

L'eco *del* TEVERE



Sansepolcro

La mentalità biturgense:
l'ostacolo principale
alla crescita della città

Città di Castello

Lascito Franchetti:
un capitolo di storia
al rientro da Perugia

San Giustino Piazza del Municipio a disposizione del turista - utente per il suo percorso di visita
Valtiberina Viaggio a ritroso fra i vecchi mulini in funzione un tempo lungo le reglie del Tevere
Anghiari La famiglia Taglieschi, il palazzo sede del museo e la sua presenza nel contesto del paese

SATURNO NOTIZIE

Le notizie in tempo reale

consulta
il tuo
quotidiano
su



PC

Tablet

Smartphone

Il quotidiano online www.saturnonotizie.it è gestito da:

AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE sas

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 Editoriale: i valori della vita

5 Economia: intervista con l'imprenditore Marcello Brizzi

6 Sansepolcro: il centenario della nascita di Alberto Burri partito dal museo civico

7 Sansepolcro, il palasport attrezzato per le gare della Superlega di volley maschile

7 Sansepolcro verso la proclamazione del vincitore del premio "Cultura della Pace"

8 Badia Tedalda, in paese una veterana nel lavoro a uncinetto

9 Sestino: bilancio del sindaco Marco Renzi dopo i primi 100 giorni di mandato

11 Attualità: la castagna di Caprese Michelangelo penalizzata dalla stagione e dal cinipide

12 Attualità: media aretini in controluce

15 Monterchi di nuovo alle prese con la collocazione della Madonna del Parto

15 Pieve Santo Stefano: altri fondi in arrivo per la E45

16 Inchiesta: il rapporto fra Anghiari e la famiglia Taglieschi

18 Ricordo di Primitto Barelli

20 Storia & Cultura: le abitudini autunnali

22 Personaggi da non dimenticare: Mario Mercati detto "Pastina"

24 Alto Savio: la storia e l'evoluzione dell'azienda Vecchialuce

26 Associazionismo: la realtà di A.Ma.Re. a Città di Castello

27 Attualità: la strana mentalità dei biturgensi

28 San Giustino: la nuova funzione assegnata a piazza del Municipio

29 Città di Castello: ok da Perugia per il ritorno del lascito Franchetti

30 Inchiesta: i vecchi mulini ad acqua presenti in Valtiberina Toscana

33 Satira politica: la vignetta

34 Salute & Benessere: viagra e stress

36 Politica: Sansepolcro in moto per le elezioni comunali 2016

37 Cultura, il primo romanzo del pievano Andrea Franceschetti

38 L'esperto: il fondo patrimoniale

39 Punto web: i "templates web"

ANNO 8 - NUMERO 9 - NOVEMBRE 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

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 Polcristi,
Dott. Alessandro Ruzzi, Arch. Floriana Venturucci

IMPAGINAZIONE E GRAFICA

Tiziana Bani

STAMPA

Grafiche Borgo srl - Sansepolcro

**VINEA
FAMILIAE
MONTALCINO**

ENOTECA - WINE SHOP

VINEA FAMILIAE S.r.l.
Via dei Lorena, 7
52037 SANSEPOLCRO (AR)
Tel. - Fax +39 0575 741852

info: sansepolcro@vineafamiliae.com
Skype: vineasansepolcro

V. Europa - Selci Lama, 6
06016 SAN GIUSTINO (PG)
Tel. +39 075 8583767

I valori della vita

di Domenico Gambacci

Nella nostra vita, ci diamo tutti delle priorità. Personalmente, ho sempre creduto che siano tante le cose importanti ma, dovendo scegliere, sicuramente la mia scelta ricade sull'**S.L.F. (Salute, Lavoro e Famiglia)**. La nostra vita deve essere sostenuta da determinati valori che portiamo in fondo al cuore e che ci conducono nel tempo lungo il nostro cammino. Questi valori fondamentali li ritroviamo in ciò che facciamo e che pensiamo, nella vita quotidiana, nei progetti futuri e nelle relazioni di tutti i giorni. I valori che noi riteniamo fondamentali per il nostro cammino influenzano la nostra persona, i nostri rapporti con gli altri e con la società in cui viviamo. E sono questi valori che noi dobbiamo tramandare alle future generazioni. Fra tutti i beni che un

uomo può avere, la **Salute** è sicuramente ai primi posti: se una persona ha tutto - ricchezza, fama e bellezza - ma è gravemente ammalata, non può godersi nulla. Per questo, un corpo sano dovrebbe essere alla base di qualunque persona che voglia veramente costruire una vita felice e possibilmente duratura e stabile nel tempo. Un corpo in buona salute migliora anche l'umore e aiuta ad affrontare qualsiasi difficoltà; anzi, la salute diviene il presupposto principale per affrontare tutto il

resto. Spesso, quando siamo sotto stress, se il nostro corpo non è in perfetta salute è più facile cadere in stati depressivi o, al contrario, nervosi. In molti aspetti della nostra vita, nelle relazioni sia colloquiali che di piacere, sono molto importanti i segnali comunicativi che arrivano oltre la parola; dagli atteggiamenti del corpo, dagli altri aspetti della personalità, il modo di porsi cambia se abbiamo un corpo che sta poco bene ed è difficile rendere una buona impressione. Mantenere il proprio corpo in buona salute è quindi molto importante. Il **Lavoro** è il veicolo che ci permette di interessare relazioni sociali, che ci permette di avere una vita dignitosa e libera. Dignitosa perché, lavorando, si può guadagnare; e guadagnando, si può vivere agiatamente, ma anche libera, perché grazie

al lavoro si possono fare delle scelte autonome. Il lavoro è la cosa che oggi, in questa società che va di corsa senza mai voltarsi, è necessario e indispensabile. Il piacere che l'uomo prova nel mettere in pratica la sua esperienza e la sua conoscenza nel proprio lavoro non ha paragoni con nessuna altra parte vitale della nostra società. Riuscire nel lavoro significa riuscire nella vita e tutto il resto è un "di più" che serve, ma che non raggiunge mai nella nostra ricerca continua di serenità e felicità ciò che il lavoro può darci. Oggi è indispensabile una riflessione globale sul senso, sul fine e sul significato umano e sociale del lavoro e diviene necessaria pensando a ciò che questa - per alcuni stupida - invenzione umana dà all'uomo stesso. Nella realizzazione della



propria attività, l'individuo trova diversi motivi della sua esistenza e dire oggi che la condizione essenziale per raggiungere la felicità è l'autorealizzazione nell'attività quotidiana non è utopia, ma la pura realtà. Solo con il lavoro l'uomo capisce quant'è importante la sua opera nel mondo; solo dando quello che il lavoro chiede - e cioè attenzione, conoscenza ed esperienza - l'individuo trova uno scopo che non sempre si traduce in fattore economico e non è di questo che stiamo parlando, bensì di quello che è invisibile per molti ma unico e indispensabile per il singolo. Bisogna appassionarsi al proprio lavoro per riuscire a trasformarlo in un piacere e non soltanto in un dovere. La **Famiglia** non è un culto, ma semplicemente ciò che viene subito dopo la nostra stessa vita; la

cosa più importante che, dopo di noi, viene al mondo. Chi ci ha dato la vita, chi ci ha cresciuto, chi condivide con noi ogni singolo aspetto delle nostre esperienze, chi condivide il nostro stesso sangue. Un legame che non ha eguali, un legame che resterà per sempre. Amiamoli i nostri familiari, rispettiamoli, aiutiamoli nei momenti di difficoltà, sproniamoli nei momenti di debolezza e non abbandoniamoli mai, perché loro non ci lasceranno soli e non troveremo mai niente del loro valore nella nostra vita. Ovviamente, nella scala dei valori non possiamo dimenticarci del **Rispetto** verso le persone e le cose, ma ancor prima del rispetto verso noi stessi. Rispetto verso chi e cosa ci circonda, verso la società in cui viviamo, verso il mondo stesso. Diamo

rispetto e poi potremo pretenderlo a nostra volta. L'**Onore** è invece un valore che purtroppo si sta perdendo al mondo d'oggi, dove le vigliaccherie, i tradimenti e le scorrettezze prendono campo. Una persona che non tradisce, una persona che non sparisce nel nulla senza lasciar traccia, una persona che non ha bisogno di scorrettezze per raggiungere un obiettivo, un risultato: l'onore nobilita l'uomo che lo conserva e lo coltiva. Il **Coraggio** delle proprie azioni, delle

proprie parole, di prendere delle decisioni; il coraggio di guardare sempre negli occhi una persona, di rimanere, di non voltare le spalle e fuggire; il coraggio di raggiungere gli obiettivi nonostante le difficoltà, il coraggio di non mollare. L'**Amicizia** ci aiuterà nei momenti difficili, ci farà essere vicini ai nostri amici in difficoltà, ci farà commettere le cazzate, ci farà crescere. Un vero amico/a è un pilastro fondamentale della nostra vita. Ci porterà anche delle ferite e delle pugnalate alle spalle, ma il gioco vale la candela. Rileggendo tutto quello che ho scritto, quasi quasi mi spavento. A volte vivo un po' in mezzo ai sogni - è vero - ma io credo in questi valori, li reputo cardini della nostra esistenza, senza i quali perderemmo qualcosa di importante, nonostante tutto.



Marcello Brizzi con uno dei suoi tanti capi in cachemire

“L’Italia di mezzo, quella delle regioni Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria, sarà meno avvantaggiata rispetto a quella del nord in fatto di comunicazioni, ma ha una grande risorsa da sfruttare: la capacità di realizzare la produzione di nicchia in un territorio nel quale ambiente, vivibilità e luoghi d’arte e cultura costituiscono il valore aggiunto”. A dirlo è Marcello Brizzi, giovane imprenditore di Sansepolcro titolare - assieme alla moglie Alessandra - dell’azienda Bma, con sede nella zona industriale di Santaflora, che produce capi in raffinato cachemire. Un’azienda con oltre 30 dipendenti in vita dal 2005 - e quindi pronta a festeggiare i suoi primi 10 anni all’insegna del successo - che ha compiuto una scelta ben precisa, quella del segmento di alta fascia, che sta dando piena ragione ad essa e che ne fa una delle poche “moschebianche” (economicamente parlando) in un periodo nel quale la crisi sta mordendo come non mai, sperando che sia arrivata finalmente al punto più in basso della parabola. Sembra paradossale il solo pensare che, in un momento così difficile, chi realizza prodotti di “lusso” possa andare a gonfie vele, ma a tutto c’è una spiegazione. “Negli ultimi anni, la nostra azienda è sempre cresciuta - spiega Marcello Brizzi - e lavora per più marchi famosi. Siamo i contoterzisti delle griffe più importanti del mondo e in questo settore vi è attualmente un grosso aumento di lavoro per un motivo molto semplice: le aziende che garantiscono una elevata qualità della produzione sono rimaste in poche. In questi ultimi tempi si sta registrando un ritorno al “made in Italy” vero e certificato, con tanto di tracciabilità. I nostri clienti vogliono sapere

MARCELLO BRIZZI:

“L’Italia di mezzo potenza mondiale per la produzione di nicchia”

dove produciamo e che cosa produciamo, ma anche se siamo in regola a 360 gradi, cioè sotto ogni punto vista, fiscale come ambientale. È un’operazione che ci obbliga a essere sempre a posto, ma è insieme un vantaggio, perché le stesse regole valgono anche per i nostri competitor”. **Il futuro del manifatturiero guarda allora verso la fascia alta?** “Il mondo è grande e noi, Italia, siamo piccoli. Cosa significa tutto questo? Che non dobbiamo pensare di realizzare prodotti per tutto il mondo, perché nel segmento medio-basso la Cina e l’India hanno numeri maggiori anche a livello produttivo. Sotto questo profilo, non possiamo competere con loro, mentre sul capo di eccellenza e di nicchia siamo i leader mondiali. Il meglio di maglieria, camiceria, calzature e moda in generale proviene proprio dalle nostre zone: è l’Italia centrale che detta legge e allora, siccome queste produzioni sono spesso “itineranti”, dobbiamo fare in modo che rimangano qui da noi il più a lungo possibile. Bernard Arnault, presidente della nota holding Lvmh (Louis Vuitton Moët Hennessy), ha detto che determinate cose si possono produrre solo in Italia, perché evidentemente ha riconosciuto una maggiore capacità di noi italiani. E se lo dice un francese, deve essere vero per forza. Visto lo sciovinismo che contraddistingue chi vive al di là delle Alpi, ci si arrende solo davanti a una evidenza schiacciante”. **Quali sono le proprietà del cachemire?** “Le capre dalle quali si ottiene - e parlo di 100% cachemire - sono allevate e tosate in Mongolia e in Cina: la materia prima così ottenuta viene poi spedita in Europa per essere lavorata e filata. Il cachemire costa alla base 160 euro al chilo, un valore molto elevato e questo implica anche costi elevati, ma in compenso un capo acquistato ha il pregio di tenere caldo chi lo indossa senza appesantirlo e di potersi conservare nel tempo: anzi, più invecchia e più diventa bello. Se lo acquistiamo oggi, ci renderemo conto di questo nel giro di 4-5 anni, per cui dico che chi effettua un acquisto del genere ha di fatto realizzato un

investimento, purché si tratti chiaramente di fibre naturali al 100%”. **È vero che anche la vostra filosofia aziendale si identifica molto con quella seguita dall’illustre “collega” Brunello Cucinelli?** “Intanto, il suo è il marchio più importante per la produzione di cachemire. Noi cerchiamo di seguire il suo esempio credendo molto sui giovani, perché c’è bisogno di tecnologie all’avanguardia e i giovani che lavorano con noi stanno crescendo di anno in anno con risultati importanti. Tengo poi a sottolineare un fattore fondamentale: la mia azienda deve essere un ambiente di lavoro piacevole e allo stesso gratificante in ambito sia economico che professionale. Sotto questo profilo, la penso alla stessa maniera di Cucinelli. Come territorio, dobbiamo fare due cose: preservare il nostro dna produttivo e tramandare ai giovani il relativo know-how, perché altrimenti determinate professioni rischiano di morire; in contemporanea, dobbiamo imparare a lavorare in rete, valorizzando le aziende anche di altri settori nel contesto di un territorio, come quello dell’Italia di mezzo, che attrae molto chi viene da fuori perché caratterizzato da bellezza e alta qualità della vita. Siamo i leader nell’abbigliamento ma anche nella gastronomia: se allora riusciamo a sfornare professionalità nuove e a operare in rete - conclude Brizzi - sono sicuro che qui porteremo i colossi mondiali della produzione”. Dalle parole del giovane imprenditore di Sansepolcro, emergono dunque due elementi degni di considerazione: il primo, senza dubbio positivo, esalta i pregi di questa parte d’Italia che ha tanti punti di forza e che perciò deve trovare l’ottimale sintesi per confezionare un prodotto unico, fatto di capacità lavorative combinate con la bellezza del territorio. In secondo luogo, però - siamo al rovescio della medaglia - c’è una rete infrastrutturale insufficiente. E anche questo particolare deve essere aggiustato; non occorre creare nastri di asfalto, ma semplicemente migliorare e completare l’esistente.

Alberto Burri e Piero della Francesca FINALMENTE INSIEME!

di Domenico Gambacci



La locandina ufficiale della mostra "Rivisitazione: Burri incontra Piero della Francesca"

I sacchi, le plastiche e i cellotex di Alberto Burri accanto alle opere di Piero della Francesca a Sansepolcro nelle sale del museo civico biturgense. Sarà così fino al 12 marzo prossimo, giorno in cui saranno trascorsi 100 anni esatti dalla nascita di Alberto Burri. Il grande maestro dell'arte contemporanea non convenzionale era infatti nato a Città di Castello il 12 marzo 1915 e la sua patria natale celebra il relativo centenario con partenza dalla vicina Sansepolcro. A suo tempo, si era parlato di semplice anteprima; poi, invece, dalla città biturgense sono ufficialmente partite le celebrazioni del centenario di Burri. Un onore toccato alla città di Piero della Francesca, artista antecedente a Burri di 500 anni esatti. Due "grandi" vissuti in epoche diverse e con stili completamente diversi, ma uniti dal fatto di essere tali in quanto "innovatori": per quattro mesi e mezzo, Piero e Burri "convivranno" sotto lo stesso tetto in un evento inedito, del quale però tutti avvertivano la necessità. La congruenza logica fra i due è sottolineata dallo storico dell'arte Carlo Bertelli nella presentazione del catalogo della grande mostra "Rivisitazione: Burri incontra Piero della Francesca", apertasi il 31 ottobre al museo civico di Sansepolcro. Siamo davanti a una iniziativa senza precedenti, che ha già fatto parlare di sé per l'accostamento fra queste due grandi figure e che ha compiuto il giro delle

televisioni nazionali, tanta è la sua portata anche dal punto di vista mediatico. Ideata dal biturgense Riccardo Lorenzi, a cura della Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri nella persona del professor Bruno Corà, la mostra è promossa dal Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro (con il suo presidente, Giuseppe del Barna, nelle vesti di convinto sostenitore fin dall'inizio) e dalla pinacoteca civica di Città di Castello, avendo nelle amministrazioni dei due principali Comuni altotiberini gli enti patrocinatori e non dimenticando il fondamentale contributo degli sponsor privati di aziende della vallata e non solo. Main sponsor sono infatti Tiber Pack e Vimer, con il sostegno di Lino Service, Banca Mediolanum e Umbraplast insieme a Bma Maglificio, Donati Legnami e Banca di Anghiari e Stia. Le quattro opere in trasferta di Burri sono "Sacco e Verde" (1956), "Rosso plastica" (1962), "Grande Bianco Cretto" (1974) e "Cellotex" (1975). E 4 sono anche le opere di Piero della Francesca conservate nella sua città: la Resurrezione, simbolo di Sansepolcro; il San Ludovico da Tolosa (1460), il San Giuliano (1454 circa) e il polittico della Madonna della Misericordia, composto da 12 tavole attualmente visibili in un allestimento inedito ed eccezionale per il visitatore, che può ammirarle a distanza ravvicinata. Cosa c'è di attinente fra i due grandi artisti? Senza dubbio, il fatto che il

giovane Burri venisse spesso a Sansepolcro per sedersi nella grande sala in cui si trova l'affresco della Resurrezione di Piero, un tempo chiamata sala dei Conservatori del Popolo. "Sono onorata di poter affermare che si è avverato un sogno – ha detto il sindaco di Sansepolcro, Daniela Frullani, aprendo la mostra con una certa emozione – e cioè il sogno di avere sotto lo stesso tetto nel nostro museo i due grandi della Valtiberina; due personalità artistiche che hanno fatto la storia mondiale dell'arte, cambiandone il corso ognuno nel proprio tempo. Si abbatte così uno steccato e ringrazio per questo il mio collega sindaco di Città di Castello, Luciano Bacchetta, con il quale ci siamo promessi tre anni fa di percorrere insieme questo momento difficile per la nostra storia, che ci vede ricoprire un ruolo delicato, al fine di restituire una prospettiva al nostro meraviglioso territorio. I miei ringraziamenti a tutti coloro, istituzioni e privati, che hanno reso possibile l'evento. L'idea della mostra è venuta dal basso - per così dire - ovvero da semplici cittadini riuniti in associazioni che hanno espresso questo desiderio. Un connubio molto sentito dalla città per due grandi maestri, che si sono nutriti degli stessi paesaggi, della stessa terra aria e acqua", ha concluso la Frullani. Proprio per questa esigenza espressa dalla comunità biturgense di avere ospite il tifernate Burri insieme a Piero della Francesca, il sindaco biturgense ha deciso che i residenti a Sansepolcro potranno entrare gratuitamente al museo per tutta la durata della mostra. Nel suo intervento, il sindaco Bacchetta ha citato per l'ennesima volta il progetto della "Valle Museo", altro "sogno" che con questa operazione è divenuto realtà. Per meglio dire, un passo in avanti fondamentale – sicuramente il passo chiave – nella precisa direzione. Burri e Piero insieme al museo di Sansepolcro stanno a dimostrare quanto sia fondamentale il concetto di lavoro in rete; i due hanno fornito un esempio che adesso la vallata può estendere a qualsiasi altro ambito.

PALASPORT DI SERIE A, GRAZIE ALL'ALTOTEVERE PALLAVOLO

Il palazzetto dello sport di Sansepolcro è diventato in questa stagione agonistica una delle 13 sedi d'élite della pallavolo italiana. Qui, infatti, disputa le partite interne la società Altotevere Città di Castello/Sansepolcro nel campionato che rimane di fatto la Serie A1 maschile ma che ha assunto la denominazione di Superlega. Grazie a Sansepolcro e al suo impianto, la Toscana ha ritrovato dopo 9 anni la massima categoria nazionale (gli ultimi furono i Lupi di Santa Croce sull'Arno nella stagione 2005/2006) ed è quindi una opportunità per la stessa città pierfrancescana, che già nel pomeriggio di sabato 1° novembre scorso ha beneficiato di una prima importante finestra di visibilità, in occasione dell'anticipo televisivo contro la Copra Ardelia Piacenza, trasmesso in diretta su Rai Sport 1. Peraltro, è stata l'occasione anche per annunciare la mostra dedicata ad Alberto Burri e Piero della Francesca. Ovviamente, l'operazione che ha portato l'Altotevere Pallavolo sulla sponda biturgense ha comportato un necessario restyling per la struttura sportiva di Sansepolcro, inaugurata oltre 25 anni fa. "Un'avventura entusiasmante, quella della Superlega-A1, molto interessante anche per la promozione che arriva per il nostro territorio – ribadisce il vicesindaco e assessore allo Sport del Comune di Sansepolcro, Andrea Laurenzi – dal momento che le dirette delle partite sono trasmesse in 60 diversi Paesi del mondo e per 8 di essi c'è la diretta Rai. In giugno, abbiamo colto la possibilità di ospitare la squadra e non volevamo lasciarci sfuggire l'occasione. E' un'operazione di accoglienza ma anche identitaria, dal messaggio ben preciso: l'unione di tutto il territorio dell'Alta Valle del Tevere tosco-umbra che sostiene la squadra di livello sportivo più elevato. Il nostro palazzetto – prosegue l'assessore Laurenzi – aveva bisogno di adeguamenti e sistemazioni, poiché

reduce da tanti anni caratterizzati da molteplici attività delle associazioni e delle scuole, con il risultato di un utilizzo molto intenso del parquet e limitato dei suoi spalti. In estate, quindi, abbiamo accelerato i lavori utilizzando un finanziamento della Regione Toscana per l'antincendio e per la sistemazione del tetto, delle rampe esterne e degli spogliatoi. In quest'ultimo caso, anche grazie a una sinergia con la Polisportiva e con alcune ditte private quali Mobilnova, Edison e Chili Decor Art, che hanno voluto sostenere quest'azione a costo zero per la manodopera, ricevendo il rimborso solo dei materiali utilizzati per i lavori. Sono state rifatte tutte le porte, ridipinti gli interni degli spogliatoi ed eseguito un lavoro importante sull'impianto elettrico. Inoltre, la società ha realizzato un investimento per i nuovi posti sugli spalti e il taraflex per il pavimento. Un impatto visivo totalmente diverso della struttura, grazie a questa collaborazione tra privati, Comune, società e Polisportiva Comunale". La Regione Toscana, con il decreto numero 6096, ha finanziato nel 2013 il 50% dei 60000 euro necessari per i lavori, mentre l'altra metà l'ha garantita la municipalità biturgense. Con questo finanziamento è stato possibile realizzare la manutenzione straordinaria dell'impermeabilizzazione della copertura del tetto, che presentava delle infiltrazioni di acqua; le rampe di accesso delle uscite di sicurezza sono state ripavimentate e sono stati rifatti gli interni con le collaborazioni descritte dall'assessore, mentre è in fase di redazione esecutiva la sistemazione dei presidi antincendio. I lavori eseguiti nel primo stralcio sono stati affidati a una ditta Sansepolcro e la città, che già aveva ospitato la "final four" di Coppa Cev nel 2001 e la "final eight" di Coppa Italia nel 2005, ora si è ritagliata una fetta di visibilità con il ritorno del grande volley.

