

L'eco del TEVERE



Sansepolcro

Giardino di Piero: restyling immediato per uno spazio ora irricognoscibile

Città di Castello

Palazzo Vitelli alla Cannoniera: il fascino di un'antica storia fra le sale della pinacoteca

Sestino Un'associazione per la salvaguardia dei "mestieri scomparsi"

Anghiari La crisi economica sta svuotando lo stupendo centro storico

Sansepolcro La Fontana di piazza Garibaldi, "icona" cittadina da riqualificare

comunicare
è il nostro
mestiere



Via Carlo Dragoni 40
52037 Sansepolcro (AR)
Tel e Fax 0575 749810
www.saturnocomunicazione.it
e-mail: info@saturnocomunicazione.it
Pec: saturnocomunicazione@winpec.it

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



www.saturnocomunicazione.it
info@saturnocomunicazione.it
saturnocomunicazione@winpec.it

- 4** Sansepolcro: Galà dello Sport 2014 con Paolo Rossi
- 5** Sansepolcro: l'Associazione Rinascimento nel Borgo riacquista le prerogative originali
- 5** Sansepolcro, i dati demografici del Comune a fine 2013
- 6** Personaggi da non dimenticare a Sansepolcro: la Rosina levatrice
- 8** Badia Tedalda, i 105 anni di Antonio Dindelli
- 9** Sestino, le finalità dell'Associazione "Mestieri scomparsi"
- 10** Associazionismo: l'exploit dell'Accademia Enogastronomica della Valtiberina
- 12** Inchiesta: il progetto "orti urbani" e le sue difficoltà in Valtiberina Toscana
- 13** Inchiesta: la stazione sciistica, vecchio obiettivo dell'Alpe Faggeta
- 14** Città di Castello, il fascino di Palazzo Vitelli alla Cannoniera
- 16** Inchiesta: le attuali condizioni del Giardino di Piero a Sansepolcro
- 18** Storia & Cultura: come si festeggiava il Carnevale a Sansepolcro
- 22** Inchiesta: da Villa Fatti a Casa Buitoni
- 24** Pieve Santo Stefano: l'unicità del Piccolo Museo del Diario
- 26** Inchiesta: la Fontana di piazza Garibaldi a Sansepolcro
- 28** Economia: i due volti e le due velocità dell'imprenditoria aretina
- 29** Economia: gli aumenti nei costi del conto corrente bancario
- 30** Ambiente & Territorio: i vigili del fuoco volontari di Sansepolcro
- 33** Satira politica: la vignetta
- 34** Arte & Cultura: Mario Baragli, avvocato con la dote dell'acquarello
- 36** Associazionismo a Città di Castello: la società rionale di Riosecco
- 37** Bagno di Romagna: la particolarità delle Scalacce
- 37** Anghiari, gli effetti della crisi economica nel centro storico
- 38** L'esperto: giudice di pace o prefetto?
- 39** Punto web: il "cloud computing"

ANNO 8 - NUMERO 1 - FEBBRAIO 2014
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

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore

© L'eco del Tevere - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Giorni FERRO

Gente di ferro

www.giorniferro.it

VINEA FAMILIAE
MONTALCINO

VINEA FAMILIAE S.r.l.
V. Europa - Selci Lama, 6
06016 San Giustino (Pg)
Tel. +39 075 8583767

DIRETTORE EDITORIALE
Davide Gambacci

DIRETTORE RESPONSABILE
Claudio Roselli

IN REDAZIONE
Mariateresa Baroni, Silvia Bragagni,
Francesco Crociani, Lucia Fabbri,
Michele Foni, Davide Gambacci,
Domenico Gambacci, Silvano Lagrimini,
Monia Mariani, Stefania Martini,
Claudio Roselli, Maria Gloria Roselli,
Ruben J. Fox, Donatella Zanchi

CON LA CONSULENZA DI
Dott.ssa Sara Chimenti, Dott. Stefano Farinelli,
Avv. Gabriele Magrini, Dott. Alessandro Polcri,
Dott. Alessandro Ruzzi, Arch. Floriana Venturucci

IMPAGINAZIONE E GRAFICA
Tiziana Bani

STAMPA
Grafiche Borgo srl - Sansepolcro

TOM FORD **FENDI**

Ottica Vision 3

di Alessandro Boni

DSQUARED² **alain mikli.**

Via Matteotti, 55 - Anghiari (AR)
Tel & Fax 0575 788588 Cell. 339 4862068
E-mail: otticavision2004@libero.it

SANSEPOLCRO - Torna a Sansepolcro il Galà dello Sport con lo svolgimento della seconda edizione, ne' la sua riproposizione è stata mai in dubbio. Anzi, l'amministrazione comunale biturgense l'ha inserito fra gli eventi a calendarizzazione fissa, considerandolo fra quelli in assoluto più qualificanti poiché il suo preciso messaggio consiste nella promozione dell'attività sportiva in generale e nel dare la giusta visibilità anche a quelle discipline considerate impropriamente "minori" solo perché non hanno un seguito popolare come il calcio o gli sport di squadra in generale. I riconoscimenti da consegnare vanno perciò a premiare i risultati ottenuti con l'impegno e il sacrificio, tanto più che non siamo in un contesto professionistico. L'ottimo successo del 2013 ha suggerito pertanto al Comune di Sansepolcro di andare avanti senza alcuna esitazione anche nell'impostazione della scaletta in un contesto logistico e di orario diverso, perché dal venerdì sera si passa alla domenica pomeriggio con inizio alle 17.30 e perché dal teatro Dante la manifestazione si trasferisce a quello del convitto Inpdap "Regina Elena".

L'appuntamento è fissato per il 9 di marzo. Se lo scorso anno le luci della ribalta vennero proiettate sul ciclismo, in coincidenza con la partenza da Sansepolcro della tappa del Giro d'Italia, quest'anno la disciplina portante sarà il calcio e per un semplice motivo: in giugno si disputerà il mondiale in Brasile. E allora, cosa ci azzecca a livello locale, direte voi? Nulla, se non vi fosse un ospite d'onore davvero speciale, che il mondiale lo ha vinto e per giunta da protagonista numero uno: Paolo Rossi. Proprio lui, l'oramai universale "Pablito", centravanti della Nazionale di Enzo Bearzot che ha trionfato in Spagna nel 1982. Indimenticabili le sue prodezze nella fase decisiva del torneo: la tripletta al



Paolo Rossi, la sua esultanza... mondiale

GALÀ DELLO SPORT NEL SEGNO DI "PABLITO" ROSSI

di Davide Gambacci



Foto di gruppo con i premiati al Galà dello Sport 2013

Brasile nella gara decisiva dei quarti, la doppietta alla Polonia in semifinale e il primo dei tre gol segnati all'allora Germania Ovest nella finalissima dell'11 luglio al "Santiago Bernabeu".

Una settimana di autentica "resurrezione", per lui, che assieme al titolo iridato ha vinto anche classifica dei cannonieri e Pallone d'Oro. Oltre a ricevere il premio "Città di Sansepolcro", Paolo Rossi si intratterrà con il pubblico per parlare del suo mondiale di quello che verrà. Con lui, sul palco, il noto giornalista Mario D'Ascoli, a suo tempo penna "sopraffina" (è stato caposervizi de "La Nazione" di Arezzo) e oggi commentatore della Serie A su Rtv 38, ma le novità non finiscono qui: entrerà infatti in scena anche la scuola comunale di danza, che proporrà balletti e coreografie ispirati al mondo dello sport e al gioco del pallone in particolare. La commissione giudicante è già al lavoro per selezionare gli atleti e le figure meritevoli dei riconoscimenti, così articolati: premio "Lo sport come missione", premio "La storia dello sport al Borgo", premio al merito sportivo, premio alla carriera e premio "Sportivo dell'anno". La mole di lavoro del periodo non condiziona assolutamente

l'entusiasmo del vicesindaco Andrea Laurenzi, nella sua veste di assessore allo Sport: "Non vediamo l'ora di salire nuovamente sul palcoscenico assieme ai protagonisti; su questo evento avevamo creduto già prima che si consumasse l'edizione passata e credo che i messaggi dello sport siano la metafora della vita. Lo sport insegna che solo con perseveranza e gran carattere si tagliano traguardi a volta persino impensabili o si sovvertono pronostici non favorevoli. Premiare chi si è distinto nello sport vuole dire allora stimolare a tutti a non demordere in nessun aspetto della vita".

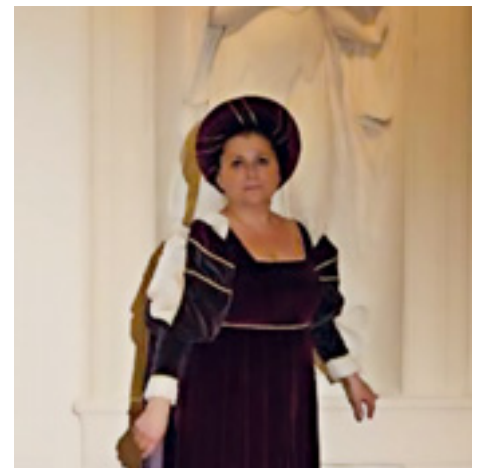
Anche in questa edizione, sono diversi coloro che si sono distinti per le fresche imprese dell'anno passato, così come ben precisa è l'idea che ha in mente la commissione sull'assegnazione dei riconoscimenti speciali, tanto a livello individuale quanto di squadra. Intanto, un "gol" importante è stato messo a segno: il "si" di Paolo Rossi, che si prepara a conquistare per un giorno la platea di Sansepolcro. Come punto di partenza, non avrebbe potuto essere migliore, ma le sorprese non dovrebbero essersi esaurite con il solo "Pablito".

SANSEPOLCRO - L'Associazione Rinascimento nel Borgo ha voltato pagina dallo scorso aprile, con l'avvento alla presidenza di Giovanna Fabbroni e con il nuovo direttivo che la supporta assieme ai quasi 200 iscritti. Per meglio dire, ha rispolverato gli scopi reali per i quali si è costituita, ripristinando l'antico Mercato di Sant'Egidio a Sansepolcro nel fedele rispetto della tradizione e del rigore filologico, dettato da quanto scritto nei vecchi editti imperiali. "C'è stato poco tempo, da aprile a settembre – dice la presidente – per lavorare in maniera ancor più accurata sull'evento, ma quest'anno abbiamo tutto il tempo a disposizione per riproporre quella che era la Sansepolcro del 1400, città che per un periodo era appartenuta al Montefeltro e poi era passata sotto i Medici, ma che rimaneva comunque lontana dalle loro corti. Ai Medici, insomma, poco interessava di ciò che accadeva a Sansepolcro e allora da questo presupposto dobbiamo ripartire. Non si tratta perciò di fare alcuna rivoluzione all'interno della nostra associazione – precisa Giovanna Fabbroni – ma soltanto di tornare sulla strada imboccata in partenza, dalla quale in ultimo avevamo deviato. Il percorso da seguire è allora quello della Sansepolcro animata dalle corporazioni delle arti e dei mestieri, della Sansepolcro artigianale e commerciale, della Sansepolcro dei calzaioli, dei notai, dei beccai e dei lanari, che producevano e vendevano il guado. Era perciò la Sansepolcro dei ricchi mercanti, che

PER TORNARE... RINASCIMENTO (nel Borgo)

vivevano bene senza darsi agli eccessi. Il nostro lavoro di ricerca e di rappresentazione, se vogliamo riportare in città il "vero" Mercato di Sant'Egidio, è quello improntato sulle corporazioni; non a caso, gli 8 banchi sistemati lungo via Niccolò Aggiunti erano in esclusiva proprio quelli delle corporazioni cittadine. Il mercato si svolgeva attorno al nucleo originario e centrale dell'abbazia: in fondo, il Borgo di allora non era grande come quello di oggi ed ecco perché l'intenzione nostra è quella con il tempo di coinvolgere anche strade meno frequentate e meno grandi, ma più vicine alla chiesa principale. Penso, per esempio, a via della Castellina, la traversa che si trova proprio davanti all'ingresso della cattedrale e che può essere valorizzata in tal senso, come penso a dare risalto ai mestieri della tradizione locale. Questo era il contesto economico e sociale di Sansepolcro nel XV secolo: i costumi sono quelli dei popolani e anche quelli da corteo non raggiungono mai i grandi sfarzi, tipici dei mercanti fiorentini e

veneziani. È su questi capisaldi che ha senso lavorare, se vogliamo che l'evento abbia successo: se d'altronde il Borgo era una realtà basata su artigianato e commercio, dobbiamo concentrarci su ciò che allora si produceva e si vendeva". In altre parole, studio accurato e ricerca sono le parole d'ordine.



Giovanna Fabbroni, dall'aprile 2013 presidente dell'Associazione Rinascimento nel Borgo

SANSEPOLCRO: DOPO OLTRE 6 ANNI GLI ABITANTI TORNANO SOTTO QUOTA 16000

SANSEPOLCRO - Di nuovo sotto le 16000 unità, anche se per questione di una ...famiglia! Continua a scendere, seppure di poco, il totale dei cittadini residenti nel Comune di Sansepolcro. I riferimenti "statici" di una voce che invece ogni giorno ha in teoria una propria evoluzione dinamica sono quelli del 31 dicembre di ogni anno, con i numeri che possono modificarsi già il 1° gennaio, però l'indicatore tendenziale appare abbastanza chiaro. Al 31 dicembre 2013, gli abitanti di Sansepolcro erano 15997: il dato sostanziale non cambia, anche se si registra la discesa dopo oltre 6 anni da quella quota 16000 toccata a inizio marzo del 2007. Da quel momento in poi, l'andamento demografico del Comune biturgense è stato caratterizzato da piccoli incrementi fino a toccare il picco a fine 2010 (16380 è il record di sempre, riferito ai 31 dicembre), per poi subire un brusco calo di oltre 300 abitanti nei 12 mesi conclusi il 31 dicembre 2011 e mantenersi appena sopra i 16000 alla fine dell'anno successivo. Risultato: dai 16019 abitanti al 31 dicembre 2012 siamo passati ai sopra ricordati 15997, per una variazione in negativo di appena 22 persone (pari allo 0,13%), che però scavalca una cifra tonda. La città pierfrancescana rimane pur sempre uno fra gli esempi più significativi a livello nazionale di stabilità dal punto di vista della popolazione, anche se sul dato 2013 ha esercitato un forte peso in negativo il saldo naturale: 99 nascite a fronte di 194 decessi, per una differenza di -95. Il saldo migratorio ha compensato solo in parte questo numero: 387 nuovi iscritti (tutto sommato, il Borgo rimane "appetibile") contro 314 cancellazioni dall'anagrafe, per un margine positivo di 73 che – sottratto dal 95 fra morti e nati – fa appunto ottenere il risultato di -22. Quello femminile continua a essere il "sesso forte", numericamente parlando, con un totale di 8352 esponenti, ovvero il 52,2%, mentre i 7645 maschi vanno a coprire il restante 47,8% e hanno perso ulteriormente quota, perché fra i 22 residenti in meno ve ne sono 16, contro le 6 femmine. Sale ancora la percentuale degli stranieri, che fino al 2008 era rimasta sotto il 10%; dal 2009 sono in doppia cifra percentuale e la loro presenza è sempre più marcata: a fine 2013 se ne contano 1825, pari all'11,4%. Come dire che vi è uno straniero "abbondante" ogni 10 cittadini; a detenere la maggioranza, in questa categoria, sono i 392 albanesi (21,5%), seguiti dai 349 rumeni (19,1%) e dai 196 kosovari (10,8%). Insomma, il saldo migratorio e – seppure in piccola parte – gli stranieri contribuiscono a mantenere la tendenziale stabilità di una popolazione biturgense che altrimenti, con il solo saldo naturale, sarebbe scesa in misura più consistente.

PERSONAGGI DA NON DIMENTICARE

La Rosina levatrice

di Claudio Roselli

SANSEPOLCRO - Grazie alla professione che svolgeva, ha scritto un particolare capitolo di storia e di vita della Sansepolcro che nel dopoguerra cominciava ad assaporare il benessere. Lei, che correva da una casa all'altra - in montagna come in centro e in campagna - senza i mezzi di oggi, non appena era in arrivo un bimbo o una bimba ad allietare una famiglia; lei, che è stata una distinta signora, un personaggio unico e una figura speciale di quelli che entrano nel cuore della gente. Sì, perché per la stragrande maggioranza dei biturgensi che oggi hanno un'età dalla quarantina in su è stata la prima persona con la quale sono venuti inevitabilmente a contatto il giorno della nascita. Se la ricordano molto bene gli "attempati" e anche gli adulti, a patto però che non si chieda loro: "Conoscevatela signora Zelmira Fantacchiotti?". Vi sentireste rispondere: "E chi era costei?". Se invece ponete la seguente domanda: "Ve la ricordate la "Rosina" levatrice?", a quel punto nessun problema. "Come no! E chi la

dimentica!", replicherebbero subito. Ebbene, era la stessa persona: Zelmira al secolo e sui documenti, "la Rosina" per tutti. Già, come mai era divenuta famosa per questo nomignolo dal sapore affettuoso? "Era il suo secondo nome - spiega il figlio Mario Gennaioli, per anni apprezzato imprenditore tipografico e adesso signore ancora molto attivo - e lo ha sempre fatto prevalere perché ad esso era più affezionata. Per meglio dirla, il nome Zelmira proprio non le andava giù e allora era la Rosina". L'indimenticata levatrice - pardon, ostetrica - del Borgo ci ha lasciati poco più di 10 anni fa, il 16 dicembre 2003, quando le mancava davvero poco al raggiungimento dei 100 anni. Era nata il 16 aprile 1904 e si è "fermata" praticamente in dirittura di arrivo: non ce l'ha fatta per 4 mesi esatti e per questione di 122 giorni, a causa di un incidente domestico. A lei, il Comune di Sansepolcro - su decisione della commissione toponomastica - intitolerà una strada: la prima traversa di viale Eduino Francini che confina con via Giuseppe Gobbi si chiamerà "Via Rosina Gennaioli levatrice". Ma chi era la Rosina, da dove proveniva e perché questa città la vuole rendere ...immortale? Era di Monterchi, paese di origine e di nascita. Il suo destino avrebbe potuto rivelarsi ben diverso: questa donna che ha poi sfiorato il secolo di vita rischiò seriamente di morire a soli 13 anni da poco compiuti. La storia ci riporta infatti a quel tremendo 26 aprile 1917, quando alle 11.35 di mattina uno fra i più forti terremoti di sempre (magnitudo 5.8 sulla scala Richter, IX grado della scala

Mercalli) squarcia letteralmente il capoluogo della Valcerfone: il 90% delle case di Monterchi è distrutto, ma soprattutto vi sono diversi morti e feriti; fra le vittime, molti dei bambini che in quel momento erano a scuola, proprio come la giovanissima Zelmira, che aveva già terminato le elementari, ma che assieme ad altre adolescenti fungeva da assistente pratico alla maestra, chiamata a gestire 56 alunni. Così racconta la Rosina in una intervista rilasciata nel 1999 al settimanale "Famiglia Cristiana". Poi, in un altro documento spiega cosa successe: "All'improvviso, il pavimento dell'aula crollò sotto i nostri piedi e tutti precipitammo al piano di sotto, dove c'era la bottega di un fornaio, rimanendo coperti dalle macerie, feriti, sanguinanti

e con la terribile sensazione di soffocare per ben due giorni". Ebbene, la Rosina viene estratta viva dalle macerie dopo 52 ore: è rimasta ferita a spalla, braccio e colonna vertebrale; per lei, è necessario il ricovero in ospedale ad Arezzo e successivamente a Firenze. Prima della sua completa guarigione trascorrono almeno 6 mesi. Ma la Provvidenza le aveva già dato una bella mano: dei 56 alunni presenti, soltanto 6 riuscirono a salvarsi, fra i quali appunto anche lei. E un bel giorno, mentre era degente ad Arezzo, ecco una visita gradita, quella della regina Elena, che le dice: "Che bella bambina! Coraggio, mi prenderò cura di te e delle tue amiche!". Due sono i regali della regina: tre mesi di licenza al fratello, militare in Tripolitania e a lei, che l'aveva sempre desiderata, una macchina per cucire "Singer", autentico cimelio che Mario conserva gelosamente in casa. Il ricordo dolce della regina, in quei momenti vista dalla Rosina più come mamma che come sovrana, è inoltre sottolineato nella lettera che molto più tardi - era l'ottobre del 1996 - la Rosina stessa avrebbe scritto al nipote, il principe Vittorio Emanuele di Savoia. Queste le parole contenute nella missiva: "Sono arrivata, grazie a Dio, a questa veneranda età (nel '96 ha già 92 anni n.d.a.) con vivida memoria e morirò contenta ora che ho potuto esprimere questi miei sentimenti di gratitudine che si rivolgono alla Sua persona, ma che sono diretti a tutta Casa Savoia". Vittorio Emanuele le risponde dalla Svizzera di lì a poco: "Ho letto con sincera emozione le Sue parole - scrive il nipote - e mia nonna, la regina Elena, è stata un esempio per tutti noi. Aiutò i più deboli e li difese senza sosta per tutta la vita. Percorse il Paese più volte per portare conforto e sostegno a tutti coloro che lo necessitavano sempre con la dolcezza che la caratterizzava, come Lei stessa ricorda". Ma torniamo indietro. La Rosina studia a Firenze e consegue il diploma in Ostetricia; verso la fine degli anni '20 si trasferisce a Sansepolcro, una volta assegnata la condotta della Montagna prima e della città in seguito. La levatrice si è già sposata con Adelmo Gennaioli, di due anni più grande e monterchiese pure lui; nasce la primogenita Anna, residente ad Arezzo e due anni dopo è la volta di Mario, il quale racconta: "A quei tempi non c'erano ne' automobili ne' telefoni e la miseria era tanta; venivano a prendere mia madre con i cavalli e gli asini per portarla alla Montagna e nelle località più sperdute, ma spesso bisognava attendere fino a 3-4 giorni prima che una donna partorisce: lei allora rimaneva in quella famiglia e provvedeva a preparare i



