



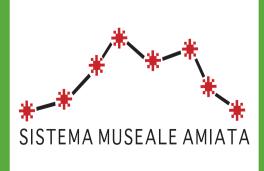
# Cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com VALLATI CORRIED DE L'AMIATA Reprinties di l'AMIATA

Il Nuovo Corriere dell' Amiata Anno XIX n° 4 - Marzo - Aprile 2018, Euro 2 Spedizione in A.P. – 45% – AUT. 003 – ART. 2 comma 20/B legge 662/96 dc-Grosseto





SALAIOLA PRIMO BORGO **NATURALISTICO D'ITALIA** 



**UN BIGLIETTO** UNICO PER L'ACCESSO AI MUSEI **DEL SISTEMA MUSEALE AMIATA** 

#### Bancacras CREDITO COOPERATIVO TOSCANO - SIENA

# Novità di primavera

Paolo Benedetti

eriodo di grandi cambiamenti e incertezze in Italia dopo le elezioni, cambiamenti che si sono ripercossi necessariamente sul nostro microcosmo amiatino. Regioni storicamente legate a uno schieramento politico mutano direzione, testimonianza di una stanchezza nei confronti della classe politica rispetto alla quale l'Italia ha dimostrato di non avere più fiducia. L'Amiata storicamente di sinistra, a queste elezioni ha dimostrato, in parte, di rispecchiare quelli che sono stati gli umori nazionali. In pochi comuni ha vinto la fazione di sinistra, hanno invece riscosso molta approvazione lo schieramento di destra e il Movimento 5 stelle.

Cosa produrranno questi risultati ovviamente non è dato saperlo. Sicuramente siamo a conoscenza di cosa hanno prodotto gli ultimi venti anni di politica e il relativo malcontento e sfiducia che ne sono conseguiti. Nel momento in cui viene scritto questo editoriale siamo al secondo giro di consultazioni, sarà solo

grazie a un accordo tra i vari attori politici che si riuscirà, non senza difficoltà, a dare un governo a questo Paese. La stessa collaborazione dovrebbe essere trovata tra i comuni amiatini per rilanciare il nostro territorio.

In questo clima di cambiamento generale, l'Amiata si affaccia alla primavera 2018 portando avanti progetti per la promozione del territorio come "Destinazione Amiata", con l'intento di rilanciare il turismo invernale nella parte alta della montagna e promuovere un turismo destagionalizzato che abbia al centro le caratteristiche principali del nostro territorio. Un'altra interessante iniziativa è quella del "Sistema museale Amiata" che permette l'ingresso ai musei della zona grazie a un unico biglietto. Queste sono alcune delle idee per il rilancio del territorio; per riuscire nell'intento è però fondamentale una collaborazione tra tutte le forze in gioco, nonostante le differenze e le lontananze. Soltanto collaborando infatti sarà possibile far rinascere l'Amiata e far conoscere le risorse del nostro meraviglioso territorio.



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



#### ASSOCIAZIONE

# PROVINCIALE DI GROSSETO

Per lo sviluppo delle imprese artigiane



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

#### Il nuovo corriere dell'Amiata Anno XIX, numero 4

Anno XIX, numero 4 Marzo - Aprile 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,

effeeffeesse@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.

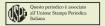
Disegni di: Cinzia Bardelli.

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 IT31R0760114300000022584551) specificando la causale del versamento e il numero del giornale dal quale si vuole che l'abbonamento abbia corso

Socio ordinario:  $20 \in$  - Socio straordinario: oltre  $20 \in$  - Socio sostenitore: oltre  $100 \in$ .

Soci sostenitori: Consultacultura, Comunità Montana, Unibon, Coop Unione Amiatina, Consorzio Forestale Amiata, Comune di Castel del Piano, Amiata Auto (Castel del Piano), Corsini Biscotti (Castel del Piano), Usi Civici Cellena, Centro Accoglienza "E. Balducci" di Zugliano.







## **Biotestamento**

## Regione Toscana pronta per le Disposizioni Anticipate di Trattamento (DAT)

#### Valeria Cenni

iotestamento, approvata il 22 dicembre 2017 riguardo le disposizioni che ogni persona maggiorenne e capace di intendere e volere può esprimere in merito all'accettazione o al rifiuto di determinati accertamenti diagnostici o scelte terapeutiche e a singoli trattamenti sanitari, in previsione di un'eventuale futura incapacità di autodeterminarsi e dopo aver acquisito adeguate informazioni mediche sulle conseguenze delle proprie scelte : «La legge sul biotestamento e sulle cure di fine vita, approvata dal Parlamento lo scorso dicembre, è stata un gran passo avanti, il risultato di una battaglia importante nel campo dei diritti civili - è il commento del presidente Enrico Rossi - Ora le Regioni devono dare concretezza a questa legge. La Toscana lo sta facendo, e questa delibera dà le prime indicazioni alle aziende perché a tutti i cittadini sia garantita la possibilità di esprimere, quando sono in salute, ma anche in ogni fase della malattia, adeguatamente informati, le proprie volontà rispetto al percorso di cura». Questo il punto principale della seduta della giunta regionale di ieri pomeriggio in cui è stato deliberato il testo presentato dall'assessore al diritto alla salute Stefania Saccardi "Umanizzazione delle cure e autodeterminazione del cittadino: primi indirizzi per l'attuazione della legge 219/2017": «La Toscana è tra le prime Regioni che dà corso alla legge sul biotestamento – dice l'assessore Stefania Saccardi - Una legge di grande civiltà, che abbiamo voluto inserire nel quadro più complessivo delle cure del fine vita, poiché riteniamo che il sistema sanitario, anche laddove non possa curare, debba però prendersi cura della persona fino all'ultimo momento di vita. Quindi la



delibera affronta il percorso complessivo di aiuto, sostegno e accompagnamento al paziente nell'ultima fase della sua vita».

I passi della regione verso le DAT:

- Entro 30 giorni dall'approvazione della delibera, l'assessorato garantirà alle aziende sanitarie le indicazioni per la raccolta e la registrazione, digitale e analogica, delle volontà dei cittadini in merito alle **DAT**, compresa l'indicazione del fiduciario.
- Verranno organizzati percorsi organizzativi, formativi e informativi per gli operatori sanitari e campagne informative per il cittadino.
- Verrà pensata un'intesa con il notariato e l'Anci toscana, per consentire la corretta e delle **procedure operative** di registrazione, conservazione e fruizione delle DAT.
- Entro 15 giorni dall'approvazione della delibera, ogni azienda sanitaria dovrà individuare un proprio Referente di progetto.





# cronaca locale

#### Dal 17/03 al 06/04

**Santa Fiora.** Scuole a rischio sismico, consigliera in visita.

**Abbadia San Salvatore.** Poggio alla Billa, domani l'incontro con i cittadini: «Sulla discarica non è stata presa alcuna decisione»

Amiata. "Amiata Trails" al via Percorsi e gastronomia per esaltare il territorio.

**Santa Fiora.** Local emotion fa tappa a Santa Fiora, il tour operetor pronto a far diventare protagonisti tutti gli abitanti.

**Amiata.** Destinazione Amiata: uniti per far crescere l'Amiata del turismo. Piancastagnaio non si presenta.

**Abbadia San Salvatore.** Fondo per la geotermia: arrivano 180mila euro.

**Santa Fiora.** Artigianato e turismo, contributi fino a 10.000 euro.

**Cinigiano.** Giornata del Teatro Liceali di Gorizia in residenza artistica.

**Arcidosso.** Il robot degli studenti si fa onore a Robocup Junior Academy.

**Amiata.** InVetta: l'indagine sulla salute degli amiatini va avanti ma servono altre analisi per completare il campione.

**Piancastagnaio.** Il Pd attacca il sindaco: «Basta egocentrismo per il bene del paese».

**Amiata.** Fine settimana sottozero, Amiata sommersa da due metri di neve.

Amiata. Geotermia, si muove l'Europa «Emissioni da analizzare a fondo»: discusse a Bruxelles le petizioni dei Comitati sulle centrali.

**Amiata.** I prodotti ecologici della montagna a "Firenze Bio".

**Campiglia d'Orcia.** Ultimatum della Soprintendenza ai proprietari della rocca, il bene va tutelato con le opere di salvaguardia.

**Abbadia San Salvatore.** Sulla discarica di Poggio alla Billa il Comitato ambiente vuole il referendum: il sindaco Tondi è contrario e propone una serie di incontri

Aricidosso. Storia degli insediamenti sull'Amiata: incontro con due studiosi. Amiata senese. Il presidente della provincia scrive ai sindaci: "Abbiamo difficoltà economiche, serve contributo dei Comuni per l'emergenza buche".

**Arcidosso.** A lezione di defibrillatore: certificazione Dae agli studenti.

**Santa Fiora.** La posta è a singhiozzo, Rifondazione comunista: "Integrare i precari".

Castel del Piano. Omicidio Tucci, l'appello: "Orlando non ha uccido suo zio". Arcidosso. Assolto dall'accusa di spaccio di droga il giovane residente sull'Amiata per un fatto avvenuto nel giugno 2012.

# Amiata: indagine InVetta BancaTEMA COOPERATIVO

# Il focus sulla salute degli amiatini

### che abitano i comuni geotermici

V.C.

nindagine inVetta nasce da un progetto dell'Agentiza Regionale della Sanità Toscana (ARS) per il monitoraggio dello stato di salute delle popolazioni che vivono nelle aree geotermiche toscane. Da diversi anni l'ARS lavora sul territorio amiatino, principalmente a livello comunale, e i risultati degli studi condotti hanno rilevato alcune debolezze dello stato di salute, soprattutto nei maschi, rispetto al livello medio regionale.

