



cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com



VALLATI

IL CORRIERE DELL'AMIATA



NCAmiata@gmail.com

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XVIII n° 8 Luglio/Agosto 2017, Euro 2

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



Comune di Arcidosso



Narrastorie

IL FESTIVAL DEL RACCONTO DI STRADA

dal **21**
al **27**
AGOSTO



**PIANCASTAGNAIO:
APPUNTI
SU UN'ESTATE
DI FUOCO**



**UNA CASA
"PASSIVA"
SUL MONTE
AMIATA**

E' state sull'Amiata

Mario Papalini

La nostra montagna è una terra straordinaria, ma come succede spesso e in altri luoghi, la percezione di questa ricchezza può sfuggire a chi la abita. Soprattutto dopo l'esperienza demoralizzante degli incendi: il fuoco distrugge con crudeltà ogni cosa che incontra. Il caldo torrido fino in vetta chiude il quadro apocalittico che non riesce a sminuire l'eccezionalità della nostra terra. Di borghi straordinari, di ambienti naturali assai particolari, di eventi che non hanno uguali come Narrastorie, Clazz, Santa Fiora in musica e altro. Una terra creativa la nostra, dove pullulano iniziative di qualità acclamata che ci stupiamo di sapere qui invece che in luoghi più acclamati...

Nonostante tutta questa dinamicità tangibile, l'aria è pesante e non solo per l'afa insolita: ma per attività che chiudono, per la fatica che durano le aziende, per altri problemi che non si riesce a risolvere.

Finita questa stagione bizzarra colma di musica e spettacoli, occorrerà fare quadrato e pensare al Tesoro su cui cam-

miniamo e viviamo e a come metterlo a frutto. Con i nuovi strumenti a disposizione e soprattutto con una disponibilità indispensabile a collaborare tra enti, cittadini, aziende, associazioni. Per tornare a far fiorire iniziative che mettano radici e non arrivino calate dall'alto e dunque sterili e a tempo determinato. Avremo così molte carte da giocare...

IL NUOVO
CORRIERE DELL'AMIATA

www.ncamiata.it

Seguitelo,
sostenetelo,
diffondetelo!

Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XVIII, numero 8,
Luglio - Agosto 2017
Mensile dell'Associazione culturale omonima senza fini di lucro
Associato al CRIC

Produzione: C&P Adver
Mario Papalini

Edizioni: effigi 0564 967139
Iscrizione al Tribunale di Grosseto n. 9
depositata il 26.11.2001
Iscrizione al ROC n° 12763

Direttore responsabile: Fiora Bonelli,
Via del Gallaccio, 58033
Castel del Piano,
Tel. 0564 955044,
effeefeesse@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 Mambriani, Lucio Niccolai e Mario Papalini.

Progetto grafico: Mario Papalini

Impaginazione: C&P Adver, Arcidosso.

Stampa: Tipografia Ambrosini

Località Campo Morino, Aquapendente (VT)

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

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 Gligioni.

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.


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
VENDITA ARTICOLI USATI
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**



Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa

Allarme per il torrente Vivo

Daniele Palmieri

C'è forte preoccupazione tra la popolazione per le condizioni attuali del torrente Vivo perché, complici anche le scarsissime precipitazioni meteoriche, l'acqua che scorre nell'alveo del torrente è quasi nulla e questo comporta problemi evidenti per l'equilibrio ambientale e la fauna ittica. Di questo allarme si è fatto portavoce il consigliere comunale Fabio Rossi, presidente della commissione consiliare per le risorse idriche, che ha segnalato la cosa ai vertici di "Acquedotto del Fiora Spa", chiedendo interventi volti a verificare l'entità dei flussi d'acqua destinati al torrente e la loro rispondenza a quanto previsto dalle norme che regolano questa materia. Il consigliere Rossi chiede che siano trasmes-

si periodicamente al Comune i dati relativi all'acqua destinata ad alimentare il torrente (in uscita dalle sorgenti, captate da oltre 80 anni) e conclude ricordando che non può l'ambiente pagare prezzi troppo alti per un periodo di siccità, per quanto accentuata e perdurante essa possa essere. (Da.P.)



cronaca locale

Cronaca locale dal 16/6 al 15/8

Abbadia San Salvatore. Gli sposi arrivano in calesse per aggirare i divieti.

Castel del Piano. Manifestazione antigetermia tra le vigne.

Abbadia San Salvatore. Il Comune ci ripensa e dopo i tagli verifica lo stato di salute degli alberi.

Arcidosso. Particelle e laser: 80 scienziati sull'Amiata a settembre.

Amiata. Allevatori sul piede di guerra: "No lupi e ibridi a Monte Labro. Non ci sono soldi per i danni ma i recinti sì".

Castel del Piano. Cittadini attivi: sull'Amiata, ecco le magliette gialle del Pd.

Abbadia San Salvatore. I ragazzi del volley animano la movida amiatina.

Abbadia San Salvatore. Il circolo tennis intende lasciare la gestione dell'impianto sportivo.

Abbadia San Salvatore. Dodicesima edizione del concorso letterario "Un Monte di poesia".

Abbadia San Salvatore. Relax per Silvia Mazzieri, riprese finite.

Amiata. Si celebra il Corpus Domini, nelle vie le tradizionali infiorate.

Arcidosso. Rinvenuta in un archivio privato una foto inedita del giovane Lazzaretti.

Piancastagnaio. "Un mojito per la vita" in memoria di Enrico: due giorni per ricordarlo festeggiando.

Castel del Piano. Sesto colpo all'Ip. Sfondata e svaligiata la slot machine.

Abbadia San Salvatore. Il Laghetto Verde rischia di prosciugarsi. Il gestore lanica un disperato allarme.

Castel del Piano. Alle Macinaie è partita la stagione estiva del bike park resort e del Parco Aventura.

Piancastagnaio. Forzano il cancello, suona l'allarme e arrivano i carabinieri, furto sventato.

Amiata. Aree non idonee, Nogesi: "Tutto da rifare".

Arcidosso. Strada della cascata, è ancora guerra.

Piancastagnaio. "Interno natura": apre le finestre su un mondo complesso e fatto di similitudini e contrasti.

Arcidosso. In pericolo gli affreschi settecenteschi: la chiesa di San Lorenzo è pericolante.

Santa Fiora. Il dipinto di Francesco Nasini torna a casa dopo il restauro.

Abbadia San Salvatore. Offerta dei Censi e comici di Zelig nell'estate di Abbadia.

Amiata. Presa di posizione del Prc: "Situazione gravissima, necessario un tavolo sul lavoro".

Arcidosso. Il nuovo look di palazzo La Greca non piace a Italia Nostra.

Emergenza acqua

Sebastiano Cortese

Ea Castel del Piano il sindaco Claudio Franci pubblica un'ordinanza in cui si prescrive che "è fatto assoluto divieto su tutto il territorio comunale di usare l'acqua potabile proveniente dagli acquedotti urbani e rurali per scopi diversi da quelli igienico-domestici fino a revoca e/o cessata necessità". L'ordinanza del sindaco ribadisce che è proibito fare uso dell'acqua potabile per il riempimento di piscine o innaffiamento di giardini e orti e specifica che sono esclusi dal provvedimento parchi e giardini pubblici; per i quali però l'Ufficio Tecnico Comunale è obbligato a limitare al minimo, l'utilizzo di acqua potabile, riducendo le annaffiature all'indispensabile e utilizzare, per tale scopo, l'approvvi-

gionamento idrico proveniente da fonti alternative che non arrivano dal civico acquedotto. Si invita dunque la cittadinanza a limitare il consumo di acqua potabile al minimo indispensabile e a non lasciare aperte, al termine dell'uso, le fontanelle pubbliche, per evitare inutili sprechi. L'ordinanza informa che "in caso di mancato rispetto delle disposizioni della presente ordinanza, fermo restando l'applicazione delle sanzioni penali ai sensi dell'art. 650 del C.P., si procederà ai sensi di Legge con l'applicazione delle sanzioni amministrative da € 25,00 ad € 500,00 da parte degli organi di vigilanza, secondo quanto disposto dall'articolo 7 bis del Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267. La polizia municipale e le forze di polizia e di pubblica sicurezza operanti sul territorio sono incaricate della vigilanza.

