

O
N
Z

cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com



VALLATI

IL CORRIERE DELL'AMIATA

 NCAmiata@gmail.com

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XVIII n° 9 Ottobre - Novembre 2017, Euro 2

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

in Amiata Autunno



UNA GIORNATA
SPECIALE
PER RICORDARE
VITTORINO RICCI
BARBINI



PARTICELLE
INFINITESIMALI
DELLA MATERIA,
LASER
A ELETTRONI LIBERI
AL CASTELLO
ALDOBRANDESCO
DI ARCIDOSSO

Amiata: turismo al top

Fiora Bonelli

Turismo estate 2017. L'Amiata c'è. Stupisce l'analisi di Federalberghi, per fortuna "solo previsionale", sul turismo maremmano, nella parte in cui a proposito di Amiata si parla di un sistematico trend col segno meno. Tutti e sette i sindaci dell'Amiata grossetana, infatti, anche se con sfumature diverse, non giudicano questa "previsione" rispondente alla realtà di questa estate e anzi sostengono che la situazione è molto ma molto positiva. Il sindaco di Castel del Piano Claudio Franci e l'assessora al turismo Stefania Colombini, per togliersi ogni dubbio, fanno un giro di telefonate a tutti gli alberghi, compresi quelli della parte alta della montagna. "Tutti, con l'eccezione di un albergo dove l'affluenza è stata più debole — dicono Franci e Colombini — hanno dichiarato di aver fatto il pienone, da tutto esaurito. Pieni gli agriturismo e i ristoranti. Sta andando benissimo il turismo sportivo, con l'attrazione delle piste per biciclette e l'Amiata park". Stessa musica ad Arcidosso e il sindaco Jacopo Marini è assai soddisfatto: "Luglio e agosto sono stati due mesi con le strutture strapiene. Noi in paese non abbiamo alberghi e i turisti si sono rivolti agli agriturismo e anche a quelli dei paesi vicini. Il nostro turismo è stato di tipo culturale, gran numero di persone per Amiata folk festival, Clazz, Cristicchi e il suo David, Narrastorie, la settimana dei ragazzi. Ristoranti e bar affollati. I dati di quest'anno stanno raccontando una storia diversa da quella diffusa e "prevista" da Federalberghi. "Abbiamo staccato in un mese e mezzo 1000 ingressi per il museo Lazzaretti — spiega Adriano Crescenzi assessore alla cultura — un'enormità e ne siamo felici". "Certo i problemi da risolvere ci sono — aggiunge Marini — come la viabilità, il Cipressino, gli impianti sportivi e il coordinamento fra comuni. Eppure c'è stata gran gente". Anche da Santa

Fiora giungono conferme lusinghiere in fatto di turismo, pure se con qualche distinguo: "Federalberghi parla del dato generale e non riferibile all'estate in corso — dice — e se si riferisce alla scorsa stagione il segno meno per l'Amiata ci può stare, considerando la crisi della stagione neve. Ma per quel che riguarda l'estate 2017, ho buoni segnali dai miei albergatori. Certo è che si può fare meglio e di più e ci stiamo studiando. Ancora troppo scarsi gli investimenti nelle strutture, deficit di promozione del territorio e a questo stiamo lavorando in regione col progetto destinazione Amiata". Il sindaco di Castell'Azzara Fosco Fortunati commenta di "non avere rilevato alcuna criticità e che da anni e anni non si vedeva così tanta gente". E anche Roccalbegna non si lamenta: "Abbiamo avuto giro — dice il sindaco Massimo Galli — soprattutto ad agosto molti stranieri, olandesi e tedeschi. Iniziative, manifestazioni, sagre, sempre al completo. Manca, però, di certo, un turismo per tutto l'anno e per questo noi abbiamo aderito al progetto Porta Argentario grazie al quale i croceristi che attracheranno all'Argentario, saranno guidati a visitare pure l'entroterra, Roccalbegna compresa, con Pitigliano e Manciano, Grosseto e Siena. Sono previsti una quindicina di attracchi in un anno e se davvero il progetto decolla potremo parlare di turismo anche fuori estate". Per la sindaca di Semproniano Miranda Brugi l'estate è andata "benissimo, al di là delle più rosee previsioni. Case, campeggi, agriturismo — dice — tutti al completo, anche perché a Semproniano vengono, come valore aggiunto, i turisti che poi vanno alle terme di Saturnia in 10 minuti. Le nostre manifestazioni sono state frequentatissime, con grande ristoro di bar e ristoranti". Boom di presenze anche Seggiano: "Alberghi pieni, sagre stracolme. Si pensi che alla sagra del piccio di Seggiano sono stati serviti 5000 coperti. Non è uno scherzo. Il trend è positivo, non negativo".

Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XVIII, numero 9,
Ottobre - Novembre 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 Gallaccino, 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 Mambrini, 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 Mambrini, 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 Gigliani.

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.

ASSOCIAZIONE

PROVINCIALE

DI GROSSETO

**Per lo sviluppo
delle imprese
artigiane**



Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa

Un salto nel passato con le cartoline d'epoca

Adriano Crescenzi

Domenica 1 ottobre in Comune ha avuto luogo una bella cerimonia, semplice ma di grande significato, soprattutto per la memoria storica di Arcidosso nel corso del secolo passato. È stato l'ex medico condotto Giuseppe Pallini che, donando la sua raccolta di cartoline d'epoca consumata in oltre cinquant'anni di ricerche, ha animato la prima parte della mattinata della settima edizione della Festa dei Nonni.



Nella Sala della Giunta, dunque, circondato dal sindaco Jacopo Marini, dalla vice Sabrina Melani, dall'assessore alla cultura Adriano Crescenzi, dalla figlia e i nipoti e da alcuni esperti del settore. Il Dottore ha consegnato nelle mani del sindaco l'album delle cartoline e alcuni documenti, circa 200 pezzi, che ha raccolto durante oltre mezzo secolo, pezzi unici che rac-

contano la storia di Arcidosso a partire dai primi anni del '900 in uno spaccato di vita che passa dalle architetture dei palazzi, dalle attività commerciali, dai momenti di svago, mettendo in risalto i simboli del paese: il Castello Aldobrandesco, le Fonti del Poggiolo, la Cascata d'Acqua d'Alto, tanto per citare i più importanti. Il dottor Pallini, classe 1925, nato a Siena dove ora risiede, ha ricoperto l'incarico di medico condotto dal 1957 e per trent'anni ha curato intere generazioni di cittadini e bambini, sia come medico generico che pediatra.

Nella vita cittadina di Arcidosso è sempre stato attivo e ha ricoperto diversi incarichi, presidente della Pro Loco, fondatore della Corale "Giuseppe Verdi", iniziatore della squadra ciclistica della FIAT, tanto per ricordare momenti di particolare rilevanza. "Ho voluto lasciare una testimonianza concreta alla cittadinanza - dichiara - perché tutti possano consultare la collezione e soprattutto perché il mio affetto per questo paese è e rimane sempre grande". Anche il sindaco Marini

interviene con parole di apprezzamento e stima. "Le siamo riconoscenti per questo bel gesto, una donazione davvero preziosa della quale ne avremo la massima cura per la sua conservazione e faremo in modo che chi lo desidera potrà consultarla". Così, anche questa parte di conoscenza di Arcidosso andrà ad arricchire il patrimonio della Biblioteca comunale.

cronaca locale

Cronaca locale dal 16/8 al 15/10

Abbadia San Salvatore. Carabiniere cade da cavallo, operato alle Scotte.

Castel del Piano. Effetto terrosismo sul Palio: sarà una carriera blindata.

Amiata. Boom di presenze nel Parco avventura IndianaPark Amiata.

Piancastagnaio. Corso per imparare a riconoscere i funghi in Comune a partire dal 27 settembre.

Abbadia San Salvatore. Il Comune punta sullo sport: 380 mila euro spesi per la pista di atletica.

Piancastagnaio. I ragazzi di "Ama Piano" vanno ad Amatrice un anno dopo il sisma.

Abbadia San Salvatore. Festa dei nonni: iniziativa per creare un ponte tra anziani e nuove generazioni.

Piancastagnaio. Contributo economico del Comune all'Associazione "Magistrato delle Contrade".

Castel del Piano. L'ingegnere Bruno Cerboni ricostruisce in digitale un'opera "realvirtuale" che parte dai suoi avi.

Abbadia San Salvatore. Il deputato Pd Dallai alla Festa dell'Unità: "Agricoltura patrimonio da mantenere".

Amiata. Geotermia: faccia a faccia con i tecnici di Geoenergy.

Castel del Piano. Fuochi d'artificio "sfrattati" da piazza Garibaldi.

Arcidosso. Cinque bande di tutta la Toscana per il gran finale raduno sull'Amiata.

Castel del Piano. Sicurezza e regole più restrittive, si accendono dibattito e polemica.

Santa Fiora. Ricorso perso, il forum chiede sostegno.

Abbadia San Salvatore. Il prof. Paolo Spigliati ha presentato il suo ultimo libro a La Bussola.

Piancastagnaio. Inaugurazione del teatro comunale il 30 settembre con Sgarbi.

