L'ECO DEL TEVERE

ED 181 - ANNO XX

N°9 - NOV 2026

mostra fine art

unknown

by alex koban

quando il surreale diventa reale



Palazzo del Podestà

Piazza Matteotti, 06012 Città di Castello PG

dal 28 nov al 14 dic 2026 orario 10:00-13:00 | 16:00-19:00 335 250 828

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

PICCINIPAOLO

PICCINIIMPIANTI PICCINIFUELS PICCINITECH$_4$ PICCINIGAS



da 60 anni sempre al tuo fianco nel mondo dei carburanti

Piccini Paolo S.p.A. *- Via del Vecchio Ponte, 10 - 52037 Sansepolcro (Ar)*
Tel. 0575 742836 - www.piccini.com - info@piccini.com

SOMMARIO

4 PUNTI E SPUNTI
Tra protesta e disagio

6 POLITICA
Le istituzioni

16 INCHIESTA
Chianina in ripresa

20 ATTUALITÀ
M.A.M.S a Sansepolcro

22 GENERAZIONE FUTURO
Mariateresa Baroni

26 IL PERSONAGGIO
Nelio Crociani

30 EVENTI
Vinicoli ad Anghiari

34 EVENTI
Alexander Koban

38 POLITICA
5 domande con
Mirco Rinaldi

40 EVENTI
Mostra Arte
Presepiale

42 TERRITORIO
"Guarda Lontano"
di Maurizio Ceci

45 IL LEGALE
Eredità digitale

46 SOTTO SOPRA
Paolo Fratini

50 EVENTI
Anghiari di Natale

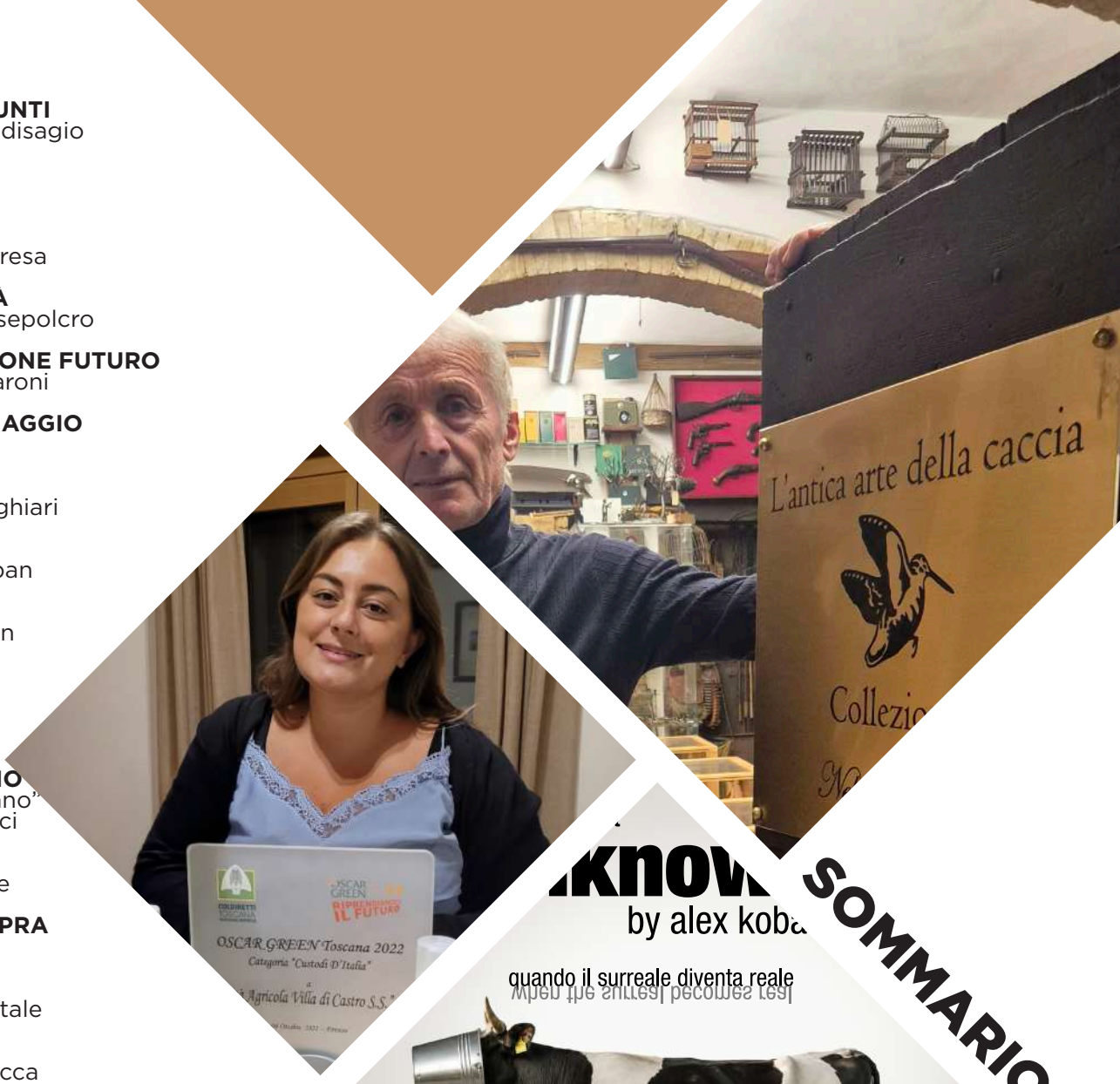
53 CUCINA
Vellutata di zucca

54 PILLOLE DI SAGGEZZA
Neil Armstrong

56 EVENTI
Cultura a Badia

58 TENNIS
L'era Jannik Sinner

62 ARTE
Mihaela Pascu







Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.

SATURNO Comunicazione

Via Guglielmo Marconi, 19/21, 52037 Sansepolcro (AR)
www.saturnocomunicazione.it, info@saturnocomunicazione.it,
Tel 0575 749810, P.Iva 02024710515, Iscrizione al Roc. n. 19361

Fondatore
Domenico Gambacci
Direttore Editoriale
Davide Gambacci
Redazione
Francesco Crociani,
Domenico Gambacci,
Giulia Gambacci,
Ruben J.Fox,
Chiara Verdini,
Michele Foni,
Daniele Gigli
Irene Vergni
Con la consulenza di:
Avv. Gabriele Magrini

