

L'ECODEL TEVERE

ED 161- ANNO XVIII

N°9- NOV 2024



SBANDIERATORI SANSEPOLCRO

NON SOLO VIAGGI
ALL'ESTERO



RICHIEDI I
**BUONI CARBURANTI
PICCINI FUELS**

APPROFITANDO DELLE RELATIVE
AGEVOLAZIONI FISCALI



Il BUONO CARBURANTE PICCINI FUELS è semplice e sicuro!
Riduce l'utilizzo del denaro contante, può essere impiegato come
fringe-benefit per i propri dipendenti ed è anche una soluzione
originale per regali aziendali, concorsi a premi e molto altro!

Invia la tua richiesta all'indirizzo mail

buonicarburanti@piccini.com

e verrai ricontattato.

Sommario

L'OPINIONISTA 4
Cambiamenti climatici

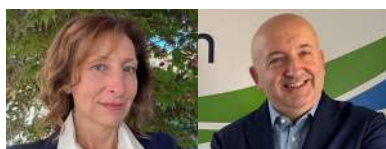
POLITICA 6
Le Istituzioni



EVENTI 16
Mostra Arte Presepiale



CURIOSITÀ 18
La Tartare



PERSONAGGIO 22
Il mondo IPKOM



ATTUALITÀ 26
30 anni di Campanari



ASSOCIAZIONI 34
Gli Sbandieratori

ATTUALITÀ 39
Badia Tedalda e Sestino



CICLISMO 40
Vincenzo Nibali



ECONOMIA 44
Tevere Trucks

IL LEGALE 47
Contratto di locazione



INTERVISTA 50
Sotto Sopra: Marco Casucci



CUCINA 53
Vellutata di ceci



EVENTI 54
Vinicoli



STORIA 56
La Torre Civica



INCHIESTA 60
La scuola in Marocco



Periodico edito da:
SATURNO
Comunicazione
Agenzia
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 CLIMA STA CAMBIANDO CE NE ACCORGIAMO LO VOGLIAMO CAMBIARE

Che tante cose nel nostro clima stiano cambiando lo abbiamo percepito tutti, non bisogna essere certamente degli scienziati. Quando diciamo che non ci sono più le mezze stagioni, non è una frase fatta da giocarsi quando la conversazione langue, ma una grande verità. Ormai da anni le estati sono sempre più calde, gli inverni sempre più miti, mentre primavera e autunno non ci sono più. Tutto questo, unito agli eventi meteorologici estremi a cui assistiamo sempre più frequentemente, porta a chiederci se il nostro Paese stia diventando tropicale. La risposta è affermativa. Il clima tropicale è caratterizzato da un'alta percentuale di umidità che dà origine a frequenti e intense manifestazioni temporalesche, favorendo cicloni che provocano poi piogge torrenziali e venti tempestosi. L'alternarsi dell'aumento delle temperature, con ondate di calore prolungato, in particolare nell'estate, alternate a piogge intense e alluvioni, stanno mettendo a dura prova il territorio e le infrastrutture del nostro Paese. Tutti questi cambiamenti hanno impatti importanti sull'ambiente, sull'agricoltura e sulla vita quotidiana delle persone. Le alterazioni climatiche finiscono per compromettere la resa delle coltivazioni nei campi, causano danni alle strutture e alle infrastrutture nelle campagne.

Ma quali sono le cause dei cambiamenti climatici? Gli scienziati non hanno dubbi, paghiamo i "danni" fatti dall'uomo. L'uso di combustibili fossili, l'abbattimento delle foreste e l'allevamento intensivo del bestiame hanno un impatto sempre più forte sul clima e sulla temperatura del pianeta. Queste attività

aggiungono enormi quantità di gas serra a quelle naturalmente già presenti nell'atmosfera, alimentando l'effetto serra e il riscaldamento globale.

Ma è possibile combattere il cambiamento climatico? Nonostante la situazione non sia facile, esistono delle possibili soluzioni in grado se non di arrestare completamente questi processi quantomeno di ridurre gli effetti e mitigare le variazioni del clima. I governi mondiali devono lavorare per ridurre le emissioni di gas serra, con un programma per lo sviluppo sostenibile volto a garantire un pianeta sano e vivibile alle future generazioni, valorizzando la sostenibilità ambientale e una crescita rispettosa del pianeta e del benessere della popolazione. Ma queste azioni richiedono la partecipazione di tutti, in particolare delle popolazioni dei Paesi più ricchi e industrializzati. D'altronde anche un piccolo gesto può fare la differenza nella lotta per salvare il pianeta.

Se diminuire la produzione di gas serra è un processo lungo e richiede sensibilità da parte di tutti i Paesi mondiali, in particolare in quelle parti del mondo dove si produce molto ma non si rispettano minimamente i principi della sicurezza per l'ambiente e tantomeno per chi ci lavora, dove le persone vengono trattate come schiavi è possibile risolvere le problematiche relative alle alluvioni come abbiamo visto recentemente in Emilia Romagna? Ci si può provare e forse riuscire ma sono necessari investimenti importanti e avere la "mente aperta". Dobbiamo



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

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

BIANDO: NON AMO O NON APIRE?

attivare una manutenzione dell'enorme patrimonio abitativo e infrastrutturale, perché il territorio va declinato alla stregua di una vera e propria infrastruttura portante di tutte le altre e - come tale - necessita di un attento monitoraggio e di una continua manutenzione per la prevenzione dei rischi. Il nostro Paese, alla luce dei recenti eventi drammatici, ha bisogno di un rapido avvio di attività di verifica e monitoraggio del sistema infrastrutturale, finalizzate alla valutazione della sicurezza, alla classificazione del rischio e alla conseguente progettazione di piani di intervento, stabilendo le priorità. Tutto ciò dovrà costituire parte integrante di un nuovo modello di sviluppo, basato su un piano straordinario di interventi utili e sostenibili, senza spreco di suolo, superando le rigidità strutturali di un sistema che ha impedito, fino adesso, un adeguato sviluppo degli investimenti pubblici e privati.

In ultimo credo che sia necessario riconsiderare anche il nostro rapporto con i fiumi. Pensare che non si possano ripulire o dragare può essere bellissimo a livello naturalistico, ma pericoloso per la popolazione. La pulizia degli argini e degli alvei dei fiumi è un'attività indispensabile per garantire la funzionalità e la sicurezza delle opere di difesa. Essa consiste nell'eliminare gli ostacoli e i materiali che possono ridurre la capacità idraulica dell'alveo, creare sbarramenti temporanei o permanenti, favorire l'erosione o il franamento degli argini. Tra questi ci sono la vegetazione infestante, gli alberi caduti, le ramaglie, i rovi, i tronchi, i massi e pure i rifiuti. Questo non vuol dire fare un taglio raso di tutto, ma di regolare la vegetazione favorendo quella che possa aiutare a contenere le acque senza impedirne il passaggio e creare sbarramenti, rispettando gli equilibri ecologici. Solo così si può prevenire efficacemente il rischio idrogeologico e salvaguardare la vita delle persone e la bellezza e la salute dei nostri fiumi.

Rivedere dove costruire abitazioni o creare zone industriali credo infine sia necessario, perché come dicevano i nostri nonni "Prevenire è meglio che curare". Avere leggi meno restrittive aiuterebbe sicuramente il nostro Paese a evitare tante problematiche, apprendere che alcuni cittadini sono stati multati per aver ripulito il tombino davanti alla sua abitazione che ad ogni pioggia allagava la strada o che "tappava" una buca pericolosa, è veramente ridicolo. Se i Comuni piangono che non hanno soldi (sarà vero?), l'apporto di persone volenterose è fondamentale... altrimenti POVERA ITALIA!!!



di Domenico Gambacci

LA NUOVA ILLUMINAZIONE MONUMENTALE DELLE MURA TRA PALAZZO VITELLI A SANT'EGIDIO E LA PALAZZINA VITELLI

Città di Castello regala a chi frequenta il suo centro storico una cartolina notturna ancora più suggestiva e affascinante. Con l'accensione dell'illuminazione monumentale sulle mura urbiche che circondano palazzo Vitelli a Sant'Egidio e la Palazzina Vitelli, l'amministrazione comunale ha messo la firma finale sull'intervento di restauro conservativo del tratto della cinta fortificata che si estende da piazza Garibaldi al Liceo Plinio il Giovane, riqualificando e valorizzando uno degli scorci più belli del cuore della città. L'attivazione dei fasci di luce che accompagnano la passeggiata lungo viale Vittorio Veneto e viale Armando Diaz ha suggellato i lavori da 1 milione e 500mila euro finanziati con contributo regionale a valere sulle risorse POR-FESR 2014-2020, che sono stati ultimati a fine 2023. Realizzato con la posa di lampade a led alla base della cinta, il nuovo impianto di illuminazione è pensato per valorizzare angoli e porzioni della muratura, sia dei bastioni che dei

tratti rettilinei. Particolare attenzione è stata riservata alla visibilità notturna della Palazzina Vitelli, con una luce dedicata che mette in risalto le linee architettoniche e il pregio degli affreschi della loggia. L'accensione dell'impianto è avvenuta sotto gli occhi del sindaco e della giunta, che con alcuni consiglieri comunali e i tecnici responsabili dell'ente, hanno ammirato per primi l'emozionante effetto delle luci e delle ombre disegnate dalle lampade sulle pietre, insieme ai cittadini incuriositi dall'improvvisa illuminazione di uno dei monumenti più cari alla comunità tifernate. "La storia della nostra città si identifica e si intreccia con le mura urbiche, un monumento molto amato dai tifernati, che sentiamo la responsabilità di custodire e valorizzare - sottolinea l'amministrazione comunale - l'intervento di restauro e l'illuminazione della cinta in un tratto tra i più belli e scenografici della città come quello tra Palazzo Vitelli a Sant'Egidio e della Palazzina Vitelli, risponde esattamente a queste finalità e si colloca

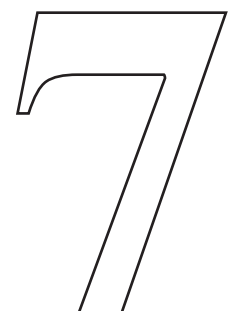
nel solco degli interventi che, con importanti investimenti e un'imponente cantieristica, abbiamo disseminato in tutto il centro storico per riqualificare il patrimonio cittadino e migliorare i servizi alla collettività. A testimoniare l'attenzione per il patrimonio monumentale cittadino e a dare continuità all'opera di tutela delle mura urbiche - osserva l'ente - è anche l'intervento di restauro conservativo attualmente in corso nel tratto compreso tra il torrione di San Giacomo e porta San Giacomo, lavori da 1 milione di euro, eseguiti dalla Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria con un finanziamento del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, che portano a quasi 6 milioni di euro l'investimento complessivo sostenuto finora per il restauro delle mura urbiche di Città di Castello". Iniziato nel 2003 nel tratto del Cassero con opere per 1 milione 291mila euro, il recupero della cinta muraria è proseguito nel 2006 con il tratto della sede dell'ex Comunità Montana Alta Valle del Tevere



per 150mila euro e con il tratto di porta San Giacomo nel 2008 per 700mila euro di investimento, fino agli ultimi cantieri: nel 2009 ai Frontoni, per 930mila euro finanziati dal Contratto di Quartiere II; nel 2015 a Porta Santa Maria Maggiore, con 233mila euro del Programma Urbano Complesso (PUC) 2; nel 2021 Palazzo Vitelli a Sant'Egidio con 1 milione e 500 mila euro. L'intervento appena concluso tra Palazzo Vitelli a Sant'Egidio e la Palazzina Vitelli, progettato dagli ingegneri Marco Fontana, Francesca Barone e Lucio Gambetta e dagli architetti Vittorio Galanti e Carolina De Camillis, è stato realizzato dal Consorzio Integra di Bologna, che, sotto la direzione del responsabile unico di procedimento del Comune Benedetta Rossi, ha eseguito le opere previste attraverso la Cooperativa Archeologia di Firenze, una delle imprese più importanti in Italia nel settore del restauro di beni storici. I lavori hanno interessato una porzione di circa 400 metri. Alla preliminare rimozione della vegetazione che con le

radici si insinua all'interno delle pietre, sono seguite opere di consolidamento, messa in sicurezza e restauro statico delle porzioni pericolanti, con la ricomposizione degli elementi sommitali per regolarizzare la superficie, proteggere il muro sottostante e consentire lo scorrimento delle acque. Gli interventi sono stati effettuati con la ricollocazione dei mattoni esistenti e di quelli caduti ai piedi delle mura, con l'aggiunta, laddove necessario, di mattoni fatti a mano, vecchi, di recupero, dalle caratteristiche complessive affini a quelli originari. Nella zona del bastione in corrispondenza della collinetta boscosa interna al giardino di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio sono state effettuate alcune opere specifiche: la rimozione degli alberi collocati sui bordi che danneggiavano le mura con le radici; l'installazione di micropali sulla collinetta per contenere la spinta del terreno e scaricare dal punto di vista statico la pressione sulla scalinata; la realizzazione di nuovi servizi igienici a disposizione degli

utenti del parco nei locali dell'ex caldaia del palazzo. A completare l'intervento è stata la sistemazione del percorso pedonale esistente e la valorizzazione della cinta con la realizzazione dell'impianto di illuminazione monumentale a led.





PRIMI DEI PRIMI, A SANSEPOLCRO NASCE IL FESTIVAL DEDICATO ALLA PASTA

Primi dei Primi. Nasce ufficialmente il grande festival dedicato ai primi piatti nel Borgo. Su iniziativa del Comune di Sansepolcro, con la collaborazione di Confcommercio e Terretrusche e il contributo della Camera di Commercio di Arezzo-Siena l'iniziativa "Primi dei Primi" sarà un appuntamento molto atteso nel mese di maggio 2025. L'idea nasce dalla volontà di valorizzare il Borgo come prima realtà di pastificio industriale e come luogo di incontro annuale di chef, artisti, musicisti, esercizi street food, agricoltori, piccoli e grandi produttori di "pastasciutta" che si ritroveranno per le autentiche vie del borgo sotto un unico marchio che ci contraddistingue da sempre. Il piatto di pasta, Patrimonio Culturale immateriale dell'umanità. "Questo è il lancio di un evento che prenderà vita nel 2025 con lo scopo di attirare visitatori a Sansepolcro attraverso la valorizzazione della nostra storia industriale – il commento del sindaco Fabrizio Innocenti - la pasta a Sansepolcro ha un significato particolare e profondo, oltre alla passione per questa pietanza che accomuna tutto lo Stivale, infatti, per noi è una tradizione legata all'imprenditoria che intendiamo tramandare anche con manifestazioni celebrative e promozionali che possano

fungere da attrattiva turistica per tutto il territorio". Sarà un luogo di incontro, di contaminazione, di studio e di ricerca, per valorizzare sempre più questo alimento e il valore che ricopre nella promozione di uno stile di vita sano, ponendo particolare attenzione alle problematiche delle intolleranze alimentari e al mangiar bene e sano. "Identità, eccellenza e tradizione si mescolano in questa iniziativa originale che lanciamo proprio dalla città dove è nata la prima produzione moderna di pasta al mondo – afferma Catuscia Fei, direttore aggiunto di Confcommercio Firenze Arezzo - contiamo di portare a Sansepolcro chef e operatori da tutta Italia per la gioia degli appassionati di questo piatto iconico della cucina italiana, senza escludere l'attenzione per le nuove esigenze alimentari. Ringraziamo il Comune di Sansepolcro per aver creduto in questa bella iniziativa che riserverà diverse sorprese e non solo gastronomiche. La rete di esercizi e strutture ricettive è già mobilitata per il 3 e 4 maggio 2025". Un festival che nasce dalla volontà condivisa di pubblico e privato per la valorizzazione delle eccellenze e della qualità di vita del nostro territorio. "Ringrazio il Comune di Sansepolcro e Confcommercio per averci coinvolto in questo straordinario evento dove porteremo tutta la nostra esperienza nell'organizzazione di eventi enogastronomici e la nostra fitta rete di chef dell'alta cucina italiana – le parole di Vittorio Camorri, di Terretrusche Events - a Sansepolcro arriveremo al cuore della pasta, Primi dei Primi, per un festival per tutti, dove in ogni angolo del paese la pasta e i suoi condimenti saranno protagonisti assoluti. Ringrazio Fausto Arrighi, già direttore della Guida Michelin, Annamaria Farina per la preziosa collaborazione e gli chef stellati Chicco Cerea, Alessandro Piperò, Emauele Scarello, Matteo Metullio, Paolo Gramaglia per la loro disponibilità a partecipare al nostro festival e per il loro contributo video per il lancio dell'evento". Vi aspettiamo a Primavera nel Borgo sarà Pasta e Basta!

AL VIA DAL 27 NOVEMBRE LA STAGIONE 2024/25 DEL TEATRO DANTE

Al via dal 27 novembre la stagione 2024/25 del Teatro Dante di Sansepolcro. Ambra Angiolini, Gaia De Laurentiis, Massimo Dapporto, Maria Paiato, Paola Minaccioni, Mariella Nava e Daniela Poggi sono alcuni tra i protagonisti del cartellone che nasce dalla collaborazione tra l'amministrazione comunale e la Fondazione Toscana Spettacolo onlus. Otto appuntamenti di prosa e una rassegna dedicata al pubblico delle famiglie per un programma che accompagnerà gli spettatori fino ad aprile. "Un evento sempre molto atteso a Sansepolcro, che tradizionalmente apprezza questa forma d'arte – dice l'assessore alla cultura, Francesca Mercati - una stagione realizzata e concordata pienamente stavolta con la Fondazione Toscana Spettacolo, indispensabile partner per allestire la rassegna. Saranno otto occasioni per apprezzare commedie e attori di qualità che siamo certi incontreranno il gradimento del pubblico. In più Teatro Ragazzi: quattro appuntamenti appositamente dedicati alle giovani generazioni per avvicinarle al fascino del teatro". Il primo appuntamento della stagione è mercoledì 27 novembre alle ore 21: in scena lo spettacolo di Maurizio De Giovanni **METTICI LA MANO** con Antonio Milo, Adriano Falivene e Federica Totaro, per la regia di Alessandro D'Alatri. "Otto appuntamenti di prosa al Teatro Dante, oltre a una rassegna pensata per i più piccoli e per le famiglie al Teatro alla Misericordia. Il lavoro che abbiamo condiviso con l'amministrazione

comunale di Sansepolcro – sottolinea la presidente della Fondazione Toscana Spettacolo onlus, Cristina Scaletti - ci consente di presentare un programma di spettacoli di assoluta qualità, che sapranno coinvolgere un'ampia platea di spettatori". Si prosegue martedì 17 dicembre quando al Teatro Dante arriva **IL GIUOCATORE** di Carlo Goldoni, nell'adattamento di Roberto Valerio, con Alessandro Averone, Mimosa Campironi, Franca Penone, Nicola Rignanese, Massimo Grigò, Davide Lorino, Roberta Rosignoli, Mario Valiani. Martedì 14 gennaio, Ambra Angiolini è la protagonista di **OLIVA DENARO**. Lo spettacolo, tratto dall'omonimo romanzo di Viola Ardone, è diretto da Giorgio Gallione. La stagione prosegue mercoledì 29 gennaio: Paola Minaccioni porta in scena **ELENA, LA MATTA**. Mercoledì 19 febbraio, Gaia De Laurentiis e Stefano Artissunch portano in scena **UNA GIORNATA QUALUNQUE** di Dario Fo e Franca Rame. Giovedì 6 marzo è il momento di **FIGLIO, NON SEI PIÙ GIGLO**, di Stefania Porrino, con Mariella Nava e Daniela Poggi. Lunedì 24 marzo, Maria Paiato, Mariangela Granelli e Ludovica D'Auria si esibiranno con **BOSTON MARRIAGE** di David Mamet, per la regia di Giorgio Sangati. La stagione si chiude giovedì 10 aprile: in scena **PIRANDELLO PULP** di Edoardo Erba, con Massimo Dapporto e Fabio Troiano, per la regia di Gioele Dix. Ancora una volta al Teatro Dante una stagione di alto livello.

POLITICA

Inizio spettacoli ore 21

campagna abbonamenti
rinnovi da lunedì 21 a giovedì 31 ottobre
nuovi da lunedì 11 novembre
presso la Biblioteca Comunale via XX settembre, 131

abbonamenti a 8 spettacoli
platea e palchi centrali 1°, 2° e 3° ordine € 130
palchi laterali 1°, 2° e 3° ordine € 113
under 30 € 85 in tutti i settori

biglietti
platea e palchi centrali 1°, 2° e 3° ordine € 22
soci coop e possessori della Carta dello spettatore FTS € 20
palchi laterali 1°, 2° e 3° ordine e under 30 € 18
palchi 4° ordine € 13

biglietti last minute € 10
per i giovani under 30 che possono acquistare un'ora prima dell'inizio dello spettacolo, scegliendo tra i posti disponibili in pianta

carta Studente della Toscana
biglietto € 8 studenti universitari
il posto verrà assegnato, dietro presentazione della carta, in base alla disponibilità della pianta; si consiglia l'accesso in biglietteria almeno un'ora prima dell'inizio spettacolo)

promozione biglietti Coop
per i soci Coop è attiva la promozione 1000 punti mille emozioni.
Info e adesioni presso i punti vendita Unicoop Firenze.

pre vendita
la pre vendita dei biglietti verrà effettuata presso la Biblioteca tre giorni prima di ogni spettacolo. I biglietti potranno anche essere prenotati allo 0575 732434 e ritirati il giorno della rappresentazione presso il botteghino del teatro dalle ore 20.