Amiata. Il gruppo sos Amiata chiede un aiuto concreto.

Castel del Piano. Il comune punta sul turismo sportivo. Significativa la scelta di Robur e Mens Sana.

Arcidosso. Acqua, geotermia e sicurezza: consiglio aperto.

Castel del Piano. Siccità: prorogato il divieto di bruciare.

Arcidosso. Narrastorie da tutto esaurito. Cisticchi Soddisfatto: "Possiamo esportarlo in tutti i modi".

Castel del Piano. Fuochi spostati allo stadio: è polemica. L'opposizione attacca il sindaco: "gli abitanti e i commercianti non sono contenti".

Piancastagnaio. Innevamento programmato, i conti non tornano.

METALLICA TORTELLI

LAVORAZIONE FERRO
SERRAMENTI ALLUMINIO

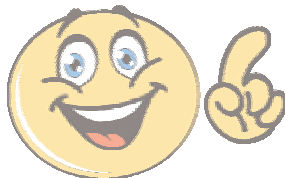


Zona Artigianale Fonte Spilli
Tel. e Fax 0564-953283
Cell. 335-5732224
58037 Santa Fiora (GR)

PIZZERIA ROSTICCERIA

"Al Posto Giusto"

di Serena Fazzi



PER ORDINI E PRENOTAZIONI:
331 2951190

Via Davide Lazzaretti, 32
Arcidosso (GR)

Una giornata speciale per ricordare Vittorino Ricci Barbini

Giuseppe Serafini

Se avessimo voluto usare un neologismo in voga ai nostri giorni, croce di tanti cultori della lingua madre, (personalmente l'ho constatato in uno dei tanti convegni in cui ho partecipato, sull'uso sempre più frequente di inserire anglicismi nel corretto parlare italiano) avremmo chiamato la giornata del 30 settembre scorso a Piancastagnaio "Ricci Barbini Day". Il giorno della nascita del grande medico e urologo pianese, prematuramente scomparso il 9 aprile 2014, dopo una vita dedicata alla medicina e all'arte, visto che l'ultimo periodo lo ha trascorso proprio nel suo paese, Piancastagnaio, recuperando con un lungo restauro il gioiello di famiglia, ossia lo splendido convento di San Bartolomeo. Una giornata, voluta fortemente dall'attuale sindaco del paese, il prof. Luigi Vagaggini, che ne ha anche voluto condividere per sempre la memoria e il ricordo, titolando il seicentesco teatro locale già teatro Belvedere, proprio con il nome del medico scomparso. Nella Chiesa di San Francesco, parte integrante del bellissimo convento francescano, oggi divenuto una meravigliosa location, gestita da uno dei figli del professore, Marianna, si sono alternati, per un'intera mattina, medici, amici, pazienti, amministratori, tante persone di Piancastagnaio. Naturalmente, al tavolo di presidenza, vi erano i tre figli del professore, Carlo, brillante avvocato, Elena, dottoressa in urologia come il padre, e Marianna, già citata in apertura di articolo. Di tutti coloro che hanno voluto tracciare un ricordo umano e professionale, e sono stati molti, ci piace ricordare, le parole del sindaco Luigi Vagaggini, di Don Carlo Prezzolini, sacerdote e amico dello scomparso medico, del sindaco di Abbadia San Salvatore, dott. Fabri-



zio Tondi, legato al dott. Ricci Barbini, non solo da rapporti professionali nell'ospedale di Abbadia, ma anche da una grande amicizia e parentela. E tanti altri colleghi medici, provenienti dagli ospedali di Saronno, Lecco, San Giovanni Rotondo, il paese di San Pio da Pietrelcina dove Ricci Barbini fu primario del reparto di urologia per 17 anni. Il racconto di una storia umana e professionale che è coincisa con la grande radice familiare di grande amore per il proprio paese e l'Amiata in generale. La grande commemorazione del prof. Vittorino Ricci, ha avuto seguito nel pomeriggio, con la presenza in paese, del critico d'arte e opinionista Vittorio Sgarbi, invitato espressamente dal sindaco Vagaggini. Il prof. Sgarbi, ha fatto un giro del centro storico del paese, visitando monumenti e chiese, recandosi poi al teatro comunale, accolto da una grande presenza di cittadini. Prima di entrare, insieme al sindaco, ha solennemente scoperto una lapide di dedica del teatro, al compianto professore. Poi, ha tenuto una brillante e dotata *lectio magistralis* sui beni artistici di Piancastagnaio, soffermandosi in particolare, sul Palazzo Bourbon del Monte e il Convento di San Bartolomeo, apprezzandone i lavori di restauro e recupero iniziati dal proprietario, il prof. Ricci Barbini, definito un pezzo di stato vero, che si è sostituito allo stato ufficiale, riportando all'antico splendore un tesoro di immenso valore artistico di sua proprietà, donandolo simbolicamente alla comunità di Piancastagnaio. Non un moderno mecenate di se stesso, ma esempio di come privatamente si può supplire al recupero di grandi opere d'arte, per lasciare poi una memoria storica alle future generazioni. Oltre 45 minuti di storia dell'arte locale, che il

critico ha condiviso con la gente, animato da una grande cultura, e dalla sua consueta ironia fatta di aneddoti, frasi e citazioni particolari, riferite anche alle grandi questioni dell'Italia di oggi. E così, la giornata dedicata al professor Vittorino Ricci Barbini, si è trasformata, nella celebrazione di una persona ancora viva e presente, come è stato sottolineato anche negli interventi della mattinata, ed è per questo che è prevalsa l'idea, in tutti i presenti, di una celebrazione che ne ricordasse la vita, non la morte, specialmente attraverso le parole delle pietre del suo grande convento, che ha voluto lasciare come antica memoria storica, alle generazioni che verranno.



L'importanza dei laghetti collinari



Renzo Bonelli

Nell'occasione dell'incendio avvenuto in località "Ranzula" a Montelaterone, abitando in una zona dove era possibile vedere il lavoro dei 4 elicotteri che si rifornivano di acqua al laghetto delle terre rosse a Castel del Piano, laghetto ripristinato da un privato, ho voluto cronometrare quanti minuti passavano tra un lancio di acqua ad un altro... ebbene, passavano 2 minuti e 25 secondi. Dico questo per ribadire l'importanza dei così detti laghetti collinari o piccoli invasi che i nostri politici dovrebbero subito mettere in cantiere per la salvaguardia dei nostri boschi, dei nostri torrenti, della nostra agricoltura, per eventuale approvvigionamento di acqua potabile e perché no, anche per il tempo libero da dedicare a passeggiate e pesca sportiva.

È ormai fuori dubbio, infatti, che i dati, nazionali e internazionali, indicano nel riscaldamento climatico la causa prima di quanto si va riversando sul regime idrogeologico locale e nazionale. Tra essi i più significativi sono quelli relativi al dimezzamento della disponibilità idrica per l'irrigazione in alcune Regioni, causa le precipitazioni nevose e di pioggia mai così ridotte, che si ripercuotono negativamente sia sulla fornitura della risorsa acqua per il consumo umano, sia sugli allevamenti che sulle produzioni agricole in generale, senza contare gli effetti relativi all'impoverimento della biodiversità, sia nel suo insieme che per specie animali e vegetali di particolare pregio naturalistico e non solo.

Alla domanda, che fare? Le idee e i suggerimenti non mancheranno e andranno verso un uso più giusto, appropriato e risparmio della risorsa, non mettendo da parte, magari, ad esempio, quelli relativi all'uso di dissalatori.

Però, forse, è il caso di ripensare ad uno strumento introdotto e abbandonato qualche decennio addietro, soprattutto, in quanto per molti non economicamente sostenibile cioè, la costruzione dei laghetti collinari, che pensata e sostenuta negli anni

'60 e '70, del secolo scorso, era stata introdotta, sostanzialmente, allo scopo di rendere competitive, attraverso l'irrigazione agiuntiva, le rese produttive delle aree collinari con quelle di pianura. Sono evidenti le funzioni che disponibilità idriche, sia pur di piccole dimensioni, ma fortemente diffuse sul territorio, possono opportunamente e positivamente svolgere, a cominciare, come affermato in precedenza, dalla regimazione idrica, ai servizi paesaggistici, a quelli ricreazionali e ambientali in genere.

Non sfugge, nemmeno ai più distratti camminatori della domenica, quanto la disponibilità idrica possa essere di rilevante supporto alla conservazione e al miglioramento della biodiversità e/o utilizzata per la produzione di energia, a sostegno e non solo, delle esigenze delle aziende in campo. Senza trascurare il valore economico e sociale, per la collettività, nel complesso organizzativo delle strutture preventive e attuative del servizio antincendio.

È, pertanto, possibile concludere, senza voler immaginare soluzioni definitive e indubie, che la presenza e il giusto utilizzo dell'acqua nelle aree collinari, è in grado di operare scelte capaci di rendere compatibili le esigenze delle imprese con gli obiettivi ambientali, propri del pubblico interesse. I nostri politici lo vorranno fare? Vorranno investire delle risorse per progetti che vanno ad interessare la salvaguardia del nostro territorio? Questo al momento non è dato a sapersi, ci sono le prime dichiarazioni di intenti, ma tra il dire e il fare... c'è di mezzo la "volontà".



cronaca locale

Abbadia San Salvatore. Croce dell'Amiata illuminata. Ultime notti per ammirare lo spettacolo di 30mila led.

