

L'eco *del* TEVERE

PERIODICO DI INFORMAZIONE E INCHIESTA

L'Eco del Tevere è un periodico edito dall'agenzia Saturno Comunicazione sas - Iscrizione al Registro Stampa n.6/07 - Autorizzazione Tribunale di Arezzo 2 marzo 2007



POLITICA

**AD ANGIARI IL CAMBIO DOPO 70 ANNI,
A CITTÀ DI CASTELLO LA GARANZIA DELLA CONTINUITÀ**

INCHIESTA

I social network: storia ed evoluzione di un fenomeno epocale

VERGHERETO

Estate ricca alle Balze, "culla" del Tevere e del relax

TRADIZIONI

Sansepolcro e il suo rapporto ultrasecolare con la balestra

L'INTERVISTA

Giorgio Giorni: "Ripresa con il freno a mano per alcuni settori"

IL PERSONAGGIO

Silvio Nardi, imprenditore di successo sull'asse Selci Lama-Montalcino

**Le notizie in
tempo reale**



SATURNO Il quotidiano on-line
NOTIZIE

www.saturnonotizie.it



Il quotidiano on line 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 - email: info@saturnocomunicazione.it

Pec: saturnocomunicazione@winpec.it

- 4** **Inchiesta**
I "social network"
- 6** **Montecasale**
Il calice donato all'eremo di Montecasale per il Giubileo
- 7** **Caprese Michelangelo**
La Pieve dei Santi Ippolito e Cassiano
- 8** **Inchiesta**
La chiesa di Sant'Antonio Abate a Sansepolcro
- 10** **Sansepolcro e le sue tradizioni**
La balestra
- 13** **La linea estiva per l'Adriatico della Baschetti Autoservizi**
- 14** **Inchiesta**
Il vecchio Cinema Teatro Vittoria a Città di Castello (seconda parte)
- 16** **Personaggi**
Silvio Nardi
- 20** **Benessere e Bellezza**
Seduzione sul web, tarassaco e sifilide
- 22** **Elezioni amministrative**
Alessandro Polcri nuovo sindaco di Anghiari
- 23** **Elezioni amministrative**
Luciano Bacchetta confermato sindaco a Città di Castello
- 24** **Rubrica:**
"La cucina di Chiara"
- 25** **Estate a Sansepolcro**
Le Piscine Pincardini
- 26** **Badia Tedalda**
La storia del soldato Giovanni Mondanelli
- 26** **Sestino**
Sanzio Gelli, il sarto imprenditore del paese
- 27** **Verghereto**
Il programma estivo alle Balze
- 28** **Economia**
Intervista con Giorgio Giorni
- 31** **Satira**
La vignetta
- 32** **Montone**
Intervista con il sindaco Mirco Rinaldi
- 33** **Montone**
Montone nel gruppo de "I Borghi più belli d'Italia"
- 34** **Costume e Società:**
Il chewing gum
- 37** **Economia:**
Riorganizzazione degli spazi al supermercato Coop di Sansepolcro
- 38** **L'esperto**
I danni provocati dagli animali selvatici

Editoriale

Un'edizione de "L'eco del Tevere" che esce nel periodo in cui due sindaci sono già stati eletti e con il terzo che verrà proclamato al termine del ballottaggio. Complimenti quindi a Luciano Bacchetta, che a Città di Castello ha vinto anche stavolta al primo turno e ad Alessandro Polcri, il giovane dalla faccia pulita che - politicamente parlando - ha cambiato ad Anghiari la direzione del vento. In attesa di conoscere l'esito di Sansepolcro, non potevamo non dare il giusto spazio ai due Comuni che di fatto hanno già iniziato il nuovo mandato amministrativo. Con un'altra municipalità, quella di Montone, tracciamo invece una sorta di consuntivo dei primi due anni di lavoro della giunta guidata da Mirco Rinaldi. Dalla politica all'economia: l'imprenditore biturgense

Giorgio Giorni, che però possiede l'azienda anche sul versante umbro dell'Alta Valle del Tevere, mette a fuoco i risvolti della crisi nel suo settore di attività, l'edilizia, mentre a una figura di primo piano nella storia economica del comprensorio è dedicata la rubrica dei personaggi da non dimenticare; stiamo parlando del cavalier Silvio Nardi: macchine agricole, vino di Montalcino, ma anche dell'altro. Cronache di successi e anche di sofferenze dalle altre località del nostro bacino geografico, oltre che di un patrimonio storico-artistico meno conosciuto ma non certo meno rilevante nella portata. L'escursione in terra romagnola ci porta alle sorgenti del Tevere (d'altronde, questo fiume lo abbiamo adottato anche noi per connotare la testata) e in particolare alle Balze di Verghereto, posto di villeggiatura che intende

catturare la curiosità dell'ospite con i tanti eventi da abbinare al suo paesaggio. E con questo numero, prende il via un ciclo di speciali che pongono le associazioni storiche di Sansepolcro in relazione con il passato e con la causale dalla quale sono nate. Prologo più che scontato, allora, con la Società dei Balestrieri biturgense. E il viaggio della collega Monia Mariani fra le chiese di Sansepolcro fa tappa stavolta in quella che in assoluto è la più antica: Sant'Antonio Abate a Porta Romana. Le inchieste di turno sono state infine focalizzate su due fenomeni di puro costume fra i più controversi: l'uno riguarda i social network e le loro mutazioni; l'altro una "icona" particolare, il chewing gum, dalla nascita fino ai giorni nostri con i suoi pregi e i suoi difetti. Sperando che d'ora in poi si cominci a "masticare" soprattutto l'estate!

Periodico edito da:



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

Fondatore
Domenico Gambacci

Direttore Editoriale
Daive Gambacci

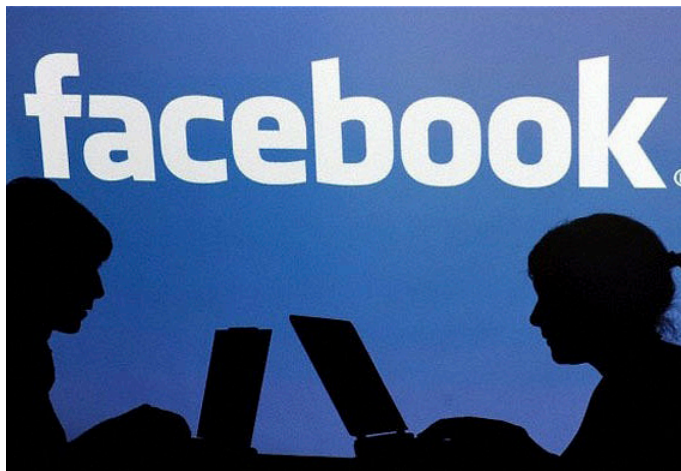
Direttore Responsabile
Claudio Roselli

In redazione
Mariateresa Baroni, Massimo Buttarini, Carlo Campi, Francesco Crociani, Mario Del Pia, Lucia Fabbri, Davide

Gambacci, Domenico Gambacci, Monia Mariani, Stefania Martini, Claudio Roselli, Maria Gloria Roselli, Ruben J.Fox, Donatella Zanchi

Con la consulenza di:
Avv. Sara Chimenti, Avv. Gabriele Magrini, Dott. Alessandro Ruzzi, Arch. Floriana Venturucci,

Grafica e stampa:
S-EriPrint



Instagram

IL MONDO DEI SOCIAL: NASCE, CRESCE MA STA GIA' PER MORIRE?

di **Davide Gambacci**

Oramai è un'abitudine, una prassi: chiamatela un po' come più vi piace. E' tutto il mondo dei social network: dai più famosi (Facebook, Twitter o Instagram) a quelli un po' più nella penombra per terminare con chi ha chiuso i battenti in una manciata di anni. Alzi la mano chi non ha un profilo social. Anzi, riformuliamo: alzi la mano chi non ha almeno un profilo social! È un mondo che costituisce un po' una lama a doppio taglio: se utilizzato nella giusta maniera può senza dubbio diventare un canale prediletto per comunicare e lanciare informazioni; purtroppo, però, spesso ci troviamo di fronte anche a dei veri e propri hacker informatici con profili "falsi" che sono in grado di intercettare le informazioni private. Attenzione, quindi, a cosa viene

pubblicato e in particolare al popolo più giovane, spesso anche minorenne. Ed è proprio qui che suona il campanello più preoccupante. Se oramai è routine consultare Facebook attraverso il proprio computer ma anche nello smartphone, poco più di dieci anni fa era praticamente una sorta di miraggio: un qualcosa di impensabile, di troppo moderno e - lasciatecelo dire - anche di impossibile da realizzare. La tecnologia, però, fa passi da gigante: l'aspetto dei social è soltanto una piccola riprova. Basti pensare che praticamente in tempo reale attraverso i social - ma anche con altri mezzi di comunicazione - è possibile sapere, scambiare foto e addirittura filmati dall'altro capo del mondo. Un'evoluzione pazzesca!

COME NASCONO I SOCIAL NETWORK?

Partiamo con il dire che dietro a un semplice gesto c'è sempre e comunque un lavoro enorme. Se all'utente basta sfiorare un dito sullo schermo del proprio smartphone per passare da una pagina all'altra o comunicare con il resto del mondo, in ombra vi sono ore e ore di studio e lavoro. Dobbiamo andare indietro di quasi venti anni per trovare un primo approccio con i social network, seppure questo termine non fosse ancora stato neppure coniato. È Attraverso il lavoro di uno statunitense di nome "Ellison" che viene lanciato un sito che prende il nome di "SixDegrees": lo scopo era proprio quello di costruire delle relazioni fra persone; vi era un regolare profilo, ma nel 2001 venne chiuso definitivamente. Lo step successivo è quello messo in atto nel 2003, ancora una volta frutto di una geniale intuizione di alcuni americani: prendeva il nome di "Friendster". Sempre in quegli anni nella "Grande Mela" erano nati diversi social network: spiccava su tutti "Ryze", un qualcosa di professionale e il primo in cui l'utente inseriva i vari dati anagrafici con la foto. Un'intuizione che si è poi rivelata quella giusta, che ha attirato in poco tempo l'attenzione di molti utenti: la piattaforma, infatti, non era in grado di soddisfare tutte le richieste e inevitabilmente le pagine erano molto lente nel suo caricamento. Dopo una breve parentesi in cui tutto sembrava scorrere nel migliore dei modi, sono purtroppo arrivati puntualmente i primi profili falsi. In molti - come è giusto che sia - non hanno accettato questa "falsità" delle persone e si sono spostate verso un altro social americano: "MySpace", nato da Tom Anderson e Chris De Wolfe con uno scopo ben preciso, quello di dare ai giovani uno spazio dove poter fare ciò che volevano. Una libertà un po' troppo eccessiva, ma allo stesso tempo è stato il primo strumento nel quale l'utente poteva personalizzare a proprio piacimento le pagine. Sostanzialmente, nella prima fase "MySpace"

conteneva un blog - una sorta di chat dove poter scambiare testi scritti - insieme a dei giochi e all'oroscopo. "MySpace" venne poi venduto nel 2005 per ben 600 milioni di dollari alla News Corporation di Rupert Murdoch e da quel momento è in caduta libera. Poiché in diversi si sono accorti che la comunicazione virtuale stava funzionando e dava i propri frutti, in molti tentano di buttarsi in questo campo: nel 2003 apre anche LinkedIn, un social che punta il dito molto sul mondo del lavoro, dove il profilo diventa addirittura un vero e proprio curriculum vitae e le relazioni che si instaurano sono professionali. Infatti, lo scopo vero e proprio del social era quello di creare delle relazioni utili per la propria carriera professionale. La svolta nel campo nei social network, però, arriva nel febbraio del 2004 quando prende campo Facebook. Un'idea geniale dell'allora 19enne Mark Zuckerberg che chiese aiuto anche ad alcuni colleghi universitari: il giovane Mark voleva creare un qualcosa che si basasse su profili reali restando allo stesso tempo in contatto con la gente conosciuta. Dimentichiamoci, ovviamente, che nel 2004 Facebook era uguale a quello che utilizziamo oggi quotidianamente: le opzioni e funzionalità erano davvero molto limitate e si contavano sul palmo di una mano. Originariamente, Facebook veniva utilizzato solo dagli studenti di Harvard (università ubicata a Cambridge, nel Massachusetts) per comunicare tra di loro in tempo reale all'interno del campus. L'impennata di utenze arriva solamente nel momento in cui sono state inserite le applicazioni delle foto con la possibilità di "taggare" le altre persone. Nel giro di quattro anni circa, la piattaforma di Facebook è riuscita a espandersi in tutto il mondo, tanto da superare i 600 milioni di utenti. Un passaggio senza dubbio importante che permette di arrivare ai giorni d'oggi, dove le persone non possono fare a meno di questo strumento che ti offre

l'opportunità di mettere in rete e condividere con i propri contatti tutto ciò che ruota nel mondo del web: pagine, foto, articoli oppure filmati. Uno degli ultimi in ordine di tempo - facciamo riferimento sempre al mondo social - è Twitter, che "sboccia" nel 2006: è comunque discreto il successo che sta avendo anche questo strumento, con aspetti che si differenziano dal più conosciuto Facebook. Fanalino di coda, ma non certamente per ordine di importanza, è Instagram: nasce nel 2010 - sono già sei anni, seppure il vero boom sia più recente - e viene lanciata sul mercato dei social come una vera e propria "app" fotografica. Una risorsa importante considerata però una sorta di eccellenza mediante il quale è possibile scattare, modificare e condividere i propri "click". Anche Instagram, al pari di altri social network, ha infatti compiuto un percorso di crescita: ovviamente non lunghissimo, essendo comunque l'ultimo nato in ordine di tempo. Abbiamo citato solamente i principali e forse quelli più conosciuti, ma ci sono anche altri social network che popolano sul web.

DAL BOOM AL LENTO DECLINO

Saranno sicuramente vari i motivi e aggiungiamo anche i più disparati, ma dai dati nazionali che emergono il mondo dell'utilizzo dei social network sarebbe in discesa. Chi più chi meno: dopo il vero boom che è andato avanti per un paio di anni, l'era del "tag" si sta avviando verso il tramonto. Ciò potrebbe significare che la popolazione vuole tornare al vecchio contatto personale, invece che nascondersi dietro a un computer; spesso, poi, non sappiamo veramente chi stia di là dello schermo. Non sempre è l'amico o il vicino di casa: spesso dista migliaia di chilometri e ci stiamo parlando per la prima volta. Il dato che emerge è calcolato sulla base della durata di utilizzo delle applicazioni, un'analisi effettuata su nove differenti Paesi del mondo: lo scivolone sarebbe da stimare attorno all'8%. Nel caso degli americani, la permanenza su Facebook sarebbe di 45 minuti e 48 secondi al giorno nel primo trimestre del 2016, ma

vediamo la cifra scivolare dai 48,75 minuti dello stesso periodo del 2015. Il colpo maggiore, forse, è quello subito dall'App Instagram che ha registrato la flessione più consistente: il 23,7%. Ciò significa che in alcuni Paesi ha smarrito anche dieci minuti al giorno di utilizzo. Se il mondo dei social registra una battuta d'arresto in questo 2016, c'è comunque chi sorride ancora ed è tutto il mondo delle App di messaggistica. Segni positivi di utilizzo sia per Facebook Messenger che WhatsApp - entrambi, non a caso, di proprietà di Mark Zuckerberg - che si arrampicano sempre più nella propria patria. Ma forse l'aspetto più preoccupante è proprio quello relativo al contatto: la gente vuole fare un passo indietro, ritrovando il dialogo diretto. C'è anche da dire che il mondo dei social è davvero molto inflazionato, spesso utilizzato a sproposito e in maniera errata. Ovviamente non potrà mai trattarsi di una brusca controtendenza: ci sarà una leggera flessione - come è emerso anche dai recenti dati - ma mai una completa scomparsa. Spesso il pettegolezzo viaggia anche nel web e pure il mondo scolastico si sta rapidamente affacciando a queste nuove tecnologie. Il dato che emerge è comunque interessante: scende l'utilizzo dei social network, ma sale quello delle app di messaggistica. Ciò significa che l'utente vuole certezze: nei social non sempre si conosce la vera identità di chi si nasconde dietro, mentre nel mondo dei messaggi sì, poiché occorre comunque un contatto telefonico inserito in rubrica. Passi in avanti verso una certezza sempre maggiore.

AMORE DI COPPIA E SOCIAL NETWORK VANNO D'ACCORDO?

Alzi la mano la coppia che non ha avuto almeno un litigio a causa proprio dei social network! Lo abbiamo già detto, questa è un'arma a doppio taglio: può essere utile, ma allo stesso tempo portare anche a qualche tradimento. E' l'era del web 2.0: sono tante le coppie nel mondo che si sono conosciute con un semplice "mi piace" in una foto. C'è chi va avanti, men-

tre altri sono semplicemente dei fuochi di paglia. Il mondo dei social network nel rapporto di coppia è un po' particolare e può nascondere delle problematiche non di poco conto: gelosie, rancori, mancanza di fiducia ed eccessiva dipendenza dall'altro, che devono essere affrontate. Uno studio inglese, infatti, mette in evidenza che l'uso dei social network costituisce una delle principali cause della crisi di coppia. Non si parla solo di possibili tradimenti, ma anche di un'accentuata volontà di controllo del mondo del partner, fino a una tendenza ossessiva alla condivisione, venendo a mancare il rispetto per la privacy dell'altro. In base ai dati pubblicati dall'associazione degli avvocati matrimonialisti, Facebook sarebbe una delle principali cause di interruzione di un rapporto sentimentale, aspetto che colpisce sia le coppie più giovani che quelle sposate oramai da anni. Che dire: quindi, va bene usare i social network ma allo stesso tempo massima prudenza nel loro utilizzo.



VINEA
FAMILIAE
MONTALCINO
ENOTECA-WINE-SHOP

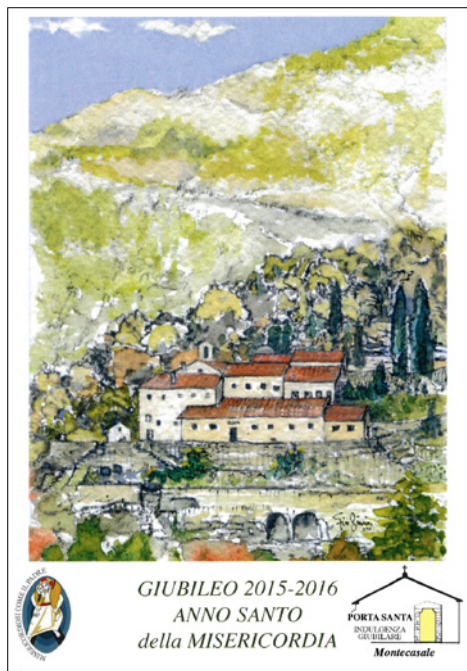
Viale Europa, 7 06016
San Giustino (Pg)
Tel e fax: 075 8583767

wineshop@vineafamiliae.com

Via dei Lorena, 7 52037
Sansepolcro AR
Tel e fax: 0575 741852

UN CALICE PER MONTECASALE A RICORDO DEL GIUBILEO

di **Davide Gambacci**



“ [...] Il Giubileo sia esperienza viva della vicinanza del Padre, quasi a voler toccare con mano la sua tenerezza, perché la fede di ogni credente si rinvigorisca e così la testimonianza diventi sempre più efficace [...] ”.



SANSEPOLCRO - Una donazione a suggello di un evento senza dubbio straordinario, anzi unico, nella storia religiosa di Sansepolcro e non soltanto dello specifico convento. Nell'anno del Giubileo della Misericordia, voluto da Papa Francesco, una delle sette Porte Sante che sono state aperte lo scorso dicembre nelle chiese della diocesi di Arezzo, Cortona e Sansepolcro è quella dell'eremo francescano di Montecasale. Collocato dal lontano 1192 in piena dorsale appenninica, a un'altitudine di 706 metri e a 7 chilometri di distanza dal centro urbano della città, Montecasale è una delle tappe storiche dei pellegrinaggi di San Francesco di Assisi verso La Verna. La stessa scultura della Madonna con il Bambino, sistemata sull'altare maggiore, sarebbe stata portata in quel luogo dal Serafico di Assisi che l'avrebbe estratta dalle rovine del vicino castello, così come la tradizione popolare parla dei cavoli voluti piantare al rovescio dallo stesso Francesco per verificare la capacità di obbedienza di due giovani che avevano espresso il desiderio di diventare frati. Storia, religiosità, arte e spiritualità si mescolano dunque a Montecasale, dove presto rimarrà per sempre anche un'opera d'arte moderna. Proprio per ricordare il 2016 come anno giubilare, un noto artista orafo locale ha realizzato a mano un calice e una patena in argento con parti dorate, che saranno donati proprio al convento di Montecasale. L'idea è stata della comunità della cattedrale biturgense, in sintonia con tutte le parrocchie cittadine e con il parroco del duomo, Don Giancarlo Rapaccini, nelle vesti di figura centrale di riferimento; potremmo pertanto affermare che è la città stessa a omaggiare Montecasale, volendo

lasciare al suo interno una testimonianza tangibile che riporti alla mente il Giubileo 2015-2016 e l'importante ruolo esercitato dall'eremo. Nella creazione del calice, l'artista si è ispirato al celebre "albero della vita", facendo in modo che si sviluppasse dal basamento fino ad arrivare a reggere la coppa nella quale è contenuta l'Eucaristia. Come dire, l'albero della vita che sostiene a sua volta il contenitore del "pane della vita": un elevato valore simbolico che si aggiunge a quello effettivo dell'opera e della patena che l'accompagna. Per ciò che riguarda la cerimonia, nel corso della quale si procederà con l'atto della donazione, la data individuata è quella di martedì 2 agosto prossimo, per il significato che ovviamente riveste: è infatti la giornata della festa del Perdono di Assisi e per le 11.00 di mattina è stato fissato il momento celebrativo solenne; al termine della Santa Messa, vi sarà l'atto ufficiale di donazione. La scelta del 2 agosto ha una causale non soltanto di natura prettamente religiosa; era infatti buona abitudine della gente di Sansepolcro vivere questo giorno anche all'insegna della sana passeggiata fino a Montecasale, per recarsi a pregare e magari per trovare insieme un minimo di refrigerio alla calura estiva. Ebbene, con la donazione del calice e della patena si coglierà l'occasione anche per ripristinare questa piacevole abitudine, che deve essere vista come tale e non come una forma di "penitenza" consistente nel farsi 7 chilometri a piedi in salita. Vi sono offerte collegate all'evento del 2 agosto e chi avesse intenzione di dare il proprio contributo può mettersi in contatto con Don Giancarlo Rapaccini. E siccome si tratterà di una giornata particolare, è stato altresì predisposto un annullo

postale speciale a disposizione di coloro che si recheranno a Montecasale, da apporre sulle cartoline fatte stampare per la ricorrenza del Giubileo della Misericordia che riproducono immagini ad acquerello di Montecasale con la frase pronunciata da Papa Francesco:

• VENDITA E ASSISTENZA IMPIANTI GPL - METANO DUALFUEL PER AUTOTRAZIONE E VEICOLI COMMERCIALI

• INSTALLAZIONI IMPIANTI GPL/CNG, OFFICINA MECCANICA, INSTALLAZIONE GANCI TRAINO, VENDITA CARRELLI

• INTERCAMBIO BOMBOLE METANO E RICARICHE ARIA CONDIZIONATA.



PICCINIIMPIANTI

LANDIRENZO ecomotive solutions

picciniimpianti.com

SANSEPOLCRO
Via Senese Aretina, 155 - 52037 (Ar)
info@picciniimpianti.it
tel +39 0575 740 218

DALLA PIEVE DEI SANTI IPPOLITO E CASSIANO, A UN PERCORSO NATURALISTICO: E' UN'IDEA!

di **Davide Gambacci**

CAPRESE MICHELANGELO – Il numero di giugno dell'Eco del Tevere ci porta a conoscere la Pieve dei Santi Ippolito e Cassiano, la quale si trova nell'omonima località – esattamente a San Cassiano in Stratico – a una manciata di chilometri dal centro di Caprese Michelangelo. Di storia, in questo luogo, ne possiamo respirare molta: la struttura sarebbe ricordata per la prima volta addirittura nel 1061 e le sue origini – usare il condizionale è comunque d'obbligo – sarebbero con ogni probabilità paleocristiane. Davvero molto indicativa è la sua ubicazione, non lontana dalla strada romana che collega Arezzo con Rimini. Numerose sono le chiese distribuite nel territorio di Caprese Michelangelo, anche perché la sua superficie è abbastanza ampia: diverse le frazioni e località, magari abitate anche da pochissime persone. La Pieve dei Santi Ippolito e Cassiano è nata come chiesa battesimale della prima comunità cristiana di Caprese: nell'oramai lontano 1118, invece, fu addirittura donata dai Conti di Montedoglio al Monastero camaldolese di Anghiari. Un balzo in avanti e si passa direttamente al XVI secolo, quando il luogo religioso di Caprese è passato in commendata ai Benedettini di Firenze, i quali hanno goduto il beneficio fino al 1784. L'impianto della Pieve ha comunque subito un importante intervento di recupero a cavallo tra il 1523 e il 1526. Ma andiamo a conoscere anche quali sono le sue caratteristiche interne: presenta a colpo d'occhio una sola navata con muratura a pietrame del tutto irregolare, mentre all'esterno - in bella vista - vi è un portale rinascimentale sormontato da un imponente occhio. All'interno, invece, è custodita gelosamente una terracotta invetriata risalente ai primi del '500, con la Madonna incoronata da due



Pieve dei Santi Ippolito e Cassiano

angeli tra i Santi Ippolito e Cassiano, realizzata per mano di Giovanni Della Robbia. Come abbiamo accennato in parte già prima, il territorio comunale di Caprese Michelangelo è davvero molto ricco di chiese, o comunque di edifici religiosi di culto: ognuno custodisce gelosamente una storia, alcuni sono messi bene dal punto di vista strutturale, mentre altri avrebbero bisogno di interventi di recupero. Quasi tutti sono comunque utilizzati, seppure la frequenza cambi: ci sono chiese nelle quali vengono celebrate funzioni religiose tutti i giorni, altre invece solamente la domenica; altre ancora, invece, solamente in determinate giornate dell'anno. Nasce proprio da qui lo spunto: Caprese Michelangelo ha un territorio piuttosto vasto, ricco di storia sia dal punto di vista artistico che religioso, senza dimenticare assolutamente gli aspetti naturalistici e gastronomici. E allora, perché non creare una sorta di percorso ad anello, che sia a tappe o no, dove il turista anche in un paio di giorni – così da farlo soggiornare pure nelle strutture ricettive presenti – può vedere e toccare sia a piedi

o magari anche in bicicletta le bellezze di questo territorio? Caprese Michelangelo è già attraversato da numerosi sentieri, tra cui forse il più importante è proprio quello francescano che porta all'Eremo della Verina. Sarebbe comunque un'idea interessante, magari da poter sviluppare con molta attenzione: oltretutto, ci stiamo avvicinando a un periodo dell'anno nel quale il paese Natale di Michelangelo funge da calamita anche per tanti stranieri. Esistono diverse strade da percorrere per poter attingere e avere contributi: è sufficiente realizzare progetti, oppure avere un pizzico di brillantezza e intercettare fondi regionali oppure europei. Caprese Michelangelo deve sfruttare anche di più il suo territorio, la sua bellezza turistica che può e deve fungere da volano turistico per tutta la Valtiberina e - oseremo aggiungere - anche per la provincia di Arezzo. Lo spunto è arrivato proprio dalla semplice descrizione di una chiesa collocata in questa nicchia di terra: nulla è comunque impossibile da realizzare, spesso è sufficiente potenziare quello che si ha già in "casa".