Premio "Cultura della Pace" alla stretta decisiva

Cinque finalisti di eccezione per l'assegnazione della XII edizione del premio nazionale "Cultura della Pace – Città di Sansepolcro", che quest'anno si avvale dell'alto patrocinio del Parlamento Europeo. "Il premio - ha spiegato il sindaco di Sansepolcro, Daniela Frullani - è un lavoro costante di sensibilizzazione sul tema, mai come in questo periodo così drammatico. Pensiamo a quante situazioni aperte ci sono oggi e alle notizie atroci e orrende che arrivano, che feriscono profondamente le nostre coscienze e che non possono lasciarci in alcun modo indifferenti. Il lavoro dell'associazione è un modo per rispondere a tanta barbarie, dimostrando che la reazione è forte e molto sentita". Ed ecco il vicesindaco e assessore alla Cultura della Pace, Andrea Laurenzi: "Siamo arrivati alla dodicesima edizione del premio biennale con un comitato scientifico di grande rilievo composto da figure quali David Sassoli, Luigina di Liegro e Massimo Valpiana, che hanno monitorato una quarantina di candidati, svolgendo un lavoro di notevole importanza nei campi della legalità, dell'immigrazione, dell'economia etica, delle antimafie e dell'immagine, a 60 anni dalla nascita della televisione". I 5 finalisti sono espressione, ognuno, di questi ambiti. Per la legalità, sono state indicate Luciana Alpi e Patrizia Hrovatin, rispettivamente madre di Ilaria Alpi e moglie di Miran Hrovatin. Ilaria Alpi e Miran Hrovatin, giornalista e operatore, furono uccisi nel 1994 mentre si trovavano a Mogadiscio come inviati del TG3 per seguire la guerra civile somala e per indagare su un traffico d'armi e di rifiuti tossici illegali in cui probabilmente la stessa Alpi aveva scoperto che erano coinvolti anche l'esercito ed altre istituzioni italiane. Per l'immigrazione, una scelta particolare: Borderline Sicilia Onlus, associazione nata nel 2008 con tanto di sito internet, che lavora per la difesa dei diritti dei migranti. Borderline Sicilia Onlus opera sul campo, svolgendo attività di documentazione, informazione e ricerca. I componenti del gruppo sono siciliani e tedeschi: una regista e attrice teatrale, due avvocati, un documentarista e una politologa. L'associazione ha sede a Modica (Ragusa). Per l'immagine, il "candidato" è Emanuele Crialesi, regista e sceneggiatore che, dopo aver girato diversi corti, ha esordito con un lungometraggio nel 1997, "Once We Were Strangers", coproduzione italo-americana, prima di "Respiro" e "Nuovomondo", che hanno riscosso un notevole successo di critica e di pubblico. Per l'economia etica, segnalato il giovane imprenditore Valerio Morellato, titolare della Morellato Energia e della Morellato Termotecnica di Ghezzano (Pisa), un giovane ingegnere poco più che trentenne con un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'etica in economia, il quale – pur con l'azienda in crisi – ha rifiutato una sostanziosa commessa di lavoro per un'opera destinata a sviluppare tecnologia bellica. Infine, per le antimafie, Don Maurizio Patriciello, parroco di Caivano, Comune dell'entroterra napoletano e "prete anticamorra" amatissimo dai suoi parrocchiani (e non solo da essi) per le lotte in prima linea a favore dell'ambiente e contro i malaffari della camorra che, con i rifiuti tossici, sta impregnando la Campania tutta a danno di ambiente e salute. È già ufficiale il vincitore del premio nazionale "Nonviolenza" 2014, abbinato al premio "Cultura della Pace": si tratta di Monika Bulaj, fotoreporter e documentarista; una fra le più grandi fotografe in circolazione, capace – si legge nella motivazione – di "mettere in luce l'umanità esistente nei confini più nascosti eppure evidenti della terra, di far vedere la guerra attraverso le sue conseguenze, di indagare l'animo dell'Uomo, la sua ansia di religiosità, di tenerezza e di dignità. Monika Bulaj rende visibile l'invisibile, attraverso l'esplorazione dell'animo delle persone, creando con l'immagine, l'unità dell'umano".

Gli antichi mestieri: l'arte dell'uncinetto

di Francesco Crociani

BADIA TEDALDA - Oggi è sempre più difficile trovare persone che sanno lavorare l'uncinetto: Marida Lazzerini di Badia Tedalda, con tutta la passione, ci prova ancora. Bastano un uncinetto, un gomitolo di filo e molta pazienza. Riscoprire un antico mestiere è come riaprire dopo anni un vecchio baule impolverato di ricordi. Quando era poco più che bambina, la gente le diceva che aveva le mani d'oro: in effetti, riusciva in lavori dove sia la nonna che la mamma trovavano difficoltà. "L'esperienza viene da lontano, ha imparato l'arte del ricamo all'età di sette anni, da nonna Diletta che lavorava nel settore per le donne del paese. Il primo lavoro riuscito – spiega Marida Lazzerini – è stato un centrino per il regalo di compleanno fatto alla maestra delle elementari. In seguito, all'età di undici anni, la partecipazione alla mostra dell'artigianato per la festa del paese dove già si notava la sua tendenza a quest'arte". Da adolescente, Marida ha continuato a fare questi lavori stando vicina alla nonna e si ricorda che le amiche la prendevano in giro perché stava in casa a fare ricami, invece di uscire. In futuro, la



Uno dei tanti lavori a uncinetto eseguiti da Marida Lazzerini

vediamo organizzare delle mostre dell'artigianato in paese per mettere in evidenza i suoi lavori e quelli degli altri, perché riteneva giusto dare valore a queste cose che si vanno perdendo nel tempo. Con il passare degli anni, poi, impara a fare il punto croce e il mezzo punto: si iscrive all'istituto d'arte di Sansepolcro dove apprende le tecniche tessili; gli studi proseguiranno fino all'università. In seguito, si è specializzata nel cucito prendendo il diploma di sarta alla scuola di moda Jade di Sansepolcro, ma rimane comunque la sua predilezione per l'uncinetto. "Quello che si prova nel fare questo lavoro è una grande soddisfazione – continua sempre la signora Lazzerini - perché ti permette di creare oggetti diversi; ti mette alla prova in termini di pazienza, perché certi schemi di lavoro si trovano solo nelle riviste specializzate e non sono facili da seguire. Quando la nonna e la mamma lavoravano all'uncinetto, si servivano di alcuni campioni, ovvero dei frammenti di uncinetto nei quali si vedeva l'origine del lavoro. Il filo veniva da Firenze e in matasse che la sera venivano aggomitolate; all'operazione prendeva parte tutta la famiglia. In casa, raccontavano che in un anno fecero cinque coperte. Poter riportare in vita questo lavoro sarebbe per me fonte di grande soddisfazione - sono ancora parole della sarta di Badia Tedalda - anche perché le persone che conoscono quest'arte sono poche e la vita quotidiana ci offre sempre meno momenti da dedicare a questi capolavori che oggi richiedono molto tempo. Sono creazioni che non

hanno prezzo: un po' per la maestria che c'è dietro, un po' per il tempo che viene impiegato. Conservo ancora le vecchie riviste degli anni '70 e altre nelle quali si trovano motivi particolari che nelle edicole di oggi non sono più presenti. La lavorazione dell'uncinetto termina con la fase di inamidatura: il centro va bagnato nell'acqua con amido e poi asciugato stirandolo con il ferro per dargli la forma; un'operazione, questa, che richiede ulteriore tempo. Lo scorso inverno ho fatto sciarpe e colli utilizzando filati di lana colorati e sfumati e ottenendo vari effetti. Lo stesso lavoro cambia a seconda del filato utilizzato: una volta mi sono divertita a tingere una piccola matassa di cotone bianco con la buccia di cipolla; il risultato è stata una tintura naturale e sfumata nei toni del rosa antico. A volte mi piace fare esperimenti e provare cose nuove, abbinando filati particolari, quindi spesso è un gioco di fantasia più che altro. Quando inizio un lavoro e lo porto avanti, ho spesso il desiderio di iniziarne un altro, poi ho imparato a finirli anche perché un lavoro iniziato e poi ripreso non ha la stessa manualità. Sto cercando di trasmettere l'arte alle mie cugine che, pur essendo bambine, mostrano molto interesse. Il sogno è quello di avere un laboratorio in cui poter fare i miei lavori e poter insegnare anche ad altre persone; per ora rimane un sogno – conclude Marida Lazzerini - ma se trovassi delle persone che mi aiutassero per fare partire questa idea sarei in prima fila per poter fare di questo hobby una vera e propria professione".

Let's take another turn

I nostri cavi continuano a funzionare senza effetto corscrew 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

I PRIMI CENTO GIORNI DEL PROGRAMMA ELETTORALE

di Francesco Crociani

SESTINO - L'amministrazione comunale di Sestino tira le somme dei primi cento giorni di governo: lavori pubblici, ambiente, politiche sociali, risorse economiche, attività produttive, sport, agricoltura. Un bagno denso di cose da fare e di altre da rifare. "Riflettere sui primi cento giorni di attività amministrativa è un'azione molto importante - spiega Marco Renzi, neo sindaco del Comune di Sestino - sia per gli 'addetti ai lavori' che per chi si aspetta delle risposte. Innanzitutto, posso dire che abbiamo iniziato a lavorare per i cittadini e con i cittadini, ascoltando tutti, come è giusto che sia. I nostri uffici sono frequentatissimi. L'impegno è faticoso, ma non ci spaventa, perché posso contare su una squadra preparata, attiva e attenta ai bisogni del territorio. Stiamo percorrendo una strada di "politiche integrate": la cultura non può prescindere dai lavori pubblici, così come le attività produttive non possono prescindere dalle politiche sociali, poi ci sono lo sport, l'ambiente, la sanità, le risorse economiche e tutto ciò che concerne il buon amministrare. In questi primi cento giorni abbiamo lavorato nella consapevolezza del fatto che il lavoro più grande sarà sempre quello che dovrà venire. Siamo partiti da sottozero. Contro ogni previsione siamo qua - continua Marco Renzi - uniti e pronti per l'interesse dell'intera cittadina, senza gravare sul bilancio comunale, perché la nostra idea di fare politica è animata soprattutto da spirito di sacrificio. Stiamo collaborando sia con i Comuni dell'Unione, sia con quelli del comprensorio, al fine di sviluppare una programmazione condivisa. L'avvio dell'anno scolastico, ad esempio, ci ha visto in campo per trasformare la nostra scuola in "eccellenza digitale" con il progetto Centri Scolastici Digitali, promosso dalla Regione Toscana e dell'Uncem, cofinanziato dai Comuni di Badia Tedalda e di Sestino. Un'operazione tempestiva, inoltre, ci ha messi nelle condizioni di riaprire il cantiere "Asilo nido", grazie al decreto sugli edifici scolastici. Nell'ambito del sociale, invece, abbiamo ottenuto il recupero del finanziamento per l'ampliamento dei poliambulatori e l'aumento di due posti letto nella residenza sanitari assistita. Passando allo stoccaggio della raccolta differenziata, come è noto, abbiamo affrontato un problema alquanto complicato: la chiusura del centro e la sua parziale riapertura a corrente alternata. Stiamo uscendo, gradualmente, dall'emergenza. Le risorse economiche per gli enti locali



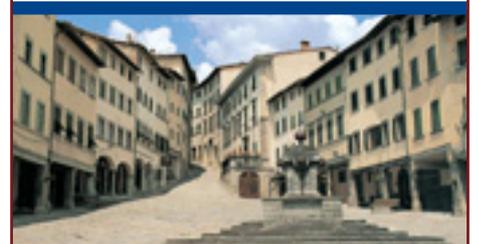
Marco Renzi, sindaco di Sestino dallo scorso maggio

restano il grave punto debole. Abbiamo ereditato un bilancio "sano" ma debole, con un gran numero di lavori incompiuti. Le strade sono una vera croce che stiamo cercando di fronteggiare. Per ciò che concerne il settore dell'agricoltura, abbiamo aperto un tavolo di confronto finalizzato a risolvere il problema dell'assistenza zootica, coinvolgendo la Asl e l'Unione dei Comuni. Assistenza qualificata che gli allevatori temono, a ragione, di perdere. Qui, tra Sestino e Badia Tedalda, abbiamo il tesoro dell'eccellenza Chianina, la più alta concentrazione di capi di tutta la Toscana. Dunque, non possono non investire qui. Poi ci sarà l'Expo' 2015, al quale saremo presenti insieme all'Associazione Nazionale Città della Chianina. E una serie di interventi per portare nel nostro territorio una ventata di iniziative turistiche. Un settore, quello del turismo, per troppo tempo considerato secondario a Sestino. Considerando le difficoltà economiche non graveremo sulle tasche dei cittadini. Lo stiamo dimostrando in questi giorni con la Tasi massima, fissata all'1,5 per mille, avendo stilato un regolamento sull'Imposta Unica Comunale flessibile e a misura del cittadino (basta confrontare gli altri Comuni della vallata). Avremmo voluto far di più, ma la situazione di bilancio non ce lo permette. Abbiamo già cominciato a partecipare il bilancio, a incontrare i cittadini: questa amministrazione - tengo a ribadirlo - può contare su risorse umane di spessore, tali da riuscire a rimediare alla carenza di risorse economiche. L'impegno e la voglia di fare di questa squadra di governo - conclude il primo cittadino di Sestino - ha dato ottimi frutti fin dal primo giorno di insediamento e, con l'andare del tempo, siamo certi che porterà enormi soddisfazioni per i bisogni dei cittadini".



BANCA DI ANGIARI E STIA

BANCA DI
ANGHIARI
E STIA



Rif. Listino CCIAA - AR

GPL



Al Miglior Prezzo

**SPECIALE OFFERTA
PER NUOVI CLIENTI**

PICCINI PAOLO ^{s.p.a.}



CHIAMA SUBITO
Tel. 0575 740597

A Sansepolcro (AR) - www.piccini.com



Il cinipide, terribile nemico del castagno

CAPRESE MICHELANGELO - Castagne e Caprese Michelangelo: un binomio imprescindibile, un qualcosa di praticamente automatico legato oramai da secoli. Da una parte, il prodotto che nel passato si è rivelato il “pane” per i cittadini del posto, fonte di sostentamento ed economia; dall'altra, il paese che ha dato i natali al sommo artista rinascimentale Michelangelo Buonarroti. Fusi insieme, danno vita anche a una festa in programma tutti gli anni i due weekend centrali del mese di ottobre: quindi, l'edizione 2014 – la quale prevedeva un clichè organizzativo diverso e rinnovato, con il Comune in prima linea - è già stata spedita in archivio e come sempre sono state migliaia le persone che hanno invaso Caprese Michelangelo. Ma la stagione che oramai si è conclusa non ha prodotto a Caprese Michelangelo i risultati sperati: il calo del raccolto è stato notevole e quindi la freccia è rivolta con l'indice verso il basso. Tutto questo a causa delle condizioni climatiche che si sono presentate in primavera ed estate, alle quali si aggiunge anche la oramai famosa “mosca cinese”: il cinipide, quel piccolo insetto che attacca la gemma del frutto impedendo o bloccando la crescita e lo sviluppo. E' comunque considerato l'insetto più nocivo a livello mondiale a causa del veloce deperimento delle piante che attacca. Da alcuni anni, il cinipide è presente anche nei castagni di Caprese Michelangelo: la prima comparsa era stata avvistata nella zona di Fragaiolo, ma nel corso del tempo questa problematica si è diffusa un po' a macchia di leopardo su tutto il territorio capresano e pure in

quello di Monterchi. E allora, se contrastare gli andamenti stagionali diventa praticamente impossibile – perché è impossibile stabilire accordi sul tempo con la Provvidenza – per ciò che riguarda la lotta al terribile insetto sembra che un efficace antidoto vi sia. Sono stati predisposti degli accorgimenti e delle “cure” per le piante: è stato gettato un insetto antagonista – il torymus - che si nutre proprio delle larve del cinipide. I primi risultati sono già visibili, ma il processo di estinzione dell'insetto sarà ancora lungo e forse nemmeno totale: non terminerà prima del 2018/2019. A Caprese Michelangelo, inoltre, è presente anche la Cooperativa Valle Singerna, che raccoglie la produzione di numerose aziende agricole del posto: abbiamo interpellato Silvano Piombini, presidente della realtà capresana, che ha illustrato i vari dati. “Il raccolto è stato davvero drastico e sotto ogni aspettativa – spiega Piombini – in cooperativa sono arrivati meno di 200 quintali di castagne: la riduzione del raccolto oscilla tra l'80 e il 90%. Tutto ciò è dovuto al terribile cinipide che, oltre alle condizioni climatiche, nella zona di Caprese Michelangelo è presente oramai da circa tre anni. Una decina di anni fa la Cooperativa Valle Singerna raccoglieva in media circa 1400 quintali di marroni: nei primi tempi dell'arrivo del cinipide il raccolto medio oscillava tra i 500 e i 600 quintali. Quest'anno, poi, c'è stato proprio il crollo totale: il cinipide è presente un po' in tutte le zone di Caprese, seppure in alcune lo sia in misura maggiore e in altre in misura minore. Per avere i primi risultati del torymus dovranno passare una decina di anni: nella zona di Caprese, gli ultimi lanci – sette in totali – sono stati effettuati la scorsa primavera dalla Regione Toscana, con la nostra visione, tramite l'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana. Questa è l'unica strada possibile – aggiunge Piombini – e speriamo di riuscire a effettuarne altri nei prossimi anni. La speranza è che la produzione possa riprendere: la stagione 2014, crediamo, è quella che ha fatto davvero toccare il fondo e la raccolta dei Marroni è terminata anche con qualche settimana di anticipo. Non resta altro da fare che sperare in un incremento della produzione già dal prossimo autunno: ciò potrebbe significare che il torymus sta producendo i primi frutti”. In Valtiberina il cinipide ha attaccato anche l'area di Monterchi: nella Valcerfone, il raccolto quest'anno è stato ancora buono, ma il calo si potrebbe manifestare in modo imminente. Nella zona di Cuneo, dove la “mosca cinese” era arrivata una decina di anni fa, il torymus ha già prodotto i primi risultati e il raccolto di castagne ha segnato un vistoso

Castagna di Caprese, la stagione e il cinipide i suoi avversari

di Davide Gambacci

incremento del raccolto. Numerosi sono anche i convegni che si tengono in tutta Italia, con relatori di livello nazionale che studiano questo fenomeno oramai da anni. Uno di questi si è tenuto proprio ad Anghiari in occasione dell'edizione 2014 de “I Centogusti dell'Appennino”: sono state ripercorse tutte le varie fasi, dalle origini di questa malattia ai metodi per contrastarla, fino ad arrivare ai risultati ottenuti. E' un problema serio, un problema che non va per nessun motivo sottovalutato: è in gioco la sopravvivenza di un prodotto tipico.