Piancastagnaio. La Misericordia consegna gli attestati di soccorritore.

Arcidosso. L'Asl non salda: cieco senza lettore da mesi.

Castel del Piano. Operai licenziati chiedono lo stato di crisi.

Piancastagnaio. 5 Defibrillatori installati in diverse zone della cittadina.

Abbadia San Salvatore. Piccoli lavori di sistemazione per un importo di 1200 euro affidati a una ditta esterna.

Abbadia San Salvatore. Francesca Pacchierini ha presentato il libro "Cronos. Oltre il muro".

Amiata. C'è l'ok del consiglio regionale sulla mozione per l'aiuto alle aziende adette alla forestazione.

Abbadia San Salvatore. Le rivendicazioni degli ex di Floramiata: "Serve un piano straordinario per il lavoro".

Amiata. Bezzini e Marras: "Forestazione da salvare, servono subito azioni".

Abbadia San Salvatore. Problema sicurezza in via Esassetta: arrivano i dissuasori di velocità.

Piancastagnaio. Manutenzione del territorio: Consorzio della Val di Paglia, Simone Bezzini (Pd) annuncia una nuova interrogazione.

Santa Fiora. Balocchi scrive a Papa e ministro: "Quelle opere d'arte ritornino qui".

Amiata. Per i frutti del bosco c'è bisogno di pioggia.

Abbadia San Salvatore. Dal 10 settembre otto giorni di solennità in onore di San Marco Papa per rendere omaggio al patrono.

Mobilità. Tiemme, Dindalini nominato presidente.

Castel del Piano. Palio: bimbi ammessi ma scattano divieti.

Amiata. Castagne piccole, ma ci sono.

Arcidosso. Il gotha della fisica mondiale sull'Amiata.

Amiata. L'olio di Seggiano si candida come capofila di un accordo di filiera.

Amiata. Floramiata, spiragli dalla regione.

Seggiano. Sull'Amiata c'è un borgo senza i numeri civici.

Abbadia. Vedono borse contaminate in fiera. Inseguimento dei vigili fra i banchi.

Santa Fiora. L'opposizione si presenta all'asilo e dona materiale al posto dei genitori.

Cinigiano. Nuova sede della Coldiretti a Monticello Amiata.

Amiata. Un progetto partecipato per l'Ombrone.

Abbadia San Salvatore. Nonna Irma ha

Alternanza Scuola-Lavoro e Sapere Coop

Ormai da trentasette anni Coop è impegnata a sostenere la didattica nella Scuola con progetti che hanno come temi centrali l'educazione alimentare, corretti stili di vita e di consumo, percorsi improntati alla tutela dell'ambiente e al rispetto dei diritti dei produttori. Oltre a questo Coop accoglie le finalità dei progetti di **Alternanza Scuola-Lavoro**, resi obbligatori dalla Legge n° 107 del 2015, c.d. *Legge della Buona Scuola*.

L'Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori - Coop, che delle cooperative ha la rappresentanza politico-istituzionale, definisce, in accordo con il MIUR, attraverso un **Progetto Formativo** - facente parte integrante e sostanziale dell'apposito Protocollo d'Intesa, sottoscritto con il MIUR stesso - un quadro di riferimento comune per tutte le cooperative associate nell'attuazione dei progetti di Alternanza Scuola-Lavoro previsti dalla Legge.

Coop Unione Amiatina, interpretando lo spirito che anima il progetto Alternanza Scuola Lavoro, ritiene che sia nella scuola, che nel mondo del lavoro, qualunque esso sia, non si possa trascendere il concetto di socialità.

Allora partendo da questo e dalla riflessione che la socialità, la condivisione, la collaborazione, la cooperazione costituiscono una parte essenziale e fondante della nostra natura, ha ritenuto che fosse molto importante inserire queste tematiche nei progetti di



cooperativa che proporremo alle scuole individuando, insieme agli insegnanti, quali obiettivi possano essere raggiunti attraverso un progetto formativo che sia di arricchimento e approfondimento ad Alternanza Scuola Lavoro, e quali strumenti possiamo attivare per riuscirci.

In questo percorso sarà fondamentale l'esperienza acquisita in questi anni attraverso la realizzazione nelle scuole di **Sapere Coop**.

È un progetto nazionale di educazione al consumo consapevole rivolto

agli insegnanti, agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado e alle famiglie che, attraverso percorsi didattici completamente gratuiti, offre strumenti di conoscenza utili a elaborare un autonomo e originale punto di vista in tema di scelte e di modelli di consumo.

Le proposte educative di Coop sono pensate per integrarsi nei Piani dell'Offerta Formativa.

È di questi giorni la comunicazione alle scuole dei nostri territori dell'avvio del progetto Sapere Coop per l'anno scolastico 2017 - 2018.

Trent'anni insieme

Il 21 ottobre 2017 si festeggeranno i trent'anni dall'apertura del supermercato Coop a Piancastagnaio.

Sarà il terzo dei compleanni di questo 2017: 10 anni a Canino, 20 anni a Castel del Piano e quello di Piancastagnaio.

Se deciderete di festeggiare con noi dalle ore 16.00 in avanti.

30 anni insieme

HAPPY TO YOU

FESTECCIA CON NOI

ti regaliamo il 30% di sconto
sull'acquisto dei Prodotti a Marchio Coop

Il 21 ottobre 2017



Piancastagnaio

Via degli Aceri 70/74

Sani PD:

Serve un forte protagonismo locale e d'impresa per il distretto dell'agroalimentare. In arrivo consistenti risorse per i nuovi

“Distretti del cibo”

Veronica Tancredi

Si è svolto il 6 ottobre l'incontro pubblico organizzato dalla Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno, per fare il punto sulle importanti progettualità che riguardano il settore dell'agricoltura e dell'agroalimentare nel nostro territorio.

«Progettualità per cui servirà – commenta il presidente della Commissione agricoltura alla Camera dei deputati, Luca Sani – un forte protagonismo locale e d'impresa che punti alle produzioni di qualità, evitando le frammentazioni nel sistema agricolo.

Il contratto di distretto per l'agroalimentare è una prima opportunità – spiega Sani – per declinare un nuovo modello di sviluppo sul territorio. L'attivazione dei contratti di filiera e di distretto è oggetto di una circolare (D.M. prot. n.1192 del 08/01/2016) del Ministero dell'agricoltu-



ra, a cui i progetti andranno inviati a partire dal 27 novembre 2017.

Se per i progetti di filiera sul singolo prodotto o settore c'è già una certa vivacità, i contratti di distretto possono avere un carattere di novità, in quanto consentono di unire più produzioni e possono contare su 80 milioni di euro derivanti dai Fondi Fas. Un'opportunità di sviluppo su cui la Maremma, grazie all'importante lavoro portato avanti dalla Regione Toscana insieme alle istituzioni e associazioni del territorio, potrebbe puntare per il prossimo futuro.

La fase progettuale di questo percorso – aggiunge Sani – sarà indubbiamente complessa, per questo motivo il ministro Martina sta elaborando una nuova proposta che riguarda i “Distretti del cibo”, per sostenere con risorse specifiche le filiere agroalimentari, includendo anche la ristorazione diffusa. Con l'approvazione della legge di Stabilità, le risorse consistenti potrebbero essere disponibili già nel primo semestre 2018. I distretti del cibo resteranno in capo alla Regione per la gestione sul territorio e saranno un'altra prospettiva di sviluppo interessante».

Il Ministro Maurizio Martina è atteso in Maremma tra la fine e l'inizio del 2018 per presentare proprio questo progetto.



NEGOZIO PRIMA INFANZIA...

NOLEGGIO TIRALATTE E BILANCE
MATERNITÀ E ALLATTAMENTO
SVEZZAMENTO E PAPPA
REPARTO IGIENE E BENESSERE
REPARTO ALIMENTAZIONE
MARSUPI SEGGIOLINI SDRAIETTE BOX
SEGGIOLINI 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

IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

www.ncamiata.it

Seguitelo,
sostenetelo,
diffondetelo!

cronaca locale

spento le sue 110 candeline.

Piancastagnaio. “Fossalupo” è ufficialmente in vendita. Base d'asta di 390mila euro per l'immobile.

Abbadia San Salvatore. Abbadia applaude la Festa provinciale degli anziani

Amiata. Workshop di teatro nei boschi dell'Amiata.

Abbadia San Salvatore. Con Pizzetti il Parco amiatino può crescere.

Piancastagnaio. Giornata dedicata al ricordo di Vittorino Ricci Barbini.

Piancastagnaio. Accordo raggiunto tra Enel e Floramiata: il calore arriverà a prezzi più vantaggiosi.

Piancastagnaio. Taglio del bosco, il ricavato andrà nelle casse dell'unione dei comuni.

Abbadia San Salvatore. Si inaugura il Club Spal Monte Amiata.

Piancastagnaio. Cena della vittoria per la contrada di Coro. Il rione festeggia il trionfo di Tremendo.