L'Amiata ha un contesto naturale idro-geologico complesso e a questo contesto si sono sommati varie attività umane, come l'intensa attività mineraria di estrazione di cinabro, durata per circa un secolo. Da qualche decennio inoltre, l'area amiatina rappresenta, con l'erea di Larderello, un caso unico nel panorama nazionale per la presenza di impianti per lo sfruttamento della risorsa geotermica per la produzione di energia elettrica.

L'indagine è uno studio di biomonitoraggio e valutazioni epidemiologiche a tutela della salute nei comuni amiatini interessati dal movimento geotermico; l'iniziativa dell'ARS diretta da Fabio Voller vuole far luce sullo stato di salute della popolazione più esposta alla geotermia prendendo a campione circa 2.000 persone residenti nei comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Santa Fiora, Piancastagnaio e Abbadia San Salvatore di età compresa tra i 18 e i 70 anni. L'indagine intende porre l'attenzione sui principali fattori di rischio che influenzano la salute come il consumo di alcol, il fumo, la dieta, l'attività fisica, l'esposizione a sostanze tossiche, la salute cardiovascolare, respiratoria e riproduttiva, ma anche le condizioni socio-economiche e occupazionali. Lo studio prevede analisi di sangue e urine per determinare la presenza di metalli pesanti (arsenico, mercurio, cromo, tallio) e per controllare glicemia, colesterolo e transaminasi; a seguire una visita generale sullo stato di salute, quindi

misurazione della pressione e rivelazione delle misure antropometriche (peso e altezza); una valutazione della salute respiratoria e la compilazione di un questionario sulle abitudini di vita compresa di storia clinica personale.

La partecipazione al progetto prevede due fasi: in un primo momento sarà chiesta al volontario la consegna di un campione di urine e verrà effettuato il prelievo del sangue; in un secondo momeno avrà luogo la visita

medica, la spirometria e la compilazione del questionario. I partecipanti riceveranno individualmente i risultati delle analisi, sia quelle classiche che quelle relative ai metalli pesanti e in caso di valori critici o sospetti vi sarà avviso immediato e presa in carico del soggetto interessato. Naturalmente la diffusione dei dati avverrà in modo anonimo e i loro uso sarà autorizzato esclusivamente per motivi di ricerca e solo a personale autorizzato. A garantire il trattamento dei dati il Comitato Etico della AUSL Toscana Sud-Est.

L'indagine, iniziata all'inizio del 2017, non ha ancora fornito dati ufficiali, ad oggi i volontari che hanno fornito materiale di anali sono circa 800, troppo pochi per una valutazione esaustiva sull'argomento. Ad oggi l'indagine è ancora in corso e Ars è alla ricerca di nuovi volontari per ampliare la percentuale d'intervento sul territorio. Si aspettano però i primi dati parziali, richiesti dalla Commissione Geotermia e Ambiente, costituita del dicembre 2017 nel comune di Arcidosso, al responsabile di InVetta Fabio Voller. Il primo incontro con il medico era stato fissato per la metà di marzo, ma l'appuntamento è saltato a causa di problemi personali dello stesso Voller. La data sostitutiva non è ancora stata comunicata dalla Commissione Geotermia e Ambiente.

Per partecipare all'indagine è necessatio scrivere a **invetta@ars.toscana.it** oppure chiamare i numeri **366 6932375** e **366 6461104**. Al volontario saranno chiesti età, sesso, comune di residenza e recapito te-



lefonico. I punti di prelievo per la raccolta dei campioni di sangue e urine sono:

- per la **Zona distretto Amiata senese e Val d'Orcia**: il presidio distrettuale di Piancastagnaio, il presidio distrettuale di Radicofani, il presidio distrettuale di Castiglione d'Orcia

- per la Zona distretto Amiata grossetana: il presidio distrettuale di Arcidosso, il Distretto di Castel del Piano, il presidio distrettuale di Castell'Azzara, il presidio distrettuale di Santa Fiora, il presidio distrettuale di Seggiano e il presidio distrettuale di Roccalbegna.

Partecipare è importante per contribuire alla costruizione di un sistema di monitaraggio fondamentale per della salute e dell'ambiente.







# Tra unità e progetti:

#### conversazione con i sindaci dell'Amiata

P.B.

bbiamo intervistato tre sindaci dell'Amiata a proposito del **presente e futuro della Montagna**, dei punti d'incontro e le differenze tra i vari comuni: Giampiero Secco primo cittadino di Seggiano, Frabrizio Tondi sindaco di Abbadia San Salvatore e Claudio Franci di Castel del Piano.

La prima tematica che abbiamo affrontato è la divisione dell'Amiata. La nostra è una zona che dovrebbe essere estremamente coesa per superare e affrontare crisi e proiettarsi verso il futuro, troppo spesso però i comuni dell'Amiata assomigliano a piccole città stato, l'una scissa dall'altra.

L'Amiata deve essere una, deve essere un toponimo come lo è il Chianti o la Vald'Orcia G. Secco

È chiaro che all'inizio del Novecento con l'industrializzazione da una parte e il permanere dell'agricoltura prevalentemente da un'altra, si sono modificati alcuni aspetti però le nostre origini sono le stesse come le condizioni climatiche - Ci ha spiegato Tondi -La chiamiamo La Montagna, femmina, Montagna Madre, citando Balducci, questa mammella che nutre e ci fa vivere. Questi nostri popoli intorno a questa montagna devono ritrovare un'identità comune, degli obiettivi comuni. Giampero Secco sottolinea invece le difficoltà create dalla suddivisione dei comuni amiatini in due province. L'Amiata è infatti a cavallo tra Siena e Grosseto, posizione che crea non poche difficoltà in vista di un'eventuale, se non unione, quantomeno avvicinamento dei vari comuni.

La volontà è quella di ritrovare il nostro unico destino come ce lo aveva assegnato la natura: la Montagna a un popolo F. Tondi

Ci siamo interrogati insieme ai primi cittadini su quali passi dovrebbero essere fatti per riunire la Montagna.

È necessario avere un progetto di crescita unitario e approvato da tutti i comuni amiatini, obiettivo difficoltoso vista la differenza attuale delle varie economie che si sono sviluppate nel nostro territorio; é soltanto uniti che potremo però riuscire a risollevare le sorti della Montagna, che vede ormai

troppi giovani andarsene e altrettante realtà economiche fallire.

Benché ogni comune abbia determinati luoghi, eventi, monumenti e prodotti d'interesse, anche sconnessi fra di loro, tutti i sindaci da noi consultati, sono d'accordo sul fatto che il nostro territorio abbia bisogno di maggior promozione perché non ha nulla da invidiare ad altre località maggiormente frequentate, ma probabilmente solo perché più conosciute. Da una parte stanno prevalendo spinte individualistiche verso l'unione da parte dei singoli comuni, ci ha raccontato Franci, dall'altra si tende a rinchiudersi nell'ambito dei campanili. Questo a volte per alcuni può essere determinato anche da fattori e fenomeni di crisi, perché per le realtà più piccole, che soffrono maggiormente, è comprensibile la scelta di rinchiudersi nei propri ambiti. Altri sono spinti all'individualismo dalle spinte geotermiche e rischiano di essere un ulteriore fattore di disgregazione del territorio e questo non è un aspetto secondario anche perché poi alimenta una corsa non più razionale allo sfruttamento della risorsa geotermica dell'Amiata. Il nostro territorio, per quanto ampio ed eterogeneo non è così vasto da non poter essere amministrato, è necessario ripartire dalle sue ricchezze, cercando di valorizzarle al meglio.

Dell'Amiata è facile parlarne ed è difficile costruirne l'unità C. Franci

La realizzazione di un polo sanitario unico poteva essere un'iniziativa da cui far partire il procedimento d'unità. Attualmente è in corso un progetto per gestire e valorizzare al meglio la parte alta della montagna e il turismo, specialmente quello invernale. Questa iniziativa potrebbe essere il punto di partenza per riunire gli sforzi dei vari comuni amiatini che hanno aderito, verso un progetto unico di rilancio del territorio.

L'Amiata resta un patrimonio ancora in parte inesplorato e non valorizzato appieno, è necessario trovare punti d'incontro per poter ripartire ed evitare un lento spopolamento.

Ci teniamo a sottolineare che accoglieremmo con estremo piacere le interviste degli altri primi cittadini interessati alla zona amiatina. Le tre interviste sono disponibili per intero sul nostro sito www.nca.it

# cronaca locale

#### Dal 17/03 al 06/04

Arcidosso. La petizione amiatina arriva a Bruxelles con il meetup 5 stelle. Santa Fiora. "Canta Fiora": quattro giorni di musica nel borgo amiatino. Abbadia San Salvatore: La località amiatina, nel 2017, ha fatto registrare il record degli ultimi sette anni. Campiglia d'Orcia. Appello agli enti pubblici preposti affinché la torre

enti pubblici preposti affinché la torre medievale di Campigliola sia salvata dall'inesorabile degrado.

**Castiglione d'Orcia.** Domenica 1° Aprile 201: Bellarmino e il Seicento intorno ad una lettera ritrovata.

Abbadia San Salvatore. "Destinazione Amiata", il gruppo consiliare di minoranza Abbadia Futura interviene sul progetto con la paura che vengano valorizzate solo alcune realtà locali.