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

MEDIA ARETINI E NOTIZIE

Mezzi di distrazione di massa

a cura del dottor Alessandro Ruzzi

La mia attenzione si è recentemente focalizzata sul diverso trattamento da parte di quelli che si definiscono i principali mezzi di informazione della provincia di Arezzo nell'attenzione prestata a due fatti locali, assai diversi per carattere e ampiezza della ricaduta. Mi riferisco ai recenti problemi emersi circa la cosiddetta banca del territorio, ovvero BancaEtruria, dopo la prolungata ispezione effettuata da Banca d'Italia e alla indagine in corso sulla sparizione di una donna in una remota porzione del territorio aretino che costituisce isola amministrativa della Toscana in territorio che fino a qualche

anno fa era appartenente alle Marche, ma che ora "dopo il referendum" è passato alla Romagna. Sono due notizie estremamente differenti, una di maggior interesse generale - in essa sono coinvolti migliaia di soci, dipendenti, clienti e fornitori - e una ben più drammatica, ma circoscritta, dal forte coinvolgimento privato (attualmente) e sottoposta a indagini da parte della competente Procura della Repubblica. La signora Guerrina Piscaglia non dà notizie di sé e non si hanno notizie di lei da oltre sei mesi: era infatti il 1° maggio scorso quando è stata vista per l'ultima volta. L'ipotesi dell'allontanamento volontario non appare come la più probabile, lasciando spazio a possibilità invero drammatiche. Mi è impossibile immaginare lo stato d'animo delle persone che le sono vicine e non posso che augurarmi che questo stato di incertezza si concluda con un lieto fine. Mi chiedo se identico stato d'animo pervada, sotto il profilo della vicinanza umana, quella schiera di modesti scrivani e pseudo-giornalisti che cavalcano questo dramma al solo scopo di attirare un lettore o un telespettatore in più. Se mantenere un cono di illuminazione su una vicenda, affinché essa continui a godere - sempre che sia necessario, cosa che io però vorrei ritenere superflua - dell'impegno degli investigatori, molto diverso e immensamente più squallido mi risulta l'accanimento su false notizie, chiacchiere di strada e occhiate dal buco della serratura, che vede primeggiare talune fonti di "informazione". Forse coinvolge anche mezze chiacchiere di corridoio dagli uffici coinvolti, alla faccia della riservatezza imperativa. La televisione locale, ad un certo punto e forse sentendosi surclassata dall'interesse di reti nazionali, ha avuto l'ardire di raccomandare di abbassare i toni sulla vicenda. Il giorno dopo, però, si è subito esibita in un patetico servizio, traendo spunto dal compleanno della scomparsa, circostanza in perfetta



contraddizione con l'annuncio del giorno precedente. Lo spirito "voyeristico" e provinciale di alcune servette, che si esprime con una valanga di "se, ma, però, forse, chissà", non deve essere scambiato con la cristiana attenzione che molti dedicano alla signora Piscaglia e ai suoi cari, al pensiero di un figlio già segnato dal destino avverso. E invece, giù a chiacchierare di Padre qui e Padre là, di percorsi e tragitti, di abitudini, attrazioni e amicizie, nella tradizione della peggiore stampa scandalistica e "gossippara", corteggiatrice di "vip" e personaggi, di passerelle e convegni, di buffet e trasferte premio, di microfoni e taccuini messi a raccogliere parole al vento. Gli stessi strumenti giornalistici che non vengono utilizzati per parlare di quella società quotata in borsa, appassito fiore all'occhiello della città di Arezzo come diceva il suo nome fino a qualche anno fa (Banca Mutua Popolare Aretina), il cui futuro negli ultimi mesi è divenuto così incerto da vedersi costretta - in base alle conclusioni dell'attività ispettiva di Banca d'Italia - a convolare a nozze (più o meno riparatrici, più o meno felici) con altri istituti di credito che possano assorbirne le negatività. Un accidentato percorso di ricerca di un partner, dopo aver respinto la proposta che veniva dalla Banca Popolare di Vicenza, che infine prevede il passaggio alla forma giuridica adeguata, quella di una s.p.a. che superi il concetto di "una testa, un voto" così stridente con la quotazione in borsa, ma che ne ha permesso un controllo fra amici di merende. Qualche settimana fa, lo stesso ufficio stampa di BancaEtruria ha comunicato come dall'organo di vigilanza bancaria siano state erogate sanzioni finanziarie per oltre 2,5 milioni di euro al precedente consiglio d'amministrazione: notizia piuttosto rilevante, visto che l'attuale presidente era vicepresidente del consiglio di amministrazione multato. Unico sollievo: dovrebbero pagare i multati. Contestate

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



Progettazione Grafica
Prestampa
Stampa Offset
Digitale
Allestimento

GRAFICHE BORGIO

soprattutto le violazioni alle norme bancarie e le carenze nella gestione, nella organizzazione e nei controlli (del credito). Nel caso del "past vice president" (se vede che so 'strutto?), la multa è di 156.000 euro; idem per Natalino (Giorgio) Guerrini e Giovanni Inghirami; 180.000 euro a Fornasari, 144.000 euro a Boschi (ricorda il cognome di una giovane ministra) e al notaio Cirianni, mentre all'ex direttore generale Berni costerà 120.000 euro. Stanno messi meglio i sindaci che non revisionavano: 74.000 "scudi" a testa minimo. È la conferma del fatto che gli errori di gestione che hanno caratterizzato l'attività della banca aretina negli ultimi anni non si riferiscono a un complesso di individui che più nulla ha a che fare con la banca stessa. In via Calamandrei avevano fatto ripetizioni in "conservazione del potere", salvo credere che l'estromissione del sempre lodato precedente direttore generale la renda una società diversa. A lui tocca pagare oltre 200.000 "eurini". Il prossimo calendario dell'istituto potrebbe sceneggiare il racconto con Bertoldo,

Bertoldino e Cacaseno. Troveranno mai un albero nel quale impiccarsi?

Un sito web aretino, quello che si vanta di essere il più seguito, non ha neanche dato la notizia della pesantissima sanzione. Chissà se tratterà il seguito! Non disturbate il manovratore... Altri media, un trafiletto o poco più, una notiziola confusa fra le altre di cronaca. La vicinanza di talune testate al para-potente di turno è palpabile: sempre ossequienti e inginocchiati, sindaco, pro sindaco, assessore, direttore di associazione, figli di personaggio o vescovo che sia. Più realisti del re, schiavi di un meccanismo perverso che ha depauperato la città a favore di pochi, altro che indipendenza e intraprendenza del mondo dell'informazione! Modesti cronisti, figure da "feuilleton" che si accaniscono senza pietà sul dramma personale di una famiglia, ma che si astengono dal compiere il loro lavoro (per qualcuno sarebbe loro dovere) su temi più importanti. Depistare l'attenzione della città da un problema di assoluto rilievo, che vede migliaia di soci resi poveri dal dissennato utilizzo delle attività bancarie, che lascia

centinaia di dipendenti a domandarsi quale sarà il loro futuro, che vede centinaia di imprese e famiglie alle prese con una politica del credito divenuta tremendamente restrittiva non soltanto per causa della recessione, ma per lo sperpero di centinaia di milioni di euro verso amici degli amici, energie sottratte alla parte attiva dei nostri territori o ai risparmiatori campanilisti. A proposito, BancaEtruria sta riacquistando 288 milioni di bond alla pari, impegnando i sottoscrittori a prolungare la durata: problemi di equilibri tecnici. Mentre il titolo è ad un passo dal minimo storico, i cronisti aretini vanno a riprendere il signor Gasperini che fa gli inchini. Coperti ed allineati: *ma mi facci il piacere, mi facci!*

P.S.: ricordo ai microfoni ed altri che Stefano Gasperini non è sindaco, in quanto non eletto; è solo un nominato che mantiene lo stipendio per se', per gli altri membri di giunta e per i dirigenti che dovevano sparire con la decadenza del sindaco che li aveva promossi pro tempore. Raccomando la visione della foto dove questo miracolato della politica, con tanto di fascia tricolore (usurpata), si era messo in testa un cappello da bifolco: questo è il concetto che esprime verso la città di Arezzo.



Il sindaco Albano Bragagni riceve in sala consiliare Duilio Pastorini in occasione del compimento dei 100 anni

UN CENTENARIO A PIEVE

PIEVE SANTO STEFANO - Il consiglio comunale di Pieve Santo Stefano, con in testa il sindaco Albano Bragagni, nella seduta dello scorso 29 agosto ha omaggiato il centenario Duilio Pastorini. Il primo cittadino di Pieve ha consegnato nelle sue mani una targa ricordo per questo importante giorno, una pergamena con l'albero genealogico dell'intera famiglia e un secondo attestato con l'atto di nascita originale. Un rinfresco offerto dalla famiglia alle numerose persone presenti in aula consiliare, con un brindisi

insieme al sindaco, ha fatto da cornice alla cerimonia ufficiale. La festa, però, è proseguita sotto le Logge del Grano, da poco ristrutturate, coronata da palloncini con la presenza di amici e parenti che hanno festeggiato con grande calore Duilio Pastorini. Un traguardo importante, di quelli che non è facile raggiungere in condizioni di salute perlomeno buone. Le più sentite congratulazioni a Duilio Pastorini per i 100 anni arrivano anche da tutto lo staff dell'Agenzia Saturno Comunicazione di Sansepolcro.

LUX
DI FONI MASSIMO
E FABRIZIO

**INSTALLAZIONE
IMPIANTI ELETTRICI
E AUTOMATIZZAZIONI**

0575-789377

ANGHIARI - (AR)

LA TERRAZZA DEL
bigfoods
THE NEW CANTEEN

ristorante • fast food • live music

**TOP
ROCK
MUSIC**



SABATO 15 FARISAN HI-FI
REGGAE DANCE HALL NIGHT dalle ore 23.00

VENERDÌ 21 GUARDRAILS
Rock'n'roll & Rockabilly Band

VENERDÌ 28 I CAVALIERI DEL SANTO GRAAL
Progressive Rock e Beat italiano

N
O
V
E
M
B
R
E

Collocazione della Madonna del Parto, si ricomincia per l'ennesima volta!

di Domenico Gambacci

MONTERCHI - Amministrazione nuova, problemi vecchi per Monterchi. A cominciare da quello della collocazione definitiva dell'affresco della Madonna del Parto. Si sono insediate le commissioni consiliari e Lina Guadagni, ex consigliere comunale ed esponente del movimento dei Liberi Elettori, rimane istituzionalmente attiva in qualità di presidente della commissione Cultura. È stata chiamata per un compito ben preciso, che ha accettato con piacere: "Il bene del paese, la questione Madonna del Parto e l'invito rivoltomi sia dal sindaco Alfredo Romanelli che dall'assessore Silvia Mencaroni, una mia ex studentessa, mi hanno convinto a dire "sì" – risponde la Guadagni – e quindi metto il mio impegno e le mie conoscenze al servizio di Monterchi nelle vesti di cittadino. D'altronde, i Liberi Elettori non sono un partito ma un movimento: inoltre, mi sono riconosciuta nel programma elettorale di Romanelli sui punti riguardanti il turismo e il contenimento di uno sviluppo edilizio in maniera insensata". Intanto, c'è una interessante novità che gravita attorno alla questione Madonna del parto: l'avvenuta donazione alla Curia dell'ex



La Madonna del Parto di Piero della Francesca

convento delle Benedettine da parte dello stesso ordine religioso. "Dobbiamo riproporre seriamente all'attenzione l'argomento concernente la "dimora" da dare all'opera e credo che sia importante tenere diversi fattori nella dovuta considerazione", sottolinea la Guadagni. Come noto, l'idea di ubicare il capolavoro di Piero della Francesca all'interno di un complesso destinato a trasformarsi in resort e nella parete di una stanza nella quale per molti verrebbero meno le giuste condizioni di luce e prospettiva, non piace assolutamente alla Guadagni, ma il sindaco

Romanelli – pur con i dovuti distinguo – riparte da questo punto. "Ho già incontrato gli esponenti della Soprintendenza – esordisce Romanelli – e credo che il monastero delle Benedettine debba rimanere il nostro riferimento iniziale, a patto che stavolta si elabori un progetto di qualità e non si riprenda "pari pari" il discorso di 5 anni fa; il contesto deve essere più ampio e il luogo più coinvolgente e scevro da attività commerciali di qualsiasi genere. Comune e Diocesi hanno cominciato a convergere su determinati punti e anche il Ministero non è più ostile come in precedenza. Occorre – come ho già precisato – una proposta di alto livello e allora la mia intenzione è quella di dar vita a un concorso internazionale di idee per la riqualificazione del complesso dell'ex monastero delle Benedettine, che diventi sede della Madonna del Parto ma con una destinazione d'uso che sia la meno impattante possibile nei confronti dell'opera e dell'assoluto rispetto che merita anche come insostituibile simbolo del paese e della comunità di Monterchi". Dunque, si riparte: il nodo da sciogliere rimane sempre lo stesso.

ANCORA FONDI PER LA E45 ALL'ALTEZZA DI PIEVE SANTO STEFANO

PIEVE SANTO STEFANO - Buone notizie sulla E45 nel tratto toscano, quello che attraversa i territori comunali di Sansepolcro e Pieve Santo Stefano per un totale di circa 29 chilometri. L'Anas, che già sta lavorando da mesi e mesi con i propri cantieri dislocati su questo seppur breve segmento di superstrada che interessa la Toscana, ha intenzione di stanziare ulteriori fondi per migliorare la sicurezza dell'arteria. Di recente, il sindaco di Pieve Santo Stefano, Albano Bragagni, si è incontrato con l'ingegner Antonio Mazzeo, capo compartimento della viabilità dell'Anas per la Toscana, che ha compiuto una verifica sul posto e – a quanto risulta – vi sarebbero in appalto altri 5 milioni di euro da destinare a opere di asfaltatura del fondo stradale, non dimenticando i diversi cantieri in corso, che hanno per obiettivo quello di migliorare non solo la sicurezza del fondo stradale ma anche la stabilità dei diversi ponti e viadotti che si incontrano da Pieve Santo Stefano fino al confine con l'Emilia Romagna. E anche da Canili di Verghereto in poi i cantieri non mancano. "Quello che mi ha rassicurato – dice il sindaco pievano Bragagni – è l'atteggiamento di serietà dimostrato dall'ingegner Mazzeo, nel senso che non si procederà sulla E45 con interventi leggeri e tanto per dimostrare che un qualcosa viene fatto; i fondi messi a disposizione serviranno per consolidare in primis la parte sottostante, quella su cui poggia la sede stradale. Quando mi si illustrano le resine particolari per le pile, i progetti per le travi sopra i piloni e per il rifacimento dei giunti, vuol dire che c'è voglia di lavorare come si deve e di affidare questi interventi a ditte affidabili, perché molto spesso accade che si vada in regime di subappalto e che qualche impresa fallisca, lasciando situazioni in alto mare che incidono sulla circolazione e sulla sicurezza della E45 e che si protraggono a volte per lungo tempo. Certamente, stiamo raccogliendo i risultati dell'iniziativa fatta a Pieve per sensibilizzare di chi competenza sulle precarie condizioni di questa strada". A Bragagni fa eco il vice, Claudio Marcelli. "Capisco che adesso qualche utente della strada si lamenti per la presenza dei cantieri che impongono salti e deviazioni di carreggiata, oltre che qualche rallentamento di velocità – dice Marcelli - ma a queste persone rispondo: meno male che i cantieri ci sono, perché una volta completati i lavori la situazione migliorerà. L'Anas ci ha anche chiesto di poter contare su un'alternativa viaria da Pieve a Valsavignone per poter lavorare in condizioni migliori". E Marcelli si ferma qui. Bragagni va invece oltre, perché quel giorno che ha incontrato l'ingegner Mazzeo è stata affrontata anche la questione della vecchia statale 3 bis nel tratto oltremodo disastroso compreso fra Valsavignone e Canili di Verghereto. E chissà che la vera novità non possa consistere proprio nel rifacimento di questi 6 chilometri che al momento rischiano di spezzarsi in due la situazione nel periodo invernale, quando neve e ghiaccio possono creare interruzioni e disagi nel corrispondente tratto della E45 e non esiste una direttrice nella quale far convogliare i veicoli. Da anni e anni si sottolinea questo particolare: la ricognizione in loco pare aver chiarito le idee anche all'ingegner Mazzeo.

L'EREDITÀ SCRITTA DEI TAGLIESCHI NELLA STORIA DI ANGIARI

di Davide Gambacci

ANGHIARI - Nel cuore del centro storico di Anghiari, in quella che è divenuta piazza Mameli ma che in passato era conosciuta come piazza del Borghetto, si trova in assoluto uno fra gli edifici più belli e ricchi di storia del paese di Baldaccio, nato dalla fusione di torri medievali. Stiamo parlando di palazzo Taglieschi, in cui è adesso ubicato il museo statale, posizionato proprio di fronte a quello della celebre Battaglia "mitizzata" dal dipinto di Leonardo da Vinci. Il nome che porta è quello della famiglia che era considerata la più ricca della zona dal XV al XVI secolo, ma il palazzo ha avuto anche altri proprietari dalla prima metà del '500, vedi gli Angelieri, i Testi e i Lisi. Nel 1881, vengono aggiunti alla struttura tramezzi e soppalchi, che finiscono soltanto con il peggiorarne l'aspetto; nel secondo dopoguerra, palazzo Taglieschi è stato la dimora delle famiglie più bisognose di Anghiari, fino a quando negli anni '60 non si è deciso di rimettervi le mani per liberarlo dalle inutili aggiunte e ripristinare

l'originario assetto architettonico. Nel dare il via agli interventi di ristrutturazione, si è cercato di ricreare l'atmosfera di una casa rinascimentale con i suoi caminetti e i portali in pietra, per poterla poi trasformare in museo. Così voleva il suo proprietario, Don Nilo Conti, sacerdote e uomo di cultura, che con questo scopo aveva donato l'immobile allo Stato nel 1959. Chi oggi si reca a palazzo Taglieschi ha davanti a sé un complesso uniforme di case-torri medievali che già esistevano, per cui in un contesto rinascimentale si rilevano i caratteri dell'architettura medievale, vedi le finestre a sesto acuto della fiancata, l'avancorpo a sbalzo su mensoloni della facciata, l'ampio magazzino all'interno con volte a crociera, tozzi semipilastri in cotto e pavimenti in

pietra. Il committente dell'immobile potrebbe essere stato quasi certamente Matteo di Antonio di Bartolomeo, più conosciuto come "Matteo Cane", un capitano di ventura che aveva per riferimento la testa di un cane scolpita sulla colonnina che si trova all'angolo fra la facciata e il fianco, su via Garibaldi, ma al momento è rimasta visibile soltanto la colonnina, non più la testa di cane e lo stemma. Il museo statale esiste dal 1976 e il suo allestimento si deve alla magnanimità dell'ultimo proprietario, Don Nilo Conti, che tanto si è impegnato per raccogliere testimonianze significative dell'arte e delle tradizioni popolari dell'Alta Valle del Tevere. Testimonianze che si possono ammirare visitando le venti sale espositive.



Veduta di Palazzo Taglieschi, che dal 1976 ospita il museo statale

IL PRESTIGIO DI UNA FAMIGLIA

Lo abbiamo sottolineato appena sopra: la famiglia Taglieschi era una fra le più facoltose non solo di Anghiari ma dell'intera vallata e il direttore del museo comunale dedicato alla Battaglia di Anghiari, Gabriele Mazzi, è stato autore di studi e ricerche sulle vicende storiche dei Taglieschi. Le connessioni dei Taglieschi con l'ambiente granducale mediceo, fra fine del XVI e gli inizi XVII secolo, fanno emergere la figura di un dottore in legge, Francesco Taglieschi, che per circa vent'anni guida, prima come cancelliere poi con altri importanti incarichi, la città di Prato. La sua figura diviene determinante: è infatti chiamato "Duca di Prato", un ruolo - questo - ricoperto grazie anche alla fiducia di cui godeva da parte dei granduchi De' Medici, che in quella zona avevano specifici interessi, vedi la villa con le tenute di Poggio a Caiano. Il manoscritto restaurato è quindi un capitolo di storia della Toscana poiché rappresenta un pezzo di cronaca privata fra borghesia e potere centrale; in esso vi sono i ricordi della parentesi di Prato ed è una sorta di vissuto familiare da parte di un uomo artefice della fortuna della sua famiglia, che in seguito si sarebbe estinta con la morte di Lorenzo, il secondogenito nato nel 1598 e morto nel 1654, che è stato l'autore delle "memorie storiche della terra di Anghiari" nonché dell'altrettanto noto "codice Taglieschi", redatto da Lorenzo nel 1626. Al suo interno, oltre a informazioni sui beni della famiglia Taglieschi, si trovano molti documenti (piantine, disegni urbani ...) che aiutano a ricostruire la storia del paese e la sua struttura economica. Un documento che per quei tempi era straordinario e probabilmente si tratta del primo strumento urbanistico del paese, corredato da informazioni storiche che magari in qualche caso necessiteranno anche di un riscontro oggettivo, ma che comunque non inficiano il gran lavoro di Lorenzo Taglieschi. In origine, il codice era intitolato "Nota, Recordi e Descriptioni, Disegni e Confini, di tutti i Beni, Compere, Possessioni, Campi, Chiusure, Vignie, Case Hauti, Posseduti fino al presente anno 1626 che li posseggono gli Heredi di Sig. Francesco di Pietropaolo di Luca. Ad Laudem Dei atque Beatae Mariae Virginiae et omnium Sanctorum". Il "codice Taglieschi" è attualmente conservato presso il palazzo del Marzocco ed è accessibile al pubblico. Lorenzo Taglieschi era fratello di Pietropaolo e i due erano figli di Francesco: attraverso i loro manoscritti è stato possibile ripercorrere le vicende di Anghiari. Diciamo allora che questa famiglia ha lasciato in eredità una moltitudine di scritture che possono essere considerate, a loro modo, libri di storia locale. Altri quattro di questi manoscritti sono ancora in fase di restauro, con fondi stanziati dalla Regione Toscana e dal Comune di Anghiari; peraltro, le carte Taglieschi sono state digitalizzate e si possono consultare presso la biblioteca comunale. Notevole l'interesse degli studiosi verso di esse, affrontate più volte da Tommaso Fanfani negli anni '80 del '90 e riprese in questi ultimi tempi da altri studi specifici. L'amministrazione comunale anghiarese è in sintonia con la Soprintendenza e con la Regione per l'opera di conservazione e restauro di un eccezionale patrimonio storico. Ad Anghiari è poi nata l'associazione "Amici della Biblioteca", che sta dando un grosso contributo in tal senso.

