

L'ECODEI TEVERE

ED 155 - ANNO XI

N°3 - APR 2024

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

ANGHIARI
ARTE
ARTIGIANATO





Festa del Tulipano

25 APRILE - 1 MAGGIO 2024

PRIMAVERA A CASTIGLIONE DEL LAGO



INFO E PROGRAMMA SU
FESTADELTULIPANO.COM



PARATA CARRI ALLEGORICI

GIOVEDI 25 DOMENICA 28 MARTEDI 30 APRILE

Sommario

L'OPINIONISTA 4

Il pensionato



EVENTI 34

Mostra dell'Artigianato



INTERVISTA 50

Sotto Sopra: Laura Chieli

POLITICA 6

Le Istituzioni

CUCINA 53

Plumcake al formaggio



CURIOSITÀ 18

Soffocone di Vincigliata

ATTUALITÀ 39

Badia Tedalda e Sestino



ARTE 54

Pino Nania



CICLISMO 40

Fausto Coppi



PERSONAGGIO 22

Fabrizio Matassi

IL LEGALE 45

Danni causati dal vento, sono risarcibili?



STORIA 56

Origine della parola Cornuto



INCHIESTA 26

La Chianina



STORIA 46

Alpe della Luna



ATTUALITÀ 60

75° dell'AIA Città di Castello



Periodico edito da:
Via Guglielmo Marconi, 19/21 - 52037 Sansepolcro (Ar)
Tel e Fax 0575 749810
www.saturnocomunicazione.it
info@saturnocomunicazione.it
P.Iva 02024710515
iscrizione al Roc. n. 19361

Fondatore
Domenico Gambacci

Direttore Editoriale
Davide Gambacci

Redazione
Carlo Campi,
Francesco Crociani,
Domenico Gambacci,
Giulia Gambacci,
Ruben J. Fox,
Chiara Verdini,

Donatella Zanchi,
Michele Foni,
Daniele Gigli

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

Grafica e stampa:
S-EriPrint

IL PENSIONATO: UNA GRANDE RISORSA PER LA COLLETTIVITÀ

Da circa un anno sono a “libro paga dell’Inps”, avendo raggiunto la pensione, ma cosa è cambiato nella mia vita? Diciamo poco in termini di impegni, molto nel modo in cui li gestisco. Non sono sicuramente il classico pensionato, casa, divano e bar, una vita di questo tipo mi porterebbe in breve tempo alla depressione. Sono da sempre

una persona iperattiva, un sognatore che ama in maniera viscerale la città in cui è nato, vissuto e lavorato. Proprio per questo sto “vagliando” tutta una serie di proposte che mi sono state fatte dal grande mondo associativo di Sansepolcro. Avendo già molti impegni e considerando il mio carattere, non certo facile, in quanto avendo fat-

FESTA DEL TULIPANO, A CASTIGLIONE DEL LAGO

Dal 25 aprile al 1° maggio a Castiglione del Lago torna la Festa del Tulipano giunta alla sua 54° edizione. Un programma studiato ad hoc dai volontari dell’associazione “Eventi Castiglione del Lago” che non deluderà le aspettative: i protagonisti, oltre ai tulipani, saranno i carri allegorici che avranno ancora una volta il compito di celebrare la primavera, portando la cittadina lacustre alla ribalta nazionale e non solo. Tre parate che rappresenteranno il momento clou per la Festa del Tulipano. Due quelle diurne, giovedì 25 e domenica 28 aprile; l’altra, forse la più coinvolgente e suggestiva, quella serale prevista per martedì 30, complice il ponte del Primo Maggio. Insieme alla programmazione delle sfilate, destinate a convogliare su Castiglione del Lago migliaia di visitatori e turisti, un altro punto fermo della manifestazione è la prosecuzione della partnership con l’associazione “I Borghi più belli d’Italia”: anche quest’anno la sfida sarà quella di rappresentare sui carri realtà simili a quella castiglione. Il tema scelto è quello dell’acqua: dal Trasimeno al lago Maggiore e quello di Garda o al bacino vulcanico di Nemi nel territorio dei Castelli Romani il passo sarà brevissimo, senza mancare di aprire una finestra anche sull’Umbria stessa dedicando la scena a Bevagna con il suo Mercato delle Gaite e soprattutto il fiume Clitunno. Quattro Regioni, appunto Piemonte, Lombardia e Lazio oltre all’Umbria, per suggellare altrettanti gemellaggi con piccole realtà territoriali e ampliare il progetto. Alla 54° edizione della Festa del Tulipano sono state confermate anche le numerose iniziative che faranno da corollario alle sfilate. La quinta edizione del “Trasimeno Rosé Festival”, in collaborazione con il Consorzio Tutela vini Colli del Trasimeno per un viaggio nelle eccellenze enologiche del territorio; il “Giardino dei Tulipani” e la “Fiera del Fiore” in cui immergersi in una distesa di infinite qualità di tulipani; l’immane “Taverna & Bar del Poggio” con le specialità lacustri e non solo; numerose iniziative per i bambini e il tradizionale “Picnic del Poggio” del Primo maggio con l’incantevole vista sul Lago Trasimeno. Tutto il programma è consultabile sul portale www.festadeltulipano.com.



to l'imprenditore per tanti anni, mi piace la concretezza e odio le chiacchiere, le polemiche e il gossip, prima di dare la mia disponibilità mi piace capire. Non nascondo che ricevere proposte di collaborazione mi gratifica molto e sul fatto che alcuni mi dicono "hai un brutto carattere, ma gli attributi non ti mancano e in quello che fai ci metti il cuore" non mi offende ma mi lusinga. Alla mia età non devo fare il "piacione", cosa che non ho mai fatto nemmeno quando ero giovane, figuriamoci ora, ma sposo la filosofia di un mio caro amico "alla nostra età devono essere gli altri a piacere a noi". Il fatto di definire i pensionati degli "anziani" è completamente sbagliato, noi sessantenni, grazie alla qualità della vita che abbiamo vissuto e un'aspettativa di vita in salute decisamente più lunga, rispetto ai nostri genitori, possiamo contare su una forma fisica e risorse cognitive ancora ottimali. Siamo una generazione chiamata a cambiare le carte in tavola degli assetti della cosiddetta società civile e dobbiamo cercare di costruire una nuova immagine per quella fase di vita dopo i 60 anni che si sta allungando sempre di più. Nella mia esperienza professionale mi è capitato spesso di incrociare esempi positivi di questo "lavoro" del pensionato, per esempio l'impegno nel volontariato, ma anche una nuova disponibilità nella cura familiare, come nel mio caso dove da anni accudisco i miei anziani genitori, con l'aiuto fondamentale di mia moglie. È proprio la questione della cura di noi stessi e degli altri a rappresentare un elemento cruciale nella possibilità di vedere nell'andare in pensione un nuovo inizio e non un percorso di chiusura. La pensione non deve mettere a riposo cuore e cervello e nemmeno ridurre il desiderio di costruire, di essere utili e di apportare un contributo a sé e agli altri, ma un'occasione per crescere. In questo periodo della nostra vita è importante lavorare per le generazioni future apportando le nostre conoscenze, i nostri saperi e la nostra voglia di fare. Possiamo permetterci, dopo aver lavorato una vita, di metterci a disposizione del prossimo in forma gratuita, quindi consiglio a tutti i miei "colleghi" pensionati di avvicinarsi al mondo del volontariato e dell'associazionismo, di qualsiasi genere, che sia sociale, culturale o sportivo, l'importante è farlo con il cuore e la voglia di fare nuove esperienze, perché nella vita non si finisce mai di fare esperienze o di apprendere cose nuove, un po' come diceva Virginia Woolf: "Continuerò a cercare avventure, a cambiare, ad aprire la mente e gli occhi, e a rifiutarmi di essere etichettata. Tutto sta nel liberare il proprio io, lasciare che trovi la sua dimensione, senza impedimenti". Personalmente nelle prossime settimane scioglierò le mie riserve nel dare risposte a coloro che mi hanno interpellato e se mi sarà concesso (i grandi progetti richiedono un lavoro di squadra) mi piacerebbe iniziare a lavorare a delle progettualità da regalare a Sansepolcro e a tutta la ValTiberina.





"NOI ABBIAMO DATO IL VIA, ORA CI SERVE AIUTO E RINFORZI IN SQUADRA": L'APPELLO DELLE RUGBISTE DI CITTÀ DI CASTELLO

Elisa, Federica, Gloria, Eleonora, Matilde, Martina, Noemi, Giulia e Andrea, sono per ora, nove atlete della costituenda squadra di rugby femminile a Città di Castello, con un sogno nel cassetto sportivo e sociale, quello di raddoppiare almeno le adesioni per poter partecipare alla Coppa Italia di categoria a maggio e nel giro di due anni mettere in piedi una "rosa" competitiva per tentare la scalata ai campionati che contano fino alla Serie A. Non è finita qui. Le "ragazze" della compagine di rugby femminile, dai 18 a 35 anni, che fa capo al Città di Castello Rugby, vogliono sfatare con i fatti stereotipi e luoghi comuni sulla pratica di questo glorioso sport per il gentil sesso ed appannaggio solo dei colleghi. "Il rugby è un bellissimo sport alla portata di tutti, dove il gruppo fa la differenza e i valori di lealtà, rispetto dell'avversario e delle regole in campo e fuori sono alla base del gioco che ci rende felici", le parole di Elisa Leonardi a nome delle compagne di squadra al termine di un allenamento sotto la supervisione dell'attento e preparato coach, Alessandro Gori, una "vecchia gloria" del rugby che ha deciso di condividere

fin da subito questa loro avventura. "Ragazze vi aspettiamo, la nostra è una realtà che deve crescere, noi abbiamo dato il via ora ci serve aiuto e rinforzi in squadra", prosegue Elisa mentre indossa con orgoglio accanto alle altre atlete, la bellissima maglia realizzata dall'artista, Andrea Lensi, la prima maglia da rugby in Italia a favore della sportività e contro il razzismo, una divisa che è stata il manifesto dell'impegno per una pratica agonistica etica, dentro e fuori dal campo di gioco, dal Città di Castello Rugby. Il disegno della mischia "ruck" non è solo un insieme di giocatori che lottano fisicamente sul campo, è un tributo alla solidarietà e alla contaminazione positiva. Tanta la volontà di dar luogo a questo progetto, iniziando con il primo allenamento a metà settembre 2023. "Ai due appuntamenti settimanali del martedì e venerdì, hanno risposto un gruppo di aspiranti rugbiste pieno di voglia ed entusiasmo con i primi approcci e allenamenti al rugby nella nostra struttura in via Bartali, alle porte della città", precisa Alessandro Gori, coordinatore tecnico della squadra. "Al momento siamo circa

dieci, siccome si gioca in sette effettivi cerchiamo almeno di raddoppiare questo numero per poter avere più chance e giocare in modo corretto ed effettuare gli allenamenti, mentre in prospettiva futura partecipare ai campionati nazionali che si giocano in 15". Con determinazione, voglia e impegno, si è via via formato il "gruppo" fulcro di ogni progetto sociale e sportivo. Raggiunto un buon livello di condizione tecnica ed atletica, abbiamo iniziato a confrontarci con altre squadre. La prima uscita si è tenuta a Forlì, un allenamento congiunto e partita, con la locale formazione femminile del Forlì Rugby 1979, il primo di un programma di incontri di preparazione per partecipare alla prossima Coppa Italia Seven 2024. Tale manifestazione si disputerà in tarda primavera, al termine del campionato nazionale femminile di Serie A. "Chiunque voglia approcciare questa disciplina, voglia provare ad essere parte di un gruppo che ha nella lealtà, nel rispetto delle regole del gioco verso compagne ed avversarie, le sue caratteristiche fondamentali di un altissimo valore d'inclusività, può tranquillamente e liberamente accedere alla struttura", conclude il coach Gori. Anche le istituzioni, Comune in testa, plaudono ad una iniziativa di grande valore ed esempio non solo sportivo ma anche sociale ricordando che "l'amministrazione comunale investirà circa 118 mila euro per attrezzare lo stadio del rugby cittadino con un moderno sistema di illuminazione. Un salto di qualità che ci voleva per un impianto cresciuto di pari passo con l'espansione nel nostro territorio di un movimento sportivo che, grazie al Città di Castello Rugby, si è diffuso soprattutto tra i giovani, trasmettendo alla comunità tifernate la passione per una disciplina antica e affascinante, e si è caratterizzato per una forte e riconoscibile impronta sociale", sottolineano il sindaco Luca Secondi e l'assessore ai lavori pubblici e allo sport Riccardo Carletti. Lo stadio del rugby è una struttura funzionale e di qualità, che suscita l'ammirazione sincera di tutte le squadre che vengono a giocare a Città di Castello e che negli anni ha fatto da cornice a tante belle iniziative di carattere sociale. Tra queste, nel 2016, l'esperienza senza precedenti in

Umbria e in Italia del "Progetto Terzo Tempo" con i membri del gruppo Altotevere Stefano Bianconi dell'Associazione Italiana Persone Down-onlus che, in occasione di ogni gara casalinga della squadra tifernate, servivano a tavola nell'abituale riunione conviviale di giocatori e tecnici della squadra avversaria. Una originale opportunità dei veri "tifosi speciali" di rendersi utili e mostrare la precisione e l'accuratezza nel fare le cose, insieme alla loro contagiosa allegria, in un inedito incontro con lo sport all'insegna dell'abbattimento delle barriere culturali. Un'altra memorabile testimonianza di sensibilità sociale fu poi quella del Natale del 2019, quando la mano di un artista, Andrea Lensi, firmò la prima maglia da rugby in Italia a favore della sportività e contro il razzismo, una divisa che è stata il manifesto dell'impegno per una pratica agonistica etica dentro e fuori il campo di gioco. Il Città di Castello Rugby è nato nel 2003 grazie alla passione del suo ideatore, Marco Notarianni, e di un gruppo di amici: oggi conta oltre 100 tesserati in tutte le categorie, dalla under 6 alla seniores, fino al settore femminile, che quest'anno è partito con questo interessante progetto. Dai primi allenamenti nei vari campetti reperiti in città, vagando tra la Casella, l'Istituto Agrario, il Centro Belvedere, fino alla prima sistemazione stabile al campo di Pescidoro, la società ha via via preso consistenza, crescendo nei numeri e nella qualità. Oggi, quella che poteva sembrare una scommessa azzardata, può considerarsi vinta: quel primo gruppo di appassionati e di curiosi è diventato una società solida, protagonista a pieno diritto del panorama rugbistico italiano, con le varie formazioni del Città di Castello Rugby conosciute e apprezzate in tutte le competizioni cui partecipano, e con un impianto tra i più belli dell'intero centro Italia, realizzato in collaborazione e sinergia con l'amministrazione comunale; una struttura funzionale e di qualità, che suscita l'ammirazione sincera di tutte le squadre che vengono a giocare. È stata avviata una attività di tutoraggio ed assistenza della nuova società Centauri Rugby che insiste a Sansepolcro come polo di riferimento per la parte toscana dell'Alta valle del Tevere.



ISTITUZIONI-COMUNE CITTÀ DI CASTELLO



POLITICA

LA DEPOSIZIONE DI ROSSO FIORENTINO È TORNATA A SANSEPOLCRO

Ha fatto ritorno a Sansepolcro la pala della Deposizione di Cristo, capolavoro cinquecentesco di Rosso Fiorentino, che aveva lasciato sette anni fa il capoluogo valtiberino per essere sottoposto a un importante restauro divenuto ormai improrogabile, affidato all'Opificio delle Pietre Dure di Firenze. Gli esperti in primo luogo sono intervenuti sulla struttura del quadro, con la rimozione meccanica dell'ammannitura e delle cinque traverse non originali. Dopo aver completato il risanamento del tavolato le due traverse originali sono state rifunzionalizzate mediante un sistema a molle che asseconda, controllandoli, i naturali movimenti del legno. Si è poi proceduto al restauro degli strati pittorici. L'opera presentava molte patinature, ridipinture a coprire una superficie molto compromessa in quanto abrasa da puliture aggressive di antichi restauri; erano presenti anche molte sgocciolature e ritocchi alterati. Le lacune, dovute per la maggior parte a pratiche devozionali, non erano fortunatamente di grandi dimensioni e comunque compromettevano parti figurative importanti. Su di esse, dopo aver effettuato la stuccatura e il ricollegamento materico della superficie, è stata eseguita l'integrazione cromatica mediante selezione, mentre le diffuse abrasioni sono state abbassate di tono mediante leggere velature. Accanto al restauro

è stata riqualificata la chiesa di San Lorenzo dove la Deposizione di Cristo è tornata a dimora sopra l'altare. A Sansepolcro in molti si erano fatti portavoce dell'esigenza di intervenire sul pavimento della chiesa, realizzato negli anni '60 con piastrelle in ceramica blu. La Diocesi si è attivata per la progettazione e la richiesta di autorizzazione presso la Soprintendenza di Siena, Grosseto e Arezzo per l'Archeologia, le Belle Arti e il Paesaggio, del nuovo pavimento in cotto, il cui costo, 36.300 euro, è stato coperto per tre quarti con le risorse rinvenienti dagli oneri di urbanizzazione destinati agli edifici di culto e, per la quota rimanente, circa 8.000 euro, attraverso iniziative di auto finanziamento locali. Grazie al fondamentale contributo dell'amministrazione comunale di Sansepolcro si è provveduto al rifacimento dell'illuminazione, inadatta per l'adeguata lettura del dipinto. "Il ritorno dell'opera ha rappresentato un grande evento - le parole del sindaco Fabrizio Innocenti - si tratta indubbiamente di una splendida realtà, quella di poterla nuovamente ammirare alle nostre latitudini dopo il delicato intervento di restauro che l'ha riguardata. Colgo l'occasione per ringraziare la Diocesi, il costante impegno di monsignor Giancarlo Rapaccini, il generoso contributo delle associazioni cittadine. Anche il Comune ha fatto la sua parte, destinando 15.000

euro per la corretta illuminazione del dipinto. È stato costituito un tavolo che ha visto lo svolgersi di diverse riunioni in cui erano presenti per il Comune l'assessore Francesca Mercati e i responsabili dell'ufficio cultura, don Giancarlo Rapaccini e Serena Nocentini, responsabile dell'ufficio Beni Culturali della Diocesi di Arezzo Cortona Sansepolcro, in cui sono state gestite le diverse dinamiche legate al ritorno in città dell'opera. C'è sempre stata un'ampia collaborazione e chiaro dialogo, oltre a sopralluoghi che hanno permesso all'amministrazione di seguire l'iter. La Deposizione di Rosso Fiorentino è quindi nuovamente fruibile in tutta la sua bellezza e nel suo fascino evocativo, un arricchimento ulteriore al prezioso patrimonio artistico che custodiamo in città e che fa parte del nostro museo diffuso”.