Info
Biblioteca Comunale
tel. 0575 732434
biblioteca@comune.sansepolcro.ar.it

Comune di Sansepolcro
Ufficio Cultura
tel. 0575 732283

comune.sansepolcro.ar.it
toscanaspettacolo.it



Il programma potrebbe subire variazioni

fts
con Voi

Le promozioni per il pubblico dei Teatri FTS

Le attività della **Fondazione Toscana Spettacolo** raggiungono aree urbane molto diverse tra loro e creano, attraverso le arti performative, occasioni di intrattenimento, crescita e partecipazione.

Il principale obiettivo del **Circuito** è rendere concreto il **diritto alla cultura** attraverso uno strumento espressivo straordinario come lo spettacolo dal vivo, rendendo il costo del biglietto accessibile per tutti.

Carta dello spettatore FTS
In ogni biglietteria dei teatri del Circuito FTS è possibile richiedere La Carta dello spettatore. Una carta gratuita che permette di avere biglietti ridotti, biglietti last minute e riduzioni speciali in tutti i teatri del Circuito.

Buon compleanno a teatro
Nei teatri del Circuito il giorno del compleanno è possibile vedere uno spettacolo gratuitamente per festeggiare insieme un giorno speciale.

Carta Studente della Toscana
È l'iniziativa della Regione Toscana che offre la possibilità a tutti gli studenti universitari in possesso della carta di andare a teatro con un ingresso ridotto a 8 euro.

È possibile sostenere l'attività di Fondazione Toscana Spettacolo


Sostieni FTS onlus
Dono di € 1000 nella tua dichiarazione dei redditi. Codice fiscale 04210330488

Art Bonus
Sostieni le attività di FTS onlus. La normativa consente la detrazione dalle imposte fino al 36% dell'importo donato a chi effettua erogazioni liberali in denaro a sostegno del patrimonio culturale pubblico italiano. (per approfondimenti: toscanaspettacolo.it/artbonus)

FTS per l'ambiente
"Alimentate il vostro amore per la natura, perché proprio questo è il vero modo per capire l'arte sempre di più". Vincent van Gogh.

Fondazione Toscana Spettacolo è da sempre attenta ai comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente e sensibile al benessere delle comunità. Lasciare a casa l'auto può avere un grande impatto sull'ambiente e sulla salute. È dimostrato che camminare incrementa anche la capacità di pensare in modo creativo. Per questo, se il vostro tragitto è troppo lungo per andare a piedi, prendete i mezzi pubblici o la bicicletta.

Per condividere la cura e il rispetto per l'ambiente gli spettatori che presentano l'abbonamento mensile in corso di validità ad un mezzo di trasporto pubblico hanno diritto al biglietto ridotto nei teatri del Circuito.



Fondazione Toscana Spettacolo onlus
Comune di Sansepolcro

STAGIONE TEATRALE
2024/2025

TEATRO DANTE
SANSEPOLCRO



IL COMUNE DI SAN GIUSTINO VERSO IL NUOVO PIANO REGOLATORE

Con l'avvio della nuova legislatura targata Stefano Veschi, si sono gettate le basi per il percorso che porterà all'elaborazione e approvazione del nuovo piano regolatore generale. Numerosi gli incontri che il sindaco Stefano Veschi, l'assessore con delega all'urbanistica Sara Marzà e la presidente della 1^ Commissione consiliare "Urbanistica e Lavori Pubblici" Laura Mancini, hanno svolto con la struttura tecnica comunale, per definire un cronoprogramma dei lavori funzionale al rispetto dei tempi che un iter complesso come quello legato al nuovo PRG impone. Si tratta di uno dei più grandi obiettivi che la nuova amministrazione si è data, che non può prescindere da un processo di condivisione, di ascolto partecipato e trasparente che metta in luce le esigenze e le aspirazioni dell'intera comunità sangiustinese. "Pensiamo ad un PRG aperto e partecipato non calato dall'alto ma che rispecchi le reali necessità e velleità del territorio, che affronta le criticità che negli anni sono emerse nelle nostre zone residenziali e urbanizzate e che contempi il giusto equilibrio tra, vivibilità delle persone, consumo del suolo e possibilità di sviluppo - le parole dell'assessore Sara Marzà - dovremo adottare strategie, promuovendo

il recupero e la riqualificazione del patrimonio esistente, che tengano insieme l'esigenza di tutela ambientale e la possibilità di ampliare la ricettività sia abitativa che produttiva per tutti coloro che vedono in San Giustino un luogo in cui vivere e lavorare". E poi. "Ci piace chiamarlo più che Piano regolatore un vero e proprio Progetto Urbanistico che permetterà al nostro territorio di essere riprogettato e riprogrammato a fronte delle nuove necessità provenienti da diversi settori. Non parliamo semplicemente di un piano solo per gli aspetti legati all'edilizia o alle costruzioni ma un documento che senza dubbio tenda a mettere in risalto le potenzialità del Comune, non sempre poste al centro". Le parole poi della presidente della 1^a Commissione Laura Mancini, che tiene a sottolineare "La Commissione sarà protagonista di tutto l'iter, dalla fase partecipativa a quella progettuale, fino all'adozione definitiva". Il Comune di San Giustino ritiene necessario riattivare un percorso di pianificazione urbana e territoriale, pensando ad interventi di riqualificazione urbana con studi e ricerche proiettate all'innovazione, nell'esigenza di raccogliere attraverso le analisi una lettura delle trasformazioni in essere e di accompagnare con una visione protesa al futuro tali percorsi di rigenerazione territoriale volti alla qualità dell'abitare, nella centralità dell'analisi dell'immagine e del valore della rappresentazione come strumento conoscitivo capace di simulare gli scenari progettuali. San Giustino è da sempre stato

considerato un territorio di confine tra l'Umbria e la Toscana ma è necessario che acquisisca il giusto valore e che possa svolgere un ruolo di congiunzione oltre che tra regioni e comuni diversi anche tra le realtà economiche, produttive, turistiche e culturali. San Giustino è un territorio ricco ma ha necessità che questa ricchezza venga valorizzata e resa distintiva nelle sue particolarità. Ecco, il nuovo piano regolatore deve servire proprio a far emergere le bellezze del nostro territorio e favorire lo sviluppo economico e sociale che merita. "Nei primi mesi di mandato abbiamo avviato un dialogo - spiega il sindaco Stefano Veschi - che si sta concludendo proprio in questi giorni con la stesura e l'approvazione di una vera e propria convenzione con l'Università degli Studi di Perugia Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale. È necessario avere un supporto altamente qualificato come quello che l'università è in grado di fornirci, nella fase di ricerca e studio sull'inquadramento del contesto comunale e nella lettura sistematica delle sue qualità ambientali, naturali, paesaggistiche e territoriali. Allo stesso tempo determinate sarà la fase partecipativa, che dovrà coinvolgere sia la cittadinanza che le imprese, gli studi tecnici, le scuole, le varie attività, gli agricoltori proprio perché pensare ad un piano significa rispettare il territorio e metterlo in connessione su una pluralità di aspetti." terminate queste fasi sarà dato avvio alla vera e propria gara che porterà all'affidamento del progetto e all'approvazione dello stesso.



FINO A FEBBRAIO A MONTERCHI LA RASSEGNA DI TEATRO NUOVI ORIZZONTI

Sono in essere le attività di Laboratori Permanenti al Teatro Comunale di Monterchi, sede della residenza artistica e culturale dell'associazione. Laboratori Permanenti rafforza di anno in anno il proprio rapporto con il territorio della Valtiberina Toscana, lavorando in modo diffuso con l'intento e il desiderio di connettere attraverso l'offerta culturale i paesi della vallata. In questo contesto, dunque, si inserisce Nuovi Orizzonti, la rassegna di teatro contemporaneo che giunge alla sua terza edizione e strutturata al Teatro Comunale di Monterchi da ottobre 2024 a febbraio 2025, offrendo al pubblico interessanti appuntamenti che vanno dal teatro canzone a drammaturgie contemporanee, fino a spettacoli dedicati a bambini e famiglie. Dopo il debutto con lo spettacolo dal titolo "Una Ragazzina", produzione della compagnia Chille de la Bilanza di Firenze, quest'anno si inserisce nel cartellone una nuova proposta di teatro-canzone: il 10 novembre alle ore 18 in scena Istanti con voce e clarinetto Francesco Seri. Un viaggio nel mondo del musicista Francesco Seri, senza barriere di nessun genere. Un mondo di suoni, pochi, sempre pochi, che genera emozione. Si prosegue con un classico appuntamento di Laboratori Permanenti, LA PAGINA PIÙ BELLA DEL MONDO che avrà luogo il 24 novembre alle ore 17.30 presso il Museo Madonna del Parto dove chiunque lo desideri potrà leggere pagine dedicate al contrasto alla violenza sulle donne; un momento collettivo, un gesto pacifico di lettura comune, vicini alla grazia e alla spiritualità dell'affresco di Piero della Francesca. Il 6 dicembre alle 21 andrà in scena NESSUN ELENCO DI COSE STORTE una produzione Atto Due, con Sandra Garuglieri, luci di Matteo Gozzi, progetto drammaturgico e regia di Oscar De Summa. Si prosegue poi con gli spettacoli riservati alle scuole. Il 13 dicembre alle ore 10.30 con un appuntamento dal sapore natalizio dedicato ai più piccoli A CHRISTMAS RECIPE, una produzione della Compagnia Effimero Meraviglioso di Cagliari. Uno spettacolo che parla dell'essenza delle tradizioni oltre la loro fastosità, alla ricerca di ciò che si nasconde sotto la routine della festa. La rassegna si chiuderà il 13 febbraio 2025 alle ore 10.30 con un altro appuntamento dedicato ai più piccoli e all'immaginazione: LEGOMAGIC - Viaggio nel magico mondo di Harry Potter, una produzione Diesis Teatrango, di e con Filippo Mugnai. LEGOMAGIC è una performance che parte dal mondo magico di Harry Potter per viaggiare, utilizzando l'immaginazione, tra i vari luoghi della storia del mago.

ISTITUZIONI-COMUNE MONTERCHI



Caffè letterario

tre appuntamenti di presentazione libri e dialogo con gli autori

Sala Consiliare Palazzo Massi



sabato 9 novembre . ore 17.30

NUOVA EDIZIONE GUIDA
DI QUI PASSO' FRANCESCO

Presenta il libro l'autrice
Angela Serracchioli con Andrea
Coltellini custode dell'Eremo del
Buonriposo

venerdì 15 novembre . ore 17.30

I DELITTI DEL CROCIFISSO
(Affiori - Giulio Perrone Editore)

Presenta il libro Stefania Luciola,
bibliotecaria di Anghiari sarà
presente l'autore Andrea Vignini



venerdì 13 dicembre ore 17.30

IL MIO CREDO
Ricerca, Esperienze, Valori

Presenta il libro la curatrice del
testo e presidente del Circolo
per l'Autobiografia di Anghiari.
Stefanie Risse

È uno degli appuntamenti che si inserisce nel già ampio calendario di eventi che ogni anno si svolgono nel territorio di Monterchi, promossi dall'amministrazione comunale. È il Caffè Letterario: tre appuntamenti con presentazioni di libri e occasione di dialogo con gli stessi autori; tre eventi, appunto, in programma tutti nella sala consiliare di Palazzo Massi con inizio alle ore 17.30. Si parte sabato 9 novembre con la nuova guida turistica "Di qui passò Francesco": sarà presente l'autrice Angela Serracchioli con Andrea Coltellini, custode dell'Eremo del Buonriposo. Il secondo appuntamento è in calendario per venerdì 15 novembre con "I Delitti del Crocifisso": libro di Andrea Vignini che sarà presentato da Stefania Luciola, bibliotecaria di Anghiari. L'ultimo appuntamento è per il mese di dicembre: venerdì 15 con "Il Mio Credo". Presenta il libro la curatrice del testo e presidente del Circolo per l'Autobiografia di Anghiari Stefanie Risse.

GALLERIA MAGI, AL VIA I LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE: OBIETTIVO FARLA DIVENTARE IL "SALOTTO" BUONO PER COLLEGARE PIAZZA IV NOVEMBRE CON PIAZZA BALDACCIO

Dopo la presentazione ufficiale del progetto di riqualificazione di piazza Baldaccio ad Anghiari, ecco pronto anche quello per la Galleria Magi: vero e proprio simbolo del centro storico. Per gli anghiaresi sono "Le Logge" che di fatto costituiscono un elemento urbanistico di primo piano per come sono state inserite in maniera coerente nel tessuto edilizio e rappresentano un polo e uno snodo commerciale di primo piano per la vita del paese. L'obiettivo dell'amministrazione comunale, infatti, è quello volto principalmente a potenziarne il ruolo che costituisce una sorta di mercato coperto, insieme alla valorizzazione dell'architettura del complesso monumentale creando al tempo stesso uno spazio di vita comune in occasione di particolari eventi. Un progetto importante che si aggira attorno ai 200.000 euro, finanziato in parte dalla Regione Toscana e per il resto da fondi propri dell'amministrazione comunale. "E' un impegno e un dovere gestire i beni pubblici per generare valore per la collettività - le parole di Matteo Del Barba, consigliere delegato titolare della delega ai lavori pubblici - nel patrimonio immobiliare del Comune, che comprende edifici con funzioni istituzionali, sociali, culturali e di valore storico, la Galleria Magi continua a dimostrare di essere un unicum, per il suo fascino e per le potenzialità che ancora nasconde. La sua valorizzazione ci chiede una visione e un lavoro di lungo periodo, scelte complesse e l'apertura a cambiamenti e a proposte di innovazione e cultura attraverso investimenti privati". Entrando nello specifico del progetto di qualificazione è prevista la sostituzione dell'intera pavimentazione attuale in asfalto con altra in travertino, eliminando l'attuale dislivello - ai lati è presente infatti un marciapiede rialzato - e definendo pertanto un unico piano di calpestio. Gli elementi in travertino saranno caratterizzati da tonalità tra loro diverse: più marcata nella parte carrabile e più chiara in quella laterale, destinata al transito pedonale. Contestualmente è prevista pure la sostituzione dei tratti dei sottoservizi non più funzionali o deteriorati diretti verso la rete primaria di Corso Matteotti. Inoltre, è stato condotto uno studio di carattere illuminotecnico volto a riqualificare l'intero spazio favorendo l'utilizzazione dello stesso anche durante il periodo serale, sia estivo che invernale, dotandolo poi di punti di allaccio alla rete elettrica per i venditori ambulanti. Previsto anche il recupero degli ornamenti architettonici in pietra presenti in facciata e la ritinteggiatura a base di calce delle superfici intonacate. Intervento che prenderà il via, salvo imprevisti, nei primi giorni del nuovo anno e andrà avanti per un paio di mesi.

ISTITUZIONI-COMUNE ANGIARI





Se è vero che l'unione fa la forza, come recita un noto proverbio, il tutto è molto più accentuato in un piccolo territorio di montagna come Caprese Michelangelo. Il risultato – ed è solamente l'ultimo in ordine cronologico – si è visto in occasione della recente e tradizionale Festa della Castagna e del Marrone Dop giunta alla sua 54° edizione. Di fatto l'evento principale e caratteristico che ogni anno il terzo e quarto weekend del mese di ottobre si tiene nella parte più antica di Caprese Michelangelo. “Non è stato facile organizzare la festa quest'anno – afferma il sindaco Marida Brogialdi, ora nel ruolo anche di presidente dell'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana – ma possiamo dire di esserci riusciti grazie ad un team, mi piace chiamarlo così, di persone volenterose e associazioni che si sono impegnate per la buona riuscita dell'evento. La burocrazia incombe, aumenta di anno in anno come tutti sappiamo ma vedere tanta gente che arriva nel nostro territorio ripaga poi dei tanti sforzi fatti. Ne approfitto, quindi, per dire grazie

pubblicamente e di nuovo a tutte quelle persone e associazioni che hanno permesso la realizzazione anche dell'edizione 2024, la 54° complessiva, della Festa della Castagna e del Marrone Dop. Sono stati due fine settimana intensi, il primo un po' rovinato dalle condizioni meteo, ma pieni di emozioni in un mix giusto tra cultura, arte ed enogastronomia: in prima linea c'è stato ovviamente il prodotto principale, ovvero il marrone di Caprese seppure non si è rivelata poi una stagione perfetta. La giusta sinergia ha permesso anche al Museo Casa Natale di Michelangelo Buonarroti di vestirsi a festa e ospitare importanti esposizioni. Se l'unione fa davvero la forza come abbiamo visto in questo evento, credo ci siano i presupposti per seguire questo format anche in altri eventi da promuovere nell'arco dell'anno. Ci stiamo preparando – conclude il sindaco Brogialdi – al prossimo anno e all'importante scadenza legata al 2025 nel nome di Michelangelo Buonarroti, di cui Caprese ne ha dato i natali”.

L'UNIONE FA LA FORZA NEL TERRITORIO

14

Una pasta e una borsa per dire basta.



Contro la violenza sulle donne, anche gli uomini hanno molto da dire.

Inquadra il QR code e ascolta le storie.

Anche quest'anno Coop dice no alla violenza di genere: verbale, psicologica, sessuale, economica e stalking.

Fino al 25 novembre, per ogni confezione di pasta in edizione speciale acquistata, Unicoop Firenze donerà **30 centesimi** alle associazioni toscane che difendono le **donne vittime di violenza**.

Inoltre, se acquisti la borsa dedicata, Unicoop Firenze donerà **50 centesimi** all'associazione **Differenza Donna**.

Perché la violenza sulle donne non è solo un problema delle donne. Serve l'impegno di tutti.

www.coop1522.it

Per richiedere aiuto, per ricevere assistenza e sostegno, chiama il 1522*.

*Il numero 1522 è un servizio pubblico promosso dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, dipartimento per le Pari Opportunità.

coop.fi

**CLOSE
THE
GAP**
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

**DIFFERENZA
DONNA**
RIP. ONG
DONNE E RAGAZZE CONTRO LA VIOLENZA

Mostra Arte Presepiale

Città di Sansepolcro

La 5° Mostra di Arte Presepiale - Città di Sansepolcro in soli cinque anni si è ritagliata uno spazio tra le manifestazioni più apprezzate e visitate del centro Italia. Lo testimoniano le 20mila presenze nell'edizione 2023, le numerose recensioni positive e l'aspettativa che si percepisce nella Città di Piero e in tutto il comprensorio. La mostra, che si svolgerà dal 7 dicembre 2024 al 6 gennaio 2025 nella bellissima Chiesa di Santa Maria dei Servi e nella ex scuola Luca Pacioli, si contraddistingue da altre anche per la partecipazione di tante associazioni del territorio, che realizzano opere importanti con capacità e passione, dimostrando di aver capito le finalità del progetto ideato dall'Accademia Enogastronomica della Valtiberina e un grosso attaccamento alla città. Come ogni anno verranno ospitate opere che arrivano da tutta Italia e una collezione di presepi provenienti da tutto il mondo. La manifestazione porta in dote il patrocinio della **Regione Toscana, della Provincia di Arezzo, dell'Unione dei Comuni, di tutti sette i Comuni della**

Valtiberina Toscana, di Assisi e Chiusi della Verna che rientrano nel progetto dei Cammini di Francesco tanto caro agli organizzatori. Ma la notizia che ha gratificato gli ideatori della Mostra Presepiale, sono i patrocini arrivati da tre Comuni della vicina Umbria, tutti con una grande tradizione per questa antica arte; infatti, Città di Castello, San Giustino e Citerna faranno parte - da quest'anno - delle amministrazioni che hanno scelto di supportare questo evento, ritenendolo di alto valore culturale. I patrocini dei vari enti non saranno "passivi" ma "attivi" in quanto tutti saranno presenti alla 5° Mostra Presepiale con una loro opera. L'Accademia Enogastronomica della Valtiberina sta quindi mettendo in rete il territorio Umbro e Toscano per il grande progetto della **"Valle dei Presepi"**, per creare nel periodo natalizio un volano turistico ed economico in un territorio che vanta grandi tradizioni oltre che terra natia di grandi artisti. In questa valle da anni ci sono mostre collettive, grandi presepi sia tradizionali che viventi, ed eventi



**ATTREZZATURE
FORESTALI
AGRICOLE**

CITTÀ DI CASTELLO (PG) - 075 851 00 44
info@alessiorossini.it

Via Elio Vittorini, 9

**MECCANICA DI PRECISIONE • LAVORAZIONE
CONTO TERZI • NOLEGGIO ATTREZZATURE •
CERTIFICAZIONE STRUTTURE **EN1090****



che creano un'atmosfera natalizia unica. Ovviamente per raggiungere progetti importanti è fondamentale il ruolo della politica, quindi le varie amministrazioni si dovranno attivare per "mettere benzina" in questo progetto, abbandonando i vari "campanili" e dimostrando "lungimiranza politica" che in molti casi in questi anni è venuta a mancare. Realizzare una mostra di questa portata richiede tanta passione, competenze ma soprattutto sacrifici. Basta pensare che i lavori, come da tradizione, iniziano il 1° di ottobre per arrivare al 7 dicembre giorno dell'inaugurazione, in seguito i soci dell'associazione presidiano tutta la manifestazione fino al 6 gennaio; infine procedono alla rimozione delle varie opere, un lavoro che termina il 31 gennaio. Quattro mesi di lavoro per regalare a

grandi e piccini un evento di forte richiamo alle nostre tradizioni. Ma la Mostra di Arte Presepiale è anche altro: infatti, in contemporanea all'inaugurazione, sarà presentato alla città il "Chiostro del Pellegrino", un luogo ideato per accogliere i pellegrini che percorrono la "Via di Francesco", fornendo loro informazioni su questo territorio.