La "Rosina" con in braccio uno dei tanti bimbi che ha fatto nascere

pasti e a fare le pulizie in attesa che il “bebè” venisse alla luce. Per più giorni, quindi, noi eravamo in casa senza la mamma, fuori per motivi di lavoro. Mio padre, negli anni '30, era divenuto titolare con altri soci della Tipografia Boncompagni, che aveva sede nell'attuale palazzo Inghirami Benci lungo il corso. Ma un po' tutti, al Borgo, attraversavamo momenti difficili, in quanto le comodità non c'erano”. Ed eccoci all'altro capitolo speciale, che va in scena nel periodo dell'ultima guerra. “Eravamo inquilini della Casa di Piero in via Niccolò Aggiunti – prosegue Mario Gennaioli – e, per stare più al sicuro, ci rifugiavamo nelle cantine al piano sottostante. Un bel giorno – eravamo nel 1944 – piombarono dentro le cantine due carristi inglesi che sapevano di essere inseguiti dai tedeschi; da via Piero della Francesca, avevano deviato con celerità verso la più stretta via delle Campane e in cima ad essa avevano notato il portone rimasto socchiuso. Non ci pensarono due volte a entrare e noi li ospitammo – o “coprimmo”, fate voi – per una quindicina di giorni. Due sconosciuti, stranieri, con i quali ti ritrovi a mangiare e dormire in casa tua: non conoscendo la lingua inglese, ti intendi solo a gesti e sorrisi, anche se trascorrevano la maggior parte del tempo nascosti. Certa fu poi una cosa: la loro gratitudine nei nostri confronti non ebbe fine”. Uno di loro (dietro la foto in tenuta militare si legge la firma Geof, probabilmente diminutivo di Geoffrey), morì abbastanza presto; l'altro, che si chiamava Harry Hoare, è deceduto nel gennaio del 2003 e i signori Joe e Rita Lansdell – genero e figlia – scrissero la lettera a Mario nella quale in un italiano semi-perfetto comunicavano la triste notizia, precisando: “Harry aveva lei e la vostra famiglia nel suo cuore e non solo per la gentilezza che i vostri genitori gli mostrarono durante la Guerra, ma anche per l'incontro a Cattolica nel 1994. Siete stati una parte importante della sua vita”. Così importante da muovere in seguito anche le telecamere della Bbc, che spedirà i propri inviati a casa Gennaioli per riesumare questa bella storia. Nel 1948, con la situazione economica che va migliorando, la famiglia Gennaioli costruisce una casa di sua proprietà in via Fratelli Rosselli, nella zona del Sacro Cuore. Qui la Rosina e il marito abiteranno per sempre, con al piano inferiore l'appartamento nel quale il figlio Mario vive tuttora. Proprio Mario, nel 1956, avvia per conto proprio una tipografia nel fondo di casa. L'aumento della mole di lavoro gli impone tuttavia di operare con macchinari più grandi e quindi in spazi di dimensioni maggiori: si trasferisce



Il carrista inglese Harry Hoare



L'altro carrista inglese: dietro la foto, si firma Geof

prima in via del Petreto e poi, negli anni '60, al Melello. La Tipografia Gennaioli diverrà una fra le aziende più affermate della Valtiberina. Il padre Adelmo, invece, è sempre alla tipografia Boncompagni. La città di Sansepolcro fiorisce a livello industriale e artigianale; anche il lavoro della Rosina, che è alle dipendenze dell'amministrazione comunale biturgense, comincia a essere più comodo, nonostante sia sempre costretta a raggiungere luoghi piuttosto isolati. Arrivano le prime auto, senza però che la Rosina rinunci completamente all'amata bicicletta, sulla quale continuerà a salire per recarsi, ad esempio, nelle frazioni di Santafiora, Gricignano e Gragnano; i premurosi padri dei nascituri vengono a prenderla con la vespa e la lambretta per velocizzare i tempi. A facilitare ancora di più il lavoro della brava ostetrica è l'ospedale di via della Misericordia: è lì, infatti, che si rivolgono le donne in gravidanza e di bimbi in casa ne nascono sempre di meno. La Rosina è divenuta però una sorta di “istituzione”: per le donne in dolce attesa, rimane l'insostituibile punto di riferimento fino al 31 dicembre 1972, suo ultimo giorno di lavoro; l'allora sindaco Ottorino Goretti, nel ringraziarla per il lungo periodo di servizio prestato, le augura un “sereno riposo” anche a nome di tutti gli amministratori. Dal 1° gennaio 1973, la Rosina è in pensione e può finalmente dedicarsi alla famiglia dopo tanti sacrifici sul piano professionale, accompagnati però da indubbie gratifiche anche dal punto di vista umano. Emozioni che poi ti porti dentro per sempre e che danno un senso alla vita ancor più dei soldi e dei gioielli. Ora, la Rosina è una donna di casa a tutti gli effetti, che ben presto deve affrontare il dolore di ritrovarsi vedova: il marito Adelmo,

efficiente fino all'ultimo giorno, scompare nel 1975 e lei rimane con figli e nipoti. Che carattere aveva la Rosina? “Allegro e simpatico – replica il figlio Mario – anche perché noi che siamo uomini non lo possiamo provare, ma chi è mamma conosce benissimo quali generi di dolori deve sopportare una donna nel momento del parto. Lei, gioiosa e con la battuta e la barzelletta sempre pronta, era in grado di alleviare i momenti più difficili. Facendo ridere le partorienti, cercava di distogliere la loro mente dal dolore, ma si portava appresso le sue battute anche quando incontrava la gente per strada. Credo che chiunque, qui a Sansepolcro, avrebbe un pensiero da dedicarle e se questo pensiero fosse scritto, ci scapperebbe un libro. E chi parla di lei esclama sempre: “La mi' Rosina!”. In che modo vorrebbe che venisse ricordata sua madre? “Come una donna che ha dato tanto a questa città, che a Sansepolcro ha lavorato volentieri e che da tutti era benvoluta. Ha fatto nascere generazioni di biturgensi, per quanto sia rimasta oramai viva solo nella memoria degli ultraottantenni, dal momento che anche i 50enni se la ricordano di meno, oppure la conoscono di fama, in base ai racconti dei genitori. Sono grato all'amministrazione comunale per aver scelto di dedicarle una strada: è un segnale di legittimazione del ruolo che ha ricoperto per tanto tempo, però credo modestamente che la Rosina meriti anche qualche cosa di più”. Così conclude Mario Gennaioli, fiero di avere avuto una madre tanto attiva quanto appassionata al suo lavoro, senza con questo nulla togliere al padre. Spesso, determinate persone rimangono di esempio persino per chi non le hai mai conosciute: siamo allora sicuri che questo valga anche per la “Rosina levatrice”.

BADIA TEDALDA - Nel giorno di Sant'Antonio Abate, c'è stato un Antonio che ha tagliato l'invidiabile traguardo dei 105 anni di vita. Antonio Dindelli, queste le generalità all'anagrafe, è il "nonno" in assoluto che si dividono praticamente Sestino e Badia Tedalda. Perché?

Ripercorriamo la sua storia. Antonio Dindelli, detto "Tognino dalla cantoniera", nasce il 17 gennaio 1909 a Ponte Presale, nel Comune di Sestino. Si unisce in matrimonio a 23 anni con Margherita (lei ne ha appena 17) e insieme hanno due figli: Guido e Benigno. Rimasto vedovo nel 1999, all'età di 90 anni e dopo 66 anni di matrimonio, con l'aiuto dei figli, di quattro nipoti e di due pronipoti, vive la sua vita da solo nella casa natale a Ponte Presale; in seguito, il trasferimento in varie case albergo. Oggi, troviamo Antonio a Badia Tedalda nella residenza sanitaria assistita intitolata ad Amintore Fanfani; il suo stato di salute è ottimo: sembra persino che per lui gli anni non passino mai. Il segreto della particolare longevità sono stati la miseria e il mangiare sano di questi luoghi ancora non contaminati dal progresso e dai gas dei poli industriali. Per i festeggiamenti dei primi 100 anni, i parenti e gli amici gli regalarono una bicicletta nuova; e lui, il giorno del suo compleanno, non ha esitato nel presentarsi alla festa sulle due ruote, pedalando senza alcuna difficoltà. Antonio ha ora 105 anni finiti: conserva tutta la sua memoria, racconta perfettamente la sua vita, ama parlare con gli altri e chiama tutti per nome. Dindelli ha vissuto il più grande spavento della sua vita quando si è salvato miracolosamente dall'esplosione di una bomba caduta a poche decine di metri di distanza nel campo dove mieteva il grano. L'ultracentenario ha cominciato a lavorare da bambino, ha vissuto in prima persona la miseria fatta di fame e stenti, tanto da essere ottimista con il noto detto: "Tutto si risolve meno che la morte!".

Nella sua lunga vita, ha fatto l'apicoltore, mestiere ereditato in famiglia dal padre; fare il miele gli tornò utile nel periodo della seconda guerra mondiale per poter sfamare la famiglia. Durante l'occupazione tedesca, Antonio dovette fuggire a causa dei continui bombardamenti; nella fuga, quello che non riuscì a portare via lo nascose sotto terra, comprese alcune tuniche piene di miele. Con la moglie e i figli si rifugiò a Pistrino, dove visse per un certo periodo. Un momento molto difficile, quello di allora, per se' e per la famiglia: le condizioni di vita erano precarie, vivevano dentro una stalla e mangiavano gli ortaggi che trovavano nei campi coltivati. Purtroppo, il già pessimo stato di salute si



Antonio Dindelli detto "Tognino dalla cantoniera": 105 anni compiuti lo scorso 17 gennaio

ANTONIO DINDELLI TAGLIA IL TRAGUARDO DEI 105 ANNI

di Francesco Crociani

aggravava di giorno in giorno, non c'erano medicine per curarsi e, con il tempo, il tifo nero contagiò tutti. Da quel contagio la famiglia guarì in tempi brevi, ma il figlio Guido rimase in coma per 28 giorni. Il ritorno in paese fu triste: le case in parte erano state bombardate, non c'era rimasto nulla. Per affrontare la fame del momento, Antonio cercò il miele nel luogo dove alcuni mesi prima lo aveva sotterrato; scavando nel terreno, ritrovò i suoi bomboli ancora inalterati e scampati dai bombardamenti. Il recupero del miele permise alla famiglia di sfamarsi per portare un aiuto alla famiglia, che comprendeva - oltre ai genitori - due fratelli e una sorella. Tognino fece tanti mestieri: il falegname, il muratore, il fabbro, il meccanico, il contadino e il cantoniere. Per guadagnarsi il pane, è stato in Maremma a lavorare i campi nella tenuta del principe Corsini; con il babbo Bartolino, quando il lavoro scarseggiava, scendeva in Calabria a fare il taglialegna per la realizzazione di traversine ferroviarie. Un anno le cose non andarono bene: dopo avere tagliato il

bosco per alcuni mesi, il proprietario contestò il lavoro e non pagò. Per nulla scoraggiato, tornò a casa e insieme a un socio comprò una trebbiatrice con la quale iniziò a battere il grano nei poderi vicinali, dimostrando una vera capacità inventiva da imprenditore.

Nel maggio 2011, la casa di Tognino fu distrutta da un incendio sprigionatosi al suo interno, provocato dal carbone che lui stesso tentava di riutilizzare per riscaldare l'abitazione. La regola di vita per Tognino è stata il riutilizzo di tutto il materiale in ogni sua parte, quello che noi oggi tentiamo con difficoltà di riciclare.

La materia del "non spreco" è rimasta per lui invariata nel tempo: ancora oggi preferisce rammendare i suoi abiti fino al completo deterioramento piuttosto che comprarsi un vestito nuovo. Tutti gli amici che vanno a trovare Antonio Dindelli si sentono chiedere di andare insieme nella sua casa natale a Ponte Presale, per dare inizio ai lavori di restauro, con la speranza di tornare ad aprire le finestre prima possibile.

SESTINO - Un tempo erano fonte di sostentamento, dalla quale si poteva ricavare ricchezza o comunque benessere; adesso, stanno pian piano scomparendo: sono tutti quei lavori eseguiti con l'utilizzo delle proprie mani. "Si è pensato di dare l'opportunità ad altri di imparare con la propria arte quello che uno sa fare - spiega Brunella Nocentini, responsabile dell'Associazione "Mestieri scomparsi" - e lo scopo è quello di tutelare e valorizzare la salvaguardia degli antichi mestieri. Sono purtroppo sempre più numerosi i lavori che, incalzati dalle moderne tecnologie, debbono lasciare il passo ad altre attività produttive. La tradizione ci trasmette che, già dalla metà dell'ottocento, in paese si imparava a ricamare, a fare la maglia e altri lavori di pertinenza femminile: tutto questo fino all'immediato dopoguerra, quando c'era una suora, conosciuta come "la Superiora" e molto severa, che insegnava alle bambine tipi di ricamo fatto esclusivamente con le mani. Ecco perché ancora oggi sono rimaste tracce da portare avanti come mestiere e salvaguardarlo. Inizialmente, non avendo un luogo comune per mettere in pratica il vecchio mestiere, ci si ritrovava nelle nostre case. Con il passare del tempo, abbiamo capito che le nostre abitazioni erano strette e che occorreva avere una sede più grande per fare posto all'attrezzatura di lavoro. Ci siamo attivati - aggiunge la presidente - e dopo numerosi sforzi siamo riusciti a trovare la sede vicino alla piazza del paese. Un punto centrale per ritrovarsi tutte le volte che era necessario e prendere iniziative di vario genere. Le prime sono state quelle che riguardavano il lavoro eseguito con l'ago. Di seguito, corsi di specializzazione indirizzati al ricamo del merletto a fuselli, chiamato più comunemente tombolo. Visto l'enorme successo ottenuto - continua Brunella

Nocentini - l'associazione ha pensato di inaugurare la stanza nella quale non è venuta meno la presenza di personaggi di spicco locali. Con il lavoro, questa realtà è cresciuta; in tanti sono entrati a farne parte con molto entusiasmo: Catia Fabbretti, Eleonora Di Giovanni, Olesya R, Francesca Santinelli, Antonietta, Marida Masagli, Elena Cesaretti, Giuliana, Veronica, Silvia e Marina Ferri Marini, Ludovica Renzi e la mamma Luisa Cerri, già esperta. Visto il successo di questa iniziativa, abbiamo ritenuto che tutti i lavori fatti con le mani dovessero beneficiare della stessa opportunità; abbiamo cercato hobbisti e artisti locali ma, grazie alla famiglia Ticchi - che cogliamo l'occasione per ringraziare - abbiamo potuto esporre i nostri lavori in paese, nella vecchia bottega della Dina. Al nostro appello non sono mancati Orano Biscioli, Luciano Crescentini, Massimiliano Vici, pittori e scultori in legno e pietra, Luca Renzi, Romano Bollani, Luca Barbetta e Silvia Marini, figlia d'arte. E poi le merlettaie e ricamatrici: Loredana Ruggeri, Nena, Eva, Marisa, Elena, Rita, Maria e Katia, ma anche artisti e collezionisti come Vasco, Geremia, Alessandro, Domenico, Simonetta e Ugo, che hanno voluto condividere con gli altri le loro creazioni. Si aggiungono hobbisti non residenti a Sestino come Gabriella, Giusy e altri ancora: un numero incalcolabile di personaggi davvero inaspettati. Nell'attività ricreativa si è avuto il piacere di esporre lavori di artisti stranieri che vivono nel nostro Paese. Sono stati organizzati corsi gratuiti, al parco Bracchi di macramè, su punto croce e lavorazione della pietra. L'Associazione Mestieri Scomparsi cerca di creare degli strumenti affinché la stessa attività possa camminare con le proprie forze, ponendosi quindi come obiettivo centrale la realizzazione di progetti per la sopravvivenza degli antichi mestieri del

Un paese fra arte e mestieri scomparsi


di Francesco Crociani

nostro territorio, con lo scopo di avvicinare bambini/e e ragazzi/e al piacere del fare con le mani, alla soddisfazione del creare e realizzare piccoli o grandi capolavori. Scambiare e condividere - conclude la presidente Nocentini - il saper fare con i nonni, depositari di saggezze e conoscenze antiche. Ritrovare il piacere di stare insieme in un modo diverso dall'universo tecnologico per non perdere le nostre radici e i nostri saperi antichi, che altrimenti dimenticheremmo in fretta. Tutto questo serve per il futuro del divertirsi insieme e per degustare prodotti caratteristici, ma soprattutto per assaporare l'ospitalità delle nostre famiglie".



Le merlettaie dell'Associazione Mestieri Scomparsi

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



Progettazione Grafica
Prestampa
Stampa Offset
Digitale
Allattamento

GRAFICHE BORGO

ACCADEMIA ... MA NON SOLO A TAVOLA!

Non solo conviviali, per quanto ben organizzate sotto ogni aspetto e preparate secondo un preciso filo logico. L'Accademia Enogastronomica della Valtiberina ha saputo andare ben oltre la pura e umana delizia del palato e questo elemento distintivo ha rivestito una importanza basilare per il successo riscosso in nemmeno 9 mesi di vita, se si ricorda che la costituzione ufficiale è datata maggio 2013. Da gruppo di amici, è diventato un sodalizio che conta oltre

200 soci e soprattutto ha capito che avrebbe dovuto offrire un qualche cosa di diverso e più ricco a livello di proposte, contenuti ed eventi. A chi decide di farne parte, l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina offre quindi storia, tradizione, cultura e una metodologia più consapevole per apprezzare qualsiasi tipo di pietanza: l'assaggio a tavola costituisce la parte conclusiva di un percorso di conoscenza del piatto specifico, che parte da un determinato contesto di riferimento dal quale si originano poi ingredienti e preparazione. Ecco perché in un lasso di tempo così breve l'Accademia ha saputo bruciare le tappe e ottenere consensi che sono andati ben oltre le aspettative. Se ci sembra eccessivamente ambizioso affermare che "insegna" a mangiar bene, è pur vero però che svolge la funzione di guida verso una razionale maniera di concepire il cibo,

prediligendo "parametri" importanti come la qualità, la valorizzazione dei prodotti del territorio e la riscoperta delle ricette tipiche nella loro totale autenticità. L'Accademia Enogastronomica della Valtiberina è molto attiva anche per ciò che riguarda i rapporti con le più importanti referenti di settore: alludiamo all'Associazione Italiana Sommelier (Ais), all'Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva (Aicoo), all'Accademia del Cioccolato di Città di Castello e al Circolo del Buon Vivere, fino alla collaborazione con la Varnelli, la prestigiosa distilleria marchigiana famosa in tutto il mondo che ha fornito la gamma di prodotti con i quali in più di una circostanza si sono degnamente concluse le varie conviviali. L'attività del 2013, oltre alle cene a tema spesso condite da sana goliardia oppure tenute in luoghi suggestivi (vedi il chiostro del Santuario del Carmine), è stata caratterizzata dall'iniziale camminata di gruppo verso il Convento di Montecasale e la frazione Montagna a Sansepolcro, in un eccezionale binomio fra bellezza del territorio e prodotti di eccellenza, ma anche dai due corsi di degustazione del vino e dell'olio tenutisi in ottobre e in novembre in collaborazione con Ais e Aicoo. Ogni serata conviviale è stata accompagnata da una minuziosa ricerca storica legata sia alla pietanza tradizionale oggetto della riunione, sia al locale che ha ospitato i soci. E questo, grazie all'insostituibile lavoro di Donatella Zanchi, preziosa ricercatrice che l'Accademia ha inteso omaggiare a fine anno con la consegna del piatto d'argento proprio per gratificarla nella speciale mansione che riveste. Sempre nel 2013, l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina ha consegnato due attestati di socio onorario al professor Sandro Camilli, presidente regionale umbro dell'Ais e a Giordano Castagnoli, delegato per la Valtiberina dell'Aicoo, più un terzo a inizio 2014 all'avvocato Giuseppe Fanfani, primo cittadino di Arezzo, che lo scorso 4 gennaio è tornato a Sansepolcro per presentare il suo libro "Un sindaco in cucina - Storie e ricette d'altri tempi". Ecco appunto l'esempio classico che differenzia questa associazione: l'indizione di un evento di stampo prettamente culturale, che nelle prerogative si sposa benissimo con le sue finalità. Il calendario del 2014 è già ufficiale: a fianco, sono riportati tutti gli appuntamenti. Novità di quest'anno: la scheda di valutazione, che ogni commensale dovrà compilare al termine di ogni evento, esprimendo il proprio voto non soltanto sulla qualità del menu, ma anche su vino e bevande, locale nel quale si è tenuto e relativo servizio riservato per l'occasione. Molto importante è anche il lavoro intrapreso con i giovani e il mondo della scuola.

PROGRAMMA EVENTI GENNAIO-AGOSTO 2014

CENE TEMATICHE	29 GENNAIO <i>Caccia...allo Spiedo</i> PRESSO L'AGRITURISMO LE CEREGNE	25 MAGGIO <i>Legumi e Legami...Pieni</i> PRESSO L'AGRITURISMO BORGO DI CELLE
	26 FEBBRAIO <i>Ciccio...Bocon Ghiotto</i> PRESSO RISTORANTE L'INCANTO	25 GIUGNO <i>Tant'è 'L Giorno... Quant'è la. Notte</i> PRESSO CASTELLO DI SORCI
	26 MARZO <i>Stisera ci si lascia. le penne</i> PRESSO L'AGRITURISMO LA PANTERA	30 LUGLIO <i>Cena nel Bosco</i> PRESSO RISTORANTE LA MARIUCCIA
	23 APRILE <i>Sua maestà...la. Chianina</i> PRESSO L'OSTERIA IN ABOCA	27 AGOSTO <i>Cena nel Convento</i> PRESSO CHIOSTRO DEL CARMINE
LE RICETTE DELLA TRADIZIONE	12 MARZO <i>BISTECCA E BRUNELLO</i> PRESSO RISTORANTE TAVERNA TOSCANA	11 GIUGNO <i>LO CHEF PRESENTA...IL BACCALÀ</i> PRESSO RISTORANTE BORGO ANTICO
	CORSI DI DEGUSTAZIONE	12 FEBBRAIO <i>NERI O BIANCHI PURCHÈ SIANO VERI</i> CORSO DI DEGUSTAZIONE DEL TARTUFO PRESSO AZIENDA TARTUFI BIANCONI
13 MAGGIO <i>PANE E COMPANATICO</i> CORSO DI DEGUSTAZIONE DEL PANE PRESSO L'AGRITURISMO LE CEREGNE		
CAMMINATA		6 LUGLIO <i>SCARPINATA ALLA MONTAGNA...E DUE</i> PRANZO AL RISTORANTE DA VASCO

Consapevole dell'importanza che riveste oggi la comunicazione a ogni livello, il direttivo dell'Accademia ha fin da subito pensato di realizzare un proprio sito internet, peraltro molto dinamico e accattivante per facilitare i contatti con i soci e con tutte le persone interessate all'attività del sodalizio. L'indirizzo web è www.accademiaenogastronomicavaltiberina.it e il pregio del portale è quello di contenere tutte le informazioni utili attraverso la suddivisione in "link" di facile individuazione e consultazione. Oltre alla presentazione dell'Accademia e al suo organigramma, sono specificati i vari corsi di degustazione, gli eventi (cene tematiche, gemellaggi, escursioni e iniziative culturali), le eccellenze del territorio (ristoranti, prodotti tipici e ricette del territorio), più la rassegna stampa. Ogni evento organizzato contiene il comunicato di presentazione, quello di consuntivo, il filmato ad esso dedicato e un'ampia galleria fotografica. Per meglio dire, un sito completo in ogni sua parte.

