

0
3
Z

cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com



VALLATI

IL CORRIERE DELL'AMIATA

NCAmiata@gmail.com

Periodico di informazione del comprensorio amiatino

Anno XIX n° 1 - Gennaio 2018, Euro 2

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

Seguitemi anche su www.ncamiata.it



*Buon anno
Amiata*



**DESTINAZIONE
AMIATA
A SANTA FIORA
UNA GIORNATA
DEDICATA
AL PROGETTO
PROMETEA**



**I SINDACI
DELL'AMIATA
A MONTECITORIO**

Ritorni e buoni propositi

Valeria Cenni

Il 2017 ha corso affannosamente arrivando stremato sul finale. Un'esate torrida in pericolo di siccità, giorni di preoccupazione e lavoro per i numerosi guasti e le interruzioni idriche, le piogge forti, le nevicate inaspettate a novembre e poi un freddo gelido intervallato da innaturali temperature miti. E ancora il ritorno dei lupi, le aggressioni alle greggi, l'inquinamento dell'aria e dell'acqua, i problemi legati alle politiche sociali e a quelle migratorie, la violenza di genere e gli insufficienti strumenti culturali che abbiamo per difenderci.

È stato un anno carico, sicuramente influenzato dalla pesante atmosfera internazionale che sembra non prospettare niente di buono. Nonostante questo l'Amiata sembra reagire. Nuovi progetti, nuove visioni e nuove realtà.

Dall'Amiata siamo partiti e tornati in tanti, forse per restare o forse per ripartire, sicuramente per lasciare un contributo.

L'Amiata dall'esterno appare come un luogo incantato, isolato e difficilmente raggiungibile, porta con sé tutto

il fascino del suo mistero. Nei miei anni lontani da qui ho raccontato del David, delle Fiaccole, delle leggende e della vita di paese, delle feste e dell'impegno speso, i miei racconti sono stati accolti sempre con sorpresa e interesse.

Anni fa incontrai per caso una professoressa del liceo che ho frequentato, mi parlò di quanto fosse importante tornare e portare con me le esperienze fatte, la mia identità mutata da influenze esterne.

È fondamentale confrontarsi con ciò che eravamo e con la terra in cui siamo cresciuti, è un percorso che può giovare a chi torna e a chi accoglie. Uno scambio che sento fondamentale e una possibilità che non voglio perdere.

L'Amiata non è solo la bellezza imponente di una montagna forte e fiera, è anche un luogo in cui è possibile reinventarsi e dare vita a nuove prospettive.

Il 2018 potrà essere un anno di nuove sperimentazioni e progetti, ma servono impegno e costanza, serve una spinta non tanto politica quanto sociale, serve amare questa terra, salvaguardarla e prendersene cura.

Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XIX, numero 1,
Gennaio 2018

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

Valeria Cenni 320 0404625

email ncamiata@gmail.com;

Redazione e sede: c/o

"Consultacultura"

di Santa Fiora, Via Marconi 93, 58037

Santa Fiora

e-mail: consultacultura@libero.it,

Tel. e fax 0564 977113

sito web: www.consultacultura.org

Pubblicità: C&P Adver,

tel. 0564 916798

e-mail: cpadver@mac.com

Fondatori: Fiora Bonelli, Franco Ceccarelli, Marzio Mambrini, Lucio Niccolai e Mario Papalini.

Progetto grafico: Mario Papalini

Impaginazione: C&P Adver, Arcidosso.

Stampa: Tipografia Ceccarelli

Località Campo Morino, Aquapendente (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: Ars Fotografia, Archivio de Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Consultacultura Santa Fiora, C&P Adver; Archivio Amici dell'Orso, Archivio Tracce..., Archivio Franco Ceccarelli, Daniele Badini, Gabriele Forti, Marco Giglioni.

Abbonamento annuo: 20€, da versare su c.c. postale n. 22584551 intestato a "Il nuovo corriere dell'Amiata", Via Marconi 93, 58037 Santa Fiora, o tramite bonifico bancario (IBAN 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.

IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

Abbonamento annuo

Ordinario: euro 20; Straordinario: oltre euro 20; Sostenitore: euro 100

I numeri arretrati: euro 10,00

Per rinnovare l'abbonamento, versare la quota associativa 2018 a:

Associazione Il Nuovo Corriere dell'Amiata

e compilare il modulo che trovate all'interno del giornale

«Il Nuovo Corriere dell'Amiata» si può acquistare nelle edicole e nelle librerie dei paesi dell'Amiata

ASSOCIAZIONE

PROVINCIALE

DI GROSSETO

**Per lo sviluppo
delle imprese
artigiane**



Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa

Dal 16/12 al 15/01

Strada del Cipressino: i sindaci si incontrano

V. C.

Si parla ormai di urgenza quando è la strada del Cipressino ad essere nominata. Gli ultimi incidenti hanno accelerato un progetto di cui ormai si parla da anni e, le risorse ricavate dallo sfruttamento geotermico, verranno investite in parte anche nel rifacimento della strada che collega l'Amiata a Grosseto. Dopo l'accordo quadro tra Regione, Comuni geotermici, Cosvig e Province di Grosseto, Siena e Pisa firmato il 18 settembre scorso, ora si tratta di organizzare l'intervento nei dettagli. Per questo motivo la prossima settimana i sindaci e l'amministrazione provinciale si incontreranno nella Sede della Provincia di Grosseto. Sarà il primo di una serie di appuntamenti che



seguiranno il corretto svolgersi della progettazione e del lavoro.

Sicurezza antisismica a scuola

V. C.

La Provincia di Grosseto investe sulla sicurezza e da gennaio partiranno manutenzioni e indagini tecniche in varie scuole superiori presenti nel territorio provinciale. L'iter da seguire è complesso e, secondo le Norme Tecniche per le Costruzioni, si divide in sei passaggi: dall'indagine conoscitiva, in cui si definisce lo stato della costruzione, all'analisi strutturale dove si determina la vulnerabilità del sistema strutturale esistente. Infine la proposta di

eventuali interventi di adeguamento e valutazione del rapporto costi/benefici. Non sono da dimenticare l'analisi storico-critica, strumento che studia le modifiche della struttura nel tempo e la definizione dei livelli di conoscenza dei conseguenti fattori di confidenza.

Le indagini tecniche verranno avviate per l'Istituto Professionale Superiore Balducci di Santa Fiora, il Liceo delle Scienze Umane Peri di Arcidosso, l'Isis Da Vinci e il Liceo Scientifico Fermi di C. Piano per un investimento complessivo di 80 mila euro.

Arcidosso. La rivista "Amiata Storia e territorio" compie 30 anni.

Santa Fiora. Rimpasto di giunta: cambio di testimone tra Isabella Dessalvi e Alessandro Ciaffarà.

Amiata. Nevica in Montagna. Disagi sulle strade e linee telefoniche in tilt.

Castel del Piano. Babbo Natale nelle stanze del Palazzo Comunale.

Santa Fiora. La foto più bella del borgo si può votare su Facebook.

Castel del Piano. Studenti protagonisti con la "Montagna d'acqua".

Abbadia San Salvatore. I consiglieri Andrea e Angela Tondi chiedono di passare al gruppo misto.

Amiata. La vetta completamente bianca fa sperare.

Abbadia San Salvatore. Giornata di studio sui rischi dello sfruttamento geotermico per sottosuolo, ambiente e uomo.

Piancastagnaio. Museo delle miniere, Pizzetti presidente.

Amiata. Enel mette in guardia i cittadini contro le possibili truffe.

Piancastagnaio. Il Pd chiama a raccolta i giovani.

Abbadia San Salvatore. La fiaccola del comune è multietnica: hanno partecipato alla realizzazione alcuni migranti che vivono nel territorio amiatino.

Amiata. Morto Francesco Bini durante una gita sul "Treno Natura".

Amiata. Predatori vicino alla città, perse quattro pecore. Gli allevatori. "Non sappiamo più come fare".

Abbadia San Salvatore. Selezione per l'affidamento dei lavori di manutenzione dei viali alberati del centro.