Grafica e stampa:
S-EriPrint

PUNTI E SPUNTI



Davide Gambacci

PROTESTARE SÌ DEVASTARE NO

C'è una differenza enorme tra protestare e devastare. Una differenza che dovrebbe essere chiara a tutti, indipendentemente dalle idee politiche, dall'appartenenza a un movimento o dalle ragioni che spingono una persona a scendere in piazza. Eppure, nelle ultime settimane, in Italia sembra che qualcuno abbia dimenticato questa distinzione fondamentale. Manifestare è un diritto. È uno dei pilastri della democrazia, uno strumento attraverso il quale i cittadini possono far sentire la propria voce, esprimere dissenso, chiedere cambiamenti e contestare le decisioni di chi governa. Ma c'è una cosa che deve essere altrettanto

chiara: distruggere, aggredire, saccheggiare e mettere a ferro e fuoco le città non è manifestare. È tutt'altra cosa. Le immagini arrivate nelle ultime settimane da diverse città italiane dovrebbero farci riflettere. Ecco, proprio qui sta il punto. In quelle piazze c'erano persone che avevano qualcosa da dire, problemi anche reali da denunciare e richieste che meritano attenzione. C'erano lavoratori preoccupati per il proprio futuro, studenti che chiedono una scuola migliore, famiglie che faticano ad arrivare alla fine del mese e cittadini che non si sentono ascoltati. Tutte persone che hanno il diritto di manifestare. Ma chi ha scelto la violenza ha finito per danneggiare anche la loro voce, i cosiddetti infiltrati come qualcuno lel definisce. Perché quando un corteo pacifico viene oscurato dalle immagini di una vetrina spaccata, di un cassonetto incendiato o di un agente aggredito, il messaggio della protesta rischia di passare in secondo piano. I problemi che avevano portato migliaia di persone in strada spariscono dal racconto pubblico e tutto si concentra sulla violenza di pochi. E questo è un danno enorme, prima di tutto per chi protesta in maniera civile. C'è poi un altro aspetto che non possiamo ignorare. Dietro ogni negozio distrutto c'è qualcuno che lavora. Dietro una vetrina infranta c'è spesso il sacrificio di una famiglia, di un commerciante che magari ha investito i propri risparmi per costruire un'attività. Dietro un autobus danneggiato o una strada resa impraticabile ci sono cittadini che il giorno dopo devono andare al lavoro, accompagnare i figli a scuola o semplicemente vivere la propria città. Chi paga il prezzo della devastazione? Quasi sempre persone che non c'entrano nulla con le decisioni contestate. Non esiste nessuna causa, per quanto importante e condivisibile, che possa giustificare la distruzione della proprietà altrui o l'aggressione di altre persone. In una democrazia esistono regole e diritti che devono essere rispettati da tutti. La sicurezza non può diventare una scusa per limitare il dissenso, così come il dissenso non può diventare una giustificazione per la violenza. Il rischio, altrimenti, è quello di finire in un circolo vizioso: da una parte chi usa la piazza per alimentare lo scontro, dall'altra chi vorrebbe trasformare ogni manifestazione in un problema di ordine pubblico. Nel mezzo ci sono i cittadini, quelli che vorrebbero poter protestare liberamente e, allo stesso tempo, vivere in città sicure. A mio avviso la politica deve ascoltare, rispondere e trovare soluzioni. Perché quando le persone hanno la sensazione che nessuno le ascolti, la distanza tra cittadini e istituzioni diventa sempre più grande. Ma anche chi protesta deve fare la propria parte. La forza di una manifestazione non si misura dal numero di vetrine infrante, dai cassonetti incendiati o dagli scontri con la polizia. Si misura dalla partecipazione, dalla qualità delle idee, dalla capacità di coinvolgere le persone e dalla forza delle richieste. In pratica dai contenuti reali e sapere realmente perché si scende in piazza. Una piazza piena di cittadini che manifestano pacificamente può fare molto più rumore di una strada devastata. Può mandare un messaggio forte, attirare attenzione, costringere le istituzioni a confrontarsi con problemi che non possono più essere ignorati. La violenza, invece, divide, allontana e finisce per togliere credibilità anche alle battaglie più giuste. Non dobbiamo quindi scegliere tra il diritto di manifestare e il diritto alla sicurezza. Sono due diritti che devono convivere e che si rafforzano a vicenda. Il messaggio dovrebbe essere semplice: protestare sì, devastare no. Una città non è un nemico da abbattere e una vetrina non è il simbolo di un governo da combattere. È il luogo in cui vivono, lavorano e costruiscono il proprio futuro migliaia di persone. La libertà di protestare è un bene prezioso. Non lasciamo che venga rovinata da chi confonde il coraggio con la violenza e il dissenso con la distruzione.



Inaugurato il nuovo CVA di Titta, realizzato con un investimento da 250 mila euro dal Comune di Città di Castello in collaborazione con la Pro Loco

COMUNE DI CITTÀ DI CASTELLO



La comunità di Titta ha abbracciato il nuovo Centro di Vita Associata (CVA) di via della Concordia, realizzato con un investimento complessivo di 250 mila euro dal Comune di Città di Castello, in collaborazione con la Pro Loco della frazione, che ha donato il progetto e ha contribuito alla realizzazione dell'impiantistica. Nato per essere punto di riferimento per le attività sociali e culturali della comunità tifernate, nel contesto del potenziamento delle strutture di aggregazione del capoluogo e delle frazioni a cui ha dato particolare impulso l'amministrazione comunale, l'edificio ospita in circa 170 metri quadrati una sala polivalente, una cucina con spogliatoio e dispensa, due sevizi igienici, più un antibagno e un ripostiglio, senza alcuna barriera architettonica per gli utenti. Progettato con una pianta quadrata e un unico piano su un terreno acquisito a titolo gratuito al patrimonio comunale tramite delibera della Regione, il CVA catalizzerà le attività ricreative dei residenti a Titta, a cui offrirà spazi adeguati all'aggregazione e la partecipazione a iniziative rivolte alla collettività, ma metterà anche a disposizione una struttura idonea, in caso di necessità, alla gestione delle emergenze dovute alle calamità. L'impiantistica è impreziosita dall'installazione sulla copertura di 14 pannelli solari a servizio un sistema fotovoltaico della potenza di 5.60 kWp per alimentare con energia da fonti rinnovabili l'impianto elettrico e la pompa di calore per il riscaldamento interno. Un valore aggiunto per la sostenibilità ambientale dello stabile e la riduzione dei costi di gestione per la spesa pubblica. Nell'area esterna è stata realizzata una recinzione perimetrale con elementi in legno di castagno, un impianto di illuminazione con lampade a LED a risparmio energetico e schermo per l'abbattimento del flusso luminoso verso l'alto. A servizio del CVA sono stati creati tre stalli per la sosta pertinenziali, di cui uno per