Oltre a questo ci saranno cinque eventi collaterali destinati ai bambini, all'arte e alla solidarietà:

- **2° Concorso di Pittura dal tema "L'Arte degli Antichi Mestieri"**
- **Luci e Colori nel Chiostro del Pellegrino**
- **Musica in Bottega (14 dicembre)**
- **Natale di Solidarietà (22 dicembre)**
- **Arriva Babbo Natale (22 dicembre)**



2024

2ª EDIZIONE CONCORSO DI PITTURA CITTÀ DI SANSEPOLCRO
"L'Arte degli Antichi Mestieri"
 Chiesa di Santa Maria dei Servi
 7 dicembre - 6 gennaio
 In collaborazione con la Compagnia Artisti Sansepolcro
 Via Domenico 23/47149 - Tel. 0577/80111

Evento collaterale alla 5ª edizione della Mostra di Arte Presepiale.

2024

2ª EDIZIONE DI "MUSICA IN BOTTEGA"
 In collaborazione con "Taberna Artis" a Sansepolcro
 14 DICEMBRE IN VIA AGGIUNTI 82
 Evento collaterale alla 5ª edizione della Mostra di Arte Presepiale.

2024

5ª EDIZIONE "ARRIVA BABBO NATALE"
 Un pomeriggio con il "Vecchio" per la gioia di grandi e piccini
 Chiesa di Santa Maria dei Servi a Sansepolcro
 22 dicembre - ore 17,00
 Evento collaterale alla 5ª edizione della Mostra di Arte Presepiale.

2024

5ª EDIZIONE "NATALE DI SOLIDARIETÀ"
 Cosegna di pacchi regalo alle RSA di Sansepolcro
 22 dicembre - ore 10,30
 Evento collaterale alla 5ª edizione della Mostra di Arte Presepiale.

2024

1ª EDIZIONE DI "LUCI E COLORI NEL CHIOSTRO DEL PELLEGRINO"
 Chiesa di Santa Maria dei Servi a Sansepolcro
 7 dicembre - 6 gennaio
 Evento collaterale alla 5ª edizione della Mostra di Arte Presepiale.



*Tartare di manzo*

SI SCRIVE TARTARE

Uno dei piatti più richiesti negli ultimi anni nei ristoranti è la tartare. Si tratta di carne cruda, principalmente di manzo o di pesce, battuta al coltello. Ma qual è l'origine della tartare? Una teoria la attribuisce ad alcune tribù nomadi dei Tartari o dei Mongoli in Asia. Esse erano solite macinare la carne del bestiame tra due pietre e consumarla cruda o appena marinata per renderla più tenera e digeribile. Questa pratica si sarebbe poi diffusa attraverso le rotte commerciali e sarebbe stata adottata in Europa, dando vita alla tartare come la conosciamo oggi. Sebbene l'origine esatta sia incerta, è ampiamente riconosciuto che la tartare di carne abbia raggiunto la sua popolarità moderna in Francia. Durante il XIX secolo, il piatto divenne un'icona della cucina francese e fu ampiamente servito nei ristoranti parigini. La ricetta classica includeva carne di manzo cruda finemente tritata, condita con senape, uova di anatra, capperi, scalogno e prezzemolo. La presentazione elegante e l'armonia dei sapori resero la tartare di carne un piatto di grande prestigio. Dalla Francia, la tartare di carne ha conquistato il resto del mondo. Negli Stati Uniti ha guadagnato popolarità nel corso del XX secolo, diventando un piatto di tendenza nei ristoranti di lusso. Con il passare del tempo,

la ricetta classica è stata reinterpretata e adattata alle diverse culture e tradizioni culinarie.

Se l'origine è incerta, battere la tartare con il coltello è una certezza. La differenza tra una tartare battuta al coltello e un'altra preparata con il tritacarne salta subito all'occhio e soprattutto al palato. Un'ottima tartare è fatta con carne cruda e deve essere servita fresca, non fredda. Se fosse fredda di frigorifero, non potremmo assaporare gli aromi dei condimenti e della carne. La temperatura ideale si aggira sui 12-15 gradi. Tagliare e battere la carne con il coltello e non con il tritacarne ne preserva intatte le proprietà nutrizionali e organolettiche. Se invece la carne viene macinata, si scalda e il sapore ne risente. Il risultato è una sorta di "polpetta schiacciata" dal gusto non paragonabile all'autentica tartare. Altro aspetto fondamentale cui fare attenzione per distinguere una tartare battuta al coltello da una macinata, è la consistenza all'assaggio. Nella tartare è davvero importante riuscire a ottenere un equilibrio tra il sapore della carne e quello dei condimenti. E, anche in questo caso, la qualità della materia prima è ciò che fa la differenza. La carne per la tartare deve essere tenera, magra e saporita. Quando



Tartare di tonno

di Giulia Gambacci

MA SI LEGGE ARTE

iniziamo a gustare una tartare macinata, non c'è nulla da masticare: il tritacarne ha già fatto tutto il lavoro con il risultato che noi ingeriamo l'intero boccone senza distinguere alcun sapore. Invece, con la tartare battuta al coltello, i pezzettini di carne rimangono più grossolani e dobbiamo masticarli bene. In questo modo, riusciamo a sentire bene sotto i denti anche gli altri ingredienti: sentiamo tutti i sapori che arricchiscono il gusto della carne. Molti quando sentono parlare di carne cruda storcono il naso perché asseriscono che può essere pericoloso e foriero di rischi per la salute. Il rischio del consumo di carne cruda non sta nella materia prima in sé in quanto tale, ma piuttosto nel modo con cui viene conservata, processata e lavorata. La carne cruda in sé è un ingrediente molto più delicato e suscettibile a contaminazioni e per questo è richiesta maggiore attenzione quando si lavora. Ma per far fronte a queste sfide, basta seguire le corrette pratiche di lavorazione degli alimenti, che sono alla base delle conoscenze di chiunque lavori in una cucina professionale e che riportiamo, solo come utile promemoria:

- lavarsi le mani e gli utensili sia prima che dopo la lavorazione

- utilizzare set di utensili differenti per prodotti crudi e cotti e per ogni tipo di alimento
- preferire taglieri di materiali che non assorbano liquidi

L'ingrediente principe della tartare di manzo è la polpa scelta di bovino, magra e freschissima. Ma come deve essere condita? Al semplicissimo olio-pepe-sale seguono i classici cipolla, capperi e senape, passando per aceto balsamico, salsa tartara o Worcester fino agli accostamenti con formaggi (freschi come la burrata, stagionati come il Parmigiano in scaglie), olive taggiasche, acciughe, tartufo; la tradizionale versione con il tuorlo di gallina crudo al centro s'ingentilisce scegliendo l'uovo di quaglia. Alternative al manzo sono principalmente la carne di cavallo o cervo; per la variante ittica si prediligono tonno, salmone, pesce spada o crostacei come astice e gamberi; non mancano interpretazioni vegane a base di ortaggi o frutta.

Il crudo non è per tutti i palati ma per chi lo ama è fonte di grandi soddisfazioni. Un piatto raffinato, ottimo da gustare e bellissimo da guardare. Proprio come un'opera d'arte.

EUROFUSIONE
2138AR
di Leonardo e Lorenzo Viciani

**MICROFUSIONI A CERA PERSA
ACCESSORI MODA**

Via Carlo Dragoni, 37/A - (Zona Ind. Le Santaflora)
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**

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

GERASMO ROOM
WINE & MIXOLOGY

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

PRENDITI CURA DEI TUOI OCCHI



ESAMI SPECIALISTICI

Effettuati da personale specializzato e qualificato
in Ortottica ed Assistenza Oftalmologica

- CAMPO VISIVO COMPUTERIZZATO
- OCT (Tomografia a coerenza ottica)
- TOPOGRAFIA CORNEALE



Optica
Visiva

Piazza IV Novembre 3, Anghiari (AR)
0575788588 - 3383877996

CONTATTACI

Carlo Campi
Photography

@CARLO CAMPI PHOTOGRAPHY 340 3046027

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

UN MONDO SEMPRE PIÙ CONNESSO GRAZIE A IPKOM



Come e quando nasce IPKOM?

“Mi sono laureato in ingegneria informatica nel 2000 e da allora mi sono sempre occupato di VoIP, tecnologia ai tempi super innovativa: negli anni seguenti ho lavorato per aziende canadesi leader di mercato fornendo supporto ai loro clienti europei. Nel 2003, appena il mercato italiano è stato recettivo, ho fondato IPKOM s.r.l. con Laura per fornire direttamente tecnologia VoIP. Da allora IPKOM ha iniziato a vendere traffico telefonico VoIP erogato attraverso la centrale telefonica sviluppata internamente a livello software. Allora come oggi, il datacenter IPKOM si trova presso il MIX a Milano, dove sono tutti gli operatori. Dal 2011 abbiamo attivato un secondo datacenter presso la nostra sede di Sansepolcro. Nel primo decennio di attività ci siamo dedicati quasi esclusivamente alla vendita all'ingrosso, rivolgendoci quindi ad altri operatori del settore. Dal 2013, con l'apertura della nuova sede, ci siamo strutturati per vendere anche alle piccole e medie aziende. Così

abbiamo iniziato a fornire i primi centralini fisici VoIP ad aziende, istituti bancari e PA, software CRM per call center inbound e outbound, connessioni internet e servizi in cloud; continuiamo anche a fornire piattaforme per operatori e wholesaler di telefonia che tramite noi possono erogare servizi in cloud”.

Quali sono i servizi che offrite ai vostri clienti?

“Forniamo connessioni internet performanti in quanto siamo wholesaler dei principali operatori infrastrutturati: attiviamo la migliore connettività in fibra disponibile nella sede del cliente e garantiamo il servizio end to end. Attiviamo anche ponti radio, connessioni LTE e sistemi hotspot wi-fi. Essendo operatori VoIP forniamo numerazioni telefoniche VoIP e traffico. Il nostro centralino cloud Cally con relativa app nativa è perfetto per aziende e PA. Abbiamo realizzato verticalizzazioni molto spinte come 'luvando', il sistema in cloud per contact center ideale per smart working e gestione della reperibilità. È ottimo per fornire assistenza ai clienti, gestire prenotazioni, assistenza diretta per numeri verdi ed e-commerce. Oppure Morfeo, un sistema per l'invio di avvisi telefonici di emergenza di massa utile per la protezione civile ma anche nei centri commerciali. O ancora Hermes, il sistema web per la messaggistica istantanea aziendale: con un unico sistema si gestiscono messaggi Whatsapp, SMS e live chat da sito. Inoltre eroghiamo servizi di sicurezza informatica quali firewall gestito, antivirus avanzati EDR, sistemi di sicurezza aggiuntivi sulla posta elettronica, doppio fattore di autenticazione, backup in cloud. Eroghiamo quindi servizi di virtualizzazione dei server forniti tramite i nostri datacenter di Milano e di Sansepolcro. Per aziende con necessità di business continuity forniamo soluzioni di Disaster Recovery che consentono di tornare operativi in tempi brevi in caso di disastri ambientali o attacchi informatici. Eseguiamo inoltre Vulnerability Assessment e Penetration Test. Grazie alla nostra divisione R&D siamo in grado di sviluppare software in cloud e app su richiesta. Riassumendo possiamo fornire all'azienda tutta la filiera, dalla connettività al servizio di centralino cloud alla sicurezza informatica”.

Quali, invece, i vantaggi di una soluzione in Cloud rispetto alle linee tradizionali?

“Le soluzioni cloud possono essere implementate rapidamente e permettono all'azienda di ridurre i costi di investimento iniziale poiché non è necessario acquistare un hardware costoso: si paga solo per le risorse utilizzate, spesso con modelli di pagamento pay-as-you-go. Inoltre, consentono alle aziende di scalare rapidamente le risorse in base alle necessità: è possibile aumentare o diminuire le risorse senza dover investire in nuova infrastruttura. I dipendenti possono accedere ai dati e alle applicazioni da qualsiasi luogo e dispositivo attraverso una connessione internet, favorendo il lavoro remoto e la collaborazione poiché permettono a più utenti di lavorare sui documenti e sui progetti in tempo reale. In IPKOM, in quanto fornitori di servizi cloud, gestiamo gli aggiornamenti e le manutenzioni, garantendo che le aziende abbiano sempre accesso alle versioni più recenti del software e delle funzionalità. Inoltre investiamo notevoli risorse nella sicurezza e nella protezione dei dati, offrendo misure di sicurezza avanzate che potrebbero essere costose e complicate da implementare in house. Non dimentichiamo che le soluzioni in cloud possono includere opzioni integrate per il backup e il ripristino dei dati, riducendo il rischio di perdita di dati in caso di interruzioni o disaster recovery.



Moglie e marito nella vita, soci e fondatori di IPKOM in campo professionale. Michele Piccini è CEO dell'azienda con sede in via Malpasso a Sansepolcro, mentre Laura Mercati SALES MANAGER. Lo slogan dell'azienda è "muoviamo le idee"; di fatto, IPKOM è una realtà che progetta e sviluppa sistemi in cloud personalizzati e soluzioni VoIP evolute per imprese private e pubbliche. Dal 2003, quindi superata la soglia del ventennio di attività, IPKOM si è sempre dedicata al continuo sviluppo di software consegnando oggi sistemi altamente efficienti e soprattutto sicuri.

Inoltre permettono di monitorare le prestazioni e l'uso delle risorse in tempo reale, consentendo una migliore gestione e ottimizzazione. Oggi grazie alle soluzioni in cloud le aziende possono sfruttare tecnologie emergenti come intelligenza artificiale, machine learning e big data analytics senza dover investire in infrastrutture o competenze specialistiche. In sintesi, il cloud rappresenta una soluzione moderna e dinamica che consente alle aziende di essere più agili e reattive alle mutevoli condizioni di mercato. IPKOM si distingue dai vari fornitori di servizi in Cloud perché controlla tutta la filiera end to end, dal PC, passando da switch, Firewall, connessione Internet, Cloud Servers, fino al collegamento diretto su rete privata dedicata con i principali cloud providers come Amazon, Google, Microsoft Azure".

Il capitolo 'sicurezza informatica' oltre che essere attuale è piuttosto vasto: IPKOM come lavora in tal senso?

"In Infosecur, la divisione informatica di IPKOM, seguiamo pratiche chiave per garantire che i sistemi, i dati e le reti dei clienti siano protetti in modo efficace. Iniziamo con un'analisi approfondita delle esigenze di sicurezza dell'azienda cliente: questo include la valutazione delle vulnerabilità esistenti, dei rischi potenziali e delle risorse critiche da proteggere. Offriamo quindi soluzioni su misura invece di pacchetti standardizzati. Ogni azienda ha esigenze diverse e una buona strategia di sicurezza deve essere adattata alle specifiche esigenze del cliente. Sviluppiamo e implementiamo politiche e procedure di sicurezza chiare: questo include l'accesso ai dati, la gestione delle password, il monitoraggio e la risposta agli incidenti. Possiamo fornire formazione continua ai dipendenti dell'azienda sull'importanza della sicurezza informatica e sulle best practice, per ridurre il rischio di errori umani. Implementiamo sistemi di monitoraggio attivo per rilevare e rispondere alle minacce in tempo reale: questo può includere l'uso di strumenti SIEM (Security Information and Event Management) e l'analisi delle anomalie. Abbiamo un piano di risposta agli incidenti ben definito che delinea i passaggi da seguire in caso di violazione della sicurezza. Questo include l'identificazione, il contenimento, l'analisi e il ripristino delle operazioni per garantire la continuità nella fornitura ai clienti, soprattutto a quelli soggetti alla normativa europea NIS2 sulla sicurezza informatica. Garantiamo che tutti i software e i sistemi siano costantemente aggiornati e 'patchati' per proteggere contro le vulnerabilità note. Ci assicuriamo che le pratiche di sicurezza siano in linea



con le normative in base alla natura dell'attività del cliente. Attraverso PEN test eseguiamo regolarmente audit di sicurezza, comprese prove di penetrazione e test di vulnerabilità, per identificare e correggere le debolezze nelle difese. Forniamo report dettagliati e regolari sulla forza delle difese di sicurezza, gli incidenti riscontrati e le misure correttive adottate, mantenendo una comunicazione aperta e trasparente con il cliente. Manteniamo una formazione continua per rimanere al passo con le ultime tecnologie nel campo della sicurezza informatica, per poter offrire ai clienti le soluzioni più efficaci. In sintesi siamo proattivi, lavorando a stretto contatto con le aziende per proteggere i loro asset digitali in un panorama di minacce in continua evoluzione".

IPLabs: di cosa si tratta?

"E' la divisione di IPKOM che si occupa di ricerca e sviluppo. In IPKOM abbiamo una lunga e consolidata esperienza nello sviluppo di servizi in cloud, che ci consente di attribuire un valore aggiunto unico alle soluzioni che offriamo. Da sempre la nostra filosofia si basa sulla creazione interna di software, il che ci permette di avere un controllo totale sulle funzionalità e sull'architettura dei nostri servizi. Ogni servizio cloud che offriamo è progettato per soddisfare le esigenze specifiche dei nostri clienti. Questo approccio ci consente di implementare soluzioni altamente adattabili e scalabili, a costi convenienti per i nostri clienti. Siamo costantemente alla ricerca di modi per migliorare e arricchire le nostre applicazioni esistenti. Attraverso un processo di sviluppo iterativo, integriamo nuove funzionalità basate sui feedback dei clienti e sulle tendenze del mercato, garantendo che le nostre soluzioni rimangano sempre all'avanguardia. Poiché generiamo internamente il codice, possiamo assicurarci che segua le migliori pratiche di sviluppo. Utilizziamo standard rigorosi per garantire la robustezza, la sicurezza e la manutenibilità di tutti i nostri applicativi. Questo focus sull'innovazione ci permette di restare competitivi e soprattutto rispondere rapidamente alle esigenze del mercato. Sviluppare internamente i nostri servizi ci consente anche di fornire un supporto tempestivo e personalizzato ai nostri clienti, garantendo aggiornamenti regolari e miglioramenti continui delle funzionalità offerte. Il nostro impegno nello sviluppo interno dei servizi cloud ci consente quindi di fornire un servizio altamente personalizzato e di qualità ai nostri clienti, mantenendo la flessibilità e l'innovazione al centro della nostra offerta".



Grazie a IPKOM la fibra ottica è anche nella zona industriale Altotevere a Sansepolcro: ci può spiegare come è stato possibile?

“Nel 2021 abbiamo deciso di stendere direttamente una tratta in fibra ottica nella zona Industriale Altotevere per permettere l'allaccio alle aziende della zona e superare così il digital divide al quale prima erano costrette. Nel 2023 abbiamo ulteriormente ampliato il tracciato per collegare altre aziende che avevano chiesto il servizio. Tutte possono contare su una navigazione veramente performante. Si tratta infatti di un collegamento a 10 Gigabit tra il data center IPKOM e l'azienda cliente con possibilità di scegliere la quantità di banda desiderata per la navigazione verso internet. Il successo del progetto dimostra come il territorio sia ricco di organizzazioni che hanno voglia di innovarsi e di investire in digitalizzazione”.

Come la vostra azienda è vicina al territorio?