PNRR, IL CANTIERE DI VIALE VITTORIO VENETO

“Sta prendendo forma l'ampio lavoro che interessa una fra le principali arterie cittadine e di questo siamo soddisfatti”. Così Riccardo Marzi, vicesindaco e assessore ai lavori pubblici del Comune di Sansepolcro in merito al progetto di rigenerazione e di riqualificazione delle aree verdi e degli spazi urbani, finanziato con fondi del Pnrr. Nello specifico si tratta dell'opera che

interessa viale Vittorio Veneto, una fra le più vissute e frequentate del Borgo. Ricordando che per l'adiacente area che investe la stazione ferroviaria è in corso la richiesta da parte dell'amministrazione comunale per ottenere il comodato d'uso degli spazi e degli edifici esistenti, il progetto per viale Vittorio Veneto prevede molteplici soluzioni di intervento. In primis la costituzione di una fascia attrezzata pedonale in sostituzione dell'attuale parcheggio in asfalto. Gli stalli verranno posizionati a spina di pesce lungo la strada, separando la mobilità carrabile da quella lenta ciclo-pedonale, attraverso la sistemazione di un ambito a verde dove troveranno posto i nuovi corpi illuminanti, oltre ad una serie di essenze vegetazionali ornamentali di semplice manutenzione. Anche lungo il muro perimetrale sarà realizzata una fascia a verde dove insistono attualmente i tigli e i platani che caratterizzano il viale. Il progetto prevede inoltre l'impianto di irrigazione. L'asse ciclabile in conglomerato bituminoso con inerti naturali e legante colorato dai toni caldi farà poi da cerniera tra viale Vittorio Veneto e la piazza della stazione, dove troveranno posto spazi di sosta per le biciclette. “Le ditte incaricate sono al lavoro - dichiara l'assessore Marzi - e si tratta di un intervento particolarmente complesso, perché riguarda anche i sottoservizi, come fognature, acquedotti e rete distribuzione del gas. Sta procedendo comunque bene e già si intravede la nuova veste che assumerà il viale ad opera ultimata. La volontà è quella di rispettare il cronoprogramma che abbiamo fissato, con il primo lotto che dovrà essere terminato per la fine del mese di aprile. Ribadiamo la nostra soddisfazione per l'iter che stanno seguendo i lavori, avendo colto l'occasione per mettere mano a un ampio intervento destinato a cambiare in meglio l'immagine e anche la fruibilità di Sansepolcro”.





Carissimi Concittadini, Con profondo senso di gratitudine e soddisfazione, mi rivolgo a voi oggi per condividere alcuni pensieri e riflessioni alla fine del mio mandato come Sindaco di questa meravigliosa comunità. È stato per me un onore e un privilegio servire come vostro Sindaco in questi anni. Nel corso del mio mandato, abbiamo affrontato sfide significative, come gli eventi atmosferici del 5 marzo 2015 e l'emergenza Covid-19. Abbiamo affrontato queste sfide con determinazione e solidarietà, adottato misure tempestive per proteggere la salute dei cittadini, garantendo al contempo il sostegno alle fasce più vulnerabili della nostra comunità. Abbiamo anche celebrato successi notevoli. Uno dei punti salienti del nostro lavoro è stato il costante impegno per migliorare il patrimonio e la vivibilità delle nostre frazioni. Siamo fieri di dire che durante il nostro mandato abbiamo ottenuto numerosi finanziamenti e realizzato una serie di progetti mirati a migliorare le condizioni di vita nel nostro territorio.

Rinnovo delle infrastrutture:

Abbiamo completato importanti lavori di rinnovo delle strade, dei marciapiedi e dell'illuminazione pubblica nelle frazioni, garantendo maggiore sicurezza e accessibilità a tutti i residenti.

Potenziamento infrastrutture scolastiche: Abbiamo potenziato, ampliato, costruito e modernizzato le infrastrutture scolastiche, garantendo ambienti sicuri e stimolanti per l'apprendimento dei nostri giovani cittadini.

Potenziamento dei servizi:

Abbiamo potenziato i servizi essenziali come la raccolta dei rifiuti, che ci vede al primo posto tra i Comuni dell'Umbria sopra ai 1.000 abitanti, per percentuale di raccolta differenziata e i servizi sanitari, con il nuovo distretto, assicurando, nonostante una sanità pubblica in grande difficoltà, un livello di qualità dei servizi uniforme su tutto il territorio comunale.

Sviluppo delle aree verdi:

Abbiamo investito nella creazione e nel miglioramento dei parchi pubblici, aree gioco e spazi verdi nelle frazioni, promuovendo uno stile di vita sano e sostenibile per i nostri cittadini.

Potenziamento delle strutture culturali e ricreative:

Abbiamo ampliato e migliorato le strutture culturali e ricreative nelle frazioni, offrendo maggiori opportunità di svago e intrattenimento per tutti, dalla biblioteca, che presto sarà ultimata, ai centri culturali e alle sale polivalenti.

Iniziative di valorizzazione del

patrimonio storico e artistico:

Abbiamo promosso progetti volti alla valorizzazione del patrimonio storico e artistico, conservando e diffondendo la nostra identità culturale per le generazioni future. Abbiamo promosso attivamente iniziative culturali che hanno arricchito il tessuto della nostra comunità e reso accessibili le arti a tutti i cittadini. Un viaggio culturale che ha reso la cultura un pilastro sempre più forte della nostra comunità.

Ampliamento e ristrutturazione degli impianti sportivi esistenti:

Abbiamo investito nella ristrutturazione e nell'ampliamento degli impianti sportivi esistenti nelle frazioni, garantendo a tutti i cittadini la possibilità di praticare sport in strutture moderne e sicure.

Accessibilità per le persone con disabilità:

Abbiamo lavorato per rendere gli impianti sportivi accessibili a tutte le persone, comprese quelle con disabilità, garantendo l'eliminazione delle barriere architettoniche e l'installazione di attrezzature adatte alle loro esigenze.

Programmi di promozione dello sport:

Abbiamo promosso programmi di promozione dello sport e dell'attività, collaborando con le associazioni sportive e organizzando eventi e iniziative

volte a coinvolgere i cittadini di tutte le età.

Miglioramento dei centri di vita associata: Abbiamo investito nella ristrutturazione e nell'ampliamento dei centri di vita associata esistenti nelle frazioni, rendendoli luoghi accoglienti e funzionali per ospitare una vasta gamma di attività e incontri, fornendo così un punto di riferimento importante per la socializzazione, la partecipazione e lo sviluppo culturale e sociale delle comunità locali.

Coinvolgimento della comunità: Abbiamo incentivato il coinvolgimento attivo dei cittadini nella gestione e nell'organizzazione dei centri di vita associata, delle sale polivalenti, degli impianti sportivi, promuovendo la partecipazione democratica e l'empowerment delle comunità locali.

Questi sono solo alcuni esempi dei numerosi progetti che abbiamo portato avanti per migliorare il patrimonio e la vivibilità delle nostre frazioni. Ogni investimento

è stato guidato dalla volontà di promuovere uno sviluppo equilibrato e sostenibile su tutto il territorio comunale. Guardando indietro, posso affermare con sicurezza che ogni decisione, ogni azione intrapresa, è stata mossa dalla passione e dalla dedizione per il bene comune. Abbiamo lavorato instancabilmente per promuovere l'inclusione sociale, per garantire la sicurezza e il benessere di tutti, per preservare l'ambiente e per promuovere lo sviluppo sostenibile. Ogni progetto, ogni iniziativa che abbiamo avviato è stato guidato dalla volontà di costruire un futuro migliore per le generazioni a venire. Siamo riusciti a realizzare molti obiettivi importanti, ma siamo anche consapevoli che c'è ancora molto lavoro da fare. Con umiltà e sincerità voglio anche scusarmi per eventuali opere o progetti che non hanno soddisfatto le aspettative della comunità. Nonostante il nostro impegno costante, comprendo che ci siano state situazioni in cui le cose non sono andate come previsto. Vi assicuro che ogni decisione e azione è stata guidata

dalla volontà di migliorare San Giustino, ma comprendo anche che ciò non è sempre stato raggiunto come speravamo. Vi ringrazio per la vostra comprensione e vi assicuro che abbiamo sempre imparato dalle nostre sfide per migliorare nel futuro. Mentre lascio l'incarico di Sindaco, desidero ringraziare ciascuno di voi per il vostro sostegno, la vostra collaborazione e il vostro impegno verso la nostra comunità. Siete voi, con la vostra partecipazione attiva e il vostro spirito solidale, che avete reso possibile ogni successo raggiunto. Per il futuro, invito tutti voi a continuare a lavorare insieme per il bene di San Giustino. Siate sempre pronti a difendere i valori di giustizia, uguaglianza e solidarietà su cui si fonda la nostra comunità. Solo unendo le nostre forze e mantenendo vivo lo spirito di comunità possiamo superare qualsiasi sfida che il futuro ci riserva.

Con affetto e gratitudine.

Paolo Fratini



LARELIQUIA DI SAN FRANCESCO NELLA CHIESA DELLA CROCE

aver ricevuto le stimmate, vi sostò nell'ultimo viaggio dalla Verna ad Assisi (per alcuni giorni). Qui il conte Alberto gli donò un nuovo saio ricevendo in cambio il vecchio e logoro abito. La famiglia Barbolani custodì la reliquia fino al 1503, quando il saio fu preso con le armi dalla Repubblica Fiorentina e trasferito prima nel convento del Monte alle Croci presso Firenze e poi nella chiesa di Ognissanti. Soltanto nel 2001 fu trasferito alla Verna. La reliquia del saio di San Francesco, oggi custodita ad Anghiari, è un lembo di questo saio e ha dimensione di circa 5 centimetri per 10. Fino ad oggi si trovava nel convento di Montauto, edificato con forme cinquecentesche da Federigo Barbolani nei pressi del castello, per ribadire la vicinanza della famiglia a San Francesco. La reliquia è quindi stata sistemata all'interno della Chiesa della Croce dove la tradizione vuole che San Francesco, di ritorno ad Assisi dalla Verna, abbia piantato una croce di legno a terra per benedire il paese. Fra il 1499 e il 1534 fu poi edificata la chiesa con l'annesso convento francescano dal beato Bartolomeo Magi. Il territorio di Anghiari, quindi, si inserisce sempre più a pieno titolo in quello che è il Cammino di Francesco posizionandosi quasi a metà strada tra La Verna e Assisi. La Chiesa della Croce, inoltre, custodisce un significato aggiunto poiché seguendo una linea retta sulla Ruga di San Martino scendendo poi fino a Sansepolcro sulla provinciale Libbia, si arriva all'Eremo di Montecasale: altro luogo francescano per eccellenza. Tutto ciò, infatti, può contribuire anche ad un importante sviluppo turistico di Anghiari e dell'intera Valtiberina.

Una contrapposizione che però potrebbe essere il valore aggiunto: da Anghiari Città della Battaglia a luogo Città della Pace legandolo proprio al tema di San Francesco. Dallo scorso 6 aprile, infatti, la Reliquia del Santo di Assisi è tornata ad Anghiari custodita nella Chiesa della Croce: proprio per l'occasione si è tenuta una cerimonia religiosa con il Vescovo della Diocesi aretina, Andrea Migliavacca, che ha impartito la benedizione regalando una cornice suggestiva e al tempo stesso ricca di significato. "Il ritorno ufficiale della reliquia, così si può dire, nella chiesa della Croce ha per noi un significato importante – le parole del sindaco di Anghiari, Alessandro Polcri – in primis perché si trova proprio in cima alla croce, nella ruga di San Martino che un po' simboleggia il nostro Comune. Per la prima volta, poi, mette in contrapposizione, che potrebbe però essere un valore aggiunto, Anghiari Città della Battaglia a luogo Città della Pace legandolo al tema di San Francesco. Proprio perché la centralità di Anghiari, nel percorso di Francesco, è stata importante ed è quindi giusto ribadirlo. C'è poi il grande tema degli investimenti che il Comune di Anghiari dovrà fare nei prossimi anni per rafforzare questa immagine, essendo oramai diventato luogo elettivo del percorso di Francesco e la presenza della reliquia ne diventa l'elemento centrale". Il ritorno della reliquia ad Anghiari è avvenuto nell'anno in cui ricorrono proprio gli 800 anni delle stimmate di San Francesco, quindi una ricchezza ancora più grande. Nel suo peregrinare verso La Verna, San Francesco era solito sostare nelle stanze del castello di Montauto, sulle colline di Anghiari affacciato anche su Arezzo, ospite del conte e amico Alberto Barbolani. Anche nel 1224, dopo







ISTITUZIONI-COMUNE CITERNA

CINQUE ANNI DI INVESTIMENTI SENZA INDEBITARE IL COMUNE

Cinque anni di investimenti che hanno consegnato un volto nuovo al Comune di Citerna. Tanto è stato l'impegno dell'amministrazione comunale guidata dal sindaco Enea Paladino, che si è scontrata anche con il periodo della pandemia dove tutto è stato rallentato se non addirittura bloccato. "Nonostante questo momento – sottolinea il primo cittadino – siamo stati vicini alla popolazione, abbiamo gestito la situazione nel migliore dei modi ma soprattutto abbiamo continuato a progettare il futuro di Citerna. Investimenti costanti e tengo a precisare un aspetto: tutto è stato fatto senza accendere nuovi mutui, quindi non andando ad indebitare il Comune che al nostro ingresso versava già in una situazione delicata, bensì attingendo a finanziamenti regionali o ministeriali dove siamo stati bravi a essere stati pronti con i progetti nel giusto momento". Ed il sindaco Enea Paladino specifica i cantieri in essere, quelli ultimati e gli altri dove il taglio del nastro è praticamente imminente. "Attraverso i fondi PINQUA stiamo riqualificando nella frazione di Pistrino i locali dell'ex mattatoio che diventeranno luogo di aggregazione, per l'associazionismo e ritrovo per la popolazione: intervento da 300.000 euro. Rimanendo sempre in zona inaugureremo a breve i marciapiedi di via Roma, una delle arterie più trafficate, andando a sanare una situazione di pericolo per i pedoni e dove sono state abbattute le barriere architettoniche. Ma aggiungo anche il finanziamento di 1.400.000 euro per l'adeguamento sismico della scuola media di Pistrino". E prosegue. "Dopo anni e grazie anche

all'omonimo comitato, hanno preso il via i lavori lungo la Sp100 che collega Pistrino a Fighille: la rotatoria è già stata progettata e finanziata con 300.000 euro dalla provincia di Perugia, mentre la Regione provvederà con 500.000 euro alla sistemazione della doppia curva pericolosa che, purtroppo, nel tempo è stata teatro di numerosi incidenti con esiti anche mortali. Arrivando a Fighille il Parco Catacchini è stato completamente riqualificato e riconsegnato alla popolazione: oggi, infatti, è presente un campo polivalente da calcetto e tennis, un piccolo spogliatoio con accanto anche un pallaio per il gioco delle bocce; è stato un investimento da 90.000 euro". Per il Comune di Citerna, poi, sono stati anni di eventi e di presenze nelle principali emittenti nazionali. "Stiamo portando avanti e finiremo – puntualizza Paladino – gli interventi di riqualificazione dell'antico palazzo comunale: 170.000 euro di risorse che consegneranno un nuovo punto turistico insieme ad un ostello riservato ai pellegrini essendo, noi, parte integrante dei Cammini di Francesco. Sempre a Citerna, poi, è stato completamente riqualificato il Parco delle Rimembranze per 40.000 euro". Ampio, poi, è il capitolo che riguarda le manutenzioni e l'illuminazione. "In questi 5 anni sono stati investiti 600.000 euro di risorse su manutenzioni ordinarie e straordinarie della viabilità comunale e vicinale, mentre 460.000 euro sono stati destinati all'illuminazione con la sostituzione di tutte le lampade con la tecnologia a led". Situazione delicata quella del torrente Sovara. "In questo mese verranno



eseguiti una serie di lavori di manutenzione straordinaria finanziati dalla Regione Umbria per 500.000 euro ed eseguiti dall'agenzia Afor, mentre sta per concludersi la progettazione preliminare per il grande intervento sul torrente Sovara; altri 340.000 euro investiti". Per l'amministrazione Paladino dunque sono stati raggiunti dei grandi obiettivi in questo mandato, obiettivi che hanno visto un importante operato anche dell'assessore ai lavori pubblici e vice sindaco Paolo Carlini. "Grazie all'incarico che il nostro sindaco ha voluto affidarmi, fin dal primo momento il mio operato è stato rivolto a cercare di risolvere quelle che erano le problematiche mai affrontate dalle amministrazioni precedenti. Voglio ricordare la messa in sicurezza della Sp100, strada che nel corso degli anni ha visto troppi incidenti molti dei quali con esiti drammatici, proprio per questo mi ero fatto carico nel cercarne una soluzione. Intervento che verrà finalizzato nei prossimi mesi e che renderà un tratto di strada adeguato alla sua mole di traffico. Altro importante fronte è stato il Sovara. In questi anni del nostro mandato, grazie anche a degli attenti e puntuali interventi di ripulitura non abbiamo avuto problemi di allagamenti, per non parlare poi del progetto per la risoluzione del rischio idraulico che porterà al rifacimento degli argini e dei quattro ponti. Non voglio fare un noioso elenco delle opere, ma parlando di cifre in questi anni il mio assessorato è riuscito ad intercettare oltre cinque milioni di euro di finanziamenti: risultato mai stato raggiunto nel Comune di Citerna."





MEDICINA E ARTE A MONTERCHI

POLITICA

Il filone medico abbinato a quello culturale è stato protagonista a Monterchi nell'ultima settimana del mese di marzo, con due lezioni di un master di II livello promosso dall'Università di Modena e Reggio Emilia (Unimore). Nello specifico la giornata di studio – che si è svolta venerdì 22 marzo – si è inserita all'interno del master dal titolo “Le cure palliative precoci e simultanee in onco-ematologica e medicina interna: la clinica, la comunicazione e la qualità della vita” diretto dal

professor Leonardo Potenza del Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche Materno-Infantili e dell'Adulto. Attraverso il contatto con la Valtiberina da parte della dottoressa Sara Nanni, il Comune di Monterchi è riuscito a ottenere questo importante collegamento con l'università emiliana. “Il gruppo di venti dottori – specifica Manuela Malatesta, assessore alla cultura del Comune di Monterchi - ha raggiunto il museo che custodisce la Madonna del Parto, e a seguito di una visita guidata all'affresco, si è recato presso Palazzo Massi dove si sono tenute due lezioni: la prima, a cura del professor Carlo Valerio Bellieni dell'Università di Siena, neonatologo e bioeticista di fama internazionale che ha raccontato il ‘luogo’ dove nasce la vita, e la seconda a cura della professoressa Tiziana Migliore dell'Università di Urbino, esperta in semiotica dell'immagine, che ha parlato di arte e forme nella cultura. Un incontro fortunato dal quale è derivata pure una giornata di studi contornata dalla forza dell'arte e che siamo convinti porterà ad altre occasioni di incontro sul territorio; questo è quello che auspica l'amministrazione di Monterchi – conclude l'assessore Malatesta - in accordo con i medici di Unimore, che stanno già lavorando attivamente per portare avanti questo percorso iniziato insieme, dove arte e medicina camminano di pari passo, verso l'orizzonte della cura e del suo significato più profondo”.



16

Lavoriamo e forniamo TUBI e PROFILI IN ACCIAIO con macchina LASER TUBO 3D aprendo nuove strade finora mai tracciate.

Con i tradizionali processi di taglio, foratura e filettatura era impensabile solo progettare determinate strutture o particolari componenti in acciaio o altri materiali. Oggi, ogni geometria eseguibile sui profili chiusi o aperti diviene possibile con una sola fase di lavoro grazie alla nostra tecnologia CAD-CAM Laser Tubo 3D. La Giorni Ferro S.p.A. è riuscita, con il supporto costante della propria clientela, a superare completamente qualsiasi ostacolo, seguendo il cliente su tutti i processi di lavorazione fino alla consegna in tutta Italia.



Tubi tondi, quadri,
rettangolari, travi,
profilati e laminati a
sezione speciale

Testa di taglio
3D

Tubi e profilati fino a
25 mm di spessore

Lavorazioni tubo fino a
355 mm di diametro

SOFFOCONE DI VINCIGLIATA

di Domenico Gambacci

Il viaggio sulle curiosità dell'enogastronomia italiana, continua nel periodico l'Eco del Tevere. Ci piace andare a scoprire, attraverso fatti storici e la consulenza di persone che come me sono spinte dalla voglia di sapere, le tradizioni e le curiosità del nostro Paese.