DA RESIDENZA A SEDE MUSEALE

Quella che un tempo era la residenza della famiglia Taglieschi, oggi si è trasformata in elegante sede museale. E per chi visita Anghiari, ammirata soprattutto per la bellezza del borgo medievale, il museo statale di palazzo Taglieschi è una tappa tanto obbligata quando comoda e piacevole. Abbiamo già citato la figura chiave di Don Nilo Conti, grazie al quale è stato possibile realizzare una esposizione che si articola in 20 sale disposte su 4 livelli e con una scala lignea di raccordo; la successione degli ambienti conduce all'approdo finale della loggia vetrata, che offre una delle vedute in assoluto più belle di Anghiari. All'interno delle sale si trovano dipinti, sculture lignee di scuola toscana e umbra e oggetti d'uso quali cippi e capitelli di varie epoche (compresa l'età romana); macine in pietra per il grano, per le olive e per la preparazione dei colori; antiche campane, chiavistelli quattrocenteschi (tra questi c'è anche il famoso "Catorcio" di Anghiari), arredi e paramenti sacri e terrecotte. A piano terra, la storia della Valtiberina è documentata attraverso frammenti scultorei e affreschi staccati, mentre il piano nobile è occupato dalla scultura lignea e dalle robbiane e conserva il capolavoro del Museo, la Madonna di Anghiari realizzata da Jacopo della Quercia (1420). E' davvero un'opera degna della massima attenzione: una scultura lignea policroma che raffigura la Vergine e che in passato era conservata assieme a un Bambino fra le sue braccia, il quale però potrebbe non essere stato pertinente in quella posizione. A commissionare la realizzazione della Madonna era stata la Compagnia di Santa Maria della Misericordia proprio per una chiesa di Anghiari e a testimoniarlo è una

iscrizione a caratteri gotici sul basamento della statua: "Questa figura fatta fare la Compagnia de la Misericordia". Al terzo piano sono sistemati una collezione di armi di Anghiari, note per la ricchezza delle decorazioni e alcuni dipinti del '500 e '600, i cui autori sono Giovanni Antonio Sogliani, Matteo Rosselli, Jacopo Vignali e Giovan Battista Ghidoni. Ma c'è anche una speciale raccolta di Madonnine agghindate che, assieme alla collezione di Don Nilo Conti (ricca di ex voto e carte gloria), contribuisce a ricostruire alcuni aspetti della devozione popolare. Altra opera rilevante conservata a palazzo Taglieschi è la Natività e Santi di Andrea della Robbia e Luca il Giovane. In questo caso, a commissionarla è stato Filippo Ducci di Catenaria nel 1472, con il relativo stemma che compare alle due estremità della predella. La Natività e Santi è stata poi donata alla chiesa della Badia; c'è la figura di San Marco, patrono della Compagnia di Misericordia (che qui aveva la sede), insieme a quella di San Francesco. Vi è poi un'altra statua della Madonna con Bambino, sempre in legno ma ancora più datata rispetto a quella di Jacopo della Quercia, poiché risalente alla fine del XIV e agli inizi del XV secolo e proviene da Pieve a Ranco; per meglio dire, dalla Pieve dei Santi Lorentino e Pergentino a Ranco, con il volto della Madonna diverso da quelli tradizionalmente riprodotti sia nella pittura che nella scultura. La collezione d'arte di palazzo Taglieschi rientra nell'iniziativa "Piccoli Grandi Musei" (e nell'omonimo sito internet si trovano le relative pagine), parte a sua volta di un progetto più complessivo che si intitola "Alla scoperta del territorio" e che ha per promotore l'Ente Cassa di Risparmio di Firenze. Anghiari c'è a pieno titolo con una collezione degna di visita anche per il luogo che la ospita.

L'ASSESSORE MIRIAM PETRUCCIOLI: "II RESTAURO DELLE CARTE HA UN SIGNIFICATO BEN PRECISO"

Diversi i progetti in cantiere per ciò che riguarda il capitolo cultura. Ne ha parlato il competente assessore comunale Miriam Petruccioli e in questo caso ci soffermiamo ovviamente sulla biblioteca. "E' nata un'associazione, denominata "Amici della Biblioteca", che sta restituendo ad essa una sorta di vita nuova. Di recente - prosegue l'assessore - è stata riscoperta l'importanza della testimonianza con le carte Taglieschi, quattro delle quali le abbiamo fatte restaurare con il contributo anche della Regione. La nostra biblioteca è entrata a far parte della rete bibliotecaria aretina e la volontà è proprio quella di rendere visibili a più persone (non solo quindi agli studiosi di storia locale) questi documenti, che contribuiscono a far conoscere meglio la storia di Anghiari e della famiglia Taglieschi. C'è stato poi un convegno all'interno del museo statale, con il quale si è aperta una collaborazione importante in questi ultimi due anni, perché è cambiata la direzione del museo e la stessa istituzione si è aperta anche agli spazi di interazione con l'amministrazione e con la cultura di Anghiari, quindi c'è in primis la volontà di collaborare", ha sottolineato l'assessore Petruccioli.



COMANDUCCI PAVIMENTI



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



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

Primetto Barelli: I SUOI PRIMI QUARANT'ANNI...

di Claudio Roselli e Davide Gambacci

È morto lo scorso 19 agosto all'età di (quasi) 83 anni e francamente è stato difficile rimettere piede al Castello di Sorci in Anghiari pensando che il grande personaggio a esso legato, Primetto Barelli, non c'era più. Speravamo in cuor nostro di vederlo spuntare da un istante all'altro, magari seguito dal suo bel pastore tedesco, ma quel saluto affettuoso che ci riservava rimarrà soltanto un ricordo. La cruda realtà è purtroppo un'altra: il grande animatore, quel "vulcano" di idee in costante ...eruzione non c'è più, anche se sarà impossibile dimenticarlo. Chi era Primetto Barelli e soprattutto chi era il Primetto ante-Sorci, quello insomma dei primi 40 anni, non conosciuto pubblicamente come lo sarebbe divenuto più tardi? Era intanto nato il 27 agosto 1931 a Sant'Elpidio a Mare, cittadina marchigiana in provincia di Ascoli Piceno. La stessa cittadina dalla quale provengono i fratelli Della Valle e le scarpe c'entrano, eccome! Lui era infatti figlio di un calzolaio, che dovette emigrare nell'entroterra per un motivo particolare: "Mio nonno Adolfo – racconta Alessandro, uno dei figli di Primetto assieme a Veronica e ad Alberto,



Assieme a Mike Bongiorno negli scantinati del castello



Primetto e Monica Bellucci. Un'amicizia particolare lo ha sempre legato alla famiglia della top model e attrice

che ci ha gentilmente fornito le foto – soffriva di ipertiroidismo e quindi il posto di mare non era per lui la "medicina" giusta. La famiglia fu allora costretta a trasferirsi nell'entroterra. Ed ecco il passaggio a Città di Castello, dove nel rione di San Giacomo il nonno e il babbo (ancora giovanissimo) continuarono a riparare le calzature, aprendo una bottega. Questa la sua prima tappa di vita: era il periodo di inizio guerra. Poi mio padre, che aveva il diploma di perito agrario, prese in consegna la fattoria di Pistrino, che ancora per i più attempati rimane sempre la "Fattoria Barelli". Nel frattempo, aveva conosciuto mia madre, Gabriella Bartolini: una tifernate doc, con la quale era convolato a nozze. Terza tappa nel 1970. Il babbo ha 39 anni e compie il grande passo della sua vita professionale: si reca a Sorci e acquista il complesso del castello, aiutandosi con debiti, cambiali e quant'altro (lo stesso Primetto ce lo aveva confidato in una precedente intervista n.d.a.), ma l'obiettivo va in porto. Aveva scoperto la valenza di questo antico maniero dell'XI-XII secolo: la datazione era provata. All'inizio, quella di Sorci era una normale azienda agricola, poi alla fine del 1977 (era proprio il 31 dicembre) si procede con l'apertura dell'allora Locanda di Monterbone e, con il tempo, anche del Castello. Da questo momento in poi, comincia la seconda entusiasmante parte della vita del babbo".

...e i suoi secondi quaranta!

Quale degna maniera per ricordarlo? Se dovessimo un giorno farlo, che cosa

mettere in evidenza soprattutto di lui? "Sicuramente la sua intraprendenza – risponde Alessandro – che gli faceva partorire un'idea dopo l'altra". Un innovatore, aggiungiamo noi; per certi aspetti, persino un pioniere. Grazie a lui, per la prima volta ci si siede al ristorante sapendo in anticipo cosa si mangerà e quanto si spenderà. Non bastasse questo, a Città di Castello apre il primo mercatino dedicato al fumetto, aggiunge la gelateria e anche il primo pseudo-pub. "Le massaie che vengono a mangiare qui a Sorci, diceva il babbo – e a parlare è sempre Alessandro – debbono ritrovarsi in pieno nei profumi e nei sapori tipici di casa loro, senza avvertire la differenza. Ecco il perché della scelta della pietanza fissa legata al giorno della settimana (tuttora a Sorci è così) e di un menu che ricalca in pieno la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Tevere tosc-umbra, con le tagliatelle al sugo d'oca, la pasta fatta a mano e l'arrosto di domenica". Anche se poi lo si mangia tutti i giorni. Tanti gli amici, anche illustri, che Primetto ha potuto vantare; per la fama acquisita con il tempo dal Castello di Sorci, un contributo decisivo lo ha fornito Carlo Fuscagni, allora direttore di Rai Uno rimasto in carica per lungo tempo. E tanti anche i vip che sono passati da Sorci (le foto pubblicate ne immortalano solo alcuni), ma citiamo quelli particolari, cioè quelli verso i quali Primetto era unito da un affetto speciale: il giornalista Saverio Tutino, il vignettista Giorgio Forattini, Luca Cordero di Montezemolo e Alberto Burri. Già, Montezemolo e Burri: fu proprio Primetto a mettere in contatto l'ex manager della Ferrari, allora presidente

del comitato organizzatore dei mondiali di calcio, con l'artista tifernate. E chi è stato poi l'autore del manifesto ufficiale di Italia '90 con il campo di calcio disegnato all'interno del Colosseo? Alberto Burri. Con Monica Bellucci, l'amicizia era particolare in quanto proveniente dalla famiglia: Primetto l'aveva in pratica vista crescere fin da piccola e questo legame era rimasto forte, indipendentemente dalla notorietà che con il tempo si è creata la bellissima Monica. Bisognerebbe poi sottolineare tutto il resto: la pubblicazione del periodico "L'Astrolabio", le varie accademie che hanno sede al castello e le serate a tema che sapeva organizzare. Primetto, appassionato di agricoltura, aveva un motto che si portava sempre appresso: "Nella vita, bisogna avere il coraggio di osare; male che vada, c'è sempre un mestiere da calzolaio dal quale ripartire". Faceva ovviamente riferimento al suo specifico caso, ma il concetto era valido per tutti. Altre doti che esaltavano la figura di Primetto? La capacità di trasferire le cose semplici nei suoi originali progetti e di saperle trasmettere anche ai "vip" che incrociava, riuscendo a conquistarsi sempre stima e affetto. E poi, la pari dignità con la quale si rapportava con le persone: tanto alla più sconosciuta quanto alla più famosa del mondo, lui riservava lo stesso saluto. Non esistevano ceti sociali, caste ed eletti: tutti gli individui erano per lui importanti. Ed è forse per questo che la sua perdita ha lasciato un alone di tristezza, anche se ovviamente ricordarlo diventa un piacere.

Primetto's Gallery



La presentazione della vignetta con la squadra di Italia '90 (quella dei politici) realizzata da Giorgio Forattini. Oltre all'autore, che sorregge a destra il disegno, si riconoscono da sinistra Carlo Fuscagni, Don Lurio, l'ex sindaco tifernate Adolfo Orsini e Lino Banfi



Una scena allegra: Primetto mostra le vignette di Giorgio Forattini a Enrico Montesano



Una delle tante foto di Primetto Barelli in compagnia del suo grande amico Luca Cordero di Montezemolo



Il "colpaccio" di Primetto: un brindisi con Alberto Sordi, l'Albertone nazionale

"Per i Santi... 'l cappotto, 'l foco a letto e i guanti" PROFUMI D'AUTUNNO

di Donatella Zanchi



Vendemmia - Periferia di Sansepolcro. (foto archivio di Luigino Chimenti)

Quando i ragazzi riprendevano la scuola il primo di ottobre, uno dei primi compiti che veniva loro assegnato era il "tema sulla vendemmia", perché dopo le vacanze estive, quando la quotidianità per le vie del Borgo tornava ad assumere l'aspetto di sempre, i contadini si preparavano a vivere uno dei momenti più interessanti e attesi dell'anno: **la vendemmia**. In questa occasione, come durante la mietitura o la battitura del grano, il faticoso lavoro diventava un momento di allegria e di socializzazione e, se l'autunno concedeva ai vignaioli una bella giornata di sole, la raccolta si trasformava in una vera e propria festa. Di buon mattino, i contadini con i familiari si mettevano in attesa di amici, di qualche parente e dei vicini di casa che si prestavano ad opera e, quando tutti erano arrivati, dopo aver caricato le grandi casse di legno sopra un carro trainato da un paio di buoi bianchi, si recavano alle vigne, parlando e scherzando, armati di forbici, coltelli e stivali e tenendo ognuno appeso al braccio il proprio paniere, indispensabile per raccogliere i dolci grappoli. Dopo alcune ore, molte delle grosse casse erano già piene e l'intenso lavoro veniva interrotto dall'arrivo delle donne che, con le barelle, portavano la colazione e da bere per tutti. Pane fresco, formaggio, prosciutto, salame e salsicce non mancavano mai. Nel pomeriggio anche i ragazzi, tornati da scuola, si univano a tutti gli altri per aiutare a finire la raccolta prima che calasse la notte e poi, una volta caricate sul carro le ultime casse, tutti tornavano a casa cantando stornelli,

incuranti della fatica, soddisfatti per aver portato a termine una bella faccenda. Dopo aver scaricato le casse di uva bianca e di uva nera, i bei grappoli maturi venivano trasferiti dentro le botti e i tini per la pigiatura, che cominciava subito e gli ambienti che accoglievano i numerosi contenitori si riempivano di un penetrante odore agrodolce. Prima che i contadini si dotassero delle pigiatrici, l'azione della premitura veniva fatta con i piedi da un buon numero di uomini e donne. Tale metodo, molto faticoso ma pittoresco, aggiungeva un tocco di magia all'evento della trasformazione dell'uva in vino, per la buona riuscita del quale si chiedeva aiuto perfino ai quattro venti, suonando il corno verso i quattro punti cardinali, al fine di accattivarsi la loro benevolenza. A tarda sera, mentre gli uomini ripulivano le cassette e gli attrezzi, le donne salivano in casa per preparare qualcosa di buono per la cena, in modo tale che la giornata unica nell'arco dell'anno si concludesse degnamente. Grandi tavolate venivano allestite nell'aia o sotto la loggia di casa, dove tutti sedevano per mangiare le buone tagliatelle al sugo, i freschi prodotti dell'orto, gli ultimi fichi e, per assaggiare, come di consueto, il vino dell'anno appena passato. Vino ancora giovane ma che, avendo già riposato abbastanza, era in grado di dire al palato se era di buona annata e quale tipo di corposità avrebbe acquistato nel tempo. C'era chi improvvisava, con una certa maestria, canti in ottava rima e chi, tirando fuori dall'armadio una fisarmonica, dava il via a balli e stornelli. Quando finalmente arrivava



Una vecchia foto dedicata alla vendemmia

l'ora del meritato riposo, i contadini salutavano tutti quelli che avevano prestato la loro opera e, come ringraziamento, a ognuno regalavano un paniere d'uva per fare i pendoli, le famose "picce" da appendere ai travi di casa. I grappoli, appesi con un filo di spago, ben distanti l'uno dall'altro, si conservavano per alcuni mesi e per Capodanno era indispensabile che fossero presenti sulla tavola perché, come ancor oggi si dice, portavano fortuna a chi li mangiava. **"Sette acini d'uva nera, sette acini d'uva bianca, per te mangio Nuovo Anno, ma ti prego, senza inganno, dammi quello che mi manca"...** Nella notte di San Silvestro, questa filastrocca veniva recitata in numerose famiglie e, malgrado le richieste non fossero quasi mai esaudite, il rito si ripeteva ogni anno con rinnovata speranza. Con i grappoli appesi, quando erano molti e ben appassiti, qualcuno amava fare un po' di vinsanto che, dalle nostre parti, è sempre stato molto apprezzato. Chi riusciva a farne qualche bottiglia si sentiva ricco e orgoglioso e, quasi sempre, invitando gli amici per parsimoniosi assaggi, decantava il gusto pieno del proprio prodotto attribuendo il merito a metodi di esecuzione quasi magici, tramandati da genitori e nonni che dovevano rimanere rigorosamente segreti. Nei giorni successivi alla vendemmia, in particolar modo nel dopoguerra, le persone più bisognose - per avere qualcosa da mangiare - si recavano lungo i filari per recuperare qualche grappolo sfuggito all'attenzione dei vendemmiatori. Andando a cercare per i campi, era facile raccogliere qualche mela caduta, qualche fico tardivo, alcuni frutti selvatici come le nespole, le giuggiole, le sorbe, le nocchie e le noci... in tempi di carestia, niente di quello che era commestibile veniva trascurato o ignorato e, fino agli anni '60, era abbastanza frequente incontrare per le vie del Borgo gente che rientrava spingendo carretti con panieri di ortaggi raccolti di nascosto nei campi, ai danni di ignari contadini che, come diceva la *Teresona de Manbassa*, nota

per la sua propensione al saccheggio, **“A loro la robba gn’arvanza sempre... io gn’aiuto a dère n’arpulita... ho trovèto tutto ‘n terra - e poi, per giustificarsi, aggiungeva – “tanto se ‘n la piglièvo io la mangèvon totta l’ucelli e co ‘sti lumi de luna... ’gna dasse da fère per campère ‘na mulica”**. Saggezza filosofica dettata dal bisogno. Fare una scorta di noci e castagne era certamente l’obbiettivo più ambito della gente del paese, perché i preziosi frutti costituivano un’importante risorsa alimentare per i duri mesi invernali. Quando l’aria cominciava a farsi pungente e un gelido venticello spandeva per i vicoli del Borgo l’odore delle caldarroste di Pastina, tutti, rabbrivendo, capivano che a pieno titolo era arrivato l’autunno. La gente che, in omaggio all’antica tradizione borghese (oggi tradita) faceva prima di cena una passeggiata per il corso, non mancava di acquistare un cartoccio di castagne che, ben calde, scaldavano le mani e lo stomaco e insaporivano la conversazione tra amici. Rientrando a casa, il profumo delle prime minestre o della tipica zuppetta di verdure incrementava piacevolmente il calore della stufa o del focolare che, fino a qualche decennio fa, erano gli unici mezzi per cuocere i cibi e scaldare le case. La stufa, alimentata a legna, aveva la capacità di accogliere sul ripiano di ghisa numerose pentole: il tegame col sugo, il pentolone del brodo o del minestrone, la pentola con l’acqua per la pasta. Nei giorni di festa, l’arrosto con le patate trovava posto dentro il forno. Inoltre, dentro la vaschetta inserita nel piano di cottura, l’acqua era sempre bollente e il vapore che produceva, appannando i vetri, stimolava la creatività dei bambini che, con il dito, si divertivano a fare scritte e disegni che si dissolvevano dopo pochi attimi. Nelle camere da letto, invece, la temperatura ambiente era molto fredda e, per lunghi periodi, non superava i cinque o i sei gradi. Per togliere il gelo dalle coperte, si chiedeva aiuto al “prete”, l’utilissimo telaio di legno a cui veniva agganciato uno scaldino metallico pieno di brace ricoperta di cenere che, qualche ora prima di dormire, veniva inserito nel letto. Ricordo ancora la piacevole sensazione provata nell’infilarsi sotto le coperte caldissime, soprattutto nelle notti in cui il vento soffiava forte o la pioggia batteva rumorosamente sui vetri. Seguendo le indicazioni di una consolidata usanza popolare, l’attività dello scaldaleto riprendeva ogni anno ai primi di novembre, così come quella del cappotto e dei guanti ... **“Per i Santi... ‘l cappotto, ‘l foco a letto e i guanti”**, recita infatti un antico



Via Anconetana - Villa Collacchioni (oggi più nota come Villa Giovagnoli), festa dell’uva anni ‘30. (foto di Bettina Piccinelli)

proverbio toscano, ormai dimenticato. Quando le giacche a vento e i caldi piumini non esistevano ancora, il cappotto era uno dei capi più importanti del guardaroba e, alla fine di ottobre, tutti tiravano fuori dagli armadi e dai bauli i vestiti pesanti. Particolare attenzione era rivolta al cappotto che, in genere - in ossequio al proverbio già citato - veniva rimesso in uso proprio nel giorno della visita ai cari estinti. Il pensiero corre al tempo dell’infanzia, quando con i miei genitori andavo a portare fiori e lumini ai congiunti che erano passati a miglior vita e, inevitabilmente, finivo tra le braccia di qualche parente che, con soffocanti strette, mi trasmetteva simpatia, affetto e un penetrante odore di naftalina che mi restava a lungo attaccato addosso. Cappotti, giacconi, sciarpe e tutti i capi di abbigliamento, che erano stati riposti per

mesi insieme alle bianche palline antitarma, impiegavano molti giorni a perdere il caratteristico odore penetrante. Anche l’odore di canfora o di naftalina faceva parte dei profumi d’autunno come quello delle foglie bagnate dalla prima pioggia, quello delle vivande calde, quello del baldino e quello delle castagne. Alcuni profumi restano solo nella memoria; altri, quelli regalati dalla natura, possiamo ancora sentirli e, andando a fare una passeggiata per le vie del Borgo, è possibile imbattersi nell’odore di mosto proveniente da qualche fondo, dove appassionati del “fai da te” si prodigano nel fare un po’ di vino per uso familiare, facendoci ricordare la poesia di Carducci “...ma per le vie del borgo, dal ribollir de’ tini, va l’aspro odor dei vini, l’anime a rallegrar”. San Martino e i profumi dell’autunno: in altre parole, l’anticamera del Natale.