“Da sempre ci impegniamo a rispettare l'ambiente nel quale siamo inseriti. Ad esempio produciamo energia attraverso pannelli fotovoltaici posti sul tetto dell'edificio. Dal 2013 raffrescamento e riscaldamento sono affidati esclusivamente a pompe di calore. I servizi igienici utilizzano esclusivamente acqua piovana immagazzinata in una cisterna di recupero. Abbiamo inoltre iniziato a sostituire il parco auto aziendale con auto elettriche. Da sempre sosteniamo iniziative e associazioni del nostro territorio che riteniamo incidere positivamente in quest'area e nella società tra le quali Fondazione Progetto Valtiberina e U.P. Baldaccio Bruni di Anghiari”.

Le aziende cercano personale: qual è la situazione nel vostro settore?

“Nel settore della sicurezza informatica la domanda di

personale qualificato è in costante crescita. Siamo in un mercato competitivo. Investire nel recruiting e nella formazione continua del personale può rappresentare una strategia vincente per rimanere al passo con le esigenze in evoluzione del settore. Stiamo ricercando addetti al supporto tecnico e programmatori informatici per la divisione R&D. Siamo ben disposti a formare internamente le risorse, se queste si dimostrano realmente interessate al settore informatico e se sono capaci di assumersi la responsabilità dei propri compiti. Mettiamo in campo diversi strumenti per rendere la nostra offerta più allettante. Cerchiamo di creare un ambiente di lavoro collaborativo e innovativo. Offriamo concrete opportunità di crescita professionale e formazione continua. Crediamo che IPKOM, per le risorse della Valtiberina, sia un'opportunità unica per lavorare ad alto livello nel settore delle tecnologie in cloud. Ci assicuriamo che salari e benefici siano competitivi rispetto al mercato, anche attraverso l'erogazione di benefit come la flessibilità oraria e incentivi legati al welfare. Abbiamo creato partnership con università e centri di formazione professionale per attrarre neolaureati e stagisti. Offriamo anche la possibilità di tirocini curriculari ed extracurriculari. IPKOM sta affrontando le sfide della sicurezza informatica in modo innovativo e significativo, desideriamo lavorare con persone motivate dalla passione per l'informatica e in grado di apprezzare che possono fare la differenza”.

Quali sono, quindi, i punti di forza di IPKOM?

“Il vantaggio principale rispetto ai competitor è costituito dal fatto che non siamo semplici rivenditori di soluzioni altrui ma sviluppiamo gran parte dei servizi forniti, così da adattare le soluzioni alle esigenze del cliente e non viceversa. È per noi possibile implementare nuove funzioni su soluzioni IPKOM o integrare le nostre soluzioni con i sistemi in cloud già presenti presso il cliente oppure sviluppare software ad hoc su richiesta. Lavoriamo da sempre per fare di IPKOM un attore innovativo e proattivo nell'ecosistema del software e dei servizi cloud. Siamo impegnati nell'innovazione continua, sia attraverso il miglioramento dei servizi esistenti ma che tramite investimenti in ricerca e sviluppo per anticipare le tendenze future del settore. Ad esempio stiamo integrando soluzioni di intelligenza artificiale e Machine Learning nei nostri servizi perché queste tecnologie possono migliorare l'efficienza operativa, l'analisi dei dati e la personalizzazione dei servizi per i clienti. Cito la funzione sentiment analysis dei nostri centralini che analizza lo stato d'animo dell'interlocutore telefonico e permette di ottenere molti spunti su come migliorare la soddisfazione dei clienti. O Klima, il nostro sistema centralizzato di controllo della climatizzazione, per aziende multisede e negozi che sfrutta l'AI per abbattere il consumo energetico, migliorare il confort e ridurre i costi di manutenzione. Tiene presente gli orari di apertura delle singole sedi, controlla centralmente le pompe di calore anche se di marche diverse così che il locale sia alla giusta temperatura all'orario di apertura, evitando sprechi inutili grazie all'apprendimento continuo del comportamento del sistema e alle previsioni meteo per il giorno successivo. Un altro punto di forza di IPKOM è rappresentato dal fatto che le nostre soluzioni sono tailor-made per le esigenze specifiche dei clienti: ci sforziamo di comprendere le loro sfide uniche e di fornire risposte precise. Inoltre teniamo sempre presente la user experience nel design dei software: un'interfaccia intuitiva e una navigabilità semplificata possono fare la differenza nell'adozione e nell'efficacia del software. In generale comunque tutti i nostri servizi si adattano

facilmente alle esigenze mutevoli delle aziende, consentendo loro di crescere e innovare senza problemi. Le nostre soluzioni sono anche facilmente integrabili con altre piattaforme che le aziende già utilizzano, facilitando così la collaborazione e l'accelerazione dei processi aziendali. Siamo orgogliosi di poter guidare la trasformazione digitale delle aziende. Infine ci impegniamo nella sostenibilità e nella responsabilità sociale. Sosteniamo diverse realtà che si occupano di sostenibilità ambientale e di temi legati alla comunità e al territorio”.

Avete scelto di investire a Sansepolcro: nella vostra esperienza ventennale avete mai pensato di trasferirvi oppure aprire succursali in altre zone o Paesi?

“Investire a Sansepolcro venti anni fa è stata una scelta strategica e significativa per diversi motivi. Innanzitutto, una piccola città nel cuore della Toscana offre un ambiente favorevole per le piccole e medie imprese, con costi operativi più contenuti rispetto alle grandi città, e uno stile di vita adatto alle giovani famiglie come era la nostra agli inizi dell'attività. Inoltre non ci dispiaceva l'idea di mettere a disposizione posti di lavoro nella nostra città. Poi è vero che abbiamo sempre faticato nel trovare professionisti qualificati nella tecnologia e nello sviluppo software, ma abbiamo aggirato l'ostacolo mettendo in campo una continua formazione interna. In particolare dal 2013, quando ci siamo focalizzati nel mercato italiano, la necessità di spostarsi si è ridotta. Per quanto riguarda la possibilità di trasferire l'azienda o aprire succursali in altri Paesi, è una considerazione affrontata più volte. A Milano abbiamo da sempre una sede tecnica, nel cuore del MIX, dove sono allocati molti operatori come noi. Tuttavia, il legame con il territorio e il networking che abbiamo costruito negli anni ci hanno spinti a mantenere il personale a Sansepolcro. Negli anni abbiamo visto crescere un ecosistema di imprese innovative e Lab universitari un po' ovunque, e con questi soggetti, anche se non sempre geograficamente vicini, collaboriamo fruttuosamente proprio grazie alle tecnologie internet e ai servizi in cloud. Utilizziamo ovviamente tutti gli strumenti a disposizione, dalle videocall ai software per la condivisione di file in cloud che permettono la collaborazione simultanea di progetti da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento. Il tutto senza alcuna fuga di dati verso terzi ovvero mantenendo il pieno controllo dei dati. Nei prossimi anni, valuteremo comunque la possibilità di espanderci attraverso l'apertura di filiali in altre regioni o Paesi. E se i profili a disposizione sul territorio saranno idonei, continueremo a privilegiarli per mantenere HQ a Sansepolcro, dove la nostra storia e la

nostra identità sono profondamente radicate. In questo modo, possiamo continuare a sviluppare e innovare, dando sempre valore alla nostra comunità locale”.

di Davide Gambacci

ipkom

**INTERNET - CENTRALINI TELEFONICI
SERVIZI IN CLOUD**

SERVIZI PER ADEGUAMENTO ALLA DIRETTIVA NIS2

 **800 97 86 21**

 www.ipkom.com

 **Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)**

Trent'anni di rintocchi per il gruppo Campanari di Sansepolcro

Municipio di Sansepolcro

REGOLAMENTO per disciplinare il suono delle Campane

Art. 1. — È permesso annunciare con suono di campana, il sorgere, il meriggio, e il morire del giorno, purchè l'annuncio non abbia durata superiore ai due minuti. — È permesso ugualmente il suono dell'ora di notte.

Art. 2. — L'avviso per le funzioni religiose deve essere dato con una sola campana a distesa o a rintocchi e per una volta soltanto ogni singola funzione e non deve durare oltre due minuti.

Art. 3. — Per un'ora e mezzo dall'annuncio del sorgere del giorno è proibito il suono di qualunque campana e per qualsiasi funzione.

Art. 4. — Il suono della campana a morto in dimostrazione di lutto è permesso per la durata di cinque minuti dalla rimozione del feretro dall'abitazione, o da qualunque altro luogo ove si trovi.

Art. 5. — Per solennità o per festeggiamenti straordinari dovranno chiedersi speciali permessi all'Autorità Comunale. — In ognuno dei casi suddetti però il suono delle campane a festa non potrà essere permesso che per due volte al giorno, nella vigilia e nel dì della festa, e per una durata non maggiore di cinque minuti per volta.

Art. 6. — Dopo l'ora di notte e prima dell'aurora è vietato in qualsiasi tempo il suono delle campane.

Art. 7. — Il Sindaco, a richiesta del Direttore dello Spedale, o di qualsiasi famiglia che abbia in casa ammalati gravi, potrà, dietro presentazione di un certificato medico, vietare temporaneamente il suono delle campane in vicinanza della località in cui si trova il malato.

Art. 8. — I contraventori alle presentate disposizioni incorreranno nelle penalità stabilite dall'Art. 218 della legge Comunale e Provinciale, nuovo testo unico 21 Maggio 1908 N. 269, osservato il procedimento di cui ai successivi Art. 219 e 220, senza pregiudizio delle maggiori pene sancite dal Codice Penale.

Deliberato dal Consiglio Comunale il 22 Novembre 1909, e omologato dalla Prefettura il 12 Febbraio 1910 sotto N. 18538 essendo stato il medesimo approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa in seduta del 7 detto.

IL SINDACO ff.
Dott. Luigi Bosi

di Davide Gambacci

Sali, ascolta e ammira. Di acqua né passata sotto i ponti, come spesso si dice, ma quella del Gruppo Campanari di Sansepolcro è una realtà solida oltre che storica. Nel 2024, infatti, ha festeggiato - e ancora non sono terminati - i primi 30 anni di attività. Una storia, quindi, ultradecennale che di fatto si interseca con quella di Sansepolcro. Dalle stesse campane, dal loro suono e movimento si possono estrapolare tanti elementi identitari di un territorio. Nel corso del tempo tante persone si sono alternate, altre non ci sono più per vari motivi seppure il nocciolo duro dell'associazione - oggi presieduta da Bruno Tredici - è sempre rimasto. Il Gruppo Campanari di Sansepolcro è un'autentica istituzione del territorio che porta avanti una tradizione ultrasecolare, quella del suono manuale delle campane; suonate che vengono eseguite nel corso di determinate ricorrenze, principalmente legate al mondo della chiesa, ma non solo. Tutto ruota attorno al

campanile del Duomo, quello principale di Sansepolcro dove il gruppo ha pure la sede; c'è per esempio anche San Francesco che, su richiesta, la 'Raniera' viene suonata quando nasce un bambino. 'A distesa' come indicano gli stessi campanari: due volte per le femmine, tre per i maschi. Trent'anni, quindi, importanti che verranno ripercorsi passo dopo passo: Sansepolcro, infatti, può fregiarsi anche del fatto di essere stato il luogo nel quale è stata costituita la Federazione Nazionale Suonatori di Campane, oggi con sede a Verona, presieduta da Eles Belfontali.

FEBBRAIO '94: TUTTO PARTE DA LÌ

Il Gruppo Campanari "Borgo Sansepolcro" nasce ufficialmente il 14 febbraio 1994, festa dei Santi Cirillo e Metodio, con l'atto siglato all'interno della sede di via delle Campane. Lo scopo era quello di continuare l'antica tradizione secolare della città di

Sansepolcro, solennizzando le grandi feste cristiane con il suono delle campane, eseguito secondo i tempi e i modi che dagli antenati sono stati trasmessi fino ai giorni nostri accompagnando al tempo stesso i grandi avvenimenti della vita biturgense. Tutti i componenti del Gruppo Campanari, sottoscrivendo l'atto in questione, si sono impegnati a svolgere il servizio delle suonate con precisione di esecuzione e puntualità di orario, affinché il gioioso suono delle campane richiami nell'animo della gente il senso cristiano della festa. Tanto è stato detto sul Gruppo Campanari di Sansepolcro: ricordi, aneddoti e poesie tra cui quella scritta da Irma Vandì. Tra gli aneddoti il Cavalier Vittorio Cinti e il Cavalier Arduino Brizzi hanno suonato per circa 40 anni, tanto da essere pure maestri campanari degli altri. Il primo era cultore della musica, storia e arte: è stato pure direttore della corale "Domenico Stella" di San Francesco. L'altro, invece, il 13 giugno 1942 ornò di gigli la

palla della guglia sul campanile di San Francesco in occasione della festa di Sant'Antonio da Padova. La loro sede è adiacente l'ingresso al campanile della cattedrale dove, ancora oggi, sono conservati alcuni resti della Torre di Berta. Campane che nel tempo hanno avuto bisogno di cura e di manutenzione; negli anni '90 è toccato proprio a quelle del campanile principale di Sansepolcro dove sono state eseguite manutenzioni ai mozzi e le stesse campane sono state girate di $\frac{1}{4}$ come richiede la logica nel trascorrere degli anni. Un gruppo che è cresciuto nel tempo portando a termine anche vari progetti: nel maggio del 2013, a conclusione delle celebrazioni del Millenario della fondazione della basilica cattedrale, Sansepolcro ha ospitato il 53° raduno nazionale campanari, ripetendo così la bella esperienza di diciassette anni prima. In occasione del trentennale della fondazione, poi, la cittadina biturgense lo scorso mese di settembre ha ospitato la due giorni di convegno con relatori di assoluto prestigio dal titolo "Campane, Campanili e

Campanari di Sansepolcro". Ma come in tutti i gruppi ci sono anche progetti e idee: due, attualmente, quelli che stanno portando avanti; il primo è quello di poter collocare al centro di una delle rotatorie disponibili nel territorio biturgense un elemento che ovviamente richiami il tema della campana. L'altro, invece, non è altro che un'attesa da parte del Ministero della Cultura dove sopra il tavolo è già presente tutta la documentazione: è quella di far riconoscere all'Unesco il suono manuale delle campane come patrimonio immateriale.

LE CAMPANE DEI SECOLI XIX E XX

Lo storico Don Andrea Czortek ripercorre la storia delle campane di Sansepolcro attraverso i secoli, noi ci concentreremo prevalentemente su quelli più recenti; ovvero tra il XIX e il XX secolo. Fra il 1857 e il 1858 furono issate sul campanile della chiesa di San Francesco nuove campane, fuse da Terzo Rafanelli di Pistoia per conto del parroco. Nel 1899 il Comune

vendette le due campane del campanile dell'ex chiesa di Santa Maria Maddalena al signor Mayer Cesana di Venezia per il prezzo di 1,50 Lire al chilo. Il XX secolo è stato un periodo segnato, almeno nella prima metà, da disinteresse e per certi momenti anche di ostilità nei confronti delle stesse campane. Il 16 novembre 1901 la giunta municipale ratificò la vendita di una piccola campana dell'ex chiesa di Santa Maria Maddalena dei Frati Minori a don Ferdinando Cestelli di Caprese Michelangelo. Il 16 agosto 1907 il campanone di Bonaventura della Torre di Berta suonò, per ordinare alle Clarisse di lasciare il monastero di Santa Chiara, confiscato dal demanio. Il 25 ottobre 1909 si giunse addirittura al tentativo di regolamentare, con apposita normativa comunale, il suono delle campane in città attraverso il consigliere comunale di area socialista Luigi Massa. Regolamento che venne approvato appena un mese dopo, il 22 novembre, dallo stesso consiglio comunale: esattamente il regolamento di polizia urbana per disciplinare il



suono delle campane ritenendo che la popolazione “fosse minacciata nella sua tranquillità dal suono delle campane, per lo innanzi mai disciplinato”. Il 21 agosto 1914 la giunta municipale stabili, su proposta del canonico Monsignor Ulivo Maccarelli fatta a nome del Capitolo della Cattedrale, di suonare a lutto il campanone della Torre di Berta per cinque minuti nel momento delle celebrazioni dei funerali di Papa Pio X. Il XVII Sinodo Diocesano di Sansepolcro, indetto dal vescovo monsignor Pompeo Ghezzi e celebrato nella chiesa di San Francesco Saverio al Seminario Vescovile nei giorni 29, 30 e 31 luglio 1941, stabili che le campane non fossero suonate “ad usum profanum”, se non dietro licenza dell’ordinario, oppure in caso di necessità o legittima consuetudine. Infine, è da ricordare che il 14 febbraio 1994 si è costituito formalmente il Gruppo Campanari “Borgo Sansepolcro”, erede di una tradizione plurisecolare, per

mantenere viva e fare conoscere l’arte campanaria al servizio delle solennità religiose e delle festività civili, nonché sviluppare i vincoli di amicizia tra i campanari e tutti gli amanti del suono delle campane. Il primo presidente fu Umberto Cardelli detto “Riccino”.

IL CAMPANONE “BONAVENTURA”

Fra le tante campane di Sansepolcro il campanone “Bonaventura”, già sulla cella campanaria della Torre di Berta, occupò un posto di primo piano nel cuore dei borghesi. Quasi non c’è casa in città dove non sia appesa una fotografia di quella torre, simbolo del Borgo. Rifuso per la quarta ed ultima volta nel 1718, “Bonaventura” fu distrutto dal crollo della Torre di Berta, minata dai soldati tedeschi nella notte tra il 30 e il 31 luglio 1944. Il campanone si frantumò in tre pezzi, ma alcuni uomini lo spezzarono in più frammenti poi portati nella legnaia comunale. Il

suo peso si aggirava sui dodici quintali e il suo diametro di bocca era di oltre un metro e dieci centimetri.

I PRINCIPALI CAMPANI DI SANSEPOLCRO, QUELLI DI IERI E QUELLI DI OGGI

Lo skyline di Sansepolcro, giusto per utilizzare un termine straniero, è sicuramente originale e caratterizzato proprio dalle vette dei campanili. Oggi simboli della città, seppure alcuni sono andati distrutti nel tempo oppure ridotti nella sua altezza. Il campanile della Cattedrale è sicuramente quello più noto dipinto più volte anche da Piero della Francesca nelle sue vedute del Borgo. Una poderosa struttura romanica del secolo XI rifatta, nella parte superiore, in stile gotico, dopo il crollo causato dai terremoti della fine del 1351. Di forma quadrata alla base, s’innalza senza aperture fino alla cella campanaria. La mattina del 9 agosto 1794 il campanile fu danneggiato da



NASINI

ARREDAMENTI D'INTERNI

**QUALUNQUE SIA LA
TUA IDEA DI CASA
NASINI È CON TE**

VIA TIBERINA N. 61 - PIEVE SANTO STEFANO AR - TEL. 0575 799028 - WWW.NASINIARREDAMENTIINTERNI.IT

QUATTRO PIANI DI ESPOSIZIONI ARREDO CASA  NASINI ARREDAMENTI



un colpo di fulmine. C'è poi il campanile di San Francesco simile a quello della Cattedrale biturgense. Impossibile, tra quelli del passato, non fare riferimento alla Torre di Berta: sorgeva nel mezzo della piazza principale che, solo oggi, porta quel nome; alta quasi 38 metri, la torre era tutta rivestita con bozze squadrate, ad eccezione della cella campanaria fatta con pietre stuccate a vista. Da mettere in evidenza è anche il campanile della chiesa di Sant'Agostino i cui consoli di Sansepolcro, nel marzo 1203, si accordarono con i canonici di Città di Castello per l'erezione nella parte occidentale del Borgo, dentro le mura, di una nuova chiesa battesimale in sostituzione di quella esterna. Di importante rilevanza è anche il campanile di Santa Maria dei Servi: chiesa che è stata completamente ristrutturata nel XVIII secolo con soluzioni a volta e decorazioni a stucchi; fu nuovamente restaurata nel 1884, mentre nel 1921 rifatto il campanile,

in precedenza a vela, seguendo lo stesso stile architettonico. Gli altri campanili a vela del centro storico di Sansepolcro sono quello di Sant'Antonio Abate, con tre campane, recentemente restaurate; quello della chiesa di Santa Marta, con due campane, dei quali uno con una campana; la chiesa di San Lorenzo con due campane; la chiesa di Santa Chiara con una sola campana, tre campane per la chiesa di Santa Maria delle Grazie; una campana recentemente restaurata per la chiesa di San Rocco, una per la chiesa di San Maria della Misericordia mentre il campanile a vela è anche quello della ex chiesa di San Francesco Saverio, ad oggi privo di campane.