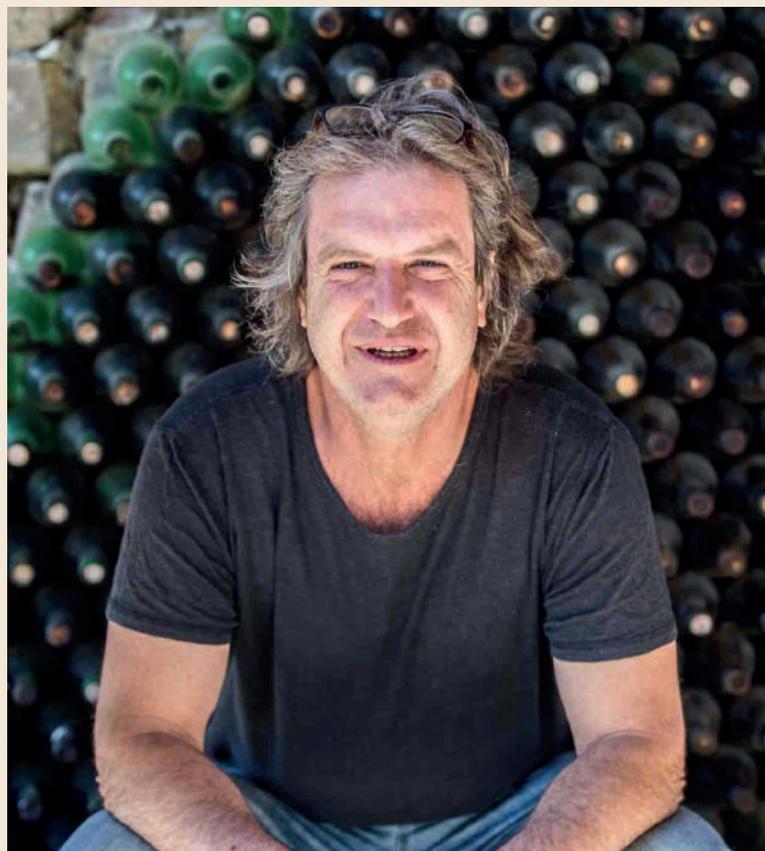
Questa volta parleremo di Bibi Graetz, famoso produttore di vini in Toscana, a pochi passi da Fiesole. La tenuta sorge nei pressi dello splendido castello di Vincigliata, maniero di proprietà della famiglia e da cui prende il nome l'azienda vitivinicola. Il castello è un'antica costruzione medievale risalente al 1031, ristrutturata nel 1851 e acquistata dalla famiglia Graetz nei primi anni '60. Graetz, artista diplomato all'Accademia delle Belle Arti, innamorato di questo paradiso naturale, nel 2000 decide di abbandonare la sua professione per dedicarsi alla vita di campagna. Eredita i vigneti e inizia a coltivare l'uva, trasferendo, oltre alla passione, la sua dote artistica.

Tra i vari vini che produce, ci vogliamo soffermare sul "Soffocone di Vincigliata", un buon vino ma con un nome provocatorio. Il vino prende il nome dalla vigna di produzione: l'idea è quella di sottolineare lo speciale legame tra questo vino e la collina dove Bibi Graetz ha iniziato il suo progetto. Ma se Vincigliata è il nome della vigna è l'altra parola che fa capire la goliardia del suo produttore: Soffocone.

In Toscana, la parola "Soffocone" ha un significato "erotico", riproducendo il "concetto" espresso dal nome anche nella corrispondente etichetta. Bibi, essendo un artista-viticultore, oltre a produrre vino è anche pittore, disegnatore ed incisore, ha abbinato al nome un'etichetta appropriata. Anche se incisa all'acquaforte e piuttosto stilizzata, si riconosce agevolmente (almeno una volta saputo il significato del nome) una donna nuda inginocchiata, ed è facile a tale punto immaginare a quale scopo.

Perché dare a un vino un nome così trasgressivo? Lo spiega direttamente il goliardico Graetz: "La località di Vincigliata, in cui sorge la mia tenuta vinicola, è famosa come luogo dove "infrattarsi"; ossia è un noto ritrovo delle coppiette che si appartano".

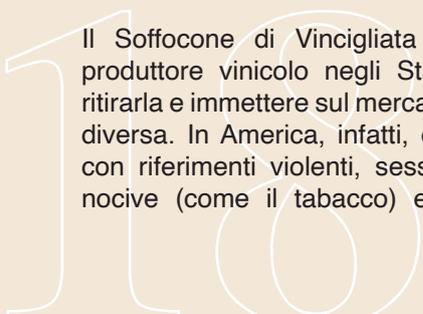
Il Soffocone di Vincigliata ha causato problemi al produttore vinicolo negli Stati Uniti, dove ha dovuto ritirarla e immettere sul mercato bottiglie con un'etichetta diversa. In America, infatti, è vietato esporre etichette con riferimenti violenti, sessuali o relativi a sostanze nocive (come il tabacco) e per conseguenza, dopo



esserselo bevuto per diversi anni in santa pace, gli americani hanno imposto il cambio di etichetta quando l'autorità preposta è venuta a conoscenza del significato della medesima, correlato ovviamente al nome del vino.

Per far capire il carattere dell'artista produttore vitivinicolo, basta guardare il vino di punta della sua azienda: si chiama infatti "Testamatta", e ci sono pochi dubbi sul fatto che volesse, con tale nome, alludere alla sua estrosa vena immaginativa.

Dopo le "particolarità" della storia e dell'etichetta di questo vino, veniamo alle sue caratteristiche: si tratta di un vino IGT biologico prodotto con uve di sangiovese e una gradazione alcolica di 13,5 vol. Il Soffocone di Vincigliata si presenta con un bel colore rosso rubino, molto luminoso. Al naso si apre con eleganti profumi di frutti di bosco, con accenni al tabacco e arricchito da piacevoli note speziate di cacao. Al palato risulta piacevolmente morbido e rotondo, con tannini equilibrati. E' perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. La temperatura di servizio consigliata è di 16°-18°C. Consiglio di consumarlo entro i 4-5 di vita per poter assaporare questo vino in tutta la sua armoniosità.



SOFFOCONE

SOFFOCONE



SOFFOCONE
DI VINCIGLIATA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2016

13,5% VOL

IMBOTTIGLIATO DA
BIBI GRAETZ

e 200 cl

IPKOM

 **800978621**

 www.ipkom.com @ info@ipkom.com

 Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)

**Centralini Telefonici
& Servizi in Cloud**

EUROFUSIONE
2138AR
di Leonardo e Lorenzo Viciani

**MICROFUSIONI A CERA PERSA
ACCESSORI MODA**

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

**VELOCITÀ
PROFESSIONALITÀ
AFFIDABILITÀ
SICUREZZA**

**PALLEX
ITALIA**

Sede Legale: Via E. Kant, 29/A
Zona ind. Cerbara, Città di Castello (PG)
Sede Operativa: Via Ospedalichio, Selci (PG)
Tel. 075.851.80.47 Fax 075.851.14.05
info@csmtrasporti.it - www.csmtrasporti.it

**GERASMO
CAFFÈ**

**NEL CENTRO
STORICO DI
SANSEPOLCRO**

GERASMO ROOM WINE & MIXOLOGY	CAFFETTERIA	AFTER DINNER
	CIOCCOLATERIA	MUSIC BAR
	SALA DA TÈ	GINOTONERIA
	HAPPY HOUR	RUMMERIA
	WINE BAR	EVENTI
	PAUSA PRANZO	FESTE

VIA XX SETTEMBRE 50
TEL: 0575 741950

**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

**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**

CAMMINI FRANCESCANI
www.camminifrancescani.com
info@camminifrancescani.com



SHOP ON-LINE

Distribuito da
Saturno Comunicazione sas
Via Guglielmo Marconi, 19/21
52037 - Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 749810

ELETTROCOMM

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

Via Mazzini, 29 - Anghiari
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



FABRIZIO MATASSI

DA PROMESSA DELLO SPORT AD
AFFERMATO ORTOPEDICO

di Davide Gambacci

PERSONAGGIO

Dapromessadella pallavolo, adaffermato ortopedico: quali sono state le principali tappe della sua carriera professionale?

“L’adolescenza è stata per me un periodo molto felice trascorso nella Valle del Tevere dove ho fatto esperienze, coltivato passioni e amicizie che poi si sono rivelate fondamentali per il mio percorso formativo e umano. Ho conseguito il diploma di ragioniere all’ITC Fra Luca Pacioli di Sansepolcro dove ho appreso un metodo di studio che poi mi

è risultato molto utile per il futuro, nonostante avessi abbandonato le materie economiche per dedicarmi alla scienza e alla medicina. Tuttavia non sono stati di certo anni di solo studio, anzi alle superiori avevo tutt’altri interessi ed in particolare quello della pallavolo. Tutte le mie energie e pensieri erano rivolti a diventare un pallavolista di professione. Anche se poi questo traguardo non l’ho mai raggiunto devo dire che la determinazione spesa per questo progetto, bruscamente interrotto, è stata poi tramutata in energia per un altro obiettivo che piano piano negli anni si è venuto a delineare. Mi sono iscritto a medicina all’Università di Firenze, conseguendo la laurea e successivamente alla scuola di specializzazione in ortopedia sempre a Firenze. Sono stati anni in cui ho avuto l’opportunità di completare la mia formazione all’estero, all’inizio in Svizzera a Basilea, e successivamente in Belgio nell’Università Cattolica di Lovanio. Dopo la specializzazione ho conseguito il dottorato di ricerca in malattie dell’apparato locomotore svolgendo una parte di ricerca in Belgio e successivamente, grazie ad una borsa di studio, mi sono perfezionato nella chirurgia del ginocchio visitando vari centri europei di chirurgia in Francia, Spagna, Portogallo e Austria. Al termine di questo lungo percorso formativo ho preso ruolo al CESAT di Fucecchio (Centro per Eccellenza Sostituzioni Articolari Toscana) allora fiore all’occhiello della

chirurgia protesica in Toscana, dove ho prestato la mia attività per un anno per poi trasferirmi in pianta stabile come dirigente medico al CTO di Firenze Careggi dove tutt'oggi svolgo la mia attività professionale”.

C'è poi stato quell'infortunio che di fatto è stato lo spartiacque: in che maniera ha influito nel farle intraprendere il percorso della medicina?

“L'infortunio è stato un passo decisivo per la mia carriera professionale. Tutta la mia adolescenza è stata spesa per un ideale: quello di diventare un giocatore professionista di pallavolo. All'età di 17 anni, però, è accaduto un imprevisto e ho subito un grave infortunio al ginocchio che mi ha costretto ad interrompere l'attività sportiva con grande sacrificio. Questo, però, inconsciamente ha segnato l'inizio della mia carriera professionale e mosso in me un desiderio di conoscenza verso il trattamento dei traumi dello sport del ginocchio che altrimenti non avrei avuto. Grazie alla mia esperienza da paziente ho capito perfettamente cosa significa per un atleta vedere interrotta la propria attività sportiva, indipendentemente dal livello a cui la si pratica, e provo empatia per i miei pazienti. I lunghi anni di studio e l'esperienza da me maturata all'estero si sono sempre portati dietro questo episodio della mia adolescenza e il desiderio di offrire agli atleti infortunati il massimo delle possibilità di trattamento per poter riprendere la propria attività sportiva. In questo racconto trovo un'analogia con la storia del mito greco del guaritore ferito di Chirone, dove l'immortale centauro nonostante le sue profonde conoscenze mediche riportò delle ferite che gli causarono sofferenza per lungo periodo da cui non seppe curarsi lui stesso con le sue mani ma continuò con più profonda dedizione a curare i malati e a studiare le malattie. In ogni caso è solo la propria esperienza e sofferenza personale che può dare vita ad un percorso di profonda conoscenza il quale porta a superare i propri limiti e a curare con profonda comprensione”.

Il lavoro l'ha portato ad andare oltre Sansepolcro: come riesce a mantenere i rapporti con la Valtiberina?

“Tornare in Valtiberina rappresenta per me sempre una boccata d'aria fresca. Ogni due settimane circa faccio rientro in vallata. In primis per fare visita ai miei genitori e approfittare per incontrare qualche amico, cosa molto più rara nella realtà fiorentina sia per motivi di tempo che di spazi dovuti alle distanze fisiche. In secondo luogo per seguire i miei pazienti sia a Sansepolcro, il venerdì pomeriggio, che a Città di Castello il sabato mattina dove svolgo la mia attività di visite ambulatoriali. Infine e non per ultimo il fiume Tevere e la pesca con la mosca rappresentano

per me un richiamo ancestrale. È un momento di completo relax e simbiosi con la natura dove riesco a riconciliare la mente”.

Medico di professione, pescatore per passione: come far conciliare il tutto, senza tralasciare la famiglia?

“È difficile se non impossibile salvare capre e cavoli, specie se si vive una vita piena di impegni e responsabilità. Cercare di conciliare tutto sarebbe un fallimento sempre e comunque, specie se questo origina da un tentativo personale. L'unico modo è fare tutto con estrema passione e sentire tutto unito. Non c'è un momento del lavoro e uno della famiglia, ma credo che tutto sia mescolato. Direi che una cosa completa l'altra e tutto fa parte di me. Il lavoro è una vocazione, la pesca o gli hobbies necessari per risanare la mente e il tutto unito dalla famiglia, da mia moglie e mia figlia che mi sopportano e supportano senza farmi pesare le mie assenze lavorative e le mie continue idee di crescita professionale”.

Quindi se il ginocchio fa “crac” con la medicina e la tecnologia di oggi... la partita non è persa?

“Questa è una sfida che ho voluto raccogliere molti anni fa... che l'infortunio non sia la fine della partita! L'infortunio rappresenta un evento frequente soprattutto negli atleti. Tuttavia questo non decreta la fine della loro attività ma anzi può costituire un elemento di crescita professionale e di rivalsa. Molti atleti riprendono la pratica del loro sport dopo infortunio ed intervento chirurgico anche ad alti livelli. Tuttavia il recupero è legato ad alcuni aspetti. **La motivazione e lo stato mentale.** La determinazione, l'ottimismo, l'ambizione e la certezza che sta andando tutto per il meglio attraverso un continuo confronto con il medico e il fisioterapista sono fattori importanti per un ottimale recupero. A tal proposito ho introdotto tra i miei collaboratori anche delle figure professionali specializzate negli aspetti psicologici che si occupano della cura degli aspetti mentali e del rendimento atletico. **Gli aspetti chirurgici.** La riuscita dell'intervento chirurgico è l'elemento chiave per far sì che la partita non si chiuda. Tuttavia occorre precisare che non esistono traumi paragonabili, ma ogni infortunio è una entità a sé stante. Molto spesso gli atleti fanno il confronto tra di loro, pensano di aver subito lo stesso infortunio e lo stesso intervento quando in realtà esistono molte sfaccettature. Basti pensare alla ricostruzione del legamento crociato anteriore. Non si tratta mai di un “semplice legamento”. Talvolta abbiamo delle lesioni concomitanti del menisco o della cartilagine o addirittura più di un legamento è coinvolto. È necessario in questi casi intervenire su tutte le strutture lesionate riparando il menisco, trattando il problema alla cartilagine e non semplicemente ricostruendo il legamento rotto. Solo così sarà possibile ottenere

il miglior risultato funzionale e dare più chance al nostro atleta di riprendere il livello di sport pre-infortunio. **Percorso riabilitativo.** Un programma riabilitativo specifico e la ripresa della gestualità atletica è imprescindibile per permettere un ritorno allo sport con successo. Occorre affidarsi anche in questa fase a professionisti esperti ed essere consapevoli di essere partecipi e parte attiva nel percorso di guarigione”.

Quanto è importante fare sport fin da subito per prevenire poi traumi o rotture in età adulta?

“Fare sport fin dall'adolescenza è molto importante per lo sviluppo psicomotorio e la coordinazione, anche se non privo di traumi. Non esiste uno sport più adatto in senso assoluto e la scelta non deve ricadere su quegli sport apparentemente meno a rischio di infortuni. In linea generale occorre seguire le inclinazioni dei ragazzi e indirizzarli allo sport che più gli aggrada per favorire il loro sviluppo psicologico, sociale e prendere coscienza delle proprie capacità e potenzialità. Un inizio precoce dello sport favorisce un apprendimento motorio generale in termini di equilibrio, coordinazione e più naturale apprendimento dei gesti atletici riducendo così i rischi di traumi futuri. Tuttavia non è mai troppo tardi per iniziare a fare sport. Oggi vi sono numerose attività sportive della 'seconda età' come paddle o beach volley molto diffuse in Valtiberina che apparentemente sono alla portata di tutti, anche se in realtà sono degli sport tecnici. Per cui è fondamentale affidarsi ad un bravo allenatore e curare il gesto atletico, fare della preparazione e del potenziamento muscolare piuttosto che farsi trascinare dell'agonismo e dall'adrenalina di una sfida che senza un adeguato allenamento potrebbe però concludersi con un infortunio”.



Le due grandi passioni del Dottor Matassi: la pallavolo e la pesca





Si ricorda e ci vuole raccontare il primo intervento che ha eseguito e invece quello che è stato il più complesso?

“Nella mia esperienza in Belgio, ancora in specializzazione, avevo visto fare un intervento chirurgico innovativo per il trattamento dell'instabilità di rotula; ovvero la sua fuoriuscita dalla propria sede di scorrimento nel femore. Per l'appunto, appena rientrato, mi capitò di visitare una giovane atleta affetta da questa problematica. Mi confrontai con il mio professore il quale mi chiese di operarla e lui mi avrebbe aiutato. Ricordo studiai l'intervento passo per passo, non dormii per qualche sera. Era una prova di grande fiducia e non volevo smentirmi. Così feci quell'intervento, controllai la ragazza giorno per giorno e alla fine quando vidi che le cose andavano per il verso giusto tirai un sospiro di sollievo. Fu un segno di grande stima da parte del mio professore e un insegnamento di un metodo educativo. Solo se si è coinvolti personalmente, emotivamente e resi partecipi di un progetto e chiamati in azione possiamo dare il nostro meglio ed esprimere le nostre potenzialità. In fondo io ero andato all'estero proprio per poter tornare e portare qualcosa di nuovo e subito mi fu data questa opportunità di entrare in campo e giocarmi la mia nuova partita”.

Ha mai pensato di lasciare l'Italia professionalmente per altre mete?

“Ho avuto varie proposte ed opportunità lavorative oltre l'Italia all'inizio della mia carriera. Dopo la specializzazione ho vinto una borsa di studio di un anno per l'Australia, poi una proposta

per l'ospedale Sloveno della Valdoltra e anche un'offerta per proseguire la mia collaborazione con il Belgio. Ma rifiutai tutto. Nonostante fossero tutte proposte molto attraenti ho sempre fermamente sostenuto la mia idea che per poter fare bene il mio lavoro non vi erano delle circostanze necessarie o più favorevoli di altre, non era necessario andare all'estero. Certo le condizioni possono aiutare in certi casi, avere le strutture adeguate e le tecnologie ma per me era molto più stimolante e attraente l'idea di poter portare qualcosa di nuovo in Italia, mettermi in gioco nel posto dove ero chiamato a stare e portare un contributo personale che facesse maggiormente la differenza che in altri posti già all'avanguardia. Ho intravisto che a Firenze c'era questa possibilità e così ho deciso di perseguire questo. Ho iniziato a fare la mia chirurgia, mi è stata data l'opportunità di mettermi in azione e piano piano ho visto che le cose iniziavano a crescere, i numeri dei pazienti aumentavano e questo mi ha dato la forza e le energie per continuare su questa strada senza guardarmi troppo in giro per il mondo”.

Quali sono, a livello nazionale, le criticità che la medicina oggi è chiamata ad affrontare?