Amiata. Confermata l'apertura anticipata delle piste.

Abbadia San Salvatore. Cena di solidarietà per i lavoratori di Floramiata.

Amiata. Nuovo distretto su sanità e sociale. Dal primo gennaio servizi dell'Amiata fusi con Grosseto e Colline.

Abbadia San Salvatore. Comitati sempre contrari al polo geotermico.

Amiata. Floramiata: nessun progetto concreto per i vecchi lavoratori dell'azienda e i disoccupati amiatini.

METALLICA TORTELLI

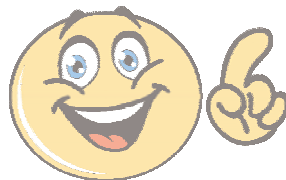
LAVORAZIONE FERRO
SERRAMENTI ALLUMINIO



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)

teleriscaldamento La Rota

calore geotermico per imprese Piancastagnaio

Enel Green Power ha investito due milioni di euro per riscaldare 43mila metri cubi di ambienti e oltre 20 aziende con benefici ambientali e risparmi economici. Nel 2018 partiranno anche i lavori per la realizzazione del teleriscaldamento residenziale nel capoluogo di Piancastagnaio.

Un inverno caldo e rinnovabile grazie alla geotermia: questa mattina, infatti, è stato inaugurato il teleriscaldamento geotermico all'area artigianale "La Rota", nel territorio comunale di Piancastagnaio, alla presenza dell'assessore regionale all'ambiente *Federica Fraton*, del Sindaco di Piancastagnaio *Luigi Vagaggini*, del responsabile Geotermia Enel Green Power *Massimo Montemaggi* e del responsabile Enel affari istituzionali centro Italia *Fabrizio Iaccarino*.

Si tratta del risultato di un percorso avviato a fine 2015 dalla Amministrazione Comunale, Enel Green Power e imprenditori del territorio: dopo l'adesione al progetto delle aziende presenti nell'area de "La Rota", la progettazione è iniziata nel luglio 2016 a cui ha fatto seguito l'esecuzione dei lavori nel corso del 2017. Al nuovo impianto di teleriscaldamento sono stati allacciate 19 aziende che potranno usufruire dei vantaggi economici e ambientali di questa tecnologia.

Complessivamente, Enel Green Power ha investito circa 2 milioni di euro per la realizzazione del progetto che riscalda 43mila metri cubi di ambienti, fornendo calore a 19 aziende, 2 insediamenti agricoli e una fornitura dedicata alla "Comunità della Resurrezione". Nel dettaglio, il teleriscaldamento geotermico genera benefici ambientali perché sostituisce le fonti fossili per il riscaldamento, evitando nel caso de "La Rota" immissioni annue in atmosfera di 250 tonnellate equivalenti di petrolio e 770 tonnellate di CO₂, nonché risparmi economici dato che un impianto di teleriscaldamento geotermico per attività industriali o artigianali mediamente ha costi mi-



nor del 40% rispetto a quello tradizionale.

Il nuovo impianto de "La Rota" si inserisce nel contesto di una collaborazione più ampia tra Comune di Piancastagnaio ed Enel Green Power per favorire le ricadute positive della geotermia sul territorio: a fine ottobre, infatti, presso la sede del Ministero dello Sviluppo Economico a Roma, è stata firmata la convenzione per la realizzazione del teleriscaldamento residenziale nel capoluogo di Piancastagnaio.

L'iniziativa permetterà ai cittadini di Piancastagnaio di avere calore ed acqua calda a costi bassi e senza alcun impatto ambientale: i lavori prenderanno il via nel 2018 con l'obiettivo di riscaldare le prime abitazioni già nel 2019 per un totale di 801 punti di fornitura, oltre 230mila metri cubi riscaldati, 21 GWht/anno forniti al paese di Piancastagnaio e 28 MWt installati; poi seguirà il resto del centro abitato. Il primo lotto richiederà un investimento da parte dell'Amministrazione comunale di 6,5 milioni di euro e coinvolgerà, per la sua realizzazione, le aziende locali.

Particolarmente rilevante, infine, è l'accordo pluriennale sottoscritto nei mesi scorsi da Enel Green Power e Floramiata per la cessione del calore geotermico al complesso di serre di "Casa del Corto", per

il rilancio dell'attività serricola e floreale nel distretto amiatino.

In Toscana Enel Green Power gestisce il più antico complesso geotermico del mondo e detiene il know how della geotermia che esporta in tutto il pianeta. Delle 34 centrali geotermoelettriche (per un totale di 37 gruppi di produzione) di Enel Green Power, 16 sono in provincia di Pisa; 9 sono nella provincia di Siena per 10 complessivi gruppi di produzione; infine, altre 9 si trovano nel territorio provinciale di Grosseto per un totale di 11 gruppi di produzione.

I quasi 6 miliardi di KWh prodotti in Toscana, oltre a soddisfare più del 30% del fabbisogno energetico regionale, forniscono calore utile a riscaldare più di 10mila utenti residenziali (sono già teleriscaldati i Comuni di Pomarance, Castelnuovo Val di Cecina, Montieri, Monterotondo Marittimo, Monteverti Marittimo, Radicondoli, Santa Fiora, i lavori stanno per cominciare anche a Chiusdino) nonché aziende dei territori geotermici, circa 30 ettari di serre e caseifici e contribuiscono ad alimentare una importante filiera agricola, gastronomica e turistica con oltre 60mila visite all'anno.

Cose Belle

FATARELLA E. & G.



SWAROVSKI

ORIGINAL

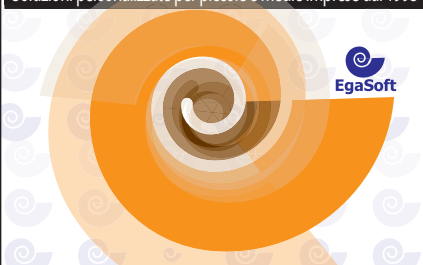
ESCLUSIVISTA PER IL MONTE AMIATA

LISTE DI NOZZE DELLE MIGLIORI MARCHE
DAL 1948

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

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

Al Teatro Camilleri per festeggiare 130 anni di cooperazione sull'Amiata

Sabato 16 dicembre al Teatro Camilleri di Santa Fiora si è svolto l'evento conclusivo della manifestazione culturale "Amiata in cammino. 130 anni di cooperazione guardando al futuro", patrocinata alcune delle più importanti realtà cooperative amiatine.

Il Movimento Cooperativo nato originariamente ad opera dei minatori del Siele e del Cornacchino a Castell'Azzara rappresenta uno dei più alti esiti dello spirito di collaborazione e di aiuto reciproco che anima le genti del territorio amiatino, e si è riproposto, un secolo dopo, sotto forma di un moderno progetto per la ricrescita e riscoperta delle ricchezze particolari del territorio.

A dimostrazione del valore della cultura e della sua diffusione, le aziende cooperative coinvolte, per festeggiare questo anniversario, hanno scelto di promuovere un concorso letterario per il racconto breve e la poesia, a prima vista "un percorso anomalo, singolare, ma viene da sé che percorsi che favoriscano e aiutino la riscoperta di un territorio possano e debbano transitare anche attraverso le parole scritte, i racconti, i versi", per mostrare un luogo e una realtà "da angoli di osservazione diversi", come si legge nella prefazione al bel volume edito da Effigi per raccogliere le opere di narrativa e di poesia che hanno partecipato al concorso.

La mattinata a Teatro ha visto la partecipazione di numerosi relatori, che si sono avvicendati sul palco per proporre riflessioni e fare il punto della situazione, ricordando i passaggi fondamentali della storia del territorio e ipotizzando nuove strade e nuove aperture finalizzate a trasformare il

traguardo raggiunto in un elemento propulsivo per il futuro. Dopo l'apprezzato monologo teatrale "La società operaia" a cura dell'attore Stefano Lucarelli vi sono stati numerosi interventi e contributi, tra cui quello del sindaco di Santa Fiora Federico Balocchi, quello di Maurizio Mambrini, curatore dell'antologia dei testi partecipanti al concorso, e quello del presidente Coop Unione Amiata.