QUANDO VENGONO SUONATE LE CAMPANE

Come in parte già detto, le campane dei campanili di Sansepolcro principalmente vengono suonate nel corso di festività legate in qualche

modo alla chiesa. Ma non solo. Le giornate di apertura al pubblico con suonate dirette del campanile della cattedrale - e possibilità di vedere il panorama del Borgo dal cuore della città - sono in occasione dell'Epifania, per Pasqua, Pasqua in Albis che è pure la Festa dei Campanari di Sansepolcro, nel giorno dell'Ascensione, per la Pentecoste, il Corpus Domini, il 1° settembre nel giorno di Sant'Egidio fondatore della città, la domenica del Palio della Balestra, nel giorno di Ognissanti, per la festa del Volto Santo, il giorno di Natale e il 27 dicembre quando viene celebrato San Giovanni Evangelista patrono di Sansepolcro.

29



Copyright by **SUNDAYS** tour operator



www.lunadimiele.love



327 6053999

I RACCONTI DI “VITA IN VIAGGIO” IL VERO PARADISO DEI MARI DEL SUD

Quando atterrai la prima volta sull'isola di Upolu il sole era coperto da nuvole basse che si perdevano nel mare, una leggera pioggia portava odori intensi di terra e fiori, mentre sopra l'aeroporto si mostrano verdi montagne ricoperte di palme. Siamo arrivati in una delle più rigogliose e selvagge isole del Pacifico. Ecco che vengo assalito da mille emozioni, i film sui mari del sud i “racconti di Mitchener” e “il paradiso perduto”. Non mi sembrava vero, finalmente dopo tanti anni ero arrivato nelle isole “leggenda” di Samoa “The Heart of Polynesian”. Il vecchio Datsun sale le colline coperte di manghi e Cocotier percorrendo una stretta striscia di asfalto, tanto stretta da doversi fermare incrociando altri bus. Tutti stiamo in silenzio guardando fuori dai finestrini verdi prati da dove ogni tanto, nel mezzo di una fitta vegetazione, sbucano casette in legno senza porte né finestre; le cosiddette “fale”. Non piove più, l'asfalto è fumante mentre ci accoglie a sud di nuovo il mare. Avevamo attraversato tutta l'isola da nord ovest a sud per arrivare al nostro resort, un'ora di viaggio. Il Sinaleii Reef Resort dove alloggeremo è il migliore dell'isola, costituito da diversi bungalow immersi nel verde a pochi passi dal mare. Un breve riposo, una ricca colazione sulla spiaggia e subito in acqua per assaporare il piacere di un mare caldo e lucente sotto i raggi già caldi del mattino tropicale. Giusto il tempo per definire le escursioni dei prossimi giorni e partiamo per una visita ad Apia, la capitale delle Samoa. Venti minuti di Toyota per attraversare di nuovo l'isola e ci troviamo in una sonnolenta cittadina dei “Mari del Sud”. Nonostante qualche edificio moderno come la sede del governo e la banca centrale, costruiti in cemento, e che hanno orrendamente mutilato la vista della baia, tutto il resto

di questo paese di 20mila abitanti è costituito da edifici in legno stile coloniale. Nel lungomare, la strada più trafficata, ci sono gli unici due hotel internazionali della capitale: Il mitico Aggye's Grey e il Kitano Tusitala. Il primo è davvero un pezzo di storia dei Mari del Sud, qui hanno soggiornato ospiti illustri come Greta Garbo, Gary Cooper e Marlon Brando. Doverosa è una foto ricordo, poi una visita al pittoresco mercato del pesce, la cattedrale cattolica, il monumento all'indipendenza e alle vittime del tifone del 1899. Mentre gironzoliamo per le strade parallele al lungomare vediamo i segni della occidentalizzazione arrivata anche qui: Mc Donald's, l'Air New Zealand, la ANZ bank. Un poliziotto con il “Lava Lava” (pareo ndr) costume nazionale, mi sembra troppo originale per non farmi scattare una foto al suo fianco. I samoani sono uno dei popoli più ospitali e gentili con lo straniero di tutto il pacifico e di questo ne avremo le prove anche nei giorni successivi. La popolazione è di razza pura, fiera, e osservante delle proprie tradizioni. È necessario conoscere i loro costumi e le loro usanze per non offenderli con certi comportamenti occidentali a loro ancora estranei. Il nostro primo giorno ad Upolu termina con un pomeriggio di relax in spiaggia poi alle 21.30 tutti a dormire, all'indomani ci aspettava la prima vera escursione in questa isola. Ormai eravamo affezionati a Sila, la nostra guida e decidemmo che sarebbe stato sempre lui ad accompagnarci alla scoperta di quest'isola. Il programma del primo giorno prevedeva come prima tappa la visita alla casa di Robert Luis Stevenson: Villa Vailima. Avevo letto abbastanza di Stevenson e degli ultimi anni della sua vita vissuti qui (tra il 1889 e il 1894) tanto da essere emozionato prima di entrare in questa storica dimora. Oltrepassiamo il cancello ed entriamo nello stupendo prato che circonda la villa. Bellissimi fiori e alberi tropicali tutto intorno rendono il luogo ancora più da leggenda. Per entrare in casa occorre togliersi le scarpe ma tutti eravamo già scalzi per godere del soffice tappeto d'erba, una volta dentro una guida ci mostra le stanze arredate con pregiati mobili inglesi. Nello studio dove Stevenson scriveva c'è ancora la sua scrivania e il letto dove amava coricarsi. In basso, appese alle pareti della grande sala, vecchie foto ritraggono lo scrittore con i suoi amati indigeni. Trascorriamo in questa casa

molto tempo prima di decidere che era arrivato il momento di iniziare la "scalata" al Monte Vaea, dove "Tusitala" (nome indigeno dello scrittore) fu sepolto. Partiamo subito prendendo per il sentiero più ripido ma anche più corto: 40 minuti di trekking in mezzo ad una lussureggiante e umida foresta fino ad arrivare sulla sua sommità a circa 500 metri da dove si gode di una bellissima vista su Apia e sulla baia circostante. La tomba dello scrittore e della sua amata moglie è preda dell'incuria (ma c'è già un progetto per il suo restauro), ma è ancora possibile leggere il suo epitaffio in una lapide consumata dal tempo. "Sotto il cielo stellato scavatemi la fossa e che io li giaccia. Lieto ho vissuto e con letizia muoio... Il marinaio è tornato al mare...". Eravamo tutti molto felici di essere arrivati fin quassù, la pace di questo luogo resterà per sempre nei nostri ricordi. Tornati alla base stanchi e assetati proseguiamo per le cascate di "falefa" per poi arrivare in una delle più famose spiagge dei mari del sud: Return to Paradise Beach che fu resa famosa dal film tratto dall'omonimo romanzo di Michener e interpretato da Gary Cooper nel 1951 (in Italia il film uscì con il titolo di Samoa). La spiaggia era davvero da cartolina: solo sabbia bianchissima e palme, noi siamo i soli a godere di questo paradiso, non c'è proprio nessuno e non avevano ancora costruito l'omonimo resort che adesso ha senza dubbio offuscato la bellezza di questo luogo. Il nostro secondo giorno alle Samoa finisce così in questa spiaggia deserta in un caldo pomeriggio di agosto. Quanto siamo lontani dalle spiagge affollate della Sardegna, quanto ci sentiamo privilegiati ad essere qui, quanto vorremmo non raccontare a nessuno che esiste un posto come questo. Pensieri della sera che mi accompagnano mentre ripartiamo da qui, da questo posto ove probabilmente non tornerò più. Il terzo giorno alle Samoa è ancora "giorno di scoperta", ancora cascate e foreste, ancora strette strisce di asfalto che attraversano le dolci colline ricoperte di verde. Un'altra bellissima Aleipata Beach che anche questa allora era deserta. Qui sostammo un bel po' a fare snorkelling e godere del panorama. Siamo sulla estremità orientale dell'isola e questo è sicuramente il tratto di mare più bello. Riparato da un reef a 300 metri dalla riva questo tratto di mare è l'occasione giusta per vedere i famosi fondali di questa isola. Qui io faccio il primo incontro con due nostri concittadini. Una coppia di Torino che girava il mondo da due mesi e che era arrivata qui spinta dal desiderio di tranquillità e dal basso costo della vita. Avevano trovato entrambe le cose: un Fale sulla spiaggia con la prima colazione al costo di 7 euro al giorno e la tranquillità a contatto con la natura. Ne porte né finestre, né bagno, né vestiti, solo il rumore del mare e del vento. Solo il cielo stellato o il sole accecante. Certo che sarebbe bello vivere così, non nascondo di aver provato un po' di invidia nei loro confronti. A me sarebbe piaciuto fare una vacanza così ma sicuramente non ci sarei mai riuscito, ecco questo mi faceva rabbia, il fatto di essere anche io come tutti drogato dai confort del progresso e del turismo di massa. Queste sono considerazioni che si fanno in certi momenti quando l'emotività prende il sopravvento sulla ragione, ma poi quando sei sotto la doccia calda in un bungalow di legno laccato e bambù o quando sei davanti a dell'ottimo pesce marinato al cocco, cambi idea, ed è proprio quello che mi accadde qualche ora dopo al ritorno in hotel: vivere ritornando alla natura è forse più un desiderio onirico che una reale esigenza. La voracità e l'edonismo sono indispensabili per noi occidentali non ancora per i Samoani, ma per quanto tempo ancora? Il nostro breve soggiorno in questa isola nel mezzo del pacifico stava per finire. Il bello di questi viaggi intorno al mondo è che, quando

sei triste perché devi partire, sei anche felice perché andrai a vedere un altro posto. L'ultimo giorno Sila (la nostra guida n.d.r.) ci invita a pranzo a casa sua. Siamo felici dell'invito e anche stimolati dal menù che ci avrebbe preparato, tutto secondo le tradizioni locali. La sua casa è modesta e pulita, e nello stile della ospitalità locale, dopo esserci tolte le scarpe ci si siede tutti in cerchio per terra sulle stuoie che ci avrebbero fatto da tavola. La moglie e gli altri membri della numerosa famiglia servono in silenzio il cibo su ciotole in legno. Si mangia rigorosamente con le mani, il pranzo prevede pesce cotto nelle foglie di cocco e palusami (polpa di cocco involtata con foglie di banano) taro (patata dolce) e il così chiamato "albero del pane"; un tubero stopposo che dovrebbe appunto ricordare il sapore del nostro pane che è la base della loro alimentazione. Per finire non poteva mancare un sorso di ava: la radice del pepe usata per i cerimoniali dal gusto amaro e dal potere analgesico. Tutti del gruppo erano soddisfatti di questa nuova esperienza e nessuno fino ad ora, per fortuna, rimpiangeva né spaghetti né pizza. Il giorno seguente saremmo partiti per la Nuova Zelanda e nonostante che io avessi proposto uno spettacolo "samoano" tutti erano troppo stanchi per tornare giù ad Apia, io però non potevo assolutamente perdere uno dei più famosi show dei mari del Sud; decisi così di andare solo. Lo show si rivelò mezza delusione: troppo musical, troppo Broadway, troppo americano. A me era piaciuta di più l'atmosfera del luogo anni '50, un film in bianco e nero con avventurieri, marinai e ragazze con pareo e fiori nei capelli. Lasciamo Le Western Samoa con molti rimpianti, ma come dicevo prima, un altro Paese ci attendeva, un'altra vacanza stava per cominciare: la Torre di Auckland tra qualche ora avrebbe salutato il nostro arrivo.

**OFFERTA: 10 notti di soggiorno
nelle ISOLE SAMOA al SINALEI
REEF RESORT 4 **** con voli via
Nuova Zelanda a SOLO 7.500
EURO A COPPIA**

Solo Luna di Miele può farlo in Italia per gli sposi o tutte le coppie che amano la natura e un pizzico di avventura.

Con noi viaggi di nozze e di coppia su misura, esclusivi o molto economici (da Sogno e Due cuori e una capanna) Lontano dall' Europa, dall'inverno, dal traffico e dalle notizie in TV, in qualche paradiso di natura in riva al mare.

**CON NOI puoi prenotare anche uno dei
200.000 hotel in tutto il mondo ai prezzi
più bassi del web**

**SUNDAYS - Tourism and Beyond
TELEFONO: 800 978 863**

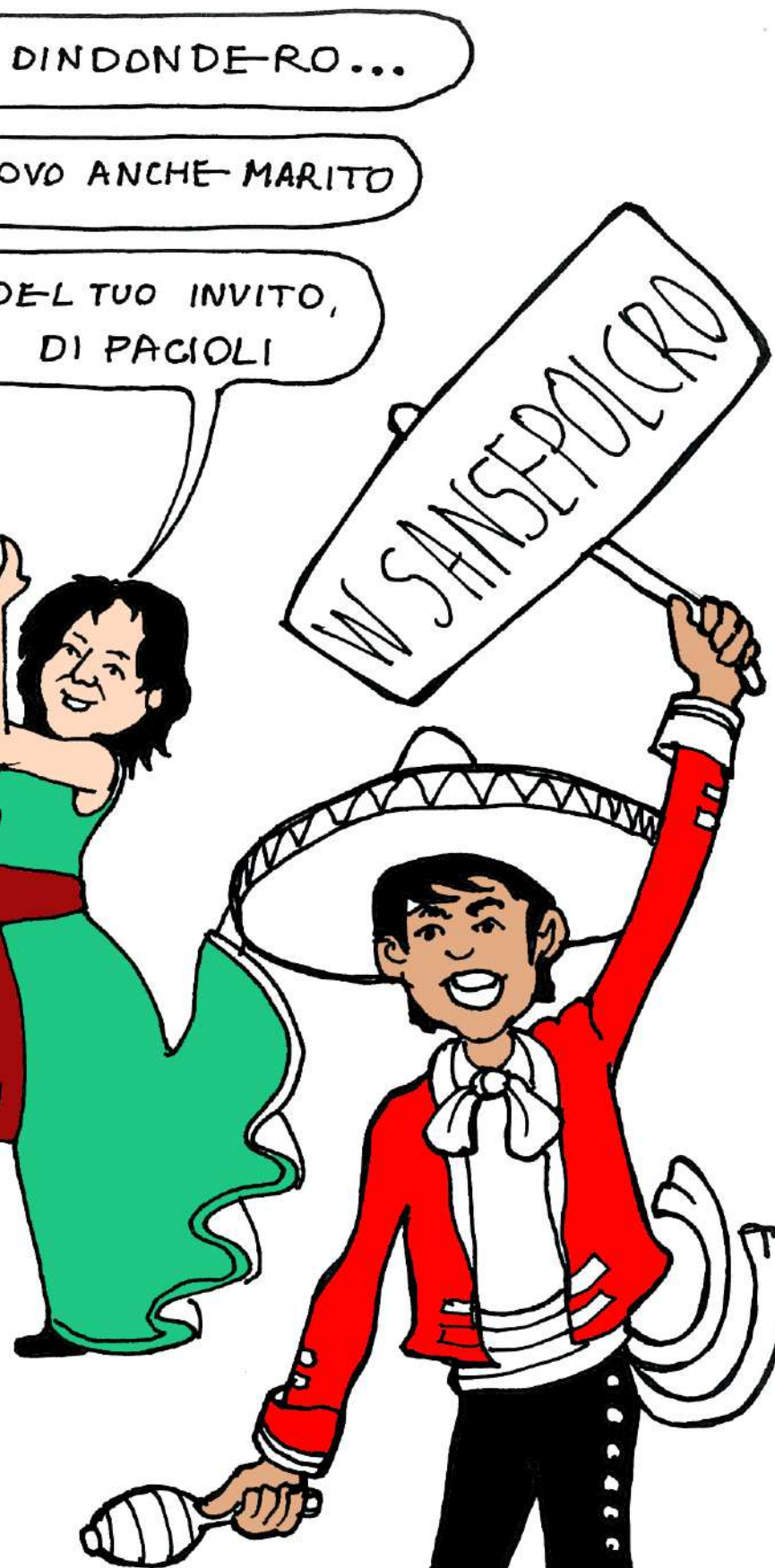
FABRIZIO SON MI... PACIOLI SON SEMPRE MI... E-L

VUOI VEDERE CHE IN MESSICO TR

CARO RICARDO SALINAS, GRAZIE-
ORA VI PRESENTO LA SUMMA



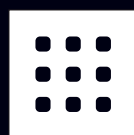
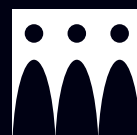
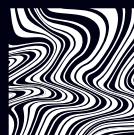
SERI *Print*
GRAFICA E STAMPA



La trasferta in Messico del sindaco di Sansepolcro Fabrizio Innocenti, insieme all'assessore alla cultura Francesca Mercati e la responsabile della biblioteca comunale Paola Scortecchi, è fonte d'ispirazione per il noto vignettista Ruben J Fox. L'entusiasmo è tanto, così come l'importanza dell'evento dedicato a Luca Pacioli: il più grande matematico della storia, nato proprio a Borgo Sansepolcro. Una grande mostra che – questo almeno è l'obiettivo di Ricardo Salinas – dovrà essere replicata il prossimo anno anche in Italia: Salinas è un uomo d'affari messicano impegnato tra l'altro anche nel campo della comunicazione, oltre che grande amante dell'arte e della cultura, che ha fortemente voluto questo evento, invitando direttamente l'amministrazione comunale di Sansepolcro a parlare di Luca Pacioli. Nella vignetta si mostra il volto soddisfatto del sindaco Innocenti che "armato" di chitarra delizia i presenti canticchiando una vecchia canzone di una pubblicità italiana dedicata al Messico. Scatenata nel ballo l'assessore Mercati, che sogna un "futuro" in questo lontano Paese, magari mettendo su famiglia. La direttrice della biblioteca comunale biturgense Scortecchi, dopo aver introdotto la vita e le opere del grande matematico, rinnova l'invito a Salinas di venire a Sansepolcro per mostrargli la Summa di Luca Pacioli. Questa è una grande occasione per Sansepolcro, se sfruttata correttamente, questo legame con il Messico ed il particolare con il Gruppo Salinas può essere un'occasione importante di sviluppo in ambito turistico.



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





L'area individuata per la nuova Palestra



Stretta di mano tra Giuseppe del Barna e Riccardo Marzi

ASSOCIAZIONI

Quello che di fatto poteva essere un sogno fino a poco tempo fa, oggi si è trasformato in una solida realtà grazie alla collaborazione tra l'amministrazione comunale biturgense e il Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro: progetto che poi verrà esteso a chi deciderà di prenderne parte, quindi anche ad altre associazioni del territorio. Una nuova palestra che sorgerà in via La Fiora in un'area comunale di circa due ettari compresa tra il campo sportivo Tevere e il Palazzetto dello Sport. "Il progetto prevede la creazione di una palestra polifunzionale destinata in primis a persone diversamente abili, ma sarà aperta anche alle attività scolastiche e alla didattica più in generale - dice il vicesindaco e assessore ai lavori pubblici del Comune di Sansepolcro, Riccardo Marzi - ma destinata anche alle associazioni che saranno poi coinvolte in questo percorso. Chiaramente il progetto nasce da un'idea del Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro, con la collaborazione dell'amministrazione comunale, seppure aperta ad un partenariato più diffuso possibile. Ci sono dei tecnici privati che già stanno lavorando e nel momento in cui avremo il progetto in mano, insieme andremo ad incontrare la gente, per creare un qualcosa sulla scia di esempi virtuosi che a Sansepolcro esistono già come può essere il PalaPiccini: attraverso l'impegno di imprenditori privati, enti pubblici e associazioni è stato creato un bellissimo centro sportivo. L'obiettivo è quello di replicare il progetto. Sansepolcro - precisa il vicesindaco Riccardo Marzi - ha molto bisogno di un progetto come questo: le palestre, infatti, non sono solamente luoghi di sport e di aggregazione, ma anche ambienti con una forte valenza sociale con la prospettiva di coinvolgere chi è meno fortunato. Un progetto virtuoso, nato oltre un anno e mezzo fa quando abbiamo ascoltato l'idea del Gruppo Sbandieratori e del suo presidente Giuseppe Del Barna, con la volontà di mettere a disposizione le proprie forze e le proprie idee. Questo può essere concretizzato attraverso la collaborazione tra pubblico e privato: un progetto, lo ribadisco, aperto al partenariato diffuso; un progetto sociale ed educativo per una infrastruttura assolutamente necessaria che

dovrà essere messa a disposizione delle persone meno fortunate e delle scuole". Che struttura sarà? "Di sicuro con barriere architettoniche zero - puntualizza Marzi - e un livello di efficienza energetica totale, con una serie di accorgimenti che la rendono assolutamente innovativa. Sarà un edificio moderno che rispecchierà quelli che sono tutti i crismi della bioarchitettura, oltre ad essere una struttura modulare per consentire a tutti l'utilizzo e che si integrerà perfettamente con il contesto attuale in una superficie complessiva di quasi due ettari. Inoltre, al suo interno saranno previsti anche degli ambulatori medici per dei trattamenti specifici e anche un centro per le riabilitazioni. Insomma, oggi lo possiamo dire: per Sansepolcro sarà una vera e propria novità. Terminato il progetto, poi, seguiremo tutte quelle linee di finanziamento che consentiranno di poter così realizzare la nuova palestra possibilmente in tempi celeri".

