

L'eco *del* TEVERE

*Periodico della Valtiberina Toscana,
dell'Altotevere Umbro e dell'Alto Savio*

Alto Savio

Bagno di Romagna
ancora "regina" delle terme

Anghiari

Il professor Giuseppe Fontana,
collezionista di pezzi di storia

Inchiesta

Porta Romana a Sansepolcro
e l'atavico problema del suo rilancio

Città di Castello

Opera Pia Muzi-Betti
verso il completamento strutturale

Sansepolcro

I motivi forti che alimentano
la protesta dei biturgensi

Valtiberina

**Opere dell'invaso di Montedoglio dichiarate non sicure:
l'ultimo "scherzo" giocato alle popolazioni del comprensorio**

GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO



INSIEME DI GUSTO.



www.valtiberino.com

Via Carlo Dragoni, 40
52037 Sansepolcro (AR)
Tel e fax 0575 749810



www.saturnocomunicazione.it
info@saturnocomunicazione.it

- Sansepolcro, il punto della situazione su Porta Fiorentina e scuole pag. 4
- Sansepolcro, capitoli "economia" e "villette in collina".. pag. 5
- Anghiari, intervista con Giovanni Sassolini Busatti pag. 6
- Anghiari, la vocazione al collezionismo di Giuseppe Fontana pag. 7
- Pieve Santo Stefano, le camicie di Alessandro Gherardi pag. 8
- Pieve Santo Stefano, il ventennale dell'oratorio Madonna dei Lumi..... pag. 8
- Monterchi, le entrate dell'autovelex non riscosse pag. 9
- Caprese Michelangelo, l'incidenza a tavola dell'attuale crisi. pag. 10
- Badia Tedalda, stop agli interventi sul Fosso delle Cento Briglie pag. 11
- Sestino si converte al fotovoltaico pag. 12
- Sestino, la "cerreta" più grande d'Italia pag. 12
- Bagno di Romagna si conferma al "top" per le sue terme pag. 13
- Sarsina, il cammino di San Vicinio pag. 14
- San Giustino, l'unicità del Museo del Tabacco pag. 15
- Città di Castello, la storia e l'attualità dell'Opera Pia Muzi-Betti pag. 16
- Le eccellenze del territorio ... pag. 18
- Economia: l'Area Affari della Banca di Anghiari e Stia..... pag. 19
- Rubrica: "A 360 gradi con ..." Roberto Vittori pag. 20
- Pianeta Giovani: italiani, popolo di "Indignados" pag. 23
- Erbe e salute: la via delle spezie pag. 24
- Satira politica: la vignetta pag. 25
- Inchiesta: l'invaso di Montedoglio e le debolezze venute alla luce.... pag. 26
- Inchiesta: i problemi dell'antico rione di Porta Romana a Sansepolcro..... pag. 28
- Questione di gusto: enoteca "Tirar Tardi", osteria "Il Giardino di Piero" e pub "Compass Rose" pag. 30
- Politica: microfono ad Andrea Cestelli, assessore ai Lavori Pubblici del Comune di Sansepolcro..... pag. 32
- "Buttiamola in satira!", il libro edito da Saturno Comunicazione pag. 34
- L'associazione "Le Centopelli" di Sansepolcro pag. 35
- Inchiesta: il fotovoltaico e la sua installazione pag. 36
- Arte e cultura: il corso di recitazione tenuto a Sansepolcro dall'attrice Caterina Casini pag. 37
- Medicina: obesità e disfunzione erettile..... pag. 38

ANNO 5 - NUMERO 9 - NOVEMBRE 2011

Periodico edito da Saturno Comunicazione sas - Via Carlo Dragoni, 40 - 52037 Sansepolcro (AR) Tel. e Fax 0575 749810

www.saturnocomunicazione.it - e-mail: info@saturnocomunicazione.it - P. Iva 02024710515 - iscrizione al Roc. n.19361

direttore editoriale Davide Gambacci **direttore responsabile** Claudio Roselli

in redazione Silvia Bragagni, Francesco Crociani, Lucia Fabbri, Michele Foni, Davide Gambacci, Claudio Roselli, Maria Gloria Roselli, Ruben J. Fox

con la consulenza di: Dott. ssa Monia Montini, Dott. Alessandro Polcri e Dott. Antonio Cominazzi

impaginazione e grafica Lorenzo Locchi **stampa** Grafiche Borgo srl - Sansepolcro



GRAFICHE BORGO

Progettazione Grafica - Prestampa
Stampa Offset e Digitale - Allestimento

SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 0575 749987 - Fax 0575 721835 - info@graficheborgo.it

Le note stonate del Borgo, (ri)partendo da Porta Fiorentina

SANSEPOLCRO

Non si placano le polemiche fra i cittadini per i lavori di Porta Fiorentina. Polemiche sempre vivaci e sostenute. Ce ne siamo già occupati in passato e sembrava che si ponesse riparo quanto prima agli aspetti che la gente aveva criticato, ma la situazione è ora in fase di stallo. Ricordiamo che da parte dell'amministrazione comunale di Sansepolcro sono stati investiti circa 250000 euro; una somma, questa, che in gran parte è già stata liquidata. Sembrava in un primo momento che l'amministrazione avesse stanziato altri 40000 euro per la sistemazione dei marciapiedi (il cui rifacimento) – lo ricordiamo – risale a solamente 5 mesi fa, sotto le elezioni), ma le ultime notizie danno per certo un posticipo dell'intervento alla prossima primavera. Inspiegabili le motivazioni che hanno portato a tutto questo, perché con un minimo di volontà i lavori si sarebbero potuti effettuare anche in questo periodo. Se poi si considera che per sistemare le aree verdi (non ancora toccate) bisognerà impegnare circa 50000 euro, si comprende benissimo che in pochi mesi l'ammontare totale dei soldi spesi arriverà a circa 350000 euro, con i risultati sotto gli occhi di tutti. Laddove si è operato in maniera sbagliata nella progettazione (anche se sono stati pagati profumati incentivi all'ufficio lavori pubblici), gli interventi si sono dimostrati un disastro e ancora oggi - anche con l'amministrazione nuova – si continua sostanzialmente a navigare a vista, non avendo per nulla le idee chiare su come si dovrebbe risolvere il problema della zona forse più significativa della città, non tanto a livello di bellezza - perché anche Porta Romana ha la sua particolarità - quanto di viabilità e di decoro in generale. Ci sarebbe su quest'ultimo fronte il problema dei palazzi fatiscenti, ma anche qui in molti temono speculazioni, consistenti nella trasformazione dei palazzi in grattacieli. Intervistato sull'argomento un paio di mesi addietro, il sindaco Daniela Frullani aveva dichiarato la sua intenzione di lasciare un segno tangibile del quinquennio di mandato proprio con la risistemazione di Porta Fiorentina. Aveva detto che, trattandosi dell'ingresso privilegiato della città, avrebbe dovuto costituire il degno biglietto da visita di Sansepolcro. E noi siamo curiosi di vedere in quale modo rifarà il look del rione "salottiero" della città.



Un angolo di PORTA FIORENTINA

Scuola, l'unica certezza sono gli affitti!

I problemi della scuola a Sansepolcro restano invariati. Anzi, a quanto sembra – viste le ultime dichiarazioni del dirigente scolastico, Secondo Borghesi e del presidente del consiglio di circolo, Francesco Del Teglia – si sarebbero aggravati ancora di più. Sono centinaia le telefonate pervenute alla nostra redazione, nelle quali si chiedono notizie sul reale stato dei plessi scolastici biturgensi. Al momento, l'unica certezza è che la scuola elementare trasferita al Centro Valtiberino, dal 2007 a oggi, è costata in totale quasi un milione di euro in affitti e probabilmen-



L'ingresso della scuola al CENTRO VALTIBERINO

te ne costerà altrettanti nei prossimi anni. Si tratta di cifre pazzesche, con le quali sarebbe stato possibile edificare uno stabile nuovo. Il sindaco Frullani, in una recente intervista, ha dichiarato di voler demolire la Collodi, perché metterla a norma sarebbe costato di più. Ma sarà vero? Per molti tecnici, si tratta di una vera bufala, anche perché la stessa situazione andrebbe a investire altri edifici adiacenti nel villaggio scolastico del Campaccio, vedi liceo scientifico "Piero della Francesca" e Ipsia "Francesco Buitoni", costruiti dalla stessa ditta nello stesso periodo e con le stesse caratteristiche. Già, ma intervenendo al tempo giusto – come a suo tempo fatto dalla Provincia di Arezzo che ha la competenza sull'edilizia scolastica degli istituti medi superiori – anche le "spalle" della Collodi sarebbero state più forti. Se poi parliamo del nuovo asilo, di cui si doveva vedere da tempo l'inaugurazione, a quanto risulta dovranno passare ancora molti mesi prima che i bambini-utenti possano usufruire di questo immobile. Idee confuse, quindi, da parte degli amministratori, sia prima che adesso, per quello che riguarda l'edilizia scolastica, ma nel frattempo tutte queste indecisioni stanno costando tantissimo alle tasche dei cittadini in risorse che avrebbero potuto essere destinate a risolvere i tanti problemi della città rimasti in sospenso. E' questo il problema di fondo in una Sansepolcro che sotto questo profilo versa in una situazione disastrosa.

Economia, manca un referente

L'economia del comprensorio sta attraversando un periodo difficile ma non si è mai sentito parlare da parte dell'amministrazione comunale di interventi a sostegno della medesima e anche le promesse fatte in campagna elettorale di incontri mensili con le categorie economiche non sono state finora mantenute. Tornano di attualità le accuse fatte nella composizione dell'attuale giunta: quelle di non avere individuato dei personaggi che potessero interagire con gli imprenditori locali per la salvaguardia delle imprese del territorio e delle maestranze impiegate. Si parla dell'arrivo dei cinesi, ma tutto ciò non sembra destare preoccupazione, pur sapendo benissimo che laddove vi sono stati fenomeni di questo tipo si



sono verificate vere morie di imprese, senza considerare che i soldi guadagnati dai medesimi non vengono reinvestiti nel territorio. Nel vicino Altotevere Umbro si parla di infiltrazioni mafiose in edilizia e sale la paura che queste possano anche allargare i loro interessi; si parla di nuove costruzioni sia

civili che industriali completamente inutili, perché l'edilizia non si può rimettere in moto cementificando il territorio, ma andando a recuperare le tante cubature che esistono in città e che versano in stato di forte degrado. Non dimenticando che, in base a un recente sondaggio, a Sansepolcro esistono 600 appartamenti invenduti o sfitti e basta fare un giro nella zona industriale per vedere cartelli con scritto "affittasi" oppure "vendesi", che crescono in misura esponenziale. E allora, costruire per cosa e per chi? Forse per i soliti noti? Anche perché costruire quando non c'è bisogno contribuirebbe solo a distruggere un territorio già relativamente piccolo. In questo momento, per molti imprenditori l'obiettivo principale è la salvaguardia delle imprese esistenti. E anche per ciò che riguarda i prezzi dei terreni, le cifre base degli ultimi due lotti di proprietà comunale hanno esercitato per ora un effetto deterrente. Si andrà quindi a una seconda asta al ribasso: non era in fondo difficile capire che 85 euro al metro quadrato (con lievitazione fino a oltre 100) avrebbero scoraggiato e non stimolato l'imprenditore tentato dall'opportunità di edificare a Sansepolcro.

SANSEPOLCRO

Villette in collina, il nodo da sciogliere

Da un anno e mezzo, almeno, sono l'argomento di attualità in città. Perché la questione chiave – villette sì, villette no nella collina di Piero della Francesca – non è stata ancora risolta e la questione torna spesso in primo piano. Come del resto è avvenuto in occasione della campagna elettorale di primavera. Non si sentirà più parlare di Intervento Strategico numero 11, ovvero di quella delimitazione di spazio all'interno della quale era prevista una quota edificatoria, però la cancellazione della specifica denominazione tecnica non ha risolto il problema. Anzi, il paradosso è che l'intera fascia collinare nel suo insieme potrà essere soggetta a edificazione. Come dire: non si costruisce più all'interno di un determinato perimetro, ma le eventuali villette possono essere geograficamente "spalmate". Come in un certo senso prevedeva il vecchio piano strutturale, approvato ai tempi della giunta di Alessio Ugolini. E allora, la vecchia amministrazione ha di che replicare all'attuale, facendo capire che dietro la "crociata" delle villette si nascondeva soltanto un ritorno all'antico. La metafora della marmellata e del pane, adoperata dall'ex capogruppo consiliare della maggioranza di centrodestra, Claudio Bernardini, calza a pennello in questo senso per far capire che l'unico interesse non tenuto in considerazione è quello dei cittadini, i quali a gran voce tuonano: nessuna edificazione in collina. Non per invidia verso chi può permettersela, ma perché deve essere difesa. E non soltanto per una questione paesaggistica, ma perché – i tragici fatti della Liguria e della Toscana del nord lo insegnano – si può correre anche il rischio di dissesti qualora non si provveda con adeguati interventi nei sottoservizi. Se invece la situazione dovesse rimanere invariata, chi si troverà a redigere i vari regolamenti urbanistici potrà con più discrezionalità scegliere dove intervenire, perciò la modifica non è sufficiente a garantire il ruolo strategico del piano strutturale e a mettere al riparo da eventuali deturpazioni del nostro territorio. Il che alimenta il sospetto – fra i contrari alla soluzione – che vi possano essere dietro coloro che in maggio si sono messi d'accordo per garantire la conservazione dello status quo cittadino e che ora, a vittoria ottenuta, sono tornati a competere fra loro per vedere di spartirsi la torta.



FARMACIE ORTALLI-ANGHIARI snc
del Dott. Gino Ortalli & c.

sede "Centrale" Piazza Baldaccio Bruni, 26
tel. 0575 788027

sede "Piana della Battaglia" Via Marconi, 2
tel. 0575 788556

AL SERVIZIO DEL CITTADINO 365 GIORNI L'ANNO

Misurazione della pressione, autoanalisi, prodotti per celiaci e prodotti aptoiteici, assistenza integrativa per diabetici e uro-ileo-colonstomizzati, analisi dell'acqua, grado alcolico del vino, preparazioni galeniche, prodotti per l'igiene e l'alimentazione del bambino, fitoterapia, omeopatia, sanitari, cosmetici e Farmainsieme (prodotti con sconti fino al 30%).

Sassolini Busatti: aziende da una parte, “cartolina” dall'altra

ANGHIARI

Situazione economica della Valtiberina Toscana in generale e di Anghiari in particolare. Il punto è affidato a chi, per attività svolta e ruolo occupato, possiede in mano il termometro più preciso: alludiamo a Giovanni Sassolini Busatti, noto imprenditore reduce dall'apertura dell'ennesimo punto vendita di tessuti, tovaglie e corredi nella stupenda Palermo, nonché da quasi un anno presidente del Gruppo Imprenditori comprensoriale che fa capo all'Associazione degli Industriali della provincia di Arezzo.

Quale valutazione sta facendo Confindustria della Valtiberina sull'attuale momento congiunturale?

“La nostra vallata vive un momento di riflessione più ancora che di transizione: non c'è più quell'assorbimento forte anche del mercato comprensoriale che dava un ulteriore apporto a tutti quanti, anche se non incidere molto sui fatturati e sulle strutture di grandi aziende. Tutto questo fa pensare che vi sia una fase di passaggio e che bisogna riassetarsi su livelli diversi: è difficile riuscire a produrre a volontà senza più essere selettivi, pensando soltanto alle cose da fare e non a come le cose si debbono fare”.

Un periodo di riassetto che sarà lungo?

“Questo momento di riflessione del quale parlo non potrà durare meno di 12-24 mesi”.

Una voce sempre più frequente che sta circolando in zona, particolarmente a Sansepolcro, è quella legata ai grandi insediamenti da parte di imprenditori cinesi.

Qual è la sua opinione in proposito?

“La notizia gira da più parti, perchè è basata su dati reali e notevolissimi sono gli insediamenti registrati. Si sa quello che fanno ma non si sa come lo fanno, in barba a norme di igiene, di rapporto di lavoro e ispettorato. Si opera senza rispetto di nulla, nemmeno delle persone che li lavorano: spesso lavorano di notte e vengono trattate da cani”.

Cosa possono fare le amministrazioni locali per dare una mano agli imprenditori?

“Quello che abbiamo già chiesto come Confindustria e cercato di fare con amministratori, che per fortuna qui ad Anghiari ci ascoltano con attenzione, è di aiutarci a muoverci nel territorio (vedi infrastrutture) e di prendere visione dei nostri problemi, dandoci quei supporti chiamati acqua potabile, sicurezza, impianti e sistema di prevenzione degli incendi. Cose dette e ridette senza fine: non resta che tradurre in pratica le parole e promesse. Occorrono risposte certe, perchè per programmare e gestire aziende è indispensabile sapere come muoversi e su quali punti cardine fare affidamento, magari attraverso qualche “addentellato” che curi costantemente i rapporti e i contatti fra le parti”.

Quale giudizio esprime sulla nuova zona produttiva di San Leo?

“Ho un po' di paura: il terrore mio è che le zone industriali vadano a finire in Cina! Questa la preoccupazione di fondo, ossia che nella globalizzazione queste zone industriali finiscano con l'aver una valenza relativa. Bisogna fare il possibile, allora, per trattenere qui e possibilmente attirare le imprese; nel caso di Anghiari, debbo ringraziare l'amministrazione per aver allestito una zona produttiva a San Leo ragionando con la testa e in un'ottica giusta, nel senso che è stato scelto il luogo strategicamente più adatto, sia per i flussi della viabilità sia per evitare ad Anghiari un impatto visivo peggiore. Anghiari va pertanto preservata nella sua bellezza, però bisogna trovare chi “occupa” la zona produttiva e il conseguente personale”.

Dopo la chiusura per cause diverse della Inghirami e della Soldini, l'industria sembra aver abbandonato Anghiari. Perché?

“Non riesco a inquadrare bene il tutto. Posso dire che anch'io sono andato anni fa a San Giustino con un laboratorio di produzione, perchè qui vi era una difficoltà evidente a seguito di scelte forti e positive come quella di non impattare sul territorio. Credo che molto sia dipeso dalla scelta in chiave turistica operata dal paese; scelta che ha alle spalle un percorso lungo. L'uscita di Inghirami e Soldini ci ha lasciato “orfani” sotto questo profilo ed è stato difficile riprendere il cammino per ricreare zone industriali valide, ma credo che si debba comunque parlare in termini di comprensorio; se insomma andiamo a Sansepolcro e a Pieve Santo Stefano va benissimo: pochi chilometri di



GIOVANNI SASSOLINI BUSATTI

spostamento in tempi nei quali la mobilità è entrata oramai a far parte della vita quotidiana”.

Anghiari, il paese dei mille eventi all'anno. Quali meriterebbero di essere potenziati?

“Sarò pure fissato, ma bisogna insistere su quelli che meglio esprimono la nostra storia e la nostra cultura. Straordinari sono “Tovaglia a quadri”, “I Centogusti dell'Appennino”, “il Palio della Vittoria”, il festival musicale di luglio che a mio avviso è di altissimo livello, ma in particolare “la Mostra Mercato dell'Artigianato”, capace di portare in assoluto più gente. Anche per una questione di corsi e ricorsi, dobbiamo tornare alle nostre radici, mettendoci magari un po' di cristianesimo e di cultura, che fanno parte del nostro dna anche se a volte tentiamo di mascherare il tutto con discorsi da bar. Pertanto, ben vengano le sagre, ma poi guardiamo alle cose che lasciano il segno e che forniscono una migliore immagine del paese”.

Immagini per un attimo di indossare i panni di sindaco del suo paese. Quali sarebbero state le priorità del momento?

“Direi che sono stato fortunato e anche lungimirante nello scegliere di stare fuori. Forse nemmeno avrei avuto successo (non esiste però una controriprova n.d.a.), però convinto che Riccardo La Ferla sia un sindaco preparato e che quindi saprà operare bene. I momenti sono difficili, quindi per decidere cosa fare bisogna confrontarsi in azienda: si fa un'analisi e poi si prende la decisione, ma fare questo nel pubblico è più difficile. Sono contento di essermi defilato, non per pigrizia o per altro verso nei confronti dei miei concittadini, ma solo perchè ognuno deve fare il proprio mestiere e questo io l'avrei fatto con fatica”.

MICHELANGELO
GIOIELLI

MADE IN ITALY

Tel. 0575 791109 - www.michelangelogioielli.com

Fontana: “Anghiari, terra di tradizioni e di collezionisti”

ANGHIARI

Storico per passione, ma soprattutto collezionista per vocazione. È originario di Montedoglio, che fa parte territorialmente del Comune di Sansepolcro, però da 40 anni risiede con la moglie ad Anghiari, dopo aver abitato anche nel cuore antico della città biturgense. Oggi ha 69 anni e il baricentro della sua vita continua a correre lungo quei 5-6 chilometri di rettilineo che uniscono i due principali centri della Valtiberina Toscana. Anche la domenica, scende da Anghiari per venire allo stadio Buitoni e tifare Sansepolcro. Stiamo parlando del professor Giuseppe Fontana, insegnante di disegno dal vero all'istituto d'arte di Anghiari prima che la carriera scolastica gli facesse oltrepassare i confini comprensoriali e lo portasse a ricoprire il ruolo di direttore prima e preside poi (oggi dirigente scolastico) nelle omologhe scuole di Forlì, Ravenna, Fabriano, Deruta e Gubbio, tutte caratterizzate da specializzazione diverse come mosaico, pittura e intaglio, tanto per citare qualche esempio. “Ora che sono in pensione, mi diletto a organizzare eventi e mostre nel periodo estivo – dice il professor Fontana – e ultimamente sono andato sull'arte e la grafica contemporanea, fino all'esposizione intitolata “Scorci d'Anghiari”, nella quale ho raccolto vari disegni e quadri di pittori più o meno conosciuti e improvvisati, conservati nella case di famiglie anghiaresi che mi hanno aiutato nell'allestimento dei dipinti sia al Bar dello Sport che lungo via Mazzini”.

Si definisce uno storico di Anghiari, professore?

“Più che mai del costume e degli oggetti locali, anche perché per una ventina di anni io e mia moglie abbiamo avuto un negozio di vecchi oggetti”.

Cosa è cambiato, secondo Lei, in questi ultimi anni ad Anghiari?