METALLICA TORTELLI
LAVORAZIONE FERRO
SERRAMENTI ALLUMINIO



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

PIZZERIA ROSTICCERIA
"Al Posto Giusto"
di Serena Fazzi



PER ORDINI E PRENOTAZIONI:
331 2951190

Via Davide Lazzaretti, 32
Arcidosso (GR)



Appunti su un'estate di fuoco

Giuseppe Serafini

Domenica 23 luglio 2017 ore 22,30 a Piancastagnaio: serata molto calda, in tutti i sensi, sia per il clima afoso che è divenuto un drammatico componente alla già micidiale siccità italiana, sia per un'anomalia meteorologica, che nessuno ormai comprende. Chiuso nei miei pensieri che provo con fatica a riordinare, non posso che aprire questo articolo, con la mente rivolta all'ennesimo incendio, che da più di 15 giorni, sta mettendo in ginocchio l'Amiata, e uno dei suoi antichi paesi, Piancastagnaio. Da qualche ora, sono ritornato da un'altro "teatro di guerra", una guerra subdola, dove esistono soltanto biechi fantasmi nascosti nell'ombra pronti a colpire, dando fuoco ad intere aree boschive in nome di non so quale ragione personale. Questo grande scenario di fuoco devastatore, che ha coinvolto pesantemente anche l'Amiata, ha di fatto toccato tutta l'Italia, partendo dalle isole, Sicilia e Sardegna, fino all'Italia laziale, in Maremma, colpendo le zone marine più incantevoli del mondo, scendendo sull'Amiata, dove gli incendi, iniziati nella domenica 9 Luglio si sono protratti a scadenza settimanale e in alcune occasioni anche in infrasettimanale, gettando nel panico, la popolazione di Piancastagnaio, la stessa amministrazione comunale del Sindaco Luigi Vagaggini, che di fronte allo scempio delle fiamme non ha esitato a chiedere al governo misure straordinarie, mettendo in campo tutte le forze disponibili, misericordia, protezione civile, volontari, sollecitando la presenza dei massimi vertici della Regione Toscana, in primis il presidente Rossi che ha decretato lo stato di "emergenza" per le zone di Piancastagnaio. Uno scempio, quello del bosco sotto il paese, che qualcuno ha soprannominato, con cognizione di causa, una nuova Chernobyl, che ha lasciato il sottosuolo di campi, oliveti, vegetazione, simili ad tetro paesaggio lunare. In molti ci siamo chie-

sti, e tanti si sono chiesti, il perché di un simile atto vandalico e criminale, che ha fomentato nella popolazione gli odi e gli scatti di ira, non immaginabili. La psicosi, si è in alcuni tratti trasformata nella caccia all'untore, di Manzoniana memoria, con tanta gente, a controllare, a mo' di ronde spontanee, i boschi, per individuare sospetti "piromani" pronti a colpire. Per tre lunghi fine settimana, tre domeniche infernali, il cielo, è risuonato del rumore metallico di elicotteri e aerei Canader, pronti a sorvolare le zone devastate dalle fiamme. Una gara di solidarietà contro il fuoco, che vista la collaborazione delle forze dell'ordine, dei Vigili del Fuoco provenienti dalla nostra regione, dei volontari della Misericordia e Protezione civile, che hanno fatto da supporto agli operatori dell'antincendio, che hanno affrontato turni di lavoro massacranti, come detto, tra la pericolosità del fuoco che avanzava e il caldo massacrante che non ha concesso tregua. Ed è stato bello vedere anche la popolazione accorrere verso questi "eroi", offrendo loro il necessario, acqua fresca e cibo, e soprattutto usando il mondo dei social per dire loro grazie in vari ed infiniti modi. E proprio il mondo dei social, ha dato a questa tragedia dell'estate pianese, un modo diverso di comunicare attraverso foto immediate, appelli, e indicazioni che hanno in alcuni casi, reso l'intervento delle forze di soc-

corso, più veloce e rapido. Tra la grande informazione, che ha raggiunto anche i livelli nazionali, con le notizie riportate dai grandi notiziari nazionale e regionali, e gli organi di stampa cartacei e in rete, il grande lavoro di cronaca svolto dal periodico locale Amiata News, con il suo responsabile Marco Conti, che ha tenuto informata la popolazione locale, ma anche tanti abitanti, ormai da anni residenti fuori dal paese, attraverso video in diretta dai luoghi dove si operava per spegnere i fuochi, accesi, da una parte all'altra. Una situazione, dunque, che ancora adesso sembra avere dell'incredibile, e che proprio nelle parole del sindaco di Piancastagnaio, Luigi Vagaggini e di Castell' Azzara, Fosco Fortunati, che nel fine settimana di Sabato 22 e nella domenica 23, luglio ha subito il disastroso incendio nella frazione di Selvena, che ha lambito il Comune di Castell' Azzara, toccando il Comune di Piancastagnaio, quasi al Confine della riserva naturale del Pigelleto, parole che hanno fortemente richiamato al senso dell'unità tra i comuni colpiti da questo disastro, vorremmo e vorrebbero tutti i cittadini che fosse risolta, anche e soprattutto con la individuazione di questi "signori del fuoco" che di signorile non hanno niente, e che soprattutto sia assicurato il ritorno di una tranquillità ed armonia tipica delle nostre popolazioni Amiatine, assai provate da questi tristi eventi.



Bandi comunali

Veronica Tancredi

Tre bandi per i cittadini di Arcidosso: bando per cofinanziare l'acquisto di impianti di depurazione di acqua, bando per l'incentivazione delle attività produttive nei centri storici del comune e infine bando per interventi di miglioramento edilizio sugli immobili di proprietà.

I primi due sono stati banditi da Co. Svi.G., di concerto con il Comune di Arcidosso e il terzo, invece, è stato predisposto dal comune. Col primo bando, che rimarrà aperto fino al 31 dicembre, Cosvig intende erogare contributi per depuratori di acqua a uso domestico che dovranno essere installati entro i 12 mesi successivi alla data di presentazione della domanda. La percentuale massima di contributo a fondo perduto è pari al 50% delle spese fino a un massimo di € 250.00. L'avviso è reperibile sul sito del Comune di Arcidosso e sul sito www.cosvig.it alla sezione "bandi". A proposito di questa iniziativa e per chiarire ancora meglio la questione depuratori ma al tempo stesso l'ottima qualità dell'acqua di Arcidosso, il sindaco Jacopo Marini ha deciso di tenere un consiglio comunale aperto dove ha invitato a parlare il presidente dell'acquedotto del Fiora Emilio Landi: «Voglio che sia fatta estrema chiarezza su queste questioni - dice Marini - perché è bene, innanzi tutto, che i cittadini sappiano che l'acqua dei rubinetti e delle fontanelle è ottima e tutti i valori sono entro i limiti di legge. Ma desidero che la questione sia ulteriormente sviscerata dal presidente del Fiora che ho personalmente invitato ad un prossimo consiglio comunale. Non quello del 26 ormai troppo vicino, ma a quello successivo che si terrà entro la prima quindicina di agosto. Sarà anche l'occasione per rispondere all'interrogazione di Lazzeroni».

Il secondo bando sempre lanciato da Cosvig e sempre con scadenza 31 dicembre, stabilisce i criteri per ottenere contributi da parte di chi voglia aprire nuove attività nei centri storici del Comune. Saranno finanziate varie tipologie di investimento: ristrutturazione di immobili strumentali all'attività di impresa, spese per innovazioni di prodotto, avvio nuove imprese, acquisto di attrezzature e altro ancora. Sa-

ranno anche finanziati progetti in nuovi locali di imprese che hanno già una sede nel Comune di Arcidosso, a patto che questa non venga chiusa o che la nuova sede comporti un aumento delle volumetrie dei locali rispetto a quelli esistenti. I progetti presentati dovranno essere realizzati entro 18 mesi dal riconoscimento del contributo e dovranno essere cantierabili al momento della presentazione della domanda. Il contributo avrà un'intensità massima pari al 50% delle spese sostenute e potrà essere concesso fino ad un massimo di € 5.000. La dotazione complessiva del bando in oggetto è di € 15.000 salvo rifinanziamento. Informazioni utili su questi due bandi potranno inoltre essere fornite direttamente da personale Cosvig presso la sede di Santa Fiora ubicata all'ultimo piano del palazzo comunale.

Infine il terzo bando pubblicato dal comune di Arcidosso, per l'assegnazione di benefici economici, per i soggetti privati che intendano eseguire interventi di miglioramento edilizio sugli immobili di proprietà, come ristrutturazioni di tetti e facciate (interventi tipo A) e sostituzione di infissi o elementi secondari: cornicioni, discendenti, terrazze, cassette postali, contatori ecc (interventi tipo B). La scadenza per presentare le domande sono le ore 12:00 del giorno 16 settembre 2017. Possono inoltrare domanda di ammissione i soggetti privati (persone fisiche, società, fondazioni e associazioni) in forma singola o in ragione di condominio, che siano proprietari o titolari di altri diritti reali, degli immobili ubicati all'interno dei centri storici (zone A di Arcidosso capoluogo, Montelaterone e Stribugliano) del Comune di Arcidosso. I contributi saranno assegnati e successivamente erogati fino all'esaurimento della disponibilità finanziaria prevista dal bilancio corrente che ammonta per l'anno in corso a €. 25.000. Il contributo sarà pari al 50% delle spese sostenute e fino a un massimo complessivo di € 10.000. È importante sapere che rispetto al medesimo bando emanato lo scorso anno, sarà ora consentito l'utilizzo di infissi in alluminio e pvc purché certificati e comunque autorizzati dall'ufficio urbanistica. I bandi sono scaricabili nel sito del comune di Arcidosso alla voce "bandi".

cronaca locale

Santa Fiora. Il sindaco si oppone all'intenzione della prefetta di collocare nel territorio comunale altre persone.

Amiata. A Firenze l'Unione dei Comuni ha chiesto garanzie e una Regione più vicina.

Abbadia San Salvatore. Di Marco protagonista del Francigena Folk.

Castel del Piano. Società della salute unica, Franci: "Non subiremo scossoni".

Abbadia San Salvatore. Strade e lavoro criticità dell'Amiata. Arriva finanziamento dalla Regione.

Arcidosso. Portata a battesimo la commissione geotermia.

Abbadia San Salvatore. Per asfaltare il centro storico il Comune spende 10 mila euro.

Castel del Piano. Depuratori anti-arsenico per i rubinetti delle scuole.

Castel del Piano. Appello di una mamma per costruire un centro di aggregazione per i ragazzi.

Santa Fiora. Geotermia, arriva il Cosvig con sede in piazza Garibaldi.

Arcidosso. Ritmi calienti del sud: è "Il calore della Terra".

Abbadia San Salvatore. La rassegna "Sub umbra castaneorum" da sabato 15 luglio fino al 13 agosto.