GPL da RISCALDAMENTO per CASA e AZIENDA




PICCINI GAS

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



SENZA SPESE EXTRA !!

via SENESE ARETINA, 98 - 52037 SANSEPOLCRO (Ar)
Tel. 0575 740 597 - www.piccini.com

NEL RIONE DI PORTA ROMANA LA CHIESA DI SANT'ANTONIO ABATE E SANT'ELIGIO FONDATA DA UN GRUPPO DI PII CITTADINI DEL BORGO

di **Monia Mariani**

SANSEPOLCRO - Nel centro storico di Porta Romana a Sansepolcro, appena dopo l'incrocio con via del Forno, troviamo la chiesa di Sant'Antonio Abate e di Sant'Eligio. Un luogo religioso forse poco conosciuto, che però ha un passato e una storia da scoprire. La struttura risale al XIV secolo: venne infatti edificata in stile tardo gotico tra il 1345 e il 1366. La Compagnia di Sant'Antonio Abate fu invece fondata nel 1334 da un gruppo di pii cittadini del Borgo. Lo scopo era quello di dare ospitalità ai pellegrini poveri e agli infermi e proprio per questo fece costruire, nel 1348, un ospedale (nel frattempo aveva già iniziato nel 1345 la costruzione della Chiesa). Alla chiesa di Sant'Antonio Abate erano annessi sia l'ospedale che l'oratorio privato della Compagnia, il quale aveva dei possedimenti fondiari. Forte, in quel periodo, era il fervore religioso e proprio nel 1348 vi fu in città una grande pestilenza che sicuramente fece da stimolo all'apertura di ospedali che costituirono il primo nucleo ospedaliero della città biturgense. Inoltre, dal

punto di vista storico economico, il Borgo è nel Trecento il principale centro commerciale dell'Alta Val Tiberina Toscana e la cultura che appariva più redditizia era quella del guado. Nei primi del '700, però, la Compagnia di Sant'Antonio Abate comincia ad avvertire la crisi. Il vescovo, monsignor Tilli, durante la sua visita pastorale richiamò i confratelli all'obbligo della puntuale presenza e pochi anni dopo il vescovo Pecchioli trovò l'ospedale in non buone condizioni. Nella seconda metà del settecento, l'Ospedale di Sant'Antonio venne soppresso, passando con i suoi beni alla Confraternita di San Bartolomeo. La Compagnia si unì così a quella del Buon Gesù, dando origine alla Compagnia del Santissimo Sacramento. Nel 1783 la Chiesa di Sant'Antonio Abate venne restaurata e riaperta al culto da monsignor Roberto Costaguti. La chiesa, in questo periodo, si poteva certo considerare un altro santuario mariano del Borgo, dopo quello di Santa Maria delle Grazie. Nel 1780 vi venne portato l'affresco staccato della veneratissima Madonna dell'Albero e nel 1785, dopo la soppressione della chiesetta di Santa Maria del Carmine, vi fu portato l'affresco staccato della Madonna. Ricostituitasi poi la Compagnia di Santa Maria Maddalena (che aveva avuto sede presso la chiesa di Santa Maria degli Osservanti), le venne concessa la chiesa di Sant'Antonio. Questo spiega perché, nella pianta della città del 1828, si legge la strana dicitura di Chiesa e Compagnia di Santa Maria Maddalena, detta di Sant'Antonio. Dopo la prima guerra mondiale, la chiesa di Sant'Antonio divenne sacrario dei caduti in guerra e custodisce tuttora la memoria dei cittadini di Sansepolcro che sacrificarono la vita per la patria e fu dichiarata monumento nazionale: dopo essere stata restaurata, per iniziativa del cavalier Ciotti, venne consacrata dal vescovo Pompeo Ghezzi il 28 novembre 1929. Dal punto di vista estetico e architettonico, la chiesa rimanda senz'altro al Trecento e al Settecento. Al Trecento risale la parte inferiore della facciata a conci in pietra squadrati con il magnifico portale gotico, mentre la parte superiore a pietre irregolari risale a una ricostruzione posteriore, forse in seguito ai danni causati dai terremoti. Il portale d'ingresso della chiesa di Sant'Antonio Abate è quello originale. Ovale e leggermente strombato, con archi multipli scalati in profondità, include un bassorilievo in pietra con il Cristo benedicente tra i Santi Antonio ed Eligio, due

confratelli della Compagnia del Santissimo Antonio con cappa e cappuccio, mentre alle estremità dell'architrave ci sono due eleganti formelle con le figure dell'Angelo Gabriele e della Vergine Maria con in mezzo le parole dell'Angelo e la data 1362. Gli studiosi considerano il bassorilievo ispirato alla cultura artistica umbra più che a quella della Toscana. La fine del 1700 ha significato anche per questa chiesa cittadina il periodo della trasformazione in stile barocco, come dimostra l'apertura di grandi finestre, la volta a botte, le cornici e i capitelli in stucco e alle pareti laterali, con due nuovi altari in pietra. La grande statua di Sant'Antonio Abate in terracotta policroma risale alla prima metà del XV secolo. Il Santo fondatore del monachesimo, con la lunga barba bianca, è seduto con la destra benedicente mentre nella sinistra stringe il libro della regola. Nei due altari laterali sono raffigurati altrettanti affreschi staccati che rappresentano la Madonna col Bambino: quello di sinistra, del XVI secolo, proviene dalla Chiesa del Carmine mentre quello di destra, più antico, era nella Chiesa della Madonna dell'Albero. Per decreto del vescovo, le due chiese vennero chiuse mentre era in atto la ristrutturazione di Sant'Antonio e le loro immagini furono qui trasferite. L'altare maggiore presenta un dossale cinquecentesco in legno intagliato e dorato che fa da cornice allo stendardo processionale della Compagnia. Commissionato nel 1505 a Luca Signorelli e dipinto su entrambi i lati della stessa tela, lo stendardo ha avuto una storia travagliata; infatti nel 1877, a causa delle cattive condizioni della Chiesa, il Prefetto di Arezzo lo fece rimuovere dalla sua sede, affidandolo in custodia al Comune di Sansepolcro che nel 2003, per valorizzare al meglio questo capolavoro, lo fece di nuovo tornare oggetto di devozione e di culto. Nella parte frontale è dipinta la Crocifissione: Gesù sulla Croce campeggia al centro della tela con sullo sfondo il Calvario, la scena della deposizione e il sepolcro scavato nella roccia; ai piedi della croce le tre Marie: la Madonna svenuta a terra viene soccorsa da Maria di Magdala e Maria di Cleofa; ai suoi lati Sant'Antonio, Sant'Eligio e San Giovanni Evangelista. In questo magnifico dipinto, rivestono un ruolo particolare le mani: drammatico è l'atteggiamento di Sant'Antonio Abate che abbraccia la croce. Le mani intrecciate di Sant'Eligio e quelle dischiuse esprimono impotenza, mentre le mani delle donne

FARMACIA CANTUCCI

Consegna
gratuita
farmaci
a domicilio

si effettuano:

- *Esame M.O.C.*
- *Test insufficienza venosa*
- *Ossigenoterapia*
- *Misurazione Glicemia, Colesterolo e Trigliceridi*

Sansepolcro
Via XX Settembre 90
Tel. e Fax 0575 742083

esprimono affetto e compassione verso la Madonna. Sul retro dello stendardo gigantesco le figure dei due Santi: Sant'Eligio è raffigurato secondo una leggenda medioevale con gli attributi del maniscalco, anche se in realtà era stato un artista orafo. Nella lunetta dell'altare maggiore c'è la tavola con Dio Padre (1561), opera di Raffaellino dal Colle eseguita presumibilmente tra il 1497 e il 1566; infine, sulla parete dietro l'altare è posto un Crocifisso ligneo risalente al XVI secolo. Alle pareti della Chiesa sono state collocate varie tele che parlano delle trasformazioni subite dalla compagnia o anche delle diverse destinazioni della chiesa nel tempo: la tela che raffigura San Filippo Neri con alle spalle l'altare su cui si vedono le miniature di Sant'Antonio e Sant'Eligio ricordano il periodo in cui la Compagnia venne unita a quella del Buon Gesù (1778) per dar vita alla Confraternita del Santissimo Sacramento, mentre le numerose immagini di Santa Maria Maddalena dicono che la Chiesa fu anche sede di questa Compagnia. Sopra la porta laterale è posta l'insegna (1374) dell'Ospedale della Compagnia

con caratteri gotici scolpiti sulla pietra che così recita "A DNI MCCCLXXIII QUESTO ENE LO SPEDALE DE LA CARITA DEL BORGO. 1350 (Questo è l'Ospedale di Carità del Borgo)". La Chiesa di Sant'Antonio Abate faceva parte del quartiere di San Giovanni Battista; un quartiere che occupava il settore sud-est della città ed era considerato quello più popolato e più ricco dei quattro presenti al Borgo. Sulla destra della Chiesa, invece, si apre la piccola e graziosa piazzola di Sant'Antonio, adibita nel passato a mercato della legna e del carbone, allora materiali di primaria importanza per gli abitanti delle città come Sansepolcro. Ricordiamo infine la presenza, anni addietro, dell'apposita Congregazione di Sant'Antonio e le due importanti celebrazioni liturgiche nell'arco dell'anno: quella del 17 gennaio, giorno in cui ricorre Sant'Antonio Abate protettore degli animali (che venivano benedetti) e quella del 4 novembre, quando nel giorno dell'anniversario della vittoria le autorità cittadine e i rappresentanti delle associazioni combattentistiche si davano appuntamento al mattino per la Santa Messa.



La facciata con il portale della chiesa di Sant'Antonio Abate



Decoratori Artigiani

Impresa edile Alunno Veschi



Azienda certificata SOA



*Costruzioni edili, restauri,
decorazione, risanamento,
protezione edifici storici*



DECORATORI ARTIGIANI srl

Via G. Marconi 39

52037 Sansepolcro (AR)

Tel: 0575 734536 - Fax: 0575 759346

posta@pec.decoratoriartigiani.it

n.alunnoveschi@virgilio.it

www.ediliziadecoratoriartigiani.it

LA BALESTRA: STORIA DIETRO LE QUINTE DELL'ARMA SIMBOLO DI SANSEPOLCRO

Inizia in questo numero del nostro periodico un ciclo dedicato alle quattro associazioni storiche riconosciute come tali dal Comune di Sansepolcro. Le puntate tengono conto dell'ordine di "anzianità", per cui a inaugurare la serie è la Società dei Balestrieri, prossima peraltro al compimento dei 100 anni, seguita dal Gruppo Sbandieratori Sansepolcro – Città di Piero della Francesca (costituita nel 1953) e poi dall'associazione Rinascimento nel Borgo e dall'associazione di danze rinascimentali "Il Lauro", il cui anno di nascita è per entrambe il 2001. Sono le realtà protagoniste delle "Feste del Palio della Balestra", che in ultimo – assieme agli attori della Compagnia di Teatro Popolare – stanno decretando un successo sempre maggiore della parentesi rievocativa di settembre, grazie anche al clima di armonia che regna fra di esse. A unirle è poi un grande comune denominatore, dal quale non si può assolutamente prescindere; questo comune denominatore si chiama "Rinascimento", periodo di splendore economico e culturale vissuto dalla città, che allora occupava un ruolo baricentrico anche dal punto di

vista geografico. Il riconoscimento da parte dell'amministrazione di palazzo delle Laudi trova la sua causale proprio nell'attinenza dell'attività svolta con l'epoca di riferimento, che è data dagli eventi storici e dalle tradizioni di allora con una riproposizione in chiave filologica; in altre parole, fedele alle prerogative di quasi sei secoli fa. Abbiamo optato per questo taglio al fine di spiegare ed evidenziare ai lettori la componente storica, perché comunque i quattro sodalizi sono ereditari di capitoli reali, che appartengono al passato alla città. Se insomma si vuol creare uno spirito di identità (che non significa sconfinare nel campanilismo), riteniamo che sia giusto conoscere il motivo per il quale si tirava con la balestra o perché il 1° settembre si svolgeva il Mercato di Sant'Egidio attorno all'abbazia. Partiamo dunque con la balestra, simbolo inconfondibile della città biturgense, che è anche la grande ereditaria della nobile arte del tiro con l'arma antica da banco assieme alla degna amica-rivale di Gubbio, con la quale divide la ultrasecolare tradizione del Palio.

di **Claudio Roselli** e **Davide Gambacci**

DA ARMA DI DIFESA A PROTAGONISTA DI PACIFICHE SFIDE

Ultima domenica di maggio a Gubbio, seconda domenica di settembre a Sansepolcro: sono queste le due giornate annuali del Palio della Balestra, anche se nella città biturgense fino al 1951 si tirava a inizio mese in omaggio al suo fondatore, Sant'Egidio; poi – al fine di evitare la sovrapposizione di data con la Giostra del Saracino nella prima domenica – il Palio è stato spostato alla seconda. Sant'Ubaldo e Sant'Egidio sono le due figure alle quali il Palio è dedicato: l'antica competizione si svolge secondo un preciso cerimoniale in stile cavalleresco che nel corso dei secoli ha rafforzato sempre più l'amicizia fra queste due città, rivali soltanto nella parentesi del tiro, le cui regole sono ancora oggi quelle contenute nel vecchio codice con stesura dei Capitoli nel 1668. Un'amicizia divenuta fraterna nei rapporti ma anche nella valorizzazione e nella salvaguardia dell'appuntamento che le unisce, al punto tale da arrivare a brevettare la denominazione stessa, ragion per cui dall'8 marzo 1999 la dicitura "Palio della Balestra" appartiene soltanto a Gubbio e Sansepolcro e nessun'altra manifestazione può adoperare le tre parole in questa sequenza, anche come parte iniziale o finale di una intitolazione più lunga. Ma questo è forse l'ultimo capitolo di una storia che parte da lontano. Ed è l'aspetto storico che ci interessa evidenziare, tentando di dare le risposte a quelle domande che sembrano meno scontate di quanto si possa immaginare: quali sono le origini della balestra? cosa lega Sansepolcro alla balestra? perché si disputa il Palio? e perché proprio con Gubbio? Un contributo determinante in tal senso lo forniscono Giovanni Tricca e Mariangela Betti, autori del libro "Il Palio della Balestra a Sansepolcro" – storia di un

gioco e una città" (1985) e Catia Del Furia e Giuseppe Lo Monaco autori di "Sansepolcro e la Balestra, una sfida nei secoli" (2005), i quali ricordano come l'uso di questa arma potente e micidiale venne bandito nel 1139 da Papa Innocenzo II (solo contro altri cristiani, però) nel corso del Secondo Concilio Lateranense, anche se poi a questo provvedimento non si attenne nessuno. Ma di balestra si parla già molto tempo prima: era conosciuta da Assiri, Babilonesi, Greci ed Egiziani; un reperto cinese ne attesta l'esistenza dal 200 avanti al 200 dopo Cristo e si ritiene che dall'Oriente, attraverso le armate persiane, qualche modello sia arrivato in Europa fino ai Romani, che comunque già adoperavano l'arcobalista con gli scorpioni. A fine impero, ogni centuria aveva una balestra montata su affusti mobili, che lanciava pietre con una potenza tale da far saltare le merlature delle mura e allora c'era chi ne approfittava per scagliarvi proiettili particolari come frecce e torce accese. Subentra poi un periodo di silenzio fino al X secolo, quando balestre e balestrieri aiutano Guglielmo il Conquistatore nell'invasione dell'Inghilterra datata 1066, ma partecipano alla prima Crociata in Terrasanta (1096-1099), inviati da Genova con alla testa Guglielmo Embriaco. Ed è questa circostanza che contribuisce alla diffusione in Europa delle balestre. Relativamente all'Italia, anche Pisa si attrezza in misura adeguata e le cronache riportano "prodezze" nell'assalto di Olbia poco dopo il 1000, ma è con la nascita dei Comuni che l'uso della balestra diventa frequente, perché è la creazione delle milizie popolari e cittadine a favorirne lo sviluppo: si tira durante le battaglie e nei periodi di pace, per non tenere fuori allenamento coloro che la sanno adoperare e che debbono esercitarsi nel colpire una mira ben precisa. Anche Genova, per esempio, aveva una nutrita schiera di balestrieri, che tuttavia si videro le armi penalizzate dalla pioggia nella bat-

taglia di Crecy del 1346 e subirono l'assalto degli inglesi. A San Marino, la balestra svolge un ruolo fondamentale: nel XII secolo, i consoli reggenti autorizzano la costruzione di balestre da posta e manesche, mentre a Firenze nel 1250 le varie compagnie della città possiedono una ventina di esemplari fra quelle cosiddette "grosse" e quelle manesche e solo i balestrieri ritenuti idonei per età e capacità vengono chiamati alle armi; ognuna di queste compagnie ha i suoi ufficiali addetti alle balestre grosse, fra i quali vi è anche Armoleo, figlio di Bonizio Sarti da Borgo Sansepolcro. I balestrieri di Firenze prendono parte a tre note battaglie: Montaperti (1260), Colle Val d'Elsa (1269) e Campaldino (1289). E intanto, un altro biturgense, tale Dotto di Giuliano della famiglia Dotti, sarebbe divenuto colonnello e poi generale degli Arcieri del Re in Francia nel 1300. Ma a metà del XIV secolo, quale conseguenza dell'evoluzione economica e sociale di una Sansepolcro dedita ora a commercio e attività imprenditoriali, si affacciano sulla scena le truppe mercenarie e la milizia cittadina va in crisi, nel senso che i cittadini sono presi dalle nuove attività e quindi viene meno la loro disponibilità verso la difesa militare, salvo che non avvertano seri pericoli ai loro affari. E allora, si assiste alla nascita dei corpi specializzati formati da uomini assoldati. La balestra è sempre di ... moda: Firenze riesce a radunare 2500 tiratori per respingere le minacce della compagnia del Conte Lando e altri documenti scritti certificano l'impiego di quest'arma da parte del popolo anche a Orvieto, Cremona, Pisa, la già ricordata Genova, Recanati e Lucca. Con un preciso scopo: tenere allenati i cittadini con le armi, qualora si ponesse la necessità di adoperarle in guerra per la difesa del libero Comune. E il modo per farlo è quello di indire gare e tornei con cadenza periodica, fissando regole ben precise (le stesse in vigore oggi su bersaglio, distanza del tiro e frecce confiscate),

fra le quali quella secondo cui soltanto il possessore della balestra avrebbe dovuto prendervi parte. Nel 1490, a Lucca, il regolamento viene cambiato, perché oltre alle due gare annuali con la balestra ne vengono inserite altre due con scoppietti e archibugi; le armi da fuoco stanno lentamente prendendo il sopravvento, anche se la balestra non viene soppiantata in automatico; nel 1536, durante l'assedio di Torino, si precisa che un solo balestriere ha ucciso più nemici degli archibugieri, ma è l'ultima volta che si hanno notizie concernenti l'uso militare della balestra. Lo scoppietto prende il posto della balestra anche nelle competizioni popolari (vedi San Marino), che a sua volta viene ben presto superato dalle armi da fuoco più evolute e questo gioca in favore proprio della balestra, che continua a sopravvivere nelle tradizioni di alcune città, fra le quali appunto Gubbio e Sansepolcro, ma anche in quelle avversarie fino a pochi anni fa nel torneo nazionale (Lucca, Massa Marittima e San Marino) e in altre ancora, dove oggi si tengono le relative rievocazioni storiche. Se per un periodo le armi da fuoco erano riuscite a interrompere le gare di tiro con la balestra a Lucca e a Massa Marittima, sono stati i disordini provocati dal passaggio di Giuseppe Garibaldi a imporre la sospensione del tiro a San Marino, mentre le uniche due città nelle quali non vi è stata alcuna interruzione sono appunto Gubbio e Sansepolcro.

PERCHE' IL PALIO FRA GUBBIO E SANSEPOLCRO?

Una figura storica accomuna a distanza Gubbio e Sansepolcro oltre un secolo prima delle loro sfide dirette con le frecce a corniolo: è Ugucione della Faggiola, che all'inizio del XIV secolo era il podestà di entrambe le città e che - da autorevole esperto in materia - attribuiva particolari capacità ai rispettivi balestrieri. Lui stesso si era servito di quest'arma: l'aveva data in dotazione all'esercito pisano e si era rivelata decisiva per sconfiggere i senesi nella battaglia di Montecatini. Correva l'anno 1315, ma per la storia che unisce Gubbio e Sansepolcro è necessario compiere un salto nel tempo fino intorno alla metà del secolo successivo. E ricordare in questo periodo l'avvento dei Malatesta, che si presentano nel 1371 con Galeotto, Signore di Rimini, il quale restaura le mura e le fortifica con la costruzione di 4 rocche per difendere il Borgo, realtà di confine, dagli appetiti dei vicini. Si deve ai Malatesta la creazione di un corpo stabile a protezione della città; nel 1416 vengono consegnate 113 balestre ad altrettanti cittadini, a patto che versino una cauzione e si preoccupino della manutenzione. Anche Piero della Francesca risulta un detentore di balestra ed è il condottiero Carlo Malatesta, figlio di Galeotto, a dare prestigio militare ed economico a Sansepolcro fino alla sua morte, datata 1429. A quel punto, la città torna a essere oggetto di contesa: rimane sotto lo Stato Pontificio, ma il passaggio al Granducato di Toscana è imminente e si concretizza nel 1441, a seguito del famoso prestito di 25000 fiorini d'oro da parte dei fiorentini a Papa Eugenio IV, che alla restituzione del prestito preferisce la rinuncia a Sansepolcro. Questo evento fornisce



Il Palio della Balestra in una foto degli anni '50 (archivio fotografico Gio. Bini)



Figuranti e musicisti del Palio in una edizione degli anni 50 (archivio fotografico Gio. Bini)

quantomeno un indizio nella ricostruzione anche della storia che lega Gubbio e Sansepolcro come grandi ereditarie della tradizione della balestra antica all'italiana. Perché è vero che in tante altre città si tira con la balestra (grossa o manesca che sia), ma è altrettanto vero che la posizione di preminenza delle due secolari rivali è riconosciuta ovunque. I Fiorentini sono rispettosi delle tradizioni del Borgo e proprio all'anno 1441 risalgono i primi documenti scritti, ovvero gli statuti comunali che indicano nel 1° settembre la data della gara, essendo il giorno di Sant'Egidio - fondatore della città insieme all'altro pellegrino, Arcano - e della dedicazione della Badia. Il premio per il vincitore è un panno di lana per confezionarsi un abito, dalla cui denominazione in latino, "pallium", ha preso origine la parola "palio". E sempre il 1441 connota il suggestivo rituale dell'Offerita della Cera, perché è un magistrato fiorentino a introdurre la disposizione in base alla quale i rappresentanti delle antiche arti e corporazioni cittadine - che in totale erano 16 - avrebbero dovuto donare la cera al priore della chiesa principale. Un atto programmato per la vigilia di Sant'Egidio, poiché riveste un significato augurale per il regolare svolgimento della festa del giorno seguente. Come già spiegato, nel periodo di maggiore diffusione della balestra (XV secolo) sono frequenti le competizioni e i tornei che servono per tenere in allenamento le milizie durante i periodi di pace e calma. Le gare si tengono

BARONISI!
soluzione infissi

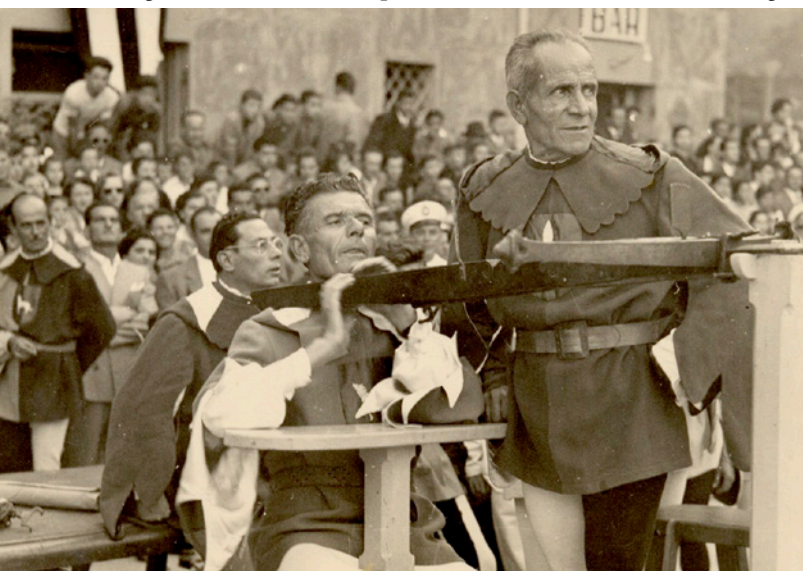
show room
Santa Fiora - SANSEPOLCRO

esclusivista
Internorm
Finestra e Portale

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

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

fra i balestrieri della stessa città ma anche di città diverse, che si invitano a vicenda nell'una o nell'altra sede in un clima di amicizia. Ed è qui che, con ogni probabilità, ha avuto origine - anche nello spirito di cui si permea - la competizione fra Gubbio e Sansepolcro, divenuta con il tempo il "Palio della Balestra". Il "foglio" più antico che attesta questa tenzone reca la data del 1461 nella città umbra e del 1594 in quella biturgense, ma pare certo che si tirasse anche prima di quell'anno. La storia riporta poi un'edizione straordinaria del palio, disputata nel 1612 in onore del granduca Cosimo II de' Medici, che era venuto in visita a Sansepolcro, ma è significativa la lettera del 1619, nella quale i balestrieri della città di Piero della Francesca invitano quelli eugubini per il 1° settembre, giorno nel quale tireranno "secondo le regole stabilite". E tre anni più tardi, nel 1622, i balestrieri di Gubbio accettano l'invito a tirare da parte di quelli di Assisi purché "si rispetti l'usanza del Borgo". Evidentemente, Sansepolcro ricopre un peso rilevante. A proposito di regole, è del 1668 la stesura dei Capitoli da osservare nel tiro con la balestra; le disposizioni contenute sono le stesse valide ancora oggi. Se dunque Gubbio e Sansepolcro arrivano a legittimarsi la prerogativa di grandi ereditarie dell'arte del balestrare, è perché hanno continuato a perpetuare la tradizione anche quando in alcune città le gare non si disputavano più, oppure erano state sostituite da quelle con le armi da fuoco; lo hanno fatto in onore dei rispettivi Santi, Ubaldo ed Egidio, ma ciò che conta è che lo hanno fatto. Non vi è un solo anno di pausa, anche se ad un certo punto - siamo verso la fine del '700 - la gara cambia denominazione e diventa il "Palio del Pulzone". Così sarà per un centinaio di anni e nel 1895 i balestrieri di Sansepolcro ottengono un prestigioso risultato al Concorso Internazionale Ginnico di Roma. Ciò funge da stimolo per ridare nuova linfa all'attività dei balestrieri e per restituire entusiasmo in una città che non dimentica la loro presenza, ma che mostra una propensione più o meno maggiore verso di essi in base alla situazione generale che vive; tanto per dirla in termini più espliciti, quando le condizioni economiche erano più difficili, anche il rapporto era più distaccato. Dopo la prima guerra mondiale, i tiratori avvertono l'esigenza di organizzare in forma più strutturata la propria attività; di qui, la nascita della Società dei Balestrieri di Sansepolcro, che avviene nel 1920 con un illustre presidente onorario: il principe ereditario Umberto di Savoia. Il Palio si disputa da secoli in piazza San Francesco e poco fuori Porta del Castello viene allestito un campo per gli allenamenti dei tiratori, antesignano dell'odierno campo di tiro a Porta del Ponte. Nel frattempo, il campanilismo con Gubbio si riaccende, specie quando - siamo negli anni '30 - i balestrieri di una città riescono a vincere in casa dell'altra. Il resto è cronaca ancora recente. Si ricomincia a tirare dopo la breve interruzione del secondo conflitto mondiale e l'anno chiave è il 1951 per due motivi: va in scena la prima edizione disputata in costume, con tanto di figuranti che si aggiungono ai balestrieri e sfilata del corteo storico che fa seguito alla gara; in secondo luogo, slitta di una settimana la data di inserimento in calendario, passando dalla prima alla seconda domenica di settembre. Negli ultimi decenni, poi, il Palio della Balestra funge da punto di arrivo di una parentesi di appuntamenti di stampo rinascimentale organizzati in città nella prima metà del mese di settembre; regia



Tiratori sul banco (archivio fotografico Società Balestrieri Sansepolcro)

e tempi del Palio e del corteo storico sono sempre più curati e rifiniti nei dettagli, per cui si assiste a uno fra i cerimoniali in assoluto più suggestivi nel novero delle tantissime rievocazioni storiche e più fedeli alle prerogative dell'epoca.

