

# L'Eco del Tevere

EDIZIONE 145 - ANNO XVII

N° 3 - APRILE 2023

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



Sapori Toscani

**Pizzicagnolo, ovvero il “tipico” nel cuore del borgo di Anghiari**

**L'Isola delle Rose nell'Adriatico, la grande utopia degli anni '60**

**Bui, l'ultima apache vissuta in libertà sulle colline di Umbertide**

# CALORE E BENESSERE A CASA TUA



 **PICCINI GAS**



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**

"Case green", ultimo scacco dell'Europa all'Italia

6

**Politica**

Comunicazione istituzionale

16

**Eventi**

La 48esima Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana

18

**Associazionismo**

I primi dieci anni dell'Accademia Enogastronomica della Valtiberina

22

**Personaggi**

Rita Levi-Montalcini, una vita per la ricerca

26

**curiosità**

Il garum, storica salsa liquida rispolverata dagli chef di oggi

28

**Storia**

Bui-Carmela, a Umbertide l'ultima apache vissuta in libertà

30

**collezionismo**

Le piante grasse nella serra di Marco Graziotti

32

**Satira**

La vignetta

34

**Economia**

"Il Pizzicagnolo" di Anghiari

39

**Attualità**

Sestino: il pane fatto in casa di una volta a Colcellalto

39

**Attualità**

Badia Tedalda: la mestadina dei prati benedetta da Giovanni Paolo II

40

**Storia**

Le origini della stregoneria fino ai tempi di oggi

45

**curiosità**

La nascita del panino

46

**Inchiesta**

Il sogno proibito dell'Isola delle Rose

52

**Personaggi**

Damiano Argentieri e il suo passato di campione della canoa

56

**Inchiesta**

Le Cascate di Riva, spettacolo duplice a seconda della stagione

59

**Il legale risponde**

Il rifacimento della facciata condominiale

60

**Inchiesta**

Economia e società a Sansepolcro e dintorni (XV puntata)

63

**Rubrica**

La cucina di Chiara

**D**ue storie affascinanti caratterizzano il numero di aprile del nostro periodico, non dimenticando che questo è il mese del compleanno per l'Eco del Tevere, nato nel 2007. La prima, che coinvolge in qualche maniera l'ambito locale, è legata all'Isola delle Rose, la piattaforma realizzata sull'Adriatico al largo di Rimini che negli anni '60 ebbe una breve ma intensa storia legata alle sue finalità. Venne quasi subito abbattuta, mentre ai tempi di oggi sarebbe stata (chi lo sa!) una eccezionale trovata dal punto di vista turistico. La seconda storia è sotto certi aspetti ancora più forte: sapevate che per quattro anni nel territorio di Umbertide si era trasferita l'ultima apache vissuta in libertà? In questo caso, risaliamo agli anni '70: la donna, morta ancora giovane, riposa per sempre dal 1976 in Altotevere. La copertina della rivista ci riporta alle sane tradizioni culinarie con la vetrina dedicata al pizzicagnolo di Anghiari, mentre il tema affrontato nelle pagine di storia è dedicato alla nascita della stregoneria e all'evoluzione avuta nel corso dei secoli. Il personaggio di turno è un signore originario di Brindisi che vive a Sansepolcro da oltre 50 anni: Damiano Argentieri, conosciuto per essere il presidente dell'associazione "Alla Corte de' Medici". Tuttavia, nello speciale racconta il suo passato di campione della canoa da una delle società della sua città fino al passaggio nelle Fiamme Gialle. Per ciò che riguarda l'associazionismo, compleanno in cifra tonda per l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina: dieci anni di attività per l'importante realtà extra-comprensoriale che si propone l'obiettivo di valorizzare e tutelare l'autenticità della tradizione locale in cucina. Siamo in aprile, periodo classico ad Anghiari per uno fra gli eventi più qualificanti in assoluto per la zona: la Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana, sempre più vicina a tagliare il traguardo del mezzo secolo di vita. E poi le rubriche fisse: fra le grandi donne della storia, abbiamo scelto Rita Levi-Montalcini, Premio Nobel e senatrice a vita, che ha speso una vita intera nella ricerca; fra gli spettacoli delle cascate italiane, ecco quella del Riva in Valle Aurina, che durante l'inverno vede spesso l'acqua trasformarsi in ghiaccio. Garum e storia del panino le "gustose" curiosità di turno e il biturgense Marco Graziotti, con la sua serra di piante grasse, protagonista del capitolo dedicato al collezionismo. E intanto, Claudio Cherubini ci riserva una nuova puntata su economia e società a Sansepolcro e dintorni. 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'ERA DELLE CASE "GREEN", COME LE TASCHE DEGLI ITALIANI

**Migliaia e migliaia di euro da spendere per gli interventi da eseguire su una parte peraltro ristretta di edifici, visto l'ingente patrimonio immobiliare storico e religioso del nostro Paese. L'ennesima direttiva europea che ci penalizza, sbandierando una riduzione nell'emissione del gas serra della quale però non ci si preoccupa in altre parti del mondo**

**I**l Parlamento Europeo approva la direttiva Ue sulle cosiddette "case green" e sull'Italia arriva un'altra mazzata fra capo e collo, dopo quella che renderà obbligatorie le auto elettriche. Insomma, l'Europa continua a far cadere dall'alto le leggi restrittive senza tener conto del fatto che fra l'Italia e i Paesi nordici vi è un abisso. E il bello - si fa per dire - è che a rimetterci siamo sempre noi: se esce una direttiva, c'è da temere perché risulta sempre penalizzante. E non basta: abbiamo la gastronomia più prelibata del mondo, ma si divertono ugualmente a mettere in dubbio i nostri prodotti e a inscenare tentativi di imitazione alquanto ridicoli. Come se insomma il motto fosse questo: se l'Italia non è posto, tartassiamola e se invece è al top, cerchiamo di trovare qualcosa che possa infangarne il prestigio.

Prendendo come spunto le "case green", è bene dapprima fare corretta informazione su tutto ciò che ci attende di

qui al 2030: sembra che manchi tanto, ma il tempo corre veloce, per cui alla fine ne rimane davvero poco. Ogni legge, decreto o direttiva che sia, è dettata da un preciso spirito: in questo caso è il miglioramento delle performance energetiche degli edifici, quindi una maggiore efficienza dal punto di vista energetico, agendo in modo prioritario sul 15% degli immobili collocati nella classe energetica G, ovvero la più bassa. In altre parole, circa un milione e 800mila edifici residenziali su un totale di 12 milioni (così in base ai dati Istat) presenti in Italia. Con il provvedimento "casa green", l'Unione Europea vuole ridurre del 55% le emissioni nocive entro il 2030, in rapporto ai livelli del 1990 e raggiungere le emissioni zero entro il 2050. Le manovre previste nel testo sono una sorta di step: nuovi edifici a zero emissioni dal 2028 e quelli esistenti dovranno raggiungere la classe energetica E entro il 1° gennaio 2030 e la D entro il 2033. Anche per ciò che concerne il riscaldamento, divieto di utilizzo di combustibili fossili entro il 2035 e abolizione dei sussidi per l'installazione di boiler a combustibili fossili entro il 2024. Tutto questo perché gli edifici, in base a un sondaggio, sono il settore più energivoro in Europa: consumano il 40% dell'energia e generano il 36% delle emissioni di gas a effetto serra. Inoltre, gli immobili meno efficienti consumano dieci volte più energia di quelli nuovi o ristrutturati. Per ridurre i consumi, sono previsti interventi quali pannelli solari, nuove caldaie, sostituzione di infis-

si e cappotto termico; provvedimenti che però non riguardano edifici storici, case vacanza ed edifici di culto. Pertanto, non sarebbero soggetti alla direttiva europea gli immobili sottoposti a tutela (compresi quelli catalogati come monumenti), gli edifici collocati in zone vincolate e protette, quelli utilizzati per meno di quattro mesi all'anno o con un consumo energetico previsto che sia inferiore al 25% di quello che sarebbe necessario tutto l'anno e poi gli edifici di culto e le strutture temporanee, vedi uffici di cantiere e stabilimenti balneari. Come molti di voi già saprete, un immobile privo di adeguamento non potrà essere un domani venduto, né affittato, altrimenti scatterebbero subito le sanzioni. Alla luce di questo, senza gli interventi di adeguamento anche il valore dello stesso immobile è destinato inevitabilmente a scendere. Ogni singolo Stato membro dell'Unione dovrà definire non solo le eventuali esenzioni, ma anche misure e incentivi per il raggiungimento dei target stabiliti. Il margine di applicazione è ampio: gli Stati membri potranno adeguare gli obiettivi in base all'effettiva disponibilità di manodopera qualificata e alla fattibilità tecnica ed economica dei lavori di ristrutturazione. Ogni Paese dovrà redigere un proprio piano nazionale, con misure che facilitino l'accesso ai finanziamenti, un sistema di premi e vantaggi per le ristrutturazioni significative e sovvenzioni per le famiglie più in difficoltà. Orbene, tutto quanto appena spiegato ha fatto esultare gli ambientalisti per una vittoria dalle di-



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.

mensioni pur sempre contenute. Perché? In base a una stima dell'Ance, l'associazione che riunisce i costruttori edili, ben 9 milioni di immobili sui 12 residenziali censiti in Italia non sarebbero idonei per il rispetto delle performance energetiche richieste. E circa il 75% delle case presenti nei Comuni italiani sarebbe stato costruito prima della legge n. 10/1991, che regola i consumi dell'energia negli edifici pubblici e privati: quest'ultima stima è stata fatta dall'Enea, l'agenzia per l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, che aggiunge un'altra interessante variabile statistica, secondo la quale il 74% delle abitazioni italiane - ossia 11 milioni - apparterebbe a classi energetiche inferiori alla D. Per essere ancora più precisi, il 34% rientra nella categoria G, il 23,8% nella F e il 15,9% nella E. Risultato finale: stando alla direttiva sulle "case green", in Italia vi sarebbero due milioni di immobili da ristrutturare entro il 2033, perché non rientranti nelle regole. Spero allora, con il corredo dei dati, di aver fornito una spiegazione sintetica e accessibile, ma soprattutto esauriente. Non mi sono dimenticato - e lo faccio ora - il particolare più importante, quello che poi interessa in primis: tradotto in soldi (per meglio dire, in soldoni!), questo "giochino" comporta una spesa che va dai 35mila ai 60mila euro. Non male, specie in un periodo nel quale si tenta di rialzare la testa dopo le bastonate del caro bollette e dell'inflazione, che ci hanno letteralmente "eroso" le tasche nel corso del 2022. Chi ha un solo appartamento nel quale risiede, potrebbe lasciar perdere, anche perché non può avere interesse a venderlo o ad affittarlo. E poi, tutta questa operazione per che cosa? C'è a mio avviso un errore di concetto, nel senso che non si è creato il vestito su misura per ogni nazione. L'Europa ragiona in una chiave di uniformità legislativa e regolamentare, non tenendo conto delle singole situazioni e del fatto che fra nord e sud del continente vi sono differenze scontate per più motivi: la direttiva "case green" diventa per esempio facile per un Paese come la Germania, che da anni va avanti con efficientamento e "case green" e che ha l'80% del proprio patrimonio immobiliare a posto; al contrario, l'Italia è il luogo che più di ogni altro vanta un patrimonio edilizio storico e di culto superiore a quello di qualsiasi altro Paese. Ma la specificità territoriale dell'Italia è emersa anche per altre questioni: prendete per esempio l'obbligatorietà dei fari accesi sulle auto anche di giorno (tolta almeno per la circolazione nei centri urbani) e la proposta dell'ora legale permanente. È chiaro che nei Paesi nordici, dove la luce naturale ha una durata inferiore nell'arco della giornata, abbia senso l'applicazione di norme del genere, mentre in Italia lo abbia di meno,

perché ha un'ampiezza di luce maggiore. Il problema è che quando una direttiva potrebbe risultare meno vantaggiosa per altri Stati, questi ultimi si affrettano subito per chiedere una deroga. E allora? O si deroga o non si deroga, ma deve valere per tutti. E poi, gli ambientalisti non hanno tenuto minimamente conto della situazione economica della maggioranza degli italiani, per cui non sarebbe il caso di chiedere una mano all'Europa? Della serie: perché non mette un contributo del 50% per questi investimenti? Tanto più che - non solo io sono di questo avviso - mi sembra che ogni volta l'Europa faccia gli interessi di tutti, meno che di noi italiani. Non è un luogo comune, né un attacco di vittimismo da parte mia; gli esempi non mancano: abbiamo visto di recente la nostra presa di posizione sui veicoli elettrici, che ci ha costretto ad alzare la voce, come temo che dovremo fare anche in futuro per altre questioni. Il ritornello è sempre lo stesso: se possono metterci i bastoni fra le ruote, lo fanno volentieri. Prendiamo l'esempio degli agrumi, di qualità eccezionale rispetto a quelli degli altri Paesi che stanno alla nostra latitudine, ma siamo costretti a importare merce di qualità più bassa. È persino vergognoso, poi, quanto fatto per tentare di screditare i nostri vini di qualità (a qualcuno sta per caso "rodendo" che l'Italia cominci a sopravanzare altre nazioni nella produzione enologica?), per mettere in dubbio un nostro prestigio gastronomico che ci rende leader mondiale e per creare prodotti di concorrenza come il famigerato "parmesan", solo un surrogato del ben più quotato parmigiano, sul quale il Financial Times ha sparato forte, arrivando a sostenere che quello vero si fa in Wisconsin e proprio alla vigilia - guarda caso - della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'umanità. Ditemi come si fa a non pensare male. Ma d'altronde, il "parmesan" viene spacciato come parmigiano a un prezzo inferiore e quindi la politica della cucina più "commerciale" non può giocare in nostro favore. Piuttosto - e mi avvio alla conclusione evidenziando un'altra incongruenza di fondo - è inutile che l'Europa corra ai ripari con tutte le precauzioni sull'emissione dei gas serra se poi anche le altre potenze del globo non fanno altrettanto: mi riferisco a Cina, India e anche America, le quali agiscono senza troppi scrupoli, sapendo che difficilmente qualcuno si azzarderà a toccarle. L'aria che respiriamo non è chiusa in una scatola, né si ferma al confine di continente o di Stato, quindi sarebbe assurdo pensare che gli effetti delle emissioni non facciano il giro del mondo. A cosa servirebbe quindi una sola politica restrittiva dell'Europa? Riflettiamo perciò anche su questo aspetto.



**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)

## **DALLA “BOTTEGA” A BUCKINGHAM PALACE: UNA COPIA DEL MARTIRIO DI SAN SEBASTIANO DI LUCA SIGNORELLI IN OMAGGIO A RE CARLO III, ALLA ROYAL FAMILY E AI TURISTI INGLESI**



Dalla “bottega” a Buckingham Palace. Una copia, identica all’originale, del “Martirio di San Sebastiano” dipinto a tempera su tavola di Luca Signorelli, datato 1498 e conservato nella Pinacoteca Comunale di Città di Castello, in regalo a Re Carlo III d’Inghilterra in occasione della incoronazione di sabato 6 maggio. Si tratta di una iniziativa unica, a dir poco originale, un omaggio alla “Royal Family”, alla nazione d’oltre Manica e ai numerosi turisti inglesi che ogni anno visitano musei e strutture artistico-culturali italiane, Umbria compresa. I titolari della “Bottega Tifernate”, Francesca e Stefano Lazzari - veri e propri maestri a livello mondiale nel riprodurre manualmente, grazie ad una tecnica brevettata, la “pictografia”, qualsiasi opera d’arte su supporti originari - insieme al Comune di Città di Castello hanno deciso di donare l’opera simbolo di Luca Signorelli, “Il Martirio di San Sebastiano”, custodita nella pinacoteca comunale e nella stessa sala accanto al gonfalone della Santissima Trinità di Raffaello, altra opera simbolo dei fasti del Rinascimento di cui la città è capofila in numerosi progetti di valorizzazione del patrimonio artistico compreso quello, imminente, relativo alle celebrazioni del 500enario dalla morte del grande artista che fu alla corte dei Vitelli per tanti anni e che lasciò alla città opere d’arte di rara bellezza. Una di queste, appunto, “il San Sebastia-

no”, si trova in Pinacoteca e proviene dalla chiesa di San Domenico dove era ubicata prima del suo trasferimento. “L’opera - hanno precisato Francesca e Stefano Lazzari - sarà realizzata in pictografia ad olio su tavola nel formato 1:1 con colori e ricette utilizzate da Luca Signorelli per ultimare l’originale. Il supporto sarà lo stesso di allora, in legno massello e la lavorazione, già iniziata, coinvolgerà un team di 4 persone per 3 mesi senza soste, giorno e notte. Un’impresa molto complessa che, seguendo in maniera scientifica tutto il ciclo di lavorazione permetterà di ricreare un’opera pressoché identica a quella originale. Gran parte della ricostruzione pittorica - proseguono i titolari della Bottega Tifernate - avverrà in Pinacoteca, di fronte al dipinto originale, così da ricreare dettagli e colori nella maniera più esatta possibile. Questo dono - è il nostro auspicio - servirà per mettere ancora di più in evidenza il legame di Città di Castello con l’arte di Luca Signorelli, ma anche Raffaello, con alcune opere che oggi si trovano a Londra, nelle sale della National Gallery”. Il sindaco Luca Secondi e l’assessore alla cultura, Michela Botteghi, nel sottolineare la straordinaria valenza culturale e artistica dell’iniziativa messa in atto da Francesca e Stefano Lazzari, hanno evidenziato come questa di fatto rappresenti un “vero e proprio invito per gli inglesi e per i turisti stranieri a recarsi in

Italia, in Umbria, nella nostra bellissima città e ammirare le eccellenze artistiche, architettoniche, paesaggistiche ma anche culinarie e di godere al tempo stesso di un'esperienza sensoriale a 360 gradi come solo l'Alta Valle del Tevere può offrire". E concludono dal palazzo comunale. "Un progetto ambizioso e originale al tempo stesso, che il Comune ha deciso di sostenere mettendo in campo tutte le proposte e offerte culturali, artistiche e turistiche migliori". Francesca e Stefano Lazzari hanno specificato che chiederanno alla Royal Family, attraverso quelli che sono i canali diplomatici ufficiali, "di accettare questo particolare dono e, se possibile, magari di mettere all'asta il dipinto, il cui ricavato potrà essere utilizzato in una delle tante iniziative benefiche che Re Carlo III ormai da tanti anni sta portando avanti. Insieme al Comune di Città di Castello, a un'eccellenza cittadina riconosciuta in tutto il mondo, vogliamo così promuovere e stimolare l'arrivo a livello internazionale - e inglese in questo caso - di un pubblico attento alle bellezze italiane, con un chiaro riferimento al bene sociale". Dall'inizio dell'anno, un nuovo percorso arricchisce nella visita la Pinacoteca Comunale di Città di Castello, dedicato ai due artisti che con le loro opere rendono il museo tiferinate la seconda galleria dell'Umbria: Signorelli e Raffaello giovane. Sulla scorta della mostra di Raffaello del Cinquecentenario e guardando all'anno signorelliano, il 2023, l'amministrazione comunale in accordo con la Regione dell'Umbria ha sviluppato il nuovo allestimento del piano nobile con un percorso che racconta vita e opere di Signorelli e di Raffaello giovane, proponendo un in-

contro ideale - che in vita non avvenne - nella sala che ospita "vis a vis" lo Stendardo e la Pala di San Sebastiano. Il periodo storico in cui Signorelli e Raffaello vissero a Città di Castello è lo stesso a cui si deve l'impianto rinascimentale della città e le attestazioni più caratterizzanti l'identità artistica, a partire dal palazzo che ospita la pinacoteca. Il percorso "Signorelli e Raffaello giovane" è accompagnato da una nuova segnaletica interna ed esterna della pinacoteca, finanziata con il bando ministeriale Piccoli Musei 2021 e si sviluppa al piano nobile della pinacoteca: la sala Baronci presenta una ricostruzione virtuale della prima opera che fu commissionata a Raffaello come "magister", realizzata in occasione della mostra del Cinquecentenario dal Museo Galilei e che, distrutta da un terremoto, continuò a essere riprodotta fino al tardo Ottocento per la sua bellezza. Nella sala, anche la riproduzione della pagina del codice Baronci con la famosa definizione "Magister Rafael", realizzata dalla tipografia Grifani Donati; il luogo dove attualmente convivono lo Stendardo di Raffaello e la Pala di San Sebastiano è la Sala della Contemplazione, con una seduta che permette al visitatore di fermarsi ad ammirare due tra le opere più significative del Rinascimento umbro e italiano. A seguire la crocifissione Gavari, con la sua storia che ha condotto la pala alla National Gallery di Londra e la sala dell'Ottagono, nella quale viene riprodotto in scala il tempietto dello Sposalizio della Vergine, che conclude il percorso di Raffaello a Città di Castello e i suoi studi sulle opere del Signorelli, attestati su un disegno conservato a Oxford e riprodotto nel percorso.



# SICUREZZA, PER IL COMUNE DI SANSEPOLCRO UN FINANZIAMENTO REGIONALE PER LA VIDEOSORVEGLIANZA

*L'assessore alla sicurezza Alessandro Rivi*



Si implementano le strategie tese alla tutela della sicurezza nel territorio biturgense. Il Comune di Sansepolcro è risultato infatti assegnatario di un finanziamento regionale di 25mila euro della Regione Toscana, a seguito della partecipazione a un bando in materia di videosorveglianza. Il progetto complessivo prevede un investimento di 42mila euro circa, con Palazzo delle Laudi che contribuirà quindi con 17mila euro per nuove telecamere di lettura targhe. "Ricordo - commenta l'assessore Alessandro Rivi, titolare della delega alla sicurezza - che il nostro Comune utilizza già telecamere di lettura targhe nei principali ingressi della città, ma che non tutti sono presidiati. Queste telecamere, grazie al software Selea utilizzato, permettono di rilevare in tempo reale targhe segnalate nelle banche dati nazionali e quindi di inviare segnalazioni istantanee ai dispositivi in dotazione anche alle nostre forze dell'ordine. Vista la grande utilità dello strumento, abbiamo deciso di puntare molto su questo ambito candidandoci a più di un bando, in modo tale da non perdere alcuna occasione". Nello specifico, sarà installata una telecamera all'uscita della E45 di Sansepolcro nord, in grado di leggere gli ingressi di entrambi i sensi di marcia, così come l'uscita di Sansepolcro sud, arrivando a presidiare tutti gli ingressi e le uscite in entrambe le direttrici della E45. Sarà

anche implementato il software di gestione, andando a potenziare le funzionalità dell'intero sistema. "La nostra amministrazione - continua l'assessore Rivi - ha molto a cuore il tema della sicurezza e per questo, in stretta collaborazione con il comando di polizia municipale, sta lavorando costantemente da oltre un anno a progettualità in grado di presidiare, progressivamente nel tempo e in prospettiva, quanto più possibile l'intero territorio. Oltre al bando, andato a buon fine, abbiamo partecipato anche quest'anno all'altro bando del Ministero dell'Interno, con un progetto ambizioso che prevede un presidio più serrato anche nel centro storico con telecamere cosiddette di contesto, anch'esse utili per la prevenzione e per eventuali fasi di indagine delle forze dell'ordine, nei punti in cui al momento non siamo coperti". E conclude l'assessore Rivi: "Tengo a sottolineare che il Comune ha investito risorse proprie, al di fuori dei bandi regionali e nazionali, implementando già il sistema di videosorveglianza del centro storico e installando varie telecamere di contesto, in particolare nei tratti principali di via XX Settembre, Porta Romana e via della Fortezza". Sempre per quello che riguarda il capitolo sicurezza, infatti, di pari passo l'amministrazione comunale ha attivo pure il progetto "scuole sicure" che interessa il presidio e maggiori controlli - anche attraverso l'implementazione della videosorveglianza - dei principali plessi scolastici cittadini; a tutto ciò, poi, si aggiungono anche dei percorsi formativi di prevenzione e di sensibilizzazione del disagio e della devianza legati al consumo di droga, d'intesa con le istituzioni scolastiche e gli uffici specifici comunali, da effettuare attraverso un ciclo di incontri settimanali con gli studenti delle elementari, medie e superiori aderenti al progetto. Ma possono essere coinvolti anche i genitori. Nello specifico, poi, nelle aree di riferimento individuate attraverso l'ausilio degli agenti della Municipale verranno installate quattro 'cam' ad alta definizione, opportunamente collocate per una ripresa ottimale e allacciate alla fibra comunale di videosorveglianza in maniera da avere la massima efficienza. Per questa attività, il corpo di polizia municipale assicurerà nei 221 giorni previsti dal calendario scolastico, mediante il ricorso a 450 ore di lavoro straordinario oppure tramite l'assunzione di un nuovo agente a tempo determinato, lo svolgimento dell'attività di vigilanza all'esterno e presso le scuole in divisa, a integrazione dell'occhio elettronico.



# A SANSEPOLCRO NASCE “CENTRO INSIEME”

Una nuova struttura al servizio dell'intero territorio altotiberino, rivolta nello specifico a chi è in difficoltà. Ha preso il via infatti l'attività del "Centro Insieme", realtà che scaturisce dal progetto che l'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana ha affidato all'associazione d'impresе costituita da CasermArcheologica, associazione "Il Timone" e oratorio "Monsignor Pompeo Ghezzi". La struttura rientra nell'ambito dei servizi a sostegno e prossimità alle famiglie che risiedono nell'area della Zona Distretto Valtiberina. Per la sua attivazione ha beneficiato di un finanziamento erogato tramite il fondo governativo per le politiche della famiglia, con in aggiunta un contributo ottenuto dalla Regione Toscana. "Il nuovo

servizio - spiega Annalisa Di Rienzo, esponente dell'oratorio "Monsignor Pompeo Ghezzi", capofila del progetto - è un'opportunità rivolta a tanti soggetti interessati: famiglie, giovani e anziani che stanno vivendo situazioni di difficoltà quotidiane. Con l'obiettivo di perseguire percorsi di aiuto e tutela ai servizi attivi e alle risorse che offre il territorio. Si tratta di uno spazio privilegiato e anche protetto, nel quale gli utenti possano essere accolti, ascoltati e - ove possibile - sostenuti nelle loro esigenze. Questo grazie all'ausilio di una professionista del settore, la pedagoga ed educatrice Ilaria Coveri". Il Centro Insieme - come ricordato - ha già iniziato la propria attività. Chiunque fosse interessato al suo supporto, può

recarsi nella sede che sorge nei locali dell'oratorio "Monsignor Pompeo Ghezzi", in via Mario Mordaci a Sansepolcro. È aperto il martedì dalle 17 alle 20 e il sabato dalle 10 alle 13. I suoi referenti sono contattabili anche via mail e telefonicamente, durante gli orari di apertura, al 350 1991920. "Si tratta di una fondamentale opportunità - commenta l'assessore al sociale di Palazzo delle Laudi, Mario Menichella, delegato a seguire l'argomento anche in sede di Unione dei Comuni - che racchiude in sé tre caratteristiche importanti. Si rivolge in primo luogo alla famiglia, che non è fin qui mai stata al centro di una attenzione particolare di governi e istituzioni. Prevede poi nella sua azione la visione del sistema integrato pubblico-privato, proprio della nostra stessa amministrazione comunale e improntato alla sussidiarietà. Infine, segna un deciso passo avanti nella recentemente recuperata autonomia della nostra Zona Distretto della Valtiberina, alla quale è stato assegnato il necessario finanziamento per la sua operatività".



## CENTRO INSIEME

Un luogo di accoglienza,  
informazione e orientamento  
per connettere i desideri e le necessità  
delle famiglie e delle comunità  
alle risorse del territorio

### CHE COSA È CENTRO INSIEME?

uno spazio protetto dove potersi sentire ascoltati  
e accolti da una educatrice e pedagoga.