Abbadia San Salvatore. I funghi lasciano spazio ai rifiuti. Così i volontari puliscono l'Amiata.

Amiata. Aree geotermiche: Firenze chiede conto. I comuni sono chiamati a comunicare alla Regione le zone sfruttabili.

Castel del Piano. Niente debiti: il comune ha i conti in pari.

Arcidosso. Martedì riapre la ludoteca San Lorenzo.

Santa Fiora. Borse di studio e investimenti per le scuole.

Castell'Azzara. Rifiuti selvaggi: lo sfogo di un ambiente.

Piancastagnaio. Il Comune protegge la riserva naturale del Pigelleto e le foreste del Siele.

Abbadia San Salvatore. I musei partecipano a Festa d'Autunno.

Piancastagnaio. Il professor Pizzetti alla guida del Parco.

Abbadia San Salvatore. Interventi di messa in sicurezza all'ex Niccolini.

Santa Fiora. Polemica sulla scuola d'infanzia.

Abbadia San Salvatore. Via libera per la costruzione di 8 garage interrati nella centralissima via Trieste.

Castel del Piano. La cooperazione compie 130 anni e festeggia con una passeggiata nella Riserva Naturale del Monte Penna.

Piancastagnaio. I vigili del fuoco traslocano nell'ex convento.

Castel del Piano. Auto sbatte e si ribalta nel corso.

Abbadia San Salvatore. Applausi a scena aperta per i fuochi d'artificio.

Castel del Piano. Virus ed emergenza

Dal Consiglio Comunale NO alla chiusura della filiale bancaria di Campiglia

Daniele Palmieri

Hanno partecipato in molti al consiglio comunale straordinario, convocato dal sindaco Cladio Galletti ieri mattina (domenica 24 Settembre), presso la sala del Centro Civico in Via Fiume, a Campiglia d'Orcia. Presenti cittadini della frazione e delle vicine località di Bagni San Filippo e Montieri, i rappresentanti delle associazioni di volontariato: dalla Misericordia alla Pro Loco, da "Per Campigliola" alla Sportiva. La paventata chiusura della filiale del Monte dei Paschi di Siena, unico sportello bancario del paese aperto da oltre 80 anni, è d'altra parte un argomento "scottante", di quelli che preoccupano non poco chi è rimasto a vivere in questa località e chi lo ha fatto per una scelta precisa, o, magari, vi è arrivato negli ultimi anni, scegliendo un angolo di mondo tranquillo ma che, non per questo, deve vedersi tagliare i pochi servizi rimasti. Ha introdotto l'argomento il primo cittadino, ricordando di essere stato informato dai vertici dell'Istituto che la chiusura rientra nel piano industriale 2017-2018 dell'Istituto bancario, stando al quale saranno altri 600 gli sportelli di Monte Paschi che saranno cancellati sull'intero territorio nazionale, confermando tutto l'impegno possibile dell'Amministrazione Comunale per scongiurare la chiusura. È stata poi letta ed illustrata la mozione congiunta presentata dai consiglieri Stefano Consoli di "Centro Sinistra per Castiglione" (maggioranza), Cinzia Rustici di "Insieme per il territorio" e Valentina Vaccaro per "Cambiamento di rotta" (entrambe di opposizione). Hanno preso quindi la parola altri consiglieri ed alcuni dei cittadini presenti: da tutti è stata ribadita la forte preoccupazione, il senso di disagio e la netta sensazione che un po' a tutti i livelli sovraordinati a quello comunale non vi sia più attenzione verso le realtà minori, dove pure la presenza delle popolazioni rappresenta un presidio per il territorio in tutti i suoi molteplici e va-

riegati aspetti. Il testo della mozione, approvato all'unanimità dal consiglio comunale, "preso atto che nella frazione la permanenza di uno sportello bancario è vitale ed indispensabile per la collettività e per le attività economiche presenti, che riscono con grossa difficoltà a sopravvivere in una zona montana così penalizzata e trascurata", impegna gli organi rappresentativi del Comune (Sindaco, Giunta, Consiglio), ognuno per le sue competenze, "ad intraprendere tutte le iniziative e gli atti necessari ad impedire la chiusura della filiale, in modo da evitare un definitivo isolamento della popolazione ed il rischio di perdere definitivamente le poche attività economiche rimaste nel territorio" prevedendo, com'è avvenuto, "l'istituzione di un tavolo o gruppo di lavoro di supporto e conoscenza dell'attività da svolgere al fine di evitare la chiusura della filiale del Monte dei Paschi di Siena". La deliberazione di approvazione della mozione sarà ora inviata alla Direzione della banca, al Ministero del Tesoro, alla Regione Toscana e ai parlamentari della circoscrizione. La Commissione allargata costituita al termine della seduta consiliare, è composta dal sindaco, dal suo vice Stefano Consoli, dalle consigliere Cinzia Rustici e Valentina Vaccaro, da Francesco Giubbilei per la Pro Loco e Renato Maggi per la Misericordia, mentre Franco Guerri e Gabriele Di Emidio sono stati chiamati a rappresentare la società civile. L'organismo rappresentativo chiederà di avere al più presto un incontro con i dirigenti dell'Istituto bancario per rappresentare le ragioni che dovrebbero indurre ad un ripensamento ed evitare la chiusura dello sportello.

La notizia della possibile, probabile



chiusura, ha lasciato l'amaro in bocca ai campigliesi e agli abitanti delle altre vicine realtà, che da sempre hanno utilizzato lo sportello per le loro operazioni ed affidato i loro risparmi, con piena fiducia, alla banca senese fino ad oggi, nonostante le vicissitudini degli anni recenti. La chiusura viene interpretata da molti come un "tradimento" e c'è chi propone di abbandonare Monte Paschi se lo sportello dovesse chiudere. Questi servizi, al pari degli uffici postali, sono formalmente privati ma è indubbia la loro valenza di pubblica utilità.

panificio
PAGANUCCI

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

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

Particelle infinitesimali della materia, laser a elettroni liberi

al Castello Aldobrandesco di Arcidosso

Adriano Crescenzi

La stupenda scenografia medioevale del Castello ha ospitato per quattro giorni l'*International Workshop on non linear dynamics and collective effects in particle beam physics*, Congresso Internazionale di Fisica sugli acceleratori di particelle.

Un evento culturale di altissimo livello svoltosi da martedì 19 a venerdì 22 settembre, che fa seguito ad altri quattro congressi realizzati dal 1994 al 2000 con cadenza biennale. È stato organizzato da Elettra Sincrotrone Trieste e dal Comune di Arcidosso, col patrocinio dell'ICFA (International Committee for Future Accelerators), da SLAC (Stanford Linear Accelerator center di Stanford-California) dell'INFN (Istituto Nazionale di Fisica Nucleare) e dalla Scuola Normale Superiore di Pisa.

Così, dopo 20 anni, riprendendo la tradizione arcidosina, si sono dati appuntamento 80 scienziati da tutto il mondo, molti di fama internazionale, per discutere e ragionare di acceleratori di particelle, collisori, sorgenti di luce, laser. Per intenderci, hanno parlato del funzionamento di quei macchinari di larga scala dedicati alla fisica di base delle alte energie, e alla fisica della materia. Cose di cui si occupano importanti Istituti di ricerca quali il CERN di Ginevra, Elettra a Trieste, ESRF a Grenoble, NSLS-II nell'Illinois, solo per citarne alcuni. Fra gli scienziati presenti all'edizione odierna erano anche alcuni dei professori e scienziati presenti quattro lustri fa, ora affiancati da più giovani ricercatori formati dai maestri storici e la cui partecipazione al congresso è supportata con borse di studio. Fra i maestri era presente l'organizzatore dei quattro congressi passati Massimo Cornacchia, uno fra i più grandi fisici internazionali e fino a due anni fa consulente per il centro di ricerca Elettra Sincrotrone di Trieste. È stato proprio il fisico Cornacchia a portare ad Arcidosso la scienza mondiale su questi temi a cominciare da 1994, insieme ad un altro grande scienziato, Claudio Pellegrini. Due scienziati che hanno dato impulso a ricerche fino a poco tempo fa inimmaginabili sulla materia, lavorando sulla progettazione e modalità di funzionamento degli acceleratori di particelle. Massimo Cornacchia è legato ad Arcidosso per motivi familiari e di affetto, e qui ha tanti cari amici e non manca di frequentarli anche più volte all'anno. Claudio Pellegrini, assente al workshop per ragioni familiari, è fra i maggiori esperti mondiali sui laser ad elettroni liberi (in acronimo FEL) ed ha ricevuto dalle mani del presidente Obama l'"Enrico Fermi Award", uno dei ricono-