L'ESPERIENZA DELLA FEDERAZIONE E DEL TORNEO NAZIONALE

La Federazione Nazionale di Tiro con la Balestra Antica all'Italiana è nata 50 anni fa esatti per volontà del dottor Alberto Droandi, che nel 1966 ricopriva il ruolo di direttore dell'Ente Provinciale per il Turismo di Arezzo e che ritenne di dover creare un qualcosa per tutelare questa antica arte. Un'operazione che gli fu possibile riunendo le Società Balestrieri di Gubbio e di Sansepolcro, la Società dei Terzieri Massetani di Massa Marittima e la Federazione Balestrieri Sammarinesi per l'antica Repubblica del Titano. Quattro città fedeli a uno statuto federale che, nel regolamento tecnico del tiro, riprende in toto le disposizioni applicate nel Palio della Balestra: distanza dei 36 metri, corniolo posizionato a un'altezza di 2 metri e 70 centimetri da terra, diametro della rotella di 50 centimetri, diametro del corniolo di 13 centimetri (con al centro il chiodino denominato "bulletta", obiettivo al quale mirare) e sporgenza del corniolo dalla rotella pari a 42 centimetri. Non solo: Sansepolcro ha in più anche il privilegio delle colorazioni del suo bersaglio, ovvero rotella dipinta in nero, corniolo in bianco e cerchio centrale (diametro di 3 centimetri) di nuovo in nero; l'esatto contrario di Gubbio a parità di dimensioni. Fino al 1970, il torneo nazionale è soltanto gara individuale e nel 1971 viene aggiunta quella a squadre, mentre nel 1972 si unisce la quinta società, ovvero la Compagnia Balestrieri di Lucca. Tutto fila liscio fino al 2007, quando a causa di una divergenza su una modifica al regolamento San Marino diserta il torneo di quell'anno in programma a Sansepolcro, poi altre vicende portano all'uscita dalla Federazione delle società eugubina e biturgense. Risultato: la Federazione è rimasta con Lucca, Massa Marittima e San Marino, mentre Gubbio e Sansepolcro disputano dal 2014 - oltre al secolare Palio - anche il torneo Bai (Balestra Antica all'Italiana), nonostante sia stata lasciata aperta una piccola porta per il ritorno in federazione.

LA BALESTRA ANTICA ALL'ITALIANA

Quando si parla di balestra "grossa" e di caratteristiche tecniche, non si può prescindere da una grande figura che ha a suo modo segnato una nuova era: l'armaiolo Giovan Battista Procelli, più semplicemente conosciuto come Bista Procelli. È lui che ha perfezionato e reso più potente la balestra, partendo dalla qualità dell'arco in acciaio, che è la componente chiave. L'arco è posizionato sulla parte terminale del teniere, il supporto in legno che trasforma l'arma in opera d'arte, perché spesso è lavorato e modellato da abili intagliatori. Le due estremità dell'arco sono unite dalla corda che, attraverso l'azione del martinetto, viene caricata fino a incastrarsi nella concavità chiamata noce, la quale possiede a sua volta una fessura dove viene inserita la coda della freccia fino a trovare contatto con la corda. A questo punto, non appena a posto con le mire, si preme contro il teniere la leva dello scatto posizionata nella parte inferiore e la verretta viene spinta a gran velocità dalla corda. Le frecce o verrette sono chiamate anche "verrettoni" o "puntadure" e hanno un fusto in legno tornito con il puntale in ferro e due penne nella parte posteriore.

MICHELANGELO
tuscan jewels since 1970

GIOIELLERIA MERCATI PAOLO
Via XX Settembre, 123 - Sansepolcro
OREFICERIA TALAMELLI
Corso cavour, 8 - Città di Castello
GIOIELLERIA COZZARI
Via Leonardo Da Vinci, 70 - Pierantonio

AUTOBUS PER IL MARE: SI PARTE, GRAZIE ANCORA A **BASCHETTI** AUTOSERVIZI

Lunedì 20 giugno: in sintonia con l'inizio dell'estate, riprendono le corse dalla Valtiberina per la riviera adriatica della Baschetti Autoservizi di Sansepolcro. Partenze dei due bus iniziali alle 6.10 da Arezzo e alle 6.35 da Città di Castello; unificazione all'Autostazione di Sansepolcro con un unico pullman che si mette in marcia alle 7.05 e che, dopo attraversato Pieve Santo Stefano, Bagno di Romagna e Cesena (percorrendo la E45), arriva alle 8.50 a Lido di Savio, prima località balneare a essere toccata. Le successive sono Milano Marittima, Cervia, Pinarella, Cesenatico, Gatteo a Mare, Bellaria, Torre Pedrera, Rimini (ore 10.10) e infine Riccione, con arrivo alle 10.40 e nuova partenza alle 16.00 per il viaggio di ritorno, che prevede l'arrivo a Sansepolcro alle 19.45. Nei giorni festivi, non vi è collegamento da e con Città di Castello. La linea per il mare sarà attiva fino a domenica 4 settembre, per un totale di 77 giorni. Una tradizione consolidata della quale parliamo con il titolare dell'azienda, Paolo Baschetti, 64 anni. Se da Sansepolcro e dalla Valtiberina si può ancora andare al mare con i mezzi pubblici, lo si deve alla Baschetti Autoservizi.

Il fatto di essere rimasti soli quali consigli vi ha suggerito nell'organizzazione delle corse?

“Ottima domanda: questo dimostra che la nostra tenacia di voler essere utili alle comunità da noi rappresentate ci ha dato ragione e ci fa anche capire che dopo oltre 90 anni di effettuazione del servizio per la riviera romagnola, oltre ad essere diventato un dovere morale nei confronti del fondatore della nostra azienda (originario appunto della Romagna), è anche un dovere morale nei confronti dell'utenza sia locale che di tutta la provincia di Arezzo”.

In quali aspetti è migliorato il servizio di trasporto per l'Adriatico? “Ha subito modifiche strutturali con il tempo, ferma restando ovviamente la finalità principale, che è quella di garantire il miglior servizio per la riviera romagnola alla nostra vallata; le modifiche hanno fatto sì che l'autolinea diventasse utile sia per l'utenza giornaliera (vai la mattina e torni la sera), sia per quell'utenza che, prenotando presso strutture balneari e ricettive, ha la possibilità di soggiornare per poi rientrare alle proprie residenze”.

Anche se le abitudini sono cambiate, il pullman di linea per il mare conserva una propria "attualità" per l'utenza del comprensorio? E rimane il classico veicolo per gli anziani, oppure anche i giovani spesso si servono di esso?

“E' vero che le abitudini sono cambiate ed è per questo che io e mio cugino, consapevoli di ciò, abbiamo sempre cercato di adeguare il servizio alle reali esigenze del momento, manifestate tanto da persone anziane quanto da giovani e adolescenti che sanno apprezzare (per la tranquillità dei propri genitori) un servizio svolto con grande professionalità e in piena sicurezza, oltre che nel rispetto delle norme su ore di guida, periodi di riposo autisti, collaudo mezzi ecc.. I numeri ci danno poi ragione: lo scorso anno, abbiamo trasportato nei mesi di luglio e agosto circa 6000 persone dalle nostre zone verso la Riviera e viceversa, con una media di circa 80 passeggeri al giorno”.

Fra le novità dello scorso anno, la possibilità di usufruire delle coincidenze per le corse dirette a Mirabilandia. E quest'anno?

“Anche quest'anno è garantita la coincidenza con i servizi che si recano presso il complesso turistico di Mirabilandia, oltre naturalmente al collegamento con la stazione ferroviaria di Cesena per i treni veloci diretti al sud e al nord. Non dimentichiamo, inoltre, che a ogni fermata - oltre all'orario - abbiamo anche inserito un numero di telefono per avere informazioni in tempo reale direttamente dal personale di bordo. E quest'anno impiegheremo mezzi di ultima generazione, muniti di tutti i comfort”. L'azienda Baschetti Autoservizi ha stabilito un primato che non può essere definito platonico: è la più longeva del territorio.

Che cosa vi inorgoglisce di più?

“Ancora grazie per questa ulteriore domanda. Ebbene sì, per titolarità la nostra è diventata l'azienda più longeva di Sansepolcro. Per esempio, la Buitoni - oggi Newlat - non è più della famiglia Buitoni, mentre la Baschetti srl è ancora oggi proprietà di famiglia e sono passati ben 95 anni dalla sua fondazione. Questo primato, però, non è molto tenuto in considerazione dalle nostre amministrazioni locali, che nel tempo hanno voluto privilegiare (non si sa perché!) aziende non territoriali soprat-

tutto per l'effettuazione dei trasporti in zona, per i quali oltre che per esperienza e competenza siamo una primaria azienda anche per storicità, competenza e conoscenza del territorio”. **Un'attenzione particolare è ora rivolta anche alle corse in ambito locale, quelle in concessione dalla Regione. Una gara che lascia molti spiragli aperti?**

“A nostro avviso, l'ulteriore errore per la gestione dei servizi locali è stato fatto dalla Regione Toscana che, credendo di creare un progetto pilota con la pubblicazione della gara unica regionale per i servizi di Tpl, sta rischiando di far creare un monopolio sul servizio pubblico da parte di società peraltro anche estere, che sicuramente avranno interesse specifico a creare buoni servizi nelle grandi aree metropolitane, destinandovi investimenti e risorse pubbliche, a scapito di zone come la Valtiberina, a basso impatto demografico. Tutto ciò può comportare la sparizione di aziende come la nostra, che in patria forse non è mai stata profeta”.

Andare in gita con un pullman Baschetti cosa significa?

“Sul settore turistico ci sentiamo azienda primaria e fornisco solo qualche dato: vetustà del parco autobus pari in media a 3 anni; oltre alla ISO 9001, anche la certificazione 18000 specifica per la sicurezza sui luoghi di lavoro; adesione alla campagna nazionale “Sicurezza 110 e lode”, promossa dal settore trasporti di Confindustria, nel quale siamo presenti nel comitato direttivo; percorrenza annua sul turismo di circa un milione di chilometri. Le nostre carte sono tutte in regola; ora occorre che i pubblici amministratori - chiunque essi saranno - promuovano la zona per attrarre un turismo di massa al quale noi siamo già in grado di dare ottimi servizi con le nostre strutture”.



AUTOLINEA: AREZZO - SANSEPOLCRO - MILANO MARITTIMA - RIMINI - RICCIONE

LINEA ESTIVA dal 20/06/16 al 04/09/16

ANDATA	FERIALE	FESTIVO	AREZZO TERMINAL	FERIALE	FESTIVO	RITORNO	INTERCONNESSIONE
6:10	6:10			20:35	20:35		
6:50	6:50		ANGHIARI	19:55	19:55		
6:35	---		CITTÀ DI CASTELLO	20:10	---		
6:54	---		SAN GIUSTINO UMBRO	19:49	---		
7:05	7:05	a	SANSEPOLCRO	p	19:45	19:45	
(Autostazione)							
7:05	7:05	p	SANSEPOLCRO	a	19:40	19:40	
7:25	7:25		PIEVE S. STEFANO	19:20	19:20		
7:53	7:53		BAGNO DI ROMAGNA	18:52	18:52		
8:34	8:34		CESENA (Punto Bus)	18:10	18:10		
8:50	8:50	(*)	LIDO DI SAVIO	17:45	17:45		
9:00	9:00	a	MILANO MARITTIMA	p	17:39	17:39	
9:01	9:01	p	MILANO MARITTIMA	a	17:35	17:35	
9:04	9:04		CERVIA	17:25	17:25		
9:07	9:07		PINARELLA	17:22	17:22		
9:22	9:22		CESENATICO	17:10	17:10		
9:27	9:27		GATTEO MARE	16:56	16:56		
9:36	9:36		BELLARIA	16:52	16:52		
9:40	9:40		TORRE PEDRERA	16:45	16:45		
9:50	9:50		VISERBA	16:35	16:35		
10:10	10:10		RIMINI (Piazza Tripoli)	16:25	16:25		
10:40	10:40		RICCIONE	16:00	16:00		

LEGENDA

 Rete Ferroviaria
  Serv. Extraurbano
  Serv. Urbano
  FFSS

(*) a Lido di Savio coincidenza da e per Mirabilandia

CHI HA UCCISO IL CINEMA TEATRO VITTORIA?

(seconda parte)

di Massimo Buttarini

Le civiltà che non conservano con cura le vestigia del loro passato sono condannate alla perdita della propria identità culturale. Così come gli individui, le civiltà attuali sono frutto di una storia unica e distintiva che viene caratterizzata anche da opere, costruzioni e quant'altro che ne segnano le peculiarità e le tradizioni. A Città di Castello, il Cinema Teatro Vittoria esisteva fin dal 1773 e di storia ne portava con sé veramente tanta. Lo sventramento di questa struttura è soltanto l'epilogo di un processo dove incuria, irresponsabilità, insensibilità, distrazione criminale e quant'altro hanno ucciso l'anima e la sacralità di un luogo che rappresentava l'anima della città. Che adesso sia destinato a diventare qualunque cosa, oramai poco importa. Un delitto terribile è stato commesso al cuore della nostra città e nessuno potrà ormai più porvi rimedio. L'unica cosa chiara è che i resti di quella che un tempo era una struttura viva e piena di energia sono nelle mani dell'edilizia. Nonostante gli sforzi, non è stato possibile parlare con la responsabile de La Due Bc srl. Dopo varie chiamate, una volta era occupata e poi era uscita. E' stata avvisata che c'era un giornalista che le voleva parlare? Credo di sì. Non traggo alcuna conclusione. Quelle le lascio ai lettori. Senza pregiudizi di sorta, volevo soltanto appurare a che punto fosse la situazione dei lavori, quando sarebbero ripresi e se il progetto fosse sempre lo stesso; avrei voluto completare i tanti tasselli che mi mancavano, relativi all'ultima fase dell'agonia di quell'indimenticabile luogo. La dipendente del La Due Bc, gentilmente, mi ha indirizzato a Umbria Servizi srl, il cui titolare è Marcello Carraffini. A chi mi ha risposto, ho spiegato chi fossi e il motivo della chiamata ma il titolare - beato lui! - è in vacanza per ben due settimane, praticamente irraggiungibile. Intanto, la struttura langue e i lavori sono bloccati; non sono riuscito a capire il perché e se vi sia qualcuno che voglia almeno ridare un minimo di dignità a quello squarcio di centro storico. Gli sforzi investigativi in direzione della Soprintendenza di Perugia non hanno dato più risultati. Molte telefonate sono finite nel vuoto e quando ho ottenuto risposta e sono stato dirottato a chi di dovere, non sono mai riuscito a parlare con nessuno. In questo caso avrei voluto capire perché, vista l'importanza storica della struttura, non sia intervenuto un organismo a tutela come la Soprintendenza. Magari è intervenuta? Magari non era di sua competenza? Anche in questo caso, come ogni giornalista d'inchiesta deve fare, non avevo assolutamente pregiudizi ed era mia intenzione porvi in una imparziale condizione di ascolto. Non ne ho avuto la possibilità. Scrive Angelo Sofo nel suo lavoro sullo spirito del luogo: "Chi costruisce o restaura edifici, chi progetta centri urbani, chi pianifica un territorio, avrebbe il dovere, prima di ogni altra cosa, di intessere una relazione intima e profonda con il luogo. Dovrebbe porsi, cioè, in una situazione di ascolto, tentare di percepire l'invisibile che sta dietro al visibile per entrare in contatto con l'essenza di quel piccolo frammento di Terra sul quale è chiamato ad intervenire. Già, perché i luoghi chiamano, evocano, ci inseguono e, quando vogliono, sanno farsi scoprire, anche intimamente. Gli antichi avevano compreso l'importanza e la complessità di questo processo al punto che, ad esempio, nel mondo greco classico, la scelta del luogo dove costruire una nuova colonia era affidato all'ecista (nella Grecia antica era un condottiero scelto da un gruppo di cittadini per guidarli alla colonizzazione di una terra), personaggio a metà strada fra il condottiero, il sacerdote, il filosofo e l'architetto, il quale sapeva interpretare presagi, segni, narrazioni e semiologie dei luoghi, oltre che gli elementi geografici. Ma la precisa identificazione di questa idea di "essenza interiore" del luogo fu coniata dai latini con il *genius loci* [...], che con estrema semplificazione potremmo definire come lo spirito, il nume tutelare di ogni singolo luogo. Per uscire subito dalle secche della pura ricerca filologica,

possiamo dire che, se volessimo applicare quel concetto oggi a un luogo particolare, sia esso naturale o urbano, potremmo forse dire che quel luogo è "numinoso", cioè colmo della presenza di un nume, pervaso da un'aura di sacralità. L'idea di *genius loci*, seppur velata dalle nebbie del mito, può tornare utile a chi voglia accostarsi a una più attenta e rispettosa "scienza dei luoghi" o a una architettura più consapevole. [...] E infatti - sostiene Norberg-Schultz - "Proteggere e conservare il *genius loci* significa concretizzarne l'essenza in contesti storici sempre nuovi. Si può anche dire che la storia di un luogo dovrebbe essere la sua autorealizzazione". Come dire che, a saper bene indagare, ogni luogo reca in sé i segni di ciò che esso vuole essere o divenire. Ed esattamente questa dovrebbe essere la prima preoccupazione di chi si appresta a intervenire su quel luogo, sia esso ingegnere o architetto, pianificatore o quant'altro. La perdita della capacità di riconoscere l'identità dei luoghi (l'indifferenza) non è diversa dall'incapacità di riconoscere se stessi come individui sociali. La distruzione dei luoghi non è un incidente, un eccesso di voracità di qualcuno, ma un obiettivo intrinseco del sistema economico dominante: recidere le relazioni tra l'individuo, l'ambiente, gli altri da sé, costringendo l'individuo nella sola dimensione produttiva/consumistica. Spaesamento, sradicamento sono effetti coerenti di una logica di dominio volta ad annichilire l'individuo. Così il territorio, spogliato dal paesaggio, sterilizzati i "geni loci", diventa strumento neutro del potere economico [...] per esercitare il potere, tracciare i confini ed erigere muri dentro cui segregare i propri sudditi". Tutto ciò, drammaticamente, spiega molto bene cosa sia successo all'ex Cinema Teatro Vittoria e al luogo dove ora risiede soltanto il suo povero corpo smembrato. Fantasma di sé stesso, quel luogo ha ormai acquisito le sembianze spettrali di un cimitero violato dove la sua anima inquieta urla vendetta o almeno giustizia. Ciò che è stato perpetrato è un danno irreparabile e coloro che ne sono stati responsabili se ne dovranno portare il peso nelle loro coscienze. L'amministrazione comunale, a suo tempo, ricevette una donazione e pensò bene di venderla invece di prendersene cura e di tutelarla. Chi l'acquistò mise in atto dei progetti avventati? si avventurò nell'inizio di lavori per poi rendersi conto che ciò che era stato progettato si era rivelato poi irrealizzabile? Avrebbero potuto essere fatte delle valutazioni molto più accurate e nel rispetto dello spirito del luogo? Risultato: una struttura sventrata nel cuore della città che fa venire i brividi lungo la schiena anche per il pericolo reale per la sicurezza dei cittadini che rappresenta. Mi spiega tutto questo con molta chiarezza l'ex consigliere comunale Luciano Tavernelli. I miei sforzi investigativi sono riusciti ad arrivare fino a lui, che gentilmente mi ha concesso un incontro, grazie al quale le mie domande precedenti troveranno una risposta: "A memoria mia, il Cinema Teatro Vittoria ha beneficiato di ben due varianti al piano regolatore. La prima variante prevedeva la costruzione di un numero consistente di appartamenti cosiddetti di "alta qualità" con una metratura superiore allo standard e prevedeva addirittura due piani sotterranei per permettere il posteggio o comunque il rimessaggio delle macchine. E questa fu la prima variante. In fase di costruzione si sono accorti - questo è ciò che è emerso, ma non si sa bene - che probabilmente il piano sotterraneo la struttura non lo avrebbe retto, anche se resta il dubbio che probabilmente sarebbe stata necessaria una spesa troppo consistente, spesa che era stata erroneamente valutata inizialmente: si sa che scavare costa molto di più che innalzare. Quindi il motivo per cui hanno dovuto fare una seconda variante per la riduzione di cubatura è stato probabilmente questo e spiega poi anche l'arresto di tutti i lavori che ci sono stati. Credo che dalla prima autorizzazione a oggi siano passati più di dieci anni, o comunque dai dieci ai dodici anni. Sono stati sempre lavori molto lenti, addirittura era stata montata una gru che dopo un po'



Una vecchia foto del Cinema Teatro Vittoria

è stata tolta. Di fatto, a oggi non c'è nessun interesse al completamento dei lavori. Anzi, hanno lasciato una struttura pericolosa e pericolante, perché se fosse in mezzo a un prato o in mezzo ad un campo... ma la struttura invece è nel bel mezzo del centro storico e se dovesse cadere creerebbe tantissimi danni sia in via Marconi che anche in piazza dell'Incontro. Adesso la proprietà principale credo che sia di Umbria Servizi e una parte dovrebbe essere de La Due Bc, che si è presa una parte come quota per la realizzazione dei lavori, perché lì ci sono tutti i lavori da realizzare e La Due BC e Umbria Servizi operano comunque nel settore edile. Li mancano due presupposti fondamentali: intanto, credo che non abbiano venduto alcun appartamento sulla carta, perché sarebbero diventati complicati sia l'accesso al centro storico che anche la fuoriuscita dal centro storico; si sarebbe dovuto percorrere in senso contrario un bel pezzo di via Marconi per poter uscire, perché le auto non potevano essere inviate verso corso Vittorio Emanuele visto, che quella è zona "ztl". Quindi, uscendo da via della Montesa, avrebbero dovuto... e anche queste sono cose che, chi compra, valuta e quindi non hanno venduto sulla carta nessun... e i costi erano abbastanza proibitivi da quello che... che... quindi a questo punto è probabile che ci voglia una terza variante con la quale si decide... perché quelle lì... le cubature... sono state lasciate per delimitare la costruzione che sul perimetro almeno avrebbe dovuto essere mantenuta per rispettare i parametri delle Belle Arti... però è pericolosissima perché senza solai, senza niente... E' probabile che chiederanno una perequazione all'esterno, nel senso... li faranno una piazza e quella cubatura che non viene più realizzata lì verrà trasferita su una zona all'esterno. Questo ci sta, perché è già stato in parte acconsentito per l'ex Fat, quindi probabilmente potrebbe essere acconsentito anche in questo caso. Per capire meglio, ciò significa che se ci sono 5000 metri cubi di costruzione, ce ne saranno anche più: questi non verranno più costruiti lì e si darà la possibilità a questi signori di costruire 5000 metri cubi su un'altra area, visto che il piano regolatore verrà probabilmente modificato da un'altra variante e lì alla fine ci verrà una piazza... altra prospettiva mi sembra improponibile, verrà raso al suolo perché ormai andare a costruire lì dentro... se l'avessero voluto fare in dodici anni, i lavori dovevano essere ormai conclusi... quindi... occorre una scelta veloce, occorre... senza andare a parlare di responsabilità: se vi fossero state la voglia e l'appetibilità, il tutto si sarebbe già concluso. Gli appartamenti non li vendono, la costruzione è pericolosa, i costi sono troppo alti: insomma, ci sono tutte le condizioni per recedere... chiederanno una cubatura all'esterno e li faranno una piazza... questo è il quadro della situazione che mi sono formato io, parlando e confrontandomi...". Faccio presente all'ex consigliere che ho cercato di contattare la Soprintendenza e lui mi conferma che quell'istituzione entrava in ballo eccome se... "Tutti i progetti sono stati esaminati e approvati dalla Soprintendenza di Perugia... il vincolo principale era quella

che almeno la struttura, sia il tetto che le pareti, sarebbe dovuta restare in quel modo... quello da costruire doveva essere l'interno senza modificare i perimetri esistenti. Questa è stata la valutazione. Ora ci vorrebbe che la Soprintendenza, se fosse seria (visto che non sono in grado di costruire le case) dovrebbe almeno imporre che la struttura tornasse ad essere com'era, perché è stato fatto un danno grosso, perché quello era un bellissimo contenitore proprio al centro del centro storico, vicino al palazzo comunale, vicino al Duomo, quindi un danno che hanno fatto le ditte edili che ora non è possibile rimediare o completare, perché se loro sapevano che le cose sarebbero andate a finire così, facendo una valutazione corretta magari non avrebbero iniziato. Ora, di fronte a questo danno, sembra che nessuno sia responsabile, però andrà a finire che non avremo né il Cinema Vittoria com'era prima, né le costruzioni com'erano state approvate, quindi queste sono due cose che non dovevano essere permesse". A questo punto, chiedo all'ex consigliere Tavernelli un approfondimento sul ruolo della Soprintendenza: "La Soprintendenza dovrebbe seguire i lavori passo per passo; ci sono certe Soprintendenze che, quando uno muove un mattone, sono subito lì... probabilmente questa di Perugia, che ha permesso la costruzione del manufatto sopra l'ex Fat, sopra gli unici reperti storici archeologici di Città di Castello... la Soprintendenza è sempre quella...". Per Tavernelli non ci sono dubbi: il progetto legato all'ex Cinema Teatro Vittoria ormai è fallito, sono passati troppi anni per poterla pensare diversamente; vuoi per un motivo, vuoi per un altro, ora chi di dovere dovrebbe onestamente prendere atto di questo e trovare delle alternative: "...Non c'erano problemi di stabilità, non hanno i soldi, non vendono gli appartamenti, magari non c'è la voglia... quindi bisognerebbe essere corretti e dire che occorre trovare una soluzione azzerando tutto quanto, visto che il ripristino non si può fare... ci si fa una bella piazza... Piazza Vittoria... d'altronde era un contenitore capiente, ci potevano stare lì - credo - intorno alle mille persone sedute, tra platea e galleria e palchetti, quindi era una cosa enorme e si presta sul serio come un contenitore di secondo livello rispetto al teatro comunale cosa che invece ora non sarà più possibile come alternativa". Tavernelli mi fa presente che il fatto che già che vi siano state due varianti d un progetto è già una cosa eccezionale. Il primo progetto prevedeva il recupero dello stabile e la variante legittima una diversa destinazione d'uso: "...da uso pubblico a uso privato... prima variante. La seconda variante gli ha ridotto le dimensioni, quindi ci sono state due eccezioni. Capito? Non una sola, quindi... verso la proprietà gli si è andato molto incontro... perché non è che se io vado a chiedere una variante diventa automatica: la variante si dà se c'è una pubblica utilità, se c'è un ospedale, una scuola... qui è il privato che chiede una variante... ora non è stata sufficiente la prima, hanno fatto ancora un'altra variante e adesso ce ne vorrà un'altra per... quindi il paradosso mi sembra abbastanza esplicito...". Si conclude così il mio incontro con l'ex



Il cantiere dei lavori

consigliere Tavernelli, che ringrazio per la sua schiettezza e competenza e perché è stato - direi - fondamentale al fine di chiudere il cerchio su questa vergognosa vicenda dell'ex Cinema Teatro Vittoria che non avrebbe voluto. Il suo "genius loci" continua ad urlarlo: diventare degli appartamenti di lusso ma non avrebbe nemmeno voluto diventare soltanto macerie che dissacrano volgarmente il suo passato glorioso. La mia inchiesta si conclude qui e spero che sia servita e servirà per smuovere le acque e per far prendere le dovute responsabilità a chi non può e non deve sottrarsi. Perché l'offesa fatta a quel luogo è un'offesa fatta a tutti noi cittadini e credo di poter parlare anche per loro quando dico "Ora basta che chi di dovere la smetta di tergiversare e fornisca delle risposte chiare che almeno leniscano la rabbia di tutti coloro che dentro quel luogo hanno lasciato dei ricordi indelebili, che non moriranno mai".