disabili, e sei parcheggi pubblici. “Festeggiamo un nuovo traguardo importante per i cittadini di Titta, chiudendo idealmente il cerchio di un lavoro che l’amministrazione comunale di Città di Castello ha dedicato, in questa realtà, alla valorizzazione dei luoghi e dei servizi che fanno comunità: prima, con la nuova scuola primaria, che abbiamo inaugurato all’inizio del nostro mandato, e, ora, con il nuovo CVA, che apriamo ufficialmente in coda al nostro percorso amministrativo, grazie al contributo fondamentale della Pro Loco”, ha dichiarato il sindaco Luca Secondi, a margine del taglio del nastro. “Scuola e CVA lavorano in sinergia – ha puntualizzato Secondi - stabiliscono una continuità di relazioni sociali, di condivisione di iniziative e obiettivi, che fa camminare insieme le persone, rafforza i legami e ne crea di nuovi, contribuisce a unire la comunità. Tutto questo per noi è un patrimonio importantissimo a beneficio della collettività, per il quale siamo orgogliosi di aver fatto la nostra parte”. Alla cerimonia di inaugurazione, che è stata molto partecipata dalla comunità residente, hanno preso parte gli assessori Rodolfo Braccalenti, Riccardo Carletti, Letizia Guerri e Mauro Mariangeli, alla presenza dei consiglieri comunali Fabio Bellucci e Roberto Brunelli; la consigliera regionale Letizia Michelini; il nuovo presidente della Pro Loco di Titta Damiano Benedetti e il presidente del Circolo Acli di Titta Roberto Varzi, con i componenti dei rispettivi consigli direttivi; la dirigente scolastica vicaria del Secondo Circolo Didattico Pieve delle Rose Giada Marini, insieme alle insegnanti della scuola della frazione; il parroco, don Hermenegilde Nyandwi, che ha impartito la benedizione.



Sansepolcro e i vini presenti firmano il salto di qualità di B.E.V.I.

COMUNE DI SANSEPOLCRO

Dalle specialità tipiche locali presentate da Alessia Uccellini al Ristorante Fiorentino nella serata del venerdì alle oltre 1000 presenze la domenica al Borgo Palace Hotel, dove erano presenti le 100 cantine con almeno tre etichette di vino al seguito ciascuna. In mezzo, un sabato che ha creato movimento e interesse nel centro storico di Sansepolcro. La seconda edizione di B.E.V.I. – Borgo Eccellenze Vinicole Italiane ha compiuto un altro salto di qualità verso il posizionamento nella fascia alta fra gli eventi di settore in ambito nazionale. L'apprezzamento degli addetti ai lavori suona come una piacevole sentenza e diventa nel contempo un forte incentivo per rendere ancor più attraente l'appuntamento del 2027; la riprova del successo arriva dalle tante persone che nel pomeriggio del sabato hanno scelto le proposte di B.E.V.I., capaci di colpire nel segno: le degustazioni itineranti all'interno dei locali appositamente preparati per la manifestazione, nei quali si sono create vere e proprie file per i vari assaggi; l'abbinamento fra specialità gastronomiche territoriali e vini all'interno dei ristoranti che hanno aderito e l'iniziativa dei commercianti comprensiva del "live painting", che ha animato il vecchio Borgo assieme alle note dei gruppi musicali presenti per strada. Insomma, un'atmosfera di vivacità e di festa che ha accompagnato Sansepolcro, mentre in due distinti luoghi si stavano tenendo le masterclass e i talk show: le prime all'auditorium di Santa Chiara, dove i partecipanti hanno evidenziato l'elevato livello dei prodotti toscani e piemontesi, chiamati Civettaja, Cepparello, Biondi Santi, Mascarello Monprivato, Sandrone Aleste, Le Vigne e Guado al Tasso. A guidare le masterclass, il noto sommelier Luca Gardini e il presidente di Ais Toscana, Cristiano Cini. Al termine, la premiazione di due aziende che hanno reso grande il vino italiano nel mondo: la piemontese Mascarello Giuseppe e Figlio, con Mauro Mascarello che ha raccontato il suo Monprivato e la toscana Marchesi Antinori. Il premio, un'opera gioiello realizzata in bronzo e argento su disegno di Laura Inghirami ispirato alla Pala di Brera di Piero della Francesca, è stato realizzato da Mauro Benvenuto. "Siamo davvero orgogliosi del successo di questa seconda edizione di B.E.V.I., una manifestazione nella quale abbiamo creduto fortemente fin dall'inizio e che abbiamo voluto sostenere con convinzione. I risultati dimostrano che la strada intrapresa è quella giusta: Sansepolcro ha tutte le caratteristiche per ospitare eventi di grande qualità, capaci di richiamare attenzione a livello nazionale e di valorizzare contemporaneamente il nostro tessuto economico, commerciale, turistico e culturale. Vedere il centro storico animato, i locali coinvolti, le attività commerciali partecipare e tanti visitatori scoprire la nostra città è motivo di grande soddisfazione. B.E.V.I. non è soltanto una manifestazione dedicata al vino: è un progetto di promozione territoriale che mette insieme le nostre eccellenze e le racconta attraverso un linguaggio contemporaneo, coinvolgente e di qualità". Nella sala conferenze della biblioteca comunale "Dionisio Roberti", la giornalista Chiara Martinelli ha condotto il talk show improntato sulle caratteristiche geologiche dei terreni per la produzione di vino, con particolare riferimento a Valtiberina e Toscana; a trattare l'argomento, il geologo Stefano Farinelli di Sansepolcro, poi il simpatico confronto fra culture e generazioni sul tema del vinsanto comprensoriale, che ha avuto per protagonisti il toscano Lorenzo Olivoni e l'umbro Eugenio Bistarelli, mentre Palmiro Bruschi ha offerto il suo gelato al vinsanto con assieme il prodotto principe del periodo, la castagna e infine un interessante dibattito a tre fra giovani produttori locali che credono in un futuro fatto di viticoltura. Serata in allegria alla discoteca "Lo Scorpione", location della conviviale e dello show dedicato agli sponsor e ai produttori di vino, del rinomato cantante Alessandro Ristori e, per la stampa nazionale, un tour alla scoperta di Sansepolcro, che ha fatto del vino anche un veicolo di promozione, unendo arte, storia, cultura e tradizione attraverso la visione di opere quali la Deposizione del Rosso Fiorentino e il crocifisso ligneo del Volto Santo; la visita al museo civico con i capolavori di Piero della Francesca, a cominciare dalla Resurrezione; al Museo Arti e Mestieri, all'Oratorio di San Rocco dove si trova la miniatura del Santo Sepolcro di Gerusalemme, all'Archivio Inghirami con le stoffe vintage e la salita in cima al campanile della cattedrale, dove il Gruppo Campanari si è esibito e ha illustrato la propria attività basata su componenti storiche. "Siamo più che soddisfatti: Sansepolcro e il territorio hanno risposto a gran voce al nostro appello – ha dichiarato Tommaso Inghirami, ideatore di B.E.V.I. con il sostegno dell'amministrazione comunale in primis del sindaco Fabrizio Innocenti – e dal Piemonte fino alla Sicilia siamo riusciti di nuovo a portare a Sansepolcro l'eccellenza della

produzione vinicola nazionale. L'obiettivo è stato quello di rendere protagonista la nostra città con tante iniziative a cui hanno partecipato aziende, commercianti, ristoratori e wine lovers. Tutto questo ha fatto brillare la nostra Sansepolcro e questo è ciò che più ci sta a cuore". Alle parole di Inghirami si aggiungono quelle del presidente regionale Ais, Cristiano Cini: "Riscuotere successo non è mai facile, per cui quanto lo si raggiunge la cosa diventa più gratificante, grazie al grande team che vi lavora e alla regia dell'amministrazione comunale. E allora, presto inizieremo a marciare spediti verso la terza edizione".



