

0  
N  
O  
V  
A

cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com



VALLATI

# IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

 [NCAmiata@gmail.com](mailto:NCAmiata@gmail.com)

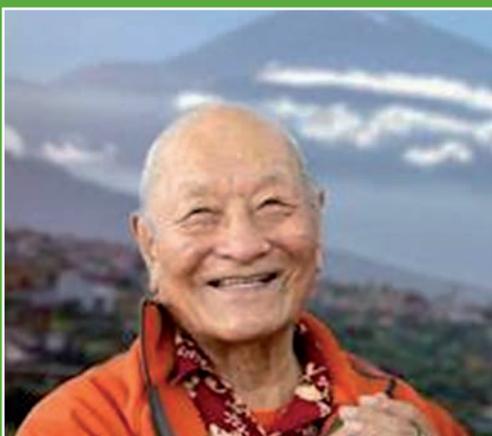
**Periodico di informazione del comprensorio amiato**

Il Nuovo Corriere dell'Amiata Anno XIX n° 9 Settembre - Ottobre 2018, Euro 2  
Spedizione in A.P. - 45% - AUT. 003 - ART. 2 comma 20/B legge 662/96 dc-Grosseto



*Amiata in festa*  
un autunno tra zucche, funghi e castagne

Seguiteci anche su [www.ncamiata.it](http://www.ncamiata.it)



L'AMIATA  
SALUTA  
IL MAESTRO  
NAMKHAI  
NORBU



GEOTERMIA  
E SALUTE:  
PUBBLICATI  
I RISULTATI  
DELL'INDAGINE

**Paolo Benedetti**

**T**orna l'autunno e con esso uno dei momenti più magici sull'Amiata, ovvero quello dedicato al suo frutto più famoso e richiesto: la castagna.

I borghi amiatini saranno invasi da amanti di funghi e castagne, che verranno accolti al meglio nelle cantine, piazze e viuzze addobbate a tema. Si inizia con la Festa d'Autunno ad Abbadia San Salvatore i fine settimana 12-13-14 e il 19-20-21 ottobre: cantine aperte al pubblico e il classico tendone di fronte al Convento, oltre a vari eventi culturali. Si prosegue poi con la *Sagra del Fungo e della Castagna* a Vivo d'Orcia (comune di Castiglione d'Orcia) nelle giornate del 14 e 20-21 ottobre. Il 20-21 ottobre si festeggia anche nella frazione di Cana (comune di Roccalbegna) con la *Biondina*. Il 19-20-21 e 26-27-28 ottobre è *Castagna in Festa* ad Arcidosso, dove per due fine settimana sarà possibile sostare nelle molte cantine del borgo e degustare i prodotti tipici agli stand dedicati al frutto amiatino e a tutti i suoi derivati, come la celebre birra. Il 28 ottobre ci si sposta a Campiglia d'Orcia (comune di Castiglione d'Orcia) per la *Festa del Marrone*. Il 20 e il 21 ottobre la festa sarà a Santa Fiora con la *Sagra del*

*Marrone Santafigioiese*. Dal 31 ottobre al 4 novembre a Piancastagnaio è tempo di *Crastatone*, giunto alla sua 52esima edizione. Sabato 3 novembre Castell'Azzara celebra la tradizione con *Zucche in festa*, appuntamento organizzato dall'Associazione Pro Loco, dagli Amici dell'Orso, con il patrocinio del Comune.

L'autunno amiatino non è solo funghi e castagne, proseguirà infatti con le manifestazioni dedicate all'olio, altra eccellenza del territorio.

Con la speranza che sia la quantità che la qualità delle castagne sia la migliore, buon autunno e buone feste della castagna a tutti.



## Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno XIX, numero 9  
Settembre - Ottobre 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  
email ncamiata@gmail.com;

**Redazione e sede:** c/o  
"Consultacultura"  
di Santa Fiora, Via Marconi 93, 58037  
Santa Fiora  
e-mail: consultacultura@libero.it,  
Tel. e fax 0564 977113  
sito web: www.consultacultura.org

**Pubblicità:** C&P Adver,  
tel. 0564 916798

e-mail: cpadver@mac.com

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

**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 Mambriani, Paola Bartolacci, Paolo Benedetti, Carlo Bencini, Sebastiano Cortese, Roberto Tonini, Aurelio Visconti, Giuseppe Corlito, Daniele Palmieri, Jori Cherubini, Alessandro Ercolani, Teodora Dominici, Adriano Crescenzi, Giuseppe Serafini.

**Foto di copertina:** Daniele Badini

**Fotografie:** Archivio de Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Daniele Badini

**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.

**OTTICA LOMBINI**



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



**CONAD**

**> upim**

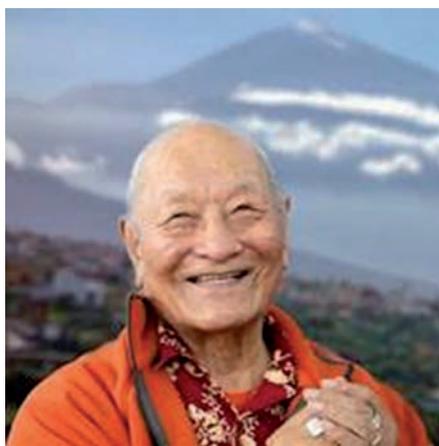


**Orario continuato fino alle ore 20.00  
Domenica e festivi ore 9.00-13.00**

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

# L'Amiata ha salutato il maestro Namkhai Norbu

Si è svolta mercoledì **3 Ottobre 2018**, dalle ore 10.00, presso il **Grande Stupa di Merigar**, ad Arcidosso, la cerimonia ufficiale per commemorare il Maestro **Namkhai Norbu**, che il 27 settembre scorso ha lasciato questa esistenza terrena.



Presenti alla cerimonia, oltre a centinaia di studenti e seguaci, provenienti da ogni parte del mondo, anche alcune Autorità locali: il Sindaco di Arcidosso, **Jacopo Marini**, il sindaco di Santa Fiora, **Federico Balocchi**, il Prefetto di Grosseto, Dott.ssa **Cinzia Torracco**, che il 10 settembre aveva conferito al Maestro Norbu l'Onorificenza Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana, il Sindaco di Seggiano, **Gianpiero Secco**, e il Sindaco di Castel del Piano, **Claudio Franci**.

La cerimonia è stata introdotta da **Costantino Albini**, che si è fatto portavoce della Comunità di Merigar, ringraziando i presenti intervenuti a onorare e ricordare Chogyal Namkhai Norbu, "un uomo straordinario che, per chi ha avuto la fortuna e il privilegio di conoscerlo, ha significato moltissimo e che, in minore o maggiore misura, ha determinato profondi cambiamenti nella nostra vita". Ripercorrendo l'esistenza di Namkhai Norbu, che in Tibetano significa "Gioiello del Cielo", ne ha sottolineato l'abnegazione e le sue straordinarie doti di generosità, amorevolezza, compassione ed elevata spiritualità. Norbu era, continua Albini, "un uomo dalla inesauribile versatilità e dall'ingegno sagace e multiforme, se io dovessi oggi tentare di parlare di tutto il bene che ha fatto, di tutto ciò che ha donato a noi e al mondo, non mi basterebbe tutta la giornata e sicuramente finirei per tralasciare molto di più di quanto non riuscissi a menzionare. Mi limiterò ad elencare alcuni aspetti del suo lavoro a livello culturale: innumerevoli pubblicazioni documentano la sua incessante ricerca storica e archeologica, particolarmente nel Tibet arcaico e nell'antico e dimenticato

regno dello Shang Shung. Le sue scoperte rivoluzionarono idee da tempo considerate certe dall'establishment tibetologico". Albini ha poi evidenziato come Norbu sia "un esempio di immensa saggezza, gentilezza, lucidità e indomabile libertà di spirito. La sua visione è quella di un precursore: fin dal principio ci ha sempre insegnato chiaramente che il cammino di evoluzione interiore è un cammino di responsabilità personale". E proprio questo cammino ver-

rà seguito da tutta la Comunità di Merigar, insieme ai progetti e alle numerose iniziative di Namkhai Norbu, che verranno portate avanti alla luce dei suoi insegnamenti.

A conclusione tutti i presenti hanno intonato un antico canto, insegnato dal Maestro, per ritrovarsi in un momento di toccante condivisione.

Il corpo del Maestro Namkhai Norbu sarà custodito dentro una teca posta all'interno del Grande Stupa di Merigar.



# Geotermia e salute

## Resi pubblici i risultati dell'indagine

**N**on c'è correlazione tra aumento delle concentrazioni di acido solfidrico, H<sub>2</sub>S, e rischio di mortalità per cause naturali e tumori. E l'eccesso di mortalità per l'Amiata scende a picco dal 13-14% al 3,3%. Un quadro lusinghiero dopo anni di preoccupazioni e polemiche in Amiata che adesso questi numeri stemperano notevolmente. A riferire questi risultati sono stati gli scienziati dell'osservatorio epidemiologico di Ars, di Arpat e del Cnr, all'assemblea pubblica del 16 ottobre ad Arcidosso. Si tratta dello studio di coorte residenziale condotto da ARS grazie al quale, per ciascuno dei cittadini di Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Santa Fiora, Castel del Piano, Piancastagnaio e Castell'Azzara che si sono sottoposti ad analisi, c'è la ricostruzione accurata delle loro storie in relazione all'esposizione a acido solfidrico e agli altri inquinanti delle

centrali, grazie a un modello diffusionale illustrato dai tecnici di ARPAT.