“Diciamo che, per fortuna sotto questo profilo, ad Anghiari di cambiamenti non ve ne sono stati molti: regnano ancora il buon vivere e il senso del ricordo per oggetti e tradizioni: anzi, forse Anghiari è uno fra i paesi più tradizionali in assoluto. Per quanto mi è dato sapere con certezza, qui saremo una trentina di collezionisti di varia natura e anche questo la dice lunga sulle caratteristiche degli anghiaresi. Che cosa si colleziona? Un po' di tutto: dalle bustine del caffè fino ai cocci. C'era stata tempo addietro l'idea di allestire in via Nenci le autobiografie fisse dedicate ai mestieri classici artigiani. Il nome lo aveva suggerito Saverio Tutino: autobiografia del ..., a seconda del mestiere svolto, quindi falegname, fabbro, ceramista e via di seguito”.

Perché il locale istituto d'arte, nel quale Lei ha insegnato, sta attraversando un momento di crisi e quali sarebbero i giusti rimedi?

“L'istituto d'arte rischia di perdere il passo con l'attualità dei tempi: il mondo è cambiato ed è cambiato anche il tipo di insegnamento, con l'inserimento dell'informatica, della lingua straniera e delle discipline scientifiche. A seguito di queste materie introdotte, in un primo momento era cambiato il monte orario, poi si è convenuto che la situazione non avrebbe dovuto andare avanti così, con un totale di 42 ore: e allora, a farne le spese sono stati i laboratori. Mentre prima la formazione si faceva nella bot-

tega e i genitori si raccomandavano agli artigiani perché facessero tirocinio al figlio, oggi questo si fa a maturità acquisita. Difficile trovare soluzioni: le professionalità si possono recuperare anche da altri istituti con il corso di formazione post diploma, obiettivo che però ad

Anghiari non è più andato in porto. Un primo errore è stato a mio avviso compiuto già negli anni '80: si sarebbe dovuto capire che un istituto specializzato avrebbe avuto vita difficile, mentre l'ultimo risale a 2-3 anni fa, quando non si è capito quali opportunità si sarebbero potute trarre dell'unione Arezzo-Anghiari-Sansepolcro; un istituto provinciale avrebbe permesso di salvaguardare oreficeria e restauro”.

Anghiari punta molto sul turismo, ma il solo turismo è sufficiente per l'economia di questo Comune?

“Se non abbinato con le attività collaterali, non basta. I riconoscimenti di Borgo più Bello d'Italia, Bandiera Arancione e Città

Slow sono validi sulla carta; i 6 ristoranti nel centro storico indicano che siamo sulla buona strada, ma gli anghiaresi – bravissima gente, per carità – hanno ancora la faccia voltata più indietro che avanti. Non c'è la forza di guardare avanti: spesso, la modernità e le cose nuove sono viste con atteggiamento guardingo. E allora, c'è bisogno di un salto di qualità verso il nuovo. Per il resto, un tempo c'era l'oreficeria che andava e adesso anche il restauro è in crisi. Inoltre, le nuove attività a San Leo sono ancora in divenire. Mi fermo qui”.

Lei è un grande collezionista di oggetti che fanno parte della storia di Anghiari: gli scaldini, le ceramiche, i libri e i giocattoli. Quali sono i pezzi di cui va più fiero?

“Ho un debole per le pubblicazioni su Anghiari e diciamo che in casa possiedo su cartaceo una piccola biblioteca con la storia del paese. Mi vanto di

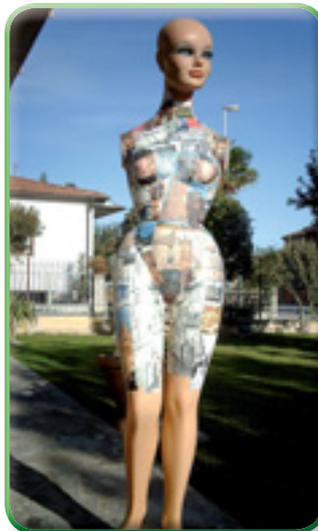
avere la prima edizione stampata de “Il Catorcio di Anghiari”, risalente al secolo XIX. Una pubblicazione alla quale tengo in particolare: non ho la fortuna di avere il manoscritto, però ho la prima edizione con due volumi. Ci sono poi dei pezzi in ceramica importanti e due zuppiere nere tipiche di Anghiari che sono particolarmente gradevoli e nel contempo hanno un valore economico abbastanza sostenuto”.

C'è sensibilità da parte della gente verso queste cose?

“Sì, c'è e vorremmo tentare di fare un'associazione di collezionisti della Valtiberina: non è detto che non ci si riesca. Io collaboro con “Pagine Altotiberine”, il periodico dell'Associazione Storica dell'Alta Valle del Tevere, ottimo esempio di realtà a livello di vallata che va da Caprese Michelangelo a Umbertide. Dopo questa chiacchierata, mi piacerebbe riprendere l'idea sviluppata ma poi accantonata anni addietro. Un sodalizio di collezionisti costituirebbe un patrimonio inestimabile, anche di sorprese, per la nostra zona”.



Il professor **GIUSEPPE FONTANA**



PIEVE SANTO STEFANO

Camicie Gherardi, griffe d'autore

Luca Cordero di Montezemolo, Diego Della Valle e Vladimir Putin sono solo tre dei clienti più famosi della "Ci.GI", di Alessandro Gherardi, nata in Toscana alla fine degli anni Settanta e nome di fama mondiale nel settore della camicia sartoriale. Un'azienda di servizi con più di cento dipendenti (una ventina solo negli uffici), donne in particolare, è una delle realtà economiche più importanti di Pieve Santo Stefano, che da pochi mesi è divenuta la sede principale dello stabilimento e degli uffici dopo il trasferimento di quelli finora presenti a Città di Castello, dove però rimane comunque del personale esterno che lavora su commissione. Nella vicina città umbra il marchio è legato anche alla sponsorizzazione della squadra di pallavolo maschile, che milita nel campionato A2. L'investimento fatto a Pieve Santo Stefano è abbinato al progetto di sviluppo dell'azienda, che prevede tra le altre cose un processo di qualificazione di tutto il personale e un piano di assunzioni che contribuisce a far registrare risultati sorprendenti per una fase economica di crisi come quella che stiamo vivendo. Claudia Gherardi, che con il fratello Paolo affianca il padre nella conduzione dell'azienda, ci spiega tutte queste novità di un marchio che realizza le camicie per le griffe internazionali più prestigiose, francesi soprattutto, oltre a quelle con il marchio proprio, distribuito in tutta l'Europa e presente anche in vetrine importanti come Pitti Uomo: "L'esperienza, la ricerca della qualità, delle forme, dei tessuti e la cura nei dettagli rendono i nostri prodotti un manufatto eccellente, ma da oggi puntiamo molto anche sull'innovazione. Il nuovo stabilimento che sorgerà dietro la vecchia sede, anch'essa in pieno restyling, prevede un magazzino prodotti



PAOLO, ALESSANDRO e CLAUDIA GHERARDI

finiti, accessori e tessuti meccanizzato da una nota casa automobilistica giapponese, che per la prima volta applicherà le proprie tecnologie al settore tessile. Il 9 novembre parteciperemo per questo a Milano a due giornate dedicate all'ottimizzazione della logistica nell'industria della moda, dove faremo conoscere la realtà del nostro sistema produttivo". Il classico che permette di coniugare eleganza, stile e avanguardia in trent'anni di esperienza affrontati con la filosofia di sostenere sempre le sfide che il mercato offre quotidianamente, con tecnici di produzione, di taglio, e modellisti sempre presenti per far fronte a qualsiasi richiesta personalizzata. "Puntiamo infatti molto sul capitale umano - conclude Claudia Gherardi - nell'ultimo anno abbiamo effettuato numerose assunzioni e stiamo ancora cercando operaie e modelliste. Le scuole del territorio o le istituzioni preposte dovrebbero far nascere corsi per queste figure professionali, perché è difficile trovare operai/e specializzati in questo settore". Per fare una camicia Alessandro Gherardi quindi - come recita uno slogan nel sito del marchio - non bastano solo ago, filo e cotone, ma serve soprattutto anima e passione!



DON NEVIO MASSI

I primi 20 anni dell'oratorio "Madonna dei Lumi"

L'oratorio "Madonna dei Lumi", adiacente all'omonimo Santuario, è nato a Pieve Santo Stefano nel 1991: venti anni di attività festeggiati nel pomeriggio di domenica 25 settembre e anticipati da una veglia di preghiera collettiva il venerdì precedente. Una struttura longeva e solida, che da allora mantiene intatta la vitalità, come spiega il Parroco Don Nevio Massi: "Quello di Don Bosco, il primo della storia moderna, nacque per accogliere i ragazzi di strada e rimetterli sulla via di un mondo nuovo e di Dio, per condurli ad un impegno umano e di lavoro che costruisce la persona. Anche oggi l'oratorio può dare un significato alla vita delle nuove generazioni, insegnando loro ad abitare la città, attraverso la proposta di varie esperienze, messe insieme per la loro crescita globale: sono messi insieme il gioco e la fede, l'animazione e la riflessione, il protagonismo e gli inse-

gnamenti di Gesù". Aperto il lunedì per i ragazzi dell'ACR, il martedì per gli incontri dei giovani, il sabato per la ricreazione e per diversi momenti di convivialità e gioco organizzati nelle ricorrenze più importanti dell'anno, è diventato nel tempo uno spazio di condivisione a misura di 'giovane', che fa da ponte fra la comunità parrocchiale ed il resto del paese. Il tutto grazie alla buona volontà e all'entusiasmo di un dinamico gruppo di animatori che accompagnano le famiglie e i ragazzi durante le attività ricreative e ludiche: ogni anno si organizzano uscite al Santuario della Madonna del Faggio e il campeggio estivo. E per ultima la scuola di canto, che ha all'attivo già due esibizioni pubbliche. "Una luce di speranza - continua Don Nevio - nasce dal fatto che i giovani dell'oratorio stanno cercando e trovando la mamma: la Chiesa madre e maestra del Concilio, la parrocchia come palestra e la liturgia come maestra. Una speranza per aprire alle realtà extra-parrocchiali come la diocesi, per prevenire le "devianze", interessandosi di più, in modo concreto e generoso, dei ragazzi e delle famiglie". Nel complesso, un bilancio sicuramente positivo dal punto di vista dell'operato svolto.

Multe da autovelox non riscosse: il Comune in mezzo a una ...strada!

MONTERCHI

Non c'è discussione sul fatto che lo spegnimento degli autovelox in Provincia di Arezzo abbia influito - e di molto - sul bilancio dei Comuni, compresi alcuni della Valtiberina. Così è stato anche per quello di Monterchi, che deve ancora riscuotere multe per una cifra che si aggira su un milione e cinquecentomila euro. Nel Comune dal territorio più piccolo in assoluto della Provincia di Arezzo, tre erano le postazioni di rilevamento della velocità attraverso le famigerate "macchinette": l'uno a Marcatale, nella parte bassa del capoluogo; l'altro nell'abitato di Pocaia e il terzo a Le Ville. I primi due ubicati lungo la statale 221, il terzo sulla statale 73 Senese Aretina, anche se è bene precisare che di "flash" in azione ce n'è sempre stato soltanto uno, fatto ruotare a turno nelle tre paline sopra ricordate. Lo denuncia anche il sindaco di Monterchi, Massimo Boncompagni: "Abbiamo due vigili in paese, tra cui uno con il contratto part-time, che lavorano molto, compresa la domenica che a Monterchi significa mercato settimanale. Gli agenti escono circa due volte la settimana in diversi posti del territorio, così che l'automobilista possa rallentare e garantire la sicurezza all'interno del centro abitato". Non c'è bisogno di sottolineare il fatto che nel bilancio di previsione siano venute a mancare diverse migliaia di euro. Nelle casse comunali monterchiesi, per il periodo che va dal 2006 al 2009 (anno in cui l'allora prefetto di Arezzo, Salvatore Montanaro, decise di spegnere gli autovelox) deve rientrare ancora un milione e mezzo di euro, cifra questa abbastanza consistente per un Comune dalle dimensioni così piccole. E prima di lasciare nuovamente la parola al sindaco, qual è il commento dell'opposizione

sull'argomento? Partiamo con Luigino Sarti, capogruppo del Partito Democratico: "Avevamo già a suo tempo sollevato, in sede di bilancio, come queste entrate fossero di fatto "fasulle" e caratterizzate da un serie di contravvenzioni che non si riscuotono, come del resto accade in tutti i Comuni. Le infrazioni sono state registrate a ruolo, ma poi la riscossione effettiva non è avvenuta. Avevamo subito notato come la cifra da incassare fosse alta e come fosse difficile avere il relativo introito, perciò si deve creare un meccanismo di riscossione. La situazione - precisa Sarti - è dunque chiara: da una parte c'è un bilancio di competenza che prevede questo milione e mezzo di euro in entrata; dall'altra c'è un bilancio di cassa nel quale tale cifra manca a livello effettivo. Un simile vuoto finisce poi con l'influire inevitabilmente sulla programmazione: è infatti stabilito che un 50% dei proventi da multe debba essere impegnato in miglioramento della viabilità e della segnaletica, ma è chiaro che al momento sia impossibile fare tutto questo". Più piccante la critica di Lina Guadagni della lista civica "Liberi Elettori": "Non vorrei che rischiassero grosso per questo motivo. Quando 2 anni fa illustrarono le cifre, avevamo detto che non erano realistiche; se poi il tutto è stato messo a ruolo, la situazione si complica, perché il sindaco sa esattamente che alcune sanzioni non sono esigibili (anche a causa di ricorsi che potrebbero dare ragione agli automobilisti) e poi non credo molto all'azione deterrente svolta dai vigili urbani in servizio: se davvero si vuol fare prevenzione a livello di velocità oraria, esistono i rallentatori e i semafori intelligenti. La presenza fisica dei vigili urbani ha quindi uno scopo ben

preciso. In quanto ai conseguenti tagli sulla programmazione, occorre ricordare che vi sono opere in corso e che non si sa quanto verranno realmente a costare; prendiamo l'esempio dei lavori alla scuola media, sui quali è stata concentrata la fetta più consistente delle risorse: sono venuti fuori tanti altri interventi collegati (pareti e servizi igienici) alla concentrazione dei plessi nello stesso immobile. Dico allora che i nostri amministratori sono molto bravi a fare il classico "2+2 = 4". Ma dentro questo 4 cosa c'è?". Chiusura con il sindaco Massimo Boncompagni: "Ci siamo affidati a Equitalia per la riscossione delle multe, ma credo che a questo punto bisognerebbe preparare il prossimo bilancio tenendo fuori il capitolo "riscossioni da contravvenzioni" e regolandosi man mano che queste vengono pagate. I vigili urbani - lo ripeto - vengono inviati lungo le strade per svolgere azione preventiva nei tratti più pericolosi e questo mancato incasso delle sanzioni blocca per ora l'intervento programmato a Le Ville, nel tratto di strada che va dal bar alla chiesa: c'è già un progetto in base al quale i pedoni usufruiranno di un marciapiede senza mettere piede in strada, ma rimarrà al momento fermo, perché avevamo previsto di impiegare 500000 euro di finanziamento con i proventi dell'autovelox. C'era in cantiere anche la realizzazione di una sorta di variante a "esse" lungo la stessa strada. D'altronde, in questi 2 anni abbiamo sostenuto uno sforzo enorme per i lavori alla scuola media, comprendenti adeguamento sismico, sistema antincendio e messa in efficienza energetica, al punto tale che nel consumo di carburante della caldaia si arriverà a un risparmio che supererà il 60%".

LUX

DI FONI MASSIMO E FABRIZIO


**INSTALLAZIONE
IMPIANTI ELETTRICI
E AUTOMATIZZAZIONI**
0575-789377
ANGHIARI - (AR)


Il palato reso più “amaro” dalla crisi, ma l’offerta di Caprese è sempre conveniente

CAPRESE MICHELANGELO

In che modo la ristorazione ha risentito dell’attuale momento di crisi economica? E’ Caprese Michelangelo, nella sua veste di capoluogo “gastronomico” per eccellenza della situazione, a fornire il termometro attendibile. E allora, un calo c’è stato ma all’atto pratico più contenuto di quanto si può immaginare, perché comunque la filosofia di fondo degli operatori del comparto è rimasta invariata. Della serie: a Caprese si mangia bene si spende il giusto! E’ da sempre il punto fermo e il punto di forza dei ristoratori, che continuano ad avere ragione anche quando le famiglie sono in regime di ristrettezze ma non vogliono perdere il piacere di deliziare il loro palato. E a Caprese il pacchetto di clientela consolidato nel tempo dai vari ristoranti non è stato numericamente perso: è diminuita soltanto la frequenza. Lo confermano tre addetti ai lavori: Alessandro Andreani, titolare della “Buca di Michelangelo”; Gian Paolo Lucherini della pizzeria “Il Boschetto” e Simone Berlicchi del ristorante “Fonte della Galletta”, in cima all’Alpe Faggeta. “Un minimo di calo c’è indubbiamente stato, inutile stare a nascondere – esordisce Andreani – però è anche vero che Caprese sostanzialmente “tiene”, grazie a quello che in tavola riesce ad offrire e a un efficace “passaparola” che costituisce il nostro segreto, perché ci garantisce ogni anno quel fisiologico rinnovo nella clientela che è un dato positivo, considerando il fatto che il nostro pacchetto di frequentatori è oramai fidelizzato. Quest’anno, per esempio, la discesa si è notata molto in luglio e nei mesi più propriamente estivi, perché il mare sta davanti a tutto nelle preferenze, ma stiamo recuperando con l’autunno, che è la stagione di punta per le prelibatezze tipiche del periodo che hanno reso famosa Caprese. Certamente, una maggiore vitalità a livello di iniziative e manifestazioni, specie in chiave enogastronomica, sarebbe auspicabile: va benissimo la Festa della Castagna, ma alla fine c’è soltanto quella!”. Sentiamo adesso Lucherini: “Diciamo che rispetto all’anno precedente abbiamo perso un 10% nel volume totale di lavoro, nonostante i nostri 100 gusti di pizza rimangano sempre graditi. In 25 anni di attività del bar, mai si era registrata una flessione così marcata, anche se di fatto può considerarsi abbastan-

za contenuta”. Ed ecco il contributo di Berlicchi: “Più che a tavola, gli effetti si sono manifestati nelle presenze in albergo; se dapprima la permanenza media era intorno ai 5-6 giorni, ora è scesa a 2. E tuttavia, anche nei coperti i numeri parlano chiaro: se dapprima in occasioni chiamate comunione, cresime e soprattutto battesimi si arrivava a “tavolate” da 50-60 persone (ma ne ricordo spesso anche 100!), adesso ci si ferma a 10-15, massimo 20, non dimenticando che la posizione geografica del mio ristorante è suggestiva per un verso e penalizzante per un altro, visti i chilometri da percorrere e il tempo da impiegare per arrivare in cima”. La diminuzione registrata si avverte durante la settimana o nelle giornate del week-end? Andreani e Lucherini rispondono sicuri:



“Senza dubbio durante la settimana, perché il venerdì sera, il sabato e la domenica rimangono “sacri” sotto questo profilo, anche se non come ai tempi d’oro di una decina di anni fa. La differenza – sottolinea Lucherini – è che se prima la stessa famiglia capitava tutte le domeniche o quasi, in questo momento ha dimezzato la presenza e quindi la rivediamo a domeniche alterne”. Più avulso dal contesto è Berlicchi: “Anche da noi la differenza in negativo si avverte più che mai nel corso della settimana, però siamo più soggetti a sbilanciamenti repentini: può insomma capitare che un giorno siamo sommersi di lavoro e che quel-

lo successivo si riveli di riposo o giù di lì”. Cosa fare per contrastare questa tendenza? Aumentare la qualità oppure diminuire i prezzi? “Non è certo il caso di aumentare i prezzi – esclama Andreani – per cui, a parità di prezzo, tendiamo ad alzare ulteriormente la qualità, anche ampliando l’offerta con pietanze nuove e originali che possano stuzzicare i gusti del cliente”. L’esempio di Lucherini: “Prezzi fermi con ricerca di prodotti di nicchia, vedi i prosciutti e i salumi genuini della Toscana e, se possibile, della provincia di Arezzo. Il trattamento da riservare deve essere insomma una sintesi ottimale fra prezzo e qualità”. Conclusione affidata a Berlicchi: “Non per nulla, la qualità ce l’abbiamo già molto alta, per cui cerchiamo - se possibile - di “limare” qualcosa sul prezzo, per fare in modo che chi viene da noi esca soddisfatto sotto ogni profilo!”.