UN SITO INTERNET per chi vuole sapere tutto

www.accademiaenogastronomicavaltiberina.it

All'attrice

VALENTINA
LODOVINI

la presidenza
onoraria



Valentina Lodovini, presidente onoraria dell'Accademia Enogastronomica della Valtiberina

Valentina Lodovini presidente onoraria. Il vero regalo di Natale per l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina è giunto a festività concluse, con l'avvento di un 2014 che già era iniziato con un appuntamento significativo: la presentazione del libro di Giuseppe Fanfani. L'attrice di Sansepolcro, che sta percorrendo la parabola ascendente della sua carriera, è stata scelta all'unanimità dal direttivo dell'Accademia e non ha esitato nell'accettare la proposta; anzi, si è dichiarata soddisfatta e onorata di questo ruolo che le è stato assegnato, tanto da rispondere "sì" a tempo di record. La motivazione alla base del conferimento non fa una grinza:

"personaggio di spicco che non soltanto conferisce prestigio al territorio di origine, ma che in ogni circostanza ne ha sempre elogiato bellezza e tradizioni con l'orgoglio dell'appartenenza ad esso". E nelle circostanze in cui le è stata offerta l'opportunità, la Lodovini ha sempre esaltato anche i prodotti tipici della sua terra di origine, spesso porgendoli come omaggio ad amici e figure di rilievo. La piena sintonia con le finalità del sodalizio, unita con la professionalità e la bravura di questa artista, ha messo d'accordo tutti nella selezione della figura-immagine dell'Accademia. Sul conto di Valentina Lodovini parlano oramai chiaramente i fatti: più di 20

interpretazioni cinematografiche, almeno una decina televisive e anche videoclip. Diversi anche i riconoscimenti ottenuti: la Lodovini si è già aggiudicata un David di Donatello nel 2011 per "Benvenuti al Sud", un "Ciak d'Oro" nel 2009 e il premio "LorealParis" al Festival Internazionale del Film di Roma nel 2007, più numerose nomination fra Nastro d'Argento, David di Donatello e Ciak d'Oro. L'Accademia Enogastronomica della Valtiberina attende ora la prima data utile indicata da Valentina Lodovini per la cerimonia ufficiale della consegna della presidenza onoraria; l'appuntamento è previsto comunque al più presto e alla presenza delle autorità istituzionali.

Progetto "orti urbani":

PERCHÉ IN VALTIBERINA

TOSCANA STENTA

A DECOLLARE?

di Domenico Gambacci



"Orti urbani", un progetto tradotto in pratica a Città di Castello ma non ancora in Valtiberina Toscana

Il progetto è di valenza nazionale: proviene da Italia Nostra e si chiama "orti urbani". In ambito locale, da anni se ne parla, ma - a quanto risulta - solo a Città di Castello avrebbe trovato applicazione con un centinaio di appezzamenti. In nessun Comune della Valtiberina Toscana ha trovato applicazione. Perché? Quali ostacoli incontra un'operazione che dovrebbe avere procedure abbastanza semplici? Spieghiamo intanto in che cosa consiste il progetto "orti urbani": un'amministrazione comunale dà in concessione alcuni appezzamenti di terra di sua proprietà a privati cittadini, che li possono coltivare gratuitamente. Ben inteso che hanno la facoltà di piantare gli ortaggi che vogliono, purché questi servano in esclusiva per il loro uso e consumo; in altre parole, non vi è risolto di natura commerciale e quindi i prodotti non si possono vendere a terzi. La filosofia di fondo è quella della cosiddetta "arte del coltivare", nel rispetto della memoria storica dei luoghi e delle regole "etiche" stabilite da Italia Nostra in accordo con l'Anci (l'associazione dei Comuni d'Italia), assieme alla quale è stato sottoscritto un protocollo d'intesa che ha registrato poi l'adesione anche di Coldiretti e della Fondazione di Campagna Amica.

Pur nelle differenti caratterizzazioni geomorfologiche dei luoghi, si tende a definire una linea di comportamento unica in tutta Italia (partendo dalle direttive elaborate dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia) finalizzata a "impiantare" o conservare un "orto", che va inteso nel senso di parco "culturale", teso a recuperare specie in via di estinzione ma anche a coltivare prodotti di uso

comune con metodologie scientifiche. Il progetto in questione è da tempo decollato in diverse città, dimostrando che può funzionare tranquillamente. Molteplici i vantaggi che derivano da esso: favorire la coltivazione dei campi significa tenere piacevolmente impegnati gli anziani, solitamente propensi a questo genere di attività; garantire una forma di sostentamento alla famiglia "concessionaria" e poi tenere in ordine e conferire utilità a superfici che altrimenti rischierebbero di rimanere morte e abbandonate. Il successo che in molte realtà italiane sta ottenendo è in questo periodo favorito anche dal perdurare della crisi economica, che ben si combina con la maggiore attenzione che le famiglie rivolgono verso la genuinità e la qualità dei cibi, cioè di tutto ciò che entra nella bocca di una persona. Volete allora il miglior compendio? Ecco: gli orti urbani sono importanti perché permettono ai Comuni di incrementare la presenza di aree verdi, migliorando la qualità dell'ambiente e riducendo l'inquinamento, riqualificando zone degradate e frenando il consumo di suolo, poiché i terreni vengono sottratti alla speculazione edilizia. Consentono inoltre la produzione di ortofrutta tipica di stagione e in tal modo permettono ai "novelli contadini" di cibarsi in modo sano e genuino. Gli "orti urbani" sono quindi un valido strumento non soltanto di riqualificazione urbana, ma anche di aggregazione sociale: è chiaro che, lavorando la terra, viene ad essere incentivato il recupero della manualità nell'attività degli orti, favorendo la collaborazione e lo scambio di esperienze. Ma diciamo di più: è una grande opportunità

per produrre cibi biologici a beneficio del proprio nucleo familiare, con il valore aggiunto di produrli a "chilometro zero" impiegando il tempo libero. Avere l'esperienza diretta di un terreno fertile significa anche dare il giusto peso alle cose, vedi la gestione dei rifiuti e il rapporto con il clima. Del resto, la passione degli italiani per la cura del verde sta sempre più crescendo negli ultimi anni ed è arrivata a interessare 5 persone su 10, delle quali circa la metà ha un'età superiore ai 65 anni, anche se non mancano nemmeno i giovani, sempre più attenti alla qualità della vita. Del resto, è proprio fra i giovani che occorre sentire "l'erba che cresce": stili di vita che mutano, sospinti da una crescente attitudine e da un maggiore rispetto verso l'ambiente. Il fenomeno degli "orti urbani" ha conosciuto un rapido sviluppo negli ultimi due anni, tanto da riuscire a coinvolgere il 40% circa della popolazione a livello mondiale. In Italia si sta riscoprendo la coltivazione dell'orto; una cultura caduta in disuso a causa della urbanizzazione avvenuta dagli anni '60 in poi. Come già precisato, oltre al fattore ambientale anche quello economico ha rivestito la sua importanza nella riscoperta degli "orti urbani". Si calcola che ogni orto abbia una superficie media di 100 metri quadrati e che offra un supporto in termini economici di circa 1000 euro all'anno, a fronte delle esigue cifre spese per concimi e sementi. In Umbria, il progetto "orti urbani" ha piantato senza dubbio bene le proprie radici: i Comuni di Perugia e di Foligno sono i principali a livello di dimensioni, ma anche Bevagna, Trevi e Lugnano in Teverina fanno parte di questa rete, oltre al caso di Città di Castello.

CAPRESE MICHELANGELO - Un luogo imponente, dal quale è possibile vedere da un versante la Valtiberina e dall'altro il Casentino: è la Faggeta, conosciuta anche con il nome di Faggeto. Ma c'è di più. Lo stesso monte, infatti, assume due differenti nomi in base al versante sul quale si affaccia: Alpe di Catenaia in quello casentino e Faggeta in quello valtiberino. Nella parte più alta, poi, sono presenti anche i "Prati della Regina" e il nome deriva probabilmente dal dono che l'imperatore fece alla Contessa Matilde, anche se non vi sono certezze storiche. La Faggeta è una delle vette più alte dell'Appennino Tosco-Romagnolo, anche se cresce lateralmente alla vera linea appenninica costituita dall'Alpe della Luna. Questa montagna è stata "famosa" anche nel periodo di San Francesco, durante lo spostamento che fece da Chiusi della Verna al Castello di Montauto, nell'attuale Comune di Anghiari. Ma l'importanza strategica di questo luogo è stata raggiunta soprattutto nel periodo della Seconda Guerra Mondiale, quando era diventato il centro di difesa della linea gotica da parte delle truppe tedesche. L'assedio degli alleati durò a lungo fino a quando, aprendo la strada dalla parte nord ovest che sale da Ponte alla Piera, venne costruita dalle truppe inglesi la strada che arrivò fino alla vetta dell'Alpe di Catenaia, così da prendere alle spalle i pochi soldati tedeschi che riuscivano a tenere testa all'esercito alleato. Distrutta questa base, l'esercito alleato passò velocemente verso nord, rompendo quella linea di difesa che andava da Rimini fino a Livorno. Durante la Seconda Guerra Mondiale, poi, fu anche centro di lotte partigiane che si svilupparono nelle pendici di questa montagna, soprattutto dopo l'8 settembre, quando fu aperto il campo di concentramento di Renicci ad Anghiari. I soldati tedeschi uccisi nella montagna furono derubati di tutto, anche delle scarpe e i cadaveri lasciati insepolti.



Un particolare del laghetto della Faggeta

Negli anni '60, quando il Comune di Caprese Michelangelo iniziò i grandi festeggiamenti del centenario michelangiolesco sotto la direzione dell'allora sindaco Amedeo Andreani, si cercò di dare uno sviluppo a questa bella montagna, costruendo prima di tutto una strada di accesso che dal centro di Caprese Michelangelo portasse in vetta alla montagna. Poco più di sette chilometri in totale con una salita piuttosto ripida e impegnativa. Ma non finì qui, anche perché questi erano gli anni del boom economico. Infatti, fu anche pensato che la strada dovesse ridiscendere dalla parte casentina, unendo così le due vallate: questa ipotesi non ebbe buoni esiti e la strada si interruppe in prossimità dei noti "Prati della Regina". Sempre in quegli anni, un grande sviluppo fu possibile grazie anche all'allora Presidente del Consiglio, Amintore Fanfani, che portò alla Faggeta la Festa Nazionale della Montagna con la presenza di ministri e importanti personaggi della Repubblica Italiana. E sempre in quel periodo, venne realizzato – grazie alle importanti capacità decisionali di Gheldo Boncompagni – un ristorante che purtroppo ha chiuso i battenti circa tre anni fa. Intorno a questo locale, poi, era nato un bellissimo villaggio turistico con una serie di villette sparse nel folto bosco di faggi che ricoprono la vetta della montagna. Sono stati senza dubbio i periodi più belli della Faggeta. Negli anni del boom, sarebbero dovuti sorgere anche impianti sportivi, estivi e invernali, con la possibilità di creare una stazione sciistica dotata di circa cinque chilometri di pista. Una sorta di gemellaggio con la popolazione romagnola: l'obiettivo era quello di sfruttare la località turistica sia nei mesi caldi che in quelli freddi, dato che comunque stiamo parlando di una vetta di poco inferiore ai 1500 metri. Vicino al ristorante venne creato – e c'è tuttora – anche il piccolo laghetto artificiale ed era sorta anche la piccola chiesetta nella quale molti giovani,

del posto e non, salivano per sposarsi, vista anche la vicinanza con il ristorante. Poi, era tradizione locale nel giorno di Ferragosto riversarsi in zona per la classica scampagnata. Oggi, le cose hanno subito una metamorfosi impressionante. Attualmente, per lo più salgono alla Faggeta le squadre di caccia al cinghiale, in quanto la montagna è assai ricca di questi animali selvatici. Negli ultimi anni, inoltre, la Faggeta è conosciuta e particolarmente apprezzata anche dalla

DAL PROGETTO DELLA STAZIONE SCIISTICA AL LENTO DECLINO DELLA FAGGETA

di Davide Gambacci

popolazione romagnola che arriva per la ricerca dei funghi e dei prodotti spontanei del sottobosco. Le famiglie che adesso vi risiedono in pianta stabile si contano sul palmo di una mano: ciò è dovuto anche alla crisi che sta attraversando il nostro Paese, seppure i nuclei aumentino di qualche unità nei mesi estivi o durante il fine settimana. Insomma, un luogo che se non preso in tempo rischia di scomparire, poiché versa in uno stato di quasi completo abbandono. Sarebbe davvero un peccato se ciò accadesse, ma la strada per un ipotetico recupero sembra essere davvero in salita, esattamente come quella che da Caprese conduce alla Faggeta.



STRUTTURE EDILIZIE E FINITURE

O.M.A.C.

ACCIAIO - INOX - LAMIERA

Via Alcide de Gasperi, 11
52037 Sansepolcro AR
Tel. e Fax 0575.74.99.91
www.omacsansepolcro.it
omacsansepolcro@libero.it

PALAZZO VITELLI ALLA CANNONIERA: l'arte incontra la leggenda

di Claudio Roselli e Davide Gambacci

CITTÀ DI CASTELLO - Che sarebbe di Città di Castello senza i suoi palazzi Vitelli? Abbiamo parlato in precedenza di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, imponente costruzione che vanta pochi uguali e che è stata da poco restituita alla città. Ci sono poi Palazzo Vitelli a San Giacomo e Palazzo Vitelli in Piazza, ma in questa edizione ci occupiamo di Palazzo Vitelli alla Cannoniera, elegante sede della pinacoteca comunale tifernate, con la facciata piena di simboli disegnati e stemmi e il giardino che si affaccia sulla stessa strada del vecchio ospedale: soltanto una strada, fino a

qualche anno fa, divideva i due edifici. Il nome che porta – appunto Palazzo Vitelli alla Cannoniera – deriva quasi certamente dal fatto di essere stato costruito sopra un'antica fonderia. Non è di ampie dimensioni ma rientra di diritto fra i monumenti più importanti e occupa un posto di primo piano nella storia di Città di Castello: è stata la dimora del condottiero tifernate Alessandro Vitelli e la sua costruzione risale al decennio compreso fra il 1521 e il 1531, quando proprio Alessandro si sposò con Angela de' Rossi. La facciata è opera di Cristoforo Gherardi, artista della vicina Sansepolcro detto il Doceno e pare che il disegno originale sia stato dell'aretino Giorgio Vasari, amico del Gherardi; la facciata è un messaggio politico, dal momento che le mezzelune presenti (simbolo dei Vitelli, rappresentate anche nel loro stemma) sono disposte alla stessa maniera delle palle dello stemma dei Medici.

Il messaggio è quindi chiaro: alleanza stretta con il futuro Granduca di Toscana, Cosimo I de' Medici. Ma sempre nella facciata erano presenti i busti di imperatori romani, tra cui quello di Vitellio; oggi, di queste sculture realizzate dai Della Robbia, non resta nulla: alcuni antiquari le hanno

vendute alla fine dell'Ottocento. Sotto lo stemma dei Vitelli, vi è rappresentato un agnello incastrato tra i rami di un rovere, che alludono alla famiglia nemica dei Della Rovere (il rovere) e a un rappresentante della famiglia stessa poi divenuto Papa, Sisto IV (agnello). Nel palazzo, sono rappresentate anche alcune scene mitologiche e richiami alla natura, con rappresentazioni di vari animali.

La Signoria dei Vitelli prese il potere della città nella seconda metà del '400 e il segno lasciato è tuttora evidente: volevano rendere più bella ed elegante la città attraverso chiese, palazzi e monumenti seguendo gli stili dell'architettura toscana dell'epoca. Le feste, invece, contribuirono a fare della città un "luogo di molto piacere" dove "vivono infiniti letterati et valentissimi dottori" e ad alimentare la fama degli abitanti quali "gente ospitale e munifica", soprattutto le Solennità Floridiane con tornei, giostre e spettacoli.

La dinastia Vitelli rimase al governo per tutto il '500, fino a quando Città di Castello non passò allo Stato Pontificio, rimanendovi fino al 1798: in quell'anno, entrarono le truppe cisalpine con i Francesi appresso, che si portarono via le migliori opere d'arte.

SECONDA PINACOTECA DELL'UMBRIA



La sala XI - "Il Salone" - della Pinacoteca comunale di Città di Castello

Come specificato, Palazzo Vitelli alla Cannoniera è sede della pinacoteca comunale tifernate, che nel 2012 ha compiuto i 100 anni di vita, essendo stata allestita nel 1912 da Elia Volpi dopo gli interventi di restaurazione. Si compone di 21 sale disposte nei diversi piani e corridoi dell'edificio. Una nuova ala

contiene diverse opere in gesso di Elmo Palazzi, una collezione di bronzi di Bruno Bartocchini e 23 opere donate da Ettore Ruggieri. Dal 21 aprile 2007 il piano interrato ospita il Museo delle Conchiglie, in cui è esposta la collezione personale di Guglielmo Biraghi. La pinacoteca comunale di Città di Castello è la seconda

per importanza in Umbria; il pittore tifernate Elia Volpi, noto per essere un grande restauratore, fece dono al municipio di Palazzo Vitelli alla Cannoniera. Nelle 21 sale sono esposte opere eseguite dal 1300 fino al secolo scorso; fra le più significative, lo Stendardo della Santissima Trinità di Raffaello (1503 circa, ex voto per la peste), il Martirio di San Sebastiano di Luca Signorelli (1497-98) e opere di Domenico Ghirlandaio, Andrea Della Robbia, Lorenzo Ghiberti, Antonio Vivarini, Raffaellino del Colle e il Pomarancio. La pinacoteca comunale tifernate si inserisce nell'itinerario artistico-culturale cittadino che comprende anche il museo del Duomo, i due musei di Alberto Burri (Palazzo Albizzini e Rignaldello) e quello della Tela Umbra; è gestita dalla cooperativa "Il Poliedro" e anche nel 2013 è riuscita a registrare oltre 8000 presenze, un totale che si inserisce in linea con il trend degli ultimi anni, grazie anche alla presenza di eventi particolari che hanno esercitato un effetto trainante: ricordiamo, lo scorso anno, "Capolavori in Valtiberina", evento in rete con i Comuni della vicina parte toscana e poi la mostra di Andy Warhol.



L'ingresso a Palazzo vitello alla Cannoniera dallo stupendo giardino

Le malefatte della "sora Laura"

Ma non ci sono Raffaello e Signorelli che tengono al cospetto del "pezzo" più affascinante in assoluto: l'affresco detto "della sora Laura". In esso c'è una donna a cavallo di un uomo, a simboleggiare l'amore di Alessandro per questa Laura, che pare abbia indotto il condottiero a tradire la moglie con lei, con il risultato che la consorte del tifernate, gelosa per l'adulterio, si sia poi trasferita nel Palazzo Vitelli a San Giacomo. Secondo la tesi di altri, invece, l'affresco rappresenta Angela de' Rossi che domina Alessandro Stefano Filodori, vescovo di Città di Castello, con il quale la donna ebbe contrasti. Sta di fatto che dentro una di queste stanze, lo studiolo, è stata costruita una leggenda, in base alla quale la fantomatica "sora Laura", amante di Alessandro Vitelli e donna di umili origini (se non una cortigiana) ma di sicuro bellissima, avesse avuto l'abitudine di affacciarsi alla finestra dalla quale ancora oggi si possono scorgere le antiche mura cittadine. La "sora Laura" se ne stava dentro Palazzo Vitelli alla Cannoniera, in attesa del ritorno di Alessandro, impegnato sui campi di guerra. E anche per ingannare le lunghe attese, era solita ricamare fazzoletti con assieme i merletti; amava il suo Alessandro, ma alla fine cedette alle debolezze tipiche della sua età giovanile. La tattica adoperata dalla donna per "adescare" le sue prede – così ci esprimeremmo oggi – sarebbe stata più che efficace: al passaggio di un bel giovane, la "sora Laura" avrebbe lasciato cadere dalla finestra un fazzoletto, classico pretesto per farlo entrare nel palazzo. Dopo aver approfittato delle grazie del malcapitato, che subito accorreva al suo invito, lo pregava di uscire dalla porta segreta, posta nello studiolo, decorata come le pareti. Con la differenza sostanziale che dietro la porta non c'era la via di uscita, ma un trabocchetto mortale. Così avvenne con un

giovane cavaliere: un incontro fatto di passione e condito dal fascino del proibito, del quale però Alessandro non sarebbe mai dovuto venire a conoscenza. E la botola dalla quale fece uscire il suo primo amante nascondeva un trabocchetto irto di lame acuminate. Per il bel cavaliere fu la fine, determinata da una morte atroce. Ma non fu lui la sola vittima; anzi, era stata appena la prima della "sora Laura", che prese l'abitudine di amare per poi uccidere l'amante. In quel periodo, le sparizioni di giovani ragazzi a Città di Castello furono frequenti e preoccupanti, ma ... puntuali, fino a quando la donna era mossa dal desiderio. Insomma, una vera e propria "mantide" di allora, se si pensa al comportamento tenuto dall'insetto – appunto la mantide religiosa – che divora il maschio durante l'accoppiamento. È ovvio che la "sora Laura" tenesse questo comportamento per evitare che si spargesse la notizia della sua infedeltà e magari proprio dalla bocca di uno dei suoi tanti amanti. Si dice che la moglie di Alessandro Vitelli, mossa da odio e gelosia, abbia ucciso o fatto uccidere la "sora Laura", ma la morte di questa seducente donna rimane avvolta nel mistero. Non a caso, la trasmissione "Mistero" su Italia 1, condotta da Daniele Bossari, ha dedicato una puntata a questa leggenda nel maggio del 2012. Tanto più che – stando sempre ai "si dice" – il fantasma della "sora Laura" aleggerebbe tuttora per le sale di Palazzo Vitelli alla Cannoniera. Per quale motivo? Il rimorso terrebbe in vita la sua anima e il perdono che lei cerca non le può essere concesso. Sarà anche una pura suggestione, ma ancora oggi i turisti in visita davanti ai dipinti di questa donna avvertono strane forze e persino le urla di disperazione di uomini, quasi come se vagasse anche il fantasma di qualcuno dei tanti amanti gettati dentro la botola.

