

# L'Eco del Tevere

EDIZIONE 144 – ANNO XVII

N° 2 – MARZO 2023



**Angiolo Vanni, i miei trent'anni con la divisa della Protezione Civile**

**In bicicletta fino a Capo Nord: la straordinaria impresa dei due giovani di Pistrino**

**Il Santuario della Verna, una "capitale" della religiosità sul monte donato a San Francesco d'Assisi**

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

# CALORE E BENESSERE A CASA TUA



 **PICCINIGAS**



Via del Vecchio Ponte, 10 - 52037 Sansepolcro (Ar)  
Tel. 0575 742836 - [www.piccini.com](http://www.piccini.com) - [info@piccini.com](mailto:info@piccini.com)

4

**L'opinionista**  
L'arrivo della pensione dopo una vita di lavoro

6

**Politica**  
Comunicazione istituzionale

16

**Personaggi**  
Amedeo Testolini, il baritono lirico nato come pianista

19

**Inchiesta**  
Dall'originario caffè all'attuale bar

22

**Personaggi**  
Maria Montessori e il suo famoso metodo educativo

26

**Curiosità**  
Chiocciola e lumaca: analogie e differenze

28

**Attualità**  
L'influenza aviaria e le conseguenze sull'uomo

30

**Collezionismo**  
La biblioteca del fumetto del dottor Gianfranco Bellini

34

**Associazionismo**  
Il Gruppo Comunale di Protezione Civile Sansepolcro-Alto Tevere

39

**Attualità**  
Badia Tedalda: i disagi invernali della montagna

39

**Attualità**  
Sestino: la chiesa di San Michele

40

**Storia**  
Il Santuario della Verna

45

**Il legale risponde**  
La nuda proprietà

48

**Inchiesta**  
Il ritorno dei castori in Valtiberina

52

**Racconti**  
Al Capo Nord in bicicletta da Pistrino di Citerna

57

**Inchiesta**  
La Cascata del Toce

60

**Inchiesta**  
Economia e società a Sansepolcro e dintorni (XIV puntata)

63

**Rubrica**  
La cucina di Chiara

Una singolare impresa nel numero di marzo del nostro periodico: quella dei due ventenni residenti a Pistrino di Citerna, Francesco Maggiolini e Giovanni Pieracci, che in nove mesi hanno percorso quasi 20mila chilometri in bicicletta fino a Capo Nord per poi scendere verso l'Africa. Il racconto di questa avventura è uno degli argomenti centrali, assieme al punto della situazione sulla protezione civile a Sansepolcro fatto dal presidente del gruppo comunale, Angiolo Vanni e al problema dei castori, che sono tornati lungo il Tevere dopo 500 anni, ma che stanno provocando danni alla flora, divorando legni e cortecce degli alberi. Fra gli altri interessanti approfondimenti, vi è anche la storia del santuario della Verna e di tutte le tappe che l'hanno contraddistinta, a cominciare dalla donazione del monte a San Francesco, mentre le pagine sulle curiosità sono occupate dalla distinzione doverosa (ma poco applicata nel gergo) fra chiocciola e lumaca - con anche i relativi usi in cosmesi e in cucina - e dall'evoluzione del panino. Uno speciale capitolo riguarda poi l'evoluzione del bar, il locale pubblico per eccellenza nato come luogo per la consumazione del caffè e oggi trasformato in qualche cosa di più completo. Andando avanti con i cantanti lirici della Valtiberina, filone inaugurato in febbraio da Noemi Umani, stavolta è il turno di un giovane di Sansepolcro, Amedeo Testolini, baritono in decisa ascesa. Passando agli spazi fissi, quello sulle grandi donne del passato vede in primo piano Maria Montessori, nota per il suo metodo educativo adottato nelle scuole di ogni ordine e grado di tutto il mondo; per lei, anche un legame importante con Città di Castello. Spostandoci sul capitolo delle cascate d'Italia, andiamo stavolta all'estremo nord per parlare di quella del Toce, spettacolo visibile solo in estate. L'influenza aviaria, con le ripercussioni nell'uomo, è la malattia che poniamo sotto la lente e, per ciò che riguarda l'attesa parentesi del collezionismo, siamo andati dal dottor Gianfranco Bellini, conosciuto medico di Città di Castello, che possiede una eccezionale rassegna dedicata ai fumetti e agli autori più prestigiosi, non dimenticando che lui è il presidente dell'associazione che ogni anno organizza la mostra nazionale nel capoluogo tifernate. Insomma, un menù sostanzioso anche stavolta. Buona lettura!

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**  
Davide Gambacci

**Direttore Responsabile**  
Claudio Roselli

**Redazione**  
Carlo Campi, Claudio Cherubini, Francesco Crociani, Davide Gambacci, Domenico Gambacci, Giancarlo Radici, Giulia Gambacci, Claudio Roselli, Ruben J. Fox, Chiara Verdini, Donatella Zanchi

**Con la consulenza di:** Avv. Gabriele Magrini, Dott. Alessandro Ruzzi

**Grafica e stampa:** S-EriPrint



## L'ORA DELLA PENSIONE... MA SEMPRE CON GRANDI STIMOLI

**Dopo i gratificanti successi in ambito professionale, maturati non senza momenti di difficoltà, si aprono nuovi scenari nell'associazionismo, con spirito sempre giovanile e voglia di proposta nelle cose che più appassionano**

**F**inalmente per il sottoscritto è arrivata la pensione! Sembrava una tappa lontana, ma - si sa - il tempo vola, gli anni passano, i capelli diventano bianchi e i figli sono diventati grandi. Devo dire che la parola "pensionato" mi fa un po' impressione, perché una volta si legava al raggiungimento di questo obiettivo con la vecchiaia, ma con l'allungamento della vita - se la salute non ti abbandona - a 60 anni, oltre a fare il tradizionale nonno (spero presto!), abbiamo la possibilità di tenere ritmi meno frenetici e impegnativi di quelli lavorativi. Personalmente, non sarò mai il tradizionale "pantofolaio", avendo fatto l'imprenditore per tanti anni: lavorare per me è sempre stato un divertimento, perché sempre alla ricerca di sfide e al raggiungimento di nuovi traguardi. Ora è arrivato il momento di dedicare la mia vita agli altri, in particolare nel sociale - perché aiutando gli altri aiutiamo anche noi stessi ad essere delle persone migliori - ma anche di riservare più tempo a tutte le associazioni nelle quali sono

coinvolto. Avendo la fortuna di avere i genitori ancora in vita, in questi ultimi anni sono diventato "genitore" dei miei genitori, imparando a prendermi cura di chi in passato lo ha fatto con me, muovendomi come un acrobata tra la casa, il lavoro, i medici e le pratiche burocratiche per l'accesso alle cure. Proprio per questa esperienza personale, ho capito quanto in Italia siamo messi male nell'assistenza agli anziani e quanto sia importante il ruolo di tante associazioni di volontariato. Mi è sempre piaciuta una filosofia americana che dice: "costruisci la tua azienda, falla funzionare, ritirati presto, sii felice con la tua famiglia". Ma quel "ritirati presto" - per chi è abituato a dedicare anima e corpo alla sua impresa - non sempre è possibile in Italia, viste le difficoltà quotidiane che deve affrontare un portatore di partita Iva. Dopo tanti anni investiti nel crescere professionalmente e nel far crescere le varie attività, è arrivato il momento di passare il "testimone" ai figli e lo faccio con la massima serenità. Il pensionamento è anche quel momento nel quale rimettiamo in moto la macchina del tempo per riaprire tutte le pagine della nostra vita, di cui alcune belle e altre un po' meno. Ma da tutte queste pagine viene fuori il "libro della vita", dei progetti realizzati e di quelli rimasti nel cassetto. Dopo aver conseguito il diploma di perito elettromeccanico e in attesa di svolgere il servizio militare, sono andato a lavorare all'interno di una falegnameria, prendendo un indirizzo completamente diverso da quello del percorso scolastico che avevo seguito, ma in quel momento la mia priorità era il raggiungimento dell'indipendenza economica dalla

famiglia. E soltanto dopo il ritorno dal servizio di leva (era il 1981 e avevo 20 anni), avrei fatto una nuova scelta. Dopo un anno di servizio militare, invece, sono tornato in quella stessa azienda, cioè la falegnameria, dove il lavoro che inizialmente non mi stava "simpatico" ha cominciato con il tempo a piacermi; ho appreso tutte le nozioni e anche i segreti necessari per poter diventare dapprima falegname e poi mobiliere. A distanza di qualche anno, però, visto il mio carattere, il ruolo di dipendente mi era rimasto un po' stretto e allora ho deciso di mettermi in proprio, aprendo la mia prima attività. È stato un successo, tanto che due anni più tardi io e il mio socio abbiamo acquistato un capannone nella zona industriale di Santa Fiora molto più grande di quello nel quale avevamo iniziato la nostra avventura. Da lì - vuoi per bravura, vuoi per fortuna o vuoi per entrambe le cose - è stato un susseguirsi di successi: abbiamo ampliato il capannone raddoppiando le dimensioni e ne abbiamo addirittura presi altri due in affitto per poi costituire una nuova società, una commerciale che vendeva le nostre linee di mobili in tutta Europa. È stato un periodo di grande crescita professionale, con la partecipazione alle mostre più importanti di settore (Salone del Mobile di Milano, Fiera di Valencia, Birmingham e tante altre esposizioni), arredando numerose ville a Miami in Florida con una rete commerciale molto capillare che copriva tutta l'Europa nei vari settori merceologici dell'azienda. In questo periodo, è arrivata anche la mia nomina alla presidenza nazionale della Federazione Legno Arredo di Confartigianato e all'interno di questa associazione ho fat-



Imprenditore molto conosciuto, persona schietta e decisa, da sempre poco incline ai compromessi. Esperto di enogastronomia, ama il trekking e viaggiare. Opera nel campo dell'arredamento, dell'immobiliare e della comunicazione. Ha rivestito importanti e prestigiosi incarichi all'interno di numerosi enti, consorzi e associazioni sia a livello locale che nazionale. Profondo conoscitore delle dinamiche politiche ed economiche, è abituato a mettere la faccia in tutto quello che lo coinvolge. Ama scrivere ed esprimere le sue idee in maniera trasparente.

to un percorso di oltre 20 anni, ricoprendo molteplici incarichi. Possiamo dire che questa nomina è stata la classica ciliegina sulla torta, il coronamento di un sogno, quello di rappresentare l'universo italiano delle aziende del comparto legno arredo. Un periodo che mi ha fatto crescere e che mi ha insegnato molte dinamiche della politica nazionale, che soltanto vivendole si può capire come funziona il Paese Italia. Tanto il tempo dedicato a questo ruolo, percorrendo una montagna di chilometri tra Roma e Milano, frequentando i vari Ministeri, firmando i rinnovi dei contratti di lavoro, discutendo la costruzione degli Studi di Settore con l'Agenzia delle Entrate e partecipando a convegni e manifestazioni in tutta Italia. Ma poi qualcosa si è "rotto" e, nonostante fossi stato confermato al mio secondo mandato per acclamazione (il primo era stato un bagno di sangue), quando mancava circa un anno alla scadenza mi sono dimesso, non riconoscendomi più nelle nuove strategie associative. Ciò che mi ha fatto capire che avevo costruito qualcosa d'importante è stato dato dal fatto che, dopo le mie dimissioni, a ruota la stessa mossa è stata compiuta da 13 dei 15 componenti del direttivo nazionale; evidentemente, non ero il solo a pensarla in un certo modo. Chi mi conosce, sa che sono un "vulcano" e che ho sempre bisogno di nuovi stimoli e allora piano piano - forse perché avevo la "pancia piena" - è scattata in me la voglia di fare altre esperienze lavorative, sotto anche lo stimolo dei rispettivi figli (parlo sia di me che del mio socio), i quali non erano interessati all'attività perché attratti da altre situazioni. Così è nata una nuova attività: l'agenzia di comunicazione. Un lavoro che mi ha sempre intrigato, in particolare nel mio percorso romano, avendo avuto modo di relazionarmi con le testate nazionali. In tutto questo periodo, oltre a fare l'imprenditore, sono ininterrottamente stato molto attivo nei vari ambiti dell'associazionismo e della politica. Proprio in questi giorni, ripercorrendo le tappe della mia vita, mi sono reso conto che in quarant'anni ho ricoperto cariche di presidente o vicepresidente di 52 realtà fra associazioni, cooperative, consorzi ed enti vari. Sinceramente, solo un "pazzo" come me avrebbe potuto portare avanti in contemporanea le responsabilità di imprenditore con queste attività extra-lavorative, senza perdere di vista la famiglia. Molti mi considerano una persona con un carattere particolare ed è forse vero, ma di questo vado fiero, perché se la vita mi ha permesso di arrivare a determinati traguardi vuol dire che forse il mio carattere ha anche i suoi lati positivi. Quando si dice a una

persona di non essere gestibile, io mi riconosco in questa, perché non mi piacciono le ingiustizie e le prepotenze. E non mi piace nemmeno fare il burattino solo per conseguire incarichi o compensi economici. Nella vita nessuno mi ha regalato niente e, senza voler peccare di presunzione, penso di essermi meritato ciò che ho ottenuto, anche perché in questo percorso vi sono stati momenti difficili, che ho potuto superare grazie a mia moglie e ai miei figli, i quali mi sono stati vicini anche in quei frangenti delicati che ogni persona inevitabilmente attraversa, ma la coerenza, la pazienza e l'onestà sono valori che ti fanno uscire dalle circostanze negative. Ora che lo hanno saputo, tante persone mi hanno domandato: cosa farai adesso che sei in pensione? In tutta sincerità, è difficile dare una risposta. Non credo comunque che la mia vita cambierà più di tanto. Di una cosa sono certo: farò solamente le cose che mi piacciono e che mi stimolano senza farmi coinvolgere in progetti nei quali non mi sento "vecchio", ma nemmeno sono disposto a imbarcarmi in avventure che fino a venti anni fa erano il mio "pane" quotidiano, perché il futuro è dei giovani. Fra i tanti progetti nel cassetto, sono due quelli che mi stimolano particolarmente: il primo è quello di scrivere un libro della mia vita, raccontando tanti spaccati di vita e vicende che mi hanno visto coinvolto, per far capire come tante volte le cose non sono proprio come la gente crede o ad essa vengono raccontate, ovviamente documentando il tutto con materiale che prova quanto scritto... altrimenti sarebbe troppo facile. Il secondo progetto riguarda la mia terra, la Valtiberina e in particolare Sansepolcro: è quello di realizzare un Museo di Arti e Mestieri, perché ritengo che la storia e le tradizioni siano alla base della nostra vita. Girovagando per l'Italia, ho potuto toccare con mano quanto strutture come queste siano funzionali anche in ambito culturale e turistico. Circa un anno fa, ho anche presentato un progetto all'amministrazione comunale di Sansepolcro, che si è immediatamente dichiarata disponibile a sostenere questa iniziativa, ma ancora per vari motivi non siamo riusciti a concretizzare. Concludo questo breve pensiero ringraziando tutte quelle persone che mi sono sempre state vicine e sono veramente tante, dagli amici d'infanzia a quelle che ho conosciuto nel mio percorso di vita. Andare a cena con loro, sentirsi al telefono o prendere un caffè sarà sempre un piacere per me. La vita mi ha dato tanto fino a questo momento e spero che anche in futuro mi riservi altre soddisfazioni.



**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](mailto:info@donatilegnami.it)

## UNA TARGA E LA COPIA DELLA COSTITUZIONE AL CENTENARIO FERDINANDO TASCINI, TESTIMONE UNICO DI UN EVENTO CHE HA SEGNATO LA STORIA D'ITALIA: LA PRIGIONIA E LA LIBERAZIONE DI BENITO MUSSOLINI



L'ultimo "carceriere" di Mussolini si racconta. Centenario e testimone unico di un evento storico che può ancora ricordare con incredibile lucidità e dovizia di particolari: la prigionia e la liberazione di Benito Mussolini a Campo Imperatore sul Gran Sasso. Incredibile e per certi aspetti rocambolesca la vita di Ferdinando Tascini, che lo scorso 28 dicembre ha tagliato il traguardo dei 100 anni ed è stato festeggiato in famiglia. In piena Seconda Guerra Mondiale, inviato nel Montenegro per quasi un anno, si arruola poi nell'Arma dei Carabinieri. Richiamato in Italia, viene poi scelto per una missione speciale e segreta. Si ritrova a sua insaputa a Campo Imperatore, sul Gran Sasso, a guardia di Mussolini. Un evento che ha segnato il destino dell'Italia, della Seconda Guerra Mondiale di cui lui fu testimone, forse unico superstite. Il 25 luglio del 1943, a Villa Savoia, re Vittorio Emanuele III comunicò al duce, Benito Mussolini, che il Gran Consiglio del Fascismo aveva imposto la nomina del maresciallo Pietro Badoglio come suo successore al governo. Mussolini venne arrestato dai carabinieri e portato prima sull'isola di Ponza e poi il 2 settembre sul Gran Sasso, a Campo Imperatore. Non passarono però neppure dieci giorni: è il 12 settembre e, per ordine di Adolf Hitler, alcune SS e l'ex ufficiale Otto Skorzeny diedero il via a quella che in codice fu chiamata "Operazione Quercia" - Fall Eiche in tedesco - e che portò alla liberazione del duce. Un autentico blitz portato a termine a oltre duemila metri di altitudine, proprio sotto lo sperone del Gran Sasso. Dopo la famiglia, ora le istituzioni e l'Arma dei Carabinieri gli hanno reso omaggio. "L'amministrazione comunale al centenario, Ferdinando Tascini, testimone di importanti pagine di storia del nostro Paese". Questa è la motivazione impressa sulla targa ufficiale che il primo cittadino tifernate, Luca Secondi, ha consegnato a Ferdinando Tascini assieme a una copia della Costituzione della Repubblica Italiana che lo ha particolarmente commosso. "La Costituzione, dopo i tragici momenti della guerra, è stata sempre e sarà per me e per la mia

famiglia la bussola della vita che ci guida, di cui andare orgogliosi", ha detto Tascini riferendosi alla recente presenza del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, a Sanremo e al dialogo con Roberto Benigni proprio sui valori racchiusi dalla "carta" dei diritti e doveri che ha esibito nella foto di rito accanto al sindaco Secondi e al Comandante della Compagnia dei Carabinieri, Fabrizio Capalti. "Ferdinando Tascini, accanto al traguardo di vita raggiunto assieme alla sua grande famiglia - le parole del sindaco di Città di Castello, Luca Secondi - è oggi esempio e testimonianza concreta di fatti di storia importanti che hanno segnato il nostro Paese e che lui stesso racconta con lucidità straordinaria. Un esempio di vita per tutti noi e orgoglio della comunità tifernate e non solo". Davvero incredibile e ricco di aneddoti il racconto di quei momenti che ha vissuto assieme ad altri commilitoni a guardia di Mussolini. "Prima di tutto a Campo Imperatore - racconta Tascini - io ero addetto al telefono e ricevevo le notizie dalla base della funivia. Questo era il mio servizio principale. Naturalmente, avevamo mezza giornata libera e si andava a passeggio nelle vicinanze dell'albergo per passare il tempo. Dopo di che facevamo qualche buona partita a carte con gli amici e il tempo passava così". Lei è arrivato a Campo Imperatore da carabiniere? "Dunque, io mi trovavo a piazza del Popolo a Roma e il 24 agosto 1943, una sera, il capitano dei carabinieri venne con una lista di trenta nomi, fra i quali c'era anche il mio e ci disse di stare pronti perché a tarda notte saremmo partiti per una missione speciale, senza aggiungere altro. Si arrivò all'alba alla stazione base di Campo Imperatore, dove c'era una villa e lì ci siamo albergati. Appena fu giorno, ci accorgemmo che arrivò una macchina scura da dove uscirono Benito Mussolini e la sua scorta e quindi capimmo cosa eravamo andati a fare". Mussolini come trascorreva le giornate di prigionia? "Nella prima sede vedevo spesso Mussolini, perché la zona era molto limitata, però ricevevamo l'ordine che, se avesse tentato di fuggire, avremmo dovuto sparare. Lo vedevo abbattuto, con il viso scuro, taciturno, distrutto e parlava pochissimo: d'altronde, la sua situazione era quella che era, quindi dopo 4-5 giorni - o perché l'albergo non era disponibile o per sicurezza - ci trasferimmo tutti a Campo Imperatore, compreso Mussolini s'intende e rimanemmo lì fino alla liberazione. L'8 settembre si seppe dell'armistizio. Quindi da lì cominciai il lavoro da telefonista: ricevevo notizie dalla base della funivia e il maresciallo Antichi, l'unico che viveva accanto alla camera di Mussolini, era il suo custode numero uno". Poi arrivarono i tedeschi: della liberazione di Mussolini cosa ricorda? "Ricordo bene quel giorno, era il 12 settembre. Erano le 14.30 e non ero di turno, stavo nella mia camera e a un certo punto sentii gridare che erano arrivati i tedeschi; mi affacciai dalla finestra e vidi un aliante che era già atterrato e c'era un ufficiale con la mitraglietta pesante rivolta alla mia finestra. A quel punto sono stato fermo e aspettavo ordini, se impugnar le armi o

arrenderci. Dopo ci ordinarono di scendere disarmati e arrenderci. Vidi tutti lì. I tedeschi avevano già circondato l'albergo, strinsero il cerchio e provarono a disarmare un ufficiale, ma furono fermati dal tenente Faiola. Ormai il nostro compito finiva lì e con noi si comportarono abbastanza bene. Poi ricordo una cosa: quando atterrarono gli alianti, Mussolini si affacciò, ma non vedeva chi c'era. Voleva sapere chi fossero, se americani o tedeschi: questo è stato recepito dalle voci che circolavano. La sensazione era che Mussolini aspettasse più gli americani dei tedeschi. Poi, i tedeschi salirono in camera da Mussolini con il nostro maresciallo e stettero una mezzora a parlare. C'erano gli apparecchi che portarono gli alianti e rimasero lì finché l'impresa non era stata compiuta, poi spararono un razzo e se ne andarono. Il secondo razzo servì per far atterrare la cicogna con cui Mussolini

partì. Così andarono le cose". Nel 2019, dopo 70 anni è tornato con sua figlia e parte della famiglia a Campo Imperatore. C'è una bella foto in cui lei guarda l'albergo. Che sensazione ha provato? "Ho preso subito il fazzoletto perché mi veniva da piangere; ero emozionato, non mi sembrava di essere lì, non riconoscevo niente, ma era una sensazione straordinaria e ringrazio chi mi ci portò: per me una bella cosa". C'è un messaggio che vuol dare alle nuove generazioni? "Cosa gli diciamo ai giovani? Io ho fatto la guerra in Croazia, ho fatto una vita da giovane e da meno giovane, ho passato molte vicissitudini. Dico ai giovani che la vita ci riserva molte cose belle e brutte: cercate di affrontarle serenamente, di non tirarvi indietro di fronte alle difficoltà e non vi scordate di niente e soprattutto tenete sempre sotto gli occhi la Costituzione. Lì c'è tutto".

## DALLE COPIE DEI GRANDI DEL RINASCIMENTO ALLE OPERE PROPRIE REALIZZATE COME ARTISTA DI ARTE CONTEMPORANEA: LA BELLA STORIA DEL MAESTRO STEFANO LAZZARI



Da re delle "copie d'autore" a maestro ed artista il passo è breve. Non se lo sarebbe mai immaginato, Stefano Lazzari, di fare tanta strada, da quando alla fine degli anni '90 con un diploma dell'Itis in tasca e un geniale brevetto, "pictografia", fresco di approvazione ministeriale, realizzò come prima copia quella della Gioconda di Leonardo che gli spalancò le porte dei più importanti musei e istituzioni artistiche italiane e mondiali, unitamente a set televisivi e cinematografici. Dalla "bottega" artigiana di Città di Castello, il laboratorio creativo che condivide da anni con la sorella Francesca, il padre Romolo e uno staff di giovanissimi e preparati collaboratori, collezionando successi e riconoscimenti a ripetizione,

ora però è giunto il momento di misurarsi con la critica e il pubblico in veste di autore di arte contemporanea, la passione che ha sempre coltivato ma che ha tenuto per troppo tempo nascosta. La mostra "Stefano Lazzari. Tra le mura", a cura di Tommaso Strinati, promossa da Roma Culture, Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali e da Bottega Tifernate, con i servizi museali di Zètema Progetto Cultura, la prima in assoluto, ospitata a Roma nella suggestiva cornice del Museo delle Mura, ha riscosso un successo di pubblico notevole: è un omaggio allo straordinario sito archeologico di Porta Appia, o di San Sebastiano, uno spazio fra i più suggestivi di Roma e naturale museo di sé stesso, ma anche scenario perfetto per dialoghi contemporanei. Lazzari ha realizzato due serie di dipinti, otto tondi e un polittico di quattordici elementi; in tutti i casi tempere su tavola, che ripropongono scorci inusuali del museo, come farebbe un turista curioso attratto da dettagli minimi che estrapolati, manipolati e ingranditi possono diventare materiale instagrammabile, oppure una sequenza pittorica inaspettata e dal sapore "pop". A rendere ancora più significativa questa prima esperienza artistica, la visita a Roma del sindaco tifernate, Luca Secondi, che ha ufficializzato la possibilità di organizzare una mostra a Città di Castello, terra di origine del maestro Lazzari e della sua famiglia. "Dopo il debutto a Roma in una location unica e suggestiva, Stefano Lazzari allestirà una mostra a Città di Castello e quella sarà l'occasione anche per promuovere a 360 gradi le bellezze storico-artistiche, la città rinascimentale di Raffaello e di Luca Signorelli, che ha nel maestro Alberto Burri il fulcro mondiale dell'arte contemporanea", ha dichiarato il sindaco Luca Secondi nel congratularsi con Lazzari e Strinati per il successo ottenuto a Roma. "Con orgoglio e senso di responsabilità, dopo questa prima tappa nella Capitale resa possibile grazie a Roma Culture e Soprintendenza Capitolina ai Beni Culturali, sono lusingato di programmare altri eventi e rassegne, a partire dalla mia Città di Castello, di cui io e la mia famiglia siamo innamorati", ha concluso Stefano Lazzari.

# TORNANO LE FIERE DI MEZZAQUARESIMA A SANSEPOLCRO: APPUNTAMENTO DAL 23 AL 26 MARZO



L'assessore  
Francesca Mercati

Mancano oramai pochi giorni al tradizionale appuntamento con le Fiere di Mezzaquaresima, che si terranno a Sansepolcro da giovedì 23 a domenica 26 marzo. Si tratta sicuramente di uno degli eventi più sentiti dalla popolazione e frequentato da persone che per l'occasione giungono al Borgo dall'intera provincia e dalle Regioni limitrofe, con in testa le vicine Umbria e Romagna. Le Fiere di Mezzaquaresima sono da sempre momento di partecipazione e condivisione,

animando per quattro giorni l'intero centro storico di Sansepolcro fra bancarelle e aree tematiche dislocate tra le due principali direttrici del centro storico: via Niccolò Aggiunti e via XX Settembre insieme a viale Armando Diaz, a viale Vittorio Veneto e al parcheggio di Porta del Ponte. La manifestazione, dopo la parentesi della pandemia, torna quest'anno "a regime", nel senso che si riappropria delle sue caratteristiche peculiari

che ne hanno contrassegnato la storia. "Siamo ripartiti nel 2022 dopo lo stop imposto dalla pandemia in cui eravamo vincolati dalle direttive anti Covid - spiega l'assessore Francesca Mercati, che ha delegato a cultura, turismo, commercio - per cui diciamo che, dopo il ritorno di dodici mesi fa, questa volta riabbraceremo le nostre Fiere nella loro interezza. L'iniziativa riprenderà la sua consueta veste, avuta ogni anno fino al 2019 e questo è sicuramente un obiettivo che ci eravamo prefissati come amministrazione comunale e che farà felice la popolazione e i tanti ospiti che saranno a Sansepolcro". A beneficio degli allevatori del territorio e dei tanti innamorati del comparto zootecnico, torneranno pure le Fiere dell'Agricoltura. "Sì, è certo - commenta sempre l'assessore Mercati - l'esposizione del bestiame e degli animali da cortile sarà di nuovo presente negli spazi del Foro Boario. Anche questa è una riconquista non da poco, considerando quanto il settore sia vitale per l'intera Valtiberina". Buone notizie anche per il recupero delle bancarelle. "Aumenterà il numero degli ambulanti rispetto alla scorsa edizione - aggiunge l'assessore - tornando agli standard consueti per la gioia sia dei grandi che dei più piccoli. E anche piazza Torre di Berta recupererà il suo ruolo centrale della manifestazione, con la permanenza in loco comunque del dodecaedro, che im-



preziosirà il passaggio e la sosta per gustare le consuete tipicità gastronomiche territoriali. Uno street food di qualità, dove il buon cibo si mischierà con la perfezione all'arte". A Porta Fiorentina, le associazioni del territorio potranno tornare ad esibirsi sul palco che sarà allestito all'entrata della città, per intrattenere tutti coloro che prenderanno parte alla manifestazione. A livello numerico, invece, quest'anno è stato possibile aumentare il numero dei box per gli ambulanti, che nella scorsa edizione erano in numero minore proprio per la situazione epidemiologica in corso. Così, da 154 spazi si sale a 174, la maggior parte dei quali ricollocati in via XX Settembre e in via Giacomo Matteotti. Le domande complessive presentate sono state 184. Per quello che riguarda la fiera espositiva, è stata anzitutto ripristinata la zona destinata al piccolo artigianato e ai prodotti del proprio ingegno nella zona di Porta Romana (Settore E). Si tratta di 6 banchi che nella scorsa edizione non erano stati previsti, sempre per evitare problemi di assembramenti e per i quali si è comunque già dimostrato un notevole interesse, visto che le domande sono state in numero superiore rispetto a quelli che sono i posti disponibili. Da evidenziare, poi, un maggior interesse per la fiera da parte degli operatori, che la scorsa edizione erano più titubanti, vista la situazione economica incerta: nello specifico, il

settore B è riservato a "macchine e attrezzature agricole", il settore C a "prodotti per l'edilizia impiantistica edilizia e industriale" e infine il settore D ad "auto, moto-veicoli, veicoli commerciali, carrelli". Insomma, i numeri sulla carta attestano una certa voglia, da parte delle attività, di partecipare nuovamente alle Fiere di Mezzaquaresima di Sansepolcro. Come sempre, poi, a Porta Fiorentina ci sarà la zona dedicata agli artigiani e gestita dal consorzio "Terra della Valtiberina", espressione delle associazioni degli artigiani di Confartigianato Imprese e Cna. Il Mercatale, che riunisce le produzioni del territorio (l'anno scorso ubicato in largo Caponnetto, Falcone e Borsellino a Porta Fiorentina), quest'anno verrà collocato all'inizio di viale Armando Diaz con dei gazebo: sia questo che piazza Torre di Berta, dove tornerà a esserci la somministrazione, saranno gestite da Concommercio e Confesercenti. Inoltre, in largo Caponnetto, Falcone e Borsellino verrà ricollocato il palco che tradizionalmente ospitava spettacoli delle associazioni sportive e ricreative di Sansepolcro e che l'anno scorso non era stato montato, sempre per evitare assembramenti. Come già anticipato dall'assessore Francesca Mercati, i locali del Foro Boario torneranno a ospitare la Fiera dell'Agricoltura con l'esposizione del bestiame; la parentesi è gestita dall'Unione montana dei Comuni della Valtiberina.