### A CHI SI RIVOLGE?

A famiglie, donne, uomini, giovani, anziani,  
adulti, coppie e a tutti coloro che stanno vivendo  
una situazione di difficoltà al fine di poter esplorare  
possibili percorsi di aiuto e sostegno.

### QUANDO È APERTO?

Il CENTRO INSIEME è aperto due giorni alla settimana:

il martedì dalle 17:00 alle 20:00

e il sabato dalle 10:00 alle 13:00

presso l'oratorio Pompeo Ghezzi del Sacro Cuore,  
Via Mordaci 7 a Sansepolcro.

Negli orari di apertura è possibile telefonare  
al numero 350 1991920

[centroinsiemesansepolcro@gmail.com](mailto:centroinsiemesansepolcro@gmail.com)



Progetto realizzato con il contributo del "Fondo per le politiche per la famiglia" Anno 2021 di cui alla Delibera Giunta Regionale Toscana n. 876 del 25/03/2023

# IL PREFETTO IN VISITA A SAN GIUSTINO PER UNA GIORNATA DI FORMAZIONE DELLA POLIZIA LOCALE

Lo scorso 24 marzo si è tenuto a San Giustino, nelle sale di Castello Bufalini, un corso di alta formazione riservato alle forze di polizia. La giornata formativa è stata organizzata da Anvu (Associazione Professionale Polizia Locale d'Italia), assieme al comando di polizia locale di San Giustino, con il patrocinio dello stesso Comune di San Giustino, di Anci Umbria e della Provincia di Perugia. I lavori hanno occupato l'intera giornata, prevedendo una sessione teorica e una pratica. L'argomento affrontato è stato "il controllo veicolare e documentale" con le relative procedure e tecniche operative. Sono intervenuti il sindaco di San Giustino, Paolo Fratini; il prefetto di Perugia, Armando Gradone e il consigliere regionale Manuela Puletti, oltre a Silvana Paci e a Romina Farinacci, rispettivamente presidenti nazionale e regionale di Anvu; i relatori sono stati il sostituto commissario della Polizia di Stato, Gianluca Fazzolari e Cristiano Curti Giardina, esperto in tecniche e tattiche operative presidente di Ipts (International Police Training System). I lavori sono stati aperti e moderati dal comandante della polizia locale di San Giustino, il capitano Nicola D'Avenia. Tale giornata, che ha visto una numerosa partecipazione con operatori di polizia provenienti da diverse Regioni, ha fatto tappa per la seconda volta nel Comune di San Giustino, tant'è che è stata ormai ribattezzata "...In pratica... Polizia!!!" 2° edizione. Durante gli interventi delle autorità, è stato evidenziato il ruolo fondamentale delle forze di polizia e in particolare delle polizie locali, le cui competenze e impieghi si sono nel corso del tem-

po ampliati, assumendo sempre più un ruolo centrale nell'ambito del concetto di sicurezza urbana integrata con le altre forze dell'ordine, nonché la necessità di una costante formazione degli operatori del settore e di una rivisitazione dell'inquadramento normativo della stessa polizia locale. Il prefetto Gradone, invece, ha accennato a una imminente riforma della legge nazionale, mentre il consigliere Puletti ha illustrato lo stato dell'iter di rivisitazione della normativa regionale di riferimento. Il sindaco Fratini ha fatto presente come il Comune di San Giustino abbia continuato ad assicurare le risorse finanziarie per l'implementazione dei sistemi di videosorveglianza, che da anni costituiscono un valido ausilio e deterrente in materia di sicurezza e che hanno portato a brillanti risultati da parte della stessa polizia locale di San Giustino, ma di cui si avvalgono costantemente tutte le forze di polizia nell'ambito di numerose indagini su più fronti. A tal riguardo, la polizia locale di San Giustino è stata anche proposta per un encomio per due motivi fondamentali; ovvero, l'importante risultato raggiunto nell'ambito di un'indagine per reati ambientali durata circa un anno, nel quale il sistema di videosorveglianza è stato determinante e per le modalità con cui il comandante e l'intero corpo le hanno condotte, ossia anche in sinergia con le altre forze di polizia del territorio, a testimonianza di un modello di sicurezza urbana integrato fattivamente attuato in un Comune delle dimensioni di San Giustino, che di solito rimane ad appannaggio delle grandi città.



Da sinistra: Il Sindaco Paolo Fratini, il prefetto Armando Gradone e il comandante della polizia locale, Nicola D'Avenia

# PRESENTE E FUTURO DELLA SICUREZZA URBANA: SERVIZI DI CONTROLLO DEL TERRITORIO, NUOVE DOTAZIONI PER LA POLIZIA LOCALE E CON UN OCCHIO SEMPRE PUNTATO ALLA PREVENZIONE E ALL'EDUCAZIONE CIVICA

La polizia locale di San Giustino, attraverso il proprio comandante Nicola D'Avenia, ormai alla guida del corpo da tre anni, sta continuando in un processo di ammodernamento e implementazione delle proprie tecnologie, ma non solo. Infatti, come si è detto, oltre all'ampliamento del sistema di videosorveglianza - associato alla creazione nel 2022 di una sala operativa ubicata al comando di Polizia Locale - gli sforzi si stanno concentrando su molteplici fronti. Innanzitutto, è stata reintrodotta nell'organico la figura del vicecomandante, ricoperta dal tenente Lorenzo Caprucci; è prevista nell'estate una assunzione a tempo determinato fino ad arrivare nel 2024 a una nuova assunzione a tempo indeterminato. Sono stati effettuati servizi serali nell'ambito del progetto "Borghi Sicuri", coordinati dalla Questura di Perugia, che hanno visto impiegate pattuglie della polizia locale e della Polizia di Stato, in attività di controllo straordinario del territorio; servizi che proseguiranno anche nei prossimi mesi. Continuano anche gli incontri in materia di educazione stradale nelle scuole dell'infanzia. Quest'anno, per la prima volta, è stata organizzata per sabato 15 aprile una giornata pubblica in piazza del Municipio, assieme ad altre associazioni del territorio quali SGS Eventi, Altotevere Bike, Croce Bianca, Comitato Giuseppe Caterbi-Nonni Civici, Protezione Civile e Melisciano Corse, nonché l'Acì; il tutto con la co-organizzazione del Comune di San Giustino e della stessa polizia locale, che ha contribuito in modo importante alla stessa iniziativa. In particolare, verrà ricreato un circuito stradale per i più piccoli in piazza

del Municipio, con l'intento di far conoscere - divertendosi - le regole basilari della circolazione stradale. Sarà anche il modo per far conoscere alla cittadinanza l'attività svolta dai vari soggetti pubblici e privati coinvolti. È in corso l'iter per la stipula di una convenzione con un'associazione del terzo settore, specializzata nell'affiancamento delle forze di polizia locali e dello Stato, nella ricerca di sostanze stupefacenti. L'intento è quello di aumentare il controllo e soprattutto la deterrenza, attraverso lo svolgimento di alcuni servizi straordinari (anche di concerto con le altre forze di polizia del territorio), per contrastare un fenomeno ormai diffuso ovunque, ma anche di iniziare - come per l'educazione stradale - un percorso di sensibilizzazione della cittadinanza e degli adolescenti, con l'obiettivo di scoraggiare atteggiamenti devianti e pericolosi, per far sviluppare al tempo stesso una sana coscienza sociale. L'assessore con delega alla sicurezza, Andrea Guerrieri, evidenzia come dai dati emersi nelle attività svolte dal corpo dei vigili è possibile constatare il forte impegno della polizia municipale in tutto il territorio comunale, non solo negli ambiti di competenza più riconducibili alla figura del vigile, ma in molteplici tipologie di attività che vedono coinvolte, oltre alle altre forze di polizia, anche le scuole e associazioni del territorio. Un percorso sempre più in sintonia con la comunità, che vede il vigile moderno svolgere innanzitutto un'azione di sensibilizzazione nei confronti della cittadinanza, affinché vengano rispettate le norme di legge e di convivenza, che tutelano la sicurezza, la legalità e la vita sociale nel nostro Paese.



# ANGHIARI, NUOVO VOLTO PER IL GIARDINO DEL CAMPO ALLA FIERA



Riprendono i lavori e lo spazio verde del Campo alla Fiera di Anghiari cambierà completamente volto. La configurazione tradizionale si integrerà perfettamente con le moderne tecnologie, anche in campo di sicurezza, per uno degli spazi di socializzazione verdi più importanti del territorio comunale. "Possiamo dire "finalmente", ma preciso anche che ci sono tempi tecnici da rispettare, in particolare quando ci sono più fonti di finanziamento per lo stesso progetto - specifica Matteo Del Barba, consigliere delegato ai lavori pubblici dell'amministrazione Polcri - e questo nuovo stralcio prevede un investimento nel suo totale di circa 150mila euro: in parte, i fondi provengono dai cosiddetti finanziamenti per la montagna - questo il termine esatto - che si vanno a sommare a quelli del Coni e ad altre risorse che arrivano dalle nostre casse comunali". E Del Barba entra subito in presa diretta per quello che riguarda l'intervento. "E' già stato effettuato il drenaggio di una parte di terreno del giardino del Campo alla Fiera per la questione idrogeologica - dice il consigliere - poi verranno installate due grandi cisterne che fungeranno da camera di compensazione per l'impianto di irrigazione. Fatta eccezione per i vialetti del passeggio e per gli spazi riservati ai giochi per bambini, tutto il resto sarà prato, che necessiterà ovviamente di un impianto di irri-

gazione". Ma come si trasformerà il giardino del Campo alla Fiera? "Intanto, i cittadini potranno notare che un primo miglioramento c'è già stato con il rinnovo dell'area dedicata al basket, attraverso la realizzazione di una pavimentazione già a disposizione dell'utenza - rimarca il consigliere Matteo Del Barba - e ora l'obiettivo è quello di ampliare ulteriormente il parco con la creazione di due aree verdi attrezzate specificatamente e dedicate ai giovani e agli anziani, in modo da riqualificare tutto lo spazio pubblico a disposizione. Come detto, però, l'area sarà destinata completamente a giardino, mentre alcuni vialetti collegheranno i vari giochi per bambini e dei percorsi fitness per le persone più grandi. Verrà anche potenziato il sistema di illuminazione con ulteriori corpi; quelli già presenti verranno sostituiti con la moderna tecnologia a led, che comporta un ulteriore risparmio dal punto di vista economico, oltre ad avere al tempo stesso una maggiore resa". Ultimo aspetto, quello legato alla tempistica. "L'intervento è già ripreso - conclude il consigliere Matteo Del Barba - e l'obiettivo della nostra amministrazione è quello di portarlo a termine entro la bella stagione, in maniera tale da poter essere completamente fruibile; vorrei ricordare che la scorsa estate il cantiere era stato sospeso proprio per agevolare l'utilizzo dello spazio alle famiglie".

# “PAESI A TEATRO 2023”: LA RASSEGNA DI MONTERCHI



MEET VALTIBERINA

## Rassegna Teatrale PAESI A TEATRO 2023

Sabato 1 Aprile ore 21.00  
Domenica 2 Aprile ore 17.30  
Associazione Filodrammatica  
Compagnia d'Ercole - I Chiappaciale  
(Monterchi - AR)  
**"LA TRAVE D'ERCOLE"**  
Testo di Gino Quietì e Paola Giuntini  
Regia di Gino Quietì e Svetlana Mikova

Venerdì 12 Maggio ore 21.00  
Artisti per Caso - Cerbara (PG)  
**"ANDRÀ TUTTO BENE...HAN DITTO!"**  
Testo e Regia della Compagnia



Venerdì 21 Aprile ore 21.00  
Compagnia teatrale "La Treggia" -  
Pitigliano (PG)  
**"SARTO PER SIGNORA"**  
Tratto da "Tailleur pour dames" di  
George Feydeau - Traduzione, riduzione,  
adattamento e regia di Giorgio Pasquale

Venerdì 19 Maggio ore 21.00  
Compagnia Teatrale "Panni Stesi" -  
Città di Castello (PG)  
**"PIÙ POVERI DE COSE'...SE MORE"**  
Testo Fulvio Barni e  
Maria Letizia Ceccucci  
Regia Franchi Ivano

Cinque spettacoli per grandi e piccini. La Compagnia d'Ercole, in collaborazione con la Proloco e il patrocinio del Comune di Monterchi, promuovono l'edizione 2023 di "Paesi a Teatro", rassegna teatrale che ogni anno catalizza l'attenzione di molte persone che, in virtù del confine prossimo, arrivano anche dalla vicina Umbria. Cinque date spalmate fra i mesi di aprile e maggio, di cui la prima è già andata in scena, riscuotendo subito un grande successo di pubblico: il debutto, infatti, è stato nel primo week-end del mese di aprile, sabato 1° e domenica 2, con l'associazione filodrammatica "Compagnia d'Ercole - I Chiappaciale" di Monterchi, saliti sul palco con lo spettacolo dal titolo "La Trave d'Ercole"; testo di Gino Quietì e Paola Giuntini, mentre la regia è stata studiata da Gino Quietì insieme a Svetlana Mikova. Tradizionalmente, la rassegna teatrale è incentrata sul teatro popolare sia dialettale che in lingua orientata sulla commedia comica. "Il primo ringraziamento va alla Compagnia d'Ercole e al suo presidente, Francesco Massi, per la gestione logistica dell'iniziativa; alla Banca di Anghiari e Stia e a tutti gli sponsor di Monterchi, alla Proloco e al Meet Valtiberina - commenta Manuela Malatesta, assessore alla cultura e agli eventi del Comune di Monterchi - ragion per cui il teatro comunale è sempre di più un luogo ricco e vissuto, grazie a questa rassegna e agli spettacoli che si susseguono lungo tutto l'anno; Laboratori Permanenti, infatti, è residenza artistica e culturale al teatro comunale di Monterchi per il triennio 2022-2024. Nel nostro Comune, quindi, si va a configurare con regolarità l'attività di residenza teatrale, con proposte artistiche attente al

territorio sempre attuali e aperte ai nuovi linguaggi, tutte volte a stabilire un rapporto creativo e attivo fra gli artisti e il territorio di riferimento; uno spazio aperto alle comunità locali e di aggregazione sociale". E aggiunge l'assessore Malatesta. "Il teatro, riaperto nel mese di settembre di due anni fa grazie ai lavori di restauro sostenuti dal Comune e con il bando "Spazi Attivi" della Fondazione CR Firenze, si trova in un contesto che a oggi è sottoposto a costanti miglie: nel corso dell'anno, tutta la zona intorno alla struttura presenterà delle importanti novità a carattere urbanistico e ambientale, che favoriranno la possibilità di godere appieno del teatro e degli spazi circostanti". Il secondo appuntamento della rassegna "Paesi a Teatro" è programmato per venerdì 21 aprile - tutti gli spettacoli avranno inizio alle ore 21 - con la compagnia teatrale "La Treggia" di Pitigliano che offrirà al pubblico di Monterchi la commedia "Sarto per Signora", tratto da "Tailleur pour dames" di George Feydeau. La seconda parte della rassegna "Paesi a Teatro" sarà focalizzata sul mese di maggio: venerdì 12, a Monterchi arriverà la compagnia "Artisti per Caso" con "Andrà tutto bene... han ditto!" di Cerbara, mentre l'atto finale è per il venerdì successivo, il 19 maggio, con "Più poveri di cose... se more". Sul palco salirà la compagnia teatrale "Panni Stesi" di Città di Castello.

Prevendita degli abbonamenti o dei biglietti singoli al  
negoziò Rondini Calzature in  
Via Piero della Francesca, 30 - Tel. 0575 70378



# 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



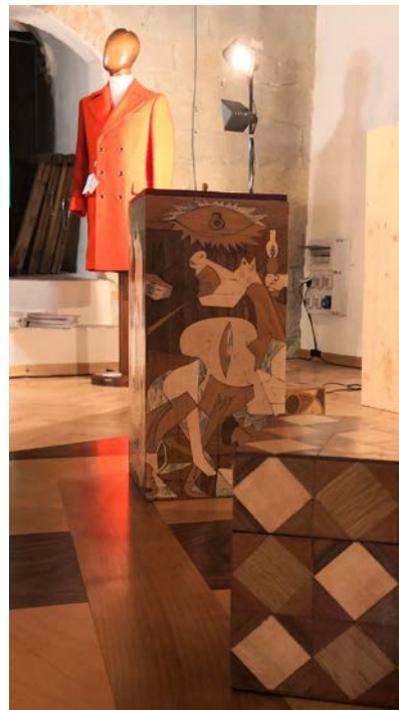
# SOGEPU

**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)

# ARTIGIANATO, ARTE, ANGHIARI: DAL 22 APRILE AL 1° MAGGIO LA 48<sup>a</sup> MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO



Sempre più vicina al mezzo secolo di vita, la Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana festeggia la 48esima edizione e torna puntuale nella suggestiva location del centro storico di Anghiari dal 22 Aprile al 1° Maggio. Una manifestazione che nel corso degli anni è diventata sempre più un punto di riferimento per tutto il settore, oltre ad essere un'occasione di incontro per i numerosi visitatori che - come di consuetudine - potranno passeggiare in uno dei "Borghi più belli d'Italia", scoprendo le eccellenze dell'artigianato. Le botteghe del centro storico di Anghiari torneranno quindi ad aprire i battenti e saranno al tempo stesso il cuore pulsante di un evento che anche nel 2023 si protrarrà per dieci giorni, offrendo un mix tra la qualità del fatto a mano in linea con la tradizione, ma con uno sguardo al tempo stesso proiettato al futuro e con il solito importante spazio dedicato all'artigianato artistico racchiuso nell'esposizione "I Mestieri dell'Arte fra Tevere ed Arno", realtà che intende promuovere le botteghe artigiane che ancor oggi creano oggetti unici ed originali attraverso l'impiego di tecniche e competenze che si tramandano nei secoli in terra toscana. Una realtà viva e preziosa, articolata in molteplici ambiti produttivi che vanno dalla ceramica al ferro battuto, dall'oreficeria all'intaglio del legno, dalla lavorazione del cuoio a quella del vetro, dalle arti figurative al restauro. Importante, poi, è il legame che Anghiari ha instaurato con il Comune marchigiano di Gradara, il quale coinvolge anche i locali dell'ex istituto d'arte. Domenica 23 e lunedì 24 aprile, appuntamento con il gioco storico e la didattica ludica della storia, a cura dei servizi educativi di Gradara Innova Srl con Ceramiche Pompucci; sempre all'interno dello stesso progetto, nei giorni 25, 29 e 30 aprile liuteria e tessitura storica con visita ai laboratori del liceo artistico "Giovagnoli" di Sansepolcro. Domenica 30 aprile, oltre a una rappresentanza delle associazioni storiche "Corte Malatestiana" e "Corpo di Guardia" di Gradara per le vie del centro, anche il

corso di arte calligrafica e scrittura amanuense, che proseguirà poi il 1° maggio. Appuntamenti collaterali anche al Teatro dei Ricomposti con la doppia data: il 22 aprile, la serata Spellbound e il 30 "Riva Luigi '69-'70' Cagliari al di dello scudetto", in collaborazione con il premio "La Clessidra". Appendice lunedì 24 con la serata dal titolo "La storia di Secondo Casadei e della sua musica", raccontata dalla figlia Riccarda e gli "Appunti musicali" di Moreno il Biondo. Un programma ricco, quindi e nel pomeriggio di domenica 23 aprile, alle ore 17.30, la sala del consiglio di Palazzo Pretorio ospiterà "Il futuro del Made in Italy": ospite Gabriele Centazzo, imprenditore e design, oltre che fondatore e presidente emerito di Valcucine. In occasione della Mostra Mercato dell'Artigianato, nelle giornate di domenica e lunedì Mearevolution(ae) promuove "Poggiolino Music Test", musica e relax al Poggiolino di Anghiari; domenica 30 aprile suonerà la jazz band romana "A Momentary Lapse Of Happiness". Due sono gli appuntamenti con le visite guidate al centro storico promosse dal Museo della Battaglia e di Anghiari: le date sono quelle di domenica 23 e di domenica 30 aprile. Musei che rimarranno poi aperti con orari particolari. La manifestazione, come ogni anno, è organizzata dall'Ente Mostra Valtiberina Toscana in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo-Siena, la Regione Toscana, le associazioni di categoria di Cna e Confartigianato Arezzo, la Provincia di Arezzo, il Comune di Anghiari, l'associazione Pro-Anghiari e la Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo. Il taglio del nastro ufficiale, alla presenza delle varie autorità, è fissato per le ore 12 di sabato 22 aprile.

## Gli orari delle botteghe artigiane

Orari di apertura delle botteghe artigiane:  
prefestivi e festivi dalle 10 alle 19.30  
feriali dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 19

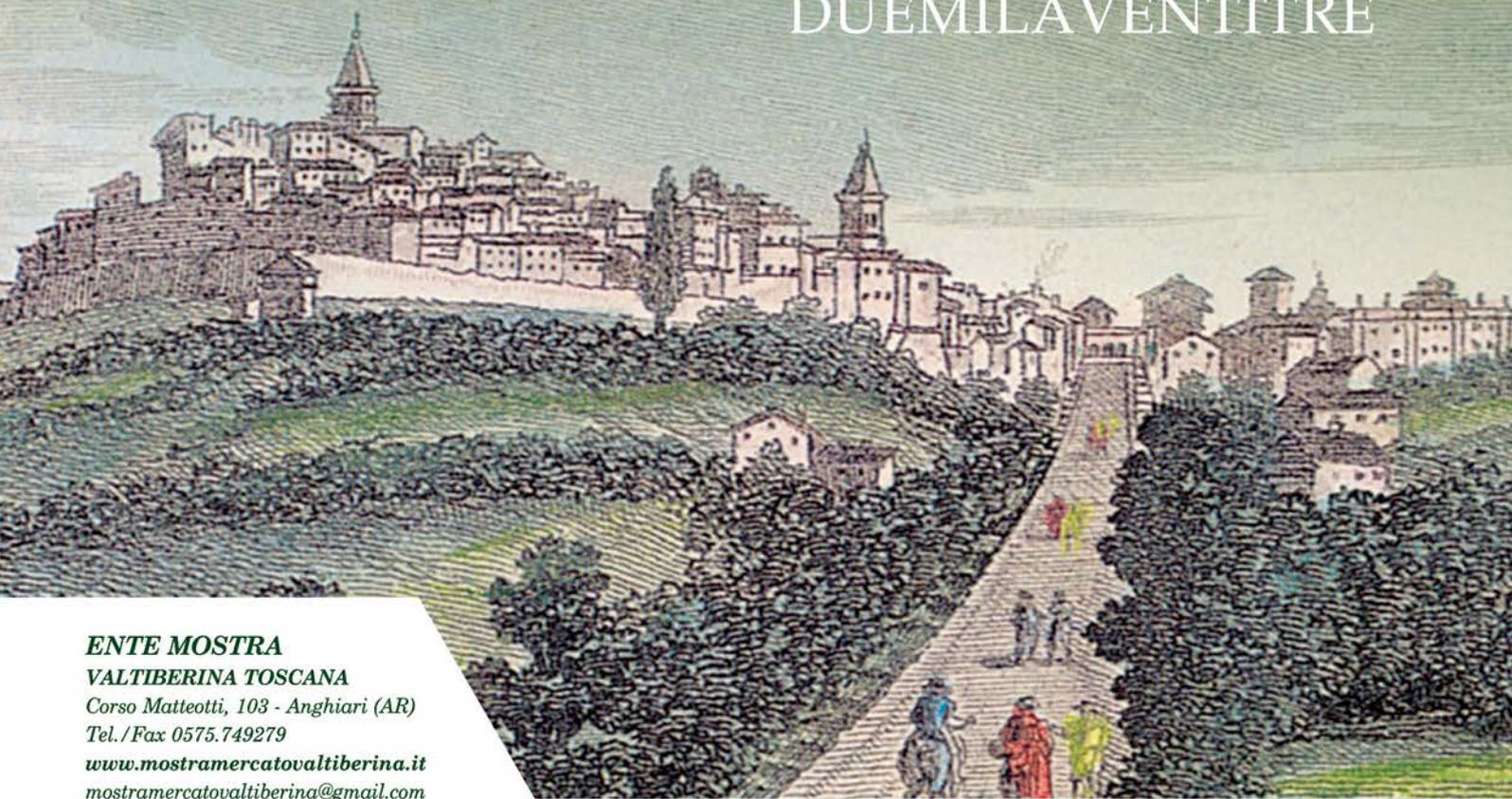


**A**NGHIARI  
**A**RTE  
**A**RTIGIANATO

48

**MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO DELLA VALTIBERINA TOSCANA**

**22** APRILE / **1** MAGGIO  
 DUEMILAVENTITTE



**ENTE MOSTRA**  
**VALTIBERINA TOSCANA**  
 Corso Matteotti, 103 - Anghiari (AR)  
 Tel./Fax 0575.749279  
[www.mostramercatovaltiberina.it](http://www.mostramercatovaltiberina.it)  
[mostramercatovaltiberina@gmail.com](mailto:mostramercatovaltiberina@gmail.com)

f [mostramercatovaltiberina](https://www.facebook.com/mostramercatovaltiberina)  
 ass\_pro\_anghiari



# **BUON COMPLEANNO ACCADEMIA ENOGASTRONOMICA DELLA VALTIBERINA!**

**Dieci candeline per un'associazione protagonista di uno fra i più interessanti percorsi di crescita, che l'ha portata a occuparsi anche di cultura, sociale e turismo. Ma lo star bene a tavola e la salvaguardia della tradizione culinaria locale rimangono ovviamente le finalità principali**



Nel 2023 compirà il suo decimo anno di attività l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina, una fra le associazioni più numerose in assoluto del comprensorio (oltre 1300 soci) e senza confini politico-amministrativi, nel senso che fin dall'inizio ha subito abbracciato le due parti dell'Alta Valle del Tevere. Anzi, con il tempo i soci sono arrivati anche da Arezzo, da Perugia e da altri centri situati fuori dall'ambito pretta-

mente locale. Tutto è nato dall'idea di un gruppo di amici che erano soliti ritrovarsi una sera alla settimana per concedersi una piacevole pausa; il gruppo è ben presto diventato Accademia con un preciso obiettivo da raggiungere: promuovere la cultura dello star bene a tavola (in base al motto secondo cui non è importante "quanto", ma "cosa" si mangia), recuperare in maniera fedele i piatti tipici della tradizione altotiberina

attraverso una riscoperta delle ricette originali e valorizzare la preparazione delle pietanze con prodotti all'insegna della genuinità. Ogni anno inizia con un preciso programma di eventi e appuntamenti a tema nei vari ristoranti della vallata, spesso in linea con la stagione nella quale si tengono; accanto all'ordinario, si inseriscono altre iniziative quali ad esempio la degustazione di vini o altre prelibatezze del territorio (formaggi, miele, marmellate, vinsanto, tartufi e tanto altro) ma da qualche anno l'Accademia non è più soltanto... enogastronomica, nel senso che spazia anche su altri ambiti come cultura, turismo e solidarietà. Più volte è stata appunto organizzata la Cena della Solidarietà, con il ricavato devoluto in favore di associazioni impegnate nell'assistenza per l'acquisto di importanti strumentazioni. E quando non sono stati raccolti i soldi, i soci hanno fornito un aiuto tangibile stando vicini ad anziani e bisognosi. L'associazione ha ricevuto anche il prestigioso riconoscimento da parte dello studioso Michele Leone, che ha inserito l'associazione fra le 30 principali accademie e confraternite d'Italia con il ruolo di custodi del gusto e della tradizione gastronomica italiana, affiancando l'Accademia della Valtiberina a Confraternite di prestigio come quella del Peperoncino o del Bacalà. Michele Leone, percorrendo il nostro Paese in un viaggio on the road, sulle tracce dei moderni cavalieri custodi delle tradizioni gastronomiche, ha scritto il suo ultimo libro "Viaggio tra le confraternite enogastronomiche italiane", premiando coloro che portano avanti la cultura del buono, del genuino e del bello. Dal 2019, poi (con la sola eccezione del 2020, anno della pandemia), l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina è grande protagonista nel periodo delle festività natalizie con la Mostra di Arte Presepiale nella chiesa dei Servi di Maria e dal 2022 anche nell'annesso convento, sede di esposizioni collaterali. Già creato il logo di "Sansepolcro Città del Presepe", ora il traguardo da raggiungere si chiama "Valtiberina la Valle dei Presepi". Un percorso, quello dell'associazione, iniziato nel 2013 con determinazione

e con l'idea di dare corpo e gambe a progetti e proposte che hanno incontrato il consenso degli accademici e che un consiglio direttivo alquanto operativo ha provveduto a tradurre in realtà. I risultati più significativi dei dieci anni nelle parole delle figure che stanno al vertice dell'associazione.