scimenti scientifici più prestigiosi degli Stati Uniti, ed è anche in odore del Nobel per la fisica. Il coordinatore scientifico e l'organizzatore dell'edizione 2017 è stato il giovane professore Simone Di Mitri, ricercatore presso Elettra Sincrotrone Trieste che, con entusiasmo ha ripreso la linea tracciata dai due coordinatori e ha messo a punto la strategia per il funzionamento dell'evento. Il Comune di Arcidosso ha messo a disposizione il Castello, come per le precedenti edizioni e, con l'apporto indispensabile e la disponibilità completa dell'esperto degli altri congressi, Gianfranco Nanni, siamo riusciti a consentire lo svolgimento sereno degli studi e dibattiti dei quattro giorni di congresso. Devo dire che è stata un'esperienza molto interessante vivere intere giornate a contatto con cervelli di tutto il mondo: Europa, Australia, Stati Uniti, Brasile, Corea, Russia, Giappone, Cina e altre parti del globo. Io e Gianfranco ne siamo usciti arricchiti, non tanto di nozioni che per noi sono rimaste incomprensibili, ma per il livello di cordialità, umano, garbato e sensibile dei partecipanti e abbiamo condiviso piacevolmente questa esperienza anche con lo staff di Di Mitri di Elettra Sincrotrone, la segretaria Cristiana Roberti e l'esperto tecnico Stefano Deiuri. Tutto è ruotato intorno a temi per ricercatori, ma c'è stato spazio alla fine del workshop per una conferenza aperta e rivolta alla cittadinanza al Teatro degli Unanimi venerdì 22, tenuta dal professor Armando Bazzani (INFN, Università di Bologna) su un tema più che attuale e, anzi, proiettato nel futuro: "La sostenibile complessità del traffico: il punto di vista di un fisico". Ed ora, in attesa che gli studi effettuati nel ritiro arcidosino abbiano apportato nuovi elementi alla ricerca in atto, le porte del Castello sono pronte ad essere riaperte per la prossima edizione.



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

cronaca locale

sangue.

Abbadia San Salvatore. "Un monte di poesia" premiazione fissata al teatro Servadio.

Piancastagnaio. Servizi di pre e post scuola: il Comune in aiuto alle famiglie.

Abbadia San Salvatore. #AmiatAutunno per un viaggio nel gusto. Rassegna all'insegna dell'enogastronomia.

Castel del Piano. Scambio finito, il liceo Fermi saluta gli studenti tedeschi.

Piancastagnaio. Vittorio Sgarbi interviene all'inaugurazione del teatro in memoria di Vittorio Ricci Barbini.

Castel del Piano. È pari a zero la spesa per debiti da mutui.

Piancastagnaio. Girogustando d'autunno: l'Elba in Amiata, menù a quattro mani tra mari e monti.

Abbadia San Salvatore. Panni usati fuori dai cassonetti, i cittadini indignati protestano a viva voce e anche sui social.

Amiata. Nuovo bando per il servizio civile per esperienze formative retribuite.

Piancastagnaio. Arriva il calore geotermico: stipulata la convezione con Enel.

Abbadia San Salvatore. "Rimboschiamoci le maniche": pulito il rifugio come ultima tappa.

Amiata. Unione dei Comuni: no alla raccolta di funghi in proprietà private, multe ai trasgressori.

Piancastagnaio. Il vescovo Roncari in visita a Saragiolo.

Santa Fiora. Borse di studio agli studenti più brillanti.

Amiata. Allarme per le castagne: il raccolto sarà del 50%.

Santa Fiora. Marroni secolari potati, tre consiglieri vogliono vederli chiaro: "Scempio".

Arcidosso. Gli scienziati tornano a parlare di fisica al castello Aldobrandesco.

Castel del Piano. Tragedia sul Cipressino.

Santa Fiora. La cipolla della Selva piace a tutti, gli ultimi esemplari alla festa della castagna di Arcidosso.

Arcidosso. Parco faunistico rifugio di lupi, Marini rassicura i pastori.

Abbadia San Salvatore. Trovato morto nella sua abitazione, si indaga per sospetta overdose.

Piancastagnaio. Nuovo comitato: "Insieme per la tutela del nostro territorio".

Abbadia San Salvatore. Assemblea per sostenere i lavoratori di Floramiata e altre aziende in crisi.

Amiata. Gianmarco Nucciotti, direttore artistico del teatro Vittorio Ricci Barbini, propone cartellone unico per i teatri della

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

Francesco Prunai

Artigiani e contadini

Una o due volte all'anno si facevano vivi al podere, con i "ferri" del mestiere, il calzolaio e il "sartore" (sarto) per fornire sul posto nuove calzature e nuovi indumenti e riparare l'usato. Talvolta faceva una capatina anche lo "stagnino" per riparare pentole, paiòli, brocche e secchie: l'arrivo di questi artigiani costituiva per tutti, ma soprattutto per i ragazzi, un avvenimento. Il più delle volte era attraverso di loro che si avevano informazioni e notizie su quanto accadeva nelle varie località più o meno remote.

Ogni artigiano si tratteneva il tempo necessario per terminare il lavoro: per le sue prestazioni riceveva vitto e alloggio e, alla partenza, un compenso quasi sempre in natura.

Una figura caratteristica che visitava spesso i poderi era il "tracculone", una specie di mercante girovago che veniva dal paese a piedi o con l'asino per vendere o, più spesso, per scambiare la sua merce (baccalà, aringhe, aghi, filoforte, sapone, stringhe, "correggioli", sale, zuccheri, lamette da barba ed altro) con cacio, ricotta, uova, pollame, pelli; tornato al paese, rivendeva tutto quello che aveva racimolato nella sua bottega o davanti all'uscio di casa su un tavolino coperto con una tovaglia. Anche l'arrivo di questo personaggio era particolarmente gradito sia perché offriva l'occasione di rifornirsi di tante cose necessarie alla vita di ogni giorno, sia perché dava il modo di interrompere, anche per poco, il tram tram quotidiano con quattro chiacchiere di tipo diverso e di concludere talvolta qualche affaruccio.

Lo scambio

Fra molti contadini confinanti o di una stessa zona viveva una specie di mutuo soccorso, che si concretizzava in numerose circostanze, non solo nei momenti più difficili per una famiglia come una malattia, una disgrazia, una morte, ma anche, e dire soprattutto, quando c'erano da affrontare le "faccende" più dure e impegnative come la fienagione, la "segatura", la trebbiatura e la semina. In queste circostanze si ricorreva allo "scambio", che era una prestazione d'opera da parte di un contadino nei confronti di un altro, il quale la ricambiava successivamente intervenendo per le stesse faccende o per altre anche di genere diverso. In questo modo, non solo si ottenevano indubbi vantaggi nella riuscita del lavoro, ma venivano a instaurarsi fra i vari contadini profondi rapporti di amicizia e di solidarietà.

Il lavoro

In ogni stagione, la giornata del contadino iniziava quando ancora le stelle brillavano nel firmamento: il capoccia e la massaia erano i primi a lasciare il piacere del letto: lui scendeva nella stalla a governare le bestie e a "sbaccinarle", ripulendo o rinnovando la lettiera; lei accendeva il fuoco e si affacciava ai fornelli per preparare la prima colazione per tutti, colazione non costituita di certo da caffelatte con pane, burro e marmellata, ma da pane e cacio o prosciutto o salsiccia oppure pancetta di maiale arrostita e anche rifatta in umido: un tale apporto di ca-



lorie era necessario a tutti perché il lavoro ne avrebbe consumate a dismisura già nelle ore del mattino. Subito dopo il capoccia, a seconda della stagione, affidava a ciascuno dei compiti precisi: chi doveva "badare" le pecore e i maiali, chi occuparsi della vigna o dell'orto e chi seguirlo nel lavoro dei campi con i buoi, falciare, raccattare il fieno, ecc. Anche i più piccoli, a seconda appunto della stagione, erano impegnati in lavori adatti alla loro età: raccattare ghiande e castagne, "pelare" il fogliame della potatura degli ulivi o quello del "moro" (gelso) per il bestiame, "scartocciare" o sgranare il granturco. I figli che andavano a scuola (molto pochi, in verità, fino al primo quarto del XX secolo), se il podere si trovava nell'immediate vicinanze del paese, potevano frequentarla senza troppo sacrificio; gli altri, che abitavano lontano, dovevano affrontare lunghe camminate per sentieri tutti buche e fango, superare burroni e guadaare corsi d'acqua; in queste condizioni e per i numerosi lavori a cui erano adibiti, difficilmente terminavano il corso elementare. La situazione migliorò notevolmente con l'istituzione delle Scuole Rurali e con quelle Sussidiate.

Punto SIMPLY MARKET

Voi & noi...

vicini per la spesa

CASTEL DEL PIANO • Via Dante Alighieri 6/B

AMIATA
STORIA e TERRITORIO

La rivista
quadrimestrale di studi
e ricerche
sul territorio amiatino

www.amiatastoriaeterritorio.it

Il Giuggiolo

Zizyphus jujuba Mill.