“La principale criticità è il contenimento della spesa pubblica e la riduzione degli sprechi nella sanità. Da un lato il sistema pubblico dovrebbe ricevere maggiori incentivi e controlli per ottimizzare la propria produttività e gestire meglio le proprie risorse. Credo che sarebbe opportuno istituire dei monitoraggi di rendimento e valutazione della qualità delle prestazioni ed incentivare i professionisti. Dall'altro lato il sistema

privato convenzionato molto più efficiente ma che dovrebbe essere meglio regolamentato. Il principale vizio di questo sistema è legato al rimborso delle prestazioni, ovvero il pagamento da parte delle Regioni con sistema di rimborso secondo i famosi "DRG" che sono dei punteggi attribuiti ad ogni prestazione secondo cui lo Stato o le Regioni rimborsano la struttura erogante la prestazione. Va da sé che più prestazioni vengono eseguite e più rimborsi vengono ottenuti: questo è un vizio che porta ad un grave costo per la sanità nazionale a discapito molto spesso della qualità delle prestazioni. Il secondo aspetto critico è la completa 'de personalizzazione' della medicina moderna nella sanità pubblica. Le nostre istituzioni spesso investono sulle strutture, sulle tecnologie, sui macchinari senza comprendere fino in fondo che il valore aggiunto della sanità è rappresentato dalle persone che ci lavorano. Possiamo disporre delle tecniche più all'avanguardia nel mondo, ma se manca il capitale umano la medicina è un fallimento e fino a che non sarà chiaro questo non ci sarà progresso. Un maggior investimento dovrebbe essere rivolto ad incentivare e responsabilizzare le figure professionali, medici, infermieri, fisioterapisti che lavorano negli ospedali e messi in condizione di esprimere le loro capacità professionali e gratificati in base ai

loro meriti e il loro rendimento. Il terzo aspetto, legato un po' ai fattori precedenti, è l'attrattività per i giovani. Spesso non riusciamo a trattenere i giovani in gamba che preferiscono trasferirsi all'estero oppure intraprendere la strada del privato convenzionato che offre maggiori garanzie economiche".

C'è un sogno nel cassetto del dottor Fabrizio Matassi che spera possa avverarsi quanto prima?

"Nel mio cassetto ci sono vari sogni, l'ambizione è sempre stato un lato del mio temperamento che mi porta a ricercare nuovi obiettivi e traguardi. Dovendone citare uno tra quelli lavorativi direi creare un reparto dedicato al trattamento dei giovani sportivi infortunati. Realizzare una struttura che possa seguire gli sportivi a 360 gradi a partire dagli aspetti psicologici, preventivi oltre che quelli chirurgici e riabilitativi. Sarebbe bello creare un mio gruppo di lavoro e poter crescere dei giovani a cui trasmettere le mie competenze e la mia 'filosofia' nel trattamento dei pazienti. Credo che possa essere una grande soddisfazione e che una struttura organizzata specificamente con questo scopo possa essere di attrazione sul nostro scenario nazionale".



**Sostituisci le
finestre e
proteggi la tua
casa dal caldo
e dal freddo**



**ORA IL
3° VETRO
È GRATIS!**
fino al 31/05

SU UN'AMPIA GAMMA DI MODELLI

SÌ!

BARONI SÌ!

soluzione infissi
show room

Santa Fiora - **SANSEPOLCRO**
VIA DEGLI ARTIGIANI, 32 - TEL: 0575 749850
INFO@BARONISI.IT - WWW.BARONISI.IT

esclusivista

Internorm
Finestre - Luce e Vita

CRISIDELLACHIANINA

STALLE PIENE E RICHIESTE IN FORTE CALO



INCHIESTA

di Domenico Gambacci



L'imprenditore agricolo Marcello Polverini

Il territorio è quello toscano diviso tra le province di Arezzo e di Siena. Parlare di Chianina è un capitolo importante della cultura gastronomica, ma anche professionale che fonda le proprie origini nel passato. È una razza bovina del centro Italia: su questo non c'è dubbio, la quale presenta delle caratteristiche ben precise. È allevata in territori delineati che nonostante la distanza non si differenziano di molto: sono la Valtiberina e la Valdichiana, quest'ultima in parte aretina e in parte senese essendo zone di confine, seppure nel tempo si è allargata anche ad altre aree. Nell'ultimo periodo, però, la Chianina sta attraversando un periodo buio e oltretutto ad intermittenza con accenni di risalita ed interesse seguiti poi da cali importanti. La questione è ben presto scritta: le stalle sono piene, mentre le richieste in forte diminuzione per quello che di fatto è un must della cultura e della storia sia toscana che italiana. Ma allora cosa c'è realmente che non va? Perché la carne Chianina non è più appetibile come una volta? Tanti punti interrogativi in un settore che è stato, ma lo è tuttora, eccellenza e fiore all'occhiello. I numeri recentemente pubblicati da una delle associazioni di categoria di riferimento parlano fin troppo chiaro: negli ultimi 10 anni gli allevatori di razza Chianina nella provincia di Arezzo sono diminuiti del 27%, e il numero dei capi nelle stalle

è sceso del 20% rispetto al 2013. L'emorragia è forte, soprattutto nelle aree più marginali dove in aggiunta mancano anche i servizi.

LA CHIANINA NELLA STORIA

Tra le ipotesi più avvalorate della sua origine, fondata da ragioni storiche su anche sculture e pitture, la Chianina è conosciuta e apprezzata fin dall'antichità. Plinio il Vecchio ne parla addirittura come razza da lavoro allevata dai romani e dagli etruschi: per il suo candido mantello bianco e la grande mole, era poi utilizzata nei cortei trionfali e nei sacrifici alle divinità. Inoltre, secondo alcuni studiosi, la testa di toro scolpita sopra un'area romana del I secolo dopo Cristo, rinvenuta nei pressi di Asciano (Comune confinante con la Valdichiana), ed il toro italico che figura nel rame manufatto nel Lazio ai primi del IV secolo A.C. sono due riproduzioni di un animale che per le sue caratteristiche morfologiche è molto somigliante alla razza Chianina. Bovini, quindi, che nel tempo dalla zona della Valdichiana – come è facile associare la provenienza del nome 'Chianina' – si sono diffusi nel resto dell'Italia Centrale superando, nel secondo dopoguerra, anche gli oceani per raggiungere il Sud America, l'Australia, il Canada e gli Stati Uniti. La Chianina è

inoltre conosciuta per il suo gigantismo somatico e per essere classificata come una delle migliori razze bovine da carne al mondo. In passato, però, veniva utilizzata principalmente per il lavoro agricolo, ma dal 1931 è stata selezionata anche per la produzione di carne. Questi animali sono facilmente riconoscibili per il loro mantello bianco porcellana e per le sue straordinarie dimensioni tale da essere classificata come la più grande al mondo tra la sua specie. Alle caratteristiche di gigantismo somatico ed ai forti accrescimenti di peso, la Chianina coniuga un'estrema resistenza a condizioni ambientali difficili e un grado di facilità di parto, fattori zootecnici essenziali per la produzione di carni commercialmente superiori perché magre e con eccellenti caratteristiche organolettiche. Questo perché la Chianina viene allevata in maniera estensiva. Le caratteristiche che distinguono la razza Chianina, rispetto alle altre che comunque sono sempre di ottima qualità, sono appunto il gigantismo somatico, il tronco lungo e lo scheletro leggero. È un animale in grado di adattarsi ai vari ambienti e con modiche richieste alimentari tali da renderlo 'elegante'.

LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Le sue caratteristiche organolettiche sono sicuramente uniche: la Chianina è una carne magra, oltretutto con un apporto calorico limitato ma a differenza delle carni bianche è molto più ricca di ferro. Ha pure un marchio: è quello IGP, acronimo che sta per Indicazione Geografica Protetta. Questa carne, infatti, lo ha ottenuto perché il suo sapore, la sua consistenza e la sua qualità sono strettamente legati all'allevamento tradizionale in Toscana, più precisamente in Valtiberina e Valdichiana. I bovini che regalano il miglior prodotto sono quelli di taglia grande, la migliore è quella della femmina che presenta una carne di colore rosso vivo, grana consistente, elastica e soda. Possono, infatti, arrivare a pesare 1800 chili i maschi e 1000 le femmine. Capi che prevalentemente vengono allevati al pascolo godendo di una vita sana e naturale con un'alimentazione corretta: la Chianina non è una razza adatta agli allevamenti intensivi e quindi necessita di tempi di crescita più lunghi per raggiungere quello che poi sarà il peso ottimale per la macellazione, contribuendo così alla superiorità della loro carne. Questo comunque per dire che il gusto e la consistenza della Chianina sono altresì influenzati dal metodo di allevamento: animali che solitamente vengono allevati al pascolo, brucando l'erba e il fogliame beneficiando quindi dell'ambiente naturale e dei mangimi selezionati. Aspetti che assicurano il benessere degli animali ma anche la qualità delle loro carni. È provato scientificamente da studi universitari che tale carne è quasi in assenza di colesterolo e grazie al tipo di allevamento riesce a separare il magro dal grasso. Questo per dire che oggi la carne Chianina non solo continua a essere un prodotto di eccellenza nella gastronomia italiana

ed un ingrediente di alta qualità, ma rappresenta anche un importante elemento culturale oltre che storico; carne che viene celebrata pure in vari eventi culturali e gastronomici.

DA REGINA A CENERENTOLA

Ognuna ha una sua caratteristica. Andando in giro per l'Italia, ma superando anche quelli che possono essere poi i confini nazionali, nei ristoranti e macellerie troviamo tante razze bovine da carne. Questione di gusto, ci mancherebbe, e difficile dire una è meglio dell'altra. Oltre alla Chianina, quindi, c'è la Fassona Piemontese oppure la razza Marchigiana, quella Romagnola e il Bufalo Italiano. È facile, poi, imbattersi anche nell'Aberdeen Angus, nel Wagyu e la carne Kobe. Razze, quindi, che nel tempo hanno preso sempre più campo con i giovani che hanno voglia pure di sperimentare. Questa, infatti, può essere una – ma non la sola – delle potenziali cause della crisi che la Chianina sta attraversando. Era la regina incontrastata, simbolo dell'agricoltura e delle terre sottratte alla palude, un elemento del paesaggio, apprezzata per le sue qualità ma anche la capacità di evocare la tradizione della campagna toscana. Oggi, però, rischia di essere la cenerentola in un mercato che continua a modificare i suoi usi, le sue abitudini e i suoi gusti, dove il consumo di carne è in continua discesa stritolato da nuove tendenze che cominciano ad avere riflessi importanti sui consumi. E in calo è anche il consumo di carne rossa, sempre più sostituita da carni bianche. Il rischio? È di assistere a una continua e progressiva emorragia di aziende che cessano la produzione e con essa anche il presidio del territorio. "Le nostre stalle restano piene – dice Marcello Polverini, storico allevatore di Chianina con sede a Sansepolcro – e l'indice di apprezzamento di questa razza è del tutto in calo. Faticiamo a vendere i capi, nonostante il prezzo di mercato si sia progressivamente abbassato fino a posizionarsi sui livelli delle altre razze. L'allevamento della Chianina richiede una gestione complessa, oltre che costosa, la quale purtroppo oggi non è più remunerativa. Negli ultimi anni, poi, abbiamo assistito ad un vero e proprio crollo delle richieste: oramai si tende a mangiare meno carne e i canali di vendita si sono di conseguenza ristretti. Senza considerare che l'affermazione di nuove realtà commerciali ha svaloriato il prodotto". Polverini, poi, porta anche qualche esempio tangibile. "Pensate che oggi basta appena un 20 per cento di questa carne, per fare di un hamburger un hamburger di Chianina. Questo per dire che è assolutamente necessario avviare una campagna complessiva di tutela del prodotto, insieme ad un autentico programma di informazione e comunicazione adeguato a promuovere quella che possiamo urlare ad alta voce essere una vera e propria eccellenza dove da anni tanti allevatori della zona si dedicano con impegno e passione". Polverini si sofferma anche su altri aspetti. "Dico che il

termine corretto per definire la carne Chianina è fragrante: potresti mangiarne quasi all'infinità e il suo gusto non stanca mai. Una crisi che è iniziata, a livello temporale, subito dopo il Covid ma non certamente per colpa della pandemia. Il costo della 'carcassa', con questo termine viene inteso il peso morto dell'animale deviscerato, ad oggi si attesta attorno ai 6 euro al chilo, quando fino a poco tempo fa non si scendeva affatto sotto gli 8.5 euro; tutto ciò, però, con costi di produzione triplicati dall'inizio del conflitto in Ucraina poiché gran parte dei cereali arrivava proprio dall'est Europa. Non si capisce, quindi, il motivo per il quale nella distribuzione al consumatore finale la Chianina è aumentata di prezzo. Vero è che la parte agricola non è stata in grado di creare filiere per arrivare direttamente in macelleria, bensì i grandi colossi alimentari hanno preso in mano tutto il mercato: migliaia in tutta Italia sono le aziende che allevano, ma chi ritira il prodotto sono 3-4 realtà, quindi industrie, che di fatto dettano legge. Faccio un altro esempio. Quando si parla di bistecca fiorentina bisognerebbe legare questo

nome alla Chianina, mentre per 'fiorentina' si intende solo un taglio di carne; proposta che avevamo fatto come gruppo di allevatori, ma che non è stata accettata". L'allevatore di Sansepolcro, però, ha anche delle soluzioni. "La prima è quella di mettersi insieme come allevatori per riuscire a chiudere la nostra filiera, quindi fare anche il selezionamento della carne. Bisognerebbe arrivare a commercializzarla alla media e grande distribuzione, senza intermediari. Farlo direttamente noi a livello imprenditoriale, seppure mi rendo conto che non sia affatto semplice. La seconda, invece, è quella di rivalutare il prodotto: in tutte le famiglie italiane i pezzi migliori della carne - spesso chiamato 'Boccon ghiotto' - si riservano sicuramente ai bambini e alle persone anziane, pertanto in tutte le mense scolastiche, negli ospedali o nelle Rsa anziché fare aste al ribasso al miglior prezzo, facciamole sì ma al miglior prezzo guardando la qualità della carne. La politica lo può fare anche a livello nazionale: dico, quindi, miglior prezzo ma con le caratteristiche e la qualità del prodotto".



LUCA, PIÙ DI COSÌ
COSA POSSIAMO FARE...
STIAMO DANDO UNA MANO
AGLI OPERAI...

RODOLFO... RICCARDO...
FINISCONO QUESTI LAVORI
E' INGUASTITA...



RUBEN J. FOX 2024

SERI *Print*
GRAFICA E STAMPA

... MA QUANDO
TORI ? LA GENTE

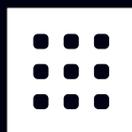
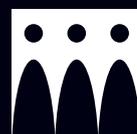
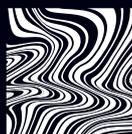
NOI SIAMO POLITICI
DEL FARE... MA QUI OGNI
GIORNO VIENE FUORI
UN PROBLEMA



La variante del Cassero è un'opera molto importante per la viabilità di Città di Castello. Purtroppo per una serie di problematiche, i lavori si trascinano da molto tempo, con lunghe interruzioni. Ora sembra che sia tutto risolto, per la soddisfazione dell'amministrazione comunale e della cittadinanza. Nella vignetta Ruben J. Fox, ha voluto rappresentare la soddisfazione del sindaco tifernate Luca Secondi, che incita i suoi due assessori di riferimento nello stare sul "pezzo" per velocizzare i lavori. Braccalenti e Carletti, i due assessori del "fare" si adoperano in prima persona per dare una mano nel cantiere così che quanto prima possa essere inaugurata la sospirata variante.



Via Carlo Dragoni, 16
52037 Sansepolcro (Ar)
info@seriprintpubblicita.it
www.seriprintpubblicita.it
Tel. 0575 734643



MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO
DELLA VALTIBERINA TOSCANA

ANGHIARI
ARTE
ARTIGIANATO

49

25 APRILE
1 MAGGIO
DUEMILAVENTIQUATTRO



ANGHIARI ARTE ARTIGIANATO

ARTIGIANATO IN MOSTRA NEL CUORE DI ANGHIARI

I saperi del passato proiettati nel presente e poi nel futuro in quello che di fatto è un evento storico per Anghiari e per l'Italia centrale. Dal 25 aprile al 1° maggio torna la Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana nel cuore di uno dei Borghi più belli d'Italia. Giunta alla sua 49° edizione ogni anno riesce a catalizzare l'attenzione di visitatori, turisti ed esperti del settore: ci sarà moda, gioielli, arte del legno, del ferro battuto, delle stoffe, della maglieria, dei lampadari; insomma, tanti artigiani da tutta Italia che proporranno i loro prodotti ma soprattutto metteranno a disposizione la loro arte e il loro sapere. Interazione diretta nelle numerose botteghe del centro storico dove ci sarà sempre da imparare, insieme alle nuove attività collaterali che hanno il compito di dare quel senso di freschezza alla kermesse primaverile. La manifestazione, che si svolge nel cuore del centro storico di Anghiari, è organizzata dall'Ente Mostra Valtiberina Toscana, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo-Siena, la Regione Toscana, Cna Arezzo, Confartigianato Arezzo, provincia di Arezzo, Comune di Anghiari, associazione Pro-Anghiari e Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo. Ma il 2024, edizione preparatoria al 50° del prossimo anno, ha portato ad Anghiari anche una freschezza e novità interessante. Quella del direttore artistico della

manifestazione individuato nella figura di Paola De Blasi, laureata in scienze agrarie vive a Firenze seppure anghiarese nel Dna dove custodisce una piccola azienda con 3 ettari di viti antiche e 5 di seminativo. 'Beba' dedicato a sua nonna da cui deriva anche l'azienda e una birra 'damigella' in onore delle libellule blu che dominano sul Tevere, simbolo di ambiente incontaminato. Lavora nell'ambito della comunicazione in un ufficio stampa, Thurner PR, seguendo importanti marchi italiani di vino, ma è collegata anche al mondo televisivo: lo scorso anno, infatti, ha preso parte ad alcune puntate di Linea Verde Camper su Rai Uno con Marcello Masi. Paola De Blasi, infatti, affiancherà il presidente Alessandro Polcri e tutte le altre realtà nel dare una nuova impronta e un nuovo slancio alla Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana portandola ad essere sempre più evento affermato nel panorama nazionale. Tornerà anche lo stand gastronomico promosso e gestito direttamente dalla Pro-Anghiari, nel quale poter assaggiare e acquistare i prodotti dell'enogastronomia di questo angolo di Toscana. Confermati anche gli orari di apertura delle botteghe artigiane: nei prefestivi e festivi dalle 10 alle 19.30, nei feriali la mattina dalle 10 alle 12.30 e nel pomeriggio dalle 15 alle 19.

CUSTODI E AMBASCIATORI DI ANGHIARI E DELL'ARTIGIANATO

"Il ruolo di direttore artistico per me è motivo di grande soddisfazione". Le parole di Paola De Blasi. "Con questa 49° edizione vorremmo portare all'attenzione di tutti il concetto di Artigianato come grande opportunità del nostro Paese, renderlo fruibile e amato dalle nuove generazioni in preparazione al prossimo anno che vede un anniversario importante. Per 48 edizioni Anghiari è stato custode di un patrimonio immenso, aprendo le porte delle storiche botteghe nel cuore del suo bellissimo Borgo. Oggi, con la 49° edizione, continuiamo il percorso di valorizzazione con una lettura dell'artigianato

profonda compresa e condivisa, capace di far divenire Anghiari e la sua mostra, non solo custodi ma ambasciatori di un settore che rappresenta in modo compiuto le imprese artigiane italiane che hanno saputo portare nel mondo la genialità del nostro Paese. L'artigianato è creatività, ingegno e passione: quell'anima che rende i prodotti autentici, unici e irripetibili. A questo sentiamo la necessità di aggiungere di più, ovvero, trovare un linguaggio contemporaneo dell'artigianato, una lettura attuale delle tecniche moderne che tanti giovani artigiani usano per la realizzazione dei loro prodotti che avvicini le nuove generazioni e continui nel tempo. Affinché l'identità italiana non vada persa, dobbiamo difenderla facendo appassionare le nuove generazioni all'artigianato come delicato equilibrio alchemico fra tradizione e intelligenza con uno sguardo sempre attuale alle nuove tecnologie, all'attenzione all'ambiente, all'utilizzo di nuovi materiali sostenibili che vadano incontro sempre di più ad un gusto moderno e alle esigenze di attenzione all'ecosistema delicato che oggi ci circonda. Questa speciale categoria del "saper fare con le mani", che si differenzia dall'artista per produzione di cose utili e utilizzabili ogni giorno, identifica ancora oggi l'anima imprenditoriale italiana che lega la famiglia all'impresa in un concetto attuale di visione sostenibile del lavoro dove i collaboratori sono parte integrante dell'impresa condividendo un percorso di crescita e spesso di vita. Il lavoro assume delle dimensioni umane di quotidianità e scambio per un benessere sociale diffuso. Causa la globalizzazione a cui siamo giornalmente sottoposti e la spersonalizzazione dei luoghi, dei caratteri e perfino delle abitudini, è difficile trovare delle forti differenze di proposte. Abbiamo bisogno di promuovere queste attività economiche che trasmettano l'autentica cultura locale delle varie Regioni d'Italia. Agli artigiani l'arduo compito di mantenere in vita le tradizioni e offrire prodotti non riproducibili altrove. Quest'anno Anghiari aprirà le porte delle sue storiche botteghe a circa 40 artigiani, tante storie piene di fascino, ingegno e passione che stiamo studiando e scoprendo in questi giorni attraverso le molte iscrizioni.