**Domenico Gambacci**, presidente: "Sono molto soddisfatto di quello che siamo riusciti a realizzare grazie al lavoro di tante persone. Oggi, l'Accademia non si occupa più solo di enogastronomia, anche se resta ovviamente la nostra attività principale, ma anche di cultura, sociale e turismo. Abbiamo pubblicato libri, fatto iniziative per anziani o persone con varie problematiche (alcune di queste in silenzio, senza accendere le luci dei riflettori) e realizzato eventi di grande levatura come la Mostra di Arte Presepiale che ha portato a Sansepolcro migliaia di persone. Un evento che è ormai diventato "storicizzato" per la città, al pari del Palio della Balestra e le Fiere di Mezzaquaresima. La speranza è quella di far crescere la manifestazione, anche se al Borgo si tende più a distruggere che a mantenere quello che di bello viene creato. Per il futuro abbiamo in cantiere tanti altri progetti, ma per "farli bene" come piace a noi, devono esservi le condizioni giuste... speriamo!".

**Francesco Pittaccio**, vicepresidente: "Come socio fondatore, credo che il nostro percorso sia stato bellissimo perché costruito sui fatti e non con le chiacchiere, dimostrando una personalità ben definita e molto diversa da associazioni similari alla nostra. Questo si può tranquillamente apprezzare facendo un "giro" nel nostro sito web ([www.accademiaenogastronomicavaltiberina.it](http://www.accademiaenogastronomicavaltiberina.it)), nel quale è riportato molto della nostra attività decennale. Abbiamo la fortuna di avere un presidente molto creativo (a volte anche troppo) ma che, oltre ad essere un "amico vero", riesce a trascinarci in tante avventure. Ci definiamo "gente del fare", per questo a volte non capiamo perché a Sansepolcro per fare qualsiasi cosa ci vuole il doppio di tempo rispetto ad altre realtà, o perché è così diffuso il "copia e incolla".



Sandro Camilli, presidente AIS Nazionale



Tradizionale "Cena della Sporta"



Una delle tante "Cene di Beneficenza"

**Valerio Barni**, tesoriere: "Sono entrato in corsa all'interno di questa associazione, ma mi sono sentito subito a "casa mia". Tra di noi c'è rispetto e collaborazione, anche se - come in una famiglia - non mancano le discussioni, ma quando i valori sono veri si trova sempre la quadra. Il nostro percorso di crescita è stato veramente fantastico e mi piace anche ricordare all'interno dell'Accademia il gruppo degli "Amici del Fumo Lento", tutte persone amanti del buon vivere e della necessità di dover abbassare i ritmi di una società che corre troppo. A volte quindi, sempre con moderazione, fumare un buon sigaro o la pipa è veramente rilassante".

**Olimpio Guerrini**, segretario: "Chi mi conosce, sa benissimo che dico sempre quello che penso, anche perché alla mia età posso permettermelo. Il successo di questa associazione è in gran parte riconducibile al nostro presidente e al clima che si respira durante i nostri eventi. A noi non interessa quello che fanno e dicono gli altri - anche perché molte volte dietro ai "chiacchieroni" si nascondono frustrazioni e invidia - ma stare bene noi e far star bene tutti i nostri soci. Qualificante è far capire alla gente l'importanza del mangiar bene, che la qualità degli alimenti che mettiamo nel piatto e molto più importante delle quantità, questi sono gli obiettivi che da sempre portiamo avanti e i nostri soci lo hanno capito. Faccio presente che la nostra associazione, fin dalla sua fondazione, si è dotata di una propria sede nel prestigioso Palazzo Dotti, dove affitto e utenze vengono pagati direttamente da noi soci, con molti sacrifici e senza contributi pubblici".

**Dario Scarcelli**, consigliere: "Sono l'ultimo arrivato in questa grande famiglia, ma mi sono fin da subito sentito a casa mia. Ridere, scherzare, mangiare bene, bere (poco ma buono) e contribuire alla realizzazione dei vari eventi è per me molto appagante. Cucinare mi è sempre piaciuto: per me, quindi è stato naturale entrare a far parte di un'associazione come

l'Accademia. Ho la fortuna di far parte di un gruppo fantastico, fatto di persone vere, che realizzano eventi splendidi, costruiti con il cuore, anche se mi chiedo perché a volte vi sia la volontà di tenere un profilo basso e non far sapere all'esterno tutto quello che viene realizzato, ma forse è giusto così. Mi piace anche ricordare il restauro completo che abbiamo fatto nei locali del piano terra della ex Luca Pacioli, che si trovavano in condizioni pessime e tutto a nostre spese. Qui dovrebbe venire la sede della Mostra di Arte Presepiale, ma - conoscendo la politica - non vorremmo che di tutto questo lavoro ne beneficiassero altre persone o associazioni".

**Giovanni Borghi**, consigliere: "Sono un aretino che ha conosciuto questa associazione e me ne sono innamorato da subito. Per me togliere la "toga", salire in auto e venire a Sansepolcro è una gioia infinita, perché trovo delle belle persone. In cucina sono un pasticcione, ma ho la fortuna di avere mia moglie Barbara che tra i fornelli è una vera cuoca e a volte indossare la "panuccia" per aiutarla a preparare dei manicaretti per i nostri amici borghesi è un vero piacere".

**Anna Boncompagni**, consigliere: "Anche se ultimamente sono un po' latitante per motivi personali, questo è un gruppo di persone che porto sempre nel cuore, con cui condivido anche il piacere di fare lunghe camminate o di avventurarsi in cammini storici come quello di Santiago de Compostela. All'interno dell'associazione mi occupo degli aspetti legali (svolgo il lavoro di tutti i giorni, in pratica), ma condividere progetti o conviviali con i soci accademici è un vero toccasana dopo una giornata di lavoro. Mangiare bene mi è sempre piaciuto: se poi lo si fa in allegria, come succede nei nostri eventi, una serata normale diventa spettacolare".

## Buon Compleanno "Accademici" !!!



Cene con animazione

ARRIVANO  
LE NOVITÀ!  
FINO AL  
31 MAGGIO  
2023



## CARTA SPESA IN

Comoda e semplice  
per la spesa  
di ogni giorno.

### ● ADDEBITO POSTICIPATO

Novità

d'ora in poi le tue spese di carta "Spesa in" verranno addebitate il 15 del mese successivo, anziché il 5.

### ● USA LA TUA CARTA SPESA IN

Fino al 31 maggio 2023

se paghi con carta "Spesa in" ricevi il doppio dei punti sul totale della spesa.

*La promozione è valida anche per gli acquisti su [piuscelta.it](https://www.piuscelta.it) e Prenota la Spesa.*

### ● NON HAI ANCORA CARTA SPESA IN?

Dal 15 aprile al 31 maggio 2023

richiedila e puoi avere un Mini Elettrodomestico in omaggio a scelta tra 4 diversi articoli oppure ricevere 3.500 punti sulla tua carta socio.

**Girmi**

TOSTAPANE 750W  
GIRMI



**Girmi**

TRITATUTTO 250 W  
GIRMI



**BELLISSIMA**  
IMETEC

ASCIUGACAPELLI P11  
2300 W IMETEC BELLISSIMA



**EGAN**  
ITALY

FRUSTA ELETTRICA  
EGAN



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Per tutte le condizioni contrattuali si rinvia ai documenti denominati "Informazioni Europee di Base sul Credito ai Consumatori" disponibili presso i punti vendita di Unicoop Firenze o sul sito [www.carTEIntegra.it](https://www.carTEIntegra.it)

# RITA LEVI-MONTALCINI, ORGOGGIO ITALIANO

**La celebre neurologa ha ricevuto il Premio Nobel per la medicina grazie alla scoperta della proteina che agisce sullo sviluppo del sistema nervoso dei vertebrati. Una vita al servizio della scienza e della ricerca, la sua, che le è valsa tantissimi riconoscimenti, compreso quello di Senatrice della Repubblica**

*Fra le donne che hanno conferito prestigio all'Italia c'è a pieno titolo anche lei: Rita Levi-Montalcini, la neurologa che ha vinto il Premio Nobel per la Medicina nel 1986, la National Medal of Science e conseguito ben 13 lauree e dottorati "honoris causa". Considerata un prototipo in assoluto delle capacità professionali (un luminare, come si suol dire) e della persona che ha dedicato la propria esistenza allo studio e alla ricerca, è stata e rimane un motivo di orgoglio riconosciuto all'unanimità da tutti gli italiani, catturati anche dall'amorevole sorriso di questa piccola grande donna, che l'allora Presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, nominò senatrice a vita il 1° agosto 2001, ma Rita Levi-Montalcini è stata anche commendatore al merito, cavaliere di gran croce e medaglia d'oro ai be-*

*nemeriti della scuola della cultura e dell'arte e della scienza e cultura. Fu un'emozione particolare anche per il sottoscritto poterla intervistare il 12 giugno 2009, quando a 100 anni da poco compiuti ricevette a Caprese Michelangelo una delle 13 cittadinanze onorarie che le sono state conferite in una mattinata nella quale i bambini delle scuole sventolavano il tricolore ai bordi della stradina che porta al castello. Il riconoscimento del Comune valtiberino è legato alla presenza della biologa Maria Grazia Spillantini, docente a Cambridge e originaria di Caprese, che con la Levi Montalcini ha collaborato alle ricerche sul Nerve Growth Factor, la piccola proteina coinvolta nello sviluppo del sistema nervoso dei vertebrati, la cui scoperta le è valsa il Nobel. Claudio Roselli*



Nata a Torino il 22 aprile 1909 in una famiglia ebrea sefardita, Rita Levi-Montalcini era figlia di un ingegnere elettrotecnico, Alberto Levi e di una pittrice, Adele Montalcini. Un fratello e una sorella maggiore, più una sorella gemella, Paola, che diverrà anche lei una nota pittrice. L'ambiente in cui cresce è molto colto, ma il padre è un tradizionalista e pensa che una carriera professionale avrebbe sottratto la donna ai doveri di moglie e madre. Ciononostante, lei si iscrive nel 1930 alla facoltà di Medicina, spronata in questa scelta dalla morte per tumore della sua governante; lo stes-

so anno, entra nella scuola medica dell'istologo Giuseppe Levi, padre di Natalia Ginzburg e qui inizia i propri studi sul sistema nervoso. Come compagni universitari, vi sono due studenti che vinceranno anche loro il Nobel: Salvador Luria e Renato Dulbecco. Rita Levi-Montalcini si laurea nel 1936 in Medicina e Chirurgia con 110 e lode, poi prende la specializzazione in neurologia e psichiatria. È incerta fra lo svolgimento della professione e le ricerche in neurologia; diviene assistente volontaria nella clinica delle malattie nervose e ottiene il diploma di specializzazione, poi però a



È il 12 giugno 2009: Rita Levi-Montalcini riceve la cittadinanza onoraria di Caprese Michelangelo dal sindaco Filippo Betti, appena eletto. Accanto, l'allora sindaco di Sansepolcro, Franco Polcri e - in basso a destra - Fabrizio Giovannini che in quel periodo era primo cittadino di Badia Tedalda

seguito delle leggi razziali del 1938 è costretta a emigrare in Belgio nel 1939, dove si reca all'istituto di neurologia dell'Università di Bruxelles per continuare gli studi sul differenziamento del sistema nervoso. In Belgio ritrova Giuseppe Levi e torna nel Natale del 1939 a Torino, dove allestisce un laboratorio domestico nella sua camera da letto per proseguire le ricerche, a seguito di un articolo sull'estirpazione degli arti negli embrioni di pulcini. Giuseppe Levi scappa dal Belgio e va a lavorare con lei, diventando suo assistente con il risultato di arrivare a comprendere il ruolo dei fattori genetici e ambientali nella differenziazione dei centri nervosi. Proprio in quel laboratorio, i due scoprono il fenomeno della morte di intere popolazioni nervose nelle fasi iniziali del loro sviluppo, ma la guerra non si placa: bombardamento su Torino nel 1941 e rifugio della famiglia in una villa di collina dell'Astigiano, poi con l'invasione tedesca del 1943 il trasferimento a Firenze, dove i Levi-Montalcini sopravvivono all'Olocausto nascosti nella città toscana e in una circostanza scappano appena in tempo con la complicità di una domestica per evitare la deportazione. Quando nel 1944 gli alleati cacciano i tedeschi da Firenze, la Levi-Montalcini diviene medico al Quartier Generale anglo-americano e assegnata al campo dei rifugiati di guerra provenienti dal nord Italia per trattare le epidemie di malattie infettive e il tifo. L'impossibilità di distaccarsi personalmente dal dolore dei pazienti le fa però capire che questo non è il suo lavoro e allora, quando nel 1945 rientra a Torino, può riprendere gli studi assieme a Giuseppe Levi. L'anno seguente, il biologo Viktor Hamburger, i cui studi erano stati oggetto di verifica negli esperimenti condotti con Levi durante la guerra, la invita a Saint Louis per proseguire le ricerche e comprendere la natura delle differenze dei risultati ottenuti. Fra le altre cose, continua le ricerche embrionali sui polli; innestando su di essi dei frammenti di speciali tumori, era possibile osservare il prodursi di un gomitolo di fibre nervose a carico delle cellule gangliari, deducendo l'ipotesi di un fattore chimico. Tra la fine del 1950 e il 1951, si delinea l'idea di un agente promotore della crescita nervosa e nel dicembre del '51 la Levi-Montalcini presenta la sua tesi alla New York Academy of Sciences, cercando di spiegare la differenziazione dei neuroni e la crescita di fibre nervose, l'esistenza di fattori liberati da

altre cellule capaci di controllare questa differenziazione. La tesi viene approfondita e precisata con nuove esperienze nel 1952 e la Levi-Montalcini finisce con il rimanere negli Stati Uniti fino al 1977, realizzando gli esperimenti che la portano alla scoperta del fattore di crescita nervoso, una proteina essenziale nella crescita e differenziazione delle cellule nervose sensoriali e simpatiche. Lo fa mediante il trapianto di tumore di topo sul sistema nervoso dell'embrione di un pulcino. Nel 1954 arriva a isolare una frazione nucleoproteica tumorale e alla identificazione di questa sostanza, presente in quantità ingenti nel veleno dei serpenti e nella ghiandola salivare dei topi: una proteina che viene sintetizzata da quasi tutti i tessuti e in particolare dalle ghiandole esocrine, con cui meglio accetta la molecola proteica tumorale, chiarificandone i meccanismi di crescita e differenziazione cellulare. La proteina viene designata come "nerve growth factor" e si sarebbe rivelata attiva sul differenziamento, sul trofismo e sul tropismo di determinati neuroni del sistema nervoso periferico e del cervello. Una ricerca fondamentale per la comprensione della crescita delle cellule e degli organi, svolgendo un ruolo significativo nella comprensione del cancro e di malattie quali l'Alzheimer e il Parkinson. Una scoperta che smentisce l'ipotesi prevalente del mondo scientifico sulla staticità del sistema nervoso programmato dai geni. L'importanza di questa scoperta emerge nel corso degli sviluppi successivi: alcune cellule del sistema simpatico sono stimulate dall'organo di cui regolano l'attività. Dopo aver sperimentato che, trattando alcuni topi con un siero "Ngf" questi presentavano gravi problemi neuroendocrini dovuti ad alterazioni irreversibili dell'ipotalamo, la Levi-Montalcini utilizza questo siero per controllare la crescita dei tumori delle cellule nervose. Nel 1956, viene nominata professoressa associata e nel '58 ordinaria di zoologia alla Washington University di Saint Louis: insegnerà fino al 1977, anno del suo collocamento in pensione. Le ricerche trentennali sull'Ngf e il suo meccanismo d'azione le valgono il Nobel per la medicina assieme al biochimico Stanley Cohen, con il quale ha collaborato. Nella motivazione del premio, si esalta la capacità di aver estratto ipotesi valide da un "apparente caos". In precedenza, i neurobiologi non avevano idea di quali processi intervenissero nella corretta innervazione degli orga-



ni e dei tessuti dell'organismo. Pur essendo fissa negli Stati Uniti, la Levi-Montalcini ha lavorato anche in Italia: dal 1961 al 1969 ha diretto il Centro di Ricerche di neurobiologia creato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche di Roma presso l'Istituto Superiore di Sanità e dal 1969 al 1979 è stata direttrice del laboratorio di biologia cellulare del Cnr. Dopo il ritiro per raggiunti limiti di età, ha proseguito come ricercatrice e "guest professor" dal 1979 al 1989, mentre nel 1983 ha ricoperto anche la presidenza dell'Associazione Italiana Sclerosi Multipla. Dal 1989 al 1995, ha lavorato all'istituto di neurobiologia del Cnr con la qualifica di "super esperto" e dal 1993 al 1998 è stata presidente dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana, poi nel 1999 è stata nominata ambasciatrice della Fao, l'organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura, dal direttore Jacques Diouf, al fine di contribuire alla sua campagna contro la fame nel mondo. Con l'avanzare dell'età - aveva quasi 90 anni - è diventata parzialmente cieca per una maculopatia degenerativa, ma i suoi dati anagrafici le hanno permesso di tagliare altri primati: quello di prima persona insignita del Nobel a raggiungere il secolo di vita e quello di più anziano in assoluto fra i senatori e le senatrici a vita in carica della storia repubblicana italiana; davanti a lei c'è stato solo Giovanni Battista Borea d'Olmo, vissuto fino a 105 anni ma in carica durante il Regno d'Italia. Particolare la dichiarazione da lei rilasciata il giorno nel quale ha compiuto 100 anni: "Il corpo faccia quello che vuole. Io non sono il corpo: io sono la mente". Rita Levi-Montalcini ci ha lasciati il 30 dicembre 2012, all'età di 103 anni e mezzo abbondanti, nella sua abitazione romana lungo il viale di Villa Massimo. Il giorno seguente, quello di San Silvestro, la camera ardente viene allestita in Senato e il 1° gennaio il feretro parte per l'ultimo viaggio in direzione di Torino, la sua città natale. Una breve cerimonia privata con rito ebraico, viste le origini della madre, anche se Rita Levi-Montalcini si era sempre professata atea. I funerali hanno luogo il 2 gennaio 2013 in forma pubblica, con le ceneri tumulate nella tomba di famiglia, che si trova nel settore ebraico del cimitero monumentale di Torino. Non si era mai sposata, né aveva avuto figli e lei stessa aveva spiegato il motivo: "Il non matrimonio rispondeva alle mie esigenze di dedicarmi alla scienza. Avevo un giovane compagno che voleva sposarsi a tutti i costi. Ho rifiutato il matrimonio. Se sono stata innamorata? No. Ho avuto delle forti amicizie e basta. Mio padre reputava difficile conciliare la vita di madre e di moglie con una vita di lavoro. Era contrario, non lo accettava. Un giorno gli ho detto che non volevo diventare né moglie, né madre e gli chiesi il permesso di fare quello che volevo. Mi disse: 'Non ti approvo, ma non posso impedirtelo'". La sua storia è pertanto quella di una donna libera che, proprio

perché cresciuta in un contesto vittoriano nel quale la figura maschile era dominante, ha voluto dimostrare come le capacità mentali della figura femminile fossero identiche, anche se diceva che la strada da percorrere per arrivare alla parità sociale sarebbe stata ancora lunga. La ricerca e l'insegnamento in ambito scientifico sono stati la sua vita; a essi ha dedicato anima e corpo, senza tralasciare altri versanti: per esempio, nella prima metà degli anni '70 è stata attiva nel Movimento di Liberazione Femminile per la regolamentazione dell'aborto, poi si è adoperata in prima linea contro le mine anti-uomo. Nel 1992, ha istituito assieme alla sorella gemella Paola la Fondazione Rita Levi-Montalcini, in memoria del padre e rivolta alla formazione dei giovani, con borse di studio riservate alle giovani studentesse africane. Nel 1998, dapprima ha fondato la sezione italiana di Green Cross International (per un futuro sicuro e sostenibile), poi si è schierata per la fine del proibizionismo, aderendo all'appello rivolto al segretario generale dell'Onu per auspicare la liberalizzazione della droga al fine di sottrarre i giovani al mercato illegale. Sul piano politico, da senatrice a vita, ha appoggiato il governo di Romano Prodi fino alla fine, pur non partecipando ai lavori delle commissioni parlamentari; al proposito, l'ex ministro Francesco Starace la contestò ed ebbe a ridere sulla sua età, suggerendo per lei un paio di stampelle. Fu poi l'ex Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, a censurare le affermazioni di Starace. Di Rita Levi-Montalcini ricordiamo poi lo speciale rapporto che aveva con i giovani, assieme ai quali ha lavorato attraverso i progetti del Cnr; vedeva giustamente in loro il futuro, che passava attraverso le capacità innovative dell'uomo. Li invitava a non pensare solo a loro stessi, ma a occuparsi anche dei problemi sociali e a essere propositivi; ai ricercatori, poi, consigliava un'esperienza all'estero per poi tornare in Italia, dove avrebbero dovuto svolgere la funzione di innovatori. Più volte ha affrontato il tema del rapporto fra le nuove generazioni e lo sviluppo tecnologico, con gli annessi limiti: riconoscendo la vastità di informazioni di cui usufruiscono i giovani, vedeva negli schermi televisivi una sorta di effetto "ipnotico" su di essi, poiché - sosteneva - non li abitua a ragionare e ruba loro il tempo da dedicare a studio, sport e giochi. Così aveva dichiarato, a proposito degli schermi televisivi: "Creano nei giovani una realtà definita che inibisce la loro capacità di "inventare il mondo" e distrugge il fascino dell'ignoto". Si può condividere o meno la scelta di vita fatta da Rita Levi-Montalcini, ma non si possono negare gli indubbi risultati professionali, che l'hanno convinta nel proseguire il suo felice matrimonio con la scienza e la ricerca e che l'hanno consacrata come una delle più grandi italiane di sempre.

Shop  
on-line



# Le Chicche della Valtiberina

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



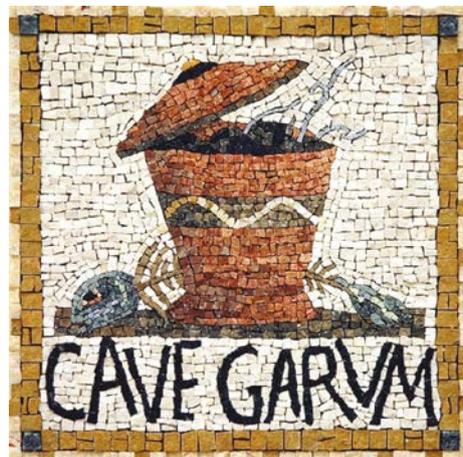
[www.terretoscoumbre.it](http://www.terretoscoumbre.it)

# IL GARUM: COSI' ANTICO, COSI' ATTUALE!

**La salsa a base di interiora di pesce ha rimesso in moto gli chef sia sui primi che sui secondi piatti. Una tecnica di fermentazione che risale ai tempi dei Romani, ma che sarebbe addirittura antecedente a essi. Adesso la riscoperta di questo condimento nelle sue molteplici varianti**

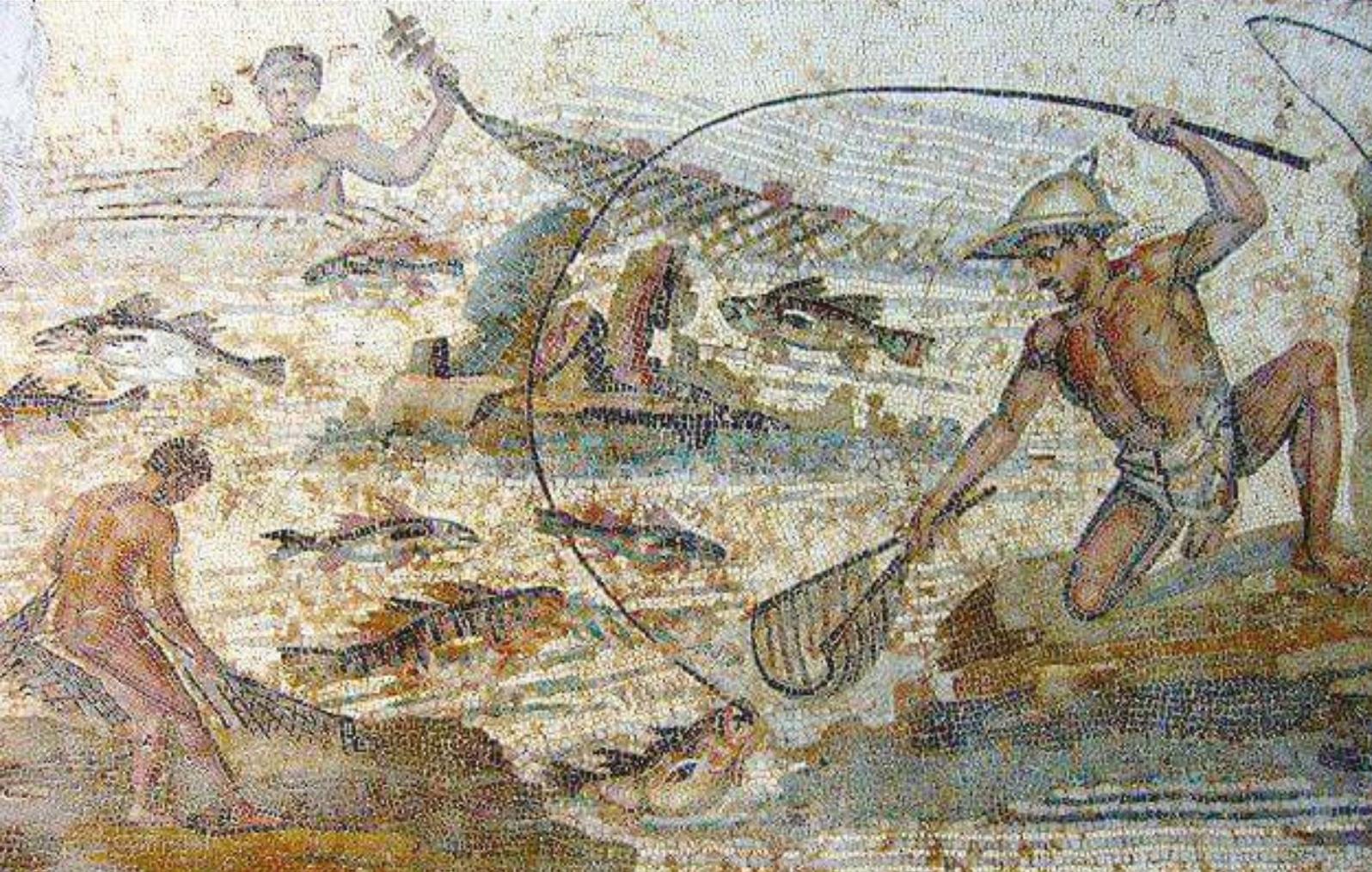
Una piacevole quanto sensazionale riscoperta: quella del "garum", la salsa fatta di interiora di pesce e utilizzata dagli antichi Romani come condimento su molti piatti, sia primi che secondi. Ebbene, oggi questa ricetta è stata rielaborata dai più grandi chef di tutto il mondo. Un condimento sul quale molti sono ancora scettici, dal momento che lo considerano una preparazione a base di animali putrefatti, quando in-

vece si tratterebbe di un'antica tecnica di fermentazione diffusa nell'area del Mediterraneo fin dai tempi di greci e fenici. Gli ingredienti erano interiora di acciughe, sgombri e altro pesce povero, macerati sotto sale in piccole anfore e per un tempo abbastanza lungo. Il composto veniva poi filtrato a più livelli per creare più varianti. Abbiamo anticipato qualcosa del nostro argomento; adesso, partiamo dalla storia.