IL PROGETTO SCUOLA E QUELLO ROSA

Oramai da diversi anni il Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro è entrato all'interno delle scuole del territorio con l'ormai noto 'Progetto Bandiera'. Un progetto, appunto, che ha consentito nel tempo allo stesso gruppo di avere sempre linfa nuova e aumentare il numero di iscritti tantoché oggi sfiora le tre cifre: giovani studenti, infatti, che affascinati dalla bandiera entrano poi all'interno del sodalizio biturgense. Ma in cosa consiste il 'Progetto Bandiera'? "Un po' la parola stessa lo dice - afferma il presidente del Gruppo Sbandieratori, Giuseppe Del Barna - di fatto facciamo un programma di attività educativa opzionale con le scuole elementari di Sansepolcro: la Collodi, la De Amicis e le Maestre Pie Venerini. Faccio un esempio. Lo scorso 31 agosto, in occasione del tradizionale appuntamento di piazza Torre di Berta con i Giochi di Bandiera, abbiamo portato ben 262 bambini a sventolare le bandiere da loro appositamente dipinte durante le lezioni. Quindi, per rispondere alla domanda, il 'Progetto Bandiera' non è altro che avvicinare i bambini al mondo degli Sbandieratori che - ricordo - anche i più esperti e longevi

SCUOLA, SOCIALE E PROGETTI ROSA: IL GRUPPO SBANDIERATORI SANSEPOLCRO

all'interno del gruppo, ancora oggi si costruiscono e dipingono da soli la bandiera. Un progetto analogo, poi, riguarda pure la scuola media 'Michelangelo Buonarroti' dove viene svolta attività ginnica assieme ad un corso di alcune ore durante l'anno scolastico. Quest'ultimo, infatti, consente un avvicinamento anche dal punto di vista fisico". Se questo è l'aspetto prettamente scolastico, infatti, il Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro oramai da qualche anno ospita con estremo piacere al suo interno anche le donne. Giovani ragazze che sono state coinvolte in questo progetto proprio in sede scolastica. Per loro, infatti, dopo un percorso di perfezionamento con i saggi classici che il Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro è in grado di eseguire, sono arrivate anche le trasferte oltre confine nazionale. Nel 2024, in occasione della prima trasferta all'estero in Spagna nella città di Torrijos, c'è stato anche il debutto della prima donna del gruppo a cimentarsi nel singolo ad una bandiera. Ad oggi, quindi, il Gruppo Sbandieratori al suo interno conta una bella quota rosa fatta di persone giovani che garantiscono un futuro concreto al sodalizio.

IL LATO SOCIALE DEL GRUPPO

Non solo viaggi nel mondo, il Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro è molto di più. Da sempre, infatti, riserva la massima attenzione al lato sociale e alle persone meno fortunate. La collaborazione con i ragazzi di Casa di Rosa, infatti, è oramai diventato un legame solido che si rinnova nel tempo. Ogni anno, infatti, con cadenza periodica gli alfieri del Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro si recano nella struttura di via Angelo Scarpetti per svolgere una serie di attività con la bandiera; esercizi semplici all'apparenza, ma al tempo stesso carichi di significato poiché ai ragazzi stessi consente di svolgere attività. Nel corso dell'estate, poi, viene svolta una festa nel piazzale della struttura ma da qualche anno in occasione dell'appuntamento centrale con i Giochi di Bandiera, hanno la possibilità

di mettere in pratica il frutto degli allenamenti svolti durante l'anno. Questo, però, è solamente una delle attività che il Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro svolge durante tutto l'anno: tanti altri sono gli impegni, di partecipazione ad iniziative benefiche e non solo.

IL 2024 DEL GRUPPO SBANDIERATORI DI SANSEPOLCRO

Se il 2023 è stato davvero intenso e coinciso con i festeggiamenti del 70° anno di attività del Gruppo Sbandieratori, anche il 2024 sta per concludersi con diverse trasferte all'estero tra solide conferme e importanti ritorni. Ma anche novità: aspetto di primaria importanza. "Ancora mancano alcuni appuntamenti, ma posso dire fin da ora che anche il 2024 si chiuderà nel migliore dei modi con una crescita importante del gruppo - le parole del presidente Giuseppe Del Barna - ne approfitto anche per fare un rapido bilancio di quelli che sono stati gli spettacoli all'estero, portando di fatto più volte il nome di Sansepolcro in giro per il mondo. Diciamo subito che il 2024, complessivamente, si chiude in tripla cifra per quello che riguarda gli spettacoli che il Gruppo Sbandieratori ha eseguito: questo penso possa far già ben comprendere l'importanza di quest'anno che segue quello dei festeggiamenti del 70° del gruppo. Abbiamo iniziato nel marzo con la prima trasferta in Spagna nella città di Torrijos nel corso di una manifestazione storica che prende il nome di 'Cronica' di cui siamo una sorta di habitué. Nel mese di maggio, invece, siamo andati in Paraguay nella città di Asunción: è stata la terza volta, seppure l'ultima dieci anni fa, che il sodalizio biturgense ha fatto tappa nello Stato dell'America Latina. Il tutto in occasione dei festeggiamenti della Repubblica Italiana, invitati direttamente dal Ministero degli Esteri: alfieri che si sono esibiti in Piazza Italia (porta proprio questo







nome) oltre che in alcune scuole dove si studia la lingua italiana intitolate poi a figure di spicco della nostra penisola, tra cui la Dante Alighieri. Nel mese di giugno, invece, siamo stati protagonisti al Denehof Festival in Danimarca mentre a luglio a Waldkirch in Germania. Appuntamenti anche nella Repubblica di San Marino, poi a luglio sempre in Spagna questa volta nella città di Tortosa. Ad agosto tappa fissa ad Innsbruck mentre settembre, subito dopo terminata la parentesi con le Feste del Palio a Sansepolcro, è stato il turno della Cina nella città di Shanghai. Primi giorni di novembre che gli Sbandieratori di Sansepolcro hanno trascorso in Giappone nella città di Tokyo, mentre l'ultima tappa del 2024 oltre confine sarà quella del 12 dicembre a Doha in Qatar e in Kuwait per terminare l'anno con la più classica

delle conviviali di Natale nelle prestigiose sale del Borgo Palace Hotel di Sansepolcro". Mentre quali sono le aspettative per il 2025? "Posso dire che il calendario è già bello ricco con tanti spettacoli già confermati in giro per il mondo: c'è da tempo la trasferta di febbraio a New Orleans, città in cui vive l'amico Franco Alessandrini, in occasione del Mardi Gras; c'è poi la Germania, l'Austria e il Columbus Day a New York invito, quest'ultimo, che per il 2024 abbiamo dovuto declinare per altri impegni ma subito confermato per il 2025. Voglio però precisare che anche per il prossimo anno è stato rinnovato il 'Progetto Bandiera' con le scuole elementari e medie, mentre sono sempre aperte le iscrizioni al Gruppo Sbandieratori per chiunque ne voglia far parte".

di Davide Gambacci



SI CONFEZIONANO
STRENNE NATALIZIE
TEL: 338 9325621

Shop
on-line

 Le
Chicche
della *Valtiberina*



www.chicchedellavaltiberina.com
www.terretoscoumbre.it

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

La raccolta e la trasformazione del granturco

BADIA TEDALDA - *“Sono anni che coltivo il granturco - dice l'anziano agricoltore - dopo la semina che avviene nel mese di maggio si passa alla raccolta delle pannocchie tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Con la falce si taglia il gambo delle spighe del granturco così rimane solo la pannocchia. Dalle spighe si formano dei mucchietti, poi con qualche mezzo agricolo dal campo si trasportano a casa in luoghi molto arieggiati. Per completare la maturazione dei chicchi si legano e si appendono alla parete. Poi ha inizio la seconda fase, quella che porta alla macinazione. Si denuda la pannocchia portando all'indietro gli strati del cartoccio protettivo. Di solito questo lavoro si fa la sera - continua l'agricoltore - in conseguenza alla stagione. In caso di pioggia vi si dedica tutto il tempo possibile. Ma se il meteo lo permette la precedenza è per la lavorazione nei campi. Portato a termine la sbucciatura delle pannocchie, le stesse si fanno asciugare accavallate da qualche parte. Quando il granturco è ben asciutto si provvede alla sgranatura che consiste nello staccare i semi dalla loro sede originale. Per questa operazione, si usano delle apposite macchinette sgranatoi. Con le balle piene di chicchi di granturco, si va alla ricerca del mulino possibilmente con la ruota in pietra azionato dall'acqua, e si torna a casa con la farina gialla pronta per essere usata. Grande soddisfazione è vedere la*

fatiga diventare cibo - conclude il pensionato di Badia Tedalda - si porta a termine un prodotto naturale con un profondo legame storico, culturale legato al territorio, che fino a metà del secolo scorso era l'unica fonte di nutrimento per gran parte delle famiglie”. L'anziano, poi, ricorda le serate d'inverno con il paiolo di rame sul fuoco appeso alla catena: appena l'acqua iniziava a bollire con le mani versava lentamente la farina dentro e girava l'impasto per evitare che si formassero dei granelli. Dopo mezz'ora, quando si riteneva che la polenta fosse ben cotta, si afferrava il paiolo per rovesciarlo su una spianatoia sopra al tavolo. La polenta raccolta con un cucchiaino, ancora ben calda, si versava sui piatti, condita con il sugo. Quello era il pranzo!



di Francesco Crociani



Il mistero dell'oratorio "Rocchetta"

SESTINO - *Lo spopolamento sul territorio ha creato il mistero attorno all'oratorio "Rocchetta" di Sestino, dedicato alla madonna delle grazie, e isolato rispetto*

all'abitato. Edificato nel campo adiacente ad un tratto di strada bianca nella frazione Cà di Gianni, non ci sono però dati ufficiali: ben poco si ha conoscenza delle sue origini, pare che fu costruito tra la fine del seicento e l'inizio del settecento. Tutto in pietra con due finestre e il campanile in metallo; si tratta di una tipica chiesetta a capanna, molto semplice, con il tetto a due falde inclinate, l'ingresso a destra a lato della strada. La parete esterna in parte è intonacata e tinteggiata. L'interno di modeste dimensioni contribuisce a mantenere un'atmosfera di raccolta e spiritualità. Si presenta a pianta rettangolare a navata unica, il soffitto con travi e travetti in legno e soprastante manto di cotto. Nelle pareti in qua e in là è presente qualche affresco, che rappresenta la via crucis: al centro del presbiterio si trova l'altare in marmo mentre sopra un'antica rappresentazione nella quale è collocata la madonna col bambino ritenuta miracolosa dai fedeli. Nel secolo scorso, con l'aiuto della popolazione, l'edificio ha subito qualche restauro: sostanzialmente mantiene l'aspetto iniziale, sopra l'ingresso una targa in marmo in ricordo dei lavori eseguiti. Una testimonianza religiosa radicata nella spiritualità e azione pastorale, che potrebbe essere legata ad un luogo di culto consacrato a proteggere i pellegrini lungo il loro cammino; costituisce un prezioso tesoro nella tradizione, da non disperdere e certamente da reinterpretare in un cambiamento d'epoca come quello che stiamo vivendo! Nella cappella non si praticano le regolari attività religiose, si limitano alla sola ricorrenza della festa patronale la prima domenica di settembre. L'oratorio, costruito da più di tre secoli, è passato di mano in mano a famiglie diverse, continuando a mantenere un ruolo significativo nella vita spirituale della comunità.



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



CICLISMO

VINCENZO NIBALI

lo Squalo

40



Il ciclismo italiano sta vivendo uno dei periodi più negativi della sua storia. Manca il fuoriclasse che riesca a fare la differenza e all'orizzonte non ci sono nuovi talenti. Il presente è deludente, il futuro pare grigio, almeno nel breve periodo. Non resta che appellarsi a un passato glorioso, lontano, ma non così tanto. Basta infatti tornare a qualche anno fa, quando un corridore siciliano primeggiava al Giro d'Italia, alla Vuelta di Spagna e addirittura al Tour de France, ma anche al Giro di Lombardia e alla Milano-Sanremo. Stiamo parlando di Vincenzo Nibali, conosciuto come lo Squalo dello stretto per le sue origini messinesi e per la sua voglia di correre sempre all'attacco. È stato l'ultimo azzurro a far sognare gli appassionati, è l'ultimo Mito del Ciclismo Italiano!

Nibali è stato corridore completo, forte in salita e sul passo, sublime in discesa, abile a cronometro. La sua carriera è costellata da importanti successi, nelle corse a tappe e nelle gare in linea ed è uno dei "magnifici sette" capaci di aggiudicarsi tutti i Grandi Giri. Un club esclusivo di cui fanno parte anche l'altro azzurro Gimondi, i francesi Anquetil e Hinault, il belga Merckx, gli spagnoli Indurain e Contador e il britannico Froome. Vincenzo ha vinto la Vuelta di Spagna nel 2010, il Giro d'Italia nel 2013 e nel 2016, il Tour de France nel 2014. Nei Grandi Giri vanta altri 7 piazzamenti sul podio (11 quindi in totale compresi i 4 successi) e 15 vittorie di tappa: 7 alla corsa rosa, 6 alla Grande Boucle e 2 in terra iberica. Nel suo palmares figurano anche i trionfi al Giro di Lombardia nel 2015 e 2017, l'impresa alla Milano-Sanremo 2018, il bis alla Tirreno-Adriatico e 2 titoli italiani in linea (nel 2014 e 2015). Ripercorriamo tutta d'un fiato la sua carriera.

Vincenzo è nato a Messina il 14 novembre 1984 e già tra gli allievi si è distinto ottenendo le prime vittorie. Si fa conoscere al grande pubblico nel 2002, anno in cui da juniores si aggiudica Giro della Lunigiana, Campionato Italiano e medaglia di bronzo nella crono dei Mondiali di Zolder (dietro al russo Ignatiev e all'australiano Jamieson). Sale sul terzo gradino del podio iridato anche due anni dopo a Verona, nella categoria Under 23, sempre nella prova contro il tempo, dietro allo sloveno Brajkovic e all'olandese Dekker. È inoltre 5° nella gara in linea dominata dal bielorusso Sivtsov.

Nel 2005 passa professionista e si mette in mostra piazzandosi 2° nella frazione di Arosa al Giro di Svizzera, 6° nella Milano-Torino e 4° nella crono dei Campionati Italiani. Il primo sigillo nella massima categoria arriva nel 2006 nella tappa di Faenza alla Settimana Coppi e Bartali. Un assaggio delle sue qualità che si evince anche dal 2° posto in graduatoria a 2" da Cunego. Lo Squalo concede il bis il 27 agosto in Francia, a Plouay, nel GP Ouest-France battendo lo spagnolo Flecha.

A maggio 2007 vince nello stesso fine settimana il GP Industria e Artigianato a Larciano battendo il connazionale Pellizzotti e poi il Giro di Toscana staccando tutti nella gara che parte da Sansepolcro e arriva ad Arezzo. Subito dopo partecipa per la prima volta al Giro d'Italia contribuendo al successo della Liquigas nelle cronosquadre di apertura de La Maddalena, in Sardegna. Chiude al 19° posto in classifica e al Giro di Slovenia porta a 4 i successi

in stagione, mettendo la firma nelle tappe di Nijak e Vrsic. L'anno dopo Vincenzo si aggiudica il Giro del Trentino (con la frazione di Folgaria), sfiora la top ten alla corsa rosa (11°) ed esordisce al Tour de France. Nel 2009 trionfa al Giro dell'Appennino dopo 50 km di fuga e al GP Camaiore primeggia staccando nuovamente tutti.

L'anno della consacrazione per lo Squalo dello stretto è il 2010. Lo inizia dall'altra parte del mondo vincendo in Argentina il Tour de San Luis e lo conclude con il primo successo in un Grande Giro, la Vuelta di Spagna. Nel mezzo è grande protagonista al Giro d'Italia. Al termine delle cronosquadre Savigliano - Cuneo vinta con la Liquigas, veste la prima maglia rosa in carriera che poi perde nella frazione di Montalcino, quella con gli sterrati, a causa di una caduta. Si aggiudica la tappa Ferrara-Asolo passando in testa sul Monte Grappa e staccando poi in discesa i compagni di fuga Scarponi, Evans e Basso. Risale la china e chiude quel Giro al 3° posto, a 2'37" dal compagno di team Basso. Vince anche una tappa e la classifica finale del Giro di Slovenia e il Trofeo Melinda. Alla Vuelta la condizione è top. Conquista la maglia rossa a Peña Cabarga, la perde sul traguardo di Cotobello a vantaggio dell'idolo di casa "purito" Rodriguez, ma torna in vetta nella crono di Peñafiel e giunge 2° dietro a Mosquera nel mitico arrivo della Bola del Mundo (vittoria parziale che gli sarà assegnata per la squalifica doping dell'iberico). È la scalata che certifica il trionfo. Vincenzo Nibali è il quinto italiano nella storia a vincere la Vuelta di Spagna (il sesto sarà nel 2015 Aru).

Nel 2011 si piazza 5° alla Tirreno-Adriatico, 8° alla Milano-Sanremo e alla Liegi-Bastogne-Liegi e si presenta al Giro d'Italia con l'obiettivo di contendere il successo a Contador. Lo spagnolo domina, nonostante Vincenzo tenti il tutto per

tutto. Si piazza terzo, preceduto anche da Scarponi al quale, per la squalifica doping di Contador, viene poi assegnato il successo. Per Nibali arrivano il secondo posto finale e la vittoria nella crono di Nevegal che aveva chiuso alle spalle del "pistolero iberico". Nel 2012 conquista la frazione di Jabal Al Akhdhar al Tour of Oman, domina la scena alla Tirreno-Adriatico primeggiando in salita a Prati di Tivo e nella graduatoria finale davanti allo statunitense Horner, poi va all'assalto della Milano-Sanremo ma nella volata a tre viene battuto dall'australiano Gerrans e dallo svizzero Cancellara. Alla Liegi-Bastogne-Liegi stacca tutti, ma quando il successo è alla portata viene superato e staccato a sua volta dal kazako Iglinskij e si deve accontentare del 2° posto. Salta il Giro per concentrarsi sul Tour de France e chiude la Grande Boucle sul terzo gradino del podio, dietro ai britannici Wiggins e Froome.

Nel 2013 firma il bis alla Tirreno-Adriatico davanti a Froome e Contador e al Giro del Trentino (con sigillo nella tappa a Sega di Ala), poi ecco il trionfo al Giro d'Italia. Balza in vetta alla classifica dopo la crono di Saltara e nessuno riesce più a scalzarlo dal trono. Arriva 2° a Bardonecchia (successo di tappa che gli verrà assegnato in seguito alla squalifica di Santambrogio), conquista la cronoscalata di Polsa e compie la più grande impresa sulle Tre Cime di Lavaredo, sconfiggendo avversari e una bufera di neve. A Brescia, sede di arrivo dell'ultima tappa, festeggia il trionfo finale con 4'43" sul colombiano Uran. Sogna l'accoppiata Giro-Vuelta e inizia l'avventura iberica indossando la maglia rossa nella frazione di Baiona. Vincenzo è in gran forma e sembra lanciato verso il bis, ma a beffarlo è il quarantaduenne statunitense Horner che lo supera in classifica nella salita dell'Alto del Naranco ipotecendo il successo. Nibali chiude 2° con 37" di



distacco da un avversario che non era mai stato e che mai tornerà più a quei livelli. Si presenta alla gara iridata di Firenze come uno dei grandissimi favoriti, ma chiude il mondiale al 4° posto, limitato da una caduta e da un finale non al top.

Nel 2014 conquista il titolo italiano sul traguardo di Fondo (sprint a due su Formolo) e inizia il Tour de France vincendo a Sheffield con un favoloso scatto a 1800 metri dal traguardo. Il successo vale doppio perché gli permette di vestire la maglia gialla. Uno dei momenti chiave della Grande Boucle è nella quinta frazione, quella caratterizzata dai tratti di pavé della Parigi-Roubaix, con traguardo ad Arenberg Porte du Hainaut. L'olandese Boom vince, Nibali è 3°, il campione in carica Froome cade e si ritira. Stessa sorte qualche giorno dopo capita a Contador. Il destino è favorevole, Vincenzo si fa trovare pronto e domina. Vince per distacco le tappe con arrivo in salita de La Planches des Belles Filles (15" di margine sul francese Pinot), Chamrousse (10" sul polacco Majka), Hautacam (1'10" sul solito Pinot) e in classifica finale precede di 7'37" e di 8'15" i francesi Pinot e Peraud. Trionfo totale, il decimo italiano nella storia della Grande Boucle, a 16 anni di distanza da quello di Pantani.