SANSEPOLCRO DIVENTA IL BORGO DEL NATALE: UN CENTRO STORICO DA VIVERE TRA EVENTI, LUCI E TRADIZIONI

Per le festività natalizie, Sansepolcro si prepara a trasformarsi in un grande Borgo del Natale, vivo, accogliente e ricco di iniziative, con un programma pensato soprattutto per le famiglie e costruito attraverso il coinvolgimento attivo di associazioni, commercianti e realtà cittadine. La scelta è quella di valorizzare l'intero centro storico, superando la tradizionale formula delle casette di legno concentrate in piazza, per dare vita a un Natale diffuso, capace di animare vie, piazze, negozi e locali con esperienze e appuntamenti per tutte le età. Confermata la pista di pattinaggio in piazza Torre di Berta, che sarà affiancata da un'installazione scenografica pensata anche come punto fotografico particolarmente suggestivo. A rendere ancora più speciale l'atmosfera contribuiranno luminarie ricercate e originali, mentre i fine settimana saranno caratterizzati da un calendario intenso di appuntamenti: marching band, parate ispirate al mondo Disney, una sfilata natalizia delle associazioni sportive di Sansepolcro e tanti momenti di intrattenimento. Tra gli eventi più attesi ci sarà la White Christmas, la Notte Bianca invernale, con musica itinerante, aperitivi, cene e iniziative a tema. Novità di quest'anno è il Choco Borgo, che coinvolgerà le attività del centro con specialità dedicate al cioccolato e gadget realizzati per l'occasione. Particolare attenzione sarà riservata ai bambini, con laboratori didattici e ludici ospitati anche all'interno di alcuni locali attualmente sfitti, che torneranno così a vivere e ad accogliere nuove attività. Non mancherà il ritorno di "Nonno raccontami", un appuntamento che valorizza il piacere dell'ascolto e il legame tra generazioni. Ampio spazio, come ogni Natale, sarà dedicato anche alla tradizione presepiale, profondamente radicata nell'identità di Sansepolcro, attraverso un percorso alla scoperta dei presepi che accompagnerà cittadini e visitatori nei luoghi della città. L'obiettivo è dare vita a un Natale che non sia soltanto da ammirare, ma soprattutto da vivere, in cui ogni angolo del centro storico possa diventare occasione di incontro, partecipazione e condivisione. Un progetto che mette al centro la comunità e punta a rendere Sansepolcro una destinazione ancora più attrattiva durante tutto il periodo delle festività.

San Giustino guarda al futuro: ultime settimane per partecipare alla redazione del nuovo Piano Regolatore Generale

COMUNE DI SAN GIUSTINO



Entra nella sua fase conclusiva il percorso conoscitivo e partecipativo promosso dall'Amministrazione Comunale di San Giustino, in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale dell'Università degli Studi di Perugia, per la redazione del nuovo Piano Regolatore Generale (PRG).

Dopo il primo step conoscitivo culminato nell'incontro pubblico sui risultati del Metodo Delphi, l'iniziativa si è aperta all'intera cittadinanza per raccogliere un quadro chiaro delle esigenze locali. Parallelamente, mentre l'ateneo perugino sta completando la raccolta e l'analisi del materiale storico, sociale ed economico del territorio, l'Ufficio Tecnico comunale sta già procedendo con gli atti propedeutici alla predisposizione della gara per l'affidamento della nuova variante al PRG.

L'obiettivo di questa fase, ormai al termine, è raccogliere le esigenze e i contributi diretti di residenti, associazioni e imprese per definire le linee di indirizzo che verranno successivamente sottoposte al voto del Consiglio Comunale e che guideranno la vera e propria progettazione dello strumento urbanistico. «È fondamentale il contributo di tutti per delineare al meglio le effettive esigenze del nostro territorio», dichiara il Vicesindaco e Assessore con deleghe all'Urbanistica, Sara Marzà. «Il Piano attuale necessita di essere rivisto alla luce della nuova normativa e delle nuove necessità emergenti, con l'obiettivo di far risaltare l'identità del nostro paese. Dobbiamo valorizzare le nostre bellezze, risolvere le criticità e guardare con fiducia verso il futuro».

Per far sentire la propria voce c'è tempo fino al 30 novembre. Tutti gli interessati possono compilare il questionario in due modalità:

• Online: collegandosi alla pagina istituzionale del Comune o tramite i canali social ufficiali;
• In formato cartaceo: ritirando e riconsegnando la copia fisica presso lo Sportello Unico al piano terra del Palazzo Comunale, opzione pensata per garantire la massima accessibilità a tutti.

L'Amministrazione Comunale rinnova il proprio ringraziamento alla cittadinanza per la partecipazione attiva alla costruzione del futuro di San Giustino.

A.D. 1308
unipg
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

Partecipa al Piano Regolatore

Idee in Comune:
un laboratorio aperto per costruire
insieme il futuro del territorio



SCANSIONA IL CODICE E COMPILA IL QUESTIONARIO!

Monterchi, il Teatro Comunale si rinnova per aprirsi a nuovi scenari

COMUNE DI MONTERCHI

Lo scorso 9 novembre è stato inaugurato il nuovo palcoscenico in legno del Teatro Comunale di Monterchi, un intervento nato da un'idea di Caterina Casini (direttrice artistica di Laboratori Permanenti) per rendere lo spazio più funzionale e adatto al lavoro degli artisti. Realizzato grazie all'impegno sinergico tra il Comune di Monterchi, Laboratori Permanenti e il sostegno della ditta Donati Legnami di Sansepolcro, il progetto è giunto a compimento il 10 giugno. L'opera, frutto della collaborazione tra istituzioni, tecnici e realtà locali, riconsegna alla comunità e alle future generazioni uno spazio valorizzato per l'arte e la cultura. "A nome dell'Amministrazione desidero esprimere un profondo e sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno reso possibile la realizzazione del nostro nuovo palcoscenico – le parole dell'assessore alla cultura, Manuela Malatesta - il nostro grazie più sincero va alla direttrice artistica di Laboratori Permanenti, Caterina Casini, e a tutto il suo staff per aver proposto questa idea e per essere riuscita a concertare con straordinaria cura le varie azioni che oggi hanno portato a questo risultato; un ringraziamento agli uffici comunali e in particolar modo al tecnico Francesco Capone, a Francesco Massi, che con la consueta e straordinaria disponibilità verso le iniziative culturali ha accompagnato ogni passo di questo percorso. Un ringraziamento anche allo scenotecnico Luca Berettoni per la sua preziosa competenza e alla ditta Donati Legnami: grazie alla loro generosa donazione di materiali, oggi il Teatro Comunale si dota di una struttura moderna e versatile. Questo intervento non è solo un rinnovo estetico, ma una vera e propria evoluzione funzionale: il nuovo palco in legno ci permetterà di ospitare una varietà di spettacoli finora inedita per il nostro spazio, aprendo finalmente le porte anche al meraviglioso mondo della danza".