Da questo studio non emerge alcuna relazione tra aumento delle concentrazioni di H<sub>2</sub>S e rischio di mortalità per cause naturali e tumori, anzi accade il contrario: gli esposti a concentrazioni più alte di H<sub>2</sub>S mostrano un rischio di mortalità e ricovero per tumori più basso dei non esposti, soprattutto nelle donne. Diverso il quadro per le malattie respiratorie: qui, all'aumentare dell'esposizione aumenta anche il rischio di decesso o di ricovero. I risultati sulle malattie cardiovascolari sono più discordanti. Anche l'aggiornamento dello studio InVetta e lo studio sui dati aggregati a livello comunale hanno portato buone notizie: per il progetto InVetta i partecipanti sono 1567, con un reclutamento fino a giugno 2019. Per i dati comunali: dopo i picchi del 13-14% del periodo 2000-2006, presenti

nel report del CNR del 2010, dal 2009 al 2015, l'eccesso si è notevolmente ridotto al 3,3%. Persiste invece, anche se in netto calo, l'eccesso di mortalità per tumori che nel periodo 2009-2015 si assesta al 13%, dopo i picchi del 20% registrati negli anni precedenti.

Il sindaco di Arcidosso Jacopo Marini commenta: "Gli studi stanno andando avanti e costituiscono un presidio per la salute del territorio. Questo è fondamentale. Il capillare studio su cui si cimentano i ricercatori si configura come uno dei più approfonditi lavori di ricerca in questo ambito che potrà consentirci di avere, al più presto, cognizione completa sullo stato di salute dell'Amiata e dei suoi abitanti. Per ciò che riguarda i dati presentati, non posso che essere confortato dal calo dell'eccesso di mortalità dal 13 al 3,3%".

## Amiata capofila in Toscana per il biglietto unico per 12 musei

**U**n'operazione di marketing per tutto il territorio amiatino, le cui fila vengono tenute dalla rete museale di Maremma di cui l'Amiata fa parte. L'operazione "biglietto unico" al costo di soli 8 euro per tutti i musei amiatini è stata presentata lunedì 15 ottobre a palazzo Nerucci di Castel del Piano: "Una sfida per presentarsi uniti ora che la frammentarietà politica è il vero limite della nostra montagna", ha detto il presidente Unione comuni

Jacopo Marini. "I musei sono incubatoi di progresso e di sviluppo – ha sottolineato la presidente della Rete Musei di Maremma Irene Lauretti – e stiamo lavorando per la loro totale accessibilità anche a breve per gli ipovedenti e ipoudenti".

La vicepresidente della rete Musei di Maremma *Romelia Pitardi* ringraziando tutte le singole realtà museali presenti ha ricordato il valore che questa operazione assume anche per gli operatori turi-

stici: "Il biglietto unico rappresenta una grande e importante novità perché con 8 euro sarà possibile visitare tutti i musei dell'Amiata, con un anno di validità acquistabile anche online. Un progetto pensato soprattutto alle strutture ricettive e per favorire visitatori e turisti". Giulio Detti della rete museale ha anche ricordato che "a breve sarà messa a disposizione un'interfaccia anche per gli operatori turistici, che potranno vendere direttamente il biglietto ai loro ospiti".



**Il Caminetto**  
ALBERGO • RISTORANTE • PIZZERIA

Santa Fiora (Loc. Marroneto) 58037  
Via Di Giulio 98 • 0564 977788 cell.  
whatsapp 389 7656975  
hotelilcaminetto@gmail.com

**Albergo Ristorante**  
da  
**VENERIO**  
Piazza Carducci 18  
58033 - Castel del Piano (GR)

Tel. e fax 0564 955244  
Cell. 347 6440076  
[www.davenerio.com](http://www.davenerio.com)



**METALLICA TORTELLI**  
LAVORAZIONE FERRO  
SERRAMENTI ALLUMINIO



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

Dal 15/09 al 26/10

# Ponti sotto la lente d'ingrandimento

Veronica Tancredi

Dopo il tragico crollo del ponte Morandi a Genova che due mesi fa ha provocato la morte di 43 persone, a quanti di noi, passando con la macchina sopra un ponte, è venuto da chiedersi: questo ponte è sicuro? Avranno fatto i controlli? Anche la mia vita è a rischio? Dubbi e paure legittimi all'indomani di una tragedia annunciata che speriamo possa servire da monito per il futuro.

**Provincia di Grosseto.** L'ente rende noto che nel 2017 ha stanziato in bilancio 160mila euro per verificare la sicurezza di ponti e viadotti, partendo da una ventina di strutture, tra cui il viadotto sul fiume Ombrone e il ponte sul fiume della Zancona, entrambi sulla strada provinciale del Cipressino. Il monitoraggio è stato svolto da una ditta specializzata di ingegneri che ha consegnato la relazione finale lo scorso settembre, attestando che dalla verifica eseguita sui ponti di competenza provinciale non sono emerse criticità.

Per il 2018 la Provincia ha stanziato 200mila euro per proseguire questo lavoro, considerato che sulle strade provinciali ci sono in totale 450 tra ponti, viadotti e cavalcavia. L'obiettivo è quello di creare un archivio elettronico per avere una fotografia fedele di tutte le infrastrutture, materiale di cui l'ente fino ad oggi era sprovvisto. A promuovere questa iniziativa è stato Marco Biagioni, consigliere provinciale con delega alla viabilità che durante un'assemblea in Regione ha promosso il monitoraggio di tutte le infrastrutture in Toscana, con particolare attenzione a ponti e strutture in cemento armato. Da qui l'Intesa tra Regione Toscana, Upi, Città metropolitane e Anci Toscana; la Regione metterà a disposizione i suoi tecnici e il controllo satellitare del territorio.

**Arrivano i droni.** Una parte dei 160mila euro stanziati nel 2017 sono serviti per dare il via a un nuovo progetto: monitorare le infrastrutture utilizzando i droni con scanner in 3D. Grosseto sarà la prima

Provincia ad avere una mappa interattiva con dati raccolti per mezzo di droni e fotografie in 3D. In questo modo si potranno avere foto periodiche e fare confronti grazie a un particolare tipo di software che metterà in evidenza le eventuali variazioni delle strutture nel tempo. Ci sarà anche la possibilità di fare esami sismici e di resistenza al vento. La piattaforma che sta nascendo sarà messa a disposizione di tutti gli enti che ne richiederanno l'accesso.

**Qualche cifra.** Anas ha competenza su 26mila chilometri, le Province su 130mila. Nonostante questo ad Anas vanno 552milioni di euro e alle Province 170 milioni di trasferimenti statali. La speranza per il presidente della Provincia, Antonfrancesco Vivarelli Colonna, è che il Governo nazionale inverta questa tendenza. Quello che si augurano i cittadini è semplicemente questo: poter viaggiare sicuri sulla strada.

## I PONTI CONTROLLATI

110 Aiali, cavalcavia 223 Grosseto-Fano (chilometro 0+400), Cavalcavia Aurelia (km 4), sp 31 Collacchia, sp 20 Castellaccia, Cavalcavia Aurelia (0+400), sp 152 Vecchia Aurelia ponte sul fiume Bruna, sp 152 Vecchia Aurelia cavalcavia (km 300), sp 154 a Spadino ponte sul fiume Ombrone (ponte Mussolini), sp 159 Scansanese (ponte sul fiume Ombrone km 53+400), sp 18 Campagnatico (viadotto sul fiume Ombrone 3+300), sp 64 Cipressino (viadotto sul fiume Ombrone 7+300), sp 64 Cipressino (ponte sul fiume Zancona 2-420), sp Massetana (viadotto Prata 22-300), sp Gallerale (torrente Mersino), sp 28 Perolla (ponte sul Torrente Zanca), sp Pitigliano-Santa Fiora (Ponte sul Torrente Stridolone), sp Sovana (ponte sul fiume Fiora).