# SAN GIUSTINO È “COMUNE RICICLONE” DELL’UMBRIA. IL SINDACO FRATINI: “PREMIATI L’IMPEGNO E GLI SFORZI COMPIUTI”



Con una produzione pro capite di rifiuto non differenziato di 102 chili a residente - pari al 76,9% - San Giustino entra nella classifica dei “Comuni Riciclone” dell’Umbria. È risultato essere il più virtuoso di quelli compresi fra 5mila e 20mila abitanti - ne conta poco meno di 11mila - ed è stato premiato da Legambiente nel corso dell’Ecoforum Umbria sull’economia circolare, andato in scena a Spoleto a fine febbraio, dove sono stati svelati dati, quantitativi e qualitativi relativi alla raccolta differenziata di tutta la Regione. In totale, sono dieci i “Comuni Riciclone” dell’Umbria: uno in meno rispetto allo scorso anno, anche perché in diverse zone è diminuita la qualità della raccolta della frazione organica. Quello messo in risalto è stato sicuramente il dato comunicato dal Comune di San Giustino, che per la prima volta entra in classifica, salendo immediatamente sul gradino più alto nella rispettiva fascia. Grande è stata la soddisfazione espressa dal sindaco Paolo Fratini, presente a Spoleto per ritirare il prestigioso riconoscimento e accompagnato dal vice e titolare della delega all’ambiente, Elisa Mancini. “Si tratta - queste le parole del primo cittadino - di un riconoscimento importante, che premia l’impegno e gli sforzi compiuti per avviare e consolidare la raccolta differenziata nel nostro territorio”. Nel suo intervento, il sindaco ha poi ringraziato sia la cittadinanza per l’alto senso di responsabilità e attenzione alle regole, sia Sogepu, gestore della raccolta. “Questo risultato - prosegue Fratini - è il frutto di un lavoro di squadra. Per questo ringraziamo tutti i cittadini che con la loro azione quotidiana hanno contribuito a un importante passo in

avanti verso una gestione sostenibile dei rifiuti, così come un apporto significativo e determinante è arrivato dal gestore del nostro territorio”. Entrando nello specifico, il criterio selezionato da Legambiente Umbria per assegnare il premio di “Comuni Riciclone” alle amministrazioni locali è quello del rispetto dell’obiettivo minimo di raccolta differenziata del 72,3% (DGR 34/2016). A questo primo criterio, si aggiungono quelli volti alla prevenzione del rifiuto e alla massimizzazione della qualità e del riciclo. Per tali ragioni, vengono considerati virtuosi solo quei Comuni che contengono la produzione pro capite di secco residuo (indifferenziato) a smaltimento al di sotto dei 75 kg/anno/abitante (con questo parametro si diventa “Comune rifiuti free”) e che hanno una qualità media dell’organico superiore o uguale al 95%, ovvero con presenza di Materiale Non Compostabile (MNC) inferiore al 5 per cento. Una classifica, quindi, stilata direttamente da Legambiente Umbria, suddivisa appunto in tre differenti fasce in base al numero di abitanti: sono Calvi dell’Umbria, Arrone, Ferentillo, Bettona, Lugnano in Teverina e Valfabbrica per il primo scalino sotto i 5mila abitanti; San Giustino, Torgiano e Todi per la fascia - come detto - fra i 5mila e i 20mila abitanti, mentre al di sopra spicca solo il Comune di Bastia Umbra. I dati complessivi mostrati da Legambiente Umbria dicono che in tutta la Regione Umbria la produzione di rifiuti urbani nel 2021 è stata di 445.337 tonnellate, di cui 298.113 raccolte in modo differenziato. La produzione complessiva è risultata comunque in crescita rispetto all’anno precedente di 6.288 tonnellate (a fronte anche

di una evidente diminuzione della popolazione residente, che si è ridotta di poco meno di 5mila unità) e la raccolta differenziata ha invece raggiunto la percentuale del 66,9%: un dato che in Umbria risulta sostanzialmente stazionario dal 2019. E proprio quello della raccolta differenziata è un tema sentito su cui spinge molto l'amministrazione comunale di San Giustino. Dopo un completo recupero delle sue funzioni, da quasi un anno è tornato attivo il centro di raccolta comunale di Selci Lama - gestito sempre da Sogepu - anche per il conferimento e lo stoccaggio di materiale: insiste, invece, al mattino il servizio di porta a porta che interessa le utenze domestiche e gli uffici privati e pubblici, mentre hanno un calendario dedicato le attività di ristorazione, gli istituti scolastici, i negozi commerciali, le tabaccherie, i generi alimentari, i bar e le pizzerie, per venire incontro a quelle che sono le loro esigenze, legate in particolare agli orari. "La riapertura del centro di raccolta nel giugno dello scorso anno, dopo un lungo periodo di chiusura per lavori di adeguamento - rimarca il sindaco Fratini - è stato un passaggio davvero molto importante nell'ambito della riorganizzazione e la riqualificazione del sistema di gestione dei rifiuti messa in atto dalla nostra amministrazione comunale.

Questo ha incrementato ulteriormente di alcuni punti percentuali la raccolta differenziata del nostro Comune e già da oltre un anno siamo passati dal 43% al 75%". Parlando sempre del tema legato ai rifiuti, infatti, a margine del consiglio comunale di San Giustino, che nella seduta del 13 febbraio ha approvato il bilancio di previsione 2023-2025, la giunta riunita ha deliberato anche le nuove agevolazioni Tari (è la tassa sui rifiuti) per le famiglie. "In un momento non meno complicato dello scorso anno, con una inflazione galoppante e i rincari che stanno colpendo tutti i settori, abbiamo cercato di dare un sostegno concreto a chi è più in difficoltà attraverso le agevolazioni sulla tassa rifiuti (Tari), con sgravi che possono raggiungere anche l'80% - queste le parole di Simone Selvaggi assessore con delega a bilancio e tributi, insieme a quelle di Andrea Guerrieri, titolare del sociale - prevedendo tre fasce di agevolazione in base al valore Isee: fino a 8.265, lo sconto è dell'80%; da 8.265,01 a 12mila, lo sconto scende al 60% e da 12.000,01 a 16mila è stato calcolato nel 20%. Il modulo di richiesta - concludono i due assessori - è disponibile sul sito [www.comune.sangiustino.pg.it](http://www.comune.sangiustino.pg.it) e sarà possibile presentare domanda fino al 31 marzo 2023".



## IL 2022: UN ANNO IMPORTANTE PER LA CULTURA DI ANGHILIARI



Elaborati tutti i dati e quello che emerge è qualcosa di davvero sorprendente dal punto di vista culturale per Anghiari. La cultura, quella con la "C" maiuscola, sta ricoprendo un ruolo sempre più importante e fondamentale, ma c'è stato il rilancio pure dei vari spazi sotto diverse forme. Eventi, ma non solo. "Il 2022 per il Museo della Battaglia e di Anghiari - spiega il direttore Gabriele Mazzi - è stato caratterizzato da due mostre di assoluto rilievo: la prima nell'ambito di Terre degli Uffizi, un progetto firmato da Fondazione CR Firenze e Gallerie degli Uffizi, dal titolo "Il Papa Guerriero. Giuliano della Rovere e gli uomini d'arme di Anghiari", ospitando uno dei capolavori della storia dell'arte come il ritratto di Papa Giulio II di Raffaello. La seconda mostra è stata "Storie di donne, da Albrecht Dürer alla contemporaneità di Ilario Fioravanti", terminata lo scorso 8 marzo e che ha messo in luce una parte delle inedite collezioni del museo comunale, in collaborazione con l'associazione nazionale Case della Memoria, la Parrocchia di Anghiari, la Direzione Regionale Musei, il Teatro di Anghiari e l'archivio casa studio Ilario Fioravanti, nella ricorrenza del centenario della nascita di quest'ultimo importante scultore romagnolo". E aggiunge: "Importanti sono stati anche i dati di accesso con l'ultima mostra, che ha garantito il superamento del record di visitatori durante l'iniziativa, fissando il 2022 come l'anno più visitato in assoluto del museo anghiarese". Il 2022, poi, ha visto anche il restauro di un'opera molto importante per Anghiari. "Vero, è quello della Maddalena Penitente - sottolinea l'assessore alla cultura, Alberica Barbolani da Montauto - una tela seicentesca al centro di importanti studi attributivi che è stata restaurata con il sostegno del

Lions Club di Sansepolcro e che è stata esposta proprio in occasione della mostra "Storie di donne". La riscoperta di quest'opera è nata dalla straordinaria passione e ricerca del direttore del nostro teatro, Andrea Merendelli, che l'ha resa protagonista del documentario dal titolo "Rastrelli". Non da meno, poi, è l'importanza dell'Archivio Storico di Anghiari. "Sono stati restaurati 9 volumi su 19 del fondo Taglieschi - prosegue l'assessore - una importantissima raccolta di documenti manoscritti per la storia della Toscana, più altri due che sono in corso di restauro". E in conclusione, ma non certamente per ordine d'importanza, la biblioteca comunale di Anghiari. È stato record dei prestiti di libri all'utenza esterna superando di centinaia di unità quelli del 2019 e migliorando di fatto i dati pre-pandemia. Quasi cinquemila prestiti in tutto il 2022, a riprova della bontà di una rinnovata attenzione sui servizi e sugli spazi della biblioteca. Il dato pone la biblioteca comunale di Anghiari al settimo posto per prestiti in tutta la provincia di Arezzo e palesa l'ottimo lavoro svolto dall'ufficio cultura del Comune, in primis dal responsabile, la dottoressa Elisabetta Borghesi. E' molto importante - le parole sono sempre di Alberica Barbolani da Montauto - che gli eventi di Anghiari, sempre più numerosi e qualificati, si affianchino poi anche alle attività di studio e di conservazione. Sono due aspetti a cui tengo molto e cercheremo di utilizzare sempre del tempo e delle risorse per questi arricchimenti, che si ripercuotono felicemente nella proposta culturale del nostro Paese. I risultati del lavoro svolto finora sono tangibili - conclude l'assessore - con un incremento importante dei visitatori al museo, ma anche di presenze ad Anghiari durante gli eventi e non solo".

## UN CENTRO POLIVALENTE A DISPOSIZIONE DELLA COMUNITÀ DI MONTERCHI



Un nuovo centro polivalente a disposizione della comunità di Monterchi. È iniziato l'importante cantiere per la realizzazione di uno dei principali progetti messi in cantiere dall'amministrazione guidata dal sindaco Alfredo Romanelli. Finalità molteplici per il centro polivalente, poiché il territorio di Monterchi a oggi è privo di un luogo del genere con queste precise caratteristiche. "E' un progetto davvero molto importante - spiega il sindaco di Monterchi, Alfredo Romanelli - su cui la nostra amministrazione ha sempre creduto molto. Dopo aver ricercato nel tempo varie fonti di finanziamento, siamo riusciti ad attingere a 359mila euro da parte della Regione Toscana, dove è stata prevista anche una compartecipazione della Proloco per circa 100mila euro. L'immobile, che sarà moderno e dotato di ogni tipo di comfort necessario per l'utenza, sorgerà su un terreno di nostra proprietà nell'area a ridosso dello stadio comunale 'Piero della Francesca'. Centro polivalente che resterà in capo al Comune di Monterchi come titolarità, seppure sarà poi affidato nella sua gestione proprio alla Proloco: tengo comunque a precisare che questo spazio sarà a disposizione di tutte le associazioni del territorio per manifestazioni e occasioni ricreative di vario genere. Un centro polivalente che quindi potrà essere utilizzato per tantissimi e variegati modi". Ma il sindaco Alfredo Romanelli parla anche di tempistiche: "La ditta appaltatrice ha preso in carico il cantiere che, di fatto, possiamo dire essere già iniziato.

Nei giorni scorsi siamo andati sul posto per 'disegnare' l'immobile sul terreno e la simbolica posa della prima pietra. L'intervento, salvo imprevisti di varia natura, dovrebbe risultare anche piuttosto celere. Un centro - tengo a precisare - che è stato studiato nei minimi dettagli dalla nostra amministrazione, insieme ai vari tecnici con la ditta appaltatrice: c'è stata anche una ripartizione degli spazi interni consona alle esigenze del momento ed è stata prevista pure un'area ad uso cucina". E sottolinea il sindaco Alfredo Romanelli: "Si tratta di una struttura complessiva di circa 600 metri quadrati; a oggi è stato appaltato uno stralcio funzionale di 350 metri ed è stata disegnata in maniera tale da avere un impatto ambientale davvero ridotto, vista la zona nel quale sorgerà poco distante dall'impianto sportivo e da alcune abitazioni private. Una ripartizione degli spazi interni, come detto, studiata ad hoc dai nostri tecnici, ma massima attenzione anche per l'area esterna nella quale, oltre a un parcheggio, vi sarà un piccolo spazio verde adeguato". Un centro a Monterchi, quindi, dalle mille potenzialità e nel quale poter ospitare attività di vario tipo. Eventi, ma anche appuntamenti di carattere artistico e culturale - ricordiamo che a Monterchi è presente la Madonna del Parto di Piero della Francesca - oppure eventi sportivi. Un progetto interessante, quindi, che oltretutto sorgerà in un luogo strategico del territorio comunale di Monterchi, attento alle esigenze anche delle persone portatrici di disabilità.

# LA VIDEOSORVEGLIANZA MONITORA OGGI TUTTI GLI INGRESSI DI CAPRESE MICHELANGELO

L'amministrazione comunale di Caprese Michelangelo ha investito in tecnologia e sicurezza: oramai prossimo il completamento dell'impianto di videosorveglianza, ma sono stati istituiti pure punti "wi-fi free" nei luoghi strategici: la zona del municipio, l'area del museo e quella della Casa della Salute, che comprende sia la farmacia che gli studi medici, oltre al limitrofo parco giochi. "Caprese Michelangelo - riferisce il sindaco Claudio Baroni - è inserita nel circuito del progetto nazionale, che coinvolge anche altri Comuni della Valtiberina, per il controllo del territorio attraverso i sistemi di videosorveglianza. Nello specifico, abbiamo perfezionato a livello di dotazione i tre punti che già avevamo, ma li abbiamo anche ampliati per riuscire a monitorare tutti gli ingressi al territorio di Caprese Michelangelo; a ciò, poi, si aggiungono due punti chiave nel centro del paese. Questo progetto, prima di entrare in funzione, è stato monitorato per un determinato periodo dagli uffici preposti della Prefettura di Arezzo, che ha espresso un plauso, essendo riusciti a chiudere il cerchio in tempi brevi per quello che riguarda il controllo degli accessi". E il primo cittadino di Caprese Michelangelo entra ancora di più nello specifico. "Queste telecamere appartengono al circuito che si chiama Selea, al quale le forze dell'ordine possono accedere con tutti i supporti tecnologici per verificare i passaggi: sono in grado di riconoscere le targhe e inviare degli 'allert' - così vengono definiti - nel caso risultino interessate da qualche provvedimento o ricerca particolare a livello nazionale. Pur essendo un piccolo Comune, siamo già molto avanti nel progetto di videosorveglianza: sono tutte attive le 5 telecamere agli accessi, più un'altra è di prossima realizzazione. Al tempo stesso - puntualizza il sindaco Baroni - abbiamo anche utilizzato varie telecamere che erano già presenti nel territorio di Caprese Michelangelo, aggiungendo ad esse una tecnologia più moderna per monitorare piazze e viali. Telecamere che sono già tutte attive in rete con il sistema Selea, monitorato dagli uffici della Polizia Municipale di Sansepolcro. Questo comporta un ulteriore passo in avanti dal punto di vista della sicurezza stradale, per proteggere il territorio anche da atti illeciti. Considerata la vicinanza di Caprese Michelangelo con Pieve Santo Stefano, con Sansepolcro e quindi con lo svincolo della E45, sono tanti i passaggi quotidiani, talvolta anche di macchine sospette: questo sistema permette alle forze dell'ordine, praticamente in tempo reale, di avere un segnale nel proprio supporto tecnologico e di procedere, nel caso, anche con la verifica". Ma oramai da qualche settimana, a Caprese Michelangelo è attivo anche un nuovo servizio a disposizione dell'utenza. "Proprio così, perché è stato installato un particolare sistema di wi-fi gratuito, al momento con apparecchi collocati in luoghi strategici e di interesse del nostro Comune: sono nella zona del municipio, al Museo Casa Natale di Michelangelo Buonarroti e nell'area della Casa della Salute".





# Sandro Dini

Assicurazioni e Consulenze

**Tutela la tua casa, il tuo negozio  
e le persone a cui vuoi bene**

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

**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

# AMEDEO TESTERINI, DA PROVETTO PIANISTA A BARITONO LIRICO

**Assieme ad Andrea Sari, che gli ha fatto le prime lezioni, a Sansepolcro c'è un altro cantante, ancora giovane, con lo stesso timbro di voce, che sta facendo il salto di qualità con l'interpretazione di Mozart. La decisione di andare al conservatorio maturata dopo il conseguimento del diploma medio superiore**



Carta d'identità alla mano, Amedeo Testerini è nato il 22 aprile 1996, quindi fra non molto compirà 27 anni e si è creato tutti i presupposti ideali per una carriera importante. Intanto, è forte di due lauree di primo e secondo livello in canto, conseguite con il massimo di voti e assieme la lode al conservatorio "Francesco Morlacchi" di Perugia. Anche per ciò che riguarda lui, c'è un simpatico risvolto di partenza: "Prima di dedicarmi al canto - premette Testerini - ero partito con la musica. Da quando avevo appena cinque anni suonavo il pianoforte con Laura Bertelli, diplomata al conservatorio. Per un lungo lasso di tempo, fino al termine delle scuole medie superiori, ho studiato pianoforte, poi a 19 anni mi sono diplomato ragioniere con indirizzo informatico (quindi programmatore) in quello che da tecnico commerciale è divenuto istituto tecnico economico "Fra Luca Paciolli" di Sansepolcro. Nel frattempo, all'età di 17 anni è avvenuto anche in me uno dei processi fisiologici del periodo: la muta vocale. Il timbro della mia voce è cambiato e mi sono ritrovato con l'estensione di baritono. Ho atteso la conclusione delle superiori e, una volta con il diploma in mano, sono arrivato al bivio decisivo, quello della grande scelta; per meglio dire, le scelte da fare erano due: la prima era "interna" alla strada artistica, dal momento che avrei potuto proseguire con il pianoforte ma che per questo strumento ero anche un po' "attempato" in funzione di una carriera da concertista, mentre sul versante del canto ero in anticipo. Di conseguenza, ho optato per il canto. Poi però c'era l'altra decisione da prendere, quella chiave, perché si trattava di mettere a fuoco cosa avrei fatto da grande. Ebbene, le due

alternative erano scontate: continuare a studiare informatica in numero aperto, oppure mettermi in gioco e prepararmi con scrupolo per l'ammissione al conservatorio, che invece è a numero chiuso e con un esame da sostenere. Ovviamente, ho detto "sì" a quest'ultima opportunità, anche perché l'età era dalla mia parte e allora ho cominciato a prendere le prime lezioni di canto da un altro baritono concittadino oramai affermato: Andrea Sari. E come inevitabilmente accade in casi del genere, ero dapprima partito per il canto moderno, poi la mia inclinazione è risultata tale che mi sono spostato sul classico. Per eseguire il canto classico occorre la musicalità, ovvero l'intonazione, ma serve anche una predisposizione naturale: ho subito capito di avere le possibilità per andare avanti con il mio timbro di voce". Amedeo Testerini non ha dunque esitazioni: l'indirizzo che vuol seguire ha più incertezze dell'altro, ma vale pur sempre la pena di provarci. E quindi? "Ho iniziato a provare, portando i tre brani di genere variegato (uno d'opera, uno di musica da camera e uno sacro) che sarebbero serviti alla commissione per valutare il mio grado di preparazione. Ci siamo presentati in più di trenta e alla fine ne hanno presi dieci, compreso il sottoscritto. Questo è stato il segnale inequivocabile che avrei dovuto investire sulla mia voce e così è iniziata la cavalcata che mi ha portato a studiare e a laurearmi nel marzo del 2022; nel frattempo, ho cominciato anche a creare un minimo di repertorio". E nel corso di questi anni che cosa è avvenuto? "Che ho recitato il ruolo di comprimario a "Pieve Classica", la rassegna annuale che si tiene a Pieve Santo Stefano e poi al Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto assieme a un'altra cantante della vallata, Noemi Umani. Tuttora sono componente del coro del Teatro Lirico Sperimentale e anche del coro da camera "Canticum Novum" di Solomeo, frazione del Comune di Corciano vicinissima a Perugia. Nel 2019, con quest'ultima ensemble ho cantato davanti al grande Ennio Morricone nella chiesa di Sant'Agnese in Agone, al centro della stupenda piazza Navona a Roma e a breve, se tutto dovesse andare secondo le previsioni, ci dovremmo esibire (forse) nella Sala Nervi del Vaticano davanti a Papa Francesco: sarebbe davvero emozionante". Ma Amedeo Testerini è un baritono "semplice" o anche un baritono solista? "A Solomeo sono corista e a volte anche solista, ma il prossimo anno ho intenzione di tenere a Spoleto il concorso proprio da solista". Quali le produzioni e i ruoli ricoperti sulla scena? "Ho interpretato il sagrestano nella "Tosca" di Giacomo Puccini, poi il dottor Grenvil e il marchese d'Obigny nella "Traviata" di Giuseppe Verdi e Betto di Signa nel "Gianni Schicchi", ancora di Giacomo Puccini. Si tratta principalmente di figure assegnate ai comprimari. In questo momento, sto studiando il repertorio mozartiano per audizioni e concorsi nei teatri: i personaggi nei quali mi sto cimentando sono Figaro de "Le nozze di Figaro", Leporello del "Don Giovanni" e Guglielmo del "Così fan tutte". Mi sto sempre più calando in queste parti". Ma il lavoro di



Amedeo Testerini non si ferma qui. “Insegno canto classico e moderno alla filarmonica “Pietro Mascagni” di Anghiari – ricorda – e dirigo il coro delle voci bianche. Sono poi insegnante di propedeutica musicale alle scuole materne e primarie di Anghiari, Sansepolcro, San Giustino e Lama”. Quando e dove l’esordio sul palcoscenico? “Nel 2017 al teatro “Giovanni Papini” di Pieve Santo Stefano con il dottor Grenvil della “Traviata”. Potrei affermare che è stato un debutto emozionante, nel senso che comunque per me si trattava della prima volta, ma mi sono subito trovato a mio agio. Non ho avuto alcuna incertezza: anzi, la sala piena diventa un forte stimolo e il palco mi esalta. Il contatto con il pubblico mi dà una energia incredibile. Dopo Pieve Santo Stefano, mi sono esibito al teatro nuovo “Gian Carlo Menotti” di Spoleto, il più grande di tutta l’Umbria, anche del “Morlacchi” di Perugia. Quello del “Menotti” – inutile rimarcarlo – è stato il palcoscenico più importante: un vero e proprio trampolino di lancio per me, in uno dei luoghi che contano. Nel 2020, però, è arrivato il Covid-19 e le produzioni si sono ridotte, ma nel 2022 ho potuto ricominciare”. E a Sansepolcro c’è stato modo di esibirsi davanti al pubblico di casa e quindi anche davanti a parenti e amici? “Certamente! Al Borgo ho fatto la produzione di “Pieve Classica” della “Tosca” nel 2018. Per una questione di congruenza logistica, il

primo atto si è tenuto in cattedrale e gli altri due al teatro “Dante”. In entrambe le circostanze, i luoghi erano strapieni di persone: è stata una esperienza eccezionale che ci ha permesso di farci conoscere e di conferire prestigio a una vallata che tuttavia non offre molto a livello di musica classica. Non per colpe specifiche, ma perché non vi è una tradizione radicata come in altre zone; personalmente, sono pure fortunato: per le produzioni vi sono il teatro lirico sperimentale di Spoleto e il Maggio Musicale Fiorentino, in due città abbastanza vicine. Sempre a Sansepolcro, poi, ho preso parte al Concerto della Rinascita il 30 agosto 2020 nel suggestivo scenario della scalinata del museo civico e con la platea in piazza Garibaldi, poi lo scorso 4 settembre ho cantato a “Note di gioia” in piazza Torre di Berta e con me c’era di nuovo Andrea Sari. Nel 2022, ho anche partecipato al concorso “Thomas Kuti”, sponsorizzato dal Lions Club di Sansepolcro e ho avuto altri riscontri, mentre a fine anno sono stato in cattedrale e nella Propositura di Anghiari per i due Concerti di Natale”. Amedeo Testerini ha un fratello maggiore, Arturo di 31 anni, ex calciatore del Sansepolcro che adesso lavora all’estero. In famiglia c’è stato fin dal primo momento il necessario sostegno all’attività intrapresa dopo le medie superiori, oppure i genitori avrebbero preferito qualche cosa di diverso: “Pieno appoggio fin dall’inizio ver-



Amedeo Testerini con il comico Paolo Rossi, che ha fatto il regista ne "Il Barbiere di Siviglia"



Amedeo Testerini con il noto baritono Renato Bruson

so di me e verso la mia scelta, sia da parte della mamma, Ida, che del babbo, Franco. Entrambi hanno assecondato al 100% le mie inclinazioni e la mia volontà di proseguire lo studio artistico. Li ringrazio perciò veramente tanto, perché non mi hanno fatto mancare nulla; spero magari di averli resi orgogliosi quando mi sono laureato con il massimo dei voti". Quanto durano le prove alle quali ogni giorno Amedeo Testerini è chiamato? "Nel periodo in cui non ho audizioni, intorno alle tre ore giornaliere, altrimenti le ore diventano quattro. Peraltro, ho anche il mio pianista personale, Niccolò Nardoiani di Arezzo, dal quale spesso mi reco proprio per provare". Per un cantante lirico, o comunque per chi in generale svolge attività di canto, quanto è importante preservare la voce, specie in inverno, stagione che è molto spesso soggetta a sbalzi climatici? "Come si può notare, quando esco di casa ho sempre la sciarpa che mi avvolge e gli accorgimenti che occorrono li seguono tutti: d'altronde, la voce è la mia risorsa, quindi debbo fare attenzione a non beccare alcun tipo di malanno. Eppure, mi è capitato di dover cantare e di svegliarmi il giorno stesso dell'esecuzione che non sentivo la voce al completo, ma ora ho imparato il segreto per gestirmi al meglio. E comunque, non vi è stato finora alcun rinvio causato dall'indisponibilità della mia voce. Debbo stare molto attento nell'evitare raffreddore e tosse: la prevenzione è ovviamente massima". Stella Peruzzi e Noemi Umani soprani, Chiara Chialli mezzosoprano, Marco Seri basso, Andrea Sari e Amedeo Testerini baritoni: sono praticamente coperte tutte le parti, salvo quella di contralto, per poter mettere su un virtuale coro lirico della vallata. E se un giorno proprio questi artisti fossero insieme i protagonisti di un concerto? "Sarebbe un qual-

cosa di straordinario riunirsi e omaggiare la nostra terra che, nonostante sia una realtà non certo grande, può ben fregiarsi di avere cantanti di elevato livello. Conosco bene Marco Seri, Noemi Umani, Stella Peruzzi e chiaramente Andrea Sari, mentre non ho avuto ancora modo di incrociare Chiara Chialli, nemmeno al conservatorio. Dal momento che mi è stata offerta l'occasione, approfitto per invitare chiunque a non credere che la musica sia soltanto quella leggera o quella del Festival di Sanremo. L'opera è un'eccellenza italiana che ci invidia tutto il mondo. Non a caso, nei conservatori italiani vengono anche diversi stranieri, perché il canto classico - il cosiddetto "bel canto" - si studia solo in Italia. E invito il pubblico anche a riscoprire gli autori di talento che abbiamo avuto nel corso degli anni: Giuseppe Verdi, Pietro Mascagni, Gaetano Donizetti e Giacomo Puccini, tanto per citarne quattro significativi". C'è spazio anche per il tempo libero o per coltivare qualche hobby? "Sono sincero: no. Non che mi sia impossibile ritagliare spazi di tempo per me, ma le prove e l'insegnamento mi assorbono una larghissima fetta di giornata". Il sogno nel cassetto di Amedeo Testerini? "Per come sono fatto io, preferisco per ora sognare in una dimensione oggettiva, cioè reale. Vado avanti "step by step" e mi concentro sull'obiettivo più immediato, che adesso si chiama Mozart, nel senso che attendo il debutto con una sua opera in un grande teatro. Poi si sa: il "Teatro alla Scala" di Milano, "La Fenice" di Venezia, il "Teatro dell'Opera" di Roma e il "San Carlo" di Napoli (ho citato i quattro più conosciuti d'Italia) costituiscono da sempre i grandi sogni di chi svolge questa professione. Un po' come il calciatore che, fin da bambino, spera un giorno di poter calcare il prato di "San Siro" a Milano".