Castel del Piano. Premiato il robot creato con i pezzi del Lego: si chiama Franco Billy Bollo ed è stato sviluppato da venti ragazzi dal liceo Fermi di Castel del Piano.

Amiata. Pronta la carta dei sentieri dell'Amiata: il lavoro coordinato da Michele Arezzini presentato nel corso della "Traversata di Primavera" con oltre cento partecipanti.

**Abbadia San Salvatore.** Accordo tra il comune e il Terziere dei Fabbri per i lavori della pavimentazione della piazza del Mercato.

**Piancastagnaio.** Sempre più difficoltà per aziani e persone non autodufficienti: il comune investe 12mila euro per il trasporto sociale.

**Amiata.** I comitati a Firenze contro la geotermia.

**Salaiola.** Primo borgo a tutta natura in italia. Grazie all'associazione l'Aquilaia l'intero paese aderisce al protocollo dei rifugi che mira a conservare l'integrità.

**Abbadia San Salvatore.** USiena game 2018: Sfida tra scuole superiori su discipline scientifiche e umanistiche, Avogadro primo sull'Europa.

**Amiata.** Predatori: cinquanta lupi tra l'Amiata e la Maremma.

Amiata. Ultimi giorni per godersi la neve: impianti aperti per le vacanze di Pasqua. Castel del Piano. Danno fuoco a un cassonetto: ispettore ambientale in

**Amiata.** Nei paesi economia in ribasso da mesi.

**Abbadia San Salvatore.** Addio a Bruno Scalacci, l'ultimo dei partigiani.

#### Abbadia San Salvatore.

Cortometraggio horror made in Amiata, la prima venerdì 6 aprile.



# **Destinazione Amiata** Incontro al Cantore di istituzioni e operatori turistici

V.C.

na giornata di confronto quella del 20 marzo all'Hotel Cantore dove si è svolto l'incontro di istituzioni, associazioni e operatori del turismo dedicato al progetto **Destinazione Amiata**, un progetto di incentivazione e promozione del turismo sul territorio amiatino che miri a destagionalizzare le visite ed a ampliare le proposte per il turista.

Presente all'incontro l'assessore regionale *Stefano Ciuffolo* che ha espresso la volontà di valorizzare la zona amiatina oltre i confini nazionali con evidenti ricadute sulla comunità locale. L'impegno è quello di portare avanti il lavoro sull'attuazione del protocollo firmato nel 2016 dalla **Regione** e dai **Comuni Amiatini** che prevede interventi prioritari nella parte alta della montagna e la costruzione di un progetto condiviso che unisca il territorio anche dal punto di vista della promozione

e dell'offerta turistica. I sindaci presenti all'incontro, *Tondi*, *Franci* e *Secco*, si dicono soddisfatti anche se ben coscienti del lungo lavoro da portare avanti ma i veri protagonisti della giornata sono stati gli addetti ai lavori, gli operatori locali, i maestri di sci, le guide turistiche, gli istruttori di mountain bike e non solo. Sono stati presentati progetti innovativi e interessanti idee attuabili in un territorio aperto alla novità e al turismo di qualità, un turismo sportivo, familiare, rilassante ed etico.

## Geotermia Sei petizioni presentate al Parlamento Ue

V.C.

ei diverse petizioni riguardanti impianti geotermici progettati o già esistenti in Toscana (Monte Amiata e Casciana Terme Lari) e Lazio (Lago di Bolsena e Lago di Vico) sono state presentate al Parlamento Europeo, promosse principal-

mente da meet-up locali del Movimento 5 Stelle e sostenute da alcuni europarlamentari.

Le petizioni chiedono di rivedere la normativa europea sulle centrali geotermiche, con nuovi limiti per gli inquinanti e l'esclusione dal sistema degli incentivi riservato alle energie rinnovabili.

La Commissione europea, attraver-

so una sua rappresenetante in aula, ha difeso l'uso della geotermia definendo-la meno inquinante di altre tecnologie ma garantendo comune lo studio approfondito delle emissioni che potrebbero provenire dai suddetti impianti. Il Parlamento Ue lascerà aperte le petizioni e avvertirà le autorità regionali competenti sul lavoro in corso.

### **Il Parco Museo Minerario**

#### Conquista il secondo livello del Sistema ERIH

V. C

l Parco Museo Minerario di Abbadia San Salvatore, inaugurato nel 2000, è entrato a far parte di ERIH (European Route of Industrial Heritage), un network transazionale che raccoglie tutti i luoghi più prestigiosi del patrimonio industriale istituito nel 1999 e capace di registrare un enorme successo in termini di attrazione culturale e turistica. Il network è presente in quasi tutti i paesi europei con una descrizione e una localizzazione di tutti i siti che interes-

sano il progetto. Ad oggi la lista dei siti ERIH rappresenta la raccolta più esaustiva sul patrimonio industriale europeo. In Italia il progetto è stato presentato nel 2012 e da quella data è stato possibile l'inserimento di siti italiani all'interno della rete ERIH.

L'adesione a ERIH racchiude molteplici vantaggi: per i membri coinvolti rappresenta una porta di ingresso al mercato turistico europeo, attraverso lo scambio reciproco di visibilità, con un notevole ritorno di immagine.

Il network organizza mostre ed

eventi e gestisce un sito regolarmente aggiornato e aperto alle comunicazioni dei vari membri. Le sue finalità sono volte ad accrescere

Le sue finalità sono volte ad accrescere l'interesse del pubblico per il patrimonio industriale e a valorizzare le specificità per la rigenerazione dell'economia locale e il rinforzamento identitario delle comunità.

Tra gli altri benefici, ERIH agisce come forum internazionale per le persone coinvolte in ambito turistico, le quali possono beneficiare di scambi di competenza e di esperienza. Inoltre garantisce assistenza e supporto per accedere alle varie forme di finanziamento europeo, nazionale e locale.

Un riconoscimento che rafforza il prestigio del Museo Minerario di Abbadia e arriva in concomitanza dell'apertura di tre nuovi percorsi all'interno del Parco, dove sarà possibile per il visitatore ammirare dei formidabili esempi di architettura industriale, che rappresentano un vero fiore all'occhiello sia per la realtà di Abbadia San Salvatore che per la rete europea dei siti industriali. Al momento, il Museo ha raggiunto il 2° livello dei cinque stadi di member-ship di ERIH, ma la sfida è riuscire ad avanzare di grado ed essere protagonisti nella scena europea, a fronte dell'impegno che si sta spendendo da anni nella riqualificazione della propria eredità industriale e nell'innovazione.



## **Salaiola** diventa il primo Borgo Naturalistico d'Italia

V.C.

na grande soddisfazione per il piccolo borgo di Salaiola, la frazione del Comune di Arcidosso che conquista il titolo di **Borgo Na**ruralistico, il primo borgo in Italia a rispettare un modello principalmente adottato dai rifugi e da adesso adattabile anche ai borghi che rispettano un particolare **protocollo**.

Il modello del rifugio, creato su iniziativa del Co-

mitato Parco Natura nel 1997, recita: "Il Rifugio Naturalistico è un'Area delimitata, ben conservata e condotta, significativa sul piano culturale, storico, paesaggistico, naturalistico ed ecologico, comprendente anche realtà architettoniche e produttive, in cui la Proprietà decide autonomamente e liberamente di proteggere in modo efficace la biodiversità e i valori emergenti, per costituire un modello di armonica convivenza con la Natura, in tutte le sue espressioni e manifestazioni."

La quasi totalità degli abitanti di Salaiola hanno aderito al progetto e i proprietari di orti, giardini, case e terreni, si sono adeguati al modello naturalistico per mantenere e supportare le proprietà ambientali del territorio attraverso azioni eco-sostenibili che coprono i comportamenti agricoli,



la scelta dei materiali per le costruzioni e l'abolizione d'intromissioni dannose alla natura.

Un traguardo importante quello di Salaiola, raggiunto grazie all'impegno degli abitanti e dell'Associazione Aquilaia che ha promosso l'iniziativa trasformando una realtà fino ad adesso riservata solo ai Rifugi, in una realtà più intera di borgo che si impegna a mantenere un rapporto stretto e viscerale tra l'essere umano e il mondo che lo accoglie. Un **piccolo paradiso terrestre** in cui la natura è considerata essenziale per il benessere degli abitanti.

Il piccolo borgo di Salaiola diventa quindi d'esempio per tutte le realtà che vogliono avvicinarsi a un vivere più sano, nel rispetto e nella salvaguardia della natura e del territorio abitato.

# Una "Scuola di Pelletteria" a **Piancastagnaio**

P.B.

opo la chiusura delle miniere negli anni '70 che vedeva impegnata la gran parte della popolazione, l'economia pianese è ripartita con la pelletteria che negli ultimi cinquant'anni ha rappresentato la maggiore fonte di sostentamento del paese. Il primo corso di pelletteria risale al 1962 e fu organizzato dal Ministero del Lavoro,

anche grazie all'intervento del parroco don Zelio Vagaggini, da poco scomparso. Fu proprio dopo questo primo corso che Adone Arnetoli aprì la prima ditta nel 1963. Attualmente questo settore conta nel comune amiatino circa 800 dipendenti. È notizia di pochi giorni fa l'istituzione di una nuova scuola di pelletteria a Piancastagnaio.

Con delibera del 15 marzo, il comune ha formalmente confermato la sua partecipazione come socio sostenitore all'As-

sociazione San Colombano di Scandicci, che si occupa della gestione dell'Alta scuola scuola di pelletteria italiana di Scandicci, organo di riferimento della scuola pianese che sarà gestita dall'associazione "Attività produttive Piancastagnaio".