**Santa Fiora.** La Selva celebra la festa patronale.

**Santa Fiora.** Geotermia, Cgil contro la moratoria "lavoro a rischio".

**Abbadia San Salvatore.** I residenti del centro chiedono più pulizia.

**Abbadia San Salvatore.** Festa della birra nel fine settimana.

**Piancastagnaio.** Salva per il momento la linea verso Roma.

**Castel del Piano.** Porcino da un chilo per Giovanna.

**Castel del Piano.** Palio, drammatico preambolo Cavallo cade e rimane ferito.

**Arcidosso.** "Creato in festa", dialoghi con Ronchi e Bormolini.

**Santa Fiora.** Resta bloccato con il carro funebre nella fossetta.

**Abbadia San Salvatore.** Disservizi della telefonia causati da freddo e ghiaccio.

**Piancastagnaio.** Cermonia di intitolazione del parco don Zelio Vagaggini.

**Castel del Piano.** Gingillo unico big al canape.

**Castel del Piano.** Ritrova e consegna un borsetto con tremila euro perso in campagna.

**Castel del Piano.** Abbattuto il cavallo ferito.

**Arcidosso.** Onorificenza a Namkhai Norbu.

**Arcidosso.** Arcidosso off limits per i ladri: vige il controllo di vicinato.

**Abbadia San Salvatore.** Centro anziani, slitta l'affidamento.

**Abbadia San Salvatore.** Aperitivo fashion Musica dal vivo e sfilata di moda.

**Santa Fiora.** Crepe sospesette, due case dichiarate inagibili.

**Castel del Piano.** Dopo 10 anni tornano le suore, grande festa per il benvenuto.

**Arcidosso.** Bistecca Fiorentina patrimonio Unesco ma con il carbone doc.

**Santa Fiora.** Crepe sospette, due case dichiarate inagibili.

**Amiata.** "No a 29 pesticidi vicino alle aree delle sorgenti."

**Abbadia San Salvatore.** Iniziano i lavori sull'asfalto di via Remedi.

**Abbadia San Salvatore.** Ambiente: "Rimboschiamoci le maniche" per pulire i boschi amiatini.

**Amiata.** Bonus geotermia: la base grillina scrive ai ministri Di Maio e Costa.

**Arcidosso.** Nuova bacchetta alla Corale Verdi.

**Amiata.** Continua la polemica predazioni.

**Arcidosso.** Centra un'auto e scappa, poi va dai carabinieri.

**Castel del Piano.** Cimitero: loculi esauriti, Franci cerca soluzioni.



# Bistecca alla fiorentina patrimonio dell'UNESCO. Il carbone potrebbe essere quello dell'Amiata

È stata lanciata dal Sindaco di Firenze *Nardella* la proposta di avviare la procedura per l'inserimento della bistecca alla fiorentina nell'elenco del patrimonio mondiale dell'umanità, presenziando al convegno dal titolo "Produzione sostenibile nella Maremma toscana di carne bovina", che si è tenuto al Palazzo dell'arte dei Beccai a Firenze.

Interviene nel dibattito il Presidente del Consorzio Forestale dell'Amiata *Fiorenzo Caselli*, il quale – forte della sperimentazione in corso nell'ambito del Progetto RICACCI sulla produzione di carbone vegetale sostenibile, realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana – propone che la Bistecca alla fiorentina sia realizzata con il carbone toscano, prodotto in modo innovativo, proveniente dalla filiera corta e da boschi toscani certificati per una gestione sostenibile PEFC, come quelli dell'Amiata.

«Mi auguro che con il contributo di tutti si possa fare questa operazione – ha dichiarato il Sindaco *Nardella* – che non deve essere solo un'operazione di immagine, ma di sostanza. Ci deve servire a far comprendere che cosa significano la cultura e la tradizione legate all'alimentazione e cosa vuol dire un'alimentazione sostenibile e consapevole».

Dopo le parole di *Nardella*, sembra opportuno, secondo il Presidente *Caselli*, ripensare a quali siano gli ingredienti principali della bistecca alla fiorentina, tenendo conto delle tradizioni, della cultura e della sostenibilità: la carne bovina di razze autoctone toscane come la Chianina e la Maremmana, con gli opportuni

condimenti tradizionali e uno dei più tradizionali sistemi di cottura: "il carbone da legna".

E proprio sul carbone va fatta una riflessione. Negli ultimi decenni, la Toscana e l'Italia hanno perso completamente la produzione, poiché le tecniche erano obsolete e faticose ed è così via via scomparso il lavoro dei carbonai. Oggi, con il nome di *carbonella*, si ricorre completamente a carbone proveniente dall'estero, Est Europa e Sud America principalmente, che molto spesso non dà adeguate garanzie di qualità, sicurezza e tantomeno certificazione di sostenibilità dell'intera filiera. La produzione di carbone vegetale da legna era un'attività un tempo estremamente comune, molto diffusa in Toscana per l'ampio impiego che veniva fatto di questo materiale di origine naturale. Tralasciando la produzione quantitativa del passato, oggi non più sostenibile, quest'attività potrebbe essere oggi riscoperta in modo innovativo, con interessanti applicazioni nell'ambito della valorizzazione degli assortimenti di minor pregio ottenuti dalle utilizzazioni forestali, nonché della creazione di filiere locali di produzione di questo materiale, ma soprattutto anche strettamente collegata alla tradizione culinaria toscana. Tradizionalmente, la produzione del carbone da legno avveniva mediante la realizzazione, su apposite piazzole in bosco, di vere e proprie cataste costituite da tondelli di legno sapientemente disposti e ricoperti da zolle di terra. Tale modalità è caduta in disuso ormai da molti decenni, azzerando di fatto la produzione del carbone toscano ed italiano. In altre parti del

mondo si sono sviluppati dei modelli di forni mobili, molto diversificati fra loro, molto spesso, però, poco efficienti e con diversi problemi di efficienza e sostenibilità. In Italia non risultano sperimentazioni di forni mobili. Nel PIF FOGGIE in attuazione sull'Amiata, è stato proposto il Progetto RICACCI, dove il gruppo di ricerca "Utilizzazioni fore-

stali e biomasse legnose" del DAFNE dell'Università degli Studi della Tuscia, guidato dal Prof. Rodolfo Picchio, in collaborazione con il Consorzio Forestale dell'Amiata nella figura del Dott. Paolo Franchi, ha condotto una sperimentazione di un forno di carbonizzazione prototipo realizzato dalla ditta B&C Technosystems S.r.l. di Cinigiano con il supporto della Next Technology Tecnotessile - Società Nazionale di Ricerche di Prato e la CIA Toscana, impiegandolo per la prima volta in Italia nella trasformazione di legna di faggio e querce caducifoglie. Sono stati utilizzati separatamente spacconi di faggio della lunghezza di 1 m, derivanti da diradamenti in fustaia e tondelli di quercia derivanti da utilizzazioni di boschi cedui. Nel progetto sono in corso di sperimentazione anche altre tipologie legnose provenienti dai boschi certificati del Consorzio. L'impiego del legno dai boschi gestiti dal Consorzio Forestale dell'Amiata permetterebbe, di attivare la catena di custodia PEFC, per una produzione di nicchia di carbone certificato 100% toscano. La ricerca svolta riguarda anche le analisi delle operazioni di funzionamento del ciclo produttivo e di caratterizzazione del materiale in entrata e uscita dal ciclo.

Quella del moderno forno mobile orizzontale in corso di sperimentazione (prototipo) dice Giovanni Alessandri, Coordinatore del progetto, è una tecnologia semplice che consente però di riattivare la tradizionale filiera produttiva del carbone vegetale in modo sostenibile dal punto di vista economico e valorizzante l'uso delle risorse locali di un territorio, secondo criteri di gestione sostenibile delle foreste e impiegando assortimenti residui che altrimenti sarebbero scartati o nella migliore delle ipotesi destinati come legna da ardere di medio basso profilo.

Gli incoraggianti risultati del progetto RICACCI, conclude *Caselli*, ci invitano a fare una proposta a tutti coloro che stanno lavorando al "riconoscimento Unesco", chiudere la filiera corta toscana della bistecca alla fiorentina con carbone prodotto in Toscana, certificato PEFC, che garantisce la sostenibilità della gestione dei boschi e un carbone di altissima qualità, che può contribuire in modo "determinante" a rendere più gustosa la Fiorentina rendendola un "patrimonio" ancora più toscano.



# Il Parco delle Miniere del Siele tra progetti e crisi

Giuseppe Serafini

L'area delle ex Miniere del Siele, trasformate dopo apposita legge in un grande parco minerario di interesse nazionale, rischia la chiusura dopo il divieto di accesso imposto nel settembre del 2017 alla famosa galleria Emilia da parte del nuovo presidente, il prof. *Francesco Maria Pizzetti* (subentrato al sindaco di Piancastagnaio, *Luigi Vagaggini*, presidente del parco da tanti anni).

La vicenda, nelle scorse settimane, ha assunto toni polemici, sfociati in una conferenza stampa, tenuta nello scorso mese di settembre dallo stesso sindaco di Piancastagnaio all'interno di uno dei locali del villaggio minerario. La vicenda ha interessato i tre comuni confinanti con la zona mineraria: Piancastagnaio, Santa Fiora e Castell'Azzara.

Particolarmente sentita l'amezza degli ex minatori di Piancastagnaio, che da alcuni anni si sono costituiti in associazione – **Associazione ex minatori Siele e Argus** – e che hanno allestito un piccolo museo a Piancastagnaio. Questi ex minatori hanno dato per anni la propria disponibilità, sotto forma di volontariato, ad accompagnare i gruppi e le scolaresche in visita al villaggio minerario, raccontando e testimoniando la dura vita dei minatori e le lotte intraprese fino alla chiusura della miniera di mercurio nel 1976.

Secondo il nuovo presidente, il prof. Pizzetti, non vi sarebbe sicurezza

nel percorrere gli oltre 300 metri della galleria Emilia a scopo di visita turistica. Il sindaco Vagaggini ha, dal canto suo, ripercorso tutto il lavoro fatto per ridare all'area del Siele quella significativa valenza storica, conservandone la memoria, i suoi cimeli, i suoi ricordi, le testimonianze di vite dedite al lavoro. Un lavoro che, in più occasioni, si era trasformato in sacrificio cruento di vite umane.