LATTE DI  
CLEOPATRA

PRODOTTI NATURALI  
CON LATTE D'ASINA



OLEUM  
TIBERINA

PRODOTTI NATURALI ALL'OLIO  
EXTRAVERGINE DI OLIVA



[www.ggnaturalcosmetics.com](http://www.ggnaturalcosmetics.com)

# BAR O CAFFÈ? UN LEGAME INDISSOLUBILE NELLA DEFINIZIONE DEL LOCALE PUBBLICO PER ECCELLENZA

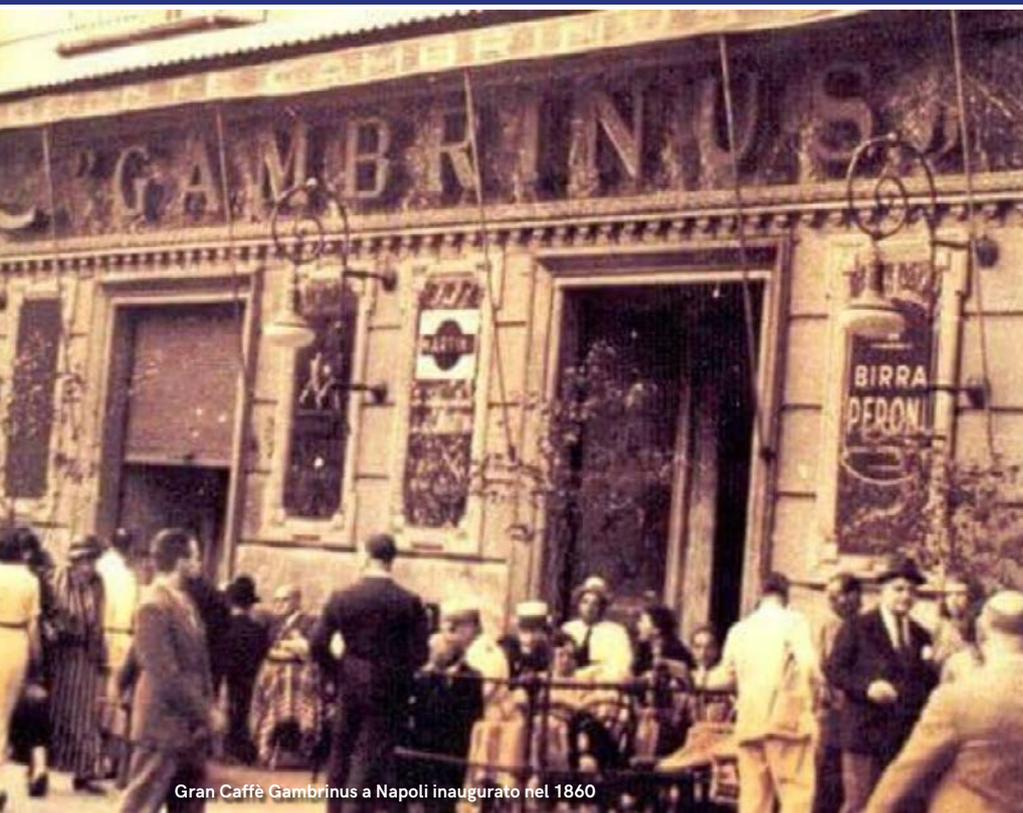
**In Europa si comincia a Vienna nel 1684, mentre in Italia la prima attività apre a Venezia nel 1720**

È il locale pubblico per eccellenza, anche perché si tratta del più comune in assoluto. È presente nelle città, nei paesi, nelle frazioni e spesso anche nelle località più piccole: il bar ha insomma una diffusione capillare sui territori. Fino a quando esisteva solo la telefonia fissa, era anche il punto di riferimento pubblico di essa. Ma il bar era e rimane un eccezionale luogo anche di aggregazione e socialità: la consumazione può diventare infatti il pretesto per stare insieme, leggere il giornale (ancora c'è chi lo fa), guardare la partita o giocare a carte, non dimenticando quei bar che avevano la sala biliardo e il flipper. Oggi si va al bar per fare colazione con pasta e cappuccino, per fare lo spuntino con un salato (panino o sandwich che sia), per consumare un pasto veloce – perché è divenuto a suo modo anche ristorante – e per chiudere degnamente la giornata lavorativa nel momento quasi “sacrale” dell'aperitivo con gli annessi stuzzichini. Nello stesso tempo, al bar si scambiano parole e si condividono momenti di relax con amici e conoscenti, anche se poi il termine di “chiacchiere da bar” (modo di dire che si perde nella notte dei tempi) è sinonimo metaforico di pettegolezzi o di sminuimento di argomenti seri. Ma alla fine il bar, inteso come esercizio, è strettamente legato alla sua

bevanda chiave: il caffè. Non esiste un bar che non abbia la macchina del caffè, perché è la sua presenza che lo legittima come tale. Bar e caffè: la connessione è stretta, persino automatica; proviene dalla storia e poi lo vedremo. Non solo: il termine bar è oggi quello giustamente in uso, ma fino a qualche decennio fa – specie gli anziani – adoperavano proprio la parola caffè e questo avveniva anche nelle nostre zone. Invece di dire “Vado al bar”, dicevano “Vado al caffè” e la regolarità di questa espressione era legittimata dalla denominazione stessa del locale, che in qualche caso è rimasta. A Sansepolcro, per esempio, esistono due eleganti e storici luoghi: il Caffè Gerasco e il Caffè delle Stanze, che nel gergo comune vengono chiamati anche bar per sottolineare la connessione di significato. Come del resto accade in centri nei quali c'è il Bar dello Sport e in centri nei quali c'è invece il Caffè dello Sport. Anche se fra bar e caffè c'è una distinzione sulla quale soffermeremo l'attenzione. La realtà del momento dice che in Italia il totale dei bar sfiora quota 150mila, per una media giornaliera di 175 tazzine di caffè servite solo per ciò che riguarda l'espresso semplice. D'altronde, il caffè è la bevanda principe e allo stesso tempo un indicatore dell'attività di un locale.

Prima di procedere con la storia, dobbiamo spiegare il significato della parola inglese. Letteralmente, per “bar” si intende “sbarrare” e quindi si indica il luogo nel quale vi è la separazione fisica fra colui che serve e il cliente, o il pubblico. Vi è un'alta tavola che divide in due l'ambiente. E anche in questo caso, il gergo comune e quello che identifica la parte “al di qua” e “al di là” del bancone. La traduzione italiana più appropriata sarebbe “mescita”, termine peraltro molto in uso in Toscana, che però oggi si riferisce alle vendite del vino, mentre il bar è il posto nel quale si sorseggiano liquori e bevande diverse. Per parlare di storia del bar bisogna partire dal 1683, anno in cui i turchi assediavano Vienna e importano nel vecchio continente il modello di caffetteria araba già conosciuto in tutto il Medio Oriente; ciò significa, quindi, che la storia del bar inizia fuori dall'Europa, intorno al 1500 e nei locali di ritrovo per artisti e poeti dove si serve il caffè alla turca. Il rituale comincia a diffondersi in Austria: è il 1684 quando un polacco, con un passaporto da corriere durante la guerra turco-prussiana e già istruito per le tecniche di preparazione del caffè, apre il primo locale. Con il tempo, si raffina anche la realizzazione della bevanda che conquista i gusti degli europei e dalla capitale austriaca i bar cominciano a estendersi anche altrove. In Italia, per esem-

pio, il primo locale viene aperto a Venezia, noto porto commerciale nel quale si recavano i mercanti turchi: si chiama Caffè Florian e l'anno è il 1720. E “La bottega del caffè” (scritta nel 1750) è anche una commedia di Carlo Goldoni, che descrive appunto i nuovi luoghi di ritrovo; di lì a poco, apriranno anche il Caffè Pedrocchi a Padova (1822), il Caffè Gilli a Firenze (1733) e l'altrettanto famoso Caffè Greco a Roma (1760) nella centralissima via dei Condotti, a due passi da Piazza di Spagna. Ma a Roma c'è un ostruzionismo di ordine ideologico: la Chiesa considera il caffè un'opera del diavolo per le sue proprietà eccitanti e quindi lo mette al bando, anche se sarà papa Clemente VIII ad abbattere il muro innalzato dalla religione dopo una degustazione clandestina. A quel punto, per il caffè diventa tutto più semplice e inizia il momento dello sviluppo di questa bevanda, che approda anche in Francia: a Parigi, è un siciliano – Procopio Coltelli – a inaugurare il Caffè Procope. A cavallo fra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo sono diverse le migliaia di bar presenti nel vecchio continente: si comincia a parlare di cocktail, nei locali si servono tè e infusi e le caffetterie sono punti di incontro per intellettuali e aristocratici. Un salotto vero e proprio, nel quale si può parlare di politica e di letteratura e magari anche preparare una rivoluzione.



Gran Caffè Gambrinus a Napoli inaugurato nel 1860



Caffè Florian a Venezia inaugurato nel 1720

Con il tempo, la parola “caffè” comincia a essere sempre più sostituita dal termine “bar” per effetto delle influenze anglosassoni e soprattutto della nascita dei primi American Bar d’Europa, fra i quali l’Harry’s New York Cocktail Bar di Parigi (1910) e il bar del Savoy Hotel di Londra (1921). La clientela ha assunto un livello sempre più internazionale e quindi anche il nome dei locali deve essere adeguato. Come ricordato, bar trae origine da “sbarra” o “barriera”, che segna la separazione fisica già adottata nelle bettole americane fra l’area in cui venivano serviti e consumati gli alcolici e lo spazio riservato ai clienti. La parola “bar” è pertanto associabile al concetto di bancone, componente fissa che divide l’operatore dall’avventore. Sembra comunque che ad adoperare - se non a inventare - il termine “bar” sia stato un imprenditore italiano, Alessandro Manaresi, che nel 1898 aveva aperto a Firenze il suo locale ricavando “bar” quale sigla di “banco a ristoro”. Manaresi ha legato il suo nome al celebre Caffè de’ Ritti, in quanto primo bar del capoluogo toscano nel quale il caffè si serviva in piedi, rompendo in un certo senso la rigida tradizione del servizio al tavolo. L’Italia ha scritto una sua particolare storia legata al bar, perché si è creata una tradizione tutta sua; quando si parla di “bar all’italiana”, si intende il posto a 360 gradi nel quale si

assaggiano dolci e salati, vi sono caffè e bevande alcoliche e analcoliche e ci si ritrova per più motivi, in genere sedendosi a un tavolo per fare due chiacchiere ma a volte anche per trattare argomenti seri davanti a una cremosa tazzina di caffè o a una rinfrescante bibita. Oggi come oggi, il bar è un luogo simbolo, persino un indicatore del costume degli italiani, perché poi i frequentatori vengono (erroneamente) etichettati o “bollati” in base al livello di eleganza del locale, per cui esistono bar catalogati di elite e altri di stampo più... popolano, né la qualità di ciò che si assaggia riesce a fare la differenza. Viene quasi da operare una trasposizione al celebre proverbio: “Dimmi in che bar vai e ti dirò chi sei!”. Dal caffè mattutino all’aperitivo prima di cena, quando non diventa “apericena” (vocabolo acquisito per indicare la formula che concilia l’una e l’altra cosa), il bar è il locale che più ogni altro rappresenta l’Italia anche all’estero ed è una delle icone della nostra mondanità. Alcuni bar hanno legato la propria fama anche a illustri personaggi dell’ambito culturale e sono stati la culla di tresche politiche e complotti; a metà dell’800, l’ingresso viene concesso anche alle donne, che diventano clienti abituali, ma su questo versante è opportuno ricordare che fino a qualche decennio fa il bar era una sorta di sostanziale “limite inva-



**ANALISI CLINICHE,  
CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**

**DA OLTRE 40 ANNI CI PRENDIAMO  
CURA DELLA VOSTRA SALUTE**

**NESSUNA PRENOTAZIONE E NESSUNA  
LISTA D'ATTESA, REFERTI IN GIORNATA**

**VIA MONTEFELTRO, 1 - SANSEPOLCRO (AR)  
TEL. 0575 742547 - info@cabsansepolcro.it**



**ORARI PRELIEVI: - 7.30 - 12.30 DAL LUNEDÌ AL SABATO / 16.30 - 18.30 DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ  
TAMPONI FARINGEI: - DALLE 7.30 - 12.30 / DALLE 16.30 - 18.30**



Caffè Gilli a Firenze inaugurato nel 1733

licabile” per il gentil sesso, più per una questione di abitudini che di altro. La presenza femminile – singola come di gruppo – è oggi una straordinaria normalità (persino un motivo di attrattiva), ma un tempo era vista alla stessa stregua dell’invasione in un luogo tipicamente maschile e quindi anche imbarazzante, perché una donna avrebbe avuto puntati addosso gli occhi degli uomini. Se dunque sarebbe dovuta entrare, meglio in compagnia del marito o del fidanzato, perché da sola avrebbe suscitato commenti particolari, vedi quello di persona coraggiosa e sfacciata. Concezioni assurde e figlie della rigida divisione dei ruoli che regnava fra uomo e donna. Dal secondo dopoguerra in poi, comunque, cambiano le mode: il bar è sempre meno elitario e sempre più popolare e accessibile per chiunque, ricchi e meno ricchi. Ed è così anche ai giorni nostri, per quanto in ogni città o paese esista inevitabilmente il bar più “chic” (o anche alcuni bar se il centro è grande), o quello che si distingue dagli altri in base alla pubblica valutazione. E c’è chi lo frequenta per questo motivo, pensando magari di aver salito uno scalino sociale. Il boom economico degli anni ’50 e ’60 ha cambiato le abitudini degli italiani, perché ha semplicemente modificato i ritmi di vita e, non essendovi più tempo per la colazione più “lenta” che si faceva a casa, ci si riduce alla consumazione di un caffè espresso al bar o di un cappuccino con la pasta: pochi minuti prima di andare sul luogo di lavoro. Sulla spinta di questa esigenza, è nata poi negli anni ’70 la ribattezzata “pausa caffè” nel corso della giornata. Le nuove esigenze e i ritmi sempre più impressionanti, con il conforto di prezzi accessibili, spingono la gente verso i bar e il barista è divenuto per molti una figura fondamentale, una sorta di confidente con il quale parlare nel momento di svago della giornata, quello in cui ognuno fugge dalla routine e dallo stress. Il noto filosofo Luciano De Crescenzo aveva detto che “il caffè è una scusa per dire a un amico che gli vuoi bene”. Il bar si può trovare anche all’interno di teatri, alberghi, oratori, ristoranti, stadi e palasport; fra i servizi offerti vi sono le funzioni della tabaccheria (valori bollati, lotto, sigarette) e anche gli elementi ludici e ricreativi quali il gioco d’azzardo, le scommesse sportive, i videogiochi, le slot machine, la televisione, le carte da gioco, il biliardo e i giornali, ma oggi – per poter funzionare – al bar è chiesto qualcosa in più. Sono numerosi in ogni luogo, ma qualcuno di essi è co-

stretto a chiudere. Perché? Vi possono essere più motivi. Certa è una cosa: se i bar sono inflazionati rispetto alle effettive esigenze e non per tutti vi è lavoro, si salvano quelli capaci di offrire qualcosa in più. Il bar tradizionale di un tempo – quello di caffè, cappuccini, dolci, salati, bibite tradizionali e gelati – rischia di non tenere più il passo, soprattutto nei confronti di quello che si è trasformato anche in ristorante. Non a caso, quasi tutti i bar si sono dotati di una cucina nella quale si preparano primi piatti, pietanze sfiziose e pizze o anche piatti freddi e leggeri durante il periodo estivo per venire incontro a chi, per motivi contingenti, è costretto a consumare fuori di casa la pausa pranzo. E dalle 17 in poi tutto si gioca con gli aperitivi, a livello sia di bevanda (vedi in primis spritz, prosecco o anche vini fermi bianchi e rossi) che molto spesso anche di stuzzichini; il bar che offre una varietà piuttosto nutrita – per esempio crostini freddi e caldi ai gusti più accattivanti – è avvantaggiato nei confronti di quello che si ferma a noccioline, patatine e salatini. Stesso discorso per i locali che legano la propria fama alla bravura del barman nel preparare cocktail: l’elemento novità e l’unicità, ossia l’aver quindi ciò che da altri parti non si trova, è sempre requisito determinante anche in questa attività. Con il tempo, poi, all’iscrizione nel registro delle imprese e alla licenza per la somministrazione di alimenti e bevande si sono aggiunte le autorizzazioni in materia sanitaria e la formazione specifica e in tema di sicurezza per titolari e dipendenti. Non solo: trattandosi di un locale pubblico, ogni bar deve possedere servizi igienici sia per il personale che per la clientela. È semmai da chiarire la questione della fruizione gratuita o meno di essi, come le implicazioni sollevate da aspetti quali la consumazione obbligatoria, la vendita di alcolici ai minorenni, il mancato rilascio degli scontrini fiscali e l’assenza delle tabelle descrittive sugli effetti dell’alcool. Ma che lo si chiami “bar” o “caffè”, rimane uno straordinario punto di riferimento giornaliero per chiunque. Il luogo nel quale non soltanto si consuma e dove addirittura la consumazione diventa un pretesto per parlare, confrontarsi, festeggiare e spesso anche confidarsi. Davanti a una tazzina o a un bicchiere, alla dolce crema di un cornetto o alla salsa che imbottisce un panino o un sandwich, è davvero uno spicchio di piacere che apre o chiude la giornata. E queste non sono di certo chiacchiere... da bar!

# MARIA MONTESSORI E IL SUO “METODO” DELLE CAPACITÀ

**Al suo nome e soprattutto al suo grande impegno è legata una importante rivoluzione, partita con il recupero dei bambini affetti da problemi psichici. Fondamentale l'incontro con i baroni Alice e Leopoldo Franchetti: proprio a Città di Castello, Maria Montessori mette “nero su banco” la prima edizione del “Metodo”**

È passata alla storia per la rivoluzione da lei apportata nel sistema educativo, al punto tale da essere applicata in circa 65mila scuole di tutto il mondo. Più di una volta abbiamo sentito parlare di “metodo Montessori”, ovvero di quella disciplina che si propone di dare al bambino la libertà di manifestare la sua spontaneità. E Maria Montessori - peraltro a suo tempo omaggiata con l'effigie stampata nella vecchia banconota da mille lire - è stata appunto l'ideatrice di questo metodo, nella convinzione che la vera salute, fisica e mentale, sia il risultato della cosiddetta “liberazione dell'anima”. In questo percorso, la funzione dell'adulto è

quella di aiutare il bambino a conquistarla attraverso la creazione di ambienti familiari su misura e la dotazione di oggetti pedagogici appositamente studiati per favorirne lo sviluppo intellettuale. Con un'attenta osservazione del suo comportamento, il bambino imparerà e si autocorreggerà. Da laureata in pedagogia, aveva capito l'importanza della centralità del bambino e della libera scelta con uso di materiali scientifici da impiegare autonomamente, perché in ognuno di essi è insito il controllo dell'errore. L'adulto deve pertanto presentare l'attività e il bambino, nella ripetizione dell'esercizio, acquisisce ulteriori livelli di sviluppo.



***Prima di tutto si devono gettare nella mente del bambino i semi dell'interesse; non tener conto di questo imprescindibile principio, è come progettare una casa senza pensare alle fondamenta.***

*Maria Montessori*

Era nata il 31 agosto 1870 a Chiaravalle, in provincia di Ancona, Maria Tecla Artemisia Montessori (questo il suo nome completo) e la sua casa è oggi un museo a lei dedicato. I suoi genitori, Alessandro e Renilde Stoppani, erano persone istruite ed entrambi cattolici e affascinati dagli ideali risorgimentali. Per parte di madre, Maria era nipote di Antonio Stoppani, l'abate e naturalista autore del volume “Il Bel Paese”. La madre e l'abate rivestono un ruolo chiave nella sua formazione, specie per ciò che riguarda il sostegno costante alle idee innovative e alle scelte di vita insolite per l'epoca, mentre il padre è un tantino più conservatore come idee e nel 1873, per motivi di lavoro, viene trasferito a

Firenze, poi la famiglia traslocherà a Roma. La passione per lo studio sale in Maria quando ha 11 anni e un'altra sua passione dell'epoca è quella per l'arte drammatica. Nel 1884, viene aperta a Roma una scuola governativa femminile, la “Regia scuola tecnica”, in linea con il piano di politica scolastica dell'Italia post-unitaria e la Montessori è fra le prime dieci alunne a conseguire il diploma con 137/160. L'interesse per le materie scientifiche matura fin dai primi anni di studio, in particolare per la matematica e per la biologia; la madre la appoggia, mentre il padre non è d'accordo perché la vorrebbe insegnante. Non possedendo però il diploma di maturità classica, Maria è impossibilitata a

iscriversi a medicina: deve allora passare per la facoltà di scienze e dopo due anni si trasferisce a medicina, studiando a La Sapienza di Roma. Un periodo non facile per lei, a causa dei pregiudizi nei confronti della donna che dominavano nell'ambito della medicina, tanto che la Montessori era costretta a svolgere la fase pratica di anatomia di notte al fine di non creare scandali, dal momento che era inconcepibile il fatto che una esponente del sesso femminile dovesse lavorare sul corpo nudo di un defunto e assieme a studenti maschi. Le lezioni di igiene sperimentale, tenute da Angelo Celli, le forniscono un input importante sulle cause di determinate malattie, vedi malaria e tubercolosi, da attribuire - per Celli - più alla marginalità sociale che all'incapacità della scienza medica. Nel 1896, Maria Montessori si laurea in medicina ed è la terza donna italiana a riuscirci, con specializzazione in neuropsichiatria e con

successivi studi di pediatria, ginecologia e malattie degli uomini. Vince un premio dalla Fondazione Rolli per un lavoro in patologia generale e vanta un eccellente curriculum in igiene, psichiatria e pediatria, quelle che saranno poi le sue materie. Ottiene la nomina di assistente nella clinica psichiatrica dell'Università di Roma assieme a Giuseppe Ferruccio Montesano (con il quale ebbe anche un legame affettivo) e si occupa del recupero di bambini e bambine con problemi psichici. I casi più delicati e gli esperimenti di rieducazione attraverso determinati percorsi diventano la sua ragione professionale e la partecipazione a convegni pedagogici è per lei occasione di apprendimento dei metodi sperimentali di rieducazione per i cosiddetti minorati mentali. Amplia quindi la sua base culturale con la laurea in filosofia e diventa direttrice della scuola magistrale ortofrenica di Roma. Dalla sua relazione con Montesano nasce nel



1898 un figlio, Mario, partorito di nascosto e affidato a una famiglia, poi ripreso all'età di 14 anni da Maria dopo la morte della madre. Maria aveva detto che era un nipote, ma la verità su questo ragazzo sarà rivelata nel testamento. Il rapporto con Montesano finisce nel momento in cui viene a sapere che quest'ultimo avrebbe sposato un'altra donna; un fatto che le segnerà la vita e da quel momento Maria Montessori si vestirà solo di nero, quale segno di lutto eterno per l'amore finito. La sua carriera è però brillante: nel 1903 viene nominata medico assistente di seconda classe nel personale direttivo della Croce Rossa Italiana e un anno più tardi consegue la libera docenza in antropologia, per cui può occuparsi dell'organizzazione degli asili infantili, mentre nel 1909 la sua vita conosce una tappa importante, chiamata Città di Castello. Conosce infatti i baroni Alice e Leopoldo Franchetti, che due anni prima avevano contribuito all'apertura della prima Casa dei Bimbi a Roma

e che decidono di sostenerla a livello concreto: la invitano a soggiornare a Villa Montesca nel periodo estivo. Proprio su sollecitazione dei Franchetti, Maria Montessori mette per iscritto la prima edizione del suo "Metodo" e la dedica ai baroni. Il volume si intitola "Il metodo della pedagogia scientifica applicato all'educazione infantile nelle Case dei Bambini", edito dalla "Scipione Lapi". Non solo: tiene anche il primo corso di formazione per maestre sul metodo Montessori a Palazzo Alberti-Tomassini, nella città tifernate (dal 1° al 31 agosto 1909), dove ha sede la Tela Umbra e dopo questo corso la baronessa Franchetti inaugura una "Casa dei Bambini" a villa Montesca. Al corso partecipano maestre giunte da tutta Italia, oltre alle insegnanti delle scuole di Montesca e Rovigliano. Il volume costituisce la prima esposizione organica della visione montessoriana della pedagogia, quale sviluppo spontaneo e libero della personalità del fanciullo mediante un materiale educativo

scientificamente predisposto. Il metodo Montessori viene adottato all'inizio per volontà della marchesa Romeyne sui suoi tre figli: Gian Antonio, Uguccione e Lodovico Ranieri di Sorbello, con i primi due a fungere da cavie della situazione per testare la sperimentazione. Lo stesso metodo è poi applicato fra l'estate e l'autunno del 1909 alla didattica della scuola elementare rurale del Pischiello, in un'ala dell'omonima villa che si trova nel Comune di Passignano sul Trasimeno. La scelta della marchesa Romeyne è suggerita dalla necessità di sopperire alle gravi condizioni di arretratezza culturale dell'infanzia locale che si predispono-va in età avanzata, fra i 6 e i 9 anni, alfabetizzazione affrontata nella classe prima. Non appena si reca negli Stati Uniti, nel 1913, il New York Tribune presenta Maria Montessori qualificandola come "the most interesting woman of Europe", cioè la donna più interessante d'Europa. Come interessante risulta il suo metodo, che vivrà periodi meno felici per poi riprendere vigore negli anni '60, ma torniamo a cento anni fa: nel 1924, Benito Mussolini introduce il metodo Montessori nelle scuole italiane, che resta fino al 1934, quando a causa di divergenze il duce e Adolf Hitler fanno chiudere le scuole montessoriane. Proprio nel '34, la Montessori lascia l'Italia per andare prima in Spagna, poi in Inghilterra e nel 1939 in India, dove si trasferisce con il figlio Mario, che diventa anche il suo assistente. Le "Case" si diffondono ovunque. Madre e figlio torneranno in Europa nel 1946; anni di conferenze e riconoscimenti, prima della morte di Maria Montessori, il 6 maggio 1952 a Noordwijk, in Olanda. Da ricordare che, fra le tante cose da lei messe in piedi, c'è anche la fondazione del centro studi pedagogici all'Università per Stranieri di Perugia. Nonostante i suoi tanti spostamenti, la terra di origine le era rimasta nel cuore: lo testimonia il racconto del figlio (Mario è morto nel 1982), fatto nel 1971 in occasione della posa della prima pietra della nuova scuola Montessori di Ancona. Proprio nel capoluogo marchigiano e a Chiaravalle, cittadina dove era nata e vissuta, Maria Montessori aveva espresso il desiderio di tornare, non appena rientrata dall'India. Dopo averlo fatto, disse: "Adesso sono contenta; adesso anche se muoio ho rivisto il mio paese". Una donna di forte personalità, Maria Montessori e questa prerogativa - sostengono autorevoli esponenti in materia - è stata insieme il segreto e il limite del suo metodo, anche perché è difficile trovare insegnanti con la stessa passione e dedizione della fondatrice. Spesso, i dettami del suo metodo sono stati confusi o mal interpretati dai critici: il suo concetto di pace e calma interiore è visto da molti come una delle chiavi di lettura fondamentali della sua opera. Il metodo Montessori prende in considerazione il bambino dalla nascita all'età adulta

e assegna all'insegnante il ruolo di mediatore che asseconda la voglia di fare insita nel bambino: l'insegnante ha il compito di osservare, scegliere il materiale adatto e tacere al momento giusto. Sono quattro i periodi (chiamati "piani") che riguardano lo sviluppo. Il primo abbraccia la fascia di età 2-6 anni e ha per obiettivo l'esercizio dei sensi e l'educazione alla vita pratica e alla socialità. Fra i temi vi sono tempo, rapporto con la natura, indipendenza, silenzio, linguaggi, numeri, spazio suoni e colori. In altre parole, è l'autonomia del bambino il punto principale sul quale lavorare, quindi è opportuno l'esercizio dei sensi con oggetti appropriati alle sue passioni e alle sue proporzioni fisiche. Il bambino deve insomma scoprire e fare conquiste in maniera spontanea. Il secondo periodo va dai 7 ai 12 anni e segna il passaggio dal piano sensoriale a quello astratto. L'insegnante è ancora un mediatore, anche se resta comunque una componente fondamentale per il bambino. Studi su acqua, chimica, storia, religioni del mondo e cultura artistica e musicale i nuovi argomenti. La manualità acquisisce una propria importanza ed è il segnale della volontà di riuscire e di superare un ostacolo. Il terzo periodo è quello dell'adolescenza e va dai 12 ai 18 anni: il bambino diventa uomo e quindi membro della società; avverte la necessità della vita sociale e allora la Montessori esige una riforma delle scuole secondarie e favorisce l'educazione nelle comunità e in campagna; in questo prende spunto dalle comunità conosciute in Inghilterra e in Germania. Libertà, cure fisiche, alimentazione curata, espressione personale ed educazione morale sono i nuovi traguardi. Nel quarto periodo (sopra i 18 anni), la Montessori evidenzia la necessità di incoraggiare il giovane - divenuto ormai adulto - all'autonomia, alla cooperazione e alla conquista dell'indipendenza economica durante gli studi universitari. L'influenza di Maria Montessori si è fatta sentire anche in Paesi quali Francia, Austria e Svizzera e i suoi testi sono stati tradotti in quasi tutte le lingue. Fra questi, ricordiamo "Il segreto dell'infanzia", pubblicato a Bellinzona nel 1938 e a Milano nel 1950; "Il bambino in famiglia" (1936); "De l'enfant à l'adolescent", non tradotta in italiano; "La mente del bambino" (1952) e "La scoperta del bambino". Secondo quella che era la sua concezione, il bambino educato con il rispetto della sua libertà e delle infinite risorse avrebbe dovuto essere l'educatore dell'adulto e il rigeneratore dell'umanità. La formazione dell'uomo in base ai suoi principi avrebbe garantito il trionfo della giustizia e della pace nel mondo. Il volume "Formazione dell'uomo" (1949) e i tre saggi contenuti in "Educazione e pace" (sempre del 1949) sono considerati il suo testamento spirituale.



[www.chicchedellavaltiberina.com](http://www.chicchedellavaltiberina.com)



# Le Chicche della Valtiberina

Confetture e Sottoli, Pasta artigianale, Legumi, Cereali, Liquori e Cioccolate



Shop on-line

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

DISTRIBUITO DA: SATURNO COMUNICAZIONE s.a.s - Via Carlo Dragoni, 40 - 52037 Sansepolcro (Ar)  
Tel e Fax 0575 749810 [www.chicchedellavaltiberina.com](http://www.chicchedellavaltiberina.com) - [info@chicchedellavaltiberina.com](mailto:info@chicchedellavaltiberina.com)

# CHIOCCIOLE E LUMACHE, OLTRE L'ASSOCIAZIONE DELLE PAROLE FRA DUE DIVERSI ANIMALI

**Siamo portati a considerare sinonimi i due termini, quando invece vi sono differenze**

Nel gergo comune, sono molti coloro che associano i termini di lumaca e chiocciola, come se insomma fossero due parole diverse per indicare di fatto uno stesso animale. Per queste persone, insomma, tanto vale dire chiocciola o lumaca, perseverando in quello che in realtà è un errore e un utilizzo molto spesso sbagliato e ripetuto dei due termini: chiocciola e lumaca sono infatti due distinti animali e non è da escludere che la maggior parte delle

volte con il nome dell'una sia stata indicata in realtà l'altra. C'è un comune denominatore fra le due: l'appartenenza alla famiglia dei molluschi, che comunque racchiudono qualcosa come 114.150 specie fra quelle marine e quelle terrestri; lumache e chiocciole fanno parte del gruppo dei gasteropodi, parola ottenuta unendo "gaster", ovvero stomaco, con "pous", cioè piedi, per cui identifica animali che si spostano strisciando sul proprio stomaco.



La differenza più evidente è costituita dal guscio: la chiocciola lo ha a scopo difensivo, mentre nella lumaca è assente o comunque ridotto. E non è l'unica: anzi, proprio da questa originano le altre. Soffermandoci dapprima sulle altre caratteristiche che le accomunano, occorre evidenziare come abbiano un corpo morbido e non segmentato, privo di scheletro interno. Sono asimmetriche, presentano una torsione del corpo e hanno un piede muscoloso e prominente, che usano per muoversi. Il corpo si compone di una testa ben definita, di una massa viscerale e di un mantello, divisi questi ultimi da una cavità, con un interno fortemente vascolarizzato. E torniamo adesso alle differenze, ripartendo dal guscio: la chiocciola lo ha protettivo con una sola valva, la lumaca non lo ha, ma è possibile che ne abbia uno sotto il mantello, quale deposito di minerali. Un altro elemento distintivo concerne il corpo: quello della lumaca è più stilizzato e allungato e non va oltre i 15 centimetri di lunghezza, mentre quello della chiocciola è meno snello. La presenza o meno del guscio incide poi anche sulla pianta del corpo: nella chiocciola, la massa viscerale è disposta in alto, sotto il mantello e protetta dal guscio; nella lumaca, la massa è posizionata alla base, lungo il piede. Ma la differenza più visibile, dopo la presenza o meno del guscio, è relativa al movimento dei due animali, condizionato proprio dal guscio, per cui la chiocciola ha "passi" più limitati e lenti, dal momento che si trasporta la propria "casa" sulla schiena. Al contrario, la lumaca ha un corpo più snello e leggero, per cui si muove più velocemente e ha anche una migliore abilità nel penetrare piccole fessure e gallerie, il che le consente di potersi nascondere in piccole nicchie.