EDI
L'artigiani

Via Casa Prato, 19
52037 Sansepolcro (AR)

339 8330474
335 1027847
www.edil7artigiani.com

FERMATO LO SCEMPIO SUL FOSSO DELLE CENTO BRIGLIE

BADIA TEDALDA

Finalmente un sospiro di sollievo! Così commentano a caldo Gianni Amantini del Mosca Club "Altavalmarecchia Fly Fishing" e Piero Valentini del comitato "Fossone No Tube" per il provvedimento di revoca emanato nei giorni scorsi dall'amministrazione provinciale di Arezzo relativo alla deviazione di acqua per la costruzione di una centralina idroelettrica sul torrente Fossone, meglio conosciuto come "Fosso delle Cento Briglie", in località Rofelle. "La vicenda risale al lontano anno 2004 - precisa Amantini - quando il Genio Civile autorizzò, malgrado il parere negativo della Provincia, una ditta a deviare una quantità di acqua tale da compromettere in maniera irreversibile il prezioso ecosistema fluviale. Immediata fu la reazione, che si sviluppò sia a livello locale sia in ambito provinciale, con la scesa in campo del comitato "Fossone No Tube" e del locale Mosca Club, ai quali si unirono il Wwf e Legambiente di Arezzo. Per fermare quello che venne definito lo scempio ambienta-

le, fu promossa una petizione popolare con la partecipazione di tutta la comunità e raggiunse la quota di quasi 700 firme". Alberto Santucci, all'epoca sindaco di Badia Tedalda e da sempre sensibile alla salvaguardia del territorio, esercitando un ruolo di primo piano fece suo il lavoro svolto dai vari comitati e sbarrò la strada a quello che i più ritennero un progetto scellerato contro natura. "Il torrente Fossone - afferma Valentini - è conosciuto anche come Fosso delle Cento Briglie per le sue innumerevoli e pregiate opere idrauliche, tutte da preservare, in quanto veri capolavori costruiti a mano nei primi anni '50 dagli operai della forestale". Il torrente Fossone nasce dalle pendici di

Monte Loggio (a quota 1179 metri sul livello del mare) e, dopo aver percorso alcuni chilometri, termina con un forte dislivello la sua corsa nel fiume Marecchia, in prossimità dell'antico Molino del Barucco. Dino Barfucci, operaio della Comunità Montana Valtiberina oggi in pensione, ha lavorato alle briglie del Fossone e ricorda che gran parte del materiale utilizzato fu recuperato lungo gli argini del torrente. "Il lavoro aveva inizio il mattino presto - spiega Barfucci - e con la carriola si portavano i sassi in



cantiere per essere murati a secco durante la giornata. I muri delle briglie più antiche, che sono la maggioranza di quelle esistenti, sono infatti in pietra a vista e servono a rallentare la velocità dell'acqua garantendo la sicurezza l'alveo e le sponde del torrente". Nella primavera scorsa, viene all'orecchio del comitato "Fossone No Tube", la notizia secondo cui si starebbe per rispolverare il vecchio progetto che prevedeva la realizzazione della centralina. Increduli e sbigottiti per l'iniziativa, che di fatto tentava di rovinare tutto quanto di buono aveva fatto la precedente amministrazione Santucci, nonché preoccupati per le sorti del torrente, il comitato e il locale Mosca Club sono passati all'at-

tacco e, sulla base di precise normative in materia di acqua fluviale, si sono rivolti all'amministrazione provinciale di Arezzo, la quale una volta per tutte ha messo la parola fine su una vicenda che sembrava chiusa da anni. "Grazie all'operato della Provincia - riprende Amantini - siamo riusciti a proteggere il nostro prezioso torrente Fossone; il quale, secondo studi scientifici condotti per conto del nostro club di pesca a Mosca, risulta essere un ecosistema di particolare pregio. Infatti oltre alla trota

fario, che vi si riproduce spontaneamente in mezzo ai gorghi - caso assai raro lungo i torrenti appenninici - nel "Cento Briglie" è presente anche una nutrita popolazione di "gambero di fiume" ("austropotamobius pallipes"), specie di importanza prioritaria a livello europeo. Tengo a sottolineare - conclude Amantini del Mosca Club - che il gambero di fiume è un crostaceo d'acqua dolce che sopravvive unicamente in presenza di acque particolarmente pure, tali da poter

essere considerare addirittura potabili. Con questo risultato a favore del comitato "Fossone No Tube", si restituisce alla natura un museo ecologico di grande rilevanza. Il Fossone - conclude Valentini - costituisce una grande risorsa idrica per gli animali selvatici, per i contadini che ancora mandano il bestiame ad abbeverarsi, per i tanti pescatori che ogni fine settimana non mancano all'appuntamento con la trota e anche per i bagnanti che godono della purezza dell'acqua negli innumerevoli gorghi. Per la piccola frazione di Rofelle, il "Cento Briglie" è infatti una significativa fonte di attrazione turistica che sarebbe stata totalmente compromessa dal prosciugamento del torrente.

PICCINI PAOLO
GAS SERVICE

Da oltre 30 anni qualità e convenienza
nel gas da riscaldamento

s.p.a.

Sansepolcro (AR) - Via Senese Aretina, 98 - Tel. 0575 742836 - Fax 0575 733988
web: www.piccini.com - e-mail: info@piccini.com

Mettici alla prova!



PANNELLI FOTOVOLTAICI

Sui tetti della scuola e del centro anziani

SESTINO

La comunità sestinese ci prova! Con queste parole, il vicesindaco Walter Santi illustra il suo piano di fonti alternative per la produzione di energia elettrica già in funzione da alcuni giorni. Il sistema è sicuramente vantaggioso; inoltre, richiede una minima manutenzione e i costi di gestione sono bassi. I pannelli non sono soggetti all'usura nel processo di trasformazione della luce solare in energia elettrica. L'opera vede l'installazione di pannelli fotovoltaici sul tetto della scuola statale Voluseno e in quello del centro anziani, due impianti per una potenza rispettivamente di 10,00 e 3,00 kilowatt picco e favorisce il recupero della somma finanziata nel giro di circa 5 anni, usufruendo dell'energia elettrica gratuitamente, nell'arco dei successivi prossimi venticinque

anni. Gli impianti realizzati sono del tipo "parzialmente integrato", con moduli fotovoltaici policristallini per una potenza complessiva di 14,45 kilowatt



picco ed una elettricità prodotta attesa di circa 1600 kilowatt picco all'anno. Il risparmio di combustibile derivante dall'utilizzo dell'impianto realizzato è pari a circa 2,50 tonnellate equivalenti di petrolio all'anno, oltre ad una riduzione di emissioni inquinanti in atmosfera pari a circa 5.500 chilogrammi all'anno di Co2. (5,50 tonnellate all'anno). "Il nostro intento è quello di raggiungere l'autosufficienza energetica in linea con i parametri del protocollo di Kyoto e la riduzione delle emissioni di anidride carbonica responsabile dell'effetto serra. Un traguardo ambizioso

ma a portata di mano. La scelta di installare uno dei primi impianti fotovoltaici nella scuola - continua il vicesindaco Santi - non è casuale in quanto bisogna porre grande attenzione alle politiche per lo sviluppo sostenibile, promuovendo il senso di responsabilità nei confronti delle generazioni che ci seguiranno. Il senso di responsabilità verso i giovani e il loro futuro impone a qualsiasi ente pubblico e a ciascuno di noi di confrontarsi con i temi del risparmio energetico, della riduzione delle emissioni, della produzione di energia da fonti rinnovabili e della valorizzazione delle gestioni energetiche. A questo progetto segue un'azione complessiva di riqualificazione urbana che è la base per l'elevazione della qualità della vita e per rendere Sestino sem-

pre più un paese sostenibile. Passo dopo passo, stiamo mantenendo fede all'impegno preso a suo tempo in campagna elettorale con il nostro elettorato e lo stiamo facendo nonostante i gravi tagli che pesano sul bilancio comunale. Siamo però convinti che la scelta dell'energia pulita sia strategica per il futuro anche sotto il profilo economico oltre che ambientale, per cui è giusto che un piccolo Comune come il nostro, anche se in montagna, sia in prima linea per dare l'esempio. Pertanto - conclude il vicesindaco Walter Santi - installare un impianto fotovoltaico oggi non è più una spesa ma diventa un investimento sicuro e una fonte di risparmio a tempo indeterminato"

La cerreta più grande d'Italia

Sapevate che la cerreta dei Sassi Simone e Simoncello è la più grande d'Italia e una fra le più vaste in assoluto d'Europa? La si può osservare dal ciglio del pianoro del Sasso Simoncello e si sviluppa dai 950 ai 1150 metri di quota. Ed è una cerreta mista mesofila costituita da cedui invecchiati. Al cerro (*Quercus cerris*), che è l'albero più diffuso, si associano il carpino bianco (*Carpinus betulus*), l'acero campestre (*Acer campestre*), il ciavardello (*Sorbus torminalis*), l'acero d'ungheria (*Acer obtusatum*) e qualche sporadico faggio (*Fagus sylvatica*), più rappresentato sul versante settentrionale del Simoncello, verso la Cantoniera dove la fitocenosi prevalente è appunto data dalla faggeta termofila mista. Alle specie precedenti si possono associare anche l'acero di monte (*Acer pseudoplatanus*) e il frassino (*Fraxinus excelsior*). Nello strato arbustivo si possono trovare pero selvatico (*Pyrus pyraster*), ligustro (*Ligustrum vulgare*), laureola (*Daphne laureola*), prugnolo (*Prunus spinosa*), corniolo (*Cornus mas*), nocciolo (*Corylus avellana*), biancospini (*Crataegus monogyna*, *laevigata*), fusaggini (*Euonymus latifolius*, *E. europaeus*), agrifoglio (*Ilex aquifolium*), melo selvatico (*Malus sylvestris*), ginepro comune (*Juniperus communis*), ciliegio volpino (*Lonicera xylosteum*), pallone di maggio (*Viburnum opulus*), lantana (*Viburnum lantana*), sanguinella (*Cornus sanguinea*) e il raro citiso trifloro (*Chamaecytisus triflorus*). Nello strato erbaceo si ricorda una specie rara e tipica dei suoli profondi ed umidi quali l'*Asarum europaeum*, detta Erba renella; altre specie di notevole interesse botanico sono la *Iris graminea* e il fiordaliso montano (*Centaurea montana*). La cerreta a tratti si apre in radure erbose dove il suolo è fresco e ricco di humus; ad est confina con prati più vasti, più o meno degradati da fenomeni erosivi che in alcuni tratti lasciano scoprire il sottostante strato gilloso.



Via Pier Della Francesca, 17 - 06012 - Citta' di Castello (PG)
Tel. 075 8550528



Visione naturale
di benessere.

Argento “vivo” nelle presenze, oro nella qualità

BAGNO DI ROMAGNA

Esce da vincitrice nel calo generalizzato del difficile anno economico 2010. Bagno di Romagna e le sue apprezzate terme consolidano la seconda posizione nella classifica regionale delle presenze e mantengono la prima nella qualità dei servizi. Fermo restando che i dati del 2011 evidenziano già un miglioramento, l'analisi dell'anno passato dà ragione a Bagno di Romagna anche nella percentuale generalizzata di flessione: Salsomaggiore, prima con 563870 presenze, ha perso il 6.28%; Castrocaro, terza con 119110, è a -3.01% e Bagno di Romagna, in mezzo alle due con 240298 presenze, ha contenuto la differenza in negativo al 2.69%. Magari, Salsomaggiore ha visto crescere il proprio turismo straniero del 28.01%, anche se Bagno è pur sempre salita di un eccellente 17.34%, mentre Castrocaro ha perso quasi il 10% (9.84%). Insomma, fra i 26 centri termali dislocati in tutta l'Emilia Romagna, quello di Bagno ha i numeri di annata migliori. E non certo per caso. L'elevata qualità dei servizi – come già specificato – fornisce senza dubbio un'ottima chiave di interpretazione; il resto è affidato agli operatori del settore. “Per quanto riguarda la nostra realtà – dichiara Federica Bernabini, general manager di Euroterme – abbiamo il segno positivo che domina da mesi. Stiamo investendo sulle famiglie, sfatando anche una sorta di tabù, perché la nostra struttura termale accetta anche i bambini ed è in grado di conciliare tutte le esigenze. In secondo luogo, la politica che adottiamo è quella di andare a “cercare” il cliente organizzando iniziative di diverso genere diffuse tramite newsletter e puntando sulle caratteristiche e sulle eccellenze di questo territorio, come ad esempio l'ottima cucina. Negli ottimi responsi che riguardano Bagno di Romagna, Euroterme esercita un effetto trainante sia le dimensioni (è una struttura grande, che intendiamo ampliare con

spazi attrezzati anche per i bambini), sia per il grado di accoglienza del luogo”. Non dimenticando, per esempio, che la piscina termale è frequentata di volta in volta anche dall'utenza dei circondari limitrofi. “In effetti, sappiamo benissimo che qui da noi non ci sono soltanto i villeggianti e allora anche per gli esterni abbiamo deciso di preparare dei particolari pacchetti serali, nell'arco dei 12 mesi, unendo la piscina con un centro benessere e quindi con la possibilità di usufruire di massaggi, saune, grotte e trattamenti vari. Crediamo in tutta onestà di essere un albergo unico nel suo genere se poi andiamo a rapportare la qualità



delle nostre offerte con i prezzi praticati, perché alla fine è questo il vero parametro di valutazione. Chi viene a Euroterme sa di poter contare su gentilezza, cordialità, disponibilità e familiarità. “Mi sono sentito come a casa mia!” è la gratifica migliore che troviamo scritta quando andiamo a ritirare i questionari sul gradimento del cliente”. Gian Marco Rossi, direttore del Grand Hotel Terme Roseo, non ha dubbi nell'individuazione dell'elemento fondamentale che sta generando i positivi risultati: “Abbiamo avuto la capacità di fare sistema ed ecco che stiamo raccogliendo i frutti di questa fondamentale operazione; tre stabilimenti e una società di gestione unica delle acque (la Tre Terme s.r.l.), nella quale le decisioni vengono prese di comune accordo. Insieme, poi, razionalizziamo meglio i costi e nel contempo impo-

stiamo la nostra promozione sulla valorizzazione dell'offerta complessiva di Bagno di Romagna e del territorio. Vorrei però aggiungere altri due fattori che hanno dato il loro importante contributo: l'aver investito nella ristrutturazione delle aziende, adeguandole al nuovo tipo di domanda e l'aver investito nella formazione professionale, adeguando i servizi sempre alla richiesta del momento”. Chiusura con Ferruccio Boghi: l'ex sindaco di Bagno di Romagna (ha guidato la municipalità locale dal 1995 al 2004) è oggi presidente della società Tre Terme s.r.l. e amministratore delegato delle Terme di Sant'Agnese s.p.a., quelle a prevalenza pubblica e con il Comune che è principale azionista in base a una causale di natura storica, perché di fatto rappresentano un lascito del granduca Leopoldo II di Lorena. “E' dagli anni '90 che Bagno sta diventando il punto di riferimento numero uno del termalismo in Romagna. Siamo ovviamente lontani dai volumi di Salsomaggiore – afferma Boghi – ne' pensiamo di metterci in competizione con una realtà

più grande della nostra; a noi interessa l'andamento generale e di questo siamo contenti perché registra una forte tenuta, grazie a offerte interessanti e attraverso un sito internet costantemente e quotidianamente aggiornato: è questo, oggi, lo strumento più efficace per la comunicazione e la promozione. Facciamo poi sistema, perché invece di presentarci singolarmente elaboriamo un pacchetto unico che “vende” il prodotto territorio e il prodotto Terme di Bagno di Romagna. Una volta qui, il villeggiante sceglierà lo stabilimento a lui più gradito, ma questa politica ci sta premiando da una quindicina di anni. E anche nelle campagne pubblicitarie nazionali o nelle fiere più importanti di settore, ci presentiamo sempre come Terme di Bagno di Romagna. Ed è questo che conta e produce risultati”.

Nel cammino di San Vicinio

SARSINA



SAN VICINIO

Il cammino di San Vicinio è un percorso lungo 320 chilometri e di recente fondazione, che si sviluppa soprattutto in territorio romagnolo. Il percorso è nato nel 2009 in occasione delle celebrazioni per il primo Millenario della Basilica di San Vicinio a Sarsina. Il percorso si struttura ad anello e partendo da Sarsina attraversa l'appennino tosco-romagnolo, entrando in territorio casentinese per poi proseguire fino a Camaldoli. Il sentiero prosegue poi da La Verna fino a Verghereto, arrivando fino a Cesena prima di chiudere l'anello e fare ritorno a Sarsina. **La prima tappa** che collega Sarsina con Bagno di Romagna si snoda su circa 37 chilometri; è un'area raramente selvaggia, ma ricca di valori naturalistici, dove sono ancora ben visibili i segni lasciati dall'uomo che l'ha abitata: case rurali, piccoli borghi, chiese e santuari che si susseguono lungo tutto il cammino. **La seconda tappa** riprende verso il Santuario di Camaldoli ed è molto impegnativa, dovendo compiere un dislivello in salita di oltre mille metri. **La terza tappa** prosegue attraverso luoghi sacri e carichi di storia: paesaggi naturali e costruiti dall'uomo fanno da cornice verso la Pieve di Santa Maria Assunta a Badia Prataglia. **La quarta tappa** varca con la Romea l'Alpe di Serra e, percorrendo la Vallesanta, si raggiunge il santuario francescano della Verna in percorso abbastanza corto e con difficoltà basse. **La quinta tappa** si snoda sul percorso della viabilità medievale tra le valli dell'Arno e del Tevere. E poi giù per sentieri tortuosi lungo il fiume Savio, tra ruderi di castelli e memorie dell'Abbazia di San Michele. **La sesta tappa** prevede il passaggio da Verghereto a Le Balze, un sentiero antico che conduce e costeggia la sorgente del fiume Savio, le vene del Tevere, il tutto in mezzo a boschi ricchi di vegetazione e luogo ideale per avvistare anche gli animali. **La settima tappa** passa attraverso a un sentiero completamente coperto da vegetazione, dove anche per la luce è difficile filtrare: si arriva fino a Sant'Agata Feltria incontrando antichi monasteri. Improvvisamente il paesaggio muta: da un bosco folto di vegetazione, si passa a prati erbosi e terreni brulli dominati dal colle del Lupo e dalla Rocca Fregoso. Il territorio

cambia continuamente, giungiamo all'**ottava tappa** attraversando conventi, abbazie e piccole ma caratteristiche chiesette. Gli ampi pascoli della zona che fa capo al Montefeltro lasciano presto la scena alle rupi di Perticara in un sentiero che spazia tra campi e gole fino nella valle dell'Uso e proprio a Pietra dell'Uso termina questa frazione decisamente difficoltosa. **La nona tappa** - che conduce a Sogliano al Rubicone - presenta il paesaggio tipico dei colli prima della montagna. I paesi si trasformano e sono caratterizzati da imponenti cinte murarie arroccati su cime innevate durante i mesi invernali, il tutto solcato dalle acque un sottile ma energico torrente. **La decima tappa** arriva fino all'abitato di Borghi, in una terra di mezzo. Faticosa per gli escursionisti tra valli e creste attraverso paesaggi che non hanno nulla di in comune tra loro. Tra tutto spicca il borgo fortificato di San Giovanni in Galilea. **Nell'undicesima tappa** - e ci incamminiamo verso la conclusione - si ha la possibilità di intravedere in lontananza il mare Adriatico. Discese e salite verso il Santuario di Santa Paola, i borghi di Monteleone e Sorrivoli divisi tra loro dai torrenti Rubicone e Pisciatello. **La dodicesima tappa** porta fino alla città di Cesena, si attraversa un territorio pieno di sali e scendi coltivato a viti, ulivi e frutteti fino a giungere alla Madonna del Monte nei colli del Cesenate. Seguendo il fiume Savio, prende il via le penultima tappa, **la tredicesima** che raggiunge subito i colli dove sorgono il borgo di Roversano e il torrione della Rocca per finire a Ciola, vicino a Mercato Saraceno. Siamo arrivati al termine del cammino di San Vicinio: **la quattordicesima** tappa termina a Sarsina nell'esatto punto di partenza attraversando il giallo dei campi di grano fino alla folta macchia appenninica con luoghi sacri come la Cattedrale di Santa Maria Annunziata e il Santuario di San Vicinio.

La ricerca storica delle origini di San Vicinio risulta abbastanza complicata anche per gli addetti al settore e si ferma a un manoscritto anonimo del XII secolo attualmente conservato all'interno della biblioteca Gambalunga di Rimini. Questo codice è con ogni probabilità la trascrizione di precedenti trascrizioni sulla vita del Santo, risalenti a circa un secolo prima. Possiamo quindi capire che proveniva dalla Liguria, ma potrebbe essere anche originario di queste contrade della media valle del Savio. Sulla scia della tradizione, lo diciamo anche protovescovo di Sarsina. Il Vangelo narra di un giovane ricco e la scelta di uno stile di vita da penitente nella povertà ha sempre affascinato gli spiriti con l'inquietudine alla santità. Il fascino del deserto e della solitudine come luoghi privilegiati per un autentico incontro con Dio hanno caratterizzato la vita di tutti i santi. Anche Vicinio, spinto dall'amore della solitudine, si dedicò alla preghiera, alla meditazione e alla penitenza in un luogo solitario che la tradizione identifica con il Monte San Vicinio, ubicato a circa sei chilometri a nord della città di Sarsina, in località Musella. Con il trascorrere del tempo, la sua età iniziava a diventare adulta, la vita santa di Vicinio fu di tale gradimento al Signore che lo scelse pastore della comunità cristiana di Sarsina. E' riuscito a diffondere il Vangelo anche nelle zone più impervie della Diocesi. La cronologia dei prelati sarsinati lo colloca primo vescovo della diocesi e afferma che fu guida di questa porzione di Chiesa fino al 28 agosto 330, giorno della sua salita al cielo. Fin da quando era ancora in vita, Santo era già considerato dal popolo che ricorreva a lui per trovare la pace e la serenità dello spirito nella lotta che ciascun essere umano è chiamato a condurre nella vita quotidiana. Il suo ingresso nella schiera dei beati con la morte alla vita terrena è da considerarsi avvenuto non prima del 330. La celebrazione liturgica della sua Santità avviene ogni anno il 28 di Agosto. E' venerato quale patrono della città di Sarsina e compatrono della diocesi di Cesena e Sarsina. Anche prima della morte, l'intercessione di San Vicinio si rivelò potente in favore di coloro che portavano infermità nel corpo e nello spirito. In tanti ricorrevano e ricorrono a lui quando si manifestano malanni nel corpo, anche molto gravi, ma soprattutto quando si manifestano problemi esistenziali e spirituali. Infine, molti sono i miracoli che vengono attribuiti a San Vicinio.

Quando il tabacco è storia e ...museo!