DINO MARINELLI: IL CANTORE, ANZI IL MENTORE

Un palazzo, una collezione d'arte, una leggenda: manca solo un personaggio. Ma non manca nemmeno quello; anzi, è vivo e ancora pieno di spirito e simpatia. Un attempato eternamente giovane a livello di dinamismo: si chiama Dino Marinelli e a Città di Castello lo conoscono tutti. Fa parte di quelle figure cardine che spesso identificano il luogo stesso: Dino Marinelli, con il suo slang tifernate, con le sue battute sempre brillanti, con i suoi aneddoti e soprattutto con la sua preparazione e cultura, rappresenta al meglio l'essenza di Città di Castello. Innamoratissimo di essa, è a suo modo un raffinato "cantore" di quelli che usano però la penna: tanti sono infatti gli scritti che portano la sua firma. È stato per anni la guida della pinacoteca; oggi sarebbe ufficialmente un pensionato, ma con lui il condizionale è sempre d'obbligo, perché intanto conserva il carisma di personaggio anche istituzionale e perché poi riesce sempre a trovare l'occasione per tornarvi e per organizzarvi iniziative come i notturni d'estate. Si deve a Dino Marinelli il mantenimento in vita della leggenda della "sora Laura": se insomma volete saperne di più su questa singolare storia della ribattezzata "mantide" del '500 e sui suoi amanti poi "inghiottiti" nel palazzo dovete rivolgervi a lui: sa tutto con dovizia di particolari.

LUX

DI FONI MASSIMO
E FABRIZIO

**INSTALLAZIONE
IMPIANTI ELETTRICI
E AUTOMATIZZAZIONI**

0575-789377

ANGHIARI - (AR)

SANSEPOLCRO - Si chiama "Giardino di Piero della Francesca" perché al centro di esso si erige con una certa imponenza il monumento dedicato al sommo artista e maestro di Sansepolcro, vissuto nel XV secolo e pioniere della prospettiva nella pittura. A Piero con la tavolozza si è ispirato lo scultore Arnaldo Zocchi quando nel 1892 ha realizzato questa opera in occasione del 400esimo anniversario della morte, datata 12 ottobre 1492. Giardino e statua risalgono proprio a questa speciale ricorrenza e in entrambi c'è il fattivo contributo dell'amministrazione comunale di allora. Nel programma dell'evento di quasi 122 anni fa è rientrata poi anche l'intitolazione ufficiale a Piero della Francesca della lunga strada traversa di via XX Settembre, collocata in senso longitudinale davanti al cancello d'ingresso del giardino e separata da via Niccolò Aggiunti e dalla scalinata di San Rocco. Dal cancello, è possibile ammirare per intero la strada fino alla conclusione in via Matteo di Giovanni e ammirare lungo di essa sia la bellezza dei palazzi ai lati, sia la straordinaria visione prospettica che riconduce proprio a Piero. Com'è nato il giardino, luogo di frequentazione dei bambini anche per la presenza della vasca con i pesciolini rossi e polmone verde dentro le mura cittadine, nonché sede "complice" dei primi approcci fra ragazzi e ragazze? Non soltanto confina con

Giardino di Piero in ...brutta copia!

di Claudio Roselli e Davide Gambacci

quella che un tempo era la parrocchia di San Francesco, ma la terra sulla quale è stato ricavato apparteneva al convento stesso. Per meglio dire, il Giardino di Piero della Francesca non è altro che un pezzo dell'orto appartenuto ai frati minori, corrispondente alla parte che sta davanti alla Casa dell'artista. I frati furono addirittura espropriati e sorse anche una controversia fra i religiosi e il Comune, che andò avanti per diversi anni.

La parte superiore del giardino è adiacente alla cinta muraria e rialzata rispetto al piano in cui si trovano basamento della statua, vasca con fontana e airole decorative. Particolarmente suggestivo è (o sarebbe) il divano in pietra che si trova incassato sotto la parte rialzata, mentre sul versante più accanto a via Giovanni Buitoni è posizionata la fontana circolare con la statua di un bimbo che beve dalla borraccia nello zampillo centrale. Statua posizionata ai tempi dell'amministrazione comunale di Luigino Sarti e Giovanni Tricca; amministrazione che nell'anno del 500enario della morte di Piero provide a rifare anche la recinzione in ferro. A suo tempo, la vasca con il bambino venne segnalata nel novero delle "100 fontane d'Italia" per le sue caratteristiche ma anche per il contesto nel quale è inserita. Girando per il parco sul fondo in ghiaio, troviamo fra gli elementi di arredo le panche in pietra e, attorno alla scultura dello Zocchi, alcune airole che in primavera assumono un gradevole aspetto anche sotto il profilo estetico, dal momento che la loro piantumazione è opera dei giovani studenti delle scuole elementari, protagonisti in maggio della simpatica iniziativa che va avanti oramai da anni con la collaborazione della Società Rionale Porta Romana. A completare gli spazi interni vi sono le piante sistemate da Aboca, sul lato di rimpetto all'ingresso del museo delle erbe. Due i cancelli dai quali si accede al Giardino: quello di via Niccolò Aggiunti - che è il principale anche perché chi entra si ritrova davanti la

statua di Piero - e quello di via Giovanni Buitoni. Fra gli eventi che vi vengono organizzati, a parte sporadiche iniziative, l'unico con cadenza fissa è quello delle serate gastronomiche con i cuochi della rionale di Porta Romana, in programma il primo e il secondo week-end (quello del Palio della Balestra) del mese di settembre. Quattro giorni in totale - anzi, quattro serate - che abbracciano il periodo delle rievocazioni rinascimentali.

Questa che abbiamo appena descritto è una situazione che passa per assolutamente



normale.

Abbiamo riportato infatti ciò che arreda il Giardino di Piero, ossia i vari pezzi, limitandoci alla mera elencazione e descrizione senza soffermarsi sulle attuali condizioni in cui versano questi particolari "complementi". E qui - come si dice in gergo - casca il somaro! Un peccato di quelli grossi, perché fino a quando della manutenzione dell'area si occupava uno scrupoloso signore, chiamato Francesco Gorini, tutti rimanevamo piacevolmente estasiati dalla cura, dall'ordine e dalla pulizia che facevano del giardino un vero e proprio salotto, al punto tale che con il palazzo Bourbon-Del Monte recuperato - grazie all'eccezionale idea di Aboca Museum - e con le facciate delle case ridipinte quello era divenuto l'angolo più bello della città. Se invece adesso mettiamo piede dentro il giardino, a parte la singolare scritta che troviamo ai due cancelli ("Vietato dar da

www.tratos.it

Let's take another turn

I nostri cavi continuano a funzionare senza effetto corkscrew da molti anni su applicazioni ad alta velocità in tutto il mondo.



Rotterdam (Holland)
Throughput: 9.743.290 teu
Speed 270 m/m
Tratos cables have been working since 3rd March 2008



Virginia (USA)
Throughput: 1.745.228 teu - Speed 300 m/m
Tratos cables have been working since 9th March 2010

TratosFlex ESDB

follow us on
www.reelingcable.com

Tratos Cavi S.p.A. - via Stadio, 2 - 52036 - Pieve Santo Stefano - Italy
tel. +39 0575 794.1 - fax +39 0575 794246 - e-mail info@tratos.it

mangiare ai piccioni”, ma dapprima il verbo adoperato era stato “governare”), veniamo assaliti dallo sconforto: quello che fino a poco tempo fa sembrava uno specchio, è piombato ora nel completo degrado e abbandono, con addirittura un paio di zone transennate. Per meglio dirla, dapprima viene da ridere nel leggere il cartello e poi viene da piangere nel vedere lo scenario. Intanto, basta percorrere un tratto di giardino subito dopo una parentesi di pioggia abbastanza intensa per essere costretti a barcamenarsi fra le pozzanghere che si formano, anche se poi vi è deflusso. La situazione più delicata è quella della parte rialzata: lì, infatti, ha ceduto un pezzo della vecchia cinta muraria adiacente al giardino e le pietre si sono riversate nella parte sottostante. Nei pressi del divano in pietra, c'è un altro piccolo spazio delimitato dal nastro biancorosso, ma si riferisce a un lampione ed è quindi cosa di poco conto. Non è assolutamente di poco conto il resto: balza agli occhi lo sfoltimento di vegetazione e piante nell'angolo curato da Aboca Museum, che pure qualificava il parco, ma soprattutto lo stato in cui sono ridotte fontana e aiole. Sulla

fontana è un bel po' – e lo si nota – che nessuno vi mette mano, tanto che bisogna dare atto agli “stoici” pesciolini colorati di continuare a sopravvivere dentro la vasca. La piccola statua del bambino con la borraccia ha cambiato di colore e perso i suoi connotati, quasi come se fosse un'offesa all'autore che l'ha realizzata: si riconosce il soggetto, si comprende l'azione degli agenti atmosferici ma non si giustifica una visione che è chiara “figlia” dell'abbandono. Sulle aiole, il giudizio non cambia, ne' bisogna ogni volta aspettare maggio (l'affermazione ha significato reale e non si tratta della classica battuta rivolta a chi è abituato a indugiare) per vedere un qualcosa di gradevole messo in piedi dai bambini delle scuole elementari assieme ai loro insegnanti e alla Società Rionale di Porta Romana, alla quale il Giardino di Piero sarebbe passato in consegna. Se andiamo a vedere ora, delle aiole rimane solo l'artistica sagoma; per il resto, meglio soprassedere. Anche per ciò che riguarda il monumento a Piero della Francesca scolpito da Arnaldo Zocchi, nell'arco dei 120 anni di permanenza in mezzo al giardino ci risulta essere

stato ripulito “una tantum” dalla squadra degli attempati volontari dell'associazione pro loco “Vivere a Borgo Sansepolcro” (alcuni dei quali ci hanno purtroppo lasciato per sempre), che dopo un secolo provvidero a restituire splendore – ma soprattutto dignità – a questa statua, eretta in onore del più illustre biturgense della storia.

Già autori di altri interventi di questo genere, i pensionati della pro loco adoperarono materiali, sistemi e trattamenti di ogni genere per ridare il bianco a una scultura attaccata nel tempo non solo dagli agenti atmosferici ma anche dagli “scarichi organici” dei piccioni. E fu un qualcosa di sensazionale, a caldo, il rivedere la statua di Piero tirata a lucido per quello che era possibile, dal momento che il bianco originale su alcune parti era perduto per sempre. Semmai, è stata l'unica volta che vi sono state messe le mani: ora, è vero che pulire una statua non è certo un lavoro che si possa fare spesso, ma anche una sola volta in 120 anni ci pare un po' troppo poco.



La mano magica del signor Francesco

Il Giardino di Piero è un altro di quei classici luoghi ai quali i biturgensi sono affezionati e non perché a molti di loro ricorda le prime situazioni pudicamente intime, oppure una fresca immersione pomeridiana e serale nelle afose giornate estive. Il monumento di Piero, la vasca con i pesciolini rossi, il divano e le panche in pietra sono elementi distintivi: concorrono anch'essi a creare l'identità di una città e a rappresentarne la sua immagine. Nel gergo e nella tradizione popolare, era pure nata a suo tempo una diceria a mo' di goliardico sfottò con i vicini di Anghiari, in base alla quale “I borghesi, col cervello torto, han messo Piero a guardare l'orto!”, alludendo al posizionamento della statua. Anche questo è patrimonio acquisito. Il giardino, come la fontana di piazza Garibaldi, è un altro luogo cercato dai turisti per le foto: la veduta con il campanile di San Francesco alle spalle è un altro “click” oramai classico che si trova su cartoline, libri e pubblicazioni varie sulla città biturgense. Era diventato il “fiore all'occhiello” di Porta Romana e dell'intero centro storico cittadino: non aveva un solo petalo fuori posto. Adesso, invece, è il capoluogo dell'incuria: ciononostante, le prerogative del posto riescono sempre a colpire perché il giardino è come la classica donna che per esaltare la propria bellezza non ha bisogno di un trucco deciso o di cure particolari, ma soltanto di tenersi un po' a posto. Si tratta quindi di prendere atto di ciò, ripristinando una manutenzione stile ...Gorini, con l'eventualità magari di un evento che ben si presti alle caratteristiche del giardino e che si aggiunga alla oramai tradizionale rassegna gastronomica (azzeccata) della rionale di Porta Romana. Sansepolcro deve recuperare una delle sue “cartoline” più suggestive: il “look” di adesso non appartiene proprio al modo di fare della città.

SANSEPOLCRO - Come recita un vecchio proverbio, l'Epifania tutte le feste le porta via. Però... c'è un "però", aggiungevano i nostri nonni: "Poco dopo, nelle piazze e nelle sale, si festeggia il Carnevale". Fin dall'antichità, durante il periodo di Carnevale era consentito lasciarsi andare al divertimento e a eccessi di ogni tipo, soprattutto gastronomici in quanto - dopo il martedì grasso, ultimo giorno di baldoria - il mercoledì delle Ceneri, decretando l'inizio dell'austera Quaresima, imponeva a tutta la comunità cattolica digiuni prolungati e l'astensione dal mangiare la carne. Durante il Medioevo e il Rinascimento, le feste di Carnevale entrarono anche nei palazzi di Corte e ovunque si diffuse l'abitudine al travestimento collettivo; intere città si trasformavano in veri e propri palcoscenici dove la gente, nascondendosi dietro una maschera, si permetteva di burlarsi delle figure gerarchiche, mettendole in ridicolo e facendo caricature dei loro vizi e del malcostume. Poveri e ricchi si mischiavano, portando vesti che non appartenevano al loro mondo abituale e il caos sostituiva l'ordine costituito. Anche nel mondo rurale, il periodo antecedente alla Quaresima veniva festeggiato poiché il freddo invernale, costringendo i contadini a trascurare il lavoro nei campi, favoriva i rapporti sociali. Molte tradizioni toscane, relative al periodo delle maschere, sono ancor oggi vive in varie zone. I miei genitori, che erano bambini alla fine degli anni trenta del '900, raccontavano spesso che durante la "settimana grassa" - e precisamente il giovedì che precedeva l'ultimo giorno di Carnevale - nelle frazioni e nei nuclei abitati sparsi nelle campagne era in uso il "Ciccicocco". Bambini e ragazzi, muniti di piccoli cesti, bussavano a tutte le case del circondario. E alle massaie che in genere aprivano loro la porta, recitavano: "Ciccicocco, pane 'ntinto, damme n'ovo che te l'ho vinto!". Alla richiesta ben precisa degli allegri ragazzi, nessuno si sottraeva e regalava, anche se con parsimonia, salsicce e

Al Carnevale ogni scherzo vale! Indietro nel tempo a passo di danza

di Donatella Zanchi



1958 Teatro Dante Veglione dell'Edera - da sinistra: Olga Fiorucci, Mirella Nofri, Graziella e Anna Fiorucci e Minerva, assieme ai cantanti della serata

uova e talvolta anche farina e unto di maiale per friggere. I ragazzi tornavano a casa con un bel bottino e alla sera e nei giorni seguenti, tutti i doni raccolti venivano trasformati in grandi frittate con le salsicce e in castagnole che poi venivano mangiate dall'intera comunità che divideva cibo ed allegria. Guido Zanchi amava raccontare che, quando da bambino abitava a San Pietro in Villa, frazione di Sansepolcro, in una casa poco lontana dalla sua venne organizzata una cena con ballo a cui parteciparono numerose famiglie. A tarda ora di notte, quando finalmente tutti andarono a letto, cadde stremato - per il

gran saltare sopportato - il pavimento dello stanzone nel quale si era tenuta la festa. Il giorno dopo, quando i carabinieri si presentarono per verificare i danni, dopo essersi accertati che nessuno fosse rimasto ferito, chiesero all'affittuario se l'immobile fosse assicurato. Il pover'uomo, non comprendendo il senso della domanda, ingenuamente ma con tono ironico rispose: "Ma che domande me facete, diavolo birbone: se era assicurato 'n cadiva!". Racconta uno dei componenti della numerosa famiglia Dini della Madonnuccia che il martedì di Carnevale gruppi di giovani uomini, ben mascherati, si presentavano nelle case dove avevano luogo veglie con ballo. Qui, in virtù della più sincera ospitalità, venivano accolti e invitati a mangiare, bere e ballare con le donne presenti, sposate o signorine che fossero. Fatti i tre balli stabiliti da una consuetudine tramandata per anni dagli anziani, le maschere salutavano ringraziando tutti e si mettevano in cammino verso un'altra meta. In occasione di una di queste serate, un gruppo di burloni pensò di fare uno scherzo, in verità molto pesante, a un ricco contadino noto per la sua propensione a ostentare i suoi averi, frutto - a suo dire - della sua intelligenza e della sua oculatezza. Per

Pelletslegno.com
PELLETS IN SACCHI E SFUSO
consegna a domicilio
Monterchi (AR) Tel. 0575.708803 info@pelletslegno.com
www.pelletslegno.com

ACQUISTA IL TUO PELLETS DIRETTAMENTE IN FABBRICA

PELLETS ITALIANO CERTIFICATO
EN plus
EN plus



Teatro Dante 1959 - Premiazione "Miss Edera". Da sinistra: Carria, Carloni e Pucci, Righelli, Elide Cardi (Miss Edera), Daniela Massi di Foligno (Miss Forestiera), fra Luigino Chimenti e un'altro ospite

attuare l'articolato piano, i giovanotti ebbero bisogno di due collaboratrici donne e quando i mascherati si presentarono a casa dell'antipatico agricoltore con due grosse balle di iuta piene di "belle sorprese", furono fatti entrare con entusiasmo e curiosità. Dopo aver mangiato e bevuto, gli irricognoscibili giovani aprirono le balle dalle quali uscirono due prosperose ragazze, mascherate anche loro, che si misero briosamente a ballare con tutti, creando molta confusione. Poco dopo, salutando con gratitudine, i movimentati ospiti se ne andarono lasciando un gran vuoto ... soprattutto in una stanza a piano terra, dove il contadino aveva sistemato ad asciugare tutti i prodotti derivati dalla spezzatura di un maiale. I pregiati salumi, finendo dentro le due balle dalle quali erano in precedenza uscite le due donne, presero il volo, lasciando di essi solo il profumo in quel fresco locale rimasto completamente vuoto. Il poveretto, derubato e beffato, continuò per molti mesi a girare di casa in casa per cercare di individuare i colpevoli del criminoso gesto da lui subito, ma la sua ricerca rimase infruttuosa e, alla fine, rassegnato ma inconsolabile, decise di togliere il saluto a tutti quelli che abitavano nelle vicinanze

delle sue terre. Anche in città, le feste di Carnevale non mancavano. Un'amica ricorda che la sua nonna andava a ballare, nei primi anni del '900, in un salone di Palazzo Rigi, in via Piero della Francesca e che anche in molte case del centro storico si vegliava ballando, fintanto che un gruppo di brillanti borghesi decise di organizzare un grande veglione al teatro Dante. Per potervi partecipare era obbligatorio vestirsi con estrema eleganza. Le signore dovevano presentarsi in abiti da sera, per i signori era obbligatorio indossare lo smoking. Fin dalla prima edizione, che ebbe luogo verso la metà degli anni venti del '900, il veglione riscosse un grande successo e famoso rimane ancor oggi il simpatico commento di una donna che, a conclusione della festa, esclamò: "Quante me so' divertita! Quando ci riè?". Gli organizzatori, nell'invito a partecipare all'edizione dell'anno seguente, fecero scrivere sul manifesto pubblicitario: "Anche quest'anno il veglione Ciriè!". E da allora il nome, Ciriè, rimase fino all'ultimo. Chi partecipava - e in genere erano le persone più facoltose della zona - prenotava con un certo anticipo un palco, dove, tra un ballo e l'altro, si ritirava insieme alla famiglia e agli amici per mangiare il cibo portato da casa consistente

Del Morino®
dal 1875




a f f i d a b i l i t à



q u a l i t à



s e r v i z i o



PRODOTTO IN ITALIA



eco label



ISO 28000
ISO 9001
ISO 14000



lead free

www.del-morino.it
Tel. 0039 0575 791059 Mail. info@del-morino.it



1959 Veglione dei Balestrieri: Eugenio Ciuchi con Pinuccia Guggino. In secondo piano, balla Fiorenza Tredici

in crostini, in dolci vari e nelle immancabili castagnole. Dopo l'elezione della "miss" e delle damigelle, il ballo continuava fino all'alba quando, a poco a poco, gli assonnati partecipanti, a malincuore, lasciavano il teatro per far ritorno a casa. Il "Ciriè" rispettò i suoi annuali appuntamenti fino allo scoppio della seconda guerra mondiale, poi chiuse i battenti per motivi che tutti possiamo intuire. Molti degli organizzatori furono chiamati alle armi; tra questi, c'era Adriano Menci che, come racconta la figlia Daniela, al suo ritorno mise su famiglia lasciandosi alle spalle i bei tempi delle feste da ballo. Durante l'inverno del 1944-45, al Borgo si fece festa. La gran voglia di ricominciare a vivere, lasciandosi alle spalle gli orrori della guerra, indusse i borghesi a organizzare veglioni e feste da ballo ovunque. Fecero scandalo alcune veglie organizzate in case private, a cui parteciparono numerosi militari stranieri che, per ringraziare della calorosa accoglienza, distribuivano con grande prodigalità dolci, sigarette, liquori e attenzioni, talvolta fin troppo disinvolte, alle accoglienti padrone di casa. Nel mese di febbraio del 1945, ebbe luogo al teatro Dante una festa con buffet nel corso della quale fu eletta "Miss Liberazione" la signorina Clara Carciani, bellissima nel suo abito bianco, confezionato con la stoffa di un paracadute ritrovato in un campo di periferia. Nel 1946, al Winter Club, locale situato in via Niccolò Aggiunti, avevano luogo serate danzanti allietate dai gruppi musicali "Loca" e "I Diavoli del Ritmo". Riprese vita anche l'antico veglione del "Ciriè" grazie all'impegno di alcuni giovani organizzatori; tra questi, l'intraprendente e artistico Aldo Dindelli, indimenticato

conciatino e amico della mia famiglia. La prima "miss" del rinnovato veglione fu di nuovo la bella bionda con gli occhi azzurri: Clara Carciani. Nel 1945, un gruppo di esponenti del Partito Repubblicano, tra cui Orlando Carria, i fratelli Giambagli e i fratelli Tredici, organizzò al teatro Dante il primo "Veglione dell'Edera." La serata danzante, nella quale a tutte le signore vennero offerti preziosi omaggi, ottenne un notevole successo e, col passare degli anni, partecipare al veglione diventò privilegio delle persone più facoltose del Borgo e delle città limitrofe, in quanto potevano affrontare le spese che richiedeva un abbigliamento adeguato all'eleganza della serata. Gli uomini andavano a farsi cucire lo smoking, con i dovuti accessori, dai sarti Dante Carsughi, Rosvindo Guidobaldi e dall'esperto maestro di taglio Domenico