L'etimologia del nome è incerta. Isidoro di Siviglia, che ha scritto "Etymologiae", individua nella parola "garum" la derivazione da un termine greco che indica la tipologia di pesce con cui si preparava la salsa in base a quella che era la ricetta tradizionale. La derivazione sarebbe quindi dalla parola "garos" o "garon", nome del pesce i cui intestini venivano usati originariamente nella produzione dei condimenti. C'è comunque chi attribuisce la paternità di questa salsa di pesce ai popoli mesopotamici. Di certo, nei banchetti sontuosi dell'antica Roma era d'obbligo e in larga parte era lo sfizio con il quale veniva accompagnata la cacciagione. Abbiamo parlato di ricetta tradizionale: andiamo ora a illustrarla meglio. Come già ricordato, vi erano le interiora di acciughe e sgombri, ossia pesce povero, ma qualche volta si utilizzava anche il pesce intero. Macerazione a lungo in salamoia, salatura e scopertura, che emanava un odore forte e molto sgradevole. Il processo di autolisi poteva richiedere quasi un anno, a seconda del clima, per fare in modo che i microrganismi e gli enzimi presenti nel pesce innescassero il processo chimico necessario a generare il suo intenso sapore. Il pesce veniva pressato e il liquido denso che ne veniva estratto si conservava in boccette come prezioso insaporitore. La filtrazione in più fasi veniva fatta con l'obiettivo di creare più varianti della salsa e più o meno dense. La varietà più pregiata era chiamata la "flos floris": ottenuta dalla prima filtrazione, era quella di qualità superiore, poi c'era il "liquamen", ritenuto da alcuni studiosi di seconda scelta

e coincidente con lo stesso garum a parere di altri e poi una terza soluzione, "altec", salsa semiliquida ricavata dalla polpa rimanente. L'odore di una salsa a base di interiora e scarti di pesce non esercitava di certo un effetto gradevole; peraltro, le botti della salamoia lasciate aperte contribuivano ulteriormente a diffondere un odore davvero pungente, alla pari del "tofu puzzolente" (formaggio tipico della Cina, il cui odore è paragonato a quello della spazzatura o dei piedi puzzolenti), che proprio per questo motivo viene di solito assaggiato nelle bancarelle all'aperto invece che preparato in casa. Passando dall'odore al sapore, chi ha seguito la strada della ricetta tradizionale ha ottenuto una salsa simile alla pasta d'acciughe, anche per ciò che riguarda la consistenza. Una cosa è certa: se si vuole preparare il garum alla maniera tradizionale, diventa difficile farlo al giorno d'oggi, a causa sia del forte odore emanato che della difficoltà nel mantenimento di una certa igiene nel prodotto. Le strade alternative sono la pasta di acciughe o anche la Colatura di Alici di Cetara, piccolo Comune della costiera amalfitana in provincia di Salerno. La Colatura è un prodotto agroalimentare tradizionale della Campania, con tanto di denominazione di origine controllata, per cui ha un proprio disciplinare di produzione. La colatura di alici è una salsa liquida trasparente dal colore ambrato, prodotta da un tradizionale procedimento di maturazione delle alici in una soluzione satura di acqua e sale. Le alici vengono pescate nei pressi della costiera amalfitana durante i quattro mesi che van-



no dal 25 marzo, festa dell'Annunciazione, al 22 luglio, giorno di Santa Maria Maddalena. Una versione moderna del garum è prodotta a Maratea, in provincia di Potenza, dove ha il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale. Una salsa tuttora esistente, considerata vicino al garum, è il "nuoc cham", salsa di pesce originaria della cucina vietnamita e diffusa in Estremo Oriente. Tornando a parlare del garum, occorre evidenziare che questa salsa non era soltanto il contorno del quale si è finora parlato, ma anche una protagonista assoluta della cucina romana, anche grazie alle proprietà possedute. La convinzione era che, avendo un alto valore proteico, riuscisse a stimolare l'appetito; del garum parla anche Plinio il Vecchio nella "Naturalis historia", evidenziando i grandi poteri medicinali di esso, la sua efficacia contro la dissenteria e il fatto che costituisse un rimedio contro i morsi del cane. A oggi, la preparazione dei piatti con la fermentazione di pesce putrefatto è abbastanza comune, vedi lo "surstromming", che deriva dalla fermentazione delle aringhe e lo "hakarri", risultato della fermentazione dello squalo.

Oggi - lo abbiamo già ricordato - il garum ha un omologo nella Colatura di Alici di Cetara, anche se ricette molto somiglianti sono diffuse in tutto il sud est asiatico, zona nella quale la salsa di pesce è utilizzata come base in molti piatti. Il garum si può comunque produrre anche con vegetali e verdure e seguendo lo stesso procedimento: scarti, salamoia e microrganismo come il "koji", in grado di far fermentare il tutto sviluppando un gusto intenso e riciclando gli scarti di verdura, pesce o carne e trasformandoli in un concentrato di gusto. Lo si utilizza per il sapore, perché il processo enzimatico produce glutammato e quindi un gusto "umami" particolarmente ricercato in cucina: lo fa senza energia, a temperatura ambiente o

sfruttando il calore delle cucine. Con la fermentazione si liberano sapori e allo stesso tempo si prepara cibo buono. Un ristorante di Copenhagen, il Noma, ha messo in vendita diversi prodotti adoperati nella propria cucina, frutto di un lungo periodo di ricerca e sviluppo e ha lanciato sul mercato un garum ricco di umami, ma vegano e prodotto con i funghi; si chiama Smoked Mushroom Garum, condimento liquido a base vegetale ricco di aromi terrosi e fruttati. I funghi biologici vengono setacciati con sale e koji di riso in grandi barattoli e lasciati fermentare per 6-8 settimane prima che il liquido ottenuto venga affumicato a freddo e imbottigliato. Un ristorante siciliano nell'isola di Salina, arcipelago delle Eolie, abbina il garum con il carpaccio di ricciole; è un garum di alici assieme all'olio alle erbe. Un altro ristoratore di Nola prepara il garum di carota per un piatto a base di agnello, carota, salvia e polvere di crostacei, mentre un altro ristorante di Cernobbio fa il garum di agone, un pesce di lago e con esso vi condisce le linguine burro, garum di agone e amchoor. A Venissa, la chef è famosa per gli spaghetti oro con garum di sardine, succo di dorona acerba dalle vigne di Venissa, lime e foglie di finocchietto di mare. E poi, i ristoranti a tema: a Modena c'è il Garum Cucina Indipendente e altri omologhi si trovano a Città del Messico, in Francia e a Londra, quale testimonianza del fatto che questo ingrediente sta andando per la maggiore. Gli chef rinomati si sono insomma attivati a dovere per arricchire la propria creatività con il garum. Fra le eccellenze squisite segnaliamo gli spaghetti aglio, olio e garum, il garum di Maratea e gli spaghetti capperi, garum all'aglio e mosto cotto. Vi sono infine delle varianti: le principali, con un risultato simile alla salsa a base di interiora di pesce, sono la colatura di alici, la pasta d'acciughe, il garum di manzo, il garum di tonno, il garum di cervo e il garum di calamaro.

# BUI-CARMELA, L'ULTIMA APACHE VISSUTA IN LIBERTA' E SEPOLTA NEL CIMITERO DI UMBERTIDE

**Tolta alla banda di pistolieri dalla donna che poi la adotterà ancora molto piccola, dopo l'uccisione della persona che si era presa cura di lei, andrà a vivere in California. Il destino la porterà poi in alta Umbria, dove le farà trovare la pace e dimenticare la tormentata infanzia, ma le riserverà anche una morte improvvisa a soli 48 anni**

È un pezzo di storia ancora attuale che passa attraverso il cimitero di Umbertide. Qui è infatti sepolta Bui, l'ultima nativa della tribù Apache vissuta in libertà. Bui, o Carmela Harris (da non confondere con la quasi omonima Kamala Harris, vicepresidente degli Stati Uniti), era sfuggita al massacro della sua tribù e, dopo aver studiato, era venuta in Umbria con la sorellastra Ann. Una vita difficile, un inci-

dente domestico che la complica ulteriormente, una morte improvvisa e prematura e l'unica parentesi felice vissuta proprio sulle colline dell'Umbertidese: più che una storia, quello che andremo a svolgere di seguito è un racconto di vita che ha per protagonista una donna senza dubbio particolare, venuta dal centro America in un Altotevere Umbro che sarebbe stata la sua ultima dimora.



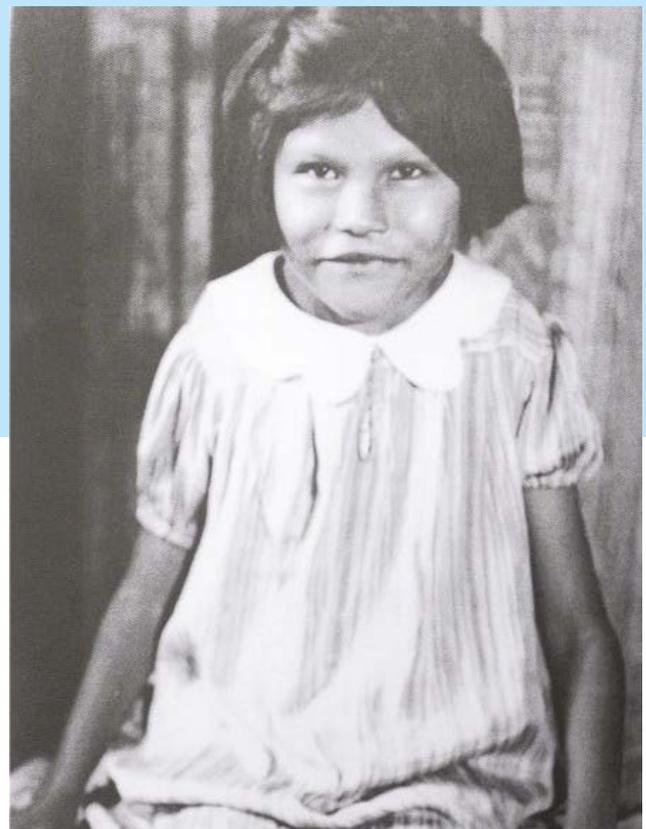
Bui, che in lingua apache significa "occhi di gufo", nasce il 4 aprile 1828 nello Stato di Sonora, in Messico; per circa quattro anni, vive da apache e a prendersi cura di lei e dei suoi due fratelli più piccoli è un'anziana che Bui chiama "Nana, la nonna". L'Arizona è a poche centinaia di chilometri: tutto tranquillo per gli apache, prima che i gringos ne facciano strage con obiettivo le miniere e le città. Il periodo è oltremodo difficile, perché gli indiani subiscono persecuzioni e nel 1932, a Cihuahua City, per lo scalpo di un bambino apache è prevista una taglia di 25 dollari. Una brutta sera accade l'episodio che segnerà la sua vita: "Nana" viene uccisa da quattro pistolieri bianchi ubriachi, che incendiano l'accampamento, bruciando la capanna; a terra, c'è il corpo di una donna con i capelli lunghi e lisci e con addosso un vestito di pelle di cavallo. I pistolieri rapiscono poi Bui e i due fratelli, portandoli a Nacori Chico. Per fortuna, sopraggiunge providenzialmente un'altra donna, che diventa l'artefice della sua salvezza. Questa donna si chiama Dixie, è americana e sposata con Jack Harris: con molto coraggio, sbarra la stra-

da ai banditi e si fa consegnare i tre bambini. Teme per la loro vita e i pistolieri cedono: Dixie è una donna rispettata in paese e sa come curare le malattie; assieme alla sua aiutante, Chu, porta i tre piccoli a casa, nonostante stia sempre in guardia sull'eventualità che la banda possa tornare per completare la strage. Con il marito lontano, le è impossibile accudire tutti e tre e allora si rivolge a un amico, anche lui americano, che vive proprio a Nacori Chico. Gli invia un biglietto e lo convoca, poi gli chiede di prendere i due maschi e di portarli a Hermosillo, la capitale dello Stato, per affidarli a un convento di suore. E così sarà. Bui viene invece adottata da Dixie, che le cambia il nome in Carmela; la bimba ha circa 3 anni ed è la maggiore dei tre: per Dixie, è la figlia che non ha ancora avuto, in quanto Ann nascerà l'anno successivo. Il sindaco dà l'ok per la sua adozione e, una volta tornato il marito, Dixie e Jack fanno i bagagli e fuggono lontano dal pericolo, verso una nuova vita negli Stati Uniti. In California, la giovane Carmela riesce a crescere e a studiare, prendendo il diploma di infermiera a Tujunga, dove

la famiglia si è trasferita. La strada per lei comincia a farsi in discesa e la vita che faceva con la tribù, in fuga costante sulle montagne, è soltanto un ricordo. Per dare un'idea di quella che era la situazione, all'antropologo norvegese Helge Ingstad, che l'aveva rintracciata, Bui disse: "Mangiavamo carne secca, bacche ed erba. Avevo spesso paura e non voglio tornarci. Nana era molto severa e non avevamo il permesso di fare niente. Una volta c'era un bambino piccolo che piangeva molto. Nana gli ha chiuso la bocca finché è morto. Non potevamo fare alcun rumore, ma ogni tanto io ricordo che cantava per farmi addormentare". Soffre un po' la sua diversità (non sentendosi né indiana, né messicana, né americana), anche se Bui-Carmela si integra bene nel suo nuovo Paese, la California; semmai - questo sì - non riesce a trovare pace, perché quel dolore provato è sempre grande, le turba l'animo e non le fa trascorrere notti serene. Quando tuttavia sembra che la buona sorte stia finalmente per assisterla, ecco che il destino la mette nuovamente alla prova: un giorno, mentre sta accendendo un forno a gas, viene avvolta dalle fiamme e subito in lei torna lo spettro di quella notte nella quale si verificò l'incendio nel suo accampamento. Il fuoco le procura ustioni alle spalle e al petto, quanto basta purtroppo per impedirle di lavorare. Decide pertanto di trasferirsi in Europa assieme alla sorella adottiva Ann, che aveva raccontato allo scrittore Neil Goodwin, autore del libro "The Apache Diaries: a father-son journey", l'avventura di Bui: "Carmela non ha mai dimenticato i colpi di pistola e il fuoco. Lei ricordava il fuoco, non poteva cancellarlo dalla sua mente. La donna morta era sua nonna, o almeno così credeva. Era, comunque, colei che l'aveva cresciuta e protetta". L'arrivo in Europa e in Italia nel 1972, fra il verde dell'Umbria, apre la parentesi più bella dell'esistenza terrena di Bui-Carmela, sempre in base alle testimonianze di Ann. Anzi, Bui è quasi mimetizzata nel contesto di Umbertide, dove in tanti si ricordano della sorella e in pochi di lei, persona alquanto riservata. A farla uscire dall'anonimato è allora uno scrittore italo-francese, Giovanni-Michel Del Franco, che scrive diversi saggi incentrati sulla sua vita; una vita che ora - a migliaia e migliaia di chilometri di distanza e in un continente diverso - è diventata tranquilla: al posto del deserto ci sono le verdi colline e pianure dell'Umbria e al posto degli spari e della morte c'è la pace più assoluta. Ma perché proprio in Umbria? Perché la sorella Ann è andata a vivere in Europa, all'inizio in Francia e poi in Italia, appunto a Perugia. Con la morte del padre adottivo Jack, Bui-Carmela si è portata in Italia la madre adottiva, Dixie e nella suggestiva e amena campagna dell'Umbria - siamo sulle colline di Polgeto, a sud-ovest del territorio comunale di Umbertide - inizia per lei un'altra vita. La stessa Ann la ricorda sotto una pergola di glicini e di clematis con il sole alto in cielo; nella testimonianza rilasciata a Neil Goodwin dichiara: "Era l'altra parte della vallata dell'alto corso del Tevere. Vivevamo in un antico casolare di pietra. Ha amato tutto questo più di qualsiasi altra cosa della sua vita ed è stato il periodo più felice della sua vita". Si era così affezionata all'Umbria, Carmela, che non voleva più tornare negli Stati Uniti; essendo uno spirito libero, non aveva problemi nel girare per borghi e montagne, lei che proveniva dalle selvagge asperità della Sierra Madre. Dopo un'infanzia alquanto delicata e dopo l'incidente che l'aveva debilitata, negandole la possibilità di svolgere la professione per la quale aveva studiato, era arrivata per lei la meritata serenità in un incantevole angolo del nostro Paese, che stava ospitando l'ultima indiana apache ad aver vissuto libera. Era come se insomma si fosse definitivamente scrollata di dosso le numerose paure vissute dall'altra parte del globo. Ma evidentemente stava scritto che anche questa felicità dovesse durare poco, quattro anni per l'esattezza: è infatti il 5 ottobre 1976 quando Carmela si accascia a terra all'improvviso dentro casa e muore. Un decesso istantaneo,

senza apparenti motivi, che la strappa alla vita a soli 48 anni e sei mesi. Un dramma per le persone a lei più vicine, come sottolineato da Ann: "Credo che per mia madre sia stata la morte più dura da accettare, più di quella di mio padre. Era ancora così giovane, poteva avere ancora tanto dalla vita". La tomba di Bui-Carmela si trova nel cimitero di Umbertide, città più rappresentativa della terra che l'aveva a sua volta adottata; di lei si ricorda il nipote Andrew, figlio di Ann, che di tanto in tanto le porta un fiore. A distanza di alcuni anni e nell'attico di Tujinga, la famiglia Harris ha trovato un piccolo vestito fatto di pelle di cavallo, che per Bui aveva cucito la nonna Apache, uccisa dai pistoleri.

Il ricordo di questa donna è vivo soprattutto fra studiosi e antropologi, che nella ricerca degli ultimi Apache liberi sono arrivati alla sua storia. Oggi gli Apache vivono confinati nelle riserve fra Nuovo Messico, Arizona e Oklahoma, dopo che fino agli anni '30 del secolo passato erano rifugiati nelle montagne della Sierra Madre per assaltare le carovane che si dirigevano a ovest. La riservatezza del carattere e i problemi fisici e psicologici sono stati componenti che non hanno facilitato la stesura di un profilo completo di Carmela. Lo stesso nipote Andrew ricorda molto poco della particolare zia, anche perché quando è morta lui era ancora giovanissimo. Lo scrittore Giovanni-Michel Del Franco, autore de "Je m'appelle Bui, la dernière Apache libre" ("Mi chiamavo Bui, l'ultima apache libera"), ha raccolto altri particolari sempre in base ai racconti, vedi il fatto che Bui-Carmela - oltre a mantenere quella riservatezza che quasi nulla ha lasciato trapelare su molti aspetti della sua vita - non avesse mai imparato la lingua italiana, né si sarebbe preoccupata di farlo per la scarsa loquacità del suo carattere. Resta il fatto che - questo sì, lo ribadiamo - lei è l'ultima apache ad aver vissuto in libertà, nonché "superstite di un conflitto molto lungo, le cui radici e cause sfuggivano", ha scritto Giovanni-Michel Del Franco. Si è portata con sé, però, l'eredità di un popolo che non si è mai arreso. Una storia, la sua, che non ci ha lasciato e che non può lasciare indifferenti; Umbertide custodisce da quasi 50 anni le sue spoglie, come se quella pace che in Umbria aveva trovato in vita le durasse anche ora nell'eternità. Ma è una motivazione forte per tentare di indagare ancora più, al fine di omaggiare degnamente una figura straordinaria, icona di quel popolo nomade in mezzo al quale era nata poco meno di cento anni fa.



# MARCO GRAZIOTTI, LE PIANTE GRASSE PER COLLEZIONE E IL PENNELLO PER PASSIONE

**Con la compagna Martina condivide la prima attività, con la figlia Matilde la seconda. Una serra esterna nella quale ha messo a coltura i semi presi a Tenerife e una sala colorata in casa che ispira i suoi quadri**

Il bello delle collezioni è quello di non avere limiti, nemmeno nell'originalità. Proprio sulle pagine del nostro periodico, che da circa due anni ha uno spazio fisso riservato a questa attività, bella e gratificante, tante sono le particolarità venute alla luce e legate ovviamente agli oggetti collezionati. Nel caso di Marco Graziotti, 41 anni, la passione è "coltivata" sotto tutti i punti di vista, trattandosi di piante grasse. Proprio così: non esistono scaffali e teche nelle quali esporre i pezzi, perché la "vetrina" naturale è la terra. O meglio, la... serra. È sufficiente percorrere la Senese Aretina in direzione di Arezzo: usciti da Sansepol-

cro, si incontra sulla sinistra il bivio per Gricignano e la prima casa sul lato di destra è quella in cui abita Graziotti; suo padre Bruno, oggi pensionato, era noto negli ambienti politico-amministrativi locali per aver ricoperto più volte il ruolo di vicesindaco del Comune biturgense. Marco è il più giovane dei tre fratelli (Gionata e David sono gli altri due) e nella vita professionale è dipendente di un'azienda che si trova nella vicina frazione di Santa Fiora. Di certo, la sua vita è molto attiva: assieme al lavoro e alle piante grasse c'è anche la pittura, quindi un estro artistico che possiede fin da giovanissimo e che lo sta cominciando a gratificare.



Sarebbe tuttavia ingeneroso parlare di Marco Graziotti senza citare la compagna Martina, con la quale condivide la specifica passione. Non solo: "Ho seminato sulla mia terra una serie di piante grasse - dice - i cui semi li ho presi a Tenerife assieme a lei. All'inizio, ci eravamo concentrati sulle asclepiadacee, genere di piante aventi fiori con colori particolarmente brillanti e con un meccanismo produttivo tutto loro. Ora però non le ho più e quindi ho scelto di coltivare piante che vivono più a lungo, quindi piante più rustiche". Con cortesia e con soddisfazione, Graziotti ci conduce all'interno della piccola serra, illustrando le varie specie da lui tenute: echinocereus, appartenente alle cactacee; trichocereus, ovvero cactus colonnare; ferocactus, al-

tra pianta succulenta della stessa famiglia; echinocactus, avente una crescita lenta e poi agavi e tante altre specie. In mezzo a esse, c'è poi anche una piantina di limoni. "Io stesso ho costruito questa serra - puntualizza - che ha quasi 14 anni e che in inverno ha affrontato temperature fredde fino ai 15 gradi sotto zero. Non ho mai concimato le piante, che sono comunque robuste e con le radici saldamente in terra; inoltre, non riscaldo mai la serra, né do mai l'acqua. E siccome alcune di queste piante possono arrivare fino addirittura ai 15 metri di altezza e quindi toccare il tetto della serra, mi vedo costretto a potarle e a moltiplicarle con la talea". Che tipo di soddisfazioni riservano le piante grasse? "Diciamo che l'unica vera soddisfazione che provo è quella



Marco Graziotti all'interno della sua serra

di vederle stare bene e di campare, poi succede che alcune le regalo: vi sono dei piccoli vasi dove le metto, che a volte consegno ad amici e conoscenti, dando ovviamente consigli su come mantenerle”. L’obiettivo di Marco Graziotti? “Vorrei ingrandire la serra, ma il problema è che – per farlo – mi occorre tempo. È anche vero che accanto alla serra ho realizzato – sempre io – una casina con il tetto trasparente che funge anch’essa da serra, con attrezzi a disposizione e piante piccole in vasi disposte su bancali. Se il caldo persiste, lascio la struttura della serra ma tolgo il nylon che la avvolge”. Anche questa è insomma una collezione a tutti gli effetti, per quanto impostata su un determinato genere di piante; un segmento di quelli da sempre attraenti, che comunque non è la passione in esclusiva di Marco Graziotti; anzi, quella per la pittura è persino antecedente. “Ho iniziato a dipingere quando andavo a scuola – racconta sempre lui – poi ho abbandonato per una decina di anni e ho ripreso il pennello in mano quando è nata Matilde, la figlia mia e di Martina, che oggi ha 14 anni”. Gli animali e gli scorci di Sansepolcro rientrano fra i soggetti sui quali si concentra principalmente; diversi, però, sono i temi sui quali spazia e intensa è la sua produzione di artista, il cui genere è catalogato come pop e comincia a essere sempre più quotato. E Graziotti ci accompagna in una delle stanze della sua casa, facendoci rimanere a bocca aperta: “Quando tre anni fa, di questi tempi, è scoppiata la pandemia – ricorda – e tutti

noi siamo stati costretti a rispettare il “lockdown”, io e mia figlia abbiamo colorato le pareti dello studio in cui dipingo e sul soffitto abbiamo disegnato il sistema planetario”. Una trovata originale, non c’è che dire. A Sansepolcro, Marco Graziotti si è fatto conoscere con una mostra di suoi quadri, che ancora sono esposti nelle sale del Ristorante Fiorentino, ma è stato presente anche in altri luoghi della città ed è uscito dall’ambito locale, portando le sue opere in una fiera tenutasi a Pisa e alla rassegna Lucca Libri. “A dire il vero – precisa Graziotti – avevo in programma una mostra piuttosto articolata a Palazzo Pretorio, sede espositiva per eccellenza a Sansepolcro: purtroppo, il Covid-19 mi ha costretto a cancellare tutto e mi ha impedito di farlo anche a Firenze. Adesso, in programma c’è un evento a Roma e spero che quello non salti”. Sorride in maniera composta e signorile, Marco Graziotti, lieto di poter illustrare questi due capitoli di una vita quotidiana fatta soprattutto di famiglia e lavoro; una vita che diventa elemento conciliante quando si dedica ai suoi hobby: per le piante grasse, la partner è la moglie, per la pittura c’è invece la figlia. E tutto viene fatto con spontaneità ed entusiasmo, perché è noto che i passatempi piacevoli non fanno avvertire il benché minimo accenno di fatica, anche se ad essi si dedicano tempo ed energie. Perché alla fine il lato bello è sentirsi realizzati anche oltre il posto di lavoro, unendo alle certezze necessarie le cose che danno un senso alla vita.

MA DOVE VOLETE ANDARE, IN CINQUE ANNI HO TRASFORMATO  
E TU TOSTI SE I UN TRADITORE

MA FALLA FINITA CARIZIA, SE I STATO UNA

RIPORTERO' IL CENTROSINISTRA  
LA CITTA'

DOTTORE LA SINISTRA  
FARE POLITICA NO



RUBEN J. FOX 2023

S-EriPrint



Con l'ingresso in campo anche del sesto candidato sindaco, Giampaolo "Papo" Conti del Movimento 5 Stelle, la campagna elettorale per le comunali del 14 e 15 maggio a Umbertide è più che mai in piena fibrillazione. Prova ne sia che le spaccature si registrano sia nel centro-destra che nel centrosinistra: il metaforico ring allestito nella piazza principale sintetizza al meglio l'atmosfera che si respira, con i colpi piazzati (politicamente parlando) davanti a una cittadinanza umbertidese che sente molto questa competizione, a dispetto di chi sostiene che la politica si stia sempre più distaccando dalla gente. E se il sindaco Luca Carizia rivendica il suo buon operato, accusando Pier Giacomo Tosti di averlo tradito per la scelta di correre per conto proprio (ma quest'ultimo avrà avuto i suoi buoni motivi per staccarsi), dall'altra parte il medico in pensione Sauro Anniboletti si sente il condottiero del riscatto del centrosinistra, anche se il giovane Federico Rondoni lo frena, dicendo che la politica è una cosa diversa dalla professione svolta in vita. E intanto, l'unica donna candidata, Roberta Nanni, fa valere anche quest'ultima sua prerogativa, mentre Giampaolo Conti ricorda che i pentastellati non corrono soltanto per partecipare. Insomma, la battaglia non mancherà.