SAN GIUSTINO

La nascita casuale della piccola Repubblica di Cospaia – dovuta, come noto, alla diversa definizione dei confini di Granducato e Stato Pontificio, che ha creato per quasi 400 anni questo piccolo territorio neutrale fra Rio e Riascolo – è stata determinante per il mantenimento in vita della “libera” coltivazione del tabacco (in particolare, la pregiata qualità “kentucky”), perché sappiamo che altrove era stata bandita. Niente quindi di più logico e scontato che fosse San Giustino, il Comune nel cui territorio Cospaia è passata, ad allestire un museo storico-scientifico dedicato al tabacco, con tanto di relativa Fondazione, che si è costituita nel 1997. Il museo è stato inaugurato il 14 febbraio 2004 dalla locale amministrazione comunale; primo in Umbria e unico nel suo genere in Italia, il Museo Storico Scientifico del Tabacco di San Giustino è



nato soprattutto in ricordo degli eventi legati alla coltivazione del tabacco, partita – come abbiamo già ricordato – dalla ex Repubblica di Cospaia. Il tabacco è stato il prodotto dell'agricoltura che ha creato in zona ricchezza, benessere ed emancipazione sociale. Alla nascita della Fondazione hanno contribuito i soggetti di filiera (dai coltivatori ai tabaccai) e i Comuni dell'Alta Valle del Tevere, con la finalità di realizzare una struttura museale capace di tenere in vita l'eredità “culturale, sociale ed economica” legata alla coltivazione e lavorazione del tabacco. Da 7 anni, l'esposizione permanente è collocata nella parte più antica della struttura, una volta adibita a essiccatoi, dell'ex complesso manifatturiero del Con-

sorzio Tabacchicoltori di San Giustino, costituito ufficialmente il 22 dicembre 1927 quando, con lo sviluppo vertiginoso della produzione tabacchicola, si pose il problema di costruire luoghi di lavoro efficienti, soprattutto opifici, magazzini, essiccatoi e uffici; esso ancora oggi si compone di numerose sale in cui sono esposte attrezzature e documenti che testimoniano la tecnologia e la storia della lavorazione del tabacco. Il museo è centro di esposizione, documentazione e comunicazione; un luogo di visita, ma ideale anche per l'organizzazione di attività, iniziative, dibattiti, corsi di formazione, di marketing per la valorizzazione di prodotti o analisi dei risultati di laboratorio per individuare usi alternativi del tabacco. È ovvio che l'argomento tabacco sia molto delicato, perché l'associazione con termini quali fumo e rischi per la salute è automatica; nessun intento di giustificazione o difesa del consumo di prodotti nocivi: soltanto un restituzione di dignità al lavoro di chi ha operato in questo settore e tutt'oggi continua a farlo, con produzioni di qualità sia del tabacco stesso che dei suoi derivati più importanti. Il museo è stato oggi realizzato grazie all'azione sinergica di più istituzioni: il Comune di San Giustino, che ha acquistato i locali; la Comunità Montana Alto Tevere Umbro (oggi Alta Umbria), che si è attivata mediante il “Patto territoriale dell'Appennino Centrale” e poi Fit, Agemos, Unitab, Consorzio Tabacchicoltori di San Giustino e Comuni dell'Alta Valle del Tevere. A dimostrazione dei concetti sopra espressi, nell'ultimo fine settimana di ottobre i visitatori del Museo del Tabacco di San Giustino, territorio nel quale le coltivazioni del tabacco Kentucky risalgono addirittura al 1600, sono entrati nella storia d'Italia e dello stortignacolo, termine che fonicamente suona un po' buffo, ma che identifica al meglio il club nel quale si riconoscono gli amatori puri del sigaro Toscano, prodotto artigianale che si ottiene arrotolando una



fascia attorno a un ripieno; proprio il metodo artigianale lo rende diverso da tutti gli altri sigari, per i quali la forma al ripieno viene data tramite degli stampi. Durante la stagionatura, il Toscano assume così la sua forma definitiva, spesso irregolare. Ed è proprio a causa della sua forma particolare che in Toscana questo tipo di sigaro viene chiamato “lo Stortignacolo”, sinonimo di segaligno, storto, contorto e bozzoluto. I fumatori veraci sostengono addirittura che più il Toscano è curvo e più è buono. A ricordo della storia e dei 150 anni dell'Unità d'Italia, il momento più solenne è stato quello di domenica mattina, quando è stata inaugurata una lapide commemorativa dedicata al passaggio di Giuseppe Garibaldi sul territorio di San Giustino Umbro. Il Museo del Tabacco ha ospitato un percorso di immagini che ha composto la mostra “Io c'ero! Toscano”, organizzata da Manifatture Sigaro Toscano e Alinari 24 Ore, in occasione delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia e già presentata a Roma lo scorso 22 giugno. Un itinerario fotografico imperniato sulla storia nazionale e del sigaro Toscano dall'800 ai giorni nostri. Immagini che ritraggono volti di gente comune, di personaggi noti come lo stesso Giuseppe Garibaldi, Mario Soldati e il popolare Totò, ma anche scene di vita quotidiana degli ultimi 150 anni di storia italiana. Foto racchiuse anche nel volume “Io c'ero! Toscano”, sfogliabile ed acquistabile presso il Museo. Sempre nella giornata domenicale, grazie al Club Amici del Toscano e al Circolo del Buon Vivere “Repubblica di Cospaia”, è stato possibile degustare il Toscano Originale 150, sigaro realizzato per celebrare l'Unità, in abbinamento con testimoni enologici dell'eccellenza italiana.

**DONATI
LEGNAMI**

BIO PARQUET

Via Maestri del Lavoro, 8 - 52037 Sansepolcro (AR)
Tel. 0575 749847 Fax 0575 749849 www.donatilegnami.it - info@donatilegnami.it

Muzi-Betti, risanamento e salto di qualità

Per ricostruire tutta la storia delle Opere Pie Muzi-Betti, bisogna tornare indietro di 185 anni. Proprio così, fino cioè al 1826, quando monsignor Giovanni Muzi, vescovo di Città di Castello, fondò l'istituto di carità della Fraternita, che prese il nome del locale donato come sede dagli Ospedali Uniti di Santa Maria della Misericordia e di San Florido. La finalità dell'istituto era il ricovero e il mantenimento di fanciulli abbandonati e di vecchi inabili. Successivamente, l'opera pia fu dotata di più largo patrimonio con la fusione e trasformazione di altri istituti di beneficenza e, in particolare, grazie al lascito dei fratelli Giovanni Antonio e Ferdinando Betti, in forza del rescritto pontificio 13 marzo 1852. Di qui, appunto, l'origine della denominazione di Muzi-Betti. Il regio decreto del 14 gennaio 1864, portò l'orfanotrofio sotto l'amministrazione della Congregazione di Carità di Città di Castello, che durò fino al 1937 per poi passare in gestione al locale ente comunale di assistenza. Nel 1939, con il ricovero di mendicanti e l'ospizio cronici, fu decentrato all'ente Opere Pie Riunite, sempre di Città di Castello, mediante il Regio Decreto 12 aprile 1939. La nuova amministrazione autonoma

è composta dalle seguenti istituzioni pubbliche di assistenza e beneficenza: il ricovero mendicanti, ente morale eretto con Regio Decreto 15 Agosto 1875 e dotato di un proprio regolamento datato novembre 1876 (la Congregazione di Carità ne promosse l'istituzione con deliberazione del 29 febbraio 1872) e l'Opera Pia Ospizio Cronici, istituita dalla Congregazione di Carità di Città di Castello con deliberazione del 17 settembre 1904; la sua istituzione venne approvata dalla giun-

ta provinciale amministrativa il 3 novembre 1904. L'ente Opere Pie è stato soppresso nel 2005 (deliberazione n. 120 del 23 settembre), quando il consiglio di amministrazione delle stesse Opere Pie Riunite ne ha disposto la fusione con le altre due opere pie, al fine di costituire un nuovo ente. La determinazione dirigenziale della giunta regionale dell'Umbria del 18 novembre 2005, ha ratificato la fusione in questione: da quel momento, le Opere Pie Riunite lasciano il posto al nuovo ente Residenza Protetta Opera Pia Muzi-Betti di Città di Castello. Nei primi 38 anni di vita, dal 1826 al 1864, questa realtà è dunque privata; poi, dal 1864 a oggi, è in mano pubblica. L'istituzione "Opera Pia

Nel perseguimento dei propri fini, l'istituzione opera nell'ambito degli indirizzi programmatici della Regione Umbria, degli accordi di programma sottoscritti a livello del Comune di Città di Castello e dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e garantisce ai propri ospiti un adeguato livello assistenziale nel pieno rispetto della dignità, dell'autonomia e della riservatezza personale. Vengono in particolare assicurati l'assistenza sanitaria di base e i trattamenti riabilitativi per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute e del grado di autonomia. L'Opera Pia Muzi-Betti promuove anche attività di mobilitazione, occupazionali e ricreativo-culturali, favorendo la partecipazione alle iniziative promosse nel territorio atte a evitare l'isolamento nella comunità di residenza. Fondamentale anche il rapporto con le associazioni di volontariato. La Muzi-Betti è strutturata con un proprio consiglio di amministrazione e si divide in un'area di carattere prettamente sanitario e assistenziale e in un'area amministrativa che prevede la gestione di contabilità, bilancio e personale. A livello di servizi, presso la residenza protetta vengono garantiti: l'assistenza sanitaria; l'assistenza tutelare diurna e notturna; il servizio

di fisioterapia, quello di animazione e quello alberghiero. Un'ala dell'Opera Pia Muzi-Betti è infine in fase di ristrutturazione per la realizzazione di 12 posti letto di Comunità Alloggio per disabili adulti, grazie anche al contributo offerto dalla Fondazione Internazionale Lions (Lcif) con il progetto "Mai soli". La nuova area sarà realizzata nel rispetto dei più moderni standard strutturali e i lavori dovrebbero essere consegnati entro il prossimo dicembre.



La struttura dell'OPERA PIA MUZI-BETTI

Muzi-Betti", con sede a Città di Castello in via delle Terme 4, ha lo scopo di contribuire alla tutela e alla valorizzazione della condizione delle persone anziane in stato di non autosufficienza fisica e/o psichica, corresponsabilizzando gli stessi anziani, le loro famiglie e le comunità di appartenenza e collaborando con gli enti locali territoriali e con gli enti di volontariato per la preservazione delle consuetudini affettive e culturali e per il loro mantenimento o reinserimento in famiglia.

**RISTORANTE
PIZZERIA**

CUCINA SICILIANA
SPECIALITÀ PESCE



Largo Crociani 6
San Giustino (Pg)
Tel. 075 8560394
Cell. 335 1383716



Come è stato possibile per Marco Savelli arrivare alla presidenza della Muzi-Betti?

“La nomina del presidente spetta alla Regione dell'Umbria, su segnalazione del Comune di Città di Castello e, come dichiarò l'allora sindaco Fernanda Cecchini, la mia persona fu scelta per le precedenti esperienze nell'ambito della pubblica amministrazione”.

Che cosa è cambiato dopo il 2005, con il passaggio da Opere Pie Riunite a Residenza Protetta?

“Il passaggio del 2005 è stata una fusione, eliberata dalla Regione, alle “Riunite” ad Opera Pia Muzi Betti-Residenza Protetta, il che in sostanza ha stabilito che la nostra attività si concentrasse nel socio-sanitario, piuttosto che socio-assistenziale”.

Quale situazione ha ereditato nel 2009, quando l'allora sindaco Fernanda Cecchini l'ha nominata alla presidenza della Muzi-Betti?

“Nell'ambito della qualità dei servizi forniti e delle attenzioni che necessitano in questo settore, direi molto soddisfacente, con al nostro interno professionalità consolidate e “mission” ben chiare in gran parte degli operatori; qualche criticità, invece, sul bilancio e la parte economico-gestionale dell'ente, oltre che sul completamento strutturale edilizio della Muzi-Betti”.

Quali sono i problemi principali che deve fronteggiare oggi una struttura del genere?

“In questo particolare momento, il problema economico riveste purtroppo il ruolo maggiore, anche se in due anni siamo passati da un passivo di 150000 euro agli 11000 del 2010. Riteniamo positivo questo indice anche perchè non è stato raggiunto comprimendo la qualità dell'assistenza erogata o il livello degli standard. Mi corre l'obbligo di ricordare anche il cospicuo lascito di un ex ospite, pari a 23000 euro, ascritti naturalmente a bilancio e graditi sia come riconoscimento, sia per l'entità non trascurabile della donazione. Bisogna continuare lungo la strada intrapresa, senza farsi facili illusioni di risoluzione. Comunque, io e il consiglio di amministrazione che presiedo, rispetto alla “crisi” abbiamo seguito la logica degli investimenti, realizzati con la vendita di cespiti improduttivi, che ci consentiranno per l'anno 2012 di avere 12 nuovi posti letto, denominati Comunità Alloggio e destinati ai disabili adulti (persone con meno di 65 anni), il che ci farà andare anche nell'ambito della diversificazione del servizio reso alla collettività, come da suggerimento della Regione stessa. A mio parere, abbiamo ancora un potenziale inespresso, abbiamo un know-how che può essere messo a disposizione per una molteplicità di servizi sanitari, oggi considerati primari”.

Sotto il profilo logistico, è stato già fatto molto oppu-

Il dottor Marco Savelli, 49 anni, è stato in passato sindaco del Comune di San Giustino, per l'esattezza dal 1990 al 1995 e poi consigliere di amministrazione di Sogepu Spa. Attualmente, è vicepresidente dell'organo di indirizzo della Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello e dal settembre del 2009 è presidente dell'Opera Pia Muzi-Betti.



MARCO SAVELLI presidente
OPERA PIA MUZI-BETTI

re manca ancora qualche altro spazio?

“Costruendo la nuova “Comunità Alloggio” per disabili, abbiamo messo in riutilizzo l'ultima ala precaria dell'intero complesso centrale e abbiamo completato gli spazi interni scoperti, realizzando il “Giardino Sensoriale per i malati di Alzheimer”. Resta da definire, con un progetto specifico, l'utilizzo dell'edificio “ex Specchio”, posto all'interno dell'enorme parco di Muzi Betti (circa 300 metri quadrati) e su questo siamo disponibili al confronto con gli enti preposti”.

In quale maniera cercate di venire incontro alle famiglie che hanno bisogno di sistemare un parente alla Muzi-Betti ma che si trovano in condizioni economiche svantaggiate?

“Gli ingressi a Muzi-Betti avvengono di solito in base a una graduatoria gestita dalla Asl n.1 e dal suo nucleo di valutazione e non direttamente dall'ente, quindi bisogna sapere che la Asl di riferimento dell'ospite interviene per il 50% della retta, la quale viene integrata per la restante parte dalla pensione del nostro ospite ed eventualmente, in casi di particolare bisogno, dal fondo appositamente stanziato che i Comuni hanno per i propri cittadini”.

Oggi come oggi, quanto costa avere un parente ospitato alla Muzi-Betti?

“La retta è stabilita dalla Regione, è uguale per tutte le residenze protette dell'Umbria e ammonta a circa 87 euro al giorno. Per questo importo, noi forniamo assistenza per il minutaggio massimo previsto dalla legge, con la presenza di operatori sociosanitari e infermieri professionali, fisioterapisti e 4 medici convenzionati con la Asl presenti con cadenza quotidiana, più il personale ausiliario per le pulizie e il servizio di ristorazione completa interna. Infine, i nostri ospiti vengono stimolati con una animazione apposita e giornaliera”.

Vendita, Installazione e Assistenza Impianti GPL METANO per autotrazione - Ganci traino e rimorchi



www.picciniimpianti.it

Piccini Impianti
S.r.l.



Via Senese Aretina, 155 - 52037 Sansepolcro (AR) Tel. 0575.740218 - Fax 0575.733639

Le Eccellenze del Territorio

Prodotti tipici della Valliberina cotti su forno a legna



Panificio La Spiga
Forno A Legna

V. Santa Caterina, 1
52037 Sansepolcro
Tel.: (+39) 0575740522



Via XI Settembre n. 10 nel centro Sansepolcro (AR)
CARNI DI PRIMISSIMA QUALITÀ E GENUINITÀ

ELETTROCOMM
Rossi Achille & C. s.n.c.

*Casalinghi, articoli da regalo,
piccoli e grandi elettrodomestici,
liste nozze e impianti elettrici*

52031 ANGIARI (AR)
Via Mazzini, 29

Negoziò: Tel. 0575 788002

BUSATTI

Antico Negoziò Artigianale
BUSATTI SANSEPOLCRO

Via Piero della Francesca 48/A
52037 Sansepolcro (AR)
Tel./Fax +39 0575 741539
www.busattisansepolcro.it

VINEA
FAMILIAE
MONTALCINO

VINEA FAMILIAE S.R.L.

V. Europa - Selci Lama, 6
06016 San Giustino (Pg)
Tel.: (+39) 0758583767



Meazzini
dal 1895
Orologi & gioielli



Via Mazzini, 13 - Anghiari (AR) Tel. 0575 749266

IL TUO PARTNER PER COSTRUIRE

IN REGOLA CON LE NUOVE
NORME ANTISISMICHE (D.M. 14.01.08)
Registrazione Ministero delle Infrastrutture al n° 20



Giorni
FERRO

Acciaio per c.a.

Macchine ed attrezzature edili

Prodotti Siderurgici

SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 0575 749511 - Fax 0575 749527

www.giorniferro.it giorni@giorniferro.it





BANCA DI ANGIARI E STIA

Daniele Cavalli: “La relazione banca-cliente sempre al primo posto”

Spazio in questo numero all'Area Affari della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo e al suo responsabile, il dottor Daniele Cavalli. Assieme a quella commerciale, è la divisione chiave di ogni istituto di credito, perché ingloba la fetta più consistente dei movimenti bancari. “L'Area Affari della Banca di Anghiari e Stia – spiega il dottor Cavalli - è deputata, come la sua stessa denominazione lascia intuire, a sovrintendere le aree di business (affari) tipiche dell'attività bancaria. Nello specifico: coordina tutta l'attività di concessione degli affidamenti, si occupa della supervisione delle attività nel comparto della finanza sia per quanto concerne la clientela sia per quanto attiene la gestione del portafoglio di proprietà della Banca (ivi inclusa la tesoreria aziendale) e gestisce i rapporti con tutte le controparti e gli enti esterni per le materie attinenti alle competenze dell'Area Affari.

In quale maniera è strutturata l'Area Affari della Banca di Anghiari e Stia?

“L'Area Affari può contare su uno staff di collaboratori in possesso di eccellenti professionalità. Questi requisiti sono stati spesso oggetto di apprezzamento e riconoscimento anche da parte di organismi e di osservatori esterni alla Banca. Il personale dell'Area svolge quotidianamente una apprezzata ed intensa attività di consulenza nei confronti della rete commerciale della Banca. E, come comprensibile, i risultati di questa attività finiscono per andare ad assistere e soddisfare anche molte problematiche della clientela finale”.

Quanto si è ampliata la rete delle relazioni?

“La vita economica quotidiana di tutti noi ormai si articola in una serie di strette relazioni che non si intrattengono più solo a livello locale o nazionale, ma che hanno ormai assunto una dimensione veramente globale e planetaria. Di conseguenza, siamo tutti testimoni sulla nostra pelle del fatto che eventi, accadimenti e decisioni che si realizzano anche a migliaia di chilometri di distanza, prima o poi non sono privi di conseguenze anche per noi che ci godiamo il clima, le bellezze e la tranquillità del nostro territorio”.

L'attuale momento di difficoltà dal punto di vista economico in che misura influisce sui meccanismi di accesso al credito?

“Una delle prime conseguenze della cosiddetta “crisi globale” che stiamo attraversando, insieme alla diminuita capacità di risparmio individuale, è costituita dalle crescenti difficoltà di accesso al credito bancario sia da parte delle imprese, sia da parte delle famiglie. La Banca di Anghiari e Stia, in questi ultimi anni di bufera finanziaria, ha consapevolmente continuato nella propria “mission” di sostegno e assistenza all'economia locale, svolgendo in più di una occasione anche funzioni di “supplenza” rispetto ad altri operatori bancari che invece sfuggivano da questo stesso ruolo”.

E per ciò che riguarda il mondo delle imprese?

“Stiamo assistendo ad alcuni fenomeni generali in parte inediti per la realtà economica italiana che, senza disturbare teorie e modelli macroeconomici ma cercando di mantenerci nel pratico, possono essere così individuati: a) il tessuto produttivo, anche locale, appare fortemente mortificato nelle sue aspettative e nella sua conseguente capacità di programmare il futuro; b) le alterate situazioni di mercato rendono ancora più problematico anche il

delicato fenomeno della “successione d'impresa”, con conseguenti e sempre più frequenti dispersioni di patrimoni imprenditoriali e produttivi anche laddove la generazione successiva avrebbe capacità e volontà di proseguire nell'attività di famiglia; c) il sistema dei pagamenti si palesa come condizionato da una sempre più attenuata propensione al rispetto degli impegni assunti (in parte per oggettive e sopravvenute difficoltà e in parte anche per un deterioramento morale strisciante che ci sta conducendo verso una smisurata tolleranza verso chi consapevolmente non intende mantenere fede agli obblighi assunti – fossero essi scritti o anche solo maturati in virtù della vecchia gloriosa “parola data”); d) le nuove generazioni si presentano con difficoltà nel mondo del lavoro e con un'attenuazione della tradizionale propensione al risparmio italiana”.

Come si regola la Banca in questi casi?

“Alla luce di tali considerazioni, non può sfuggire come il ruolo di una impresa bancaria come la Banca di Anghiari e Stia (e della sua Area Affari in particolare) possa avere contenuti importanti e delicati. Si tratta di confermare tenacemente tutti i giorni la nostra “mission” di sostegno al territorio, conciliando tale volontà con le risorse a disposizione che appaiono via via sempre più limitate. Gli scenari in cui si trovano ora ad operare sia gli imprenditori sia le famiglie sono in pochi anni rapidamente mutati ed impongono una altrettanto rapida capacità di adattamento. Da un lato invitiamo la clientela all'adozione di una nuova mentalità nell'approccio con la propria banca: maggiore consapevolezza nell'assunzione degli impegni, maggiore condivisione dei programmi e degli obiettivi personali e/o aziendali, maggiore confidenza ed interazione reciproca. Anche la banca - e questa mi



Il dottor DANIELE CAVALLI
responsabile Area Affari della
Banca di Anghiari e Stia

sembra la vera sfida dei tempi attuali - sappiamo che deve affrontare le sopravvenute situazioni con una nuova mentalità e nuovi atteggiamenti che in sintesi definirei: a) affinamento delle capacità di analisi sui progetti dei richiedenti credito (in sostanza si tratta di accrescere ancora di più la nostra capacità prospettica); b) conseguente evoluzione della capacità di discriminare fra iniziative che ancora mantengono possibilità di sostenibilità futura ed iniziative invece che non appaiono destinate a mantenersi con probabilità di successo”.

E l'esperienza acquisita in tanti anni di banca che cosa ha insegnato?

“L'esperienza professionale presso la Banca di Anghiari e Stia mi consente di affermare che la relazione banca-cliente presso la Banca di Anghiari e Stia viene condotta da sempre con modalità “personalizzate” e “costruttive” che appaiono idonee ad affrontare la presente congiuntura. Gli operatori economici e le famiglie del nostro territorio li sentiamo vicini e vogliamo essere loro ancora più vicini. L'appartenenza allo stesso territorio non può che generare e rafforzare anche la naturale unità di intenti che ci accomuna da oltre 100 anni, a tutto beneficio della vita e delle aspettative delle future generazioni, alle quali abbiamo l'obbligo di consegnare un territorio e un tessuto economico locale in grado di accoglierne le aspettative in un contesto di ritrovata prosperità”.