**Amiata.** Fondi regionali: due milioni e mezzo per i piccoli comuni.

**Roccalbegna.** In bilancio contributi per le nuove imprese ma aumenta la Tari per famiglie e ristoratori.

**Amiata.** Biglietto unico per visitare tutto il circuito museale amiatino.

**Cinigiano.** Incentivi per il commercio: bando per i piccoli comuni.

**Roccalbegna.** Progetto che prevede finanziamenti ai privati: «Turismo da rilanciare con l'albergo diffuso».

Abbadia San Salvatore. Apre nuovo negozio a base di cannabis sativa light. Amiata. Castagneti hi-tech: droni per monitorare e una crema dai ricci.

**Roccalbegna.** Il Fiorino si fa onore al Taste di Firenze.

**Sorano.** Saggi di storia in omaggio al prof in pensione: Zeffiro Ciuffoletti lascia l'università dopo 42 anni. Per lui un volume Effigi.

**Castel de Piano.** Pd, assemblea pubblica per un confronto su numeri e idee

**Amiata.** Dopo due proroghe si è chiusa la stagione in Vetta.

**Castiglione d'Orcia.** Il comune vuole proteggere la magina del Fosso Bianco con un vincolo paesaggistico.

Castiglione d'Orcia. Sessanta lievi scosse di terremoto negli ultimi giorni. Castione d'Orcia. La via del trekking è

tornata: la gora è di nuovo raggiungibile. **Piancastagnaio.** Lavoratore colto da malore: soccorso e salvato da un intervento di Pegaso.

**Abbadia San Salvatore.** Parco Museo Minerario, gestione affidata ad Ati Terre di Toscana.

**Abbadia San Salvatore.** Incontro Rifugi Naturalistici dedicato alla Primavera.

**Castel del Piano.** Guidoriccio: secondo lo studio di un medico di Castel del Piano appassionato di ricerca, il cavaliere sarebbe in realtà Attilio Regolo.

**Paganico.** Autismo: "Giochi in blu", le iniziative di sensibilizzazione con Iron Mamme e Ludobus al parco comunale.

**Castiglione d'Orcia.** Tradizione, ambiente, mercatini e valorizzazione del territorio con la Giornata ecologica e le Feste di Primavera.

**Abbadia San Salvatore.** Potatura per i tigli secolari: al via l'intervento sul verde pubblico in viale Roma, ogni albero verrà valutato dagli esperti.

**Piancastagnaio.** Non solo energia: il turismo geotermico continua a crescere, a dirlo uno studio condotto da Enel Green Power.



# Sistema museale amiatino

### Al via il biglietto unico

V.C.

na grande novità per il Sistema Museale Amiata che inaugura la programmazione per il biennio 2018-2019 il primo fine settimana di aprile. Da diverse settimane infatti l'Unione dei Comuni Montana Amiata Grossetana ha iniziato a lavorare per la realizzazione di un biglietto unico che garantirà l'accesso a tutte le otto strutture museali del territorio. Questa iniziativa era già stata messa in atto nel secondo semestre 2017 a cui però sono state apportate delle modifiche importanti: l'aumento del numero dei musei che partecipano al biglietto unico di ingresso a tutti i siti museali e la riduzione del costo rispetto alla passata stagione, il periodo di validità passa da semestrale a biennale, quindi sarà disponibile a partire dal 01/04/2018 ed avrà validità di due

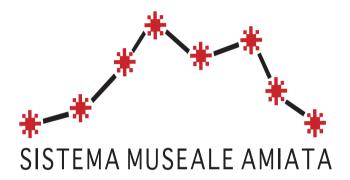
anni, precisamente fino al 31/12/2019.

Uno strumento importante per la promozione del territorio ma la programmazione non può limitarsi al biglietto unico. In programma la costituzione di un **portale online** dove saranno riuniti tutti i musei e dove sarà possibile trovare ogni informazione riguardante gli eventi e gli orari di apertura, con il link diretto al sito web della rete museale del territorio della provincia di

Grosseto per dare al visitatore un'offerta culturale più ampia possibile. Inoltre, una ventina tra tecnici, rappresentanti di associazioni culturali, referenti politici e studenti delle scuole secondarie coinvolti nel progetto di alternanza scuola lavoro, hanno dato vita una

squadra di lavoro dove ognuno dei partecipanti può offrire il proprio contributo per assicurare la valorizzazione, la promozione e la gestione dei musei.

Insieme al sistema museale maremmano, l'Unione dei Comuni sta lavorando allo sviluppo di una **piattaforma di vendita** del biglietto unico online e alla distribuzione accurata dello stesso presso le strutture ricettive del territorio e delle aree circostanti.



## **Nuova Floramiata**

### tra rilancio e polemiche occupazionali

Giuseppe Serafini

poco più di un anno dalla soluzione della difficile vertenza Floramiata (o Amiata Flor, secondo la nuova denominazione data dalla nuova proprietà), si è aperta in queste settimane una vivace polemica tra le organizzazzioni sindacali di categoria, CGIL FLAI, CISL FAI, UIL ULA e il presidente pro tempore dell'unione dei comuni Amiata Val d'Orcia, nonché sindaco di Piancastagnaio, prof. Luigi Vagaggini.

È una polemica che si inserisce nella gestione occupazionale dell'azienda e che ha trovato il suo punto di frizione lo scorso 19 febbraio quando, in sede regionale a Firenze, si sono ritrovati i sindacati, il sindaco di Piancastagnaio, il sindaco di Abbadia San Salvatore, dott. Fabrizio Tondi, e l'assessore regionale all'istruzione, formazione e istruzione e lavoro, Cristina Greco. Come detto, sul tavolo la questione relativa all'andamento di Floramiata e il piano di assunzioni

concordato tra l'azienda e i sindacati, sottoscritto nell'aprile di un anno fa, che prevedeva 78 contratti a tempo indeterminato, 5 a tempo determinato da collocarsi nell'anno 2017, 19 assunzioni per questo anno.

Alle dichiarazioni esternate da Vagaggini - il quale aveva chiesto di svincolarsi dall'accordo dell'aprile 2017 così da poter effettuare assunzioni attingendo liberamente sul mercato, cercando personale anche con quelle caratteristiche resesi necessarie dal positivo sviluppo imprenditoriale – avevano risposto le OSS sindacali, accusando lo stesso sindaco di Piancastagnaio di avere "interessi di bottega e mal celati interessi" sulla vicenda assunzioni, invitandolo a "rimettersi alle regole rispettando il proprio ruolo istituzionale". La querelle non sembra aver trovato uno spiraglio di dialogo con lo stesso sindaco, che ha minacciato ricorso alle vie legali e - accusando gli stessi sindacati dopo avere nuovamente affermato di non avere sollecitato o fatto

alcun nominativo in merito alle assunzioni, respingendo con fermezza le accuse al mittente e annunciando una propria disponibilità a tornare al Ministero per lo sviluppo economico – segnalando come sia dannoso bloccare un'azienda che intende assumere personale.

Questa polemica, che arriva proprio in questo momento di ripresa dell'azienda più importante di tutta l'area Amiatina, ripropone vecchie logiche legate alla gestione aziendale prima del fallimento della vecchia proprietà e non fa certamente bene ad una possibile ripresa occupazionale dopo le drammatiche vicende, che tutti hanno vissuto fin dall'ottobre 2016, quando tutto si risolse in sede di tribunale con il commissariamento e la messa in liquidazione della più grande azienda florovivaistica italiana, con grande preoccupazione per gli oltre 200 dipendenti.

Proprio in virtù di queste prioritarie esigenze occupazionali, si debbono trovare, a mio avviso, ragioni di unione piuttosto che polemiche di divisione strumentali.





#### Veronica Tancredi

ll'inizio del 2018 è stato presentato a Roma il XV Rapporto 2017 Ismea - Qualivita sulle produzioni a indicazione geografica. Quello che emerge dai dati è un settore in costante crescita ed espansione sia per l'agroalimentare che per il vino.

L'Italia mantiene, infatti, il primato mondiale per numero di dop, igp, stg, con 818 prodotti dei comparti food e wine, su 3.005 totali nel mondo, con un valore della produzione di 14,8 miliardi (+6,2% nel 2016) e un fatturato export di 8,4 miliardi. Un settore che oggi ha un peso rilevante nell'economia del nostro Paese, rappresentando l'11% dell'industria alimentare e il 22% dell'export agroalimentare italiano.

Dati che servono per riflettere sulle opportunità da cogliere nel futuro. In primo luogo, il rafforzamento delle funzioni svolte dalle produzioni geografiche, dalla tutela del paesaggio alla governance sociale, culturale ed economica di un territorio; in secondo luogo, le potenzialità delle produzioni IG di trainare l'agricoltura italiana verso l'innovazione della qualità, rendendoci competitivi nel mondo con il nostro made in Italy.

Dati che sono stati resi noti con l'avvio del cosiddetto "anno del cibo italiano" istituito dai ministri Martina e Franceschini e che dovrebbero incoraggiare il nostro sistema produttivo e istituzionale a puntare su un modello che valorizzi la qualità geografica.

Il sistema dei prodotti dop e igp è espressione del legame tra cibo, paesaggio, identità e cultura dei meravigliosi territori presenti nel nostro Paese. Ma quali sono le produzioni IG presenti nella nostra Regione?