Storie di tradizione, di tecniche che talvolta non sappiamo neanche che esistano, ma anche voglia di riappropriarsi del giusto tempo e contatto umano dopo la pandemia, la voglia di arrivare a tutti attraverso la personalizzazione dei loro prodotti dalle tecniche estremamente complesse e affascinanti. Citando una artigiana che esporrà alla mostra: “nei nostri oggetti si instaura un dialogo tra l'artigiano e il materiale che sta usando. Essere artigiani è un processo creativo unico e irripetibile” e mi piace aggiungere: fatto di sperimentazione e di contatto umano”.

SEMPRE PIÙ CONTENITORE DI NUOVI EVENTI

“È un'edizione importante perché è l'anno 'ponte', di collegamento con il 2025 quando saranno i 50 anni della Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana – sottolinea il presidente dell'Ente Mostra e sindaco di Anghiari, Alessandro Polcri - vogliamo dare a questa manifestazione un'immagine nuova, più contemporanea mantenendo però salde quelle che sono le radici e la tradizione. Non a caso è arrivato l'inserimento del direttore artistico nella figura di Paola De Blasi che, grazie alla sua esperienza a livello nazionale, può darci una visione diversa della mostra stessa. Mostra dell'Artigianato che vogliamo farla diventare sempre più 'contenitore' caratterizzandola anche con eventi nuovi – e non solo collaterali – in maniera tale che sia proprio una manifestazione piacevole e piacevole sia in quei giorni venire ad Anghiari. Ovviamente importante è preservare e mantenere non solo i numeri delle botteghe, seppure non possono crescere a dismisura, ma cambiare talvolta anche settore merceologico di riferimento puntando quindi sempre più sulla qualità, sulle dimostrazioni da parte degli artigiani del territorio e renderla più internazionale. Questi sono gli obiettivi di lungo corso e quest'anno cercheremo già di farla diventare più contenitore di eventi e manifestazioni rendendola contemporanea e al passo con i tempi. A tutto ciò, però, devo dire un grazie a tutti coloro che ogni anno lavorano all'organizzazione di questo evento. Il lavoro di squadra è la forza di questa manifestazione che da 49 anni porta lustro ad Anghiari e a tutto il suo territorio. Arte e artigianato nel nostro bellissimo borgo con tante iniziative che accompagneranno i visitatori nei giorni della mostra. Sarà, quindi, un'altra edizione straordinaria della Mostra Mercato dell'Artigianato in un palcoscenico, quello di Anghiari, sempre più apprezzato in tutto il mondo”.

MUSICA E TENNIS A CONFRONTO NEL MUSEO DELLA RACCHETTA

Collaterale sì, ma sicuramente inedita nel suo genere. Il Tennis Club Anghiari ASD, infatti, nella sala audiovisiva ospiterà il “Museo della Racchetta”. In pianta stabile a Baldissero d'Alba in provincia di Cuneo, dove è custodita una collezione



unica composta da oltre 1300 pezzi diversi che raccontano gli oltre 145 anni di storia del tennis, per l'occasione il “Museo della Racchetta” diventa itinerante approdando proprio in uno dei Borghi più belli d'Italia. L'iniziativa, infatti, intende promuovere la cultura dello sport ed in particolare del tennis attraverso la secolare storia della racchetta con un percorso espositivo che andrà in scena in concomitanza alla Mostra dell'Artigianato, con lo scopo di evidenziare come le competenze artigiane dell'uomo abbiano reso possibili le creazioni di manufatti tecnico sportivi di alto livello, ottenuti dalla lavorazione della materia prima 'legno', proveniente da diverse essenze. La tematica narrativa vuole partire dall'idea dell'albero da cui l'uomo ricava tuttora il legname, materiale che dopo varie lavorazioni diventa prima tavola grezza, poi listello rifinito, fino ad assumere la forma di racchetta da tennis, autentico strumento sportivo frutto dell'ingegno umano. Dal legno, però, si ricavano anche strumenti musicali a corda. La collaterale, infatti, vuole creare una sinergia di collegamento con la Filarmonica Mascagni, mettendo in mostra il violino nelle sue componenti formali, la cui lavorazione ricorda, nelle modalità esecutive, quella della racchetta. La musica e il tennis vengono così messi a confronto come arti.

I MESTIERI DELL'ARTE FRA TEVERE ED ARNO

È una delle collaterali storiche che ogni anno affianca la Mostra dell'Artigianato della Valtiberina Toscana: è quella "I Mestieri dell'Arte fra Tevere ed Arno", iniziativa promossa congiuntamente da Confartigianato Imprese Arezzo e Cna Arezzo, con il contributo economico della Camera di Commercio Arezzo-Siena ed il patrocinio della provincia di Arezzo. Gli artigiani che partecipano sono espressione di entrambe le associazioni. La location scelta è ancora una volta quella delle sale di Palazzo Pretorio, ad Anghiari. Il progetto "I Mestieri dell'Arte fra Tevere ed Arno" intende promuovere le botteghe artigiane che ancora oggi creano oggetti unici ed originali attraverso l'impiego di tecniche e competenze che si tramandano attraverso i 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 per arrivare al restauro. Arte e artigianato, quindi, si intrecciano dando vita ad una collaterale unica ogni anno in grado di trasmettere al visitatore grandi emozioni.

FIORI IN PIAZZA IL 1° MAGGIO

I fiori in tutte le loro sfaccettature animeranno l'intera giornata di mercoledì 1° maggio in piazza Baldaccio ad Anghiari. Ma non solo. Sarà sicuramente un gradito ritorno, appuntamento promosso con grande passione e che offrirà uno spettacolo tutto da vivere. Anghiari, quindi, ospiterà florovivaisti della zona e di fuori, che metteranno in bella mostra le rispettive esposizioni in piazza Baldaccio e nelle zone più suggestive del centro storico. I visitatori, oltre ad ammirare il suggestivo spettacolo fatto di tante specie e altrettanti colori, potranno anche acquistare fiori e piante beneficiando al tempo stesso della presenza di esperti del settore. Appuntamento, quindi, che si mescola in pieno con l'artigianato e la cornice unica di uno dei Borghi più belli d'Italia.



www.chicchedellavaltiberina.com



Amore per
le cose
buone

Le
Chicche
della **Valtiberina**

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



Shop
on-line

www.terretoscoumbre.it

DISTRIBUITO DA: SATURNO COMUNICAZIONE s.a.s - Via Guglielmo Marconi, 19/21 - 52037 Sansepolcro (Ar)
Tel e Fax 0575 749810 - info@chicchedellavaltiberina.com

GOSTO IN FUGA DAI NAZIFASCISTI, SALVATO DAL CANE RAUS

BADIA TEDALDA - "Gosto, Gosto". Sono state le parole strazianti di mamma Maria Tizzi, nel momento in cui i nazifascisti sono venuti a prendere il figlio tra il '43 e il '45. "Con il tremolio alle gambe corro, non so dove - racconta oggi Gosto Fabbri - mi trovavo sotto il tetto di una casa tra le foglie di granturco. Nel momento in cui la squadra nera iniziò il rastrellamento, con un guizzo sono volato dalla finestra via tra le ramaglie per rifugiarmi nel bosco dentro ad una grotta di pochi metri quadrati, mal sana e piena di pulci. Trascorrevo le giornate con mille domande che attraversavano la mia mente, non essere catturato per finire da qualche parte nei campi di concentramento. Stordito dal caldo e dalla fatica, i morsi della fame diventano sempre più pungenti, digiuno senza provviste, in mezzo alla campagna di notte con tanta paura di essere rintracciato: mi avvicinavo ad alcuni casolari sparsi nel territorio



per rimediare qualcosa da mangiare. Un giorno, rivedo in lontananza il mio cane di nome Raus che avevo lasciato il giorno della fuga. Lo chiamo, scodinzolando si avvicina e si fa accarezzare: scrivo un biglietto con la richiesta di aiuto, occultato nel collare, con la speranza che qualche familiare poi lo legga. Passano poche ore è accade il miracolo: il cane riappare e attaccato al collo un

fagotto con dentro dei pezzi di pane; in seguito, per mesi, continua a fare il viaggiatore con i rifornimenti alimentari. Quanta intelligenza aveva il mio cane! Il tempo trascorre lento, la vita quotidiana è cambiata, poi finalmente vengo a sapere che la guerra era finita: immediato è stato il rientro a casa. Il primo pensiero va a quelli che sono finiti nei campi di concentramento senza fare ritorno, a quelli che hanno sofferto le pene dell'inferno

e chi come me rischiando la propria vita è fuggito per non andare incontro a morte sicura". Fabbri oggi si domanda se è stato un sogno, ricorda con lucidità e dolore il conflitto e quelle giornate: racconta la sua storia ai giovani, alle nuove generazioni così distanti dagli orrori della seconda guerra mondiale, affinché il tempo non diventi indifferenza. Oggi Gosto ha 99 anni, guida la macchina, gioca a carte, vive nella località di Cà di Pietro nell'isola amministrativa di Cà Raffaello.

ATTUALITÀ

di Francesco Crociani

IL CANTO DELLA CIVETTA

SESTINO - La leggenda racconta che il canto della civetta porti male. È vero? Possiamo dire che riscontri scientifici non ci sono. Questo rapace notturno è specie tipica degli ambienti agricoli appenninici. Nella riserva naturale del Sasso Simone Simoncello, che in larga parte insiste nel Comune di Sestino, nel periodo primaverile e più precisamente al calar del sole è facile vederla svolazzare. L'uccello del malaugurio, così viene definito in gergo, è però protagonista di un mistero vecchio come il mondo: la sua presenza è antichissima, si perde addirittura nella notte dei tempi e ancora oggi è possibile trovarla nei racconti orali o scritti legati alla memoria. Trasformata in icona di paura e malvagità a causa delle sue abitudini notturne, molti si augurano che non si metta mai a cantare sopra il proprio tetto poiché - ascoltando la testimonianza di qualche anziano - annuncia disgrazie o addirittura la morte di un abitante della casa. Per molte persone, nella cultura popolare legata alla sfortuna, si creano le

basi di uno show che per via dell'oscurità nel corso dei secoli unita alle abitudini notturne e al canto lugubre e malinconico, è capace di generare maldicenze. La regina della notte accende la fantasia popolare ispirando superstizioni nel territorio dell'alta Valtiberina. Attiva dal tramonto fino alle cinque di mattina, quando i rumori sono limitati, il canto è molto vocifero, intenso e stridente, ripetuto varie volte con delle pause regolari. Per contrastare le credenze malefiche, la risposta fondamentale è quella di andare in controtendenza.





*di Daniele Gigli, ideatore e direttore
responsabile di www.ciclopico.it*

FAUSTO COPPI

il Campionissimo

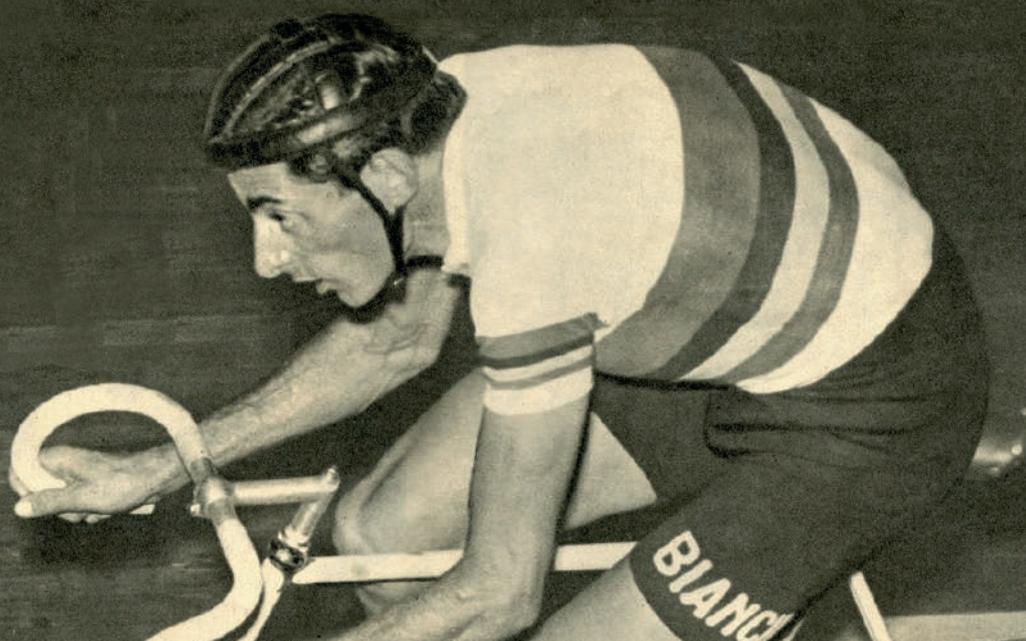
CICLISMO

Ci sono casi in cui basta citare il nome di un corridore per accendere la fantasia degli appassionati e riportare alla mente imprese leggendarie che, anche se lontane nel tempo, conservano inalterato il proprio fascino. Fuoriclasse che hanno scritto pagine di grande ciclismo, che hanno fatto la storia di questo splendido sport e dell'Italia, portando lustro al nostro Paese nel mondo, accompagnando le vite di milioni di persone, regalando a ognuno di noi l'insegnamento più prezioso e cioè che per chi ha coraggio non esistono traguardi impossibili da conquistare. È il caso di Angelo Fausto Coppi nato a Castellania, in Piemonte, il 15 settembre 1919 e deceduto il 2 gennaio 1960, ancora giovanissimo a causa della malaria. Il suo nome è sinonimo di leggenda, le sue imprese restano scolpite nell'eternità ed hanno fatto sognare chiunque ami il ciclismo. Tramandate di generazione in generazione, impresse nella memoria e nel cuore di chi ha vissuto in quegli anni e di chi le ha sentite raccontare, come se nulla di più grande fosse immaginabile. Fausto Coppi non è il corridore che ha ottenuto più vittorie nella storia del ciclismo, ma da tanti è considerato il più grande perché ogni suo trionfo era un volo verso la gloria, perché ogni sua cavalcata era un'opera d'arte, perché era e sarà per sempre l'uomo solo al comando che, incurante della fatica, delle salite da scalare e di distanze proibitive, pedalava senza timore verso l'infinito. In tempi in cui le immagini erano merce rara e vedere le corse era un privilegio per pochi, tutti riuscivano a visualizzare quell'impavido ciclista che staccava gli avversari e che pedalava leggiadro, su e giù per le più ardue montagne. Elegante come un Airone e meritevole di quel superlativo che ne simboleggia la grandezza. Perché Fausto Coppi era e rimarrà per sempre il Campionissimo! Fausto si avvicina alla bicicletta effettuando consegne e all'età di quindici anni partecipa alle prime corse. Le sue qualità vengono notate da Biagio Cavanna, massaggiatore formidabile e fondatore della scuola di ciclismo di Novi Ligure. Di ciclisti se ne intende, riesce a riconoscerne le potenzialità al primo impatto e le caratteristiche fisiche di quel giovane lo impressionano. Per il torace ampio, per la capacità polmonare, per la struttura del corpo e per la velocità con cui recupera lo sforzo. Coppi entra nella scuola di Cavanna, prende parte alle prime gare e ovviamente le vince. Tra queste anche una bellissima edizione del Giro del Casentino. Il Giro del Piemonte del 4 giugno 1939 segna il debutto tra i professionisti e il primo approccio non è banale. Il piemontese attacca anticipando i big, viene raggiunto dal già fortissimo Gino Bartali (proprio lui che poi diventerà avversario di tanti epici duelli) e da Cesare del Cancia e pur perdendo nel finale le ruote dei due difende il terzo posto meritandosi unanimi parole di elogio. Il podio vale il passaggio alla Legnano, squadra in cui milita proprio Bartali, tra l'altro uno dei primi a complimentarsi con il giovane collega. Questo è il primo episodio che accomuna i due più grandi

campioni del ciclismo italiano, corridori che hanno scritto la storia della bicicletta e del nostro Paese e che nel 1940 si trovano a correre il Giro d'Italia con la stessa maglia. Ruoli e compiti sono definiti: Gino è il capitano, Fausto deve fare esperienza e stare vicino al leader. Lo sport è però spesso influenzato dagli episodi e la caduta di cui Bartali è vittima nella seconda tappa (causata da un cane entrato in mezzo al gruppo) è l'assist che Coppi sfrutta per cambiare la storia del Giro e forse della sua carriera. Viene infatti lasciato libero di fare la sua corsa e nella frazione appenninica con arrivo a Modena compie la prima grande impresa staccando tutti sull'Abetone e andando a conquistare la doppia gioia al traguardo: la prima vittoria in carriera e la maglia rosa! Un altro passaggio decisivo di quell'edizione è la tappa di Pieve di Cadore. Sulla salita del Passo della Mauria, Coppi accusa, infatti, il primo momento di crisi ed è proprio Bartali che lo sprona a non arrendersi. Gino vince a Ortisei e a Verona, Fausto il 9 giugno 1940 festeggia il trionfo finale e diventa a 20 anni e 268 giorni il più giovane vincitore nella storia del Giro d'Italia, primato ancora imbattuto. Il pubblico del Vigorelli immagina anni di duelli tra i due fenomeni del pedale, ma il giorno dopo l'Italia entra nella Seconda Guerra Mondiale e tutto cambia. Nei primi anni del conflitto qualche competizione si corre ancora e Coppi continua a vincere: nel 1941 firma Giro di Toscana, Giro del Veneto, Giro dell'Emilia, Tre Valli Varesine, nel 1942 diventa Campione Italiano e il 7 novembre al Vigorelli realizza il record dell'ora (45,798 km). Gli anni più duri della guerra portano a uno stop totale e per ritrovare una parvenza di normalità bisogna attendere il 1946. È l'anno della ripartenza, l'anno in cui Coppi colleziona i primi successi nelle Classiche Monumento. In primavera vince la Milano-Sanremo scatenandosi sul Turchino e portando a termine una fuga leggendaria. Il primo dei suoi avversari è il francese Teisseire, a 14 minuti di ritardo. Alla corsa rosa festeggia Bartali, mentre Coppi firma il Giro di Lombardia. Il Giro d'Italia 1947 rappresenta un nuovo capitolo nel leggendario duello tra i due fenomeni del ciclismo. Bartali comincia meglio e indossa la maglia rosa in un percorso che senza nemmeno una cronometro sembra a lui più adatto, ma Coppi dopo aver manifestato un certo nervosismo, mette la freccia nella Pieve di Cadore - Trento, attaccando sul Falzarego, volando soave su Pordoi e Sella e coronando con il primato in classifica l'impresa dopo un'altra fuga infinita. È il giorno che cambia le sorti della corsa e che permette al