Del Morino

FARM & GARDEN EQUIPMENT

Del Morino Srl

52033 Caprese Michelangelo (Ar)

Via Caroni di Sotto 19  ITALY

Ph. +39 0575 791 059 (r. a.)

fax +39 0575 791 210

export@delmorino.it

www.delmorino.it

SILVIO NARDI, CAVALIERE DEL LAVORO ...E DELL'AGRICOLTURA, CON LA BENEDIZIONE DI PADRE PIO

Se la Buitoni ha fatto di Sansepolcro la “città-azienda”, la Nardi ha fatto di Selci Lama il paese-azienda. Un rapporto stretto, quello fra la popolosa frazione di San Giustino (con la maggioranza delle maestranze tendenzialmente selciarina) e la grande fabbrica che – come si dice qui da noi in gergo – ha dato da mangiare ai suoi abitanti. Ed è noto che la tranquillità economica generi anche un progresso sociale, nonostante i momenti difficili non siano mancati e abbiano visto il paese e i lavoratori stringere i denti al fianco dell'imprenditore per garantirsi il loro futuro. Il personaggio da non dimenticare che abbiamo scelto è allora il cavalier Silvio Nardi, rimasto per i più il “commendatore”, ovvero l'artefice del successo di un'azienda che, fondata dal padre, lui aveva preso in consegna alla vigilia della seconda guerra mondiale e ricostruito a tempo di record, sulle macerie create dai tedeschi, per tornare a essere leader

in Italia e nel mondo delle macchine agricole, che stavano conoscendo la loro evoluzione. Questo intraprendente signore, che amava lavorare il ferro e che ben presto era rimasto solo al comando per la prematura e improvvisa scomparsa del fratello, ha saputo leggere bene anche l'evoluzione dei tempi e cavalcare la classica “onda”, creando un gruppo che sarebbe arrivato vicino alle 1000 unità impiegate e diventando, a un certo punto, il 21esimo assoluto nella speciale classifica dei “Paperoni d'Italia”, oltre che il primo in Umbria. Quale naturale “conseguenza” della sua attività, l'altra esaltante avvenuta delle tenute di Montalcino, che ha reso famoso il nome Nardi anche nell'affascinante mondo dei vini. Il percorso imprenditoriale, l'incontro con Padre Pio e il felice matrimonio contornato da ben otto figli: una vita di successi che a Silvio Nardi non hanno scalfito la genuinità del carattere e il valore di quelle cose semplici che poi rimangono sempre di grande insegnamento.

di **Claudio Roselli**

L'AZIENDA AVVIATA DAL PADRE E CONDOTTA DA LUI AL SUCCESSO

Quando Silvio Nardi viene alla luce, il 16 dicembre 1907, l'azienda della quale diventerà in seguito la figura apicale è già in vita da 12 anni. L'aveva fondata il padre, Francesco Nardi (e non a caso la dicitura ufficiale è “Francesco Nardi & figli”) nel 1895; non si trova a Selci Lama ma nella vicina Giove, località che fa parte del Comune di Città di Castello. Francesco Nardi è un mezzadro che pochi anni prima ha sposato Annunziata Bistoni, figlia di un piccolo proprietario che ha portato in dote un appezzamento di terreno; inizia l'attività di realizzazione di macchine agricole (in una Valtiberina che è terra fertile) grazie al suo spirito vivace e intraprendente, che gli permette di cogliere l'opportunità decisiva della vita. Era solito riparare e costruire da sé le attrezzature agricole e questo, assieme al sostegno morale ed economico della moglie, ha fatto scattare la molla giusta. L'emigrazione in Argentina è temporanea, perché sente la nostalgia di casa e allora Francesco Nardi vi torna, ma rielaborando quanto appreso in Sudamerica per ciò che riguarda la produttività e la necessità di arare i terreni in profondità. Via il legno per lasciare spazio all'aratro con vomere e versoio in ferro, che arrivasse a solcare la terra: ecco il “voltaorecchio”, cioè il primo modello di aratro reversibile a trazione animale commercializzato in Italia. Il mercato comincia ad allargarsi e il cavallo

di battaglia della Nardi, presentato alla IV Esposizione “d'Economie Domestique” di Parigi come tecnologia “Nardi System”, viene premiato con il Diplôme de Grand Prix avec médaille d'or”. Nel 1912 avviene il trasferimento nell'attuale luogo, poiché vicino alla ferrovia, che permette un collegamento più diretto con le acciaierie di Terni. “Mio nonno Francesco – racconta con piacere Emilia Nardi, la più giovane degli otto figli del cavalier Silvio Nardi – era un tipo vivace e la prima grande spinta alla crescita dell'azienda l'ha data senza dubbio lui. Mio padre ha studiato fino alle medie per poi scegliere la scuola operaia Bufalini; d'altronde, era un appassionato del ferro e un amante della parte tecnica del lavoro. E anche lui, come me, era il più giovane dei figli - in totale sei - nel contesto di una famiglia nella quale anche mia nonna Annunziata ha recitato un ruolo fondamentale: era peraltro una donna molto severa”. Nel 1921, la Nardi impiega una decina di operai e produce due aratri alla settimana, ma il processo di espansione è in atto e l'azienda ha le prime rappresentanze all'estero, in Nord America. La “battaglia del grano”, voluta dal regime fascista per incrementare la produzione di cereali, è un altro capitolo

importante e vengono realizzati gli aratri “a timone” e con avantreno, per poi passare agli strumenti per la preparazione del terreno, vedi erpici, ruspe e zappatrici. Il lavoro manuale del contadino è sempre meno faticoso. A metà degli anni '30, la Nardi ha portato il numero totale degli addetti a 130 e sul finire del decennio arriveranno fin quasi a 190, con rappresentanze sparse in tutta Italia. Prime relazioni con i consorzi agrari, che curavano l'aggiornamento professionale degli agricoltori e



Silvio Nardi nella sua tenuta di Casale del Bosco

primi contatti con l'Africa: le commesse fioccano da Etiopia, Somalia e Libia e l'aratro a trazione animale è ancora leader. Non si arresta il trend positivo della Nardi, che oramai è una vera e propria industria strutturata, a vocazione artigianale: si produce in serie, ma fundamentalmente su



Il cavalier Silvio Nardi con in mano il riconoscimento riservato ai "Numeri Uno"

misura del cliente e il prodotto è la sintesi fra le esigenze dell'agricoltore e la bravura del fabbro. Le dimensioni aumentano con la costruzione di nuovi capannoni fra la strada statale e la ferrovia. Si arriva così al 1939, con Silvio Nardi che ha quindi 32 anni e che da un bel po' è calato in azienda. Cosa succede nel '39? "Che mio nonno cede tutto a mio padre e allo zio, Giuseppe. Quando loro prendono in consegna la fabbrica - dice ancora la signora Emilia - il numero dei dipendenti si aggira sulla trentina e un altro passo fondamentale è quello che vede diventare l'azienda fornitrice ufficiale di aratri e macchine agricole ai consorzi agrari. Come dire, in altre parole, che le produzioni della Nardi sono vendute in tutta Italia, dove viene apprezzata la qualità delle attrezzature provenienti dallo stabilimento di Selci Lama. Non solo: lo zio Giuseppe, che fra le sue tante doti aveva anche quella della lungimiranza - spiega sempre Emilia - era stato capace di vendere gli aratri in Iraq e aveva partecipato alle colonizzazioni di Etiopia, Eritrea e Libia; questo ci ha dato la possibilità di conoscere l'Africa e di espanderci ulteriormente nel decennio fra il '50 e il '60, quando hanno preso il via un'altra azienda in Sudafrica, potendo contare sulla famiglia Mugnaioni che era emigrata laggiù e un'altra ancora, cambiando continente, in Venezuela, grazie all'ingegner Ajò di Gubbio". Due grosse "tegole" sono però in agguato: durante la seconda guerra mondiale - è il luglio del 1944 - lo stabilimento di Selci Lama viene distrutto dalle mine dei tedeschi in ritirata, ma già in agosto i due fratelli Nardi riassumono personale con il compito ben preciso di ricostruire lo stabilimento e di risistemare l'officina. "E qui dobbiamo sottolineare il forte contributo dato dalle maestranze del paese, in particolare da quelle residenti a Selci - rimarca Emilia Nardi - perché senza il loro aiuto tutto sarebbe stato più difficile. Nel febbraio del 1945, la Nardi può ripartire con 30 operai, seppure manchi l'energia

elettrica. Il mondo dell'agricoltura è già arrivato a un'altra svolta epocale: l'avvento dei trattori. Oltre alla trazione animale, quindi, c'è ora anche quella meccanica. Nel 1946 riprende la commercializzazione dei prodotti e nel 1947 le unità lavorative sono addirittura 280. Sul più bello, cade la seconda tegola: nel 1948 Giuseppe, il fratello di Silvio, che curava i rapporti esterni dell'azienda, muore a soli 45 anni in un tragico incidente. La crisi che incombe fa di nuovo scendere il personale a una cinquantina di unità e il timone passa in esclusiva nelle mani di Silvio, che riesce a pilotare l'azienda verso un nuovo sviluppo. "Mio padre, lo ripeto - afferma Emilia Nardi - era un grande tecnico e conosceva bene il ferro". E allora, il buon meccanico assieme al fabbro non è più sufficiente: occorre una struttura tecnologica e umana all'avanguardia per sostenere una produzione industriale.

DA STABILIMENTO A GRUPPO

Le commesse arrivano dai consorzi agrari e dagli enti di bonifica e di sviluppo della Sila, della Maremma e della Puglia, ma i mercati si stanno aprendo anche nell'Est Europa. Basti pensare che alla Nardi vengono assegnate le forniture di macchinario agricolo per il piano quinquennale di sviluppo della Jugoslavia e che le esportazioni sono estese anche ai Paesi in via di sviluppo, grazie al contributo dell'Istituto per il Commercio con l'Estero. La trazione meccanica aveva preso il sopravvento nei Paesi più all'avanguardia, ma in Asia, in Africa e in Sudafrica era ancora la trazione animale a offrire le opportunità di mercato. Nel 1957, la Nardi arriva a circa 450 addetti ed è in crescita; tuttavia, c'era già stata la scissione che nel 1952 aveva portato alla nascita di So.Ge.M.A. - Società Generale Macchine Agricole - il cui intento era quello di proporre modelli innovativi. Prima sede a



web tv
SATURNO

www.saturnowebtv.it

l'informazione
ONDEMAND
della vallata

dove vuoi, quando vuoi

Il portale on-line *Saturno Web TV* è gestito da:

AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE sas

Via Carlo Dragoni, 40

52037 Sansepolcro (AR)

Tel e Fax 0575 749810

www.saturnocomunicazione.it

email: info@saturnocomunicazione.it

Pec: saturnocomunicazione@winpec.it



Una vecchia foto che ritrae il cavalier Silvio Nardi e la moglie assieme a tutte le maestranze dell'azienda

Santa Maria degli Angeli, poi trasferimento a Città di Castello: un centinaio di dipendenti e risultati raggiunti in breve tempo, come improvvisa è la crisi che la attanaglia nel '58 a causa di un ristagno delle vendite sul mercato nazionale. Silvio Nardi entra in società e fa ripartire la produzione con 15 operai: So.Ge.M.A. è il primo ramo aziendale e Officine di Selci diventa il secondo nel 1964, con specializzazione in zappatrici, erpici, rimorchi agricoli e trapiantatrici. Il gruppo viene completato dalle Officine della Canonica di Città di Castello per la componentistica e dalla "Marzia" di Todi per le seminatrici. Silvio Nardi, che tutti ancora conoscono come commendatore, alla fine degli anni '60 riceve l'onorificenza più ambita per un imprenditore: quella Cavaliere del Lavoro. "Il massimo di dipendenti raggiunto è stato di 800 nei tre gruppi, ovvero Nardi, So.Ge.M.A. e Officine di Selci. Gli ultimi anni sono stati i più difficili - commenta Emilia - perché i dipendenti sono scesi a 150: noi siamo la terza generazione di famiglia e per la quarta credo che sarà ancora più difficile".

MONTALCINO E LE PROFEZIE DEL FRATE DIVENUTO SANTO SU FAMIGLIA E LAVORO

Silvio Nardi e Montalcino: le sue tenute, le sue cantine e soprattutto i suoi vini (Brunello e Rosso su tutti) si sono conquistati una fama non certo inferiore a quella delle attrezzature agricole. Ma quando l'ancora giovane imprenditore ha scoperto Montalcino? "Nel 1950 - precisa ancora Emilia - cioè nell'anno in cui mio padre ha acquistato le tenute di Casale del Bosco, località del Comune di Montalcino nella quale inizialmente produceva grano e vino. E il bello è che questo avrebbe

dovuto essere il luogo di relax a lui consigliato, nel quale staccare la spina dagli impegni di lavoro e allo stesso tempo dilettarsi nel lavorare il ferro". Poi, invece, si è aperto un altro mondo... "Anche perché qualche agricoltore del posto, con il quale aveva stretto amicizia, lo aveva spronato: "Signor Nardi, perché non si mette a fare il vino anche lei?" Pensiamo soltanto che siamo i sestimi produttori storici del Brunello di Montalcino e che mio padre è stato fra i 17 firmatari che hanno dato vita al relativo consorzio, recandosi a Roma. Nell'azienda delle tenute io sono entrata che avevo appena 20 anni e vi sono sempre rimasta con immensa soddisfazione, vuoi perché produciamo qualità di vini famosi in tutto il mondo, vuoi perché è il modo migliore per onorare il grande patrimonio che i genitori ci hanno lasciato. Non solo: un giorno, mio nipote Emanuele (enologo che lavora a pieno titolo nell'azienda delle tenute) ha ritrovato la prima bottiglia di Brunello da noi prodotta, che reca la data del 1954. Si può benissimo immaginare il valore che rivesta". Ricapitolando: l'azienda delle macchine agricole è leader non solo in Italia, la tenuta di Montalcino diverrà una delle "culle" del Brunello, ma suo padre è ancora "single". Cosa succede? "Che intanto mio padre era devoto verso Padre Pio e che fu proprio il frate di Pietrelcina, oggi santo, a pronunciargli due frasi che si sarebbero rivelate un'autentica profezia: "Hai più di 40 anni, è ora che ti sposi e troverai una donna". E poi, gli disse che la sua missione di cristiano sarebbe consistita nel dare lavoro alle persone. Ci aveva preso in pieno, Padre Pio: a febbraio del '52 ha conosciuto questa donna, più giovane di lui di 15 anni; a luglio l'ha sposata". Questa giovane ed elegante donna si chiama Giuseppina Busatti, proviene da Anghiari e sappiamo benissimo a cosa corrisponda questo cognome nello stupendo paese della parte toscana della vallata, anche se ben presto Giuseppina

Busatti sarebbe inevitabilmente diventata la signora Nardi. Una donna di cultura, che parlava la lingua francese e che sarebbe stata preziosa per l'azienda, soprattutto nei rapporti con l'estero. Dal matrimonio nascono otto figli: seguendo l'ordine cronologico, si parte da Francesco Giuseppe e si prosegue con Maria Annunziata, Silvia, Andrea, Teresa, Giuseppe, Bernardo e infine Emilia. "Nonostante vi fossimo noi, i miei genitori hanno continuato a girare per lavoro e mi piace ricordare quando negli anni '50 vennero ricevuti dallo Scìa

EUROFUSIONE
2138AR

**Loc. Manzi, 182
Caprese Michelangelo (AR)
Tel. 0575 791217**



Il cavalier Silvio Nardi nel suo ufficio

di Persia, Reza Pahlavi, oppure quando si recarono in Giappone con l'allora ministro degli Esteri, Giulio Andreotti, o ancora quando venivano invitati in tutte le commissioni estere. La Nardi ha vissuto il periodo di grande espansione negli anni '70, con l'export che andava a mille!”

UOMO SENZA PRECONCETTI

Che rapporto è stato, quello fra i suoi genitori? “Stupendo, anche se entrambi avevano un carattere forte, tanto che simpaticamente si soprannominavano a vicenda il “duce” e la “ducessa”, ma è pur vero che l'uno non poteva fare a meno dell'altra e viceversa. La controriprova l'abbiamo avuta quando mio padre si era ammalato e poi sarebbe morto il 31 maggio 1995, a quasi 87 anni e mezzo: seppure noi figli ci alternassimo nello stargli accanto, lui voleva soprattutto mia madre, che a sua volta ha accusato non poco la perdita del marito e ci ha lasciati nel '98”. In una intervista a Famiglia Cristiana, suo padre espresse un ultimo desiderio: “Mi piacerebbe vedere il 2000”, disse. “E' vero – replica sorridendo Emilia – ed è uno dei pochi obiettivi che non ha raggiunto”. Chi era Silvio Nardi nella vita di tutti i giorni? “Era un uomo che prediligeva la concretezza ma anche la prudenza. Amava valutare le cose e soprattutto le persone, attraverso la conoscenza che lui stesso faceva. Mio padre non aveva pregiudizi o pregiudizi e invitava chiunque a toccare con mano la realtà, anche nei rapporti personali. Spesso ribatteva su un punto: se uno ha sbagliato una volta, non è giusto che debba pagare in eterno; qualora dimostrasse in seguito che quello era stato solo un episodio o un errore, dobbiamo ricrederci su di lui. E allora, bisogna fare affidamento soltanto sull'esperienza personale. Non sopportava gli sbruffoni: “Il

mondo poggia sulle spalle delle persone normali”, era solito dire. Lo rattristavano quelle diatribe che ogni tanto spuntavano fra il padrone da una parte e gli operai dall'altra, specie quando in mezzo si infilavano i sindacati. Situazioni che lui ha vissuto male in un contesto fatto di tante soddisfazioni date dai periodi floridi, dal boom delle macchine agricole e dall'essere stato pioniere sui giunti cardanici e sul terzo punto di attacco”. Un ricordo particolare è quello del nipote Emanuele, oggi 37enne enologo calato a pieno titolo nella realtà delle Tenute di Montalcino, che aveva 16 anni quando il cavaliere è morto ma che ricorda molto bene il nonno Silvio. “Intanto – dice Emanuele – fra settore metalmeccanico e attività vitivinicola i figli e noi nipoti abbiamo ereditato quanto costruito dai nostri antenati. Dal carattere di mio nonno credo personalmente di aver ereditato il suo stile di vita, in particolare l'amore per la terra, per la natura e per la libertà: sotto questo profilo, mi sento un suo discendente diretto. A lui piacevano lo star bene a tavola e le tradizioni: e anche su questo aspetto, sono uguale a lui. Lo ricordo come persona attaccata al suo lavoro e con la grande passione per la caccia: in effetti, la tenuta di Montalcino non era “nata” come azienda agricola, poi la produzione del vino e tutto quello che è venuto fuori ha di fatto creato un altro ramo imprenditoriale della stessa famiglia. Semmai – questo sì – lui era un industriale e il relativo concetto di gestione che lui aveva non era del tutto applicabile in un'azienda agricola, ma le sue grandi doti sul piano imprenditoriale erano fuori discussione”. Chiosa finale con la figlia Emilia: “Crediamo che qualche cosa di concreto abbia consegnato anche alla storia economica di questo territorio, lui che ha sempre vissuto in fabbrica, lui che l'ha portata in consegna dal padre e lui che l'ha portata al successo anche dopo la morte del fratello Giuseppe”.



BANCA DI ANGIARI E STIA

*Orgogliosamente
banca del territorio*

Via G. Mazzini n. 17 Anghiari (AR)
info@bancadianghiariestia.it
segreteria@pec.bccas.it
tel: 057578761

LA SEDUZIONE CORRE SUL WEB

La tecnologia ha saputo trasformare anche il gioco della seduzione. Le statistiche parlano chiaro: diventano sempre più frequenti le storie d'amore nate da un incontro online. Attenzione, però: è importante conoscere le regole per costruire al meglio la propria web reputation ed... evitare scottature. Esiste pertanto un decalogo per flirtare online in sicurezza e facciamo quindi lo schema delle parole chiave.

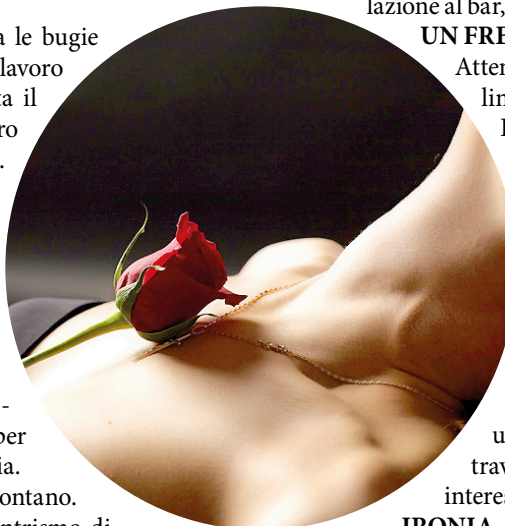
VERITÀ – Punta sull'autenticità e scova le bugie gratuite. In rete è facile dire di avere un lavoro importante o mentire su se' stessi: allerta il sesto senso e ricorda che... non è tutto oro quel che luccica! La sincerità paga, sempre.

INFO UTILI – Lavoro? Affermazioni come "Me stesso" o "The boss" non spieghino nulla. Attenzione a come compili le info utili sui social: meglio farlo con spirito pratico e buon senso. In alternativa, punta su una frase leggera come "Sognatrice per mestiere": ti aiuterà a mantenere un discreto riserbo sull'occupazione professionale aggiungendo un dettaglio vero, per esempio l'amore per il mondo della fantasia.

IMMAGINI – Le fotografie sui social contano. Meglio evitare i selfie, indici di un egocentrismo disperato. No alle foto con scollature provocanti, con nudità esposte e... con vista sull'interno del bagno o della sala da pranzo. Costruisci la tua immagine con foto divertenti, spontanee, ben fatte.

CONTROLLA(TI) – Digita il tuo nome in rete: che cosa appare? Periodicamente è importante controllare l'iscrizione ai siti, modificare le info dei propri profili e fare attenzione a cosa appare di noi sul web. Una persona può facilmente prendere informazioni navigando da un profilo all'altro: da un cv su internet è facile recuperare il numero di telefono o l'indirizzo di casa.

CONDIVIDIDI? – È scattata una conversazione interessante e ora lui



si sta già spingendo oltre: valuta con attenzione quanto addentrarti in una chat hard o inviare foto sexy. Perché sentirsi in obbligo per una persona che non conosciamo nemmeno? Meglio inventarsi una piccola bugia: nessuno potrà verificare se la webcam sia davvero rotta. Eliminare dalle foto più intime la testa e le parti del corpo che ti possono rendere riconoscibile è sempre una buona idea, anche con i fidanzati (che domani potrebbero diventare ex).

IL PRINCIPE AZZURRO – Il rischio di idealizzare l'altra persona è più facile in rete, perché ci si può nascondere dietro uno schermo. Prima di dare energia a una relazione coltivando il rapporto per mesi, o addirittura considerando l'altro come un fidanzato, meglio fare in modo di verificare dal vivo e incontrarsi, con le opportune attenzioni del caso. Per esempio, fissa l'appuntamento per una colazione al bar, da scegliere in un luogo pubblico e affollato.

UN FRENO – Le notifiche squillano tutto il giorno? Attenzione, forse è il segnale che stai superando il limite: un incontro online è e rimane virtuale.

La chat può essere utile per conoscersi all'inizio, ma non può occupare intere giornate. Il rischio è che la rete diventi un modo per evitare il confronto con la realtà.

PARLA DI TE – Spesso sulle pagine social si finiscono per condividere link che pubblicizzano siti tramite frasi più o meno divertenti o test psicologici di dubbio gusto. Osserva le tue pagine web: quanto parlano realmente di te? Impara a usare la rete per conoscere persone nuove attraverso ciò che ami e trovare nuovi amici con interessi affini ai tuoi.