È intervenuto infine l'editore Mario Paladini, per presentare con il consueto dinamismo il proprio progetto editoriale in relazione alle realtà cooperative: anche farsi portavoce di autori del territorio, adoperarsi per rilanciare un'idea di cultura che non dimentica le proprie radici, e costruire e intessere una rete di contatti ispirata al fare collaborativo si accostano all'operato delle aziende del territorio, pure se in un'ottica più di diffusione di un bene – le idee – che di "produttività" in senso stretto.

L'iniziativa ha riscosso successo e un'accoglienza calorosa da parte delle rappresentanze cittadine, forse perché la cooperazione è una pagina importante del passato di queste terre, e forse perché "La storia, le tradizioni, i boschi, la neve, l'acqua e i valori solidali dell'Amiata narrati attraverso la scrittura creativa" possono incuriosire, attrarre e spronare anche le generazioni più giovani.

amiataincammino.it

Troverete l'Antologia del Premio Letterario Amiata in cammino qui: <http://www.cpadver-effigi.com/blog/ho-visto-amiata-antologia-premio-letterario-amiata-in-cammino/>

Abbadia San Salvatore. Dalla Usl una valanga di richieste di pagamento dei ticket.

Piancastagnaio. "Star Treep", l'evento di trippa e frattaglie del 2017.

Amiata. Val d'Orcia: un albero per le vittime del femminicidio. **Santa Fiora.** Il Comune vieta il transito ai mezzi oltre 50 quintali.

Arcidosso. Animali selvatici, Ceroni (Pd). "Politica incapace di trovare delle soluzioni".

Castell'Azzara. Guerra delle scuole, Fortunati a Balocchi. "Manca di rispetto".

Amiata. Progetto Amiata: si punta sulla crescita turistica investendo sul territorio.

Abbadia San Salvatore. L'assessore Ventresca si dice soddisfatto, con la Città delle Fiaccole il turismo e l'economia si rimettono in moto.

Castel del Piano. Strade piene di neve, disagi e polemiche. Pericolosa lastra di ghiaccio davanti all'ospedale.

Amiata. Allarme dipendenza Slot Machine. Milioni di giocate in un anno.

Abbadia San Salvatore. Nasce l'Accademia Toscana dello Sport, il presidente del comitato Appennino Toscano Fisi Francesco Bisconti, nativo di Abbadia, si dice soddisfatto.

Arcidosso. Chiude il caseificio di Stribugliano. Quattro licenziati.

Abbadia San Salvatore. Lista Futura a Linea Verde. "Puntate sulle nostre bellezze e non sono sulla geotermia".

Abbadia San Salvatore. Ospedale, salvi i trentadue posti letto. A breve la nomina del Primario.

Piancastagnaio. Nuova illuminazione per la sagrestia della chiesa di santa Maria dell'Assunta. **Cinigiano.** Incidente mortale sulla strada del Cipressino a ridosso del Natale.

Abbadia San Salvatore. Per l'accensione delle Fiaccole più di 2500 persone in piazza.

Arcidosso. Mostre e musei aperti per il periodo natalizio.

Santa Fiora. L'opposizione critica la scelta della costruzione della nuova struttura dove verrà ospitata la scuola media. Sperpero di soldi.

Castel del Piano. Guasto alla seggiovia delle Macinaie. Si attende la riparazione.

Albergo Ristorante

da
VENERIO

Piazza Carducci 18
58033 - Castel del Piano (GR)

Tel. e fax 0564 955244

Cell. 347 6440076

www.davenerio.com



BABY SHOP

NEGOZIO PRIMA INFANZIA...

NOLEGGIO TIRALATTE E BILANCE
MATERNITÀ E ALLATTAMENTO
SVEZZAMENTO E PAPPÀ
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 Lazaretti, 92 - Arcidosso
Tel. 0564 966486

CONSEGNA a DOMICILIO

Pane fresco: approvata la legge che lo tutela

Veronica Tancredi

Approvata alla Camera in prima lettura la proposta di legge che tutela il pane fresco e garantisce trasparenza ai consumatori. Previste sanzioni per chi non rispetta la legge.

Il 6 dicembre 2017, la Camera dei deputati ha approvato in prima lettura la proposta di legge sulle "Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane". «In Italia non c'è mai stata una normativa che distingue tra pane fresco prodotto artigianalmente e pane prodotto con semilavorati, cioè industrialmente. – commenta Luca Sani, presidente della Commissione agricoltura alla Camera – Una situazione che va a svantaggio del mondo dei panificatori che si vedono diminuire il proprio fatturato. Con questo provvedimento che abbiamo elaborato in XIII Commissione agricoltura – continua Sani – il pane fresco italiano è definito patrimonio culturale nazionale e viene valorizzato con apposite norme, garantendo il diritto all'informazione dei consumatori. Dopo la votazione alla Camera, mi auguro che il testo sarà approvato anche in Senato entro fine legislatura, in modo da garantire la sua entrata in vigore».

La proposta di legge definisce il pane come "il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano o di altri cereali, acqua e lievito, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, spezie o erbe aromatiche." A questo si vanno ad aggiungere le seguenti denominazioni aggiuntive: pane fresco, pane fresco di pasta madre (senza altri agenti lievitati) e pane fresco con pasta madre (con proporzione variabile del lievito).

Viene previsto il divieto di utilizzare la denominazione di pane fresco per il pane



messo in vendita oltre le 24 ore successive al momento in cui è stato completato il processo produttivo, per il pane parzialmente cotto e per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione.

Nel caso di pane surgelato, l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura "surgelato". I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione di pane anche della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

La proposta di legge rivede la regolamentazione dei prodotti intermedi di panificazione, dei lieviti utilizzabili nella panificazione e delle paste acide. Il pane ottenuto da impasti congelati o surgelati deve essere esposto in scaffali distinti e separati dal pane fresco e recare sia le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura che la dicitura «pane ottenuto da cottura di impasti», seguita dall'indicazione del metodo di conservazione utilizzato.

Vengono riviste le norme sui panifici e viene specificato che la denominazione

di "forno di qualità" è riservata esclusivamente a chi produce e commercializza pane fresco. È prevista anche la denominazione di «pane tradizionale di alta qualità» come il pane tradizionale tipico locale e il pane riconosciuto dalla normativa dell'Unione Europea con i marchi dop, igp e stg.

Infine, la violazione della legge prevede una sanzione pecuniaria che va da 500,00 a 3.000 euro. In caso di particolare gravità o recidiva, c'è anche la sospensione dell'attività per un periodo non superiore a venti giorni.

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

Don Zelio Vagaggini: *un prete a servizio di Dio e dei poveri*

Giuseppe Serafini

Alle prime luci dell'alba dello scorso 29 Ottobre, se n'è andato nel silenzio nella sua casa famiglia, assistito dai suoi volontari – che ormai da mesi lo assistevano proprio per il peggioramento delle sue condizioni di salute – *Don Zelio Vagaggini*.

Il prete padre di tutti i pianesi è morto a Piancastagnaio all'età di 92 anni, lasciando un velo di tristezza non solo a Piancastagnaio, ma in tutta l'Amiata, dove la sua grande vita sacerdotale si era spesa soprattutto per la causa degli ultimi, dei più poveri, dei diritti di tante persone sopraffatte. Era nato a Piancastagnaio il 1 novembre 1925. La sua vita era stata presto segnata dalla disgrazia della morte del padre Francesco, caduto in un pozzo della miniera del Siele quando lui era ancora un giovanissimo seminarista nel seminario di Pitigliano.