Abbadia San Salvatore. La rassegna "Sub umbra castaneorum" da sabato 15 luglio fino al 13 agosto.

Piancastagnaio. Cerimonia nella chiesa di Santa Maria Assunta per le ceneri di Carla Fendi e Camdido Speroni.

Arcidosso. Il sindaco tranquillizza: "Arsenico più alto per la siccità, l'acqua di casa e dei fontanelli è buona".

Castel del Piano. Spacciatore colto in flagrante si rifugia nell'atrio: arrestato.

Arcidosso. Storico locale Brammerini contrario all'insediamento: "No a Eurospin vicino alla grotta di Merlino, è accanto a un sito archeologico".

Castel del Piano. Castagna Igp fuori dal trattato Ceta. Fazzi: "Sarà un'ecatombe".

Arcidosso. Lungo il corso le prove dei musicisti di "Clazz".

Castel del Piano. Strada intitolata a Pertini.

Piancastagnaio. Iniziata la valutazione dei danni e la procedura per lo stato di emergenza: oltre 570 ettari fra bosco e sterpaglia sono bruciati.

Arcidosso. Addio a Contri: con lui rete idrica e metano. Arcidosso piange l'ex sindaco classe 1940.

Castel del Piano. Pitardi eletta vice del sistema museale.

Piancastagnaio. Indagini serrate sul rogo dell'Amiata alla ricerca di tracce per capire l'origine dell'incendio.

Castel del Piano. domenica dedicata ai cani.

Arcidosso. Marini: "Scuole, impianti sportivi



Rinnovo comitati Sezione Soci Coop Unione Amiatina



Unione Amiatina

nei NEGOZI **coop** si VOTA

www.coopamiatina.it



**Diventa
SOCIO
ATTIVO**



**Rinnovo
Comitati
SEZIONI
SOCI**

le sezioni soci di
COOP Amiatina
rinnovano i loro
COMITATI DIRETTIVI

**TUTTI I SOCI
POSSONO PRESENTARE
LA PROPRIA CANDIDATURA**
Entro il **17 settembre 2017**

Regolamento e modalità presso il punto vendita. Per informazioni: Coop Unione Amiatina Tel. 0564.979511

Dalla metà di agosto 2017 verrà attivata la procedura che ogni tre anni governa il rinnovo dei comitati delle sezioni soci.

“In quanto cooperativa i nostri proprietari sono i soci e l’insieme dei soci di un comune viene denominato Sezione Soci. I soci al loro interno eleggono un comitato che gestisce le attività sociali locali. Lo fanno in maniera gratuita e spontanea come ogni membro delle associazioni di volontariato”.

Si può candidare chiunque a parte coloro che fanno parte della commissione Elettorale e chi è un dipendente della cooperativa.

Non è previsto compenso per i membri del Comitato soci, verranno solo rimborsate le spese sostenute durante lo svolgimento delle attività. I soci sono il motore di Coop Unione Amiatina. Entrare a far parte del Comitato è, oltre a una esperienza che arricchisce, un modo per poter vedere concretizzate le proprie idee, rappresentando il proprio comune.

È possibile presentare la propria candidatura presso i punti vendita Coop Unione Amiatina entro il 17 settembre 2017.

Amiata in cammino. 130 anni di cooperazione

Estratto comunicato stampa:

Quello della Cooperazione in Amiata è un cammino proiettato nel futuro che viene da lontano. Un cammino lungo 130 anni che Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue assieme a Coop Unione Amiatina e alle altre realtà cooperative amiatine, Il Quadrifoglio, Heimat, La Peschiera e Amiata Verde, hanno deciso di celebrare, nella seconda parte del 2017, dando vita, sotto il nome comune di **Amiata in cammino, 130 anni di cooperazione**, a una serie di iniziative che ricorderanno questo anniversario, valorizzando la lunga storia della Cooperazione amiatina. Era infatti il 1886 quando i minatori di Castell’Azzara fondarono la prima Società Operaia di Mutuo Soccorso piantando il seme della cooperazione. 130 anni di cammino, di mani che si stringono, di ideali e lotte, di solidarietà e partecipazione, così si potrebbe sintetizzare dunque la storia della Cooperazione amiatina, la cui strada si è sempre intrecciata con quella della Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue che festeggia anch’essa i 130 anni di vita e che, come ricorda il coordinatore territoriale Giuseppe d’Alessandro, «da trentatré anni sostiene lo sviluppo e il coordinamento di quei movimenti cooperativi che rappresentano una delle colonne portanti dell’economia e della società italiana, la cui base sono quelle donne e quegli uomini semplici che quotidianamente mettono in atto i principi della cooperazione, alle cui mille storie vogliamo dare voce in occasione di questo compleanno». «130 anni di cammino – afferma Fabrizio Banchi, presidente di Coop Unione Amia-

tina – sono un traguardo importante da celebrare al meglio, ma rappresentano anche l’occasione per riflettere sulle impegnative sfide che si prospettano all’orizzonte, in un momento storico in cui la crisi economica e sociale che stiamo vivendo mettono a dura prova i sentimenti di solidarietà e cooperazione. Per questo tutte le iniziative si muoveranno lungo il confine tra passato e futuro». Il 2017 sarà quindi l’anno in cui sul Monte Amiata si celebra la cooperazione. 130 anni di storia, di passioni, di impegno, di condivisione. Di grandi successi e di qualche sconfitta che serviranno in uguale misura alla costruzione del futuro, come sottintende anche la prima iniziativa in programma, un premio letterario per il racconto breve e la poesia con tema *Amiata in cammino tra storia, tradizioni, boschi, neve, acqua, valori solidali*, con un premio di € 500,00 in buoni acquisto per i primi classificati di entrambe le categorie, l’inserimento della poesia vincitrice all’interno del progetto *Muri di poesia* del comune di

Castell’Azzara e la pubblicazione del racconto vincitore e di altri scelti dalla giuria in un volume antologico edito da Effigi.

Tutti i dettagli su www.amiatinacammino.it o sulla pagina Facebook Amiata in cammino.



**AMIATA
in
CAMMINO**

passeggiata lungo le antiche strade dei minatori

**PER I SENTIERI E LE MULATTIERE
CHE VIDERO NASCERE
LA PRIMA COOPERATIVA
DELL’AMIATA**

Castell’Azzara
DOMENICA 10 SETTEMBRE 2017

8.30 • Iscrizione – piazza Gramsci
9.30 • Partenza
12.30 • Pranzo in struttura coperta

8 KM A PASSO LIBERO
Lungo i sentieri della
Riserva Naturale del Monte Penna
con ristori gastronomici

T-SHIRT IN OMAGGIO
a chi si iscriverà inviando una e-mail* a:
passeggiata@amiataincammino.it

Info: amiataincammino.it
+39 370 31 85 498 | Amiata in cammino:
www.amiatinacammino.it

*Indicando nome, cognome e taglia (taglie disponibili: S-M-L-XL-XXL)

Tre maratone in sei mesi. A 50 anni

Cosa rende una persona capace di realizzare quello che riteneva impossibile?

Stefano Milana, nato a Piombino, laureato a Pisa, da sempre legato all'Amiata. Mai pensato ad una maratona.

Poi, a 50 anni, tre maratone in sei mesi: Torino, New York e Roma.

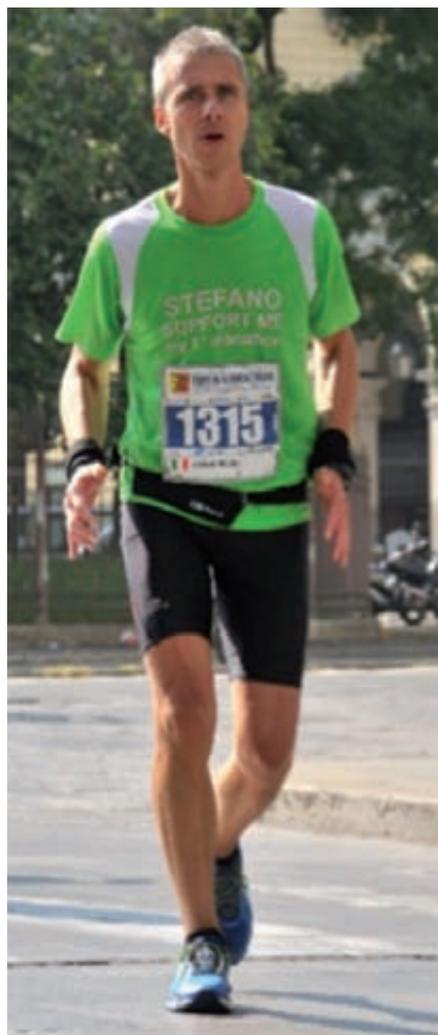
Cosa trasforma una persona fino a questo punto? Scopriamo la sua storia.

Avevi mai corso in vita tua?

“Non avevo mai pensato di correre. E non avevo mai fatto attività sportiva degna di nota in vita mia. Il lavoro, la famiglia... Non avevo tempo. O almeno così pensavo.”

Cosa ti ha spinto?

“Ho sfidato me stesso. Mi sono iscritto al MICAP (Master Internazionale in Coaching ad Alte Prestazioni), fondato da Roberto Cerè, per scoprire quello di cui ero veramente capace. Esami scritti e orali, un campo di so-



Stefano Milana durante la maratona di Torino

pravvivenza e una maratona: oltre 42 chilometri di corsa. Una prova molto al di sopra delle mie possibilità.”

Qual è stato il punto di svolta?