IRONIA – Imposta la comunicazione sul registro di una conversazione simpatica e leggera, in grado di arrivare all'altro senza malizia. È il modo migliore per fare nuove conoscenze evitando il marcio di chi tende a usare internet come esca. L'ironia e la leggerezza autentica ci consentono di chiacchierare e scoprire nuovi interessi senza cadere nella trappola del falso colpo di fulmine.

STILE – Fai domande solo quando sei realmente interessata: fingere partecipazione ti farà solo perdere energie e tempo prezioso. Sii onesta e non maleducata. Scrivi messaggi brevi e diretti. Rispondere con gentilezza e altrettanta fermezza aiuta la comunicazione... online e nella vita di ogni giorno.

MANGIARE IN LENTEZZA È TUTTA SALUTE

Lo stile di vita si riflette anche a tavola. Corriamo tutto il giorno e spesso questa abitudine si ripercuote anche nel momento del pasto. È una pessima abitudine, che rischia di produrre disturbi allo stomaco e di stimolare a mangiare di più. Da vittime dello stress, trasferiamo l'ansia sul cibo, quando invece dovremmo imparare a ritrovare la calma. Una masticazione corretta aiuta a dimagrire e aumenta la consapevolezza verso il benessere autentico.

DISTRAZIONE CONTRO ATTENZIONE – Un'altra pessima abitudine è quella di mangiare con il televisore acceso, specie se in casa ci sono bambini, perché si tende a mangiare circa il doppio di più. L'ingestione del cibo avviene in una modalità totalmente priva di consapevolezza e non fa avvertire il senso di sazietà. Il risultato è che si continua a mangiare incamerando fino al 50% di calorie in più.

CONCENTRATI – L'attenzione è fondamentale in ogni atto che si compie. Quando si mette attenzione, si gode con pienezza del momento e in questo caso è il momento del pasto.

FERMATI – Il pasto deve essere visto come una sorta di rito. Annusare i profumi significa veicolare le emozioni con l'olfatto. Guarda il piatto che hai davanti: la fame non si placa solo a livello fisico, ma anche sul piano emozionale. Soffermati sui colori e sugli ingredienti e metti ispirazione quando sei ai fornelli.

BENEFICI – Lo ha rivelato un'indagine coreana: mangiare troppo velocemente può aumentare il rischio di malattie cardiometaboliche. Una masticazione veloce, infatti, appare correlata a un aumento dei livelli di glucosio nel sangue, mentre il mangiare lentamente è in grado di ridurre le patologie cardiovascolari; regolarizza inoltre



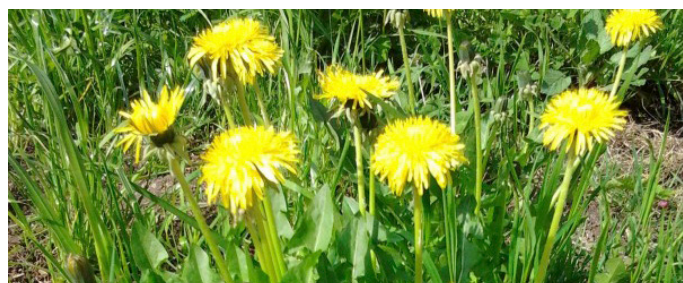
il colesterolo e può costituire un vantaggio per chi deve affrontare una dieta.

IMPARA A MASTICARE – Siccome all'organismo occorrono circa venti minuti per avere percezione del senso di sazietà, è opportuno masticare con calma, assaporando il cibo e... possibilmente contare almeno fino a quindici! A tutto vantaggio del senso di calma.

FORCHETTA E COLTELLO, O... – La digestione inizia nella bocca ed è importante adoperare entrambi i lati, anche se talvolta un dolore o altro può indurre a masticare soltanto da una parte. Se la tendenza è a divorare il pasto in breve tempo, prova con le bacchette: aiutano a mangiare più lentamente e a gustare il cibo. Oltretutto mangiare con lentezza permette di gustare ciò che ingeriamo.

ROSSETTI, I COLORI PER L'ESTATE 2016

Si avvicina l'estate e con l'abbronzatura il proprio volto cambia aspetto. Ciò spiega anche la scelta dei colori del rossetto. La tendenza dell'estate 2016 è incanalata verso due direzioni: la prima (novità assoluta) privilegia le sfumature gotiche, quindi rossi molto scuri, color prugna o tonalità intermedie tra rosso e marrone. Vanno insomma di moda i colori scuri. La seconda direzione è più tendenzialmente "normale" e oscilla fra rosa brillante e fluo, ma ci sono anche i colori rosa naturali. Sono consigliatissimi in particolare per il giorno, sia che ci si stia recando a un matrimonio o altra cerimonia, sia che si stia andando in spiaggia o in piscina.



IL TARASSACO

Il tarassaco è una erbacea perenne con radice carnosa a fittone e foglie tipicamente dentate, disposte a rosetta. Capolini fiorali gialli solitari su steli non ramificati e vuoti. I piccoli semi sono dotati di un caratteristico pappo a forma di paracadute per facilitarne la dispersione con il vento. Il tarassaco è originario dell'emisfero boreale

e ha queste proprietà: è diuretico, coleretico, leggermente lassativo e antireumatico; indicato per il recupero della funzionalità epatica e biliare, per la dispepsia e per l'inappetenza. Come depurativo generale, nella ritenzione idrica, nella dispepsia e nei disturbi della pelle e articolari. Il tarassaco funge da alimento e da pianta officinale, se si pensa che le sue foglie sono utilizzate nell'insalata; hanno un gusto amaro e se si mangiano subito a tavola sono il presupposto di una buona digestione. Non a caso, il soprannome di "piscaletto" è indicativo dell'effetto diuretico e drenante che esercita, con un elevato contenuto di potassio. Questa proprietà è presente anche nella radice, sebbene in minor grado. Tra le piante tradizionalmente utilizzate come depurative, è indicata in caso di disturbi reumatici o articolari e in effetti viene ancora oggi suggerita anche per questi disturbi, sebbene solo come complemento a piante più specifiche. Alcuni studi evidenziano in effetti una certa attività antinfiammatoria del tarassaco e nel futuro è possibile che la ricerca si concentri maggiormente su questo particolare tipo di utilizzo.

SIFILIDE, MALATTIA IN AUMENTO FRA GLI UOMINI

È la classica infezione genitale provocata dal batterio "treponema pallidum". All'origine di ulcere ed escoriazioni, facilita la trasmissione dell'Hiv, alzandone la probabilità di contrazione da 2 a 5 volte. È sufficiente un qualsiasi contatto di pelle con le zone infette per prendere la sifilide. Se la diagnosi è tempestiva, si può curare anche gli antibiotici. Bene l'Italia, Paese che si sta rivelando in controtendenza, perché ha il tasso più basso di casi registrati. Minore è insomma l'incidenza rispetto a quella degli altri 28 Stati europei presi come riferimento nell'ultimo rapporto epidemiologico del Centro Europeo di Controllo delle Malattie, che evidenzia 24541 casi nei 29 Paesi durante il 2014. Il tasso è quindi di 5,1 casi ogni 100000 abitanti. L'Italia sta migliorando il suo dato dal 2010 ed è scesa dai 1236 casi del 2013 ai 388 del 2014, per un tasso di 0,6 casi ogni 100000 abitanti.

il rapporto evidenzia come il 63% dei casi riscontrati sia relativo a uomini che hanno avuto rapporti omosessuali, quindi il tasso nei maschi è sei volte maggiore rispetto a quello delle femmine. Diversi i Paesi nei quali la sifilide è in crescita: Belgio, Francia, Germania, Islanda, Irlanda, Lussemburgo, Malta, Norvegia, Portogallo e Regno Unito.



Ripartizione anagrafica della sifilide

Un terzo dei casi è da collocare nella categoria dai 45 anni in su, quindi si tratta di persone adulte, mentre i giovani fra i 15 e i 24 anni si fermano al 13%, anche se di recente proprio il Centro Europeo di Controllo delle Malattie aveva insistito sull'aumento dei casi tra i giovani, da spiegare quasi certamente con una sottovalutazione delle malattie sessualmente trasmissibili e con il calo di sensibilizzazione in questa fascia d'età verso la prevenzione e quindi verso l'utilizzo del preservativo. Tra il 2004 e il 2014, è comunque diminuito il numero complessivo di casi fra gli under 35, mentre è aumentato quello relativo agli over 35, in particolare fra coloro con più di 45 anni, passati dal 18% al 30% dei casi. Un aumento che, sempre secondo il Centro Europeo di Controllo delle Malattie, deriva dal cambiamento nei comportamenti "intimi" degli omosessuali. Così sta scritto nel rapporto: "Promuovere comportamenti sessuali responsabili e aumentare i test nei gruppi a rischio attraverso campagne mirate è fondamentale per prevenire nuovi contagi e ridurre il rischio di complicanze negli stadi avanzati dell'infezione". Viene suggerito "il ricorso nelle campagne di prevenzione e di informazione, oltre agli strumenti tradizionali, anche a nuovi approcci come social media e app di incontri", ritenuti fra i responsabili di quest'impennata di casi.

UNA NUOVA STORIA PER ANGHIANI: DOPO 70 ANNI SI VOLTA PAGINA



Chi è il nuovo sindaco di Anghiari?

Alessandro Polcri è nato il 21 giugno 1982, per cui la sua elezione a sindaco è avvenuta pochi giorni prima del compimento dei 34 anni. Laureato in Giurisprudenza, è impiegato in un'importante azienda di Sansepolcro che si occupa di prodotti siderurgici: il suo ruolo è quello della gestione del credito e di tutto ciò che riguarda l'aspetto dei fidi; Polcri segue inoltre il recupero del credito e tutta quella che è la parte legata alla contrattualistica. In ultimo, ha anche un'esperienza per ciò che riguarda il marketing. In ambito politico-amministrativo, è stato consigliere comunale di opposizione ad Anghiari per il movimento "Risveglio e Progresso".

“Ho iniziato l'avventura un po' in sordina, nel senso che ho valutato pian piano - con quella che era la mia squadra - gli obiettivi da perseguire: ho impostato una campagna elettorale sui temi, sulla concretezza e fra la gente; non sono mai andato a parlare male dell'avversario, bensì ho cercato un confronto con tutti. Voglio comunque precisare una cosa importante, sfatando quasi un "mito": la nostra non è stata la lista degli agricoltori. LiberaMENTE è una lista di lavoratori, cioè di gente che comunque si alza la mattina molto presto per tornare a casa la sera tardi. Tutta gente comune, insomma, poi ovviamente ci sono anche gli agricoltori, gli imprenditori o gli impiegati: abbraccia un po' tutti i vari mondi. I componenti della nostra lista sono di mentalità aperta - da qui anche il nome LiberaMENTE - cercando di coinvolgere la gente in un progetto ben più grande, ma che nasce dal basso: oggi ci sono persone che arrivano da una diversa estrazione culturale e non abbiamo fatto un'impostazione su quelli che sono gli schemi oramai tradizionali che si identificano nella destra o nella sinistra, oppure nel centro. Siamo invece andati a pescare su quella che poi è la rappresentazione di tutta la comunità anghiese: è una lista trasversale, nel senso che vi sono persone culturalmente di centrodestra e altre culturalmente di centrosinistra. E' questo mix, questo importante binomio, che poi ha fatto bene e ha portato a questa importante e storica vittoria. La gente alla fine ti giudica - e ti ha giudicato anche nel nostro caso - sul progetto che è stato presentato: le diatribe (e si riferisce ai problemi interni al Partito Democratico che hanno poi portato alla sconfitta, seppure per un soffio n.d.a.) non hanno a mio parere giocato più di tanto; la chiave è il giusto progetto con le persone valide. Poi occorre saper dare un messaggio forte. La mia vittoria, seppure sia stata di stretta misura, è legata al fatto che io avevo già un'esperienza politica in Comune e che ho sempre avuto un buon rapporto con tutti, sia con i membri dell'opposizione che con quelli della maggioranza. Questa capacità di dialogo alla fine ha premiato: in campagna elettorale ho parlato - forse anche un po' troppo - e dettato quella che era la mia agenda sui temi e sui programmi. La cosa che mi ha fatto piacere è stata in particolare una: ogni volta che facevo la premessa su quelli che erano

i nostri programmi, riscontravo una partecipazione molto attiva; ho visto addirittura tante domande, un confronto diretto, un vero e proprio dibattito dove da parte mia c'era la possibilità di esporre quello che è il mio programma, mentre da parte del cittadino di verificare quello che effettivamente era il nostro progetto". E per la squadra di giunta? "Quella ideale ce l'ho già in mente: i criteri sono quelli della competenza e del merito. Io ho messo la faccia in una situazione non facile e dunque voglio gente vicino a me che abbia anche le giuste capacità". Domanda quasi di rito in questi casi: cosa farà nei primi cento giorni da sindaco di Anghiari? "La prima cosa sarà quella di riprendere un rapporto franco e sereno con tutti quelli che sono i dipendenti del Comune, anche perché poi sono loro che formano la macchina amministrativa: ho già avuto un colloquio privato con tutti loro, perché voglio capire quali sono le difficoltà amministrative e voglio capire gli obiettivi da seguire per poter migliorare. Porto il mio esempio, poiché vengo dal mondo dell'impresa: tutti gli obiettivi possono essere portati a termine se valutiamo in un'ottima di team. Non c'è la singola persona, ma c'è la squadra".

SINDACO NUMERO 11 DAL DOPOGUERRA

Risulta difficile catalogare Alessandro Polcri nell'ordine cronologico dei sindaci di Anghiari dal secondo dopoguerra a oggi. Diciamo che come primo cittadino è l'undicesimo in totale, anche se due dei suoi predecessori - per quanto effettivi - sono rimasti in carica per pochi mesi, non dimenticando i due commissari prefettizi. Si comincia con Antonio Ferrini, si prosegue con Gallo Galletti e poi con Berio Nocentini, prima di arrivare al sindaco più longevo in quanto a durata della carica: Franco Talozzi, eletto nel luglio del 1976 e rimasto in carica fino al gennaio del 1992, anche se vi sono stati due intermezzi: quello di Gianfranco Giorni (marzo 1982-luglio 1984) e quello di Enrico Galoppi (marzo-giugno 1990). Il 1992 è stato un anno singolare, che ha visto ben tre diverse figure alternarsi sulla poltrona più importante di palazzo Pretorio: si comincia con il già ricordato Franco Talozzi, si prosegue da marzo a giugno con Fedele Boncompagni

IL NUOVO CONSIGLIO COMUNALE DI ANGHIANI (ordine stilato in base alle preferenze ottenute)

Sindaco: Alessandro POLCRI
Lista "**LiberaMente**" (8 consiglieri)

Claudio MAGGINI

Valentina ZOI

Matteo DEL BARBA

Maurizio MENCARONI

Giovan Battista PULCINELLI

Ezio LUCACCI

Giuseppe SANFILIPPO

Alessandro NERI

.....
Lista "**Insieme per Anghiari**"
(3 consiglieri)

Simone MATTEAGI

Lara CHIARINI

Alessio PIOMBONI

.....
Lista "**Movimento 5 Stelle**"
(un consigliere)

Paolo GAGGIOTTINI

(unico sindaco democristiano) e in agosto subentra Danilo Bianchi, che rimane fino al commissariamento del marzo 1994. La Prefettura invia il dottor Renato Bartoli, che rimane fino a giugno, quando le urne promuovono la prima e ancora unica donna sindaco del paese di Baldaccio: Maddalena Senesi. Due mandati da 8 anni prima di lasciare nel 2002 il testimone di nuovo a Danilo Bianchi, che al nono dei dieci anni si dimette per candidarsi a Sansepolcro. Dal febbraio al maggio 2011, c'è la necessità di inviare un altro commissario prefettizio nella persona della dottoressa Rosalba Guarino, poi il quinquennio di Riccardo La Ferla e infine il ribaltone ufficializzato nelle prime ore di lunedì 6 giugno 2016, con l'elezione di Alessandro Polcri, peraltro uno fra i sindaci in assoluto più giovani che Anghiari abbia avuto.

CITTA' DI CASTELLO: BACCHETTA E ANCHE ...BASTONE!

Confermato sindaco in carrozza al primo turno



Il profilo del primo cittadino tifernate

Luciano Bacchetta è nato a Città di Castello il 26 marzo 1958. Sposato con due figli, svolge la professione di operatore turistico. In ambito politico-amministrativo, è esponente di primo piano del Partito Socialista Italiano. È stato eletto consigliere comunale nel 1993 e da allora è uno dei "sempre presenti". Nel 1995 diventa presidente del consiglio comunale e quando nel 1997 viene confermato sindaco Adolfo Orsini lui è un componente della squadra di giunta in qualità di assessore al Commercio, delega che manterrà fino al 2006, quindi anche con il nuovo primo cittadino, Fernanda Cecchini, eletta nel 2001. Nel secondo mandato della Cecchini, Bacchetta è assessore alle Politiche Sociali nonché vicesindaco; con la scelta della Cecchini di fare l'assessore regionale, lui subentra nel 2010 alla guida del Comune come prosindaco e il ruolo di sindaco gli viene legittimato dalle elezioni del 2011, con il bis nel 2016 e sempre al primo turno. Dal 2004 al 2009, Luciano Bacchetta è stato anche vicepresidente del consiglio provinciale di Perugia e dal 2009 presidente di assemblea.

Gli elettori di Città di Castello non hanno avuto dubbi nemmeno stavolta: nella tornata amministrativa caratterizzata dai tanti ricorsi al ballottaggio, il Comune tifernate ha risolto la partita al primo turno così come 5 anni fa e sempre in favore di Luciano Bacchetta, 58 anni, che rispetto al 2011 ha persino migliorato la propria percentuale di consensi, arrivando al 53,17% con quasi 12000 preferenze. Bacchetta ha potuto contare sull'appoggio di Partito Democratico, Socialisti per Città di Castello (un record nazionale il 21% di consensi della lista) e "La Sinistra per Castello". Il Pd si è garantito 8 consiglieri, il Psi 6 e "La Sinistra per Castello" soltanto uno. Nicola Morini, il candidato di "Tiferno Insieme" e del centrodestra, ha totalizzato 6706 voti, quando basta per superare il 30%, portando 6 esponenti in consiglio. Certamente, il lavoro fatto in particolare dalla Lega Nord (portando in città Matteo Salvini e Luca Zaia ma con un Valerio Mancini nei panni di leader) può aver aiutato Morini, ma il centrosinistra si è rivelato un'autentica corazzata. Il restante 16% (nemmeno pieno) dei consensi ha comunque evidenziato il discreto successo di "Castello Cambia" (candidato sindaco Roberto Colombo), che con il suo 9,01% piazza due membri in consiglio e anche il Movimento 5 Stelle (6,99%) ce la fa entrare nell'assise con il solo candidato sindaco Marco Gasperi, ma si tratta di un risultato senza dubbio negativo per i "grillini", che pagano le forti tensioni al loro interno sfociate anche in una divisione. Per dovere di cronaca, ricordiamo che "La Rinascita" (candidato sindaco Giovanni Zangarelli) è l'unica lista in competizione a non aver consiglieri, avendo raccolto soltanto lo 0,72%. Cronaca di un trionfo annunciato? A giudicare dalla gente presente in sala consiliare il giorno dell'investitura - era un pomeriggio di marzo - la risposta era "sì" già allora. Perché si percepiva a chiare note che Bacchetta aveva avuto la sua legittimazione: il nuovo trionfo al primo turno ha sciolto i dubbi a quelle persone che gli avevano posticipato l'elezione di un paio di settimane (perché la vera questione di fondo era capire se il sindaco uscente ce l'avrebbe fatta subito o in seconda battuta), anche se non è mancata la punta di veleno da parte dello stesso Bacchetta verso chi

avrebbe tentato di mettergli i bastoni fra le ruote. Alludiamo a Franco Ciliberti e al "predecessore" Adolfo Orsini (entrambi del Partito Democratico), ai quali il confermato primo cittadino ha risposto senza peli sulla lingua, definendosi "simboli di una stagione politica vecchia, spazzata via dagli elettori e artefici di giochi sporchi con vittima Domenico Caprini" e invitandoli a farsene una ragione, perché "la città è con lui", avendogli riconosciuto la coerenza nel ruolo di amministratore. La continuità è quindi garantita e l'agenda degli impegni è pronta: inaugurazione di biblioteca e scale mobili, poi gli altri punti del programma. Ciliberti e Orsini hanno obiettato sul fatto che il Partito Democratico abbia perso la rappresentanza consiliare di frazioni che avevano sempre un loro residente (San Secondo, Piosina e soprattutto Cerbara) e che il Pd perda la propria rilevanza a vantaggio di un Psi intenzionato soltanto a garantirsi le poltrone". Il risultato delle urne non ha invece soddisfatto Nicola Morini, al quale il 30% dei voti non è bastato per guadagnare il ballottaggio. Ed era l'obiettivo al quale il candidato del centrodestra puntava, nonostante sul piano personale le preferenze raccolte gli valgano l'onore delle armi. Successo sul piano morale per "Castello Cambia": soddisfazione per essere la quarta forza cittadina anche se - lo ha ribadito il candidato sindaco Roberto Colombo - Città di Castello è ancora lontana dall'inversione di rotta. Di aria nuova continuano a parlare quelli del 5 Stelle: un solo rappresentante in aula ma determinato e battagliero come è nello stile dei "grillini", che non molleranno e porteranno avanti il loro programma. Delusione invece per Giovanni Zangarelli, aumentata dal fatto che il non ricorso al ballottaggio ha dimostrato quanto "non vi sia la voglia di voltare pagina". Il tempo dell'insediamento per il nuovo consiglio comunale, poi incomberà soprattutto l'estate, che segna quantomeno un rallentamento dell'attività per poi riprendere a pieno titolo in settembre. Il dibattito non mancherà di essere vivace, per quanto l'indicazione dei tifernati sia stata chiara: si potrà pure dire che Città di Castello non è per il cambiamento, ma la governabilità appare garantita anche stavolta. E la frangia ostile del Pd è stata messa a tacere soprattutto dagli elettori.

IL NUOVO CONSIGLIO COMUNALE DI CITTÀ DI CASTELLO

(ordine stilato in base alle preferenze ottenute)

Sindaco: Luciano BACCHETTA
("Uniti per Città di Castello")
Lista **Partito Democratico**

(8 consiglieri)

Michele BETTARELLI

Luca SECONDI

Luciana BASSINI

Vincenzo TOFANELLI

Francesca MENCAGLI

Luciano DOMENICHINI

Gaetano ZUCCHINI

Massimo MINCIOTTI

Lista **Socialisti per Città di Castello**
(6 consiglieri)

Massimo MASSETTI

Riccardo CARLETTI

Filippo SCHIATTELLI

Benedetta CALAGRETI

Ursula MASCIARRI

Vittorio MORANI

Lista **La Sinistra per Castello**
(un consigliere)

Giovanni PROCELLI

Candidato sindaco Nicola MORINI
("Tiferno Insieme")

Lista **Lega Nord** (2 consiglieri)

Riccardo Augusto MARCHETTI

Valerio MANCINI

Lista **Fratelli d'Italia** (un consigliere)

Giovanni Andrea LIGNANI

MARCHESANI

Lista **"Tiferno Insieme"**

(un consigliere)

Cristian BRAGANTI

Lista **"Forza Italia"** (un consigliere)

Cesare SASSOLINI

Candidato sindaco Roberto COLOMBO
("Castello Cambia")

Lista **"Castello Cambia"**

(un consigliere)

Vincenzo BUCCI

Candidato sindaco Marco GASPERI
(Movimento 5 Stelle)

Crostata di frutta con frolla croccante alla nocciola

Giugno è il mese che apre le porte dell'estate e inonda la natura con la sua energia solare. Forse è per questo che i frutti di stagione che ci regala hanno sapori gustosi e i colori più belli. Proprio per questo, ho scelto un must della nostra tradizione: la crostata di frutta con crema pasticcera ma... con una frolla rivisitata! Una tavolozza di frutta fresca per portare gusto e colore artistico sulle nostre tavole.

ingredienti per la base

- 320 gr farina tipo 1 (o tipo2)
- 100 gr farina di nocciole
- 60 gr nocciole tritate finemente
- 30 gr amido di mais
- ½ cucchiaino di lievito per dolci biologico
- 70 gr zucchero di canna integrale
- 60 gr olio extra vergine d'oliva delicato
- 3 cucchiaini di crema di sesamo (tahin)
- Sale integrale un pizzico
- Acqua fredda q.b.

Ingredienti per la farcitura:

- 3 tuorli
- 25 gr amido di mais
- Scorza di ½ limone non trattato
- 250 ml di latte (o bevanda vegetale alla soia o avena)
- 70 gr zucchero di canna
- Vaniglia (bacca o polvere)
- Frutta fresca



Tempo di preparazione:
1 ora



Dosi per:
teglia da 28 cm



In una ciotola capiente unire la farina e il lievito setacciati, la farina di nocciole, le nocciole tritate, l'amido di mais e lo zucchero. Versare poi al centro l'olio e la crema di sesamo e iniziare ad impastare il tutto. Sciogliere il sale in pochi cucchiaini di acqua e aggiungerlo al composto. Lavorare prima con una forchetta e poi con le dita e aggiungere altri cucchiaini di acqua fino a quando si vede che l'impasto, prendendone un po' e stringendolo con le mani, rimane insieme senza sbriciolarsi troppo. Coprire la ciotola con la pellicola e metterla in frigo per circa 15 minuti. Nel frattempo, preparare la crema pasticcera: bollire il latte con la vaniglia e filtrarlo. Frullare i tuorli con lo zucchero di canna finché non sono diventati chiari. Aggiungere l'amido di mais, la scorza di limone e poi, poco alla volta, aggiungere il latte. Mettere tutto sul fuoco per far addensare la crema mescolando con-

tinuamente. Lasciarla raffreddare. Riprendere l'impasto ancora un po' sbriciolato e versarlo su una tortiera imburrata e infarinata. Pressarlo con le mani per compattarlo e ricoprire tutto il fondo e parte dei bordi. Bucherellare con una forchetta ed infornare a 180 gradi per circa 25-30 minuti. Lasciare raffreddare la base e poi versarvi dentro la crema pasticcera e decorare con frutta fresca. Suggestivi: per avere una torta un po' diversa e ancora più leggera, si può sostituire la crema pasticcera con una crema di riso e ottenere così una crostata in versione vegan, priva di uova e latticini.