Divenuto sacerdote, per 48 anni, fino al 2001, era stato parroco di Piancastagnaio. Nella sua vita aveva partecipato alle lotte dei minatori dell'Amiata, condividendone le istanze di giustizia. Chi non ricorda le sue Messe alla miniera del Siele durante l'occupazione dei minatori negli anni 50 fino alla chiusura delle stesse nel 1976. A don Zelio Vagaggini si deve la realizzazione – all'inizio degli anni sessanta di quello che sarebbe stato il grande futuro lavorativo di Piancastagnaio – dei primi corsi per addetti alla pelletteria, condivisi nei locali della Parrocchia e tenuti dal maestro artigiano fiorentino **Adone Arnetoli**. Ma è nel dicembre del 1969, sulla spinta rinnovatrice del Concilio Vaticano secondo, che Don Zelio, assieme a tre volontarie del paese – Rita Guerrini (morta nel 2011), Perfetta Giglioni, Patrizia Perini, e più tardi Angelo e Roberto – inizia, tra non poche difficoltà, l'esperienza di accoglienza “agli ultimi” che si concre-

tizzerà con la realizzazione della **Casa famiglia della Resurrezione**. Don Zelio aveva un amore particolare per i poveri, per gli esclusi, per coloro che la società spesso mette al margine. La sua intuizione profetica aveva anticipato di tanti anni quella grande proposta di oggi, tanto cara a Papa Francesco, che parla di una chiesa in uscita verso le periferie esistenziali, una chiesa che cura le ferite. Don Zelio ha voluto incarnare fino in fondo questa scelta di vita e nelle sue ultime disposizioni ha voluto essere vestito con una semplice tunica bianca, senza stola alcuna: il bianco della resurrezione, che amava molto. Gli hanno messo ai piedi le scarpe nuove: “Lui non avrebbe voluto – ci dice una volontaria in lacrime – datele a chi ha bisogno” ci aveva detto “io mi contento di quelle che ho sempre portato”. Questa volta non gli hanno ubbidito, ma per Don Zelio era il minimo che si potesse fare. “Un grande Padre per la comunità di Piancastagnaio, che ha fatto tanto e che rimarrà sempre nel cuore di tutti i Pianesi”. Così lo ha ricordato il Sindaco di Piancastagnaio Luigi Vagaggini. I funerali sono stati celebrati nel giardino della Casa della Resurrezione ieri, presieduti dal Vescovo di Sovana-Pitigliano-Orbetello assieme al Vescovo emerito di Massa Carrara, Eugenio Binini, e a numerosi sacerdoti della Diocesi. Presenti le massime autorità cittadine e le associazioni locali. Toccante la lettura del testamento spirituale che il prete aveva scritto nel 2010, nel corso di un suo ricovero presso l'ospedale di Siena, che è stato letto al termine del rito da Don Giampietro Guerrini, parroco di Saragiolo. E anche le parole commosse del Sindaco di Piancastagnaio Luigi Vagaggini, che aveva proclamato il lutto cittadino. Don Zelio riposa adesso nel cimitero di Piancastagnaio, insieme ai suoi familiari.

Piancastagnaio. Il Teatro Comunale si diverte con Paolo Ruffini.

Castel del Piano. Presepe vivente con 150 figuranti. Rappresentati tutti gli antichi mestieri.

Abbadia San Salvatore. La Misericordia in prima fila per il trasporto sociale per le persone in difficoltà.

Abbadia San Salvatore. Tempesta di vento, danni e disagi nel centro abitato.

Piancastagnaio. Il paese ricorda Don Azelio Vagaggini con il presepe alla Rocca Aldobrandesca.

Amiata. Guasto della seggiovia Macinaie, riapertura per la Befana grazie all'ottimo lavoro dell'officina grossetana che si è occupata della riparazione.

Arcidosso. Tempo di bilanci per il Sindaco Marini che chiude il 2017 con un buon proposito per l'anno nuovo: condivisione, comprensione e umiltà dovranno guidare i comuni amiadini per una nuova politica.

Abbadia San Salvatore. Mini tromba d'aria, a rischio una famiglia durante la caduta di faggi in strada.

Santa Fiora. Premiato il progetto “Sprar diffuso” dal Ministero degli Interni, nel comune di Santa Fiora arriveranno 13 richiedenti asilo invece dei 35 previsti dalla Procura.

Amiata. In arrivo fondi per la manutenzione e il rifacimento di strade a rischio da Enel Green Power che, come da accordi, versa compensazioni ai Comuni per ogni kilowatt di energia prodotta.

Amiata. La provincia di Grosseto investe 80 mila euro per le indagini sismiche delle scuole superiori del territorio.

Abbadia San Salvatore. Costituito un coordinamento promotore della nuova lista di sinistra Liberi e uguali nel comune di Abbadia San Salvatore.

Castel del Piano. All'ospedale file troppo lunghe per ritirare esami e farmaci, i cittadini si lamentano.

Piancastagnaio. Borsa di Studio Maria Capocchi, premiati gli studenti più meritevoli delle scuole medie grazie alla donazione di una signora di originaria di Piancastagnaio.



Consulta annuale delle Sezioni Soci Coop

Paolo Benedetti

L'Educazione è stato il tema della consulta dei Soci Coop di quest'anno. Auditorium comunale di Santa Fiora al completo, tanto pubblico giovane grazie alla partecipazione delle classi del Liceo Enrico Fermi di Castel del Piano, dell'Istituto tecnico economico Padre Balducci di Santa Fiora e del Liceo delle scienze Umane e Sociali Gian Domenico Peri di Arcidosso. Dopo il benvenuto iniziale da parte dell'assessore alla cultura e al turismo di Santa Fiora, Isabella Dessalvi, la giornata è ufficialmente iniziata con il discorso di apertura del Presidente di Coop Unione Amiatina Fabrizio Banchi. Dopo aver ringraziato i soci, vero cuore attivo di Coop, grazie ai quali si concretizzano le attività per il sociale, i professori che hanno consentito ai ragazzi delle Istituti Superiori dell'Amiata grossetana di partecipare a questa giornata e i relatori, Fabrizio Banchi ha spiegato le ragioni della scelta del tema della giornata *"Quest'anno abbiamo scelto il tema dell'EDUCAZIONE intesa nella sua accezione più alta, contrapposta per certi versi al concetto di istruzione che per sua natura presuppone un soggetto attivo e uno passivo. Preferiamo invece un'azione di scambio, dove le persone in relazione tra loro, riescano ad educarsi reciprocamente e crescere all'interno di questa relazione. Viviamo un'epoca dove le informazioni, le notizie sono altamente accessibili e fruibili, dove ognuno di noi a qualsiasi titolo può dire la propria opinione e renderla a sua volta accessibile e fruibile da un numero di persone enormemente più alto rispetto alle conoscenze di ciascuno. Un'epoca dove ognuno di noi può dire qualsiasi cosa anche la più falsa e strumentale e trovare comunque consensi e "like" senza peraltro essere costretto a "metterci la faccia" e assumersi la re-*

sponsabilità delle proprie azioni.

"La cooperativa è parte dei nostri territori" – Ha proseguito Banchi – "e per questo intende fare la propria parte nei modi propri di cooperativa. La nostra credibilità, la nostra reputazione, il nostro valore sono certificati ogni giorno dentro i punti di vendita dai nostri prodotti a marchio e nelle azioni quotidiane del consiglio di amministrazione, dei soci attivi e dei dipendenti".

Il presidente ha concluso il suo intervento ricordando i festeggiamenti del 16 dicembre per i 130 anni dalla nascita di Coop Unione Amiatina.

Il primo ad affrontare il tema della giornata, ovvero l'educazione, è stato il pedagogista bergamasco Johnny Dotti. "Educarci a educare è il tema che mi è stato affidato oggi, un tema estremamente complesso visto il periodo storico che stiamo attraversando". L'educazione è possibile solo ponendo i due interlocutori sullo stesso piano. In un periodo tecnocratico come il nostro, in cui è necessario essere adeguati, più che educati, è ancora possibile riuscire a educare? Io non credo.

Nessuno può educare da solo, è necessaria una comunità che riesca a trasmettere valori e insegnamenti alle menti più giovani, l'esperienza è un valore fondamentale senza di essa non c'è educazione.