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

# “IL PIZZICAGNOLO”, DA OLTRE DIECI ANNI LA BOUTIQUE DEL GUSTO NEL CUORE DI ANGHIANI

**La spesa quotidiana che si amalgama con la continua ricerca dei prodotti tipici, sempre più apprezzati dal turista che viene in Valtiberina**



Dalla spesa quotidiana al prodotto tipico e di qualità. Due locali di 'rimpetto', come si dice in Toscana, nei quali l'esperienza della madre si mescola con l'energia dei figli. Tutto questo è "Il Pizzicagnolo", vero e proprio punto di riferimento per Anghiari: meta dei turisti, ma anche dell'utenza locale. Il traguardo dei dieci anni è già stato superato; anzi, in questo mese di aprile la famiglia soffierà sulle prime dodici candeline. "Il Pizzicagnolo" è una vera e propria boutique del gusto, dove i salumi appesi per la fine della stagionatura si mescolano con il pane caldo della mattina: un binomio perfetto. Scaffali riforniti di ogni genere e - se qualcosa mancasse - Milva, Monica e Lorenzo riuscirebbero a reperirlo in poco tempo. Una bottega tradizionale, dentro cui anche il 'caos' è un qualcosa di bello da poter ammirare, segno di vitalità: vini da una parte, verdura dall'altra, lo scaffale della pasta e poi quello del fresco, mentre i due banconi formano una "elle" perfetta. Il prodotto di uso quotidiano si trova nel negozio storico, mentre quello più tipico e quasi sempre toscano è nell'altro, aperto la scorsa primavera; qui è possibile effettuare anche aperitivi e degustazioni seduti comodamente nelle antiche botti del vino. Sono comunque l'uno di fronte all'altro. Il segreto del successo è sicuramente nascosto nella continua ricerca del prodotto, con la qualità che prevale sulla quantità per essere ancora di più punto di riferimento. "Il Pizzicagnolo", come tante altre realtà, ha affrontato e superato anche l'ampia parentesi legata alla pandemia ma - essendo un'attività di prima necessità - è sempre rimasto aperto con tutte quelle che erano le difficoltà del momento. Il sapere di una volta, quindi, che al Pizzicagnolo si amalgama perfettamente con le frizzanti novità: l'online che non fa paura più di tanto, seppure sia un'onda da surfare per stare ancora più vicino al cliente; a quel cliente turista, per esempio, che in estate viene ad Anghiari, ma che vuole le scorte anche per l'inverno. E "Il Pizzicagnolo" è in grado di soddisfare anche questo tipo di esigenza. L'altro aspetto importante è quello della cordialità e dell'accoglienza, la stessa che viene riservata sia al cliente fidelizzato che al turista che ad Anghiari è solo di passaggio. Un locale, poi, che si amalgama bene anche con tutti gli eventi proposti durante l'anno nella terra del condottiero Baldaccio Brunni. Attività in continua ascesa e, quando ad Anghiari si parla di 'tipico', il riferimento al Pizzicagnolo è praticamente immediato. C'è ancora tanta voglia di fare, di scoprire nuovi prodotti da proporre al cliente e in particolare di centrare i prossimi obiettivi che per il momento restano segreti, ma solamente per un fattore di scaramanzia.



### ***Come e quando nasce “Il Pizzicagnolo” ad Anghiari?***

“La nostra attività nasce nel 2011, seppure questo sia un luogo storico per Anghiari che risale addirittura al 1865. È sempre stata una bottega di generi alimentari, che con il trascorrere del tempo è stata poi modificata nelle sue dimensioni”. Ed ora sono i figli Lorenzo e Monica che parlano nello specifico. “Il Pizzicagnolo”, come detto, nasce nel 2011, da un’idea maturata da nostra madre Milva, che di fatto è l’attuale titolare del negozio”. E proseguono poi tutti insieme: “Nel corso degli anni abbiamo sempre di più aggiunto prodotti, servizi e migliorie in generale, incrementando quindi il lavoro al punto tale che abbiamo inserito al nostro fianco Letizia, una ragazza volenterosa e capace di portare avanti insieme a noi questa attività”.

### ***Perché è stato scelto questo nome, se vogliamo tipicamente toscano?***

“Richiama un po’ quello che era il passato, perché il ‘pizzicagnolo’ era appunto quel luogo e quella figura di riferimento, nella quale i clienti potevano trovare un po’ di tutto. È stato quindi scelto questo nome, seppure ne avessimo individuati anche altri, ma “Il Pizzicagnolo” è quello che rispecchiava di più la filosofia che volevamo apportare nel nostro negozio: trovare, quindi, un po’ di tutto, dai prodotti alimentari per uso quotidiano fino a quelli più tipici della nostra zona”.

### ***Cosa apprezzano i clienti del Pizzicagnolo?***

“Se parliamo dell’aspetto umano, cerchiamo sempre di essere cordiali e di avere un rapporto di fiducia con i nostri clienti, mentre sotto quello professionale il nostro punto di forza è la qualità; quindi, avere prodotti selezionati per contraddistinguerci e per soddisfare le esigenze di ogni tipo di cliente”.

### ***Oggi, il cliente in generale tende sempre più a scegliere gli acquisti online, talvolta penalizzando la piccola bottega: secondo voi, quale il segreto per invertire la tendenza?***

“Dobbiamo riuscire a essere sempre più a contatto con il cliente, avendo in primis un rapporto di fiducia interpersonale, che - sì - a volte per comodità decide di comprare online, ma ha comunque voglia - prima dell’acquisto - di essere consigliato con la fiducia dal venditore. In ogni caso, a proposito dell’online, riuscire a mettere insieme entrambe le vendite non sarebbe una cattiva idea”.

### ***Anghiari, uno dei Borghi più belli d’Italia: cosa è possibile trovare nel vostro negozio?***

“Partendo dal presupposto che essere ad Anghiari è di grande aiuto a livello lavorativo, noi al tempo stesso cerchiamo di offrire, oltre ai prodotti per la spesa quotidiana, anche quelli tipici del territorio o comunque della Toscana.



Cerchiamo, quindi, aziende che non producono grandi quantità, bensì quelle che attraverso piccoli produttori riescono a ottenere una qualità superiore. Da qualche tempo, inoltre, abbiamo aggiunto anche il reparto di ortofrutta, che è molto apprezzato”.

***E il post pandemia ha portato anche un locale attiguo dove prodotti tipici e del territorio si possono gustare comodamente seduti: giusto?***

“Sì, il post pandemia e un po’ di buone speranze ci hanno portato a voler provare un’altra avventura, quindi nell’aprile del 2022, proprio 11 anni dopo l’apertura del negozio, abbiamo deciso di aprire anche una piccola bottega quasi tutta “toscana” nella quale si può sia acquistare prodotti da regalare che mettersi a sedere per gustarli, accompagnati - se vogliamo - da un buon calice di vino. Per ora, abbiamo deciso di tenerlo aperto solamente nel periodo più caldo e con maggiore frequenza di turismo, da aprile a novembre più o meno, ma chissà se andando avanti cambieremo qualcosa”.

***Facciamo un passo indietro: come avete vissuto il periodo della pandemia?***

“Per tutti è stato un periodo sicuramente assai anomalo: molti negozi erano chiusi ma noi, vendendo prodotti di prima necessità, siamo sempre rimasti operativi. Il lavoro era molto diverso da quello che eravamo abituati a fare: lunghe file all’esterno del negozio e potevano entrare solamente due persone alla volta, oltre ovviamente ad indossare tutti i dispositivi che conosciamo. Noi possiamo dire di essere stati ‘fortunati’ nel non aver mai chiuso, ma al tempo stesso venivamo a lavorare tutti i giorni con un po’ di paura per quel nuovo virus che ancora non conosceamo e che nessuno sapeva quali potessero essere le conseguenze”.

***A vostro parere, dopo il Covid-19 la gente ha riscoperto la qualità dei prodotti rispetto alla quantità?***

“La gente, non tutta, ha riscoperto il valore delle cose e quindi anche quello del cibo. Purtroppo, a volte siamo obbligati a comprare prodotti di qualità minore ma con costi

più moderati, anziché di qualità, che inevitabilmente hanno costi più alti”.

***Anghiari, soprattutto nei mesi estivi, è molto frequentata da un pubblico straniero: bene, cosa cerca quella tipologia di cliente?***

“E’ vero che ad Anghiari arrivano sempre più turisti, seppure al tempo stesso dobbiamo constatare che la stagione si sia pure allungata: per noi, questa è una fortuna. Il turista che viene nel nostro negozio cerca soprattutto prodotti del territorio da gustare durante il soggiorno in Valtiberina; infatti, spesso sono proprietari di immobili, oppure prendono in affitto casolari pure per lunghi periodi, ma anche per riportarli a casa e poterli poi gustare insieme a parenti e amici. Sono mesi importanti che aiutano certamente il nostro paese, anche perché coloro che soggiornano in zona vengono poi al Pizzicagnolo anche per la spesa quotidiana”.

***Quanto è importante la continua ricerca di nuovi prodotti?***

“Diciamo che probabilmente è l’aspetto più importante nel nostro lavoro. Cercare e riuscire a trovare prodotti che fanno rimanere il cliente soddisfatto è la nostra missione quotidiana; prodotti che, oltre ad essere di alta qualità, talvolta sono anche di nicchia che non si trovano in tutti i punti vendita”.

***Sono trascorsi oltre dieci anni dall’apertura de “Il Pizzicagnolo”: come è stato questo periodo e quali sono state le tappe salienti?***

“E’ proprio vero: fra qualche giorno spegneremo le dodici candeline per il nostro Pizzicagnolo. Dodici anni molto intensi e pieni di soddisfazioni, ma anche con qualche arrabbiatura. La prima grande emozione è stata sicuramente il momento dell’apertura del negozio, per tutti noi una novità che, con il passare del tempo, oltre a una professione è diventata una passione. Inizialmente, eravamo partiti non inserendo molti prodotti tipici, bensì puntando più sulla merce per la spesa quotidiana. Con il trascorrere degli anni, però, abbiamo conosciuto sempre più il modo di lavorare e anche le varie richieste; il cliente di Anghiari ha bisogno di



alcuni prodotti, mentre il turista cerca un prodotto completamente differente. Proprio per questo, abbiamo allargato la gamma e colmato quelle lacune che il negozio poteva presentare, pur restando chiaramente sempre nel settore. Questa nostra filosofia lavorativa ha portato a incrementare, anno dopo anno, l'attività, fino ad arrivare alla primavera del 2022 e - come detto - ad aprire un negozio dedicato a tutti, ma soprattutto a gente di fuori che vuole assaporare o che vuole comunque portare a casa prodotti enogastronomici tipici del nostro territorio”.

**Mamma e figli all'interno dello stesso locale, vedute probabilmente diverse ma professionalità e correttezza nei confronti di tutti i clienti: è questa la ricetta del successo?**

“Vedute diverse, ma alla fine non sempre: l'aspetto sicuramente importante è che riusciamo quasi sempre ad arrivare in fondo alle nostre idee. A volte - lo possiamo assicurare - avere pensieri differenti può essere anche qualcosa di costruttivo per il bene del negozio. Talvolta è necessario pure azzardare qualcosa. La ricetta del successo può essere

un mix tra correttezza, rispetto reciproco e professionalità verso tutti i clienti”.

**Quali sono gli obiettivi e i progetti futuri del Pizzicagnolo, magari da centrare entro l'anno?**

“L'obiettivo principale è quello di riuscire a incrementare sempre più il lavoro e, al tempo stesso, di assicurarsi maggiori clienti ogni anno che passa: il passaparola è sicuramente una bella pubblicità per il nostro locale”.

**Ce la faranno, quindi, nel futuro a sopravvivere i piccoli negozi alimentari?**

“Questa è una domanda interessante, ma al tempo stesso dalla risposta non facile. Partiamo dal presupposto che i piccoli negozi sono l'anima di un paese, ma è anche vero che adesso la grande distribuzione porta a una drastica riduzione della piccola bottega. Differenziarsi, quindi, è sicuramente una chiave fondamentale per portare avanti la piccola attività, ma vi possiamo assicurare che non è affatto semplice. Per adesso direi che - piano piano e nonostante qualche difficoltà - riusciamo ad andare avanti, ma sapere quello che accadrà in futuro è davvero difficile”.





# ABBIGLIAMENTO E GADGET



Shop on-line

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

**CAMMINI FRANCESCANI**  
[www.camminifrancescani.com](http://www.camminifrancescani.com)  
[info@camminifrancescani.com](mailto:info@camminifrancescani.com)

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

## IL PANE FATTO IN CASA... IL PROFUMO DI UNA VOLTA

SESTINO – Il pane fatto in casa ancora si fa. Siamo a Colcellato, un piccolo borgo sull'Appennino toscano-marchigiano nel Comune di Sestino. È la signora Amelia Sensi che racconta questa tradizione, oggi sempre più rara per i ritmi sostenuti della vita quotidiana. "Quando si faceva il pane in casa nel forno cotto a legna ci alzavamo presto – ricorda Amelia Sensi – e cerco di portare avanti la tradizione sia del pane che delle schiacciate; la tradizione genuina di una volta con pagnotte da un chilo e da mezzo chilo. Nella casa dove ancora vivo oggi, fortunatamente, c'è il forno a legna: l'impasto si prepara qui e, se chiudo gli occhi, vedo ancora la stanza con le pareti annerite dal fumo dove erano appesi gli arnesi per la lavorazione e la credenza dove si poggiava la pagnotta appena sfornata". Ma entra nei dettagli: "La preparazione, di norma, si pratica nelle ore serali – continua la signora Amelia – in modo tale che durante la notte possa lievitare. Spesso si usa il lievito madre conservato in un vaso e una volta si passava di famiglia in famiglia a seconda della necessità. L'impasto è composto da farina, poi si aggiunge sale nell'acqua tiepida e si mescola con tutta forza; il lavoro dura a lungo, fino a trasformarsi in una palla morbida ed elastica, messa poi a lievitare nella mada dove quadruplicava il suo volume. Con l'impasto, si creano le pagnotte che si adagiano su un telo bianco sopra un tavolo di legno, avendo cura di tenerle separate tra loro, altrimenti si corre il pericolo che si attacchino l'una con l'altra. Si accende il forno, al quale servono molte fascine di legna secca; si porta in temperatura ottimale e, come termometro, si guarda la cupola sopra, perché quando diventa bianca si sposta la brace

a lato; si pulisce il piano con la scopa fatta artigianalmente di stracci inumiditi e si procede con l'operazione sulla superficie bollente. Nel momento in cui l'acqua diventa fumo, si prendono le pagnotte con la pala per introdurle nel forno; con le alte temperature si gonfiano e cambiano colore". In conclusione: "Il giorno della panificazione è una festa, specialmente per i bambini che aspettano con ansia il pane fresco, a volte pure delle pagnottine create apposta per loro, nelle quali viene aggiunta una mela oppure una pera. Lo spazio adiacente al forno si riempie di un profumo che fa venire fame solamente a sentirlo. Un tempo, quando si tornava dai campi dopo aver lavorato tutto il giorno in campagna, stanchi e affamati, il pane non doveva mai mancare in tavola". E come si dice: "Buono come il pane, soprattutto quando è fresco e appena sfornato".



## LA MAESTADINA DEI PRATI BENEDETTA DA GIOVANNI PAOLO II

BADIA TEDALDA – La maestadina della Madonna dei Prati è stata innalzata nel 1991 in via dei Prati a Badia Tedalda, per opera dell'artista Pietro Gori. La celletta, costruita integralmente con il pietrame, segno tangibile del luogo, è composta da un unico vano quadrangolare ben appoggiato sopra la mensola; il suo interno è privo di pittura e custodisce la statua della Madonnina dei Prati, chiusa al suo interno da un cancelletto in ferro lavorato. È stata benedetta da Papa Giovanni Paolo II direttamente in San Pietro nel corso dell'udienza del 27 novembre 1991. La colonna ha la base nel muro di sostenimento, quadrangolare e in pietra naturale fino al tetto sporgente, inclinato a due pendenze. Un'opera d'arte rurale di piccola dimensione in tempi moderni, che segna l'incrocio con la strada che divide poi la zona residenziale. È un punto di riferimento che crea un legame molto profondo per invocare la protezione divina sulla strada del cammino che, posta a protezione del luogo, ne fa un sito di estrema importanza e di grande fascino culturale e religioso, di aggregazione per tutto il vicinato. Nel rispetto del moderno significato, racconta appieno l'incanto del luogo nella quale è stata eretta, per offrire un qualcosa di davvero emozionante. Una testimonianza connessa alle profonde radici perché da trent'anni ha la sua storia: qualche fiore o lumino al suo interno offre a chi abbia voglia anche un momento di riflessione. La maestadina della Madonna dei Prati esprime una filosofia umile e semplice, come l'anima della gente di questo angolo di Toscana, contraddistinto da un notevole standard di vita che include credenze, ma basato anche sulla socializzazione. La maestà, o edicola votiva dei Prati, quindi, è di forma architettonica spontanea e popolare, degna di catalogazione sotto l'aspetto estetico.



# LA STREGONERIA FRA MISTERO E FASCINO

**Viaggio in un ambito fra i più complicati in assoluto, fatto di rituali con risvolto sia benefico che malefico e codificati in base al target culturale della comunità di riferimento. La donna, in particolare quella sola, era etichettata come strega e oggetto di una particolare caccia, poi scomparsa nel '700**

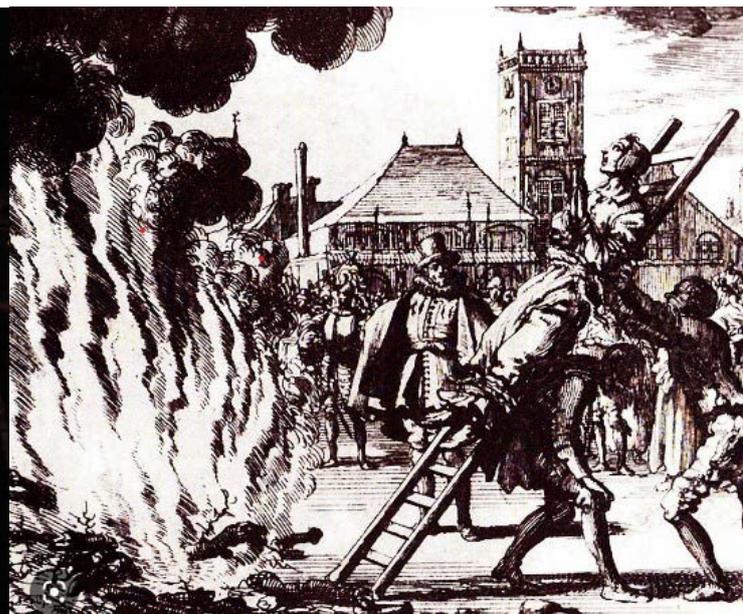
È uno dei campi in assoluto più misteriosi e allo stesso tempo affascinanti: la stregoneria. Il solo pronunciare questa parola richiama subito alla mente quella serie di pratiche magiche e rituali, di carattere simbolico, che possono influire sia positivamente che negativamente sulle persone e sulle cose che a esse

appartengono, alle quali si fa ricorso a volte con l'aiuto di un essere soprannaturale. Un risvolto che ha incuriosito l'uomo fin dall'antichità; ai diversi significativi negativi della parola se ne sono aggiunti altri di carattere positivo, specialmente a partire dagli anni Cinquanta del '900, con lo sviluppo della wicca.



Il termine stesso, stregoneria, indica la provenienza dalla parola “strega”, a sua volta derivante dal greco “strix”, vocabolo che identifica un rapace notturno (lo stringe, detto anche barbagianni) dal verso acuto e che in base alle leggende popolari avrebbe succhiato il sangue alle capre. Anche la letteratura latina conferma: le “striges” di Ovidio erano mostri per metà uccelli e per metà donne, mentre Apuleio fa riferimento sia a mostri rapaci che a donne in grado di tramutarsi in animali attraverso un unguento magico. Di qui la figura della “malefica”, ossia della strega come la si considera oggi, ovvero della donna che prevede il futuro e che pratica la magia, fino ad avere addirittura commercio con il diavolo. Diventò quindi la malefica apostata e le sue pratiche presero il nome di stregoneria. Per stregoneria, in lingua italiana si intende la magia nera, cioè la capacità di utilizzare a proprio vantaggio un potere maligno o soprannaturale. Vi è anche una distinzione fra stregoneria rurale (credenze pagane e precristiane) e stregoneria cittadina (possessione diabolica); nel linguaggio comune, questo termine è spesso usato in senso figurato per indicare un'azione e una realizzazione che appare prodigiosa ma con il consiglio di diffidare da essa, vedi ad esempio “le stregonerie della chimica”. Alle grandi persecuzioni del '500 e del '600 è stata associata la stregoneria

europea, che alcuni studiosi hanno fatto risalire al culto precristiano della dea Diana; altri, invece, sono risaliti con l'approfondimento delle divinità pagane che ha portato alla figura del Diavolo cristiano e altri ancora si sono orientati con le ricerche verso i movimenti sociali del Medioevo. Alle pratiche magiche si ricorreva fin dal mondo classico greco-latino e ciò per finalità sia benefiche – per curare le malattie o per propiziare la pioggia – sia malvagie, quali potevano essere il far cadere ammalati i nemici o la distruzione dei raccolti. Le pratiche del primo genere erano tutelate, quelle del secondo erano ostacolate in base alla severità. Il cristianesimo ha trasformato le divinità pagane in creature infernali e quindi nessuna pratica magica messa in opera con il loro aiuto poteva più ritenersi ortodossa. La Chiesa, inizialmente scettica, è comunque tollerante: mentre l'Europa viene progressivamente cristianizzata dai missionari predicatori, i casi di conversione imposta con la violenza sono scarsi e certi rituali del paganesimo entrano nell'ambito della religione cristiana. Il clero romano condanna comunque la credenza nei fenomeni non in linea con lo svolgimento naturale delle cose, considerate frutto di una illusione demoniaca e dal XIV secolo in poi la Chiesa cattolica comincia a esprimere sempre maggiore preoccupazione verso gli adoratori del



Demonio, che operano il male attraverso sortilegi; questa paura inizia a diffondersi sempre più anche fra le autorità civili, alla stessa stregua della diffusione dei movimenti ereticali del XII secolo. Il crescente timore incute la credenza in Europa – soprattutto fra il Cinquecento e il Seicento – di un occidente minacciato da una setta malvagia che aveva stretto un patto con il Demonio e i cui adepti erano le streghe e gli stregoni. L'Università di Parigi produce un parere sulla questione nel 1398, in base alla distinzione fra magia naturale e magia diabolica, con la tesi secondo cui i poteri magici sono reali e non illusori. Un parere non vincolante, ma che fa tremare le tesi tradizionali, quelle basate sul "Decretum" di Graziano. Le persecuzioni cominciano a essere più frequenti dopo la promulgazione della bolla papale "Summis desiderantes affectibus" di Innocenzo VIII e la pubblicazione del trattato "Malleus Maleficarum" dell'inquisitore Heinrich Kramer, che trasmettono la convinzione secondo cui esistono streghe e stregoni in grado di nuocere con l'aiuto del demonio, seppure non con la stessa intensità a seconda delle aree geografiche. In Italia, c'era un albero di noce su una raduna del Beneventano nel quale si diceva che le streghe si radunassero con il Demonio, ma anche al nord – nelle zone della Valtellina, della Vallecamonica e del Tirolo – si pensava che vi fossero persone in grado di fare malefici ad altre, mentre in Friuli la gente distingue fra stregoni

malvagi e stregoni buoni. Più nordica la cultura della Sicilia: la presenza di elfi, unica in Italia e in Europa meridionale, accomuna l'isola al folclore e in particolare alla mitologia delle isole britanniche. Dal 1650, nell'Europa occidentale le persecuzioni contro le streghe iniziano la loro parabola discendente; al contrario, diventano più frequenti nell'Europa dell'est, specie in Polonia. Durante il '700, poi, la caccia alle streghe diventa sempre più rara per poi scomparire del tutto nella parte occidentale del vecchio continente, anche perché i progressi della scienza, il contributo della filosofia a livello di pensiero e le riforme giuridiche e politiche superano le paure ingiustificate delle streghe. Tuttavia la verve illuministica, le teorie di David Hume e Immanuel Kant e la rivoluzione francese non riescono a cancellare superstizioni e pratiche magiche e divinatorie, né i riti pagani. Gli scritti di Jacob e Wilhelm Grimm (i noti fratelli Grimm) permettono di recuperare tanto materiale su leggende, superstizioni, divinità, usi e costumi della Germania precristiana e di rivalutare la cultura popolare. Jacob Grimm sostiene la tesi di un rapporto diretto fra stregoneria e credenze e rituali religiosi degli antichi germani, condannando persecuzioni e roghi delle streghe. Un approccio nuovo nei confronti di questo fenomeno si ha dal 1862, con la pubblicazione del libro "La strega", scritto dallo storico francese Jules Michelet, che spiega l'esistenza reale della stregoneria come forma di

**SI** **BARONI**

soluzione  
infissi

show room  
Santa Fiora - SANSEPOLCRO

Internorm  
Finestre - Porte



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

adorazione della natura e di rivolta notturna e segreta delle classi inferiori contro i poteri civili e religiosi istituiti, ma le teorie che riscuotono credito fra i vari studiosi sono quelle dell'egittologa britannica Margaret Murray (siamo nel 1921), attraverso il libro "Le streghe nell'Europa occidentale". A parere della Murray, l'antica religione dell'Europa occidentale era stata un culto della fertilità tributato a una divinità cornuta e tramandato da una popolazione autoctona formata da individui di piccola statura, la cui esistenza era rivelata dalle leggende e dai racconti di fate e di gnomi. I sabba non sarebbero stati altro che le riunioni delle congreghe di adepti tenute in precisi giorni dell'anno; oltre che in questi sabba, i componenti delle singole congreghe si radunavano negli "Esbat" settimanali. Le conseguenze dell'incontro fra l'antica religione e il Cristianesimo portarono a ciò che noi ancora oggi intendiamo correntemente per "stregoneria"; come dire che la religione cristiana, cattolica e riformata, avrebbe tentato di distruggere l'antico culto, muovendo innanzitutto da un processo di demonizzazione dell'avversario. Tesi interessanti, ma che poi si rivelano prive di fondamento: la Murray riproduce nel suo libro soltanto quei brani dei resoconti di processi per stregoneria da lei esaminati che non citano particolari fantastici, come ad esempio la trasformazione di uomini in animali, il Diavolo in forma di bestia e le cavalcature delle streghe "fabbricate" con la paglia o con gli steli di fagiolo. Tolti questi passaggi, risultava facile - almeno in apparenza - ricostruire quelle che sembravano attività ben organizzate di una religione pagana e precristiana sopravvissuta fino al XVII secolo. In realtà di questa religione, così come di una setta di adoratori del Demonio diffusa in tutta Europa, non esiste alcuna prova documentaria. La Murray scrive poi un altro libro sulla stregoneria, che ottiene grande fortuna fra i nuovi seguaci del culto negli anni '50. Oggi, la stregoneria legata ai moderni culti neopagani viene interpretata come celebrazione della natura attraverso una nuova esaltazione del culto della Dea Madre (Terra e/o Luna e le varie personificazioni del divino femminile) e del Dio Padre e Figlio (il dio Sole e/o le varie personificazioni del divino maschile), soprattutto attraverso alcuni rituali che implicano l'utilizzo della propria magia per scopi personali, altruistici o quotidiani. In senso stretto, essi sono soprattutto una riscoperta e reinterpretazione di antichi culti della fertilità e di tipo sciamanico, accompagnati da pratiche magiche o teurgiche derivanti spesso dall'esoterismo e dall'occultismo dell'800. In questo caso, i praticanti seguono la stregoneria tradizionale (un termine vago per indicare una varia serie di molte pratiche) o la "wicca" (detta in certi casi anche stregoneria moderna o neostregoneria).