“A 360 gradi con ...”

Roberto Vittori

Da pochi anni risiede a Sansepolcro e dunque la città biturgense, già famosa per Piero della Francesca e Luca Pacioli, può vantarsi a pieno titolo di avere acquisito un concittadino illustre, famoso a livello internazionale per le missioni nello Spazio di cui è stato protagonista, anche se non è originario del posto. Stiamo ovviamente parlando di Roberto Vittori, colonnello dell'Aeronautica Militare italiana e soprattutto astronauta che ha dato prestigio al nostro Paese portando con sé in maggio, a bordo dello Shuttle, il tricolore consegnatogli dal Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, nell'anno del 150enario dell'Unità, ma anche il Pegaso alato (simbolo della Regione Toscana) e, relativamente a Sansepolcro, la piccola balestra artistica denominata “Petra de Burgo” e il gagliardetto in bianco e nero del Lions Club biturgense, del quale è socio. Una missione speciale, quindi, per la stessa città di Sansepolcro, che ha visto uno dei propri simboli identificativi volare laddove sarebbe stato impossibile senza il colonnello Vittori, che dalla sua Viterbo ha deciso di trasferirsi in Alta Valle del Tevere: dapprima a Città di Castello, da dove proviene la moglie Valeria e poi a Sansepolcro, dove la famiglia è andata a vivere. Vittori ha già riportato a casa in due distinti ma vicini momenti i due particolari “oggetti” portati nello spazio: l'11 settembre lo ha fatto con “Petra de Burgo” al cospetto di una piazza Torre di Berta gremita sugli spalti e sul parterre durante il cerimoniale del secolare Palio della Balestra con Gubbio. In questa occasione, il presidente del glorioso sodalizio armigero locale, Federico Romolini, gli ha consegnato la pergamena di balestriere onorario. Sabato 22 ottobre, invece, nella sala consiliare di palazzo delle Laudi, è stata la volta del gagliardetto del Lions Club, nel corso di un incontro nel quale si è servito anche di supporti video per raccontare l'ultima sua impresa. E lo ha fatto prendendo il microfono e girando per l'aula, in forma spontanea e rilassata. Nel giro insomma di 40 giorni, Roberto Vittori è stato di fatto consacrato come biturgense “a tutti gli effetti”; ciò ha permesso di conoscere e ammirare l'altro aspetto del personaggio Vittori, quello che esce dal rigido protocollo al quale ci ha abituati nelle circostanze ufficiali per prediligere il contatto diretto e il sorriso. Un sorriso che è figlio anche del rapporto instaurato con la realtà di Sansepolcro. E per noi l'occasione di conoscerlo più da vicino.

Sts-134, ultima missione per lo Shuttle Endeavour. Che esperienza è stata?

“Una missione complessa. Il nostro compito era quello di portare in orbita un esperimento molto importante, l'ultimo prima della costruzione finita della stazione spaziale internazionale e quindi si è trattato di una immersione totale: 3 anni di addestramento per 16 giorni di una missione rivelatasi

IL PROFILO

Roberto Vittori, 47 anni, è nato a Viterbo e dopo aver vissuto a Città di Castello, dal 2007 si è stabilito a Sansepolcro, dove risiede assieme alla moglie Valeria, tifernate di origine e ai figli Edoardo, Davide ed Enrico. Colonnello dell'Aeronautica Militare italiana e astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa), ha frequentato l'Accademia Aeronautica dal 1985 al 1989 e poi conseguito nel 1986 il brevetto di pilota militare negli Stati Uniti. Ha volato con i Tornado nell'Aeronautica Militare dal 1991 al 1994 presso il 155° Gruppo Electronic Warfare Tactical Suppression (ETS) del 50° Stormo di Piacenza, raggiungendo la qualifica di “Combat Ready”. Ha poi conseguito il brevetto di pilota collaudatore sperimentatore nel 1995 presso la United States Navy Test Pilot School di Patuxent River, nel Maryland. Ha prestato servizio presso il Reparto Sperimentale di Volo di Pratica di Mare come pilota collaudatore per lo sviluppo della nuova piattaforma aerea europea, l'Eurofighter Typhoon. Ha al suo attivo circa 2000 ore di volo su più di 40 diversi aeromobili. Nel luglio del 1998 è stato selezionato come astronauta dell'Agenzia Spaziale Italiana (ASI) in collaborazione con l'European Space Agency (ESA) e il mese successivo ha iniziato a Houston il programma di formazione per missioni a bordo dello Space Shuttle e della Stazione Spaziale Internazionale. Tre le missioni effettuate: la prima dal 25 aprile al 5 maggio 2002 presso la Stazione Spaziale Internazionale (ISS), nell'ambito di un accordo di programma tra l'Agenzia Spaziale Russa Rosaviakosmos, l'Agenzia Spaziale Italiana e l'ESA. Durante la sua permanenza a bordo della Stazione Spaziale Internazionale ha lavorato a fianco al resto dell'equipaggio e seguito quattro esperimenti scientifici per il programma europeo; la seconda dal 15 al 24 aprile 2005, pilotando la navetta Soyuz TMA-6 all'approccio con la ISS, dove effettuò degli esperimenti per conto dell'Agenzia Spaziale Italiana, tra cui Lazio (Low altitude zone ionization observatory), patrocinato dalla Regione Lazio; la terza, infine, dal 16 maggio al 1° giugno, quando è decollato con la missione Shuttle Sts-134 nel ruolo di “mission specialist”.

impegnativa ma corredata da un grande successo: tutti gli obiettivi sono stati raggiunti ed è stato con vero piacere che ho portato con me sia “Petra de Burgo”, una balestra piccola che però deve essere definita “opera d'arte” e il gagliardetto del Lions Club. E' stata insomma la grande opportunità per portare nello spazio la città nella quale volentieri adesso risiedo”.

La locale amministrazione comunale è già stata informata. Si potrà allestire un angolo, magari nel museo civico, in cui esporre i quattro oggetti che Lei ha portato nello spazio?

“E' certamente importante valorizzare le tradizioni. Il futuro è essenziale - lo dice banalmente la parola stessa - ma non possiamo guardare al futuro senza ricordare chi siamo e da dove veniamo. Dobbiamo allora valorizzare la nostra tradizione e il simbolico volo della tradizione di Sansepolcro merita di essere ricordato per i posteri”.

Lei, quindi, testimone di un'impresa storica?

“Viviamo momenti difficili. Momenti di riflessione e di transizione, in cui tutti i giorni radio e televisione parlano di fondi e finanziamenti tagliati e di crisi politiche. Non dobbiamo dimenticare che oltre il “ponte” c'è un futuro; non dobbiamo dimenticare che lo spazio è una opportunità per tutti noi, per i nostri figli, per le future generazioni e quindi nel mio piccolo provo gran piacere nel poter costantemente ricordare che, al di là della quotidianità, ci sono delle opportunità”.

Lei ha volato due volte con la Soyuz e una con lo Shuttle. Differenze fra i due “mezzi” spaziali?

“Soyuz e Shuttle sono due macchine che a volte vengono confuse, poiché entrambe vengono identificate come navette spaziali, ma in realtà sono profondamente differenti l'una dall'altra. La Soyuz è una Ferrari o, da un

certo punto di vista, anche una 500: dipende da quale ottica la si vuol vedere. Lo Shuttle è un “camion” che porta 7 persone e 20000 chili, mentre la Soyuz è più “auto sportiva”: porta 3 persone e 50-100 chili. Dovessi scegliere, prenderei la Soyuz - estremamente comoda - per il lancio, mentre è scomoda per il ritorno. Lo shuttle è invece l'opposto”.

Dopo tanti rinvii, che emozione si prova nei 60 secondi in cui tutto comincia a tremare?

“La Soyuz non ha rinvii, lo Shuttle sì. E' fisiologico, all'interno di un tentativo di lancio, che vi siano rinvii ripetuti e questo diventa un'altalena per gli astronauti. E' vero che facciamo attività nello spazio dal 1961, ma è anche vero che ogni viaggio è un'incognita, per cui prepararsi, salire a bordo e poi non partire e riprogrammare diventa uno stress per l'equipaggio, tipico di chi ha volato con lo Shuttle”.

Ma come è nato Vittori astronauta?

“La passione per l'astronautica nasce dopo quella per l'aero-

nautica. Ho iniziato la carriera come pilota, poi nel '98 ho casualmente appreso l'informazione che vi erano delle selezioni da parte dell'Agenzia Spaziali Italiana. A quel punto, ho avuto la possibilità di coltivare la mia passione e di trasformarla in professione”.

Lei ha portato a termine tre missioni. Quali ricordi Le hanno lasciato e, fra questi, ce n'è uno particolare?

“L'esordio risale all'anno 2002, poi il secondo volo nel 2005 e l'ultimo nel 2011. Ricordi? Diciamo che tutte e tre le missioni sono dense e ricche di ricordi. E' ovvio che la prima volta rimanga indimenticabile: il 25 aprile 2002 a Baikonour, in Kazakistan. E' lì che sono salito a bordo del razzo: in attesa del conto alla rovescia e dell'accensione, sapevo che cosa stavo lasciando ma non che cosa avrei trovato”.

Esistono, a suo parere, altre forme di vita oltre a quella della Terra?

“Guardare le stelle dalla stazione è incredibile: è un tuffo in questo cielo infinito e tridimensionale, in questo mare di stelle, galassie e costellazioni. La sensazione che prevale in questi momenti è che l'uomo non sia l'unica forma vivente di questo sconfinato universo”.

Dopo la riconsegna di “Petra de Burgo”, quella del gagliardetto del Lions Club. E' un po' ennesima conferma che Vittori sta diventando sempre più biturgense?

“Questa città è bellissima: ho scelto di stabilirmi qui, in pri-

mis proprio per la bellezza di Sansepolcro. Guardando l'Italia dalla stazione spaziale, l'unica zona non vista è stata proprio quella dell'Umbria. Ho quindi deciso di venirci e poi mi sono spostato nella Toscana di confine. Credo che sia importante valorizzare una delle grandi potenzialità della nostra Italia, che è quella di avere realtà belle come la città di Sansepolcro. la balestra “Petra de Burgo” e il gagliardetto confermano il legame instaurato con la città, con le sue tradizioni, con le tante realtà importanti - vedi Lions Club - e con i gruppi attivi in favore di essa, all'interno dei quali vi sono anche forze giovani. Sono orgoglioso di farne parte”.

Sansepolcro e l'Alta Valle del Tevere: lo possiamo considerare il suo approdo definitivo?

“Assolutamente sì! Mi piace questa parte d'Italia divisa fra Umbria e Toscana, ottima per ciò che riguarda la qualità della vita. E' un piacere vedere come riusciamo a salvaguardare pezzi importanti del sistema Italia”.



Il colonnello ROBERTO VITTORI (a sinistra), assieme al governatore del distretto Lions, MICHELE MANZARI (al centro) e al presidente del Lions Club di Sansepolcro, LORENZO FORNI (a destra)

Il futuro di Roberto Vittori? Proprio in occasione della stupenda serata al Lions Club di Sansepolcro, ha implicitamente fatto capire che quella dello scorso maggio potrebbe essere stata l'ultima sua missione spaziale, considerando anche il fatto che verso la base internazionale nei prossimi anni volerà soltanto la Soyuz. A livello di previsioni, poi, non è dato conoscere quanti italiani potranno volare di qui a 10 anni con la stessa Soyuz; e comunque, nell'eventualità vi sarebbero già due candidati pronti, dei quali Vittori non ha però fatto il nome. Probabile, quindi, che non volerà più: la promozione a generale, il ruolo di istruttore all'Accademia Aeronautica e le conferenze e convegni in giro per l'Europa sono i nuovi obiettivi di una persona che tanto ha dato e può continuare a dare alla nostra amata Italia. Una persona che Sansepolcro ha il piacere e l'onore di annoverare fra i propri cittadini.

ALESSANDRO TELLINI STORE

CITTA' DI CASTELLO - SANSEPOLCRO - S. GIUSTINO - FIRENZE



GEREMIA - BOGIOLI - LARDINI - BROOKS BROTHER - RODA - PT01 - PT05
ICON - CAPOBIANCO - JACOB COHEN - MONTECORE - C.P. COMPANY
D'ACQUASPARTA - EXEMPLARE - ANDREA VENTURA - SANTONI
TINTORIA MATTEI - FGF - CIRCOLO NUOTATORI - HENRY COTTON - DRUMOR

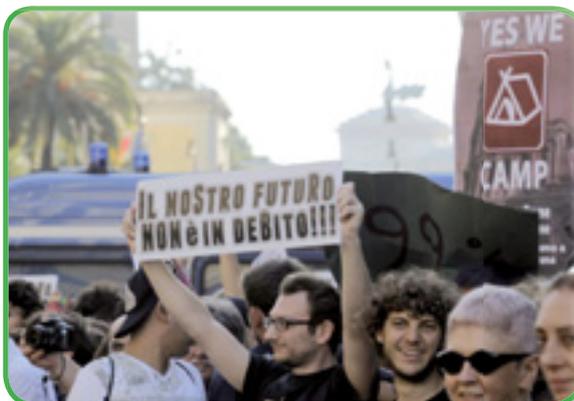
A. T. LOUNGE BAR

CITTA' DI CASTELLO

GIOVANI ITALIANI: “UN POPOLO DI INDIGNADOS”

Negli ultimi tempi si sta diffondendo in tutta Europa un fenomeno chiamato “Crowd-Revolution”, ovvero una nuova forma di protesta che vede coinvolti i giovani di vari Paesi europei che hanno deciso di urlare a gran voce il loro malcontento per la situazione in cui vivono. Il movimento, nato grazie alla diffusione di notizie via web, ha avuto le sue prime dimostrazioni in Spagna, dove i giovani manifestanti sono stati identificati con l'appellativo di “Indignados”. Da qui poi le manifestazioni hanno visto unirsi gruppi di giovani in molti altri Paesi europei, compresa l'Italia, dove lo scorso mese si sono verificati i primi avvenimenti della cosiddetta “Italian-Revolution”. Gli Indignados, noti anche come “Movimiento 15”, sono un movimento sociale di giovani cittadini che ha dato vita a una larga mobilitazione di protesta pacifica contro il governo spagnolo di fronte alla grave crisi economica in cui il Paese versa. Le proteste sono iniziate il 15 maggio scorso, in occasione delle elezioni amministrative. In quel giorno, migliaia di giovani anti-crisi occuparono la Puerta del Sol, piazza più importante di Madrid. Le cause che hanno scatenato questa protesta collettiva sono state la mancanza di occupazione e la paralisi politica ed economica nazionale e globale. A 5 mesi dalla nascita degli Indignados, il 15 ottobre scorso decine di proteste hanno poi scosso il mondo intero, interessando gran parte delle capitali occidentali e molti centri asiatici, quali Tokyo, Sydney e Hong Kong. Questa diffusione globale e questa mobilitazione generale di tantissimi giovani rappresenta una fase molto importante, indice di volontà di cambiamento, fiducia e speranza in un futuro migliore e in nome di uno stato di giustizia. Quello degli Indignados è un movimento nuovo, fresco, creativo e improvvisatore, pronto con la propria arma che ha a disposizione - ovvero la manifestazione pacifica e la mobilitazione delle folle - a investire sul futuro delle nuove generazioni, cercando di scuotere gli animi e di risollevare la situazione di quella che è la più grave crisi mondiale dopo la grande depressione del 1929. Tuttavia, con grande dispiacere sia nazionale che globale, è proprio l'Italia il Paese in cui le manifestazioni dei giovani Indignados hanno preso una piega vergognosa e hanno fallito nel loro intento. Nei giorni scorsi a Roma, sono avvenuti gravi incidenti e l'inno pacifico di un futuro migliore si è tramutato in odore di lacrimogeni e gomma bruciata. Qui, infatti, molti giovani con passamontagna e casco hanno sfasciato tutto, trasformando la speranza in un futuro migliore in una manifestazione di delinquenza e gli ideali - molti giusti, altri poco ragionati - sono stati disfatti da azioni di rappresaglia che, invece di inneggiare unitamente a una riforma del sistema politico, hanno visto lo sfascio di vetrine e incendi di auto. Il caso italiano è quindi da analizzare profondamente. Benché i fautori delle violenze che si sono verificate sono stati individuati tra i “Black Bloc”, ovvero giovani di stampo anarchico dediti ad azioni di protesta quasi

sempre caratterizzate da atti vandalici, disordini e scontri con le forze dell'ordine, è davvero preoccupante vedere come solo in Italia il tutto si sia trasformato in un susseguirsi di violenze e tafferugli. La questione è molto intricata e in questo caso intaccata da idee politiche estremiste che hanno finito per capovolgere il vero significato di questa manifestazione, dimenticando che si stava inneggiando per contrastare la crisi economica globale. Oltre a ciò, gli ideali proclamati dai giovani Indignados italiani, riassumibili in 4 punti, sono stati poco chiari e poco ragionati. Essi manifestavano contro le banche per un ripudio al debito, per maggiori fondi in favore di scuola, università, ricerca e trasporti, oltretutto per un lavoro stabile e garantito. Analizzando in modo semplice il significato che queste richieste implicano, apparirà chiaro che i giovani Indignados italiani - benché lodevoli per il loro impegno, mosso da intenti e ragioni positive - non abbiano compreso a fondo il significato dell'indignazione. Non è infatti una cosa concepibile prevedere un futuro senza l'istituto delle banche, poiché senza di esse è impensabile una qualsiasi mobilitazione economica e progresso del Paese. Quindi, più che l'abolizione, gli Indignados dovrebbero manifestare affinché queste ultime svolgano meglio il loro lavoro. Per quanto riguarda la rivendicazione del diritto all'insolvenza, parimenti è una concezione errata chiedere il ripudio del debito, poiché se lo



Stato per primo non rimborsa ciò che ha avuto in prestito, esso stesso non potrà mai essere credibile. La richiesta che lo Stato spenda più soldi in alcuni settori a favore dei giovani è sì un buon proposito, ma non tiene conto della continua condizione di deficit in cui versa l'Italia, che non potrebbe mai indebitarsi ulteriormente. Riassumendo, invece che chiedere di più alla nazione italiana, sarebbe innanzitutto un buon punto di partenza che i valori come la serietà e l'onestà da parte di tutti tornassero ad essere ben radicati nella nostra struttura sociale. Concludendo, la nascita di un movimento quale quello degli Indignados è indice del risveglio degli italiani dal torpore di interessi verso la politica e soprattutto la prova che anche le giovani generazioni sono attive e impegnate per la costruzione di un futuro migliore sia dal punto di vista politico che economico e di una struttura sociale più solida, unita ed equa. Quindi, benché a causa di frange estremiste il movimento in Italia abbia fallito nel suo intento e benché possa sembrare solo una goccia d'acqua in mezzo ad un oceano di problemi, ben vengano iniziative come queste e soprattutto ben venga una partecipazione attiva e fiduciosa dei giovani italiani alla costruzione di un futuro migliore. D'altronde, da qualche parte si deve pur cominciare, motivo per cui anche un'indignazione pacifica nei confronti della struttura sociale odierna e della politica economica del Paese può avere una grande risonanza - come infatti è accaduto - e può rappresentare la base per la costruzione di un futuro migliore.



La via delle spezie

Fin dai tempi più remoti le spezie hanno ricoperto un ruolo importantissimo nelle cucine e nelle farmacie: alimento, conservante e farmaco ad un tempo; ciò che oggi per noi è un condimento comunissimo come il pepe, una volta aveva quasi lo stesso valore dell'oro, tanto da avere vere e proprie vie di approvvigionamento dedicate (la via dell'incenso, una tratta carovaniera che collegava l'estremità della penisola arabica con il mediterraneo e la rotta delle spezie, che partiva da Lisbona fino ad arrivare all'estremo oriente). La stessa scoperta dell'America partì come spedizione per raggiungere più agevolmente le Indie, da dove - guarda caso - arrivavano le spezie più preziose e profumate. Oggi, in un'epoca in cui alla fine di qualsiasi ricetta salata si legge "sale e pepe q.b.", sembra impossibile che queste due materie prime siano state oggetto nei secoli di commerci per pericolose vie inesplorate. Ma la rinnovata attenzione al naturale in genere e in particolare agli antiossidanti le ha riportate in auge: infatti oltre alle proprietà digestive, conservanti, depurative e antisettiche che sono state ampiamente sfruttate nei secoli, esse hanno evidenziato anche un forte potere contro i radicali liberi, cioè quelle molecole che contribuiscono sia all'invecchiamento del corpo che a disturbi più seri come i tumori. Vediamole nel dettaglio.

Cannella corteccia (*Cinnamomum zeylanicum* L.). Molto usata in pasticceria, è ricca di un olio essenziale fortemente antisettico e rubefacente (riscalda e fa arrossare la pelle tanto che diluito a piccole dosi in olio vegetale è utile per le contratture muscolari), contiene una percentuale di antiossidanti pari a 62 volte quella della mela e risulta molto utile contro i sintomi da raffreddamento.

Anice stellato frutti (*illicium verum hook*). Questa spezia dall'aspetto suggestivo di piccolo fiore legnoso emana un intenso odore di anice ed è curioso il fatto che, nonostante non siano nemmeno "parenti" col nostro più comune anice verde, condividono gran parte delle componenti aromatiche: molto usato in liquoreria per la produzione di sambuca ha proprietà carminative e digestive.

Curcuma rizoma (*curcuma longa* L.). E' una pianta che sta destando molto interesse tra gli scienziati, poiché pare che abbia un'ottima azione preventiva nei confronti di diverse malattie tra cui addirittura tumori e sclerosi multipla; l'efficacia è ancora sotto studio ma pare che l'uso quotidiano di questa spezia abbia già dato riscontri positivi: di certo, comunque, si può dire che questa polvere gialla di odore intenso ottima sulle carni è digestiva, coleretica (stimola cioè la produzione della bile) ed epatoprotettiva, oltre ad essere una componente del curry, la famosa miscela di spezie indiane.

Zenzero rizoma (*zingiber officinale* L.). Non è - come crediamo noi toscani - un sinonimo di peperoncino, bensì un parente della curcuma, di cui si utilizza il rizoma. Ha un sapore piccante e fresco, come di limone: trova uso sia nelle bevande (ginger ale) sia come spezia fresca, secca o polverizzata ed è ottima come antinausea, stomachico e contro le sindromi da raffreddamento. Inoltre nei paesi anglosassoni è molto usato per i biscotti "pan di zenzero".