Dopo l'intervento di Dotti, è toccato ad Alessandro Rizzi esprimersi in merito al tema educare alla bellezza. Rizzi, che definisce se stesso come cantastorie, ha tenuto una vera e propria lezione di storia dell'arte, spiegando alla platea l'evoluzione dell'idea di bellezza. "Lavorare alla bellezza den-

tro di noi per poterla esprimere". "Dobbiamo abituarci a guardare cose belle per generare emozioni belle". Dopo l'interessante intervento di Rizzi, Stefano Oliviero, ricercatore della facoltà di Scienze della formazione e psicologia dell'Università di Firenze, ha parlato della storia dell'educazione al consumo. "Consumando ci si forma e si cresce" – ha spiegato Oliviero – "l'educazione riguarda ogni attimo della vita. "Consumare ha molti significati: compiere, sprecare, sfruttare, esaurire. Educare al consumo è una categoria formativa, quando consumo imparo qualcosa, positiva o negativa. Consumare è un processo formativo, gli oggetti influenzano chi siamo, così i prodotti Coop". L'ultimo intervento prima

**Risparmiare
sull'educazione significa
investire nell'ignoranza**





della pausa pranzo è stato affidato a Daniela Mori, presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze. Il tema da lei affrontato è stato "educare a cooperare", concetto molto caro a Coop. "L'idea di educare è sempre stata alla base delle cooperative. Educare a partecipare: l'emanipolazione delle classi subalterne ha costruito consapevolezza sociale".

Dopo la pausa pranzo, a base di prodotti a marchio Coop, si è parlato di Educazione al rispetto con Giacomo Bottinelli di LAV (lega anti vivisezione). Il rispetto nei confronti degli animali e l'empatia nei confronti delle loro condizioni sono stati gli ar-

gomenti al centro del discorso di Bottinelli: "È necessario che i più piccoli vedano nei genitori il rispetto verso gli animali, per poi poterne avere a loro volta".

Renata Pascarelli, direttore della qualità a Coop Italia, ha parlato dell'educazione tramite contenuti. Coop

specifica sempre la provenienza delle sue materie prime. Pascarelli ha parlato della linea "Origine" che tutela tutte le fasi della filiera. Durante il suo intervento, Renata Pascarelli ha esposto il problema dell'antibiotico resistenza, e di come Coop, abbia diminuito ed eliminato l'utilizzo degli antibiotici negli allevamenti privilegiando il benessere animale. "Il nostro obiettivo è quello di eliminare gli antibiotici dagli allevamenti, traguardo già raggiunto con le carni avicole".

Enrico Parsi, direttore scuola Coop, ha trattato il tema dell'educazione alla complessità. Attraverso immagini e video di grande effetto, ha sottolineato quanto sia importante per cogliere la singolarità, avere la capacità di vedere l'insieme. La giornata si è conclusa con l'intervento di Irene Mangani, ACCDT, (Associazione Cooperative di Consumatori Distretto Tirenico), che ha riferito la sua prima esperienza con Coop, avvenuta a sedici anni, tramite un progetto, finanziato dalla Unicoop Firenze, durante il quale era rimasta colpita della colloquialità dei rapporti con i rappresentanti di Coop. Tutta la giornata è stata cucita insieme dalla magistrale regia di Maria Teresa Delogu e dagli interventi di Sara Ginanneschi e Miriam Magnani che hanno chiuso i lavori ricordando in questo 25 novembre 2017, tutte le donne vittime di violenza.

In un mondo dove ormai le macchine fanno tutto il possibile, all'uomo è rimasto da compiere l'impossibile



Foto Beatrice Mancini

Piancastagnaio. Fabbrizzi non si ricandida alla carica di Rettore del Magistrato delle Contrade.

Abbadia San Salvatore. Premio letterario "Città delle Fiaccole", Luca Bianchini il vincitore con La cena di Natale di "Io che amo solo te".

Amiata. Faggi caduti a causa di una piccola tromba d'aria, esperti forestali danno la colpa alla gestione del bosco: troppi tagli.

Santa Fiora. Scuola media, teleriscaldamento nel centro storico e recupero del vecchio stabile della Fornacina. Questi i progetti principali del 2018.

Arcidosso. Luminare della chirurgia in conferenza nel comune amiantino.

Amiata. I sindaci si incontrano per discutere sul rifacimento della strada del Cipressino.

Cana. Subiscono un furto e offrono 10.000 euro di ricompensa a chi sappia fornire informazioni utili al ritrovamento del bottino.

Abbadia San Salvatore. Manifesto affisso in via della Pace per dire no al polo geotermico.

Amiata. Le temperature salgono. La stagione invernale apre ma solo a metà.

Arcidosso. Restaurata la mensa della scuola di Arcidosso, a giugno i lavori nelle aule.

Abbadia San Salvatore. La Fiaccola premiata è quella di Piazza Grande.

Abbadia San Salvatore. All'Avogadro spettacolo teatrale con i bambini del Baobab di Terni. Iniziativa benefica a favore della cura dell'autismo.

Arcidosso. Il vento danneggia il tetto della chiesa della Propositura, l'intervento dei vigili è andato a buon fine.

Arcidosso. Gli Ultras dell'Arcidosso lanciano un bidone della spazzatura in campo durante una partita fuori casa. La società sportiva si dissocia dal gesto.

Amiata. Crisi dal 2011, l'Amiata è lontana dalla ripresa.

Cinigiano. Ricerche e progetti al Certema. Le prime due tesi di laurea seguite dagli ingegneri Bianchi e Boccini del Dipartimento di Ingegneria Industriale di Firenze.

La provincia di Grosseto, dall'Amiata alla maremma alla costa, a Montecitorio

Fiora Bonelli

I sindaci di Castel del Piano Claudio Franci, di Cinigiano, Romina Sani, di Semproniano Miranda Brugi, di Civitella Paganico Alessandra Biondi in rappresentanza dell'Amiata e delle sue propaggini a Montecitorio lunedì 13 novembre, fra i 40 sindaci toscani che lunedì 13 novembre sono stati invitati a sedere sugli scranni di Montecitorio, ospiti della Camera dei Deputati e della presidente Laura Boldrini. Della partita Giancarlo Farnetani

sindaco di Castiglione della Pescaia, Marcello Giuntini Massa Marittima, Giacomo Termine Monterotondo Marittimo. A guidare la delegazione Anci il presidente Antonio Decaro; i sindaci toscani erano guidati dal presidente regionale dell'Associazione e sindaco di Prato Matteo Biffoni. L'incontro è cominciato alle 11, ed è stato intitolato "Le città del futuro", a sottolineare lo sforzo quotidiano di sindaci e amministratori locali per raccogliere le sfide dell'innovazione e della sostenibilità ambientale, sociale, finanziaria.



Destinazione Amiata. Valorizzazione turistica del territorio

A Santa Fiora una giornata dedicata al Progetto Prometea

V. C.

Giornata di dibattiti e riflessioni quella del 19 dicembre a Santa Fiora. Lo storico Palazzo Sforza Cesarini ha ospitato un'intera giornata di conferenze e workshop dedicate allo sviluppo eco-sostenibile del turismo e dell'agricoltura sul Monte Amiata.

Le parole chiave della giornata sono state sinergia, collaborazione, sviluppo sostenibile e condiviso. I sindaci dei comuni amiadini, invitati a partecipare a una tavola rotonda sul tema della promozione turistica del Monte Amiata, si sono detti d'accordo nello sviluppare un progetto comune a sostegno dell'innovazione e della valorizzazione territoriale sostenendo la comunicazione

tra gli enti e i privati che si occupano di turismo. La giornata, promossa dalla Regione Toscana e dedicata in parte al progetto Prometea e in parte allo sviluppo turistico del nostro territorio, ha goduto del vivace interesse di politici e operatori turistici della zona.

Il convegno tenuto durante la prima parte della giornata è stato dedicato alla presentazione del progetto Prometea che, insieme a Vivimed, finanzia parte del lavoro di rinnovamento e valorizzazione del territorio Amiata, come previsto dal protocollo d'intesa interregionale per l'Amiata firmato nei mesi scorsi dai sindaci dei comuni amiadini e dalla Regione Toscana.