L'idea di dare un parco della memoria dedicato alla vita in miniera, che coinvolgeva le famiglie dei lavoratori, si era concretizzata in tante altre iniziative pubbliche (come il ripristino della "Befana dei minatori" realizzata dall'amministrazione comunale Pianese e le premiazione degli ex minatori).

Tutto questo in un contesto di cura e salvaguardia dell'intera zona della miniera del Siele. A tutt'oggi, resta l'incognita di come ci si muoverà per continuare l'opera di salvaguardia della zona mineraria. Preoccupazione da parte del sindaco Luigi Vagaggini che ha ricordato come, proprio in questo mese di ottobre, verranno celebrati i 60 anni dalla grande occupazione da parte degli operai che chiedevano condizioni di lavoro più giuste. Proprio al Siele è prevista una cerimonia di commemorazione e, di seguito ai recenti divieti, lo stesso sindaco si è domandato, e ce lo domandiamo anche noi, se effettivamente potrà avere luogo.



**Abbadia San Salvatore.** Nonna da record, compie 111 anni.

**Castel del Piano.** All'asilo delle scuole presto i 3.500 euro del lascito Giannelli.

**Castel del Piano.** "Puliamo il mondo": Studenti protagonisti.

**Amiata.** Blackout telefoni e internet.

**Amiata.** Pari opportunità: la presidente è Longo.

**Arcidosso.** In centinaia rendono omaggio al maestro Norbu.

**Abbadia San Salvatore.** Sciolto il nodo, il centro va agli anziani.

**Abbadia San Salvatore.** Lavori per installare la nuova Tac.

**Abbadia San Salvatore.** La Festa d'autunno sempre più meta dei camperisti.

**Amiata.** L'Amiata in vetrina a Bologna.

**Arcidosso.** Mori dopo l'investimento, un automobilista condannato a 16 mesi.

**Amiata.** Castagne: muffe e vento rovinano il raccolto.

**Santa Fiora.** Fibra Ottica, finalmente si parte, il sindaco: "Faciliterà la vita".

**Castel Del Piano.** Il certificato invalidi? Da oggi si fa a Grosseto.

**Amiata.** Accendere fuochi rimane vietato fino al 10 ottobre.

**Abbadia San Salvatore.** Al via l'asfaltatura in via Remedi.

**Piancastagnaio.** Cercatore di funghi si perde nel bosco.

**Castel del Piano.** Geloso dell'ex la picchia davanti al lavoro, arrestato.

**Castel del Piano.** Acqua pubblica: Ulivieri boccia Rossi.

**Arcidosso.** Giovani e lavoro: incontro sui progetti.

**Castel del Piano.** Castagne e innovazione: l'Amiata fa il punto per rilanciare il settore.

**Piancastagnaio.** Frana di via Roma, il sindaco Vagaggini bacchetta la Provincia.

**Castel del Piano.** Dopo le proteste torna il medico legale.

**Abbadia San Salvatore.** Piazza recuperata grazie al finanziamento del terziere dei Fabbri.

**Castel Del Piano.** Stillicidio di servizi: anche lo sportello Inps è ridotto al lumicino.

**Arcidosso.** Il distretto sanitario è all'osso.

**Castel Del Piano.** Asl, nuovi orari del Cup.

**Abbadia San Salvatore.** Ripristinata la fermata autobus di via Gorizia.

**Castel Del Piano.** Raccogliere funghi, Corso per diventare esperti.

**Piancastagnaio.** Fondi per l'asilo nido.

# Consulta delle Sezioni Soci 24 novembre 2018

Lo scorso anno il tema centrale era l'educazione, intesa nella sua accezione più alta di azione di scambio, dove le persone in relazione tra loro, riescono a educarsi reciprocamente e crescere all'interno di questa relazione.

Quest'anno l'attenzione sarà concentrata invece sui nostri territori. Sulla loro conoscenza e sulle potenzialità che possono rappresentare anche per il futuro dei nostri ragazzi.

In occasioni come quelle della Consulta chiediamo a personalità del mondo della cultura e della divulgazione, del mondo scientifico e del volontariato, di darci il loro punto di vista. Di fornirci una chiave di lettura diversa da quella che abbiamo noi che questi territori li abitiamo e che possa servirci a riaccendere quel fuoco che sotto il vulcano Amiata ancora continua a bruciare.

Coop Amiatina è il territorio che abita. E' i soci che sono l'essenza stessa della cooperativa, è i giovani che troppo spesso e sempre più frequentemente sono costretti a cercare altrove prospettive di futuro che qui non riescono più a vedere.

Crediamo che sia troppo semplice ascrivere a loro tutte le responsabilità di una difficoltà che a volte ci conviene liquidare come disimpegno. Crediamo che sia anche una nostra responsabilità cercare di fornire loro qualche strumento in più che gli consenta di intravedere qualche nuovo spiraglio rinsaldando un vincolo di appartenenza che si fa ogni anno meno forte.



*"La visione è la capacità di vedere l'invisibile. Se riesci a vedere l'invisibile, è possibile ottenere l'impossibile".*  
(Shiv Khera)

**24 novembre 2018**  
Santa Fiora  
Auditorium comunale

**Consulta annuale delle Sezioni Soci**



## Alternanza Scuola Lavoro

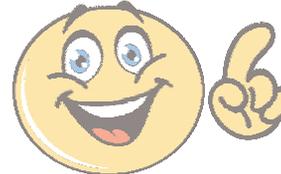
Abbiamo pensato che questo stesso intento avrebbe potuto animare i percorsi che verranno attivati all'interno del progetto di Alternanza Scuola Lavoro. Abbiamo quindi sollecitato i referenti dei progetti di ogni Istituto del territorio a immaginare percorsi che avessero come tema di fondo i territori.

Nei giorni scorsi ci sono arrivate le proposte degli insegnanti che partendo dai loro programmi curricolari hanno inserito argomenti e approfondimenti che altrimenti non avrebbero trovato posto nella programmazione ordinaria.

Da lì partiremo per cercare di creare, insieme ai tutor che operativamente rendono possibile quello che noi riusciamo ad immaginare, percorsi, che nonostante siano diversi per finalità e svolgimento, uniscano tra loro i ragazzi di tutti gli Istituti e rendano ancora più caldo quel fuoco che a distanza di millenni ancora cova nelle viscere dell'Amiata.



**PIZZERIA ROSTICCERIA**  
"Al Posto Giusto"  
di Serena Fazzi



**PER ORDINI E PRENOTAZIONI:**  
**331 2951190**

Via Davide Lazzaretti, 32  
Arcidosso (GR)

# Leonardo da Vinci a Santa Fiora?

*Una misteriosa somiglianza  
dal sapore artistico - II PARTE*

Giada Rustici

**M**a se l'autore non fosse realmente Leonardo da Vinci, forse era qualcuno che ne conosceva perfettamente il volto? Si tratta di un suo autoritratto o la mano che l'ha dipinto è tutt'oggi sconosciuta? Si sa, per certo, che a parte l'eccezione dell'*Ultima Cena*, solitamente il Maestro non produceva affreschi, il che potrebbe essere fuorviante per la soluzione dell'enigma, ma è altrettanto noto il legame di Leonardo con la famiglia Sforza a sua volta legata saldamente a questo territorio e che probabilmente lo avrebbe portato ad avventurarsi sino al paese amiatino. A ciò poi si aggiunge anche il mistero stesso del famoso *Autoritratto* di Leonardo, del quale abbiamo poche ed incerte notizie: sappiamo che dopo la sua morte, nel 1519, i manoscritti e il corpus dei disegni e appunti vinciani vennero lasciati in eredità al fedele collaboratore Francesco Melzi, che li custodì nella sua villa a Vaprio d'Adda, nel bergamasco. Successivamente gli eredi però sparpagliarono la collezione vinciana, senza lasciarne traccia alcuna.

L'*Autoritratto* ricomparve solamente nel 1810 a Milano, quando venne copiato e riprodotto da Giuseppe Bossi in un'incisione del volume *Del Cenacolo di Leonardo da Vinci*, per poi scomparire nuovamente fino al 1840, quando un collezionista che lo aveva comperato, forse in Inghilterra o in Francia, lo vendette a Carlo Alberto di Savoia insieme a disegni di altri

grandi artisti. Dalle collezioni Savoia confluì poi alla Biblioteca Reale di Torino. Che quindi, forse, nel corso dei suoi molteplici spostamenti, qualche traccia del famoso *Autoritratto* non sia arrivata proprio nel paesino amiatino di Santa Fiora? E se consideriamo anche il fatto che l'affresco non pare realizzato dalla stessa mano degli altri presenti sulle mura della chiesa, attribuiti al tratto di Francesco Nasini, un pittore famoso nella zona che li avrebbe realizzati nel 1640, il mistero forse affascina ancora di più. La cosa certa è che, anche solo il pensiero di potersi trovare al cospetto di una creatura che potrebbe rimandare al grande Maestro vinciano, è un'esperienza suggestiva e quasi mistica. Sedersi semplicemente ad ammirarlo significa respirare ogni singolo momento d'arte e lasciarsi trascinare nel vortice degli eventi, con la consapevolezza che, forse, quell'affresco un po' mal ridotto possa raccontare la storia.