Aurelio Visconti

Il giuggiolo (*Zizyphus jujuba Mill.*) è un albero da frutto proveniente dalla Cina ma coltivato anche in Italia per il frutto che assomiglia a una oliva di colore marrone il quale, se giovane, ha il sapore della mela e che a maturità assume una forma grinzosa e un sapore più simile a quello delle nespole. La pianta prospera in climi caldi ma tollera bene il freddo, ha un fusto contorto e scuro e raggiunge un'altezza che varia dai quattro agli otto metri. Furono i Romani ad introdurlo ma è solo a partire dal Rinascimento che le giuggiole si lavorano per ottenere una bevanda usata per curare la tosse; la preparazione di pasticche realizzate con il decotto è stata in uso fino a poche decine di anni fa. Più che per le sue proprietà curative, il nome del frutto è entrato nei simbolismi della nostra lingua con significati diversi: "giuggiola/e" è termine usato con significato di poca cosa, inezia. Così, il termine "giuggiolone" veniva usato per connotare una persona bonaria ma di poco cervello, mentre "giuggiolino" si usava per definire un bambino grassottello, in



salute, simpatico. L'espressione che tutti conosciamo "andare in brodo di giuggiole" deriverebbe da una ricetta con la quale si realizzava un prodotto che era una via di mezzo tra una bevanda e una marmellata gradevolissima. Gli ingredienti — oltre alle giuggiole fatte avvizzire all'aria aperta per qualche giorno — sono l'acqua di cottura e zucchero in peso uguale alle giuggiole. A fine cottura si aggiunge in piccole dosi un litro di vino che va fatto evaporare lentamente fino ad ottenere una confettura abbastanza densa da consumarsi fredda; il brodo di giuggiole, appunto.

Cronache dall'esilio XLVI

Molestata Samantha

Giuseppe Corlito

Chi è costei? Per fortuna non è una donna nel senso pieno del termine, è un surrogato, ma i maschi sono incorreggibili (o forse anche le femmine? Questo non si capisce dalla fonte giornalistica, Tgcom24). Si tratta di una "bambola-robot del sesso", messa in vetrina alla recente mostra della tecnologia di Linz in Austria. Essendo un amante della maniera tradizionale, ho ripetutamente messo in guardia i 12 lettori di queste Cronache dai rischi del sesso elettronico. Samantha, che sfoggia

le sembianze di una prosperosa fanciulla (come si può vedere sulle immagini web) con un profondissimo décolleté, è dotata di intelligenza artificiale, è in grado di interagire e rispondere a chi gli parla e soprattutto geme se la si tocca nei punti per così dire strategici. Costa una cifra relativamente modesta, circa 3000 sterline. Il suo inventore, il ricercatore spagnolo Sergi Santos, l'ha messa in esposizione senza necessità di pagare. Il risultato è che in pochi giorni è stata così molestata e toccata che ha avuto bisogno di un totale restauro. Le hanno rotto due dita e letteralmente "distrutto il seno". È stata manipolata soprattutto al seno, alle gambe e alle braccia. L'ingenuo inventore ha commentato "L'hanno trattata come dei barbari" e ha concluso il suo commento dicendo che l'ha trovata "sporchissima". Chiedo: e che si aspettava? Da che mondo è mondo si sa che il sesso è una cosa sporca, salvo per i vecchi, romantici e fedelissimi cultori — come me — della donna angelicata.



cronaca locale

montagna.

Abbadia San Salvatore. Utilizzo gratuito dei locali del centro culturale per le associazioni del territorio.

Piancastagnaio. Ex Convento dei Carmelitani Scalzi, il Comune è pronto a investire.

Arcidosso. Cartoline d'epoca donate al paese.

Castel del Piano. Precipita da 5 metri di altezza. L'uomo, 55 anni, era sul capannone: ricoverato a Siena.

Arcidosso. Movida e controlli, denunciato 40enne per guida in stato di ebbrezza.

Santa Fiora. Il Comune ha acquistato un defibrillatore che verrà usato sull'ambulanza del 118.

Arcidosso. Posti auto, luci e arredi, Arcidosso si rifà il look.

Castel del Piano. Badini verso la segreteria, Coppi verso le urne.

Santa Fiora. Incendio a Bagnolo, giallo "geotermia".

Arcidosso. Escursioni, visite, stand gastronomici e tanta musica.

Piancastagnaio. La Misericordia brinda per i 130 anni di storia.

Amiata. Francigena, trekking e nordic walking sull'antico percorso.

Piancastagnaio. Battesimo per il nuovo comitato, si occuperà di tutela del territorio.

Abbadia San Salvatore. Al via corso di formazione per soccorritore di livello avanzato.

Piancastagnaio. Premiazione del concorso "Un fiore per voi nonni".

Abbadia San Salvatore. Prestigioso riconoscimento al cronista Jori Diego Cherubini.

Piancastagnaio. I Giardini Nasini sono più sicuri e più belli dopo la riqualificazione.

Castel del Piano. Campi devastati e incidenti. Aperta la sfida antiungulati.

Piancastagnaio. Tre nuovi libri a "Penne&Video sconosciuti".

Castel del Piano. Rubano borsa e castagne: quattro denunce.

Cinigiano. Ora Monticello ha il suo murale che esalta le doti della castagna.

Castel del Piano. Servizio civile: quattro posti in Municipio.

Santa Fiora. Immersione tra i sapori d'autunno con la Sagra del fungo di Bagnolo.

Piancastagnaio. Il "Crastatone" compie 51 anni. Torna l'antica festa della castagna.



Cosa accade di bello quando si contano gli anni?

Roberto Tonini

Ho contato i miei anni ed ho scoperto, che ho meno tempo da vivere da qui in avanti di quanto non ne abbia già vissuto (Cit.)

Per cui a questo punto ho deciso che:

1. I tortelli Maremmani non hanno senso conditi con burro e salvia.
2. Il prosciutto deve avere la sua bella parte di bianchissimo grasso.
3. La salsiccia di maiale è meglio cruda che cotta.
4. Gli antipasti rovinano i pranzi.
5. La cottura alla brace è il sistema più difficile per cucinare.
6. Fritto è buona la carne come il pesce e le verdure, le sole delle scarpe no.
7. Il maiale deve sapere di maiale, l'agnello di agnello, il cinghiale di cinghiale.
8. Il quinto quarto è la quintessenza dell'animale macellato.
9. Olio nuovo e vino buono.
10. Non vale la pena bere vini mediocri.

1. I tortelli Maremmani non hanno senso conditi con burro e salvia.

Il mirabile equilibrio delle gagliarde consistenze e sapori della pasta, del ripieno e del ragù andrebbe brutalmente mortificato da un condimento adatto più ai diafani "gnudi", cioè il solo ripieno del tortello bollito.

2. Il prosciutto deve avere la sua bella parte di bianchissimo grasso.

Il prosciutto toscano con il suo profumo di spezie, in primis del pepe, con il suo inconfondibile ed equilibrato sapore dolce e sapido del grasso con il magro, senza grasso assomiglia semplicemente ad una carne salata ed essiccata.

3. La salsiccia di maiale è meglio cruda che cotta.

Notoriamente la nostra salsiccia contiene mediamente più sale delle altre e per questa ragione una volta cotta risulta essere troppo salata. Cruda spalmata sul nostro pane (sciocco) diventa un sublime mangiare unico e caratteristico della nostra terra.

4. Gli antipasti rovinano i pranzi.

Sia di mare che di terra sono diventati così numerosi ed invadenti da farti sospettare che siano fatti magari proprio per "ripienarti" così che dopo di essi ed a un primo tu sia già Kappao. Arrivi quindi al secondo già bello satollo e quasi disturbato da altro cibo. Questo avviene in prevalenza quando siamo in compagnia, più o meno numerosa. Ovviamente in certi ristoranti che hanno un bel tornaconto a questo andazzo da furbacchioni.

5. La cottura alla brace è il sistema più difficile per cucinare.

Basterebbe pensare ai diversi punti di cottura di una bistecca – al sangue, al rosa, ben cotta – che ognuno predilige, ma anche alle diverse carni scelte: vitellone, maiale, pollo, pesce. Quello che però è un vero e

proprio punto cruciale è il tempo tra la fine cottura ed averla nel piatto: dovrebbe essere un tragitto immediato, veramente un "cotto e mangiato". Per non parlare delle sagre dove normalmente i pezzi già cotti vengono messi in parcheggio ai lati della griglia...

6. Fritto è buona la carne come il pesce e le verdure, le ciabatte no.

Questa vuol essere la risposta alla famosa battuta che recita grosso modo: fritte sono buone anche le ciabatte! Le ciabatte no, ma tutto il resto è veramente sublime e irresistibile. Diverse variabili determinano lo stile di frittura. Dal nostro classico fritto all'esotica tempura e a diverse altre, dal tipo di preparazione alla materia frita. Un certo tipo di olio, la sua temperatura, la capacità del recipiente, il ricambio dell'olio usato sono tutti elementi che determinano poi la qualità del fritto. Se si frigge in casa ci vuole chi "c'ha la mano". In casa mia ce l'ha mia moglie e mia cognata! Per cui nemmeno ci provo.

7. Il maiale deve sapere di maiale, l'agnello di agnello, il cinghiale di cinghiale.

"Mia suocera ha cucinato un cinghiale con le olive veramente speciale, talmente buono che non sembrava nemmeno cinghiale!". Questa è una frase detta e ridetta con grande enfasi come se fosse un vanto assoluto. Forse è per questo che prediligo sempre più piatti dove non c'è troppo pomodoro che già di suo marca troppo il sapore. Anzi, per dirla tutta, le preparazioni "in bianco" mi paiono sempre di più dirette, veritiere e preferibili.