Sono intervenuti al convegno i partner del Progetto Prometea e prestigiosi esperti del settore che hanno portato

un contributo non solo teorico ma soprattutto esperienziale al tema discusso. Molto importanti gli interventi di Roberto Scalacci, Direttore Agricoltura e Sviluppo Rurale della Regione Toscana, finalizzato alla spiegazione delle attività e delle azioni progettuali interessate alla zona amiatina e di Alberto Peruzzini, Direttore Toscana Promozione, volto alla presentazione del Progetto Amiata, progetto innovativo e sperimentale che vuole la creazione di un sistema territoriale integrato.

Nel pomeriggio un workshop ha visto confrontarsi politici, operatori del turismo, associazioni, esperti e studiosi in un World Café dedicato al Progetto Amiata e ai servizi per lo sviluppo agri-turistico.

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



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

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

Francesco Prunai

Intanto la massaia, prima ancora di rigovernare e di rifare le camere, accudiva i più piccoli, se c'erano; quindi, con la serva o il garzone o una delle figlie scendeva nell'ovile a mungere le pecore che poi uscivano al pascolo. Il latte munto era da lei o dalla vecchia massaia, sapientemente "lavorato" nel paiolo al fuoco del camino per ricavarne un ottimo pecorino e una squisita ricotta. Fatte quindi le faccende più urgenti, si dedicava alla preparazione del pranzo che, verso le tredici, rivedeva la famiglia tutta riunita a tavola.

Nella conduzione del podere anche i vecchi davano una mano: il vecchio capoccia aggiustava gli arnesi, sistemava la legnaia, riordinava la caciaia e la cantina, batteva ed arrotava le falci, mentre la moglie si perdeva dietro ai nipotini, due c'erano, oppure aiutava in cucina; ma il lavoro a cui si dedicava di più, anche a causa dell'età, era filare la lana, purgarla, farne matasse con il "naspatoio" (attrezzo di legno formato da un'asse lunga circa 50 cm., con un piolo trasversale in cima e uno in fondo, disposti in posizione diametralmente opposta), aggomitolarla e lavorarla coi ferri per fornire a tutti maglie, calze, maglioni, sciarpe... Passava lunghe ore davanti alla "ròcca" (conocchia) fissata a una sedia o infilata tra il vestito e il grembiule sotto l'ascella sinistra, col fuso in mano per ridurre in filo sottile i "biocchi" (fiocchi) di lana che sembrava non finissero mai.

E tanta era ormai l'abitudine e l'abilità delle sue mani che filava o faceva la maglia anche la sera al fioco lume di una candela o di un lumino a olio! Le bambine più grandicelle e anche la serva, pascolando le pecore, si davano da fare con

l'aghetto per prepararsi, con pizzi e ricami, il corredo da spose.

La lunga giornata non finiva con la cena: il capoccia scendeva ancora nella stalla con un po' di mangime per le bestie; la massaia, sbrigata le solite faccende, rammendava qualche indumento oppure, alla "maghia" (madia), stacciava la farina e metteva il lievito per fare il pane il mattino seguente. Prima di andare a letto, in molte famiglie c'era la recita del Rosario alla quale tutti partecipavano devotamente per invocare la protezione della Vergine nella dura vita di ogni giorno.

LA SEMINA

Questo importante lavoro, che presentava le caratteristiche di un rito, aveva luogo all'inizio di Novembre. Nei mesi precedenti, fra Agosto e Settembre, ogni contadino aveva provveduto, nel suo podere, a fare i raccolti, aveva cioè preparato, arandoli, quei campi che dovevano essere seminati a cereali o ad altro. Con grande pazienza aveva ogni giorno aggiogato i buoi all'aratro, quello strumento di legno rimasto quasi invariato per millenni e un po' migliorato con l'aggiunta, sulla punta, di una lamina di ferro per impedire che si consumasse presto con l'uso e per facilitare la sua penetrazione nel terreno. Con l'avvento della "coltrina", un aratro più leggero e maneggevole e con il "vomere" d'acciaio, diminuì la fatica sia per gli animali che per l'uomo. Ma il lavoro era lungo e le coppie di buoi si davano il cambio per giorni e giorni finché i colti non erano ultimati. Prima ancora di gettarvi il seme, occorreva fertilizzarli spargendovi, con il forchino, il concime di stalla, portato col car-



ro, e frantumare le grosse zolle a colpi di zappa. A questo punto poteva aver luogo la semina: il contadino, munito di una particolare "sacca" a tracolla, vi immergeva la mano ritraendola piena di semi e, camminando, li spargeva a largo braccio con un ritmo preciso; dietro dietro, altri, armati di zappa, provvedevano a ricoprirli prima che stormi di passerai calassero sul campo a beccare tutto il seminato. In seguito, per questa operazione, fu usato l'erpice, un attrezzo di ferro molto simile ad una grossa gratella e munito di numerose punte lunghe una trentina di centimetri: trainato dai buoi, faceva questo lavoro in minor tempo e tanta meno fatica.

Tra Marzo e Aprile, i campi di grano richiamavano il contadino per la sarchiatura: con un'apposita zappa lunga e stretta, si eliminavano, prima che crescessero eccessivamente, le erbe infestanti più comuni e diffuse come la vecchia e il papavero, ma soprattutto quelle spinose, come le "socere" e lo "scardaccio" (cardo selvatico); era anche questa una grossa fatica che impegnava per giorni numerosi membri della famiglia.



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



Una Regina abita la Maremma

Roberto Tonini

Me l'aveva detto il mio amico Cesare: "Se vuoi le pesche a pasta bianca devi venire a settembre, quando troverai la Regina di Londa!"

Figuriamoci se non mi fido di un AAA-gricoltore come lui (le tre AAA stanno per il mio grado massimo di agricoltore) però, curioso come sono, sono andato un po' a cercare di scoprire qualcosa di più su questa Regina.

Si tratta di una 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. La varietà era coltivata da almeno una cinquantina di anni fa nel paese di LONDA (comune a Nord Est di Firenze) e nelle zone circostanti. Proprio nell'Arca del Gusto di Slow Food si legge:

"Le prime informazioni sulla pesca Regina di Londa risalgono alla metà del secolo scorso, quando un appassionato coltivatore di Londa, Alfredo Leoni, portò alla ribalta questa cultivar di qualità pregiata scoperta casualmente: la migliore tra le pesche a polpa bianca presenti sul mercato fiorentino a settembre inoltrato. La coltivano ancora alcuni frutticoltori sui versanti soleggiati esposti a sud, a mezza costa, riparati dal vento di tramontana, a un'altitudine tra i 100 e i 700 metri sul livello del mare. Come tutte le varietà tardive, cresce benissimo in località poco umide nelle ore notturne. L'Appennino toscano, in questa zona particolarmente asciutta e arieggiata, è un terreno di coltivazione ideale: totalmente incontaminato, permette coltivazioni biologiche e a produzione integrata. Il comune più interessato alle coltivazioni è Londa, dal quale ha preso il nome. Ogni anno, a metà settembre, qui si tiene una sagra in cui viene premiata con la "Pesca d'argento" la migliore cassetta di "Regine".

Nonostante la coltivazione delle pesche tardive abbia evitato lo spopolamento delle

campagne della Val di Sieve e del Mugello fiorentino, gran parte dei produttori, in anni più recenti, ha abbandonato queste varietà. Le pesche tardive sono coltivazioni impegnative e anche "rischiose". Un'estate meno calda influisce negativamente su un raccolto tardivo e, considerato che la pesca Regina di Londa mantiene le sue caratteristiche di eccellenza organolettica per circa una settimana dopo il raccolto, per ogni albero occorre fare almeno cinque passaggi. Oggi se ne coltivano appena mille quintali l'anno e la vendita è limitata ai mercati locali, nei paesi di Tavarnelle, Scarperia, Vicchio e Dicomano. Le Regine di Londa sono profumatissime, grandi e rotonde, leggermente schiacciata ai poli. La buccia è di colore bianco-verde chiaro, con mazzature rosso intenso. La polpa – bianco crema con venature rosso vivo in prossimità del nocciolo – è soda, dolcissima e aromatica."