Per aiutare il loro movimento, entrambe secernono del muco, anche se le lumache necessitano di una migliore protezione per evitare di seccarsi, dal momento che non hanno alcuna forma di riparo sul corpo; di conseguenza, debbono produrre muco più protettivo e trovare rifugi più umidi. In genere, le lumache producono una quantità di muco dieci volte superiore rispetto a quello delle chiocciole. E sempre a causa del guscio, che le protegge contro il calore, le chiocciole hanno una resistenza più prolungata al sole, mentre le lumache sono sensibili al calore e rischiano di seccarsi: ecco spiegato il motivo per il quale queste ultime sono più notturne negli spostamenti rispetto alle chiocciole, più diurne. Infine, i rispettivi habitat: più vasti quelli delle chiocciole, che vivono in contesti sia terrestri che "bagnati", vedi laghi, stagni, fiumi e mari. Le lumache sopravvivono solo se gli habitat terrestri sono molto umidi, altrimenti i loro corpi finirebbero con il seccarsi. Dalle differenze alle curiosità: la chiocciola si muove con una velocità di circa 80 centimetri all'ora, la lumaca non va incontro all'invecchiamento cellulare grazie alle sue secrezioni. Le cellule si rigenerano naturalmente, riproducendo i loro stessi tessuti ed ecco perché i cosmetici a base di bava di lumaca sono efficaci sulla pelle. Non esistono poi la lumaca maschio e la lumaca femmina: l'animale è definito "ermafrodita insufficiente", perché ha l'apparato sia femminile che maschile, anche se per la riproduzione ha bisogno di accoppiarsi con un'altra lumaca: i due animali, durante l'accoppiamento, si fecondano a vicenda. La lumaca è inoltre molto golosa di bietola, trifoglio nano, zucche, cavolo, farne di grano e mais. Stesso discorso per la chiocciola.



La cosmesi si sta in ultimo orientando verso gli estratti naturali di origine animale e fra i cosiddetti "attivi naturali" sta prendendo sempre più campo la bava di lumaca, ovvero sostanze nutritive e rigeneranti ricavate da una specie molto comune nei giardini: la cosiddetta "Helix aspersa", che produce una secrezione mucosa nella quale si trovano molte sostanze, alcune delle quali hanno un indubbio valore dal punto di vista cosmetico; è il caso dell'allantoina, dell'acido glicolico, dell'elastina, del collagene e di alcune vitamine, proteine e peptidi. Tutto questo ha invogliato gli studiosi a chiedersi se queste sostanze, protettive e rigeneranti, potessero risultare efficaci nel trattamento della pelle. La bava di lumaca, che in realtà si chiama mucopolisaccaride, è una secrezione prodotta da ghiandole che si trovano al livello del piede della lumaca. Le funzioni del muco della lumaca sono intanto quelle di idratazione e protezione. Il primo tipo di fluido ha lo scopo di mantenere il corpo sempre umido sulla superficie, al fine di scongiurare l'essiccazione dei tessuti molli esposti. Lo scorrimento costante della lumaca su superfici ruvide e accidentate avalla la funzione della bava, che serve per riparare i tessuti. Ai danni della propria pelle, la lumaca pone rimedio con la produzione di una grande quantità di muco per rigenerare le cellule dei tessuti danneggiati. Vi è poi una funzione di lubrificazione: la bava mucosa prodotta sotto il piede forma uno strato che fa muovere l'animale senza il contatto diretto con il piano d'appoggio; ciò aiuta la lumaca a strisciare su qualsiasi superficie. La terza funzione è quella adesiva: vi è una particolare componente proteica che permette alla lumaca di aggrapparsi a una parete verticale senza cadere. La specie "Helix aspersa" è quella più utilizzata per la bava di lumaca, oltre che per finalità culinarie. Due i tipi di bava prodotti dalla "Helix aspersa": quella traslucida

da e non appiccicosa, che la fa muovere e scivolare e quella più viscosa ed elastica, che la fa aderire su superfici irregolari. Fin dall'antica Grecia e dal Medioevo, la bava di lumaca era usata in medicina per problemi di stomaco (ulcere peptiche e gastriti), per cicatrizzare le ferite e arrestare le emorragie e anche quale sciroppo per calmare la tosse e sciogliere il catarro per poi eliminarlo. La bava di lumaca è discussa come ingrediente cosmetico e costituisce oggetto di studi scientifici per dimostrarne l'efficacia. Produttori di cosmetici e laboratori farmaceutici sostengono che la bava di lumaca contenga le seguenti sostanze attive: l'allantoina per la rigenerazione dei tessuti e la sostituzione delle cellule, la elastina per rendere appunto elastica la pelle, il collagene come idratante e ammorbidente per tonificare la pelle e renderla più morbida, l'acido glicolico per stimolare la formazione del collagene nel derma e rendere più luminosa la pelle e poi vitamine, aminoacidi essenziali e altre proteine, che ossigenano la pelle, idratano la cute e svolgono attività antiossidante e cicatrizzante. Le azioni svolte dalla bava di lumaca sono diverse: quella nutritiva (l'80% della pelle è costituita da elastina e fibre di collagene), quella rigenerante (l'allantoina aiuta a cancellare segni di cicatrici, macchie cutanee e bruciate e rallenta l'invecchiamento cutaneo), quella esfoliante (attraverso un peeling nello strato superficiale della pelle), quella purificatrice (con peptidi e acido glicolico che prevengono l'accumularsi di impurità o le allontanano), quella idratante (proteine che favoriscono l'ossigenazione dei tessuti e l'idratazione) e quella antiossidante, con la vitamina C e la vitamina E che riducono le infiammazioni e contrastano l'azione dei radicali liberi. L'estrazione della bava avviene con cadenza periodica non inferiore ai 30 giorni, quanto basta per non generare stress.

La carne della chiocciola è commestibile e prelibata: ne sanno qualcosa Italia, Francia e altri Paesi extra-europei, che la impiegano anche a scopo alimentare. E anche in questo caso, si usa dire che mangiamo le lumache. Le specie più commestibili sono la "Helix pomatia", con la quale si preparano le celeberrime "Lumache alla Bouguignonne" assieme a burro, aglio e prezzemolo; la "Cornu aspersum", analoga alla precedente e la "Eobania vermiculata", detta anche "lumaca da sole". Fra le altre specialità, ricordiamo le lumache al sugo e gli spiedini di lumache con pancetta. Per essere cucinate, le chioccioline debbono essere purgate della bava, delle feci e di altre impurità, un processo che però non risparmia sofferenze all'animale. La parte edibile, cioè commestibile, è pari al 24% e questi sono i valori nutrizionali ogni 100 grammi di parte edibile: 82,8 grammi di acqua, 12,9 grammi di proteine e 1,7 grammi di lipidi, più la vitamina A. Autunno e inverno le stagioni migliori per l'acquisto delle lumache da terra commestibili fresche, altrimenti rischiano di acquisire un cattivo sapore, maturando alte concentrazioni di molecole tossiche per l'uomo. La purgazione delle chioccioline dura diversi giorni (da 2-3 fino anche a tre settimane) in un recipiente chiuso e aerato, nel quale gli animali vengono lasciati digiuni. Dopo lo "spurgo", avviene il lavaggio sia in acqua corrente che in acqua tiepida e salata, con o senza aceto, per l'asportazione di schiuma e residui; operazione da ripetere più volte, fino a quando l'acqua non risulterà limpida.



# INFLUENZA AVIARIA, MA CON PREOCCUPANTE ESTENSIONE ANCHE AL GENERE UMANO

**Vi sono Paesi, in particolare asiatici, nei quali la presenza è endemica e adesso il virus ha raggiunto anche il Sudamerica. Dagli uccelli (in particolare quelli acquatici) si diffonde fra gli animali da cortile e in casi molto rari anche nell'uomo, ma con risvolti gravi e letali**

Si chiama influenza aviaria perché proviene dagli uccelli, ma ha seminato vittime anche fra gli esseri umani. E di questa ci occupiamo nel presente numero del nostro periodico, perché spesso si sente parlare di essa; anche nel pe-

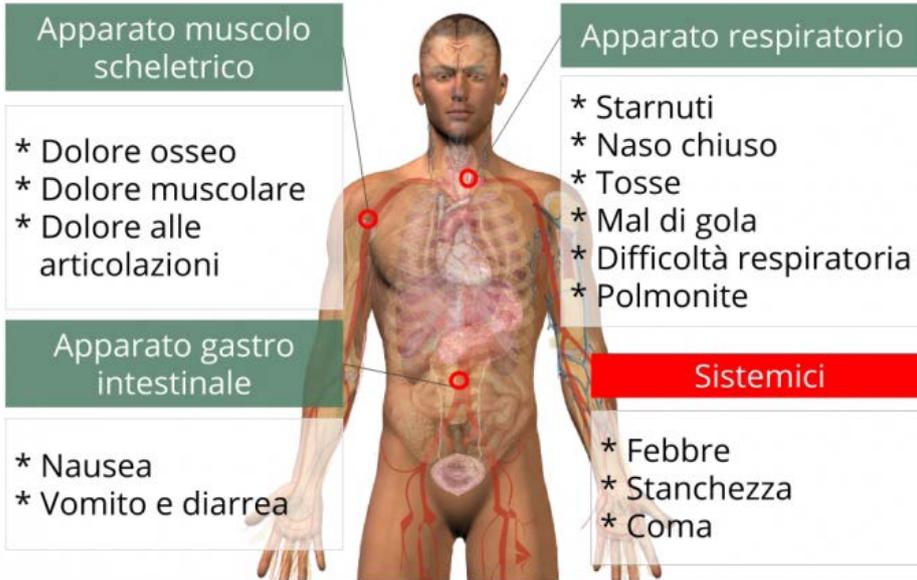
riodo della pandemia, a un certo punto il nuovo pericolo (aggiuntivo) era divenuto proprio l'aviaria. Cerchiamo allora di ricostruire la storia di questa malattia infettiva che è contagiosa e altamente diffusiva.



Di influenza aviaria si parla per la prima volta in Italia nel 1878, esattamente in Piemonte e a farlo sono i ricercatori Eugenio Centanni ed Ezio Savonuzzi. Era un periodo nel quale la carne non abbondava (a causa anche delle guerre) e spesso venivano mangiati persino animali morti e ammalati. Non è dato sapere se vi sia stato contagio umano, perché non vi era un collegamento fra eventuali casi e infezione aviaria. Esattamente cento anni fa, nel 1923, negli Stati Uniti una epidemia era partita dal mercato dei polli di New York, diffondendosi su tutta la costa orientale e in un anno è stata eradicata. La malattia è stata segnalata in tutto il mondo, ma i focolai di virus ad alta patogenicità (appunto la peste aviaria) venivano considerati di rara insorgenza. Il virus colpisce per lo più gli uccelli acquatici, che sono il serbatoio della situazione e che possono eliminarlo attraverso le feci. Gli uccelli selvatici in genere non si ammalano, anche se sono potenzialmente molto contagiosi per quelli domestici, ossia polli, anatre, tacchini e animali da cortile. L'influenza nel pollame può verificarsi nella forma causata da ceppi a bassa patogenicità (Lpai) e da ceppi ad alta patogenicità (Hpai). Ed è una malattia per la quale occorre l'obbligo di denuncia. I virus influenzali A sono suddivisi in due gruppi, a seconda della loro capacità di provocare la malattie nel

pollame suscettibile all'infezione: virus dell'influenza aviaria ad alta patogenicità (Hpai), che causano una malattia estremamente grave, caratterizzata da un'infezione generalizzata del pollame colpito, nel quale possono indurre una mortalità in allevamento molto elevata (fino al 100%); virus dell'influenza aviaria a bassa patogenicità (Lpai), che provocano nel pollame un'affezione leggera, prevalentemente respiratoria, salvo aggravamento dovuto ad altre coinfezioni o ad altri fattori. La più grande varietà di virus dell'influenza aviaria è stata isolata dagli uccelli selvatici, con particolare riferimento ai volatili acquatici appartenenti agli ordini "Anseriformi" e "Charadriiformi", perché vivono in gruppi numerosi, compiono lunghe migrazioni e prediligono gli ambienti acquatici, che sono la via attraverso la quale il virus si diffonde. Le specie che fungono da serbatoio vengono a contatto con diversi sottotipi, assicurano le condizioni necessarie per il riassortimento genetico e quindi favoriscono la persistenza del virus dell'aviaria in natura e la comparsa di nuove varianti. I virus influenzali si sono nel tempo adattati alle specie serbatoio, attenuando la patogenicità nell'ospite anseriforme. Questi uccelli consentono quindi la permanenza in natura dei soli virus a bassa patogenicità, mentre i focolai sostenuti da virus ad alta patogenicità negli uccelli selvatici sono assai rari in natura. I sintomi dell'aviaria sono febbre, depressione, inappetenza, piume arruffate e riduzione dell'assunzione dell'acqua. I focolai sostenuti da virus ad alta patogenicità negli uccelli selvatici sono molto rari in natura. Nelle galline ovaiole i sintomi sono chiari: posizione accovacciata o eretta in stato semi-comatoso, cianosi ed edema di cresta e bargigli, con possibile presenza di petecchie ed ecchimosi emorragiche. La respirazione è difficoltosa, la lacrimazione è abnorme e la mortalità va dal 50 al 100% dei casi. Nei polli da carne, si manifestano depressione grave e alta mortalità, con edema facciale e segni quali torcicollo e atassia. Situazione simile per ciò che riguarda i tacchini. Passando ai ceppi ad alta patogenicità (Hpai), nella diagnosi bisogna considerare le seguenti patologie: malattia di Newcastle (pseudo-peste, molto temuta), laringotracheite infettiva, peste delle anatre, avvelenamenti acuti, colera aviario acuto e altre malattie setticemiche e cellulite batterica di cresta e bargiglio.

## ■ Sintomi dell' influenza aviaria:



MEDICINA360.COM

Non esistendo una terapia, vi è l'obbligo della denuncia con applicazione dei regolamenti e nel caso di Hpai vi sono una zona di protezione (3 chilometri di raggio dall'azienda nella quale l'infezione si è manifestata) e una zona di sorveglianza (che arriva a 10 chilometri); qualora si presentasse l'emergenza, il Ministero predispose il piano di vaccinazione indicando scopo, obiettivi, metodo e applicazione: la vaccinazione di emergenza è autorizzata dall'Unione Europea su richiesta degli Stati membri. Un efficace piano di sorveglianza e rigide misure di biosicurezza sono i pilastri per la prevenzione dei virus influenzali negli allevamenti avicoli. Trattandosi di virus con spiccata eterogeneità, sono soggetti a mutazioni e a fenomeni di ricombinazione; virus che tendono a mutare e a scambiarsi tratti genetici per dar vita a nuovi sottotipi virali. Negli ultimi anni, i focolai di influenza aviaria si sono verificati in Asia, in Africa e in parte dell'Europa. E per ciò che riguarda gli effetti sulla salute umana, i principali rischi sono legati all'infezione diretta - quando il virus viene trasmesso all'uomo da un uccello infetto - e alla mutazione o ricombinazione del virus in una forma altamente contagiosa e trasmissibile da persona a persona con più facilità. È opportuno ricordare, tuttavia, che la maggior parte dei virus influenzali dell'aviaria non provoca malattie negli esseri umani. Alcuni ceppi sono zoonotici, quindi causa di infezione: l'esempio più noto è quello del virus H5N1, attualmente in circolazione nel pollame in alcune regioni dell'Asia e dell'Africa. Anche rispetto alla normale influenza stagionale, l'aviaria H5N1 non si diffonde facilmente da persona a persona. Il primo caso che interessò l'uomo è datato 1997 e da allora il virus H5N1 ha ucciso quasi il 60% delle persone infettate: fino al settembre del 2007, sono state infatti contagiate circa 300 persone con oltre 200 morti e dal 2011 è considerato endemico in sei Paesi, che sono Bangladesh, Cina, Egitto, India, Indonesia e Vietnam, ma non dimentichiamo Iraq, Turchia e Azerbaigian, dove è pur sempre comune nel pollame circolante. Comunque sia, si può parlare di incidenza molto bassa. Altri sottotipi di aviaria hanno contagiato gli esseri umani: sono l'H7N7 e l'H9N2 e alcune di queste infezioni sono state gravi con morti, per quanto in maggioranza si siano rivelate lievi o subcliniche. Il 1° aprile 2013 sono stati segnalati in Cina i primi noti casi umani di infezione da aviaria H7N9, associati a una grave malattia respiratoria, con il rischio di essere potenzialmente fatale. I virus dell'aviaria sono stati isolati da più di cento di-

verse specie di uccelli selvatici di tutto il mondo, fra i quali gabbiani, anatre, oche e cigni. Il sospetto è che l'infezione possa diffondersi al pollame domestico e ad altri animali da allevamento: maiali, cavalli, delfini e balene. Il problema è che gli uccelli sono fonte di cibo e di sussistenza in molti Paesi colpiti dall'aviaria ed ecco perché l'Oms e altri enti del settore sanitario stanno lavorando per identificare e ridurre i rischi per la salute degli animali e per quella pubblica in contesti nazionali. Nel 2022, i focolai ad alta patogenicità sono stati rilevati nel pollame o in volatili in cattività in Ungheria, nei Paesi Bassi, in Slovacchia, in Germania, in Croazia, in Bulgaria e in Francia, con immediata istituzione delle zone di protezione e sorveglianza. I focolai si sono in ultimo estesi a Nord e Sud America, né le estremità climatiche (caldo estivo e gelo invernale) sono riuscite a sconfiggerli. Stati quali Argentina e Uruguay hanno dichiarato l'emergenza sanitaria nazionale; le autorità dell'Argentina hanno confermato la presenza di un primo caso di aviaria (H521) portato da un uccello migratore nella provincia settentrionale di Jujuy, vicino al confine con la Bolivia. Sembra comunque che il virus non interessi esemplari destinati al consumo umano, uova comprese. Resta semmai la presa d'atto di una situazione denunciata dal ministero dell'agricoltura: al proposito, i governi di Cile, Bolivia, Ecuador, Colombia e Perù hanno avviato programmi mirati di sacrificio degli esemplari. Si tratta di nazioni nelle quali il virus finora non era mai comparso e dove la paura di una diffusione al genere umano è giustificata. Prima dell'Argentina, erano state Uruguay e Guatemala a registrare un caso di contagio, con relativo decreto di emergenza. In Ecuador, un milione e 200mila uccelli sono morti per contagio o sacrificati; a Cuba, le autorità sanitarie hanno individuato il virus in alcuni animali dello Zoo dell'Avana; in Honduras, è stata dichiarata l'emergenza sanitaria a causa della morte di diversi pellicani sulla costa caraibica. Anche Panama, lo scorso dicembre, ha proceduto con l'uccisione di oltre 2500 uccelli dopo il primo caso di H5N1. E se il governo del Nicaragua ha rinforzato la vigilanza epidemiologica, in El Salvador la situazione è di allarme preventivo continuo. Altri numeri: circa 10mila uccelli morti in Cile, preoccupazione in Venezuela per il virus riscontrato su alcuni pellicani e infine in Perù si parla di addirittura 55mila uccelli morti. Tutti impegnati, insomma, per impedire la degenerazione di una malattia che potrebbe benissimo sconfinare in pandemia, parola che da tre anni a questa parte abbiamo imparato a conoscere benissimo.

# IL CULTO DEL FUMETTO NELLA “BIBLIOTECA” DI GIANFRANCO BELLINI

**Il conosciuto medico tifernate ha rispolverato una vecchia passione, conservando in casa le edizioni dei personaggi e dei disegnatori più famosi, ma c'è anche dell'altro. E intanto, ha proiettato Città di Castello in un ambito nazionale con la mostra che si tiene dal 2003**

La sua stupenda casa che guarda Città di Castello dalla leggera collina è anche un'autentica biblioteca del fumetto, passione che coltivava fin da giovane e che è “riesplorsa” in lui con il collocamento in pensione. In terra tifernate, il dottor Gianfranco Bellini - 85 anni portati al meglio - è un'autentica istituzione: a suo tempo, è stato medico anestesista e dello sport, dirigente sanitario della Asl n. 1, presidente dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Tu-

rismo promotrice delle grandi manifestazioni, consigliere comunale della vecchia Dc e componente del consiglio di amministrazione della Cassa di Risparmio di Città di Castello. Dal 2002, Gianfranco Bellini è presidente dell'Associazione Amici del Fumetto “Tiferno Comics”, che ogni anno organizza la mostra di livello nazionale dedicata ai grandi disegnatori, ma degna di rilievo è la collezione che è riuscito a metter su, con quasi 10mila pezzi in totale.



“Sono “onnivoro” - dice scherzando il dottor Bellini - perché ho questo e quello, purché di fumetto si tratti. Ho iniziato da ragazzo con “Il Vittorioso”, “Pecos Bill”, “Topolino”, “Capitan Miki” e “Black”, poi per trent'anni mi sono occupato della professione, ma adesso il fumetto è il “motore” della mia vita, con l'appoggio incondizionato della moglie e dei quattro figli, tutti adulti”.

#### **Da dove cominciamo?**

“Intanto, possiedo la collezione di tutti i personaggi della Sergio Bonelli Editore: Tex, Nathan Never, Zagor, Julia, Ken Parker e Dylan Dog. Non mi manca un numero e ho la prima serie completa originale anche di “Storia del West”, ideata dal disegnatore Gino D'Antonio. Fra i fumetti più famosi c'è ovviamente anche Diabolik”.

#### **Di questi passi, per tutte le pubblicazioni a fumetti che Lei raccoglie rischia di non esservi più uno spazio fisico sufficiente?**

“Ho già riempito soffitta e cantina; pensate, soltanto di Tex ho oltre mille pezzi. D'altronde, sono particolarmente affezionato a Bonelli, ma anche un appassionato dei classici: il più grande è senza dubbio Hugo Pratt, il padre di Corto Maltese e il disegnatore di “Sergente Kirk”, del quale ho la prima tavola più tutte le pubblicazioni uscite di Pratt. E

ho anche la prima tavola di “Una ballata del mare salato”, prima storia del personaggio di Corto Maltese”.

#### **Tuttora Lei acquista le copie che le interessano?**

“I miei edicolanti sanno perfettamente cosa cerco e quindi mi mettono subito da parte ciò che mi serve. Gli autori attuali che seguo con interesse sono tre carissimi amici: Giorgio Cavazzano, conosciuto per essere il disegnatore dei fumetti della Disney, con particolare riferimento ai paperi; Vittorio Giardino (amico di famiglia), che nell'ultimo libro, “Tratti in salvo”, comincia con un disegno su Città di Castello, quale omaggio al luogo che gli ha dedicato la Mostra del Fumetto. Peraltro, Giardino ha realizzato un disegno di casa mia per il matrimonio di una delle mie figlie ed è uno che si contraddistingue per la “linea chiara”. Il terzo disegnatore è Milo Manara, perché il collezionista non è soltanto colui che in modo seriale non si perde un'uscita, ma anche chi va alla ricerca di cose preziose”.

#### **Ed ecco che qui saltano fuori le “perle” della sua nutrita collezione, ovvero i fumetti nelle tavole, che potremmo chiamare edizioni super.**

“Parto dall'ultima - sottolinea il dottor Bellini - ossia “Il Caravaggio” di Manara, edizione a tiratura limitata di Panini Comics. Un volume di dimensioni maggiorate (29

centimetri per 38) a tiratura limitata: soltanto 120 copie e una pubblicazione di lusso con copertina “termovirante” e stampa in foil oro con laccetti dorati. È venduto assieme a un leggio di legno sul quale posizionarlo e leggerlo. Insomma, una confezione che ha il suo bel costo. Bene, questo è stato il graditissimo regalo che mi hanno fatto gli Amici del Fumetto per gli 85 anni che ho compiuto in novembre. “Il Caravaggio” è la storia a fumetti della vita del noto pittore italiano, raccontata da Milo Manara. Ma ho anche “Una ballata del mare salato” tutta in tavole e l’art portfolio con tavole che mi ha regalato Fabio Civitelli, aretino di Lucignano e uno fra i migliori disegnatori di Tex. Ho recuperato occasionalmente di recente, poi, i primi cinque numeri di “Lone Wolf” disegnati da Fernando Fusco prima che si dedicasse a Tex. Fusco, morto nel 2015, ha vissuto una bella fetta della sua vita proprio in Altotevere. E sono stato amico anche di Luciano Bottaro, uno fra i più conosciuti disegnatori di Topolino. A proposito di quest’ultimo, questa (e la mostra n.d.a.) è la confezione preparata per il numero 3500 del noto giornalino, con il pupazzo di Zio Paperone”.

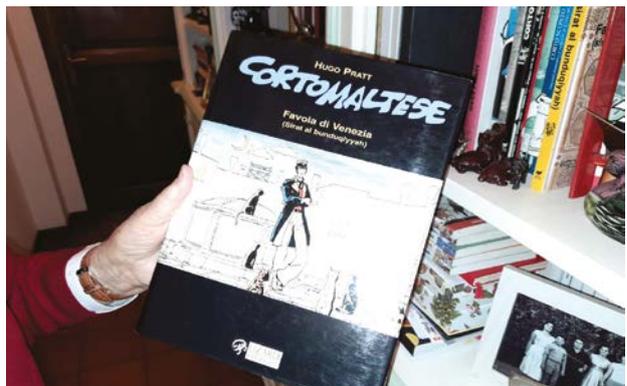
Certamente, la Sergio Bonelli riveste un peso importante nella sua mega-collezione e allora, rimanendo in tema di “chicche” e cose preziose della situazione, Gianfranco Bellini espone tutte le edizioni numero uno (oggi quotate sul mercato) delle avventure dei suoi personaggi: così è per Sergente Kirk, Ken Parker, Julia, Tex, Zagor, Dylan Dog e Storia del West. Con la cortesia che da sempre lo contraddistingue e l’entusiasmo che lo anima quando si affronta l’argomento, ci conduce anche nei vani della sua casa per dare un’idea di cosa rappresenta per lui questo affascinante mondo. Librerie, scaffali, armadi, cassette: le pubblicazioni si trovano ovunque, in base a un preciso criterio logico e in qualche caso anche con la versione “mignon”, ovvero con il giornalino dalle dimensioni in miniatura ma con le stesse pagine e le stesse strisce. Per non parlare dei gadget dei personaggi. Le pareti delle sale sono corredate da quadri, opere e caricature personali dei disegnatori più conosciuti, ma anche dai manifesti che hanno accompagnato le precedenti edizioni della Mostra Nazionale del Fumetto “Tiferno Comics”. E visto che abbiamo tirato in ballo questo appuntamento, che tanti visitatori attira da tutta Italia ogni anno nelle sale di Palazzo Vitelli a Sant’Egidio, proviamo in conclusione a chiedere qualche anticipazione sull’edizione 2023, che sarà la 21esima della serie. E al dottor Bellini si illuminano gli occhi: “Condivido con il gruppo degli Amici del Fumetto questa grande passione che ci porta da oltre venti anni a organizzare un evento oramai conosciuto in tutta Italia e che contribuisce alla promozione dell’immagine di Città di Castello. Finora, la mostra è stata sempre dedicata a un disegnatore, ma nel 2023 faremo una piccola eccezione, perché con ogni probabilità ci occuperemo di un creatore e sceneggiatore: Giancarlo Berardi. Il titolo dovrebbe essere il seguente: “Giancarlo Berardi, un uomo fra le nuvole: da Ken Parker a Julia”. Bene, è andata a finire che al dottor Bellini abbiamo strappato anche il titolo della prossima mostra.



Gianfranco Bellini assieme a Fernando Fusco, fumettista e pittore che ha vissuto in Altotevere



Le edizioni numero uno dei celebri personaggi della Sergio Bonelli Editore, più quello di “Sergente Kirk”



RICCARDO, DOBBIAMO MUOVERCI,  
IL SECONDO PONTE SUL TEVERE  
SENZA QUESTA STRADA NON  
SERVE A NULLA

IO E' TANTO CHE LO  
SOSTENGO, MA IN COMUNE  
DICONO SEMPRE CHE I SOLDI NON  
CI SONO, ORA MI STANNO FACENDO  
ARRABBIARE

F  
Q  
PE  
DE

HAI  
CON  
FOM



S-EriPrint

# la VIGNETTA

FORZA LIBERO CHE ANCHE  
QUESTA TRA POCO LA FINIAMO,  
PERCHÉ NOI SIAMO POLITICI  
E L'FARE

REGIONE PAOLO, IL COLLEGAMENTO  
SANSEPOLCRO È DIVENTATO  
FONDAMENTALE



Le due distinte velocità alle quali marcano i Comuni confinanti di San Giustino e Sansepolcro, almeno in materia di lavori pubblici. Con il secondo ponte sul Tevere che dovrebbe entrare in funzione nel 2023 nella città biturgense, oltre al collegamento tra il cavalcavia della superstrada E45 e via Bartolomeo della Gatta, si porrà il problema di un adeguato sbocco viario verso l'Umbria che al momento si fermerebbe in fondo alla circonvallazione, dove c'è lo svincolo per il Trebbio e per il quartiere di San Paolo. Necessario quindi creare il collegamento tra questa zona e lo svincolo di entrata alla superstrada a San Giustino, altrimenti il secondo ponte perderebbe molto della sua funzionalità. Ebbene, se sul versante sangiustinese il sindaco Paolo Fratini e l'assessore ai lavori pubblici, Libero Valenti, sono già operativi, avendo già aperto i cantieri, su quello del Borgo i colleghi Fabrizio Innocenti e Riccardo Marzi cominciano a preoccuparsi per il ritardo, in quanto devono reperire le risorse economiche per la realizzazione della strada di collegamento. Per una volta la Regione Toscana "aprirà" il portafoglio per "aiutare" questo territorio?