8. Il quinto quarto è la quintessenza dell'animale macellato.

I tagli della carne vengono ricavati dai quarti di bue: tutto il resto viene indicato come quinto quarto. Rientrano in questa classificazione anche i volatili sia selvatici che da cortile. L'uso in cucina è antichissimo ed arriva fino ai giorni nostri. Fegato, milza, reni (rognoni), cervello, lingua, animelle, trippa, lampredotto, per citare i più comuni. Se gli animali predatori una volta abbattuta la preda iniziano a mangiare proprio queste qualche ragione ci sarà! Da

ragazzo, aiutando nonna Stella a macellare polli e conigli che allevavamo per casa, imparai presto a pulire e preparare le interiora. Allora la carne del macello si vedeva una volta alla settimana e normalmente il sugo per la pasta si faceva con il fegato, il cuore, la cipolla (il ventriglio) e i budellini del pollo. Questi ultimi aperti con le forbici e poi lavati e risciacquati entravano con gli altri nel "battuto per il sugo della domenica". Poi mi accorsi che mi piaceva molto anche il fegato del bue, i fegatelli del maiale, la trippa che cucinava mia mamma, la lingua che mio nonno Cecco amava alla follia, le animelle che mandavano in orbita mio babbo Giorgio. Io invece adoravo tutto.

Ho insegnato alle mie figlie, poi ai miei nipotini i miei saperi. Le mie figlie, ancora bimbe, ad un certo punto mi dissero: "babbo, tra il fegato ed il rognone noi preferiamo questo!". Forse è quello che amo di più con la mia preparazione che prevede rognone, sale, pepe e olio. E basta.

9. Olio nuovo e vino buono

Beh, qui c'è da spendere poche parole. Se si esclude la divina e mitica bruschetta nel frantoio con "l'olio novo" appena franto, basta aspettare un paio di mesi al massimo e poi abbiamo il momento migliore per la più alta qualità dell'olio in tutta la sua vita. Poi la curva della qualità scende e difficilmente si hanno grandi qualità dopo un anno di vita. Per il vino le cose sono assai diverse, financo il contrario. Normalmente per i vini più semplici dopo pochi mesi può essere bevuto con piacere apprezzando vivacità e freschezza, cioè gioventù. Per certi vini di qualità il discorso cambia. Attendere da diversi mesi a diversi anni è necessario per apprezzare al massimo tutte le qualità che si possono ottenere. Anche per il vino esiste la curva discendente della qualità, ma può essere anche di diversi o molti anni.

10. Non vale la pena bere vini mediocri.

Per questo devo ribadire che: ho contato i miei anni ed ho scoperto, che ho meno tempo da vivere da qui in avanti di quanto non ne abbia già vissuto: perché dovrei quindi bere dei vini mediocri?

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



Tempo di *funghi*

Paola Bartolacci

Con le piogge autunnali e l'aumento dell'umidità cominciano a spuntare i funghi dai tanti colori e dalle tante forme: bianchi, marroni, giallini, arancio e persino violetti ed azzurrini.

Ve ne sono a ombrello, a tutto tondo, simili a fragili manine o incappucciati piccoli gnomi.

Funghi commestibili, insieme ad altri velenosissimi, capaci, a volte, di favorire viaggi extracorporei che nell'America centrale si svolgevano nell'ambito di riti e cerimonie sotto il controllo di chi ne conosceva poteri e pericoli.

Tra le proprietà dei funghi vi sono quelle medicinali, come testimoniano gli antibiotici. Altre invece sono legendarie ed infondate, come quella attribuita al Phallus impudicus, la cui forma come indica il nome, ricorda l'organo maschile. Questo fungo individuabile dal fetido odore che diffonde

de intorno a sé, non può essere usato a scopo alimentare, benché non contenga sostanze tossiche, anche se in passato, nelle campagne, si racconta venisse cucinato per qualche atroce beffa ai danni dei rivali in amore, che spesso ignari, venivano costretti a mangiarlo.

Porfirio chiamava i funghi "figli degli dei", perché spuntavano dal nulla, in poche ore. Tale rapidità straordinaria ha ispirato anche il proverbio "È spuntato come un fungo" a proposito di chi compare improvvisamente ed inaspettatamente.

Omero considerava i funghi un punto di congiunzione fra cielo e terra perché convinto, come tutti i Greci, che crescessero, analogamente ai tartufi, sui terreni che erano stati colpiti da un fulmine.

Oggi una marea incontrollata di "fungai della domenica" si riversa nei boschi per farne incetta, senza avere alle spalle una tradizione familiare né una conoscenza approfondita, per cui

in ottobre gli avvelenamenti, talvolta mortali, sono numerosissimi.

Questa invasione di cavallette umane provoca danni molto gravi, perché viene calpestato il sottobosco e strappati spesso malamente i funghi danneggiando il micelio.

Al piacere della contemplazione che spingeva una volta molti ricercatori in passeggiate solitarie e tortuose che si concludevano con poca preda, quella strettamente indispensabile per un buon pranzo in famiglia, si è sostituita un'avida ricerca che si rivela alla fine una vandalica distruzione.

Se ci si imbatte in uno di questi gruppi di cercatori, si notano infatti migliaia di funghi non commestibili schiacciati, strappati, calpestati sadicamente. Eppure, se si sapesse che per ogni fungo maltrattato ci si attira una piccola disavventura, come sostiene un proverbio afgano, si sarebbe più prudenti.

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



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**

Campagna toscana *Primo capitolo*

Carlo Bencini

All'inizio era un pensiero innocente, un trastullo per combattere la noia, tra un gioco e l'altro, tra una scorribanda nei campi e una corsa nei vicoli del paese. Intorno a un campanile, su un colle, poche case tra ulivi e cipressi.

Rimpiango l'orizzonte; la sua linea lontana sembrava vicina, quasi a portata di mano, talmente chiaro e vivido era quel mostrarsi rapido e calmo di campagna toscana. Ma piano, di nascosto, l'idea della morte mi occupò un angolo preciso dell'anima: era lì, sapevo dove trovarla con certezza, ci giocavo, la riponevo e prendevo con naturalezza simulata... come un giocattolo divenne preziosa.

E ne fui geloso!

Dal cielo celeste, sopra i tetti, d'estate il grido delle rondini aveva la forza di un richiamo. Con i pantaloncini corti e i ginocchi marcati in tutte le stagioni, magro finito, con l'argento vivo addosso, viaggiavo come un canarino fuori dalla gabbia e vi rientravo a mio agio, cresciuto a pane, olio, e pomodoro.

Vista dall'alto della finestra di camera mia la strada che conduceva al paese sembrava stampata, tanto precisi ne erano i contorni: uno stretto fiume di curve, dove d'agosto scorreva il sole. La luce colava intorno su tutta la campagna incollando la polvere all'aria, e respirare era come bere la linfa calda di quel mondo.

Su quella strada un giorno Brunero, tornando dal lavoro, mise la testa tra il cassone della motrice e il rimorchio di un camion. La vespa che guidava si posò come una farfalla sull'asfalto vicino al suo corpo.

Bene ricordo di lui, adagiato come un manichino nella bara, il viso fasciato, gonfio, deforme. Una maschera vuota lasciata lì per le esequie paesane. Mi sembrò di vederlo, appoggiato al legno del feretro, osservare se stesso e poi gli amici e i parenti.

Fu un attimo. E noi bambini intorno con gli occhi ancor pieni del verde dei prati, guardavamo, tenuti lontani dai grandi.

A mio padre, maestro, era stato chiesto di avvisare i familiari.

All'ora di cena con il sole che guardava, basso, fermo sull'orizzonte sopra i campi deserti, suonò a quella porta. Venne ad aprire la moglie; un urlo straziato risuonò come un volo d'eco sulla tovaglia in cucina, sui piatti, sui mobili, sulle foto di famiglia, sui divani e le poltrone, sfondò la porta di camera ed entrò furibondo tra gli oggetti di sempre, arruffò le coperte del letto e spalancò le finestre supplicando il paese.

Poi, come un lampo, penetrò nella testa di mio padre e lasciando per sempre la tavola apparecchiata con la minestra ancora calda, pronta per esser mangiata, si dissolse nel suo volto già simile a niente.

Tutto questo di ritorno lo raccontò a mia madre curiosa.

Ebbi l'impressione che il suo sguardo ridesse come quello di un attore. Io ascol-

tavo e fingevo di esser bambino, giocando davanti alla porta d'ingresso, mentre aspettavo che mi cercassero gli amici... come tutte le notti d'estate.

Poi mi chiamarono fuori.

Non ricordo il mese in cui questo accadeva, ma le lucciole sì. C'era odore di grano nell'aria e una lampada oscillava spinta da un soffio di vento appesa ad un piatto metallico sopra la via, illuminando a tratti la strada. Una macchia di luce che si spostava ora in un punto ora in un altro. Come un riflettore ogni tanto si fermava sull'immagine di donne sedute. Accanto, sulle pareti scure delle case, le forme nere delle porte spalancate ispiravano finalmente aria fresca.