campionissimo di aggiudicarsi per la seconda volta in carriera la corsa rosa. In stagione per lui arrivano altre belle affermazioni, tra cui il bis al Giro di Lombardia in una giornata di pioggia e al termine di un'altra meravigliosa fuga nata sul Ghisallo. Nel 1948 Fausto si aggiudica ancora la Milano-Sanremo facendo selezione sul Turchino, staccando gli ultimi rivali sul Capo Mele e infliggendo 5 minuti agli inseguitori. Al Giro d'Italia lui e Bartali si ritirano per protesta lasciando campo libero a Fiorenzo Magni, al Tour de France ecco lo storico bis di Gino, mentre al Mondiale di Valkenburg i due si marcano a vicenda buttando via la possibilità di competere per il titolo. Fausto nel finale di stagione firma il tris al Lombardia staccando ancora una volta tutti sul Ghisallo, pochi mesi dopo inizia il nuovo anno portando a tre anche i sigilli alla Milano-Sanremo, vinta di nuovo in solitaria. Il 1949 è soprattutto l'anno in cui Coppi diventa il primo ciclista di sempre a realizzare la doppietta Giro-Tour. L'Airone entra definitivamente nel mito il 10 giugno vincendo la Cuneo-Pinerolo, la tappa probabilmente più famosa e iconica nella storia del ciclismo. Il campionissimo stacca tutti ad inizio giornata sulle rampe della Maddalena e vola con eleganza e potenza verso la leggenda, scalando le altre

mitiche vette (Vars, Izoard, Monginevro, Sestriere), completando una fuga solitaria di 192 km, distanziando gli avversari di ben 11'52" e ipotecendo il trionfo finale. L'epica tappa passa alla storia anche per le parole pronunciate in radiocronaca da Mario Ferretti: "un uomo solo al comando, la sua maglia è bianco-celeste, il suo nome è Fausto Coppi". È la frase più famosa di sempre nel ciclismo italiano, è l'inno alla grandezza di un corridore che non conosce distanze e che trasforma in successi fughe che gli altri nemmeno osano immaginare. Il Giro è vinto, ma ora c'è il Tour de France da affrontare, la consacrazione internazionale per tutti i grandi del ciclismo. Per Coppi la situazione sembra comprometersi nella tappa di Saint Malo, in seguito a una caduta. L'azzurro non si fa male, ma la bici va cambiata e l'ammiraglia che arriva per prima sul posto ne è sprovvista. Fausto non vuol ripartire e nemmeno l'incitamento del CT Alfredo Binda lo sprona. Alla fine lo convincono, ma i 18 minuti accusati al traguardo lo fanno sprofondare a 37 minuti di distanza dal francese in maglia gialla Jacques Marinelli. L'idea del ritiro svanisce nel corso della notte e due giorni dopo scatta l'incredibile rimonta. Il Campionissimo vince la crono di La Rochelle recuperando 8'32", rimonta ancora sui



 **DONATI
LEGNAMI**

VIA MAESTRI DEL LAVORO, 8
ZONA IND.LE SANTA FIORA
SANSEPOLCRO (AREZZO)

TEL +39 0575 749847
FAX +39 0575 749849
INFO@DONATILEGNAMI.IT

Pirenei, va in fuga con Bartali nella frazione di Briançon lasciando al rivale nel giorno del suo compleanno successo parziale e maglia gialla, ma il giorno dopo ecco l'episodio che porta al definitivo cambio di leadership. Bartali fora in discesa verso La Thuile e poi cade, Coppi è poco più avanti che lo aspetta e chiede a un motociclista Rai di domandare a Binda cosa dovesse fare, perché i francesi si stavano avvicinando. L'ordine è di andare e il Campionissimo va, involandosi verso Aosta. È la vittoria di tappa che di fatto gli consegna quello storico successo al Tour de France. Fausto ripeterà la memorabile accoppiata Giro-Tour anche tre anni più tardi e proprio alla Grande Boucle del 1952 è legata una delle foto più famose nella storia dello sport: il passaggio di borraccia tra i due rivali sul Col du Galibier, immortalato dal fotografo Carlo Martini. Gli sportivi per anni si sono chiesti chi tra i due avesse passato la borraccia all'altro e poco importa se lo scatto fu, come sembra, frutto di una precisa richiesta del fotografo. Quello che conta è il significato simbolico di un episodio di grande sportività. Il rapporto tra Bartali e Coppi è stato di vera e acerrima rivalità, ma è stato caratterizzato comunque da lealtà e rispetto, in modo particolare negli ultimi anni dei loro epici duelli. Fausto rivince il Giro per la quinta volta nel 1953, stagione in cui a Lugano corona il sogno di diventare Campione del Mondo. Vuol vincere a ogni costo per aggiungere un'ulteriore gemma alla sua collezione e per farlo mette in pratica il piano tattico che da sempre lo caratterizza: attaccare da lontano. Il belga Derycke sembra resistere, ma nulla può quando nel penultimo giro il Campionissimo mette ancora una volta le ali e vola verso la tanto desiderata maglia iridata!

Non poteva andare diversamente per l'immenso Fausto, forse il primo sportivo che fece parlare di sé anche per la vita privata a causa della relazione con la "dama bianca" Giulia Occhini e che perse la vita il 2 gennaio 1960, al rientro da una battuta di caccia in Africa per via della malaria. La morte di Coppi rappresentò una tragedia per tutta l'Italia ed è uno di quei momenti che fermò di colpo la vita delle persone. Non poteva essere altrimenti per tutto ciò che aveva rappresentato. Il palmares costituito da 2 Tour de France, da 5 Giro d'Italia (con 22 tappe vinte), dal Campionato del Mondo del 1953, da 9 Classiche Monumento (tre Milano-Sanremo, la splendida Parigi-Roubaix del 1950 ed il record di cinque Giro di Lombardia), l'epico duello con Bartali e quel volare come un Airone sulle montagne di tutta Europa, sfidando gli avversari e sé stesso, pedalando verso l'infinito. La morte lo vinse verrebbe da dire, ma non fu così, perché la leggenda di Fausto Coppi il Campionissimo non si spegnerà mai. Basterà per sempre il suo nome ad accendere il cuore degli sportivi e ad evocare imprese eroiche!



CALORE È BENESSERE A CASA TUA



 **PICCINIGAS**



Via del Vecchio Ponte, 10 - 52037 Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 742836 - www.piccini.com - info@piccini.com

DANNI CAUSATI DAL VENTO: SONO RISARCIBILI?

IL LEGALE
RISPONDE



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.



"Egregio Avvocato,

la scorsa settimana, dal balcone di casa del mio vicino, a causa del forte vento, è caduto un vaso di fiori che ha danneggiato la mia auto parcheggiata proprio sotto. La mia assicurazione, però, non copre gli eventi atmosferici. Ci sono i presupposti per richiedere il risarcimento del danno al mio vicino di casa?"

Caro lettore,

il principio generale stabilisce che se un danno è causato da un oggetto proveniente da una proprietà, sia essa privata o pubblica, il proprietario o il gestore può essere ritenuto responsabile anche se non ha causato direttamente l'evento, in quanto si applica il principio della responsabilità oggettiva. Esistono, però, casi in cui la responsabilità può essere esclusa, come quando il danno è causato da un evento imprevedibile ed inevitabile; si parla, in tali situazioni, di caso fortuito che può dirsi certamente integrato, tra le varie ipotesi, da forze incoercibili o imprevedibili della natura quali raffiche di vento di velocità e potenza eccezionali, ossia prossime o superiori ai 100 km/h. Tuttavia, in tema di responsabilità legate agli eventi atmosferici, la giurisprudenza ha ritenuto che anche un vento forte (velocità compresa tra 60 e 75 km/h) non possa essere considerato come un evento totalmente imprevedibile; a maggior ragione se, nelle ore precedenti, sia stato diramato un avviso di avverse condizioni meteo. Ciò detto, viste le poche informazioni fornite, attesa l'impossibilità di stabilire a priori la risarcibilità di un danno causato dal vento, non è possibile fornire una risposta adeguata e compiutamente motivata al quesito, dovendo necessariamente essere approfonditi aspetti quali la portata dell'evento climatico, la tipologia del danno e le circostanze che lo hanno causato, il ruolo nella vicenda del soggetto danneggiato e del proprietario del bene rispetto all'elemento dannoso e, infine, il contesto di accadimento.

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

ALPE DELLA LUNA: LEGGENDA, STORIA E LA SUA MORFOLOGIA



Farmacia  Cantucci

NUOVO SERVIZIO DI MAGNETOTERAPIA

Nella nostra farmacia puoi noleggiare il dispositivo per effettuare la **MAGNETOTERAPIA**, ultima novità. La **MAGNETOTERAPIA** è una terapia fisica strumentale che sfrutta i campi elettromagnetici pulsati per ridurre il dolore acuto, come mal di schiena e cervicalgie occasionali, o il dolore cronico, come nel caso di artrosi e osteoporosi.

INFO e PRENOTAZIONI: 0575 742083

Via XX Settembre, 90 Sansepolcro



Ma voi quel richiamo lo avete mai sentito? L'Alpe della Luna ha sicuramente il suo particolare fascino e nei secoli tante le leggende che sono state tramandate di generazione in generazione. Un pizzico di verità, ma anche tanta e tanta fantasia. L'Alpe della Luna è da sempre considerato un anfiteatro in quota, proprio per la sua conformità morfologica: detto 'terra-terra' è come se un pezzo di montagna fosse caduta. È meta ambita per molti e si dice che almeno una volta nella vita quel magnifico luogo, spartiacque tra Valtiberina Toscana e Valmarecchia, debba essere ammirato. Diverse le vie di accesso, ma unico resta pur sempre il punto di arrivo. Scenario mozzafiato da gustare in tutte le stagioni e anche in tutte le condizioni: dalla neve durante l'inverno, per arrivare all'alba nei mesi più caldi; unico resta sicuramente il foliage autunnale oppure i magnifici colori della primavera.

Il termine esatto di quello che abbiamo definito come anfiteatro naturale è "Ripa della Luna", che fa ovviamente parte della più ampia Riserva Naturale dell'Alpe della Luna che abbraccia l'intero comprensorio. Si estende nell'Appennino toscano per circa 1540 ettari tra Sansepolcro, il Lago di Montedoglio, Badia Tedalda e Bocca Trabaria, già nel lato umbro dell'Alta Valle del Tevere. La superficie è prevalentemente boscosa ma non mancano di certo i punti da cui si può godere di panorami spettacolari che, insieme al fitto intreccio di piccoli torrenti e cascate, rendono la zona decisamente suggestiva. Nei suoi monti sono incastonati diversi blocchi di marna arenaria, il più imponente dei quali è appunto al Ripa della Luna alta 200 metri che, vista da Sestino o da Badia Tedalda, ha una forma di anfiteatro oppure di una grande falce. Questa tipica serie si presenta con strati alternati di roccia più compatta (arenaria) e di roccia più erodibile (marna-argilla). Proprio la conformazione a strati consente di "leggere" la storia della terra per milioni di anni perché trattasti di materiale "sedimentario". Significa che nelle varie ere geologiche questo contesto è stato interessato dalla deposizione di materiale terroso che poi, al di sotto delle acque si è depositato, fino a formare la roccia come la vediamo noi oggi. Nel corso del tempo si sono verificati crolli e distacchi a causa dell'azione degli agenti atmosferici e della forza di gravità, che hanno creato un paesaggio ancor più caratteristico e spettacolare. Si tratta di un vero e proprio "geosito" da conoscere e soprattutto da tutelare.

LA LUNA CHE SI POGGIA ALL'ALPE

Tra miti e leggende, ma anche quel pizzico di curiosità che in determinate situazioni non guasta mai. E anche l'Alpe della Luna ha la sua. Intrigante come le altre, ma con sfaccettature che alla fine la rendono ancora più interessante. È sufficiente scorporre le due parole, Alpe da una parte e Luna dall'altra, per capire poi dove si arriva. Ma partiamo dal presupposto che ci troviamo di

fronte ad un territorio ancora incontaminato, da raggiungere solamente a piedi oppure in bicicletta o con qualche mezzo a due ruote a motore, previa autorizzazione essendo comunque un'area di riserva. Gli indescrivibili scenari naturali, quindi, si mescolano con i continui richiami mistici della figura di San Francesco ma anche di altre leggende note alla gente del posto e che catalizzano l'attenzione di tanti curiosi. Viene narrato, infatti, che il giovane Conte Manfredi di Montedoglio e la bellissima Rosalia – figlia del signore e podestà di Colcellalto, che a quei tempi era Comune, mentre oggi frazione di Badia Tedalda - si innamorarono perdutamente dopo essersi incontrati nel corso di una festa. Gli incontri divennero sempre più frequenti e, durante una sera di luna piena, la fanciulla raccontò al Conte questa storia. "Se quando la Luna si appoggia all'Alpe una persona riesce a toccarla ogni suo desiderio verrà esaudito e tutti i tesori nascosti dall'Alpe saranno suoi, trasformandolo nell'uomo più ricco e potente del creato: nessuno, però, è mai riuscito nell'impresa; chi ha tentato, non è mai più tornato perché l'Alpe è della Luna e lei uccide tutti coloro che osano avvicinarsi. Ma se riusciamo nell'impresa saremo tanto ricchi che nessuno potrà più ostacolare il nostro matrimonio". A quel tempo i matrimoni erano combinati e i genitori del Conte di Montedoglio non approvavano questa unione: Manfredi, però, spinto dall'amore verso Rosalia, tentò nell'impresa e promise alla ragazza che avrebbe toccato la Luna per lei e rubato tutti i tesori dell'Alpe così che nessuno si sarebbe più opposto al loro amore. Lei, troppo innamorata per permettere che andasse da solo, lo seguì: montarono, quindi, in sella ai cavalli e partirono alla volta dell'Alpe. Da quella notte, scappati da casa, nessuno li ha più rivisti. Nei secoli successivi, boscaioli e carbonai, che avevano costruito le loro capanne nei boschi proprio in prossimità dell'Alpe, raccontavano che nelle notti di plenilunio udivano il galoppo di due cavalli e vedevano al tempo stesso due ombre vicine, con le mani protese verso l'alto, nella disperata impresa di toccare la luna. Ed anche gli abitanti della Barucola, di Val di Brucia, del Monterano e di Monte Viale dicevano, ed hanno continuato a dire per molti anni, di aver visto al chiaro di luna le ombre abbracciate dei due innamorati. Questa, però, è solo una – probabilmente la più conosciuta – delle leggende che ruotano attorno a questo angolo di Toscana. Altre, invece, narrano di antichissimi riti legati sempre alla Luna e di popoli magici che abitavano queste terre in epoche antichissime, ma con un legame fortissimo con la natura che molto ricordano i Druidi Celtici, guardiani del sacro ordine naturale. Altre leggende collegano anche lo stesso San Francesco, attraverso il suo particolare e noto legame con la natura oltre alle innate capacità di comunicative, con l'Alpe della Luna: ancora oggi, infatti, il Cammino di Francesco che da La Verna arriva ad Assisi passa proprio all'interno della Riserva Naturale dell'Alpe della Luna. Ma se questo è l'aspetto più leggendario

e fantasioso, c'è anche storia vera e tramandata di generazione in generazione. Durante la seconda guerra mondiale, infatti, questa zona fu interessata dal passaggio della Linea Gotica: la linea difensiva voluta dal feldmaresciallo tedesco Albert Kesselring nel 1944 per tentare di rallentare l'avanzata verso nord dell'esercito alleato. La linea, infatti, tagliava l'Italia da ovest a est, andando dall'attuale provincia di Massa Cassara fino a Pesaro, attraversando tutto l'Appennino. Ancora oggi, infatti, è possibile ammirare avvolti dalla vegetazione alcuni resti delle fortificazioni erette in quel periodo: si tratta principalmente di resti di trincee, piccole porzioni di basse mura di pietre, oppure fossati scavati per il posizionamento di mortai e grotte per il ricovero di rifornimenti e uomini. La zona dell'Alpe della Luna fu uno dei punti nevralgici della Linea Gotica, in virtù anche della sua posizione strategica poiché consentiva di controllare la Valtiberina, l'alta Valmarecchia e l'alta Valle del Foglia oltre ai valichi di Montecoronaro e Viamaggio. In ricordo delle battaglie combattute per la liberazione dell'Italia dall'occupazione nazista, all'interno della Riserva Naturale Alpe della Luna è stato istituito pure il Parco Storico della Linea Gotica di Badia Tedalda.

TRA FLORA E FAUNA

Se è vero che le leggende incrementano l'interesse di un determinato luogo, altrettanto importante è conoscere la sua morfologia ma anche la flora e la fauna che ospita. La Riserva Naturale dell'Alpe della Luna si trova nel cuore dell'Appennino in una zona di confine anche dal punto di vista regionale tra Toscana, Emilia Romagna e Marche. Ospita al suo interno borghi silenziosi e crinali ammantati di boschi. Per arrivare al luogo per eccellenza, ovvero la Ripa della Luna che si trova sul versante settentrionale del Monte dei Frati nel Comune di Badia Tedalda, occorre sicuramente percorrere dei sentieri dove è possibile ammirare e incontrare flora e fauna che varia con il cambio delle stagioni. Le pendici sono coperte da una fitta, ma al tempo stesso spettacolare vegetazione formata in particolare da faggi secolari, tra i quali spiccano le macchie di colore degli alberi di agrifoglio e tappeti colorati di Crocus, ciclamini ed erba cervina. A primavera inoltrata i pascoli di questa area ospitano le fioriture purpuree della lunaria, che deve il nome ai suoi frutti rotondeggianti i quali, una volta che sono stati essiccati, sono conosciuti anche con il termine "medaglioni del Papa". In autunno, invece, il bosco si tinge di mille

sfumature di oro, rosso e arancione. Nel silenzio e nella pace dei boschi, daini, cervi e caprioli riescono a brucare l'erba dei prati indisturbati mentre è facile ammirare il volteggiare nel cielo di aquile reali o sparvieri. All'interno di quelli che sono poi gli storici confini della Riserva Naturale dell'Alpe della Luna è facile imbattersi in torrenti che scorrono velocemente, oppure l'erosione delle acque che ha intagliato la pietra arenaria formando di fatto delle autentiche cascate. Non da meno, poi, sono le grotte: alcune sconosciute, altre visibili e note ma condite sempre da quel pizzico di mistero.

LUNA

Alpe è facile da classificare come toponimo di roccia, altura o semplicemente monte. Ma accanto ad Alpe in questo caso abbiamo anche Luna. Di fatto è il tratto della catena displuviale dell'Appennino Tosco-Marchigiano, che dal poggio dei Tre Vescovi a 5 chilometri in direzione sud-est rispetto al Monte Fumaiolo, va da Bocca Trabaria ad una quota di 1044 metri sul livello del mare, con uno sviluppo di 25 chilometri ad oriente. L'Alpe della Luna forma una catena coperta di pascoli e ceduo, culminante con il Monte Maggiore a 1584 metri di quota, accanto al Monte dei Frati a 1454 metri sul livello del mare, che nel suo tratto più settentrionale si deprime in vari punti sotto i 1000 metri, offrendo agevoli passi tra le due contigue valli del Tevere e del Marecchia; di questi il principale è quello di Viamaggio che insiste nel territorio comunale di Pieve Santo Stefano.