STUDIO  
GRAFICO



GADGET E ARTICOLI  
PROMOZIONALI



SERIGRAFIA E  
TAMPOGRAFIA



STRISCIONI E  
PANNELLISTICA



ABBIGLIAMENTO  
PERSONALIZZATO



STAMPA DIGITALE  
OFFSET, EDITORIA



Via Carlo Dragoni, 16

Santa Fiora - SANSEPOLCRO



+39 0575 734643



info@seriprintpubblicita.it

**AUTORE:** Davide Gambacci

# ANGIOLO VANNI, DA OLTRE TRENT'ANNI L'UOMO 'IN GIALLO' DELLA PROTEZIONE CIVILE

**Figura di riferimento per il panorama della Valtiberina, ma anche nelle emergenze nazionali dove il Gruppo Comunale Sansepolcro Altotevere è sempre stato presente**



Una storia fatta di alti e bassi come accade in tutte le associazioni, ma in questa c'è una figura cardine che oramai da anni si trova al timone. È Angiolo Vanni, che da oltre trenta anni è presidente del Gruppo Comunale Sansepolcro Altotevere Volontari di Protezione Civile della protezione civile. Una storia che nasce nel passato, ma il 2009 è l'anno chiave perché gli allora due sodalizi - da una parte il CB "Città di Piero" e dall'altra il Radioclub "Alto Tevere" - che erano presenti nel territorio biturgense, trovano un punto d'incontro per dar vita al Gruppo Comunale. Vanni ha vissuto tutte queste vicissitudini da più punti di vista costruendo oggi, mattone dopo mattone e insieme a tanti collaboratori che si sono alternati nel tempo, la realtà che è: un punto di riferimento a livello sì provinciale, ma anche di centro Italia, impegnata in tutte le principali criticità ed emergenze che - aggiungiamo purtroppo - negli anni si sono presentate in Italia. Certa è una cosa: il fatto che Sansepolcro, in campo di protezione civile, vanta una storia importante oltre che ultratrentennale. Più volte nel passato è stato affrontato il tema della protezione civile, seppure questa volta lo vogliamo fare da un'angolazione insolita e particolare, mettendo in luce proprio la figura del presidente - Angiolo Vanni - sempre presente e disponibile per qualsiasi tipo di richiesta e necessità. Un presidente, però, che guida una squadra

determinata nel portare a termine quello che è l'obiettivo. Angiolo Vanni porta avanti in prima persona il Gruppo Comunale Sansepolcro Altotevere Volontari di Protezione Civile affiancato anche da altre figure che nel tempo sono state impegnate nelle varie emergenze nazionali e locali; l'obiettivo più prossimo, ora, è quello di arrivare a una certificazione della elisuperficie biturgense, posta a ridosso dello svincolo della E45. La protezione civile è presente con il proprio contributo in ogni evento che si tiene sia a Sansepolcro (il prossimo sono le Fiere di Mezzaqueresima) che negli altri territori limitrofi alla Valtiberina, ma anche oltre. Come tutti i presidenti, anche Angiolo Vanni è determinato nel conseguire l'obiettivo e uno di questi, che tra l'altro rimbalza oramai da tempo, riguarda la nuova sede. Dopo che era stata dichiarata inagibile la ex scuola della frazione Trebbio, il Gruppo Comunale Sansepolcro Altotevere Volontari di Protezione Civile dispone oggi di due sedi dal punto di vista della logistica, in convenzione con il Comune di Sansepolcro: si tratta di quella di via Bartolomeo della Gatta - al Foro Boario, tanto per intendersi - e di quella di via Sandro Pertini. La presenza della protezione civile nel territorio è fondamentale: da sempre, volontari conosciuti come gli "angeli custodi", pronti a dare il loro aiuto quotidiano anche nei servizi verso la cittadinanza.



## **Cosa rappresenta per Angiolo Vanni la protezione civile?**

“Personalmente, ha sempre rappresentato un momento di passione: credere in quello che si fa che serve di aiuto alla popolazione in caso di bisogno. La protezione civile per me rappresenta anche un momento di formazione e informazione in maniera costruttiva, per preparare le persone in caso di eventi”.

## **Quando e perché l'ingresso in questa associazione di cui oggi è al timone?**

“La storia è molto lunga, iniziata già nel 1987 quando sono voluto rimanere fuori, poiché in quel momento ero consigliere comunale a Sansepolcro di un determinato partito. Lanciammo, però, undici persone che si dedicarono a questo impegno, seppure sei mesi dopo arrivò subito una prima scissione, rovesciando tutto nel “CB Città di Piero” per portarlo fino ai giorni d’oggi. Fu un momento non facile, ma qualcuno aveva designato la fine del nostro gruppo. Nel 1991 diventai presidente del gruppo comunale di protezione civile Sansepolcro Altotevere e nel 1995 anche del CenterVol con l’assemblea che si fece nel Comune di Scansano, in provincia di Grosseto. Fu una presidenza sofferta, perché avevamo due associazioni che alle autorità competenti non erano gradite: fu fatta epurazione di alcune figure per arrivare ad oggi che siamo un qualcosa di riconosciuto a tutti i livelli, compresa la recente iscrizione al Runts”.

## **Una storia ultratrentennale per l'attuale Gruppo Comunale Sansepolcro Altotevere Volontari di Protezione Civile: quali sono state le tappe salienti?**

“In particolare, il lavoro che abbiamo svolto dal 1991 in poi: l’aver formato fino in fondo la consulta provinciale del volontariato per la protezione civile e l’anno dopo la federazione del CenterVol, che oggi raggruppa 8 sezioni operative sparse nel territorio della Toscana e delle Marche. Un riconoscimento per queste due associazioni che hanno sempre camminato parallelamente al gruppo, insieme agli altri operatori dell’emergenza nazionale e internazionale, con la consulta provinciale e la stessa provincia di Arezzo. Ci sono poi i bei momenti che vanno dal 1994, quando siamo andati in Piemonte nella zona di Asti, fino al più recente sisma del centro Italia, che ancora per qualche motivo ci vede legati a Visso per completare progetti e il programma avviato attraverso la nostra raccolta di fondi”.

## **Ci sono stati dei momenti in cui ha pensato personalmente di non potercela più fare a guidare questa realtà?**

“Sì, perché i momenti alla fine si presentano durante gli anni e la storia. Uno di quelli salienti che mi è tornato subito alla mente è quando il gruppo non doveva camminare perché le divisioni erano molte: hanno pesato un bel po’ nella decisione mia e degli altri di poter fare un passo indietro. Insieme, però, abbiamo deciso di portare avanti un disegno per la protezione civile e alcuni si sono dedicati ad esso, sottraendo tempo al lavoro e alle famiglie per tenerla in vita. L’altro è quello della continua programmazione per tentare il rinnovamento delle associazioni che rappresento in prima persona, non essendoci poi un ricambio generazionale marcato”.

## **Quale il ricordo più bello che conserva dentro di sé in campo di protezione civile?**

“Sicuramente è legato all’emergenza in Umbria e nelle Marche del 1997. Questo perché, oltre a tutti gli eventi e le cose fatte, ci sono stati momenti che hanno toccato la mia sensibilità negli aiuti alle popolazioni colpite. È stato svolto un grande lavoro con aiuti che sono poi confluiti a Casenove di Foligno, grazie anche a soggetti della Valtiberina inquadrati all’interno del Rotary. Oltre a un tir carico di aiuti, in pochi giorni è stato possibile allestire un campo interno con 67 container, più altri per i servizi primari come l’ufficio postale e il presidio medico. In quell’occasione, imprese del nostro territorio, insieme all’allora Comunità Montana e alla Provincia di Arezzo, collaborarono nel realizzare il campo. Noi, come protezione civile, oltre che di tutti i basamenti, ci siamo occupati degli allacci primari, certificando tutte le cucine presenti nei container grazie, come detto, al grande cuore di tanti volontari e imprese”.

## **Veniamo all'attualità. Capitolo elisuperficie di via Sandro Pertini: a che punto siamo?**

“Di calma, ma anche di riflessione. C’è la possibilità di ridare uso all’elisuperficie, che ricordo essere costata 130mila euro di denaro pubblico: prima della costruzione, iniziata nel 2004, aveva tutte le autorizzazioni e tutti i requisiti, poiché costruita secondo i crismi dettati da Enac e dagli altri sistemi di volo. A parte la confusione fatta da qualcuno per avere un po’ di visibilità e le minacce ricevute, oggi crediamo che questo strumento sia utile per due motivi. Il primo è quello per cui è stato realizzato, ovvero di essere di uso per le emergenze sanitarie e di protezione civile. Questo luogo ha un insieme di strutture che possono colmare le problematiche in caso di emergenza grave in Valtiberina e quando vi sia la necessità di aprire un COM, acronimo che sta ad indicare un Centro Operativo Misto. Tutte le strutture sportive - e in particolare il palazzetto dello sport - erano già state identificate dal dipartimento come luoghi indispensabili per la Valtiberina in caso di grande evento. Ad oggi, il mio rammarico più grande è quello di far capire a chi redige i piani di protezione civile il motivo per quale non figura mai la elisuperficie “Frattelli Canali”. In una delle nostre ultime assemblee - ed è stato messo pure agli atti - noi siamo disposti a mettere a disposizione 10mila euro per completare l’opera”.

## **Da anni, invece, si parla di una nuova e moderna sede per la protezione civile: ci sono sviluppi?**

“Assieme al Comune di Sansepolcro, abbiamo identificato lo sviluppo dell’area ex Foro Boario in via Bartolomeo della Gatta, luogo nel quale insiste oggi sia la sede del gruppo comunale che quella del CenterVol. Ma al tempo stesso, pure la sede fissa e operativa in caso di apertura del COC, il Centro Operativo Comunale, in perfetta efficienza con il minimo delle attrezzature in caso di emergenza vera o simulata. È sufficiente accendere i pc e si è collegati con il ‘cervellone’, ovvero con tutti i sistemi di natura regionale, ma non solo, per dare delle risposte alla popolazione in caso di bisogno. Per quello che riguarda la nuova sede, che da tempo oramai

**A chi legge, chi ci conosce, a chi crede che il volontariato di protezione civile sia utile, chiediamo di sostenerci quando è possibile dichiarando il 5x1000 al nostro gruppo, il nostro codice fiscale è il seguente: C.F 91002470515**



se ne parla, non occorrono certamente cose grandiose: abbiamo ottenuto l'impegno di un imprenditore di Sansepolcro che si è reso disponibile a montare pannelli laterali, quindi di chiusura, sulle ultime tre campate della struttura in legno, già presente nell'area ex Foro Boario per una superficie complessiva di circa 100 metri quadrati; due tettoie e una giù in fondo, in modo tale da avere maggiore spazio per il ricovero dei mezzi. Questo già garantirebbe, senza sprechi e troppi investimenti, un'area funzionale sotto certi aspetti. Tutti gli attori in campo, però, si convincono che quella è un'area destinata alla protezione civile. Dico solo che tra l'area di via Bartolomeo della Gatta e quella di via Sandro Pertini, come associazione, negli ultimi dieci anni abbiamo speso non meno di 40mila euro".

***Ci può parlare della gestione del canile e del servizio che svolgete in merito?***

"Si tratta del canile sanitario che comprende anche le catture nei sette Comuni, il mantenimento dei randagi per il periodo di quarantena, oppure la restituzione al proprietario in caso di microchip o tatuaggio. In questi quasi 20 anni di gestione, un enorme riconoscimento è arrivato ai volontari che si sono dedicati con cuore e amore agli animali, con pure la disponibilità h24 e tutto l'anno per la cattura in caso di chiamata. Abbiamo ospitato cani tolti ai proprietari per vari motivi in tutta la provincia di Arezzo, oppure quelli sequestrati per traffico irregolare. La trasformazione delle ultime leggi, però, ha imposto ai volontari che si occupano del canile di ottenere delle apposite certificazioni sia per l'aspetto burocratico che di accudimento dell'animale; ed è stato fatto. Siamo stati recentemente confortati dalla visita delle autorità preposte, che hanno trovato tutto in regola, esprimendo al tempo stesso complimenti per la corretta gestione del canile sanitario. Un numero: negli ultimi dieci anni di gestione siamo riusciti a far adottare oltre 340 cani".

***E c'è poi anche il servizio antincendio nei mesi più caldi: giusto?***

"Nello specifico, noi svolgiamo il servizio di avvistamento e lo facciamo ininterrottamente dal 1991. All'inizio erano cinque le postazioni identificate in Valtiberina, poi - valutate alcune questioni - è stato deciso che per la copertura dell'area ne erano sufficienti tre: Poggio Rosso, il Carmine e quella di Citerna. Oggi, però, principalmente per questioni economiche è rimasta solamente quella di Anghiari, con la presenza nostra tutti i giorni della settimana nel periodo critico com-

preso tra il 1° luglio ed il 30 agosto, salvo proroghe. Dobbiamo dire che abbiamo fatto la scelta di ricoprire solo il ruolo di avvistamento per non compromettere il lavoro degli specialisti dell'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana, che sono altamente preparati. Ora, però, siamo di fronte ad una svolta perché la Regione vorrebbe che il volontariato si impegnasse anche nella fase di spegnimento; noi non siamo dello stesso pensiero".

***Pensa che la protezione civile oggi, a livello non solo locale, abbia bisogno di qualche cambiamento?***

"Con l'approvazione della recente riforma, tutto il mondo del volontariato in qualche modo sta subendo una trasformazione per affrontare questo nuovo sistema di legislazione. La mia opzione è quella di continuare a fare i volontari della protezione civile, nonostante sia sempre più difficile: da una parte c'è un bilancio da fare per poter gestire e mantenere attrezzature e mezzi, quando le risorse che tornano indietro sono solamente quelle dei carburanti. La riforma - si - aveva un senso, ma negli anni fu messa in discussione in qualche modo: era stato ideato un sistema di colonna mobile nella quale dovevano essere presenti tutti gli attori impegnati nel campo dell'emergenza; la prima fu Chimera 1, che aveva un senso; successivamente, devo dire che la Regione ha perso un po' di forze sul campo e ha dovuto riconoscere che era il CORV che doveva garantirla. Poi qualcosa ha scricchiolato. Credo, quindi, che tutto il sistema sia da ripensare nel migliore dei modi per il coinvolgimento di tutti, sia nel risparmio di quelle che sono le sempre più carenti risorse che nell'offrire servizi alla popolazione in caso di bisogno".

***C'è e secondo lei quanto è importante la collaborazione nel volontariato?***

"Sarebbe fondamentale, ma ritengo che partendo proprio dagli enti locali e anche a livello nazionale, sia importante che il mondo del volontariato dia un'impronta e una collaborazione per realizzare dei progetti che siano poi dell'Italia. Mi assale l'idea secondo la quale tante Regioni italiane non si attrezzino in base alla legge vigente e alla fine accade che gli enti locali delle regioni che rispettano le regole si trovano costretti ad accollarsi un debito che poi non ci appartiene".

***Lei che è una figura di esperienza: quali consigli darebbe ad un giovane per entrare nel mondo del volontariato?***

"Di giovani, purtroppo, se ne avvicinano sempre meno, ma ritengo che non sia colpa loro diretta. Bisognerebbe ripartire dalle scuole, insegnare a loro cos'è la società, cos'è la prote-



# ASSOCIAZIONISMO



zione civile o il voler bene degli stessi. Fin quando si continua a trascurare determinati valori o non si trasmettono a sufficienza, la strada rimarrà sempre in salita. Sono due le domande classiche che un giovane di solito rivolge quando varca la soglia della nostra sede: quanto mi dai? C'è possibilità di un lavoro? Spesso veniamo scambiati come una sorta di ufficio di collocamento. Sono poche, ma ci sono anche delle eccezioni. Negli ultimi anni, abbiamo realizzato una convenzione per il recupero di quelle persone che avevano subito delle piccole condanne: da quel momento qualche giovane è entrato ed è pure rimasto con noi. Quella della protezione civile è una vita fatta di sacrifici e non solo di immagine nel portare una divisa, quindi occorre dedizione e impegno, sapendo sempre che prestiamo un servizio per una comunità o di aiuto in caso di emergenza”.

***È una sorta di provocazione, ma un giorno potremmo arrivare ad avere un gruppo di protezione civile in ogni Comune della Valtiberina?***

“Sarebbe una cosa utile, a mio avviso, a patto che fosse ben coordinata. Un tempo era stata lanciata un'idea di questo tipo, ma credo sia stata mal recepita. Ad oggi, presidi di protezione civile in Valtiberina, oltre a Sansepolcro, ci sono a Badia Tedalda e Sestino. Ci sono due sistemi per fare protezione civile: quello istituzionale, che ovviamente fa riferimento al Comune e quello del volontariato, in cui persone libere cer-

cano di dedicare del tempo a questa attività. Il concetto è che, soprattutto nel campo dell'istituzionale, spesso veniamo scambiati come degli operai. C'è quindi una bella differenza e noi crediamo nel filone dell'autogestione, magari anche concordata”.

***Quali sono gli obiettivi più prossimi per Angiolo Vanni alla guida del Gruppo Comunale di protezione civile di Sansepolcro?***

“Sono chiarissimi e forse gliela farò ad arrivare anche alla fine del mio mandato da presidente. Il mio obiettivo principale è quello del rinnovamento dell'organo direttivo del comitato, per riuscire a dare una continuità. Diciamo che la collegialità è fondamentale per portare avanti il sistema. Al rinnovo del consiglio, credo sia necessario che ognuno debba prendersi le proprie responsabilità”.

***E dopo gli obiettivi, un sogno personale che vorrebbe veder realizzato?***

“Da sempre, è quello di vedere un centro funzionale a Sansepolcro per la protezione civile, con l'aiuto e il volere da parte di tutti e senza troppi personalismi. E lo vedo ben realizzato nel quadro che abbiamo individuato in via Bartolomeo della Gatta e in via Sandro Pertini, dove c'è spazio per affrontare le piccole e medie emergenze e far confluire i volontari. Questo il sogno: da anni, nel bene e nel male, sto lavorando per questo”.

# Del Morino®

## FARM & GARDEN EQUIPMENT

Del Morino s.r.l.  
Via Caroni di Sotto, 19  
Caprese Michelangelo  
52033 - Arezzo  
Italy

Tel. +39 0575 791059  
Fax +39 0575 791210  
info@delmorino.it

www.delmorino.it



## NEFROLOGIA, UNO DEI SERVIZI DI ECCELLENZA DEL FLORENTIA CENTER DI SANSEPOLCRO



*Il dottor  
Ennio Duranti*

Quanto è importante una diagnosi precoce di malattia renale? Fondamentale, perché secondo le statistiche mondiali un cittadino su 10 è potenzialmente portatore: sono oltre 300 i pazienti in dialisi nella provincia aretina. I numeri delle persone costrette a confrontarsi con una malattia renale dimostrano quanto oggi sia necessario ampliare la cultura ed il dibattito al riguardo. Inoltre, un paziente affetto da malattia ai reni presenta un rischio di mortalità 5-6 volte superiore per problemi

cardiovascolari rispetto a molte altre patologie. Questo per dire che occorre gettare le basi per un nuovo percorso e creare un coordinamento più stretto tra medici nefrologi e il territorio. Al Florentia Center di Sansepolcro è presente il dottor Ennio Duranti, già direttore dell'unità complessa di nefrologia e dialisi dell'ospedale San Donato di Arezzo. Un ruolo fondamentale potrebbe essere quello della telemedicina e la diagnosi precoce della malattia renale cronica è indispensabile per poi garantire un'adeguata e tempestiva terapia e per ridurre le probabilità di dover ricorrere alla dialisi. La diagnosi, però, non è sempre facile: i sintomi sono spesso silenti e fondamentale è il ruolo dei medici di medicina generale e la loro collaborazione. La malattia renale cronica è definita come "una condizione di alterata funzione renale che persiste per più di tre mesi" e interessa prevalentemente la popolazione adulta: è classificata in 5 stadi e si conclude con la perdita completa della funzione renale. Tra i segni precoci di malattia renale cronica ci sono anomalie urinarie come micro o macroalbuminuria (presenza di proteine nelle urine), glicosuria (presenza di

glucosio) o ematuria (presenza di sangue) o infezioni ricorrenti del tratto urinario, con o senza riduzione del filtrato glomerulare (ovvero della capacità depurativa del rene), anomalie strutturali riscontrabili ecograficamente o biotticamente. Esistono esami a basso costo che permettono di evidenziare fattori di rischio e consentono allo specialista nefrologo di determinarne lo stadio: un semplice esame delle urine consente di stabilire la presenza dell'albumina nelle urine, mentre la creatininemia e la clearance della creatinina permettono di misurare la velocità di filtrazione glomerulare. Detto ciò, però, si può presentare anche la calcolosi renale: una patologia curabile e prevenibile; la litiasi renale, infatti, è caratterizzata dalla ripetuta formazione di calcoli urinari. Anche in questo caso analisi diagnostiche e specializzate possono portare a scoprire le cause che stanno alla base della formazione dei calcoli. Una volta conosciuta, poi, è possibile sviluppare un piano di trattamento personalizzato. I tipi di calcoli più frequenti sono quelli di acido urico e calcio ossalato ma esistono anche misti, di fosfato di calcio ammonio, cistina o forme più rare. Sono diversi i fattori che possono causare la formazione di calcoli renali tra cui fattori metabolici, ma anche familiari. I calcoli vengono individuati attraverso una radiografia o un'ecografia, seppure altri possono essere gli strumenti sanitari. La strategia più importante e più semplice per prevenire la formazione di calcoli e la conseguente comparsa di coliche è ovviamente assumere più liquidi, abbinata ad una dieta vegetariana. Il medico potrà anche prescrivere medicinali per favorire la riduzione, la scomparsa o l'espulsione del calcolo attraverso l'urina, mentre se la situazione è più complessa sarà necessario ricorrere alla chirurgia, che nella maggioranza dei casi è ambulatoriale o con ricovero breve di uno o due giorni.

## INVERNO, I TANTI DISAGI DI CHI VIVE LA MONTAGNA

BADIA TEDALDA - Un vecchio proverbio recita: "L'inverno non lo mangia il lupo, la nebbia si fa più fitta, il gelo torna a sorpresa, cade la neve in abbondanza, creando un senso di meraviglia, bello ma con disagi. La visibilità si azzerà, il terreno glaciale si confonde con il cielo, i fenomeni meteorologici che si sviluppano possono influenzare e modificare l'ambiente, il terreno in cui ti trovi nasconde pericoli, se non hai esperienza, con il male tempo ti senti perso, tutto cambia". Se poi peggiora allora sembra strano, tutto bianco e le raffiche gelate quasi ti accecano. Il freddo può essere spietato e devi conoscerlo bene. Trovarsi impreparati potrebbe anche significare rischiare la vita. Durante una bufera o una tempesta di neve, i cumuli possono nascondere i punti di riferimento abituali e la visibilità è limitata, anche durante il giorno. Le cattive condizioni delle strade mettono a repentaglio gli automobilisti, non equipaggiati con pneumatici invernali o catene da neve. Per chi guida, è necessario prestare particolare attenzione sui tratti di carreggiata all'ombra, perché dove non arriva il sole si possono nascondere lastre di ghiaccio, che intrappolano molte auto con pericoli per la circolazione. Il forte vento di tramontana sradica gli alberi: alcuni di questi finiscono la loro caduta sopra le linee elettriche, creando dei "black-out" alle abitazioni che possono rimanere al buio per ore e in alcuni casi senza collegamenti telefonici. Di fronte al picco del gelo, le tubazioni dell'acqua sono le prime a subire delle criticità: a dura prova gli impianti idraulici e i termosifoni, soprattutto quelle parti verso l'esterno; con il congelamento, sul corretto funzionamento riportano delle rotture che permettono all'ac-

qua di fuori uscire dal tubo, allagando parte della casa. Non mancano i problemi alla salute, si possono verificare anche casi di ipotermia ed assideramento. Conoscere il fenomeno invernale è il primo passo per imparare ad affrontarlo nel modo più corretto e a difendersi da eventuali pericoli.



## LA CHIESA DI SAN MICHELE A SESTINO, UN VIAGGIO TRA SACRO E PROFANO

SESTINO - La chiesa di San Michele è un edificio sacro che si trova in località Casale, nel Comune di Sestino, a poca distanza dal confine regionale tra Toscana e Marche. È uno degli edifici di maggiore importanza nell'area del fiume Foglia per la stratificazione di elementi funzionali e decorativi di varie epoche. Si narra che la chiesa sia stata edificata probabilmente nell'area di un vecchio insediamento romano, come testimoniato dai numerosi reperti che sono stati rinvenuti nel tempo, fra cui il coperchio di un sarcofago adattato ancora oggi a gradino di fronte all'ingresso dell'edificio religioso. Di notevole interesse storico e culturale, poi, è anche l'imponente abside a forma semicilindrica per la presenza nella muratura di numerose formelle scolpite ad altorilievo, con decorazioni di carattere strettamente simbolico, riferibili forse a maestranze operanti nell'area appenninica e databili intorno al XII secolo. Inoltre, sono presenti simboli tipici del repertorio romanico quali la croce greca, la stella a cinque punte, figure di animali e le mammelle, che sono un indubbio simbolo di fertilità. Queste ultime, fin dai tempi antichi, hanno sempre indicato la "Dea" o "Madre Terra": infatti, oggi il seno viene spesso mostrato nella "Madonna" durante l'allattamento del proprio figlio, Gesù Cristo. Sono denominate "mamme longobarde" o "pocce lattarie" e sarebbero da ricollegarsi alle coppelle che ritroviamo in molte zone italiane, la cui presenza è tutt'oggi misteriosa. Da quello che si apprende, però, queste piccole coppe - situate in luoghi sacri - servivano anche per la raccolta dell'acqua piovana che, mista al calcare, forniva quell'effetto "lattuginoso" importante per la riuscita del culto di fertilità. Inoltre, i contadini locali narrano che le giovani mamme si strofinassero le pietre sul seno, affinché potessero ottenere un ricco flusso di latte per i propri figli. Un

rituale pagano che poi è stato ripreso in un secondo momento dal Cristianesimo, con la figura molto diffusa della Madonna del Latte; a oggi, infatti, troviamo anche molte strade nei vari territori intitolate a questa personalità. La lattazione era di fondamentale importanza per una donna, non esistendo i prodotti sostituiti per i neonati che abbiamo oggi. Non avere latte, infatti, avrebbe potuto portare anche alla morte del proprio bambino e spesso le famiglie si affidavano a preghiere e culti propiziatori perché questo non accadesse.



# IL SANTUARIO DELLA VERNA, CAPITALE DI RELIGIOSITA' E SPIRITUALITA' SULL'ESEMPIO DI SAN FRANCESCO

Quando si parla di San Francesco d'Assisi, assieme alla sua città l'altro luogo che a lui richiama è senza dubbio La Verna con il suo santuario. Di esso andiamo ora a ricostruire la storia, non dimenticando che tutto è nato dalla donazione del monte fatta al serafico. Si tratta del monte Penna, detto anche monte Penna de La Verna, un rilievo dalla conformazione inconfondibile e particolare, che si rileva anche sul Tondo Doni, dipinto da Michelangelo Buonarroti.

Alto 1289 sul livello del mare, ha forma trapezoidale ed è legato all'episodio delle stimmate di San Francesco, datate 1224. "Crudo sasso intra Tevero et Arno ...": così lo definì Dante Alighieri, anche se fa parte dei grandi luoghi santi del mondo. E sul monte Penna è passato anche Sant'Antonio da Padova. Il santuario esiste dal 1260, ma partiamo da alcuni decenni prima e da un incontro chiave avvenuto nel Montefeltro.



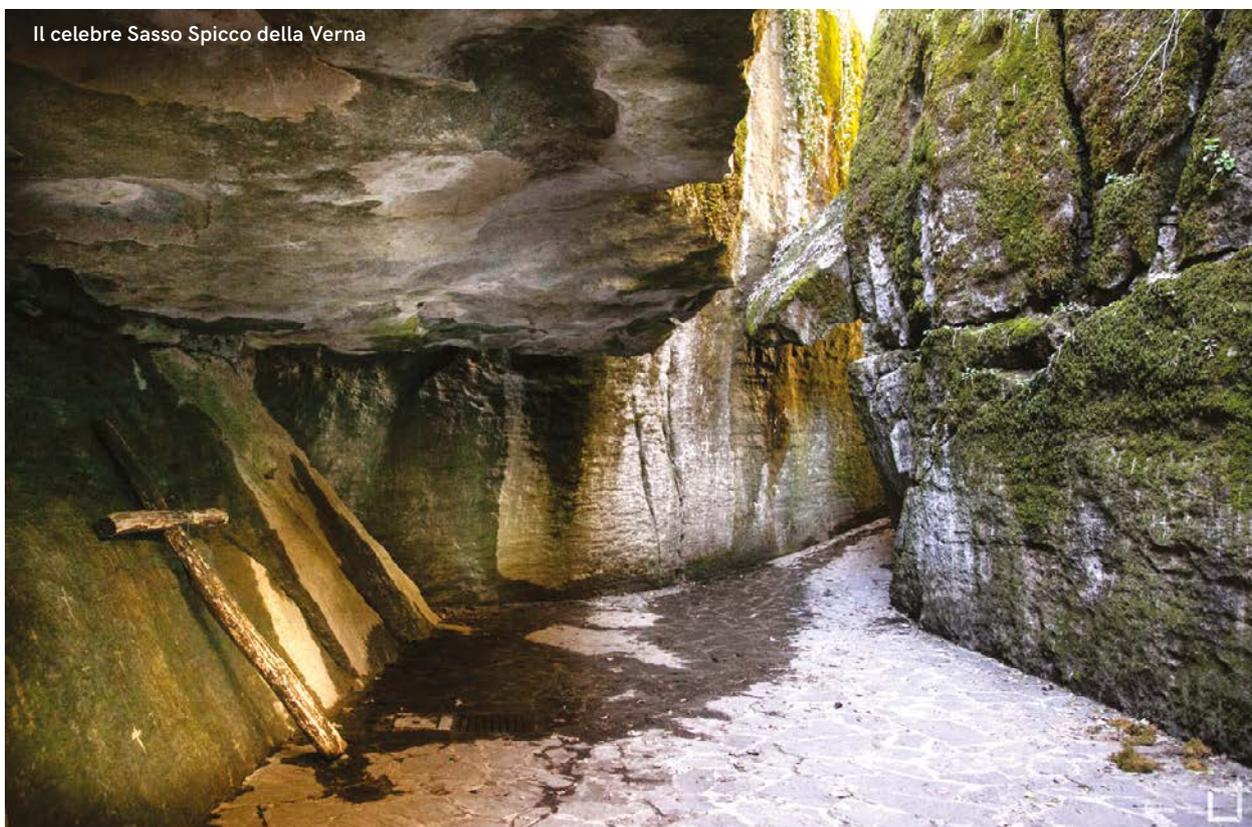
È la primavera del 1213: Francesco d'Assisi e frate Leone, vicino a lui nei momenti importanti della sua vita, sono di passaggio nel Montefeltro e apprendono la notizia di una festa nel castello di San Leo. È un modo per predicare il Vangelo e l'Amore alla gente che vi partecipa e si dirigono verso il castello quando è in corso di svolgimento una gara di menestrelli. Francesco sale su un muretto e lancia il tema della sua canzone d'amore: "Tanto è quel bene ch'io aspetto, che ogni pena m'è diletto". Parole che fanno presa sui presenti, fra i quali c'è anche Orlando Catani, conte di Chiusi, in Casentino, che avverte sempre più il bisogno di parlare con lui. A fine predica, chiede l'incontro e Francesco glielo concede con piacere, a patto però che dapprima adempisse ai doveri della cortesia e dell'amicizia. Il dialogo con Francesco "illumina" il conte, che gli offre il luogo ideale per la sua ricerca di solitudine e il suo voler essere tutto di Dio. "Io ho in Toscana uno monte divotissimo il quale si chiama monte della Vernia, lo quale è molto solitario e salvatico ed è troppo bene atto a chi volesse fare penitenza, in luogo rimosso dalle gente, o a chi desidera fare vita solitaria. S'egli ti piacesse, volentieri Io ti donerei a te e a' tuoi compagni per salute dell'anima mia". Così

dice il conte e Francesco accoglie volentieri l'offerta, inviando due suoi compagni sul posto per rendersi conto che in effetti il monte fosse come Catani glielo aveva descritto. Tutto corrisponde a verità e Francesco risponde di "sì" con grande gioia. L'allegro battito di ali degli uccelli è visto da Francesco come il segno del compiacimento divino per la scelta del luogo; a questo punto, La Verna diventa uno dei romitori nei quali il serafico trascorrerà lunghi periodi di ritiro nell'arco dell'anno. Tante le volte nelle quali Francesco è salito alla Verna: l'ultima risale alla quaresima del 1224, poiché stanchezza e malattia stavano avendo il sopravvento. Non era più alla guida dell'ordine che aveva fondato, ma tranquillizzato dal fatto che papa Onorio IV gli avesse approvato la Regola nel novembre del 1223. Una Regola basata sul Vangelo: per San Francesco era iniziato un nuovo itinerario di intimità con il Signore. Appena nove mesi prima, la celebrazione del Natale lo aveva immedesimato nell'esperienza della povertà dell'Incarnazione (Presepe di Greccio nel 1223), adesso era giunto il momento del culmine dell'esperienza dell'amore: alla Verna, Francesco chiede di provare un po' dell'amore e del dolore che Gesù Cristo sentì nei momenti della sua Pasqua e della

sua resurrezione. Lo fa nelle notti di preghiera, di solitudine e di rapimento. Ed è proprio alla Verna, dove vive 40 giorni di digiuno e preghiera per preparare la festa di San Michele Arcangelo (al quale era devoto), che il 14 settembre 1224 - giorno dell'Esaltazione della Croce - Francesco riceve le stimmate, in base alla tradizione francescana. I Fioretti riportano l'invocazione al Signore di sentire nella sua anima e nel suo corpo il dolore sostenuto da Gesù nella passione e dopo una notte di preghiera la volontà di Francesco viene esaudita, con le ferite a mani, piedi e costato. Un serafino gli appare: pastori e abitanti del luogo ricordano il fulgore, come se fosse un incendio, che avvolse il monte. Un monte che Francesco avrebbe definitivamente salutato di lì a poco. Il 30 settembre, sulla strada del ritorno ad Assisi, lo vede per l'ultima volta dalla località La Cassella, nel Comune di Caprese Michelangelo (dove c'è l'ermo) e pronuncia la seguente frase: "Addio monte Alvernia; Dio Padre, Dio Figliolo, Dio Spirito Santo ti benedica! Restati in pace, che più non ci vedremo". Il santuario francescano della Verna, metà ogni anno di numerosi turisti e

pellegrini, si trova nella parte meridionale del monte Penna, a un'altitudine di 1128 metri sul livello del mare. È senza dubbio uno fra gli edifici religiosi di importanza rilevante, non soltanto nell'ambito francescano, caratterizzato dalla presenza di diverse cappelle e luoghi di preghiera e raccoglimento. Poco più di cento anni fa, nel 1921, papa Benedetto XV ha elevato la chiesa principale al rango di basilica minore. Il santuario sorge sopra un luogo di culto dell'antica dea Laverna, come riporta il francescano padre Salvatore Vitale, vissuto nel '600: il monte prende il nome da un tempio di Laverna, "Dea gentilica di ladroni quivi edificato, e frequentato da molti crassatori e ladri che stavano dentro al folto bosco che lo veste; e spesse, profonde ed orrende caverne e burroni, dove sicuri dimoravano per spogliare e predare li viandanti...", aveva scritto. Vi era insomma l'antico culto pagano della dea Laverna, protettrice dei rifugiati, degli anfratti e dei nascondigli della zona; e antico era anche il culto pagano del dio della montagna, Pen, da cui deriverebbero il nome Appennino e quello del monte. Dopo aver ricordato l'incontro di San Leo e la do-