Lo studioso Brian Paul Levack si sofferma sul "concetto cumulativo" di stregoneria, ovvero il modo di concepirla da parte dei soggetti coinvolti in base al livello sociale cui appartengono; il concetto cumulativo spiega le grandi persecuzioni del XVI e XVII secolo, a seguito della commistione di credenze tipiche delle classi acculturate e di credenze specifiche popolari e rurali, ragion per cui le streghe avrebbero compiuto i malefici e li avrebbero messi in atto per tenere fede al loro patto con il Diavolo. Fra i sortilegi riportati, l'unzione del corpo con pomata di sugna e grasso di anatra, il verso da pronunciare e il modo di preparare impasti fatti con il sangue succhiato ai bambini che sarebbe poi servito per risanarli. Nel 1582, l'inquisizione di Pisa interroga Lucrezia Peloso sul sortilegio dell'anguistara, una caraffa piena d'acqua con la quale si credeva di vendere il futuro e di ritrovare le cose perdute; nel 1614, invece (siamo nel Senese), tale Piera di Pasquino avrebbe procurato il decesso di un bimbo dopo aver minacciato di "mala sorte" la madre; una giovane strega veneta, Giulia - si torna indietro al 1584 - descrive la sua pratica amorosa: nelle notti di cielo sereno, prima di coricarsi, si scioglie i capelli, si inginocchia e prega rivolta verso le stelle del firmamento invocando pane, olio, sale e messa natalizia. Tanti gli esempi di sortilegi riportati dalla letteratura demonologica: Heinrich Kramer scrive di una strega che aveva sepolto in una stalla una pentola con un rospo vivo e un'ostia consacrata per generare a suo piacimento danni agli uomini, mentre le uova sotterrate dalle streghe accanto a un cadavere avrebbero procurato l'epilessia. Jean Bodin fa poi riferimento ai "sortilegi della cera", dei quali le streghe si servivano per far morire i loro nemici. Alla base di tutto, c'è sempre il patto con il Demonio. Fra i malefici più diffusi nella sua epoca (siamo a fine '500), Martin Antoine Del Rio indica il cinquanta generi "ligamento", ossia l'incapacità del maschio durante il coito. La figura della donna è quella sulla quale viene puntato di più l'indice; testi come il "Malleus Maleficarum" la definiscono pericolosa, perché una volta fatto il patto con il demonio lei giunge a rinnegare il battesimo, a causare la sterilità e a eludere i giudici con astuzia. Nei verbali dei processi si mescolano aspetti mitologici, dee volanti e sirene e proprio le donne sono al centro delle grandi cacce alle streghe, perché la stregoneria era considerata un crimine femminile. Più che mai alle donne anziane e vedove (o comunque senza marito) erano indirizzate le accuse di stregoneria, dal momento che erano più facilmente attaccabili e le indiziate numero uno erano la levatrice o la guaritrice. La caccia alle streghe prendeva di mira anche quelle donne che apparivano non conformi o non integrate all'interno della comunità. Sulla donna strega erano scaricate le accuse di essere le

# 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**

artefici di atti malefici e dannosi per la comunità, per cui avevano colpa sia se vi fosse stato brutto tempo, sia se il raccolto fosse stato cattivo, sia se vi fossero stati bambini o bestiame morti. In base alle credenze popolari, la donna avrebbe legato con il Diavolo a seguito di incontri nei quali la prima ballava, cantava e si sarebbe unita sessualmente con il secondo; incontri avvenuti in serate di luna piena e chiamati appunto sabba. Nel 1782, una donna di umili origini, Anna Goldi, viene decapitata in Svizzera dopo essere stata accusata di aver fatto un maleficio alla figlia del suo datore di lavoro; nel periodo in cui la Goldi era a servizio di questa famiglia, vennero trovati spilli nei cibi, la bambina si sentì molto male e la donna venne facilmente accusata e giudicata colpevole. Anche la comunità si schierò contro di lei prima di subire la punizione capitale; da quel momento, non vi fu più la caccia alle streghe. Oggi, vi è uno Stato - l'unico - che prevede ufficialmente la pena di morte a causa della stregoneria: l'Arabia Saudita, nel quale non vi è definizione legale di magia, anche se oroscopi e cartomanzia sono considerati "non-islamici". Fa ancora discutere la condanna a morte di Fawza Falih, processata e giustiziata nel 2006 per stregoneria: un uomo l'aveva additata come responsabile della sua impotenza. Un anno più tardi, un farmacista egiziano venne giustiziato per aver cercato di separare una coppia attraverso la magia; stessa sorte per un presentatore televisivo libanese, impegnato in un pellegrinaggio islamico. Nel 2009, le autorità saudite istituirono l'unità anti-stregoneria come reparto di polizia del comitato per l'imposizione della virtù e l'interdizione del vizio. Fra le esecuzioni, si ricordano nel dicembre 2009 quella di Amina Bint Abdulhalim Nassar, donna di circa 60 anni, arrestata, che avrebbe indotto le persone a darle dei soldi, sostenendo di poter curare le loro malattie, ma altre esecuzioni sarebbero state effettuate nel 2012 e nel 2014.

Quale compendio di ciò che abbiamo finora scritto, possiamo affermare che la stregoneria è una particolare branca della magia, caratterizzata da forme e significati diversi a seconda dello specifico contesto, vedi storie, miti, favole o leggende. Frequente è stato il suo accostamento con la "magia nera", ma il termine è usato per indicare gli interventi nella vita di un gruppo umano che tendono a dare il benessere (o il male) e a rendere propizie od ostili le forze naturali. Anche alcuni aspetti della medicina primitiva, quelli che agiscono dal punto di vista psicologico, abbracciano in ultima analisi la stregoneria: esistono individui quali gli sciamani o i medici-stregoni che se ne occupano, adottando un rituale tipico. Siccome debbono dominare le forze occulte, gli officianti debbono essere preparati: pro-

vengono a volte da un lungo tirocinio e il loro ruolo è ritenuto alla pari di quello esercitato da un sacerdote, punibile se non svolge i propri doveri. Per fronteggiare gli spiriti, che sono bizzarri e complessi, la stregoneria ricorre a pratiche magiche e rituali, che in genere risultano incomprensibili per gli altri ma che servono per ottenere un aiuto nelle attività umane e poi rituali per tutte le manifestazioni sociali e per malattie, viaggi e malocchio. Al contrario, la forma di stregoneria intesa come magia nera si pratica fuori dal gruppo e con officianti che non hanno funzioni di sacerdoti, per cui stregoni e fattucchieri sono odiati, se non messi addirittura a morte: le loro pratiche - in tanti casi confuse da chi è profano in materia - si avvalgono di magia e terrore, con sistemi sia psicologici che materiali, quindi violenza, veleni e altro. Vi si ricorre anche per motivi politici, per cui lo stregone diventa sacerdote e allo stesso tempo consigliere, come accade in quei gruppi etnici retti da re divini od organizzati nelle cosiddette "chefferies", famiglie che dipendono da uno stesso capo tribale.



# Farmacia Cantucci



**LINEA DI  
INTEGRATORI  
PER I GIOCATORI  
DI PADEL**

**CHIAMA LO 0575 742083 O INVIA UN MESSAGGIO WHATSAPP AL 333 3628447**



# RENT YOUR CARS

IL NOLEGGIO INTELLIGENTE!

ACQUISTIAMO  
la tua attuale *Auto*



poi te la  
**NOLEGGIAMO!**

Convenzioni Aziendali  
a prezzi vantaggiosi



## NOLEGGIO A BREVE TERMINE

Auto e furgoni di tutte le tipologie  
a partire da

**10€** /giorno



## NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

Ai prezzi più competitivi del mercato



**SANSEPOLCRO**

Via del Prucino, 11

**Info: 347 3344848**

# IL PANINO E IL SANDWICH, DUE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA

L'idea di fondo originaria è quella delle due fette divise da una farcitura, che già esisteva nel I secolo avanti Cristo

Tanto stretto è il legame fra spuntino e panino che spesso pronunciare l'uno significa di fatto dire anche l'altro. Il panino caratterizza in genere lo spuntino e lo impreziosisce. Con il panino si consumano colazione e merenda, ma spesso anche un pasto veloce,

specie per chi ha esigenze di tempo oppure di non appesantirsi per poi ricominciare a lavorare. Anche queste esigenze possono aver contribuito a creare con il tempo una sorta di cultura del panino, specificità tipicamente italiana rispetto al sandwich inglese.



Quando è nato il panino? Intanto, andiamo all'etimologia del nome: secondo la tesi di alcuni, deriva dal nome ariano pa (ovvero nutrire o bere in sanscrito), secondo quella di altri si formerebbe dalla radice pa-, che vuol dire proteggere e quindi sostenere. Un antesignano del panino risale al I secolo avanti Cristo, quando il rabbino Hiller l'Anziano diede il via alla tradizione di mangiare un miscuglio di mele e noccioline tritate, spezie e vino fra due fette di pane azzimo, che si sarebbero dovute consumare assieme a erbe amare. La farcitura commemorava la sofferenza degli Ebrei in Egitto e stava a simboleggiare il mortaio che utilizzavano durante i lavori forzati per costruire le piramidi, ma l'abitudine vera e propria di consumare il pane con qualcosa nel mezzo si deve ai Romani: il termine di via Panisperna sembra infatti derivare dal latino "panis ac perna", ovvero pane con qualcosa in mezzo. Si giunge poi al Medioevo, quando si sovrapponevano pezzi di carne e altro cibo su basi di pane in stile tartine: il pane assorbiva il grasso e le salse dei cibi; a fine pasto, in caso di sazietà, questi pezzi di pane potevano essere dati in pasto a cani o mendicanti. Ma c'è una curiosità che riguarda l'epoca pre-rinascimentale: la forchetta non era stata inventata e allora era il pane a fungere da utensile da tavola; le spesse fette venivano affettate durante ogni pasto da una pagnotta, fungendo da posate. Il "trencher" (dal verbo tagliare) non poteva essere cambiato più di una volta per il tempo impiegato nel mangiare. Dopo l'arrivo della forchetta, servirsi delle dita divenne un atto di maleducazione e quindi il "trencher" venne abbandonato. Per avere però il primo panino nel vero senso della parola, dobbiamo attendere la metà del '700 e andare in Gran Bretagna e c'è una leggenda legata al quarto conte di Sandwich, John Montagu, così talmente preso dal gioco che non si sarebbe alzato dal tavolo nemmeno per mangiare. Fu così che ordinò a una cameriera di portargli carne di manzo stretta fra due fette di pane; gli altri giocatori lo seguirono, ordinando "the same as Sandwich" (lo stesso di Sandwich) ed ecco spiegata la denominazione della pietanza, divenuta internazionale. I britannici divennero scrupolosi nella preparazione del sandwich, facendone una sorta di culto e usando pane bianco in apposite forme per uniformare le fette e anche per diminuire la presenza della crosta, rendendo più assorbente il pane. Italia e Francia, invece, rimasero ligie al pane comune. Nel 1840, il panino viene esportato in America da Elizabeth Leslie, la quale lo propone con il prosciutto come portata principale di un pasto. È da questo momento che il con-

sumo di panini aumenta: vengono messi in commercio filoni di pane già affettati e inizia il "boom" del panino quale pasto veloce, che può essere preparato in breve tempo e in base ai gusti di poi lo assaggia. Panino e sandwich: l'abitudine ha portato a far quasi coincidere questi due termini, anche se vi è una sostanziale differenza che si nota subito. Il sandwich, amato dagli anglosassoni, è composto infatti da pane morbido, in cassetta e leggermente tostato. Il panino, in auge in Italia e nei popoli latini, è preparato con pane di tipo casareccio e più croccante. Poi, esistono pani con ingredienti diversi: l'integrale, quello al latte, il rustico o anche il pane alle patate o al farro, purché siano ingredienti di qualità e con cottura in un forno vero. Pane e companatico sono presenti ovunque, seppure con le varianti delle cucine locali. In Medio Oriente esiste la "pita", pane piatto lievitato e accompagnato da altri cibi; in India c'è il "roti", che somiglia alla piadina ed entrambi hanno alle spalle una storia di 2mila anni, poi ci sono anche le "bing" orientali (simili alle crepes francesi), il "gatsby" sudafricano, ovvero una forma di baguette con carne o salsiccia e la tortilla messicana. E adesso, spazio alle curiosità. Il panino più grande al mondo è stato servito a Sydney, in Australia: pesava 90 chili, con assieme 81 di carne, 120 uova, 150 fette di formaggio, 2 chili e mezzo di pomodori e 2 chili di lattuga. Fra i panini esiste anche l'hot dog, che tradotto alla lettera significa "cane caldo"; il nome è stato dato dal disegnatore di vignette sportive P.A. Dorgan, il quale realizzò un panino con dentro un bassotto, la cui corporatura richiama al wurstel, che è anch'esso lungo e tedesco. Vi sono poi altre due versioni: quella di un venditore allo stadio (anno 1867) che non piazzava i suoi wurstel e allora si inventò la storia che fossero salsicce di cane per alzare le vendite. Gli altri venditori di wurstel lo imitarono, urlando "cane caldo". La terza versione concerne la parola "dog", che sta anche per "dente di arresto" o "briglia". Nel caso degli hot dog, questi ricordano le briglie lunghe circa 15 centimetri, che un tempo i ferrovieri adoperavano per bloccare le rotaie alle traversine di legno. Un altro caso particolare di "panino" è quello del tramezzino, che ha forma soprattutto triangolare ma anche rettangolare. La paternità del nome "tramezzino" è da attribuire al celebre Gabriele D'Annunzio, che - devoto alla nostra lingua - voleva sostituire la parola sandwich con un termine italiano. Anche in questo caso, siamo davanti a due fette con una farcitura, quindi per tramezzo o tramezzino si intende ciò che divide due cose, ossia le fette di pane.

# L'ISOLA DELLE ROSE, LA GRANDE UTOPIA "NAUFRAGATA" NEL GIRO DI POCHI MESI

**La storia della piattaforma marina artificiale al largo di Rimini, ma fuori dalle acque territoriali italiane, che si autoproclamò repubblica indipendente alla fine degli anni '60. Nata da un'idea innovativa dell'ingegner Giorgio Rosa, non godeva però di "simpatie" ed ebbe vita breve per motivi ancora da chiarire**

Il sogno di una particolare nazione, il sogno di libertà di un gruppo di giovani amici incarnato in una piattaforma artificiale creata nell'Adriatico al largo della costa di Rimini. È storia della seconda metà degli anni '60, quelli che hanno visto in piedi l'Isola delle Rose; anzi, il nome ufficiale di questi 400 metri quadrati rialzati sul mare era Repubblica Esperantista dell'Isola delle Rose; aperta al pubblico il 20 agosto 1967 e inaugurata il 1° maggio 1968, data dell'autoproclamazione di indipendenza, venne demolita l'11 febbraio 1969, dopo quindi circa un anno e mezzo complessivo; per l'esattezza, dopo 541 giorni di esistenza. Né alcun Paese del mondo l'ha mai riconosciuta a livello formale come una nazione indi-

pendente a tutti gli effetti. Un sogno svanito presto, ma un mito che tuttora oggi rimane in vita e un bel contributo è arrivato nel 2012 da Walter Veltroni, politico molto conosciuto (a suo tempo è stato primo segretario del Partito Democratico, vicepresidente del Consiglio dei Ministri e sindaco di Roma) con la passione per la scrittura. "L'isola e le rose": questo il titolo del libro da lui scritto, che ha rinverdito la rincorsa di quel sogno della micronazione cullato da alcuni amici, fra i quali vi erano anche dei giovani di Città di Castello. Perché questa esigenza di una entità indipendente in mezzo al mare e soprattutto perché il sogno - che era appena divenuto realtà - "naufregò" nel giro di poco tempo?



L'Ingegnere Giorgio Rosa



Una distanza di 11 chilometri e 612 metri, pari a 6,27 miglia nautiche, dal tratto di costa fra Rimini e Bellaria Igea Marina, per l'esattezza in direzione di Torre Pedrera: è qui che l'Isola delle Rose viene innalzata. Ciò che conta sono però i 500 metri al di fuori delle acque territoriali italiane. Il nome dato richiama anche all'ideatore, progettista e costruttore: l'ingegner Giorgio Rosa, bolognese, che ha legato la sua fama proprio a questa ambiziosa operazione. L'Isola delle Rose -

non dimentichiamo che il 1968 segna l'inizio dei movimenti di contestazione politica in Europa e in Italia - nasce come esigenza di sganciarsi dallo Stato italiano per dare vita a una micronazione "ideale" e libera, che avesse una propria bandiera, un proprio governo, un proprio francobollo e anche una lingua ufficiale, l'esperanto, ossia la lingua internazionale. L'idea era insomma quella di istituire una sorta di piccola San Marino, con autonomia fiscale e autofinanziamento garantito



tramite i ristoranti e i negozi di souvenir che sarebbero stati aperti per i turisti e per i curiosi imbarcati da Rimini. L'idea dell'ingegner Rosa risale al 1958 (dieci anni prima dell'inaugurazione) e nella sua mente vi è un telaio di tubi in acciaio ben saldati a terra per poter resistere alla forza delle onde, da trasportare in galleggiamento fino al punto esatto, dove sarebbe stato posizionato. Per l'occasione, si costituisce la Società Sperimentale per Iniezioni di Cemento (Spic), con presidente Gabriella Chierici, moglie dell'ingegner Rosa e direttore tecnico. Il brevetto creato consiste in una piattaforma di calcestruzzo armato e acciaio con forma quadrata perfetta (20 metri per 20), innalzata di 8 metri rispetto al livello del mare e sostenuta da 9 pali cavi di 630 millimetri, issati per 40 metri di profondità. Nel progetto è prevista una elevazione a cinque piani, perché l'intenzione è quella di allestirvi anche un ristorante e un albergo, oltre che di utilizzare una parte della piattaforma per l'apertura di negozi; alla fine, però, di impalcati ne verranno realizzati soltanto due, della superficie di 400 metri quadrati ciascuno. La perizia eseguita dall'ingegner Giuseppe Lombi dà un esito più che rassicurante: quella struttura sarebbe stata in grado di reggere fino a 50 piani, ma soprattutto in questa oasi artificiale sull'Adriatico il fondatore avrebbe voluto "veder fiorire le rose sul mare": così aveva fatto scrivere sul motto della Repubblica esperantista de la Insulo de la Rozoj. Una dichiarazione che stava a dimostrare l'indole pacifica del nuovo Stato, con forme di commercio libere da imposizioni fiscali e burocrazia. L'ispezione sul punto da scegliere per l'ubicazione avviene fra il 15 e il 16 luglio 1958, con tanto di sestante e in linea con il faro del grattacielo di Rimini. Quale la soluzione tecnica? L'ingegner Rosa pensa di poter installare la sua isola alzando il basso fondale del mare con un sistema di dragaggio della sabbia, trattenuta dalle alghe. Per i sopralluoghi, che vanno avanti per tutta l'estate del 1960, si serve di un natante in acciaio con il motore di una Fiat 500. Ma ecco i primi intoppi: due anni più tardi - è l'estate del 1962 - difficoltà tecniche e finanziarie bloccano l'impresa e nell'ottobre dello stesso anno arriva alle autorità italiane l'intimazione di rimuovere qualsiasi ostacolo che condizionasse la navigazione. Un salto fino al 30 maggio 1964, quando vengono contattate le Capitanerie di Porto di Rimini, Ravenna e Pesaro per opzionare gli spazi in banchina, per i rifornimenti di gasolio e per la costruzione dell'isola nei cantieri navali, con pubblicazione dell'avviso ai naviganti relativo alla presenza di strutture. I lavori di armamento della struttura proseguono negli anni 1965 e 1966, anche se i ritmi sono alquanto

lenti: le condizioni meteo del mare sono avverse e si può operare per appena tre giorni alla settimana. E le beghe non sono ancora finite: il 23 novembre 1966, la Capitaneria di Porto di Rimini impone la cessazione dei lavori privi di autorizzazione, perché quella zona è in concessione all'Eni. Due mesi più tardi, il 23 gennaio 1967, la polizia si occupa della vicenda e chiede conferma che si tratti di lavori sperimentali. Era normale che l'Italia non vedesse di buon occhio l'Isola delle Rose, per quanto fosse situata in acque internazionali e la polizia non avesse trovato nulla di irregolare. Il pretesto era stato allora quello della concessione all'Eni per la ricerca di idrocarburi; della serie: non avrebbero dovuto esservi altre piattaforme, anche se questa non era di certo votata alla ricerca di giacimenti di metano. Il 20 maggio 1967, alla profondità di 280 metri dal piano di calpestio dell'isola, viene trovata una falda di acqua dolce, quella del fiume Marecchia, il che consente anche l'approvvigionamento di acqua potabile. Il 20 agosto 1967 è il giorno che segna l'apertura dell'Isola delle Rose, ma i lavori proseguono: sui pali viene gettato un piano in laterizio armato alto 8 metri sul livello del mare, sul quale vengono eretti i muri dei vani, poi si comincia a operare sul secondo dei cinque piani previsti e viene attrezzata con tubi di gomma pieni di acqua dolce (aventi peso specifico minore rispetto a quello dell'acqua del mare) anche l'area di sbarco dei battelli, chiamata "Haveno Verda", ossia Porto Verde; sbarco che avviene tramite banchine e scale. Tutto è insomma a posto e allora si può procedere con l'inaugurazione ufficiale, che si consuma il 1° maggio 1968: l'Isola delle Rose si autoproclama Repubblica indipendente, con Giorgio Rosa presidente e festeggia l'evento con un grande banchetto. Il governo dandosi dall'isola è formato da una Presidenza del Consiglio e da cinque dipartimenti, con divisioni e uffici. Sullo stemma della "repubblica" compaiono tre rose rosse fogliate sul campo bianco di uno scudo sannitico, ma vi sono anche una bandiera di colore arancione caricata al centro dello stemma repubblicano e un inno ripreso da "L'olandese volante" di Richard Wagner. La lingua ufficiale è il ricordato esperanto, quale segno di sovranità rispetto all'Italia. La moneta, il Mil, ha un cambio fisso di 1 a 1 con la lira italiana ed escono pure tre serie di francobolli, oggi rarità assoluta: la prima riporta le insegne della repubblica, cioè le rose fogliate; la seconda ha il timbro "occupazione italiana" e la terza ricorda il bombardamento dell'isola da parte dello Stato italiano. La dichiarazione di Rosa è resa pubblica con una conferenza stampa a distanza di 55 giorni, il 24 giugno; la novità è di quelle sensazionali e tutti sono



attratti dall'idea di arrivare lì per bere qualcosa al bar e vedere le navi che viaggiano anche a soli 50 metri di distanza dalla piattaforma. Un luogo che incuriosisce e che va bene tanto agli intellettuali quanto ai play-boy, ma anche ai borghesi, ai turisti e ai consumatori di sigarette e alcolici e a chi voleva rifornirsi di benzina, dal momento che non avrebbe pagato le accise all'Italia. Anche politici, magistrati e agenti segreti avrebbero frequentato l'isola e il traffico marittimo dalla costa all'isola comincia a preoccupare le forze dell'ordine; il governo teme che si raccolgano gli introiti dei turisti senza pagare le tasse e cominciano gli appostamenti di vedette della Finanza e della Capitaneria, impedendo a chiunque di attraccare. C'è in quel momento un solo abitante stabile, tale Pietro Bernardini, che ha preso in affitto la piattaforma per un anno, ma i sospetti sull'isola cominciano ad aleggiare e i giornali sposano le leggende che si costruiscono attorno ad essa: i "si dice" parlano della possibile esistenza di casinò e case chiuse, di una stazione radio pirata, di un centro di spionaggio internazionale e persino di una base per sottomarini sovietici in piena guerra fredda con gli Stati Uniti. Tutte illusioni sulle quali non esiste mezza prova documentata (il che fa pensare come dietro vi fosse una intenzione ben precisa), né lo Stato si preoccupa di indagare. Anzi, passa subito ai fatti: il 25 giugno 1968, alle 7 di mattina, agenti della Polizia, Carabinieri e Guardia di Finanza circondano la piattaforma e ne prendono possesso, vietando ogni collegamento. Alle uniche due persone presenti al momento, il guardiano Pietro Ciavatta e la moglie, viene vietato lo sbarco a terra fino all'11 di luglio; il governo dell'Isola delle Rose invia un telegramma al Presidente della Repubblica di allora, Giuseppe Saragat, nel quale contesta la violazione della sovranità e la ferita data al turismo, ma

lo Stato non risponde. Il 7 agosto, l'ingegner Rosa viene interrogato in Questura a Bologna e il giorno seguente un dispaccio del Ministero della Marina Mercantile notifica ai coniugi Rosa il provvedimento di demolizione della piattaforma, altrimenti si sarebbe proceduto d'ufficio. L'ingegner Rosa presenta ricorso per una sospensiva del decreto e il Consiglio di Stato lo prende in esame a fine settembre e a inizio ottobre, respingendolo. Anche gli altri tentativi di Rosa e della moglie sono inutili, così come le interpellanze in sede istituzionale e i sopralluoghi effettuati. Il materiale è nel frattempo posto sotto sequestro e l'ultimo tentativo di Rosa è quello di fine 1968 a Villa Verucchio, dove incontra il ministro Luigi Preti, che però gli conferma il suo disinteresse. È il 22 gennaio 1969 quando il pontone della Marina Militare parte per l'Isola delle Rose con assieme l'esplosivo per la distruzione della piattaforma. L'ingegner Rosa, in una intervista al quotidiano "Il Resto del Carlino", adopera termini durissimi e il giornalista gli taglia la dichiarazione "Mi vergogno di essere italiano". Si giunge quindi all'atto dell'epilogo, datato 11 febbraio 1969: i palombari artificieri della Marina Militare minano i pali con 75 chili di esplosivo ciascuno, ma i piloni sono così forti che l'isola resiste; due giorni più tardi ci riprovano con 120 chili per palo, riuscendo solo a deformare a struttura portante senza farla cadere. Ci vuole allora la burrasca del 26 febbraio per inabissarla, con comunicazione nel Bollettino dei Naviganti. Nella città di Rimini vengono affissi manifesti a lutto con questa dicitura: "Nel momento della distruzione di Isola delle Rose, gli operatori economici della costa romagnola si associano allo sdegno dei marittimi, degli albergatori e dei lavoratori tutti della Riviera Adriatica, condannando l'atto di quanti, incapaci di valide soluzioni dei problemi di fondo, hanno cercato di



MESSAGGERO — Mercoledì 26 giugno 1968

## ASSEDIATO DALLE MOTOVEDETTE DELLA FINANZA

# lo «Nuovo Stato» al largo di Rimini ti su un'isola artificiale

fo »,  
i... »  
Si chiama Isola delle Rose; il suo territorio è costituito da una piattaforma d'acciaio - Il proprietario vi allestirebbe un night - Protesta «diplomatica» per un'ingerenza italiana

Rimini, 25 giugno  
Un annuncio, secondo il quale sull'isola di acciaio sorta a 12 chilometri dalla costa riminese in acque extra-territoriali era nato un «nuovo Stato», ha fatto accorrere sul posto agenti di polizia, guardie di finanza e carabinieri, per «ragioni di sicurezza». Oggi difatti motovedette della Finanza e della Polizia si sono avvicinate all'isola per un sopralluogo istituendo nel contempo un servizio di sorveglianza per impedire l'avvicinarsi di persone.

L'isola d'acciaio, chiamata «Isola delle rose», consiste di una

il perimetro esterno scorre un corridoio-passeggiata largo due metri.

L'«isola» cominciò a nascere nel 1964 a opera dell'ing. Giorgio Rosa, residente a Bologna, per «sperimentare — disse allora il costruttore — una nuova tecnica di costruzione in mare aperto impiegando cemento e acciaio». Quando sulla piattaforma apparve un traliccio di ferro corsero voci che si trattasse di una «radio-pirata» mentre in effetti si stava perforando il fondo marino

il Consiglio protesta per l'occupazione da parte della polizia che avrebbe «violato la sovranità dell'isola» e si dice fiducioso in un intervento per il «pronto ritorno alla normalità troncando ogni stato di cose altresì fortemente dannoso al turismo locale».