Leonardo da Vinci dunque arrivò a dipingere, o a farsi ritrarre, a Santa Fiora? La questione più importante che resta da chiarire, però, qualora le tesi fossero realmente esatte, starebbe nello stabilire quale sarebbe la relazione che lega la chiesetta di un piccolo paese arroccato sul silente e maestoso Monte Amiata a quello che forse è considerato oggi il più grande genio artistico e scientifico di tutti i tempi: Leonardo da Vinci.

**Arcidosso.** Incassano l'assegno sociale senza diritto: denunciati.

**Arcidosso.** La Lega lancia l'allarme "Pochi carabinieri".

**Castel Del Piano.** Dramma cinipide: da piaga a polemica sul tavolo politico.

**Amiata.** Geotermia: mercurio in calo, ma è polemica.

**Arcidosso.** Martedì 16 ottobre un incontro aperto su vapore e salute.

**Amiata.** Tre nuovi impianti geotermici: il via dalla Regione ai permessi per Poggio Motrone, Le Cascinelle e Casa del Corto.

**Santa Fiora.** Sede dell'Acquedotto in vendita all'asta.

**Abbadia San Salvatore.** Avogadro: la Cgil dice no alla verticalizzazione.

**Piancastagnaio.** "Penne e video sconosciuti" raggiunge la XX edizione.

**Abbadia San Salvatore.** Contributi alle attività: approvato il bando.

**Arcidosso.** Mostra fotografica al castello aldobrandesco.

**Santa Fiora.** La comunità dice addio a Susanna Cesaretti.

**Amiata.** Cartello per contrastare i ladri di funghi e castagne.

**Castel del Piano.** Quattro defibrillatori donati a scuole ed enti.

**Arcidosso.** Inquinamento e salute: emergono i primi dati confortanti.

**Castel del Piano.** Pronta la lista con il programma di centrodestra che schiera il candidato Bartalini.

**Arcidosso.** "Insieme" torna in campo per le prossime elezioni.

**Castel del piano.** Raccolta firme contro la chiusura di Enel e Inps.

**Amiata.** I pastori a Remaschi "Ci rimborsi ora per i danni del 2017".

**Amiata.** Raccolti seimila euro, l'Aism: "Grazie a tutti".

**Arcidosso.** A le Casacce gli abitanti chiedono più lampioni.

**Castel del Piano.** Viabilità, telefonia, poste: il sindaco Franci si appella alla Prefetta.

**Amiata.** Crisi della castagna, monitoraggio costante. Dibattito alla commissione della Camera, Lolini: "Attenzione e iniziative per il rilancio dell'economia".

**Arcidosso.** Operaio avvista lupi fuori dal recinto del parco faunistico.

**Santa Fiora.** Il Comune mette all'asta due terreni ex Martini.

**Arcidosso.** È scomparso Luciano Ciancetta anima di Spi Cgil.



*panificio*  
**PAGANUCCI**

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



## Quella volta che cucinai per Fulvio Pierangelini

**Roberto Tonini**

**N**egli anni '80 dirigevo l'Azienda Agraria Meleta a Roccatenderighi, provincia di Grosseto. Si produceva vino, piccioni da carne, mentre da un gregge di pecore di razza Massese si producevano latte, agnelli pesanti e castrati. Arrivai che c'erano solo un po' di gabbie per l'allevamento dei piccioni, ma dopo solo qualche anno l'allevamento divenne il più grande d'Italia con oltre 8.000 coppie in produzione. Il successo si ottenne cercando di produrre da un allevamento all'avanguardia nella selezione di razze, nella cura maniacale della pulizia delle ampie gabbie, nella scelta meticolosa dei migliori mangimi. Sementi che arrivavano fin dall'Argentina, per il mais, o dalla Turchia per le vecce.

Ebbero successo immediato in Svizzera dove venivano spediti circa 800 piccioni per settimana. In Italia lavoravamo tramite una casa specializzata in forniture di qualità ai grandi e ai più famosi ristoranti d'Italia. Tutto questo ci portò a realizzare un moderno mattatoio specifico per piccione che ottenne, primo in Italia, il "bollino CEE" a garanzia della corretta macellazione.

Le buone notizie viaggiano veloci con il passaparola e i migliori ristoranti stellati si presentavano spontaneamente per avere i nostri piccioni. Ma con Pierangelini non andò così. Il dottor Peter Max Suter, proprietario svizzera della Meleta, visitava diverse volte all'anno l'azienda e in queste occasioni non mancava di andare a visitare borghi della Toscana e, nell'occasione, provare i migliori ristoranti. Era infatti amante dell'arte, delle belle cose, ma anche del buon vino e della grande cucina. Per questa andava a verificare di persona se la fama corrispondeva alla qualità.

Al ritorno da una di queste gite mi raccontò con entusiasmo la sua fantastica scoperta dicendomi: ho mangiato dal Papa!



Io non capivo cosa volesse dire. E lui mi spiegò che era stato in un ristorante il cui chef era un Papa, il Papa della cucina! Sepi così del Gambero Rosso di San Vincenzo e del suo patron Fulvio Pierangelini. Di fronte a tanta magnificenza il nostro Dottor Suter non mancò di parlargli dei nostri piccioni e della qualità eccelsa di questi. Rimase d'accordo che gli avremmo mandato un primo cartone con 10 piccioni.

Fu l'inizio di una lunga collaborazione con soddisfazione reciproca. Io lo incontravo quando andavo a portargli i piccioni per fargli risparmiare il viaggio, ma anche perché immancabilmente mi invitava a mangiare suo ospite. Nacque così un'amicizia per la continua frequentazione e per l'ammirazione che io avevo per i suoi piatti. Potevo comperare da lui dei vini fantastici, a prezzi di costo, e da lui scoprii e mi feci una certa cultura del vino. Fulvio era noto per la sua riservatezza ed eppure con me arrivò ad invitarmi

a mangiare a casa sua! Credo sia stato un privilegio di pochi. Naturalmente ebbi il coraggio (incoscienza) di invitarlo anche io a mangiare a casa mia. Lui diceva sempre che amava mangiare le cose semplici e io mi feci coraggio. Una volta accettò l'invito! Con l'intenzione di fargli una zuppa di pane e verdure, che mia moglie Laura sa far bene, acquisto tutte le verdure necessarie in vista della sua venuta nel tardo pomeriggio. Solo che all'ora di pranzo mi chiama dicendomi che ha avuto dei problemi e non può venire. Ok, lo faremo un altro giorno. Nel primo pomeriggio Laura decide di andare al Cimitero di Montepescali con sua cugina, tanto non c'è da cucinare. Sennonché dopo poco la sua partenza mi telefona Fulvio e mi dice: mi sono liberato, allora veniamo!

Il tempo rimanente era poco, i cellulari allora non erano ancora di moda e non potevo raggiungere Laura, per cui non sapevo come fare. Mi feci coraggio e tentai di fare la minestra di verdure non sapendo nemmeno da dove rifarmi. Infatti venne poi una sbroschia indicibile. Siccome però c'avevo in frigo un coniglio, e questo so come farlo, decisi di fare il coniglio in bianco. Quando arrivò Fulvio e sua moglie Manuela ancora mia moglie non era rientrata. Così gli dissi cosa era successo. Lui mi disse, non ti preoccupare. La sbroschia era veramente penosa, ma lui ci zuppava il pane e un pò d'olio e così diceva lui che andava bene. Allora io, forte della mia preparazione, porto in tavola con enfasi il mio coniglio in tegame. Orrore! Fulvio non mangia carne di coniglio! E che cxxxo! Mi chiede un pezzo di cacio e finisce così il pranzo. Questo il mio cucinare per Fulvio Pierangelini. Non pensavo certo di fare un pranzo memorabile per lui, e invece, non volendo, venne proprio UN PRANZO INDIMENTICABILE!



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

# Amiata Natura

## Cydonia Oblonga Mill.

Aurelio Visconti

La *Cydonia oblonga* Mill. la conosciamo tutti come mela cotogna. La pianta appartiene alla famiglia delle rosacee e al genere *Cydonia* ed è conosciuta anche sul monte Amiata dove è usata principalmente per fare marmellate. Mangiata cruda risulta coriacea, molto dura ma cotta mostra le sue caratteristiche addensanti dovute alla presenza di pectine e per questo vi si realizzano delle marmellate che, sistemate in uno stampino, possono essere anche tagliate a fettine o a cubetti e che sono chiamate cotognate. Avendo un frutto molto profumato si usava un tempo per aromatizzare aceti o agresti in alcune zone della Toscana oppure come deodorante da ambiente lasciandolo a marcire sopra i mobili delle abitazioni – non prima di avere sistemato sotto il frutto un pezzo di cartone o di legno per poterlo gettare via all'occorrenza –. Essendo pianta coltivata dall'uomo da tantissimo tempo, il cotogno è legato a tradizioni secolari: i Greci consideravano il cotogno sacro ad Afrodite e il suo frutto "pomo d'oro" ispirò la credenza che i leggendari pomi d'oro di Ercole fossero cotogne. Plutarco riferisce che in basse a quanto dispo-



sto da re Salomone le spose dovevano mangiare mela cotogna per favorire un felice concepimento. Questa credenza deve essere resistita fino al XVI secolo se Castore Durante scriveva nel suo *Herbario Nuovo* pubblicato nel 1585 "È cosa veramente meravigliosa quello che molti affermano, cioè che se le

donne gravide mangino delle cotogne spesse volte, partoriscono li figliuoli industriosi, e di acutissimo ingegno". Il Mattioli e il Durante raccomandano l'uso del frutto contro gli avvelenamenti ma oggi esso ricopre un modestissimo ruolo in fitoterapia dove è proposto principalmente come antidiarroico.