Anghiari inaugura i nuovi cestini interrati: un milione di euro per decoro e sostenibilità

COMUNE DI ANGHIARI



Sono stati inaugurati ad Anghiari i nuovi contenitori interrati per la raccolta differenziata, un intervento da un milione di euro finanziato con risorse del PNRR, che punta a migliorare il decoro urbano, l'igiene e la qualità dei servizi. Il progetto, per il quale Anghiari è stata individuata come realtà pilota nella provincia di Arezzo, interessa il centro storico e alcune aree limitrofe, tra cui la zona della Stazione, il Campo della Fiera e i quartieri vicini al cuore del paese. A sottolineare il valore dell'iniziativa è il sindaco Alessandro Polcri, che evidenzia la vocazione turistica del territorio e l'importanza di preservarne l'immagine. "Anghiari è uno dei borghi più belli d'Italia, insignito anche della Bandiera Arancione, e rientra in quel segmento di località legate al turismo di qualità e al turismo lento. Non è un caso che iniziative di questo tipo interessino anche altre realtà turistiche, come alcuni centri della provincia di Siena e località come Castiglione della Pescaia". Il nuovo sistema prevede contenitori esterni di dimensioni ridotte, simili a piccoli cestini, collegati a cisterne collocate sotto terra, ciascuna destinata a una specifica tipologia di rifiuto. Una soluzione che punta innanzitutto a tutelare l'immagine del borgo. "L'obiettivo è migliorare il decoro nelle aree in cui sono presenti monumenti, edifici storici e scorci paesaggistici di particolare pregio, che meritano attenzione e devono essere preservati". I benefici riguardano anche l'igiene e la funzionalità: la collocazione interrata dei rifiuti contribuisce a contenere gli odori e a limitare i problemi legati al percolato, riducendo al tempo stesso l'ingombro dei contenitori negli spazi pubblici. L'intervento si inserisce nel percorso di innovazione del servizio di raccolta gestito da Sei Toscana. Il cosiddetto sistema "a fungo" fa parte delle nuove dotazioni tecnologiche destinate a essere progressivamente introdotte anche ad Anghiari, in sostituzione delle attrezzature obsolete. Le prime giornate di utilizzo non hanno evidenziato particolari criticità, anche se sarà necessario un periodo di adattamento, soprattutto per quanto riguarda le abitudini dei cittadini. "Le dimensioni più contenute delle aperture rappresentano anche uno stimolo educativo: invitano a non conferire grandi volumi indistintamente, ma a prestare maggiore attenzione alla separazione delle diverse tipologie di rifiuti". Un progetto che guarda anche all'accessibilità e alla qualità dell'accoglienza, con contenitori pensati per agevolare il conferimento da parte degli utenti, comprese le persone con difficoltà motorie. Con l'inaugurazione dei nuovi impianti, Anghiari compie così un passo avanti verso un modello di gestione dei rifiuti più moderno ed efficiente, capace di coniugare innovazione, sostenibilità e tutela del patrimonio storico e paesaggistico.

Una palestra che rinasce, un nido che cresce

Due importanti investimenti per Caprese Michelangelo: nuovi spazi dedicati all'educazione, allo sport e alla socialità, a servizio della scuola e dell'intera comunità

COMUNE DI CAPRESE MICHELANGELO

Caprese Michelangelo si riappropria della propria palestra scolastica, un edificio completamente nuovo, realizzato secondo i più moderni criteri di sicurezza, che rappresenta un importante traguardo per il mondo della scuola e per tutto il territorio. Un'opera che restituisce agli studenti uno spazio fondamentale per l'attività motoria e sportiva, ma che guarda anche oltre le esigenze scolastiche, con l'ambizione di diventare un punto di riferimento per la vita sociale e sportiva della comunità. "Sono particolarmente soddisfatta di vedere finalmente realizzato questo obiettivo. La nuova palestra rappresenta un investimento importante per i nostri ragazzi, per la scuola e per tutta Caprese Michelangelo. Abbiamo oggi a disposizione una struttura moderna, sicura e funzionale, che vogliamo valorizzare non soltanto come spazio scolastico, ma anche come luogo di incontro, aggregazione e promozione dello sport", sottolinea il sindaco Marida Brogialdi. L'amministrazione comunale intende infatti favorire l'apertura della struttura anche ad attività extrascolastiche, manifestando fin da subito la propria disponibilità a confrontarsi con società e associazioni sportive interessate a organizzare corsi, attività e iniziative rivolte alla popolazione. L'obiettivo è fare della palestra uno spazio vivo e partecipato, capace di promuovere lo sport a tutte le età, favorire il benessere e rafforzare le occasioni di socialità e aggregazione. La realizzazione dell'opera è stata possibile grazie a un importante insieme di risorse economiche, con finanziamenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito e della Regione Toscana, ai quali si è aggiunto il cofinanziamento del Comune di Caprese Michelangelo. Un investimento complessivo che supera il milione di euro e che testimonia l'importanza attribuita alla qualità degli spazi scolastici e dei servizi destinati alla comunità. Accanto alla nuova palestra, un altro importante risultato riguarda il nuovo asilo nido comunale, realizzato nello spazio tra l'edificio scolastico e la palestra. Una struttura pensata per ampliare e qualificare l'offerta dei servizi educativi per la prima infanzia, offrendo alle famiglie una nuova opportunità e contribuendo a rendere il territorio sempre più attento alle esigenze dei bambini e dei genitori. "Con il nuovo asilo nido compiamo un ulteriore passo importante per la nostra comunità. Stiamo lavorando per arrivare all'apertura nel mese di gennaio, in concomitanza con la ripresa delle attività scolastiche, così da organizzare il trasferimento durante le vacanze natalizie e ridurre al minimo i disagi per i bambini e le famiglie. Sono due strutture diverse, ma unite da un obiettivo comune: investire nell'educazione, nella crescita e nella qualità della vita della nostra comunità", conclude il sindaco. La nuova palestra e il nuovo asilo nido rappresentano dunque due importanti tasselli di un progetto più ampio di attenzione alla scuola, alle famiglie e al futuro di Caprese Michelangelo. Spazi che non sono soltanto edifici, ma nuove opportunità da mettere a disposizione della collettività.