«L'incidente, che ha suscitato notevole scalpore — prosegue il comunicato — è avvenuto questa mattina ed è stato condotto dai natanti della Pubblica Sicurezza in collaborazione con quelli della

distrarre l'attenzione del popolo italiano con la rovina di una solida, utile e indovinata opera turistica. Gli abitanti della Costa Romagnola". Affondamento e smantellamento durano fino ad aprile e in giugno il Consiglio di Stato delibera in maniera definitiva, ricordando come le pretese di indipendenza fossero infondate, perché i cittadini italiani — anche al di fuori del territorio nazionale — debbono sottostare alle leggi statali. Lo stesso ingegner Rosa, morto nel marzo del 2017 a 92 anni, si volle togliere in seguito il classico sassolino dalla scarpa con una dichiarazione forte al Corriere di Romagna, affermando che a volere la fine dell'Isola delle Rose furono la Chiesa, la Democrazia Cristiana e anche i comunisti; poi rincarò la dose con questa frase: "Se avessi chiesto l'aiuto della mafia o della massoneria, l'Isola delle Rose sarebbe ancora lì!". Non ci andò leggero, insomma.

E quando, a distanza di decenni, la storia della piattaforma artificiale sembra destinata all'oblio, matura l'improvvisa riscoperta. Quarant'anni dopo, nel luglio del 2009, il titolare di un club subacqueo di Rimini ritrova alcuni resti sul fondale marino al largo di Rimini; lo stesso anno, proprio Giorgio Rosa pubblica il libro "L'Isola delle Rose", seguito da un documentario, "Isola delle Rose. Insulo de la Rozoj. La libertà fa paura", di Stefano Bisulli e Roberto Naccari, con le testimonianze delle persone che l'hanno frequentata, dei militari che hanno preso parte alla demolizione e dello stesso ingegner Rosa. Anche Walter Veltroni l'ha riportata in auge in chiave romanzata, ma l'ispirazione è quella che gli ha dato la storia vera dell'Isola delle Rose, lo Stato utopistico che diventa "l'altro 68": eravamo proprio nell'anno delle rivolte studentesche e nello scritto di Veltroni l'ingenuità diventa un valore in opposizio-

ne al potere e arriva a spingersi con coraggio a rincorrere un sogno da vivere. "L'incredibile storia dell'Isola delle Rose" è stata anche raccontata in un bellissimo film di Sydney Sibilia, che ha debuttato su Netflix il 9 dicembre 2020. Il film — si legge — "racconta una storia vera che ci riguarda molto da vicino. Una storia recente ma condannata al dimenticatoio, come tutte le storie che imbarazzano l'Italia". Nei concetti di sogno e utopia si ritrova anche Alfonso Fiorucci, più semplicemente conosciuto come Alfio, originario di Città di Castello ma residente da una vita a Sansepolcro. In una intervista pubblicata il 13 settembre 2012 sul quotidiano "Corriere di Arezzo", in occasione della presentazione del libro di Walter Veltroni nella città biturgense, Fiorucci ricorda come fossero partiti in sei da Città di Castello per partecipare a questa avventura e come l'idea dell'ingegnere di Bologna ebbe in effetti, a livello metaforico, l'effetto di far fiorire le rose sul mare. "In una Rimini che era già il simbolo delle vacanze e della libertà — queste le parole di Fiorucci — l'isola racchiudeva un sogno che io mi sono portato dietro per tutta la vita. Ha lasciato dentro di me la voglia di provarci, di osare e di cambiare. Quella fine ci fece male e tuttora fa male, perché è stata il tramonto di un sogno appena iniziato e che credevamo non potesse finire mai. I turisti venivano da ogni parte: il battello li scaricava, loro si fermavano al bar e poi ripartivano". E sui motivi che portarono alla distruzione dell'isola, Fiorucci sgombera il campo dagli equivoci: "Abbiamo sentito parlare di bische, di spionaggio e di sottomarini, ma di vero non c'era nulla di tutto ciò, se non la voglia di fare turismo in una maniera originale, che aveva prodotto risultati eccezionali. Un sogno di libertà che ancora è dentro di noi". Se andiamo a cercare su internet i siti nei quali si parla dell'Isola delle Rose, compaiono anche titoli forti,



vedi quello secondo cui la singolare piattaforma sarebbe stata bombardata dall'Italia democratica, quasi come se si fosse trattato di un atto militare senza morti e feriti; un atto che - se la storia stesse esattamente nel modo in cui è stata raccontata - sarebbe stato scientificamente voluto senza ascoltare ragioni e dietro motivazioni sostanzialmente pretestuose, per opera di una nazione forse non ancora preparata a innovazioni di questo tipo, ma allo stesso tempo ferma nei suoi principi e arroccata nelle sue tradizioni. D'altronde, il solo ipotizzare che vi fossero anche le case chiuse trovava nella Chiesa cattolica una valida sponda per adottare provvedimenti drastici.

Diverse le riflessioni che la stesura di questo speciale, capace di affascinarmi e di entusiasmarmi alla tastiera man mano che reperivo gli elementi per ricostruire la storia dell'Isola delle Rose, mi ha suggerito; le inglobo in un'unica domanda: ma oggi, una creazione del genere sarebbe rimasta in piedi? "Probabilmente sì; o meglio, sicuramente sì. Due gli ostacoli che semmai - vado a... naso - avrebbe dovuto fronteggiare: il primo è quello con il fisco. Difficilmente, in un contesto "chic" sarebbe stato tollerato un regime da porto franco. Il secondo è quello con gli ambientalisti, che avrebbero quasi certamente gridato allo scandalo per una sorta di scempio perpetrato ai danni dell'Adriatico. Con la mentalità di oggi, nella quale occorre inventarsi sempre qualcosa e persino "riaggiustare" certe situazioni pur di attrarre turisti, l'Isola delle Rose sarebbe stata un autentico colpo d'ingegno, frutto dell'estro umano. E Giorgio Rosa sarebbe stato ricordato come un pioniere.

Con la tecnologia comunicativa che viaggia alle velocità di oggi, quella piccola piattaforma di micronazione avrebbe corso il rischio di non gestire i flussi giornalieri di turisti e curiosi. Di certo, avrebbe messo ulteriormente in moto l'economia di Rimini e del circondario. L'utopia trasformata in realtà per pochi mesi - distrutta dall'esplosivo e cancellata dalla tempesta marina come il brusco risveglio da un bel sogno - ha dovuto probabilmente fare i conti con un'Italia non ancora preparata a "trovate" di questo tipo, perché preoccupata di salvaguardare il tradizionale da una innovazione sostanzialmente temuta. Non a caso, gli operatori turistici riminesi - abituati per mentalità a ragionare sempre in prospettiva - avevano subito captato le potenzialità di questa idea, altrimenti non si sarebbero incavolati e pubblicato il necrologio. La sensazione prevalente - una volta letta e scritta su queste pagine la storia dell'Isola - è che alla radice non vi fosse poi alcuna precisa idea di indipendenza rispetto a uno Stato "daziere", quanto piuttosto un tentativo deciso e allo stesso tempo anche goliardico di far prevalere un ideale di libertà più distaccato dagli schemi classici: la versione terrena di un presidio "paradisiaco" allestito in mezzo al mare. In altre parole, la rappresentazione tangibile di un sogno; un sogno che si è materializzato per alcuni mesi e che poi è svanito. Un invito a sognare e a provarci comunque con determinazione per farlo diventare realtà, anche se poi per un motivo o per l'altro non sarà possibile realizzarlo. Ma l'importante è avere il coraggio di provarci. Questo l'esempio che ci ha trasmesso la storia dell'Isola delle Rose, meritevole a pieno titolo di essere ricordata.

# IPKOM

 800978621

 [www.ipkom.com](http://www.ipkom.com)  [info@ipkom.com](mailto:info@ipkom.com)

 Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)

**Centralini Telefonici  
& Servizi in Cloud**



Natural Cosmetics

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



**OLEUM  
TIBERINA**

**PRODOTTI NATURALI  
ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**



**LATTE DI  
CLEOPATRA**

**PRODOTTI NATURALI  
CON LATTE D'ASINA**

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

**Shop  
on-line**

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

[info@ggnaturalcosmetics.com](mailto:info@ggnaturalcosmetics.com)  
**MADE IN ITALY**

## **DAMIANO ARGENTIERI, IL BITURGENSE NATURALIZZATO CON UN PASSATO DA CAMPIONE DI CANOA**

**Originario di Brindisi, vive dal 1972 nella città biturgense, dove si è sposato e ha cambiato lavoro, una volta congedatosi dalla Guardia di Finanza. Un titolo nazionale e diversi regionali, poi il matrimonio e la nuova scelta di vita, con il conseguente abbandono dell'attività**

Vive a Sansepolcro da oltre mezzo secolo, per cui è oramai un biturgense a tutti gli effetti. Damiano Argentieri, brindisino di nascita e di origine, è tuttora una persona molto attiva nell'ambito dell'associazionismo, che porta ottimamente i suoi 74 anni, compiuti lo scorso 9 gennaio. È stato socio fondatore e presidente dell'associazione "Rinascimento nel Borgo" e dal 2013 ricopre la stessa carica nell'associazione "Alla Corte de' Medici"; senza dubbio, questi sono i riferimenti più immediati che lo rendono conosciuto al Borgo, la città che sarebbe ben presto entrata nel suo percorso di vita grazie all'incontro "galeotto" con colei che poi diverrà sua moglie. Il

matrimonio sarà per lui non solo la più importante delle scelte di vita, ma anche il suo crocevia professionale, in funzione soprattutto del Borgo. Un cambio deciso di rotta per un uomo - o meglio, per un giovane uomo - che aveva fino a quel momento indossato la divisa della Guardia di Finanza e azionato la pagaia, ottenendo risultati agonistici di tutto rispetto. Del passato di campione della canoa, collegato in parallelo con la sua vita, ci occupiamo in questo speciale dedicato ai personaggi, ovviamente in compagnia del diretto interessato, che con la cortesia e con il sorriso sempre stampato sulle labbra racconta le sue performance di atleta.

"Ho iniziato a praticare la canoa nel 1963, quando avevo 14 anni - esordisce Damiano Argentieri - e molto ha influito la tradizione sportiva della mia città. Con i genitori, i due fratelli e la sorella (io sono il maggiore dei quattro), abitavamo ad appena 200 metri dal mare in una realtà, quella appunto di Brindisi, nella quale canoa e canottaggio erano le discipline sportive regine o quasi. In settembre si tenevano gli appuntamenti agonistici e la Marina Militare ci dava la possibilità di assistere alle gare, per cui questo è stato alla fine un grande incentivo per me. Tanto per rendere l'idea di cosa rappresentasse questo sport, a Brindisi esistevano in quel periodo ben tre gruppi sportivi: quello della Marina Militare, quello dei Vigili del Fuoco e il Circolo Nautico. Mi sono ben presto appassionato al canottaggio e poi iscritto con i Vigili del Fuoco; ero uno dei tanti tesserati, perché il numero dei praticanti era elevato. Fin dall'inizio mi indirizzarono verso la canoa, perché mi ritenevano più predisposto per questa specialità, così ho cominciato a disputare competizioni di valenza regionale nel K2, ovvero il kayak biposto, quindi ero in coppia con un altro, mentre con la sigla "C" si intende la canadese, poi l'anno successivo - cioè nel 1964 - si pose la necessità di allestire una squadra di K4 per prendere parte alle gare nazionali. Accadde pertanto che la dirigenza del Circolo Nautico si rivolse a quella dei Vigili del Fuoco (la mia società) per chiedere il nulla osta del sottoscritto. Il quartetto che venne creato era composto da due portacolori del Circolo Nautico e altrettanti dei Vigili del Fuoco, me compreso". Due anni di sacrifici e duri allenamenti, che però producono i risultati attesi. "Nel 1965 - ricorda Argentieri - ho vinto il titolo regionale pugliese nel K2 Senior assieme a Mario Pennetta, un collega ma soprattutto un carissimo amico che ci ha purtroppo lasciati. Anche se a livello di età rientravo ancora nella categoria Allievi, riuscivo a vincere gare Senior; peraltro, nel K2 ho poi



Damiano Argentieri oggi

bissato il successo due anni dopo, nel 1967. Ancora nel '65, mi sono classificato ottavo a una prova internazionale a Sabaudia sui 500 metri e di nuovo ottavo sul K1 a Orbetello. I partecipanti erano sempre numerosi, per cui la selezione era piuttosto nutrita e diverse erano le sessioni di qualifica". C'è però un altro risultato, senza dubbio più prestigioso, datato 19 giugno 1966 e proprio sulle acque di Orbetello. Parafrasando il tutto, potremmo parlare di un Argentieri "re" nell'Argentario, perché quel giorno conquistò il titolo italiano Allievi di canoa nel K4. "Ero già stato "acquistato" dal Circolo Nautico - precisa - e di quel quartetto ero la seconda voga: davanti c'era Francesco Guadalupi, poi venivo io e, dietro di me, Salvatore Scioscioli e Pietro Pizzolante. Fu davvero una bella impresa, tanto che il Comune di Brindisi dette un riconoscimento al Circolo Nautico per aver riportato in città un titolo tricolore. Allora, a essere premiato era il sodalizio di appartenenza: a noi atleti venivano consegnate le medaglie, oppure (e lo mostra mentre parla n.d.a.) braccialetti come questo". L'anno 1966 è stato quello di grazia per Damiano Argentieri, se ne facciamo una questione di

risultati: "Ho collezionato un altro titolo regionale K2 in coppia con il mio allenatore, Franco Rocco, che aveva partecipato nel 1960 alle Olimpiadi di Roma". E arriviamo al 1967, anno della prima svolta nella vita di Damiano Argentieri con l'arruolamento nella Guardia di Finanza, anche se la parentesi in divisa avrà la durata di appena quattro anni. "Scuola a Gaeta - dice - e poi ho operato prevalentemente in Sicilia: la base era a Palermo, ma le mie mansioni di radiotelegrafista mi hanno portato a girare per tutta l'isola, impegnato su guardacoste d'altura. Una volta terminato il corso, venni chiamato a Sabaudia per ricominciare a praticare la canoa con le Fiamme Gialle. Indossando questi prestigiosi colori, ho preso parte a gare di livello nazionale con il ruolo di capovoga. Due mesi di attività e vincemmo una gara nazionale a Castel Gandolfo, nel lago di Albano: dietro di me, nel quartetto, c'erano tre giovani che seguivo da poco tempo. Il mio "tallone d'Achille" erano i tendini della mano destra ed è stato un problema che mi ha impedito di partecipare ai campionati italiani, per quanto io abbia sempre stretto i denti. L'ultima gara l'ho infine disputata nel 1971 a Ganzir-

La squadra vincitrice del campionato italiano Allievi di K4 nel 1966 (Argentieri è il secondo da destra)



ri, vicino a Messina, praticamente nella punta della Sicilia più vicina alla Calabria". C'è da immaginare, quindi, che dietro a questi risultati vi fossero allenamenti duri, intensi e continui. "In inverno - spiega Argentieri - la preparazione consisteva nel correre a piedi per una ventina di chilometri e nel potenziamento muscolare in palestra. Facevamo tanta palestra, perché nello sport della canoa e del canottaggio a lavorare sono le spalle e non i piedi; con l'arrivo della stagione favorevole, poi, salivamo in barca e a quel punto l'allenamento era in acqua". Quante sedute sostenevate in media nell'arco della settimana? "In un'epoca nella quale non c'erano i telefonini, ci davamo appuntamento giorno dopo giorno. Della serie: stesso posto, stessa ora; iniziavamo intorno alle 15.30-16 e non si usciva mai dalla palestra; quando poi eravamo in acqua, ci dimenticavamo addirittura del tempo. E comunque, non terminavamo mai prima delle 18. Mi preme sottolineare come fra di noi vi fossero sia persone che avevano il loro lavoro, sia ragazzi che ancora studiava-

no". In famiglia c'era il giusto appoggio, oppure - come spesso accadeva - i genitori preferivano lo studio o il lavoro, perché magari ritenevano la pratica sportiva una sorta di perdita di tempo? "Sapevano ovviamente che mi cimentavo nella canoa, ma non si rendevano conto fino in fondo. Un giorno, però, mio padre passò per il negozio nel quale si recava spesso e vide alcune foto nelle quali c'ero anch'io: fu una bella sorpresa per lui, si sentì a suo modo inorgogliato e allora capì che facevamo sul serio, tanto più che - come ho già ricordato - il Comune volle omaggiare il Circolo Nautico per aver regalato a Brindisi un titolo italiano che mancava da diversi anni". Chi ha avuto per allenatori? "Ho ricordato Franco Rocco, ma soprattutto Ernesto Tesco, campione europeo come Staiti, incontrato con l'ingresso nelle Fiamme Gialle". E che rapporto avevate con i vostri tecnici? "Erano allenatori magnanimi e severi al tempo stesso: dovevamo seguire esattamente tutte le indicazioni che ci davano. E non sbagliavamo". Che parentesi è stata, quella della canoa,



per Damiano Argentieri? “Bellissima! Ci divertivamo e alloggiavamo nei migliori alberghi dei luoghi nei quali gareggiavamo. In alcuni, poi, il servizio era di prim’ordine, per cui il trattamento nei nostri confronti era da veri e propri “signori” e con modalità che ancora erano per noi sconosciute. In ogni sede nella quale eravamo impegnati con le gare ci recavamo almeno una settimana prima, se non addirittura due; ricordo quando andammo a Castel Gandolfo: una settimana di permanenza e con l’alloggio a pochi metri di distanza dalla residenza estiva del papa, che in un certo senso aveva reso famosi anche noi. Ma ho ancora viva nella memoria la trasferta toscana al lago di Massaciuccoli, patria del grande compositore operista Giacomo Puccini. In una pausa di relax, siamo andati a visitare la sua casa e poi tanti altri viaggi: quando andavamo nel nord Italia e avevamo più gare in calendario, partivamo con due settimane di anticipo; la viabilità non era scorrevole come oggi e ci mettevamo

in marcia con le canoe sui tetti dei furgoni e delle auto. Ma eravamo un bel gruppo, nel quale regnava sintonia piena”. Siete almeno rimasti in contatto fra di voi, anche se il prosieguo della vita vi ha portato a separare le vostre strade? “Sì, ancora mi sento con i vecchi amici e li vedo ogni qualvolta torno in Puglia dalle mie parti. Purtroppo, qualcuno non c’è più ed è questo il grande dispiacere”. Le tante medaglie, il braccialetto, le foto ricordo e i ritagli delle pagine di giornale sono i cimeli che Damiano Argentieri conserva gelosamente nella sua casa di Sansepolcro. E siamo al capitolo chiave della sua vita: succede tutto nel 1972. “Ero di servizio a Rimini – spiega – e sempre con la Guardia di Finanza, perché le mie mansioni mi portavano inevitabilmente a girare per le città e le località di mare. Ed è stato proprio sulla riviera romagnola che ho conosciuto Paola, la donna che sarebbe diventata mia moglie”. Si tratta di Paola Biondi, che già viveva in quel periodo a Sansepolcro e che assieme a lui, a

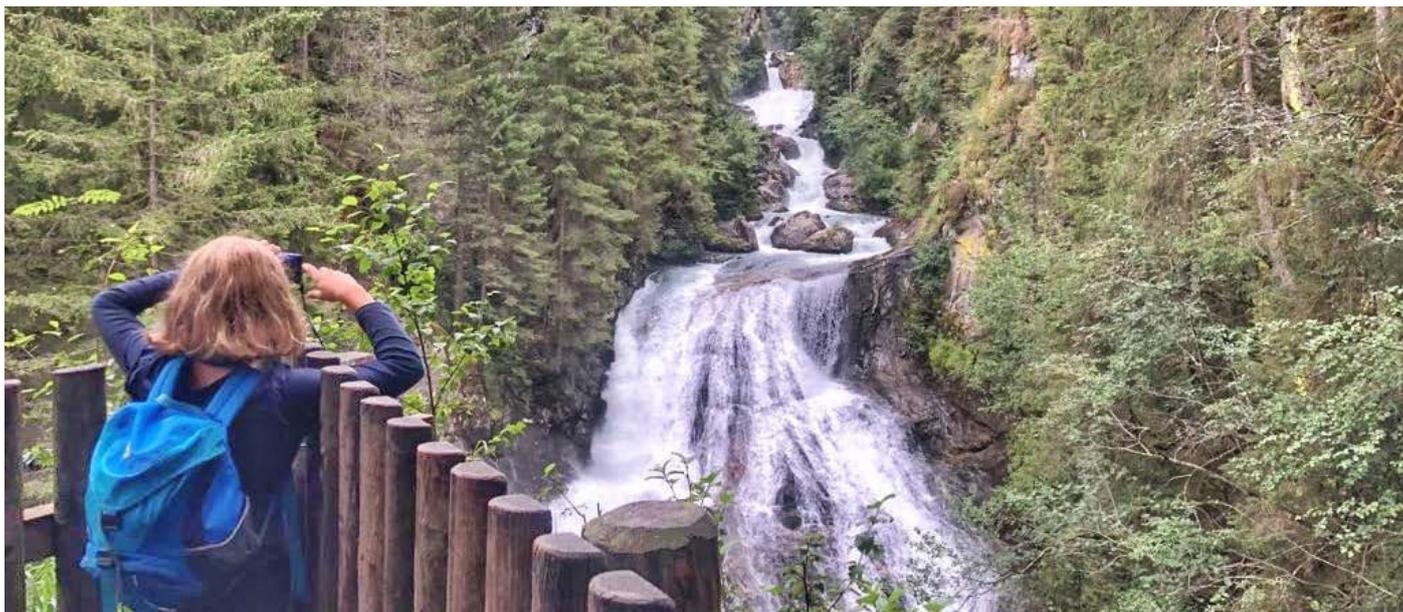


inizio degli anni 2000, avrebbe dato vita alle associazioni “Rinascimento nel Borgo” e “Alla Corte de’ Medici”. Quell’incontro ha sortito un effetto evidentemente più potente di un colpo di fulmine e il prosieguo lo ha dimostrato: “E’ stato un fidanzamento breve, perché nel giro di breve tempo ci siamo sposati – dichiara Damiano Argentieri – e lo scorso anno, nel 2022, abbiamo felicemente festeggiato le nozze d’oro. Ricordo benissimo i periodi nei quali eravamo fidanzati e le volte nelle quali ho percorso la strada di Viaggino per venire a Sansepolcro e tornare a Rimini. Il matrimonio è stato celebrato al Borgo e io avevo soltanto 23 anni, che oggi – per più motivi – è considerata un’età troppo giovane per sposarsi. La scelta professionale era stata già fatta: mi ero congedato dalla Guardia di Finanza e Sansepolcro era divenuta la mia nuova “patria”, per cui qui avrei dovuto preferibilmente continuare a lavorare. Ebbene, all’inizio sono stato assunto come elettricista alla vecchia Chi-

menti & C, poi sono passato ad Aboca; anzi, sono stato uno fra i primi dipendenti di questa straordinaria azienda, della quale ho toccato con mano le varie tappe della crescita”. Dal matrimonio fra Paola e Damiano sono nati due figli, oramai adulti: Francesca e Giuseppe, con quest’ultimo padre di Adriana, la nipotina che ha “regalato” a entrambi. “Sono andato in pensione nel 2007 – specifica Argentieri – e da quel momento il volontariato e l’associazionismo sono le mie attività in un luogo nel quale mi sono trovato bene fin dall’inizio. La scelta di carattere affettivo che ho fatto a suo tempo si è rivelata quella giusta”. E la voglia di tornare in canoa è sopita, oppure riemerge di tanto in tanto? “Qui non ci sono strutture: una ventina di anni fa si chiese di poter creare un centro sportivo nella diga di Montedoglio, ma ci risposero che non era possibile e che il luogo non era sicuro. E allora, la canoa in legno compensato marino e la pagaia rimangono appese in casa”, conclude sorridendo.

# ACQUA IN ESTATE E SPESSO GHIACCIO IN INVERNO: IL DOPPIO SPETTACOLO DELLE CASCATE DI RIVA

**Tre salti dell'omonimo torrente nella zona della Valle Aurina, da gustare anche con una bella dose di adrenalina agganciati alla fly-line. E poi tanta natura, monumenti storici e attrattive di vario genere in questo meraviglioso spicchio di Alto Adige**



Lo spettacolo che offrono può essere duplice, a seconda della stagione: acqua che scende normalmente in estate e ghiaccio che le rende senza dubbio suggestive in inverno. Rimanendo nel nord dell'Italia - anzi, salendo ancora di più verso l'estremità settentrionale del nostro Paese - troviamo le Cascate di Riva, conosciute anche come Cascate di Campo Tures, per la vicinanza con entrambe le località. C'è anche una denominazione tedesca, Reinbach-Wasserfälle o Reinbachfälle, perché siamo in Alto Adige, nella provincia auto-

noma di Bolzano; la zona è quella della Valle Aurina, in località Cantuccio (Winkel), a ridosso del maso Garber e all'inizio della Valle di Riva, il torrente che dà il nome alle cascate stesse. La Valle Aurina è incastonata fra 80 cime che superano i 3000 metri di altitudine; è formata dalle pietre di tonalite ed è proprio su queste formazioni rocciose che si sono formate le cascate. Considerate fra le più belle d'Italia, sono uno spettacolo naturale in un contesto incantevole, all'ingresso del Parco Naturale Vedrette di Ries-Aurina.

Sono tre le cascate che il torrente Riva (Reinbach in tedesco) riesce a formare quando il ghiacciaio delle Vedrette di Ries si sgela parzialmente. Il salto più bello è il primo, ovvero quello più a monte: 42 metri di altezza causato da una diramazione artificiale del corso d'acqua, sfruttato per l'energia elettrica in località Tobl; peraltro, vi è anche un ponte sospeso sullo strapiombo che si attraversa per arrivare alla fine del sentiero. Alla base della cascata bassa (10-15 metri di salto), vi è una composizione artistica con una delle figure del Cantico delle Creature. Per raggiungere le cascate occorre seguire un sentiero marcato rosso-bianco, recante il numero 2; partendo dal centro di Campo Tures, a quota 864 metri sul livello del mare, si attraversa il Rio Aurino seguendo il suo corso in discesa e arrivando a un incrocio; si prosegue dritti e all'incrocio successivo ci si avvia per il sentiero numero 1, il "Wasserfall" (Cascata), che conduce al primo salto di 10 metri. Il sentiero svolta quindi a sinistra e si snoda lungo il Rio di Riva, proseguendo poi in

leggera discesa. Per qualche metro, si percorre il Sentiero di San Francesco, ma subito dopo occorre svoltare a sinistra per giungere alla seconda cascata, che è ancora più alta: si attraversa una piccola grotta con statue in legno, poi c'è una ripida salita da affrontare. Per arrivare alla terza cascata è necessaria un po' di esperienza, anche se il tracciato è sicuro e delimitato da un recinto. L'acqua di questa cascata compie un salto di oltre 40 metri da togliere il fiato e il sentiero porta lungo la Gola di Riva: lo si segue fino a un incrocio, dal quale a sinistra si va verso un ristorante, mentre a destra si prosegue sul sentiero di San Francesco. Dopo la cappella di Santa Chiara e San Francesco, c'è la strada per Riva di Tures. Se uno vuole concedersi un po' di adrenalina e provare la stessa ebbrezza di quando si compie un volo, al ritorno può scegliere di scendere con la fly-line, che - come dice letteralmente il termine - è una linea di volo metallica alla quale una persona si aggancia; la velocità moderata dà la sensazione di compiere un giro come se il panorama lo si



vedesse a volo d'uccello. La cintura di sicurezza, alla quale si è legati, scivola lentamente in curve larghe e strette tra gli alberi e va giù a valle, permettendo a tutti di ammirare in primo piano le cascate. Ovviamente, la fly-line è funzionante soltanto nei mesi estivi.