Pasqualini. Ma le sarte da donna erano le vere protagoniste dell'attesissima serata e, subito dopo l'Epifania, cominciava per loro l'affannosa ricerca di modelli originali dai quali trarre idee per realizzare gli abiti per le loro clienti, tutte desiderose di essere incoronate "Reginette di bellezza". Per Guido Mercati, detto "Pulenda" e per il Massi, negozianti di stoffe, il periodo dei veglioni era prodigo di incassi, perché grande era la richiesta di tessuti preziosi e costosissimi che qualcuna era addirittura costretta a pagare a rate. Racconta Liana Monti che tra le sarte di grido, come le sorelle Calisti, Ida Nuti e Ines Checcagli, nasceva una sorta di gara nel creare gli abiti più belli, che tenevano gelosamente nascosti fino all'ultimo minuto. Il giorno del veglione, tutto il Borgo era in fibrillazione. Le sarte davano gli ultimi ritocchi, aggiungendo magari qualche piccolo particolare ricopiato dagli abiti delle cantanti che avevano partecipato al Festival di Sanremo; le parrucchiere inventavano pettinature adeguate allo stile dell'abito, i pasticceri e i bottegai preparavano - su ordinazione - vassoi di specialità tipiche che ognuno portava nel suo palco per la cena. Nei primi veglioni dell'Edera, la spumeggiante Clara Carciani fu eletta "miss" per due volte; nel 1957, la più bella fu Luciana Valentini, nel 1958, fu il turno di Sara Vannini; nel 1959, in abito verde acqua, fu eletta la bella Elide Cardi e poi, avvolta in un abito rosa antico con la gonna a forma di petali di fiore, Rosanna Zampieri. Nel 1965, la "Reginetta di bellezza", vestita di tulle azzurro con bustino di paillettes, fu Donatella De Rosi. Davanti al Dante, ad aspettare l'ingresso del bel mondo e dei vari personaggi della televisione che ogni anno erano invitati ad



1959 Sombbrero: Veglia degli amici. Da sinistra: Mirella Palazzeschi, la signora Gherardi, due mamme guardiane, Enzo Guidobaldi (col fiasco). In basso: Marcello Mangoni, Mario Sinatti e Laura (moglie di Sinatti)



1955: Festa in casa di dipendente Buitoni con colleghi e amici. In basso: Tullia Mangoni e la signora Franceschini. Da destra: i coniugi Socali, Giosuè Buitoni detto "Chicche", Lina Bartolomei, la Gaggina e Luigi Del Barna

intervenire, sostavano - accompagnate dalle mamme - tante belle "cenerentole" che, con un pizzico d'invidia, sognavano di essere al posto delle belle signore luccicanti di paillettes e di gioielli, vestite con abiti da principesse. A volte, sorprendendo i curiosi spettatori, facevano il loro ingresso al ballo di gala anche signorine di modesta condizione sociale, le quali - per poter pagare i costosi vestiti - costringevano le proprie famiglie a fare sacrifici e rinunce per mesi. Il momento più atteso era quello in cui venivano annunciati i nomi delle più belle che, durante i primi veglioni, erano state votate dai partecipanti tramite una scheda. Questa modalità fu però contestata e i nuovi organizzatori, tra i quali il Carria e Andreino Fabbroni, verso la metà degli anni '50 affidarono la facoltà di giudizio a una giuria. Ma accontentare tutti non è mai stato possibile e, spesso, chi era rimasto deluso dell'esito finale esprimeva commenti a volte feroci. Qualcuno ricorda che l'arguto Omero Roti, uscendo dal teatro dopo l'elezione delle prescelte di un anno imprecisato, disse che più brutte della "miss" c'erano solo le damigelle, come del resto era logico che fosse. Anche i balestrieri organizzarono al teatro Dante numerosi veglioni in grande stile e, in occasione di uno di questi, fu eletta "Miss Balestra" la signorina Miranda Giannini. Nel periodo dei coriandoli e delle stelle filanti, ogni sabato era buono per far festa e il locale dove si organizzavano veglie non troppo sofisticate ma molto divertenti era "Il Sombbrero"; proprio in questo locale, ebbero luogo negli anni '60 "La Veglia dei Becchi", il "Veglione dello Sport", la "Veglia degli Amici", il "Veglione del Cral Buitoni" e,

per pochi anni, anche il "Veglione Azzurro e Cremisi", ideato e condotto da ex bersaglieri e marinai che, nell'edizione del 1961, vide incoronare Donatella De Rosi e Paola Marrani rispettivamente "Miss Bersagliera" e "Miss Marina". Nel 1963-64, il direttivo dell'Accademia degli Sbalzati organizzò il primo veglione per i soci e per gli amici al teatro di Anghiari, ottenendo un successo clamoroso. Eleganza, buongusto e divertimento furono gli ingredienti che caratterizzarono la festa, movimentata da un gruppo di valenti ballerine di cancan che, fino all'alba, allietarono tutti i presenti. Anche gli studenti delle scuole superiori organizzavano i loro veglioni al teatro Dante, con tanto di elezione di miss e damigelle. Le feste avevano luogo di pomeriggio, alla presenza dei docenti e dei presidi che, insieme ai giovani allievi, si divertivano a ballare controllando che tutti rispettassero le regole del buon comportamento. Alla fine degli anni '60, aprirono nuovi locali di ritrovo chiamati discoteche e calò il sipario sulle antiche feste in abito da sera. Dal 1970, i veglioni studenteschi si svolsero allo Scorpione come quasi tutti gli eventi danzanti. Il progresso stava per dare una nuova impostazione alle feste di intrattenimento che, da quel periodo in poi, avrebbero perduto un po' del loro fascino fiabesco, ma avrebbero in compenso dato a tutti la possibilità di partecipazione, non negando a nessuno quello che anche i nostri padri latini, con saggezza, dicevano: "Semel in anno licet insanire".

Le riproduzioni fotografiche tratte da foto d'epoca sono eseguite da Moreno Adreani

BIO PARQUET

DONATI
LEGNAMI

Via Maestri del Lavoro, 8
52037 Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 749847
Fax 0575 749849

www.donatilegnami.it
info@donatilegnami.it

SANSEPOLCRO - *Casa Buitoni* rappresenta il centro nevralgico di Buitoni nel mondo. Un luogo incantevole e poetico, adagiato nel verde incontaminato della collina che domina Sansepolcro e immerso nel silenzio di antichi boschi, uliveti e vigneti. La storia di questa dimora è remota quanto affascinante. La casa nasce nei primi decenni dell'Ottocento, quando il *Colle del Paradiso* acquista il ruolo scelto dalle classi alte di Sansepolcro per stabilirvi la loro residenza. Così, nel corso dei primi decenni del secolo, vi sorgeranno sontuose dimore: Villa Pichi, Villa Igea e Villa Paradiso, che rappresentano appunto i primi insediamenti abitativi in collina. Villa Paradiso si presentava, già allora, come un vasto fabbricato circondato da un ampio parco prevalentemente piantato a cipressi, con un'articolata sistemazione di terrazze del terreno intorno all'edificio. *Villa Paradiso* venne edificata intorno al 1820 da Luigi Chierici, che la eresse su un'area precedentemente occupata da una casa colonica di origine cinquecentesca. Patriota, iscritto alla carboneria e sposato con una Corsi di Anghiari, Chierici venne coinvolto in attività cospiratorie e, solo grazie alle conoscenze influenti e alle parentele della moglie, sfuggì dal carcere che gli fu tramutato in una sorta di piacevole confino a Sansepolcro. L'ultimo piano della villa divenne un osservatorio astronomico e meteorologico e Villa Chierici divenne un vero e proprio salotto scientifico, nel quale si coltivava la nuova cultura dell'epoca. Negli anni novanta del secolo XIX, la villa ebbe come protagonista una figura femminile di nome Evangelista Martini. La donna, originaria di Anghiari, aveva una singolare storia di peccato e redenzione.

Di dubbie virtù, era stata fatta allontanare da Roma con una cospicua buonuscita e, diventata ricca, tornò così in Valtiberina, suo luogo di origine. Acquistò *Villa Paradiso*, che ristrutturò completamente e che sarebbe dovuta diventare - questa era la sua volontà - una casa di riposo per anziani. Ma le autorità negarono all'"Anghiarina" (come la donna veniva soprannominata e come tuttora è ricordata) le autorizzazioni necessarie e la benefattrice dovette rassegnarsi a far del bene solo ad Anghiari, dove fondò l'ospedale e l'ospizio proprio in cima alla Ruga di San Martino, oggi sede della residenza sanitaria assistita. *Villa Paradiso* rimase così praticamente inutilizzata; gli eredi dell'"Anghiarina" la vendettero nel primo decennio del novecento ai Fatti, una nota famiglia di proprietari terrieri e, proprio con questo passaggio, la vicenda si ricongiungerà con quella dei Buitoni, almeno per ciò che concerne gli anni trenta e quaranta del XX

CASA BUITONI, IL CUORE DI UN MARCHIO

Luogo antico e poetico diventato simbolo mondiale di modernità seguendo lo slogan nutrizione, salute e benessere

di Monia Mariani

secolo. E' con l'arrivo degli esponenti del ramo perugino e, specificatamente, di Giuseppe Buitoni che *Villa Paradiso* entra nella vicenda familiare. Un giovane della famiglia Fatti era un tecnico della Buitoni, il quale aveva instaurato un rapporto consolidato - a sua volta - con il più giovane della famiglia Buitoni. Ma le spese della gestione della villa non erano indifferenti anche a chi possedeva solidi patrimoni alle spalle. Ciò spiega perché Fatti concesse la Villa a Buitoni. Tra i due non fu siglato alcun contratto di affitto e, probabilmente, vi fu un accordo privato con cui Giuseppe si assumeva le spese di gestione e di manutenzione dell'edificio.

La villa si trasformerà, così, in un simbolo di successo imprenditoriale ed economico. E' stata, per molti anni, la dimora di Giuseppe Buitoni, che vi abitò con la sua famiglia prima di trasferirsi in Francia a dirigere le operazioni di Buitoni France. Fu con l'acquisizione di tutte le attività Buitoni Perugina da parte del Gruppo Nestlé, azienda leader nell'alimentare, che emerse con forza la volontà di trovare un testimonial in grado di certificare l'autenticità italiana

del marchio nel mondo intero. Nacque allora l'idea di costruire un centro per la ricerca e lo sviluppo dei prodotti della cucina italiana e di relazioni pubbliche per il marchio.

E questo concetto trovò una felice collocazione proprio a Sansepolcro la città di origine della famiglia Buitoni dove, nel 1827, Giulia Boninsegni iniziò a produrre pasta con semola di grano duro. E la villa divenne il simbolo di un'attività industriale integrata nel territorio e fortemente legata al marchio. La nuova denominazione, *Casa Buitoni*, sarà simbolo di una tradizione proiettata verso il futuro rappresentato, oggi, dalla presenza al suo interno di modernissimi laboratori. La splendida dimora fu completamente ristrutturata negli anni '90, assumendo di fatto l'immagine attuale. Per l'inaugurazione ufficiale, si scelse di agganciarsi al giorno della grande ricorrenza: se infatti il 500esimo anniversario della morte di Piero della Francesca cadde con esattezza lunedì 12 ottobre 1992, giorno centrale dell'anno delle celebrazioni, *Casa Buitoni* conobbe il suo battesimo l'indomani, cioè martedì 13 ottobre 1992.



L'imponente facciata di Villa Fatti, oggi casa Buitoni



La cucina sperimentale di Casa Buitoni. Da sinistra: Marco Donnini, Silvia Schwitter, Enrico Braganti e Valentina Cecconi

Oggi, Casa Buitoni copre un'estensione di circa quattro ettari e mezzo, compreso l'edificio che da solo occupa un'area di 3600 metri quadrati. All'esterno ci sono un piccolo giardino delle erbe, una parte di bosco e un uliveto con circa 700 ulivi che producono un olio speciale e pregiato. Si può ammirare anche la spettacolare terrazza affacciata verso sud-ovest che rispecchia la sua struttura iniziale. All'interno è stata posta molta cura per preservare l'autenticità della costruzione e molte delle caratteristiche originali. L'arredo attuale è stato acquistato da Nestlé ed è composto da mobili d'epoca del '600, del '700 e dell'800, provenienti dal Centro Italia. E' presente anche qualche raro pezzo di argenteria inglese, mentre i tendaggi sono stati rinnovati nel tempo e, in alcune stanze che hanno nomi di fiori, è stato recuperato anche il pavimento originale. E' stato un architetto di Perugia a curare l'arredo. La villa, disposta su tre piani, ha una decina di camere che ospitano rappresentanti del mondo Nestlé con i partner aziendali che vengono a visitare uno dei centri di ricerca che rappresenta il "Made in Italy" con il marchio Buitoni. Al piano seminterrato vive invece il cuore pulsante della casa: una moderna cucina sperimentale e un impianto pilota per la prima industrializzazione dei prodotti sviluppati. Nella cucina sperimentale, opera un pool di esperti culinari che, a tempo pieno, crea instancabilmente con passione ricette di prodotti che arriveranno al consumatore finale con il marchio Buitoni.

Ma Casa Buitoni è anche centro di pubbliche relazioni e di comunicazione per il marchio nel mondo intero. Al suo interno si tengono seminari, workshop, dimostrazioni e corsi di cucina. Casa Buitoni è anche protagonista nella comunicazione in tutti i mercati italiani

ed esteri; è il sigillo di qualità e autenticità italiana che compare su tutte le confezioni di prodotti a marchio Buitoni.

Oggi, a Casa Buitoni lavora un piccolo gruppo di esperti che operano in diversi reparti. "Sin dall'inizio, Nestlé voleva aprire un centro di ricerca e sviluppo e utilizzare la villa come strumento di comunicazione del marchio Buitoni - dice Enrico Braganti, responsabile di Casa Buitoni, originario di Città di Castello e operativo in Nestlé da oltre 23 anni - insistendo sul profondo legame storico che il marchio ha con la città. Una parte fondamentale del centro di ricerca e sviluppo è la cucina sperimentale, uno spazio nel quale vengono assaggiate e valutate le ricette sviluppate dagli chef. Nel laboratorio sperimentale ci si dedica in particolare alla pasta fresca, alla qualità e all'aspetto nutrizionale. I concetti che stanno alla base di ogni prodotto derivano dall'unione di attenzione al consumatore, dal rispetto dei principi nutrizionali e dall'esperienza culinaria italiana. Oggi è cambiato però, inevitabilmente, il nostro modo di comunicare grazie al ruolo di internet, ormai assolutamente fondamentale e insostituibile.

All'interno di Casa Buitoni sono state create le prime video-ricette; è stata un'occasione unica per mostrare che la casa esiste, facendo vedere anche i volti dei nostri esperti. Nei primi dieci anni, c'era un pool di cuochi tra cui Gualtiero Marchesi e molti altri esperti di ristoranti titolati Michelin. Oggi, invece, lavoriamo piuttosto con "food blogger" e consumatori appassionati di food". Qual è la giornata tipica dei cuochi a Casa Buitoni? "I cuochi si occupano della selezione delle materie prime che utilizzano nella preparazione delle ricette legate alle diverse tipologie di prodotto, che saranno poi trasferite nell'impianto pilota per

l'adattamento al processo industriale. Inoltre, seguono progetti di comunicazione e si dedicano alla preparazione dei pasti per gli ospiti, presentando piatti sempre legati alla cucina italiana moderna. Marco Donnini è a capo della cucina sperimentale con l'ausilio di quattro cuochi e di un'esperta in nutrizione". Ma ci sono altri componenti dello staff: "Il mio ruolo è quello di valutare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti e far sì che siano bilanciati al meglio. Per fare questo lavoro collaboro regolarmente con gli chef e i tecnologi per seguire i prodotti dalle prime fasi di sviluppo. Fornisco il mio supporto nella selezione degli ingredienti e nella loro combinazione sia per i prodotti nuovi che per il rinnovo di gamme esistenti", dice la dottoressa Valentina Cecconi. "Dal Canada abbiamo ospitato la vincitrice di un episodio di Top Chef Canada, un format televisivo simile a Master Chef - dice Silvia Schwitter, responsabile della comunicazione, di origini svizzere ma a Sansepolcro dal 1990. L'anno scorso abbiamo registrato a Casa Buitoni oltre 2000 presenze e il nostro centro è aperto tutto l'anno. Organizziamo meeting per venditori, chef, clienti, giornalisti, vincitori di concorso e vertici del Gruppo. Uno dei nostri obiettivi di comunicazione è quello di far conoscere che cosa realmente si fa in questo centro di ricerca del marchio Buitoni, legandolo al territorio dove Buitoni nasce nel 1827". Qual è il futuro di Casa Buitoni? "Seguiremo la tradizione guardando al futuro - dice Enrico Braganti -. Facciamo parte di un network di 34 centri di ricerca presenti in tutto il mondo. Il principale centro di ricerca scientifica al quale facciamo riferimento è il Nestlé Research Centre a Losanna, in Svizzera, vicino alla sede centrale di Nestlé, ubicata a Vevey". Buitoni è oggi presente in tutto il mondo: i mercati principali sono Italia, Stati Uniti, Francia, Spagna, Svizzera, Canada, Russia e Repubblica Ceca. Tra i prodotti lanciati di recente ci sono le nuove ricette della pizza *Bella Napoli* che è stata, nel 1996, la prima pizza industriale fermentata naturalmente per un giorno intero. Altri prodotti lanciati da poco sono le paste fresche ripiene con carne bovina 100% italiana. Il nostro obiettivo, come centro di ricerca, sarà sempre quello di creare prodotti che incontrino il gusto e le esigenze del consumatore. Su questo Nestlé punta, da sempre, nello spirito dello slogan *nutrizione, salute e benessere*".

Casa Buitoni, dall'alto della collina biturgense, continua dunque a essere, oltre che un luogo suggestivo e un simbolo di storia, il cuore di un territorio che cerca di consolidare quel forte legame di identità con il suo futuro.

CONSULTAZIONE MULTISENSORIALE PER I DIARI DI PIEVE NEL PICCOLO MUSEO

di Silvia Bragagni

PIEVE SANTO STEFANO - In occasione dell'ultima edizione del "Premio Pieve-Saverio Tutino", nelle stanze del Palazzo Pretorio è stato inaugurato il Piccolo Museo del Diario: un percorso multisensoriale che costituisce l'evoluzione naturale del progetto di digitalizzazione denominato "Impronte Digitali". Si tratta di storie di vita scritte dalle persone comuni e conservate proprio nel cuore di Pieve: un'idea altamente innovativa, la quale ha permesso - attraverso la tecnologia - di rappresentare e rendere fruibile in un



piccolo spazio una realtà grande come quella dell'Archivio. Il 7 dicembre, nell'ambito delle celebrazioni della Festa della Toscana, l'apertura definitiva al pubblico di questo capolavoro che unisce arte e tecnologia: un binomio che permette ai visitatori di sfogliare virtualmente una parte del patrimonio autobiografico conservato in Archivio. Tutto ciò anche per incrementare il più possibile l'accessibilità alle fonti e per ridurre al minimo i rischi di deterioramento delle testimonianze cartacee. A ridosso delle pareti di due sale dell'antico Palazzo Pretorio, è stato innalzato un archivio in legno fatto di ante e cassetti, sulle cui superfici vengono riprodotte in forma digitale le pagine dei racconti di vita della gente comune: videoproiezioni dinamiche entrano ed escono dai cassetti creando un dialogo tra questi, uno scambio, ma anche strani cortocircuiti tra storie e ideologie diverse, che qui vengono necessariamente accostate. L'opera è stata realizzata da dotdotdot, uno studio di progettazione multidisciplinare nato a Milano nel 2004 che fonde arte, architettura, allestimento e design contaminandoli con nuove tecnologie e nuovi media. "Il visitatore quando varca la soglia delle due stanze - descrivono i diari sussurrano, interagiscono e riproducono il fruscio di vite e memorie di persone presenti o assenti. Spinto anche dalla curiosità, il visitatore viene invitato ad aprire i cassetti e sbirciarne il contenuto. Ognuno di essi conserva un diario reale o digitale, pronto a liberarsi, mostrarsi e raccontarsi, svelando storie vere ed emozionanti; l'esperienza è sia visiva che sonora. Alcuni cassetti, inoltre, contengono al loro interno i diari originali. L'archivio "nasconde" anche tutte le tecnologie necessarie al funzionamento

dell'installazione: impianto audio e video, sensori, microcontroller, luci e computer". Gli adulti e i bambini delle scuole che hanno avuto l'occasione di visitarlo sono rimasti incantati dalle storie, che escono da questi veri e propri contenitori, riprodotte dalle voci di Andrea Biagiotti, Grazia Cappelletti, Paola Roscioli e Mario Perrotta: il celebre attore di teatro e testimonial dell'Archivio, autore del libro "Il Paese dei diari" (Edizione Terre di Mezzo) da cui prende ispirazione il progetto del Piccolo Museo del Diario.

Il percorso museale attualmente si conclude davanti a una grande teca realizzata nell'ambito del progetto "Impronte digitali" che contiene un altro simbolo dell'Archivio dei Diari: il lenzuolo matrimoniale dove Cleilia Marchi, una contadina di Poggio Rusco (in provincia di Mantova), ha scritto nel 1984, a 72 anni, la sua autobiografia dedicandola al marito Anteo. "L'apertura delle due stanze è solo l'inizio di un percorso che si concluderà nel 2015 - spiega la direttrice Natalia Cangini - con l'allestimento di altri due importanti spazi. Nel nostro sito, www.archiviodiari.org, troverete gli orari per le visite e ulteriori dettagli, che divulgheremo anche attraverso la nostra newsletter". Il Piccolo Museo del Diario, inoltre, parte del progetto "Memory Route" realizzato con i Comuni di Terranuova Bracciolini e Anghiari, che permetterà attraverso i Social Network e la rete di far veicolare l'offerta di pacchetti turistici esperienziali, che legano la fruizione e conservazione della memoria al turismo, all'enogastronomia, dall'arte alla cultura fino alla natura: la comunità e le eccellenze locali diventano così accessibili alla comunità globale". Un museo articolato su questo percorso multisensoriale che trasforma in "unicum" l'allestimento digitale di Pieve Santo Stefano, sempre più conosciuta in nome dei suoi diari.



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

Piccini Impianti S.r.l.