“Quando ho capito che la maratona è una metafora di vita: ti insegna la pazienza, la determinazione e l'intelligenza; a superare il momento in cui pensi di non poter andare oltre; a comprendere che nello sport, come nella vita, l'importante è arrivare in fondo.”

Ed è arrivata la prima maratona

“Ho corso la mia prima maratona a Torino, il 2 Ottobre 2016: 4 ore, 26 minuti e 21 secondi per realizzare quello che ritenevo impossibile. Una gioia immensa!”

Questo ti ha dato altro entusiasmo

“È così! A quel punto anche la maratona di New York, il 6 Novembre 2016. Due maratone in un mese. Incredibile! E poi il 2 Aprile 2017, il giorno dopo i miei 50 anni, la maratona di Roma. Arrivare al traguardo davanti a mia moglie e mia figlia. Un sogno!”

Tre maratone in sei mesi

“Ripetere per tre volte quel gesto che pochi mesi prima ritenevo impossibile. Una volta può essere fortuna. Due una coincidenza. Tre vuol dire che quello che ritenevo impossibile era un falso limite che non corrispondeva a realtà.”

Dove ti ha portato tutto questo?

“Con la maratona e le altre prove superate, ho conquistato la certificazione di Real Result Coach. E soprattutto ho dimostrato a me stesso che quando abbiamo il coraggio di metterci in gioco siamo davvero capaci di superare i nostri limiti.”

E adesso?

“Voglio portare questa esperienza a quanti vogliono sfidarsi, crescere ed ottenere i risultati che meritano. A cominciare da ragazzi e imprenditori toscani con cui ho contatti da tempo.

Perché mi domando: se una persona come me, a 50 anni, può ottenere questi risultati usando semplici strumenti di coaching, cosa accadrebbe se atleti, squadre giovanili o imprenditori iniziassero ad usare questi strumenti? Quali risultati potrebbero realmente ottenere? Cosa diventerebbe davvero possibile?”

Già! Cosa diventerebbe davvero possibile?

e strade, così stiamo migliorando le cose”.

Santa Fiora. Centrale “Bagnore 3” il Tar dà ragione a Enel. Respinto il ricorso del Forum Ambientalista.

Piancastagnaio. Braccati dalle fiamme, evacuate 120 persone. Vagaggini: “Mandateci la folgore”.

Abbadia San Salvatore. Piove cenere, mobilitazione dal paese per aiutare le famiglie in difficoltà.

Santa Fiora. Patata e cipolla potrebbero ricevere il marchio Dop.

Piancastagnaio. Il presidente Enrico Rossi dichiara lo stato d'emergenza. Coldiretti: “Ettari di oliveto andati in fumo, pronti ad aiutare gli agricoltori che sono in difficoltà”.

Santa Fiora. Scomparso Nedo Marconi punto di riferimento a S.Fiora.

Arcidosso. Immersi per tre giorni in un “Vulcano di birra”.

Abbadia San Salvatore. Bellini: “Incendi, la Misericordia c'è. Abbiamo preparato 2700 pasti”.

Arcidosso. Lazzeroni chiede lumi sull'aumento dei valori anche se sono entro i limiti della norma.

Arcidosso. La “casa passiva” in costruzione sull'Amiata.

Castel del Piano. I Cardellini ospiti a Trento per far conoscere il “bei”.

Arcidosso. Amati: “Tutela degli animali, vogliamo un regolamento”.

Amiata. Salvatori (Medwolf): “Deroghe per i lupi? solo se ci sono le condizioni Ue”.

Abbadia San Salvatore. Gli ex lavoratori di Floramiata chiedono il tfr.

Arcidosso. Monte Labro, Cricicchi racconta in scena il mistero di David Lazzeretti.

Abbadia San Salvatore. “Il flauto magico” sbarca al Cinema teatro Amiata.

Amiata. Firmato il piano per salvare i lavoratori, la cooperativa si trasforma.

Abbadia San Salvatore. Summit tra l'assessore regionale Ciuffo, i sindaci e gli operatori.

Santa Fiora. Magicaboola in giro nel paese.

Amiata. Regione e Comuni si confrontano sulle strategie di uscita.

Arcidosso. Anniversario doppio per l'oste Ugo.

Abbadia San Salvatore. I sessant'anni della mitica utilitaria Fiat celebrati dagli “Amici della 500 Amiata”.

Amiata. La croce si illumina, sarà visibile da oltre 70 km.

Abbadia San Salvatore. Sandro Bilei vince il premio “La pulce letteraria”.

Piancastagnaio. L'assessore regionale Remaschi: “Roghi, prime risposte dalle indagini. Lavoriamo per rinaturalizzare l'area”.

Piancastagnaio. slitta la consegna del Cupello.

Una casa "passiva" sul monte Amiata

Fiora Bonelli

Parla soprattutto amiatino e in particolare santafiorese, la casa "passiva", di legno e paglia che si sta costruendo ad Arcidosso, prima in Italia coi pannelli Ecococon. Chi ha firmato l'idea e la progettazione con vari ruoli di un'opera particolarissima (niente bisogno di riscaldamento e condizionamento ad esempio, ma non solo) che tanto interesse sta suscitando nel pubblico è infatti del Monte Amiata: chi sta portando avanti la ricostruzione di un rudere rurale esistente, la progettazione e la direzione dei lavori per la parte architettonica è infatti il geometra Antonio Ragnini (antonio.ragnini@alice.it), con studio professionale in Santa Fiora. Il progetto della casa, che ha seguito il convenzionale iter burocratico, ed ha ottenuto l'autorizzazione dal comune di Arcidosso nel Settembre 2016, si inserisce stilisticamente nella tipologia dei casolari rurali tipica della zona. Le capacità isolanti dell'involucro permetteranno alla casa di non aver bisogno dell'impianto di riscaldamento e, grazie anche ai pannelli fotovoltaici che verranno posizionati sul tetto, di sfruttare al massimo l'energia solare. La scelta dei moduli in paglia, è arrivata dopo che il geometra Ragnini, ha valutato diverse opzioni con la committenza, ed è stata sottoposta ad un'analisi energetica, effettuata dall'ingegnere Eleonora Tattarini, che ha evidenziato le ottime caratteristiche del sistema costruttivo e la rispondenza ai parametri di legge. I moduli Ecococon, scelti per la realizzazione di questa casa passiva, sono formati esclusivamente da legno di abete per la parte strutturale e paglia pressata per la parte isolante. A seguito dell'analisi geologica del terreno, eseguita dal geologo Andrea Irsara, si è optato per una fondazione a platea in cemento armato, unico elemento di edilizia "convenzionale" necessario per le normative antisismiche italiane, alle quali l'edificio risponde in pieno. L'architetto Daniele Cecchi e l'ingegnere Alberto Forconi, di



"Tutta un'altra casa" e referenti tecnici per la Toscana dei pannelli Ecococon, che non sono gli assegnatari dell'incarico, come tengono a sottolineare, smentendo quanto erroneamente apparso sull'articolo precedente relativamente alla paternità del progetto, evidenziano l'importanza di questo primo esempio italiano, grazie al quale è possibile sperare in una virata del mondo dell'edilizia, verso una concreta sostenibilità. Gli altri soggetti impegnati a vario titolo nel progetto: il coordinatore per la sicurezza, Luca Capuccini, geometra coordinatore per la progettazione ed esecuzione di Santa Fiora. Il progettista strutturale delle opere è l'ingegner Lino Zanus di Miane TV, l'impresa esecutrice ed allestimento cantiere è Effegi snc di Montegiovi Castel del Piano GR e infine l'impresa esecutrice della parte lignea con sistema Ecococon è quella di Adriano De Prà di Valdobbadiene TV. Intanto, per questioni organizzative legate al periodo a ridosso delle vacanze estive, si è deciso di posticipare le giornate di cantiere aperto per poter visitare e informarsi sulla tipologia dell'opera, rimane disponibile l'indirizzo info@tuttaunaltracasa.it oppure info@caselegnodepra.it per informazioni tecniche e qualsiasi chiarimento in merito.

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

panificio
PAGANUCCI

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

**REALIZZIAMO
E CURIAMO**

siti web • pagine facebook •
periodici cartacei e on line •
progetti di immagine coordinata
etichette • manifesti • locandine
flyer • depliant • brochure •
opuscoli •••

Effigi

C&P Adver Effigi
Via Roma 14, 58031 Arcidosso (GR)
0564 967139 - cpadver@mac.com
334 856 91 59 - cpadver-effigi.com