Nel 2015 invece il destino non gli sorride. Il bis tricolore sembra segnare l'inversione di rotta anche in prospettiva Tour, ma in terra di Francia perde terreno nella seconda tappa e dice addio al sogno di concedere il bis. Riesce però a vincere la tappa di La Toussuire - Les Sybelles dopo una splendida azione da lontano e risale fino al 4° posto finale. Nella seconda parte di stagione si aggiudica Coppa Bernocchi, Tre Valli Varesine e soprattutto Giro di Lombardia, prima Classica Monumento della sua carriera, scattando nella discesa del Caviglio e precedendo di 21" l'iberico Moreno.

Nel 2016 firma il bis al Giro d'Italia salendo di tono con il passare delle tappe. In quella di Corvara lancia i primi segnali, nella Pinerolo-Risoul è sublime nella discesa del Colle dell'Agnello e vince con una bella azione in salita anche grazie al lavoro del compagno Scarponi, poi completa l'opera nella penultima frazione staccando il colombiano Chaves e sfilandogli la maglia rosa. Vincenzo conquista così il quarto trionfo in un Grande Giro. Corre il Tour in preparazione alle Olimpiadi di Rio. In Brasile entra nell'azione giusta, ma a 11 km dal traguardo cade e si ritira. Nel 2017 dopo la vittoria al Giro di Croazia si presenta al via del Giro d'Italia. Si aggiudica la tappa di Bormio ma deve accontentarsi del 3° posto a 41" dall'olandese Dumoulin e a 9" dal colombiano Quintana. Alla Vuelta primeggia ad Andorra La Vella e chiude al 2° posto a 2'15" da Froome, poi concede il bis al Giro di Lombardia attaccando in discesa e battendo di 28" il francese Alaphilippe.

Il 2018 è l'anno del trionfo alla Milano-Sanremo. Nibali scatta sul Poggio e scollina davanti a tutti, in discesa consolida il vantaggio e poi resiste nel finale realizzando una grande impresa. La caduta al Tour pregiudica la seconda parte di stagione, ma nel 2019 torna su ottimi livelli piazzandosi 8° alla Sanremo e alla Liegi e conquistando il 2° posto al Giro d'Italia (sesto podio totale alla corsa rosa). Lo fa lottando come un leone e arrendendosi solo

al sorprendente ecuadoriano Carapaz. L'ultimo grande successo lo firma il 27 luglio al Tour de France sul traguardo di Val Thorens, in una tappa dimezzata causa maltempo. Questo è tra l'altro l'ultimo successo italiano alla Grande Boucle (106 frazioni totali di digiuno).

Nel 2021 Nibali si aggiudica il Giro di Sicilia (con la tappa di Mascali), nel 2022 sfiora un altro podio al Giro d'Italia (4°) e poi l'8 ottobre chiude la sua formidabile carriera al Lombardia. Gli è mancato un titolo di prestigio in maglia azzurra e quello spunto veloce che gli avrebbe consentito di rendere più cospicuo il suo bottino, ma è stato ciclista dal talento cristallino, grintoso nel carattere e capace di regalare emozioni. Uno Squalo che per anni ha tenuto a galla il movimento italiano ritardandone il declino. Perché Vincenzo Nibali è stato l'ultimo Mito del Ciclismo Italiano!





TEVERE TRUCKS AUTOFFICINA

UNA STORIA VENTENNALE

Una storia ventennale, importante e carica di significato. La Tevere Trucks di Sansepolcro compie venti anni di attività, seppure in essere ci sono ancora tanti progetti. Ma c'è anche un'altra ricorrenza: poiché il 2024 coincide pure con i primi dieci anni nella nuova sede di via Malpasso. Tre i soci, più alcuni collaboratori: sono Nedo Bernardini, Stefano D'Orazio e Alessandro Roselli. Tevere Trucks nasce dalla chiusura di una storica realtà di Sansepolcro: tre di quelli che erano i dipendenti, però, hanno deciso nel novembre 2004 di unire le forze e dar vita ad una realtà tutta propria rilevando quella che era l'attrezzatura. Ecco che nasce, quindi, Tevere Trucks: prima in un immobile in affitto sempre di via Malpasso, poi dall'agosto 2014 si è trasferita di qualche metro decidendo insieme di investire in un capannone di proprietà che rispecchiava maggiormente quelle che erano le richieste. Oggi Tevere Trucks è una realtà solida con esperienza pluriennale alle spalle: sono partiti come officina autorizzata per un determinato marchio, per poi diventare ben presto multimarca

mantenendo fede agli impegni e alla formazione continua. Tra i punti di forza di Tevere Trucks ci sono l'organizzazione, la specializzazione, l'orientamento al cliente su cosa occorre fare oltre a professionalità e competenza. Nel prestare l'assistenza e i servizi tecnici, Tevere Trucks si avvale di un team altamente qualificato, formato direttamente dalla casa costruttrice e con esperienza ultradecennale nel campo della riparazione dei veicoli industriali ma non solo: il tutto per garantire riparazioni con il miglior standard qualitativo possibile. L'officina di Sansepolcro garantisce un servizio tempestivo e di grande affidabilità con avanzati sistemi diagnostici elettronici, indispensabili nelle operazioni di manutenzione e controllo dei veicoli moderni. Di fatto, quindi, Tevere Trucks è un punto di riferimento nel mondo dell'assistenza: nel tempo tanti clienti sono stati fidelizzati, altri sono spariti e molte aziende hanno cessato la propria attività. Tevere Trucks, a distanza di 20 anni, ancora c'è: se vogliamo è un traguardo anche questo per una realtà consolidata in questo settore.



GRAZIE AI NOSTRI AFFEZIONATI LETTORI!

Nel 2024 festeggiamo 18 anni dal primo numero pubblicato del periodico l'Eco del Tevere. Il raggiungimento della maggiore età non è sicuramente un punto di arrivo ma di partenza per nuove sfide.

Gli anni passano ma lo spirito dell'Eco del Tevere è sempre lo stesso: voglia di rischiare, di mettere in gioco le proprie passioni e competenze per presentare storie e personaggi con tanta voglia di divertirsi e di mantenere intatto l'entusiasmo del primo giorno.

Un grazie di cuore a tutti i nostri lettori che hanno apprezzato la nuova grafica del periodico con una redazione rinnovata che ha portato una ventata di aria fresca. L'agenzia Saturno Comunicazione vuole condividere con voi le performance positive dei propri prodotti, con il quotidiano online Saturno Notizie, che fa la parte del leone, essendo diventato uno dei più consultati di tutto il centro Italia.

SHOP ONLINE



ABBIGLIAMENTO E GADGET



CAMMINI FRANCESCANI

www.camminifrancesciani.com

www.terretoscoumbre.it

info@camminifrancesciani.com

Distribuito da

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

COS'E' IL CONTRATTO DI LOCAZIONE ABITATIVA DI NATURA TRANSITORIA?

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,

per motivi lavorativi, ho necessità di prendere in locazione un appartamento in un'altra città rispetto a quella in cui vivo e prevedo di fermarmi qui per almeno un anno. Stavo valutando con il proprietario dell'immobile le varie tipologie di contratto, tra cui quello ad uso transitorio. Sono necessari determinati requisiti per sottoscrivere un contratto di tale natura?

Gentile Lettore,

il contratto di locazione abitativa di natura transitoria, introdotto dalla legge 431/1998, è ideale per chi, locatore e/o conduttore, non desidera assumersi un impegno a lungo termine, avendo una durata massima di 18 mesi; il rapporto cessa allo scadere della durata convenuta senza necessità di disdetta, a meno che le parti decidano di comune accordo di anticiparne la fine. Al conduttore è consentito recedere anticipatamente per gravi motivi, dandone avviso al proprietario con lettera raccomandata a/r almeno tre mesi prima; il locatore, al contrario, non ha la facoltà di risolvere anticipatamente l'accordo, dovendo attendere la scadenza convenuta.

Ciò detto, per stipulare tale tipologia contrattuale è necessario soddisfare alcuni requisiti, il principale dei quali è la cosiddetta "esigenza transitoria", che almeno una delle due parti (locatore o conduttore) è tenuta a dimostrare. L'accordo, infatti, sarà giustificato proprio da tale esigenza che dovrà essere riportata in una specifica clausola sorretta da idonea documentazione da allegare al contratto. In assenza di una specifica e comprovata ragione di transitorietà, il contratto potrà essere ricondotto, su iniziativa giudiziale di una delle due parti, ad un ordinario contratto della durata di anni quattro, rinnovabile per un egual periodo.

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



**SATURNO
NOTIZIE**

**LE
NOTIZIE
DAL
TERRI
TORIO**

www.saturnonotizie.it

GESTITO da AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE
Via Guglielmo Marconi, 19/21,
Sansepolcro (AR) Telefono: 0575749810
Official website: www.saturnocomunicazione.it
E-mail: info@saturnocomunicazione.it



CENE AZIENDALI

CON PERCORSI DEGUSTAZIONE E PIATTI ESCLUSIVI

Il Ristorante Il Borghetto è la cornice perfetta per condividere con i colleghi momenti di gioiosa convivialità e la magia delle Feste.

**MENU RICERCATI, PERSONALIZZABILI PER TUTTE LE ESIGENZE,
E CANTINE D'ECCELLENZA**

Il Borghetto propone i migliori sapori della cucina italiana e della tradizione toscana: menù di terra e di mare creati per soddisfare qualsiasi vostra richiesta e preparati con materie prime genuine, freschissime e di stagione, accompagnati da una ricca selezione di vini delle migliori cantine.



Il Borghetto

LUXURY RESTAURANT

Via Senese Aretina 80 › Sansepolcro (AR) › Per prenotazioni tel. 0575 736050

METTIAMO A NUDO MARCO CASUCCI

Sottosopra, la rubrica dove un personaggio pubblico viene “mes-
so 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
con Marco Casucci, 49 anni e vicepresidente del consiglio regionale
della Toscana.

di Domenico Gambacci



SCELGA I NOMI DI TRE PERSONE CHE CONSIDERA VERAMENTE AMICI

“Sono Ennio, Luca e Francesco”.

CI DICA COSA RICORDA CON PIACERE DELLA SUA INFANZIA

“Di aver vissuto in modo spensierato in un luogo quasi
magico della montagna cortonese, fuori da ogni tipo di
rumore: diciamo un mondo molto ovattato; auguro a
qualsiasi bambino di nascere in un paradiso naturale”.

COSA NE PENSA DEI SOCIAL E DEI LEONI DA TASTIERA?

“Penso che molte persone non hanno il coraggio di
esprimere il proprio pensiero con le forme tradizionali:
molti dovrebbero ricordarsi dell'articolo 49 della
Costituzione Italiana, ‘tutti i cittadini hanno diritto ad
associarsi in partiti per determinare la politica nazionale’.
Al tempo stesso, però, bisogna avere molta attenzione di
come vengono date le notizie nei social e riflettere su come
poterle schermare. Oramai le fake-news e gli attacchi
gratuiti sono purtroppo all'ordine del giorno”.

COME SI DEFINIREBBE CON TRE PAROLE

“Testardo, coraggioso e sognatore”.

SI RICORDA IL NOME DELLA PRIMA FIDANZATA?

“Si chiamava Marta”.

QUALI SONO I SUOI HOBBY PREFERITI?

“C'è il calcio e lo seguo su più fronti, poi il teatro e anche
la musica”.

COME SI COMPORTEREBBE SE SCOPRISSSE CHE IL SUO PARTNER È BISEX?

“Accetterei la situazione, però chiederei a mia moglie
di tener fede al patto che ciascuno dei due ha contratto
attraverso il matrimonio religioso”.

PERCHÉ GLI ITALIANI SI SONO ALLONTANATI DALLA POLITICA?

“Perché la politica in vari modi e secondo il momento ha
tradito gli italiani, gli italiani si sono distaccati perché
dalla politica hanno avuto solamente promesse e impegni
non realizzati. La situazione della Valtiberina potrebbe
essere un esempio, anche se le ultime amministrazioni
stanno cercando di invertire la rotta”.

QUAL È STATA LA PICCOLA GRANDE VENDETTA CHE HA SERVITO SUL CLASSICO PIATTO FREDDO?

“Penso di aver dimostrato nell'arco del tempo di essere
stata una persona costante, anche se nel cammino ho
incontrato delle difficoltà seppure poi da quei momenti
ho tratto motivo per essere ancora più forte e più
determinato. Io ho oramai una concezione orientalizzante
della crisi: la crisi è opportunità; ne ho avute diverse e il
modo per rispondere agli attacchi è sempre stato quello
di dimostrarmi spensierato e felice. Come diceva Alda
Merini ‘ai nemici devi dimostrarti che stai bene con te
stesso’. Questo sono io”.

A CHE ETÀ IL PRIMO RAPPORTO SESSUALE?

“Intorno ai 18-19 anni”.

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

“Con Giancarlo Giorgetti per cercare di capire la
situazione economia nazionale e poter trarre spunto per
un contributo migliore per l'economia della Toscana”.

AMMINISTRATIVE A CORTONA: COSA È STATO SBAGLIATO?

“Certamente a Cortona per queste elezioni amministrative
come centrodestra abbiamo commesso degli errori.
L'abbiamo già riconosciuto nel sostenere pubblicamente
Meoni in vista del ballottaggio. Il popolo ha sempre

ragione. Sono soddisfatto che Luciano Meoni sia stato confermato sindaco”.

AIUTA LA SUA COMPAGNA NELLE FACCENDE DOMESTICHE?

“Lo dicevo proprio in questi giorni. Come ha riconosciuto mia moglie sono uno che non ha fatica nel farle, diciamo che però nello sprint per farle dovrei sicuramente migliorare”.

CHE MOMENTO STA ATTRAVERSANDO LA LEGA A LIVELLO NAZIONALE?

“Come da sempre, almeno da quando io sono entrato nel 2010, sta vivendo una fase di progressivo cambiamento. Oggi si trovano all'interno del partito tutta una serie di anime che devono essere capaci di parlare, di conversare e farlo crescere. C'è un'anima dei governatori, quindi dei territori; c'è quella del Governo in particolare i ministri e l'anima quella più determinata, diciamo testarda nel rivendicare certe battaglie, che è quella che oggi è racchiusa attorno al nome del generale Roberto Vannacci. Di certo abbiamo un segretario regionale e quello nazionale, Matteo Salvini, che sono in grado di far parlare queste anime”.

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

“Dico in macchina, anche se non so quanto bizzarro lo possiamo definire”.

CHE COSA LE FA PIU' PAURA DEL FUTURO?

“Che le macchine possano prendere il sopravvento sugli uomini. Tante vero che la mia azione istituzionale sarà qualificata da una grande attenzione sul tema dell'intelligenza artificiale: se ne parla troppo poco dei rischi che sono connessi riguardo a questa eventualità. Stiamo preparando dei momenti di riflessione anche in consiglio regionale: penso che, però, tutti dovremmo seriamente riflettere su questo aspetto. È la paura del futuro intesa come senso futurista, il senso contemporaneo è che le persone non si parlino più e che invece ci possano essere più casi come la persona anziana che è morta ad Arezzo, ma se ne sono accorti solamente dopo due mesi di quello che era successo. È una situazione davvero drammatica”.

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

“Del passato dico Umberto Bossi, Roberto Maroni e Gianfranco Miglio. Del presente, invece, Matteo Salvini, Giancarlo Giorgetti e Luca Baroncini”.

COME MAI È COSÌ ATTACCATO ALLA VALTIBERINA?

“Perché tra i miei affetti ne trovo tanti in Valtiberina, seppure sia quella ombra dove sono nati i miei fratelli e i miei genitori hanno lavorato per tanto tempo. Devo dire che non ho mai visto una grande differenza all'interno della vallata, al di là delle connotazioni geografiche. Per me era normale venire a Sansepolcro già prima: lasciatemi dire che per uno che ha avuto le sue origini nella montagna cortonese, trovo tanti angoli molto simili in Valtiberina

sia a livello di affetti che un fortissimo legame, lo dico poi senza alcun rischio di potermi contraddire, probabilmente è la vallata della provincia di Arezzo a cui tengo di più”.

LA SUA PARTNER LE CHIEDE DI PROVARE UNO SCAMBIO DI COPPIA, COME REAGISCE?

“La risposta è no! Sono contrario proprio perché credo che si possa sbagliare, fare errori nella vita coniugale: tutti bisogna essere in grado di capirlo, ma diciamo che sono cristiano e cerco di portare fede al mio matrimonio”.

LEI CREDE NELLA MERITOCRAZIA?

“E' una parola che dovrebbe riempirsi sempre più di significato in questo Paese. Come uomo delle istituzioni devo credere nella meritocrazia, però al tempo stesso devo dare il contributo affinché la stessa meritocrazia possa riempirsi di contenuti e non solo di frasi di circostanza. Ho dato la stessa risposta ad un cittadino che nelle ultime settimane mi ha fermato ponendomi, in sostanza, la stessa domanda”.

SANITÀ IN VALTIBERINA, IL PROBLEMA SECONDO LEI È STATO BEN COMPRESO?

“Il tema è assolutamente sottovalutato. Credo che se non ci daremo tutti insieme una bella svegliata corriamo il rischio di arrivare ad un punto di non ritorno. Non voglio fare allarmismi, però dobbiamo tenere conto che negli ultimi anni si è provato a tornare a dei numeri importanti sia di medicina ospedaliera che di medicina territoriale: nel reparto di medicina generale dell'ospedale della Valtiberina si era arrivati a tre medici e ora siamo di nuovo a due, per il pediatra uguale; eravamo a inizio anno a tre pediatri e oggi ce ne sono di nuovo due. Ci stiamo provando a riprendere la rotta, ma occorre trovare delle formule in grado di garantire il futuro sanitario della Valtiberina altrimenti credo che difficilmente si riesca ad uscirne. In questo punto voglio essere molto chiaro: ci saranno, almeno da parte della Lega, cambiamenti con delle proposte e non soltanto delle critiche. Di proposte perché saremo presenti con dei convegni con personale qualificato e di idee perché riteniamo non più rimandabile un rapporto diverso con la confinante Regione Umbria. Per quanto riguarda alcuni servizi dobbiamo ragionare in termini di vallata, altrimenti non ne usciamo: oggi sappiamo che per portare avanti la sanità i numeri sono determinanti, le casistiche sono fondamentali; li dobbiamo alzare, altrimenti non ne usciamo davvero”.

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

“Non mangerei mai gli insetti. Ciò che preferisco in assoluto è invece la Chianina: elemento identitario, dobbiamo far sì di mangiare Chianina”.

FAVOREVOLE ALLA RIAPERTURA DELLE CASE CHIUSE?

“Il tema della legalizzazione della prostituzione mi ha visto presentare atti in consiglio regionale: rivendico la linea di coerenza. È un tema, però, che va saputo trattare altrimenti si corre il rischio di fare delle uscite non consone,

quindi bisogna essere molto seri quando si parla di questo argomento”.

HA MAI VISTO UN FILM PORNO?

“Negarlo vorrebbe dire come se domattina si negasse la luce del sole. Non sarebbe una cosa seria: non mi piace dire le bugie. Chi è che non ha visto un film di questo genere?”.

TRE PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO CHE NON SOPPORTA?

“Dico Selvaggia Lucarelli, Luciana Littizzetto e Achille Lauro”.

LA MAGGIOR GRATIFICAZIONE CHE HA RICEVUTO NEL CAMPO PROFESSIONALE?

“Quella del cittadino che mi dice che sono riuscito a migliorare l’offerta che riceve dalle istituzioni di qualsiasi tipo e servizio: sanità, lavoro, treni tanto per fare qualche esempio. È quindi il cittadino quando ti dice grazie per il tuo impegno”.

COME ARGINARE IL FENOMENO DELL’IMMIGRAZIONE?

“Lo si può arginare facendo una seria politica europea cercando di collegarla al tema del lavoro, alle necessità che possono esserci essendo – al tempo stesso – intransigente rispetto all’immigrazione clandestina. Anche se non nego, al tempo stesso, che c’è bisogno di stranieri per determinati tipi di lavoro seppure dovrebbero entrare comunque in forma regolare”.

CASUCCI È PRONTO PER CONTINUARE L’ESPERIENZA IN REGIONE TOSCANA?

“Casucci è pronto a dare il proprio contributo come ha sempre fatto in questi anni, specialmente per le vallate. Credo di avere vicino a me tanti amici amministratori, soprattutto nel mondo del civismo, che effettivamente hanno riconosciuto la bontà del mio lavoro e la serietà della mia disponibilità; questi aspetti credo che possano fare la differenza”.

QUALI SONO I VALORI PIU’ IMPORTANTI CHE LE

HA TRASMESSO LA SUA FAMIGLIA?

“La disponibilità, la voglia di lavorare e l’affidabilità”.

COSA VORREBBE FARE DA GRANDE?