Pepe semi (*piper nigrum* L.). La spezia più famosa, usata... e anche adulterata: nei tempi antichi infatti, essendo molto prezioso, il pepe veniva adulterato con polveri di ogni specie.. addirittura con segatura finemente polverizzata o talco! Esso è stomachico, antisettico e digestivo: in base a come viene trattato si distingue in diverse specie. Vediamole.

Pepe nero: si produce dalle bacche immature, sbollentandole e seccandole al sole.

Pepe bianco: si produce mettendo a bagno le bacche per eliminare la buccia e poi seccandole (o anche sbucciando il pepe nero) e risulta di sapore più delicato.

Pepe verde: viene essiccato in modo da mantenere il colore verde delle bacche immature.

Questo per ciò che riguarda i pepi "veri". Poi vi sono altri tipi come il **pepe rosa** (*schinus molle*), il **pimento** o **pepe garofanato** (*pimenta dioica*) e il **pepe di Sichuan** (*zanthoxylum* spp.), che appartengono a famiglie botaniche diverse.

Noce moscata (*myristica fragrans*). E' una spezia ancora molto conosciuta e apprezzata da noi, poiché entra a far parte dei piatti della nostra tradizione (tortellini, cannelloni, besciamella, purè...), stimola la digestione e l'intestino ma va usata con moderazione, sia perché ha un aroma un po' "prepotente" sia perché ad alte dosi può essere tossica.

Chiodi di garofano boccioli florali (*eugenia caryophyllata*). Ha un potere antiossidante e antisettico superiore alla cannella (è antiossidante 80 volte più della mela) ed è utilizzato da secoli come antisettico e anestetizzante (il caratteristico odore "di dentista" è derivato proprio dall'uso dell'olio essenziale di chiodi di garofano un tempo e dall'eugenolo, un suo derivato, oggi negli studi dentistici). E' molto utilizzato nei dolci, nelle conserve salate e nella cucina della carne, oltre che nella formula del vin brulé.

Cardamomo (*elettaria cardamomum*). Poco conosciuto da noi, è antisettico e digestivo, e si utilizza nella cottura delle carni.

Peperoncino frutti (*capsicum* spp.). Come il pepe, si utilizza ormai da millenni e c'è tutto un mondo intorno: stimolante, piccante, afrodisiaco (in virtù delle sue proprietà vaso dilatatorie, forse). E' stata creata addirittura un'unità di misura dedicata per testarne la piccantezza: la scala di Scoville che va dallo 0 ai 16000000 della capsicina pura.

Capsaicina. E' anche la responsabile della sua azione antiossidante, abbinata a flavonoidi e vitamina C; inoltre, oli preparati con questi frutti sono utili contro i dolori muscolari e articolari: questo perché sia a livello cutaneo che a livello della mucosa della bocca "l'irritazione" provocata dalla capsicina provoca una risposta abnorme nell'organismo che subito produce endorfine, cioè ormoni antinfiammatori ed euforizzanti, con un positivo riscontro anche nel tono dell'umore.

L'argomento è vasto e tutt'altro che esaurito, ma vale la pena inserire nella propria alimentazione questi sapori, sia per la salute, visto che le spezie oltre ad essere benefiche ci aiutano a limitare l'uso di sale e grassi, che per il piacere di una cucina fantasiosa in un mondo in cui i sapori vanno via via appiattendosi e uniformandosi.



a cura di Ruben J. Fox



E' SCATTATO L'ATTACCO.
PALAZZO DELLE LAUDI CIRCONDATO DA
IMPRESARI EDILI, ARCHITETTI, GEOMETRI
E TECNICI VARI

In arrivo la ribattezzata “cambiale” da parte di tecnici e impresari edili nei confronti del sindaco di Sansepolcro, Daniela Frullani? La scena che ritrae il primo cittadino alla finestra di palazzo delle Laudi mentre guarda i professionisti e gli imprenditori arrabbiati ha la sua chiave di lettura nell’affermazione pronunciata dal personaggio disegnato più a destra, che le ricorda le promesse fatte in campagna elettorale. Della serie: “Ti abbiamo appoggiato e hai vinto, ma ora devi fare il tuo dovere nei nostri confronti!”. E tutti, già pronti con gli attrezzi da lavoro in mano, aspettano ora che il sindaco rispetti i patti.

MONTEDOGLIO, LA SICUREZZA CHE NON C'È!

Giovedì 3 novembre 2011: una normale giornata autunnale, con il sole che impiega metà mattinata per spuntare fra la nebbia. E verso la fine della mattinata, quando il sole ha iniziato a illuminare l'orizzonte, arriva una notizia che, pur non trattandosi di un fresco fatto di cronaca, riesce paradossalmente a creare più clamore: ad Arezzo, il procuratore capo Carlo Maria Scipio e il pm Roberto Rossi illustrano i risultati della perizia che ha tenuto impegnati per mesi gli esperti incaricati, ai quali era stato affidato il compito di stabilire le cause che il 29 dicembre 2010 hanno provocato il cedimento di tre conci del muro di sfioro dell'invaso di Montedoglio. E la tesi dei periti suona come una vera e propria sentenza: estranee le scosse di terremoto che si sono verificate negli anni (ci limiteremo a quelle più forti dell'ottobre 1997 e del novembre 2011) ed estraneo il dolo (ci mancherebbe pure quello!), perché alcune opere della diga sono state realizzate con materiali di scarsa qualità. Anzi, i risultati del lavoro portato a termine dal pool di esperti sono ancora più espliciti: "difetti nella

costruzione e nella qualità dei materiali usati", non escludendo "l'eventualità di poter interessare altre porzioni dell'opera di scarico superficiale". Come dire: è crollato quello specifico pezzo in quello specifico punto, ma sarebbe potuto accadere a danno di qualsiasi altro pezzo di barriera, perché il cemento non è sufficientemente forte e quindi l'intervento è da rifare. Anche se lo sbarramento principale, quello attraversato dalla strada, può essere benissimo solido (immag-

niamo cosa potrebbe succedere se crollasse!), è sufficiente il solo pensare che a rischio crollo c'era e c'è – stando appunto alla commissione di esperti – l'intera parete di sfioro. Riavvolgiamo per un attimo il nastro della memoria per tornare alla notte di quel 29 dicembre e proviamo a dedurre quali dimensioni ben più gravi avrebbe potuto avere la fuoriuscita di acqua se la porzione di parete crollata fosse stata più ampia e la massa di acqua tracimata dal lago – che proprio in quei giorni era arrivato al collaudo ultimo con il pieno regime dei quasi 150 milioni di metri cubi – fosse stata maggiore e soprattutto incontrollabile. Avevamo già realizzato, per questa edizione novembrina del nostro periodico, l'inchiesta legata a Montedoglio, puntandola sulla nascita dell'Ente Acque Umbro-Toscane in luogo del vecchio Ente Irriguo Umbro-Toscano e sulla nuova presa in giro che, a detta dei consiglieri regionali di minoranza (tanto in Toscana quanto in Umbria, dal momento che entrambe hanno firmato l'intesa), si era consumata ai danni della Valtiberina, sia perché il comprensorio avrebbe continuato a non rivestire il suo peso a livello decisionale, sia perché nell'atto firmato nessuno aveva rilevato una sola riga scritta sui meccanismi compensativi o risarcitori nei confronti di chi in quella notte di fine anno aveva subito danni materiali

e, più in generale, nei confronti dei tanti proprietari di terreni e immobili che si ritrovavano con i loro capitali deprezzati di valore. "Pure quisquiglie!" – avrebbe detto il buon Totò – rispetto alla seconda presa in giro che evidentemente è si celata per anni sulla pelle delle popolazioni locali, in particolare di quelle più esposte alle conseguenze; quelle stesse popolazioni che hanno dovuto passare la notte di paura fuori dalle loro abitazioni. Una volta giunta la notizia da Arezzo nella tarda mattinata del 3 novembre, quanto avevamo preparato era stato in un sol colpo spazzato via dalla nuova strettissima attualità e l'istinto iniziale è stato quello di guardarci in faccia un po' attoniti e increduli nel constatare che – di fatto – avevamo vissuto un lungo periodo con la classica "spada di Damocle" pronta per caderci tra capo e collo o, usando un'altra metafora, con un fucile carico puntato addosso e il dito pronto per azionare il grilletto. E dire che avevamo dormito sonni tranquilli, perché straconvinti del fatto che sulla tenuta della diga non vi fosse minimamente da obiettare; anzi, la rite-



nevamo un esempio di solidità e sicurezza in risposta a imprevisti anche tragici che avevano caratterizzato negli anni precedenti dighe costruite altrove e con criteri più ...ballerini. Dicevamo sempre: l'invaso di Montedoglio ha poi un vasto specchio e un'altezza non eccessiva per attenuare la pressione dell'acqua, con assieme gli argini di riserva. Quel 29 dicembre ci ha tolto una bella fetta di certezze; il 3 novembre successivo ne ha tolte altre. Credevamo di avere alle nostre spal-

le un'autentica risorsa, anche invidiata e invece è come se avessimo vissuto accanto a una bomba pronta a esplodere in qualsiasi momento. "Ci è andata bene!", verrebbe persino da concludere. Ma torniamo per un attimo alla conferenza stampa di Arezzo in una sorta di ideale "ping pong" fra presente e passato: il crollo sarebbe stato determinato dall'azione dell'acqua che nel tempo si è infiltrata nel cemento, rendendolo sempre meno resistente, tanto che alla fine i ferri inseriti all'interno si sarebbero sfilati. Abbiamo allora compreso la gravità del fatto? Bisogna di conseguenza arrivare alla conclusione che chi, a suo tempo, impiegò i materiali "incriminati" si è rivelato un incapace, oppure la logica dei risparmi sui costi ha prevalso alla faccia di tutto? D'altronde, la ditta che ha lavorato alla costruzione del bacino artificiale sembra oggi essere accompagnata da un comune denominatore: la "debolezza" del cemento adoperato. Il crollo a L'Aquila per il terremoto e la precaria stabilità di alcuni ponti della E45, non distanti da Montedoglio, appaiono adesso come gli altri due indizi che, con il terzo di Montedoglio, concorrono a fare la prova. Non spetta comunque a noi il compito di accusare questa o quella impresa, anche perché al momento il fascicolo aperto in Procura per disastro colposo rimane a carico di

ignoti. Il lavoro portato avanti ha individuato il peccato e ora si indagherà per risalire ai peccatori. Le consulenze portano la firma dell'ingegner Enzo Boschi, geofisico assai noto che viene chiamato in causa ogni qualvolta si verificano terremoti di una certa consistenza; di Paolo Saladin, ingegnere delle costruzioni idrauliche; di Pietro Sembenelli Groppo, ingegnere delle dighe; di Antonio Turco, collaudatore tecnico delle dighe e di Renato Vitaliani, docente di tecnica delle costruzioni. Ma il "bello" viene appunto ora, perché uno o più responsabili dovranno pur esserci! Responsabili delle irregolarità tecniche e anche amministrative. Un cammino delicato, che ripartirà dall'inizio, cioè da quando l'ingegner Filippo Arredi (morto nel 1989) ha redatto il progetto nel 1971 per poi proseguire con Cogeco, Cogefar e Impregilo, le tre imprese che hanno provveduto a realizzare l'infrastruttura. Non dimenticando i tanti soggetti coinvolti, fra i quali ci sono diverse persone decedute come l'ingegner Arredi. Se pertanto il compito di fare luce sulla vicenda in sede giuridica spetta a chi di competenza, quello che però riteniamo sia di pertinenza nostra è puntare l'indice sul modo nel quale la vicenda è stata gestita nel corso di questi 10 mesi da esponenti politici che si sono più che mai comportati da "politici" e che, una volta convinti di essere giunti in dirittura di arrivo, sono stati a loro modo "smascherati" dal pronunciamento della commissione. È stato fatto passare il messaggio che la diga di Montedoglio fosse sicura (l'ultimo a ribadirlo è stato l'architetto Diego Zurli, direttore dell'Ente Irriguo, nell'incontro del 7 ottobre scorso al convitto Inpdap di Sansepolcro, alimentando più di un mugugno fra i presenti), perché all'indomani del guasto la preoccupazione principale che emergeva dalle dichiarazioni delle illustri autorità istituzionali a ogni livello era quella di tornare a riempire prima possibile il "deposito" di Montedoglio, al fine di riprendere il business dell'acqua. Si è ostentata insomma una sete di efficienza e di ritorno alla normalità a tempo di record, lasciando in secondo piano il presupposto più importante: la sicurezza. Si è voluto procedere con l'intesa fra le due Regioni per sistemare subito i propri referenti politici e poi è saltato fuori l'inghippo che riapre per intero la discussione su ciò che conta assai più della gestione. Si sarebbe potuto almeno aspettare che gli esperti dicessero la loro, prima di enfatizzare la nascita del nuovo soggetto gestore, costretto ora dalle circostanze a rimanere in disparte, perché bisognerà capire cosa si dovrà fare se si vorrà riportare Montedoglio alla capacità massima di 150 milioni di metri cubi rispetto alla metà che contiene attualmente. Per dirla senza mezzi termini, i politici salgono anch'essi sul banco degli imputati, con la speranza che una sana riflessione li aiuti a recuperare il giusto senso anche del pudore. Quello politico, s'intende! E sempre la sera del 7 ottobre, un ammonimento di quelli forti era arrivato da Cesare Farinelli, presidente della Pro Loco di Santa Fiora ma più che mai portavoce della frazione biturgense: "Caro presidente - aveva detto Farinelli rivolgendosi a Roberto Vasai, capo della giunta provinciale di Arezzo - noi non abbiamo fretta! Vogliamo capire cosa è realmente successo il 29 dicembre e il fatto che dopo mesi e mesi la commissione incaricata non sia ancora approdata a una conclusione mi rende inquieto: temo che sotto vi sia qualcosa di grosso!". Era stato in effetti un ottimo profeta. Ed è ora che la Valtiberina batta i pugni sul tavolo: ne ha tutti i diritti!

E intanto si è costituito l'Ente Acque Umbre-Toscane

La nascita ufficiale reca la data del 2 novembre 2011, perché quel giorno è avvenuta la pubblicazione contemporanea della legge di ratifica nel bollettino ufficiale delle rispettive amministrazioni regionali di Toscana e Umbria, dopo l'approvazione dei due consigli nelle sedute del 25 ottobre. L'Ente Acque Umbre-Toscane - così si chiama la nuova realtà, che giuridicamente è catalogata come ente pubblico economico - prende il posto del vecchio Ente Irriguo Umbro-Toscano, definitivamente soppresso alla data del 6 novembre 2011 dopo 50 anni esatti di vita, anche se in origine recava un'altra denominazione. All'incontro di Perugia, sede nella quale è stato illustrato, erano presenti i due assessori regionali all'Agricoltura, Gianni Salvadori per la Toscana e Fernanda Cecchini per l'Umbria, più i sindaci di 3 dei 4 Comuni che hanno il proprio territorio bagnato dall'invaso di Montedoglio: Pieve Santo Stefano, Sansepolcro e Anghiari (il quarto è Caprese Michelangelo). Il nuovo ente è frutto di un lungo lavoro che ha visto gli assessori regionali impegnati nelle trattative con il Governo - in particolare con il Ministero delle politiche agricole e forestali - e con tutti gli enti locali interessati. Le competenze sono relative a una serie di importanti opere: quella più importante riguarda la diga di Montedoglio e la rete di adduzione che interessa l'Alta Valle del Tevere Umbra e Toscana, quella che interessa la Valdichiana e le aree del Trasimeno in via di attivazione; previsto il completamento per il Trasimeno e l'alimentazione alle aree irrigue della Valdichiana senese. Il serbatoio di Montedoglio rifornisce i Comuni di Arezzo, Monterchi, Civitella in Val di Chiana, Subbiano e Capolona in Toscana; quelli di San Giustino, Città di Castello e Umbertide in Umbria, nonché i Comuni di Castiglion Fiorentino, Sansepolcro, Cortona in Toscana e Perugia e quelli del Trasimeno in Umbria (società Aato n. 4 Alto Valdarno e Ati 1 e 2 dell'Umbria). Come già anticipato, è un ente pubblico economico formato dalle Regioni ma con assieme il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; un ente dotato di personalità giuridica, di autonomia amministrativa e gestionale e di patrimonio proprio, costituito dai beni mobili e immobili trasferiti dalla gestione commissariale del vecchio Ente Irriguo, che provvederà anche a trasferire al nuovo soggetto le risorse umane dell'Ente irriguo umbro-toscano. La sede legale e amministrativa rimane ad Arezzo, con un consiglio di amministrazione e relativo presidente, più un direttore e il collegio dei revisori. A comporre il consiglio di amministrazione, tre membri di cui uno in rappresentanza della Regione Toscana, uno in rappresentanza della Regione Umbria e uno in rappresentanza del Ministero delle Politiche Agricole. Anche nel collegio dei revisori siede un rappresentante del governo centrale, che sarà il Ministero dello Sviluppo Economico. Per gli enti locali interessati, sono previsti appositi strumenti di consultazione e informazione, ma anche comitati di sorveglianza.

Porta Romana, una emarginazione ...strutturale

Chiamatela pure "par condicio", se volete! Ci siamo occupati, in uno dei precedenti numeri, della situazione di Porta Fiorentina, con uno speciale corredato da foto nel quale abbiamo evidenziato gli aspetti sui quali la cittadinanza biturgense da tempo dice la sua, perché evidentemente vuol bene a Sansepolcro e tiene alla sua città anche dal punto di vista dell'immagine. Stavolta saltiamo dalla parte opposta, a Porta Romana, dove i problemi non sono di natura contingente (vedi marciapiede, pannelli pubblicitari e arredo in generale, sui quali si può più o meno dibattere) ma strutturale, nel senso che il quartiere più antico della città soffre da sempre di una forma di "emarginazione", o quantomeno di marginalizzazione, a livello di movimento e di interesse. E dire che di risorse ne ha davvero tante: gran parte della storia di Sansepolcro è stata scritta a Porta Romana e tuttora questo rione ha le sue ottime carte da giocare. Cerchiamo allora di capire cosa sia possibile fare per ridare vita a una parte di città che non merita assolutamente di rimanere isolata e defilata.

È il quartiere tradizionale di Sansepolcro. Come del resto ogni città ha il suo. Il quartiere che dà la connotazione "doc" e l'identificazione precisa a chi lo abita, ma soprattutto a chi in esso è nato o comunque cresciuto, attribuendogli le prerogative di "indigeno". In genere, è anche il quartiere più antico. Tradotto all'atto pratico, come il romano "vero" è quello di Trastevere e l'aretino verace è quello di Colcitrone, così il biturgense autentico è quello che proviene da Porta Romana, da sempre ribattezzata giustamente come la parte più "antica" di una Sansepolcro che ha 4 vecchie porte ed è divisa in 4 rioni, ma che fondamentalmente fa capo ai 2 grandi versanti nei quali storicamente si riconosce: quello più salottiero e animato di Porta Fiorentina (anche se il "salotto" necessita di un accurato restyling) e quello più classico di Porta Romana, bello da vedere ma più avulso dalle abitudini della mondanità e dai flussi di passeggio. Una zona più



L'ingresso principale nel rione di **PORTA ROMANA**

frequentata che funge da polo di attrazione e un'altra più compassata e defilata: da sempre, sono questi i due volti del centro storico di Sansepolcro e magari più di una città vivrà la stessa condizione, ossia quella di avere la Porta Romana e la Porta Fiorentina della situazione. La divisione in due è abbastanza rigida e omogenea: da Porta del Castello fino a Porta del Ponte, si scende lungo piazza San Francesco, l'Arco della Pesa che è diviso a metà, via Matteotti, piazza Torre di Berta, via della Fraternita e il breve tratto di via Matteo di Giovanni. Questa linea immaginaria divide nei due grandi blocchi il vecchio Borgo e, se andiamo a ben vedere, la maggioranza di monumenti e palazzi gentilizi appartiene proprio al quartiere colorato di giallo e rosso e con il simbolo della lupa, in omaggio alla Capitale. La cattedrale, le chiese di San Francesco, dei Servi di Maria, di Santa Marta, di Sant'Antonio Abate e di San Rocco; la fontana di piazza Garibaldi, la casa e il

giardino di Piero della Francesca, il teatro Dante; i palazzi Ducci Del Rosso, Graziani, Nomi-Collacchioni, Pretorio, Pichi Sforza, Bourbon Del Monte con Aboca Museum e la sede comunale di palazzo delle Laudi, ma anche il museo della Vetrata e soprattutto la fortezza medicea: tutto quanto abbiamo citato appartiene a Porta Romana, a sua volta divisa nei rioni di San Niccolò e Sant'Antonio. Non dimenticando la particolare bellezza di alcune traverse di via XX Settembre (su tutte, via del Buon Umore con i suoi archi che uniscono palazzo Ducci Del Rosso con palazzo Graziani, oppure via Agio Torto) e la suggestione tipica di ogni luogo che ha fatto la storia di una città o di un paese e che continua a farla con la gente che vi risiede e che trasmette - adesso un tantino di meno - la propria cultura di vita. Ne aveva e ne ha tuttora di personaggi, Porta Romana. E tutti biturgensi nella carta d'identità come nello spirito. Purtroppo, i tempi corrono e certe logiche sono spazzate via dalla modernità e da situazioni contingenti che non tengono conto di radici e tradizioni: per esempio, in un ristretto fazzoletto di pochi metri erano presenti fino a qualche decennio fa almeno 3-4 osterie e trattorie con pochi tavoli e tanto calore, che qualcuno in forma meno elegante osava chiamare "bettole". Tutte sparite. Adesso c'è il bar che serve anche i primi piatti, oppure - vedi proprio il caso di Porta Romana - c'è una pizzeria a taglio in piazza Santa Marta e una paninoteca proprio nella zona delle vecchie osterie. Invece del profumo di bistecche alla brace, arriva quello dell'hot dog con ketchup e patatine fritte, ma meno male che questo riferimento esista. Anche per ciò che riguarda negozi al dettaglio ed esercizi, alcuni hanno retto grazie anche al legame affettivo dei loro titolari verso il rione (e Porta Romana deve molto a questi signori), mentre altri "storici" hanno chiuso sotto i colpi della crisi e delle esigenze di una modernità fatta di grande distribuzione e di parcheggi a portata di mano. Poi è successo che al posto di un noto generi alimentari sorgesse un bar, o che una bottega del pane si insediasse fresca, o che il posto di un altro alimentari fosse preso da un caffè con albergo di lusso. Seppure fra mille difficoltà, insomma, Porta Romana non si vuole arrendere, anche perché sa di mostrare un'immagine comunque bella e fascinosa della Sansepolcro che pur sempre rappresenta. Anche lo struscio serale e del fine settimana - lontano parente di quello ben più intenso che caratterizzava gli anni '70, '80 e '90 - ha capito di dover se non altro allungare di qualche metro la propria banda di oscillazione: dapprima - e in una forma da considerare persino irraguardosa - piazza Torre di Berta era il luogo in cui a piedi si virava per concentrare in esclusiva il passeggio nella parte di corso appartenente a Porta Fiorentina; adesso, ci si addentra anche verso Porta Romana, spesso fino a metà rione: è già qualcosa rispetto

a prima, anche se il baricentro resta saldamente dall'altra parte. E da anni e anni, a Sansepolcro ci si pone la domanda da cento milioni e più: cosa fare per rivitalizzare Porta Romana? Uno dei tanti biturgensi attenti osservatori delle vicende cittadine dette a suo tempo una risposta tanto originale quanto azzeccata nella sua impossibilità materiale: spostare di 180 gradi il centro storico di Sansepolcro e trasferire Porta Romana al posto di Porta Fiorentina, estremizzando su quello che a suo parere era e continuerà ad essere il vezzo dei biturgensi. Della serie: è comunque quel versante a piacere di più. Ma allora è una situazione irrimediabile? Vogliamo credere che non sia così e che Porta Romana possa un giorno ottenere finalmente giustizia, ovvero essere valorizzata per quanto effettivamente merita. Intanto, che cosa è stato fatto finora, cosa non è stato fatto e cosa si sarebbe dovuto fare meglio? Recuperato in larga misura l'edificio ex Spedali Riuniti, fra realizzazione di alloggi e riconversione sanitaria. Manca l'ultima ala, da adibire a sala conferenze o auditorium: questa, almeno, l'intenzione originaria. Scendendo sul rione di Sant'Antonio, l'immobile che ha ospitato fino al 1998 l'ufficio postale è oggetto di ristrutturazione, ma più di una perplessità sta sollevando la soluzione architettonica escogitata, che per i più esercita lo stesso

impatto della classica colata di cemento. Andiamo ancora più giù, dove troviamo il più voluminoso dei contenitori rimasti vuoti: la vecchia manifattura tabacchi. Era ed è tuttora l'elemento forte del contratto di quartiere, in gran parte concentrato sul recupero di Porta Romana e vinto nel 2005 dal Comune di Sansepolcro, che si è aggiudicato il bando per un totale di 10 milioni di euro, il massimo di ciò che si potesse ottenere. Ma siamo ancora in attesa di notizie su ciò che si vuol fare: si

