligno e disubbidiente. Lo supplico di guarire da anni, ma invano. Tempo ne ho avuto molto per riflettere sulla mia condizione. La mia è come la vostra. Solo che voi non ve ne accorgete. Voi siete impotenti come me quando chiedete al corpo di ubbidirvi: lui invecchia anche se lo supplicate di non farlo, lui soffre facendovi soffrire, si ammala e muore nonostante il vostro desiderio di salute e immortalità. E voi, nonostante a volte lo neghiate con spocchia saccente, non siete lui. Perché voi non avete nessun potere su lui.

Lui è altro da voi, ma voi siete condannati al suo interno. Ah, ah, ah, siete ridicoli e grotteschi, con le vostre paure. Adesso siamo avvolti in tre gusci orrendi: uno è il nostro corpo, uno questo palazzo, e l'altro lo percepiamo attraverso queste pareti. Il primo lo subiamo e non è opera nostra; il secondo è reso orrendo dalle nostre paure e dalla nostra impotenza; il terzo, fuori di qui, lo possiamo solo immaginare attraverso rumori e le parole di chi dice di sapere cosa accade là. Dove sta la nostra grandezza? Che senso ha il pensare di "avere" o "essere", se niente è sotto il nostro controllo. Cosa volete che sia la fine del mondo, del vostro mondo, se esso non è mai esistito. Non c'è nessun luogo in cui l'uomo ha potere e controllo. Beh, si, lo so, per qualche secondo sembra di averlo.

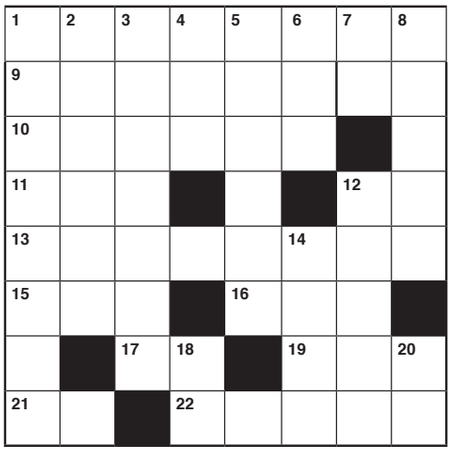
Quando ci dicono che abbiamo ragione, quando guadagniamo e compriamo, quando ci amano, quando conosciamo con scienza e sapienza. Son tutte cose fasulle, che nascono dalla nostra dipendenza da chi o da cosa non sappiamo né mai sapremo. Perché dunque avete paura? Questa che ora ci sembra tanto orribile e crudele sorte, è quella che noi sempre viviamo." poi tacque. Ricominciarono, allora, trambusto e urla.

OTTICA LOMBINI

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

I giochi di Nivio

Nivio Fortini



DEFINIZIONI ORIZZONTALI

1. Nella tipografia del giornale
9. Ghirigoro, fregio capriccioso
10. Floscio, vizzo
11. Isola inglese
12. Attesa appena iniziata
13. Casa che pubblica
15. Anais scrittrice
16. Comodità
17. In mezzo allo zoom
19. Poesia ispirata
21. Fiume siberiano
22. Governò in Argentina

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Copre un sette
2. Ninfe dei monti
3. Si forma nelle botti
4. Le nozioni elementari
5. Si usa alle 17
6. Prefisso di uguaglianza
7. Vercelli
8. Importanti arterie
12. Può essere citrico
14. Nome russo
18. Precede un "art"
20. Poco entusiasmo

Proverbio *del mese*

Novembre vinaio, Ottobre mostaio

Libro *del Mese*

Maremmans a tavola

Piatti dimenticati della nostra terra

La cultura enogastronomica di un territorio e della sua gente è legata all'orografia del territorio, alla sua idrografia, alla sua geologia, al suo clima: l'enogastronomia ci racconta la Geografia. Ma essa racconta anche il nostro passato, l'economia e la fatica del vivere di una comunità, rappresenta la nostra memoria collettiva.

Effigi

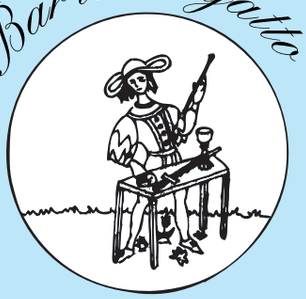
GINANNESCHI
PNEUMATICI
Via O. Imberciadori 9/A
58033 Castel del Piano (GR)
Tel. / Fax 0564 955234
Cell. 334 1244152
ginanneschi.tyre@virgilio.it
www.ginanneschipneumatici.com

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

Bar il Bagatto



Gelateria artigianale
Primi Piatti e Insalatone
Viale Lazzaretti I, ARCIDOSSO

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®

FIORA, ACQUA DI QUALITÀ

WORLD WATER DAY

Lo sai che l'acqua di rubinetto è sana e controllata?

L'acqua è l'ingrediente principale del tuo quotidiano, usala in tutta tranquillità, ***viene controllata frequentemente*** *e rispetta tutti gli standard di qualità!*

QUESTA ME LA BEVO!

scopri di più su www.fiora.it

#questamelabevo

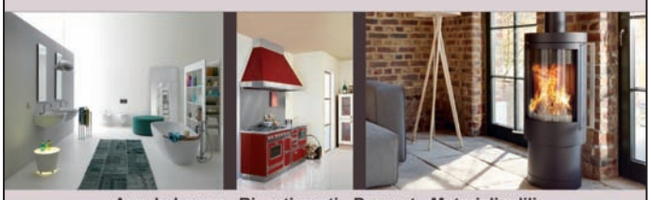
www.fiora.it

Acquedotto del Fiora SpA
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 S.N.C.

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

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

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