Via Senese Aretina, 155
52037 Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 740218
Fax 0575 733639

www.picciniimpianti.it

DAVINCI

RESTAURANT
1503



San
Valentino

Cena
Romantica

€
25,00
a persona

oppure Cena Romantica
con Camera Matrimoniale

€ 55,00 a persona

*Alle prime prenotazioni camera con vasca idromassaggio
e utilizzo della piscina coperta riscaldata.*

8
Marzo

Festa
della Donna



[www.facebook.com/
davincianghiari](http://www.facebook.com/davincianghiari)

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

DaVinci Restaurant - Via della Battaglia, 16 - Anghiari - Tel. 0575.749206



LA FONTANA DI PIAZZA GARIBALDI, illustre cartolina da rinverdire

SANSEPOLCRO - Per tanti biturgensi (forse per la maggioranza di essi) è la fontana di San Francesco, data la vicinanza alla chiesa in onore del Serafico di Assisi; per altri è la fontana di piazza Garibaldi; per tutti, è uno fra gli angoli più belli di Sansepolcro. Basterà ricordare quanto avviene in quello spazio nelle estati degli ultimi anni: sempre più eventi, in particolare rappresentazioni e concerti, come quello propiziatorio nella settimana del Palio della Balestra. Un luogo che ben si presta, anche perché il palcoscenico incassato nello spazio della fontana è circondato da rampe e parte superiore che garantiscono un eccellente contributo anche sotto l'aspetto coreografico. Risale a quasi 150 anni fa la realizzazione della fontana nella parte che unisce via Niccolò Aggiunti con piazza Garibaldi; più che di realizzazione, però, si deve parlare di trasferimento, perché gran parte dello scenario che ammiriamo adesso

era già presente nell'attuale piazza Torre di Berta quando ancora non si chiamava così e la sua superficie era assai più ristretta di oggi. L'arengo di allora aveva la sagoma di una grande "elle" e l'antica torre (poi divenuta nota come "Torre di Berta") fungeva da angolo interno, in quanto due lati erano parti terminali degli edifici che ad essa erano attaccati. La piccola area esistente era denominata piazza delle Erbe, poiché luogo nel quale si teneva il mercato degli ortaggi; la fontana, di origine settecentesca, era una componente di arredo, la cui acqua svolgeva una duplice funzione: quella di lavare appunto i prodotti della terra che venivano venduti e quella di abbeverare gli animali che allora erano gli unici "mezzi di trasporto". Il successivo nome di piazza Vittorio Emanuele, che avrebbe tenuto fino al secondo dopoguerra, venne assunto dopo l'unità d'Italia; l'abbattimento degli edifici appoggiati alla

torre angolare avvenne nel 1868 con l'intento specifico di costruire una piazza dalle dimensioni maggiori, le stesse che conserva oggi. La città viveva un periodo di grande trasformazione economica e sociale generata dallo sviluppo della Buitoni e l'ampliamento della piazza si spiega in un simile contesto. Evidentemente, la fontana esagonale non rientrava più nei progetti e quindi venne smontata, ma vi fu chi decise di non cancellare dalla memoria collettiva quel prezioso "cimelio" e ben pensò di restituire ad esso una dignità ancora maggiore. E allora, la fontana è stata rimodellata e risistemata in piazza Garibaldi. Un recupero restaurativo del manufatto è stato poi eseguito alla fine degli anni '80; grazie all'interessamento della pro loco cittadina, la matrice della grottesca venne commissionata a un artista di Sesto Fiorentino e poi fusa dalla Fonderia Olivieri".

La fontana, composta da una piccola vasca con rubinetto posizionati in una colonna sul versante di via Niccolò Aggiunti e da una grande vasca posizionata al piano inferiore in piazza Garibaldi con due rampe laterali adiacenti a palazzo Pretorio e alla Casa di Piero, è sotto certi aspetti il luogo baricentrico della parte storica di Sansepolcro. Se guardiamo il Borgo da quella posizione, compiendo una rotazione di 360 gradi, osserviamo palazzo Pretorio, poi la chiesa di San Francesco, la Casa di Piero e il vicino oratorio di San Rocco, via Buia e palazzo delle Laudi. Vista da piazza Garibaldi in direzione di San Francesco con il campanile della chiesa, la fontana è in assoluto una fra le più belle "cartoline" della città e non è un caso incontrare i turisti che azionano lo scatto della macchina fotografica per immortalare il luogo e farsi immortalare in quel luogo. Tanto più che lo spazio inferiore è stato isolato con catene per preservare la piazzetta dai veicoli: non dimentichiamo infatti che fino ad alcuni anni fa

le auto venivano parcheggiate anche all'interno dell'area. L'impianto idrico è stato dotato di un sistema autonomo e chiuso di afflusso e deflusso per la circolazione dell'acqua, in modo da garantire anche il risparmio dell'acqua. Fin qui tutto regolare. Le diatribe sono sorte fra i biturgensi nel momento in cui la precedente giunta guidata da Franco Polcri, con in testa proprio l'ex sindaco, aveva deciso di sistemare delle ringhiere in ferro (peraltro già realizzate) sulle due rampe per garantire la sicurezza dei pedoni. Questi ultimi interventi si sarebbero dovuti concludere entro il 17 marzo 2011, data particolare perché quel giorno tutta Italia si fermò per festeggiare i 150 anni dell'unità. Ma... apriti cielo! I biturgensi si divisero subito in due fazioni: i favorevoli alla balaustra protettiva e i contrari, che erano in maggioranza. Il sindaco Polcri insisteva sulla pericolosità delle rampe, non esitando a esternare la sua preoccupazione; chi invece osteggiava la decisione si portava appresso una causale inoppugnabile. Della serie:

nessuno vi è mai caduto e allora perché all'improvviso tanta paura ingiustificata, con il solo risultato di sciupare il contesto del monumento? Insomma, la ringhiera non è stata installata e la fontana ha conservato l'aspetto di sempre; e dire che erano stati anche praticati i fori per l'aggancio dei cardini della ringhiera, che hanno finito soltanto con il "bucherellare" una pietra serena peraltro in fase di leggero sgretolamento poiché esposte a ogni genere di agenti atmosferici. Domanda: che fine ha fatto questa ringhiera? Se anche si può discutere sulla sua opportunità o meno, è pur vero che i 7500 euro spesi si sono trasformati in spreco a tutti gli effetti. In secondo luogo, non sarebbe il caso di dare un'occhiata alla pietra serena dell'intero complesso? Si è voluta salvare a suo tempo la fontana: benissimo. Ma se poi non si conserva al meglio, è come abbandonarsi di fatto al degrado, il che stride molto sotto il profilo della logica, della coerenza e del gusto, trattandosi dell'angolo di Sansepolcro più attraente per il turista.

Come al solito, l'amore per Sansepolcro ci ha preso ancora una volta la mano. La città ha le sue bellezze da mostrare, ma spesso dobbiamo "arrossire" perché la manutenzione non è delle migliori e di conseguenza queste bellezze non sono valorizzate come meriterebbero. Il caso della fontana di piazza Garibaldi è a suo modo emblematico. Abbiamo parlato della possibilità o meno di inserirvi una "garbata" ringhiera di protezione; abbiamo sollevato l'obbligo di "monitorare" la pietra serena per evitare che venga consumata in maniera irrimediabile, ma non abbiamo sottolineato altri aspetti: per esempio, il funzionamento della fontana nella parte inferiore. La vasca trasferita dalla piazza principale è costantemente vuota, con il fondale che presenta in qualche punto anche una colorazione stridente con il contesto del monumento. Ci risulta che non funziona l'impianto, come ci risulta che la pietra della vasca presenti qualche perdita: se così fosse, inutile farvi scorrere l'acqua, ma allora perché non approfittarne a maggior ragione per risistemarla? Soltanto in occasione della prima edizione di Artes, la rassegna degli antichi mestieri che proprio in piazza Garibaldi aveva il suo fulcro, abbiamo avuto il piacere di veder funzionare la fontana, ma è stata la classica eccezione nel contesto di una regola fissa da anni. Non solo: nella parte inferiore del blocco, quella appunto di piazza Garibaldi, si è riusciti a creare uno spazio di rispetto attraverso l'apposizione di due catene dopo aver sgomberato il rettangolo con ai lati le due rampe, eliminando la brutta abitudine di parcheggiarvi le auto. Ok, giusto così; ora però la piccola area è fin troppo sgombera, salvo le due panchine laterali. Domanda: perché non abbellire il contorno della fontana con qualche fioriera o elemento di arredo? Bisognerebbe aggiungere magari: vandali permettendo! Ciò non deve comunque costituire una giustificazione per lasciare freddo quel luogo: i turisti lo cercano, i biturgensi lo apprezzano. E allora, basta un piccolo ritocco per renderlo pienamente gradevole.

A Sansepolcro (AR) - www.piccini.com

IL GPL AL PREZZO PIU' BASSO

... ANCHE NEL 2014



PICCINI PAOLO s.p.a.

**... E CON IL CONTATORE
PAGHI UN PO' ALLA VOLTA**



SENZA SPESE EXTRA !!



CHIAMA SUBITO - TEL. 0575 740597



Malissimo, male, maluccio, malino, bene

Le iniziative imprenditoriali aretine

del dottor Alessandro Ruzzi

Negli ultime settimane almeno quattro aziende (o imprenditori) del territorio aretino sono finite sulla stampa nazionale con critiche sfavorevoli. Mancini, inchiesta; Banca etruria, esiti della lunga verifica ispettiva di Banca d'Italia; Prada, sue holding estere; Terra, per il disastro dell'operatore di telefonia mobile Bip. Particolarmente significativa l'inchiesta per bancarotta fraudolenta che vede avvisati quali indagati Piero Mancini (ricorderete la girandola di aziende: costruzioni, infrastrutture, calcio ...) con la sua famiglia ed il factotum Cappietti; magari sarà solo una nuova occasione di lavoro per un

Fanfani, il sindaco l'avvocato, ma getta ombre su una realtà fatta di lavoratori a spasso. La situazione di BancaEtruria è complessivamente difficile per cause generali (l'andamento dell'economia) e per cause specifiche (una gestione che non convince i soci), col risultato che BancaEtruria è sul mercato, a trovare soci o compratori. La qualità dei crediti e la copertura del rischio risultano punti dolenti e si riflettono nella quotazione di borsa: persino l'ultimo aumento di capitale da 100 milioni di euro non ha giovato. L'ufficio stampa ha preferito svincolarsi alle mie domande circa alcuni indicatori, per cui mi limito ad estrarre brani e numeri dalle loro presentazioni pubbliche, compito non banale. Il titolo è recentemente sceso ad un terzo rispetto ad un anno fa, mentre le sofferenze sono aumentate di un terzo in nove mesi, al preoccupante valore di 1,5 miliardi di euro con una copertura appena superiore al 50%: un numero pesante se confrontato con la raccolta diretta complessiva, 14 miliardi, ed un patrimonio totale di circa 700 milioni. Tutto questo ha portato ad una forte contrazione nelle linee di credito, calate di quasi il 10%. Secondo l'ultima trimestrale i rischi sono tali che BancaEtruria si muove "con particolare prudenza". Quella prudenza che evidentemente è mancata negli ultimi anni e che si riflette sul modesto Tier, indice della solidità; nei mesi scorsi, alcune centinaia di milioni di euro sono stati necessari per ripianare (rettificare) le perdite accusate con i clienti, probabilmente ne serviranno numerosi altri se quel 30% di crediti deteriorati andasse a galina, con aggravii per soci e clienti (tutti?). C'è chi addebita l'origine dei problemi ai precedenti vertici dell'istituto, ricamando lotte fra massoneria ed opus dei; tuttavia dal 2005 esiste una certa continuità decisionale, forse si deve intendere che il rebus sia ancora precedente; oggi si lamenta un numero crescente di fallimenti e concordati per cifre molto importanti, ma molti clienti della banca viceversa si lagnano per l'atteggiamento restrittivo del credito ad essi erogato. Tecnicamente la forte esposizione verso il sistema orafico pare non rendere BancaEtruria particolarmente allettante per le popolari, in specie venete,

in buona salute, ma la spinta di Bankitalia può essere determinante. Quindi gran parte della città soffre per le recenti politiche di BancaEtruria, ma più di tutti bestemmiano i soci che hanno visto il loro investimento svanire. La politica locale si è attivata, a parole, ma i calibri in gioco sono tali che pare difficile che le cerbottane aretine possano avere influenza in un probabile cambio di guidatori. Per il resto le procedure bancarie sono divenute così omogenee che è difficile adesso continuare a parlarne come la "banca del territorio" (non è neanche l'unica!), salvo riferirsi ai componenti del CdA, dove sono passati da Guerrini a DelTongo, da Rosi a Boschi, ossia imprenditori locali indebitati o referenti politici che dalla banca percepiscono cifre importanti, fino a 200.000 euro annui. Chissà se la brevissima permanenza (50 giorni) di Rainer Masera in cda fosse dovuta ad una visione localistica e familiare nel concedere e nel ricevere piuttosto che altri incarichi. I coniugi Bertelli, che con creatività e capacità imprenditoriali hanno sviluppato Prada a livelli planetari, sono oggetto di attenzione mediatica per aver riportato la sede delle loro holding straniere in Italia e per le conseguenti voci di un contenzioso. Questa famiglia aveva posizionato la sede fiscale



**Proteggi in modo attivo
la tua casa e detrai il 50%**

BARONI Sì!
soluzione infissi
esclusivista
internorm

Baroni S.n.c. di Baroni Claudio & C.
52037 Sansepolcro (AR)
Via degli Artigiani, 32 - Zona Ind.le S. Fiora
Tel. 0575 749850 - Fax 0575 721900
info@baronidealcasa.it - www.baronidealcasa.it



della holding che controlla il 75% del gruppo Prada fra Olanda e Lussemburgo, ragionevolmente per ottenere una fiscalità più favorevole. Dicono di avere iniziato un percorso volontario per il rientro dei capitali come "un atto di sincera fede verso l'Italia ed il suo futuro". Spesso accade che questi rientri siano condizionati dal cambio di norme e dalla crescente attenzione dell'Agenzia delle entrate laddove sia evidente la ricerca di un mero beneficio fiscale. Mi risulta facile credere che capitalisti operino al fine di pagare meno tasse, difficile credere che un ricco (pur più piccolo di un cammello) passi dalla cruna dell'ago. 10 anni di bilanci esterovestiti implicano oltre 400 milioni di euro per tasse arretrate: in questo momento di maggiore salute economica e finanziaria, il passo di Prada è divenuto attuabile, come condizione per il rientro con minori problematiche sotto il profilo penale. In Valdarno Prada ha completato la sua nuova sede, centinaia di persone lavorano alle dirette dipendenze oltre ad un notevolissimo indotto costituito dai sub fornitori, Bertelli è divenuto un benefattore del comune di Arezzo con il dono di 200.000 euro, quindi la salute complessiva del gruppo è argomento che dovrebbe stare a cuore a tutte le parti coinvolte, evitando tuttavia l'ipocrisia.

Ipocrisia che fa invece capolino nel comunicato stampa rilasciato dalla società di telecomunicazioni Terra relativamente allo oscuramento dei servizi proposti dalla società di telefonia mobile Bip. Sulla stampa nazionale sono emerse perplessità circa i rapporti fra alcuni individui e le aziende coinvolte in un crac che ha colpito oltre

200.000 utenti telefonici che, a cavallo di Capodanno, han visto svanire il loro gestore. La società Terra, attiva da meno di un anno nel territorio aretino, ha rilevato gran parte delle infrastrutture della preesistente Flynet, azienda di quel gruppo Mancini di cui sopra. Nella società hanno incarichi di rilievo persone che rivendicano la loro esperienza nella naufragata Eutelia: un Landi la dirige assieme ad un ex socio di CloudItalia (azienda che ha rilevato Eutelia e che vede la famiglia orafa Zucchi fra gli amministratori), altri Landi ne sono soci.

Comprendo la perplessità del giornalista rilevando che la sede della disastrosa Bip coincide con uffici di quella consociata di Terra (Telogic) che affitta la rete a Bip; sempre lì, la sede della controllante di Bip, i cui dominus sono i fratelli Giacomini già soci di Terra. Una mera coincidenza o poco più? La diffida espressa nel comunicato a collegare questi aspetti non collima con le interviste rilasciate pochi mesi fa dai vertici di Terra nelle quali viene apertamente vantato il legame coi Giacomini e l'iniziativa Bip Mobile. Parole mai corrette finora, fino al crac.

Considerato la esperienza negativa nella gestione della società Eutelia il cui *patatrac* ha profondamente segnato la città e non solo, considerato che Flynet era nella galassia Mancini, considerato le comunicazioni aziendali, considerato gli individui interessati, ho trovato nelle parole del Corriere della Sera aspetti degni di considerazione. Del resto un tale pensare male non mi risulta reato, bensì un peccato veniale. Meno considerazione ha suscitato l'inserimento dell'aretino Livio Valenti nella top 30 redatta dal famoso periodico statunitense *Forbes*. Questo ventottenne si è fatto strada grazie alla sua intelligenza ed al suo impegno, con borse di studio per meriti scolastici, fino ad esperienze professionali molto lontano dall'Italia. Valenti, insieme ad altri tre giovani soci, ha un progetto imprenditoriale sull'utilizzo del filamento di seta come borraccia termica per vaccini. Questa idea ha suscitato molto interesse ed ha raccolto quasi 5 milioni di dollari di finanziamento da fondi di investimento *venture*. A dimostrazione che la propria fortuna va creata con il sacrificio (senza bisogno di una famiglia abbiente, altolocata o introdotta) per far valere i propri mezzi in contesti competitivi. Poche parole si sono sentite riguardo questo giovane aretino: auguri a lui e complimenti ai genitori.

Una sola parola per quelli che non prendono le distanze da cattivi esempi d'impresa: orrore.

Conto corrente bancario, quanto mi costi?

I risparmiatori che in questi giorni hanno ricevuto l'estratto conto di fine 2013 hanno visto lievitare in 12 mesi del 5% il costo complessivo del conto corrente bancario di dicembre, che comprende - oltre alle spese mensili - anche gli oneri di chiusura, come le commissioni sui dossier titoli o sugli scoperti. Su 18 voci di spesa analizzate, 8 sono cresciute in media del 20%. E allora, entriamo nello specifico, iniziando con i prestiti. La spesa per pagare la relativa rata è salita in un anno del 17%, da 1,5 a 1,75 euro in media. Passiamo alla bolletta telefonica allo sportello: 3 euro da erogare, in media, contro i 2,5 di fine 2012: siamo quindi al +20%. La commissione per prelevare i propri soldi allo sportello dell'agenzia si è impennata del 33%, passando da 1,5 a 2 euro. E per l'elenco dei movimenti sul proprio conto, spesa addirittura raddoppiata, da 50 centesimi a un euro. Salgono anche i costi dei bonifici: 4 euro contro i 3,5 del dicembre 2013, cioè +14%. L'incremento è del 12,5% per i bonifici su altra banca, ormai quasi allineati a quelli sul proprio istituto: sono saliti da 4 a 4,5 euro in media. Ma anche per chi preleva soli con il bancomat, la commissione è diventata un tantino più salata: da 2 a 2,10 euro, pari a un 5% in più. Chi ha un portafoglio con azioni italiane e titoli di Stato ha poi pagato un commissione (per il dossier amministrato) di 55 euro anziché 50: +10%. Stilando una media complessiva, siamo nell'ordine appunto del 20%. Tirando di conseguenza le somme, sul costo totale di fine anno, pari a 228 euro, l'incidenza maggiore è quella delle spese per le operazioni effettuate nel mese: le commissioni. Erano di 128,25 euro, sono cresciute dell'8% a 136,1. Quasi stabili, invece, le spese per le operazioni di chiusura annuale, che passano da 89,01 a 92,18 euro. La forbice dei tassi si è allargata ancora. Il tasso attivo di un conto ordinario, quello a cui la banca remunera al cliente le giacenze, è sceso allo 0,01% in media, contro lo 0,02% del dicembre 2012. Viceversa, il tasso passivo - che la banca fa pagare a chi va in rosso - è schizzato al 20%, due punti in più rispetto all'anno precedente. Restano invariati, nei 12 mesi, i costi dei bonifici online: in media, 75 centesimi quelli su propria banca e un euro su altri istituti. È ancora gratuito, inoltre, il pagamento delle tasse con il modello F24. Nell'attuale situazione di stretta creditizia, per coprire gli alti costi e fronteggiare i crescenti vincoli di bilancio di Basilea, le banche devono fare cassa dove risulta più facile. E quindi, trovata la soluzione: le commissioni sul conto corrente.



VIGILI DEL FUOCO VOLONTARI:

un'importante realtà che a Sansepolcro resiste

del dottor Stefano Farinelli

Fra le tematiche di maggior importanza e attualità, spicca senza dubbio la pubblica incolumità e sicurezza della popolazione. Un po' in tutto il territorio nazionale, sparse per le varie Regioni d'Italia, si trovano caserme dei vigili del fuoco volontari. Ogni elemento del gruppo VV.FF. riceve un'adeguata preparazione per poter fronteggiare calamità naturali o di origine antropica. Uomini e donne accomunati dalla volontà di aiutare il prossimo in casi di necessità.

STORIA LOCALE

Anche Sansepolcro vanta la presenza di una caserma di Vigili del Fuoco volontari dal 1938, grazie a due vigili urbani, Sante Salvi e Alvaro Antonelli, coadiuvati da altre 12 persone. Nel corso degli anni, poi, si sono susseguiti vari organici composti da alcune decine di persone che quotidianamente si rendono disponibili "24 ore su 24". Ovviamente, la disponibilità è limitata dalle esigenze lavorative proprie di ognuno. Inizialmente, per allertare i volontari in caso di necessità, veniva azionata la sirena cittadina, posta su di un luogo nel centro del capoluogo biturgense. Con il passare del tempo, la tecnologia si è evoluta passando dalla consueta sirena al cerca-persone rilasciato in dotazione, il quale viene attivato dalla sala operativa di Arezzo, che coordina i vigili indirizzandoli nei vari luoghi di intervento. In passato, l'operato dei volontari ha dovuto far



Mario Testerini, ex capo distaccamento di Sansepolcro



La squadra dei Vigili del Fuoco Volontari di Sansepolcro

fronte a gravi incidenti stradali, incendi di private abitazioni, focolai boschivi e anche roghi di rinomate aziende locali. Tornando indietro nel tempo, uno fra i più rilevanti fatti di cronaca nel quale i volontari hanno prestato servizio riguarda l'incendio del calzaturificio Soldini nel territorio comunale di Anghiari, avvenuto nella notte fra il 13 e il 14 aprile 1994. In quell'occasione, si riunirono molte squadre di volontari e di permanenti per cercare di estinguere il rogo. Fra i primi ad arrivare sul posto, furono proprio i vigili di Sansepolcro e di Città di Castello. Nonostante l'azione di tutti loro, quasi l'intera l'azienda andò purtroppo distrutta, continuando ad ardere per decine di giorni. In epoca più recente, poi, esattamente il 31 luglio del 2008, un altro evento simile ha colpito un'azienda molto importante del comprensorio, situata proprio nel Comune di Sansepolcro: la Donati Legnami, realtà della zona industriale di Santaflora. Le fiamme iniziarono a sprigionarsi durante la notte, alimentando preoccupazione fra la popolazione circostante. I pompieri di Sansepolcro, subito dopo essere stati avvertiti dalla sala operativa della centrale di Arezzo, hanno prestato soccorso con i 3 mezzi a loro disposizione e prontamente raggiunti da altri comandi di vigili fra i quali quelli di Arezzo, di Città di Castello e di Perugia. Questi sono soltanto alcuni esempi di come l'attività dei vigili del

fuoco abbia garantito un buon grado di sicurezza per tutta la popolazione.