Scaldaleto detto “prete”

PERSONAGGI DA NON DIMENTICARE

Il dolce struscio serale con i profumi di ...Pastina!

di Claudio Roselli

Ha segnato anche lui una bella epoca. Non solo per chi scrive, che oggi ha superato il mezzo secolo di vita, ma anche per le persone più anziane. Quando vai a sfogliare mentalmente l'album dei ricordi, ogni particolare messo a fuoco da giovane e giovanissimo ti rimane per sempre impresso. Impossibile dimenticarlo. Figuriamoci se poi questi ricordi sono legati al passeggio serale per il corso di Sansepolcro! Oggi lo chiameremmo "fenomeno di costume"; allora, per noi ragazzi, era un'abitudine irrinunciabile: ci volevano solo la tormenta o 38 di febbre per tenerci lontano da via XX Settembre con i suoi angoli e le sue ...tappe. E una di queste tappe, quando magari ancora non era di moda l'aperitivo, era proprio il chiosco di "Pastina" con dolci fumanti, caramelle, semi e noccioline in bustina. Nel tratto finale della via maestra, andando da piazza Torre di Berta in direzione di Porta Fiorentina, si arriva a fianco della chiesa di Sant'Agostino. Ebbene, posizionato fra lo spigolo dell'abside della chiesa all'altezza della traversa di via Cherubino Alberti c'era questo piccolo locale, allestito in legno dipinto di verde con le finestrelle classiche dalle quale venivi servito. E lì incontravi "Pastina", altra figura inconfondibile conosciuta per il nomignolo affibbiato. Per lui, poi, il nomignolo era un elemento distintivo più che per altri, essendo al secolo Mario Mercati. Ora, è noto che chiamarsi così a Sansepolcro è come chiamarsi Mario Cioni a Firenze e Mario Rossi su scala nazionale; Mercati è infatti il cognome più comune di Sansepolcro e i casi cittadini di omonimia fra Mercati sono diversi, anche per chi non porta il nome Mario. Ma "Pastina" era ovviamente solo lui, ovvero quell'omone apparentemente taciturno ma sveglio che girava il croccante in una macchina simile a una betoniera e che spandeva il suo profumo per il corso, deliziando dapprima il naso dei tanti pedoni per poi arrivare a deliziare il loro palato. Anche "Pastina" non c'è più e trovarne un altro diventa praticamente impossibile: certi personaggi rimangono davvero un "unicum". Mario Mercati ci ha lasciato quasi 20 anni fa (era il maggio del 1995) e anche il socio Dino se n'è andato per sempre, assieme a quel "mitico" chiosco. Al suo posto, oggi troviamo fioriere e panchine più un olivo, gradevoli elementi di arredo urbano che però non ci scalfiranno mai dalla mente quel preciso periodo della gioventù legato anche ai dolci di "Pastina".



Mario Mercati detto "Pastina" il giorno delle nozze d'oro con la moglie Marisa

La signora Marcella Mercati, figlia maggiore di Mario, vive a Sansepolcro assieme al marito Alvaro e al figlio Lorenzo. Marcella ha una sorella, Rosetta, che si è sposata e abita a Città di Castello. Per Marcella è un vero piacere poter parlare del padre, al quale era legatissima. Come è fiera del fatto che la nostra redazione lo abbia inserito nella galleria dei personaggi da non dimenticare. "Gli volevo un bene del tutto particolare - racconta Marcella - e ho sofferto tanto quando è morto. Mi manca ancora parecchio, nonostante siano trascorsi quasi 20 anni, però ricordarlo è sempre un motivo di soddisfazione". Il sorriso prende il sopravvento sulla tristezza e allora la figlia inizia il suo racconto sfogliando un album fotografico che inizia in bianco e nero per poi proseguire a colori. "Pastina" era nato il 15 gennaio 1922 ed è morto il 28 maggio 1995, a 73 anni compiuti e in maniera quasi improvvisa. "Due giorni di ospedale, poi il decesso", puntualizza Marcella, che per un attimo torna a farsi seria, poi ...riparte! Ma perchè lo chiamavano "Pastina"? "Intanto, il vero "Pastina" era suo padre, quindi mio nonno. Lui aveva soltanto ereditato questo nomignolo, come spesso accadeva quando anche il figlio finiva con portarsi appresso l'appellativo affibbiato al padre e al nonno. Il motivo per il quale lo chiamassero così non lo conosco, un po' perché quando il nonno è morto io ero ancora giovanissima (5-6 anni) e poi perché francamente non mi sono mai preoccupata di chiederlo al babbo". Nessuna attinenza, quindi, con l'attività che svolgeva? "No assolutamente!". E quello della vendita di dolci, semi e noccioline è stato fin dall'inizio il suo mestiere? "Prima di esso, ha svolto altri lavori, seppure per periodi molto brevi. La storia particolare di mio padre ha conosciuto una svolta quando lui prestava il servizio militare ad Ascoli Piceno: rimase vittima di un incidente che gli procurò un infortunio alle gambe, ma ebbe stranamente delle ripercussioni anche sul suo udito. Era insomma diventato un tantino sordo e gli riconobbero l'invalidità di una guerra che per lui finì in quel momento. Poi, negli anni '50 decise di dedicarsi alla professione che lo ha fatto conoscere in città; il suo socio era Dino Mercati: stesso cognome ma nessun grado di parentela, anche perché di Mercati al Borgo ce ne sono tanti. Inizialmente, mio padre stazionava poco fuori l'arco di Porta Fiorentina, poi è avvenuto il trasferimento all'interno del corso, nella struttura in legno posta all'angolo con via Cherubino Alberti. Ed è qui che l'ho sempre visto, scherzoso e di buon umore, pronto a salutare chiunque

passasse lì davanti e a scambiarsi due chiacchiere". Il personaggio "Pastina" ha dunque preso corpo: con lo sguardo rivolto sempre verso il corso, gira il croccante, distribuisce il sacchetti trasparente di semi di zucca, di noccioline o di arachidi zuccherate; poi, nelle frizzanti serate d'autunno, regala un po' di calore con le caldarroste che prepara sul momento e che ti serve nel cono di carta ancora in versione "scottadito" assieme al socio Dino. C'è inevitabile movimento in quel chiosco, anche perchè a Sansepolcro è di moda lo "struscio" serale 7 giorni alla settimana e 365 giorni all'anno; alla gustosa castagna è difficile rinunciare, così come alla fetta di cocomero nel periodo estivo, quando quella di rifocillarsi era una necessità mista allo sfizio. "Adesso, anche queste abitudini sono cambiate – dice la signora Marcella – nel senso che i tempi saranno pure stati diversi, ma è altrettanto vero che certe iniziative si apprezzavano di più". Qual era la specialità di suo padre? "Sapeva fare anche i cosiddetti "buoni duri", bastoncini ricadenti di tutti i colori, ma eccelleva nel croccante. Lo sapeva preparare ed era davvero buono". Che cosa ricorda di quei periodi? "Che la sera non eravamo mai a casa prima delle 21.00-21.30; allora, abitavamo in via Giuseppe Gobbi, appena dietro il vecchio stabilimento Buitoni, dove oggi c'è il Centro Commerciale Valtiberino. Ma c'erano da fare anche i "compiti a casa", nel senso che più di un dopocena lo abbiamo trascorso a confezionare le bustine di semi e noccioline. Senza dimenticare che ogni due domeniche, in media, c'era la partita allo stadio Buitoni: era un capitolo a parte che si aggiungeva, ma puntuale. Dov'è infatti lo stadio in cui non esistono semi e noccioline? Questo lavoro è stata la sua vita". Per quanto tempo è rimasto il chiosco e perchè suo padre e il socio decisero poi di cessare l'attività? "Credo che per almeno una ventina di anni il chiosco abbia lavorato molto, poi subentrò il periodo delle tasse. "Ce ne sono troppe da pagare!", disse mio padre. E allora, fece basta. A quel punto, una volta chiusa l'attività, si divertiva a frequentare i fratelli Senesi, titolari dell'ingrosso di frutta e verdura, con i quali era molto amico. In particolare, lo era di Giovanni, morto prematuramente mesi addietro". Per quali motivi, a suo parere, "Pastina" merita di essere ricordato? "E' ovvio che per i più rimane il venditore di croccanti, caldarroste, semi e noccioline lungo il corso – dice Marcella - ma in tanti ricordano il suo carattere allegro, scherzoso e compagno, assieme alla sua bontà. Era un uomo dal cuore d'oro e se poteva aiutare una persona che aveva realmente bisogno, lui era il primo a farsi avanti.

Ancora oggi, per identificarmi verso coloro che non riescono a capire chi sia, non mi presento certo come Marcella Mercati, ma come la figlia di "Pastina". E allora, scopri che lo conoscevano tutti e poi ti senti aggiungere: che bei tempi abbiamo passato con tuo padre! Mi sento felice e orgogliosa". Come con orgoglio mostra l'articolo del Corriere di Arezzo che riportò la notizia della sua scomparsa. Aspetti particolari da mettere in evidenza di lui? "Ne cito due: il primo è il modo di fronteggiare la sua sordità. Era diventato così abile nel percepire il movimento della bocca che capiva tutto al volo con il labiale. Il secondo concerne una delle sue grandi passioni: la tavola. Gli piaceva mangiare e mangiare bene. L'immagine che avete è quella di un uomo dalla stazza possente, ma vi posso garantire che ai suoi tempi era magro e asciutto. Poi, i piaceri del palato hanno avuto il sopravvento ed è diventato il "Pastina" che i biturgensi hanno ancora in mente". E in famiglia? "Una persona splendida. Il padre che augurerei a chiunque di avere. Affettuoso e premuroso, non ha fatto mancare nulla ne' a me, ne' a mia sorella Rosetta, che da parecchi anni vive con il marito Ettore a Città di Castello ed è oramai una tifernate, nel senso che parla anche il "castellano". D'altronde, vivendoci tutti i giorni, non avrebbe potuto essere diversamente. Prima ancora che con noi figlie, però, tengo a sottolineare il rapporto che aveva con mia madre Marisa. Guardate questa foto (e la mostra contenta n.d.a.): sono già anziani e ancora si tengono "mano nella mano". La loro vita di coppia è stata senza dubbio una bella storia, fatta di amore reciproco. Prova ne sia che mia madre lo abbia seguito nell'ultimo viaggio a distanza di due anni, a ulteriore dimostrazione di quanto la nostra famiglia fosse unita. Una volta morto il babbo, per lei è iniziata la decadenza. Sia il babbo che la mamma, hanno fatto la morte che auspicavano; dicevano sempre che, quando era giunta l'ora, meglio un qualcosa di rapido e immediato che andare avanti per lungo tempo, tribolando e creando "disagio" a chi ti sta intorno. Non volevano insomma far stare male nessuno e soprattutto non volevano tener impegnato nessuno al loro servizio. Sotto questo profilo, sono stati accontentati". Oltre che dolce e affettuoso, è stato anche un padre severo, considerando che aveva due figlie femmine? "E' ovvio che ci tenesse d'occhio, specie nell'età più critica; pensava – sì – al suo lavoro, ma riusciva anche a "marcarci". E' stato un padre severo in questo senso, ma sono contenta di essere cresciuta nel rispetto delle regole". Intanto, l'album fotografico è giunto al capitolo finale: "Poco prima che

morisce, mio padre ha almeno avuto la possibilità di festeggiare le nozze d'oro con la Santa Messa e il pranzo nella chiesa dei frati cappuccini. Era il 1995 – spiega Marcella - e l'anniversario di matrimonio sarebbe caduto il 28 gennaio, ma proprio in quel periodo morì un nostro caro parente, Giorgio Biagioli, ufficiale dell'Aeronautica, per cui decidemmo di posticipare l'appuntamento ai primi di marzo. Fu un giorno di grande festa, per mio padre l'ultima grande soddisfazione della sua vita in mezzo alle persone più care, goduta appena in tempo perchè un triste destino lo attendeva per la fine di maggio". La fiera con la quale la signora Marcella ha parlato del padre è l'esempio più chiaro di quanto il valore della famiglia debba essere ancora forte in ognuno di noi. Per i biturgensi cresciuti, rimarrà forte invece l'immagine di questo pezzo d'uomo che sfornava i croccanti quando al Borgo il profumo del benessere era intenso come quello dei suoi dolciumi e per vivere con il sorriso era sufficiente un'ora di passeggiata lungo il corso. Tanto per gli adulti quanto per gli adolescenti di allora ai primi approcci con le ragazzine; in fondo, le prime innocenti "galanterie" passavano molto spesso proprio per "Pastina" e per il suo chiosco.



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

Piccini Impianti
S.p.A.







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

www.picciniimpianti.it



Il capannone dell'azienda Vecchialuce di Bagno di Romagna

VECCHIALUCE LA STORIA, MA NUOVA LUCE PER IL FUTURO

di Francesco Crociani

SAN PIERO IN BAGNO - L'azienda Vecchialuce è nata per mano del suo titolare, il dottor Sergio Ceccarelli, come laboratorio artigianale per la costruzione di lampadari. La storia cominciò all'inizio del decennio, erano i primi anni settanta, dentro a un capannone di San Piero in Bagno, lungo via Ruscelli. All'interno venivano prodotti e assemblati tutti i componenti fino a ottenere il prodotto finito. "Le realizzazioni venivano fatte su disegno effettuato dal titolare - spiega Silvia Ceccarelli, figlia del titolare - e la ditta ebbe la sua massima espansione a cavallo tra gli anni settanta e ottanta, guadagnando credibilità sia sul mercato italiano che su quello estero. Nelle fiere dell'artigianato, la Vecchialuce era presente con lo stand aziendale: nello spazio riservato metteva in mostra i prodotti per l'illuminazione ed era capace di regalare ai visitatori scelte di acquisto di vario genere. Un appuntamento da non perdere per i tanti imprenditori venuti da mezza Europa: era il momento del "boom" expo' innovativo, anche se la concorrenza non mancava e il prodotto "made in Italy" aveva la sua attenzione. Mio padre aveva dei prodotti di qualità - continua la figlia Silvia - destinati al mercato domestico e industriale e che potevano essere richiesti per il suo design. I titolari di un'importante industria tedesca, la "Kaiser", venuti in fiera, indirizzano la loro attenzione su una

serie di articoli di nostra produzione che rappresentavano l'illuminazione. Con l'avvio di alcune trattative, la Kaiser decise di inserire una serie di articoli nel suo catalogo di vendita: sta di fatto che in breve tempo, le commesse di acquisto non tardarono ad arrivare; un successo inatteso che richiese l'aumento di produzione. I tempi stavano per cambiare, per fronteggiare le richieste servivano nuovi metodi di lavorazione, con un vasto piano per la formazione e riconversione della manodopera". Con uno sforzo, il titolare si mise in gioco, iniziando un ciclo di trasformazione radicale e l'avvio di un processo di espansione e innovazione verso quella produzione che lo porterà ai vertici italo-europei nel settore della produzione di lampade e lampadari di classe; successo imprenditoriale raggiunto grazie all'impegno costante da parte di tutti. La nuova forma organizzativa conduce al rinnovo dell'officina, rigenerata in ogni sua parte con dei macchinari moderni: presse, trapani, frese e torni. Il reparto verniciatura viene modificato per rendere il prodotto più innovativo e attraente. Il settore assemblaggio compie un passo avanti significativo con l'introduzione dell'automatizzazione: questo cammino conferisce spinta e competitività alla produzione. L'azienda sente il bisogno di assumere personale, offrendo occupazione ai molti giovani disoccupati. I neo-assunti si

debbono confrontare con un nuovo lavoro; nessuno conosce la mansione che gli spetta: anzi per la maggior parte di essi è un salto nel buio. L'azienda non richiedeva alcuna specializzazione, alcun corso frequentato; solo spirito, passione e slancio per il nuovo impegno. Negli anni successivi, le ordinazioni furono numerose e massicce: per andare incontro alle nuove richieste, l'impresa fece assunzioni di personale specializzato, tutto questo per dare valore e carisma al nuovo prodotto da inserire nel mercato che ogni anno era sempre più esigente e qualitativo. Negli anni settanta, l'azienda ha dato lavoro a quasi quaranta dipendenti. In seguito, per motivi di spazio, la produzione è stata trasferita nella zona industriale, in via Leonardo da Vinci. All'inizio degli anni novanta, con l'arrivo di marchi della grande distribuzione che proponevano lampade a prezzi stracciati, si capisce che il mercato si rivolge ad altri target e che la produzione artigianale, curata in tutte le sue parti, perde valore. Nel tempo, la "Vecchialuce" si è trasformata in "Sergio Ceccarelli" e attualmente produce arredi metallici per negozi di alta moda come Chanel, Polo Ralph Lauren, Gucci, Louis Vuitton, Prada e marchi prestigiosi. Dopo la morte del padre, le figlie Silvia e Francesca Ceccarelli hanno deciso di proseguire questa esperienza, aiutate dai dipendenti che non le hanno mai abbandonate.

Una vita passata in fabbrica e raccontata da chi ci lavora dentro. Biagio Saragoni racconta quel periodo di lavoro nello stabilimento della Vecchialuce: lui è una persona che ha visto nascere e crescere l'azienda. "Certo, tanti anni sono passati – spiega Saragoni - la ditta ha avuto delle trasformazioni: era una grande famiglia, così desiderava immaginarla il suo titolare, Sergio Ceccarelli. La voglia di creare, unita alla soddisfazione personale, era motivo di orgoglio che lui sentiva dentro. La sirena scandiva la giornata di lavoro, a molti questo suono non piaceva: si discuteva, ci si arrabbiava, ma non sono mancate le lotte sindacali per la difesa dei diritti; gli scioperi per il miglioramento del posto di lavoro, la paura di perderlo, la crisi e la riduzione di personale. Sono entrato alla Vecchialuce all'età di 25 anni: era il 1973 e con la qualifica da tornitore e fresatore - racconta ancora l'ex dipendente - per restarci fino alla pensione, che è arrivata nel 2010. Ricordo il primo giorno di lavoro: mi sono presentato al cancello dello stabilimento con la tuta blu e il metro in tasca, non conoscevo bene il mio incarico, ma ero sicuro di trovarmi davanti a un tornio meccanico. La tornitura è un processo di produzione industriale per esportazione del truciolo; sapevo che serviva un tecnico e io avevo già esperienza qualificativa. Ero emozionato quando ho messo piede dentro allo stabilimento, mi sono avvicinato al banco e ho capito che potevo farcela: ho dato inizio a una serie di ritmi di calcolo con attrezzi e utensili di varie misure, il calibro per i diametri, il passo delle filettature e misure di precisione con utensili che servivano per un'ampia officina specializzata secondo gli scopi prefissati. La giornata consisteva in una serie di manipolazioni meccaniche ai pezzi da portare a termine con le dovute precauzioni. Tutta questa serie di operazione erano legate a una catena per la produzione del lampadario. Il tirocinio fu abbastanza duro: lì si migliorava il mestiere con professionalità – conclude Biagio Saragoni - segnato da gioie, da soddisfazioni e da nuove scoperte. Questa esperienza che oggi si è conclusa, ha lasciato dentro di me il suo segno, a distanza di anni la ricordo come un investimento che ha permesso a molti lavoratori a non andare cercare lavoro fuori vallata. Io ero tra questi".



Sergio Ceccarelli e Flora Camagni

"La Vecchialuce seppe dimostrare una solida realtà nella vallata dell'Alto Savio – spiega Valter Rossi, assessore con delega all'urbanistica nel Comune di Bagno di Romagna dal 1975 al 1985 - la neo azienda aveva le carte in regola per dare slancio all'artigianato locale, puntare sul territorio in termini economici e occupazionale. E' la storia di una ditta che stava per fiorire, lo scopo era quello di produrre ricchezza di grande valore: quella della lavorazione e della trasformazione di metalli per creare oggetti che duravano nel tempo. Negli anni settanta il volto di San Piero in Bagno era quello di un paese in crescita, un periodo di accelerazione e di trasformazione. L'economia era percorsa da fattori dinamici e tendenze innovative,

conquistando rapporti sempre più stretti con i nuovi mercati. Un processo di industrializzazione che, oltre a mutare il paesaggio urbano, aveva rappresentato la nascita di un polo industriale di produzione. L'amministrazione esprime la volontà di promuovere delle iniziative per andare incontro alle richieste sui problemi che riguardavano la difficoltà delle imprese nell'avviare la propria attività. Creare un percorso di confronto e di dialogo per il bene comune, mettere le aziende in grado di produrre e sostenere a chi assumeva personale, investire sullo sviluppo intervenendo su più fronti con tutti i mezzi possibili, partendo da una condizione economica difficile. Proprio per questo i Comuni cercavano di allargare le proprie zone

industriali: il Comune di Cesena iniziò una serie di trattative per far trasferire la Vecchialuce nella sua area. Il titolare, insieme all'amministrazione comunale di Bagno di Romagna, lavorò su un progetto per il mantenimento dell'azienda, così il laboratorio rimase dove era nata la prima abat-jour. La fabbrica di lampadari era una novità per tutti - conclude l'assessore - e gli studenti dell'Istituto Professionale Ubaldo Comandini di San Piero in Bagno iniziarono a praticare i primi stage in quel luogo. I giovani in cerca di lavoro, stimolati dall'innovazione, si rivolgevano alla direzione con la speranza di essere assunti: nella maggioranza dei casi la risposta era positiva, a loro non rimaneva che varcare il primo scalino del cancello d'ingresso".