è parlato di un'altra sala da dedicare a manifestazioni e cerimonie varie, più di appartamenti da ricavare e anche della sede in cui realizzare il nuovo plesso scolastico. Tutto è ancora fermo. La parte terminale del consistente blocco confina con la zona del Campaccio, altra nota dolente dell'intera città: l'area verde che potrebbe costituire una chicca all'interno delle vecchie mura deve fare i conti con uno stato di manutenzione assai approssimativo e con la precaria condizione in cui versano i plessi scolastici, in particolare quello della elementare "Collodi", dichiarato inagibile per l'assenza dei giusti requisiti di anti-sismicità e anch'esso ridotto a contenitore vuoto. Aggiungiamo la piccola pista di atletica, il pallaio e i campi di pallavolo e pallacanestro a ridosso del bastione; l'idea era quella di riconvertire il tutto con la creazione di una sorta di anfiteatro attorno a uno spazio da riservare a manifestazioni ed eventi nel periodo estivo: fiduciosi attendiamo. Uscendo dal Campaccio e percorrendo via della Fortezza, ecco che si arriva al complesso dell'ex convento di Santa Marta, una delle "perle" del rione, perché con la ristrutturata chiesa è tornato a nuova vita anche il luogo in cui fino al 1994 ha vissuto l'istituzione religiosa delle cosiddette monache murate: la ruota attraverso la quale si passavano i viveri è ancora lì a fungere da cimelio inamovibile della storia e le vecchie stanze

ospitano i disabili privi di assistenza familiare nell'ambito del progetto "Dopo di noi". Un progetto pilota in Toscana, che però deve ancora di fatto partire: e l'inaugurazione della struttura è avvenuta in gennaio, con tanti complimenti a chi ha saputo restituire alla città uno spazio importante, sul quale gli stessi sbandieratori vorrebbero dirottare il loro spettacolo di settembre. Usciamo lentamente fuori dalle mura ed evitiamo di scendere le ripide scale che portano alle vasche pubbliche (perché vi sarebbero anche quelle da tenere nella dovuta considerazione) per imboccare via dei Molini e assistere allo scenario che circonda la fortezza medicea. Uno scenario fatto di erba alta e recinto per tutto il perimetro che non fa certo onore a Sansepolcro; l'angolo che dovrebbe essere in teoria il più ammirato diventa invece quello sul quale tirar dritti per risparmiarsi brutte figure agli occhi del turista, non dimenticando che l'imponente manufatto realizzato dal Sangallo rischia di cadere a pezzi a causa dell'incuria, nonostante i ripetuti tentativi di accordo con la famiglia proprietaria dell'immobile, che finora ha concesso solo una serie di visite compiute anni addietro. Davanti alla fortezza sul lato che guarda verso sud, l'esempio tangibile del contratto di quartiere tradotto in pratica è costituito dalla partenza dei lavori di realizzazione del parcheggio sotterraneo di via dei Molini. I più pessimisti vi vedono un flop come nel caso del parcheggio Mecenate ad Arezzo, ma perché smontare prima ancora di aver costruito? Se lo scopo è quello di convogliarvi pullman, camper e flussi di turisti per "obbligarli" a iniziare la visita della città da Porta Romana, va bene l'idea in linea di principio, purchè la si sviluppi in modo organico e soprattutto in modo tale da far capire che chi salta Porta Romana per andare dritto ai musei e alla



Un angolo "eloquente" dell'area del **CAMPACCIO**

cattedrale si è perso un qualcosa di veramente interessante. Solo così l'antico quartiere potrà sperare di riavere la propria dignità. E dire che l'unica società rionale presente e sopravvissuta a Sansepolcro è proprio quella di Porta Romana, che si adopera in favore di essa con le serate gastronomiche durante le rievocazioni di settembre e si distingue nel periodo natalizio con la realizzazione dello stupendo presepe nella chiesa di Santa Marta (ogni anno uno scenario e un messaggio nuovo per attirare le visite) e con la festa del 6 gennaio, quando i contradaioli danno il benvenuto ufficiale ai nati nelle famiglie del rione. Con riferimento al presepe, possiamo affermare che effettivamente – durante le festività, con via XX Settembre addobbata a festa come del resto nei giorni del Palio della Balestra – Porta Romana registra una maggiore vitalità e di conseguenza anche il suo tratto di corso è più frequentato. E' la dimostrazione del fatto che le iniziative di qualità sono destinate ad avere successo. Magari – questo sì – sarebbe opportuno che anche i giovani impinguassero i ranghi della società rionale, perché questa bella realtà associativa ha il limite di essere animata dal solito e ristretto gruppo di fedelissimi. E se questi a un certo punto dichiarassero di non farcela più? Si verrebbe a perdere un pezzo cardine di quel patrimonio importante che è il volontariato cittadino.

Sapori tipici di stagione in tavola

Novembre uguale autunno. Seppure quest'anno sia avvenuto in ritardo, la stagione ha fatto comunque il proprio ingresso anche a tavola e la cucina dell'osteria "Il Giardino di Piero", elegante e suggestivo locale ubicato in via Giovanni Buitoni e nello scenario salottiero che



oltre al giardino stesso comprende anche palazzo Bourbon Del Monte, sede di Aboca Museum, si è subito adeguata alle nuove esigenze proponendo i

sapori tipici del periodo. Ecco allora che nel menu spiccano la ribollita, gli stracotti di carne e il ritorno dei tanto attraenti cappelletti in brodo. Non dimenticando le gustose carni alla griglia, che si sposano con vini intonati e di particolare pregio. La direzione dell'osteria "Il Giardino di Piero" coglie ancora una volta l'occasione per



ricordare i menu "di lavoro" proposti a chi, abitando fuori di Sansepolcro e non potendo tornare a casa per poi rientrare, è costretto a consumare la pausa pranzo in città. Pietanze per tutti i gusti, a partire dal prezzo di 6 euro, per sentire il palato appagato senza essersi appesantiti.

Continua nel frattempo l'abbinamento di successo con la musica dal vivo al pub "Compass Rose" di piazza Dotti a Sansepolcro. Fra i piatti da segnalare, pasta all'amatriciana e l'hamburger, accompagnati da una grande varietà di birre. Il giovedì è la giornata di riferimento per la musica dal vivo, con la presenza di gruppi e complessi che si alternano di volta in



Chef Milano propone

La ricetta che Francesco Milano, chef dell'osteria "Il Giardino di Piero" e docente presso l'Università dei Sapori di Perugia, propone in questo numero è particolarmente gustosa: si tratta dei Fagioli all'Uccelletta. Si parte con un soffritto di sedano, carote e cipolle, poi si mette in

cottura il pomodoro. Quando il pomodoro è arrivato a cottura, si aggiungono le salsicce e si lasciano cuocere lentamente; in un tegame a parte, si lessano i fagioli cannellini già precedentemente ammollati e si mescolano con i pomodori e le salsicce. A cottura ultimata, si aggiungono sale, pepe e abbondantissima salvia.



volta, eseguendo generi musicali diversi.

All'enoteca "Tirar Tardi" di via Sant'Antonio, il mese di novembre propone tre serate a tema: due dedicate ai grandi "Rossi" e una alle ... bollicine! Vini sempre più protagonisti, dunque, in questo suggestivo locale posizionato nel cuore di Sansepolcro, con sconti fino al 50%. Per maggiori informazioni su date, orari e particolari degli eventi sopra indicati, è sufficiente andare su internet e cliccare all'indirizzo www.enotecatirartardi.splinder.com.

ENOTECA TIRAR TARDI - via S. Antonio 5 - 52037 Sansepolcro (Ar) - 0575 741525 - enotecatirartardi@hotmail.it

COMPASS ROSE PUB - Piazza Dotti 8 - 52037 Sansepolcro (Ar)

OSTERIA IL GIARDINO DI PIERO - Via N. Aggiunti 98/B - Angolo Via G. Buitoni - 52037 Sansepolcro (Ar)
0575/750391 - info@ilgiardinodipiero.it

i particolari fanno la differenza..

Studio e Creazione di Parchi e Giardini.

Progettazione e Realizzazione di Impianti di Irrigazione ed Illuminazione

www.bruschettifrancesco.it Contact: (+39) 388 1818490



Piscine Biodesign, Laghi e Laghetti

Interventi di Potatura anche con Piattaforme Aeree

Interventi Fitosanitari anche in Endoterapia

Livellazioni, Escavazioni, Bonifiche e Riqualfiche Ambientali

Disboscamenti e Rifeestazioni, Diserbo, Semina, Concimazioni

Arieggiatura, Carotatura, Taglio Erba anche su grandi estensioni..

Andrea Cestelli: “Campaccio ed edilizia scolastica in cima all’agenda delle priorità”

E' il terzo Andrea della giunta di Daniela Frullani, dopo il vicesindaco Laurenzi (che al secolo è anche Mathias) e il collega assessore Borghesi. E viste le deleghe che ricopre – Lavori Pubblici, Ambiente e Tutela del Territorio, più Servizi Pubblici – non si può certo affermare che le sue responsabilità siano minori. Tutt'altro! Andrea Cestelli, 36enne biturgense doc di professione perito tecnico-commerciale in un'azienda locale, è l'ulteriore volto nuovo espresso dalle ultime elezioni amministrative; impegnato attivamente in politica come componente della segreteria dell'Unione Comunale del Partito Democratico, dalla quale si è dimesso non appena è andato a ricoprire la carica di assessore, Andrea Cestelli era magari finora più conosciuto nelle vesti di balestriere, avendo peraltro vinto il “collare d'oro” di Re della Balestra nel 2007 a Sansepolcro.

Assessore Cestelli, da quanto tempo è attivo in politica e a che cosa pensa sia dovuta la scelta operata su di Lei dal sindaco Daniela Frullani?

“Ho sempre seguito con interesse la politica sia a livello locale che nazionale, mi sono avvicinato a questo mondo con la nascita del Partito Democratico, affascinato dal progetto politico voluto da Walter Veltroni. Per quanto riguarda la scelta della mia persona dovremo girare la domanda al sindaco Frullani: credo che una visione condivisa dei problemi da affrontare, oltre alla stima e fiducia reciproca, siano stati elementi determinanti per la scelta che il primo cittadino ha fatto ricadere su di me”.

Urbanistica e Lavori Pubblici da sempre sono nell'occhio dei ciclone. Quale situazione ha trovato negli uffici di palazzo Aggiunti quando si è insediato nel suo nuovo incarico?

“La situazione che risultava più problematica era senza dubbio quella di una mancanza di programmazione, dovuta sicuramente all'assenza nell'ultimo periodo amministrativo dell'assessore di riferimento. Con i tecnici abbiamo da subito analizzato la situazione portando avanti il lavoro su 5 fronti contemporaneamente: la gestione delle emergenze, l'ultimazione dei cantieri aperti, l'attuazione di progetti ridando vigore a quelli fermi da tempo, la programmazione futura e la ricerca di risorse economiche”.

I biturgensi si lamentano per lo stato pietoso in cui sono ridotte le strade cittadine, fra buche e asfalto deteriorato. Una situazione che sta purtroppo diventando una consuetudine. Come invertire la tendenza?

“Lo stato di fatto della viabilità è molto critico e questo succede perché non si è investito e programmato in maniera adeguata. La situazione economica, con i tagli fatti dal governo, non agevola il compito, ma credo si possa invertire

la tendenza con una buona programmazione degli interventi di rifacimento e una manutenzione e cura costanti nel tempo. Già da ora stiamo programmando degli interventi mirati, al fine di rendere migliore la situazione delle strade ed aumentarne la sicurezza”.

Porta Fiorentina e le polemiche sul rifacimento dei marciapiedi e sulle condizioni più in generale nelle quali versa il rione “elegante” della città. Anche se gli interventi contestati risalgono alla parte finale nella quale è stata in carica la precedente amministrazione, ci risulta che abbiate stanziato qualche ulteriore “soldo” per la sistemazione dell'area. Il che farebbe lievitare intorno a 300000 euro l'importo totale dei lavori. Non Le sembrano troppi?

“La cifra investita dalla precedente amministrazione per Porta Fiorentina è sicuramente importante, ma le scelte fatte non sono riuscite a garantire il decoro di quello che dovrebbe essere il “salotto buono” della Valtiberina. Abbiamo quindi deciso di integrare gli investimenti per portare a termine in maniera adeguata una situazione che si è rivelata critica: mi riferisco ai marciapiedi, dove è stato deciso di cambiare il tipo di materiale della finitura. Oltre a questo, abbiamo stanziato dei fondi per completare l'arredo urbano e per sistemare la fontana che da molto tempo versa nella più totale incuria”.

A chi accusa questa giunta di essere troppo giovane e inesperta che cosa replica?

“La giunta costituisce il giusto compromesso tra esperienza e novità. Ci sono persone che provengono da esperienze differenti, ognuna con le proprie professionalità e capacità che si integrano ottimamente le une con le altre. Non credo si debba giudicare in base all'età o all'esperienza amministrativa ma in base a quello che ognuno di noi può portare al progetto comune”.



In molti “vedono” ancora dietro di voi, volti nuovi a livello politico-amministrativo, i vecchi “senatori” della politica. Smentisce tutto questo oppure ammette che l’esperienza di qualche vecchio sia preziosa per la vostra crescita?

“Dietro di me, come dietro a tutta la giunta, non c’è nessun senatore o potere forte. Certamente, dovremmo fare tesoro delle esperienze delle amministrazioni e degli amministratori che ci hanno preceduto, imparando dagli errori e prendendo spunto dalle cose ben fatte. In un momento difficile come questo, era giusto puntare su figure nuove slegate da vecchi legami: il forte rinnovamento voluto è sintomo di cambiamento e di nuove idee. Per quanto riguarda la nostra crescita, credo che l’esperienza del sindaco sia una enorme garanzia per il futuro”.

La crisi infinita del Partito Democratico di Sansepolcro: crede che possa avere una fine oppure è proprio sbagliato “alla radice” il progetto del Pd? O ancora, che sia soltanto un questione di personalismi?

“Il progetto del Pd è ottimo. Il Partito Democratico è più unito di quanto si possa vedere o credere da fuori. Il fatto che si discuta all’interno è un bene ed è nello spirito che ha fatto nascere questo progetto. Il confronto continuo, costruttivo e progettuale è nel dna di questo partito. Il tutto è dimostrato dai successi elettorali fino ad ora ottenuti, vedi le elezioni regionali, provinciali e comunali. Il rinnovamento, iniziato con la candidatura del sindaco Daniela Frullani, è solo uno dei primi passi per costruire solide basi per il futuro del Pd”.

Cosa intende fare nei prossimi 6 mesi di mandato, escludendo i progetti e i lavori lasciati in piedi dalla precedente amministrazione?

“Le cose da fare sono veramente molte. Lasciando stare quella che è l’ordinaria manutenzione, che occupa una fetta importante dell’attività dei miei assessorati, uno dei punti fondamentali è quello di avviare l’appalto del contratto di quartiere per riqualificazione dell’area del Campaccio. Investiremo dei fondi per il rifacimento del manto stradale in alcuni punti critici elaborando un programma pluriennale delle manutenzioni; e poi, metteremo in sicurezza la scarpata di via Pertini; daremo il via a una campagna di informazione e sensibilizzazione relativa alla raccolta differenziata e, con i

primi mesi del 2012, contiamo di installare la seconda “casa dell’acqua”. Stiamo valutando varie opzioni per dare una risposta seria e concreta al problema dell’edilizia scolastica che affligge da anni la nostra città; partiranno inoltre i lavori di adeguamento sismico al museo civico e di sistemazione dei cimiteri. Per finire, in questi giorni l’ufficio è impegnato nella stesura di un progetto al fine di partecipare a un bando che potrebbe portare risorse da investire nella nostra città”.

Stilando un elenco di priorità, c’è equilibrio fra lavori nel centro storico e lavori nelle frazioni?

“Le priorità sono distribuite in tutto il territorio comunale: giornalmente arrivano richieste e si aggiungono urgenze alle problematiche già note. Sicuramente, cercheremo di tenere un equilibrio negli investimenti, non ragionando tra centro storico e frazioni ma facendo interventi e progetti in tutte le zone della città. Il nostro intento è quello di tornare indistintamente nelle varie zone per incontrare i cittadini, al fine di conciliare le esigenze della popolazione con le reali possibilità del comune.

Secondo ponte sul Tevere, un progetto accantonato o una priorità in assoluto per la città? E qualora di priorità si trattasse,

quali sarebbero le modalità da seguire per la sua realizzazione?

“Il ponte sul Tevere non sarà mai un progetto accantonato; il ponte è necessario sia alla città che al comprensorio valtiberino. Purtroppo, dobbiamo scontrarci con la realtà dei fatti: la situazione economica critica e i sopracitati tagli agli enti locali non agevolano le possibilità di investimenti su grandi opere. Il Comune di Sansepolcro non potrà da solo realizzare un’opera di tale portata, dovremmo essere bravi nel coinvolgere Provincia e Regione, oltre a trovare delle sinergie con i privati”.

I soliti tecnici, le solite facce sempre più presenti nei palazzi dell’amministrazione comunale. I cittadini cominciano a rumoreggiare: secondo il suo parere, è vero – come sostengono in diversi a mo’ di metafora – che si stanno portando le classiche cambiali in riscossione?

“No, non ci sono crediti da riscuotere da parte di nessuno. Noi dobbiamo rendere conto del nostro operato a tutti i cittadini di Sansepolcro in ugual modo e misura”.



ANDREA CESTELLI assessore a Lavori Pubblici, Ambiente e Tutela del Territorio e Servizi Pubblici del Comune di Sansepolcro

COMANDUCCI PAVIMENTI

Vendita, montaggio e trattamento pavimenti in legno - lucidatura marmi e trattamenti cotto

Via della Costituzione, 8/H
SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 335.8125731

L'agenzia



presenta

il libro di
**Claudio Roselli, Davide Gambacci
e Ruben J. Fox**

BUTTIAMOLA! IN SATIRA!

LA VITA POLITICO-AMMINISTRATIVA
DELLA VALTIBERINA TOSCANA
RACCONTATA PER VIGNETTE



SE VUOI ACQUISTARE IL LIBRO

- *puoi recarti presso la sede di Saturno Comunicazione in via Carlo Dragoni, 40 a Sansepolcro (zona ind. le Santa Fiora)*
- *puoi telefonare al n. 0575 749810*
- *puoi inviare una e-mail all'indirizzo info@saturnocomunicazione.it*
- *puoi recarti nelle migliori librerie*

Le centopelli ...come di tradizione!