*Buon Appetito da
Chiara Verdini*

Piscine PINCARDINI Acquapark

Beach
Volley

ACQUA Happy
GYM Hour

ESTATE
2016



LE PISCINE PINCARDINI, LUOGO SIMBOLO DELL'ESTATE A SANSEPOLCRO

Estate di attività numero 52 per le Piscine Pincardini di Sansepolcro, il luogo speciale che la città biturgense può vantare di avere durante la bella stagione per il relax non soltanto dei suoi cittadini, ma anche di quelli della vallata e dei turisti in soggiorno. Il piacere di un tuffo in acqua come quello di prendere il sole, oppure di godersi un minimo di frescura: alle Piscine Pincardini tutto questo è possibile, essendo dotate di un'ampia struttura nella quale funziona un bar che prepara anche aperitivi e piatti sfiziosi. Fulcro del centro sportivo rimangono le due vasche principali: quella olimpica e quella attigua con il trampolino per i tuffi, alle quali si aggiungono l'altra particolare piscina per i più piccoli e, dall'inizio degli anni 2000, il lungo acquascivolo posto praticamente all'ingresso dell'impianto, in viale Barsanti. Marco Pincardini, giovane titolare che dal 2015 ha assunto la conduzione delle Piscine proseguendo la tradizione di famiglia avviata dal nonno Armando e dal padre Renato, ha impostato l'estate di quest'anno su un calendario di eventi che possano esercitare richiamo, vedi la serata stile anni '50 del 19 giugno e quella a mo' di discoteca che animerà sabato 16 luglio. E con il gran caldo, da tutti oramai atteso, saranno frequenti i bagni in notturna, altro appuntamento di successo con il quale chiudere nel migliore dei modi le giornate

Acquapark Pincardini a Sansepolcro, in un parco acquatico di 3500 metri quadrati fra i più estesi del centro Italia e con una pineta di oltre 2000 metri quadrati, ti offre svariate possibilità di divertimento: la piscina olimpica, la piscina con le piattaforme per i tuffi, la piscina per i più piccoli e l'acquascivolo lungo più di 70 metri. Inoltre, all'Acquapark Pincardini troverai il nuovissimo campo di beach volley, il campo di calcetto, una sala giochi al coperto, il parco giochi per bambini e il solarium a bordo piscina. Di notte, l'Acquapark Pincardini si trasforma in discoteca per festeggiare le serate speciali!!!

PROMOZIONE
2016

€ BIGLIETTO
INGRESSO
5,00 UNICO
GIORNI FERALI
(lunedì - sabato)

più opprimenti a livello climatico. Da ricordare poi il frequentatissimo campo di beach volley e i corsi mattutini di acquagym e di nuoto per tutte le età, tenuti da istruttori qualificati.

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 9.00 ALLE 19.00

SANSEPOLCRO (Ar) - Viale Barsanti, 29 - Tel.: 338 5687621 - 0575 742897

info@acquaparkpincardini.it - www.acquaparkpincardini.it

GIOVANNI MONDANELLI PARTI' PER LA GRANDE GUERRA E NON FECE PIU' RITORNO

BADIA TEDALDA – In tanti lo attendevano, ma lui non è più tornato: si tratta di Giovanni Mondanelli, classe 1886, chiamato in guerra all'età di ventinove anni. “Correva l'anno 1915: abitava e coltivava i campi nella frazione di Fresciano - racconta la nipote Carla - strappato alla famiglia, senza sapere esattamente il motivo. Ha lasciato la moglie, Filomena Ligi e quattro figli: Isolina, Arturo (mio padre), Emma e Felicia. Nelle pochissime lettere arrivate a casa, indirizzate alla famiglia, si capisce fin da subito che il nonno pativa le pene dell'inferno. Soldato per forza, non per scelta e il suo destino è simile a quello di tanti altri uomini vissuti in quel periodo: fucile in spalla e vita nei campi di combattimento per una guerra che continuamente viene presentata come una inutile e stupida carneficina. Nessuno immaginava le crudeltà dei soldati che avrebbero trovato appena arrivati al fronte. Dai racconti fatti in casa da mamma Adalcisa – moglie del babbo Arturo e figlia del sergente - la vita era piena di orrori e di spavento; la paura bloccava qualsiasi forma di dialogo, un minimo rumore faceva pensare subito al peggio: “Oggi tocca a me morire!”. A combattere c'erano giovani e meno giovani dal nord al sud: in qualsiasi momento poteva arrivare l'ordine d'assalto ed eri costretto a obbedire al comando; dovevi lasciare il fossato per andare a morire sotto i colpi di fucile, come se non bastasse in caso di fallimento; compagnie di austriaci nascoste da qualche parte, in agguato, pronte a colpirti con la baionetta. In questo clima di atrocità, la scelta era quella di sperare in qualche cedimento del nemico per avanzare di alcuni metri con il detto “Avanti Savoia”. Marciando, ti accorgevi che il terreno conquistato era stato coperto da morti, ti saresti dovuto fermare altrimenti saresti stato annientato. Tutto era difficile, senza altro riparo: gli uomini dell'esercito dovevano affrontare momenti durissimi, il logoramento fisico e morale metteva in pericolo la vita stessa; notti e giorni immersi nel fango ghiacciato sotto il lancio delle bombe a mano: il nemico capiva la fragilità delle truppe, non attaccava, continuava le esercitazioni di fuoco per disorientare i militari che molti impazzivano. Dentro le fosse si camminava bassi, accovacciati tra il pantano per non offrire bersaglio al nemico, sempre pronto a mitragliare tutti. Nemmeno era pensabile indietreggiare: c'era il rischio di imbattersi in qualche cecchino che non avrebbe esitato a spararti alle spalle. Non c'era acqua per l'igiene personale, né per togliersi di dosso la poltiglia, ma solo polvere e sporcizia: questo favoriva e dava terreno ai parassiti infestanti. Spesso

i soldati erano costretti a vivere tra i topi e i cadaveri dei compagni, non potendo essere sepolti quotidianamente; si rischiava la morte per infezioni e contagi contratti durante la vita in trincea. Con il morale a terra, regnava un clima di disfattismo e fra urla disperate e clamori laceranti di feriti, i militi mandavano parole contro quel Governo, ai comandi di guerra e contro a chi l'aveva voluta. Intanto, a casa c'era la disperazione: quattro figli piccini a carico che chiedevano sempre quando il babbo sarebbe tornato: Filomena era senza speranza, non aveva alcun sostegno per aiutare i bimbi a crescere e, nella disperazione per quello che succedeva, iniziò a svolgere lavori domestici nelle vicine famiglie. Nel duro lavoro dei campi, non c'era più il capo famiglia: l'unica strada era quella di rimboccarsi le maniche e di sostituire il marito andato in guerra. In una missiva, Giovanni cercava di rasserenare un po' il clima a casa - conclude la nipote del milite - poi un giorno arrivò una lettera che spiegava la partecipazione a una battaglia sull'Isonzo e che solo un miracolo lo avrebbe salvato!”.

Mondanelli Giovanni, di anni 31. Sergente del 205° Fanteria, morì il 19 agosto 1917 sul Monte San Marco (Basso Isonzo), ora in territorio sloveno, anche lui fa parte di quelli che combatterono contro gli austriaci e non tornarono mai più a casa!



Filomena Ligi e Giovanni Mondanelli

SANZIO GELLI: UN IMPRENDITORE CHE HA FATTO LA STORIA DI SESTINO

SESTINO – Recentemente, Sestino ha perso uno dei principali esponenti della migliore imprenditoria locale: Sanzio Gelli. La sua attività prende il via negli anni cinquanta da artigiano: lavora come sarto e si trasforma poi in commerciante di abbigliamento negli anni Settanta e Ottanta. Il primo laboratorio è ubicato nei pressi di via Castel di Sopra, il secondo in Piazza Garibaldi e poi in ampi saloni in via Marche, per giungere all'attuale sede in viale dei Tigli. Negli anni Cinquanta, da Sestino partivano i primi migranti verso quello che era considerato il mondo del futuro: città e pianure erano le mete finali più ambite. La gente partiva per un futuro migliore e pieno di speranze. Tra chi rimaneva, c'era chi pensava che il lavoro creato con intelligenza e professionalità non fosse solo questione di localizzazione ma di una diversa cultura per i nuovi bisogni sociali in un'Italia che si avviava verso il boom economico. Sanzio, classe 1935, all'epoca era giovanissimo e vedeva lontano: pioniere della sartoria, credeva nelle sue possibilità e il suo paese aveva le carte in regola per non trasformare le “transumanze” bovine in “transumanze” di umanità. Parte alla volta di Milano per acquisire il diploma di “taglio e cucito” e per tornare subito “a casa” e dare continuità e novità a una tradizione di famiglia. La sua “bottega” diventa subito un laboratorio per più persone, che vengono per imparare il mestiere di sartoria. Nascono a livello nazionale le prime

grandi firme ed è l'epoca dell'“Uomo in Lebole”: linea Litrico, la prima grande firma dell'abbigliamento che trova patria ad Arezzo. I Caroselli degli anni '60 sono straordinari documentari di una nuova pubblicità che fa sognare tutti - uomini e donne - con quel ricorrente “Ho un debole per l'Uomo in Lebole”. Abiti maschili di rara eleganza, cappotti “termici” e nuovi capi di abbigliamento che radicano nuovi stili nel vestire, nuove tendenze. Sanzio e la moglie Giuseppina, i figli cresciuti in quell'atmosfera delle “cose belle”: tutti insieme dedicati a quel lavoro di “taglio e cucito” accresciuto dalle griffe moderne, prendono al volo il “sogno” del momento. Non c'erano ancora i grandi magazzini, ma la maestria di un “outlet”; Sanzio lo sviluppa a Sestino e per farsi pubblicità utilizza fin da subito i moderni mezzi del momento: radio e tv libere di forte impatto pubblicitario e mezzi che percorrono strade con la scritta “Gelli Moda”. Sestino diventa così ben presto un punto “alla moda”. Vengono da Sanzio clienti da tutte le Regioni d'Italia: Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Repubblica di San Marino e anche dalla lontana Roma. La famiglia, intanto, non basta più per soddisfare la numerosa clientela e quindi vengono creati posti di lavoro. “Venivano famiglie intere - racconta la moglie “Pina” - perché nei grandi spazi c'erano risposte per tutti i gusti e le età, avendo nel tempo accresciuto la varietà dei prodotti. Un viaggio a Sestino era come trovarsi dentro

una stazione nella quale c'era di tutto, perfino lo spazio in cui poter far giocare i più piccoli. Per i festival canori dell'Appennino - selezioni di voci nuove per Castrocaro - realizzava sfilate di moda, con "bellezze" locali e di fuori. Sanzio, indubbiamente, aveva capito che non sono tanto le altimetrie a contare, quanto la capacità di guidare il cambiamento, di dare vocazione ai luoghi, rinnovando e creando momenti di vivacità in ogni comunità, sulla base anche della solidarietà come "moneta" che fa ricchi i volenterosi luoghi che vogliono restare se' stessi nel rinnovamento del lavoro e della cultura. La sua figura era anche una componente attiva della vita del paese: per esempio, la prima ambulanza per la Confraternita di Misericordia è un dono della sua azienda. Dopo gli anni della trasformazione dell'economia dei "grandi numeri", si è tornati a ripensare il ruolo dei piccoli centri, della storia, che il tempo ha lasciato anche tra i colli dell'Appennino e che fanno l'identità di un popolo. Quelli che allora erano bambini, oggi tornano a fare spesa come genitori o nonni".



Sanzio Gelli accanto a uno dei suoi modelli di sartoria

BALZE, UN VILLAGGIO AI PIEDI DEL MONTE FUMAIOLO

BALZE DI VERGHERETO - Arroccato a ridosso del Monte Fumaiolo, il paese di Balze (frazione del Comune di Verghereto) è posto a una quota leggermente superiore ai mille metri sul livello del mare. Un luogo incantato, caratterizzato da numerose punte altissime, ognuna con un nome particolare: a sud il monte Cella e verso est il monte Ocri; di fronte l'Alpe della Luna, con le sue case al sole, che fanno capolinea tra Senatello e Poggio Tre Vescovi, strizzando l'occhio dietro il Monte della Verna. A poche centinaia di metri c'è il gruppo di case della Falera, dove è edificato il convento di San Girolamo. Questo territorio è sempre appartenuto alla Toscana, fin quando non furono spostati i confini. Era il 1923, anno nel quale sia il paese che le sorgenti del fiume Tevere, sacro ai destini di Roma, passarono sotto la Romagna. Nei secoli, la storia di questi luoghi fu onorata dalla visita di Leopoldo II: nel 1885 si recò all'eremo di San Alberico e all'abbazia della Cella, facendo costruire la strada di via Nuova; l'avvenimento è ricordato da una lapide murata sulla casa dove il Gran Duca prese alloggio. L'aria è pura, la temperatura freschissima, il soggiorno piacevole e la gente è schietta. I monti "balzerani", nella loro maestà primitiva e selvaggia, racchiudono un incanto: visti una volta, non si dimenticano più. Le cime maestose formano un quadro così suggestivo e imponente che l'animo vi rimane rapito e non sa decidersi nello staccarne lo sguardo sugli enormi fianchi che precipitano in dirupi, scivolando in dolci pendii brulli e scheletrici; tutto ciò in mezzo a macchie di faggio disseminate da massi di travertino compatti, spezzati e ammuccchiati. Da quelle vette, guardando verso il basso, la visuale è varia: un ammasso uniforme di scogli che precipitano dalla scogliera, laddove c'è la borgata con la chiesa parrocchiale e la costruzione dell'asilo infantile, luogo nel quale la santissima Maria apparve a due pastorelle. La frazione non è ricca di comodità, ma piena di quiete e ospitalità. Insomma, di pace: una zona di luce e di colore verde, rinfrescata da ombre e sorgenti, cosparsa di dolcissima poesia, guardando con simpatia e attaccamento alla montagna; sono pochi i luoghi che offrono simili panorami, per chi vuole sfuggire al frastuono di tutti i

giorni e all'aria pesante delle città. La buona ricettività alberghiera e la natura circostante ne fanno un luogo ideale anche per le vacanze: gli impianti sciistici, il parco giochi per grandi e piccini e alberghi confortevoli, aperti tutto l'anno, permettono di ricrearsi lo spirito e il corpo. Per questo, la Pro Loco di Balze - in vista della nuova stagione - presenta una veste tutta nuova per l'ufficio curato da Stefano Monti, il quale punta alla valorizzazione delle molteplici attività sportive che questo territorio offre nei vari periodi all'anno. In inverno sci, fondo, snowboard e ciaspolate; in estate mountain-bike, arrampicate, trekking, escursioni a cavallo, calcetto e tennis. Anche quest'anno, l'estate "balzerana" si presenta ricca di eventi: nella seconda settimana di luglio la gara in mountain-bike e la gran fondo del monte Fumaiolo, valida per il campionato Italiano di seconda serie, dove sono coinvolti sportivi provenienti da diverse Regioni d'Italia. Si prosegue con la festa della Madonna dell'Apparizione e, per l'occasione, le vie del paese saranno addobbate; non mancheranno il classico mercato rionale, i giochi in piazza e lo spettacolo pirotecnico. Nel mese di agosto, è invece previsto il festival della birra artigianale con degustazione e musica dal vivo. Per Ferragosto, il tradizionale Palio della Bigoncia in onore di Santa Maria Assunta con la sfilata in costume per le vie di Balze. Con l'arrivo del nuovo eremita, Giambattista Ferro, in località Sant'Alberico, luogo di culto e spiritualità, sono state promesse alcune serate intitolate "Tutti i sabati musicali di Sant'Alberico". Il programma prevede musica dal vivo sia classica che lirica, per chiudere la stagione all'eremo con la festa di Sant'Alberico, che si svolge alla fine di agosto ed è dedicata a tutti gli ammalati.



La Chiesa di Santa Maria Assunta a Balze di Verghereto

TRATOS **Tt**
CAVI

1966
2016

The future coming from the past


Tratos Cavi Spa
Via Stadio, 2
Pieve Santo Stefano (AR) 52036 - Italy
Tel: +39-0575-7941
Fax: +39-0575-794246








GIORGIO GIORNI: “RIPRESA ECONOMICA NON CERTO “FRETTOLOSA” ED EDILIZIA VOTATA VERSO LE NUOVE FRONTIERE”


L'intervista con l'imprenditore di turno è l'occasione per tastare il polso a un comparto chiave dell'economia: l'edilizia. E quando si parla di edilizia, il nome che a Sansepolcro viene subito in mente è quello della ditta Giorni Aldo, che a sua volta è presente anche a Città di Castello, nella frazione di Cerbara, con la Edilgiorni. Giorgio Giorni, 67 anni, è il legale delle due realtà assieme alle sorelle Valeria e Alessandra: sono loro i tre figli del fondatore, appunto Aldo Giorni, partito nel 1948 con un'attività che poi nel tempo sarebbe divenuta il punto di riferimento del settore “casa”, con forniture e servizi per l'edilizia. Dai manufatti in cemento fino a tutto ciò che costituisce rifinitura, stando al passo con i

tempi e con l'avvento della bioedilizia e di altre forme che stanno prendendo il posto delle metodologie tradizionali: nonostante la crisi e le pesanti batoste subite dall'edilizia, questa azienda va avanti mantenendo le unità impiegate. Nel 2018, saranno 70 anni tondi di attività, uniti con altri anniversari, perché nel 1968 è divenuta operativa la sede di Cerbara e nel 1998 è stata inaugurata l'attuale ed elegante sede in via Senese Aretina, ubicata subito dopo il ponte sul Tevere per chi esce dal centro urbano di Sansepolcro e prima del bivio per Anghiari. Le difficoltà persistono, la crisi non ha fretta di allontanarsi, ma Giorgio Giorni – da buon imprenditore – è un ottimista e accetta la sfida continua. Una sfida oramai quotidiana.

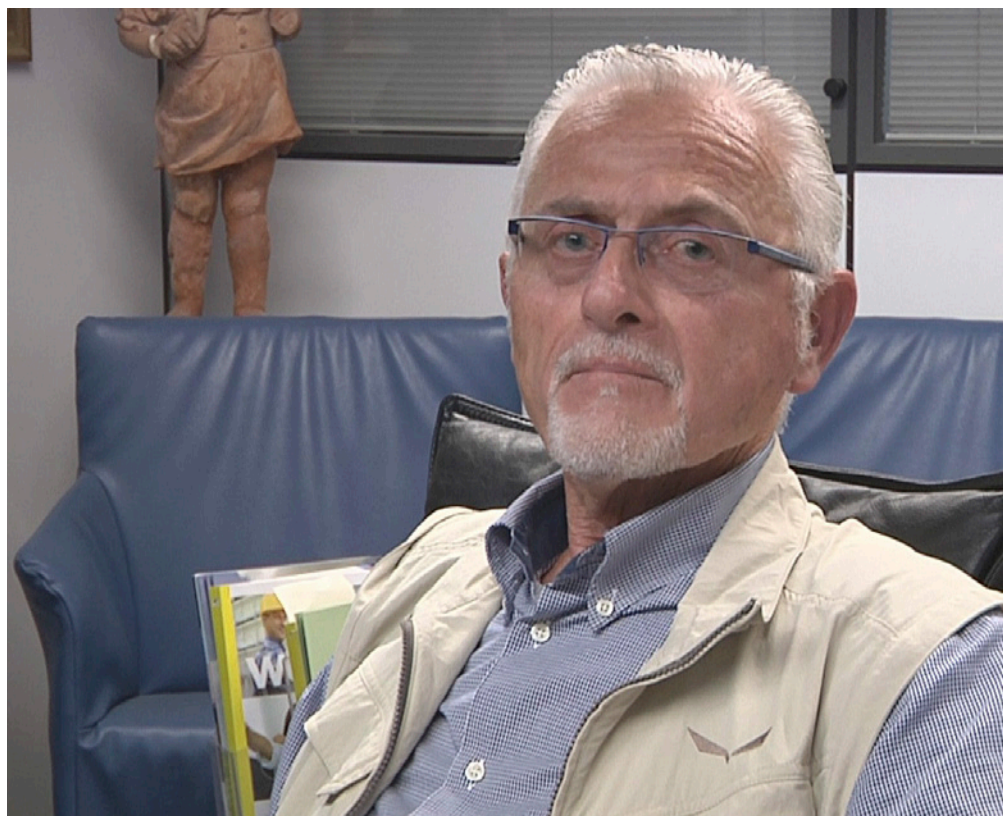
di **Davide Gambacci**



 arredo bagno	 pavimenti e rivestimenti
 parquet	 wellness
 arredo esterni	 calore
 edilizia	



Sansepolcro - Città di Castello
tel. 0575.749836 - 075.8511477
www.edilgiorni.it



L'imprenditore Giorgio Giorni nell'ufficio della sua azienda

Crisi economica: è vero che il momento peggiore è alle spalle oppure lo è solo per determinati settori?

“Se il riferimento è al settore nel quale opero, dico che l'edilizia a 360 gradi soffre ancora in maniera consistente e questo vale sia per le costruzioni che per le finiture. Ovviamente, porto l'esperienza personale di tutti i giorni. Anche quest'anno, le nuove costruzioni registrano un calo che più o meno oscilla intorno al 10%: ciò significa che dal 2008 – anno in cui la crisi ha preso il via – il settore delle costruzioni ha complessivamente perso il 70%.

Oggi non vi sono grandi novità al riguardo e credo che la fine dell'anno si attesterà su questa percentuale, confortata un po' dal capitolo “ristrutturazione”. Le nuove costruzioni non ci sono quindi per due motivi: uno per la crisi e l'altro per la presenza di tante case invendute. Non si è smesso di costruire nel corso degli anni e quindi ci ritroviamo con un invenduto abbastanza pesante. Se aggiungiamo questo fattore alla elevata tassazione, la situazione finisce con lo scoraggiare tanto l'investitore privato quanto l'immobiliarista che vuole investire nel famoso “mattoncino” che ci ha sor-

retti per una vita, ma che adesso sembra essere diventato l'ultima ruota del carro. Crisi in primis, quindi, ma anche assenza di interesse e allora per ridestare questo interesse bisogna che funzionino determinate componenti. Le banche e le pubbliche amministrazioni debbono perciò tornare a fare il loro: è un meccanismo a catena che deve essere fatto ripartire”.

Ne va della fama stessa di noi italiani che, abituati a lavorare e risparmiare per comperarsi un giorno la casa, adesso sembriamo intenzionati quasi a disfarsi di essa ...

“La voglia di avere una casa, un giardino e un pezzo di terra è ancora molto sentita dalle nostre parti: bisogna quindi ricreare le condizioni. Purtroppo, la crisi e la tassazione hanno fatto perdere di vista uno dei valori “sacri” di noi italiani: quello del risparmio, che fin da piccoli ci avevano saggiamente trasmesso i nostri genitori. Al punto tale che la casa di proprietà era per tutti il grande obiettivo della vita. E questa era ed è una zona nella quale il principio del risparmio resta radicato, anche se purtroppo diventa difficile mettere soldi da parte quando le spese e le tasse sono tante e gli stipendi faticano a tenere il passo con il costo della vita. Se mettiamo allora in atto il siste-

ma del finanziamento, se eliminiamo i vincoli e diminuiamo la tassazione elevata restituendo un po' di fiducia, possiamo ripartire unitamente agli incentivi, che hanno avuto il magico effetto di frenare il calo della nuova edilizia. Il sistema degli incentivi ci ha fatto lavorare e ci ha fatto riscuotere quanto abbiamo venduto, quindi ben venga un sistema del genere. La ristrutturazione incide sulla nostra attività per un buon 25% e al momento costituisce l'ancora di salvezza”.

La recente approvazione del regolamento urbanistico può contribuire finalmente a sbocciare la situazione dell'edilizia a Sansepolcro?

“Senza dubbio. Va bene, è una opportunità in più che si apre – non lo neghiamo – ma rimane

pur seppure un qualcosa in maniera limitata, perché a noi non basta mai. L'approvazione di questo strumento è lo sblocco di un freno e va bene, nonostante riesca a muovere una fetta contenuta di persone. Ben venga quindi anche il regolamento urbanistico, ma si può fare di più. La crisi è scoppiata nel 2008 e qui ha cominciato a manifestarsi nel 2009. Oggi si percepisce la ripresa, anche se localmente la ripresa non c'è; anzi, adesso siamo nella fase più critica dell'attività, quindi i tempi della ripresa inevitabilmente si allungano. Che vi possa comunque essere una ripresa in senso generale non lo nego: mi basta parlare con i miei

fornitori e andare al giro per rendermi conto del fatto che nei luoghi meno periferici i sintomi sono quelli buoni, soprattutto per quelle aziende che lavorano con l'estero (penso alle ceramiche), ma nel locale non noto alcun tipo di ripresa e dico che nell'edilizia dovremo attendere un bel po' di tempo prima di rientrare nella zona di sicurezza. Occorre spendere ancora tante energie e mettere a frutto le nostre capacità per stare a galla. C'è poi chi sostiene metaforicamente che vi è luce in fondo al tunnel: io questa luce ancora non la vedo e se qualcuno la vede ...sono contento per lui!”.

Lei opera a Città di Castello come a Sansepolcro: quante similitudini o differenze vi sono, a suo giudizio, nelle due realtà dal punto di vista economico?

“Grandi differenze onestamente non vi sono. A Città di Castello, nella zona in cui operiamo, abbiamo qualche chance in più e, come edilizia, c'è un mercato che mostra una maggiore vivacità, per cui il fatturato resiste ancora abbastanza bene. Non dimentichiamo poi le proporzioni fra le due realtà: Sansepolcro è un Comune di 16000 abitanti, mentre Città di Castello arriva a toccare i 40000, per cui è anche normale che sviluppi un volume maggiore, ma spesso è anche il dinamismo delle pubbliche amministrazioni a fare la differenza”.

Quanto incidono sul vostro settore i tanti paletti fissati dalle banche che ingessano il mercato immobiliare?

“Molto, anche se in ultimo riscontro un minimo di apertura. Bisogna di nuovo stimolare l'interesse sul settore e allora occorre che le banche siano più “umane” e meno legate a numeri e parametri. Ho notato però che vi è una maggiore disponibilità, tramite i finanziamenti che si stanno riaccendendo. I tassi sono interessanti: se non vengono utilizzati, vuol dire che c'è ancora un po' di paura e allora cerchiamo di togliere queste ansie. La rigidità totale non può essere l'unica parola d'ordine: un minimo di flessibilità può giovare anche all'attività delle stesse banche”.