Dibattito tra Regione e sindaci per la promozione del territorio

Paolo Benedetti

Si è parlato di promozione del territorio e non solo, venerdì 28 luglio, presso la Videoteca comunale di Abbadia San Salvatore, durante il dibattito tra i rappresentanti della Regione Toscana e di Toscana Promozione Turistica e i sindaci dell'Amiata. Attualmente la Regione sta censendo le risorse del territorio, sia attuali che potenziali, per trovare la chiave di volta per rilanciare l'Amiata, storia, sport, benessere e enogastronomia le possibili strade percorribili. "La prima necessità è quella di individuare priorità condivise da tutti, fare delle scelte oculate per rilanciare il turismo, e per questo è necessario riuscire a individuare i punti di forza e le carenze del territorio amiatino. Necessario creare interesse per il territorio per incrementare il turismo e di conseguenza creare lavoro"; questo il sunto del discorso dei rappresentanti della Regione e di Toscana Promozione. Il primo a intervenire nel dibattito è stato Sergio Papalini, imprenditore di Castell'Azzara, che ha posto l'attenzione sull'importanza della collaborazione tra comuni ed enti locali, senza la quale non ci potrà mai essere nessun passo avanti. Il prof. Raschi del CNR di Firenze ha ribadito la necessità di comprendere quali siano i punti di forza e le lacune del territorio: "Cosa manca, cosa invece può interessare il turismo, quali sono i veri punti di forza e come comunicare all'esterno la loro esistenza". Il sindaco di Semproniano Miranda Brugi ha invece sottolineato come spesso la mancanza di comunicazione tra comuni ed enti porti a organizzare eventi nello stesso periodo, diminuendo di conse-

guenza l'affluenza agli stessi: "È necessario uno sforzo di chi vive nel territorio, sia da parte dei cittadini che delle amministrazioni". "Il territorio è pronto per stabilire un tavolo di lavoro" - ha proseguito il confronto Stefania Colombini assessore al turismo di Castel del Piano - "È necessario darci dei tempi e degli obiettivi". Federico Balocchi, sindaco di Santa Fiora, ha cercato di porre in evidenza la mancanza di una figura che si occupi esclusivamente di promuovere il territorio: "Sono d'accordo sull'impostazione proposta dalla Regione, vedo passi avanti, è necessario però capire come procedere. Credo sia necessario stabilire una figura che lavori esclusivamente a questo, con determinate risorse definite". "Chi è a stabilire chi fa cosa" - Ha concluso Balocchi. "È necessaria la presenza di una figura che coordini le attività" - Ha concordato il sindaco di Abbadia Tondi. "Noi creiamo la strutture, una sorta di contenitore progettuale strategico, anche grazie all'ausilio di Alberto Peruzzini, direttore Toscana Promozione Turismo" - ha risposto Albino Caporale, Direttore Attività produttive - "Spetta a chi nel territorio ci vive individuare la figura adatta ad amministrare e coordinare tutto". La difficoltà maggiore sta nel determinare chi svolgerà la funzione di promozione del turismo e con quali risorse. Sono comunque state delineate delle linee guida da sviluppare e da cui far partire i lavori che dovranno essere orientati verso una costruttiva collaborazione.



ELETTROMARE
di Gabriele Fusini

IMPIANTI ELETTRICI ED ELETTRONICI NAVALI E INDUSTRIALI

Per impianti navali: elettronica motori, illuminazione, impianti elettrici e elettronici, sistemi di intrattenimento, monitoraggio, telecomunicazioni.

Per impianti industriali: gruppi elettrogeni, videosorveglianza

L'azienda effettua assistenza in tutto il mediterraneo.
Porto Santo Stefano (Grosseto)
Tel. +39 0564 810373
info@elettromare.it - www.elettromare.it



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



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

Il contadino della zona amiatina: vita e miserie (Parte IV)

Francesco Prunai

LA FAMIGLIA

Come ho accennato all'inizio, la famiglia del contadino doveva, per forza di cose, essere numerosa, per poter affrontare e svolgere i molteplici lavori che la conduzione del podere richiedeva nell'arco di tutto l'anno. Il momento più difficile, come ben si comprende, era quando i figli, che nascevano a poca distanza l'uno dall'altro, avevano bisogno di tante cure e di tante attenzioni che la madre, oberata da mille faccende, non poteva dedicare loro. La presenza in casa dei "vecchi", ancora abbastanza validi, sopprimeva almeno in parte a queste necessità; ma il più delle volte, specialmente in occasione dei lavori più impegnativi come la fienagione, la "segatura" e la battitura, si ricorreva all'aiuto di un garzone e di una serva. Questi, generalmente, erano un ragazzo e una ragazzetta di paese, i figli più grandicelli di una numerosa nidiata: i genitori, per fronteggiare meglio una situazione familiare spesso molto difficile, risolvevano la situazione "allocandoli" presso un contadino perché si guadagnassero il pane con le loro forze. Essi ricevevano vitto e alloggio, talvolta qualche piccola ricompensa in natura (molto raramente in denaro); ma quanta fatica, quanto sacrificio e quante umiliazioni costava loro questa sistemazione! Se si trovavano bene, rimanevano presso il solito contadino ininterrottamente per diversi anni, fornendo spesso ai suoi figlioletti, che intanto si facevano grandi, insegnamenti ed esperienze propri del mondo di paese da cui provenivano.

Nella famiglia, a regime patriarcale, chi comandava era il "capoccia" che rimaneva tale anche da vecchio e finché non aveva ceduto questo "rango" al figlio maggiore; solo lui era responsabile di fronte al padrone e con questo conferiva; solo lui decideva per tutti: moglie, figli, nuore e nipoti gli dovevano sempre rispetto ed obbedienza.

La massaia, sua moglie, sovrintendeva al governo della casa e i suoi compiti erano davvero numerosi e vari: oltre a pensare alla cucina, al bucato, ai figli, e alle loro necessità si prendeva cura del gregge e, dopo la mungitura, era lei che faceva il cacio. Nello stesso tempo curava il pollaio ed era orgogliosa di quando la mattina, all'alba, e la sera verso il tramonto, spargeva il "conciglio" (becchime di granaglie) a una nutrita schiera di pennuti variamente vocianti. Lasciava invece la cura della conigliera ai figli più grandicelli, abituandoli così al senso di responsabilità e di impegno. Non di rado la sera si univa alla vecchia massaia per filare un po' di lana, per rammendare o fare la calza coi ferri.

In seno alla famiglia, i figli, come ho

detto poco sopra, ricevevano tutte le attenzioni e le cure che la limitatezza dei mezzi e i numerosi impegni quotidiani consentivano agli adulti, e comunque essi crescevano fra privazioni e disagi che li forgiavano nel fisico e nel carattere. Man mano che il tempo passava, venivano sempre più coinvolti nelle varie attività del podere e lo spazio per i loro giochi si riduceva di giorno in giorno: già a cinque anni erano sotto le querce, col panierino in mano, a raccattare la ghianda per i maiali! Crescendo ancora, il loro coinvolgimento si faceva sempre più continuo e gravoso: pascolavano pecore e maiali, accudivano il bestiame nella stalla rinnovando la lettiera e portando il fieno nella mangiatoia, aiutavano nelle faccende di casa, ...la loro crescita avveniva in un modo molto limitato e circoscritto; solo quando anche per loro fu possibile frequentare la scuola, ebbero il modo di uscire da questo isolamento e di ampliare i loro orizzonti.

CIBI E BEVANDE

La cucina del contadino era basata soprattutto sul consumo di quanto si produceva autonomamente e la carne di maiale, con tutti i suoi derivati, era la fonte principale di nutrimento: lardo, pancetta, salsiccia, gotini, prosciutto, polpe e fegatelli sotto strutto facevano la loro comparsa sulla tavola quasi giornalmente, sia come condimento, sia come secondo piatto anche per far fronte al rigore del freddo invernale; il pecorino secco era spesso il companatico di una veloce colazione e della merenda. Molto di frequente, a pranzo o a cena, si consumava una grossa polenta di granturco condita, a fette, con cacio grattugiato e pepe; altre volte c'era quella di castagne accompagnata da una ricotta fresca e burrosa o da costolette di maiale in umido. Quando ne era possibile l'acquisto alla bottega del paese, era ben gradito da tutti i commensali anche il baccalà in umido o lessato con contorno di ceci; le aringhe affumicate e le acciughe sotto sale erano usate in modo limitato.

L'estate invece vedeva sulla tavola grandi zuppe di verdura, a base di bietole, fagioli, patate, fave e zucchine, cucinate, quest'ultime, in vari modi. Nei giorni di festa la massaia faceva la sfoglia nella "spianatoia", tirandola così bene da renderla quasi trasparente; insieme al coniglio o al pollo era una gradevole variante nel menù della settimana. Ma il re della tavola era sempre il pane bianco, saporito, nutriente, impastato nella "maghia" (mattia) e cotto nel forno a legna con bravura consumata. Durante l'impasto, la massaia era solita preparare anche alcune schiaccie con noci e uva passita o con i "fricciuli" (minuscoli grasselli di maiale arrostiti); ne erano particolarmente ghiotti i ragazzi

che le mangiavano a colazione o mentre pascolavano gli animali. Per Natale e per Pasqua facevano la loro comparsa dolci saporiti come biscotti, corolli e schiaccie tradizionali che davano tono alla festa; per Carnevale non mancavano mai grandi vassoi ricolmi di "struffoli" cosparsi di miele, che facevano la gioia specialmente dei più piccini.

La frutta di stagione, come le "sarace" (ciliegie), le "purnelle" (susine), l'uva, le pesche, le pere, le noci, le mele, i fichi che, in parte, venivano seccati al sole e conservati nella farina, non completava come oggi il pasto, ma era consumata all'occasione o insieme al pane come companatico. Essa, quando era particolarmente abbondante, non doveva andare sprecata e così la massaia la trasformava in ghiotte marmellate da consumarsi d'inverno.

Il vino della cantina accompagnava ogni pasto e anche ai ragazzi era consentito berne una piccola quantità mista ad acqua. I liquori erano un gran lusso: qualche volta poteva apparire sulla tavola una bottiglia di "Marsalla" all'uovo e una di acquavite che venivano consumate col contagocce e solo in particolari occasioni. Anche il cosiddetto "caffè di chicco" era una rarità: comunissimo era invece quello d'orzo, tostato col "bruschino" e macinato in casa, fatto in una grossa tazza o con la "napoletana"; si faceva molto uso da parte delle donne anche della camomilla come bevanda tonica e rinfrescante.