La Toscana conta ben 89 prodotti dop e igp dei comparti food e wine. È la seconda regione, dopo il Veneto, per impatto economico del vino certificato con 58 denominazioni che generano 442 milioni di valore per vino sfuso (pari al 14% del totale nazionale), che ricadono perlo più nella provincia di Siena, seguita da Firenze, Grosseto e Arezzo. I prodotti principali sono Chianti Classico dop, Chianti dop e Brunello di Montalcino dop.

Il comparto food genera un valore alla produzione di 114 milioni di euro, la maggior parte derivante da Prosciutto Toscano dop, Pecorino Toscano dop e Toscano igp. Grosseto è la prima provincia, seguita da Siena e Arezzo.

E in Amiata? Qui sono presenti diverse produzioni, tra cui l'Olio Evo Toscano igp, l'Olio Evo Seggiano dop, la Castagna del Monte Amiata igp, il Pecorino Toscano dop, il Pane Toscano dop. Per quanto riguarda le denominazione d'origine dei vini, sono presenti il Morellino di Scansano docg e il Montecucco doc. Da segnalare il biscotto salato di Roccalbegna che dal 2016 è diventato Presidio Slow Food; la patata delle Macchie e la cipolla della Selva, due antiche cultivar che stanno lavorando per definire un loro disciplinare di produzione. Per non parlare della vasta varietà di funghi, del miele, del tartufo e dello zafferano.

L'Amiata è un territorio che sta puntando sulla valorizzazione delle sue produzioni, come elemento agricolo ma anche come forte elemento di attrazione turistica. Da questo punto di vista la montagna potrebbe dare veramente molto.



## cronaca locale

Castel del Piano. Una lezione sulle acque: studenti in visita al depuratore.
Arcidosso. Da Montelaterone fino a Parigi: il viaggio degli artisti trova uno spazio di mostra nella città d'arte.
Semproiniano. Rubati i cartelli stradali nuovi. Brugi: «Gesto inqualificabile».
Castel del Piano. Lega Monte Amiata: Lolini e Vescovi al taglio del nastro.
Abbadia San Salvatore, Incontri sui

**Abbadia San Salvatore**. Incontri sui problemi del paese organizzato dalla lista civica "Abbadia Futura".

**Abbadia San Salvatore**. Poggio alla Billa, confronto pubblico per discutere della nuova discarica.

**Piancastagnaio**. Geotermia: il 19 aprile al via il corso gratuito sulle energie rinnovabili.

**Castel del Piano**. A dipingere il palio del 2918 l'artista follonichese Giuliano Giuggioli.

Abbadia San Salvatore. «I rifiuti possono essere una risorsa per creare nuovi posti di lavoro», la lista civica chiede al comune di investire nella raccolta differenziata e nel porta a porta. Castiglione d'Orcia. Lezione magistrale con il filosofo e politico Massimo Cacciari sul tema de Il buono e il cattivo governo. Abbadia San Salvatore. Progetto orti sociali ecosostenibili per i ragazzi con problemi di tossicodipendenza. Piancastagnaio. Nuova centrale geotermica, Enel ha presentato la richiesta

**Piancastagnaio**. Maggior sicurezza per i pedoni, iniziano i lavori in via della Pergola.

**Seggiano**. Sei migranti in arrivo nel comune amiatino per il progetto Sprar. **Santa Fiora**. Il reliquiario delle sante Flora e Lucilla torna in paese.

**Abbadia San Salvatore**. La discarica accende l'Amiata: un incontro per spiegare il progetto.

**Abbadia San Salvatore**. Corso Agrismart per studiare le tecniche di potatura.

Monticello Amiata. Il consiglio della Pro Loco si rinnova: molti i giovani. Roccalbegna. Concluso in Tribunale il secondo processo per l'ingresso illecito in Italia di cittadini extracomunitari.

**Castel del Piano**. «Servizi a rischio all'ospedale». Il sindacato denuncia: «Svuotamento di professionalità ad un passo».

**Selvena**. Il paese piange Manrico Tonioni, artista e dipendente comunale di 56 anni.

**Piancastagnaio**. Il Pd chiede un incontro con la Regione. Renai: "Stop a nuove centrali geotermiche".

# Un nuovo volto per il punto vendita di Castell'Azzara

negozi di piccola dimensione di Coop Amiatina, inseriti in un contesto sociale montano, privo di alcuni servizi fondamentali e con una situazione demografica in continuo invecchiamento, sono e restano un grande punto di riferimento per le comunità del luogo.

Forti di queste radici e del rapporto con i nostri soci, circa tre anni fa abbiamo pensato che fosse opportuno elaborare un progetto di sostenibilità generale dei punti di vendita. di piccole dimensioni.

In particolare abbiamo pensato al servizio "complessivo" che dovevamo saper erogare ai nostri soci: la qualità dei prodotti, l'assortimento calibrato sui bisogni della persona e la salvaguardia del potere di acquisto. Muovendoci in queste tre macro aree dove coop lavora da sempre in coerenza ai valori

e principi delle persone, abbiamo ovviamente focalizzato le azioni di miglioramento partendo dal nostro prodotto a marchio Coop, che racchiude in se tutti questi valori.

Quindi l'idea progettuale ci ha indirizzato a valorizzare il prodotto a marchio nelle nostre strutture di vendita di 100 - 150 mq. e abbiamo impostato gli assortimenti per la quasi totalità a marchio coop specie sul grocery industriale garantendo ai nostri soci uno sconto del 10% sul pam coop tutti i giorni.

Sabato 24 febbraio 2018, dopo una settimana di lavoro serrato e grazie alla disponibilità dei colleghi degli altri punti di vendita, il negozio di Castell'Azzara ha riaperto



completamente rinnovato nell'aspetto, nel servizio e nell'assortimento.

# Parlando di cooperazione, parlando di legalità

ercando di interpretare lo spirito che anima il progetto Alternanza Scuola Lavoro dal nostro "particolare" punto di vista di cooperativa, abbiamo inteso riflettere che sia nella scuola, che nel mondo del lavoro, qualunque esso sia, non possiamo trascendere il concetto di socialità.

Allora partendo da questo e dalla considerazione che la socialità, la condivisione, la collaborazione, la cooperazione costituiscono una parte essenziale e fondante della nostra natura, abbiamo ritenuto che fosse molto importante inserire queste tematiche nei percorsi che proponiamo alle scuole individuando, insieme agli insegnanti, quali obbiettivi possano essere raggiunti attraverso questo progetto e quali strumenti possiamo attivare per riuscirci.

Si può insegnare agli studenti cos'è una cooperativa? E quale differenza passi rispetto ad un'altra azienda? E cosa significhi impegnarsi nel concreto per la legalità? Si può, ed è quello che hanno fatto Irene Mangani del Distretto Tirrenico delle Cooperative di Consumatori e Davide Masi, volontario di Libera, nel corso di un lungo incontro, promosso da Coop Unione Amatina nell'ambito dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, con gli studenti della classe III A del Liceo delle Scienze Umane di Arcidosso.

Davanti ad un pubblico attento, Irene Mangani, prendendo ad esempio il "Dilemma del Prigionerio" (gioco non cooperativo) e passando attraverso la storia della costituzione della prima cooperativa nell'Inghilterra industriale di metà Ottocento, ha spiegato ai ragazzi cosa sia una cooperativa, e in particolare cosa sia una cooperativa di consumo. Ha sottolineato e dimostrato che solo collaborando con gli altri, si possono realizzare progetti importanti per la comunità e per noi stessi.

Davide si è invece occupato di parlare ai ragazzi della sua esperienza in Libera. "Da 8 anni sono all'interno di Libera, l'associazione di don Ciotti. Ho cominiciato partecipando ad un campo di lavoro a Polistena, in Calabria, dove sono tornato per 5 anni di fila, e ora sono nel presidio di Libera di Firenze sud. Cos'è un presidio? Un luogo, un gruppo di persone che si danno da fare per promuovere le attività di Libera, la lotta alle mafie e la promozione della legalità".

Coop Amiatina negli anni scorsi si è avvicinata in punta di piedi al progetto **Alternanza Scuola Lavoro**, consapevole delle difficoltà di attivare, sia in ufficio che nei

punti di vendita, e quest'anno direttamente negli Istituti, percorsi che fossero professionalizzanti e di stimolo per la vita futura dei ragazzi. Lo scorso anno alcune insegnanti dell'Istituto di Santa Fiora ci hanno chiesto, nell'ambito del Progetto ASL, incontri di approfondimento sul ruolo della cooperativa nei nostri territori e sul modello economico e sociale che la coop persegue. L'esperienza dei percorsi dello scorso anno, portata avanti dall'ufficio del personale e da quello delle politche sociali e la risposta positiva e partecipata degli studenti, ci ha persuaso a proportre i nostri percorsi anche a tutti gli altri Istituti Superiori delle tre province di Grosseto, Siena e Viterbo ricevendo un'adesione pressoché unanime.

Crediamo che se il progetto Alternanza Scuola Lavoro viene proposto con progetti di qualità, possa rappresentare davvero un grande strumento di crescita per i nostri ragazzi.