LA SITUAZIONE ATTUALE?

Per avere maggiori informazioni riguardo alla situazione attuale a Sansepolcro, abbiamo intervistato Mario Testerini, capo distaccamento biturgense dal 1976 al 1991 e consigliere nazionale dell'Associazione Nazionale Vigili del Fuoco Volontari sempre nello stesso periodo.

Testerini, ci parli della caserma di Sansepolcro.



Un'esercitazione "classica" dei Vigili del Fuoco

“Già da alcuni decenni, per la precisione dal 1963, l'ubicazione della caserma dei vigili del fuoco è in via Anconetana a Sansepolcro e il distaccamento copre tutti i sette Comuni della Valtiberina Toscana. Dai più lontani Sestino e Badia Tedalda fino a Monterchi, Pieve Santo Stefano, Caprese Michelangelo e Anghiari. Proprio la caserma rimane oggetto di alcune considerazioni di estrema attualità. Nei momenti di massima operatività, la struttura può contenere due autobotti, due veicoli fuoristrada e una vettura di servizio. Un parco macchine adeguato, quindi, a molte condizioni operative. Passando davanti alla caserma, a partire dallo scorso mese di novembre, si notano dei lavori strutturali piuttosto evidenti. Prima di questa ristrutturazione, all'interno dei locali erano presenti due bagni per uomini e donne, due docce e una postazione radio con telefono. Attualmente, si può notare l'assenza di questi servizi utili per i componenti del distaccamento biturgense; ovviamente, gli addetti ai lavori - per terminare gli ammodernamenti - necessitano di tempo affinché l'intera struttura possa tornare completamente operativa. D'altra parte, il periodo autunno-invernale - caratterizzato da temperature più rigide - necessita di luoghi riscaldati per far sì che i vigili si possano cambiare in condizioni adeguate. Si può immaginare un volontario che, nel cuore della notte, si precipita in caserma e nel più breve tempo possibile si deve cambiare per divenire operativo”.

Poi Testerini prosegue, mettendo il classico dito sulla piaga: “A differenza degli anni nei quali militavo fra i vigili del

fuoco volontari, attualmente si nota un conflitto fra le organizzazioni sindacali dei vigili del fuoco permanenti, nei confronti dei volontari, come quelli che abbiamo a Sansepolcro”.

Secondo Lei, l'interesse nel diventare vigile del fuoco volontario riguarda molti giovani? “A mio parere, vi sono molti giovani interessati a questa tipologia di volontariato, anche se credo che non vengano organizzati molto spesso dei corsi per abilitare gli aspiranti a vigili del fuoco volontari”.

CONSIDERAZIONI FINALI

Detto questo, gli interventi si differenziano in più e meno gravi e, in base a ciò che è stato scritto in precedenza, si capisce bene quanto sia importante ed indispensabile la presenza di vigili del fuoco che spesso accorrono in soccorso a ognuno di noi, indipendentemente dal grado sociale, evitando gravi problematiche di carattere pubblico e personale.

CURIOSITA'

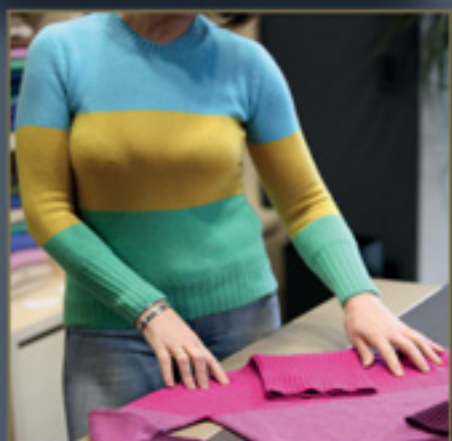
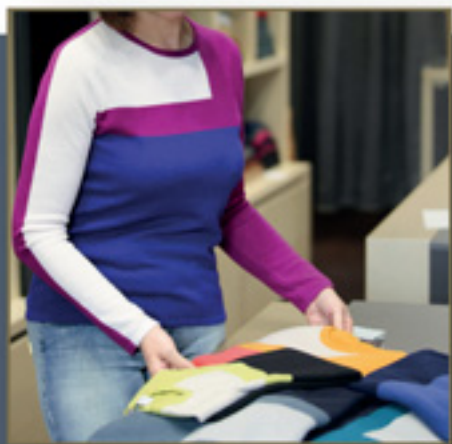
VIGILI VOLONTARI & PERMANENTI

Esistono due tipologie di vigili del fuoco: i vigili “permanenti” e i vigili “volontari”. Le due categorie si somigliano sotto gli aspetti legati alle modalità di intervento operativo, ma differiscono dal punto di vista organizzativo. La differenza principale è che un vigile del fuoco volontario svolge le proprie mansioni ogni volta che si presenta la necessità e non è vincolato da un rapporto di impiego”.
 Come si fa quindi a diventare vigile del fuoco volontario? “Ogni cittadino, sia uomo che donna, può avere diritto a fare la domanda per diventare vigile volontario. Si deve avere un'età compresa all'interno di una determinata fascia e si debbono avere idoneità psicofisiche e attitudinali ben precise. Non possono presentare domanda, ad esempio, i componenti del personale permanente in servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco.

www.vigilifuoco.it

INQUINAMENTO AMBIENTALE: PICCOLI MA SIGNIFICATIVI ACCORGIMENTI PER ABBASSARLO

Si parla spesso di risparmi dal punto di vista economico in momenti di ristrettezze, ma abbiamo pensato a comportamenti virtuosi che possono attenuare l'inquinamento ambientale? Rispettando alcune regole nelle abitudini giornaliere, si potrebbe arrivare fino ad abbattere in 10 anni l'emissione dei gas serra del 7.4%. La casa, il posto di lavoro e l'auto sono i tre luoghi più frequentati ed è qui che bisogna insistere. Partiamo dalla casa, evitando le dispersioni di energia: per fare questo, è necessario isolare quanto più possibile gli edifici, con particolare riguardo a infissi e coperture che sono i punti più critici. I consigli utili sono molteplici: sostituire caldaie e dei condizionatori inefficienti con apparecchi nuovi da sottoporre periodicamente a manutenzione; evitare il surriscaldamento degli appartamenti e degli uffici per poi starsene in camicia; sfruttare gli elettrodomestici per quella che è la loro reale capacità di carico; abbassare di un grado il termostato d'inverno e alzare di un grado il condizionatore d'estate; preferire la doccia al bagno; montare sui rubinetti i riduttori di flusso; non lasciare mai in stand-by la televisione e gli altri elettrodomestici; chiudere l'acqua mentre ci si insapona o si lavano i denti; differenziare sempre la spazzatura; non lasciare mai sotto carica il cellulare o il notebook più del dovuto; sostituire subito le lampadine a incandescenza con quelle a fluorescenza; assicurarsi che un elettrodomestico acquistato sia di classe energetica A. Quando invece siamo in auto, occorre ridurre la velocità massima ed è consigliabile non superare mai i 2000 giri al motore. Con uno stile di guida ecologico si ottengono sensibili risparmi sulla spesa del carburante. Appena si arriva ai 2000 giri, meglio inserire una marcia superiore. In secondo luogo, occorre rimuovere dal portabagagli gli oggetti non necessari, come per esempio le catene da neve durante i mesi estivi. Ogni 20 chilogrammi di oggetti inutili aumenta in media dello 0,5% il consumo di carburante. E poi: montare pneumatici a basso coefficiente di attrito, prestare attenzione alle emissioni di Co2 al momento dell'acquisto di un'auto nuova, optando - se possibile - per un'auto elettrica oppure ibrida. Un capitolo particolare è quello della moda: la voglia di cambiare fa sì che ogni anno un milione di tonnellate di vestiti semi-nuovi vengano gettati; per ogni chilogrammo di cotone vergine si producono 33 chili di anidride carbonica, quantità che sale molto per i tessuti sintetici: gli abiti usati possono far risparmiare tonnellate di gas serra. E infine gli alimenti: è stato calcolato in Italia che il loro spreco costi sui 560 euro a famiglia. Buttare il cibo, soprattutto quello di origine animale come carne e latte, è considerato un vero e proprio “ecocrimine” con fortissime ripercussioni sull'ambiente. Solo il latte sprecato in un anno nel nostro Paese costa 40000 tonnellate di gas serra, l'equivalente prodotto da 10000 automobili. Capito, dunque?



saldi!
CONVENIENZA e ALTA QUALITÀ
dal
30%
al
50%

MAGLIERIA e ABBIGLIAMENTO
UOMO, DONNA e BAMBINO

Vieni a trovarci

SANSEPOLCRO (Arezzo)
Via XX Settembre n°144
tel 0575 736 288



prodotto da

IL NUOVO CONDOTTIERO
RICCARDO LORENZI
SALE NEL CARRO.....

TRANQUILLI CITTADINI,
ORA CHE SONO IL PRESIDENTE DELL'E-AUT
I VOSTRI PROBLEMI SONO FINITI



di Ruben J. Fox

Il nome valtiberino (salvo ribantoni dell'ultimo momento) per il consiglio di amministrazione e la presidenza di Ente Acque Umbre Toscane è finalmente uscito: si tratta dell'avvocato Riccardo Lorenzi, noto anche per la passione che nutre verso la fotografia. Alle rimostranze dei cittadini, che chiedono fatti concreti e certezze sulla diga di Montedoglio dopo quanto avvenuto il 29 dicembre 2010, l'avvocato Lorenzi replica con atteggiamento da garante, seduto sul "baroccio" della scultura che si trova in mezzo alla rotonda di ingresso a Santa Fiora di Sansepolcro.

L'ACQUARELLO "REALE" DI MARIO BARAGLI

di Michele Foni

Uno straordinario esempio di longevità anche sul piano intellettuale e artistico, che ha per protagonista una figura di indubbio rilievo a Sansepolcro, prossima a tagliare il traguardo dei 95 anni. L'avvocato Mario Baragli è infatti nato a Sansepolcro il 25 febbraio 1919 ed è una personalità del mondo della pittura e della cultura ben nota: la sua popolarità travalica il territorio della Valtiberina, essendo arrivato - con le sue opere - anche all'estero. Durante i suoi 50 anni di attività legale, Baragli si è impegnato attivamente anche in politica: è stato sindaco di Sansepolcro dal 1946 al 1950 e consigliere provinciale per quattro legislature. Fin da giovanissimo si è dedicato alla pittura, allestendo la sua prima mostra nel 1939. Da allora, le sue opere sono state esposte in numerose esibizioni, in Italia e all'estero. In particolare, si ricorda la sua partecipazione, nel 1993 (unico artista italiano), all'annuale "Summer open exhibition" di Londra, organizzata dalla "Royal Watercolours Society", presieduta dalla Regina Elisabetta d'Inghilterra. Gli abbiamo rivolto alcune domande.

Un anno dopo aver conseguito la maturità classica, si è arruolato nell'Esercito. E' il 30 agosto 1939. Di lì a un giorno scoppia la seconda guerra mondiale, che la vede impegnato come ufficiale paracadutista. Ha vissuto un'avventura incredibile?

"Non fu una cosa incredibile, nel senso che il periodo che si viveva era quello precedente e immediatamente successivo alla seconda guerra mondiale, con tutte le invasioni che erano avvenute da parte del governo tedesco e da parte dei vari Paesi vicini. Presi il diploma di maturità classica nel '38; per diversi mesi, feci l'impiegato alla Buitoni e poi mi arruolai il 30 agosto, avendo fatto domanda per svolgere il servizio militare e pensando che avrei potuto studiare alla fine di quei 18 mesi. Andai a frequentare il corso allievi ufficiali ad Arezzo e il giorno dopo l'ingresso nell'Esercito scoppiò la guerra, con l'invasione della Polonia da parte della

Germania".

In quali territori ha svolto il suo servizio militare?

"Prima sono stato al confine francese poi in Jugoslavia, dove la nostra divisione venne posta a disposizione per l'eventuale sbarco a Malta, tant'è vero che tornammo in Italia e facemmo un addestramento specifico fino a quando l'Inghilterra riuscì a mandare un intero convoglio a Malta e quell'operazione saltò. Dopo, saremmo dovuti andare in Africa; nei giorni in cui mi trovavo, con breve licenza, a Siena per sostenere degli esami all'università, la divisione ebbe l'ordine di partire e si imbarcò. Io non sono riuscito a trovare un altro convoglio che potesse portarmi in Africa e quindi non sono andato. Forse fu la mia fortuna, perché della divisione paracadutisti che andò, a quanto mi risulta, son tornati circa 350 sugli oltre 7000 soldati partiti. In seguito, con il mio reggimento sono stato mandato sul fronte a Bari per la lotta contro i tedeschi, perché dopo l'armistizio la divisione non si sfasciò e gli alleati accettarono di prenderla per i combattimenti. Noi, da sopra Bari, abbiamo fatto tutta la linea adriatica in diverse battaglie e tra l'altro nella battaglia di Filottrano, cittadina vicina ad Ancona che costituiva il centro principale della linea gotica. Presa Filottrano, la linea gotica cominciò a spostarsi verso il nord".

Nel dopoguerra, il Comune di Filottrano l'ha richiamata per conferirle la nomina di cittadino onorario; fu un grande riconoscimento?

"Mi hanno conferito la cittadinanza onoraria di Filottrano e di altre cittadine per i combattimenti fatti contro i tedeschi. A Filottrano, noi combattemmo per oltre una settimana. La cittadina era stata attaccata invano dall'esercito polacco per tentare di prenderla; venimmo a contatto con il comando americano e con quello inglese per vedere quale doveva essere la linea da tenere per liberare il centro. Gli inglesi volevano fare il bombardamento della città e quindi prenderla spianandola. Sarebbe stato un disastro perché tutti i cittadini erano nelle cantine.

Mi ricordo che con il generale Morigi, comandante della divisione alla quale appartenevo, ci consultammo; io sostituivo l'aiutante maggiore del reggimento che era in ospedale. Dicemmo che avremmo tentato

noi di prendere la città e infatti la mattina dell'8 luglio li attaccammo. Mi interessavo dei collegamenti fra il reggimento, la divisione e i vari battaglioni in una villetta all'inizio di Filottrano e mi ricordo che, mentre davo le istruzioni che erano necessarie, guardavo il paese che era sotto il bombardamento di preparazione. Ho fatto un acquarello di quella immagine che poi è andato al Museo Storico della Battaglia di Filottrano".

Quando tornò definitivamente a Sansepolcro?

"Decisi di venire via dal servizio militare perché avevo il fratello prigioniero in Africa, il cognato che era stato in Russia e non era ancora tornato, quindi i miei genitori erano soli e io, dopo 5 anni e mezzo di vita militare, ritenni che fosse opportuno smettere di fare il combattente. Tornai nel marzo del '45: mi ero laureato nel periodo del servizio militare e tentai di fare la professione. Feci un po' di tutto, il paese aveva bisogno di tanto e quindi ci mettemmo, con tanti giovani che erano tornati dal servizio militare, a darsi da fare per aiutare la popolazione".

Come ricorda il tempo che ha dedicato alla politica?

"Nel '46 ci furono le prime elezioni amministrative; il partito socialista ebbe la maggioranza dei voti e io, che ero iscritto a quel partito, fui nominato sindaco. Erano periodi in cui c'era da lavorare e noi lo facevamo con passione: eravamo diversi giovani, non si percepiva naturalmente alcun compenso; abbiamo fatto tutto quello



Autoritratto di Mario Baragli

che abbiamo potuto, tutto quello che di meglio si poteva fare. Nel '48 ci fu un grosso terremoto: io mi ero messo in contatto con le autorità. Una mattina avevo nell'ufficio del sindaco il Prefetto di Arezzo, il comandante capo del Genio Civile, il comandante del Corpo d'Armata di Firenze e il generale comandante del distretto per disporre come fare con le tende, i viveri e tutto quello che era necessario. Alle 11.00, venne una scossa di terremoto abbastanza forte che io, non so per quale motivo (forse per essermi alzato per prendere un foglio), non avvertii. Gli altri l'avvertirono tutti e quando videro che io mi ero messo a sedere tranquillamente guardandoli sorpreso, si rimisero a sedere. Il generale, comandante del distretto, che era stato a sua volta il mio comandante di reggimento durante il militare, mi disse poi due parole che non si possono ripetere. L'allora Presidente del Consiglio, Alcide De Gasperi, assieme all'onorevole Amintore Fanfani venne a Sansepolcro a vedere e a dare assicurazioni per le riparazioni che furono fatte celermente. Una volta mi hanno domandato come fossimo riusciti a fare le cose tanto in fretta; ho risposto che la tangente per noi rappresentava soltanto una linea nel punto in cui tocca una curva".

Quando ha realizzato la sua prima mostra di pittura?

"Nel '39 allestii la prima mostra in via XX Settembre, in uno spazio appositamente allestito. Il Comune mi acquistò un quadro ritraente un podere della collina di Sansepolcro. Ricordo perfettamente che pagò 80 lire".

Come ricorda la sua partecipazione alla prestigiosa mostra inglese del 1993?

"Inviai dei quadri a Londra per questa mostra che doveva essere fatta nel mese di agosto; su 3000 quadri ne furono selezionati 160, fra i quali uno mio; era un paesaggio con la neve, scorcio della strada di Viamaggio".

Quale è stato il primo stimolo che l'ha portato a dipingere?

"Io, in realtà, ho sempre dipinto. Già al liceo dipingevo per divertimento e quando ero agli ultimi due anni del liceo avevo un professore, un istitutore nel collegio del quale facevo parte, che mi acquistava dei quadri. Prendevo 8 lire a quadro, che utilizzavo anche per partecipare all'acquisto della benzina per la Zelinda, auto dell'amico Bucciarelli Ducci; con lui e altri due amici, andavamo a ballare e a divertirsi durante l'inverno. L'istitutore che mi acquistava i quadri, che fu poi anche provveditore, si chiamava Piccardi. Questi acquisti mi fecero capire che i miei quadri venivano tenuti in

considerazione. Recentemente, ho contattato un figlio del professore, il quale mi ha mandato le fotografie di tre quadri; effettivamente, erano lavori discreti".

Cosa rappresenta per Lei la pittura?

"È un modo per mettere a disposizione il mio spirito di quello che può essere il momento. Io dipingevo a olio e quindi mi divertivo a fare delle nature morte; in modo particolare, c'è stato un periodo nel quale dipingevo esclusivamente la caccia, tant'è vero che i miei quadri sono stati usati come illustrazioni per noti mensili della caccia, come la rivista Diana. Poi mi è capitato di avere un disturbo alla spalla, a causa di alcuni tendini e allora, nella difficoltà di poter dipingere a olio, mi sono dedicato esclusivamente all'acquarello. L'acquarello lo posso fare tenendo una tavoletta sulle ginocchia mentre l'olio, avendo il cavalletto, mi obbligava a tenere il braccio alzato e il tendine mi impediva di lavorare".

Da chi ha appreso le qualità tecniche dell'acquarello e quali sono i soggetti che predilige?

"Non ho mai seguito la linea artistica di altri pittori, ho sempre dipinto secondo quello che mi sentivo. Avevo sempre dipinto ad acquarello; seguitando poi a perseguire questa tecnica, pian piano ho appreso da solo tutte quelle che potevano essere le nozioni. Mi piacciono molto la nebbia e la neve: non a caso, i quadri più belli descrivono queste situazioni".

Dipinge avvalendosi di immagini fotografiche o preferisce dipingere dal vero?

"Sono molto realista nel dipingere; mi capitava di avere in macchina tutto quello che era necessario per dipingere. Quando vedevo qualche cosa che mi piaceva, fermavo la macchina e dipingevo dal vero. In questo momento che sono impossibilitato a uscire di casa e guidare, mi vedo costretto a servirmi delle fotografie; magari, con la macchina vado, faccio le fotografie dei paesaggi che mi piacerebbe dipingere sul posto e cerco di riprodurli".

Quale differenza c'è fra il dipingere dal vero o in studio, avvalendosi di una immagine fotografica?

"Dipingendo dal vero, c'è l'immediatezza dei colori che vedi davanti e la possibilità di eliminare le cose che possono danneggiare la struttura del quadro, quindi ci si riporta direttamente agli elementi più importanti ai fini della rappresentazione; con la fotografia, invece, è più difficoltoso, perché si va a vedere i particolari che ci sono su carta e siamo quasi costretti a riprodurli fedelmente. L'acquarello fatto con la ripresa dal vero, a mio giudizio, è molto più bello



Un acquarello di Mario Baragli

dell'altro".

Come ha avuto i primi colori importanti?

"Ero ragazzino e venne a Sansepolcro un pittore russo che alloggiava all'Albergo Fiorentino. Quando andò via, dopo aver realizzato una copia della Resurrezione di Piero della Francesca, lasciò dei colori. La proprietaria dell'albergo era una signora fiorentina; eravamo amici perché io abitavo a pochi metri di distanza. Vedendo che io dipingevo a olio, con colori che il mio babbo aveva comprato ad Arezzo, mi regalò anche i colori di questo pittore: fu in un certo senso uno stimolo".

Il volume "Emozioni" del fotografo Luigi Falasconi riporta anche alcune sue immagini dipinte. Come è nata la collaborazione?

"È un volume, quello di Falasconi, che avevamo deciso di realizzare insieme. Lui faceva le fotografie delle chiesine che erano sparse nella nostra zona e nei Comuni vicini; io avrei partecipato con altrettanti quadri ad acquarello, riproducendo tutte quelle chiese. Non lo abbiamo fatto ma lui, dopo, fece quel volume e ci mise una ventina di acquarelli miei".

Quale importanza ha per lei il ritratto?

"Ho fatto quasi tutta la famiglia; per l'appunto, mi sono nate in questi ultimi 2 anni 4 bisnipotine, per cui le ho dipinte tutte e ho appena terminato anche il ritratto dell'ultima, che ha compiuto l'anno da poco. Sono quattro volte bisnonno, ma ci sono altri 2 bambini che dovrebbero nascere a maggio. In questo momento, faccio ritratti di amici e di pittori di Sansepolcro: dipingo soltanto per divertimento mio e per la soddisfazione degli altri".