## Cronache dall'esilio L

### Cretinismo elettronico, ancora

Giuseppe Corlito

L'ultima uscita di Davide Casaleggio merita qualche considerazione. L'attuale *maître à penser* dei 5 Stelle (per diritto ereditario) preconizza tra alcuni lustri la fine della necessità del Parlamento: un'affermazione grave soprattutto in questo momento. Per avere un parlamento sono state necessarie almeno un paio di rivoluzioni (quella americana e quella francese), tacendone molte altre (ad esempio il nostro Risorgimento e la stessa Resistenza) e sono morti migliaia di esseri umani. È di fronte a tutti la difficoltà della rete web di tutelare i diritti delle persone e dei cittadini, di produrre un'informazione veritiera e non manipolata e di garantire processi decisionali trasparenti (qualcuno sa come funzionano gli algoritmi dell'intelligenza artificiale?). Uno dei massimi sociologi della modernità, Anthony Giddens, commentando le recenti conclusioni della commissione speciale del Parlamento inglese sull'intelligenza artificiale, ha auspicato una "Magna Cartha Libertatum" per la rete, che la metta all'altezza della democrazia. Fra l'altro va

ricordato che alle stesse conclusioni è pervenuta nel 2014 la Commissione per i diritti e i doveri di internet, voluta dall'allora presidente della Camera Laura Boldrini e presieduta da Stefano Rodotà. Ricordiamo le *fake news* – all'italiana "le notizie false e tendenziose" – e la loro influenza sulle elezioni e sulla politica internazionale, la *privacy* di milioni di utenti di servizi online messa sotto i piedi (vedi lo scandalo di *Facebook*), lo spionaggio di massa ad opera di governi, che abusano delle tecnologie disponibili. Non tutto ciò che è tecnologicamente possibile vuol dire che è legalmente lecito e democraticamente sostenibile. E questo ragazzo, che ha ereditato l'impero milionario del padre, pretende di porre fine ai principi della democrazia moderna, che è quanto di meglio (o di meno peggio) siamo riusciti a produrre negli ultimi due secoli. Personalmente sono critico verso l'attuale democrazia rappresentativa e verso il principio della delega, diciamo che mi piace la democrazia consiliare, ma per me la democrazia diretta è quella studiata di Jean Jaques Rousseau, che lor signo-

ri usano come un marchio di spazzole da scarpe per denominare la piattaforma di cui sono padroni. Farebbero meglio a studiarsi dell'autore ginevrino "Il contratto sociale". I soliti 5 Stelle, con molto imbarazzo di alcuni di loro, gli vanno dietro. Io lo chiamo CRETINISMO ELETTRONICO, cioè elevare le macchine elettroniche a feticcio, invece di criticarne l'uso e regolamentarlo a misura umana.



# Il contadino della zona amiatina: vita e miserie *Parte VIII*

Francesco Prunai

## LE FIERE E I MERCATI

Per il contadino, che viveva isolato, Fiere e Mercati costituivano i momenti d'incontro e occasioni di "svago" particolarmente attesi e sentiti; tra gli altri, erano per lui un appuntamento da non perdere quelli del 9 Settembre e del 20 Gennaio a Castel del Piano. Se aveva da vendere i buoi o la somara, il capoccia partiva di buon mattino con gli animali, procedendo pazientemente secondo la loro andatura, accompagnato dal figlio maggiore (rivestito anche lui "co' panni boni") e, giunto in fiera, si metteva in attesa di un compratore. Quando si presentava qualcuno interessato all'affare, cominciavano le contrattazioni; in questo momento entrava in scena un personaggio importante, spesso amico o conoscente di uno o di entrambi i contraenti, che fungeva da mediatore. Egli faceva di tutto perchè l'affare andasse a buon fine, in quanto ne ritraeva un utile anche lui. Siccome l'affare si suggellava con una stretta di mano (che allora valeva più d'un atto notarile), era una scena simpatica quella che si ripeteva a più riprese fra i due contraenti e il mediatore: costui, quando la richiesta del venditore e l'offerta dell'acquirente non erano troppo lontane, afferrava la mano destra di entrambi, le portava a stringersi e, prendendole con le sue, le sollevava e le abbassava due o tre volte pronunciando ad alta voce la cifra che gli sembrava soddisfacente per tutti e due e concludendo con la frase: "...e si va be'!". La trattativa, a volte, andava avanti a lungo, magari si interrompeva per riprendere anche a distanza di ore. Lo stesso avveniva se il contadino, anzichè vendere, aveva da comprare qualche animale... Alla Fiera era quasi sempre abbinato il Mercato, che offriva l'occasione di rinnovare qualche arnese (falci, zappe, coltelli, pietre per affilare) e di scambiare quattro chiacchiere con amici e conoscenti davanti a un fiasco di vino. Ma il Mercato richiamava soprattutto la massaia e le figlie, che vi si recavano col capoccia e anche da sole: insieme lo percorrevano più volte in lungo e in largo, soffermandosi di fronte ai vari banchi di stoffe, calzature, pentolame, ceste e panieri, chiedendo il prezzo di questo o quell'articolo e contrattandone abilmente l'acquisto.

Il ritorno al podere, se ogni affare era stato concluso, aveva luogo nel tardo pomeriggio, ma era dettato anche dal momento stagionale e dalle condizioni del tempo: la strada da percorrere era spesso piuttosto lunga ed era bene essere a casa non troppo tardi. Non appena fuori dal paese, ognuno calzava di nuovo le scarpe alte, quelle di tutti i giorni, un po' fangose e polverose, che aveva portato con sé dentro un sacchetto di panno e vi riponeva quelle più eleganti che aveva calzato fino a quel momento. Questo uso può far sorridere oggi, ma i più giovani, e specialmente le ragazze, ci tenevano tanto a non fare brutta figura, del

resto, i mezzi per avere più paia di scarpe non ne avevano. I giovani, in compagnia di amici e coetanei, quando potevano, incuranti delle distanze, cercavano di "scappare" in paese almeno la Domenica e, per Carnevale, facevano le ore piccole dove si ballava e dove si offriva loro l'occasione d'incontrare l'anima gemella.

Nelle lunghe serate invernali, dopo la cena, consumata all'imbrunire, Per non andare a letto con le galline, ci si riuniva a "veglia" ora in casa di uno, ora in quella di un altro: davanti al camino, le donne filavano o facevano la "calza", i bambini giocavano fra loro con la trottola, le bambine con le bambole di pezza... spesso rinunciavano al gioco per ascoltare, incantati, quanto dicevano i grandi circa le avventure capitate a qualche conoscente comune o a qualcuno di paese di cui avevano sentito parlare, o si divertivano alle storielle allegre e alle battute raccontate dai vecchi. Quando invece gli adulti si dedicavano al gioco delle carte, la loro attenzione era tutta concentrata nel seguire le varie fasi o nell'osservare, ammirati, la particolare abilità di qualcuno nel padroneggiare il mazzo e nell'eseguire qualche giochetto. Ad un certo punto della serata, l'ospite offriva un po' di schiaccia coi "fricciuli" o con fichi secchi e uva passita o, se era Carnevale, metteva in tavola un bel vassoio degli immancabili struffoli conditi col miele... il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino o da un goccino di "Marsalla"; per gli astemi o gli indisposti, c'era una tazzina di caffè d'orzo. Alle ventitré o poco dopo si rincasava per quel riposo che avrebbe consentito a ciascuno di affrontare, rinfrancato, una nuova giornata di lavoro.

## LA SALUTE

Se per uno che abitava in paese malattie, anche lievi come una bronchite o una semplice influenza, erano motivo di preoccupazione, per il contadino costituivano un dramma, soprattutto per la lontananza del medico e per la mancanza di mezzi per contattarlo, e doveva, per forza di cose, arrangiarsi come poteva. Per determinati malanni faceva ricorso all'altra medicina, come si dice oggi, nata appunto nelle campagne e tramandata da una generazione all'altra: curava il mal di gola con gargarismi di aceto; la bronchite applicando sul torace empiastri di lino o di crusca bolliti nel vino, oppure tenendovi sopra semplicemente un mattone o, più frequentemente, un largo coperchio di coccio fortemente riscaldati sulla brace e avvolti in panni di lana: dovevano far "maturare" la tosse e favorire l'espettorato; curava una "storta" (distorsione) a una caviglia o una slogatura al polso con una chiarata d'uovo e una fasciatura; una pomata a base di un'erba particolare detta "lingua di cane", cotta in olio e cera vergine d'api era il toccasana per una scottatura; l'"unto di S. Giovanni",

una sostanza gelatinosa presente all'interno delle "bosce" (escrescenze), che si formano sui rami degli olmi selvatici per la puntura di un insetto particolare, era applicato sulle piccole ferite. Ricorreva spesso anche all'aiuto di "maghi-mediconi" e di fattucchiere i quali, con rituali semplici e formule "magiche" (che univano il sacro e il profano), usavano "contraddire" mal di testa ricorrenti, vermi intestinali, eczemi, fuoco di S. Antonio e guarire dai colpi di sole. Per le infiammazioni della bocca erano salutari gli sciacqui di acqua di malva; per quelle di stomaco e d'intestino grandi bevute di acqua di gramigna; per il gonfiore provocato dal mal di denti l'applicazione sulla guancia di fette di patata.