# Il contadino della zona amiatina: vita e miserie (*Parte VII*)

Francesco Prunai

#### LA FIENAGIONE

Dalla metà di Maggio alla prima decade di Giugno, mentre il grano maturava la spiga, i prati di lupinella, erba medica e bolognino erano pronti per la falciatura. Alle prime luci dell'alba, il capoccia e i figli più grandi, insieme a qualche contadino venuto per lo scambio, si mettevano all'opera, muniti della grossa falce "fenaia", diligentemente preparata nei giorni precedenti. Era una falce, questa, vagamente triangolare, lunga e leggermente arcuata, fissata all'estremità di un manico munito di due impugnature: l'una era un piolo corto e diritto, quasi in cima, per la mano sinistra; l'altro, quasi a metà, aveva una forma ricurva per favorire la presa della mano destra, ed era generalmente un pezzo di ramo di ulivo o di cerro cresciuto in quella forma. Per eliminare le "tacche" (intaccature che i sassi del prato producevano spesso nella lama, questa doveva essere battuta con un martelletto appropriato su uno speciale "piede" di ferro conficcato nel terreno, quindi affilata con il passaggio della pietra inumidita, ripetuto più volte, lungo le due facce. Il falciatore, a gambe divaricate e curvo nella schiena, a braccio teso, portava l'arnese impugnato tutto alla sua destra per accompagnarlo poi, raso terra, verso la sua sinistra con la torsione del busto, tagliando così una larga 'fetta' di prato; torcendo il busto al contrario, riportava la falce nella posizione di partenza, facendo, nello stesso tempo, un passo in avanti. Ogni tanto si fermava per riprendere fiato fumando una sigaretta e affilando la lama con la pietra, che teneva a bagno in un po' d'acqua dentro un corno di bue, appeso, posteriormente, a un gancio nella cinghia dei pantaloni. L'erba falciata, perché seccasse bene al sole e diventasse quel fieno dal profumo inconfondibile, doveva essere spesso rimossa e rigirata: per questo il contadino, nei giorni successivi, tornava nel prato col forchino in mano per ultimare il lavoro. Quando finalmente, dopo, circa una settimana di caldo sole il fieno era pronto, il carro faceva la spola dai prati all'aia, dove era sistemato in pagliai. A questo punto, il contadino tirava un grosso sospiro di sollievo e dimenticava la grande fatica affrontata pensando che i suoi animali avrebbero avuto cibo a sufficienza anche quando la neve avrebbe imbiancato i campi.

Se invece la stagione non accompagnava il lavoro, erano guai seri: succedeva spesso che le piogge di primavera fossero quasi giornaliere e, col passare dei giorni, c'era il rischio che anche l'erba "passasse", arrivasse cioè ben oltre la fioritura e bisognava falciarla, sperando intanto che il tempo si rimettesse. Altre volte, invece, mentre l'erba falciata seccava al sole, accadeva che il cielo si oscurasse e nubi temporalesche si avvicinassero per scaricare, in un inferno di lampi e di tuoni, grandi rovesci d'acqua e grandine. Non appena il contadino vedeva il cielo "abbuiassi" (oscurarsi) e udiva rombare il tuono lontano, chiamava a raccolta tutte le braccia disponibili in famiglia per correre ad ammassare in grossi mucchi il fieno non ancora pronto perché il temporale facesse il minor danno possibile. Col ritorno del sole, si ritornava nei prati per spargerlo nuovamente perché asciugasse in fretta. Quando i temporali e le 'sguazzate" si ripetevano, il fieno marciva senza rimedio: il contadino, sgomento, non solo vedeva vanificate tante sue fatiche, ma aveva anche la grande preoccupazione per come avrebbe sfamato le sue bestie durante l'inverno... non gli restava che pensare, per tempo, all'acquisto del fieno necessario, contraendo spesso grossi debiti.

#### LA "SEGATURA"

A fienagione ultimata, il grano dei

campi era pronto per essere "segato": sotto il caldo sole estivo, uomini e donne d'ogni età, con un comodo cappello di paglia in testa, guidati dal capoccia, armati di una falce affilata e muniti, alla cintola, dell'immancabile corno con la pietra dentro, si piegavano a tagliare in grossi mannelli e quasi alla radice la preziosa pianta. Più mannelli riuniti formavano un "balzo" (covone), che veniva legato con un legaccio, ricavato da due piccoli mannelli attorcigliati insieme, e lasciato sulla stoppia a "solinare". La colazione e il pranzo interrompevano brevemente questo lavoro che terminava, a sera, quando scendeva il crepuscolo. Prima che il fisico si abituasse a questa fatica, il segatore era tormentato da forti dolori in tutta la cofonna vertebrale e nella relativa muscolatura. Ma, nonostante la pesantezza di questo lavoro e la grande calura che l'accompagnava, c'era in ciascuno la serenità e la gioia per quel raccolto, non danneggiato o distrutto, come talvolta avveniva, da rovinose grandinate e da tempeste a lungo paventate: e si cantava, e si rideva per gli scherzi, i motteggi e le battute piuttosto salaci che giovanotti e ragazze si scambiavano reciprocamente.

Dopo qualche giorno, mentre la segatura proseguiva con gli altri cereali, un paio di adulti e alcuni ragazzi raccattavano i balzi, che venivano raccolti in mucchi detti "bartaie": qui erano sistemati in modo molto razionale, uno accanto all'altro, a strati di sette-otto ciascuno; quelli degli ultimi due strati erano messi in pendenza: in tal modo, di pioggia, questa sgrondava senza bagnare i balzi sottostanti. Dopo circa una settimana, il carro faceva la spola dai campi all'aia, dove i balzi venivano accatastati ancora una volta a formare la "mucchia" (grosso cumulo a forma d pagliaio), in attesa della battitura o della trebbiatura.





## al ritmo di **ROBERTO**



# I "forestieri" che mi hanno insegnato a mangiare cose nostre!

#### Roberto Tonini

no ghiotto come me, che ha cominciato quando portava ancora i pantaloncini corti a chiedere alla mamma e alla nonna certi piatti, dovrebbe aver imparato alla perfezione come si preparano e si gustano le nostre ricette più tipiche.

Se si aggiunge anche il fatto che ho cominciato io stesso in gioventù a *nazzicare* e *intramestare* (traduzione dal maremmano = provare a cucinare in maniera confusionaria) in cucina, si potrebbe pensare che la preparazione in questo campo dovrebbe risultare *rifinita*.

Ho avuto una mamma di origine contadina, una nonna di estrazione signorile, un babbo ghiotto, curioso e sanguigno, che praticava cucina alla domenica e per le feste ricordate. Ho frequentato più o meno furtivamente la cucina delle grandi fattorie, dove alla bontà delle fattoresse si univa la disponibilità di materie prime di alta qualità.

Insomma, chi mi poteva insegnare di più sui nostri piatti più comuni e da me amatissimi? Due "stranieri"! Sissignori, due non maremmani. Per la precisione due bresciani (non chiedetemi di spiegare ad un maremmano DOC che Brescia è in Italia, lo so, ma non è Maremma.) e un parigino! Incredibile? No, è la pura verità!

#### I bresciani e la Bruschetta (per i non maremmani la Fettunta)

Certo il posto ideale per farla e gustarla resta il frantoio. Specie quelli di una volta con le due enormi ruote di pietra che schiacciano incessantemente le olive e contribuiscono a saturare l'ambiente dell'inconfondibile e inebriante profumo di frantoio, appunto.

Questo è il primo importantissimo ingrediente di una bruschetta al top, ma certamente non è possibile averlo né a casa nostra, né al ristorante. In casa si può intanto farla SOLO nel periodo di raccolta delle olive, cioè con l'olio nuovo.

Poi viene la qualità del pane, sciapo ovviamente, e la sua tostatura. Nel frantoio si abbrustoliva mezza fetta di pane sulla 
brace, sempre disponibile da qualche parte, 
si dava la canonica sdrusciatina (strofinata) 
con l'aglio in camicia, e poi la fetta veniva 
inzuppata velocemente in un grande recipiente con l'olio appena franto. E così la 
fetta ancora caldissima arrivava alla bocca, 
preannunciata da un incredibile profumo 
dell'olio nativo per essere addentata e degustata con voluttà e piacere.

Ma per un prodotto tutto sommato semplice e povero ci sono invece diversi e svariati aspetti da rispettare per ottenere il miglior risultato, quello che cerchiamo noi, per l'appunto. In casa ovviamente tutto risulta più difficile da fare rispetto alla bruschetta nel frantoio, ma non sempre.

#### "I forestieri"

I miei amici Enrico Curatolo e sua moglie Valeria Cittadini, provenienti dal lago d'Iseo si trasferirono a Poggio Oliveto, un piccolo Borgo sulla strada che porta a Roccastrada, una trentina di anni fa. Trovarono nei locali della fattoria acquistata un piccolo frantoio con le macine a pietra. Guarda un po' il destino! Valeria si era già occupata di olio di oliva frequentando corsi come degustatrice con tale successo che divenne poi Capo Panel sia nella Camera di Commercio per l'assegnazione dell'I.G.P. all'extravergine di oliva, sia come Capo Panel per la redazione della Guida all'Olio Extravergine d'Italia edita da Slowfood.

Enrico, una specie di Leonardo da Vinci dei nostri giorni, aveva navigato con successo in alcune innovazioni e invenzioni, anche brevettate, in diversi campi. In particolare nell'uso della vetroresina fin dal 1959, nella progettazione e realizzazione di nuove imbarcazioni per la pesca. Era anche bravissimo nella realizzazione di vetrate liberty al piombo. Quindi non poté fare a meno di divenire pure un frantoiano super tanto che dimostrò, prove alla mano, che se correttamente utilizzato, un frantoio vecchio stile riesce a produrre olio di qualità con caratteristiche superiori a molti dei moderni frantoi. A prezzo però di produzioni di piccole entità e di costi ben più alti.

Divenuti amici abbiamo liberato le nostre pretese culinarie, gomito a gomito, in cucina: io con ricette maremmane, lui con ricette del bresciano e del lago d'Iseo.