Busatti

Tessitori in Toscana dal 1842



BLACK FRIDAY

26 27 28 NOVEMBRE 2026

BUSATTI ANGHIARI
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_official

www.busatti.com



CHIANINA, IL GIGANTE BIANCO RIALZA LA TESTA. MA PER GLI ALLEVATORI LA RIPRESA RESTA UNA SFIDA

SÌ!
BARONI
serramenti&infissi

via degli Artigiani, 32 - Sansepolcro - 52037
tel 0575 74 98 50 - info@baronidealcasa.it
www.baronidealcasa.it

Finestre Internorm in promozione.
6 motivi per essere felici

PROMO 2026

1 Extra sconto del 5%
cumulabile con gli altri vantaggi
2 Gratis* triplo vetro,
per il migliore risparmio energetico
3 Sconto del 50%
sul guscio esterno in alluminio delle finestre in PVC
4 Sconto del 50%
sul supplemento per la finitura interna I-tec Decor sulle finestre in PVC
5 Sconto del 50%
sulla veneziana integrata manuale, per la luce perfetta nei tuoi ambienti
6 Gratis Pack Sicurezza con cilindro antitrapano e ferramenta con chiusura automatica
in più, se acquisti un portoncino, per una sicurezza totale.

Fino al 27 Novembre
puoi avere a scelta
su ogni finestra Internorm:

Scopri di più

Il Gigante Bianco prova a rialzarsi. Dopo aver attraversato una delle stagioni più difficili della sua storia recente, la Chianina torna a intravedere segnali di fiducia. Un'inversione di tendenza che interessa da vicino anche la Valtiberina, territorio nel quale questa razza bovina rappresenta da generazioni una presenza importante, non soltanto per l'economia agricola, ma anche per l'identità e la tradizione rurale. Allevamento concentrato sui territori di Badia Tedalda e Sestino, ma anche nelle zone di fondovalle come Sansepolcro. Per comprendere il momento attuale bisogna tornare al recente passato. Tra il 2023 e il 2024 gli allevatori si sono trovati a fronteggiare una situazione particolarmente complicata: costi di produzione in forte aumento, prezzi di vendita non sempre adeguati e difficoltà nel collocare gli animali sul mercato. Le stalle si riempivano, mentre le richieste da parte di macellerie e operatori commerciali non riuscivano a garantire uno sbocco sufficiente. Una situazione che aveva fatto scattare più di un campanello d'allarme anche tra le associazioni di categoria. Il problema non era soltanto economico. La progressiva riduzione della redditività rischiava di mettere in discussione la sopravvivenza stessa di numerose aziende, soprattutto quelle a conduzione familiare e situate nelle aree collinari e montane. Proprio realtà come quelle della Valtiberina, dove l'allevamento contribuisce anche a mantenere vivo il territorio, il paesaggio agricolo e l'economia delle comunità locali. Poi, fortunatamente, qualcosa ha cominciato a cambiare. Nel corso del 2025, le indicazioni provenienti dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP hanno evidenziato una ripresa della domanda, con un maggiore interesse da parte delle macellerie e della ristorazione e un miglioramento delle quotazioni degli animali. Un segnale importante per la Chianina, che rappresenta una delle tre razze tutelate dal marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, insieme alla Marchigiana e alla Romagnola. La ripresa, tuttavia, non significa che tutti i problemi siano risolti. I dati del Consorzio relativi al novembre 2025 indicano una diminuzione di 1.228 capi Chianini presenti negli allevamenti rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Anche il numero dei capi certificati ha registrato una contrazione. Un dato che racconta quanto la crisi abbia lasciato il segno e quanto sia ancora delicato l'equilibrio della filiera. E soprattutto c'è la questione dei costi. Per allevare Chianina servono tempo, spazi, alimentazione adeguata e una gestione attenta degli animali. Il mantenimento dei capi comporta spese importanti: fieno, paglia, mangimi, sementi, carburante per i mezzi agri-

di Davide Gambacci e Francesco Crociani



BANCA DI ANGHIARI E STIA
CREDITO COOPERATIVO GRUPPO BCC ICCREA

coli, energia e manodopera. Voci che incidono pesantemente sui bilanci aziendali e che non sempre possono essere trasferite sul prezzo finale della carne. È questo il nodo centrale: il mercato può anche riconoscere nuovamente il valore della Chianina, ma la sostenibilità economica dell'allevamento deve essere garantita lungo tutta la filiera. Perché tra il prezzo pagato al consumatore al ristorante e quello riconosciuto a chi ha seguito l'animale per mesi esiste una differenza che merita attenzione. C'è poi un altro aspetto da non sottovalutare: la valorizzazione del prodotto. La Chianina non può essere considerata soltanto una carne pregiata da ordinare al ristorante. È il risultato di un sistema produttivo legato a un territorio, a una storia e a un patrimonio genetico che richiedono tutela. La certificazione IGP rappresenta uno strumento fondamentale, ma servono anche informazione, trasparenza e una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori. La Valtiberina, da questo punto di vista, ha una carta importante da giocare. Difendere gli allevamenti significa infatti difendere un'economia che coinvolge agricoltura, commercio, macellerie, ristorazione e turismo. Significa anche contrastare l'abbandono delle aree rurali e conservare competenze che rischiano di andare perdute quando un'azienda decide di chiudere. Il Gigante Bianco, insomma, sembra aver ritrovato un po' di forza. Le richieste del mercato sono tornate a dare fiducia agli allevatori e la qualità della carne italiana sembra avere nuovamente uno spazio importante sulle tavole. Segnali discreti sono arrivati anche a fine settembre dalla tradizione Fiera del Ranco, che si tiene a Ponte Presale di Sestino. Ma la vera ripartenza si misurerà sulla capacità di trasformare questi segnali positivi in reddito stabile per le aziende. Perché la Chianina possa continuare a essere protagonista della Valtiberina non bastano le bistecche nei ristoranti e gli apprezzamenti dei consumatori. Servono allevatori che possano continuare a lavorare, investire e guardare al futuro senza essere schiacciati dai costi. Il futuro del Gigante Bianco passa soprattutto da qui: riconoscere il valore di chi, ogni giorno, lo mantiene vivo.