Il celebre Sasso Spicco della Verna



**SI** **BARONI**

soluzione  
infissi

**show room**  
Santa Fiora - SANSEPOLCRO

Internorm  
Finestre - Porte



**Detrazione fiscale  
del 50%**  
**proteggi la tua casa con il  
Bonus Sicurezza**



Il piazzale del Quadrante con in primo piano la basilica della Madonna dell'Assunta

nazione a San Francesco da parte del conte Catani, c'è da evidenziare che negli anni successivi sorgono alcune piccole celle e la chiesetta di Santa Maria degli Angeli, costruita nel periodo 1216-18 e a metà strada fra l'ingresso della Beccia e il piazzale del Quadrante. E alla Vergine degli Angeli è dedicata la cappella più antica, che San Francesco volle perché gli era apparsa in sogno, indicandogli luogo e dimensioni della prima chiesa della Verna, raggiungibile dalla sacrestia della chiesa maggiore, iniziata nel 1348 ma rimasta incompiuta fino al 1509. La piccola chiesa di Santa Maria degli Angeli è quindi il nucleo originario sul quale si è poi formato il convento; il campanile a vela contiene la campana che nel 1257 aveva donato San Bonaventura e all'interno l'altare ospita un dossale di terracotta invetriata realizzato nel 1485 da Andrea della Robbia. E due pale di scuola robbiana si trovano vicino all'ingresso. Dalla sacrestia della chiesa maggiore, i frati che vivono alla Verna si recano in processione due volte al giorno (alle 14 e a mezzanotte) fino alla cappella delle Stimate. La solennità delle Stimate si celebra il 17 settembre ed è uno dei giorni nei quali di turisti e fedeli ne arrivano a migliaia. Essendo un luogo sacro, il pontefice Alessandro IV la prende sotto protezione papale e nel 1260 vi viene eretta una chiesa alla presenza di San Bonaventura e di numerosi vescovi; a distanza di pochi anni, ecco la cappella delle Stimate, che il conte Simone di Battifolle ha finanziato nel posto dove era avvenuto il miracolo. Un incendio ha in parte distrutto nel XV secolo il convento, che poi è stato restaurato, ma altri interventi dello stesso genere sono stati eseguiti nei tre secoli successivi. Fra i capitoli di storia legati al santuario vi è anche l'espulsione dei frati nel 1810 e nel 1866, quale conseguenza della soppressione degli ordini religiosi. Il Comune di Firenze ri-

vendicò lo "ius patronati", divenendo proprietario fino al 1933. Solo attraverso i Patti Lateranensi, La Verna è stata restituita, sotto forma di affitto, ai Frati Minori Francescani, poi durante il secondo conflitto mondiale il santuario è stato oggetto di bombardamenti. Se si entra dall'antico ingresso, salendo pochi gradini, si arriva sul piazzale chiamato "Quadrante", il cui nome deriva dalla meridiana incisa sul campanile a forma quadrata della basilica: "Se il sol mi guarda, le ore ti mostro". Il lato esterno del piazzale funge in pratica da balcone, dal quale si possono ammirare su un versante l'intero complesso e sull'altro il vasto panorama del versante casentino. E sempre dal balcone della piazza del Quadrante entriamo adesso nella basilica della Madonna dell'Assunta, la cui forma è a croce latina e con navata unica, in linea con lo stile di altre chiese francescane del XIV secolo. Come già specificato, ci sono voluti 161 lunghi anni dalla data di inizio dei lavori a quella del completamento, con un contributo dell'Arte della Lana di Firenze: sulla volta è visibile il relativo stemma. A completare la configurazione della basilica vi è un porticato quadrato esterno, risalente a fine '400. L'interno della basilica custodisce autentici capolavori: su tutti, le ceramiche di Andrea della Robbia e della sua bottega e la pala dell'Ascensione (anno 1490), che all'inizio era collocata sul fondo della chiesa, concludendo la prospettiva. L'interno è diviso su quattro campate con volte a crociera e al centro si trovano due cappelle a rientrare, l'una dedicata all'Annunciazione e l'altra alla Natività, decorate - come anche la cappella dell'Ascensione - da Andrea della Robbia, portato alla Verna dalla corporazione dell'Arte della Lana. E dello stesso artista sono anche gli altari e il presbiterio. La cappella della Natività è stata fatta costruire nel 1479 dalla famiglia Brizzi di Pieve Santo Stefano; nella pala si vede



l'immagine della Madonna che contempla il Bambino Gesù, con in basso la scritta "Verbum caro fattu est de virgine M"; la emme che sta per Maria. La cappella dell'Annunciazione è del 1475, voluta dalla famiglia Niccolini di Firenze e contiene quello che è considerato il capolavoro di Andrea della Robbia: l'angelo che annuncia la maternità a Maria Vergine, con in mezzo il volo di una colomba e in basso la scritta "Eccie acilla doi fiat mihi se cudu verbu tu". Nella basilica sono poi custodite alcune reliquie: quella con il sangue di San Francesco e quelle con il suo saio e altri utensili. Oltre alle cappelle di Santa Maria degli Angeli e delle Stimate, ve ne sono altre, ognuna delle quali racchiude un proprio significato, oppure reperti tangibili: è il caso della Cappella delle Reliquie. Qui, in una bacheca di cristallo, sono contenuti oggetti appartenuti a San Francesco. Li elenchiamo nel dettaglio: la tovaglia, la ciotola,

un bicchiere, un pezzo di corda, la cosiddetta "disciplina" (penitenza in catenelle di ferro) e il bastone, mentre in una teca in bronzo è stato sistemato un panno di lino rimasto intriso di sangue, che Francesco teneva sulla ferita del costato. In occasione delle grandi festività, la teca è portata in processione. Sulla sinistra rispetto alla basilica, si incontra la Cappella della Pietà, portata a termine nel 1532, poi una porta ad arco conduce dentro il Corridoio delle Stimate, che è al coperto e il motivo lo spiegheremo fra poco. Il Corridoio è stato costruito fra il 1578 e il 1582: sulle pareti vi sono affreschi con episodi della vita di San Francesco (in particolare quelli relativi alla sua permanenza alla Verna) e tutti i giorni, a partire dall'anno 1431, vede la processione dei frati in direzione del punto nel quale il santo ricevette le stimate. Perché è dunque coperto? La leggenda si riallaccia a una notte d'inverno caratterizzata

# Farmacia Cantucci

**Sei un tipo**  
**INTOLLERANTE?**

La soluzione **veloce e sicura** per scoprire le tue **intolleranze alimentari**

**Food Intolerance Test**

**NACRIX Lab**

Fino a **184** alimenti

**Le allergie**  
**TI SPAVENTANO?**

La soluzione per scoprire le tue allergie **inalanti e alimentari**

**Aller Profiles**

Richiedi qui i Profili Aller per le allergie!

**CHIAMA LO 0575 742083 O INVIA UN MESSAGGIO WHATSAPP AL 333 3628447 E PRENOTA IL TUO TEST NELLA NOSTRA FARMACIA**



Il Corridoio delle Stimate

da una tempesta così forte da indurre i frati a rinunciare alla processione. Il mattino seguente, gli stessi frati trovarono lungo il tragitto le orme lasciate sulla neve dagli animali del bosco, che sarebbero andati in processione al loro posto. La realizzazione del Corridoio sarebbe stata di conseguenza la soluzione giusta per favorire la processione dei frati anche in caso di maltempo, perché così avrebbero potuto spostarsi al riparo da ogni intemperie. Gli affreschi originari hanno subito gli attacchi di natura atmosferica e a più riprese sono stati rifatti. I riquadri sono in totale 21 e di 18 di essi sono opera di Baccio Maria Bacci, che fra il 1929 e il 1962 ha di fatto sostituito gli affreschi seicenteschi di fra Emanuele da Como, a loro volta rinnovati nel 1840 da Luigi e Giovanni Ademollo. La mano degli Ademollo è visibile negli ultimi tre riquadri. A metà del Corridoio c'è l'accesso a una grotta con una lastra di roccia, che si ritiene fosse stata il duro letto nel quale si coricasse San Francesco. Questa lastra è protetta da una griglia di ferro, che è stata messa per evitare che le persone devote si portino via dei pezzi, ritenendola capace di far miracoli. Proseguendo sempre lungo il corridoio, si arriva alla già ricordata Cappella delle Stimate, la seconda più antica dopo quella di Santa Maria degli Angeli, essendo del 1263. A edificarla, Simone da Battifolle dei Conti Guidi. È quella nella quale avvenne il miracolo e una lapide sul pavimento indica il punto esatto, che è anche il cuore del santuario. Sopra la porta, un'altra opera d'arte: un tondo della bottega di Andrea della Robbia, autore anche della pala monumentale (1481) ubicata sulla pare-

te di fondo, nella quale è rappresentato Cristo crocifisso fra angeli con ai piedi la Madonna, San Giovanni, San Francesco e San Girolamo dolenti. In origine, però, sulle pareti erano stati realizzati affreschi da Taddeo Gaddi, allievo di Giotto e da Jacopo del Casentino. Una volta usciti, all'aperto si può ammirare il panorama affacciandosi dalla roccia, nella cui parete c'è un piccolo anfratto, chiuso da una grata; nei "Fioretti" si precisa che questa roccia dette riparo a Francesco, avvolgendosi su di lui come cera molle quando il demonio avrebbe tentato di farlo precipitare dal dirupo. Attorno alla grande roccia, vi sono le fondamenta della cappella di San Sebastiano e del Romitorio. Scendendo una scalinata dal piazzale, in prossimità del Corridoio, si giunge al Sasso Spicco, ovvero in una gola compresa fra grandi massi; era il luogo preferito da Francesco per la preghiera e sembra dividere in due la montagna, con un sasso che sporge sopra un'altra grande roccia e che appare come staccato (di qui il termine di "spicco"), reggendosi per il contrappeso della parte nascosta. A testimoniare il fatto che qui San Francesco venisse per isolarsi in devozione e meditare la passione di Cristo c'è una grande croce in legno, appoggiata su questo luogo. Un'ultima cappella, quella chiamata degli Uccelli, è posizionata sulla strada selciata ("Ansilice" il suo nome) che da Chiusi porta a piedi fino al santuario e che anticamente era percorsa dai pellegrini. La Cappella degli Uccelli è del 1602 e si trovava di fronte al grande cerro (che ora non c'è più), l'albero sul quale stavano gli uccelli che salutarono Francesco quando salì la prima volta sul monte della Verna. Attraverso l'antica strada, si raggiunge il portale dell'ingresso meridionale del santuario, ovvero del vecchio ingresso: chiamato "Porta del Martello", è a forma di arco e poggia per la maggior parte sulle rocce. E qui evidenziamo il comune denominatore, quello di un monastero con le mura sopra le rocce, essendo stato costruito sui grandi massi del monte Penna, quasi a dimostrare che l'intera struttura sorge direttamente dalla montagna. La scritta sul portale è oltremodo significativa: "Non est in toto sanctorum orbe mons", cioè "non vi è un monte più santo in tutto il mondo". La porta principale, senza dubbio più recente, è quella alla quale si arriva anche in auto, con un parcheggio non ampio ma nemmeno piccolo. All'entrata c'è una statua con San Francesco che chiede a un bambino di liberare le tortore che andava a vendere. Da qui entrano in prevalenza le centinaia di migliaia di visitatori annuali, che specie durante la calura estiva trovano nella Verna anche un eccezionale luogo refrigerante, oltre che il luogo di religiosità e spiritualità conosciuto in tutto il mondo.





L'avvocato Gabriele Magrini, dopo aver conseguito il diploma di laurea in Giurisprudenza all'Università degli Studi di Firenze, al termine del periodo di praticantato ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione forense. Esercita la propria attività nello studio di cui è titolare a Pistrino (Pg) in via della Libertà n. 26 (tel. 393.3587888). Offre consulenza e assistenza legale nei diversi ambiti del diritto civile, del diritto di famiglia e del diritto penale.

## LA NUDA PROPRIETÀ: COSA È E COME FUNZIONA ?



*Egregio Avvocato,  
sono anziano e non ho alcun familiare che si possa prendere cura di me e al quale poter far riferimento. Ho sentito spesso parlare della possibilità di vendere la casa mantenendo, comunque, il diritto di usufrutto. Potrebbe darmi maggiori delucidazioni sull'argomento?*

Gentile Lettore,

il titolare di un diritto di proprietà può disporre e godere del proprio bene in modo pieno ed esclusivo, decidendo di ricavarne un reddito attraverso la vendita dello stesso ovvero costituendovi un diritto reale minore a favore di altri. Laddove il diritto di proprietà sia compreso dalla presenza di un altro diritto reale, come ad esempio l'usufrutto, il proprietario mantiene solo la nuda proprietà, rimanendo titolare del proprio diritto pur non potendo esercitare le facoltà di utilizzo sino all'estinzione dello stesso. L'usufruttuario potrà godere della cosa e trarne ogni utilità per tutta la vita; egli potrà anche cedere il proprio diritto se ciò non è vietato dal titolo costitutivo e rispettandone la destinazione economica. Venuto meno il motivo che ha compreso il

diritto (estinzione dell'usufrutto), la proprietà riacquista la sua pienezza attraverso la riunione della nuda proprietà e del diritto reale minore nella stessa persona del titolare. Alienare la nuda proprietà, conservando il diritto di usufrutto sul proprio immobile, è diventato frequente, complici la crisi e i vantaggi che tale operazione comporta sia per il venditore che per l'acquirente; il primo, alienando la nuda proprietà dell'abitazione, realizza una liquidità immediata e conserva per il resto della vita l'usufrutto sull'immobile, mentre il secondo, solitamente, acquista ad un prezzo inferiore. Quanto alle spese, gli oneri relativi al godimento del bene rimangono a carico dell'usufruttuario, essendo il nudo proprietario obbligato solo a pagare le spese straordinarie.



### ABBIGLIAMENTO E GADGET



[www.camminifrancescani.com](http://www.camminifrancescani.com)

info@camminifrancescani.com

Distribuito da: Saturno Comunicazione sas - Via Carlo Dragoni, 40  
52037 - Sansepolcro (Ar) - Tel. 0575 749810



# LE ECCELLENZE

**EUROFUSIONE**  
 di Leonardo e Lorenzo Viciani  
 2138AR

**MICROFUSIONI A CERA PERSA  
 ACCESSORI MODA**

Via Carlo Dragoni, 37/A - (Zona Ind. Le Santaflora)  
 Sansepolcro (Ar) - Tel. 0575 720915

**LAVANDERIA  
 PIERRE**

Lavaggio  
 Stiratura  
 Lavori di sartoria  
 Detersivi  
 Profumatori  
 Igienizzanti

Via del Prucino, 2/I - 52037 Sansepolcro AR  
 Telefono: 331 8867729

**GERASMO  
 CAFFÈ**

**NEL CENTRO STORICO  
 DI SANSEPOLCRO**

VIA XX SETTEMBRE 50 - ex Benetton  
 SANSEPOLCRO (AR)

CAFFETERIA - CIOCCOLATERIA - SALA DA TE'  
 HAPPY HOUR - WINE BAR - PAUSA PRANZO  
 AFTER DINNER - MUSIC BAR - GINTONERIA - RUMMERIA

**TEVERE TRUCKS  
 AUTOFFICINA**

. officina meccanica  
 . elettrauto  
 . riparazione autoveicoli e  
 veicoli industriali

Loc. Malpasso 60 - 52037 Sansepolcro (Ar) - 393.8028236

**BANCA DI ANGHIARI E STIA**  
 CREDITO COOPERATIVO

*Orgogliosamente  
 Banca del  
 Territorio*



## Valentino Borghesi

*le scale che arredano*



Via Tarlati 1029-1031 - Sansepolcro (Ar)  
Tel. 0575 720537 - [www.valentinoborghesi.it](http://www.valentinoborghesi.it)

**OGNI GIORNO PER  
UN FUTURO  
COMUNE '23**

Via Marco Buitoni, 4 - Sansepolcro (Ar)  
Tel. 0575 749501 - [www.giorniferro.it](http://www.giorniferro.it)

**PRENOTA SUBITO  
UN APPUNTAMENTO**

Tel. 0575 788588  
338 3877996

Piazza IV Novembre, 3  
ANGHIARI



di Alessandro Boni



**ESAMI  
SPECIALISTICI**

**Campo visivo  
computerizzato**

**OCT**  
tomografia ottica  
computerizzata

## ELETTROCOMM

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

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



# SOGEPU

**AL SERVIZIO DELLA  
NOSTRA VALLE**

Numero Verde  
**800 132152**  
Servizio Gratuito

Via Vittorini, 27 Città di Castello (PG)  
Tel. 075 852391 - [info@sogepu.com](mailto:info@sogepu.com)

# L'INGEGNERE 'DENTUTO' CHE È TORNATO AD ABITARE LA VALTIBERINA LUNGO IL TEVERE

**Probabilmente un rilascio illegale, ma oramai da qualche anno il castoro europeo si è insediato lungo le sponde del fiume tra Anghiari e Sansepolcro**



Ma davvero il castoro è tornato a popolare la Valtiberina? È proprio da questa domanda che parte la particolare inchiesta in un tema di estrema attualità nell'ultimo periodo. Togliamo ogni dubbio, perché la conferma è arrivata direttamente dagli esperti che sono piombati subito in questo angolo di Paese: rullo di tamburi e diciamo di sì; sì, il castoro europeo è tornato in Italia e più precisamente in Toscana, lungo il fiume Tevere, al confine tra i territori di Anghiari e Sansepolcro. Mancava all'appello dal 1541, quando l'ultimo esemplare - questo è ciò che viene riportato - fu visto nella Pianura Padana. Una estinzione dovuta principalmente alla caccia indiscriminata per la pelliccia, la carne - considerata un tempo cibo prelibato - e il castoreo, sostanza odorosa che l'animale stesso secreta nelle ghiandole per marcare il territorio e comunicare con i suoi simili, impiegata nella medicina tradizionale. Ovviamente parliamo di castori 'al naturale', quindi non che vivono rinchiusi all'interno di uno zoo. Si tratta con ogni probabilità di un rilascio non autorizzato, seppure occorra fare una netta distinzione fra quello che è il castoro - esattamente il "Castor fiber" - e la nutria; animali che possono sembrare piuttosto simili all'apparenza, soprattutto ai meno esperti di zoologia, ma che hanno caratteristiche completamente differenti. Quella più marcata, infatti, è la forma cilindrica della coda: la nutria possiede una pelliccia estremamente scura con solo alcuni peli chiari, il cranio visto di lato appare molto quadrato e le vibrisse sono spesse, lunghe e di un bianco candido. Il suo peso può arrivare a una decina di chili, mentre quello del castoro anche tre volte di più. Il ritorno del castoro, quindi, è stato accolto con un certo interesse dagli esperti del settore, ma anche di curiosità per gli abitanti della zona. E sono tante, quindi, le caratteristiche di questo simpatico animaletto, che per il mo-

mento non costituisce pericolo per l'uomo e neppure preda per il lupo che tanto popola tutto il centro Italia. Particolare è anche la sua coda, che si presenta molto allungata e appiattita dorso-ventrale, che non viene utilizzata come mezzo di propulsione, quindi di spinta, ma piuttosto come timone per direzionare i movimenti durante il nuoto; il mezzo di propulsione vero e proprio sono infatti le zampe dell'animale. Un altro degli elementi fondamentali del castoro sono sicuramente i suoi denti, per lui essenziali nel procurarsi il cibo. Ne ha 20 in totale e gli incisivi sono a crescita continua, volti all'indietro. Altre caratteristiche particolari del castoro - parliamo sempre della specie europea - riguardano i padiglioni auricolari che, esattamente come le narici, sono muniti di valvole: questo serve loro per quando si immergono in acqua, in modo da poter resistere per vari minuti - anche cinque - sotto il livello senza avere problemi. L'altra caratteristica basilare del castoro è quella di costruire dighe robuste e oramai celebri per la loro struttura architettonica piuttosto intricata. Abbattendo gli alberi per mangiare, l'animale usa poi il legno senza corteccia - essendo questa per lui il cibo preferito, in particolare dei pioppi - per costruire sia dighe che tane e solitamente le prime vengono create in estate. Un animale sicuramente intelligente, poiché studia in un primo momento l'ambiente e rosicchia l'estremità dell'albero in maniera tale che la pianta, talvolta anche nell'arco di una sola giornata, cada direttamente in acqua; da una parte costituisce un po' la base per la futura diga, mentre dall'altra garantisce cibo costante. Un albero rosicchiato, o magari in acqua di traverso rispetto a come scorre l'asse fluviale, è il primo segnale della presenza di questo animaletto. Il castoro, infatti, fissa la struttura a riva con delle pietre e usa rami per fare un intreccio da arricchire e compattare con l'aiu-



to di foglie e argilla quasi impastate insieme, in modo da creare uno strato impermeabile. Le dighe dei castori servono per fare da estensione alle loro tane; di solito sono alte un metro e mezzo, larghe e lunghe 3 metri, ma in cima vanno a stringersi come una sorta di imbuto. Dighe anche da Guinness dei Primati e la più lunga finora trovata, fatta direttamente dai castori, è stata nelle Montagne Rocciose, in Colorado e misurava circa 300 metri. Facendo un paragone con l'uomo, la diga per il castoro è un po' come il giardino davanti alla propria abitazione. Il castoro riesce a vivere anche una ventina di anni e la femmina ha una gestazione di 4 mesi: ogni parto dà poi vita a un numero di piccoli castori che può variare dai 2 ai 6 cuccioli, i quali dopo un mese di allattamento iniziano lo svezzamento e a due anni si possono già definire dei castori adulti. Il castoro, nel passato, è stato anche il protagonista di alcuni cartoni animati per il piccolo e grande schermo: uno degli esempi è Don Chuck il castoro, una serie giapponese di metà anni '70 composta da diversi episodi. Se da una parte la speranza degli esperti è quella che possa esserci un grande ritorno del castoro in più punti della penisola italiana, dall'altra c'è l'aspetto confermato che i castori adulti raramente si allontanano dal corso d'acqua in cui hanno deciso di insediarsi.

“Da un punto di vista ‘ecosistemico’, quello del castoro in Italia è da considerare sicuramente un gradito ritorno: della presenza di questo animale, infatti, beneficia la biodiversità e fra l'altro ci sono già i primi effetti positivi”. Introduce così l'argomento Emiliano Mori, uno dei ricercatori del CNR-IRET (Consiglio Nazionale delle Ricerche), che sta monitorando e studiando la situazione che si è venuta a creare lungo le sponde del fiume Tevere al confine tra Anghiari e Sansepolcro. Segni inequivocabili di legno e corteccia divorati dal “Castor fiber”, il roditore più grande d'Europa, che sembra aver conquistato nuovamente alcuni ambienti fluviali italiani, tra cui proprio il Tevere, dove mancava dal 1500. Conferma della presenza del castoro in Valtiberina, poi, è arrivata dalle immagini cattura-

te dalle fototrappole. Ma come ha fatto ad arrivare fino alla Toscana? “Molto probabilmente – sottolinea Mori – si tratta di un rilascio non autorizzato che, tradotto in pratica, significa in una maniera illegale. Diciamo che si tratta dell'unica nota negativa di questa presenza”. Inizialmente, era stata ipotizzata anche la possibile fuga dell'animale da uno zoo, poi subito smentita con i fatti. “Faccio un passo indietro. Era la primavera del 2021 quando è arrivata la prima segnalazione della possibile presenza del castoro lungo le sponde del Tevere e non nascondo che stentavamo nel crederci. Conferma, poi, che è arrivata piazzando una serie di fototrappole lungo gli argini del fiume: sbobinando il tutto, chiaramente in maniera digitale, è venuto fuori che erano stati ripresi i primi esemplari, confermando da una parte la presenza del castoro, mentre dall'altra la loro attività riproduttiva. Anche noi, sinceramente, di primo acchito abbiamo valutato il caso di una possibile fuga dell'animale da uno zoo: in Italia, però, solamente due giardini zoologici hanno al suo interno castori. Si tratta dell'Oasi Sant'Alessio a Pavia e del vicino zoo di Poppi, in Casentino. Abbiamo effettuato analisi genetiche e avuto conferma del fatto che gli animali presenti in natura non sono imparentati con quelli presenti in queste strutture. Tengo a sottolineare che gli zoo sono stati molto collaborativi in questo senso e abbiamo apprezzato che ci abbiano fatto raccogliere i campioni senza problemi. Dato che a questo punto possiamo parlare tranquillamente di rilasci non autorizzati in natura – specifica il ricercatore del CNR – altri, sempre in Toscana, sono avvenuti sui fiumi Merse e Ombrone, nelle province di Grosseto e di Siena”. Quale impatto sull'ambiente della Valtiberina sta avendo il castoro? “Di fatto non parlerei di impatto, ma di effetto. I castori, sostanzialmente, si stanno comportando da... castori. La diga da loro creata sul Tevere, per esempio, ha limitato i problemi legati alla siccità dell'estate 2022 e ha costituito l'habitat per molte specie autoctone. Per adesso, non è ancora predato dal lupo, che è presente nell'area. Inoltre, il consumo di piante da parte del castoro favorisce la rigenerazione del

bosco ripariale: nel tempo abbiamo pure ricevuto molte richieste per visitare i luoghi dove è stata registrata la presenza del castoro da parte del pubblico genetico, che potrebbe incentivare anche il turismo; esattamente come accaduto con il castoro in Scozia”. Uno dei segni inequivocabili della presenza del castoro nel territorio, tale da considerarsi un po’ come una caratteristica, sono le piante rosicchiate che spuntano dal terreno e che ricordano un po’ delle matite. E sono tanti, oltre che essere marcati, i segni che è possibile vedere lungo le sponde del fiume Tevere: per esempio, un castoro può impiegare una sola notte - se si mette d’impegno - nell’abbattere un arbusto con un diametro di 20-30 centimetri, che è la media di quelli presenti nell’area. Il castoro europeo - ovvero la specie presente sul Tevere - è un mammifero semiacquatico, quasi scomparso in Europa, a causa di una caccia indiscriminata soprattutto per le pellicce ed è inserito tra le specie protette indicate dalla direttiva comunitaria Habitat. “La sua presenza crea sicuramente un’alterazione nell’habitat circostante, come per esempio può essere nella composizione del bosco, ma non necessariamente in maniera negativa; c’è anche una facilitazione per altre specie e, grazie alle dighe, la presenza costante di acqua. E le dighe, al suo interno, custodiscono anche dei veri e propri segreti. Sono da considerarsi autentici microhabitat, popolati da molte specie di piccole dimensioni che vanno da roditori endemici italiani a coleotteri protetti che si nutrono di legno morto. Inoltre, possono costituire le basi per la creazione di nidi da parte di uccelli acquatici”. Gli esperti, fino a questo momento, sono riusciti a stimare un numero minimo di 10 esemplari presenti in Valtiberina Toscana: un dato, però, certamente non facile da poter comunicare con assoluta precisione, perché il castoro in primis non ha segni di marcatura evidenti sul corpo che possono farli distinguere uno dall’altro; gli unici elementi in mano ai ricercatori sono le immagini catturate dalle fototrappole, nella maggior parte dei casi in bianco e nero poiché riprese di notte. Oramai il Tevere

lo possiamo considerare una sorta di habitat naturale per questo mammifero semiacquatico, seppure il fiume sacro a Roma durante tutto l’anno - con una rilevanza importante durante i mesi più caldi, ma anche nella stagione di apertura della pesca - sia frequentato anche dall’uomo. Il castoro può essere pericoloso? “No, direi proprio di no!”. È lo stesso Emiliano Mori a togliere ogni dubbio su queste ipotesi: come detto, Mori, è un ricercatore del CNR che, insieme ad altri soggetti, sta portando avanti un progetto legato al castoro, denominato “Rivers with Beavers”; tradotto in italiano, significa “fiumi con castori”: è finanziato dal Beaver Trust UK. Più volte, infatti, sono giunti lungo le sponde del Tevere per prelevare campioni e analizzare in tutti i suoi dettagli il territorio alla ricerca di dati utili. “Le fototrappole - aggiunge Emiliano Mori - hanno confermato la presenza sia in Toscana che in Umbria, riportando la specie come prevalentemente notturna. Il castoro è attivo nelle notti buie e sembra spingere la nutria a diventare più diurna per ridurre la competizione. Le tane e le dighe in Valtiberina ospitano molte specie rare dell’area, come l’arvicola d’acqua italiana e il tarabuso. Inoltre, attraverso oltre mille questionari abbiamo valutato un elevato apprezzamento del castoro da parte degli abitanti del luogo e una forte opposizione a eventuali operazioni di rimozione”. In conclusione, quali sono le principali caratteristiche dei castori e come è possibile definirli? “I castori sono dei grandi roditori, noti per essere ‘ingegneri ecosistemici’ capaci di modificare profondamente l’ambiente in cui vivono. Sono anche specie chiave degli ecosistemi, il cui ruolo è decisamente sproporzionato rispetto alla loro abbondanza e biomassa”. La grande scommessa per la Valtiberina, a questo punto, è quella di trovare e poi mantenere un giusto equilibrio tra sicurezza idraulica e conservazione della biodiversità. Da sottolineare, poi, che il Genio Civile della Regione Toscana ha richiamato recentemente (a cavallo tra gennaio e febbraio) i Consorzi di Bonifica che hanno raso al suolo l’area con il lodge, cioè la tana riproduttiva.