Avevano a casa loro una bella cucina stile antico, con un enorme focarile dove ciocchi di legna producevano calore, luce, profumi e...braci.



Enrico Curatolo

#### La Bruschetta (alias Fettunta) perfetta

Quella volta c'era l'olio nuovo e una bella brace nel focarile. Enrico prese un panone da lievitazione naturale, ne tagliò due fette alte un paio di centimetri e le mise sulla griglia posta sulla brace viva. Attese lì davanti la tostatura, prima girando le fette, poi velocemente togliendole, dette la canonica veloce sdrusciatina di aglio. C'era in tavola un piatto fondo colmo di olio nuovo dove ognuno poteva immergere la propria fetta. Chi voleva poteva mettere un po' di sale e poi velocemente mangiare. Il pane era ancora caldo, ben tostato con un marrone che non presenta affatto bruciature nere. La tostatura aveva preso solo qualche un mezzo centimetro per parte, mentre il cuore della fetta era sempre morbido e caldissimo. Tutto questo fece si che mordendo si avesse una sensazione di morbida croccantezza. Il calore esaltava profumo e sapore dell'olio, insomma una bruschetta da sballo.

E io continuo a meravigliarmi per il fatto che uno del lago d'Iseo riesca fare una bruschetta con l'olio PRATICA-MENTE PERFETTA, e ripenso con rabbia a quelle misere fettine di pane secco e freddo appena unte con un po' d'olio, servite nei ristoranti e senza vergogna proposte con il nome di bruschetta!

La prossima volta vi parlerò del parigino e dell'uovo.



# <u>Amiata Natura</u>

# La cipolla Allium cepa L.

Aurelio Visconti

ltre alle ben note proprietà aromatiche, La cipolla (*Allium cepa L.*), ha uno straordinario valore nutritivo e molte proprietà terapeutiche. Nella cucina mediterranea da sempre è usata e proposta in mille abbinamenti e sorprende il fatto che, benché sia composta per il 90% circa di acqua, nel restante 10% si trovino tanto sapore e tante proprietà benefiche.

La pianta contiene sali minerali, e vitamine (in particolare vitamina C ma anche A complesso B,C,E) e, per la sua azione diuretica, si consiglia a colore che soffrono di gotta, calcoli renali, ipertensione. Il potere depurativo riconosciuto alla pianta è una caratteristica che la distingue da sempre e la ricerca scientifica ha dimostrato questa sua capacità di eliminare tossine e fermenti prodotti dallo stomaco dopo la digestione. Per la sua azione espettorante e fungicida è utile quando si hanno raffreddori, bronchiti o altre affezioni respiratorie. È considerata un potente cardio-protettore grazie alle ri-



conosciute proprietà antitrombotica in essa contenute.

La cipolla appartiene alla famiglia delle Liliacee e la parte che si usa è il bulbo, viene coltivata in tutto il mondo in terreni fertile e predilige climi freddi. Sull'Amiata molto interesse ha suscitato il progetto che riguarda "la cipolla della Selva" di Santa Fiora che si pone come obiettivo la rivalorizzare di una varietà non più coltivata ma presente un tempo nei nostri territori.

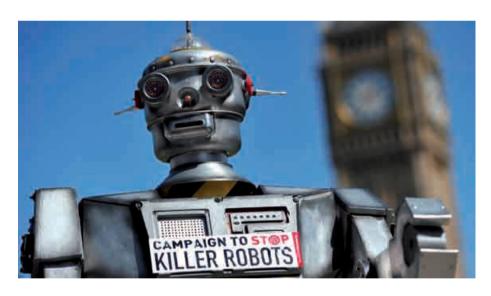
# **Cronache dall'esilio** *XLVIII Killer Robots*

**Giuseppe Corlito** 

l celebre fisico **Stephen Hawking** ci ha messo in guardia che uno sviluppo incontrollato della robotica e dell'intelligenza artificiale possa mettere in pericolo la sopravvivenza dell'umanità. Sembra essere una paranoia fantascientifica, ma non è così. Già oggi "droni killer" possono bombardare ed uccidere esseri umani in maniera "mirata" (sic!).

Le principali potenze militari si stanno muovendo in questa direzione (USA, Cina, Russia, Regno Unito, Israele, Sud Corea, fonte F. Russo www.agi.it, 13.11.2017), anzi stanno elaborando sistemi che conferiranno alle macchine una "maggiore autonomia di combattimento". Ciò vuol dire che potranno essere programmate per uccidere esseri umani indipendentemente dal controllo di un "operatore umano", che sembra essere cosa diversa da un umano.

Ovviamente il timore, antico nei romanzi di fantascienza, è che le macchine si ribellino al controllo umano, ma vi è un pericolo molto più attuale: i droni killer o i killer robots, ammantati dai soliti nomi inglesi, che celano quasi sempre una fregatura, possano fin da ora esercitare uccisioni sommarie in base ad algoritmi inevitabilmente semplificati. Ci si preoccupa che simili tecnologie elettroniche possano finire in mano ai terroristi islamici: è vero, ma si rischia di confondere il dito con la luna. Alcuni gruppi di scienziati, sotto l'ombrello della campagna Stop Killer Robots, hanno invocato l'intervento della commissione ONU in relazione alla Convenzione sulle



Armi Convenzionali, cioè quella che ha cercato di mettere al bando le armi chimiche e batteriologiche con i risultati che sappiamo. Gli stessi scienziati hanno criticato l'ONU di muoversi con "la lentezza di un iceberg".

Mi è tornato in mente un passo di un vecchio libro contro la disumanità della guerra dell'antifascista *Emilio Lussu* (Un anno sull'altipiano, 1938): l'autore, ufficiale di complemento sul Carso nella grande guerra, inquadra nel suo mirino un giovane ufficiale austriaco e può ucciderlo senza che quello possa vederlo neppure in faccia, alla fine Lussu racconta che proprio per questo non sparò. È proprio l'assassinio anonimo che rende drammatica e totalmente disumana qualsiasi situazione di questo tipo.



# Conversazioni alcoliche

#### Carlo Bencini

ntrò nell'oceano dell'esistenza perché qualcuno la spinse. Ama-✓va troppo dormire e mai sarebbe nata...fosse stato per lei. Fu tra anime concitate, simili a bigattini brulicanti e umidi, sveglie, guizzanti verso coscienza, cercanti accesso alla vita tra sgomitate e improperi; in questo verminaio si ritrovò travolta dalla loro corrente. E quando il vento cosmico l'avvolse, per porla in grembo ad una storia adatta, non seppe dove andare. Non sentiva in lei alcuno slancio verso luoghi o sentimenti. Allora la lasciò scivolare dal suo abbraccio abbandonadola al caso. Finì così, dopo un assurdo, inconsapevole girovagare, in cima a un poggio, all'ombra dell'Amiata.

Il paese dove nacque senza voglia, pareva immerso nell'ambra, come un fossile immobile: un mondo altro dai mondi, che viveva in una dimensione tutta sua, con ritmi ciclici; un continente in miniatura, battuto dai gemiti di menti isolate e diverse, che veloci, rasentando i muri, sfrecciavano per le vie, trascorrendo nel labirinto del tempo come civiltà in successione. Era inverno, di sera, mentre fumo usciva dai comignoli. Nevicava. Tutto era pervaso dal desiderio del sonno, tutto lo faceva desiderare; questo marchio le si stampò nel cuore.

È bene ora chiarire che non visse vivendo, ma sognando, e tutto quello che fece e tutti coloro che incontrò venne e vennero non in piazza tra di noi, ma nella sua testa: lei dormì sempre, dal primo all'utimo attimo del proprio virtuale viaggio terrestre. Non si meravigli il lettore, perché vita e sonno, sono per quasi tutti noi, la stessa cosa e solo in pochi si svegliano, rischiando a volte, per la sorpresa, di morire; anzi in molti muoiono proprio nel momento preciso in cui lo fanno. Aprono gli occhi e non riconoscendo niente, sentendosi troppo lontani, o meglio proprio altro da ciò che li circonda, in un baleno si scollano, staccandosi dal loro divenire da sempre fermo come granito. Il risveglio non diviene vita se nell'istante esiziale del suo sorgere non acquista consapevolezza di sé. Finché restiamo avvolti nell'onirico velo di Maia, da noi stessi creato, voluto, desiderato, tutto è facile perché esso non esiste; non fa quindi fatica l'uomo nel vederlo e nel toccarlo: egli vede e tocca sé stesso.

Aveva il volto dolce e gli occhi buoni; traspariva un'innocua curiosità dai suoi gesti gradevoli, mai concitati, lontani dal frenetico muoversi dei dormienti svegli. Si affacciava al balcone guardando verso il lago, appoggiandosi alla ringhiera di ferro, sorridendo allo spazio dinanzi a lei, poi socchiudeva gli occhi; miniaturizzava colline e pianure per camminarvi sopra con calma, e proprio quando arrivava là, alle pendici della Maiella, a un passo dall'Adriatico, ritornava indietro. Voleva l'Oriente, voleva le steppe siberiane, fermarsi nella taiga lei, ora che era figlia di culachi. Tutti a Castell'azzara lo erano un pò. Il perché non lo sapeva, ma l'est la chiamava. Desiderava, senza dirselo chiaramente, una figlia russa, e sapeva che un giorno avrebbe sposato un siberiano più orso di un grizzly.