"Cresce il valore della carne e si guarda al futuro"

"La domanda per la razza Chianina mostra segnali di ripresa - dice Enrico Salvi, presidente del consorzio di tutele IGP vitellone bianco dell'Appennino centrale -sebbene il numero di capi allevati sia leggermente diminuito, questa riduzione ha agevolato la vendita dei vitelli, in termini di carne e di prezzo la razza ha raggiunto l'apice più alto. Tuttavia, la crisi non è anco-



ra del tutto superata perché si va verso una nuova era; gli allevatori vedono segnali positivi grazie a innovazioni e nuove strategie sostenibili. L'espansione del vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è fondamentale, si distingue dalle altre razze per la sua notevole corporatura, una taglia decisamente grande o addirittura gigante. Nella provincia di Arezzo si alleva il vitellone più grande al mondo che può arrivare a pesare 1800 kg per l'esemplare maschio e oltre i 1000 kg per la femmina. La sfida del futuro si gioca sulla promozione oltre che sulla valorizzazione e la tutela. Acquista un significato ancora più importante – conclude il Presidente del vitellone bianco – perché la carne Chianina sta diventando sempre più un prodotto di nicchia, considerata una delle migliori carni garantite e certificate. Un tempo i vitelloni erano usati nei campi per i lavori faticosi, oggi sono diventati protagonisti delle griglie e simbolo indiscusso della bistecca Fiorentina. Per questo motivo sono convinto che la razza giocherà un ruolo importante e fondamentale nell'alimentazione".



"Servono meno burocrazia e più sostegno agli allevatori"

"Si parla di crisi della Chianina, ma questa razza non è in crisi – le parole di Claudio Bressanutti, direttore dell'Associazione Regionale Allevatori della Toscana - le normative di produzione sono strette, vanno migliorate con interventi necessari sul livello burocratico e spesso l'azienda di produzione ha una serie di vincoli che la burocrazia tende a rendere difficile la soluzione, comporta costi maggiori che devono essere calcolati. Crediamo moltissimo nella potenzialità della carne Chianina anche se in questi anni ci sono state delle difficoltà, molte legate anche dal fatto che il consumatore è confuso dalla diversificazione del prodotto. Dal mercato la richiesta è in continua crescita, la domanda da segnali buoni superiori alla capacità di offerta del sistema produttivo, i consumatori devono essere consapevoli che la Chianina IGP, è una delle carni migliori e sicure disponibili sul mercato. Per superare la crisi che stanno patendo, gli operatori del settore sono stati coinvolti in tavole rotonde dove si è discusso con proposte interessanti che verranno prese in considerazione. Va sottolineato che i costi di produzione a carico degli allevatori negli ultimi anni hanno registrato un'impennata a causa dei costi energetici legati all'acquisto di fieno, paglia, mangimi, sementi e gasolio. La cosa più importante da fare in questo momento è rassicurare i consumatori italiani sulla qualità e la sicurezza di questa carne, situazione complessa, che richiede azioni mirate ed efficaci. La Chinina, quella vera, è un animale estremamente delicato, difficile da allevare, richiede molta attenzione".





MAMS

MUSEO ARTI E MESTIERI SANSEPOLCRO

Il M.A.M.S. a cinque mesi dalla sua apertura fa il punto della situazione e chiarisce alcune situazioni. “Abbiamo aperto la struttura il 13 giugno e dopo alcune aperture, l’Accademia Enogastronomica della Valtiberina, l’associazione che ha ideato e realizzato questo progetto, ha deciso di prendersi un po’ di riposo per “rifiatare” dopo due anni di lavoro intenso. La riapertura era prevista per i primi giorni di settembre, ma la “bomba d’acqua” che si è abbattuta sulla Valtiberina in quei giorni, ha creato seri problemi alla struttura, con numerose infiltrazioni d’acqua. Dal mese di ottobre il M.A.M.S. è regolarmente aperto nei giorni di sabato e domenica, mentre per gruppi e scolaresche l’ingresso avviene su prenotazione”.

Il M.A.M.S. è diviso in tre sezioni: il Museo di Arti e Mestieri, cioè la parte museale, posta all’interno dell’ex scuola Luca Pacioli. Il Chiostro del Pellegrino, un’area di accoglienza e informativa. Gli Orti di Francesco, nel Bastione di Porta del Ponte, una spettacolare area verde che unisce la storicità delle fortificazioni rinascimentali con la vita comunitaria.

Tre luoghi all’interno dello stesso progetto ma con funzioni diverse.

MUSEO ARTI MESTIERI SANSEPOLCRO: Nei locali della ex Luca Pacioli, dove è nato il M.A.M.S. le nobili professioni artigiane della tradizione locale non saranno dimenticate. Un luogo espositivo e culturale unico in città che arricchisce la rete museale in una location ideale per rivalutare la memoria storica e della cultura locale, in una prospettiva sostanzialmente diversa rispetto a quella dominante nei decenni passati, che considerava l’eredità della cultura contadina, artigianale e commerciale, come inadeguata alle esigenze della modernità. Stiamo attraversando una fase storica in cui l’individualismo esasperato della società e la tendenza omologatrice della globalizzazione rendono sempre più necessario il recupero della dimensione collettiva del passato con i suoi riti, i suoi miti, e con la riscoperta delle nostre radici culturali, per poterci aprire in modo sempre più consapevole al mondo. Il M.A.M.S. si propone come un luogo di conservazione della memoria, nel quale raccogliere e documentare oggetti, attrezzature, testimonianze e saperi legati alle diverse arti e professioni. Qui è scolpita la storia di Sansepolcro e di tutta la Valtiberina.

IL CHIOSTRO DEL PELLEGRINO: Nel vecchio e fatiscente piazzale, che si trova all’ingresso del M.A.M.S, grazie a una complessa opera di recupero è stata realizzata un’area dedicata a coloro che percorrono il Cammino di Francesco e per i turisti che vengono a visitare la Città di Piero. Qui trovano un luogo informativo, panchine per sedersi e una fonte per rinfrescarsi. Il chiostro ospita anche altri importanti progetti, come le “Panchine dell’Inclusione” che rappresentano un simbolo concreto per rompere il velo dell’indifferenza, un luogo di ritrovo, di aggregazione, che porti i giovani e gli adulti a riflettere. Le opere realizzate dall’artista di Sansepolcro Vasco Rossi, “Il Pellegrino in Cammino” e la “Croce di Baldassarre”, riutilizzando scarti di ferro e le strutture in acciaio Corten progettate dall’architetto Matteo Castigliego e realizzate dalla TM Benne di Trestina, dedicate ai Cammini di Francesco.

GLI ORTI DI FRANCESCO: Si trovano nel Bastione di Porta del Ponte, dove sono stati realizzati degli orti con strutture rialzate, in modo da non calpestare il terreno ed evitare ristagni d’acqua. Una zona dedicata al santo di Assisi, dove le piante che vengono coltivate sono biologiche in quanto non viene utilizzato nessun tipo di concime chimico. Seguendo una ricerca storica di questa area, un tempo destinata proprio alla coltivazione degli ortaggi, al suo interno è stata ricostruita una pergola con le viti, impiantate circa 400 piante tra arbusti, rose, piante aromatiche, gelsomini, olivi, cipressi, oleandri, lecci, ecc. ecc. investendo una cifra molto importante. Nella parte finale del Bastione sono state collocate delle strutture in legno che ospitano delle pitture dedicate al “Cammino di Francesco”, realizzate dalla Taberna Artis di Sansepolcro. Una zona che si trovava in profondo degrado, abbandonata all’incuria da molti anni, che i volontari dell’associazione, con fatica e determinazione, hanno riportato all’antico splendore.