E allora che c'azzecca la Regina di Londa in quel di Monte Antico? C'azzecca perché Cesare Borri quando coltiva un frutto, che siano ciliegie o che siano pesche, sperimenta tutte le varietà possibili: sia per avere una gamma più ampia, sia per gestire al meglio la disponibilità dei frutti in epoche leggermente diverse, così da prolungare l'offerta.

Delle ciliegie gli ho sentito nominare almeno una decina di varietà, poco meno per le pesche gialle, solo la Regina di Londa per le bianche.

Il bello è che quando vado a comprare la frutta da lui prendiamo un paniere per uno e ci incamminiamo nel frutteto. Cesare non si zitta mai: parla in continuazione illustrandomi le varie varietà (scusate il bisticcio), le caratteristiche, i pregi, i difetti, e intanto coglie e pare che parli più con le piante che con me. Tratta le piante come se fossero degli animali da cortile, le conosce una per una, e di ciascuna mi dice caratteristiche e virtù. Ogni tanto mi corregge se colgo in maniera non corretta un frutto, ma non perde il ritmo e continua a parlare.

Io ci sto come imbambolato a sentirlo in questa veste di affabulatore delle sue creature. Ogni tanto mi invita ad assaggiare il frutto di questa, poi di un'altra e mi fa scoprire anche le minime differenze che ci sono da una pianta all'altra! È per questo che ogni viaggio da Cesare è come un viaggio nell'Eden, con tanto di proprietario che mi invita, mi spiega, mi fa provare.

E parla, parla e non si zitta mai. Un po' come il mare di Paolo

Conte "quel mare scuro, che si muove anche di notte e non sta fermo mai".

Questa volta ho trovato anche Lorenzo, suo figlio di dodici anni, che lo segue passo dietro passo come un cucciolo con la mamma. Ha un bel viso Lorenzo, parla poco se parlano gli altri, ma se gli chiedi qualcosa si capisce che è figlio di Cesare.

Ha una voglia matta di imparare le cose che fa lui e quelle che già sa fare me le vuol mostrare. Prima di andare via mi dice di seguirlo che mi vuol far vedere una cosa. Mi porta in una stanza che fa da imballaggio e stoccaggio dei cartoni del vino. Vedo un ammennicolo strano, ma di cui capisco immediatamente l'uso. Anche perché Lorenzo prende una bottiglia di vino, la posa su di una culla dell'ammennicolo, prende l'etichetta del vino e con cura e precisione l'appoggia sulla bottiglia. Una volta messa prende la bottiglia in mano come se fosse un figliolino, l'accarezza per stendere bene l'adesivo poi si gira e con un sorriso disarmante me la mostra con orgoglio, sotto gli occhi felici di Cesare. Cesare può star tranquillo, l'erede viene su dimolto bene!

Prima di andar via Cesare mi allunga anche un cestino di piccole Susine, sode e mature e mi fa: "Queste vai a casa facci la marmellata, ma non ci mettere lo zucchero, tanto so' abbastanza dolci di suo".

Una visitina in cantina dove i mosti stanno fermentando, e non vi dico i profumi. Glielo faccio notare e lui mi prende per mano e mi porta in uno piccolo stanzino dove ci sono due piccoli contenitori inox. "Metti il naso qui dentro" mi fa. Ce lo metto il naso lì dentro e mi viene su una folata di olio extravergine da brivido! Annuso un'altra volta e me ne vado con due bottiglie di vino: un Ciliegiole e un Vermentino.

Devo scappare a casa a far assaggiare le pesche ai miei lupacchiotti, i miei nipoti Giacomo ed Emanuele, 14 e 12 anni, che di profumi (e di sapori) se ne intendono.

Cesare mi ha fatto vedere come si apre la Regina: si gira metà da una parte e l'altra metà dall'altra e...zac, si apre e ti inonda dei suoi profumi: dura ma matura e profumatissima.

I miei nipoti pur non avendo ancora un bagaglio di termini da assaggiatore si difendono bene: prelevati da un campetto dove giocavano a pallone, gli ho fatto aprire una pesca e mi hanno elencato questi profumi: orto, albicocca, campagna fiorita, prato fiorito di margherite, papavero, rosa bianca. Il sapore: dolce e agro.

Az. Agr. Borri Cesare

Località Podere 216

58045 CIVITELLA PAGANICO, Loc. Monteantico (GROSSETO)

Contatto: Cesare Borri

Telefono: 0564/991013 - Cellulare: 338 332 0900



L'erba della Madonna *Sedum telephium* L.

Aurelio Visconti

Le piante grasse sono ornamentali e resistenti e per queste ragioni sono preferite anche nelle nostre zone per decorare giardini e balconi inoltre, in genere, non sono piante locali ma provengono da aree lontane, da continenti che si trovano dall'altra parte del mondo.

L'Amiata ospita una pianta grassa europea che è conosciuta come L'erba della Madonna: Questa pianta della famiglia delle Crassulaceae appartiene al genere *Sedum* e il suo nome è il *Sedum telephium* L.

Oltre che con il nome volgare di erba della Madonna, è conosciuta anche con quello di erba di San Giovanni perché è legata a una storia recente con l'Ospedale San Giovanni di Dio a Firenze.

Verso la fine degli anni '70 un medico chirurgo fiorentino, il professor Sergio Balatri, che operava appunto al pronto soccorso dell'ospedale San Giovanni di Dio, individuò nella pianta la caratteristica cicatrizzante e molto scalpore fece all'epoca il caso del calzolaio che si ferì gravemente con uno strumento di lavoro



il polpastrello della mano e che fu curato in dieci giorni con le foglie di *Sedum Telephium* applicate ripetutamente. La parte della pianta che si adopera è la foglia che ha un notevole spessore e a cui va tolta la pellicola nella pagina inferiore per applicarla direttamente sulla ferita.

In erboristeria se ne consiglia l'uso come cataplasma per la cura delle emor-

roidi in abbinamento ad erbe con caratteristiche emollienti come calendula oppure malva.

Con una altezza media di circa 30 centimetri, ha poche foglie alterne e fusto ricadente, cresce nelle zone umide e ombrose, non teme il freddo ed è possibile trovarla ai margini di terreni incolti o strade sterrate della nostra montagna.

Cronache dall'esilio XLVII *Latte elettronico*

Giuseppe Corlito

Domenica mattina 3 dicembre 2017 mi è capitato di assistere a una situazione per lo meno strana. Ero in un locale pubblico a prendere un orzo e ho visto una giovane madre che stava tranquillamente allattando il suo bambino di pochi mesi. Una maternità: una delle scene più belle a cui capita di assistere anche oggi; una maternità contemporanea, però. La stranezza è che mentre il bambino succhiava, la madre "spippolava" con il suo smart phone o meglio continuava a spippolare per tutto il tempo della poppata. Ero incuriosito e ho sorbitto lentamente il mio orzo con la segreta speranza

che digitato l'sms o il whatsapp in corso la cosa avesse termine. Niente. La mia deformazione professionale mi ha indotto una serie di pensieri. Quando mi stavo specializzando in neuropsichiatria infantile molti anni fa (1985) il prof. Milani Comparetti, un luminare nella materia, ci insegnava che uno dei criteri per valutare il buon sviluppo di un neonato era il suo sguardo negli occhi della madre mentre succhiava. Era un criterio precoce di buona salute mentale. Dal mio posto di osservazione un po' in disparte (per non dare nell'occhio e per non indurre il facile sospetto che la mia osservazione fosse morbosa) non ho potuto vedere dove erano diretti gli occhi del bimbo, ma ho visto chiaramente che

la madre stava con la testa girata verso lo schermo dello smart phone. Ho, poi, pensato che qualcosa non andava più e che il normale sviluppo psicologico del neonato sarebbe stato alterato dal comportamento della madre, soprattutto se quello fosse un comportamento abituale della madre. Cattivi pensieri. Che posso dire? speriamo che a sbagliarsi fosse il mio professore! In fondo era un vecchio nato in epoca pre-elettronica, un pezzo da museo.