La sua casa guardava verso l'alba, e il sole le appariva proprio di fronte; incantata la fissava fin dal suo primo incerto inizio, senza far rumore, senza svegliare i suoi. Veloce scivolava dal letto, volando sui gradini delle scale che scendevano al piano terra, senza accendere la luce, senza respirare; poi apriva la porta del terrazzo e a pieni polmoni inspirava l'aria. Un mare di luce, tessuta con raggi purpurei, le colpiva l'iride, mentre i suoi occhi si spalancavano per rubare più immagini che potevano. Rinchiudeva nel suo cuore il vento e l'odore delle spezie, le cantilene degli sciamani, i ruggiti delle tigri, il sussurro delle acque dei grandi fiumi sacri; carovane di dromedari, di mandrie di yak che si alzavano sul paese sorvolando il campanile della chiesa le apparivano, mentre le campane rintoccavano un saluto segreto. Poi tornava a letto e sognava di sognare la vita di tutti i giorni. Quando arrivavano di giugno le lucciole divoratrici di viscida carne, nelle notti serene, tra quei fiocchi di luce pulsante e l'astrale tappeto di stelle, sua madre, tenendola in collo, le mostrava lontano, giù in fondo alla valle, un piccolo lume ambulante, perduto tra campi di grano nascosti dal buio: era suo padre che guidando un mostro gigantesco di ferro, tagliava, mieteva e pensava "finirà questa notte?". Troppe cose faceva suo padre. Con il tempo lo credette il guardiano di un faro, che indicava la strada di casa ai viandanti dell'est.

Castell'azzara e l'Amiata a quel tempo ospitavano taverne per magi, profumo d'incenso, folletti, gnomi, e giganti; lei lo sapeva perché li creava. Nel sonno impastava ectoplasma per dare una forma a quelle figure, le costruiva come si costruiscono con la creta le statuine dei presepi; perdeva tempo a decidere il colore degli occhi, l'altezza, e l'espressione dei volti, disperdendo la nebbia del giorno noiosa, che ancora tardava nella sua testolina indugiando. Il tempo scorreva, tra il vento ed i sassi, mentre il suo corpo si adeguava ai sogni crescendo attraversato da energia silente: si adagiava sul nido degli altri, timorosa di svegliarli all'improvviso, di recargli dolore. Per questo, al ritmo delle ore del giorno, seguiva le loro ombre conformandosi a quei movimenti dettati dalla luce del sole. Se si allungavano lei si stendeva su di esse muovendosi, senza fare notare che le sue spire di anguilla vi si chiudevano intorno viscide di onirica rugiada; creandovi l'illusione di istinti amorosi.

Quanta grazia sognante emanava guardando verso est, dove Ra si sollevava piano piano sul mondo, apparendo per caso all'orizzonte dove gli altri non vedevano niente. A primavera toglieva la gonna, apriva il baule dei vestiti estivi cercando i pantaloni; lanciava dietro di sé gli indumenti inutili, ogni lancio un gridolino ansioso risuonava tra le pareti della piccola camera, fino a che scoloriti li trovava, proprio in fondo, sotto magliette e altri piccoli graziosi capi di biancheria. Il biacospino fiorito accompagnava suo padre lungo i sentieri che percorreva per cercare i prugnoli, dopo la mungitura delle pecore o mentre le conduceva al pascolo; lei intanto seguiva come un agnellino le piccole comitive di ragazzi tra le

case del paese, indolente simulava interesse confondendosi al loro vocio spensierato. Non possedeva un filo d'Arianna che conducesse al significato di quell'aggregarsi dovuto ai tempi e alle epoche di una vita trovata, ma si sforzava di non svelare chi era davvero scegliendo vestiti e sorridendo ai ragazzi che la guardavano. Sembrava la più leggera, la più disponibile e invece la sua mente si apriva su paesaggi misteriosi, in altre lontanissime dimensioni.

Le vecchie osterie non si contavano; in ogni strada porte di vetro facevano intravedere le sagome sedute dei paesani, ai tavoli; il fumo denso del tabacco dissolveva i loro contorni in un mondo di opache forme, quando si cercava di metterli a fuoco. Erano rifugi che attraevano giovani e vecchi con forza mutante: più dolce e pacata d'estate, d'inverno potente ed energica strappava dal freddo e dalle lagne di casa con violenza, in primavera ed autunno giocava a nascondersi dentro quei cuori costringendo le anime a cercarvi rifugio dal nascere e morire della vita.

Un giorno partì per andare a studiare, ma lasciò una scia di profumo che sapeva di fuga non voluta; era infatti solo la voglia di cercare una via, una porta, che la conducesse dove da sempre sperava vi fosse una risposta al suo creare mondi di sonno e alla nostalgia di qualcosa che non conosceva, che la spinse. Lei non capiva perché si trovasse sempre dentro vortici di desideri inespressi, ma non poteva farci niente e seguiva quelle onde d'esistenze nascoste. Era come se i suoi sogni li facesse qualcun'altro, come se il loro soffio vibrasse nelle corde della sua mente come in quelle di un violino.

Volò a Roma, studiò e amò senza sapere perché, tanto era inutile cercare altro, anche se lei voleva altro, voleva qualcosa che niente e nessuno sapeva spiegargli cosa fosse. Fino a che non scomparve nell'ombra di un fuggitivo, capitato per caso in una taverna di Castell'azzara, mentre era tornata dalla grande città per un po' di riposo. Lui non sognava ma fuggiva, fuggiva dai sogni degli altri, fuggiva dal muoversi ossessivo della vita degli uomini, che lui non capiva. La vide mentre, un po' alticcio, guardava ballare sui tavoli di fòrmica un cantastorie che cantava di un occhio di vetro bevuto per sbaglio, attonito da tanta vita salita in quell'epoca antica fino a Castell'azzara. Era un bambino vecchissimo che si tuffò in quegli occhi lontani con tutto sé stesso; lei lo lasciò fare più per la meraviglia che per altro. Si conobbero meglio dopo che uscirono da quell'antro, allontanandosi dai suoi magici muri avvinati e stanchi.

La montagna ha in sé la salda forza statica che il mare non ha, trasfonde nelle anime l'immobilità dell'essere, e fu proprio all'aperto, subito dopo, sotto la verde sagoma della sua solida forma, che si bloccò il creare continuo della mente di lei. Si svegliò mentre lui la guardava, ma non morì, non si scollò, semplicemente dimenticò. Trascorse il resto del suo percorso in questo pianeta, dove cadde per caso, seguendo quel grizzly trovato in una grotta taverna, mentre intorno solo sonno e sogni danzavano.

#### Libro del Mese

# Maria Modesti Figi Sui passi di Mario Luzi Pofumo di Mano Neve Roelli

#### SUI PASSI DI MARIO LUZI

Maria Modesti

Questo libro è in perfetto equilibrio tra il 'sé' e il 'noi' ed ha la capacità di farci capire come nella vita di un poeta è necessario riconoscere l'importanza di ciò che non ha finzione. Maria ci riporta i momenti vissuti come fossero in tempo reale, merito questo della passione che in lei sale, quel pathos che non ha tempo e che avvolge e travolge un corpo immerso nell'anima.

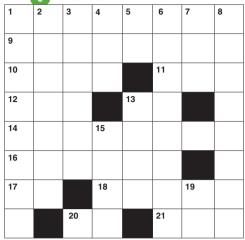


# Gelateria artigianale

Primi Piatti e Insalatone

Viale Lazzaretti I, ARCIDOSSO

#### giochi di Nivio



**Proverbio** 

Pioggia il terzo aprilante

(3 aprile) quaranta giorni

del mese

durante

#### **DEFINIZIONI ORIZZONTALI**

Nivio Fortini

- 1. False notizie... inglesi
- 9. Pregiati crostacei
- 10. Franco attore
- 11. Associa automobilisti
- 12. Fiume russo
- 13. Verona
- **14.** Relative all'organo femminile del fiore
- 16. Il nome di Chruscev
- 17. D'aria fine
- 18. Piccolo francese
- 20. Indica provenienza
- 21. Metallo da... febbre

#### **DEFINIZIONI VERTICALI**

- 1. False notizie ... italiane
- 2. Rotta per velivoli
- 3. Centro egiziano sul Nilo
- 4. Io latino
- 5. Risposta che delude
- 6. Territorio bizantino di Ravenna
- 7. World Trade Center
- 8. Utilitaria della FIAT
- 13. Gli si fa girare la testa
- **15.** Riva
- 19. Andare, ma per poco



Via O. Imberciadori 9/A 58033 Castel del Piano (GR) Tel. / Fax 0564 955234 Cell. 334 1244152

ginanneschi.tyre@virgilio.it www.ginanneschipneumatici.com Trattoria La Tagliola Bagnoli, Arcidosso Tel. 0564 967351



I profumi e i sapori dell'Amiata nella nostra cucina

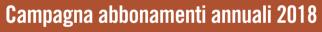


58033 Castel del Piano (GR)
Tel. +39 0564 955358 r.a. - Fax +39 0564 956681
e-mail: tostisas@tin.it • www.tostisrl.it

15





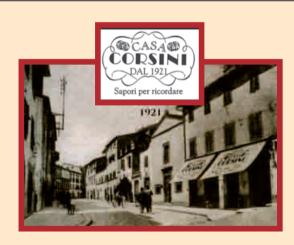


#### AMIATA STORIA e TERRITORIO

Abbonamento ordinario: 20€
Abbonamento sostenitore: 50€
Abbonamento sostenitore con inserimento
del nome nella rivista: 100€

Per info: 0564 967139 www.amiatastoriaeterritorio.it





#### 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