RIONALE DI RIOSECCO, UN'INIZIATIVA TIRA L'ALTRA

di Claudio Roselli

CITTÀ DI CASTELLO - Un tempo era la frazione a nord attaccata alla città: a dividere le due entità c'era soltanto il cavalcavia della ferrovia. Adesso, Riosecco è inglobata a pieno titolo nel contesto di Città di Castello, anche se ovviamente mantiene una propria identità. Ci risulta che un tempo vi fosse anche una forma di velato campanilismo, quello tipico fra il capoluogo comunale e appunto la frazione, ma niente di nuovo sotto il sole. Per chi proviene da Sansepolcro e San Giustino, Riosecco rimane l'anticamera di Città di Castello: un paese sviluppatosi lungo l'asse della vecchia Tiberina 3 bis, che però con il tempo si è allargato da una parte con la zona industriale e dall'altra con il quartiere ecologico. Coloro che possono considerarsi residenti di Riosecco sono intorno ai 1500; un numero importante per una frazione che dimostra di avere dinamismo e di vivere con spirito di comunità sia attraverso le iniziative della locale parrocchia, sia grazie alla intensa attività di una società rionale che non avrà una storia ultracentenaria come quella dei rioni del centro storico, ma che ha già superato il mezzo secolo di vita. Circa 300 tesserati e un direttivo composto da 15 persone, il cui mandato – in base allo statuto – scade ogni due anni; poi, si può essere tranquillamente

rieletti. Dai primi di ottobre del 2013, quindi da pochi mesi, la rionale di Riosecco ha un nuovo presidente: Francesco Monini, che ha raccolto il testimone del predecessore Roberto Santini. Una figura conosciuta, quella di Monini: è stato per 15 anni consecutivi consigliere comunale di maggioranza a Città di Castello, iniziando con il sindaco Adolfo Orsini, trascorrendo il periodo più lungo con Fernanda Cecchini e chiudendo con il breve mandato di Luciano Bacchetta, prima che quest'ultimo venisse rieletto nel 2011. Monini attivo anche nell'ambito

dello sport, soprattutto in seno al Group Città di Castello Calcio. “Mi hanno eletto presidente della rionale con 120 preferenze rispetto alle 38 dell'altro candidato – dichiara Monini – e questo è un motivo di grande soddisfazione, ma significa anche che dovrò ripagare con i fatti la fiducia accordata a me e alla squadra che mi supporterà in questo biennio”. **In quanti e in quali modi la rionale tiene viva la realtà di Riosecco?** “Partiamo con la cena per i tesserati che si tiene in novembre, poi arriviamo al periodo delle festività: lo spettacolo con il mago per i bimbi dell'asilo e il rinfresco con genitori e ragazzi prima di Natale, in collaborazione con parrocchia e doposcuola, ma anche la visita a casa degli anziani del paese, ai quali la rionale offre il pacco dono. Per l'Epifania, festa della Befana con calze omaggio per 200 bambini nel piazzale della chiesa. Facendo un piccolo passo indietro, lo scorso 15 dicembre abbiamo organizzato la gara di bikeland al parco della Fornace. E poi, le iniziative in programma per il 2014: domenica 23 febbraio, ci recheremo in gita a Roma da Papa Francesco e quella successiva, il 2 marzo, ci vedrà protagonisti



I volontari impegnati a fine giugno nella Sagra della Bistecca

a Città di Castello con il Carnevale in Piazza. Immane il veglione danzante, che a Città di Castello per le rionali è di ...rigore! Il nostro turno scatterà domenica 23 marzo nella Sala Gattopardo del Formula. Per il mese di aprile, abbiamo programmato il raduno delle affascinanti moto Harley Davidson ancora presso il parco della Fornace, mentre in maggio c'è la Festa della Famiglia, nel ricordo della tragedia consumatasi sulla A1 proprio 10 anni fa: era il luglio del 2004 quando in un incidente stradale persero la vita Donatello Andreini, il funzionario dell'Assoindustriali

di Arezzo originario di Sansepolcro ma residente a Riosecco; la moglie Claudia Boriosi e le due giovanissime figlie, Giulia e Silvia, tutti abitanti a Riosecco. Quattro persone che non abbiamo mai dimenticato. E poi, in giugno, l'appuntamento clou con la Sagra della Bistecca, in programma dal mercoledì alla domenica dell'ultima settimana del mese; la prossima edizione si svolgerà quindi dal 25 al 29 giugno presso il parco accanto alla sede sociale e alla chiesa. Si tratta di 5 giorni di lavoro ma anche di indubbia soddisfazione, perché di persone ne arrivano davvero tante ad assaggiare le nostre specialità cotte rigorosamente alla brace. E infine, è prevista la tradizionale passeggiata, ma la data è ancora da stabilire, non dimenticando che come rionale provvediamo anche alla gestione del campo sportivo del paese e dei parchi della Fornace e di via Don Lorenzo Milani”. **Potete contare su una sede adeguatamente attrezzata?**

“Certamente! È collocata presso il campo sportivo e ha uno stand di 150 metri quadrati più una sala e una cucina che mettiamo a disposizione per tesserati e non: ci viene richiesta anche per battesimi, matrimoni e cerimonie particolari, disponendo anche della vicinanza del parco. Gli esterni che ne usufruiscono ci riconoscono ovviamente un contributo”. Siete quindi una società molto dinamica nell'arco dell'anno. **E Riosecco risponde al meglio?** “La gente è senza dubbio contenta di quello che stiamo facendo, anche per esempio di come teniamo i parchi. E allora, non dobbiamo assolutamente deluderla”.

Possiamo immaginare l'entusiasmo con il quale si è insediato il nuovo direttivo. “Siamo un bel gruppo – afferma il presidente Monini – che dialoga e discute in serenità e tranquillità. Le decisioni vengono prese sempre insieme e sono frutto di condivisione fra noi. Vorrei aggiungere, in conclusione, che la rionale di Riosecco si occupa anche delle problematiche della zona: se insomma una strada è dissestata o se vi sono buche da tappare lo facciamo presente all'amministrazione comunale, con la quale il sottoscritto è rimasto sempre in collegamento e in ottimo rapporto”. Rionali tifernati a tutto gas, insomma!

Alto Savio, lo spettacolo delle Scalacce

di Davide Gambacci

BAGNO DI ROMAGNA - Un territorio piuttosto ampio, che di cose da raccontare ne avrebbe davvero molte: è l'Alto Savio, una lingua di terra che da una parte confina con la Valtiberina Toscana e dall'altra arriva quasi al territorio comunale di Cesena. Di aspetti, curiosità e misteri di questo luogo, oramai ne abbiamo raccontati davvero molti, ma delle Scalacce di Bagno di Romagna ancora mai. Che cosa si intende con questo nome così particolare, che può sembrare quasi un dispregiativo? Vi rispondiamo subito, dicendo che sono un autentico spettacolo della natura e della geologia che circonda questo territorio. Si trovano lungo la strada provinciale 142, quella che in pratica da Bagno di Romagna conduce in direzione del Passo del Mandrioli, a quota 1178 metri sul

livello del mare. Questa arteria di montagna, un tempo chiamata strada statale 71, è lunga poco più di 11 chilometri e offre scenari davvero mozzafiato, in particolare per gli amanti della natura, ma anche per gli appassionati della fotografia. Ogni scatto diventa un autentico capolavoro, indelebile. Ma c'è di più: questa strada, infatti, può offrire scenari differenti a seconda del versante dal quale la si percorre. Ovviamente, è giusto citare anche l'autore di tutto ciò: l'arteria, infatti, è stata costruita tra il 1870 e il 1882 su progetto dell'ingegner Alcide Boschi. Se alle Scalacce arriviamo dal versante romagnolo, la strada si arrampica e si snoda su 27 tornanti stretti alternati con brevi rettilinei. Su un paesaggio rude, ma allo stesso tempo suggestivo nel quale pareti spoglie - formate solamente da banchi di arenaria e marne - plasmano strato su strato gradoni orizzontali. E' proprio da questa caratteristica che deriva il nome di Scalacce, le quali smorzano il verde del bosco e penetrano nel paesaggio con il grigio, raccontando a fondo la storia geologica di questa zona. Tutto ciò è una vera caratteristica dell'Alto Savio e della Romagna in generale: è l'esempio della stratificazione di arenaria e marna. Se la vogliamo associare a una similitudine, non è altro che una sorta di

sandwich "preistorico" formato da "fette" di questi due differenti materiali alloggiati su un fondale marino che, emergendo, ha formato la catena montuosa degli Appennini. La provinciale 142, a seguito dell'apertura della superstrada E45, ha perso la sua importanza nei collegamenti tra Emilia Romagna e Toscana. Ma occorre guardare anche il lato positivo: infatti, grazie al traffico piuttosto limitato è possibile ammirare il paesaggio dell'Alto Savio più accuratamente, apprezzandone i panorami in piena tranquillità. Diverse sono le persone che quotidianamente si fermano davanti a queste vere e proprie opere d'arte della natura per ammirarne la grandiosità. Insomma, ciò significa, che fare quattro salti sulle Scalacce, non è poi così male!



ANGHIARI - Il primo grande scacco all'occupazione, la realtà di Anghiari lo subiva proprio 20 anni esatti. Era infatti la notte fra il 13 e il 14 aprile 1994 quando un grosso incendio distrusse il calzaturificio Soldini, ubicato ai piedi del paese nella Piana della Battaglia. Tante promesse, la garanzia di una ricostruzione dello stabilimento sulla quale francamente vi era molto scetticismo e in effetti della Soldini ad Anghiari è rimasto soltanto lo spaccio nel quale si vendono le scarpe. Una botta tremenda per l'economia del luogo, ne sarebbe stata l'unica: a distanza di non molto tempo, chiusura anche dell'azienda del Gruppo Inghirami nella zona di Santo Stefano, a distanza di pochi metri dalla Soldini. Come dire, in altre parole, che da Anghiari la "grande" industria sarebbe andata via senza più farvi ritorno. L'azienda con più dipendenti si ritrova ad essere il Comune: il primato in tal senso è stato infatti conquistato dalla locale amministrazione. Ma l'emorragia legata alla chiusura delle aziende non si è fermata: fino a 3-4 anni fa si poteva parlare di Anghiari come di paese modello con una bella impronta di vitalità data da attività artigianali e commerciali in tutto il centro storico. Una volta fallito il progetto delle "botteghe permanenti" dentro lo stupendo borgo medievale, poiché quasi tutte le

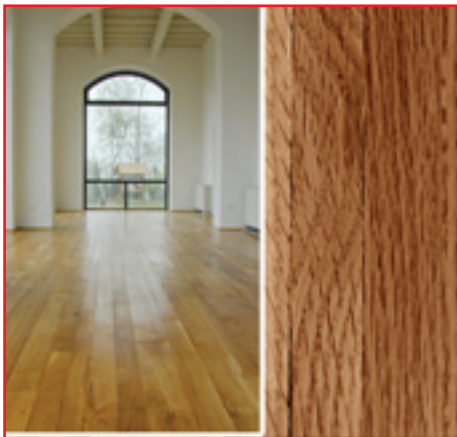
categorie di artigiani hanno chiuso i battenti, se non vi fosse il liceo artistico la parte più suggestiva del paese si sarebbe trasformata in un dormitorio vero e proprio. E anche se ci spostiamo lungo la "Ruga di San Martino", che un tempo pullulava di attività, notiamo subito come di esercizi commerciali ne siamo rimasti pochi: decine di locali vuoti e l'ultima banca arrivata in ordine di tempo che ha dovuto fare le valigie, serrando i battenti. Anghiari rimane un autentico gioiello di architettura, ma purtroppo sta perdendo quelle piccole e medie imprese che da sempre costituivano il tessuto economico della patria di Baldaccio. Fortunatamente, nella nuova zona industriale di San Leo si sono insediate due-tre attività in piena espansione e che forse, in un futuro anche immediato, potrebbero garantire il riassorbimento di persone rimaste senza



ANGHIARI, DOPO LE INDUSTRIE VIA ANCHE LE BOTTEGHE

di Davide Gambacci

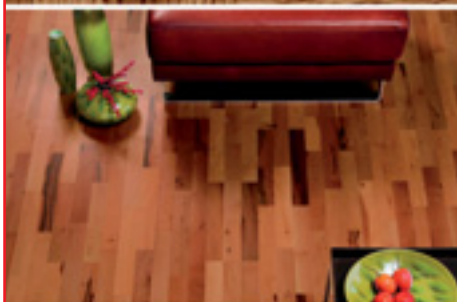
lavoro. La grande crisi iniziata nel 2008 e manifestatasi nei suoi effetti a livello locale con uno-due anni di ritardo ha senza dubbio contribuito ad alimentare questa moria; per l'artigianato (quello di qualità che ha subito le ripercussioni più forti) e di conseguenza anche per il commercio è stata a suo modo una mazzata pari a quella incassata per la distruzione della Soldini. Per l'eccezionale impatto verso l'esterno, Anghiari rimane il "paese cartolina" di sempre; anzi, le ripuliture e la nuova illuminazione l'hanno resa più bella di giorno come di notte. Il problema è che, dentro le mura, Anghiari sta diventando un contenitore vuoto: era famosa anche e soprattutto per essere "la cittadina del restauro", ma anche quella dei restauratori appare oggi come una categoria in lenta estinzione. Sarebbe il peccato più grave.



**COMANDUCCI
PAVIMENTI**



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



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

RICORSI MULTE: GIUDICE DI PACE O PREFETTO?

della dottoressa Sara Chimenti e dell'avvocato Gabriele Magrini

Egregio Avvocato Magrini,

il 9 dicembre 2013, alla guida della mia autovettura, ho provocato un incidente stradale. Pochi giorni fa, mi sono vista recapitare dal postino una contravvenzione perchè "impegnavo un incrocio stradale con noncuranza, provocando un sinistro". Tuttavia, nel verbale risulta che il fatto è avvenuto in data 19 dicembre 2013; visto che c'è una chiara discrepanza, posso fare ricorso? Può inoltre spiegarmi, una volta per tutte, quale differenza passa fra la presentazione di un ricorso al Giudice di Pace oppure al Prefetto? La ringrazio e la saluto cordialmente.

Caro Lettore,

le contravvenzioni al Codice della Strada possono essere impugnate, vuoi per motivi di merito e vuoi per motivi formali. Motivo di merito può essere l'insussistenza della violazione: si pensi all'automobilista che disimpegna l'incrocio semaforico con la luce ancora gialla, mentre gli agenti accertatori elevano la multa affermando che lo stesso è passato con il rosso. Motivi di forma possono essere, ad esempio, l'erronea indicazione dei dati anagrafici del contravventore, la mancata notifica del verbale nei tempi previsti, la mancata o erronea indicazione del giorno o del luogo in cui l'infrazione è stata commessa, la mancata indicazione della norma che si ritiene violata o la mancata indicazione sul verbale della possibilità di proporre ricorso. Dunque, il verbale che Le è stato notificato, indicando una data diversa rispetto a quella in cui il sinistro si è verificato, presenta indubbiamente un chiaro vizio di forma, che potrà essere fatto valere con ricorso al Giudice di Pace o al Prefetto. Le illustro, in sintesi, quali sono le sostanziali differenze da tenere in considerazione nella scelta di adire l'uno piuttosto che l'altro organo.

GIUDICE DI PACE

- 1) Il ricorso va esperito entro 30 giorni dalla notifica del verbale e prevede un costo che varia in proporzione al valore della multa (ad esempio, per una multa inferiore a 1100,00 euro si paga un contributo di 37,00 euro);
- 2) il ricorrente deve presentarsi personalmente all'udienza o tramite un avvocato munito di procura speciale;
- 3) se il ricorso è fondato, il giudice annulla la contravvenzione;
- 4) se il ricorso viene respinto, il giudice - nella maggior parte dei casi - condanna il ricorrente a pagare quanto già dovuto (l'importo minimo) oltre, se del caso, alle eventuali spese processuali di controparte.

PREFETTO

- 1) Il ricorso va esperito entro 60 giorni dalla notifica del verbale ed è gratuito;
- 2) il ricorrente non presenzia ad alcuna udienza: può, comunque, chiedere al Prefetto di essere sentito personalmente;
- 3) il Prefetto decide entro 120 giorni dal ricevimento del ricorso: in mancanza, il ricorso si considera accolto;
- 4) se il ricorso viene rigettato, la sanzione è automaticamente raddoppiata;
- 5) contro la decisione del Prefetto si può presentare ricorso al Giudice di Pace.

In sostanza, il ricorso al Giudice di Pace, organo terzo e imparziale, garantisce un contraddittorio pieno e paritario rispetto al ricorso presentato al Prefetto; tuttavia, se l'importo della contravvenzione è di scarsa entità o se la nullità del verbale è evidente (come nel caso di specie), o se il luogo nel quale è avvenuta l'infrazione contestata è lontano rispetto a quello di nostra residenza (si tenga presente, infatti, che se la multa viene elevata a Milano e l'automobilista abita a Roma, competente a decidere il ricorso è il Giudice di Pace o il Prefetto di Milano), allora il ricorso al Prefetto può presentare indubbi vantaggi (nessun costo, celerità e forma).

Per maggiori informazioni, il contatto può avvenire attraverso l'indirizzo di posta elettronica avv.magrini@email.it.

Per saperne di più sull'attività dello studio, invece, si può visitare il sito www.studiolegalemagrini.blogspot.it
Per maggiori informazioni non esiti a contattarmi all'indirizzo avv.magrini@email.it.

Internet per la tua azienda, manuale pratico

CLOUD COMPUTING, come stanno procedendo il mercato e la tecnologia?



**“Le imprese
che utilizzano il
“cloud computing”
realizzano
fatturati
e utili
più elevati”**

In base a un'indagine di Ibm per l'anno 2013, le aziende già avanti nell'adozione della tecnologia sono più competitive nei rapporti con i clienti.

Ibm ha annunciato che le organizzazioni che adottano il “cloud” per innovare e differenziarsi rispetto alla concorrenza registrano una crescita dei ricavi quasi doppia e una crescita dell'utile lordo quasi 2,5 volte più elevata rispetto alle aziende più caute nell'adozione del “cloud”.

È quanto emerge da una recente indagine condotta tra più di 800 responsabili decisionali e utenti del “cloud” a livello mondiale. L'indagine di Ibm ha rivelato inoltre che, nei prossimi tre anni, l'importanza strategica del “cloud” per i responsabili decisionali - come i CEO chief executive officer, i CMO chief marketing officer, i dirigenti finanziari, delle risorse umane e degli acquisti - è destinata a raddoppiare. Infine, i risultati dello studio suggeriscono che i responsabili di business e dell'IT dovrebbero indirizzare gli investimenti di “cloud computing” nelle aree in cui essi possono maggiormente differenziarsi dalla concorrenza. Abbiamo già parlato di “cloud computing” nel numero del mese di marzo 2013; in particolare, abbiamo brevemente accennato alle possibilità di utilizzo e ai vantaggi organizzativi e strategici che questo servizio offre. L'indagine di Ibm ci ha dato lo spunto per riprendere l'argomento analizzandolo da un altro punto di vista e cioè quello della **marcia in più** che può offrire alle aziende che usano i servizi “cloud”. Il “cloud” offre un ventaglio di soluzioni all'avanguardia, che dà la possibilità, alle tipologie più disparate di aziende, di **ottimizzare costi e prestazioni**, grazie all'utilizzo di risorse **hardware e software in remoto senza doversi dotare di infrastrutture IT dedicate**. Grazie alla tecnologia utilizzata, il “cloud” rivoluziona la **gestione della componente IT**, portando **vantaggi di tipo tecnologico, strategico, economico**, dando a tutti la possibilità di utilizzare risorse sempre aggiornate, efficienti e pagabili in forma modulare, solo per l'utilizzo che ne viene fatto, riducendo al massimo il rischio e ottimizzando anche le risorse umane.

Il Cloud Computing offre alle aziende:

- **Soluzioni “infrastrutturali”**, un'ampia varietà di servizi riguardanti la virtualizzazione dei server, lo storage dei dati aziendali e le misure di sicurezza per la protezione dei dati, ecc.;
- **Soluzioni “applicative”**, dedicate a esigenze particolari quali la videoconferenza, la gestione di flotte aziendali, la collaborazione a distanza, la digitalizzazione dei documenti, ecc.;
- **Soluzioni “verticali”**, dedicate a specifici settori di mercato quali Pubbliche Amministrazioni o a settori merceologici.

I vantaggi sono quindi palesi: c'è da dire che, al momento, il mercato offre soluzioni variegata e sicuramente per le aziende non è molto facile orientarsi; la buona notizia è che l'Unione Europea, con una nota stampa del 28 ottobre 2013, comunica l'istituzione di un gruppo di esperti incaricato di individuare clausole contrattuali sicure ed eque per i servizi “cloud”.

L'obiettivo è quello di individuare le migliori prassi per rispondere alle preoccupazioni dei consumatori e delle piccole imprese, spesso riluttanti nell'acquistare questi servizi a causa di contratti poco chiari. La creazione del gruppo di esperti è una delle azioni intraprese dalla Commissione proprio per **aumentare la fiducia dei consumatori nei servizi di “cloud computing” e sfruttarne la capacità di stimolare la produttività economica in Europa**.

I risultati di questa commissione dovrebbero essere disponibili in primavera.

Noi di WinEuropa forniamo servizi CLOUD dal 2002 e siamo a vostra disposizione per informazioni. Non esitate a chiamarci!



TOSSE?

grinTuss

Protegge la mucosa,
calmando la tosse

Da
1 anno
di età



CON INGREDIENTI
DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA

Sciroppo Adulti

senza
glutine
gluten
free

Sciroppo Bambini

Gli **sciroppi GrinTuss** creano un film protettivo a "effetto barriera" che **calma la tosse secca e produttiva** proteggendo le prime vie aeree. Sono formulati per aderire alla mucosa e limitarne il contatto con agenti esterni irritanti. **Promuovono inoltre l'idratazione della mucosa e del muco favorendone l'espulsione.** Gli estratti liofilizzati di Piantaggine, Grindelia ed Elicriso presentano proprietà mucoadesive e protettive grazie all'azione di sostanze vegetali quali mucillagini, gomme e resine. Il Miele svolge un'azione protettiva ed emolliente conferendo un gusto gradevole, completato dall'azione rinfrescante degli oli essenziali.

SONO DISPOSITIVI MEDICI  0373

Aut. Min. del 06/07/2012

Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso

Aboca S.p.A. Società Agricola - Sansepolcro (AR)

www.aboca.com



INNOVAZIONE PER LA SALUTE