L'associazione "Le Centopelli" di Sansepolcro, come spesso accade per le cose belle e importanti, nasce quasi per scherzo in occasione di una cena proprio di centopelli - piatto tipicamente biturgense - organizzata tra amici al Circolo delle Civiche Stanze nel febbraio di quest'anno, quando l'ex sindaco Dario Casini affermò: "Dobbiamo organizzare un'associazione gastronomica delle centopelli". A questo punto, la parola passa al presidente del sodalizio, Franco Trappoloni: "Questa frase creò in me una forte sollecitazione e senza indugi mi misi subito all'opera. In breve tempo raccolti - tra gli amici balestrieri, sbandieratori, soci del circolo, clienti e soprattutto ristoratori - un centinaio di

adesioni in tutto. Abbiamo quindi varato il nostro statuto e il 26 marzo si è tenuta l'assemblea costituente. Al primo punto, è prevista la valorizzazione della tradizione gastronomica della Valtiberina attraverso lo studio, la ricerca e la riscoperta di originali ricette popolari della vallata. Al secondo punto, invece, c'è l'organizzazione di eventi conviviali monotematici, realizzati dai vari attori del settore nel territorio, che

possano esaltare quanto riportato al punto uno, oltre che generare opportunità per un interscambio umano e culturale. Eletto il consiglio direttivo, del quale mi onoro di essere il presidente, abbiamo provveduto a stilare - in accordo con i ristoratori - un calendario degli eventi: il 14 aprile c'è stato il grande esordio presso il ristorante "La Balestra" di Sansepolcro proprio con il nostro piatto principe: le centopelli. Da allora a oggi abbiamo organizzato 13 eventi ed è stato un crescendo di partecipazione e soddisfazione, tanto che - in così poco tempo - abbiamo già raggiunto i trecento iscritti. I motivi che hanno determinato il successo della nostra associazione sono molti: sicuramente abbiamo indovinato il target degli eventi che hanno un giusto impatto sui partecipanti, sia dal punto di vista economico che da quello logistico. Ci sono sicuramente anche delle motivazioni dai risvolti sociali: infatti, in questo periodo di crisi economica e psicologica, il ritrovarsi per un momento di convivio piacevole e sereno alla riscoperta dei sapori della tradizione può essere un buon antidoto. Dal punto di vista culturale, il

fatto di riproporre delle ricette che rischiano di andare perdute insieme a coloro che ne detengono i segreti, è già di per se una cosa importante, ma abbiamo in progetto degli eventi alternativi con la presenza di importanti personaggi del settore: stiamo pensando anche a una programmazione didattica per l'insegnamento, ai ragazzi giovani, delle vecchie ricette che appartengono alla cultura dei nostri ristoratori. Una caratteristica della nostra associazione, che voglio rimarcare fortemente, è la trasversalità dei propri componenti: tra i nostri associati abbiamo persone estremamente variegata per età, condizioni sociali, estrazione politica e livello culturale; credo che questa connotazione sia

per noi una vera ricchezza. Per il momento, il calendario degli eventi è stato stilato fino al 31 dicembre. Il prossimo appuntamento, il 16 novembre, è del tutto straordinario: infatti, "L'Osteria del Poeta" ci ha proposto una cena Giudaica Romana che, ovviamente, esula dal nostro scopo statutario, ma abbiamo comunque deciso che qualche eccezione si poteva fare. Successivamente, martedì 29 novembre, il Ristorante "La

Balestra" ci farà assaggiare la testicciola d'agnello ed interiori vari. Domenica 18 dicembre saremo al ristorante "Fiorentino" di Sansepolcro per una classica zuppa di cipolle rosse. La stagione 2011 si concluderà alla grande con la 1° veglia di fine anno della nostra associazione presso L'Antico Borgo de' Romolini, con un menù ricco ma sempre con piatti tipici di Sansepolcro. Nel corso della nottata saranno offerti i dolci natalizi, la frutta e lo spumante; il tutto allietato dalla musica e l'intrattenimento del dj Nico Belloni. Come si può constatare, per essere al primo anno di vita, l'associazione si è data piuttosto da fare; per questo, debbo ringraziare tutto il consiglio direttivo composto dal segretario Meri Torelli, dal vice presidente Franco Brugoni, dall'economista Renato Carboni e da Simone Bernardini, Stefano Betti e Riccardo Boncompagni. Tutti si sono dati da fare e hanno contribuito, insieme a tutti gli associati, al buon andamento dell'attività che, se proseguisse di questo passo, potrebbe consentire al nostro sodalizio di divenire una delle più importanti realtà culturali e conviviali del territorio".



Impresa Edile
Maggini
Claudio & C.



Restauri - Ristrutturazioni
Costruzioni in pietra
*Lavorazione e vendita materiali
in pietra e marmi lavorati a mano*

Via Ponte alla Piera 66/C - 52031 Anghiari(AR) Tel. 0575 723082 Cell. 339 1143921 www.magginiaudio.it

Fotovoltaico: ok all'energia solare, ma con i terreni al bando



Fotovoltaico, parola composta molto in uso di questi tempi: pannelli, energia solare e risparmio sono i termini ad esso più vicino per associazione di idee. Insomma, con il tempo abbiamo cominciato a codificare anche questo vocabolo, il cui significato è una sintesi efficace della scoperta di esso: "foto", che deriva da luce e "voltaico", che deriva da Alessandro Volta, inventore della pila o batteria. Le celle fotovoltaiche collegate tra loro formano un "modulo" e un insieme di moduli compone il pannello solare fotovoltaico da installare sui tetti, sui terreni o sui terrazzi, ovvero sui luoghi più esposti a un contatto diretto con i raggi solari. Il vantaggio che si ricava è evidente: investendo in un impianto fotovoltaico casalingo si abbatte il costo dell'energia elettrica per almeno 25-30 anni. Giocando con l'etimologia stessa della parola, in questo articolo cerchiamo di individuare "luci e ombre" del fotovoltaico, fermo restando che la cultura dei pannelli solari è più radicata nei comprensori limitrofi alla Valtiberina Toscana, vedi Altotevere Umbro e Romagna. Non che a Sansepolcro e dintorni siamo proprio al punto di partenza, ma di sicuro si è finora investito di meno. Lo spunto per una riflessione sull'argomento ci è fornito dalla notizia dell'installazione di un parco fotovoltaico dell'estensione di 12 ettari nella frazione biturgense di Gricignano. Siamo arrivati al dunque: pannelli a terra o in posizione rialzata? Questo l'oggetto della discussione. Gli stessi incentivi previsti tendono a privilegiare la secon-

da soluzione, per cui il tetto del capannone e dell'abitazione è preferito all'appezzamento di terra. Non solo, installare il fotovoltaico sui tetti dei capannoni significa favorire il processo di eliminazione dell'eternit, che nel giro di poco tempo diventerà un'operazione obbligatoria. Per cui, chi decide di posizionarvi l'impianto è aiutato anche nei meccanismi di smaltimento dell'amianto, per una pura questione di salute. Ok, pertanto, sopra le coperture degli insediamenti produttivi; ok sui tetti delle case e delle aziende; ok sui terrazzi, mentre va meno bene se la scelta ricade su una superficie a terra. Per meglio dirla, su un campo: l'impatto estetico non è certo dei migliori. E per avere la conferma è sufficiente uscire dai confini di vallata e imboccare la E45: andando verso Perugia, si costeggiano terreni occupati da pannelli solari, ma è soprattutto in direzione di Cesena che l'impatto paesaggistico è piuttosto vistoso; una volta superata Sarsina, su qualsiasi lato si gira lo sguardo è sempre più frequente la presenza di campi tappezzati da pannelli solari e, se l'occhio non ci dovesse cadere, è il riflesso del sole a ricordarlo, perché l'effetto esercitato è lo stesso di un raggio di luce che parte dalla collina.

In tutta sincerità – e dando per scontato che le relative autorizzazioni siano state concesse con cognizione di causa – ci sembra comunque eccessiva la concentrazione di impianti fotovoltaici. L'impressione soggettiva ci induce a concludere che il paesaggio sia stato sciupato, perché comunque i pannelli fanno contrasto con il verde e il marrone delle colline. Dove finisce l'esigenza di convertirsi alle energie pulite e dove comincia il business del fotovoltaico? Questa la domanda che viene da porsi, perché in un periodo di difficoltà, nel quale i settori tradizionali dell'economia segnano il passo, i pannelli solari continuano a registrare margini di crescita interessanti, specie nei luoghi

ancora "vergini" (o quasi) sotto questo profilo. Lo dimostra anche il numero di aziende piuttosto consistente che lavora nel settore e che al momento crea occupazione, il che non è sicuramente negativo. Gli incentivi costituiscono sempre la valvola che può alimentare o frenare lo sviluppo del fotovoltaico: per un quarto di secolo - anno più, anno meno - un problema è risolto e la spesa sostenuta è ripagata dal risparmio di energia; poi si porrà l'altro problema, quello dello smaltimento dei pannelli e in questo caso il timore si chiama silicio. A oggi, l'unica energia che non rilascia scorie è quella idraulica, però non significa assolutamente scoraggiare il fotovoltaico; anzi – lo abbiamo ripetuto sopra – è una soluzione opportuna sui tetti e sui terrazzi, oltre che un contributo all'eliminazione dell'eternit; per qualsiasi altra collocazione si scelga, a partire dalle superfici a terra, riteniamo opportuna una valutazione di impatto ambientale. Ciò non significa mettersi contro in forma aprioristica, ma soltanto operare con un maggiore criterio, facendo in modo che alla fine si producano solo vantaggi. A proposito dell'impianto di Gricignano, l'amministrazione biturgense si è dichiarata contraria alla



realizzazione di quelli troppo invasivi dal punto di vista estetico. Il sindaco Daniela Frullani è intervenuto anche per rispondere ai cittadini che avevano dimostrato la propria contrarietà, ricordando che l'autorizzazione è stata data dalla precedente amministrazione e che quindi è praticamente impossibile per quella attuale ledere un diritto oramai acquisito. Domanda finale: chi è il privato o l'azienda che sta dietro a questo business chiamato fotovoltaico? È giusto sacrificare i nostri fertili terreni agricoli in un business per pochi?

La Sansepolcro che recita grazie a Caterina Casini

È in aumento a Sansepolcro il numero degli iscritti al corso comunale di recitazione condotto dalla regista e attrice biturgense Caterina Casini. Quasi trenta gli iscritti, 5 in più dell'anno scorso. E il numero complessivo, considerando che ancora delle persone sono in avvicinamento, potrebbe crescere. Dal 7 novembre, i corsi si protrarranno fino a giugno e si concluderanno con il saggio che, visto il numero di partecipanti, probabilmente, si dividerà in due messe in scena; gli allievi, infatti, sono troppi per metterli tutti in un unico spettacolo. L'attrice sta vivendo un momento particolarmente felice: sarà presto tra i protagonisti del celebre "Don Matteo" televisivo, al fianco di Terence Hill e Nino Frassica e, il 29 marzo prossimo, al Dante concluderà la stagione teatrale del Comune di Sansepolcro con una produzione della Compagnia Laboratori Permanenti; è un testo di Linda Brunetta, che ne cura anche la regia. Un giallo, che diventa occasione di una comicità molto diretta, mette in luce i problemi delle donne. Accanto alla Casini reciteranno Silvia Luzzi e Carlina Torta. Abbiamo rivolto alcune domande a Caterina Casini, alla ricerca dei motivi del successo crescente dei suoi corsi.



In cosa consistono i corsi e in quali tipologie si dividono?

"C'è un corso principianti e un corso avanzato. Nel primo, si segue con particolare attenzione la relazione corpo-voce. Segue poi un lavoro di improvvisazione, per iniziare a mettere in moto il gioco teatrale. Si arriva al montaggio di brevi scene, per lavorare sul dialogo a due o più personaggi. Con il corso avanzato, ciascun allievo ha già attraversato il primo stadio del percorso di conoscenza di sé e inizia a lavorare sulla interpretazione del personaggio; un lavoro più approfondito, in cui si chiede agli allievi di partecipare mettendo in gioco in modo profondo le proprie sensibilità".

Ci sono altri corsi oltre al teatro?

"Ci sarà il corso di scrittura scenica e drammaturgia, per il quale stiamo preparando alcune giornate di presentazione verso la fine di dicembre e i primi di gennaio; un corso che esiste da 4 anni, con il patrocinio della Siae, in cui i partecipanti scrivono un testo che viene presentato al pubblico. Franca Neri, che segue il corso, lavora sul testo che la compagnia di teatro popolare metterà in scena; Alessandro Bacchetta, fumettista, ha scritto i dialoghi di un fumetto e presenterà dialoghi e disegni durante le giornate di presentazione del corso; una danzatrice ha scritto una coreografia che sarà presentata nelle stesse giornate, altri partecipanti hanno scritto storie su temi drammatici, oppure su temi comici. Diciamo che le regole sono uguali per tutti, poi vengono applicate sulla materia di ciascuno. Inoltre, è mio desiderio riuscire a istituire una classe di movimento scenico, che è una particolare forma di espressione corporea, non ha stilemi della danza ma ne proviene e serve per saper costruire un segno corporeo del personaggio e del proprio stare in scena".

Quale crede che sia il motivo del successo di questi corsi?

"Credo che siano un luogo di elaborazione della creatività e che quindi siano visti come uno spazio profondo di ciascuno, che trova spazio reale in una attività svolta non da soli, ma in gruppo, cosa molto importante; anche quando un attore è in scena da solo, comunque, c'è dietro il lavoro di un gruppo".

Quale ambizione lega studenti che hanno varie estrazioni e provenienti da preparazione e studi diversi?

"Sicuramente, quello che piace moltissimo è l'improvvisazione, che ha le sue regole. Poi c'è l'andare in scena: tutti vorrebbero stare sul palco, ma il palco per essere calcato chiede moltissimo lavoro; questo bisogna farglielo capire al più presto!".

Qualcuno di loro nasconde veramente il desiderio di fare di questa attività un mestiere?

"Credo che il talento sia in tutti, poi ci vuole la costanza di seguirlo. Mi passano davanti ragazzi meravigliosi, che poi mollano perché magari vogliono provare qualcos'altro; è l'epoca che li rende così distratti e incapaci di vedere che, restando sulla stessa materia, avranno dei risultati straordinari. C'è poca abitudine alla disciplina, cosa fondamentale per costruire. C'è chi invece lo fa naturalmente, ha la modestia e la coscienza per attraversare fino in fondo il percorso. Il talento è diffuso in Italia, ma non basta. Gli stimoli sono tanti, ma vanno inseguiti, perseguiti e resi materia, altrimenti sono flash che passano e dopo un po' non te li ricordi più. Insomma, ci vuole metodo".

Qual è la cosa più importante che apprendono?

"Un metodo appunto, per comunicare agli altri, attraverso la finzione di un personaggio, delle verità profonde. E a farlo insieme agli altri".

Qual è la più grande soddisfazione nel vederli recitare?

"Vedere che si divertono, sia comica o drammatica la scena. Vedere che ci sono, con tutta la loro intelligenza e naturalezza, senza rigidità. Vedere che capiscono, che ricevono da quello che hanno capito".

Il lavoro è più difficile quando gli iscritti sono ragazzi con difficoltà?

"No, è più delicato. La cosa più difficile è combattere gli stereotipi che le persone hanno nella testa. Chi ha difficoltà, ha anche molti meno stereotipi: può insegnare molto a chi sa ascoltare".

I soggetti che lei scrive e mette in scena nei teatri nazionali, lo ha affermato in passato, si nutrono anche dentro e intorno a questo terreno locale fatto di debuttanti. Cosa le piace di più di questo incarico?

"La sperimentazione, ovviamente. Insegnare è sperimentare. Quando si sperimenta si impara, si mette a fuoco. L'insegnamento per me è sempre stato questo. Spesso lavoro all'università di Roma 3 su temi che poi affronterò nei miei spettacoli, sperimento teatralmente i temi con gli allievi del Dams. Sperimento anche cose che poi farò a Sansepolcro nelle manifestazioni di settembre; per esempio, a luglio ho tenuto uno stage per il Dams Roma 3 sulla commedia dell'arte e ho ragionato, in quella occasione, su tempi, ritmi e uso della maschera. Tutte esperienze che ho riportato nella messa in scena di quest'anno, "Rinascimento, storie di maschera e intelletto". Ma insomma, non dico una cosa strana, è sempre così: si cresce continuamente".

Obesità e disfunzione erettile

**dottor Antonio Cominazzi, dietista,
tel. 328 6172233**

**c/o studio medico in via Niccolò Aggiunti, 63
52037 Sansepolcro (Ar)**

Le disfunzioni sessuali sono collegate a fattori organici, psico-emotivi e relazionali degli individui. Tra i primi, i fattori metabolici potrebbero rappresentare il legame tra peso corporeo, grasso viscerale e disfunzioni sessuali, giustificando la maggior prevalenza di questi disturbi in soggetti affetti da obesità e/o da sindrome metabolica. La disfunzione erettile è uno dei disturbi cronici che affliggono oltre 150 milioni di uomini in tutto il mondo. Nonostante il legame con l'obesità potrebbe non risultare evidente, i risultati individuano nell'adiposità centrale il regolatore chiave dell'infiammazione e della funzione endoteliale. L'endotelio vascolare gioca un ruolo primario nella patogenesi di numerose patologie trombotiche e infiammatorie; la disfunzione endoteliale è un fattore predittivo di futuri eventi coronarici ed è opinione comune che la disfunzione erettile e l'aterosclerosi siano sostenute dagli stessi meccanismi vascolari: la disfunzione erettile potrebbe essere interpretata come sintomo sentinella in grado di segnalare la necessità di indagini di screening per patologie coronariche in soggetti asintomatici. Le connessioni fra disfunzione erettile, funzione endoteliale e markers di infiammazione vascolare sistemica è stata valutata in 80 uomini obesi, con età compresa fra i 35 e i 55 anni, suddivisi in due gruppi eguali, in base alla presenza o assenza di disfunzione erettile. Paragonati a uomini della stessa età non obesi, i primi risultarono caratterizzati da un decremento dell'indice della funzione endoteliale, che risultava più compromessa negli uomini obesi impotenti rispetto agli obesi caratterizzati da una buona funzione sessuale, mentre i livelli circolanti di proteina C reattiva erano più alti negli uomini obesi affetti da disfunzione erettile. La sindrome metabolica, costituita da un "cluster" di fattori di rischio caratterizzati da insulino-resistenza e obesità viscerale, è associata a un aumento del rischio di malattia coronaria e mortalità cardiovascolare. La prevalenza di questa condizione in Paesi sviluppati e in via di sviluppo continua ad aumentare. I pazienti affetti da sindrome metabolica sono anche caratterizzati da un aumentato rischio di sviluppare un diabete di tipo 2. Le linee guida dell'Atp-III suggeriscono una definizione di sindrome metabolica che include la presenza di almeno 3 dei seguenti parametri: obesità addominale, ipertrigliceridemia, riduzione dei livelli di colesterolo Hdl, ipertensione ed elevata glicemia a digiuno. È dato che 4 delle 5 componenti della sindrome metabolica costituiscono altrettanti fattori di rischio per la disfunzione erettile, è stata postulata un'associazione tra quest'ultima e la sindrome metabolica, testando l'ipotesi che la disfunzione erettile fosse maggiore in uomini con sindrome metabolica. In effetti, i pazienti con la sindrome metabolica avevano una maggiore prevalenza di disfunzione erettile, che assieme a quella endoteliale potrebbero condividere alcune vie metaboliche, attraverso un difetto nell'attività del monossido di azoto, che potrebbe essere inibita da invecchiamento, malattie organiche e meccanismi legati allo stile di vita. Ragon per cui alcune modifiche di esso, vedi la riduzione del

peso corporeo e l'incremento dell'attività fisica, potrebbero rivelarsi una utile strategia per la riduzione delle disfunzioni; non a caso, gli uomini del gruppo di intervento avevano perso significativamente più peso e aumentato la loro attività fisica, con notevoli miglioramenti nell'indice della funzione endoteliale. Questo studio ha dunque fornito le prove a supporto della tesi secondo cui i cambiamenti dello stile di vita sono in grado di migliorare la funzione erettile negli uomini obesi. Gli stessi uomini del programma di intervento evidenziavano poi miglioramenti anche dei marcatori circolanti di rischio cardiovascolare; resta da tenere in conto l'importanza potenziale dei risultati di questo tipo di intervento per la salute pubblica, alla luce delle sempre maggiori evidenze scientifiche a sostegno. Un recente studio ha infatti mostrato che un "pattern" alimentare ricco in frutta, verdure, noci, grani interi e pesce e povero in carni rosse e manipolate e grani raffinati è maggiormente consumato da soggetti con disfunzione erettile rispetto a uomini privi di essa; questo "pattern" è simile alla tradizionale dieta mediterranea (nella quale l'olio di oliva è combinato con un basso consumo di grassi saturi), per cui adottare uno stile di vita di tipo mediterraneo potrebbe essere una forma di prevenzione della disfunzione erettile e un utile strumento nella riduzione della prevalenza di essa in uomini con sindrome metabolica. Il meccanismo attraverso il quale uno stile mediterraneo dieta può migliorare la disfunzione erettile in uomini con sindrome metabolica non è chiaro. L'assunzione di macronutrienti produce stress ossidativo che conduce a uno stato proinfiammatorio, fattore importante per il deterioramento della funzione endoteliale. Tutte le recenti evidenze scientifiche supportano quindi la tesi secondo cui una dieta salutare e l'aumento dell'attività fisica rappresentano ancora la pietra angolare della prevenzione e terapia delle malattie metaboliche e cardiovascolari. Malgrado la crescente consapevolezza dell'importanza della dieta nella riduzione del rischio di malattie cardiovascolari, molto rimane ancora da fare per colmare il divario tra le raccomandazioni nutrizionali e i modelli alimentari della popolazione. Una recente dichiarazione dell'American Heart Association, datata 2004, sancisce che la raccomandazione nutrizionale più prudente e scientificamente dimostrata per la popolazione generale consiste nel consumo di una dieta bilanciata con frutta e verdura ricche di antiossidanti naturali e con cereali integrali. Una dieta di tipo mediterraneo. E poiché l'obesità e il sovrappeso sono fattori di rischio per lo sviluppo del diabete di tipo 2, una fra le principali cause della disfunzione erettile, è fondamentale evitare o limitare quei fattori nutrizionali che possono favorire una simile patologia: un maggiore introito di frutta e verdura ne riduce il rischio, mentre cibi tipicamente occidentali, che includono carni manipolate e processate (hamburger e hot dog), patate fritte, bevande zuccherate e pietanze a elevato indice glicemico, si associano con un rischio superiore.

(fonte Adi Magazine n. 4, anno 2010)

Il quotidiano on-line

SATURNO NOTIZIE

www.saturnonotizie.it

il punto di riferimento
dell'informazione

Uno fra
i quotidiani on-line
più cliccati
del centro Italia,
certificato dal
sistema di
rilevamento dati
Web-Trend's



Fare pubblicità
su Saturno Notizie
è una grande
opportunità per le
aziende che intendono
promuovere
le loro attività



redazione@saturnonotizie.it

www.delsieno.it



DELSIENA

KEEP YOUR SHIRT ON.



PUNTO VENDITA | Via Tiberina Nord, 100 - 52037 Sansepolcro (AR) | T. 0575 733157