GRANDE NOVITA' 2015

NON RISCHIARE DI PERDERE LA TUA COPIA DEL PERIODICO L'ECO DEL TEVERE

ABBONATI



per informazioni
 telefona allo 0575 749810
 o scrivi a
info@saturnocomunicazione.it

Un diverso modo per dire ...A.Ma.Re.!

di Claudio Roselli

CITTÀ DI CASTELLO - Nella città tifernate, "amare" non è soltanto uno fra i verbi più belli che esista, ma anche l'acronimo di una importante realtà assistenziale, in vita da oltre 20 anni. Scomponendo la parola in tre, A.Ma.Re., si ottiene l'abbreviazione di Associazione Malattie Renali, una onlus operante nel settore delle attività sociali con tanto di statuto e iscrizione nel registro regionale dei sodalizi di volontariato. Il 23 novembre 1992 è il giorno ufficiale in cui l'Associazione Malattie Renali è nata, con il preciso obiettivo di migliorare la qualità sia dei servizi di Nefrologia e Dialisi dell'ospedale di Città di Castello sia della vita di coloro che soffrono di particolari patologie renali. Un'attività che non si ferma alla raccolta dei fondi, ma che si estende alla sensibilizzazione dei cittadini sulle malattie renali e alla condivisione dei problemi dei malati renali e dei loro familiari. Gli organi statutari sono il consiglio direttivo, i sindaci revisori, il collegio dei saggi e il comitato scientifico. Dieci persone – fra le quali non si può dimenticare il dottor Luciano Giombini, nefrologo - hanno dato vita all'associazione, che ha sede presso la stessa unità operativa dell'ospedale. Il logotipo con la scritta "Amare" raffigura in simbiosi l'uomo di Vitruvio Pollione, simbolo dell'uomo modello nel mondo, riprodotto la Leonardo da Vinci e la croce francescana a forma di Tau, la "T" greca, che rappresenta la fede cristiana. Uno stimolo a percorrere la strada della perfezione attraverso la realizzazione di opere di carità e solidarietà, in nome della fraternità e della giustizia sociale, indipendentemente dal credo religioso. Da sempre, ottima la collaborazione con le pubbliche istituzioni e fondamentale quella con la struttura sanitaria di Città di Castello e la sua dirigenza, anche ora che la

Asl è stata accorpata in quella facente capo a Perugia. **Quante donazioni sono state effettuate e qual è il livello del reparto ospedaliero tifernate, sia per dotazione tecnologica che per professionalità degli operatori?** "In funzione sia diagnostica che preventiva, abbiamo dotato il centro di emodialisi dell'ecografo-color-Doppler, del Tmc radiometer (sistema di monitoraggio della PO 2 transcutanea), dell'ecografo portatile Site-Ride 5 (per la visualizzazione delle grosse vene centrali giugulari e femorali), dell'elettrocardiografo, dell'holter pressorio, di letti bilancia per istituire due posti dialisi e di due monitor portatili "Multiparametric" – ricorda l'ingegner Eugenio Bruschi, membro attivo di A.Ma.Re. e primo presidente assieme a Roberto Belli – ma non finisce qui: abbiamo contribuito all'arredamento di due sale d'attesa del reparto, di due sale medici e ambulatoriali e delle sale dialisi, dotandole di varie attrezzature, quali televisori, quadri, tendaggi e carrozzelle, oltre ad armadietti, scrittoi, separè, fotocopiatrice e fax. Abbiamo inoltre contribuito alla realizzazione dell'informatizzazione del reparto e al finanziamento di corsi di informatica per gli operatori. L'associazione, previa accettazione da parte della Asl n.1, ha donato all'unità operativa di Nefrologia e Dialisi dell'Ospedale di Città di Castello le risorse necessarie al rifacimento e al potenziamento dell'impianto del permeato, per un importo dei lavori pari a 36500 euro. Nel corso di un'apposita conferenza stampa indetta dal direttore generale della nuova Usl Umbria 1, il dottor Giuseppe Legato, sono state presentate le donazioni effettuate all'ospedale di Città di Castello dalle associazioni di volontariato "Amici del Cuore" e "A.Ma.Re." La nostra associazione

è quest'anno alla sua seconda donazione; dopo la recente realizzazione dell'impianto del permeato nel reparto Dialisi, ha recentemente acquistato un nuovo ecotomografo che sostituisce quello precedente, divenuto ormai inadeguato alle esigenze diagnostiche della struttura. La nuova apparecchiatura, già collaudata e operativa, è uno strumento semiologico

indispensabile nell'approccio e nella cura della malattia renale e cioè in tutto il percorso diagnostico-terapeutico: consente infatti, oltre ad una accurata e rapida formulazione della diagnosi della malattia, la valutazione del paziente ricoverato nella gestione acuta della malattia renale e il monitoraggio di tutte le complicanze multiorgano, derivanti dalla malattia cronica. Dunque, tecnologia all'avanguardia e professionalità di prim'ordine. Abbiamo infine elargito borse di studio sia al figlio di una paziente per conseguimento della laurea che al nefrologo, alla psicologa, alla dietista e all'assistente sociale; siamo venuti incontro ai bisogni, anche economici, di alcuni pazienti indigenti. Da alcuni mesi è stata istituita una borsa di studio anche per il podologo". **Quante persone si rivolgono in media a voi nell'arco dell'anno?** "Lo fanno "indirettamente" attraverso uno specifico incaricato e attraverso il reparto una settantina circa di persone, pari al numero dei pazienti trattati". **L'associazione opera in esclusiva nel bacino dell'Altotevere Umbro, oppure le richieste arrivano anche da altri comprensori?** "Non usciamo dal nostro ambito geografico, per cui dico Città di Castello, Umbertide, San Giustino e territori limitrofi". **Quanti e quali particolari eventi vi vedono protagonisti nel corso dell'anno?** "Il nostro calendario è abbastanza nutrito. Ci riuniamo in febbraio per l'approvazione dei bilanci consuntivo e preventivo e per il rinnovo delle cariche, poi in marzo organizziamo il "Vegione della Solidarietà" e maggio è in genere il mese del convegno scientifico, prima di dare spazio in giugno alla tradizionale gita fuori porta con pranzo assieme ai parenti e dar vita in autunno all'altrettanto tradizionale spettacolo musicale. In novembre si riunisce l'assemblea per la nomina del presidente per l'anno successivo e in prossimità del Natale distribuiamo doni ai nostri pazienti. Per qualsiasi informazione sulle modalità di adesione, è attivo il sito internet all'indirizzo www.amarecdc.org". **Già, l'associazione A.Ma.Re. – salvo un caso eccezionale – cambia presidente ogni anno. Perché?** "Perché siamo sicuri che darà un contributo massimo. Passato il primo anno, c'è sempre la tendenza all'appiattimento ... ma anche in politica è così!".



La cerimonia in sala consiliare per i venti anni dell'associazione A.Ma.Re.

I DIFETTI CONGENITI DEL BORGO E DEI “BORGHESI”

SANSEPOLCRO - Che razza strana e particolare, quella dei biturgensi, intesi non tanto come abitanti di Sansepolcro quanto come persone originarie della città pierfrancescana (potremmo chiamarli biturgensi doc) e soprattutto portatrici di una mentalità e di un modo di fare che al “Borgo” non ha portato e non sta portando fortuna.

L'abulia e il menefreghismo di fondo, mischiati con la tendenza alla critica (spesso fine a se' stessa, quindi non costruttiva o – peggio – finalizzata al solo scopo di rompere le scatole) e poi l'invidia che subentra quando chi, proseguendo dritto sulla sua strada senza curarsi di nulla, riesce ad arrivare in fondo e ad avere un successo commisurato agli obiettivi prefissati. Probabilmente, quello di Sansepolcro non sarà l'unico caso: in fondo, le situazioni appena descritte sono persino “tipiche” dei luoghi di provincia, ma da sempre è proprio il “provincialismo” uno dei limiti più forti da abbattere per chi vuole compiere il salto di qualità, però è anche vero che in altri posti quando c'è da lavorare per il paese o per la città si arriva al punto di sintesi. Contrasti di opinione, modi di vedere diversi, ma alla fine l'amore per il luogo trionfa sempre. A Sansepolcro, il più delle volte non accade ciò; anzi, i contrasti finiscono con il distruggere e non con il costruire. E lo diciamo con immenso dispiacere, perché la città biturgense avrebbe tante frecce al proprio arco e la vorremmo vedere come la prima della classe in ogni circostanza. Anche chi viene da fuori, resta inevitabilmente colpito dalla bellezza di questa città, che però non riesce a farsi bella. Da dove deriva Sansepolcro questa sua prerogativa? C'è una causale storica che oramai si è iniettata nel dna di questa gente? Per farla breve, basterà ricordare che fin dai tempi antichi, il Borgo ha potuto vantare su una fiorente tradizione commerciale, che la distingueva dai centri vicini – vedi Anghiari e Città di Castello – che invece avevano un'estrazione più agricola. Quale risvolto si portano appresso le due situazioni? Se Anghiari e Città di Castello, proprio per questo motivo, hanno più radicato il principio solidaristico, Sansepolcro – in quanto terra di commercianti – ha maturato una mentalità più individualista, che magari si porterà appresso anche una forma di campanilismo, ma che fondamentalmente non ha originato quello spirito di gruppo e di identità forte rilevabile fra gli anghiaresi e i tifernati. E quando prevale la logica individualista, è più facile creare feudi, rendite di posizione e centri di potere, più o meno grandi e più o meno piccoli essi siano, ma tali. È più facile alimentare uno spirito di competitività che sfocia in rancori e rivalse personali, con autentici “spargitori di sterco” che in nome dei loro interessi tenterebbero di eliminare chiunque. C'è poi una categoria speciale, composta da “poche ma distinte persone”, alle quali per principio non va mai bene niente. Trattasi oltretutto di gente che ha cambiato lavoro più spesso (quindi, non certo di fenomeni), ma che ha l'abitudine di mettere bocca su tutto: sui lavori, sull'organizzazione degli eventi e su altro. Persone che contestano ma che mai si sono presentate con una proposta

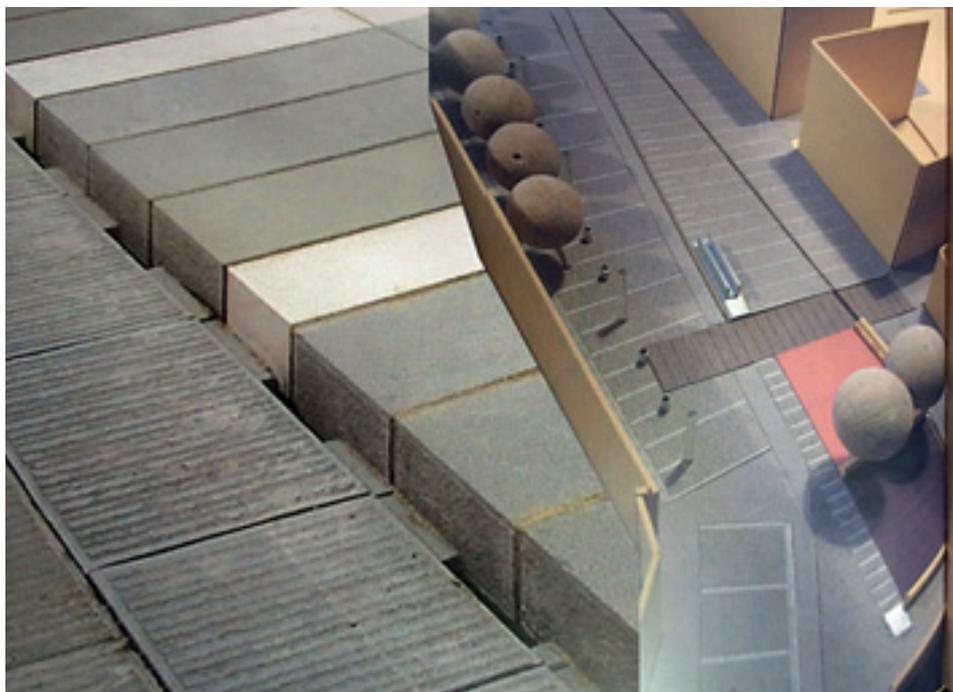
**L'INVIDIA E'
'NA BRUTTA BESTIA
QUANDO IL CULO
BRUCIA...
LA BOCCA SPARLA...**

concreta (della serie: “Se così non va bene, dimmi allora cosa faresti tu!”) e che vorrebbero tarpare le ali sul nascere a chi è tentato di fare qualcosa di interessante. Se pertanto imprenditori e figure eccellenti non investono su questa città o non hanno dato un apposto sostanzioso, un motivo dovrà pur esserci! Se qualcuno è

tentato di fare qualcosa per la collettività o per la promozione della città, dall'altra parte non si cerca di capire il perché lo fa, ma ci si domanda da quale interesse personale sia mosso dal momento che – come si dice da queste parti – “anche il cane per senza niente non muove la coda!”. C'è sempre un secondo fine dietro a tutto, nella logica dei ribattezzati “spargitori”. E allora, occorre la persona determinata, che se ne frega di tutto e di tutti e va avanti. Se poi dimostra di saperci fare, peggio per lui! Nel senso che troverà chi, per un motivo o per l'altro, tenterà di ridimensionare la portata di questo successo. E se non trova un motivo plausibile, allora si aggrappa ad altre presunte constatazioni. Del tipo: “Ma come avrà fatto, perché da ragazzo non capiva niente!”, oppure: “Ma chi si crederà di essere diventato?” Complimenti doppi – verrebbe allora da rispondere a questi “signori” – perché evidentemente chi non capiva è diventato in gamba. Quello di criticare è insomma lo “sport” preferito di molti e anche laddove si tenta di costruire qualcosa subentra poi l'immancabile virus della discordia che divide e poi suddivide. Grazie a questo modo di fare, ogni iniziativa anche lodevole è partita ma ben presto si è arrestata e a Sansepolcro – Palio della Balestra e Fiere di Mezzaquaresima a parte – tutto ciò che prova a partire poi non va avanti, o al massimo sopravvive fra mille difficoltà. L'incapacità di fare gruppo è tale che, per gemmazione come per dispetto, le associazioni si sdoppiano e si frammentano continuando a fare le stesse cose, proprio perché l'individualismo regna sovrano. E questo fa sì che anche il principio della meritocrazia vada a farsi friggere, perché in regime di invidia il più intraprendente è mal sopportato. Risultato: i difetti di questa città emergono nel momento in cui su ambiti quali ad esempio la politica e lo sport non vi è un personaggio di forte caratura. I cervelli migliori nati e cresciuti al Borgo si realizzano altrove e in silenzio (nel senso che in pochi li conoscono) e la città continua a segnare il passo, ma tant'è: con questa mentalità non si crescerà mai. Perdonateci lo sfogo, che non è nemmeno il primo su questo versante, ma l'affetto che nutriamo verso la città di origine (e parliamo adesso da semplici cittadini del Borgo) è lo stesso che prova un padre nei confronti di un figlio che avrebbe tante doti ma che per svogliatezza o per limiti caratteriali non riesce a esprimerle, finendo addirittura con l'evidenziare il lato peggiore; dopo tanta pazienza, rifilare un “nocchino” (o “gnocchino”, come si dice da noi) può diventare una mossa salutare. Sansepolcro è una città che piace e conquista al primo impatto: perché noi biturgensi non riusciamo a mettere insieme quel pizzico orgoglio che dovrebbe renderci leoni?

PIAZZA DEL MUNICIPIO: RIVISITAZIONE IN CHIAVE TURISTICA

di Claudio Roselli



Il plastico della rivisitazione di piazza del Municipio a San Giustino

SAN GIUSTINO - Piazza del Municipio e largo Crociani: due spazi contigui che costituiscono il cuore “geografico” di San Giustino, il luogo di aggregazione e il trait-d’union fra parte vecchia e parte più nuova del paese. A distanza di 10 anni dai lavori di rifacimento che ne hanno modificato l’aspetto, piazza del Municipio si “ritocca” il look, nel senso che non verrà cambiata nelle sue linee principali ma nella sua filosofia concettuale e quindi funzionale. Intanto, sarà migliorata a livello di sicurezza e poi diverrà il capolinea di un percorso pedonale snodato verso il Castello Bufalini e il Museo del Tabacco. Il progetto di sistemazione è stato redatto dall’architetto Claudia Coccetti dell’ufficio Urbanistica comunale per un importo di 100000 euro e prende parte a un bando indetto dal Gal, che erogherà poi la relativa somma a quello che verrà ritenuto più meritevole. Peraltro, i tempi sono abbastanza rapidi: in novembre è prevista la risposta e poi si partirà con gli interventi. Cosa propone di interessante questa rivisitazione in chiave turistica della principale piazza di San Giustino? Intanto, l’eliminazione della fontana in posizione abbastanza centrale, defilata verso sud. Rimarrà soltanto il muretto e al posto della vasca verrà installata una pensilina sul modello “smart city” con copertura wi-fi gratuita sull’intera piazza; sotto la pensilina

troverà ubicazione il totem attualmente posizionato all’ingresso del palazzo comunale. “Il turista – spiega l’architetto Coccetti – ha la possibilità di accedere alle informazioni relative a San Giustino e ai centri limitrofi, con tanto di segnaletica. I giovani potranno tranquillamente ricaricare lo smartphone, per cui loro e i turisti saranno l’utenza di riferimento in un punto centrale del paese”. Passiamo adesso al capitolo “sicurezza” per vedere cosa è previsto. “Abbiamo pensato all’installazione dei dissuasori a scomparsa sul lato di sinistra per chi proviene da Città di Castello – sottolinea sempre l’architetto Coccetti – che quindi in occasione del mercato settimanale verranno abbassati. Chiuderemo poi le piccole aiole delle piante presenti con griglie di ferro per evitare che diventino raccoglitori di rifiuti e, sempre sul versante “arredo”, sostituiranno le panchine attuali con quelle dotate di appoggio, che sono più comode, aggiungendo cestini per la raccolta differenziata e per le sigarette. In largo Crociani, taglieremo la pianta che impedisce ai mezzi più ingombranti la corretta manovra di svolta; così facendo, impediremo a questi ultimi di doversi allargare fino ad arrivare a ridosso delle mura del castello e quindi all’itinerario pedonale. D’altronde, è un’operazione che tende complessivamente a valorizzare gli itinerari tematici. Non

dimentichiamo la vicinanza della piazza, oltre che con Castello Bufalini e con il Museo del Tabacco, anche con la ex Repubblica di Cospaia e con Villa Magherini Graziani”. Confermato il senso unico in piazza del Municipio? “Sì, come la regolamentazione vigente per i parcheggi. Ripeto: non tocchiamo la piazza, ma rivediamo il percorso pedonale aumentando la sicurezza e gli arredi urbani svolgeranno anche un ruolo informativo per il turista”. E dopo l’architetto Coccetti, parola a Massimiliano Manfroni, assessore ai Lavori Pubblici della giunta guidata dal sindaco Paolo Fratini: “In questi ultimi tempi, con anche la pubblicazione della nuova guida dedicata ai luoghi di particolare interesse artistico e culturale, vogliamo far assumere a San Giustino una connotazione più turistica, perché finora – dice Manfroni – hanno prevalso altre prerogative, vedi quella economico-produttiva, senza dubbio importante. Ma San Giustino può giocare carte significative anche a livello di turismo, considerando la presenza di due edifici particolari quali Castello Bufalini e Villa Magherini Graziani, di un Museo del Tabacco che è unico nel suo genere e di un capitolo di storia, quello legato alla vecchia Repubblica di Cospaia, che merita di essere valorizzato al meglio. Vi sono a disposizione fondi strutturali europei destinati a valorizzare gli itinerari tematici e noi, come amministrazione comunale, abbiamo fatto la scelta sulla piazza dopo 10 anni dalla sua inaugurazione; abbiamo cioè optato per un cambio di concezione di questo spazio, che lo valorizzasse nella sua utilità con wi-fi e supporti tecnologici e che allo stesso tempo restituisse ad esso il giusto decoro. Se dunque San Giustino vuole investire nella propria immagine anche sul piano turistico, questo ci sembra un passaggio fondamentale”. Chissà se la scomparsa della fontana e le altre novità saranno in grado di piacere ai sangiustinesi, che dal 2004 a oggi hanno dimostrato – si ricorderà anche nell’inchiesta effettuata proprio sul nostro periodico – di non gradire quanto fatto a suo tempo, ne’ il loro dissenso si era attenuato nel corso degli anni, vuoi per una questione di viabilità (ci riferiamo in particolare ai commercianti), vuoi per una questione di arredo. L’impostazione turistica conferita a piazza del Municipio sarà capace quantomeno di attenuare la situazione?

ARCHIVIO E LASCITO FRANCHETTI: ORA O NON PIÙ

di Davide Gambacci

CITTÀ DI CASTELLO - Martedì 28 ottobre 2014: il consiglio regionale dell'Umbria approva l'ordine del giorno di Oliviero Dottorini (Italia del Valori), presidente della commissione Bilancio e Affari Istituzionali, attraverso il quale la Regione si impegna a trasferire i beni attualmente custoditi a Solomeo ai Comuni che manifestino interesse e disponibilità alla valorizzazione e annuncia di aver scritto una lettera al Comune di Città di Castello per richiedere l'immediata attivazione delle procedure per la restituzione dei beni attualmente giacenti in questa sorta di deposito. Fra i beni presenti c'è anche il lascito Franchetti, ovvero un pezzo di storia tifernate e del suo patrimonio culturale e identitario. Lo sblocco di questa situazione è stato possibile grazie all'impegno della dirigente Marina Balsamo con la successiva interlocuzione in commissione da parte dell'assessore Fabio Paparelli, che si è dichiarato pienamente favorevole, per cui l'ok all'ordine del giorno non è stato altro che la formalizzazione di una volontà politica. Che cosa è conservato del lascito Franchetti a Solomeo, suggestivo paese del Comune di Corciano? La parte che si trova in ottime condizioni è quella dell'archivio, che consiste in una notevole mole di reperti di grande valore documentario, relativi in modo particolare (ma non solo) all'esperienza educativa e sociale delle scuole elementari rurali della Montesca e di Rovigliano. Molti documenti riguardano le figure dei baroni Alice e Leopoldo Franchetti, ma anche la gestione delle scuole e dell'azienda agricola, i registri scolastici, i libri scolastici e non, i programmi svolti, gli elaborati degli alunni e materiali didattici di varia natura. In cattivo stato sono invece il mobilio (diversi i manufatti lignei), le carrozzelle e anche alcune carte geografiche: anche una risistemazione di questi pezzi diviene problematica, ma ciò non toglie nulla alla immensa ricchezza che da Perugia si vuol fare tornare ora a Città di Castello. "La prima mossa compiuta è stata quella di scrivere a sindaco e vicesindaco di Città di Castello – ha dichiarato il consigliere Dottorini – per informarli di questa importante opportunità che si apre per il nostro territorio. Non dobbiamo perciò lasciarcela sfuggire: si tratta di riportare nella legittima collocazione un capitolo significativo della nostra memoria storica. Adesso – conclude Dottorini – ci aspettiamo che l'amministrazione comunale si attivi rapidamente e manifesti agli uffici



Pezzi del lascito Franchetti nel deposito di Solomeo

competenti il proprio e legittimo interesse per questo materiale che deve essere restituito alla città e messo a disposizione dei cittadini". Alleato di Dottorini è stato l'altro collega di Città di Castello che siede all'opposizione sugli scranni di Palazzo Cesaroni, il consigliere Andrea Lignani Marchesani del gruppo Fratelli d'Italia, il quale sostiene con forza come sia fondamentale diventare operativi perché i tempi stringono e vi sono due scadenze a breve termine da rispettare: "La prima data in ordine di tempo è quella di giovedì 13 novembre, giorno in cui Città di Castello festeggia il patrono San Florido – ricorda Lignani Marchesani – e per quel giorno è in programma l'apertura della nuova sede della biblioteca comunale nei locali di Palazzo Vitelli a San Giacomo, rimessi a nuovo in un contesto logistico più adeguato, che valorizza ulteriormente la biblioteca stessa. Se per quella data il trasferimento dell'archivio si fosse concretizzato, si tratterebbe di una vera e propria "ciliegina sulla torta", perché l'archivio Franchetti verrebbe a essere collocato in quella che è la sua dimora naturale. Nello specifico – spiega Lignani Marchesani – l'archivio consiste in una parete verticale di circa 10 metri quadrati (il dato è approssimativo), che però può benissimo trovare ubicazione presso i nuovi locali della biblioteca. Credo pertanto che sia il caso di accelerare i tempi: così facendo, si può realizzare un grande obiettivo e inoltre – ecco la seconda data – il noto imprenditore Brunello Cucinelli, che ha già risistemato il paese di Solomeo, ha ora acquistato l'immobile in cui si trovano depositati il lascito Franchetti e altri beni, quindi la Regione dovrà liberare gli spazi entro il prossimo 31 dicembre e trasferire il tutto in un altro magazzino. Non esistono pertanto mezze misure: o il lascito si prende ora, o altrimenti non lo si prenderà più. Vale la pena, quindi, per l'amministrazione comunale, fare l'impossibile per risolvere la

questione in breve tempo e riportare in città un qualcosa di veramente rilevante". In base a quanto risultava a fine ottobre, la Regione dell'Umbria avrebbe scritto la relativa lettera al Comune di Città di Castello, che però sostiene di non aver ancora ricevuto nulla. "Non è il caso, in questo momento, di stare a verificare e soprattutto ad aspettare o indugiare – concludeva il consigliere di Fratelli d'Italia intervistato il 31 ottobre – perché i tempi stringono e l'occasione del 13 novembre è di quelle imperdibili. È bene che il sindaco Luciano Bacchetta si mobiliti e invii prima possibile un mezzo per caricare i vari pezzi. La Regione ha dato la sua disponibilità a restituire il materiale, ora non si può pretendere che ce lo porti anche!". Interpellato sull'argomento, il primo cittadino tifernate è stato chiaro: "Il lascito Franchetti tornerà di sicuro a Città di Castello e per ciò che riguarda la collocazione dell'archivio sarà l'amministrazione comunale a prendere ogni decisione, ma posso garantire fin da ora che non andrà nei locali della biblioteca".

GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO

SALUMIFICIO



PROSCIUTTIFICIO



SALUMIFICIO



SALUMIFICIO UMBRO

PROSCIUTTIFICIO



PROSCIUTTIFICIO



www.valtiberino.com

Quando la Valtiberina Toscana era terra di mulini

di Davide Gambacci

I mulini ad acqua rimangono un pezzo di storia importante per qualunque territorio. E anche in Valtiberina Toscana di storia ne hanno scritta tanta dal Medioevo in poi, se non altro perché dire mulino ad acqua significava in automatico dire “opificio”. Il portale online dedicato alle città del Tevere è andato a ricostruire la storia di un fenomeno che per quei tempi era di portata eccezionale, tanto da ipotizzare (lo scrive Marc Bloch) che sui mulini ad acqua venissero investiti i capitali mercantili, non solo per macinare i cereali ma anche per tritare le foglie di guado e per “gualcare” i panni. Trattasi di mulini idraulici a ruota orizzontale composti da un basamento, da una ruota orizzontale formata da un albero e da una serie di pale detta “ritrecine”, da una sbarra di trasmissione dell'albero e infine da due macine, la cui distanza era determinata dal mugnaio, che così stabiliva la finezza della farina. Quello dell'Alta Valtiberina è un territorio limitato da numerosi corsi d'acqua aventi piccole e medie dimensioni, che sono tutti affluenti del Tevere. Un esempio è dato dal Singerna, torrente che scorre nel Comune di Caprese Michelangelo e la cui portata varia a seconda delle stagioni. Di mulini nel territorio capresano si parla già nel 1386, quando ci si serviva di essi per la macina di grano, di biade per animali e spesso anche di castagne ed erano mulini rigorosamente a ruota orizzontale. In questo numero ci occupiamo proprio del Tevere, nel quale vi erano due canali che partivano dalla riva destra e si chiamavano “reglia dei mulini di Anghiari” e “reglia dei mulini di Sansepolcro”. Il primo era ubicato in località Gorgabuia, nei pressi di Montedoglio, che però nel 1105 era chiamato Acquaviola e questo fa pensare che vi fossero gualchiere per la produzione di un colorante di stoffe; il secondo si trovava a Falcigiano (sopra la frazione biturgense di Santaflora), ovvero più sotto e questo ha costituito inizialmente un motivo di diatribe, perché Anghiari poteva derivare l'intera portata del Tevere, mentre Sansepolcro – specie d'estate – rimaneva con la bocca asciutta. La soluzione venne individuata nel 1786, quando la reglia dei mulini di Sansepolcro fu allungata fino a incontrare quella di Anghiari nelle vicinanze di Gorgabuia. La regolazione delle acque fu tale da muovere alla stessa maniera i palmenti di Anghiari e di Sansepolcro, senza comunque risolvere gli “attriti” fra i due centri. Nel corso del XIX secolo, poi, diversi impianti vennero ampliati:

erano 8 i mulini della reglia di Anghiari e 3 quelli della reglia di Sansepolcro, che macinavano con un solo palmento. Lo storico Lorenzo Taglieschi, vissuto nel XVII secolo, ha ricostruito l'origine della reglia di Anghiari, databile 1228, per assicurare l'approvvigionamento idrico al paese dopo che nel 1197 era stato spostato il corso del Tevere. Questa reglia ha rivestito una importanza decisiva per lo sviluppo economico locale: lunga circa 10 chilometri, ha azionato la bellezza di 10 mulini e la pendenza non era molto elevata. Fu l'ingegner Ferdinando Morozzi, inviato dal Granduca di Toscana, a risolvere la diatriba in atto per le acque e dall'inizio del XIX secolo tutti i mulini avevano due pale. Il mulino collocato più a monte è quello di Catorcio, tuttora è attivo e il suo nome sarebbe da collegare all'oramai famoso “catorcio” rubato dai biturgensi agli anghiaresi nel 1450 a seguito di una zuffa. Alcuni passaggi di proprietà fino al 1931, anno in cui subentra la famiglia Acquisti, che detiene anche adesso la titolarità del molino. Il molino successivo era chiamato “di Valle”, dal nome della località a valle di Micciano, ma da una sessantina di anni ha cessato ogni attività ed era stato utilizzato in parte anche come officina idroelettrica. Il terzo opificio della serie è il “mulino del Comune”, al quale era unita anche una gualchiera; anche in questo caso, diversi cambi di proprietà prima della cessazione definitiva dell'attività da un buon mezzo secolo a questa parte. Ed eccoci al quarto, il “mulin Bianco”, che aveva altre denominazioni in quanto ne esisteva uno con lo stesso nome a Tavernelle: era infatti conosciuto come “Mulino Vicino”, in quanto pare che fosse il meno distante dal centro del paese. Ed è stato in attività fino agli inizi degli anni '60. Oltrepastato lo stradone medievale, ovvero il lungo rettilineo di oltre 5 chilometri fra Anghiari e Sansepolcro, vi erano i mulinelli. Il primo era chiamato “Molinello di sopra” e

conosciuto anche come “Molino della morte”, che ha lavorato (sempre con l'inevitabile serie di passaggi di mano) fino alla fine degli anni '60. Dagli anni '30 le due macine furono mosse, oltre che dalla forza idraulica, anche da un motore elettrico. Il “Molinello di sotto” era detto anche “Molinuzzo”, ma - a quanto risulta - avrebbe cessato ogni attività alla metà degli anni '30. Ultimi due mulini: quello “di San Leo”, fermo dalla fine degli anni '70 e quello “dello Spino”, nel territorio di Sansepolcro, che ha cessato il lavoro dopo la fine della seconda guerra mondiale. Da sottolineare anche un altro particolare: la reglia dei Mulini di Anghiari proseguiva in territorio umbro per far girare le macine di Santa Fista e di Pistrino. La “reglia dei mulini di Sansepolcro” alimentava soltanto tre opifici, rispetto ai dieci della reglia anghiarese. Il primo di questi era il “mulino di Falcigiano” e apparteneva a fine XVIII secolo alla Mensa Vescovile del Borgo. La cessazione dell'attività risale agli anni '50 e i proprietari di allora, Noè e Francesco Giorni, decisero di far confluire la propria attività di mugnai nel nuovo impianto elettrico a cilindri, il Molino Biturgia, che di lì a poco sarebbe diventato il Molino Sociale Altotiberino. Il secondo opificio della reglia di Sansepolcro era il “mulino di Manano” o “mulino ai Calabresi”, dopo che a fine '700 era chiamato “mulino di Casaprato”. Fu la famiglia Calabresi ad acquistarlo nel 1934, ma ogni attività si è fermata a metà degli anni '50. Il terzo e ultimo mulino della reglia di Sansepolcro, per effetto della sua vicinanza al fiume, era chiamato “mulino del Tevere”, che arrivò anch'esso ad avere due macine e un motore elettrico nel 1939; interruppe il proprio lavoro in quanto “mulino del Tevere” agli inizi degli anni '50, quando i suoi proprietari divennero soci del Molino Sociale Altotiberino, portandosi appresso le strutture che si sarebbero potute trasferire dall'antico opificio.



È stata fondamentale l'arretratezza della Valtiberina a garantire una permanenza in attività alquanto lunga ai vari mulini che abbiamo ricordato, suddivisi fra i territori di Anghiari e di Sansepolcro. I vantaggi da sfruttare erano molteplici: intanto, il risparmio che garantiva l'energia idraulica a livello di costi e poi la diffusione delle colture cerealicole, la rigidità della domanda di macinazione per uso alimentare, l'impossibilità di andare oltre il

livello di sussistenza, il consumo degli alimenti prioritari ottenuti con il prodotto macinato dal mulino, la necessità di servirsi del mulino più vicino e la possibilità per il piccolo mugnaio di produrre soltanto pochi tipi di farina e quindi di impiegare al minimo la manodopera specializzata o esterna alla famiglia. La crisi subentra – come si può anche dedurre da quanto riportato nelle righe precedenti – negli anni '50 del secolo scorso, quando le condizioni favorevoli alla sopravvivenza vengono meno; non è perciò un caso che dal 1951 al 1958 chiuda il 25% degli opifici presenti in Valtiberina Toscana e anche chi rimane in attività comincia a perdere in termini di competitività produttiva. Il periodo a cavallo del secondo conflitto mondiale è quello che segna una profonda trasformazione: se infatti dapprima cessano l'attività i mulini di montagna e più periferici, dopo fanno altrettanto quelli di pianura e vicini ai capoluoghi comunali. Oggi come oggi, ad Anghiari è sempre in attività il “mulino di Catorcio”, mentre quello di San Leo è andato avanti fino alla fine degli anni '70. Certamente, l'avvento dei mulini a cilindri ha contribuito non poco ad accelerare la chiusura di quelli idraulici; a Sansepolcro, fra i mulini a cilindri vi era quello di Giuseppe e Guglielmo Boncompagni, che ha chiuso nel marzo del 1975. Un altro mulino a cilindri ha lavorato per un breve periodo negli anni '40 e si trovava accanto alle vasche di Porta Romana; negli anni '50, si è costituito a Sansepolcro il Molino Sociale Altotiberino con soci fondatori alcuni mugnai e altri colleghi che fecero ingresso più avanti, sempre nella veste di soci, vedi i proprietari del mulino di Falcigiano e del mulino del Tevere, ma anche del mulino presso i lavatoi di Porta Romana. Sede iniziale a Sansepolcro, fuori Porta Fiorentina in via dei Lorena e poi spostamento nella zona industriale Alto Tevere, dove si trova tuttora. Passando ad Anghiari, il primo mulino elettrico risale a oltre 90 anni fa: è



il 1922, nel capoluogo e il titolare si chiama Giovanni Melani. Nel 1928, però, passa di proprietà a Pietro Acquisti e Italiano e Giuliano Martini, poi solamente a quest'ultimo e infine, nel dopoguerra, ad Aldo e Athos Martini. In questo caso, la presenza del moderno opificio non provoca la chiusura degli antichi mulini idraulici dell'ampia pianura verso Sansepolcro, dove la reglia era conosciuta anche come “Gora dei Mulini”, ma il relativo sistema era completato a sinistra del Tevere da un'altra Gora, detta “della Reglia”, che alimentava i mulini lungo le mura e proseguiva in parallelo con la via dei Banchetti, la strada che parte di fatto da Porta del Ponte e prosegue fino al fiume. E' dal 1529 che intorno alla Fortezza Medicea e al lato sud delle mura doveva scorrere l'acqua per i mulini; così fino al 1736, quando per ordine dello Scrittoio delle fortezze venne levata dal suo antico letto l'acqua della “Regghia” che Porta San Niccolò conduce a Porta del Ponte, ma ben presto riportata nel suo corso originario a seguito delle polemiche alimentate fra la cittadinanza, che se ne servivano per i fondi e per il bestiame. Questi riferimenti si trovano nel volume dal titolo “Le mura medicee di Sansepolcro”, scritto da Daniela Cinti, che ricorda come l'attuale denominazione di Porta del Ponte (si chiamava in origine Porta San Cristoforo), una delle 4 antiche di Sansepolcro, sia nata proprio dalla presenza

di questo attraversamento del fossato e della Reggia, le cui acque servivano per azionare i mulini posti in prossimità delle mura e della Fortezza. Non a caso, la strada di Sansepolcro nella zona di Porta Romana che scorre parallela alla reglia rimasta in qualche tratto scoperta si chiama proprio via dei Molini, a testimonianza di quanto precisato. La stessa reglia è poi quella che fornisce acqua alle vicine vasche pubbliche di Porta Romana, costruite intorno alla fine del XIX secolo per venire incontro a quelle massaie che avevano la casa carente di servizi e che quindi solo in questo posto avrebbero potuto lavare bene i panni sporchi. La seconda metà del '900 è comunque fatale per i mulini, che non reggono più il passo con le esigenze della modernità. Avevano fatto tantissimo per soddisfare le necessità alimentari dell'uomo e la forza dell'acqua si era sostituita a quella delle sue braccia e degli animali. Ma la tecnologia idraulica deve ora lasciare il passo a quella elettrica, anche se i mulini con le pale azionati dalla corrente delle reglie conservano intatto il loro fascino e diventano componenti di attrattiva turistica. La modernità ha dunque soppiantato anche i mulini; certamente, le logiche attuali impongono altri tempi e anche altre dimensioni, per cui il mulino rimane un pezzo di storia economica e di tradizione. Che chiaramente, come tutto ciò che è passato e per giunta “fiorentino passato”, non deve essere cancellato dalla memoria. Se la modernità ha preso il sopravvento, è perché comunque l'input è arrivato da ciò che la precedeva: sistemi intelligenti creati da persone per quell'epoca intelligenti. Il progresso del cervello e dell'ingegno umano che non smette mai di produrre.



A man and a woman are the central figures in a photograph of a historic street. The man, on the left, is wearing a brown and blue plaid blazer over a yellow vest and a light blue shirt, paired with blue trousers and tan loafers. He is carrying a large tan leather bag. The woman, on the right, is wearing a bright yellow dress with a green cardigan, tan boots, and black high-heeled shoes. She is holding sunglasses. The background shows a cobblestone street lined with classical buildings, with other people walking in the distance.

S&C

Style&Cashmere

VIENI A SCOPRIRE
LA NUOVA COLLEZIONE...

Alessandra Bzi

SANSEPOLCRO (AREZZO) - VIA XX SETTEMBRE N° 144
TEL 0575 736 288



di Ruben J. Fox

Dispiace dirlo, ma questa vignetta è la metafora in versione estremizzata della mentalità dei biturgensi. Non di tutti, ovviamente, ma si tratta pur sempre di un pessimo atteggiamento che Sansepolcro continua a ereditare nel suo dna: per qualcuno, che magari poi non riesce a proporre nulla o a dire quantomeno come vorrebbe regolarsi, lo spargimento del letame (vedi dicerie e critiche, spesso dettate dall'invidia e tendenti solo a distruggere e non a costruire) è diventato il passatempo preferito. E spesso addirittura per il puro gusto di farlo. Di una cosa siamo certi: finché prevarrà questa logica, Sansepolcro rimarrà una città bella e attraente agli occhi del turista, ma sostanzialmente "provinciale" e non destinata a crescere.

VIAGRA, OLTRE AL SESSO PROTEGGE ANCHE IL CUORE

Secondo dei recenti studi il Viagra, la nota pillola blu, sviluppata per chi ha problemi in camera da letto, pare possa essere usata anche come possibile trattamento per le malattie cardiache. Come emerso dallo studio, il trattamento giornaliero con il Viagra può fornire una protezione per il cuore nelle diverse fasi della malattia, con il vantaggio di pochi effetti collaterali. Nei farmaci utilizzati per trattare la disfunzione erettile, l'ingrediente principale è un principio attivo chiamato



Alcune compresse di viagra

inibitore della Fosfodiesterasi-5 (PDE5i). L'inibitore blocca l'enzima PDE5, che impedisce il rilassamento del tessuto muscolare liscio. La presenza della PDE5 nel cuore ha portato alla progettazione e allo svolgimento di precedenti ricerche focalizzate sull'inibitore e sulle sue potenzialità nel trattare condizioni non urologiche. I ricercatori dell'Università "La Sapienza" di Roma hanno condotto numerosi studi; i risultati hanno mostrato che

PDE5i ha impedito al cuore di aumentare di dimensione e di cambiare nella forma. L'effetto è stato osservato in pazienti affetti da ipertrofia ventricolare sinistra, condizione che causa l'ispessimento dei muscoli del ventricolo sinistro. L'inibitore ha anche migliorato le prestazioni del cuore in tutti i pazienti con condizioni cardiache diverse, senza alcun effetto negativo sulla pressione sanguigna dei pazienti. Quanto scoperto dai ricercatori italiani suggerisce, dunque, che PDE5i possa essere ragionevolmente

somministrato a uomini che soffrono di ispessimento del muscolo cardiaco e insufficienza cardiaca in stadio precoce. Quanto suggerito è tuttavia applicabile agli uomini, poiché la maggior parte degli studi inclusi nella meta-analisi era condotta su pazienti di sesso maschile. Per questo motivo, i ricercatori ritengono che il prossimo passo dovrebbe essere un processo più ampio sulle risposte a lungo termine in base ai due generi.

Del Morino®
dal 1875

affidabilità

qualità

servizio

PRODOTTO IN ITALIA

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

Lo stress accorcia la vita delle donne

Le statistiche dimostrano che le donne sono sempre state più longeve degli uomini, ma i tempi cambiano e le donne si trovano a pagare un tributo alla modernità con una riduzione dell'aspettativa di vita. Detto in parole povere: lo stress fa morire prima del tempo. Ecco quanto emerso da un studio condotto dal *Britain's Office for National Statistics*, nel quale si scopre che lo stress incide in modo indelebile sulla salute delle persone. Le donne stanno perdendo questo privilegio, cedendo la loro capacità di sopravvivere agli uomini. Il motivo, secondo i ricercatori, sarebbe dovuto alla pressione esercitata dallo stress di gestire lavoro e famiglia, cercando di conciliare le due cose. L'emancipazione femminile e la parità hanno portato sì dei vantaggi, ma a quanto pare anche degli svantaggi: il ritmo frenetico di vita al quale tutti debbono sottostare ha avuto nel tempo un impatto negativo più evidente proprio nelle donne. Lo stress mette dunque a dura prova il

genere femminile, che reagisce con stili di vita poco sani. Se da una parte i maschi tendono ad abbandonare sempre più comportamenti definiti tipici, come il bere o il fumare, questi vengono assunti da sempre più donne con tutte le conseguenze del caso. Il tutto, alla fine, si traduce con una riduzione generale del divario tra i tassi di mortalità maschile e femminile. Nel 1963, i tassi di mortalità maschile erano il doppio di quelli femminili tra le persone di età compresa tra i 55 e i 69 anni. Nel 2014, la differenza relativa a questa fascia di età si è notevolmente ridotta. Sempre nel 1963, il 15% di tutte le morti maschili si rilevava tra i 70 e i 74 anni, mentre per le donne si aveva nella misura del 18% di tutte le morti femminili tra i 80, 84, 85 anni e oltre. Nel 2014, invece, le morti erano più alte sia per i maschi che le femmine nelle età comprese tra gli 85 anni e oltre; il 29% di tutte le morti maschili e il 48% di tutti i decessi femminili. Concludendo, l'aspettativa di vita in generale è aumentata per entrambi i sessi, ma se un tempo i maschi morivano decisamente prima delle donne, ora siamo quasi alla pari, dimostrando che da tutto questo ci hanno per così dire guadagnato gli uomini. Le donne, per contro, vedono aumentare di un bel po' il numero dei decessi.