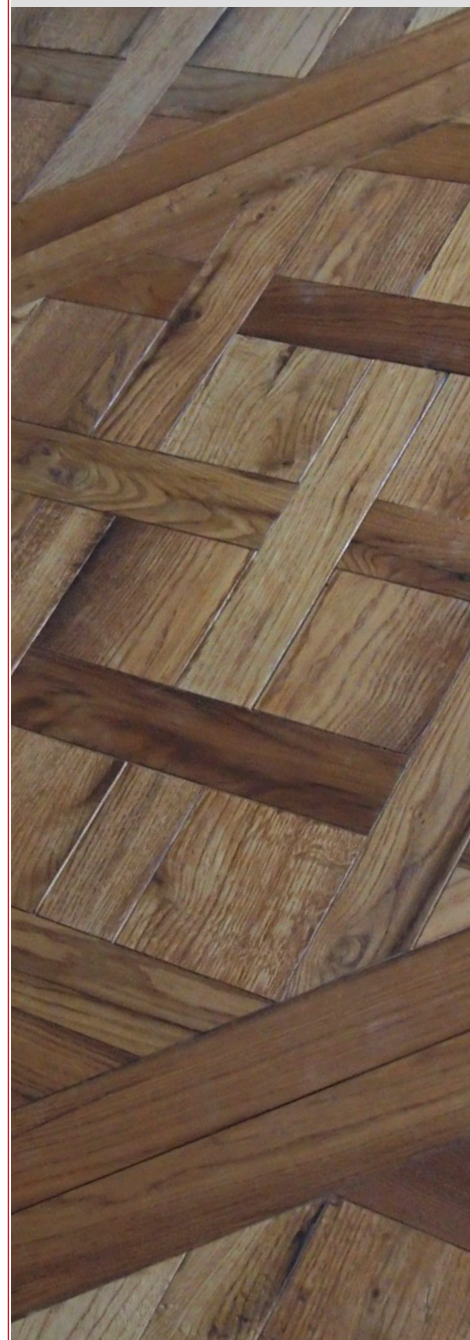
Ci sono prospettive per l'edilizia di recupero?

“L'ho già evidenziato: questa voce ha un'incidenza del 25% e meno male che c'è, altrimenti - senza quella - le difficoltà sarebbero maggiori, quindi proseguiamo sullo specifico fronte: ristrutturazione, riqualificazione e rifacimento di tutte quelle attività, del privato o pubbliche che siano. Oggi, poi, vi sono sistemi di incentivazione che andrebbero fatti conoscere e sfruttati al meglio. Sono meccanismi che in una logica di mercato potrebbero apparire distorsivi, ma nei momenti difficili sono i più efficaci. Basta guardare a cosa è successo con le automobili a seguito delle rottamazioni”.

Come hanno reagito alla crisi le due aziende delle quali è titolare, la Giorni Aldo e la Edilgorni?

“Aumentando la possibilità di scelta dei prodotti. Quello che è stato per anni il nostro cavallo di battaglia, ora non è più sufficiente per mantenere la baracca. Dobbiamo aggiustare costantemente il tiro, anche perché poi sono cambiate le condizioni e quindi è un equilibrio che va modulato mese per mese, però proviamo ad aggiungere anche settori che prima lasciavamo in disparte. Adesso lavora-

**DONATI
LEGNAMI**



BIO PARQUET

Via Maestri del Lavoro, 8
Zona Ind.le Santa Fiora
Sansepolcro (Arezzo)

Tel: +39 0575 749847

Fax: +39 0575 749849

E-mail: info@donatilegnami.it

mo, oltre che sul risparmio energetico, anche sulle nuove costruzioni: bioedilizia, legno, legno-acciaio e quant'altro. Sotto attività nuove per le nostre parti, ma in realtà conosciute da tutti; è un'edilizia nuova, che va in tantino capita e ritengo che per il futuro sia la carta vincente rispetto al sistema tradizionale che per 70 anni ci ha contraddistinto. Le prospettive quindi ci sono: bisogna capire che le case non si fanno solo con mattoni e travi, ma anche con il legno e l'acciaio. Soltanto tenendo il passo con i tempi si può pensare di sopravvivere e mantenere costante l'organico di dipendenti e addetti".

Prodotti o sistemi nuovi che stanno facendo presa sulla clientela?

"A livello locale, non c'è un granchè, salvo la bioedilizia con prodotti di ultima generazione e con il legno e sue derivazioni. Mi pare comunque di capire che vada per la maggiore anche il sistema acciaio. È il risultato di una forma di cultura che sta prendendo campo perché comunque funzionano informazione e comunicazione".

Quali obiettivi per il 2016?

"Come azienda, spero di non andare sotto quel fatturato che cerchiamo da tempo di mantenere. Ci possono essere delle possibilità, ma con la prospettiva delle nuove tecnologie e dei nuovi prodotti di alta gamma. La parola d'ordine rimane comunque una: qualità. Ed è valida sia nei periodi buoni che soprattutto in quelli di crisi. E intendo dire qualità sia nella costruzione che nelle finiture. Nell'effettuazione dei lavori non si può prescindere da essa: chi deve o vuole spendere, privato o investitore che sia, predilige la qualità. Prendo un esempio: lo scorso anno, abbiamo venduto molti metri quadrati in meno di piastrelle, ma il fatturato su quella voce è aumentato. Cosa vuol dire? Che abbiamo venduto quantitativi inferiori ma prodotti di qualità maggiore. E allora, mai commettere l'errore di pensare che la gente, siccome non può spendere molto a causa della crisi, vada ad acquistare merce più economica anche a costo di prenderla scadente o di livello più basso. Scendere di livello non conviene: chi ha puntato sulla qualità si vedrà sempre riconosciuta questa prerogativa".

Voltando pagina, quali consigli darebbe al sindaco di Sansepolcro che sta per insediarsi, vecchio o nuovo che sia?

"Più che mai, mi auguro che sia una persona non autoritaria ma autorevole, ovvero che abbia in testa obiettivi chiari e che sappia tirare tutti dalla sua parte. Quella del sindaco deve essere una figura a suo modo carismatica e la dimostrazione arriva nel momento in cui coloro che stanno intorno a lui rimangono tutti sulla stessa direzione. Il sindaco deve insomma fare team: se ci riesce, la strada è di sicuro più in discesa".

Quale è la pecca maggiore che Lei nota osservando la città?

"Senza offesa per nessuno, credo che la nostra zona industriale dovrebbe beneficiare di servizi migliori, a cominciare dalla viabilità. Il lavoro da fare è tanto. Sono arrivati i finanziamenti dalla Regione per la riqualificazione dell'area produttiva: questo mi fa piacere,

purché questi soldi vengano spesi per interventi utili. Poi, che anche altre parti della città e lo stesso centro storico non mostrino in qualche punto un'immagine esaltante, è la diretta conseguenza di una situazione generale che non ci vede certo in testa al gruppo come qualche decennio fa. L'aspetto della città è una conseguenza del momento storico che la stessa sta vivendo: è l'immagine di una condizione di fondo che deve essere modificata, perché eravamo abituati a vedere un Borgo diverso e anche più intraprendente".

Un desiderio particolare per Sansepolcro?

"Che si possa lavorare tutti e di più. Di questi tempi, avere un posto di lavoro è più che mai un grosso regalo, per non dire una grande fortuna. Una maggiore occupazione esercita poi i suoi effetti benefici nelle varie attività: più si lavora, più stipendi entrano in una famiglia, più sale la capacità di spesa e più il soldo si mette in circolo. Non dimenticando che al lavoro diamo un peso fondamentale perché è lo strumento che ci permette di vivere, ma il lavoro rappresenta anche la realizzazione delle capacità e delle aspirazioni umane e un'esaltazione della dignità umana".

Operando su entrambi i versanti della vallata, che ne direbbe di una realtà unica a livello economico, aspettando magari l'introduzione delle macroregioni?

"Sarebbe auspicabile, ma non è facile ottenere – almeno a breve periodo – un risultato su un progetto così ampio, perché vi sono degli equilibri consolidati e difficili da modificare, più anche certe abitudini che oramai sono diventate ordinarie. Un progetto positivo nella portata, ma con qualche difficoltà di realizzazione. Più di una volta, le associazioni dei due versanti hanno tentato di riunirsi e di fare un'unica partnership, però all'ultimo momento le idee non sono mai riuscite a muovere le gambe. Sono comunque fiducioso per il futuro: l'importante è capire che bisognerà fare qualche passo in avanti ma anche qualcuno indietro".

Deluso oppure no dal premier Matteo Renzi?

Per come la penso – opinione strettamente personale – ora come ora è la soluzione più opportuna, nel senso che meglio non si può trovare, però non vuol dire che sia la soluzione giusta. Torno al concetto di prima: il leader deve riuscire a portarsi dietro le persone che ha a disposizione e saperle convogliare in un'unica direzione".

Appuntamento per il referendum di ottobre sulle riforme costituzionali: all'esito di quella consultazione Renzi vincola la sua permanenza al timone del governo. Ce la farà a rimanere in sella e cosa comporterebbe per l'Italia dover cambiar ancora una volta il capo del governo?

"Non so se la potrà spuntare. Credo che per lui che sarà dura arrivare a fine mandato, ma ritengo che in questo momento i cambiamenti siano possibilmente da evitare. E allora, arriviamo fino in fondo, poi vediamo cosa si potrà fare e se saremo in grado di trovare qualcuno che eventualmente potrà prendere il suo posto. Posso riconoscere che Renzi abbia dato un po' più di credibilità all'Italia, ma nel concreto ancora non basta".



Studio grafico

Stampe digitali e tradizionali, moduli e Documenti fiscali

Editoria

Gadget di ogni genere

Cartellonistica Manifesti, Adesivi

Abbigliamento da lavoro e sportivo personalizzato

Piazzale Cesare Battisti, 4 - Sansepolcro
Tel. 0575 734643
seriprint.pubblicita@gmail.com



Un arrivo metaforico in piazza Baldaccio al termine dello “strappo” della Croce ma con una volata allo sprint, che vede prevalere Alessandro Polcri con il classico colpo di reni finale. Questa la chiave “ciclistica” che Ruben J. Fox ha dato alla corsa per la poltrona di sindaco ad Anghiari, con il nuovo primo cittadino più fresco rispetto ai due avversari affaticati. Il segnale di un programma e di un messaggio senza dubbio più convincenti verso all’elettorato. Alessandro Polcri esulta, Simone Matteagi vede sfumare sul filo di lana il grande obiettivo sul quale aveva puntato e Paolo Gaggiottini è uno sconfitto a metà, perché comunque il Movimento 5 Stelle è entrato in consiglio e darà battaglia, come è nel suo stile.

di **Ruben J. Fox**

TANTI LAVORI PER MONTONE: DALLA ZONA INDUSTRIALE AL CENTRO STORICO, CON UN BILANCIO PULITO!

di **Claudio Roselli** e **Davide Gambacci**



Mirco Rinaldi, sindaco di Montone

MONTONE – Il luogo scelto è quello della residenza comunale di Montone, ubicata nella centralissima piazza Fortebraccio: il sindaco Mirco Rinaldi traccia il bilancio di questi primi due anni con la fascia tricolore sul petto. Un luogo splendido: da una parte “paese cartolina”, dall'altra fulcro di tante attività; un centro storico che vive ed è abitato da tanti cittadini e molti stranieri, che decidono di recarsi in questo spicchio d'Umbria. Sindaco, un primo bilancio di questo biennio, mettendo in evidenza le tappe salienti? “Una è stata sicuramente quella relativa alla zona industriale: un'area che non decollava e ci siamo concentrati soprattutto in questa parte. Sta di fatto che siamo riusciti a portare due aziende importanti per il territorio: una è il gruppo Trigano, costruttore di camper, che ha rilevato un vecchio capannone proprio all'ingresso di Montone all'uscita della E45 e oggi occupa 115 dipendenti; poi, c'è la nuova zona produttiva nella quale abbiamo ottenuto un contributo direttamente dal Governo di un milione di euro, riuscendo a fare le opere

di urbanizzazione. Proprio in quest'area, abbiamo venduto un lotto di oltre quattro ettari ed è venuta la ditta Salpa di San Giustino che amplierà la sua produzione. Abbiamo aziende di nicchia davvero molto importanti, però se riusciamo ad ingrandirci è sempre meglio per tutti. Tra l'altro, questa amministrazione ha puntato molto sui lavori: in due anni, sono stati appaltati 2.600.000 euro di opere, delle quali 1.600.000 circa realizzate. Oltre alla zona industriale, è stata costruita la rotatoria a Santa Maria di Sette e sempre in questa zona Umbra Acque sta ultimando i lavori del nuovo collettore fognario, dove si inserirà anche quello della nuova zona industriale; un'opera attesa da decenni. Per quanto riguarda Montone, invece, abbiamo effettuato degli interventi finanziati dal Gal Alta Umbria per migliorare il nostro centro storico: abbiamo recuperato la volta di via Bonelli, quella di via dell'Ospedale; è stata fatta manutenzione al portone del 1500 della chiesa di San Francesco, oltre ad aver ripristinato il pezzo della piazza che mancava e restaurato le antiche prigioni. Ora è partito anche il Puc 3, di cui Montone è capofila con tutti i Comuni dell'Altotevere e miglioreremo l'accesso di Porta del Verziere con la ristrutturazione dell'ex mattatoio, dove realizzeremo una struttura polivalente che sarà gestita da un'associazione giovanile”. Una volta ultimati tutti gli interventi, cosa manca per il centro storico di Montone? “Diciamo che c'è sempre da migliorare – aggiunge il primo cittadino – ma io ho un sogno da realizzare: quello dell'illuminazione. Inoltre, dobbiamo ripulire le mura: adesso attendiamo i nuovi finanziamenti e i nuovi bandi del Psr o del Gal, poi vedremo di fare un progetto anche su questo aspetto. Sul centro storico, inoltre, abbiamo fatto anche la

manutenzione al tetto del museo. Tengo a ricordare che il centro storico di Montone è anche vissuto: ci sono residenti, anch'io vi abito e c'è una qualità della vita incredibile e molto alta; tanto per intendersi, non è solamente “cartolina”. Il nostro obiettivo sarà anche quello di lavorare sulla residenzialità, perché non deve essere un Comune nel quale arrivano solo gli stranieri, che sono comunque ben accetti, però anche i montonesi devono trovare le abitazioni e continuare la propria vita in questo luogo”. Ma ci sono state novità interessanti anche sulle scuole, giusto sindaco? “Abbiamo fatto tre progetti importanti: il primo è sulla riqualificazione energetica; inizieranno poi anche i lavori sulla scuola media per un importo pari a 340000 euro; inoltre, abbiamo altri progetti approvati e inseriti nel piano regionale che sono l'abbattimento delle barriere architettoniche di tutti i plessi scolastici e l'adeguamento sismico della scuola media”. Dai lavori pubblici si passa a un'altra delega importante, quella relativa al bilancio: com'è articolato quello di previsione 2016? “Risolve la questione della zona industriale, Montone ha un bilancio sano: l'anno 2015 è stato chiuso con in cassa circa due milioni di euro e l'indebitamento del nostro ente è al 2%; siamo lontani da quel 14% che non dobbiamo assolutamente superare: tutto ciò grazie a un'oculatazza e a una scelta delle cose molto prudente. Per quanto riguarda il bilancio, quest'anno abbiamo previsto delle opere importanti; comunque, questa crescita della zona industriale produrrà entrate anche negli oneri di urbanizzazione, che li abbiamo previsti più ampi. Per quest'anno non abbiamo aumentato le tariffe; è stato rivisto solamente il contributo per il trasporto scolastico perché era molto basso: si pagava 14 euro al mese e lo abbiamo portato a 19; dobbiamo rifare una gara e abbiamo previsto un incremento dei costi. Inoltre, lavoreremo anche per il recupero di un'evasione Imu che abbiamo scovato: abbiamo messo una posta di bilancio su circa 40000 euro. Nonostante le difficoltà, siamo riusciti a mantenere contributi per l'associazionismo che comunque per noi è linfa vitale per la promozione culturale e turistica del nostro paese; quindi, per le associazioni che lavorano bene per Montone ci sono dei capitoli di bilancio appositi per garantire loro un contributo, il quale è anche la garanzia che tutti gli anni possano fare un programma interessante”.



Lavori di urbanizzazione nella parte di zona industriale dove verrà costruito il nuovo stabilimento Salpa

MONTONE FRA I "BORGHI PIU' BELLI D'ITALIA"

È nata il 10 febbraio di quest'anno l'associazione "I Borghi più belli d'Italia" in Umbria, che ha già una sua pagina Facebook. Sono 13 i Comuni a essersi uniti per potenziare la loro capacità turistica, per promuovere e valorizzare i più bei borghi regionali facendo leva sulle caratteristiche uniche e peculiari di ognuno. La neo-associazione costituisce un passo avanti verso una sorta di assetto "federale" dell'associazione nazionale "I borghi più belli d'Italia" per rendere più incisiva l'azione dei borghi soci nei confronti della propria regione, fornendo contributi

per rafforzare la presenza dei borghi umbri nel panorama turistico nazionale e internazionale in termini di attività turistica e di valorizzazione delle produzioni tipiche artigianali ed enogastronomiche. Alla presenza del presidente nazionale Fiorello Primi e del coordinatore umbro Antonio Luna, il sindaco di Montone, Mirco Rinaldi, ha sottoscritto l'atto costitutivo dell'associazione in qualità di socio fondatore insieme ai colleghi primi cittadini dei Comuni di Acquasparta, Castiglione del Lago, Citerna, Deruta, Giove, Lugnano in Teverina, Massa Martana, Montefalco, Spello, Torgiano, Trevi e Vallo del Nera. Ai 13 Comuni fondatori, altri si aggiungeranno nel tempo per condividere una importante operazione: la creazione di un nucleo unitario di progettazione dello sviluppo turistico-culturale locale che possa dialogare con la Regione, ente che gestisce oggi molti finanziamenti comunitari, per la pianificazione territoriale. Le azioni dell'associazione saranno indirizzate a favorire i flussi turistici in ambito regionale e a diffondere una maggiore consapevolezza in ordine all'inestimabile valore culturale connesso al patrimonio storico-artistico rappresentato dai borghi e dal crescente valore aggiunto costituito dalla loro messa in rete. Va sottolineato, inoltre, che questi borghi rappresentano un quarto dei Comuni umbri e un terzo di quelli turistici con una coerente dimensione dei pernottamenti annuali. In questi territori, operano filiere strategiche dell'agroalimentare come quelle dell'olio, del vino, del tartufo e dei legumi, ritenute eccellenze internazionali. L'associazione regionale "I borghi più belli d'Italia" - dice l'assessore comunale al turismo e alle attività produttive, Roberta Rosini - è solo uno dei tanti strumenti che la nuova amministrazione ha abbracciato per ridare nuova energia al settore. L'assessore stila un bilancio dell'anno appena passato e, con dati alla mano, esprime grande soddisfazione: siamo al terzo posto con 30671 presenze alberghiere ed extralberghiere tra gli 8 Comuni dell'Altotevere Umbro, con un aumento in percentuale dal 2014 al 2015 pari al 2,07%. Il dato non era scontato, perché non in tutti i Comuni è andata così bene. Credo che il buon risultato debba essere imputato all'impegno costante dell'amministrazione nell'offerta turistica, grazie alla capacità di intercettare risorse e di attivare sinergie che un tempo erano scontate o sottovalutate. Solo nel 2015, Montone ha partecipato a 2 progetti del PSR (piano di sviluppo rurale), che hanno portato sul territorio nuove risorse senza incidere sul bilancio comunale, oltre all'aver partecipato e messo in campo diversi progetti europei. Con un capitolo del turismo veramente esiguo, visto il limitato numero di abitanti e le risorse che non arrivano più in maniera diretta, l'unico modo è quello di investire e lavorare nella progettazione, oltre che nel "found rising" ed è quello che l'amministrazione sta facendo. Un piccolo borgo come Montone - dice l'assessore Rosini - grazie alla sinergia fra associazioni, attività produttive e ricettive e amministrazione, riesce a garantire un'offerta turistica di alta qualità per tutto l'anno. Da marzo a dicembre - ricorda l'assessore - a Montone è un intrecciarsi di iniziative turistiche, culturali e folcloristiche che abbracciano settori diversi: sport e natura, storia e cultura, gusto e tradizione ...insomma,

ce n'è per tutti i gusti". L'assessore continua guardando in avanti e dice: "A breve promuoveremo il nuovo calendario delle iniziative 2016 e siamo attenti a intercettare le nuove risorse che arriveranno ad esempio dal Gal, che speriamo possano garantire anche al nostro territorio nuova linfa vitale. Le idee e le energie non ci mancano,

i numeri ci danno ragione sul lavoro fatto, ma non ci accontentiamo: vogliamo e crediamo di avere le potenzialità per fare meglio. L'analisi dei dati turistici del 2015 dice che gli italiani registrano ancora il numero di presenze più alto in assoluto anche per i giorni di permanenza nell'extralberghiere; sono comunque aumentate le presenze alberghiere rispetto alle extra-alberghiere scelte soprattutto da un turismo straniero, che

apprezza le nostre strutture ricettive di alta qualità. Per dire che la particolarità degli interventi di ristrutturazione nel centro storico, grazie ai fondi del PSR (pubblico-privato), ha ridato nuovo lustro al nostro borgo, che vanta sei ristoranti e tre alberghi a 3 stelle, oltre ai 15 agriturismo, tutti di buon livello, che contribuiscono a migliorare l'offerta turistica".

NOTTE ROMANTICA, TANTO PER COMINCIARE LA RICCA ESTATE DI EVENTI!

L'arrivo del solstizio d'estate si festeggia nei Borghi più Belli d'Italia - e quindi anche a Montone - sabato 25 giugno con la Notte Romantica. Un appuntamento da non perdere per gli innamorati fra gli angoli più suggestivi del centro storico dalle 19.00 in poi fra menù a tema scelti per l'occasione e spettacoli musicali e teatrali, con lancio di palloncini a mezzanotte. #BorgoRomantico2016 è il contest Instagram a cui tutti i protagonisti di questa magica notte possono partecipare, inviando le loro foto a tema Amore e Bellezza, realizzate nei Borghi. Il vincitore sarà premiato con un weekend in uno dei Borghi. Da mercoledì 29 giugno fino a domenica 3, poi, ogni sera alle 21.00 in piazza Fortebraccio e in anticipo rispetto al periodo più tradizionale, va in scena la 33esima edizione della Rassegna delle Bande Musicali, una fra le manifestazioni più attese. Da mercoledì 6 a domenica 10, torna l'evento clou: Umbria Film Festival, che in questo 2016 festeggia il ventennale con volti conosciuti. Sabato 6 agosto alle 21.15, concerto della corale Braccio Fortebraccio nel chiostro di San Francesco e dal 14 al 21 agosto, ogni sera, il paese si rituffa nella magica atmosfera della settimana dedicata alle rappresentazioni della Donazione della Santa Spina e della sfida fra i rioni di Porta del Borgo, Porta del Monte e Porta del Verziere. Martedì 30 agosto alle 21.00, nella chiesa di San Francesco, tappa montonese del Festival delle Nazioni di Città di Castello e, per ciò che riguarda il teatro, la rappresentazione "Il Sistema di Don Abbondio" (sabato 24 settembre, chiesa di San Francesco) nell'ambito del progetto "I Promessi Sposi". Non dimenticando la personale dell'artista Pavel Machotka nella chiesa di San Fedele negli stessi giorni della Donazione della Santa Spina e l'altra mostra, dal titolo "La Pergamena di Montone", che si inaugura il 14 agosto nella chiesa di San Francesco per concludersi il 4 dicembre. Nel frattempo, è già allestita fino al 6 novembre la mostra "Opera Prima" Ma ci sono anche gli appuntamenti fissi, per esempio quelli delle domeniche fino a fine settembre con il Mercatino dei Sapori e dei Mestieri (piazza Fortebraccio dalle 9.00 alle 13.00) e con le visite guidate di "Montone Segreta" (ore 11.00), ma anche dei sabato con i laboratori di "Museo in Gioco", suddivisi in "L'affresco e la sua antica tecnica" (ore 11.00) e "Dame a cavalieri alla corte di Braccio Fortebraccio" (ore 16.00). Infine, "Arte, cultura e società ... un appuntamento al mese", dedicato alla presentazione di libri; in luglio sarà ospite lo psicologo e filosofo berlinese, in agosto Beppe Chierici e in settembre Luigi Gambacorta.



IL CHEWING GUM, FENOMENO DI COSTUME E SEGNO DI MODERNITA'

di **Davide Gambacci**

C'è chi lo fa per non fumare, chi invece per abitudine e chi per tenere puliti i denti. Insomma, vi sono svariati motivi (più di quelli appena elencati) alla base di un gesto che tutti abbiamo nella nostra vita compiuto fin da piccoli e che spesso ripetiamo da adulti: la masticazione del chewing-gum. Morbida e piacevole all'inizio, diventa più dura con il passare dei minuti fino a quando la gradevolezza scende a zero e allora i casi sono due: o finisce lì o si scarta un'altra gomma, come qualcuno suol fare. Anche la durata media di permanenza in bocca, come la frequenza di masticazione, differiscono da persona a persona. Per dirla in altre parole, a parità di abitudine (o di vizio, come sostiene qualcuno), le situazioni sono assai diverse l'una dall'altra. Come anche i formati delle gomme da masticare, più o meno adatti nel dar vita a un'altra consuetudine radicata soprattutto fra i più giovani: quella di gonfiare le guance per creare i palloncini. Il chewing-gum è un fenomeno di costume a tutti gli effetti:

se a volte viene considerato persino una moda, in determinate circostanze arriva a essere bollato come gesto di maleducazione, perché insomma vedere uno che ti mastica davanti non è proprio il massimo dell'eleganza. Non solo: quanti di voi, oramai adulti, hanno persino rischiato di prendersi due sberle da bambini perché beccati con il chewing-gum in bocca dai genitori? Nella migliore delle ipotesi, ve la sareste cavata con un "guai a te se ti rivedo masticare!". Se poi avessero scoperto che masticavi a scuola, non te l'avrebbero risparmiato! E poi, un altro dilemma che avallava questo atteggiamento dei genitori: le conseguenze sulla salute. Cancerogeno oppure no? Chi diceva (e dice) di sì, chi invece sostiene che sia una bufala. Altro grande interrogativo: e se uno, anche per sbaglio, ingerisce il chewing-gum, cosa gli può succedere? Ci occuperemo della lunga storia del chewing-gum e degli aspetti appena citati, ma faremo anche un excursus sulle denominazioni che la gomma da masticare vanta in tutta Italia.

IL MASTICARE NELLA STORIA

Bisognerebbe tornare indietro di almeno 100000 anni per ripercorrere la storia che lega l'uomo alla gomma da masticare, fatta di una sostanza morbida e tale da essere appunto masticata senza però essere ingerita. Ma non lo facciamo. E partiamo dalle tantissime popolazioni che centinaia di anni fa masticavano sostanze naturali, vedi resine e lattice provenienti da alberi, foglie, piante, semi e cere naturali. L'abitudine del masticare sostanze gommosse è da configurare come un puro e semplice gusto; in epoca moderna, alle resine si è aggiunto il tabacco, prodotto utilizzato per la non troppo apprezzabile abitudine di "ciccare", verbo onomatopeico che riproduce il suono della saliva nell'atto del masticare a lungo foglie di tabacco. Per meglio dire, il verbo esatto è "biasticare", spesso fastidioso per la persona che sta vicina a colui che lo fa. Gli Aztechi utilizzavano il "chicle", cioè la gomma dell'albero, come base per la preparazione di una sostanza gommosa; gli antichi Greci, per esempio, hanno masticato per secoli l'estratto di lentisco o mastice, formato dalla resina contenuta nella corteccia del lentisco, arbusto sempreverde della macchia mediterranea che si trova soprattutto in Grecia e in Turchia; le donne lo masticavano per pulirsi i denti e rinfrescare l'alito, mentre gli indiani del New England insegnavano ai coloni il modo di placare la sete attraverso la masticazione della resina gommosa degli abeti rossi quando di essi veniva tagliata la corteccia. E questa resina gommosa era in vendita sotto forma di palline già all'inizio dell'800 sul versante orientale degli Stati Uniti, per cui si può parlare di prima gomma da masticare commerciale in America. Con la novità che arriva nel 1850: la cera di paraffina dolcificata quale alternativa che avrebbe poi finito con il diventare più popolare della gomma di abete.