“Vorrei poter continuare in modo proficuo il mio impegno politico istituzionale. Sono molto contento di essermi trasferito ad Arezzo per essere veramente vicino a tutti i territori e le vallate: non nego, però, che al tempo stesso mi è esploso ancora di più il lavoro ma di questo non ho paura essendo uno dei valori che mi ha trasmesso la mia famiglia”.

QUAL È STATO IL COMPLIMENTO PIU’ BELLO CHE HA RICEVUTO DA UNA DONNA IN AMBITO SESSUALE?

“Di essere un uomo con delle belle fantasie”.

QUAL È LA CANZONE CHE AMA CANTICCHIARE?

“Mi capita spesso di cantare ‘Sempre e per sempre’ di Francesco De Gregori”.

VALDICHIANA, VALTIBERINA, VALDARNO E CASENTINO: CI DICA UN PROBLEMA PER OGNI VALLATA

“Per la Valdichiana è quello della tutela del proprio patrimonio storico e archeologico; per la Valtiberina è la mancanza di servizi specialmente nell’offerta sanitaria, oltre al treno che non arriva seppure questa è un’altra delle nostre battaglie. Per il Valdarno il mondo del lavoro essendo oramai in un’epoca post industriale: per il Casentino, invece, mancanza di servizi e il rischio di isolamento della stessa vallata”.

FACCIAMO IL GIOCO DELLA TORRE, LE DIRO IL NOME DI 10 POLITICI, CI DICA CHI BUTTEREBBE DI SOTTO E CHI SALVEREBBE

“Giorgia Meloni: salva; Giuseppe Conte: sotto; Elly Schlein: sotto; Matteo Salvini: salvo; Matteo Renzi: sotto; Antonio Tajani: salvo; Carlo Calenda: salvo; Emma Bonino: sotto; Angelo Bonelli: sotto; Nicola Fratoianni: sotto”.



TRATOS



PIEVE SANTO STEFANO (AR) - ITALY

TEL: +39 05757941 / TRATOSGROUP.COM



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.

di Chiara Verdini



VELLUTATA DI CECI ... con code di gamberi e maltagliati

CUCINA

DOSI PER:
4 PERSONE

Tempo di preparazione:
20 minuti

Ingredienti:

500 g ceci precotti
400 g code di gamberi pulite
250 gr di maltagliati
1 spicchio aglio
Rosmarino
Olio extravergine d'oliva
Sale e Pepe
Erba cipollina

PREPARAZIONE

Far insaporire i ceci con olio, sale, aglio e rosmarino quindi aggiungere un po' d'acqua e cuocere ancora per qualche minuto. Eliminare l'aglio e i rametti di rosmarino e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Cuocere la pasta e scolirla al dente, conservando un po' di acqua di cottura. Nel frattempo far saltare rapidamente i gamberi in padella antiaderente con aglio e olio e limone per qualche minuto. Aggiungere alla crema di ceci la pasta al dente e diluirla a piacere con la sua acqua di cottura. Mescolare bene, mettere la vellutata in ciascun piatto e aggiungere i gamberi spadellati, l'erba cipollina sminuzzata, pepe e un giro d'olio.

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

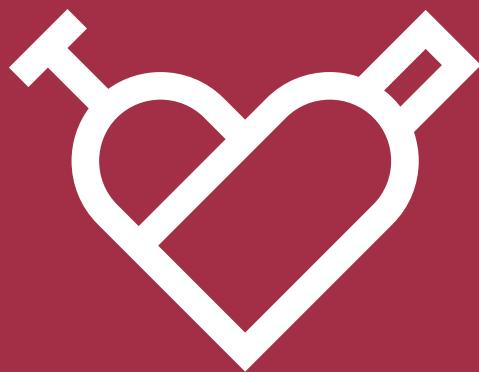
TORNA VINICOLI: DAL 6 A L'8 DICEMBRE NEL CENTRO STORICO DI ANGHIARI

Dopo il successo dello scorso anno torna VINICOLI, le degustazioni nel cuore di Anghiari. L'evento, in programma da venerdì 6 a domenica 8 dicembre, consentirà a tutti i partecipanti di assaggiare vini pregiati e di gustare le eccellenze gastronomiche del territorio, passeggiando nel centro storico di uno dei Borghi più belli d'Italia e d'Europa. Un'esperienza unica, da vivere attraverso i vari itinerari previsti e caratterizzata da molte iniziative che regaleranno un'atmosfera suggestiva. I consumatori avranno la possibilità di incontrare professionisti del settore, varie associazioni di categoria e potranno esplorare una vasta sinfonia di sapori e tradizioni. Una vetrina nazionale con accenni anche internazionali sui vini e sul cibo di qualità, per un format innovativo e tutto da scoprire, anche grazie alle masterclass previste. L'attesa cresce e le prenotazioni si prevedono notevoli (solo ed esclusivamente su www.vinicoli.it) come confermato dal pubblico nella prima edizione. Diversi gli step che animeranno VINICOLI in un percorso suggestivo tra arte, cultura ed enogastronomia. Un itinerario consigliato, ma non obbligato, che partirà da palazzo Pretorio - sede municipale - per arrivare in varie tappe fino a piazza IV Novembre. Ma cos'è Vinicoli? In primis una bella idea! Il mettere in mostra le migliori etichette in un contesto particolare e unico come quello di Anghiari, ma saper fare anche i giusti abbinamenti.

Proprio per questo sono state previste delle aree tematiche con lezioni ad hoc: al tempo stesso, però, è anche un modo per sensibilizzare le persone ad un giusto approccio nelle degustazioni, ovvero assaporare e degustare quello che appunto si assaggia. Non solo vino, ma anche altri comparti come il mondo dei salumi, dei formaggi, dell'olio e dei distillati. VINICOLI è organizzato dal Comune di Anghiari in collaborazione con Ente Mostra, Proloco e Centro Commerciale "Vie di Anghiari" con la direzione artistica TIM-ES di Timoteo Boncompagni e il Sommelier AIS Fabrizio Boncompagni. La manifestazione ha il prezioso sostegno della Camera di Commercio di Arezzo-Siena, della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo, in collaborazione con Confesercenti, Confcommercio, CNA, Confartigianato e di prestigiose associazioni del settore enogastronomico come AIS Toscana Delegazione Arezzo, ONAF Delegazione Siena-Arezzo, ONAS Toscana, AICOO, ANAG Toscana.

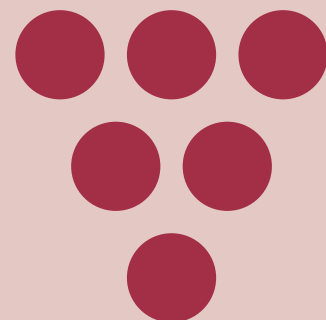
EVENTI





VINECOLI

DEGUSTAZIONI NEL CUORE DI ANGHIARI



ANGHIARI

6-8

dicembre

2024

**Un itinerario di scorci
e sapori tra le migliori
espressioni vitivinicole
nazionali ed internazionali**

La Torre Civica: il carcere, la "Gemella" e il rischio del 1854

di Giulia Gambacci



Svetta sul centro storico di Città di Castello, flette leggermente su di un lato ma sorveglia l'intero territorio. La Torre Civica, ubicata in piazza Venanzio Gabriotti, è da sempre considerata come una vera e propria istituzione e soprattutto punto di riferimento dei tifernati ma anche dei tanti turisti che popolano durante tutto l'anno il centro storico. È situata a ridosso della prima cerchia di mura urbane e vicino al 'cassero': una delle rocche costruite a difesa della città, trasformata dal 1480 in piazzale e oggi giardino pubblico. Tanta è la storia che ruota attorno alla Torre Civica di Città di Castello: secondo gli storici Giovanni Magherini e Giacomo Mancini, infatti, la sua costruzione risale al XIII secolo, mentre lo storico Enrico Giovagnoli riporta l'anno successivo. Addossata praticamente al Palazzo Vescovile, la Torre Civica presenta una forma quadrata di circa 6,50 metri per lato ed è alta circa 38 metri. Presenta sulla facciata molteplici stemmi araldici in pietra dei Signori o dei Governatori cittadini, oltre a quello di Città di Castello, raffigurante il classico castello con tre torri. Le murature portanti, invece, sono state realizzate utilizzando pietra arenaria grigia con uno spessore di circa un metro e mezzo. Lo spazio interno, invece, è suddiviso in sette livelli dei quali i primi quattro sono collegati tra di loro attraverso una scala a chiocciola originale del tempo e costruita in legno; più recente, invece, è quella che serve i livelli successivi. Durante il XIV secolo era in voga l'usanza di dipingere sulla facciata principale le effigi dei ribelli della patria; aspetto che andò avanti fino alla metà del '400 quando Luca Signorelli realizzò il suo primo affresco nel 1474. Nello specifico si tratta di una Madonna con Bambino in mezzo a San Paolo e San Girolamo. Nel corso del terremoto del 1789, però, l'affresco venne gravemente danneggiato e ad oggi resta solo la parziale figura di San Paolo conservato però all'interno dalla Pinacoteca Comunale. Ma c'è di più poiché le cronache del tempo riportano che il primo orologio pubblico, realizzato da Matteo di Vanne insieme al figlio, fu collocato proprio sulla torre la mattina del 13 luglio 1397; ma fu rimosso quasi subito. Perché? I due artigiani Vanne, non avendo ricevuto quello che era il compenso pattuito, lo trasferirono a Palazzo Malatesta di Sansepolcro che era la loro città natale. Anche la campana, con la quale i cittadini tifernati erano chiamati a consiglio, si trovava sulla torre dal 1465, poi successivamente trasferita – nel 1716 – nel nuovo campanile della cattedrale di Città di Castello. Nel corso dei secoli la funzione stessa della torre cambiò più volte: da baluardo di difesa per cui era stata originariamente costruita, divenne in seguito carcere fino alla seconda metà dell'800. Più recentemente la Torre Civica venne utilizzata come deposito per lo stoccaggio di olio e petrolio per alimentare i lampioni della città, mentre

al piano terra già dal 1894 Ermete Arcaleni aprirà la sua bottega di arrotino, che passando il testimone di padre in figlio durerà fino agli anni '70 del secolo scorso; piani superiori, invece, che vennero adibiti a colombaia. Nel corso della seconda guerra mondiale nella torre si insediò un punto di avvistamento della Difesa Contraerea Territoriale. Nel 1983 la Torre Civica di Città di Castello venne aperta alle visite del pubblico, mentre dal 2003 al 2007 furono eseguiti i lavori di consolidamento e ristrutturazione in seguito agli eventi sismici datati 1997.

LA TORRE CIVICA TRASFORMATA IN CARCERE

I documenti presenti negli archivi cittadini danno per certo che per un trentennio, tra il 1818 e il 1848, la Torre Civica di Città di Castello fu adibita a carcere cittadino. Il gonfaloniere, infatti, attraverso una lettera richiedeva il “riattamento delle carceri cosiddette della torre”, poiché i carcerati avevano tentato di evadere. Un altro documento del 1836 attesta un’insufficienza dei locali delle già esistenti carceri della città e la richiesta di poter utilizzare stanze della torre da adibire a carcere. Inoltre, dal 1842 al 1843 ci sono richieste di interventi da effettuare per l’insalubrità dei locali della torre causata da infiltrazioni d’acqua dal “rovinato tetto”. La necessità di vigilare la torre è testimoniata da una lettera al Municipio datata 18 aprile 1848, dove si legge: “costruzione di una garritta ad un lato del portone del palazzo che mette sul corso per collocarvi una sentinella stabile in modo da guardare le carceri del Governo”. Ancora oggi nei tre vani della torre destinati a celle sono visibili le porte con i serramenti della prigione, la latrina e i disegni sui muri interni”.

IL GRANDE RISCHIO DEL 1854

Non mancano di certo gli aneddoti attorno alla Torre Civica tifernate. Nel 1854, infatti, ci fu un grande rischio poiché il delegato apostolico inviò un dispaccio all’amministrazione comunale con la perentoria disposizione di abbassare, principalmente per motivi di sicurezza, la stessa Torre Civica di almeno 15 metri. A tale richiesta, però, si oppose immediatamente il gonfaloniere Vincenzo Carleschi rispondendo picche; ovvero, che “l’orribile terremoto del 1341 abbatté la gran parte della città ma lasciò illesa e intatta la torre (sebbene allora la torre fosse già più alta rispetto a quello che vediamo oggi) e anche quelli altrettanto tremendi del 1781 e 1789 fracassarono la città eppure la torre nulla affatto soffrse”. Con queste parole il gonfaloniere riuscì a bloccare in quel momento l’abbassamento.



Città di Castello - Diarra V. Gabriotti





E SE AVESSE AVUTO ANCHE UNA GEMELLA?

Leggenda o verità? Nulla di scritto su questo aspetto, seppure le voci si tramandano praticamente di generazione in generazione. Proprio così: la Torre Civica di piazza Venanzio Gabriotti a Città di Castello, in passato, potrebbe aver avuto accanto una gemella. Ad oggi stenteremmo a crederci. Sui tanti libri di storia che sono stati scritti nel tempo di questo fatto non se ne parla perché, a quanto pare, nessun storico riuscì mai a trovare documenti in proposito, ma almeno un documento antico allude a questa presenza. Si dice che probabilmente ebbe dei seri danni dovuti a terremoti e si dice anche che dopo l'assedio alla città del 1474 un Cardinale fece abbattere molte torri fra le quali anche questa. Del resto era anche l'epoca in cui cominciò a sparire la doppia cinta muraria della quale si vedono ancora pochi resti in tutto il perimetro. Oggi, al posto di questa presunta gemella, sorge un'ala di palazzo Tiberti. Leggende? Forse, perché due torri gemelle avrebbero meritato più parole nei libri di storia locale. Mai dire mai: mistero che anima continuamente le discussioni cittadine; chissà se un giorno il quesito potrà davvero essere risolto.

IL RESTAURO

Dopo i lavori di miglioramento sismico, sono stati effettuati lavori di restauro e completamento della Torre tra il 2017 e 2018. Il restauro degli intonaci è stato necessario dopo le fasi di pulitura e consolidamento delle superfici, che per molto tempo sono state esposte a polveri, vandalismo grafico, colature e parziali coperture di moderne stuccature. Sia attraverso la pulitura a secco che mediante rimozione con bisturi e applicazione di solventi è stato riportato alla luce l'intonaco originale, sul quale sono state eseguite minimali stuccature e integrazioni pittoriche. Il restauro ha interessato anche gli infissi originali lignei quali porte e scuri. Per non alterare la quota delle soglie originarie dei vani porta si è optato per una pavimentazione in pasta a spessore sottile, la cui cromia naturale, sulla scala delle terre, ripropone l'idea di un battuto di terra che verosimilmente poteva costituire la pavimentazione originaria. Alle finestre e feritoie delle celle e della scala a chiocciola sono stati montati cristalli temperati apribili dotati di cerniere al fine di limitare l'interferenza con le grate e gli stipiti in pietra già presenti.

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

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



UNA SCUOLA SULLE **MONTAGNE** **DELL'ATLANTE,** **IN MAROCCO,** A RICORDO DI MARIA PIA OELKER E LUIGI FALASCONI

Insegnanti di professione, moglie e marito con una vita dedicata anche ai più bisognosi. A distanza di poco tempo, l'uno dall'altro, hanno lasciato questa terra ma il loro ricordo è rimasto indelebile. Sia a Sansepolcro che in giro per il mondo. A fine ottobre, infatti, la scuola di Imi Nugni che attualmente conta una cinquantina di bambini nella Regione di Ait Bououlli, a circa 2000 metri sulle montagne dell'Atlante nell'entroterra del Marocco, è stata intitolata ai biturgensi Maria Pia Oelker e al marito Luigi Falasconi. Assieme alla figlia Serena (l'altro figlio è Giorgio), nello stato del nord Africa, era presente Michele Foni sia nel ruolo di cronista che come consigliere comunale del Comune di Sansepolcro; lo stesso sindaco Fabrizio Innocenti, infatti, gli aveva chiesto di rappresentare ufficialmente la città. "Permettetemi di dire però che la veste che mi ha fatto piacere di più indossare è stata quella di amico delle due care persone che, sono certo, avrebbero avuto piacere che io fossi qui in questo momento - racconta lo stesso Foni - nel tempo avevo avuto modo di raccontarli, in vita, in mostre e esposizioni piuttosto che nel corso di presentazione di libri. Mai avrei immaginato di rappresentarli dopo la loro dipartita terrena, e soprattutto così lontano; alla fine il deserto del Sahara, proprio dietro le nostre spalle. Maria Pia era una persona che in varie

vesti aveva rappresentato anche le istituzioni, una scrittrice con 22 romanzi pubblicati e alcune decine di saggi storici e testi per ragazzi, mentre Luigi sportivo e campione di calcio si era distinto negli ultimi anni per le sue fotografie e anche per i suoi dipinti che erano confluiti in varie pubblicazioni". Oltre alla targa è stato donato il volume fotografico di Luigi dal titolo "Emozioni", tante cartoline di Sansepolcro e il romanzo di Maria Pia "Un sasso nello stagno". Non sono mancate tante caramelle e materiali didattici con le collaborazioni di Andrea Guerrini di Artigrafiche e Marisella Chieli della Cartolibreria Marisella. "La prima volta qui nella Vallée, come la chiama Mohammed, nel villaggio di Ait Bououlli è stato come se ci fossi stata altre volte avendo visto le foto e uditi i racconti del babbo; quindi è stato un effetto strano, in realtà, tante cose vederle effettivamente per la prima volta come nuove, altre sembravano stranamente familiari come alcuni volti che appunto avevo visto nelle foto piuttosto che certe impressioni che mi aveva raccontato - ha detto la figlia Serena - è una terra sicuramente emozionante, anche perché nettamente diversa dal Marocco tradizionale che uno può vedere nella valle di Marrakech; estremamente interessante la vita delle persone, il modo di fare, l'energia non corrotta da tante cose da cui ormai noi siamo decisamente contaminati.

Trovarsi qui è estremamente rinfrescante e rilassante. Ecco, in uno Stato dove l'essere umano è molto più diretto c'è stata una comunicazione nonostante la barriera linguistica. Il paesaggio strabiliante in una terra dove si sente veramente l'origine dell'uomo e dove ancora hanno delle tradizioni che ti riportano immediatamente a quella che è anche la tua origine decisamente profonda". Una festa autentica. "Luigi prima e poi anche Maria Pia - ha detto Mohammed Ait Benkoum, responsabile dell'associazione Aneghi Ait Bououlli che si occupa delle scuole della Regione, autentico factotum del territorio - sono le radici di un grande albero e voi amici di Sansepolcro che siete venuti a raccontare la grande storia del legame di loro con la nostra terra siete i rami e le ramificazioni". Tanti i consensi raccolti anche dalle tre insegnanti del plesso scolastico che hanno accolto con grande soddisfazione una giornata diversa e significativa guidando i bambini composti nel canto. "È stato un piacere essere presente nella piccola scuola di Imi Nogni, un onore che l'abbiano intitolata ai miei genitori - conclude Serena Falasconi - e sentire appunto la presenza del mio babbo, della mia mamma con un progetto che appunto racchiude proprio le loro passioni e i loro ideali".

di Davide Gambacci



Farmacia
Antucci
Beauty

INFO e PRENOTAZIONI: 366 954 1650
@farmaciacantuccibeauty
Via della Castellina, 11 Sansepolcro

Epilazione con laser a diodo ad alta potenza. Una tecnologia per farmacie che puoi trovare solo nel nostro centro estetico.

PRENOTA UNA SEDUTA DI PROVA GRATUITA



Busatti

Tessitori in Toscana dal 1842



**BLACK
FRIDAY**

28-29-30 NOVEMBRE 2024



busatti_official

www.busatti.com

BUSATTI ANGIARI

Via Mazzini, 14 - Anghiari
Tel. +39 0575 788424
busattishop@busatti.com

BUSATTI SANSEPOLCRO

Via Piero della Francesca, 48/a - Sansepolcro
Tel. +39 0575 741539
busattiborgo@gmail.com

BUSATTI AREZZO

Corso Italia, 48 - Arezzo
Tel. +39 0575 355295
trade@busatti.com



5° MOSTRA DI ARTE PRESEPIALE CITTÀ DI SANSEPOLCRO Chiesa *di Santa Maria dei Servi* 7 dicembre - 6 gennaio

Con il patrocinio di:



COMUNE DI
ANGHIARI



COMUNE DI
ASSISI
SERAPHICA CIVITAS



COMUNE DI
BADIA TEDALDA



COMUNE DI
CAPRESE
MICHELANGELO



COMUNE DI
CHIUSI
DELLA VERNA



COMUNE DI
CITERNA



COMUNE DI
CITTÀ
DI CASTELLO



COMUNE DI
MONTERCHI



COMUNE DI
SAN GIUSTINO



COMUNE DI
PIEVE
SANTO STEFANO



COMUNE DI
SESTINO