DAVINCI

RESTAURANT
1503



Cene di
Pesce
su prenotazione

Antipasto
Primo
Secondo
Vino Bianco

€
30,00
a persona

DaVinci Restaurant - Via della Battaglia, 16 - Anghiari - Tel. 0575.749206
info@davincirestaurant.it / www.davincirestaurant.it



A.A.A., cercasi figure nuove in vista delle elezioni 2016

SANSEPOLCRO - A grandi passi verso le prossime elezioni amministrative. Sansepolcro si sta avvicinando all'appuntamento della primavera 2016, quando i biturgensi torneranno alle urne per il rinnovo di sindaco e consiglio comunale. E siccome si vota in genere di maggio oppure di giugno, al momento possiamo dire con certezza che manca ancora un anno e mezzo alla scadenza della legislatura guidata dal sindaco Daniela Frullani, ma che i partiti si stanno attivando in vista di questa scadenza. Già, i partiti: ma ci sono ancora? È una domanda, questa, che in molti si pongono a Sansepolcro. La disaffezione dei cittadini per la politica è un fatto conclamato a livello nazionale: lo hanno recentemente dimostrato Partito Democratico e Forza Italia con raccolte di iscritti da minimi storici. A questo trend non fanno eccezione nemmeno i partiti a livello locale: rispetto all'ultima tornata elettorale del 2011, nella città biturgense sono usciti di scena Lega Nord, Unione di Centro, Italia dei Valori e Viva Sansepolcro. Gli unici in qualche modo rimasti sono Partito Democratico, Forza Italia, Partito Socialista, Rifondazione Comunista e Democratici per Cambiare, ma tutti con appresso numerosi problemi, primo fra i quali l'incapacità - in questi anni - di portare nuove persone al loro interno, tanto che molti non li considerano come dei partiti ma alla stessa stregua di veri e propri clan. Il motivo di tutto questo non è da individuare soltanto nella disaffezione verso la politica, ma forse anche nella volontà precisa - da parte di chi gestisce o tiene in mano le redini del partito - di non allargare più di tanto la "rosa". Della serie: dato che le poltrone stanno diventando sempre di meno, più gente viene e meno possibilità vi sono di mettervi il sedere sopra. Ma di una cosa i cittadini sono sicuri: man mano che si avvicinerà il momento del voto, i soliti vecchi partiti torneranno fuori per riprendersi il controllo della situazione, magari mettendo davanti qualche ragazzo per salvare la faccia. Una cosa l'hanno comunque capita tutti: a livello locale interessa ben poco delle colorazioni

politiche, perché contano di più le persone. Ed è proprio questo il motivo per il quale in tanti continuano ad auspicare che le diverse eccellenze sulle quali la città pierfrancescana può contare (e stiamo parlando in questo caso di persone, non di prodotti tipici od opere d'arte) posano finalmente mettersi al servizio della collettività. Trattasi di gente "slegata" da apparati politici o che quantomeno sappia dire "no" agli ordini di Provincia e Regione. Che poi queste figure siano politicamente "rosse" o "nere", poco conta: ai cittadini non interessa questo particolare. Semmai - questo sì - chi realmente avrebbe anche i numeri per farlo, tende a tirarsi indietro: un po' perché difficilmente riesce a sottostare a determinate logiche e a rispettare certi dettami solo perché "il partito ha detto che bisogna fare così!", un po' perché questa categoria alla quale si fa riferimento (tutte persone in età matura e con un percorso professionale di tutto rispetto, altrimenti detto "carriera") è ancora impegnata attivamente su un lavoro che procura maggiori gratificazioni sotto tutti gli aspetti e che quindi suggerisce la risposta classica: "No, grazie!". Nel frattempo, vista anche l'esperienza negativa del 2011, quando si arrivò al punto tale che a pochi mesi dal voto non si conoscevano ancora tutti i candidati sindaci e i candidati di lista (con il risultato-record che poi furono 5 i primi e ben 216 i secondi), stavolta l'intenzione sembra quella di voler partire per tempo. I giochi sarebbero insomma già in atto, se non altro per evitare di ritrovarsi nella situazione del 2011. Il problema di fondo rimane però sempre lo stesso: queste mosse anticipate nascono dall'esigenza di creare realmente un programma attorno al quale dibattere e costruire alleanze oppure dalla necessità di "prenotare" o tenere "calda" la sedia prima che qualcuno la metta

in pericolo? D'altronde, lo abbiamo già spiegato: da una parte, alcuni partiti avrebbero preso la piega di un clan; dall'altra, la politica offre esempi che inducono a lasciar perdere chi sarebbe tentato di entrarvi. Anzi, qualcuno vuole proprio stare alla larga da certe logiche. Il terreno è perciò fertile, molto fertile: chi continua a servirsi della politica per i propri interessi va avanti indisturbato, perché esiste proprio chi della politica si è schifato e chi glielo fa fare ai politici mestieranti di avvicinare a tutti i costi chi non ne vuol sapere. Ma in questo modo si produce un unico risultato: quello di mettere il cittadino-elettore davanti alle solite persone da votare. Si torna alle urne, 5 anni sono passati ma le figure rimangono le stesse e quasi sempre ci troviamo di fronte i soliti dipendenti pubblici o qualche pensionato, questo è il "nuovo che avanza". Tornando nello specifico alla situazione di Sansepolcro, il primo nodo da sciogliere è uno: sapere se Daniela Frullani sarà disponibile o meno a ricandidarsi per effettuare anche il secondo mandato. Non è un particolare irrilevante; anzi, diciamo che si gioca tutto attorno al "sì" o al "no" dell'attuale primo cittadino. La sua decisione potrebbe davvero modificare gli scenari. Diciamo che potrebbe rivoluzionarli: questo il verbo metaforico che ci sembra più appropriato. D'altronde, la normalità dei casi insegna che un sindaco al primo mandato si riproponga quasi in automatico per il secondo, a meno che non vi siano i classici "motivi di forza maggiore", tali da giustificare una scelta diversa. Non solo! La mancata ricandidatura della stessa figura ha fatto molto spesso passare un messaggio chiaro, anche se non veritiero nelle intenzioni: la sconfessione di quanto fatto nella legislatura. Una mossa che da qualche parte è stata pagata con la sconfitta elettorale.





Andrea Franceschetti, autore del romanzo dal titolo "Bianco"

Nell'ambito delle attività di Capotravel Kilowatt, lo scorso 17 ottobre, al Teatro alla Misericordia di Sansepolcro, è stato presentato il romanzo "Bianco" (FuoriOnda Editore) di Andrea Franceschetti, in collaborazione con Biblioteca Liceo "Città di Piero", Regione Toscana e Comune di Sansepolcro. A intervistare l'autore è stato Leonardo Magnani, presidente dell'Associazione "Cultura della Pace". Il libro, finito di stampare nel mese di luglio, aveva avuto in precedenza due presentazioni, il 31 luglio a Pieve Santo Stefano e il 17 settembre a Città di Castello. Andrea Franceschetti, nato a Pieve Santo Stefano nel 1974 e docente presso il liceo biturgense (dove peraltro si è formato) con un passato anche da giornalista, è in primis un uomo di grande cultura. Un appassionato della cultura, per meglio dire. Già autore del saggio "Grammatica e canzoni", viaggio alla scoperta della lingua all'interno della musica italiana, nonché artefice di volumi letterari e ora si cimenta per la prima volta con il romanzo; lo fa con una storia a tinte "noir" dove il protagonista è un professore che ha subito un attentato all'acido solforico che lo sfigura gravemente, al punto tale da cancellargli il volto. Il giovane insegnante, un tempo bello, viene ridotto a una mostruosa maschera di dolore. L'autore invita il lettore a fare propri i dilemmi del protagonista; prima il "dilemma tutto umano tra l'essere e il sapere" impresso nella quarta di copertina, un dilemma "proprio del nostro tempo, perché se una volta sapere ti dava anche la possibilità di essere, oggi sapere non solo non ti garantisce più questo essere, ma qualche volta non è nemmeno dignitoso per l'essere e accumulare sapere è considerata

una perdita di tempo". Il romanzo ci porta poi a fare una riflessione sull'amore e sulla famiglia che il protagonista, inizialmente, allontana temendo di non esserne più accettato e poi timidamente rivaluta. Diciannove capitoli che finiscono per descrivere come la paura di non essere accettati possa chiudere l'individuo a ogni tipo di aiuto, anche quello familiare e come sia difficile individuare una ripartenza umana quando l'uomo teme di aver perso la sua identità. Nel libro c'è un rapporto stretto tra autobiografia e fiction; l'autore gioca con questa identificazione quando all'inizio lascia addirittura intendere che non siano da ritenersi del tutto casuali i riferimenti a persone e fatti realmente esistenti. Il testo fa tornare in mente il caso dell'avvocato urbinata Lucia Annibali, che lo scorso 8 marzo ha ricevuto una onorificenza dalle mani del Presidente della repubblica, Giorgio Napolitano, per il coraggio dimostrato nel superare una terribile aggressione all'acido. Per questo crimine, i giudici hanno assegnato vent'anni all'ex compagno Luca Varani -

BIANCO

di Michele Foni

condannato per stalking e tentato omicidio - e quattordici ai due sicari albanesi. Nel libro, differentemente dall'episodio di cronaca che l'autore ci confessa di aver avuto bene in testa al momento della scrittura, il colpevole - misteriosamente anonimo fino all'inevitabile conclusione - sembra interessare poco alla vittima stessa, reticente alla collaborazione investigativa con le forze dell'ordine. L'autore chiede al lettore l'incredibile sforzo, lontano dalla logica più comune, di comprendere questa pericolosa latitanza del professore da ogni forma di investigazione o vendetta. Il professore è più interessato al "perché" piuttosto che al "chi" abbia commesso il fatto. "Un giorno dovrò fermarmi a riflettere sul perché la scuola è per me quel (non) luogo dal quale non vorrei uscire mai una volta che ci sono dentro, ma nel quale non vorrei mai entrare se ho la fortuna di guardarlo da fuori"; questa la divertente dichiarazione d'amore del professore alla scuola, che ritiene fondamentale per la propria esistenza. Tutto nasce nella scuola, tutto si genera nella scuola. Anche la soluzione del giallo sarà rintracciabile in questo ambiente; ma quando il colpevole sarà svelato, il professore lo lascerà libero dal braccio della legge. Perché il protagonista, così drammaticamente offeso, consente la fuga e soprattutto chi è il colpevole? Lasciamo la risposta ai lettori del romanzo. A noi non rimane che scoprire nel libro lo sconfinato amore dell'autore per la scuola, per l'insegnamento più autentico e a ogni costo e le tracce di certe regole sopra le regole che stanno nel tempio dell'educazione e che il nostro protagonista saprà rispettare fino all'estremo sacrificio.

Pelletslegno.com

ACQUISTA IL TUO PELLETS DIRETTAMENTE IN FABBRICA

PELLETS ITALIANO CERTIFICATO

EN plus

è attiva offerta stagionale

consegna a domicilio

Monterchi (AR) Tel. 0575.708803 info@pelletslegno.com

www.pelletslegno.com




Via Maestri del Lavoro, 8
52037 Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 749847
Fax 0575 749849

www.donatilegnami.it
info@donatilegnami.it

FONDO PATRIMONIALE UN PARACADUTE PER I BENI DI FAMIGLIA?

della dottoressa Sara Chimenti e dell'avvocato Gabriele Magrini

Gentile Avvocato Magrini,

circa tre anni fa ho sottoscritto 10 cambiali in favore di una società senza provvedere, alle scadenze prestabilite, al pagamento delle medesime. Tale società, dopo avermi notificato un atto di precetto, ha intrapreso una procedura esecutiva immobiliare su un bene di mia proprietà. Tale bene, però, fa parte di un fondo patrimoniale costituito con mia moglie, su indicazione di un suo collega, alcuni mesi dopo la sottoscrizione dei titoli. E' vero, come mi era stato garantito, che nessun creditore può aggredire i beni facenti parte di tale fondo? Spero in un suo cortese riscontro.

Caro lettore,

prima di esaminare il caso di specie mi preme offrire, per quanti ci leggono, una breve quanto più esaustiva analisi del concetto di fondo patrimoniale, istituto sconosciuto ai più. Trattasi di un vincolo, che può essere costituito con atto notarile solo dalle coppie sposate, su di un complesso di beni determinati (immobili, mobili registrati o titoli di credito) al fine di destinare gli stessi ai bisogni della famiglia. Ciò non comporta alcun trasferimento della proprietà o del possesso del bene a favore di soggetti terzi, ma implica solo che il bene medesimo venga assoggettato a una destinazione che è vincolante: il suo effetto principale, infatti, è che i beni che vi sono compresi non possono essere aggrediti dai creditori, purché i loro crediti riguardino obbligazioni per scopi estranei ai bisogni della famiglia. Ma - faccia attenzione! - non corrisponde al vero che nessun creditore possa aggredire i beni facenti parte del fondo! La legge, infatti, consente al creditore sorto prima della costituzione del fondo, tramite la cosiddetta azione revocatoria, di rendere inefficaci nei suoi confronti gli atti di disposizione del patrimonio con i quali il debitore ha recato pregiudizio alle sue ragioni. Presupposti indefettibili per poter esperire l'azione sono: che il debitore conoscesse il pregiudizio che l'atto arrecava alle ragioni del creditore o, trattandosi di atto anteriore al sorgere del credito, che l'atto fosse dolosamente preordinato al fine di pregiudicarne il soddisfacimento; che inoltre, trattandosi di atto a titolo oneroso, il terzo fosse consapevole del pregiudizio e, nel caso di atto anteriore al sorgere del credito, fosse partecipe della dolosa preordinazione. L'esperimento di tale azione, attraverso la prova dei suesposti presupposti, consentirà dunque al creditore di poter promuovere tutte le azioni sui beni oggetto dell'atto sottoposto all'azione revocatoria, esattamente come se l'atto revocato non fosse mai venuto ad esistere. Orbene, le circostanze da Lei rappresentate non lasciano dubbi in merito alla sussistenza dei presupposti di legge per l'esercizio dell'azione revocatoria. Si ritiene infatti che Lei non potesse non sapere che la costituzione del fondo patrimoniale, nel quale ha conferito il bene immobile oggetto dell'azione esecutiva, avrebbe leso la garanzia patrimoniale del suo creditore. Inoltre, il fatto che il fondo sia stato istituito solo dopo l'emissione dei titoli cambiari rende evidente la sua finalità di impedire alla società la soddisfazione del credito vantato. Nessun rilievo assume, da ultimo, la conoscenza o meno da parte di sua moglie del pregiudizio che la costituzione del fondo ha assunto nei confronti della società sua creditrice. Difatti la legge, tra l'interesse del terzo a ottenere un vantaggio tramite la costituzione del fondo patrimoniale e il diritto del creditore a non subire un pregiudizio da tale azione, favorisce quest'ultimo. In conclusione, qualora Lei si opponesse all'esecuzione immobiliare eccependo l'impignorabilità del bene sottoposto ad esecuzione in quanto facente parte di un fondo patrimoniale costituito con la moglie, il suo creditore potrebbe ben adire all'autorità giudiziaria, esperendo azione revocatoria avverso tale fondo, con conseguente inefficacia di tale atto di disposizione nei suoi confronti.

Per ulteriori informazioni si può contattare il seguente numero telefonico: **393 3587888**

Per saperne di più sull'attività dello Studio,
visitare il sito www.studiolegalemagrini.blogspot.it

Creare un sito internet da soli: i templates web

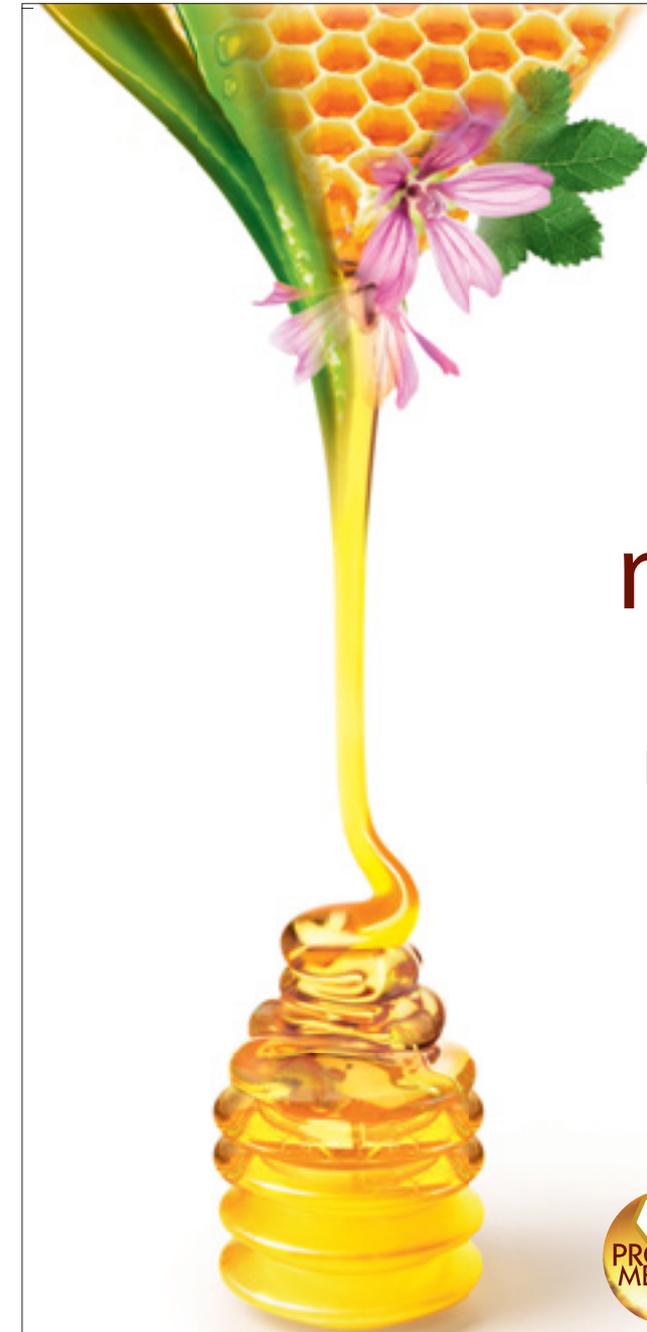
Il sito internet è diventato uno strumento ormai insostituibile: ogni attività può trarre vantaggio da una presenza su internet, sia solo come semplice presentazione che a livelli molto più strutturati. Il tutto in funzione delle proprie esigenze. Quando ci si affaccia per la prima volta nel mondo di internet, ci si trova di fronte a una grande varietà di soluzioni, il più delle volte difficili da comprendere per un pubblico poco esperto: si va dal sito "fai da te", che si può trovare disponibile in rete, fino a soluzioni su misura perfettamente tagliate sulle esigenze dell'azienda, per le quali è necessario rivolgersi ad aziende specializzate. La cosa fondamentale è cercare di capire fino a che punto la soluzione scelta sia versatile e soprattutto sempre disponibile, onde evitare di impiegare ore e ore di lavoro su progetti che non offrono sufficiente autonomia. Ad esempio, esistono dei portali che offrono la possibilità di lavorare su spazi che danno immediatamente la possibilità di vedere il proprio sito online ma che non consentono di spostare il progetto realizzato in un altro spazio web su un nome a dominio personale e questa è una cosa estremamente penalizzante se si vuole lavorare nel web in modo professionale. Tra l'altro, va detto che, nelle numerose offerte per la creazione di un sito "gratis" che si trovano in rete, i messaggi che vengono lanciati sono spesso ingannevoli, poiché alla fine – approfondendo - di gratis c'è ben poco. Nell'ottica di creare una propria immagine nel web e di non investire troppo, almeno nella fase di "startup", sicuramente la cosa meno costosa e più efficace che si può fare è quella basarsi su un sistema che permetta di creare da soli contenuti da inserire su un "modello" già pronto. Noi di Wineuropa, ad esempio, abbiamo creato un software (WinCMS) per la creazione di siti internet e per la gestione dei contenuti in modo autonomo da parte dell'utente. Questa funzionalità e tecnologia può essere messa a disposizione di tutti coloro che, per varie motivazioni, sono interessati ad avere una buona presenza sul web ma che, allo stesso tempo, vogliono limitare l'investimento senza nulla togliere alla qualità del prodotto e alle funzionalità tecnologicamente avanzate presenti su tutti i nostri CMS (CMS sta per Content Management System). Se parliamo di caratteristiche principali per la presentazione dell'azienda e del prodotto/servizio nel web, è importante definire le necessità della stessa azienda, a partire dalle considerazioni di base quali la creazione di una struttura che preveda tutti gli argomenti che dovranno essere trattati, considerando quelli che dovranno avere maggiore visibilità rispetto ad altri; in questo modo, si crea una struttura funzionale che ci dà modo di capire quale può essere il giusto modello da utilizzare. Oltre a questo, occorre anche fare una prima riflessione su come dovrà funzionare rispetto all'utente che lo visita, quali contenuti mettere a disposizione: per fare questo, occorre conoscere bene il proprio target e gli utenti preferenziali, capire in che modo aumentare la fidelizzazione degli stessi utilizzando gli strumenti che il web può fornire. Mettere a disposizione materiale documentale, rendere fruibili dei video ecc... Una volta stabilito questo, si è pronti per scegliere un "modello" che vada bene per questo scopo. Noi, ad esempio, abbiamo creato con il nostro software "WinCMS" una galleria di "modelli" o "templates" che possono essere utilizzati per la creazione di un sito internet per le più disparate attività, visibili all'URL <http://templatecollection.wineuropa.it/template.html>. I modelli, sempre aggiornati all'ultima release, hanno anche il vantaggio di rispondere a tutti gli standard di compatibilità e sicurezza attualmente richiesti e sono già dotati di tutte le principali funzionalità, a partire dal modello più semplice fino a quello più complesso da utilizzare per la creazione di un portale turistico o di un sito per la vendita on line.

Chi può accedere a questo servizio:

1. il webmaster che ha già esperienza nella gestione e modifica di pagine web può fare da solo, scegliere il modello preferito che noi provvederemo ad installare all'interno del suo spazio (hosting) e procedere con la personalizzazione, che consiste nell'inserimento dei logotipi dell'azienda, delle immagini, dei contenuti multimediali e del testo;
2. l'utente di media esperienza, dopo aver effettuato la scelta del modello, può scegliere di farsi inserire i contenuti direttamente da noi, in modo tale che si troverà il sito pronto per la pubblicazione nel web e, una volta effettuato un breve corso di formazione che si può svolgere fisicamente presso la nostra sede o utilizzando la nostra assistenza telefonica, potrà aggiornare in modo autonomo le sue pagine web;
3. coloro che desiderano utilizzare modelli ma non sono in grado di capire quale può essere quello più indicato per il proprio prodotto/servizio, possono fissare un incontro e venire presso la nostra sede per approfittare della nostra esperienza per arrivare alla definizione del giusto modello da scegliere.

Per coloro che desiderano maggiori informazioni siamo a disposizione per offrire una consulenza gratuita presso la nostra sede.





Microclisma al miele: un nuovo modo di liberare l'intestino.

Doppia azione evacuante e protettiva

MeliLAX

Libera l'intestino
proteggendo la mucosa rettale



Con PROMELAXIN®
Complesso di Miele
e Polisaccaridi
da Aloe e Malva



PER ADULTI
E RAGAZZI

PER LATTANTI
E BAMBINI

MeliLax è un microclisma **innovativo a base di miele** che, grazie al suo **complesso Promelaxin**, unisce un'equilibrata azione evacuante ad un'azione protettiva e lenitiva della mucosa rettale, utile per contrastare i fastidi, l'irritazione e l'infiammazione, presenti in caso di stipsi.

SONO DISPOSITIVI MEDICI  0373

Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso.
In farmacia, parafarmacia ed erboristeria.
Aut. Min. del 18/08/2014



INNOVAZIONE PER LA SALUTE

www.aboca.com