METTIAMO A NUDO LAURA CHIELI

Sottosopra è la rubrica dove un personaggio pubblico viene "messo a nudo". Una chiacchierata a 360 gradi dove vengono affrontate numerose tematiche, dalla vita privata al lavoro, dalla politica all'economia e tanto altro. Accendiamo i riflettori in questa puntata su Laura Chieli, 52 anni, maestra di professione, oltre che assessore in provincia di Arezzo e consigliere comunale di opposizione a Sansepolcro.

di *Domenico Gambacci*

SCELGA IN OMIDITRE PERSONE CHE CONSIDERA VERAMENTE AMICI

"Sono Claudia, una collega di Arezzo, e Arianna che oggi vive nella Repubblica di San Marino. Sono amiche nel vero senso della parola, perché con loro c'è un'intesa profonda e stando insieme ci capiamo subito. Poi ci sono tre persone che sono Sonia, Chiara ed Elisabetta, le mie grandi amiche d'infanzia: nonostante oggi ci siamo un po' perse, continuano ad esserlo per me e quindi spero anche io per loro. Credo che l'amicizia alla fine non dipenda dalla frequentazione fisica; puoi non vederti per anni, ma quello che conta è il legame che riesci a mantenere".

COME SI COMPORTEREBBE SE SCOPRISSSE CHE IL SUO PARTNER L'HA TRADITO?

"Mi crollerebbe il mondo addosso, per me sarebbe una tragedia ma nel vero senso della parola. Cadrebbe un progetto di vita: mio, suo, e anche quello sui miei figli che sono parte integrante del nostro rapporto. Viverei malissimo, ma non so dire con precisione come potrei reagire: non voglio neppure pensarci a certe cose".

CI DICA COSA RICORDA CON PIACERE DELLA SUA INFANZIA

"Ho ricordi bellissimi soprattutto dei periodi estivi, a volte anche della settimana del Natale, quando andavamo a Montedale, che si trova nel Comune di Mercatello sul Metauro e rappresentava una delle ultime propaggini della civiltà contadina marchigiana: non c'erano telefoni, un solo negozio nel paese e poche anime dove ognuno era il personaggio di un romanzo. Si viveva liberi, giornate che ho stampate nella memoria; momenti di benessere assoluto, di gente vera da dove ho imparato tanto. Mia zia una volta alla settimana faceva il pane, mentre ogni dieci giorni passava il furgone della frutta. Ricordi bellissimi: eravamo tutti bambini e ci teneva la Maria, per me come una seconda mamma, oppure la Beppa; pomeriggi in campagna con tanti insegnamenti. Ricordi belli che sono entrati prepotentemente nella mia infanzia e che mi hanno formato. Questo per dire che, appena posso, mi reco subito in campagna".



A CHE ETÀ IL PRIMO BACIO?

"Avevo 17 anni. Posso dire anche con chi: si chiamava Piero ed abitava a Prato".

CI DICA TRE COSE CHE IN QUESTI DUE ANNI AVREBBE FATTO SE FOSSE STATA ELETTA SINDACO DI SANSEPOLCRO

"Avrei concentrato grandi sforzi, energia e impegno nel rilancio del centro storico come era nel nostro programma. Un rilancio fatto in maniera qualificante, seppure mi rendo conto che le difficoltà ci sono: lo spopolamento è un trend nazionale, su cui è necessario lavorare ma un segnale in controtendenza si può dare. Altro punto sarebbe stato il turismo, una promozione fatta in maniera quasi scientifica: la parola eventi/turismo deve essere intesa come eventistica seria. E poi logicamente l'impulso sarebbe stato collegato anche all'economia locale. Tutto si collega, nel momento in cui riesci ad avere un'entità di promozione turistica perché di conseguenza viene poi il decoro urbano, una migliore vita cittadina e anche la sicurezza".

COSA NE PENSA DEI SOCIAL E DEI LEONI DA TASTIERA?

"Che sono persone irrisolte. Sono dei poveretti che non mi colpiscono per la loro pochezza. Non mi sento ferita quando vengo attaccata da quelli anonimi: non li tollero, ma al tempo stesso la cosa non mi tange. Sono talmente lontano da loro che se ho bisogno di dire una cosa la dico e ci metto la faccia".

È MAI STATA O PENSA DI ANDARE IN FUTURO IN UN CAMPO NUDISTI?

"Mi è capitato, ma ero ignara del tutto, a Capri

in via Krupp. Sono stati tranquillissimi e non mi hanno imposto niente”.

PERCHE' GLI ITALIANI SI SONO ALLONTANATI DALLA POLITICA?

“La politica del recente passato in questo ha delle grandi responsabilità ed in particolare non ha più dei riferimenti. Viviamo un momento particolare, le giovani generazioni mancano di fiducia nel futuro: questo è il danno più grande che noi adulti abbiamo provocato. La storia di oggi porta i ragazzi a non sognare, a non progettare e anche ad essere apolitici, mentre la politica sarebbe un sogno bellissimo, da tradursi in un progetto per fare del bene alla comunità”.

CON QUALE POLITICO NAZIONALE LE FAREBBE PIACERE FARE UNA BELLA CHIACCHIERATA?

“Gioco facile. Con Giorgia Meloni: sono convinta che avremo tante cose da dirci. In comune con lei penso di avere la testa dura, ma anche i valori fondanti che riguardano la famiglia e le radici cristiane”.

INVECE CON QUALE UOMO DELLO SPETTACOLO LE PIACEREBBE ANDARE A CENA?

“Dico Alessio Boni, con lui ci andrei volentieri. Ma anche con Fiorello, almeno fa sorridere”.

QUAL È IL CAPO DI BIANCHERIA INTIMA CHE LA FA SENTIRE PIU' DONNA

“Non ho dubbi perché il capo che identifica la donna è il reggiseno”.

QUALI SONO I SUOI HOBBY PREFERITI?

“La cucina e devo dire con ottimi risultati. Mi piace cucinare, ma pure fare giardinaggio e coltivare fiori. Adoro anche il teatro ed in passato recitavo ad Arezzo, quando avrò più tempo a disposizione mi piacerebbe riprendere questa attività. Aggiungo poi scrivere, leggere e visitare luoghi inediti come i tanti piccoli borghi del centro Italia”.

PROBLEMATICHE E PREGI DI SANSEPOLCRO?

“Un grande pregio di Sansepolcro è quello di avere abitanti che da sempre tengono alla città. Tutti le vogliamo bene e anche con un filtro abbastanza stretto, nella storia non ci siamo mai lasciati sedurre da mode o tendenze che potevano in qualche modo deturpare la città. Sansepolcro, però, ha un difetto parallelo: quello di avere soggetti ammorbati di personalismo e grandi invidie, che spesso hanno frenato l'evoluzione. Di base c'è una presunzione sociale che dovremo mitigare e forse questa cosa ci arriva da lontano. Sansepolcro è sempre stata una cittadina ricca, abbiamo avuto la Buitoni e mio padre mi racconta sempre – tenete conto che è del '27 – che all'ora venivano da Città di Castello alla Santa Messa la domenica

per vedere la moda. Il benessere di quei momenti, però, ci ha fatto adagiare sugli allori. La Buitoni di quel tempo oggi non c'è più, ma ci sono tante altre realtà che sono vere e proprie eccellenze. Abbiamo anche pregi naturalistici, insieme ad un grande patrimonio artistico concentrato in un territorio tutto sommato anche piccolo”.

QUAL È IL LUOGO PIU' BIZZARRO DOVE HA FATTO L'AMORE?

“Più che bizzarro, direi romantico. Una bella spiaggia deserta della Sardegna, durante una vacanza con mio marito”.

UNA DEFINIZIONE AD HOC PER QUESTI POLITICI: CONTE, SCHLEIN, MELONI, TAJANI, RENZI E SALVINI

“Conte: lo dico in borghese m'alappa come i cachi acerbi. Schlein: non pervenuta. Meloni: immensa. Tajani: molto saggio. Renzi: molto abile. Salvini: a volte incauto”.

QUAL È LA COSA CHE LA FA IMPAZZIRE DI GELOSIA?

“Non sono mai stata messa alla prova, quindi non so se sono gelosa”.

CI DICA I NOMI DI TRE POLITICI DEL PASSATO E TRE DEL PRESENTE CHE LEI APPREZZA IN MODO PARTICOLARE

“Del passato ci sono stati politici come Giorgio La Pira, Amintore Fanfani e il Berlusconi della prima ora. Della politica attuale oltre a Giorgia Meloni, aggiungo Crosetto e Zaia”.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE CHE DEVE AVERE UNA PERSONA CHE FA POLITICA?

“Forse non sono la persona giusta a cui fare questa domanda. Se si intende l'abilità politica, sono caratteristiche che non mi appartengono. Deve avere spirito di servizio, grandi possibilità di ascolto e di tempo da dedicare alle persone: poi si può anche sbagliare, ma quando c'è la volontà di servire gli altri e ascoltarli, dedicando loro del tempo credo che poi l'errore sia perdonabile”.

IL SUO PARTNER LE CHIEDE DI PROVARE UNO SCAMBIO DI COPPIA, COME REAGISCE?

“Siccome il mio partner è anche mio marito, penserei proprio che si sia bevuto il cervello”.

QUAL È IL PIATTO CHE A TAVOLA NON MANGEREBBE MAI E QUELLO INVECE CHE PREFERISCE?

“Sono una mangiona e di conseguenza stilare una classifica per me risulta molto difficile. Non mangio affatto le lumache di terra e neppure l'anguilla perché mi fanno senso. Ma posso dire

quali sono i miei cavalli di battaglia da cuoca: il Pangiallo e il tortello di patate”.

FAVOREVOLE ALLA RIAPERTURA DELLE CASE CHIUSE?

“Sì, perché comunque ci sarebbero controlli sanitari ma anche una sicurezza garantita: due aspetti che oggi mancano. Non mi pare che la chiusura a suo tempo delle case chiuse abbia portato all’eliminazione del fenomeno della prostituzione, ma c’è stata una proliferazione spesso incontrollata, di violenze e contagi”.

HA MAI VISTO UN FILM PORNO?

“Sinceramente no, forse avevo paura di non capire la trama. Poi è ovvio che, come tutti, facendo zapping in tv ti imbatti in qualcosa di particolare e la curiosità porta a fermarti un attimo. Ma un film porno no”.

TRE PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO CHE NON SOPPORTA?

“Vado diretta: Lilli Gruber, Fabio Fazio e Ilary Blasi”.

SI È MAI SOTTOPOSTA A INTERVENTI DI CHIRURGIA PLASTICA O PENSA DI FARLO IN FUTURO?

“Mai e spero anche di non averne bisogno. Non sono contraria alla chirurgia plastica, in particolare se permette di risolvere problemi fisici importanti. Anche se sono anni che queste tecniche vanno di moda, per me restano ancora delle novità e vedo in giro anche dei risultati deleteri. Per questo dico no”.

LEI CREDE NELLA MERITOCRAZIA?

“Sì, quando il merito però non è inteso come categoria elitaria bensì come il riconoscimento del valore dell’impegno di una persona. Ed è per questo che la costituzione salvaguarda il merito e penso al mio mondo, quello della scuola. Sono nate le borse di studio per aiutare alunni disambienti ma capacissimi, a progredire. Credo che sia importante premiare chi veramente si impegna per migliorare sé stesso e la società: questo vale nella scuola, nel lavoro ma soprattutto nella vita più in generale”.

SI È MAI PENTITA DI AVER CORSO IN SOLITARIA L’ULTIMA TORNATA ELETTORALE?

“Mai pentita anche perché non ho mai addebitato a me questo assolo. Non nascondo che in prima battuta sono stata cercata dalla Lega, ma sono andata avanti e ho mantenuto la parola data questo perché le dietrologie non mi sono mai piaciute. Credo che di me si possa dire tutto, tranne che non sono collaborativa. Se c’è da fare una battaglia la faccio, anche in maniera passionale: vedi, una delle ultime, la questione del ‘cotto’ che ha riguardato piazza Torre di Berta a Sansepolcro”.

COME ARGINARE IL FENOMENO DELL’IMMIGRAZIONE?

“Si risponde con grande difficoltà, seppure in questo credo che il nostro Governo stia lavorando bene: uscire da una visione nazionale per tessere alleanze al di fuori; la responsabilità è di tutti”.

QUALI SONO I VALORI PIU IMPORTANTI CHE LE HA TRASMESSO LA SUA FAMIGLIA?

“Di essere felici con poco e di saper godere di quello che di bello ti capita: questa è la semplicità e anche la coerenza al tempo stesso nell’abbracciare idee e saperle portare avanti con onestà e correttezza nei confronti degli altri”.

COSA VORREBBE FARE DA GRANDE?

“Mi piacerebbe sempre lasciare aperte le porte, sono una persona iperattiva e al tempo stesso piena di tante novità: scorro la mia vita a ritroso e mi rendo conto che non mi sono mai fermata, un esempio è anche il fatto di avere quattro figli. Ogni volta è come se si aprisse un nuovo sipario in teatro. Questo è capitato anche in politica. Mi piace, quindi, che queste porte possano rimanere aperte nell’inaspettato”.

SE LE FACESSERO “PIEDINO” DURANTE UNA CENA O UN ALTRO EVENTO, QUALE SAREBBE LA SUA REAZIONE?

“Mi metterei tanto a ridere, proprio come sta facendo lei adesso”.

DOMANDA FINALE: LEI È ENTRATA IN POLITICA DA POCO MA SEMBRA PIACERLE MOLTO, PENSA GIÀ A UNA RICANDIDATURA ALLE PROSSIME AMMINISTRATIVE O LE PIACEREBBERO RUOLI POLITICI DIVERSI?

“Adesso, in questo momento, pensare ad una ricandidatura credo che sia una cosa prematura. Non saprei proprio cosa rispondere. Quando una persona decide una cosa, bisogna che abbia chiara anche la situazione che trova. Fare il sindaco, soprattutto adesso, richiede un grosso impegno e una grande responsabilità. Mi chiedo: tra due anni come sarà Sansepolcro? A che punto saremo arrivati? Quanto io come Laura sarò in grado di spendermi? Ho necessità di capire tante cose”.

52





La passione per la cucina mi è stata trasmessa dalla mia nonna e dalla mia mamma, ma, per la mia idea di cucina, talvolta troppo rispettose della tradizione. Dai loro insegnamenti, dalla lettura di libri di cucina e di quelli che trattano dei rapporti tra alimentazione e salute è un continuo apprendere nozioni. 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 Usi 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.



CUCINA

PLUMCAKE AL FORMAGGIO

VELOCE, SOFFICE E GUSTOSO

di Chiara Verdini

TEMPO DI PREPARAZIONE:

60 MINUTI

DOSI PER:

STAMPO DA PLUMCAKE

INGREDIENTI

2 uova, 200 gr farina, 5 cucchiaini di olio di semi, 1 bicchiere di latte, 150 gr di parmigiano grattugiato, 100 gr di Groviera a dadini, 100 gr di salame a dadini, 2 cucchiaini di yogurt bianco, 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate e sale q.b

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con un pizzico di sale fino a renderle spumose. Aggiungere olio, latte e yogurt poi mescolare bene. Incorporare la farina con il lievito setacciati e il formaggio grattugiato. Amalgamare bene e unire

infine Groviera e salame a dadini. Versare il composto in uno stampo ricoperto da carta forno ed infornare in modalità 'statico preriscaldato' a 180° per circa 45-50 minuti. Lasciarla raffreddare e assaggiare!



LATTE DI
CLEOPATRA

PRODOTTI NATURALI
CON LATTE D'ASINA



PRODOTTI NATURALI ALL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA



Natural Cosmetics

www.ggnaturalcosmetics.com



IL GENIO MULTIFORME DI PINO NANIA

di Michele Foni

La diversa percezione della realtà e del mondo che ci circonda, unita alla capacità di entrare nelle pieghe della propria immaginazione aprendo i piani di universi paralleli, è caratteristica dei creativi geniali; a questo gruppo appartiene, lo diciamo senza timore di smentita, Pino Nania. Originario di Reggio Calabria ma residente da molti anni a San Giustino, è uno tra i più camaleontici creativi nel territorio della Valtiberina capace di esprimersi con tanti linguaggi che conosce bene, per descrivere principalmente il movimento; lo ha fatto, in passato, raccontandoci la danza, i cavalli ma anche il volo degli uccelli, sia nella pittura che nella scultura. Noto a Sansepolcro anche come insegnante; infatti dopo aver ottenuto nel 1966 la cattedra di storia dell'arte al Liceo Classico di Locri in provincia di Reggio Calabria e dopo una parentesi di un anno al Liceo Scientifico di Reggio, ha tenuto per trentadue anni la cattedra

di disegno e storia dell'arte presso il Liceo scientifico statale Piero della Francesca di Sansepolcro. Una sua grande tela denominata "Toscani" è negli Stati Uniti, e suo è anche, del 2019, il drappo per la competizione di settembre del Palio della Balestra a Sansepolcro. Questo tanto per citare alcune opere che ci vengono in mente; non si può parlare della sua creatività senza fare cenno alla produzione scultorea di tematica sacra. Una imponente pala d'altare, altorilievo in vetroresina, è nella Cappella grande della Casa Sollievo della Sofferenza a San Giovanni Rotondo e molte sue versioni in bronzo ed altri materiali di San Francesco, San Camillo De Lellis, Padre Pio ed altri religiosi sono collocate in alcune piazze, chiese e giardini italiani. Sue la statua di Padre Pio al fianco della chiesa parrocchiale di San Giustino e il busto di Don Duilio Mengozzi nel cimitero del Trebbio a Sansepolcro. Da qualche

tempo si dedica a creazioni che fondono le discipline che lui conosce bene e cioè l'architettura, la pittura e la scultura. Forse perché seguiamo con interesse il lavoro di questo creativo da tanto tempo, perché lo abbiamo letto e abbiamo seguito delle escursioni nel sud Italia dove lui ci ha portato a visionare alcune sue importanti opere, riteniamo che ci troviamo di fronte ad una maturità assoluta che è sintesi di pittura, scultura, architettura e ragionamento. Dalla prima scultura in legno descrivente una polena realizzata quasi per sfida e in tempi in cui non conosceva nulla di scultura, di strada ne ha fatta e di traguardi ne ha raggiunti. Un cammino certamente molto lungo quello di Nania costellato di riconoscimenti e attestazioni di stima tra le quali assolutamente da citare il giudizio lusinghiero che il grande poeta Eugenio Montale esprime su di lui nel

1974. L'ultima affascinante sfida di questo creativo è una sorta di ricerca di una quinta dimensione. Se il movimento cubista ha, infatti, perseguita una quarta dimensione, ovvero il tempo, Nania sembra volerne cercare una quinta, intesa come ciò che lo spettatore riesce a vedere oltre a quello che effettivamente c'è. Elementi apparentemente casuali se guardati da una opportuna prospettiva o seguendo il movimento e i giochi di luce che le sue macchine mettono in moto, finiscono per consegnare una nuova verità. In questo senso appare particolarmente significativa la produzione "Cromater", ovvero l'unione fra cromatico e materico, nata qualche anno fa andando incontro alla ridotta mobilità per problemi di età e soprattutto di salute. Nania è sintesi dello specialista, commisura e utilizza i suoi poteri al meglio, quelle che siano le possibilità che i tempi gli offrono.



ORIGINE DELLA PAROLA **CORNUTO**

STORIA

56

di Giulia Gambacci

Vi siete mai chiesti il perché quando una persona viene tradita si dice che porta le corna? Le origini del perché si associa le corna al tradimento non sono ben delineate e allora ci siamo divertiti a "indagare" per fare un po' di chiarezza.

Per alcuni la parola risale al Medioevo, ai tempi dell'imperatore bizantino Andronico I, una persona sanguinaria e perfida, il quale, quando desiderava una donna sposata, faceva imprigionare il marito, la possedeva nella casa di lei e, in segno di disprezzo, faceva apporre davanti alla porta di ingresso trofei di caccia con le corna per dimostrare la propria potenza e il trionfo. Ecco il perché, secondo questa versione, i mariti delle donne infedeli venivano chiamati cornuti.