Sono in realtà due i sentieri che partono da Winkel-Cantuccio, paralleli e in parte sovrapposti: oltre a quello delle cascate, che risale il corso del torrente, vi è anche una sorta di Via Crucis dedicata a San Francesco di Assisi, nella quale si incontrano bellissime sculture in legno e alcune frasi tratte dal celeberrimo Cantico delle Creature; ecco perché il Sentiero di San Francesco (Franziskusweg) è chiamato anche Sentiero dei Cantici. Alla fine della serie di piccole sacre nicchie, il sentiero termina in cima con una chiesetta in granito, che apparteneva al castello di Toblburg (ora inesistente) a quota 1172 metri. Un percorso che per essere completato, fra andata e ritorno, richiede almeno un paio di ore. Nel 1982, il Comune di Campo Tures ha iniziato i lavori di restauro della chiesetta, dove due anni più tardi, nel 1984, è stata di nuovo celebrata una Santa Messa a distanza di secoli. Una delibera consiliare del Comune di Campo Tures ha poi consegnato nel 1985 la cappella al "Centro giovani del Decanato di Tures", perché quest'ultimo si occupasse della sua manutenzione. È stata inaugurata e dedicata a Santa Chiara e San Francesco, nel rispetto della volontà manifestata dal conte Hugo VI di Taufers nel 1309. Alla realizzazione del tracciato hanno partecipato operai, falegnami, scul-

tori e allievi scultori, che hanno quasi tutti lavorato come volontari, oppure hanno realizzato gratuitamente alcune opere, ma anche i privati cittadini hanno sostenuto l'iniziativa con donazioni varie. E accanto alla cappella si ergeva il primo castello dei nobili di Tures; il conte Hugo VI, nel documento scritto oltre 700 anni fa, aveva stanziato una somma di denaro con la quale si sarebbe dovuto fondare un convento in onore di Santa Chiara. Il convento non venne mai fondato, anche se fra il popolo si diffuse la leggenda del convento; il castello andò in rovina e rimasero in piedi alcune parti della cappella, che poco più di 40 anni fa è stata recuperata, dotandola di una statua doppia, di una croce, di un altare e di panche. All'interno vi è una scala a chiocciola utilizzata per scendere al piano inferiore, la cripta, nella quale si trova la croce di San Damiano. Per coloro che ritengano troppo lungo o faticoso il tracciato del Sentiero di San Francesco, esiste un accorciamento del tracciato passando per un orto recintato con la statua in bronzo di Santa Chiara che regge in mano un ostensorio dal quale sgorga uno zampillo di acqua. Attraverso il bosco e i prati, il sentiero conduce direttamente al villaggio di Acereto e per tornare a Campo Tures si segue il sentiero numero 10, che passa davanti ai masi Nöckler e Bircher e scende direttamente al paese a valle. Abbiamo già avuto modo di sottolineare lo spettacolo naturale impressionante, soprattutto in estate, quando le cascate portano più acqua che in altre stagioni. Ma le Cascate di Riva - lo ricordiamo - sono una forte attrazione anche in inverno, quando le temperature scendono sotto lo zero e



**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**



lo spettacolo diventa di conseguenza ghiacciato. Fin dall'arrivo alla prima cascata, ci si rende conto della enorme potenza con la quale queste enormi quantità di acqua scaricano verso valle. Dal punto di partenza alla prima cascata si impiegano circa 20 minuti, gli stessi che occorrono per poi recarsi alla seconda; siamo quindi a un totale di 40, che diventa in andata di 55 minuti non appena si arriva alla terza cascata; la maggiore ripidità del sentiero rende meno agevole la camminata, ma vale la pena affrontarla per godersi lo spettacolo della cascata, una fra le principali in assoluto nel territorio dell'Alto Adige. Consiglio valido per tutti: portarsi sempre dietro una giacca a vento k-way. Il ponte sospeso permette di giungere sull'altro lato della gola, dove percorrendo il bosco si arriva alle rovine del castello di Toblbürg e alla cappella di Santa Chiara e San Francesco. Autentico monumento da vedere è il castello di Tures (Burg Taufers), un maniero medievale che domina Campo Tures nella Val di Tures, perpendicolare della Val Pusteria. Eretto su un promontorio che dà origine a una chiusa naturale, il cui nome è Klapf, dalla quale inizia la Valle Aurina, era in origine di proprietà dei signori di Taufers, i quali dal 1215 divennero ministeriali della chiesa vescovile di Bressanone e lo costruirono nei primi anni del '200, poi il castello venne trasformato in edificio residenziale nel XV-XVI secolo. Ha conosciuto una fase di decadenza fino al secondo dopoguerra, quando si è occupato della sua sistemazione l'abate benedettino Hieronymus Gassner e dal 1977 appartiene al Sudtiroler Burgeninstitut, l'istituto sudtirolese per il mantenimento dei castelli; oggi è stato finalmente rivalutato per intero, fino a risultare uno fra i più importanti castelli medievali della provincia di Bolzano. Al suo interno vi sono 64 stanze, delle quali 24 sono interamente in legno e la cappella contiene affreschi della scuola di Michael Pacher, ma degni di visita sono anche l'armeria, la biblioteca, la stanza dei principi e la sala delle udienze, mentre nei sotterranei c'è il carcere. Al castello di Tures si accede in giorni prestabiliti e nel programma degli eventi annuali vi sono mostre e concerti che lo animano in più circostanze. C'è anche una leggenda che impreziosisce la sua storia: quella di Margarethe von Taufers, giovane contessa che era stata promessa in sposa a un giovane di rango, ma lei si innamorò del capitano delle guardie del castello e finì con lo sposare quest'ultimo. La famiglia, contraria, ricorse a estremi rimedi: il padre della contessa ingaggiò un sicario che uccise lo sposo, pare ad-

dirittura vicino all'altare. Profondamente scossa dal dolore, la contessa avrebbe vissuto per sette anni nella disperazione, fino al punto di gettarsi dalla finestra e morire. Ed ecco la leggenda, secondo la quale il suo spirito sarebbe stato visto aleggiare ancora nelle stanze del castello; una leggenda riadattata in forma musicale dal trovatore e poeta Oswald von Wolkenstein. Il castello di Tures è stato anche location per film e fiction: nel 1972, qui è stato girato "La più bella serata della mia vita", del regista Ettore Scola e con protagonista il grande Alberto Sordi. Tratto dal racconto "La panne. Una storia ancora possibile" di Friedrich Dürrenmatt, ha visto lo stesso Sordi riportare il particolare del fantasma durante le riprese del film. Nella miniserie televisiva "Le ali della vita", trasmessa su Canale 5 nel marzo del 2000 e nel novembre del 2001 per un totale di quattro puntate, il castello era stato invece trasformato in un collegio femminile e vi hanno recitato le note attrici Virna Lisi e Sabrina Ferilli. Altra località da tenere in considerazione è Riva di Tures, paese che conta quasi 250 abitanti e che si trova al centro di quel paradiso naturale che è l'omonima valle. Riva (1600 metri di altitudine) è stata ben presto scoperta come luogo turistico ed è conosciuta anche oltre confine per la sua posizione ai piedi del rilievo più alto delle Vedrette di Ries, il monte Collalto, che tocca i 3436 metri e si estende in mezzo al parco naturale. Per chi ama le vacanze, Riva di Tures è un vero e proprio parco giochi e vi sono 15 chilometri di piste di sci di fondo, fra quello classico e quello con passo pattinato (skating); l'area sciistica Speikboden si trova a poca distanza, ma anche chi cerca escursioni in montagna trova un'ottima risposta con le gite alla Malga dei Dossi e ai rifugi Roma e Vedrette, non dimenticando il sentiero Arthur Hartdegen, che conduce al Collalto. Per gli appassionati di mountain bike e del rampichino, c'è infine il circuito del Giro delle Vedrette, che attraversa la Malga dei Dossi e il Passo di Gola, portando in Austria. Fra le curiosità legate sempre a Riva di Tures, la festa autunnale in occasione del ritorno del bestiame dai pascoli alpini: si chiama "Kiekemma" e si traduce di fatto con la parola transumanza. Ultimo asterisco: proprio sopra Riva di Tures, nei dintorni del monte Covoni, cresce la foresta di pino cembro più vasta delle Alpi Orientali. Un ulteriore motivo per andare a visitare le Cascate di Riva o di Campo Tures, partendo da esse per gustare poi le tante meraviglie che propone questo spicchio di alta Italia nel quale si parla anche altoatesino.



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.

## RIFACIMENTO DELLA FACCIATA CONDOMINIALE: NORMATIVA E RIPARTIZIONE DELLE SPESE



*Egregio Avvocato,  
nell'assemblea condominiale di due mesi fa, nonostante il mio aperto dissenso, è stato deciso di rifare la facciata dell'edificio; qualche giorno fa, l'amministratore mi ha inviato una diffida a corrispondere la quota a me spettante, pena un'azione legale di recupero del credito. Potrei esimermi dal pagamento, visto che ritengo l'intervento assolutamente non necessario?*

Gentile Lettore,

in linea generale, il rifacimento della facciata di un condominio viene considerato un'opera di manutenzione straordinaria e, pertanto, le spese devono essere ripartite tra tutti i condomini in base alla proprietà delle singole unità immobiliari; ciò in quanto la facciata rientra nella categoria dei muri maestri e, al pari di questi, costituisce una delle strutture essenziali ai fini dell'esistenza stessa dello stabile unitariamente considerato, sicché - nell'ipotesi della condominialità del fabbricato e ai sensi di legge - ricade necessariamente fra le parti oggetto di comunione fra i proprietari delle diverse porzioni. Non mancano le eccezioni alla suddetta conclusione. La prima è quella che potrebbe portare i condomini, all'unanimità, a decidere l'esonero del-

la spesa di uno di loro, fatto comunque inusuale e più unico che raro. Un'altra eccezione è quella indicata dall'articolo 1123, comma 3, del codice civile, per cui laddove un edificio abbia più scale, cortili, lastrici solari, opere o impianti destinati a servire solo una parte dell'intero fabbricato, le spese relative alla loro manutenzione sono a carico del gruppo di condomini che ne trae utilità. Si può, altresì, giungere all'esonero dalla spesa per voluttuarietà della stessa, quando è collegata alla deliberazione di un'innovazione. Per quanto sopra detto, pertanto, il mancato versamento della quota di spesa a Lei spettante per il rifacimento della facciata legittimerebbe l'amministratore del condominio ad agire in giudizio per ottenerne il pagamento.

# 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

# LA VITE, IL GRANO E IL MAIS NELLA VALTIBERINA GRANDUCALE

Anche per la Valtiberina dell'Ottocento, si ritiene che la prerogativa fondamentale del campo coltivato fosse la stessa del campo toscano, caratterizzato «nelle più diverse giaciture, con le più differenti pendenze [...] dai filari che lo circondano da tutte le parti, di viti, di olivi, di viti e olivi alternati, con alberi da frutto, gelsi [...]». Nelle comunità della Valtiberina, assai raramente si potevano incontrare il gelso e l'olivo, anche a causa della rigidità del clima e della varietà del terreno; soprattutto nei territori più montani, entrambe le piante erano assenti quasi ovunque. Nella pianura della Valtiberina granducale, il campo era molto probabilmente caratterizzato dai tre ele-

menti tecnici principali del campo toscano: i campi dovevano essere di «figura geometrica rettangolare», dovevano avere «l'affossatura profonda di natura permanente» tutt'intorno e «i filari delle piantagioni legnose, disposti sulle prode (i lati maggiori) del campo». La sistemazione dei terreni dei campi coltivati nella collina e nella montagna valtiberina si può supporre che fosse ancora quella detta a "rittochino". Ci sembra lecito pensare che le sistemazioni collinari, che già dalla fine del XVIII secolo dettero «un rilievo decisivo per la configurazione del paesaggio agrario» della Toscana, arrivarono con molto ritardo nella conca granducale del Tevere.



## I terreni a «seminativo nudo e arborato»

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». Nelle comunità prevalentemente con territorio montuoso, i seminativi nudi dominavano rispetto a quelli arborati (Tabella 1). Il lavorativo nudo si estendeva per oltre il 76% dell'intero territorio di Pieve Santo Stefano e per il 70% di quello di Caprese. Le comunità con territorio esteso prevalentemente in pianura e in bassa collina erano quelle in cui la percentuale del seminativo arborato era più alta: dominava nella comunità di Monterchi, dove ricopriva quasi l'80% della superficie della comunità; ad Anghiari si estendeva per il 75% del territorio della comunità, occupando circa un quarto del seminativo totale; anche a Sansepolcro, rispetto alla superficie del Comune, il seminativo arborato si estendeva per il 71%, cioè quasi un terzo dell'intera superficie coltivata. Complessivamente, quasi un terzo del territorio coltivato dei cinque Comuni era coperto da campi seminati e oltre la metà, il 57%, furono classificati «seminativo arborato». I terreni coltivati ricoprivano soprattutto quei territori comunali posti per la maggior parte in pianura, quindi il seminativo totale si estendeva particolarmente nelle comunità di Monterchi (48,20% sul totale delle terre coltivate) e di Sansepolcro (46,06%). Per quanto riguarda la comunità di Anghiari, il suolo coltivato si estendeva su una superficie che era la più vasta della valle (km<sup>2</sup> 44,90), soprattutto nei piani del Tevere e del Sovara. Nelle comu-

nità con territorio prevalentemente montuoso, tuttavia, l'estensione del seminativo non scendeva sotto il 20% rispetto alle altre colture. Fra queste, Pieve Santo Stefano aveva la percentuale più alta (25,73%), godendo della presenza delle strette valli che formano il Tevere e i suoi affluenti e in special modo quelli di sinistra. Secondo i dati del catasto granducale, l'estensione delle terre seminate in Valtiberina rappresentavano il 32,3% e nel Granducato circa la stessa percentuale (33,5%) delle rispettive superfici territoriali. Come nel resto della Toscana, anche nell'alta valle del Tevere i seminativi arborati erano più diffusi dei seminativi nudi; invece, rispetto al Granducato, come si è già avuto modo di dire, nei cinque Comuni valtiberini si estendevano pochi seminativi vitati ulivati: in Toscana, essi rappresentavano il 7,5% della superficie totale del Granducato, mentre nella Valtiberina solamente l'1,7% della superficie complessiva dei cinque territori comunali. Anche per questo motivo, i seminativi vitati erano più diffusi nell'alta valle del Tevere (16,75%) che nel Granducato (10,1%). Così, nella valle e nella bassa collina prevalentemente ai bordi dei campi c'erano filari di viti, spesso coltivate su pioppo. Rispetto al seminativo totale, il terreno vitato rappresentava il 51,80%, mentre quello coltivato a viti e olivi solo il 5,21%.

## La coltura della vite

Come in passato lo era sempre stato, anche nel XIX secolo la coltivazione della vite era diffusa, tranne nelle aree più montuose, su tutta l'alta valle del Tevere. Tuttavia, si può ben supporre che mancassero vigne quasi ovunque, anche se la diffusione di consumo di vino stava crescendo. In

Tabella 1	Seminativo arborato				Seminativo nudo	
	a viti		a olivi e viti		Km <sup>2</sup>	%
	Km <sup>2</sup>	%	Km <sup>2</sup>	%		
Anghiari	29,76	21,74	3,97	2,90	11,17	8,16
Caprese M.lo	4,04	6,08	0,13	0,19	9,86	14,81
Monterchi	10,36	36,10	0,67	2,32	2,81	9,78
Pieve S. Stefano	8,11	5,23	1,33	0,85	30,45	19,65
Sansepolcro	27,84	30,52	1,97	2,16	12,20	13,38
<b>Totale</b>	<b>80,12</b>	<b>16,75</b>	<b>8,06</b>	<b>1,68</b>	<b>66,49</b>	<b>13,90</b>

Tabella 2	Grano su seminativo					
	arborato		nudo		totale	
	Km <sup>2</sup>	%	Km <sup>2</sup>	%	Km <sup>2</sup>	%
Anghiari	17,71	12,94	8,45	6,17	26,15	19,11
Caprese M.lo	2,78	4,18	7,98	11,99	10,76	16,17
Monterchi	6,20	21,61	1,40	4,89	7,61	26,50
Pieve S. Stefano	5,50	3,55	20,47	13,21	25,97	16,76
Sansepolcro	16,77	18,38	8,52	9,34	25,29	27,72
<b>Totale</b>	<b>48,96</b>	<b>10,24</b>	<b>46,82</b>	<b>9,79</b>	<b>95,78</b>	<b>20,02</b>

Tabella 3	Mais su seminativo					
	arborato		nudo		totale	
	Km <sup>2</sup>	%	Km <sup>2</sup>	%	Km <sup>2</sup>	%
Anghiari	2,21	1,62	1,06	0,77	3,27	2,39
Caprese M.lo	0,35	0,52	0,10	1,50	1,35	2,02
Monterchi	0,78	2,70	0,09	0,31	0,86	3,01
Pieve S. Stefano	1,38	0,89	5,12	3,30	6,49	4,19
Sansepolcro	4,19	4,60	2,13	2,34	6,32	6,93
<b>Totale</b>	<b>8,90</b>	<b>1,86</b>	<b>9,39</b>	<b>1,96</b>	<b>18,29</b>	<b>3,82</b>

questo periodo, nelle campagne di Sansepolcro si vendemmiavano per produrre vino: il «Biancone e Biancame», il «Perugino», il «Verdone», il «Greco e Grechetto», il «Dorpiccio», la «Vernaccia», la «Sgrandinaiola», l'«Uva scoppietta» e, come dappertutto, il «Moscatello» e l'«Uva passerina», fra le uve bianche; mentre fra le uve nere, il «Greco rosso», l'«Uva grossa», il «Moscatello grosso e bastardo», il «S. Giuvese», una varietà di uva detta «Color forte» e, come nel resto dell'aretino, l'«Uva passerina», l'«Aleatico» e la «Canaiola». Anche nella Valtiberina granducale, nella prima metà dell'Ottocento vigeva un uso agrario praticato, oltre che qui, anche in Arezzo e in parte della Val di Chiana, ma «sconosciuto per il restante di Toscana». Quest'uso consisteva nel vendere l'uva raccolta sui mercati, anziché trasformarla in vino e poi vendere questo. L'uva che non veniva portata al mercato, invece, era solamente quella dalla quale si sarebbe ottenuto il vino per il consumo della famiglia. Sulla qualità del vino, i giudizi dei contemporanei lasciavano qualche perplessità, perché le caratteristiche non potevano essere così buone come loro dicevano, in quanto i contadini non possedevano le conoscenze tecniche per una buona vinificazione. Ecco come lo Zuccagni Orlandini

commentava la qualità dei vini locali: «Di ottimo gusto e di molto spirito è il vino nero di P.S. Stefano, di Val di Sovara e di diverse altre colline; di buona e grata qualità riesce pure il vino bianco quando non venga alterato con mosto cotto; dovrebbe anzi preferirsi per usual bevanda a moltissimi altri di Toscana, perché leggero, sufficientemente spiritoso, depuratissimo, se potesse vincersi il pregiudizio di bere vini governati, d'artificial colore, e spesso in più dannosi modi alterati». Mentre il vescovo Marcacci ci indica quale fosse il vino migliore: «Fra i vini il più rinomato è quello, che formasi dall'uva nera detta canaiola, cui quando sia fatto dagli intendenti, non puossi alcun difetto attribuire, fuori di quello, ch'ei non regge a lunghi viaggi, e molto meno alla navigazione, parendo che la natura lo faccia nascere per esser bevuto e gustato nel proprio clima, dove nasce e si manipola con qualche sorte d'industria».

#### La coltivazione del grano

Altri dati sull'agricoltura della prima metà del XIX secolo nelle comunità del Granducato di Toscana si possono ricavare dall'appendice del volume di Carlo Pazzagli sull'agricoltura toscana di questo periodo, che riporta la Dimo-

CABLES FOR A MOVING WORLD

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE

11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES

TRATOS<sup>®</sup> Tt



strazione approssimativa dell'annua media Raccolta che suole ottenersi in generi frumentarij, redatta nel 1847 da Giovanni Giannini, che la elaborò sulle rilevazioni di stima raccolte nel decennio 1820-30. Giuliana Biagioli, nella sua opera sull'agricoltura e la popolazione in Toscana all'inizio dell'Ottocento, mostra «scarsa fiducia» alla Dimostrazione del Giannini, «i cui dati, sia sulla distribuzione delle colture, sia su produzioni e rese nei vari comuni toscani, non concordano con alcuna delle fonti catastali dirette o indirette», al contrario invece di quanto accade per i dati riportati dallo Zuccagni Orlandini. Nonostante ciò, per avere ulteriori dettagli prenderemo in considerazione, là dove lo Zuccagni Orlandini non fornisce alcuna indicazione, anche i dati del Giannini che, seppur ci possano offrire solo misure approssimative e indicazioni di massima, saranno indispensabili per gettare uno sguardo sulle colture che crescevano sui terreni seminativi della valle nella prima metà dell'Ottocento. Occorre innanzitutto far notare come la superficie seminativa riportata dal Giannini (che non indica l'estensione delle singole comunità) sia più estesa rispetto a quella esposta dallo Zuccagni Orlandini di ben 37 chilometri quadrati. Poiché nel calcolo delle percentuali utilizzeremo le superfici delle comunità riportate dallo Zuccagni Orlandini, è lecito ritenere che il denominatore del rapporto sia più basso di quello che avrebbe eventualmente indicato il Giannini; tuttavia, riteniamo possibile un confronto fra i dati sufficientemente significativo. Quasi 100 chilometri quadrati della superficie complessiva delle cinque comunità della valle, intorno alla metà dell'Ottocento, erano coltivati a grano (Tabella 2). La resa del grano era più elevata sui terreni arborati, poiché questi erano posti per lo più in pianura e in bassa collina. Qui il rendimento seme/prodotto era circa 7 in questi terreni, mentre era tra 4½ e 5½ sulle superfici seminative nude che per la maggior parte ricoprivano le zone più a monte della valle. Lo Zuccagni Orlandini scriveva che nella Valtiberina granducale «la raccolta dei grani e delle biade [poteva] dirsi ubertosa, considerando la popolazione che [doveva] farne consumo». Tutte le comunità, secondo i dati del Giannini, dedicavano la metà del loro terreno seminativo alla coltivazione delle varie specie di grano. Di conseguenza, le superfici coltivate a grano più estese si avevano nei territori comunali più ampi come quelli di Anghiari, Pieve Santo Stefano e Sansepolcro. Rispetto alla superficie territoriale, le comunità occupate maggiormente dalla coltivazione del frumento erano quelle di Sansepolcro e di Monterchi. Giovan Battista Landucci, «possidente e abitante in Viaio sul Tevere, Comunità di Anghiari», elencò all'amico dottor Sebastiano Brillandi di Castiglion Fiorentino le varietà di grano che si seminavano in Valtiberina; il

Brillandi a sua volta le riporta nella sua pubblicazione del 1836 commentandole: «- grano gentile chiamato biancone; deve essere la cascola di Cortona - grano rosso, che sarà cascola rossa. Calbigia gentile bianca e rossa, bottoncino, ravanese, tangarog, e grano duro; ne annunzia altra qualità, senza descriverla, a cui dà il nome di terrecchio; sarà forse il maremmano. Due qualità di grani marzoli, pure vi si coltivano, uno con spiga e resta, che deve essere il vernella; l'altro senza resta, che sarà il comune».

#### La coltivazione del mais

Sul finire degli anni Trenta del XIX secolo, anche in Valtiberina, come in quasi tutta la Toscana, si preferì il mais alle altre colture da rinnovo. Così la coltivazione del grano succedeva a quella del granturco e con essa si alternava. Gli alti prezzi dei cereali, determinati quasi sempre da scarsi raccolti, stimolavano la coltivazione dei grani in genere e fra questi il mais godeva di un elevato rapporto seme/prodotto. Questa fu una fra le principali motivazioni che indussero le popolazioni agricole alla coltivazione del granturco. Inoltre, il mais ha un alto valore nutritivo e, in più, nessuna parte della pianta in quei tempi rimaneva inutilizzata. Infatti, i tutoli essiccati venivano usati come combustibile o dati come «alimento sussidiario al bestiame»; come foraggio erano usati soprattutto i fusti e le foglie della pianta; con le foglie della spiga, invece, si imbottivano i materassi; le brattee interne più sottili erano spesso utilizzate dai fumatori delle campagne per arrotolare il trinciato da sigarette; infine, il resto della pianta che rimaneva nel campo serviva ad «ingrassare» il terreno, essendo assai in uso nell'economia agraria la pratica del sovescio, considerata fin dal medioevo alternativa alla concimazione. Circa 18 chilometri quadrati della superficie complessiva delle cinque comunità della valle, intorno alla metà dell'Ottocento, erano coltivati a mais (Tabella 3). Il granturco come pianta da rinnovo era coltivata principalmente nelle comunità di Sansepolcro e di Pieve Santo Stefano. Qui i campi di mais si estendevano per oltre 6 chilometri quadrati, pari al 12,5% delle terre coltivate. Nelle altre comunità la diffusione era minore e la percentuale di terreno coltivata a granturco sul seminativo totale scendeva a 6,25 ad Anghiari e Caprese e a 5,67 a Monterchi. Tuttavia, a Sansepolcro e a Pieve Santo Stefano la resa del mais era la più bassa della Valtiberina, essendo il rapporto superficie/prodotto pari a 20 sulle terre seminative arborate e pari a 11 su quelle nude. In tutte le altre comunità, ad eccezione di Caprese, il rapporto superficie/prodotto oscillava fra 23 e 18. Nel prossimo numero, vedremo quali erano gli altri cereali e le altre colture coltivate in Valtiberina a metà dell'Ottocento.

*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 Graficconsul, Sansepolcro, 2012.

# STUZZICHINI DI PASQUA

## CONIGLIETTI AL FORMAGGIO FACILI E VELOCI



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

- 250 gr. di farina di tipo 2
- 120 ml. di latte tiepido
- 100 gr. di parmigiano grattato
- 100 gr. di emmental
- 1/2 bustina di lievito istantaneo in polvere per salati
- un uovo
- 40 ml. di olio di semi
- sale q.b.
- pepe in grani q.b.



**Tempo di preparazione**  
**40 minuti**



**Dosi per**  
**6 persone**

Seguimi su  

### Procedimento

Riunire in una ciotola la farina, un pizzico di sale e il lievito istantaneo setacciato. Unire il latte a temperatura ambiente con l'olio, l'uovo e il parmigiano; lavorare con il gancio di una impastatrice o a mano, fino a rendere l'impasto morbido e compatto. Aggiungere l'emmental tagliato a dadini piccolissimi e modellare ancora un po' l'impasto a mano per renderlo uniforme, aggiungendo eventualmente farina se risultasse troppo appiccicoso. Dividere l'impasto in circa sei pezzi e ricavare da ciascuno di essi tre parti: una per il corpo (filoncino di circa 30 centimetri di lunghezza e di circa uno di diametro, da avvolgere su sé stesso), una per le orecchie (filoncino corto da attorcigliare leggermente) e una pallina per la coda. Man mano che sono pronti, sistemare i coniglietti su una teglia rivestita con della carta forno, applicare il pepe per formare l'occhio e fissare le orecchie e la coda con uno stecchino. Spennellarli con il tuorlo d'uovo sbattuto con un po' di latte (o solo latte) e infornare in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti circa. Quando sono ben dorati, sfornarli e lasciarli raffreddare prima di farcirli.



# SANSEPOLCRO

## IL GIRO DEL MONDO DEL GUSTO



**26 - 27 - 28 MAGGIO 2023**  
**VIALE DIAZ, dalle ore 11 alle ore 24**

areacreativa



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA  
PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO



comune di  
Sansepolcro



**MEET VALTIBERINA**

seguici sui social