I neonati erano allattati al seno materno per sette-otto mesi, poi cominciarono le prime pappine a base di farina di grano leggermente tostata in una padella o altro recipiente in metallo esposto alla fiamma; crescendo, il cibo si faceva un po' più vario: la "scotta" (zuppa di pane nel siero del latte), tuorlo d'uovo, dolcetti fatti in casa inzuppati nel caffè d'orzo e latte di capra o di mucca (se c'era), quindi grosse fette di pane con miele o marmellata.

AMIATA
STORIA e TERRITORIO

La rivista
quadrimestrale di studi
e ricerche
sul territorio amiatino

www.amiatastoriaeterritorio.it

Amiata Natura

Artimisia absinthium L.

Aurelio Visconti

L' *Artimisia absinthium* L. è conosciuta da sempre per il suo sapore amaro e infatti la parola absinthium che ne definisce la specie, significa nella lingua greca, privo di dolcezza.

È una pianta molto citata nella Bibbia dove è usata come simbolo di punizione (Geremia profetizzando la punizione del Signore) "Ecco io darò loro in cibo assenzio, farò bere loro acque avvelenate... "o ancora nell'Apocalisse (Giovanni) dove la stella che cade dal cielo trasforma" ...un terzo delle acque in assenzio e molti uomini morirono per quelle acque perché erano diventate amare."

La pianta è sempre stata legata all'idea di trasgressione e il liquore all'assenzio rimane uno dei simboli dell'epoca Bohémien in cui era conosciuto con il nome di fata verde o musa verde perché considerato ispiratore di artisti e poeti. L'abuso della bevanda, che all'epoca era esagerato, poteva indurre all'absintismo che portava a dipendenza e svilup-

pava problemi di carattere neurologici anche gravi.

La pianta appartiene alla famiglia delle composite (Asteraceae) ed è dotata di foglie profondamente dentate e di capolini floreali rotondi di colore giallo.

Della pianta si usano le sommità fiorite che sono raccolte nel periodo che va da Giugno ad Agosto e si usano per aro-

matizzare bevande a cui danno un sapore amaro. Le proprietà riconosciute alla droga contenuta nella pianta sono amaro toniche, eupeptiche, colagoghe.

Per uso digestivo oppure aperitivo si consiglia tisana oppure vino medicamentoso (enolito) di assenzio che si prepara usando parti aeree 3% sul totale, il prodotto va consumato due volte al dì.



Cronache dall'esilio XLV

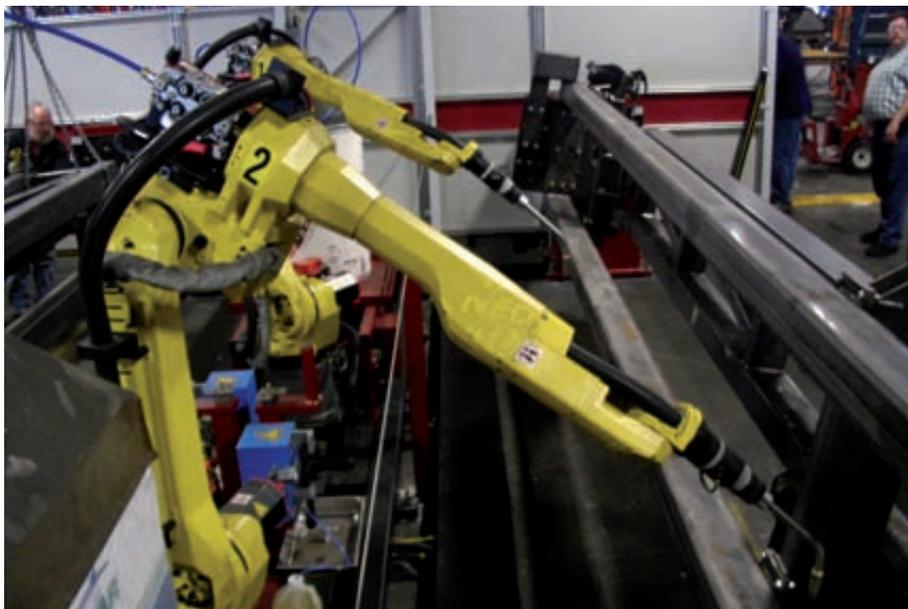
Automazione cinese

Giuseppe Corlito

Le notizie che giungono dalla stampa (*Corriere della sera* del 17.07.2017) e dal web ci dicono che gli attuali sviluppi della robotica, dell'intelligenza virtuale e quindi dell'automazione hanno radici e grandi impegni futuri soprattutto in Cina. Abbiamo già detto (alla *Cronaca XL*) delle automobili del tutto automatiche che sono allo studio, ma i programmi sono estesi a tutti i settori della vita umana, in particolare a quelli della produzione industriale (la cosiddet-

ta "fabbrica 4.0"). In Italia esiste qualche barbaglio in particolare prossimo a noi; il Laboratorio di robotica della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, che si occupa positivamente del rapporto uomo-macchina ad esempio per protesizzare alcune menomazioni. Sulla stessa linea si muove l'Istituto Italiano di Tecnologia di Genova. Sembra che nel giro di vent'anni, quindi approssimativamente per la metà del secolo in corso, tale rivoluzione potrebbe essere totale. Ne conseguirebbe che gli esseri umani potrebbero essere totalmente affiancati dal lavoro come noi l'abbiamo

conosciuto fino ad ora, secondo la previsione di Marx nel 13° capitolo de *Il capitale*, se si pongono le macchine al servizio dell'uomo. Mi permetto francamente di dubitare: è come la previsione dell'esaurimento delle risorse energetiche fossili, che 40 anni fa si prevedeva sarebbero finite più o meno alla fine del secolo scorso. Quello che è successo è che ci siamo beccati "la guerra dei 30 anni" dei Bush in Medio Oriente, le cui conseguenze migratorie continuiamo a pagare. Le "sette sorelle", le multinazionali che detengono ancora il monopolio del petrolio, hanno troppi interessi per permettere un reale avvicinamento delle fonti energetiche da quelle fossili a quelle rinnovabili. Quindi per molto tempo convivranno i due sistemi di produzione: quello basato sullo sfruttamento elettromeccanico dell'uomo e quello sullo sfruttamento elettronico dell'uomo. La conseguenza più prossima sarà l'espulsione di masse di lavoratori dalla produzione e l'incremento di fenomeni "classici" quali la disoccupazione e la precarizzazione del lavoro, come è già avvenuto dove sono stati introdotti i robot industriali. Il fatto che la capofila del processo sia la Cina, con tutto il rispetto per le sue rivoluzioni, che hanno occupato parte delle speranze della mia gioventù, mi lascia grosse dosi di sospetto. Per ora il capitalismo, pilotato dallo stato cinese, grazie alla soppressione quasi totale dei diritti alle organizzazioni democratiche dei lavoratori, si è dimostrato il più efficiente del pianeta.





Roberto Tonini

L'idea era quella di trovare i fiori di zucca, quelli bellissimi gialli. Erano per la mia signora.

Ma una volta tanto non erano per un omaggio floreale. Il fatto è che Laura ha delle mani fatate e riesce a friggerli in una maniera divina! Così semplicemente puliti e fritti o anche con un minimo ripieno di mozzarella e un filetto di acciuga sotto sale.

Nel primo caso i piccoli fiori fritti possono essere messi su degli gnocchetti al nero di seppia come fa **Luciano Zazzeri alla Pineta di Marina di Bibbona**. Ci sarebbe poi la versione di fiore ripieno rifatti in salsa di pomodoro e basilico. Ma qui le cose si complicano perché lei li prepara con un impasto dove tra l'altro entra il tonno, io invece le preparo con la carne.

Li faccio così forte dei **"Fiori Ripieni più buoni d'Italia"**, quelli della **trattoria da Nada a Roccatederighi**, come ebbe a definirli il mio amico **Daniele Cernilli**, e che Nada mi ha spiegato almeno tre o quattro volte come farli. I miei vengono buoni, i suoi sono divini. E pensare che una volta sono stato lì con lei in cucina per vedere passo passo tutte le fasi della preparazione. Nada usa la carne. Comunque, in una maniera o nell'altra in casa mia sappiamo come gustarli.

Per avere i fiori belli grandi e aperti devono essere colti la mattina presto. Per cui mi sono alzato di buon'ora, cosa che alla mia età è quasi una liberazione, e son partito per andare dal mio grande amico AA-Agricoltore Cesare Borri a Monte Antico.

La AAA di agricoltore non è un errore, ma il riconoscimento del massimo grado come Agricoltore. Nella sua azienda agricola vicino alla stazione della ferrovia Grosseto Siena e a poche centinaia di metri dal fiume Ombrone, proprio in faccia al Castello Banfi, coltiva soprattutto frutta, e produce vino e olio, Tutto al massimo livello qualitativo possibile.

Per la frutta Albicocche, Ciliegie, Pesche, Susine, ma non solo. Per il vino Il Rosso Montecucco DOC e il Montecucco DOCG Sangiovese Riserva, un Cilieggiolo e un Vermentino. Olio Extra Vergine di oliva in versione monocoltivar di Correggiolo e un classico blend toscano franto ovviamente presso il **frantoio Franci di Montenero**.

Quanto a vendita della produzione l'azienda ha seguito da sempre una politica tutta sua. Prima che la superstrada Grosseto Siena venisse fatta a quattro corsie, poco fuori di Paganico, direzione Siena, in cima alla salita si trovava uno spiazzo dove si trovava un punto di ristoro e un banco mobile per la vendita di prodotti agricoli. Al banco ci stava il babbo di Cesare che vendeva tutta la produzione dell'azienda. Era un punto molto conosciuto e assai frequentato. Specie in estate quando gli AR.FI.SI. (Arezzo, Firenze e Siena) scendevano al mare.