**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



Campagna toscana *Primo capitolo*

Carlo Bencini

A Giovannino non piacevano i regali. Perché se prima gli chiedevano cosa desiderava ricevere in dono, la sorpresa si annullava e si ammosciava subito la voglia di riceverli; amava scegliersi da solo, senza intrusi; perché i suoi gusti non corrispondevano alla sua età, cosa che, se avesse preso forma compiutamente nella richiesta, avrebbe potuto sconcertare i grandi e lui non amava stupire ma preferiva restare fermo nel ruolo che la sua condizione di bambino prevedeva. La mattina di Natale sotto l'albero trovò ad attenderlo una grande scatola avvolta in carta lucida rossa sigillata da un fiocco giallo oro. Era più alta di lui, mentre quella del fratellino, stretta e lunga, poggiata accanto, lo incuriosì molto di più. Mentre i genitori erano ancora a letto, lui e Paolino, accovacciati davanti alle strenne, cominciarono a scartarle. Il fiocco della scatola più grande era stato annodato con troppa forza e gli sforzi di Giovannino per scioglierlo lo innervosirono così tanto che alla fine strappò la carta quasi con rabbia; invece Paolino in un attimo aveva aperto il suo pacchetto, e con gioia ora stringeva abbracciandolo, ora allontanandolo dal suo corpo con stupore per osservarlo meglio, un meraviglioso flauto nero listato di arancio. Giovanni si trovò davanti una splendida bicicletta rossa piegata in due, non da corsa ma molto bella, solo che non riuscendo a sistemarla in piedi sul cavalletto, decise di attendere il babbo per farlo. Quando lui venne trovò i due figli a litigarsi lo strumento musicale, allora con calma montò la bicicletta e invitò Giovanni a provarla nel viale. La mattina di Natale tutti amano trattenerli con i figli in casa a giocare con loro e ad assistere ai preparativi del pranzo, nessuno infatti era fuori, lasciando che i due provassero in santa pace quel regalo. I cani però se ne infischiano delle feste e di quello che fanno gli uomini, così ad un certo punto uno di loro decise di attraversare la strada; apparve all'improvviso con quell'aria un

po' assente che hanno quando gironzolino senza una meta; il ragazzo cercò di evitarlo, sterzò violentemente e finì per terra senza avere il tempo nemmeno di rendersi conto di cosa fosse successo. La bestia scomparve scodinzolando, mentre il padre si precipitò a vedere cosa si era fatto Giovannino. "Niente, solo un graffio al ginocchio" disse al padre. "Forza, guardiamo se stai in piedi. Alzati piano." Il ragazzo appoggiandosi al braccio dell'adulto si rizzò, poi guardando di sfuggita la bicicletta disse che se invece di una bici gli avessero dato dei soldi sarebbe stato meglio. "Oh, sentitelo l'adulto. Non hai ancora undici anni e pretendi di essere trattato da grande. Dai, non fare il difficile che questa bici è proprio bella." Non osò rispondere e controllò che tutto fosse a posto: ruote, raggi, catena, sellino, manubrio; tutto era in perfetto stato. Nemmeno una piccola sverniciatura sulla canna, non era successo niente. Paolino, che aveva otto anni e prendeva lezione di flauto da due, intanto suonucchiava. "Senti mamma come sono bravo" disse mentre entrava in cucina. "Incredibile, sei proprio in gamba, ma che canzoncina è?" "Ma come, non la riconosci, è la sigla di Peppa Pig" le rispo-

se serio. Poi girò e tornò in salotto, dov'era l'albero. Sollevata la bicicletta il babbo si avviò insieme al figlio verso casa; Giovannino non parlava, e suo padre ogni tanto gli lanciava di nascosto uno sguardo, arrivati alla porta gli mise una mano sulla spalla dicendogli che sì, forse l'anno prossimo lui e la mamma gli avrebbero dato dei soldi invece di fargli un regalo. Il ragazzino saltò al collo del padre ed entrando di corsa in casa vide suo fratello di spalle che suonava, gli corse incontro e afferratolo per le braccia scuotendolo gli raccontò raggiante quello che papà gli aveva detto, ma forse troppo emozionato esagerò nella forza. Paolino, che aveva ancora il flauto in bocca, e che non aveva fatto in tempo nemmeno a girarsi, ondeggiò con la testa ispirando con troppa violenza; la zeppa dell'imboccatura si staccò dallo strumento penetrandogli in gola. Il flauto cadde, e mentre il bimbo diventava cianotico, Giovannino, senza accorgersi di niente, volò in cucina ad abbracciare la madre, dove trovò suo padre che già le aveva raccontato la novità. Quando tutti e tre dopo un po' uscirono ed entrarono in salotto, Paolino era già morto disteso sul tappeto.



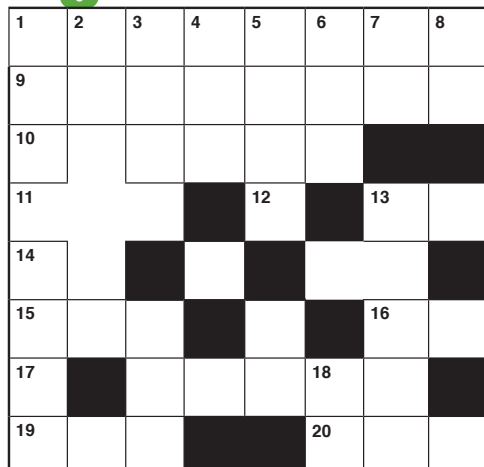
Piazza Indipendenza 5, Arcidosso (GR)
Tel. 0564 967440
arcidosso@otticacolombini.it
info@otticacolombini.it



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

I giochi di Nivio

Nivio Fortini



DEFINIZIONI ORIZZONTALI

1. Di Arcidosso o di Santa Fiora
9. Operazione contabile
10. Abita a Kuala Lumpur
11. Titolo per turchi
12. Bagna Domodossola
14. Santo d'Aquino
15. Si ottengono per spremitura
16. Prefisso per ripetere
17. Il nome di Nixon
19. Orientale in poesia
20. Odora di caffè

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Possiede una flotta
2. Verso del micio
3. Relativo ai seguaci di Allah
4. Dea dell'ingiustizia
5. Abbrustolita
6. Polvere di giaggiolo
7. Indicano l'anonimato
8. Al centro dello zoom
13. A tirarla si rompe
18. Iniziali di Benigni

Proverbio del mese

*Gennaio secco, castagno
ogni ceppo*



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



**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



DAVID LAZZARETTI
IL MESSIA DELL'AMIATA
Cimeli e documenti

La mostra del Comune di Arcidosso, Assessorato alla Cultura e del Centro Studi David Lazzaretti, allestita al Castello Aldobrandesco (31.07.2017 – 31.08.2018), è parte di un progetto condiviso con il Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari – Museo delle Civiltà di Roma. Gli oggetti e i documenti esposti provengono dalle collezioni e dai fondi del Centro Studi David Lazzaretti, del Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari, dell'Archivio di Stato di Grosseto. Nella continuità dei due eventi, l'allestimento al Castello Aldobrandesco ha un suo carattere peculiare perché i cimeli e le carte custodite nelle bacheche e nelle vetrine tracciano un percorso che non si svolge in un contenitore neutro ma in uno spazio già allestito e denso di suggestioni, che "contiene" la mostra e ne arricchisce il contenuto con i propri arredi. Le sale dedicate all'esposizione appartengono infatti alla Sezione museale del Centro Studi David Lazzaretti, frutto di un pluriennale lavoro di raccolta, di conservazione e di studio dello straordinario patrimonio di scritture, di testimonianze iconografiche e materiali prodotte da David Lazzaretti e dai suoi seguaci.

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®

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 telefono fisso, mobile e pagamento

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

Acquedotto del Fiora
SPA
da oltre 100 anni acqua da bere

Campagna abbonamenti annuali 2018

AMIATA STORIA e TERRITORIO

Abbonamento ordinario: 20€

Abbonamento sostenitore: 50€

Abbonamento sostenitore con inserimento
del nome nella rivista: 100€

Per info: 0564 967139

www.amiatastoriaeterritorio.it



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