Anche il parto veniva affrontato dalla gestante fra le pareti domestiche, con l'assistenza delle donne di casa e di altre di qualche podere vicino particolarmente esperte; solo quando esso si presentava particolarmente difficile si ricorreva alla levatrice del paese. Questa arrivava con la borsa degli "attrezzi" dopo un viaggio scomodo e faticoso a dorso d'una somara; se tutto si risolveva bene, si tratteneva il tempo necessario e faceva ritorno al paese col solito mezzo, accompagnata dai doni e dalle benedizioni di chi l'aveva dovuta chiamare.

Nei casi di malattie gravi, come broncopneumoniti, coliche di fegato e di "torcibudello" (appendicite) e "insurti" (disturbi) di cuore si correva a chiamare il medico, il quale era disponibile a qualsiasi ora del giorno e della notte. Anch'egli affrontava il viaggio, a dorso di somara, con la pioggia e col vento, con la neve e il solleone. Se il malato doveva essere ricoverato in ospedale, si presentava il problema del suo trasporto: con le "strade" che c'erano, uno dei mezzi più usati era la barella a braccia, quella che si usava per tanti lavori: sopra un semplice pagliericcio, avvolto in pesanti coperte, il poveretto giungeva in ospedale in condizioni spesso disperate, dopo un viaggio penoso, durante il quale si erano dati il cambio diversi "barellieri". Se il ricovero non presentava una urgenza immediata, il malato viaggiava sul dorso della solita somara oppure a bordo del carro trainato dai buoi: in questo secondo caso, dati i numerosi scossoni del mezzo, egli giungeva a destinazione più morto che vivo. Ecco tratteggiata, a grandi linee, la difficile vita che il contadino ha condotto, per generazioni, nella nostra montagna, eroicamente, in un ambiente povero, aspro, in condizioni di estremo disagio e con mezzi inadeguati. Per quanto generosamente ha sempre dato con le sue fatiche e il suo sudore, avrebbe ben meritato, nel tempo, qualche riconoscimento che esprimesse gratitudine e solidarietà; invece ha continuato ad essere invisibile, dileggiato, considerato un "diverso", esposto sempre ad un'emanazione che ha radici lontane e che, pur cambiando i tempi, non vuol proprio morire.

# Poesie di Mena De Luca

Commento di Fiora Bonelli

Tre poesie di Mena De Luca che oscillano fra silenzi e parole d'amore. Credo sia questo il filo rosso unitario che attraversa l'ispirazione di tre componimenti che hanno tematiche diverse ma accomunate dallo stesso pudore, dalla medesima riverenza e rispetto per la parola, dalla identica voglia di pronunciarla. Si comincia dalla prima poesia con quel "bacio sulla punta delle dita" che da solo dice tutto l'amore possibile per un uomo e un sogno di "primavera di amore". Mena de Luca non aggroviglia parole, ma con pochi tocchi ti presenta immagini che sono sentimenti potenti e attesa silenziosa di uno scambio: "non ti tocco, neppure per darti la mano". Silenzi e parole, dunque, come nella seconda poesia dedicata all'ispirazione poetica, anzi, all'attesa di essa: "Aspettavo, lealmente, in silenzio". In questo caso c'è la pena del silenzio e la gioia incontenibile dell'ispirazione ritrovata. Il duetto silenzi- parole, vuoto – pieno, si rintraccia anche nel terzo componimento: "...troppo aspra di voci...", un segmento di verso che sintetizza le angosce interiori che cozzano con le frivolezze del mondo. E c'è una ricerca di quiete, di silenzio, appunto, questa volta consolatore: "...e poi l'autunno dalla fioca luce". Le strofe, liberamente orchestrate, che seguono sempre i ritmi del cuore e sono come respiri o singhiozzi o pause, incamerano anche il titolo che fa parte, di diritto del corpo stesso del testo.

## L'amore del silenzio

Mi è venuto in mente  
che prima di incontrarti  
ti avevo visto in un sogno;

cogli occhi tuoi dolci  
di fanciullo invecchiato,  
con le tue mani  
calde di lavoro,  
con il tuo corpo  
ingombrante come una  
carezza, desiderata;

vieni, vieni più vicino,  
non aver paura,  
non ti colgo, primavera  
di amore,  
non ti tocco,  
neppure per darti la mano.

No, non ti distruggo  
dalle tue quotidiane  
abitudini, dal tuo matrimonio  
con la società. Ti amo  
nell'impossibile, in silenzio,  
bambino mio che  
già ami, che già mi vuoi,  
che già non pensi  
al male che sapremmo fare.

Ti bacio sulla punta  
delle dita, amore.

( Sinalunga, 18-02 - 2016 )

## La gioia del poetare

Oggi mi libero della pena  
di aver fatto a meno  
della poesia per tanto tempo.

Aspettavo il giorno dell'ispirazione,  
il giorno del segreto colloquio  
con me stessa, e non  
arrivava mai. Aspettavo,  
lealmente, in silenzio  
per non illudere nessuno  
su una verità che  
non aveva urgenza  
di venire alla luce.

Ora son pronta e sorrido  
di tanta pena inutile,  
dell'angoscia per il lungo  
silenzio, e vivo

nella gioia  
del mio poetare.

( Sinalunga, 14-03 - 2016 )

## Tristezza di una sera d'estate

Questa pioggia estiva  
ora mi scende lieve  
sul cuore; bagnando  
soltanto le zolle;  
ora col suo portato  
di grandine e tempeste  
mi trascina tra  
giardini feriti e campagne,  
colpiti dalla natura della  
stagione. Intanto così  
si annunciano ai miei sensi  
il settembre che presto  
verrà, e poi l'autunno  
dalla fioca luce.

Tristezza di una sera  
d'estate, troppo aspra  
di voci per il mio cuore,  
troppo aspra di sentimenti  
di mondo per il mio pensiero.

( Sinalunga, 28-07 - 2016 )

## La mamma del piccione

C'era a Firenze una signora anziana, vedova da molto tempo, madre di due figli, dei quali uno morì di una grave malattia in giovane età. L'altro divenne perciò il suo coccolone e la sua consolazione. Questi, rientrando dal lavoro a casa sua dove lo aspettavano moglie e i figli, fece prima una tappa per andar a trovare la mamma, che era sempre felice nel vedere il figlio così affettuoso. L'accarezzava, le raccontava come era andata la giornata e per la mamma sola era gran cosa... lei era orgogliosa di avere un figlio così bravo. Un giorno successe una cosa particolare, la mamma trova un piccolo piccione in difficoltà. Lo salvò e lo porta a casa sua.

Il piccioncino crebbe in casa sua meravigliosamente e si affezionò alla mamma umana. Anche quando ormai era in grado di volare, sempre tornava a casa di lei che l'aspettava come un vero figlio e godette così la gioia di aver una creatura dalla accudire, lei era mamma di cuore grande! Il piccione, chiamiamolo Gianni fece come il figlio umano di nome Lamberto, da grande trovò moglie e mise su famiglia che presentava orgoglioso alla mamma umana, ma sempre rimaneva attaccata a lei e sempre ritornava a trovarla.

Così passarono tanti anni, ma un giorno la vecchia signora si ammalò e ahimè morì, proprio all'inizio dell'anno nuovo, mi pare il 1991.

Lamberto, amico mio ormai da tanto tempo mi dette la notizia triste quando gli telefonai da Vienna per fargli gli auguri il nuovo anno. Lamberto era, e rimarrà per sempre un famoso bronzista di Firenze nel mondo a larga scala.

Il piccione Gianni dopo un po' di tempo smise di bussare alla finestra della casa di mamma sua perché aveva capito tutto, ma forse andò volando per il cielo incontrando lo spirito di mamma che gli avrà detto: vedi ora volo anch'io. Anch'io ho le ali. Un giorno tu salirai dove ora vivo e voleremo insieme per l'infinito. Era sola ormai, con l'orologio che batteva le ore, con il divano e le poltrone di una volta con il silenzio che come una luce le fece ricordare i tempi belli e sul viso di lei si dipinse un sorriso felice, poi si aprì la porta ed ecco il figlio prediletto ad augurare la buona notte. Uno di però ecco una grande sorpresa un piccioncino entrò nella sua vita solitaria. E presto diventò un figlio suo, un figlio nuovo e tanto grazioso. Hanno vissuto insieme per molto tempo, poi la mamma anziana si ammalò e morì ed ecco il piccione che non più in casa ma in cielo la cercò e l'avrà trovata sicuramente e ora saranno di nuovo insieme volando ala ad ala per l'infinito.