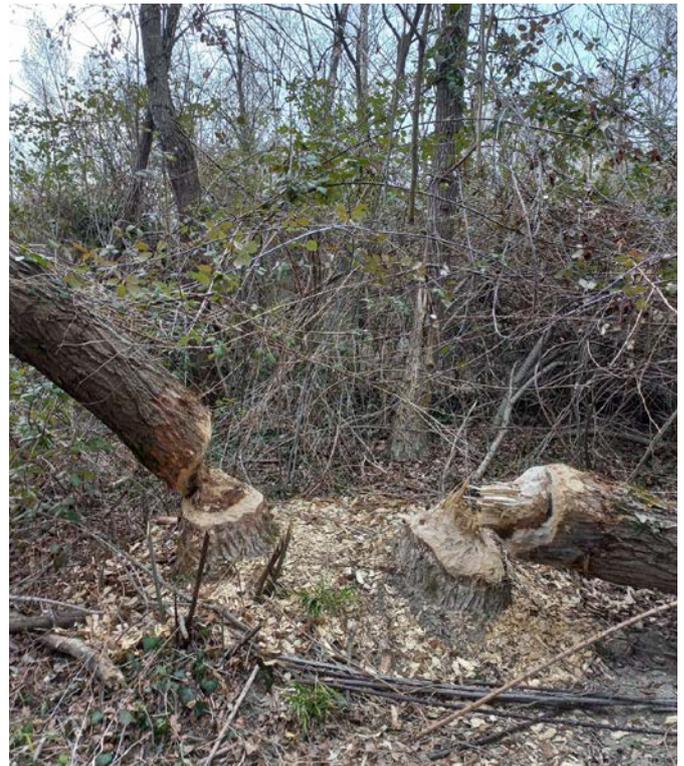
# IPKOM

800978621

www.ipkom.com @ info@ipkom.com

Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)

Centralini Telefonici  
& Servizi in Cloud



## I CASTORI NEL MONDO

Se da una parte c'è il castoro europeo, il "Castor fiber", il quale ha colonizzato nel tempo l'intera Europa arrivando fino alla Mongolia, dall'altra c'è il castoro canadese: il "Castor canadensis", che è indigeno in tutto il continente nordamericano. Le due specie sono morfologicamente quasi distinguibili, ma al tempo stesso possiedono un differente numero di cromosomi. Le due specie non si incrociano, per cui non esiste nemmeno la possibilità di una prole sterile, come nel caso - per esempio - del cavallo e dell'asino. Oggi, la popolazione del castoro europeo è stimata in circa 1,6 milioni di animali e il maggior numero di unità vive in Russia, in Scandinavia e nella regione del Baltico. Il castoro canadese vive solamente in Nordamerica e in due popolazioni introdotte in Cile e in Finlandia. Tutti gli esperti sono d'accordo nel dire che il castoro sia il più gran-

de roditore del mondo dopo il capibara, un animale molto simile nell'aspetto, che vive nel sud America e che può essere considerato anche domestico. Ma quello che accende un po' la discussione nel mondo della zoologia è il delicato tema delle sottospecie del castoro. Si possono distinguere 8 sottospecie di castoro europeo, che erano identificabili in base a differenze morfologiche. Nuove ricerche genetiche, utilizzando anche delle tecnologie più sviluppate, hanno mostrato invece che si tratta solamente di due linee: l'una occidentale e l'altra orientale, le quali probabilmente rispecchiano le diverse zone di rifugio durante l'ultima glaciazione, al sud della Francia e nella zona del Mar Nero. Con lo scioglimento dei ghiacciai, il castoro colonizzò da queste due regioni nuovamente i territori del nord Europa.

# **PISTRINO-CAPO NORD-PISTRINO... CON UN 'SALTO' IN AFRICA: I 20MILA CHILOMETRI IN BICICLETTA DI GIOVANNI E FRANCESCO**

**Un viaggio durato oltre 9 mesi, fatto di nuove amicizie e giorni difficili affrontati sempre con la voglia di non arrendersi mai. Al ritorno a casa la grande festa, il meritato riposo e tanti altri progetti per il futuro**



Metti la passione per la bicicletta, la giovane età e un pizzico di pura follia unito con lo spirito di avventura: il risultato è stato Pistrino-Capo Nord-Pistrino passando poi per il continente africano, prima del rientro in Altotevere. Un viaggio di quasi 20mila chilometri - il cronometro all'arrivo si è fermato a quota 19.047 quando hanno posato le bici in viale Italia, nella frazione più economica e popolata del Comune di Citerna - e durato oltre 9 mesi, quando il giovane binomio formato da Giovanni Pieracci, 24enne di Lippiano, nel Comune di Monte Santa Maria Tiberina e Francesco Maggiolini, 23enne di Pistrino, ha fatto rientro nella piazza della chiesa del paese, addobbato a festa grazie alla Proloco, all'interno della quale hanno trovato ad attenderli i genitori, gli amici, i rappresentanti dell'amministrazione comunale con in testa il sindaco Enea Paladino e l'intera

cittadinanza. Si sono presentati con addosso la maglietta storica della società "Pedale Pistrinese", seppure rivista in chiave decisamente più moderna, visibilmente emozionati sia per il rientro in paese che per aver concluso questa grandissima impresa. L'obiettivo di queste pagine, però, è di riavvolgere il nastro e di ripercorrere insieme a loro i nove e lunghi mesi in sella alla bici - muscolari e non elettriche come vanno di moda oggi, tengono loro stessi a precisare - pedalata dopo pedalata, con il sole o contro il vento, con la pioggia e pure con qualche fiocco di neve. Giovanni e Francesco hanno sempre trovato la forza di continuare ad andare avanti, nonostante gli ostacoli e la fatica, la stanchezza e qualche crampo ai muscoli. Sono partiti da Pistrino il 4 maggio dello scorso anno e il 15 luglio, dopo 71 giorni e 5817 chilometri, sono arrivati a Capo Nord, piccolo Comune

della Norvegia che conta all'attivo circa 3500 anime e che si trova nell'isola di Mageroya; un luogo famoso per essere considerato, oramai da secoli, l'estrema propaggine europea verso il circolo polare artico e diventato, negli anni, un vero e proprio culto vacanziero. L'immane foto con le mani al cielo davanti al mappamondo, gustando lo spettacolo unico di questo posto, poi subito la ripartenza in sella alle fedeli compagne di avventura: le biciclette. Scesi dalla Scandinavia, i due pistrinesi hanno attraversato poi l'intera Europa, arrivando anche oltre, fino in Marocco - quindi nel continente africano - nella cittadina di Zagora, per poi risalire verso Tangeri. Da lì sono tornati nella penisola italiana esattamente nelle due isole, Sardegna e poi Sicilia: pedalando 'in risalita', sono arrivati di nuovo in Altotevere dopo 290 giorni dalla partenza. L'ultima tappa, dopo la not-

te trascorsa a Castelluccio di Norcia, è stata un susseguirsi di emozioni, accompagnati negli ultimi chilometri dagli amici di sempre e da alcuni appassionati delle due ruote che indossavano anche loro la maglietta bianco e amaranto del "Pedale Pistrinese". Un viaggio importante, quello che hanno affrontato, fatto anche di tante amicizie lungo il percorso e di giorni difficili. Seguono ora le settimane del riposo, le settimane in cui sbobinare le oltre cinque ore di riprese video fatte e le migliaia di foto scattate per non perdere neppure uno di quei momenti. Chissà se un giorno questi 20mila chilometri di avventure potranno essere raccolti all'interno di un libro per diffondere ancora di più la cultura della bicicletta? I progetti in cantiere sono tanti, avvincenti e anche entusiasmanti, ma la loro è pur sempre una vita fatta di sfide.



***Pistrino-Capo Nord-Pistrino: ripensando per un attimo a tutti quei chilometri, qual è la prima cosa che vi torna in mente?***

“La spensieratezza di quei giorni, insieme al benessere davanti a certi paesaggi che davvero ti stupiscono. Importante è stato il contatto con la natura, ma anche con popoli completamente diversi e sotto certi aspetti anche più civili del nostro. Tutta la penisola scandinava conta circa 20 milioni di abitanti: hanno un altro stile di vita, un'altra cultura che si focalizza molto sul rispetto della natura e la coesione con la natura stessa. Il nord ci ha dato questo, tanto dal punto di vista della natura e del paesaggio, in particolare la Finlandia; il Marocco, invece, ci ha inevitabilmente colpito dal lato umano delle persone”.

***Come mai avete scelto proprio questo itinerario?***

“Tutto è nato per caso. La nostra idea era quella di affrontare un viaggio in bici che avrebbe dovuto essere tranquillo, anche dal punto di vista burocratico: rimanendo in Europa, quindi, non vi sarebbero stati problemi di frontiera per passare da uno Stato all'altro. Ci sarebbe piaciuto anche intraprendere altri itinerari, come possono essere la Cina o la Mongolia, ma non avevamo esperienza alle spalle. Abbiamo quindi ponderato tutte le scelte e l'idea di Capo Nord ci girava in testa da quando eravamo tornati

dall'Abruzzo nell'estate del 2021, dopo qualche giorno in bicicletta. Ma c'è anche un'altra curiosità che vogliamo svelare, poiché di allenamento sulle gambe ne avevamo ben poco. Partiti da Pistrino, un po' in sordina, la direzione era quella per Firenze, ma arrivati a Pocaia di Monterchi ci siamo resi conto che la bicicletta era troppo pesante e che quindi avremmo dovuto farci un po' di gamba per affrontare subito gli Appennini. Con la monetina che avevamo in tasca, quindi, abbiamo fatto testa o croce per scegliere se passare per Firenze, oppure percorrere un po' di pianura, andando in direzione di Cesena; è uscita Cesena, quindi dopo neppure dieci chilometri l'itinerario che avevamo studiato ha subito una prima modifica”.

***Per voi, in coppia ma anche singolarmente, è il primo viaggio di una certa portata che avete affrontato?***

“Di una certa portata sì. Avevamo fatto solamente delle piccole esperienze di qualche giorno in Abruzzo e in Val d'Orcia, anche per vedere come avremmo reagito dal punto di vista sia fisico che mentale. È andato tutto bene e quindi abbiamo deciso di spingerci oltre con un viaggio più complesso, seppure la comunicazione ai genitori che lasciavamo tutto - tra cui il lavoro - per fare un'esperienza in bici non sia stata poi così facile”.



**Un passo indietro: da dove nasce la passione per la bicicletta e in questo caso anche per l'avventura?**

“Se ci ripensiamo, viene quasi da sorridere. Era il periodo del Covid-19 e avevamo costruito una piccola casetta sul lago qui vicino per trascorrere le giornate, fra una chiacchierata e l'altra ed era esattamente il 25 aprile. Francesco - è Giovanni che parla - mi disse: 'ma se compriamo una bici e giriamo il mondo?'. È stata un po' una scintilla che ha poi innescato l'esplosivo. La settimana dopo abbiamo preso due vecchie bici che avevamo nel garage e fatto subito 105 chilometri, arrivando fino a Cortona. Una settimana più tardi le abbiamo acquistate: una nuova e l'altra usata, seppure in buone condizioni. È stato un destino strano che - come detto - ci ha portato sia in Abruzzo che in Val d'Orcia e poi in giro per l'Europa: dopo un mese da quest'ultima avventura, sembrava quasi una cosa normale, la distanza e la concezione del tempo si sono allargate; il tempo era quasi inesistente”.

**Sono stati nove lunghi mesi: quali imprevisti avete trovato lungo il percorso?**

“In Norvegia abbiamo rischiato la vita per un incontro ravvicinato, anche troppo, con un bue muschiato. Ci sono state, in Ungheria, le notti con i fulmini e avevamo montato la ten-

da vicino alla rete elettrica, mentre in Marocco è subentrata la fatica delle strade sterrate. A livello fisico, piccole intossicazioni da cibo che hanno causato sintomi di dissenteria, ma ci sta. Sono stati tanti e questo non lo possiamo assolutamente negare. In un viaggio del genere, devi certamente metterli in conto, ma al tempo stesso andare avanti senza cedere il passo alla preoccupazione. Ci sono stati problemi anche tecnici come forature o guasti più in generale, che hanno interessato la bici; aspetti che fanno un po' parte del gioco, come si dice. Nonostante tutto, però, ne è sempre valsa la pena: questo teniamo a rimarcarlo. A livello di temperature, invece, potrà sembrare strano - detta così - ma quella più bassa che abbiamo trovato non è stata nel nord Europa come uno può pensare, bensì sono stati i meno venti gradi l'ultima notte a Castelluccio di Norcia: vi assicuriamo, però, che è stata una sensazione davvero unica in uno scenario incredibile ed emozionante della nostra verde Umbria. Insomma, siamo passati dai +35 gradi in Finlandia, appunto, fino ai -20 di Castelluccio”.

**C'è stato un momento nel quale avete pensato di non farcela a portare a termine l'impresa?**

“Diciamo che i primi giorni sono stati abbastanza duri, anche perché sinceramente non eravamo molto allenati dal

punto di vista fisico. Per il resto, non ci siamo mai scoraggiati. Io - è sempre Giovanni che parla - ho avuto solo un problema fisico in Calabria: una forte dissenteria che mi ha debilitato. Siamo stati fermi quasi una settimana prima di ripartire, ma è stata anche l'occasione per far arrivare nuovo materiale che ci sarebbe poi servito per affrontare il ritorno verso casa, poiché sapevamo che tra l'Abruzzo e l'Umbria qualche fiocco di neve avrebbe potuto esserci. Ponderando e ragionando sempre con la testa, tutto è andato davvero molto bene”.

***Durante questi giorni avete trovato persone impegnate in imprese analoghe alla vostra?***

“Sì e anche tante. In Norvegia è molto facile incontrare gente in bici: ci sono dei collegamenti in traghetto da fiordo a fiordo e ci sono persone, locali ma non solo, che utilizzano questo mezzo per spostarsi. Abbiamo incontrato persone più ‘fredde’, mentre altre erano più socievoli: ci viene sempre in mente il ragazzo di origine cinese che era partito da Parigi; in sella ad una bici decisamente precaria, quando lo

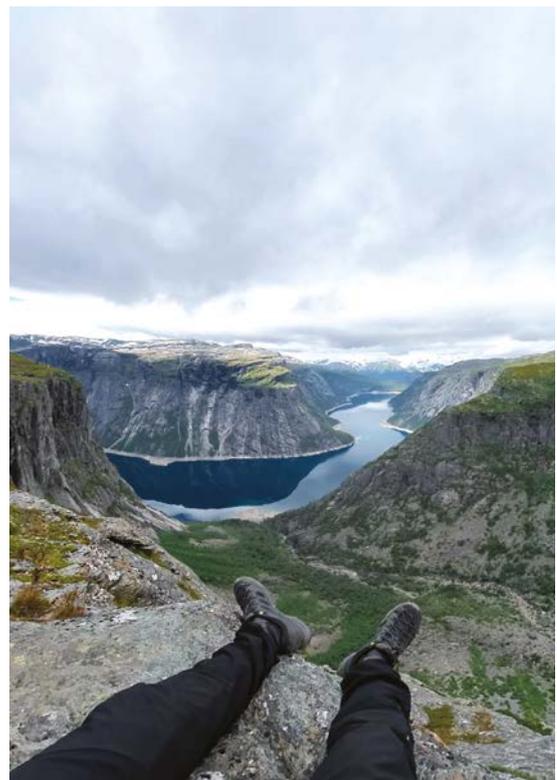
abbiamo incontrato stava frenando a uno stop con le scarpe poiché aveva finito i tasselli dei freni. Alla fine siamo stati insieme una settimana: ognuno che abbiamo incontrato in questo lungo viaggio ci ha dato sempre lo stimolo per andare avanti”.

***Quanti chilometri percorrevate in media ogni giorno?***

“Se facciamo una media prettamente matematica, oscilliamo attorno ai 70. Inizialmente, o magari anche nelle zone più pianeggianti, ne percorrevamo anche un centinaio: poi, però, ci sono anche le montagne e le insidie di strade molto sconnesse. Alcuni giorni ci siamo riposati e abbiamo approfondito la visita in alcune città: il totale è stato di 19.047 chilometri”.

***E la notte?***

“La notte porta consiglio! A parte le battute, le abbiamo trascorse per larga parte in tenda. Andavamo in alberghi od ostelli solamente quando decidevamo di sostare qualche giorno nelle città, ma anche nei giorni in cui sono venuti i nostri genitori a trovarci. Diciamo che su 290 giorni che sia-



mo stati in viaggio, una 40ina di notti le abbiamo trascorse in maniera più comoda. Noi avevamo studiato un itinerario di massima, poi ci sono state delle deviazioni per vari motivi, ma trovando i confini aperti è stato tutto più semplice”.

***In quale maniera avevate allestito la bicicletta per essere funzionale, ma anche leggera e maneggevole al tempo stesso?***

“Non è stato facile. A volte si è caricato troppo, come alla partenza, mentre altre male. Ci siamo resi subito conto, arrivati in Finlandia, dell'eccessivo materiale che avevamo al seguito, avendo una cugina (di Francesco) ci siamo fermati qualche giorno e spedito a casa qualcosa: questo è un altro dei vantaggi di viaggiare in Europa. Ma al tempo stesso, dovevamo pensare che stavamo via in un periodo tale da abbracciare per forza tutte e quattro le stagioni: ci siamo riusciti, senza dimenticare che le bici a pieno carico – escluso i viveri – pesavano attorno ai 50 chili”.

***Dal punto di vista tecnico, la bici ha manifestato delle problematiche?***

“Sì, seppure le problematiche maggiori le abbia riscontrate Francesco. In Norvegia si è rotto il corpo ruota libera, che di fatto faceva cadere continuamente la catena: per fortuna eravamo in una strada pianeggiante, così Giovanni ha legato la bici con una corda e mi ha trainato, seppure dopo un paio di chilometri abbiamo trovato un signore che ci ha accompagnato con un fuoristrada. Stesso problema anche in Spagna, oltre a numerose saldature al portapacchi”.

***Avete rispettato quello che era l'itinerario iniziale, oppure per vari motivi ci sono state anche delle modifiche?***

“Sì e per esempio il Marocco non era stato previsto. Una linea di massima c'era, seppure avessimo ipotizzato il rientro

dalla costa francese. Invece, siamo andati con il traghetto prima in Sardegna, dove abbiamo trascorso anche il Capodanno, poi in Sicilia e siamo risaliti dal sud Italia”.

***Insomma, i nove mesi erano il tempo che avevate stimato?***

“Più o meno sì. Avevamo solamente programmato meno chilometri, intorno ai 15mila. Nel momento in cui ci siamo resi conto che in due mesi eravamo a Capo Nord, abbiamo deciso di allungare un po' il nostro viaggio ed è stato bellissimo”.

***Quanto in Europa, rispetto all'Italia, è sviluppata la cultura della bicicletta?***

“Molto di più. Il problema dell'Italia, secondo la nostra opinione, è lo scarso utilizzo negli spostamenti quotidiani, mentre è più vista come uno sport. Quindi, anche dal punto di vista della logistica non siamo messi molto bene, a differenza di altri Paesi europei nei quali le piste ciclabili sono ovunque”.

***Un giorno, magari a breve, pensate che questo viaggio potrà essere raccontato in un libro?***

“Chissà, ma ancora abbiamo tante cose da vedere. Importante sarebbe comunque diffondere il bel messaggio anche agli altri per riportare quella normalità che spesso oggi manca. Ci sono ancora tante esperienze da fare e altre persone che hanno ispirato il nostro viaggio come Lorenzo Barone di Terni, che ha visitato in bici tanti Paesi”.

***Quali altri progetti ci sono nel vostro futuro?***

“Per ora, pensiamo di immagazzinare qualche risorsa e di lavorare. Ci sarà sicuramente qualche altro viaggio, ma non sappiamo quando e dove: bello sarebbe uscire dall'Europa, ma siamo al corrente anche di quali possono essere le problematiche correlate”.



# GRUPPO TRATOS

## CABLES FOR A MOVING WORLD

Pieve Santo Stefano (Ar) - Italy

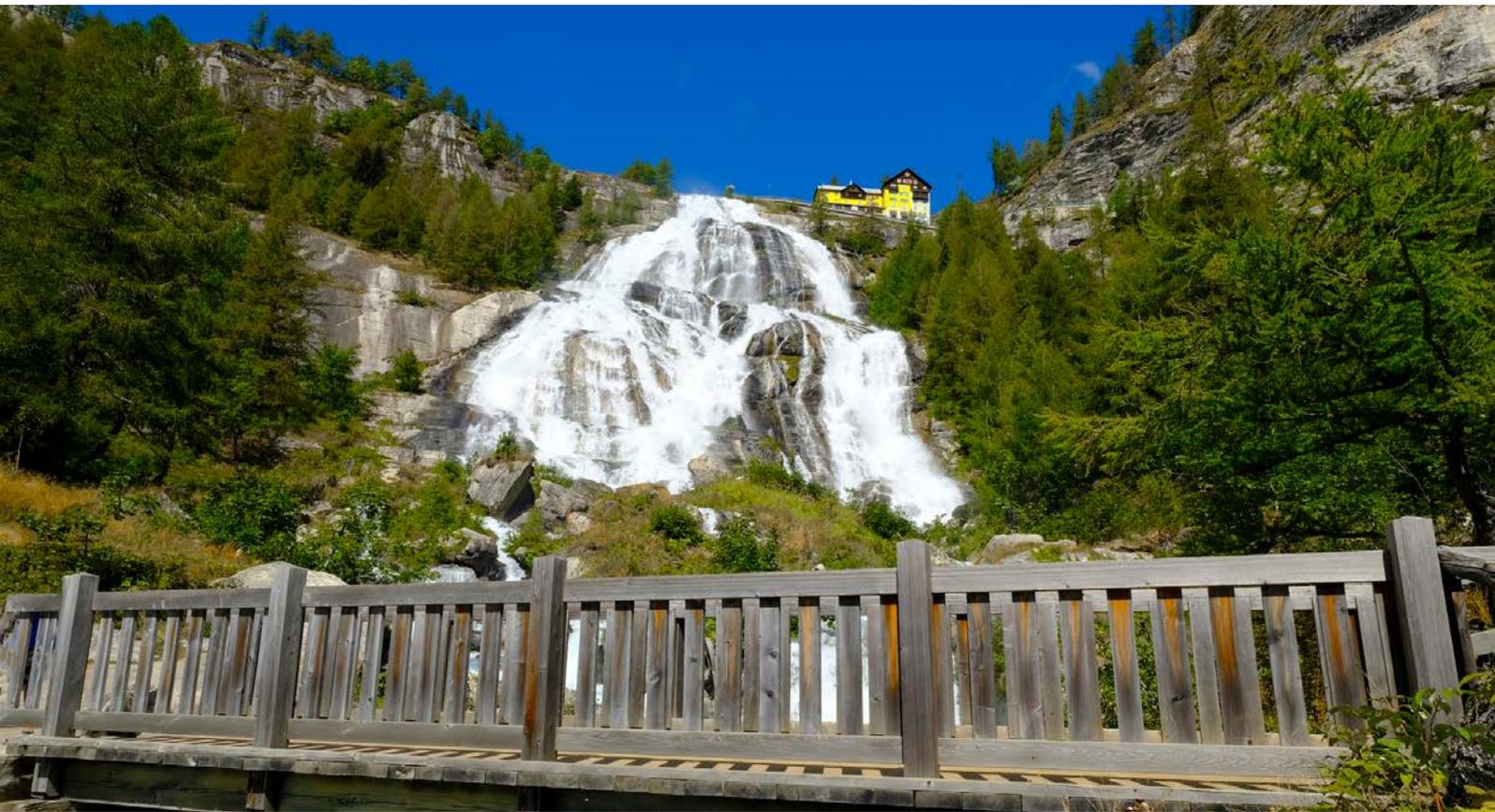
Tel: +39 0575 7941

tratosgroup.com



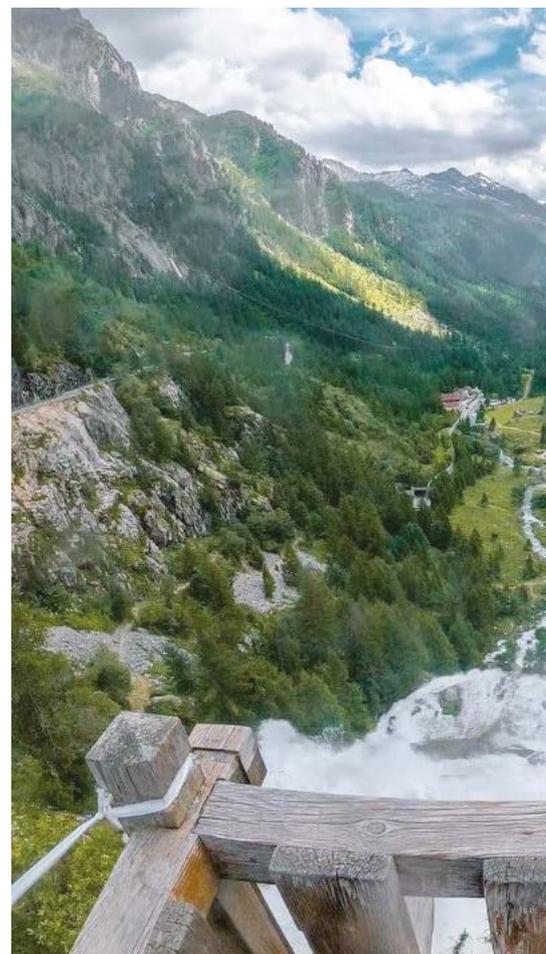
# LA CASCATA DEL TOCE, 143 METRI DI SPETTACOLO DELLA NATURA IN CIMA AL PIEMONTE

**Siamo a quota 1675 metri di altitudine, in Val d'Ossola: l'unico problema è la sua visione a pieno regime, possibile soltanto nel periodo estivo. Uno scivolamento dell'acqua lungo la roccia nel contesto di un paesaggio fatto di laghi artificiali e di antichi insediamenti walser, come il piccolo ma straordinario borgo di Riale**



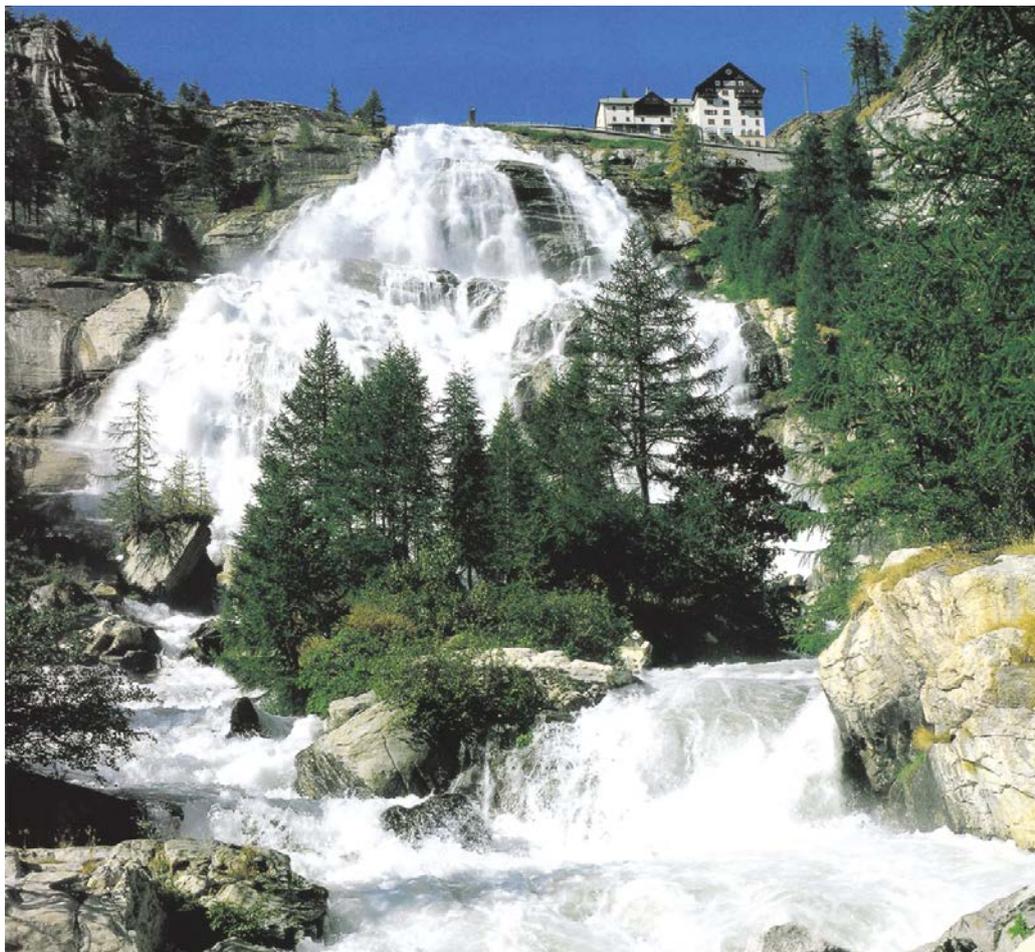
Ha un unico grande salto di 143 metri e - al di là di misurazioni e raffronti numerici - è fra le più belle in assoluto d'Italia, anche per il contesto paesaggistico nel quale si colloca. Peraltro, in favore di essa viene rivendicato il primato della più alta d'Europa proprio per la lunghezza del suo salto. È la Cascata del Toce, fiume che attraversa la Val Formazza: non siamo sul punto in assoluto più settentrionale d'Italia - ma quasi - e la Svizzera è a un passo; di certo, ci troviamo sul picco nord del Piemonte, in provincia di Verbania (o Verbano-Cusio-Ossola) e la località è Frua, o "La Frua", frazione del Comune di Formazza, che dà il nome anche alla piccola valle. Il nostro viaggio fra le cascate d'Italia ci porta in questo numero dal centro dello "stivale", cioè da Terni e da quella delle Marmore, all'estremo nord. Alimentata dal fiume che si forma nella piana di Riale - alla confluenza dei torrenti Hosand, Gries e Rhoni - la cascata è uno

dei simboli del Val d'Ossola e si trova sulle Alpi a quota 1675 metri sul livello del mare. Ha una portata ridotta per larga parte dell'anno, perchè a monte vi è la diga di Morasco, utilizzata fin dagli anni '30 per alimentare le centrali idroelettriche della piana, che sono diverse: Ponte, Fondovalle, Cadarese, Crego e Crevola Toce, per cui il lungo getto di acqua a pieno regime si può ammirare soltanto nel periodo giugno-settembre e in determinate giornate. Un autentico spettacolo della natura, che si può gustare o ai suoi piedi o attraverso la passerella in legno posta sulla sommità delle rocce, che si trova a fianco di un albergo esistente dal lontano 1863 ed espressione dell'epoque del turismo alpino di inizio secolo. Accanto all'albergo, si trova la piccola chiesa della Madonna della Neve, datata 1621. Il balconcino di legno proprio sopra la cascata è l'equivalente del posto in tribuna d'onore in uno stadio calcistico.