All'andata o al ritorno c'era quasi sempre la fermata a prendere i prodotti del Borri. Questo permetteva di vendere dal produttore al consumatore con benefici per l'una e l'altra parte. Chi acquistava sapeva di acquistare prodotti locali e di qualità, chi vendeva la sera quando rientrava aveva in tasca il ricavo delle vendite. E quello di non dover andare a rincorrere la gente per riscuotere è sempre stato un vantaggio che Cesare ha sempre cercato. Così ha poi fatto anche per il vino e l'olio: vendite dirette ai ristoranti o privati, da una parte la merce e dall'altra i soldi.

"Io posso spendere il mio tempo per coltivare e per vendere la merce, ma non per andare a riscuotere."

Sulla stessa scia non va alle fiere, ma accetta degustazioni in azienda dove poi si possono comperare direttamente i prodotti. Il passa parola ha funzionato alla grande nel territorio e nella non indifferente schiera di turisti italiani e stranieri che visitano la zona.

Tutto questo detto, com'è andata con i fiori? No, i fiori non c'erano, è già un po' che ha smesso, ma mi aveva chiamato dicendomi: se vuoi le ciliegie ora ci sono! E io non mi sono fatto pregare.

Come per l'altri tipi di frutta coltiva diverse varietà che hanno caratteristiche e tempi di maturazione diversi, così da avere un periodo di offerta più lungo. La prima volta mi ha dato delle splendide ciliegie varietà SILVIA e RAVENNA. Seguiranno poi le SUMBURST, le LINDA e altre numerose varietà. È iniziata da tempo anche la raccolta e la vendita delle pesche che durerà nella diverse varietà a pasta gialla fino a settembre, quando finalmente sarà disponibile la mia amatissima pesca a pasta bianca **"Regina di Londa"**, Preziosa Cultivar a pasta bianca con buccia di color bianco

sporco e striature rossastre. Già segnalata nell'Arca del Gusto di Slowfood la pesca Regina di Londa è dolcissima ed ha un profumo forte e penetrante. Varietà coltivata da almeno una cinquantina di anni fa nel paese di LONDA (comune a Nord Est di Firenze) e nelle zone circostanti. Probabilmente Cesare è l'unico produttore di questa pesca in Maremma.

E poi e poi e poi, e poi tornerò a rifornirmi dal grande AA-Agricoltore Cesare per dei prodotti di qualità a centimetro zero: dalla pianta al panierino. Su ogni frutto che coglie e che vi porge non manca di impartirvi una lezione sulle caratteristiche dei vari prodotti. E che lezioni!

Ha anche uno splendido campo d'orzo pronto per divenire birra ma per ora lo produce per altri. **"Però, quasi quasi, avessi un po' più di tempo una piccola produzione di birra, quasi quasi la farei."** Io credo che la farà! E come al solito sarà di grande qualità.



Az. Agr. Borri Cesare
Località Podere 216
58045 CIVITELLA PAGANICO,
Loc. Monteantico (GROSSETO)
Contatto: Cesare Borri
Telefono: 0564/991013
Cellulare: 338 332 0900

Cose Belle

FATARELLA E. & G.



ORIGINAL

ESCLUSIVISTA PER IL MONTE AMIATA

LISTE DI NOZZE DELLE MIGLIORI MARCHE
DAL 1948

Corso Toscana, 15/19 • 58031 Arcidosso (GR)
Neg. tel. 0564 966468 • Ab. tel. 0564 966597

La storia, le tradizioni, i boschi, la neve, l'acqua nasce un nuovo Concorso letterario dedicato al Monte Amiata

Teodora Dominici

Hanno scelto di chiamarlo "Amiata in cammino", nell'ambito della celebrazione dei 130 anni della Cooperazione in terra d'Amiata, e di farne la prima iniziativa in programma, per sottolineare il valore che la scrittura e le forme della narrazione acquistano nella rappresentazione di un percorso comune che affonda le radici nel passato e vuole guardare al futuro, in equilibrio tra continuità e una progettualità che desidera rinnovarsi. Le tematiche prescelte per questa iniziativa saranno naturalmente l'ambiente con le sue peculiarità, le tradizioni della gente amiatina e la storia di questo territorio, ma anche i valori solidali, cioè proprio quella cooperazione di cui si festeggia l'anniversario: benché bellissima, l'Amiata è una terra difficile, che può mostrare un volto aspro, ben conosciuto dai suoi abitanti a partire dai lavoratori e dai minatori, i primi a riconoscere l'importanza del sostegno reciproco nella vita quotidiana e a gettare le basi, con la fondazione a Castell'Azzara della prima Società Operaria di Mutuo Soccorso (1886), di quei principi di solidarietà e mutualismo che ritroviamo nelle realtà cooperative amiatine attuali, come Coop Unione Amiatina, Il Quadrifoglio, Heimat, La Peschiera e Amiata Verde.

Quelle citate sono le effettive promotrici del Concorso letterario e più in esteso dell'intera manifestazione culturale "Amiata in Cammino", con il patrocinio, tra gli altri, del Comune di Castell'Azzara, del Parco Nazionale Museo delle Miniere e dell'Acquedotto del Fiora.

Il Concorso è dedicato a racconto breve e poesia inediti (perciò mai apparsi o pubblicati in forma cartacea e nel web), e il termine per l'invio degli elaborati è il 30 settembre. Tra i premi ci sono 500 euro in buoni acquisto, la pubblicazione in volume antologico a cura di C&P Adver Effigi, e l'inserimento, per le opere in versi, all'interno del progetto Muri di poesia del comune di Castell'Azzara.

Sembra un'ottima iniziativa dare la possibilità a chi coltiva la scrittura creativa di esprimere la propria voce in un contesto che parte dal territorio per ampliarne i confini: un ambiente specifico può essere fonte di grande ispirazione, può essere comunicato con una diversa forza rispetto a quel che si fa secondo le formule tradizionali, e può diventare un qualcosa da riscoprire e valorizzare proprio attraverso la sua trasfigurazione letteraria. È un'occasione per esplorare con le parole l'ambiente e la società amiatini, ripercorrere il loro passato e raccontare un presente comune, entrambi fatti di una storia molto particolare perché circoscritta e unica. Non bisogna dimenticare poi l'importanza del messaggio che "Amiata in cammino" vuole continuare a diffondere, ovvero l'utilità sociale della



dimensione cooperativa, giunta oggi a un traguardo significativo.

"Questi 130 anni di storia – spiega Fabrizio Banchi, presidente di Coop Unione Amiatina, in un comunicato – rappresentano anche l'occasione per riflettere sulle impegnative sfide che si prospettano all'orizzonte, in un momento storico in cui la crisi economica e sociale che stiamo vivendo mettono a dura prova i sentimenti di solidarietà e cooperazione. Per questo tutte le iniziative si muoveranno lungo il confine tra passato e futuro."

Tra le altre manifestazioni, oltre alla premiazione del Concorso che si svolgerà in dicembre, vi saranno la "Passeggiata lungo le antiche strade dei minatori", prevista per sabato 10 settembre, e il convegno, sempre in dicembre, dal titolo "130 anni di cooperazione: costruire il futuro", a chiusura dell'evento.

Le opere per il Concorso dovranno essere inviate a concorso@amiataincammino.it. Troverete ulteriori informazioni riguardo a questa prima edizione e il bando completo su www.amiataincammino.it.

AMIATA IN CAMMINO 2017 Premio letterario per racconto breve e poesia inediti

Scadenza: 30 settembre 2017

Premi

1° classificato racconto breve:

€500 in buoni acquisto,
pubblicazione racconto su volume
antologico edito da C&P Adver Effigi,
attestato di partecipazione e targa

1° classificato poesia

€500 in buoni acquisto,
inserimento all'interno del progetto
Muri di poesia

del comune di Castell'Azzara.

Gli elaborati devono essere inviati a
concorso@amiataincammino.it

Sono ammessi racconti brevi e poesie
in lingua italiana inediti e mai apparsi
e pubblicati sul web

Bando completo su:
www.amiataincammino.it

REALIZZIAMO IL TUO LIBRO

Se hai un manoscritto nel cassetto...
può essere pubblicato!