Tuttavia, le gomme da masticare di oggi costituiscono l'evoluzione del "chicle" che era stato introdotto negli Stati Uniti attorno al 1860. Ancora oggi in certe zone d'Italia, soprattutto al nord e non a caso, si usa il termine "chicle" per chiamare il chewing-gum. È dal lattice della pianta della sapodilla (siamo nelle foreste tropicali dell'America Centrale e gli Stati sono il Messico, il Guatemala e il Belize) che ha origine il "chicle"; la domanda cresceva e allora per poterla soddisfare bisognava pensare agli alberi dai quali si estraeva e alla loro capacità di produrre, che passava anche attraverso un periodo di riposo oscillante dai 4 agli 8 anni fra una incisione e l'altra. A un certo punto, però, queste piante non furono più sufficienti per soddisfare la domanda e allora i produttori furono costretti a ripiegare su una base gommosa di origine sintetica. La paraffina, scoperta nel 1830, rappresentava una delle possibilità di scelta per le sue caratteristiche di sostanza incolore, inodore e priva di gusto; era presente poi in abbondanza e si continuò comunque a cercare un materiale migliore. Un dentista dell'Ohio utilizzò il caucciù per realizzare un prodotto gommoso, al fine di esercitare le mandibole e stimolare le gengive. Siamo nel dicembre del 1869 e William Semple ottiene il primo brevetto per produrre gomma da masticare. Le prime palline

di gomma da masticare sono state quelle della statunitense Thomas Adams, vendute nel febbraio del 1871 in New Jersey; erano chiamate "chicle" e ricavate dalla resina gommosa di un albero messicano detta "acra" o "sapota" e chiamata "chictli" in lingua Nahuatl. Caratteristiche: consistenza molle e gusto insapore. Lo slogan di lancio del nuovo prodotto, "Snapping and Stretching" ("mordere e tirare"), insisteva proprio sulle proprietà di "elasticità" del piccolo confetto e sul gusto che questo dava a chi ne faceva uso. Nel 1875, fu un farmacista del Kentucky, John Colgan, ad avere l'idea di aromatizzare il "chicle": una volta mescolato con lo zucchero a velo il condimento aromatico Tolu, polvere ottenuta da un estratto della pianta di balsamo, riuscì a creare dei bastoncini di aromatizzato in gomma da masticare e il prodotto prese il nome di "Taffy Tolu". Il chewing gum acquisì tuttavia popolarità intorno al 1890, con le moderne tecniche di manipolazione degli alimenti, con l'avvento della pubblicità e con il moltiplicarsi dei distributori automatici. Altri due nomi: i fratelli Frank ed Henry Fleeer. Se Frank ha perfezionato la gomma da masticare morbida, quella per formare i palloncini, Henry ha studiato una gomma resistente e asciutta, coperta da un involucro costituito da una sostanza solida, bianca e friabile. Oggi, l'ingre-

diente base della gomma è il lattice sintetico. Esistono due categorie di gomme da masticare: la chewing gum e la bubble gum, che è più elastica. I chewing gum sono fatti di gomma base, aromi, additivi, zuccheri o dolcificanti e oli vegetali: mentre le altre sostanze vengono eliminate o assorbite con facilità, la gomma vera e propria resiste all'attacco di enzimi, acidi e proteine. E ovviamente, a quello dei denti. Oggi, per i chewing gum si usano per lo più gomma arabica (naturale e intaccabile dagli acidi dello stomaco) o, in altri casi, polimeri sintetici non biodegradabili e non solubili in acqua, che invece non vengono smaltiti nel processo digestivo. Negli ultimi anni, sono state messe a punto nuove formule per produrre ingredienti base a ridotta adesività per le gomme, al fine di soddisfare le esigenze di un maggior numero di consumatori. Sempre più diffuse, negli ultimi anni, le gomme senza zucchero. In Italia, dove poi è diventata un fenomeno di costume e di modernità, la gomma da masticare è arrivata alla fine della seconda guerra mondiale; gli alleati la offrirono alla popolazione per alleviarne la fame: la gomma da masticare entra fra le abitudini ma diventa anche terreno di scontro fra i giovani e gli adulti, che la considerano un'espressione di maleducazione, tanto da disincentivarne nel tempo il consumo con le motivazioni più svariate e spesso assurde, vedi le deformazioni della mascella dovute a una ripetuta masticazione. Dall'altra parte, le aziende produttrici hanno cominciato a valorizzarne i possibili benefici terapeutici, un modo anche per togliere il senso di "vergogna" che prova chi ha questa abitudine: ci sono le gomme contro il mal d'auto, quelle contro il mal di testa e quelle che avrebbero dovuto aiutare a smettere di fumare; la svolta si è consumata con le gomme "di nuova generazione", senza zucchero e con dolcificanti ipocalorici e quindi adatte anche per chi è a dieta, nonché alleate dei denti al punto tale da surrogare le funzioni di dentifricio e spazzolino. Magari, l'Antitrust ha multato nel 2013 per "pubblicità ingannevole" la più grande azienda italiana produttrice di gomme da masticare.

LE TIPOLOGIE DI GOMME

Sono numerose le varietà di chewing gum così come tanti sono i gusti ma anche le tipologie delle gomme da masticare, perché non esiste soltanto il puro piacere: alcuni chewing gum hanno infatti anche specifiche finalità curative e lenitive. Fra quelli classici, vi è una nutrita gamma di sapori che spaziano dai gusti classici alla menta, da quelli alla frutta (fragola, limone, lampone), a quelli aromatici, vedi la cannella. Variano anche i formati: da quello a confetto, ultimamente molto diffuso e che racchiude spesso in alcune varianti anche un cuore liquido, a quello a stick, un tempo particolarmente popolare, fino a formati più insoliti. I chewing gum più consumati e prodotti restano comunque quelli rinfrescanti, al sapore di menta o mentolo. Vi sono poi le tipologie che includono le gomme a forma di palla, quelle senza zucchero, i chewing

gum a forma di sigaretta o spaghetti o quelle in forma di mini-confetti. Sempre più in commercio le gomme senza zucchero, che utilizzano dolcificanti non cariogeni o meno cariogeni dello zucchero come il sorbitolo o lo xilitolo. Ed eccoci al risvolto curativo del chewing gum: quello allo xilitolo, anche se in vendita nei centri commerciali, può possedere proprietà tali da renderne indicato l'uso per la prevenzione della carie o una migliore igiene orale. Il settore dell'oral care, di recente, ha visto sorgere numerosi prodotti ad esso specificamente riservati proprio fra le gomme da masticare. Fra i chewing gum particolari, segnaliamo quelli alla nicotina, specifici per chi intende smettere di fumare, rilasciati e somministrati in questo caso sotto controllo medico. È un tipo di chewing gum che può infatti contenere una quantità più o meno variabile della sostanza e che va consumato scegliendo accuratamente la tipologia a seconda della quantità di nicotina assunta giornalmente da fumatori. Una gomma particolarmente adatta contro le crisi di astinenza, ma da sconsigliare per chi manifesta problemi gastrointestinali. Ci sono poi i chewing gum per il mal d'auto, utili contro la nausea per chi deve affrontare viaggi molto lunghi e difficili e infine c'è pure la "gold gum", una gomma da masticare solo per uomini che la pubblicità al prodotto considera una vera e propria "rivoluzione" nel mondo degli stimolanti sessuali naturali. Un chewing gum che deve essere masticato prima di consumare il rapporto sessuale e che produce 4 magici effetti: fa ottenere una erezione "esplosiva", aumenta la libido, combatte la eiaculazione precoce e assicura al partner un orgasmo "senza precedenti". Nessuna controindicazione e in compenso una erezione forte e duratura. Insomma, la migliore panacea per chi ha l'ansia da prestazione...

IL CHEWING GUM IN CONTROLUCE

Croce e delizia: quando si pesano sul piatto della bilancia gli effetti positivi e negativi del chewing gum, si scatena la solita diatriba fra i fustigatori della gomma da masticare (ma spesso è l'avversione dal punto di vista culturale che arriva a far individuare anche le conseguenze inesistenti) e chi invece ne esalta le proprietà salutari. Eclatante, per ciò che riguarda il primo aspetto, è la decisione presa a suo tempo dallo Stato di Singapore, dove dal 1992 la gomma da masticare non può essere né importata né venduta. La carie e la sporcizia creata nelle strade (vedi le tante gomme che rimangono appiccicate a terra) sono i punti principali sui quali il chewing gum viene fatto oggetto di attacco: si tenta di proibirlo anche in altri Stati, oltre che a Singapore, ma una ricerca effettuata negli States e riportata nel gennaio del 2015 su www.liberoquotidiano.it elenca sei buone ragioni a supporto del suo utilizzo. La prima è il miglioramento della salute orale: le gomme servono per profumare l'alito e quando mastichiamo si produce anche più saliva, che contrasta anche le infezioni gengivali. Se poi le gomme sono senza zucchero, possono far bene anche allo smalto dei denti. Seconda ragione: il miglioramento della digestione. Masticando dopo i pasti, viene incrementata la produzione di acidi gastrici che favoriscono la digestione. Attenzione, però: si può masticare al massimo per tre volte al giorno e per un totale di 45 minuti, evitando il rischio di creare aria nello stomaco e fastidiosi gonfiori. Terza ragione: un miglioramento della forma fisica. Uno degli aspetti più controversi, ma a parere di molti il chewing



gum attenuerebbe il senso di fame e non ci farebbe consumare cibi grassi. Quarta ragione: un miglioramento dell'attività cerebrale, dal momento che la masticazione aumenta la frequenza cardiaca e quindi il flusso di sangue al cervello, ma in più aumenta la memoria. Quinta ragione: il chewing gum combatte stress e ansia. Gli studenti alle prese con gli esami sarebbero più concentrati e rilassati quando masticano una gomma. Infine, sesta ragione: il divertimento. Il gioco delle bolle – o dei palloni – legato alle gomme da masticare è sempre stato divertente. Andiamo adesso agli altri positivi effetti riscontrati nel chewing gum: per esempio, quelli sui denti. È dimostrato che la gomma senza zucchero e dolcificata con xilitolo riduce cavità e placca. Anche il sorbitolo è vantaggioso ma la sua efficacia è di circa un terzo rispetto a quella dello xilitolo, che combatte i batteri della carie, mentre altri sostituti dello zucchero – vedi maltitolo, aspartame e acesulfame – hanno il compito di non provocare la carie. Il fluoro, invece, rinforza lo smalto dei denti, che si espone al rischio di demineralizzazione al contatto con cibo e saccarosio e allora si compensa la perdita con l'aggiunta di lattato di calcio nel dentifricio. Vi sono però altri studi, in base ai quali l'effetto preventivo sulla carie da parte del chewing gum senza zucchero sarebbe legata al processo stesso di masticazione, prima ancora che a edulcoranti, gomma o additivi quali polioili e carbamide. La gomma da masticare senza zucchero per 20 minuti dopo un pasto aiuta a prevenire la carie: lo sostiene l'American Dental Association, perché l'atto di masticare la gomma senza zucchero produce saliva per lavare via i batteri, che protegge i denti. Pertanto, una gomma da masticare dopo un pasto sostituisce spazzolino e filo interdentale, se questo non è possibile, per prevenire la carie e aumentare la produzione di saliva. Magari, in pochi sono a conoscenza delle proprietà della gomma da masticare nella fase post-operatoria, specie per ciò che riguarda chirurgia addominale e gastrointestinale: viene suggerita come forma di "alimentazione sham" ed è una terapia di trattamento utile nella chirurgia addominale. La gomma da masticare è indicata nel decorso di un intervento chirurgico al colon, perché aiuta il paziente a recuperare presto; se quest'ultimo mastica gomma per 15 minuti e per almeno 4 volte al giorno, il suo tempo di recupero diminuisce. La gomma da masticare è usata come nuovo approccio per il trattamento della malattia da reflusso gastroesofageo. Una ipotesi è che il chewing gum stimoli la produzione di più bicarbonato contenente saliva e che aumenti il tasso di deglutizione. Dopo che la saliva viene inghiottita, neutralizza l'acido in esofago. La gomma da masticare è spesso accusata di essere all'origine di ulcere gastriche, stimolando lo stomaco a secernere acido e il pancreas a produrre enzimi digestivi che non sono richiesti. E i risvolti di natura cancerogena? Riguardano l'acetato di vinile utilizzato da alcuni produttori nelle loro basi di gomma. È stato il governo canadese a classificare l'ingrediente come "sostanza

potenzialmente a elevato pericolo", anche se nel gennaio 2010 è arrivato alla conclusione secondo cui l'esposizione ad acetato di vinile non è considerata dannosa per la salute umana. Ed eccoci al capitolo delicato, quello relativo all'ingestione del chewing gum. È vero – come si dice – che la gomma rimane nello stomaco di un essere umano per 7 anni, non essendo digeribile? Come al solito, i pareri sono discordanti, ne' sono mancati casi nei quali si sia dovuto ricorrere alle cure mediche per complicazioni sorte a seguito della deglutizione. Il discorso vale in particolare per i bambini e per la conseguenza che più di ogni altra si è manifestata: la stipsi, a seguito dell'accumulo di massa solida di gomma. Come già sottolineato, il chewing gum è stato messo fuori legge nel 1992 dal governo di Singapore, vuoi a seguito del comportamento degli studenti (lasciavano le gomme appiccicate a scrivanie e sedie, oppure dietro i distributori automatici), vuoi per il pericolo creato dalle gomme rimaste incastrate nelle porte scorrevoli delle metropolitane. Nel 2002, sempre il governo di Singapore ha consentito la gomma senza zucchero, purché fosse in vendita nelle farmacie su richiesta di medico e dentista.

MULTE SALATE PER LA GOMMA GETTATA A TERRA

Se ingoiare le gomme da masticare può diventare pericoloso per il nostro organismo, gettarle per terra può avere lo stesso effetto per il portafogli. Dal luglio 2015, chi compie questo gesto – privo indubbiamente di senso civico – rischia dai 30 ai 150 euro di multa, in base al decreto sulla "Green Economy" collegato alla Legge di Stabilità 2014. Stesso discorso per cicche di sigarette e fazzoletti. Oltre all'aspetto estetico e a quella fastidiosa colla che si genera sotto le scarpe se si pesta una gomma gettata per terra, c'è pure un costo "sociale" evidenziato dall'Aduc, l'associazione per i diritti degli utenti e dei consumatori: rimuovere una gomma da masticare dall'asfalto costa infatti un euro e il tempo occorrente per staccarla è pari a 2 minuti. In Italia, la quantità annuale consumata di chewing gum ammonta a quasi

23000 tonnellate, per cui immaginiamo cosa potrebbe verificarsi se tutti gli italiani prendessero la brutta abitudine di gettare per terra le gomme da masticare.

I TANTI TERMINI ITALIANIZZATI IN USO

Con quanti e quali termini è conosciuto in tutta Italia il chewing gum? Chi si attiene alla stretta definizione in italiano, non fa altro che chiamarlo "gomma da masticare", oppure semplicemente "gomma", o anche "gomma americana". E questo vale per tutte le latitudini del nostro "stivale", ma interessanti sono le rivisitazioni linguistiche della dicitura in inglese operate nelle varie regioni italiane. Il risultato che si ottiene è lo stesso di chi ti dice "Parla come mangi!". Così, la fonetica italiana attorno alla parola "chewing gum" diventa eccezionale: *ciuingam* in tutta la Toscana e anche a Catania; *ciuingam* tra Liguria Emilia Romagna e Toscana nord orientale e anche a Sassari; *ciungai* a Genova, *ciunga* in Sicilia e nell'estremo nord-est e *ciunghe* a Verona. Ci sono poi alcune denominazioni che presentano tratti caratteristici: *cingomma* (che diventa *gingomma* nel centro-sud) con le sue varianti locali *ciringomma*, *cilingomme*, *ciringomme*, *scingomma* (diffuse soprattutto in Toscana e a Sassari), che si forma sulla base ormai italianizzata gomma preceduta da cin-, esito di un adattamento drasticamente abbreviato di chewing attraverso la pronuncia ciuin (gam); *cicles* concentrato in Piemonte ed Emilia Romagna, con la variante *cicl* con caduta della -es finale, si spiega considerando che in quelle regioni è avvenuta la prima massiccia diffusione delle chiclets di Adams che ha portato al radicamento del marchionimo come nome stesso del prodotto; c'è poi *cicca* usato al sud, in Lombardia, in Emilia Romagna e in alcune zone del Piemonte per la quale bisogna risalire al già citato verbo *ciccare* che indicava l'azione del masticare il tabacco e che, dal tabacco, è passato a indicare la masticazione anche della gomma. A proposito del verbo masticare, è da esso che prendono origine in forma colorita il *masticone*, termine con cui è stato ribattezzato il chewing gum ad Arezzo e l'omologo masticante in quel di Messina, ma anche *cicingomma* e *cincingomma*, usati al nord.



NUOVO ABITO PER LA COOP DI SANSEPOLCRO ALLA SOGLIA DEI 30 ANNI NELLA STRUTTURA DI VIALE OSIMO

di **Davide Gambacci**

SANSEPOLCRO – Nuova vivibilità degli spazi, ancora più freschezza e qualità sopra ogni altra cosa. La Coop di Sansepolcro si rifà il look, quel lifting necessario quando sta oramai per spegnere le sue prime trenta candeline nell'ampia sede di viale Osimo. Lavori in corso per alcune settimane, ma i tanti clienti e gli oltre 17mila soci – basti pensare che sono un numero nettamente superiore rispetto agli abitanti del Comune biturgense – non si sono praticamente accorti quasi di nulla. E' il direttore del supermercato Coop di Sansepolcro, Roberto Tredici, a illustrare le novità salienti. Quali sono? "E' stato creato uno spazio interamente rinnovato per consentire un percorso di spesa più semplice, veloce e razionale. Ci sono tante, oseremo dire tantissime, innovazioni in quasi tutti i reparti: partiamo dalla gastronomia, dove è stato ulteriormente ampliato l'assortimento delle eccellenze toscane e di quelle locali. In quello della frutta e verdura, il cliente potrà trovare un nuovo e vasto assortimento di frutta fresca preparata e verdura già cotta per godersi una sana pausa pranzo. Attenzione anche sul biologico, con una quantità di prodotti rinnovata". E poi? "Un tocco di classe che arriva dalla forneria: in primis, sono stati selezionati nuovi fornitori locali, ma sono da provare anche le specialità e le ricette selezionate dal sapore inconfondibile, appartenenti al "banco del gusto". Medesima situazione anche per il reparto macelleria con carni di prima qualità e garantite dal marchio Coop: ci sono anche piatti pronti da cuocere a base di carne; quelle avicole e suine arrivano in esclusiva da allevamenti italiani attentamente selezionati". Dalla terra al mare, direttore. Giusto? "Sì, perché c'è anche la frontiera del pesce, sempre fresco, che arriva tutti i giorni al supermercato Coop di Sansepolcro. La recente ristrutturazione dei locali ha interessato anche il reparto della pescheria, dov'è possibile trovare un ampio assortimento di pesce fresco proveniente dai maggiori mercati della regione; pesce che viene pescato nell'Arcipelago Toscano. Una vera e propria eccellenza dei nostri mari: trote della Garfagnana, pesce allevato nelle oasi di Orbetello, nel Golfo di Follonica oppure nell'isola di Capraia. Nell'ampio assortimento anche il sushi e – come per il reparto della macelleria – tante ricette pronte solo da cuocere. Da scoprire anche la nuova cantina, che ospita un'ampia selezione dedicata alle birre speciali e un vasto assortimento di vini toscani e di eccellenze italiane". Un tassello senza dubbio importante è anche quello dei prodotti confezionati? "Certamente! C'è molta attenzione alla selezione della proposta, nella quale la convenienza e la qualità sono elementi imprescindibili che si uniscono con l'attenzione per il territorio e per l'ambiente. Proprio



Il reparto biologico di frutta e verdura



Il nuovo e ampliato banco del pesce

quest'ultimo è un tema fondamentale per la "grande famiglia" della Coop: rispettarlo e proteggerlo significa consegnare alle generazioni future un mondo migliore. Tanto è il contributo della Coop impegnata su più fronti, iniziando con la riduzione degli sprechi e con l'ottimizzazione degli imballi: prova ne sia che i cereali, gli alimenti per gli animali e i detersivi sono disponibili anche sfusi. Infine, nel supermercato Coop di Sansepolcro è stata rinnovata anche l'area dedicata al benessere con tanti prodotti per la cura della persona - integratori e parafarmaci - oltre a un'ampia area dedicata ai prodotti salutistici e privi di glutine". Per Sansepolcro, ma anche per tutta la Valtiberina, la Coop costituisce senza dubbio un punto di riferimento fondamentale, dove qualità e innovazione sono parole all'ordine del giorno



Roberto Tredici, direttore del supermercato Coop di Sansepolcro

Danni provocati da animali selvatici, la responsabilità della pubblica amministrazione

degli avvocati **Sara Chimenti** e **Gabriele Magrini**

Scrivi all'esperto



Gentilissimi Avvocati,

circa un mese fa, mentre ero alla guida della mia autovettura, ho urtato contro un cinghiale che improvvisamente ha attraversato la strada. A causa dell'impatto, la carrozzeria dell'auto ha riportato un ingente danno. Ho inviato una richiesta di risarcimento alla Regione, la quale però ha risposto negativamente, affermando di aver delegato alla Provincia tutte le funzioni amministrative in materia di animali selvatici. Chi, dunque, dovrebbe essere considerato responsabile di quanto accaduto?

Cara lettrice,

la disposizione normativa prevista dall'articolo 2043 del codice civile stabilisce che "qualunque fatto, doloso o colposo, che cagiona ad altri un danno ingiusto obbliga colui che ha commesso il fatto a risarcire il danno". Nella fattispecie in questione, non può dubitarsi del fatto che Lei abbia subito un danno ingiusto, derivatole in ragione dell'impatto con un animale selvatico, cui il primo deve ritenersi causalmente ricollegato. Al fine di accertare la sussistenza di profili di responsabilità, ai sensi dell'articolo 2043 del codice civile, occorre però verificare se vi sia un vero e proprio obbligo, in capo alla pubblica amministrazione, di attivarsi al fine di vigilare sulla fauna selvatica presente nel territorio di competenza, eliminando - o quantomeno attenuando - il rischio che la stessa possa cagionare danni ai cittadini e, in tal caso, è necessario chiarire in capo a quale ente locale sia imposto lo svolgimento delle predette attività. L'articolo 1, comma 3, della legge n. 157/1992 attribuisce alla Regioni il compito di provvedere alla emanazione di norme finalizzate alla protezione e al controllo di tutte le specie della fauna selvatica, affidando alle stesse i necessari poteri gestori e riservando alle Province unicamente le funzioni amministrative alle stesse appositamente

delegate. A queste ultime debbono dunque ritenersi attribuiti, anche in presenza di apposita delega da parte delle Regioni, unicamente i poteri amministrativi afferenti la materia in questione e non, invece, i compiti di vigilanza e controllo, da porre in essere in concreto, in virtù di apposita autonomia gestionale. E' del tutto evidente che, nel caso concreto, alcuna responsabilità possa essere attribuita alla Provincia, nonostante la delega alla stessa rilasciata da parte della Regione, non essendole stato conferito un vero e proprio potere di gestione delle attività di vigilanza. La responsabilità, viceversa, deve senza alcun dubbio essere ascritta alla Regione, alla quale è attribuito il relativo potere in virtù di espressa disposizione normativa. Alla luce delle suesposte considerazioni, Lei potrà fondatamente agire nei confronti della Regione, la quale "è responsabile per i danni provocati da animali selvatici a persone o cose, il cui risarcimento non sia previsto da norme specifiche ed anche in caso di delega di funzioni amministrative alle Province, ad eccezione del caso in cui tale delega attribuisca agli enti provinciali autonomia decisionale ed operativa sufficiente a consentire un'efficiente gestione del rischio" (Cassazione civ. 20.02.2015 n. 3384).

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

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

Via Mazzini, 29 - Anghiari (AR)
Tel. 0575 788002

Per ulteriori informazioni si può contattare il numero telefonico 393 3587888

Per saperne di più sull'attività dello Studio, visitare il sito

www.studiolegalemagrini.blogspot.it



SANDRO DINI

**LA TUA ASSICURAZIONE
COSTA TROPPO?**

TI GARANTIAMO IL RISPARMIO

Con caratteristiche uguali o superiori

**RC AUTO - INFORTUNI - INCENDIO
RESPONSABILITÀ CIVILE**



***Chiedi senza impegno un preventivo per il tuo
pacchetto assicurativo***

per privati ed aziende

SEDE DI ANGIARI

*Piazza IV Novembre, 1 - Tel. 0575 1975335, Fax 0575 049445
dinisandro.anghiari@gmail.com - 9.00 - 13.00 / 15.30 - 19.15*

SEDE DI SANSEPOLCRO

*Via dei Malatesta, 54 - Tel. 333 166 50 51
dinisandro.sansepolcro@gmail.com - 9.30 - 13.00 / pomeriggio su appuntamento*

SEDE DI CITTÀ DI CASTELLO

*Via Borgo Farinario, 42 - Tel. 075 3724123
dinisandro.cittadicastello@gmail.com - 15.30 - 19.00*

www.assicurazionisandrocini.com

Controllare il tuo **peso** è un obiettivo di **salute**



Per favorire il controllo
del picco glicemico

Per il drenaggio
dei liquidi corporei

Per il metabolismo
del tessuto adiposo

Controllare il tuo peso
è un obiettivo di salute.
Curare la tua alimentazione
e fare movimento sono passi
fondamentali per trovare
un nuovo equilibrio.

Cambiare si può



**BUSTINE
GRANULARI
DA DISPNDERE
IN ACQUA**

novità



INTEGRATORI ALIMENTARI

È UN DISPOSITIVO MEDICO  0373
Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso.
Aut. Min. del 30/12/2015

Sono prodotti della linea **Fitomagra**

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

I prodotti non sostituiscono una dieta variata. Seguire un regime alimentare ipocalorico adeguato, uno stile di vita sano e una regolare attività fisica. In caso di dieta seguita per periodi prolungati, oltre le tre settimane, si consiglia di sentire il parere del medico.



GUARDA IL VIDEO



INNOVAZIONE PER LA SALUTE