Un altro significato potrebbe derivare dalla presenza araba in Sicilia e dalla loro passione di cacciare cervi. I nobili mussulmanistavano lontano da casa anche per lunghi periodi e dormivano nelle case che trovavano durante le varie battute. I padroni di queste dimore, concedevano le loro mogli ai cacciatori arabi, i quali dopo aver trascorso la notte, come ringraziamento consegnavano ai mariti traditi, le corna dei cervi uccisi, diventando di fatto cornuti.

Come detto il significato di questa parola varia secondo le fonti e alcuni esperti dichiarano che potrebbe derivare dai caproni, chiamati anche "becchi" o "becco", in quanto questi animali sono

conosciuti per l'estrema facilità con cui le femmine di questo animale cambiano compagno.

L'ultima ipotesi è quella del Re Minosse nell'isola greca di Creta, che portava un grande fardello, aveva una moglie che non aveva mai voglia di fare l'amore. Per questo chiese aiuto alla Dea Afrodite, Dea dell'Amore, la quale lo accontentò trasformando sua moglie in una ninfomane. Purtroppo una volta divenuta ninfomane la moglie non si accontentava più delle prestazioni del Re e abbandonò il marito per un compagno che fosse in grado di soddisfare tutte le sue voglie sessuali e si innamorò di un toro. Da questa unione, nacque il famoso Minotauro. Da quel giorno ogni volta che il Re si mostrava in pubblico i sudditi lo accoglievano facendogli il gesto delle corna con le dita.

Abbiamo tentato di capire la provenienza della parola "cornuto", ma a questo punto, come diceva Antonio Lubrano una "domanda ci sorge spontanea". E' proprio necessario infierire sulla vittima di un tradimento con una offesa che svisciva? E perché non esiste un insulto specifico per chi davvero se lo meriterebbe, ovvero il "cornificatore" che tradisce la fiducia del partner? E perché questa parola è usata prevalentemente sugli uomini? Per un tradimento bisogna sempre essere in due. Crediamo che in questo mondo tutti siamo potenziali "cornificatori", tutti siamo potenziali "cornuti".

CORNUTO

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**

RIAPPROPRIATI DEL TUO BENESSERE INTIMO!

Sono tanti i disturbi legati alla sfera intima femminile e maschile che influiscono negativamente sulla qualità della vita con il rischio di non vivere con serenità la sfera personale, sessuale e sociale.

Per questo motivo il centro diagnostico Florentia Medical di Sansepolcro si è dotato di una moderna apparecchiatura denominata Vagy Combi i Plus che intende offrire un approccio innovativo a queste problematiche attraverso metodiche non invasive per alleviare e curare alcune disfunzioni, per la riabilitazione del pavimento pelvico, il trattamento delle malattie relative alla sfera sessuale, l'estetica funzionale femminile e maschile promuovendo il benessere e la consapevolezza della salute pelvica.

Vagy Combi offre comfort e personalizzazione dei trattamenti consentendo ai professionisti della salute pelvica di creare programmi di riabilitazione su misura per le esigenze specifiche di ciascun paziente.

La tecnologia Vagy Combi sfrutta Radiofrequenza ed Elettroporazione, due metodiche all'avanguardia non invasive, che innescano azioni fisiologiche biostimolanti mediante un trattamento totalmente indolore e ben tollerato.

INDICAZIONI:

- Prolasso degli organi pelvici di grado lieve e moderato per cui non è indicata la correzione chirurgica (o nei casi in cui la paziente voglia procrastinare la chirurgia);
- Incontinenza urinaria da stress;
- Incontinenza urinaria maschile dopo chirurgia prostatica;
- Ipotonia del pavimento pelvico (es post gravidanza, negli adulti, etc);
- Disturbi della menopausa (secchezza, bruciore vaginale, atrofia vaginale)

COME FUNZIONA?

La tecnologia utilizza Radiofrequenza ed Elettroporazione:

- Radiofrequenza: mediante applicatori interni ed esterni viene sviluppato calore endogeno e accelerato il metabolismo tissutale di un determinato distretto, nel caso specifico il pavimento pelvico, cioè il ventaglio fibromuscolare che va dal pube al coccige che sostiene utero, vescica, vagina, retto, ano. Inoltre, viene indotta la formazione di collagene di tipo I, la neoangiogenesi mediante la stimolazione dei fibroblasti che producono acido ialuronico rendendo così più elastici i tessuti;
- Elettroporazione: il calore induce un aumento della permeabilità cellulare per cui è possibile veicolare, sempre in maniera indolore, vari principi attivi (ormonali, eutrofici, preparati galenici) nella zona interessata. La quantità del farmaco veicolata è notevolmente inferiore a quella di solito usata con creme, gel oppure ovuli e con capacità di assorbimento maggiore così da aumentarne il potere terapeutico e ridurre gli effetti avversi.

L'elettroporazione, insieme alla radiofrequenza, permette una stimolazione mirata dei muscoli pelvici favorendo il rafforzamento e la tonificazione in modo non invasivo con trattamenti personalizzati.

Il ciclo di terapia prevede una fase d'attacco (variabile dalle 3 a 8 sedute a seconda della problematica di partenza) ed una di mantenimento (personalizzata da paziente a paziente).



"Con l'introduzione di Vagy Combi siamo entusiasti di offrire ai nostri pazienti un'opzione avanzata per la riabilitazione del pavimento pelvico sfruttando l'elettroporazione e la radiofrequenza per ottenere risultati ottimali in modo confortevole e sicuro". Afferma la dottoressa Giulia Gualdani, ostetrica presso il Florentia Medical di Sansepolcro. "Questa combinazione innovativa rappresenta un passo avanti significativo nel campo della rieducazione pelvica consentendo di migliorare la qualità della vita e il benessere dei nostri pazienti". Prima di sottoporsi ad un ciclo di Vagy Combi viene effettuata un'approfondita valutazione ginecologica, successivamente si programmano 3 sedute per la verifica dell'efficacia del trattamento e, se il paziente ne ha tratto benefici, si programmano altre sedute settimanali e di richiamo a seconda della patologia trattata.

Video sulla Vagy Combi



Con questa campagna promozionale noi del Florentia Medical di Sansepolcro ci proponiamo di educare ed informare il pubblico sulle soluzioni all'avanguardia offerte da Vagy Combi incoraggiando una maggiore consapevolezza e attenzione alla salute personale, pelvica e sessuale.



SANSEPOLCRO

IL GIRO DEL MONDO DEL GUSTO

CIBO DI STRADA PIATTI GOURMET FOOD TRUCK
SPECIALITA' REGIONALI
FOOD and STREET
IL GIRO DEL MONDO DEL GUSTO
SAPORI DAL MONDO MUSICA ED INTRATTENIMENTO

24 - 25 - 26 MAGGIO 2024
VIALE DIAZ, dalle ore 11 alle ore 24





75 ANNI DI STORIA PER L'AIA CITTÀ DI CASTELLO



Quella di Città di Castello è una delle sei sezioni umbre ufficialmente riconosciute dall'AIA e dal suo attuale presidente nazionale Carlo Pacifici. Il 2024 è un anno particolare poiché ricorrono i 75 anni dal momento della sua fondazione. Una storia importante alle spalle, fatta di momenti difficili ma anche di grandi soddisfazioni e pure riconoscimenti. In tutto questo, però, l'importanza di Giuseppe Bettacchioli per i fischiotti tifernati è immediatamente tangibile nel momento in cui si ripercorre la sua storia: possiamo, infatti, definire Giuseppe il "padre" della Sezione AIA Città di Castello. Siamo nell'oramai lontano 1949 quando, grazie al suo spirito d'iniziativa ed a quello di Bruno Mencaccini, venne ufficializzata la nascita della sezione: sono gli anni pionieristici del dopoguerra, come sede fu scelta la Tipografia Bettacchioli mentre le riunioni tecniche si svolgevano presso una sala della scuola parrocchiale della chiesa di San Francesco, su concessione dei frati. Giuseppe assume la carica di presidente conducendo la sezione ad un periodo florido: crebbe molto il numero degli associati e venne scelta una prima sede ufficiale nel centro storico di Città di Castello. Dal dopoguerra, passando per il cosiddetto 'boom economico', Giuseppe Bettacchioli guida gli arbitri di Città di Castello fino al 1972 quando cedette il testimone ad Alberto Cesaroni. Durante gli anni si sono susseguiti altri presidenti di spicco, che hanno reso la sezione ancora oggi dopo 75 anni di attività un punto di riferimento per l'Umbria.

ATTUALITÀ

di Davide Gambacci

L'avvocato Gabriele Magrini,
Presidente della sezione AIA
di Città di Castello

GABRIELE MAGRINI



NOVE PRESIDENTI PER 75 ANNI DI STORIA

Una storia quasi secolare, l'obiettivo è sicuramente quello, per la sezione tifernate dell'Associazione Italiana Arbitri. Settantacinque primavere che hanno attraversato continui capovolgimenti di fronte fino ad arrivare ad oggi dove anche nel mondo del calcio – e quindi di diritto anche in quello arbitrale – è subentrata la tecnologia. Ma sono nove, ad oggi, le figure che hanno fatto grande ed affermata la sezione AIA Città di Castello. 'Padre fondatore', quindi, è sicuramente Giuseppe Bettacchioli con una doppia e oltretutto lunga presenza al timone intervallata solamente dal quadriennio di Alberto Cesaroni. Dal 1978 e fino al 1992 la guida della sezione tifernate è stata affidata a Carlo Carlini, seppure terminerà poi l'anno Giorgio Gallai. Dal 1993 al 1999 l'AIA Città di Castello è stata guidata da Maurizio Morvidoni, poi fino al 2001 da Gabrio Bini. Dodici anni, poi, per Giampaolo Innocenti, prima del ritorno di Maurizio Morvidoni dal 2012 al 2014. Gli anni più recenti sono stati sotto la direzione di Michele Ceccagnoli nel periodo 2014-2020, mentre ad oggi la sezione AIA Città di Castello è guidata dall'avvocato Gabriele Magrini.

ARBITRO, STRANA FIGURA?

Dal punto di vista scientifico, meglio ancora professionale, come sua definizione l'arbitro è colui che ha il compito di dirigere una

competizione sportiva occupandosi di garantire poi il regolare svolgimento della stessa, attraverso l'applicazione dei regolamenti e della disciplina. L'arbitro rileva e sanziona le infrazioni alle regole di gioco, verifica la regolarità degli impianti, dei campi di gioco e delle attrezzature; ammette o esclude gli atleti dalla competizione, esamina i reclami o le contestazioni sollevate dalle parti in gioco, e convalida il risultato, proclamando il vincitore. L'arbitro si avvale frequentemente della collaborazione di assistenti, che si occupano di controllare l'applicazione di regole specifiche: nel calcio, per esempio, è il ruolo del guardalinee. Ovviamente, però, il contenuto più puntuale delle mansioni dell'arbitro varia in base ai regolamenti delle singole discipline sportive in cui talvolta può beneficiare anche della moderna tecnologia. Ad alti livelli il VAR nel calcio, oppure il CHECK nella pallavolo. Ma la domanda da porsi è anche un'altra: quando nasce la figura dell'arbitro? Bisogna sicuramente andare indietro nel tempo, arrivare in Inghilterra alla metà del 1800. Momento nel quale si svolge una delle prime partite di football che la storia ricordi dove in palio c'era un premio in denaro. In quell'occasione, le due compagini a sfidarsi, presentarono un proprio "uomo di fiducia" denominato 'umpire' che si doveva attenere alle regole stabilite prima della sfida. Solamente nel 1891, con la codifica delle regole che conosciamo adesso, viene stabilito che l'arbitro sarà uno e uno soltanto e che 'umpire' agiranno a bordo campo trasformandosi in quelli

che oggi sono gli assistenti di gara, pur se spesso definiti impropriamente guardalinee. Da quel momento in poi è stata una continua evoluzione nel mondo arbitrale con tanto di introduzione prima dei cartellini, poi delle squalifiche e regole sempre più stringenti.

“L’AIA MI HA DATO TANTO, ORA È IL MOMENTO DI RESTITUIRE”

Quando e per quale motivo Gabriele Magrini, oggi presidente della sezione AIA Città di Castello, si avvicina al mondo arbitrale?

“Posso veramente dire che tutto nasce da una tessera, quella che mi fece vedere un mio amico arbitro e che mi avrebbe dato la possibilità di entrare gratuitamente in tutti gli stadi d’Italia: il calcio a me piaceva molto e, all’età di 18 anni, quella tessera, unitamente alla possibilità di ricevere un piccolo rimborso spese per ogni gara arbitrata, mi affascinò; quindi decisi di avviare questo percorso nel mondo arbitrale. Il 21 novembre del 2000 feci il mio esordio sul campo nella categoria esordienti. È poi stato un crescendo. Dopo un solo anno di militanza nell’Organo Tecnico Sezionale, ove dirigevo le gare del settore giovanile, sono transitato all’Organo Tecnico Regionale; qui, per otto anni, sono stato impegnato nella direzione di circa 400 gare, dal campionato di Terza Categoria al campionato di Eccellenza Umbra. Il 1° luglio 2009 entrai a far parte della commissione arbitri interregionale che mi ha consentito di dirigere gare del campionato di eccellenza in tutta Italia. Nel triennio 2010-2013 sono stato impegnato nella direzione di gare del campionato di Serie D, per poi tornare nell’ultima parte del mio percorso arbitrale sul campo, anche a causa di problematiche di natura fisica, a divertirmi nel campionato di Prima e Seconda categoria. Nella stagione 2017-2018 sono stato nominato responsabile e designatore del Campionato di Prima categoria umbra e segretario del Comitato Regionale Arbitri. Nei due anni successivi ho ricoperto il ruolo di responsabile degli osservatori arbitrali della sezione di Città di Castello. Il 28 dicembre 2020 sono stato eletto Presidente di Sezione. Oggi sono fiero di poter mettere a disposizione la mia esperienza per aiutare i miei arbitri a comprendere ogni dinamica del loro percorso, ponendo sempre al primo posto la loro crescita tecnica e, soprattutto, umana”.

Come è cambiato negli anni il ruolo dell’arbitro nel mondo del calcio?

“Partiamo dal presupposto che un arbitro, di qualunque categoria, deve essere un atleta: oggi ancora di più considerato che il calcio moderno è un calcio sicuramente più dinamico e più veloce rispetto a quello di un tempo. L’arbitro di oggi, dunque, deve essere ancora più preparato per essere al passo con i calciatori; inoltre, non deve aver solo una buona conoscenza del regolamento,

ma deve essere anche un buon comunicatore, lavorando molto su sé stesso. Rispetto al recente passato, poi, grazie alla presenza stabile delle emittenti televisive in quasi ogni campo, l’arbitro ha la possibilità di preparare al meglio la gara che andrà ad affrontare e successivamente, grazie all’ausilio delle immagini, di analizzare approfonditamente la propria performance. Questo per dire che fino a poco tempo fa la preparazione alla gara e la successiva analisi era più teorica, mentre oggi la possibilità di avvalersi della tecnologia rappresenta un importante aiuto per l’arbitro, contribuendo ad elevare il livello delle sue prestazioni”.

Che realtà è la sezione AIA Città di Castello?

“A livello numerico la sezione conta, ad oggi, 79 associati di cui un terzo sono ragazzi e ragazze con età inferiore ai 18 anni; un altro terzo, poi, è costituito da arbitri in una fascia d’età compresa tra i 18 e i 30 anni, ed infine i restanti associati sono over 30. Sette associati, poi, tra arbitri, assistenti e osservatori sono impegnati a livello nazionale; 18 associati dirigono gare a livello regionale, mentre tutti gli altri operano a livello provinciale. Da fine marzo è iniziato il nuovo corso arbitri della sezione AIA Città di Castello: gli aspiranti arbitri, di età compresa tra i 14 e i 40 anni, sono impegnati in 10 lezioni in occasione delle quali vengono affrontate le 17 regole del gioco del calcio; un paio di lezioni saranno dedicate alla parte più burocratica relativa al pre e al post gara. Solitamente viene indetto un corso arbitri a stagione, per noi questo è il secondo aggiuntivo. Mi preme rappresentare che da circa due anni vi è la possibilità del ‘doppio tesseramento’ che permette da un lato di portare cultura calcistica all’interno delle nostre sezioni e dall’altro di diffondere le regole del Giuoco del Calcio nelle società sportive; in pratica, ragazze e ragazzi, dal 14° e fino al compimento del 19° anno di età, possono diventare arbitri di calcio, continuando anche a giocare nelle rispettive società sportive. All’interno della sezione abbiamo 6 associati che si stanno avvalendo di questa opportunità, con proficui risultati. Ci tengo, inoltre, a sottolineare che negli ultimi tre anni, a dimostrazione del buon lavoro fatto in punto di reclutamento, l’età media degli associati della sezione si è abbassata di ben 9 anni, da 32 a 23 anni”.

Una nuova sede nel Comune di San Giustino: come mai questa scelta e quali sono le potenzialità?

“Nel Comune di Città di Castello non siamo riusciti a reperire degli spazi idonei per garantire appieno l’operatività della sezione. L’amministrazione comunale di San Giustino ci ha proposto una soluzione all’interno del Centro di Vita Associata in via Citernese dove, dal febbraio 2023, abbiamo stabilito la nostra sede; possiamo contare all’interno della struttura su un locale che abbiamo adibito a ufficio presidenziale e segreteria, una

sala per le nostre consuete riunioni tecniche quindicinali e un'altra sala, ancora più grande, che utilizziamo per i nostri raduni stagionali. Oggi siamo molto soddisfatti della scelta effettuata che ci ha dato la possibilità di avvicinarci e di farci conoscere anche al territorio toscano”.

C'è anche una bella rappresentanza al femminile: giusto?

“Sì e siamo anche molto orgogliosi di questo. Sono 7 le ragazze presenti in sezione: attualmente, una è impegnata a dirigere le gare del campionato di Prima categoria, una è impegnata nel campionato di Seconda categoria, una nel Calcio a 5 regionale, mentre le altre quattro ragazze dirigono gare di allievi e juniores. Il movimento arbitrale femminile ha dimostrato che la Serie A non è preclusa a nessuno e che il futuro sarà sempre più rosa. È nostro compito far emergere le capacità e le qualità di ciascuno a prescindere dal sesso”.

Quali sono i prossimi obiettivi della sezione?

“Il prossimo obiettivo sarà quello di raggiungere un risultato che sarebbe storico per la sezione, ovvero i 100 associati. Lavorare sulla quantità

ci potrebbe permettere di creare una positiva competitività e da questa far emergere arbitri di assoluta qualità da proporre sul panorama nazionale. È un impegno che la nostra sezione si deve assumere, a prescindere da chi la presiederà nel prossimo quadriennio essendo alle porte le elezioni per il rinnovo della carica di presidente. Questo è il sogno a livello numerico, poi c'è quello di crescita: ovvero portare un nostro associato alla Commissione Arbitri Nazionale”.

Perché si dovrebbe scegliere di fare l'arbitro?

“Se sono la persona che sono oggi è anche per il percorso che ho fatto negli ultimi 25 anni all'interno dell'Associazione Italiana Arbitri. Essere arbitro mi ha reso forte, mi ha dato il coraggio di fare delle scelte e di risolvere qualsiasi situazione con fermezza e con capacità, non solo sul terreno di gioco; infatti, le difficoltà che si incontrano nel dirigere una gara aiutano a consolidare la sicurezza in noi stessi e la nostra autostima, aiutandoci ad affrontare positivamente aspetti della vita di tutti i giorni. Assumere decisioni in una frazione di secondo e doverle in molti casi difendere costituisce sicuramente un valido ausilio alla nostra crescita interiore”.



TRATOS 

PIEVE SANTO STEFANO (AR) - ITALY
TEL: +39 05757941 / TRATOSGROUP.COM

gli SPESOTTI

LA NUOVA LINEA CON LA QUALITÀ COOP SUPER CONVENIENTE.
CON CENTINAIA DI PRODOTTI PER UNA SPESA COMPLETA.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

coop.fi