Effigi

C&P Adver Effigi
Via Roma 14, 58031 Arcidosso (GR)
0564 967139 - cpadver@mac.com
334 856 91 59 - cpadver-effigi.com

Velocissimo Atto Unico: lentissimo

Carlo Bencini

Al centro della stanza un tavolo con una sedia per lato; su di esso un libro. Le pareti sono pulite; qua e là un quadro, pochi mobili. Una porta aperta fa entrare un brusio simile a quello di un'orchestra che sta per cominciare a suonare. Sul soffitto un lampadario alto acceso, che centra con la sua luce un uomo proprio sotto di lui. A sedere in un angolo su una poltrona, una figura indistinta nella penombra fuma la pipa. Dalla porta entra un bambino che gira canticchiando intorno al tavolo, poi si dirige verso l'uomo stratonandolo per un lembo dei calzoni. L'uomo non risponde; il bimbo allora esce a capo chino, lentamente. L'uomo fa un passo avanti. La figura nell'ombra scuote la pipa su un portacenere, sopra un tavolino lì accanto. Tutto diviene buio. Con voce profonda, e tono basso: "Chi ha tolto la luce? Voglio leggere il libro, ne ho bisogno. Non vedo così. Accendetela di nuovo." Silenzio, solo il brusio. Un lumicino, da un angolo si alza e percorre traiettorie a spirale fino a raggiungere l'uomo; qui si ferma e resta sospeso acceso sulla sua testa. Da questa si alza vapore verde che poi si dissolve, lasciando una traccia leggera intorno, depositandosi come polvere. La piccola luce resta accesa, ora immobile: illumina il volto dandogli un aspetto irrealistico di maschera; la bocca lentamente si dischiude; parla come tra sé e sé: "Chi nell'angolo è avvolto dall'oscurità? Perché non dice niente?" Poi più forte: "Chi sei?" "Io sono l'autore del libro. Sono il doppio: sono qui e là. Tra quelle pagine c'è una vita che io non ho vissuto, ma che è pur sempre mia. Io l'ho creata. Leggila è stata scritta per te." In quel preciso istante, proprio sull'ultima parola detta dall'ombra, l'orchestra comincia a suonare la fine della prima parte dell'inverno di Vivaldi; solo per pochi secondi. "Vorrei farlo, sono qui per questo, ma il buio me lo impedisce. La

tua è però una presenza inquietante, dovrei andartene e lasciarmi in pace. Come sei arrivato qui?" "Tu mi hai portato qui." "Bugiardo, non ricordo di averlo fatto. Perché menti?" Prima di rispondere l'ombra riaccende la pipa, con calma. Tira fuori un pacchetto di tabacco: lo inserisce, lo pressa e l'accende. Tutto molto lentamente nel più assoluto silenzio, anzi nel più assoluto brusio. "Io penserò per te, io farò sì che ricordi, quel tuo assente cervello. Lo userò come una sponda del biliardo, per colpire di rinvio il suono delle sue parole in questa stanza." "Ho capito. Sei convinto di avere qualcosa da dire. Tu sei il grande interprete del mistero della vita. Ecco, ecco perché ti sei messo in quell'angolo; perché fa scena, crea un'atmosfera di mistero intorno al personaggio che vuoi interpretare. Ti senti sapiente. Io penso che tu sia solo un'immagine, nel mare delle cose. Un presuntuoso." Attende una risposta ma l'ombra non c'è più. È svanita. L'uomo si gira, scruta e si avvicina all'angolo; arriva fin dove c'era la sedia. Niente. La stanza ora è vuota e luminosa. Rientra il bambino che si siede vicino al tavolo, appoggiandovi sopra i gomiti: si prende la testa fra le mani e guarda l'uomo. "Io voglio mangiare. Ho fame, dammi qualcosa." "Far mangiare un bambino non è cosa da poco, ci si scontra con desideri vergini, e veloci. Io sono adulto, mangio con l'illusione di fare qualcosa che ha senso, che mi serve a interrompere, con pause, il lavoro, o che mi dà la sensazione di essere non solo stomaco. Sono un artista o un lavoratore quando mastico. Non sono capace di farti mangiare." "Voglio la mamma." "Leggi il libro intanto, non infastidirmi, ragazzino. Sai già leggere, lo so." "Mi piacerebbe tu mi guardassi quando mi parli. Perché guardi lontano invece, mi sembra di averti perso invece che trovato. Sei mio padre?" "Io sono ciò che sono, quindi non sono." "Sono piccolo, io. E tu parli da grande. Ritorna bambino, gioca con me."

Sorridendo appena, ironico: "Ritornare non si può, si può andare solo avanti. Leggi il libro, per favore. Fai silenzio." "L'ombra eri te, da vecchio. Prima di morire. Il libro è la storia della tua vita, vero? Adesso vivi nel dubbio. Perché vai nel futuro con paura, non hai più certezze. Ecco chi sei, sei me e l'ombra. Sei il baricentro del segmento singolare." "Ma che diamine! Fai il profeta?" "Certo, solo i bambini possono. Lo hai dimenticato?" L'uomo si dissolve in fumo verde, ed il piccolo profeta scende dalla sedia e camminando gattoni, come se fosse un cucciolo di cane, si porta al centro della stanza abbaiando. Si mette in ginocchio e dice: "Non possiamo cambiare. Il fotogramma del presente è tenuto insieme da eventi a noi ignoti. La vita è un film e la sua pellicola non ha presente, né passato, né futuro. Scorre, in un tempo fermo. Noi siamo legati dalla ragnatela-celluloide di ogni inquadratura. Signori perdonatemi, vedo solo confusione e mistero. Cosa dobbiamo fare, se non guardarci e provare compassione l'uno dell'altro." La stanza diviene buia, e l'orchestra suona l'inverno di Vivaldi.



Pizzeria - Trattoria

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



CONAD

> upim



**Orario continuato fino alle ore 20.00
Domenica e festivi ore 9.00-13.00**

**Arcidosso (Gr) via Risorgimento 76
Montepulciano (Si) via E. Bernabei 4/A**

OTTICA LOMBINI



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

Partecipa anche tu alla realizzazione del Nuovo Corriere dell'Amiata.
Inviaci i tuoi articoli a: NCAmiata@gmail.com
o telefona alla redazione 0564 96 71 39

I giochi di Nivio

Nivio Fortini

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

DEFINIZIONI ORIZZONTALI

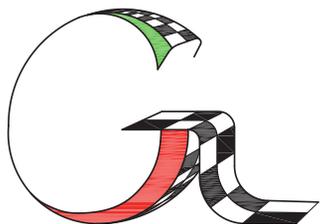
1. Divora il bosco
9. Ricordo di viaggio
10. Una che arrossisce
11. Mantello equino
12. Molo centrale
13. Nel viso
14. Parente antico
15. Anouk attrice
18. Lega senza estremi
19. Pellegrino gastronomo
21. Come ingoiato

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Abitano Pola e Zara
2. Che stufano
3. Sede di una sibilla
4. Ricavare per ragionamento
5. Il Nadi della scherma
6. Elica con i geni
7. Due romani
8. Può essere da parete
12. Ponente
16. Maggio sul datario
17. Elettrotreno
20. Qui siamo alla fine!

Proverbio del mese

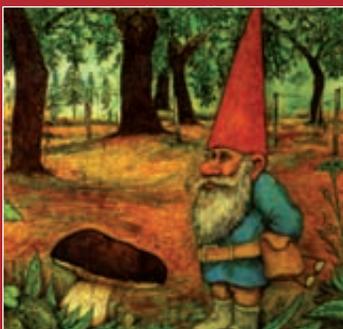
*Di Settembre e di Agosto
bevi vino vecchio e lascia
stare il mosto.*



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

Trattoria
La Tagliola
Bagnoli, Arcidosso
Tel. 0564 967351

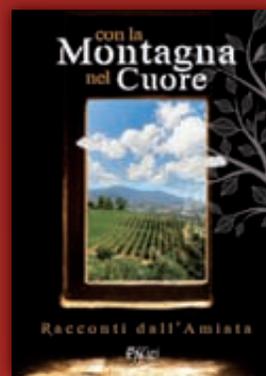


I profumi e i sapori dell'Amiata
nella nostra cucina



58033 Castel del Piano (GR)
Tel. +39 0564 955358 r.a. - Fax +39 0564 956681
e-mail: tostis@tin.it • www.tostisrl.it

Libro del Mese



Con la montagna nel cuore

L'Amiata è la nostra terra: di chi la lavora da secoli, di chi l'ha scelta fra tante altre, di chi la abita con rispetto, di chi la sogna, di chi ne scrive con meraviglia.

L'Amiata è degli Etruschi, è di Dante, di Montale, di Balducci, di Luzzi, di Pratesi, è la casa di Sevda, di Anna, di Sergio, di Mohamed, di Aroldo, di Ramiro, di Kevin; è rifugio di animali e terra generosa.

L'Amiata è un pezzo del nostro cuore. Gli undici contributi che leggerete sono frutti della montagna. Pur appartenendo a generi diversi o ponendosi, alcuni, al di fuori di essi, sono tutti legati da uno stesso filo rosso: il racconto di una terra unica, da salvare.

Effigi



Gelateria artigianale
Primi Piatti e Insalatone

Viale Lazzaretti I, ARCIDOSSO

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®

NUOVI STRUMENTI
PER AVERE TUTTO
SOTTO CONTROLLO
IN OGNI MOMENTO



Siamo cambiati per assicurarvi servizi sempre più digitali e più vicini al tuo mondo. Come il nostro nuovo sportello online, che ti permette di pagare le bollette da casa, rettificare comodamente le fatture, accedere al tuo archivio online, inviare l'autolettura con un click e utilizzare tante altre nuove funzionalità che ti facilitano la vita.

Vai su fiora.it e registrati su MyFiora

NUOVA APP

NUOVO SPORTELLO ONLINE

Acquedotto del Fiora



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

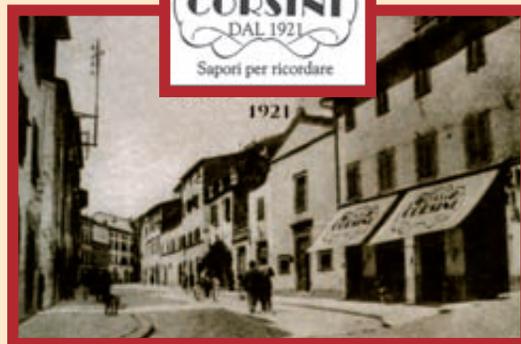


FAZZI & ZACCHINI

FERRAMENTA - AGRICOLTURA - ENOLOGIA
GIARDINAGGIO - ANTIPORTUNISTICA - GARDENA



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