Brigitte Baumeister

# A proposito del globalismo

Carlo Bencini

**T**empo e spazio consentono a l'uomo di vivere creando la possibilità del divenire, ciò è necessario per la creazione della storia e quindi degli elementi che la costituiscono: fotogrammi visibili in successione e collegabili solo attraverso l'astrazione dal qui e ora. È come quando si prepara uno spettacolo teatrale: occorre un testo, una scenografia, un teatro. Ma l'autore-regista, è il solo elemento realmente costitutivo. In lui non ci sono tempo e spazio, non c'è cioè l'esteriorità, c'è invece la creazione di questa e di quelli. Immaginando il mondo attraverso la sua interiorità li produce; essi nascono come se fossero la placenta necessaria alla loro fuoriuscita nel mondo delle cose e degli altri soggetti umani. Lega la sua storia momento per momento attraverso la ragnatela del tempo-spazio senza consapevolezza, senza vederla e percepirla, la produce come se fosse un ragno. Un ragno che lo fa senza esserne consapevole, lo fa perché è l'istinto che lo costringe a farlo, è il modo unico in cui gli è possibile esistere. La storia è in questa ragnatela, avvolta come una cavalletta caduta in trappola. Ciò è comprensibile meglio se si pensa all'attività interpretativa. Non avrebbe senso infat-

ti parlare del mondo e della storia se noi non ponessimo questi dentro il desiderio di interpretarli, quindi di capirli. Ma noi ci portiamo dietro in questa attività i nostri vizi, le nostre virtù, la nostra "anima". Molte volte però, ponendoli, noi non vogliamo nessuna interpretazione, nessuna comprensione, ma solo realizzare i nostri scopi, piegare ai nostri desideri gli eventi. E in questo noi ci portiamo dietro noi stessi, con il nostro abisso di egoismo e opportunismo. Gli altri e la loro povera condizione di enti che non si sono creati ma che sono apparsi sul palcoscenico del mondo senza saperne il motivo e senza averlo deciso, non vengono percepiti come enti che condividono il nostro stesso destino, né la coscienza del bene e del male svolge in ciò un ruolo interpretativo. In questi casi non ci riconosciamo negli altri; li sfruttiamo come cose per le cose. Anche noi così



però diveniamo cose. Il problema è che l'uomo è una cosa davvero speciale, una cosa che si pone problemi. I problemi posti con la politica e con l'economia, non sono il problema costitutivo della condizione umana: questo problema, il PROBLEMA, è la morte e quindi il significato della vita. Come fare ad uscire dalla stasi in cui si dibatte la creazione di una via d'uscita da questo bozzolo, avvolgente ogni possibilità di trovarla, è la vera questione. Vedremo...

Continua

*Cose Belle*

FATARELLA E. & G.



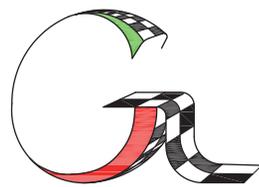
SWAROVSKI

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



**GINANNESCHI**  
PNEUMATICI  
E REVISIONI

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

ginanneschi.tyre@virgilio.it  
www.ginanneschipneumatici.com

**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

**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

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

## I giochi di Nivio Nivio Fortini

|    |   |    |    |    |    |   |    |
|----|---|----|----|----|----|---|----|
| 1  | 2 | 3  | 4  | 5  | 6  | 7 | 8  |
| 9  |   |    |    |    |    |   |    |
| 10 |   |    |    |    |    |   |    |
| 11 |   |    |    |    | 12 |   | 13 |
| 14 |   | 15 |    |    | 16 |   |    |
| 17 |   |    |    | 18 |    |   |    |
| 19 |   |    | 20 |    |    |   |    |
| 21 |   |    |    |    |    |   |    |

### DEFINIZIONI ORIZZONTALI

1. Famoso tenente della TV
9. Locale per attori
10. Siccità, arsura
11. Le prime di prima
12. Segnale che ferma
14. Capoluogo toscano
16. Fatte per me
17. Azienda Servizi Unificati
18. La scimmia di Tarzan
19. Nocivo
21. Viene prima di tutto

### DEFINIZIONI VERTICALI

1. Fuggiti
2. Un Ford del cinema
3. Fiume tedesco
4. Colpevolezza
5. Lo uccise Ulisse
6. Attivo, impegnato
7. Moto dell'animo
8. Risposta che delude
13. Rosa di colore chiaro
15. La Cecco D'Amico
18. Centodieci romani
20. Ai confini di Suez

## Citazione del mese

*Non ho avuto mai un dolore  
che un'ora di lettura non  
abbia dissipato*

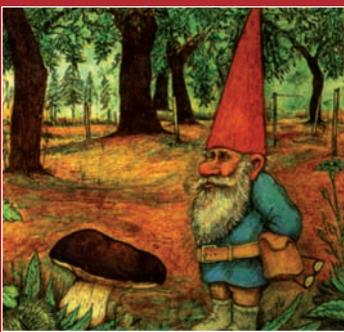
*C. de Montesquieu*

**Sognalibro**  
libreria

Piazza Madonna, 1 - 58033  
Castel del Piano (GR)  
Tel. e Fax 0564 957226  
Cell. 331 4412900

[www.sognalibro.eu](http://www.sognalibro.eu)  
[info@sognalibro.eu](mailto:info@sognalibro.eu)

Trattoria  
**La Tagliola**  
Bagnoli, Arcidosso  
Tel. 0564 967351



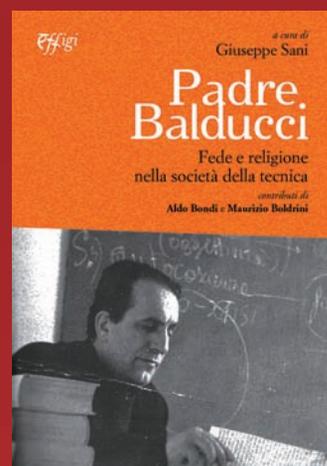
I profumi e i sapori dell'Amiata  
nella nostra cucina



**Tosti**  
lavorazione materiali  
compositi

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

## Libro del Mese



### PADRE BALDUCCI

Riemergono da un archivio distratto vecchi nastri registrati qualche decennio fa. Giuseppe Sani annusa l'interesse e li trascrive.

Si tratta di una dimenticata conferenza di Ernesto Balducci a Piancastagnaio, in anni caldi, correva il 1968. Nelle parole registrate e trascritte si chiarisce la modernità di Ernesto, scappato da ragazzo verso il suo destino, ma, mai lontano davvero dalla sua montagna. E tutti i grandi temi dell'oggi, dai fenomeni migratori, al consumismo invasivo, alla trasformazione delle relazioni sociali, appaiono in nuce come già prossimi ad una soluzione intravista con semplicità e raziocinio, e che ora, paradossalmente, sembra più distante e complicata.

Effigi

*Bar il Bagatto*



Gelateria artigianale  
Primi Piatti e Insalatone

Viale Lazzaretti I, ARCIDOSSO

# TERRA di SUCCESSI



## Stabilimento Monte Amiata

Alti standard qualitativi, massimi livelli di competenza e rispetto delle tradizioni sono da sempre elementi fondanti del nostro processo produttivo. I nostri fiori all'occhiello sono il prosciutto cotto e un leader di mercato "Tenerone".

Stabilimento Monte Amiata: grandi risultati da una grande terra.

[www.grandisalumificiitaliani.it](http://www.grandisalumificiitaliani.it)  
[www.teneroni.it](http://www.teneroni.it)

Grandi Salumifici Italiani®

FIORA PER LA QUALITÀ

#ilovemywater



Marco Mazzieri  
Manager Nazionale Italiana 2007-2017 >

## FAI COME ME, BEVILA ANCHE TU!

Grazie all'attività di monitoraggio costante sulle acque, ai controlli a campione e ad interventi di manutenzione, Acquedotto del Fiora ha raggiunto alti standard qualitativi sull'acqua che arriva nelle nostre case. I controlli effettuati in un anno sono superiori a quelli previsti dalla normativa di settore: oltre 80.200 parametri analizzati e oltre 11.700 campionamenti. In ogni momento assicuriamo un servizio efficiente che accompagna la quotidianità di tutta la famiglia.

#bevidalrubinetto

[www.fiora.it](http://www.fiora.it)

Acquedotto del Fiora  
SPA

SEGNALAZIONE GUASTI  
800 35 69 35

RICHIESTE COMMERCIALI  
800 88 77 55

RICHIESTE COMMERCIALI  
199 11 44 07

## 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](http://www.amiatastoriaeterritorio.it)

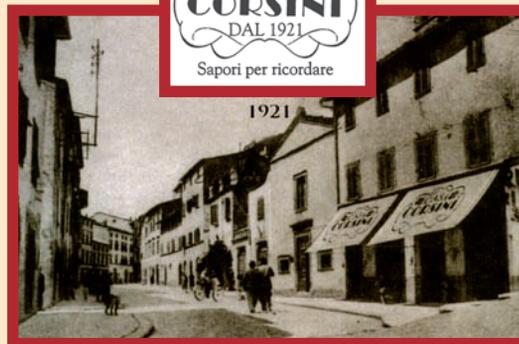


## FAZZI & ZACCHINI

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