Avevo tolto la morte dal suo angolo e con lei, ridendo, mi avviai con gli amici.

Proprio appena fuori dal borgo il paese aveva deposto in un piccolo cimitero, come fa un uccello nel nido con le uova, le sue anime perse. Lì andammo.

In quella stagione i nostri genitori ci lasciavano liberi di notte come animali selvatici, mentre loro vegliavano al fresco. E spesso, allora, giocavamo alle paure intorno al camposanto. Piccoli addomi fosforescenti di lucciole ci scortavano, illuminando i nostri timorosi sussurri, mentre costeggiavamo, tra le sagome nere di immensi cipressi, le mura di quel minuscolo villaggio di morti. Arrivati di fronte al cancello, con i nasi ed i menti infilati tra le sbarre e lo sguardo tra le foto dei defunti e i luminari, ci stringevamo l'uno all'altro per farci coraggio. Io sentivo i battiti del cuore dei miei compagni, mentre il mio veniva cullato dalle parole dell'amica segreta. Le avevo dato un nome, per trovarla meglio nel casetto del mio spirito bambino: Maria.

Mi sembrò di vedere tra le tombe, mentre cercava il suo posto ancora da scavare, Brunero. L'immagine del suo corpo disteso in chiesa si sovrapponeva a quella di lui ancora vivo, mentre giocava a carte al circolo.

Le luci delle lapidi, le ombre lunari dei cipressi, il fluire leggero ed incerto delle lucciole, i profumi intensi di una natura estiva che di notte respirava liberata dall'arsura del giorno, e l'ansimare corto e affannato dei miei amici, si stamparono contemporaneamente sulla pellicola del

mio animo. Insieme a Maria guardavo i fotogrammi di quel film.

Ancor oggi ogni tanto lo faccio.

"Vedi - mi disse la sua voce - sei vivo, e di là dal cancello ci son piccoli fuochi fatui che giocano a rincorrersi. Si divertono, come voi, a guardare. Ascolta i suoni di questa notte e non temere. Come in un quadro le forme ed i colori stanno dentro la cornice così il mondo vi contiene. La morte osserva la vita mentre le si avvicina."

Io tutti i giorni vedevo morire.

Mentre ai polli si tirava il collo sull'uscio di cucina, i gatti divoravano le lucertole. Una piccola mosca colpita su una macchia di sugo, un ragno schiacciato da un piede e Brunero, che lasciò la minestra già pronta nel piatto. Non capivo perché i grandi fossero indifferenti allo scomparire della vita e preoccupati solo dall'affanno del suo transitare.

Mi vergognavo a parlare della morte con gli adulti, ed avevo paura di farlo con i miei coetanei.

Suonava strano, fastidioso, in quel presepio di paese, dove tutto era così vicino e controllabile e dove l'esistenza era come un vestitino fatto dalla mamma, che un bimbo di otto anni si svestisse dei suoi panni e mostrasse il suo stupore. La meraviglia era la mia condizione.

Nemmeno lo sfiorò, Brunero, l'idea della fine quando imboccò la strada per tornare a casa. Era una vita che non ci pensava. Del resto a cosa gli sarebbe servito. Dicevano: "Tutti dobbiamo morire prima o poi... non c'è niente da fare."

Io invece lo vedevo Brunero, e mentre guidava la vespa pensava alla cena e alla moglie. All'altro capo della strada c'era il camion e fra di loro alberi, case, fiori, animali, altre persone e profumi e colori.

Un acquario, io vedevo un acquario.

Ma al posto dell'acqua c'era l'aria, e la campagna, e due pesci si venivano incontro. Brunero ed il camion.

Due punti si avvicinavano, l'uno all'insaputa dell'altro, io li vedevo sempre più prossimi finché si toccarono divenendo un'unica cosa.

Nella strada, nell'acquario. Un'unica cosa forse da sempre.



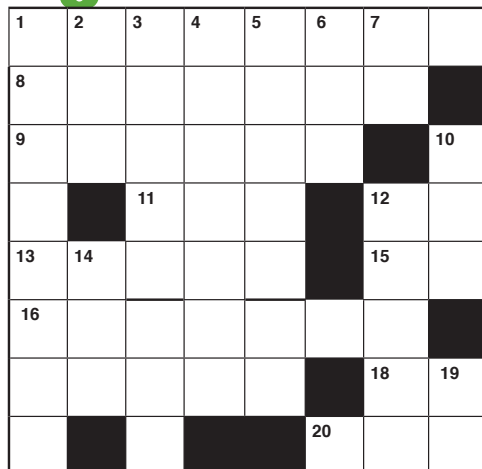
Piazza Indipendenza 5, Arcidosso (GR)
Tel. 0564 967440
arcidosso@otticacolombini.it
info@otticacolombini.it



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

I giochi di Nivio

Nivio Fortini



DEFINIZIONI ORIZZONTALI

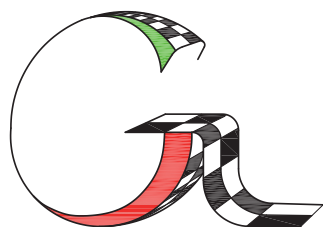
1. Un imbarco per l'Elba
8. Preavviso
9. Pianure sudamericane
11. Antonio perde le vocali
12. Si dà per iniziare
13. Donne crudeli e feroci
16. Gioco con i vagoncini
17. Ispirato all'ottimismo
18. Risposta che delude
20. Si paga per una colpa

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Luogo per allenamenti
2. Fiume del Tirolo
3. Abitano tra i tulipani
4. Caramelle di zucchero colorato
5. Lo tiene chi s'è adirato
6. Istituto Tecnico Statale
7. Mezza nave
10. Non sta
14. Pianta detta anche gichero
15. Seconda e quarta di china
18. Risposta ambigua
19. In pieno boom

Proverbio del mese

*Ottobre piovoso, campo
prosperoso.*



GINANNESCHI
P N E U M A T I C I

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



Tosti
lavorazione materiali
compositi

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



SCONFINAMENTI

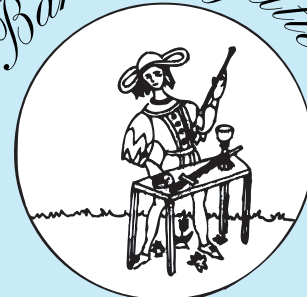
Le terre lontane di Cassola

Se il rapporto di Carlo Cassola con la Toscana è considerato l'imprescindibile punto di partenza di ogni lettura 'autorizzata' dello scrittore e dell'uomo, il dato quasi ontologico di una dimensione esistenziale e creativa, il suo rapporto con ciò che toscano non è – e addirittura non è nemmeno italiano – sembra debba essere, ogni volta, sviscerato per negazione, come se si trattasse di qualcosa di residuale e fondamentalmente estraneo alla cifra più autentica della sua opera.

La mostra Sconfinamenti. Le terre lontane di Carlo Cassola, con la forza del vastissimo e diversificato repertorio di documenti e testimonianze messo insieme con la consueta competenza da Alba Andreini, fa ora giustizia in modo definitivo dello stereotipo che ha tanto a lungo pesato, per lo più negativamente, sulla fortuna di una delle figure più rappresentative del panorama letterario italiano del secondo '900. E, si badi bene, senza che il versante dell'appartenenza alla dimensione 'localE', peraltro orgogliosamente rivendicato da un autore autodefinitosi "toscano d'elezione", ne risulti minimamente ridimensionato.

Effigi

Bar il Bagatto



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®

FIORA PER IL SOCIALE

www.fiora.it

#noicislamo



PICCOLI SORRISI GRANDI VALORI

Per noi è importante porre l'attenzione sui temi sociali, culturali e di solidarietà. Per questo ogni anno Acquedotto del Fiora dedica una parte delle risorse per sostenere o promuovere le iniziative di alcune realtà che operano nel sociale sia a livello locale che nazionale o internazionale, nella convinzione

che anche il più piccolo gesto possa essere di supporto. Filo conduttore dell'operato di Acquedotto del Fiora è infatti quello di sviluppare un rapporto virtuoso con la collettività e il territorio, con l'obiettivo di consegnare alle generazioni future un mondo migliore.

SEGNALAZIONE GUASTI
800 35 69 35
Gratuito da telefono fisso e da cellulari 104

RICHIESTE COMMERCIALI
800 88 77 55
Gratuito da telefono fisso

RICHIESTE COMMERCIALI
199 11 44 07
Da telefoni cellulari a pagamento

[Acquedotto del Fiora](#) [Acquedotto Fiora](#) [Acquedotto Fiora Spa](#) [Acquedotto Fiora](#)

Acquedotto del Fiora
SPA
da oltre 100 anni acqua da bere

Albergo Ristorante

da
VENERIO

Piazza Carducci 18
58033 - Castel del Piano (GR)

Tel. e fax 0564 955244

Cell. 347 6440076

www.davenerio.com



FAZZI & ZACCHINI

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



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



La nuova bottega di Casa Corsini
è antica come le sue ricette

Forno, Pasticceria, Enoteca & Cucina
Corso Nasini, 46 - Castel del Piano - Monte Amiata (Grosseto)



La Natura del Monte Amiata.
L'Arte di Corsini