**P**ersino il poeta Gabriele D'Annunzio e il celebre musicista tedesco Richard Wagner rimasero affascinati da questo salto fra un reclivamento roccioso di 200 metri, con un fiocco d'acqua alla base di 60 metri. Proprio Wagner, durante un viaggio in Italia dalla Svizzera (era il 1852) parlò del salto del Toce come di uno spettacolo di "prepotente bellezza", anche se prima del periodo illuminista nessuno gli aveva dato rilevanza. Ma anche Giosuè Carducci, la Regina Margherita, re Vittorio Emanuele III e l'abate Antonio Stoppani hanno avuto modo di osannare a suo tempo la cascata, mentre il 30 maggio di venti anni fa, nel 2003, la Cascata del Toce è balzata agli onori della cronaca sportiva per essere stata sede di arrivo dell'ultima tappa di montagna del Giro ciclistico d'Italia: una tappa lunga 239 chilometri, partita da Canelli e vinta da Gilberto Simoni (che poi si aggiudicherà anche la "corsa rosa"), ma passata alla storia per essere stata il teatro degli ultimi attacchi portati da Marco Pantani, con Simoni che gli rimase sulla scia per poi superarlo al traguardo. Anche il Giro d'Italia femminile è arrivato alla cascata: lo ha fatto in una circostanza più recente, il 5 luglio 2021, con una cronoscalata individuale di appena 11 chilometri partita da Formazza e vinta dall'olandese Anna van der Breggen, che come Simoni ha poi fatto sua la corsa a tappe. Evidentemente, arrivare primi alla cascata è un buon segnale, è definita da molti come la più bella cascata delle Alpi, o quantomeno è ritenuta la più spettacolare, anche se la mano dell'uomo - per esigenze produttive - ha ridotto a un breve periodo lo spazio temporale per poterla osservare dal vivo nel suo splendore. La storia della Cascata del Toce si ricollega a quella dell'esplorazione alpinistica iniziata da De Saussure nella seconda metà del Settecento. Era stato nel 1863 l'imprenditore Giuseppe Zertanna a far costruire l'albergo di fianco al lungo getto d'acqua per creare un punto di accoglienza agli escursionisti che venivano in una zona

ricca di percorsi fra le montagne e i ghiacciai; la struttura venne poi ampliata nel 1923 in stile Decò anche grazie all'intervento dell'architetto Piero Portaluppi, che ha progettato le centrali idroelettriche dell'Ossola. La cascata e l'attiguo albergo fungono da baricentro di una zona dalla quale si diramano molti sentieri che conducono ai laghi alpini costruiti artificialmente per l'alimentazione delle tante centrali idroelettriche. Il più grande di questi invasi è appunto la diga di Morasco, ma vi sono anche il lago del Toggia, il lago del Sabbione, il lago Castel e il lago Nero, che si possono raggiungere a piedi o in bicicletta attraverso itinerari di trekking. Come già specificato, ci troviamo in pratica al confine con la Svizzera e l'atmosfera è quella tipica della montagna: aria frizzante, pascoli verdissimi e casette walser (con fondamenta in pietra e primo piano in legno) sapientemente ristrutturate. Il Toce percorre tutta la valle per oltre 80 chilometri fino a gettarsi nel lago Maggiore e arriva al punto di dislivello nel quale si lascia scivolare lungo un pendio roccioso con il già ricordato salto di 143 metri, fino a raggiungere l'ampia base della cascata, che ai suoi visitatori appare all'improvviso, dopo l'ultimo tornante percorso lungo la sinuosa strada della valle Formazza. E come se insomma riservasse una bella sorpresa a chi decide di andarla a vedere ed è un impatto di quelli sensazionali, da togliere il fiato. La chiesina e l'albergo sono le due attrattive che si trovano nei pressi della cascata. La piccola cappella è dedicata a Santa Maria della Neve: sopra l'altare maggiore vi è il dipinto di una Madonna con il Bambino e sullo sfondo compaiono delle grandi montagne; sulla destra, vi sono pecore che pascolano fra i nevai e a sinistra alcuni uomini in cammino su sci di legno. Si tratta di una immagine mariana non certo usuale, che suggerisce una domanda: chi può aver suggerito una raffigurazione del genere all'artista che lo ha realizzato? Il desiderio di quell'armonia o una dimostrazione di gratitudine per l'incolumità di greggi e viandanti? Di certo, il conte-



sto di allora era chiaro: la vita quotidiana era dura e si temevano anche le forze della natura, per cui non è da escludere che gli abitanti di quella zona si fossero aggrappati alla fede e ai loro santi, ai quali si rivolgevano nelle situazioni più difficili. E proprio in onore di queste figure cui erano devoti, venivano eretti santuari o cappelle come quella di Santa Maria della Neve, che ha una “sorella” maggiore nella omologa basilica di Roma, più conosciuta però come Santa Maria Maggiore. L'albergo, in stile Decò e con 120 posti letto, passò a Montedison e poi a Enel e fungeva da residenza per i rispettivi dipendenti; in seguito, è stato ceduto a privati che vi realizzarono miniappartamenti e ancora oggi funge da attrazione per automobilisti e motociclisti. Chi arriva fino alla Cascata del Toce, poi, non può esimersi dal fare visita al piccolo villaggio di Riale, sempre nel Comune di Formazza, la frazione più a nord del Piemonte che si trova a 1718 metri di altitudine. Riale è uno fra i più antichi insediamenti walser, ovvero di quella popolazione di origine germanica che vive nelle regioni alpine attorno al massiccio del Monte Rosa. Arrivati nella valle del Goms, coloni walser provenienti dall'alto Vallese si stabilirono in diverse località dell'arco alpino; nel XIII secolo, alcuni gruppi di questi coloni giunsero nelle vallate a sud del Monte Rosa, dove poi si sono sviluppati gli insediamenti presenti ancora oggi, a cominciare appunto da Riale, che è un autentico prototipo dell'architettura di montagna. Un borgo che conta una quindicina di case tipiche, l'una accanto all'altra. La Val Formazza era in passato una importante via di commercio: da essa passava la Via del Sale, una mulattiera che attraversava il passo del Gries e raggiungeva la Lombardia. La Via del Sale è conosciuta anche come “Sbrinz Route” per la rievocazione storica che è ulteriore attrattiva del luogo. In Val Formazza vi era l'unica colonia walser confinante con il Goms, terra di origine di questa popolazione. Proprio da Riale - conosciuta per sci di fondo, sci d'alpinismo e ciaspole - prendono il via molte

escursioni e passeggiate, compresa quella consistente nel giro del lago di Morasco, il cui nome è legato a un altro antico villaggio, andato sommerso fra gli anni '30 e '40 del secolo passato a seguito della costruzione della diga. Un piccolo villaggio, abitato in genere nel periodo estivo e del quale era possibile vedere il campanile dell'oratorio di Sant'Anna e San Lorenzo, che spesso emerge dalle acque dell'invaso. E in ricordo di quell'oratorio che non c'è più, ne è stato edificato un altro in collina. Riale vive quasi in esclusiva di turismo, ma è famosa anche per la produzione di un formaggio di alta montagna, il Bettelmatt, perché così si chiamano il relativo alpeggio e la cima nel quale pascolano i bovini che garantiscono il latte con il quale si produce. Le tradizioni walser sopravvivono ancora e la comunità è coinvolta a pieno titolo, se si pensa che in paese e nella valle c'è chi ancora si esprime in “titsch”, il dialetto di origine tedesca del “popolo delle Alpi”. Gli edifici caratteristici con i tetti in beola, pietra locale, sono stati ristrutturati come case vacanze o “bed & breakfast” e nei ristoranti si possono gustare i piatti tipici locali. Il tutto all'interno di un paesaggio colorato da orchidea concordia, genziana purpurea e lutea, achillea, artemisia glaciale e stelle alpine, con i pascoli occupati da mucche, pecore e capre. Un'unica strada attraversa la zona: è la statale 659 di Valle Antigorio e Val Formazza, diramazione della statale 33 del Sempione (quella che collega Milano con il confine svizzero) all'altezza di Crevoladossola, che arriva fino alla Cascata del Toce; della statale 659 si percorrono una quarantina di chilometri fino a Valdo (Formazza), dove inizia la nuova strada Anas 424, ex 659: otto chilometri e siamo alla cascata. Dopo quest'ultima, vi è una piccola direttrice fino a Riale, con prosecuzione lungo una stradina sterrata ad accesso limitato, la ex provinciale 95. Dodici chilometri ancora e, costeggiando l'invaso del Toggia, si arriva al Passo di San Giacomo, al confine con la Svizzera. Una gita che vale la pena vivere nel migliore dei modi.

# IL PAESAGGIO AGRARIO E L'USO DEL SUOLO NEL PERIODO GRANDUCALE IN VALTIBERINA

Il paesaggio agrario alla metà del XIX secolo differiva di poco in Valtiberina da quello del secolo passato e forse anche da quello del Seicento. La differenza principale, e forse l'unica sostanziale, stava nel fatto che la coltura del guado era stata quasi ovunque abbandonata, mentre iniziavano ad affermarsi le nuove colture introdotte nell'età moderna: la produzione delle patate negli anni Trenta fu giudicata

sufficiente ai fabbisogni della popolazione; mentre il granturco, che era già una fra le principali colture da rinnovo, era ben lontana dall'acquisire quell'importanza che avrebbe avuto in seguito; il tabacco, la cui manifattura fu un elemento fondamentale per l'economia della valle nella prima metà del XX secolo, era ancora assente quasi ovunque e per tutto l'Ottocento la sua coltura avvenne a titolo sperimentale.

## Il paesaggio agrario

Nella Valtiberina toscana le colture principali erano il frumento e i cereali in genere e la caratteristica fondamentale del paesaggio agrario nella bassa collina e in pianura era quella tipica toscana e cioè la coltura promiscua. Essa tuttavia, anche là dove la percentuale del lavorativo arborato era più alta (nelle comunità di Anghiari, Monterchi e Sansepolcro), rimaneva sempre su valori medi rispetto a quelli delle altre terre del Granducato. Il territorio della Valtiberina granducale era classificato per poco meno di un terzo sodo a pastura, per quasi altrettanto era coperto dal bosco e per oltre un terzo era destinato alla coltivazione. L'estensione dei terreni seminativi nudi rappresentava «l'immagine rovesciata e correlativa di quella degli arborati», dei sodi a pastura e dei prati - scrive l'architetto Gian Franco Di Pietro nel libro *La valle Tiberina toscana* del 1973. Salendo verso la montagna si incontravano sempre di più terreni lavorativi nudi e sempre meno arborati, mentre tra le colture diminuiva gradualmente il grano: più aumentava l'altitudine, più le colture dei cereali lasciavano il posto ai boschi. I terreni delle comunità di Caprese e di Pieve S. Stefano erano terreni poveri e la produzione dei cereali era al limite della sussistenza e spesso insufficiente rispetto ai bisogni della popolazione; a Caprese la produzione delle castagne era indispensabile affinché si raggiungesse la soglia della sussistenza. Quindi la risorsa prevalente in queste terre montuose derivava dalla pastorizia e dall'allevamento del bestiame, che costituivano anche il principale oggetto del commercio della valle: a Pieve S. Stefano si teneva il mercato fra gli abitanti della Valtiberina e quelli della Romagna. Fra gli animali allevati per uso domestico, rilevante era la presenza delle api nella comunità di Caprese. Fra le varie zone della Valtiberina, la valle del Cerfone nel monterchiese era fra le più produttive nell'area di pianura, mentre le zone collinari presentavano produzioni scarsissime e qui la miseria era assai diffusa.

Così Emanuele Repetti descrisse lo stato delle colture nella comunità di Monterchi: «La qualità delle piante di cui sono rivestiti i poggi a lev[ante] del Cerfone sono querce, quercioni e macchie di ginestre; però nel valloncetto del Padonchia abbondano le selve di castagni, vigne e coltivazioni a sementa, le quali ultime due sono assai più comuni nelle vicinanze di Monterchi. La coltura dell'erba guado (*Jasatis tinctoria* Linn.) formava nel territorio di questa comunità un oggetto di risorsa nei tempi andati. Attualmente vi sono sostituite altre piantagioni consistenti per lo più in semente di leguminacee e di cereali, Ma la pastorizia, e segnatamente quella del bestiame porcino, costituisce la maggiore risorsa territoriale di questa Comunità». Per le comunità di Anghiari e Sansepolcro, il Repetti evidenzia la presenza di numerosi corsi d'acqua: «La pendenza de' canali che scendono a maestr[ale] di Sansepolcro rende nell'estate un gran servizio alle sotto poste campagne per l'industria de' villici coloni che incanalano quelle acque ad oggetto d'innaffiare e rendere più fruttiferi i loro aridi campi»; inoltre ad Anghiari alimentavano anche molti opifici, soprattutto mulini da cereali e gualchiere. Così in quest'ultima comunità il livello di vita era un po' più elevato rispetto alle altre aree della valle, grazie a un maggior sviluppo delle manifatture e al miglior stato dell'agricoltura che alimentava anche un fiorente commercio. Peraltro in tutta la Toscana, come evidenzia lo storico Valerio Castronovo, «il rinnovamento dei sistemi colturali e delle tecniche agrarie aveva subito una battuta d'arresto negli anni Quaranta per la riluttanza della maggioranza dei proprietari ad impegnare le loro risorse negli investimenti e per il sostanziale conservatorismo di forme di conduzione come la mezzadria». A ciò va aggiunto che nell'alta valle del Tevere, il commercio e l'industria erano assai poco sviluppati e scarsissime prospettive avevano anche per l'immediato futuro. La causa principale di questa stagnazione economica deve essere ricercata nel carattere di margi-

	Sodo a pastura	
	Km <sup>2</sup>	%
Anghiari	28,63	20,92
Caprese M.lo	30,49	45,83
Monterchi	0,52	1,81
Pieve S. Stefano	62,91	40,59
Sansepolcro	29,04	31,84
<b>Totale</b>	<b>151,59</b>	<b>31,69</b>

	Bosco		Selva di castagne		Totale	
	Km <sup>2</sup>	%	Km <sup>2</sup>	%	Km <sup>2</sup>	%
Anghiari	47,72	34,86	10,25	7,49	57,97	42,35
Caprese M.lo	6,36	9,55	12,10	18,18	18,45	27,73
Monterchi	8,86	30,85	4,56	15,87	13,41	46,72
Pieve S. Stefano	43,49	28,05	0,36	0,23	43,85	28,28
Sansepolcro	9,29	10,18	3,87	4,25	13,16	14,43
<b>Totale</b>	<b>115,71</b>	<b>24,19</b>	<b>31,13</b>	<b>6,51</b>	<b>146,84</b>	<b>30,70</b>

<i>Tabella 3</i>	<i>Prati permanenti</i>	
	<b>Km<sup>2</sup></b>	<b>%</b>
<b>Anghiari</b>	0,20	0,14
<b>Caprese M.lo</b>	0,74	1,11
<b>Monterchi</b>	0,03	0,10
<b>Pieve S. Stefano</b>	2,58	1,67
<b>Sansepolcro</b>	0,81	0,89
<b>Totale</b>	4,36	0,91

nalità del territorio della Valtiberina toscana, che ancora nei primi decenni del XIX secolo aveva pochissime strade rotabili (vedi "L'eco del Tevere" di settembre e ottobre 2020). Di conseguenza anche l'attività agricola era isolata e in ritardo arrivavano nella valle le innovazioni nelle tecniche agrarie. Se dal lato dell'offerta non si creavano incentivi alla produzione agricola, nessuno stimolo al cambiamento derivava anche dal lato della domanda, benché la sua curva fosse assai inelastica essendo nel complesso la produzione poco sopra il limite di sussistenza. Pertanto il carattere di marginalità era nel contempo causa ed effetto, chiudendo l'economia della valle in un circolo vizioso. Anche il geografo Attilio Zuccagni Orlandini mise l'indice sull'arretratezza delle tecniche agricole praticate nella valle: «Il territorio montuoso ed alpestre della valle superiore, la qual si estende dalle vene del Tevere ai Monti Rognosi, non offre per vero dire situazioni troppo vantaggiose all'agricoltura, ma in certe piagge, e nei poggi di dolce declino si otterrebbero, di certi generi almeno, copiose raccolte, se ne venisse introdotta la coltivazione, o con più intelligenza eseguita. Nella valle inferiore poi, che è assai più pianeggiante, di suolo molto più fertile, di clima più temperato e più dolce, potrebbe condursi l'arte agraria a florido grado di prosperità, se con minore incuria e con migliori metodi vi fosse esercitata. Essa è in questa provincia assai languida e difettosa, ed i miglioramenti introdotti da alcuni proprietari non furono fin qui sufficienti per eccitare il contado alle necessarie riforme». Inoltre nella pianura tra Sansepolcro e Anghiari, il Tevere spesso allagava i campi coltivati provocando notevoli danni all'agricoltura, così come anche i suoi affluenti. Ad esempio nel 1813 ad Anghiari fu seminato di meno a causa dell'alluvione del torrente Sovara che interessò le terre lungo i suoi argini (vedi "L'eco del Tevere" di dicembre 2022).

### **L'uso del suolo nel periodo granducale**

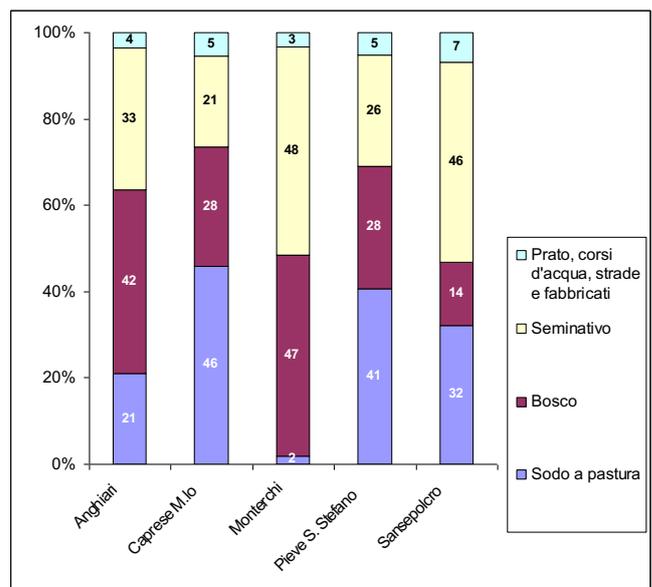
Per la prima metà del XIX secolo, un quadro preciso relativo all'uso del suolo nelle comunità del Granducato di Toscana si può delineare attraverso l'analisi dell'Indicatore topografico dello Zuccagni Orlandini che desume dal «Prospetto delle Misure Catastali compilato nel 1834» la «divisione per masse di cultura». Secondo questa fonte, la superficie complessiva delle cinque comunità dell'alta valle del Tevere toscana era 140431,68 quadrati, pari a km<sup>2</sup> 478 (Anghiari km<sup>2</sup> 136,9; Caprese km<sup>2</sup> 66,5; Monterchi Km<sup>2</sup> 28,7; Pieve S. Stefano Km<sup>2</sup> 155; Sansepolcro Km<sup>2</sup> 91,2). Di questi 478 km<sup>2</sup>, poco più di 19 km<sup>2</sup> erano occupati da corsi d'acqua e da strade (3,69%) e da fabbricati (0,35%) e per il resto costituivano la superficie agraria e forestale e terreni incolti e improduttivi (95,96%). La superficie agraria e forestale insieme ai terreni sterili coprivano il 94,19% del

territorio di Sansepolcro, il 95,76% di Caprese, il 96,40% di Pieve S. Stefano, il 96,55% di Anghiari e il 96,84 di Monterchi. Sostenere però che quest'ultimo fosse il territorio maggiormente destinato all'agricoltura, mentre quello di Sansepolcro fosse meno impiegato nelle pratiche agricole, sarebbe alquanto impreciso poiché non è possibile calcolare la superficie dei terreni sterili per natura che ovviamente non sono equamente ripartiti nella stessa percentuale in tutti i territori comunali. Il catasto geometrico-particellare del Granducato di Toscana era nello stesso tempo fondiario ed agrario, di conseguenza della superficie soggetta a imposta facevano parte sia i fabbricati che la superficie incolta improduttiva, oltre a quella che oggi definiamo agraria e forestale. Di quest'ultima pertanto non si può conoscere quanta fosse naturalmente sterile e improduttiva. È vero che talvolta nei registri si legge «quasi sterile», di «niuna rendita» o altro del genere, ma non sono solo questi i terreni improduttivi per l'agricoltura. I terreni a «sodo a pastura» - A riprova di quanto appena detto valgono anche le seguenti considerazioni relative ai terreni da comprendere sotto la voce «sodo a pastura». Secondo le Istruzioni catastali del 1819, i terreni che andavano classificati come «sodo a pastura» sarebbero stati quelli destinati unicamente al pascolo; «ma nella classificazione finale in questa categoria furono compresi anche altri terreni a bassa o nulla rendita; e cioè, oltre ai veri e propri terreni sodivi, le superfici spoglie e sterili delle cave e miniere, le cime rocciose dei monti, e molti stagni e paludi». Una delle caratteristiche geomorfologiche di questa regione del bacino del Tevere, che la differenzia da molte aree della Toscana, è l'estrema varietà dell'altimetria che entro limiti topografici assai ristretti passa gradualmente dalla pianura, posta intorno ai 300 metri sul livello del mare, alla montagna, che raggiunge cime intorno ai 1400 metri. Di conseguenza si osserva anche un'estrema differenziazione nell'uso del suolo. Proprio analizzando le superfici classificate «sodo a pastura» nelle cinque comunità, verifichiamo la correlazione diretta fra i territori maggiormente montuosi e la percentuale più alta destinata al pascolo (Tabella 1). L'attività prevalente a Caprese e a Pieve S. Stefano era l'allevamento degli ovini e dei suini. Il territorio di Caprese era quello maggiormente destinato al pascolo di molti, ma poco numerosi, greggi di pecore e di mandrie di maiali. Anche il territorio di Pieve S. Stefano era interessato da ampie pasture naturali per circa il 40% della sua intera superficie. Invece meno di un terzo del territorio della comunità di Sansepolcro era classificato «sodo a pastura» e più bassa ancora era la percentuale ad Anghiari, mentre quasi del tutto assente erano le terre destinate al pascolo nel monterchiese. In tutto il Granducato i terreni classificati «sodo a pastura» coprivano il 28% del territorio.

**I boschi e i castagneti**

Quindi poco meno di un terzo della superficie del territorio complessivo dei cinque comuni era classificato «sodo a pastura» e quasi altrettanto era classificato «bosco» e «selva di castagni» (Tabella 2): La diffusione del bosco (intendendo ciò che fu classificato «bosco» insieme alla voce «selva di castagni») non rispetta la ripartizione altimetrica del territorio: a Monterchi fu rilevata la percentuale più alta, ed elevata era pure quella di Anghiari. Invece i territori montuosi di Caprese e Pieve S. Stefano erano ricoperti da boschi per poco più di un quarto della loro superficie: la minor presenza di boschi si giustifica per le caratteristiche geomorfologiche del terreno che si presenta spesso roccioso e che quindi, come detto, veniva classificato per lo più come «sodo a pastura». Le superfici più estese di ciò che fu classificato «bosco», cioè tutte le selve meno i castagneti, erano nelle comunità di Anghiari e di Pieve S. Stefano, e rispetto all'estensione del suo territorio anche a Monterchi. La bassa percentuale coperta dal bosco nel territorio di Sansepolcro, si può comprendere richiamandosi a cause esterne: la storica polarizzazione demografica della città costrinse a disodare anche zone di alta collina o addirittura montane. Invece l'alta percentuale rispetto all'area montana, occupata dai boschi nell'anghiarese e nel monterchiese era dovuta ai fattori climatici e alla natura del suolo. Dal bosco traeva origine l'industria del carbone, della brace e della legna da ardere. Quest'ultima veniva venduta prima del taglio e spesso poi non veniva lavorata nella montagna a causa della carenza di macchinari. In Toscana i terreni classificati «bosco» e «selva castagni» insieme rappresentavano il 31,6% della superficie totale del Granducato; in Valtiberina la percentuale era quasi la stessa (30,7%), perché la deforestazione operata nei secoli precedenti veniva in parte compensata dal fatto che i castagneti erano più diffusi qui, 6,5%, che nella Toscana, 5%. Per le popolazioni che abitavano la montagna, le castagne avevano la stessa importanza del grano per gli abitanti della collina e della pianura. Nelle cronache più antiche fino a tempi relativamente recenti, si legge di arresti e di «impallinamenti» di qualcuno sorpreso a rubare castagne. Mentre d'altra parte molti proprietari tolleravano che dopo la raccolta, «i non abbienti del vicinato [andassero] a razzolare castagne». Il territorio di Caprese era quello in cui erano più estesi i castagneti, oltre 12 Km2 e cioè circa i due terzi di tutto il territorio coperto da macchie (65,55%). Di conseguenza a Caprese si raccoglieva la maggiore quantità di castagne: «si sono raccolte fino a 20000 st[ai]a di Castagne», annotò lo Zuccagni Orlandini. La presenza di castagni a Caprese, che arrivava fino all'Alpe di Catenaria (oltre 1400 metri di altitudine), evidenzia l'azione plurisecolare dei capresani che avevano fatto del castagno una rilevante risorsa per far fronte alla povera agricoltura appena sufficiente alla sussistenza. Già lo statuto del 1386 prevedeva pene per chi

raccoglieva castagne «senza licenza». La natura del suolo favorevole a questa pianta, così come la nuova pressione demografica avviata dalla seconda metà del Settecento non sarebbero state sufficienti da sole a giustificare lo sviluppo raggiunto da questa coltura. Importante era anche per l'economia della comunità, la produzione di castagne nel monterchiese, dove oltre il 15% del territorio era coperto di castagni che formavano un terzo dei boschi di quelle comunità. Invece il bosco di castagni ricopriva il 7,49% del territorio di Anghiari e il 4,25% di quello di Sansepolcro, mentre era quasi assente, solo 35,87 ettari, a Pieve S. Stefano. I prati permanenti - Secondo le Istruzioni catastali del 1819 furono classificati prati quei terreni permanentemente destinati al prato «sia irrigui sia asciutti, come pure le viottole erbose e gli argini». Invece fra i seminativi rientravano anche «i prati artificiali non permanenti (come quelli di lupinella, erba medica, trifoglio e simili)» e «i terreni lasciati in riposo o maggese «o come dicesi in caloria» per un anno». Come nel resto del Granducato, dove rappresentavano solo l'1,2% dell'intera superficie, le aree destinate a prato permanente, sia naturale che artificiale, ricoprivano solo piccolissime percentuali nella Valtiberina toscana e a causa del terreno più arido le percentuali più alte si registrarono a Caprese e a Pieve S. Stefano (Tabella 3). Nel prossimo numero parleremo dei terreni seminativi e delle colture che venivano coltivate.



*continua...*

**Fonti**  
Le fonti degli argomenti esposti possono essere consultate in CLAUDIO CHERUBINI, Economia e società a Sansepolcro e in Valtiberina dal periodo napoleonico all'unità d'Italia, contributo al III volume La Nostra Storia. Lezioni sulla Storia di Sansepolcro. Età Moderna e Contemporanea, a cura di Andrea Czortek, Editore Gruppo Graficonsul, Sansepolcro, 2012.

**O.M.A.C.**  
**Carpenteria metallica  
lavorazione metalli**

**Zona Industriale Fiumicello 5  
SANSEPOLCRO (Ar)  
TEL. +39 0575 749991**



**CARPENTERIA  
INDUSTRIALE**



**STRUTTURE  
IN ACCIAIO**



**ARREDI IN  
METALLO**



**SCALE E  
SOPPALCHI**



**CANCELLI  
METALLICI**



**PORTE E  
CHIUSURE**

# TORTA CAPRESE CON CIOCCOLATO BIANCO E PROFUMO D'ARANCIA



La passione per la cucina mi è stata trasmessa dalla mia nonna e dalla mia mamma, abilissime cuoche, ma, per la mia idea di cucina, talvolta troppo rispettose della tradizione. Dai loro insegnamenti, dai consigli delle amiche, dalla lettura di libri di cucina e di quelli che trattano dei rapporti tra alimentazione e salute è un continuo apprendere nozioni che mi aiutano ad elaborare e sperimentare ricette. Ricette semplici. La semplicità è la protagonista in tanti aspetti della mia vita. Una laurea triennale in "Tecniche di laboratorio" prima, e una specialistica in "Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche" poi, mi hanno permesso di svolgere la professione da tanto tempo e, da qualche anno, dopo esperienze in più regioni d'Italia, nell'azienda Usl Toscana Sud Est. Nel lavoro e in cucina con la stessa passione, curiosità ed attenzione. In fondo in cucina è tutta una questione di alchimia che nasce dalla consapevolezza dell'importanza di utilizzare ingredienti sani e dalla improvvisa ispirazione.

*di Chiara Verdini*

## Ingredienti

- 220 gr di farina di mandorle 200 g cioccolato bianco
- 50 gr fecola di patate
- 2 cucchiaini lievito in polvere per dolci
- 5 uova
- 180 gr zucchero
- 50 ml olio di semi 1 arancia (la buccia grattugiata e il succo)

- 50 ml olio di semi
- zucchero a velo (per decorare)

## Procedimento

Mescolare insieme la farina di mandorle, il cioccolato tritato molto finemente al coltello e la fecola e il lievito setacciati. Aggiungere anche la buccia grattugiata dell'arancia e amalgamare per bene il tutto, quindi montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere l'olio ed il succo dell'arancia e mescolare bene. A questo punto, si possono unire i due composti: le polveri e la parte liquida, lavorando il tutto con un cucchiaio per amalgamare per bene gli ingredienti fra di essi. Versare il composto in uno stampo ben imburato e infarinato e infornare in forno statico preriscaldato a 170 gradi per circa 45-50 minuti. Lasciar raffreddare, decorare con zucchero a velo e mandorle e assaggiare!



**Tempo di preparazione**  
**60 minuti**



**Dosi per**  
**teglia 30 cm di diametro**

Seguimi su  

# 700 PRODOTTI A PREZZI BLOCCATI E CONVENIENTI.



La qualità al prezzo più conveniente è da sempre il nostro impegno più grande. Per questo, **fino all'8 aprile abbiamo bloccato i prezzi di 700 prodotti** di largo uso quotidiano, per esigenze alimentari specifiche, prodotti per i più piccoli e per i nostri amici animali, sia **a marchio coop** che di altre marche. Ancora una volta, **una mano concreta per la spesa di soci e clienti**. Cerca i prodotti evidenziati in punto vendita dal cartellino **PREZZO CONVENIENTE E BLOCCATO**. Più facile riconoscerli, più facile sceglierli.

**coop.fi**