OBIETTIVI: Il M.A.M.S. non deve essere considerato semplicemente come uno spazio dedicato al passato, ma deve diventare un luogo vivo e dinamico, capace di mettere in relazione la tradizione con il presente e con le nuove forme di artigianato e creatività. Del resto non si inventa nulla, ma si impara guardando le attività che vengono fatte in molti importanti musei italiani, adattandole al contesto della struttura. Quin-

di è nostra intenzione nella programmazione del 2027 organizzare eventi che coinvolgano il mondo dell'artigianato e dell'arte, ma anche il mondo dell'enogastronomia come già avviene in tutta Italia e in Toscana, dove questi eventi hanno dimostrato come sia forte il legame tra il vino e i prodotti tipici del territorio, con la cultura e le nostre tradizioni, realizzando un filo conduttore tra la visita culturale e la degustazione. Del resto proprio su questa strada sta investendo anche la Regione Toscana, perché Il moderno viaggiatore non cerca solo luoghi da vedere, ma storie da ascoltare e tradizioni da assaggiare in prima persona.

IL DIRETTIVO "ACCADEMICO" SI TOGLIE I SASSOLINI DALLE SCARPE: "Sappiamo tutti che fare le cose a Sansepolcro non è facile, in quanto la polemica è sempre dietro l'angolo e nella maggior parte dei casi "costruita" ad arte dalle solite persone, poche fortunatamente ma che purtroppo soffrono di "invidia cronaca". Quindi in una città di odi e rancori, anche noi siamo finiti nel "frullatore", non che la cosa ci abbia creato delle problematiche, anzi, sono aumentati gli attestati di stima e i complementi che ci vengono fatti quotidianamente per quello che abbiamo realizzato. Ci sembra giusto allora fare un po' di chiarezza. Innanzitutto quando si vuole criticare bisogna prima conoscere, chiedere e informarsi, non serve "parlare solo per dare fiato alla bocca". Questa locuzione, di sapore popolare, descrive perfettamente l'atto di parlare a vanvera, senza avere nulla di realmente utile da dire.

• Un paio di mesi fa, alcuni visitatori della struttura, pubblicarono sui social la foto di una tavola apparecchiata che si trova all'interno del M.A.M.S. e subito i "soliti noti" polemizzarono dicendo: "altro che museo, ci hanno fatto un ristorante", non sapendo invece che si trattava di una tavola espositiva, realizzata da due aziende del territorio, la Busatti di Anghiari e le Ceramiche Bizzirri di Città di Castello. Due realtà importanti economiche, che da subito hanno capito le potenzialità di questo progetto e di come l'artigianato si "sposa" perfettamente con cultura, storia e tradizione.

• Nel mese di luglio abbiamo voluto festeggiare, assieme a un gruppo di soci Accademici, la fine dei lavori nel Bastione di Porta del Ponte, organizzando due piccole conviviali con una decina di persone che si sono "spaccate la schiena" a lavorare in questo luogo o contribuendo a livello economico alla ristrutturazione dell'area in oggetto. Apriti cielo, vedendo alcune foto pubblicate, tra l'altro direttamente da noi nei social, arrivano i "soliti noti" dicendo "mangiare in un museo è vergognoso", dimenticandosi che l'area in oggetto non è quella museale, ma i soci hanno solo consumato del cibo (pizza al taglio e delle salsicce) tra zucche, pomodori, insalata e il profumo della lavanda. Strumentale? Certamente sì, ma una domanda ci sorge spontanea: perché non hanno pubblicato anche le foto dei tanti pellegrini e turisti che hanno fatto la stessa cosa e che ci hanno fatto i complimenti per tutto quello che abbiamo realizzato? Forse a qualcuno dà fastidio che a Sansepolcro vengano turisti? Crediamo che rimanere in silenzio, quando non si conoscono le cose, o per rancori personali è la cosa migliore, perché si evita di fare brutte figure ed esporsi a dei plateali errori. Infine e poi per adesso chiudiamo, prima di fare dei "richiami", consigliamo a queste persone di venire a visitare quello che è stato realizzato, in un'area di forte degrado, perché noi questi individui non li abbiamo mai visti e giudicare per delle immagini o per "sentito dire" non va bene, come dice chiaramente anche Isaia nella Sacra Bibbia".

Stiamo realizzando un libro fotografico dove si potrà vedere tutti i lavori fatti in questi anni dal titolo "Prima e dopo: quando un sogno diventa realtà"



AP ARREDO PROJECT
EMOZIONI CHE ARREDANO

ARTIGIANI DEL DESIGN
Via Maestri del Lavoro, 11
52037 Sansepolcro (AR)
Tel. +39 0575 741818
www.arredoprojectsrl.it
info@arredoprojectsrl.it

generazione

futuro



Lo spazio dedicato ai giovani che non aspettano il cambiamento, ma lo costruiscono ogni giorno. Ragazze e ragazzi che si distinguono per talento, impegno e visione, lasciando il segno nei più diversi ambiti. Storie di passione, idee innovative e scelte coraggiose che parlano di futuro: dalla cultura all'innovazione, dallo sport al sociale, senza tralasciare la politica; volti e idee che fanno la differenza. Un racconto autentico di chi crede nei propri sogni e lavora per realizzarli. Perché il domani ha già un volto, ed è quello delle nuove generazioni.

MARIATERESA BARONI

Mi presento: Sono Mariateresa Baroni, ho 32 anni e risiedo a Caprese Michelangelo. Sono una donna che ha scelto di costruire il proprio futuro partendo dalle proprie radici. Mi occupo di due realtà familiari molto diverse: la Baroni Infissi che da anni opera a Sansepolcro nel settore dei serramenti e la Società Agricola Villa di Castro legata al mondo della castagna, oltre al mio impegno nei giovani di Coldiretti Arezzo.

di Davide Gambacci

Florentia Medical Group

Scansiona il QR-CODE, accedi al nostro sito e prenota le tue visite online

Via Montefeltro 1 F,
SANSEPOLCRO (AR)
info@florentiamedical.it
Tel. **0575 1381739 - 375 6207606**

SERVIZI DIAGNOSTICI ACCESSIBILI PER LA TUA SALUTE:

- **RISONANZA MAGNETICA APERTA** — **78 €** a distretto — con CD e referto inclusi
- **RADIOLOGIA RX A BASSA DOSE** — da **45 €** a segmento — con CD e referto inclusi
- **MOC per il controllo della densità ossea** — **60 €**

✓ TECNOLOGIA AVANZATA
✓ PERSONALE QUALIFICATO
✓ REFERTI IN 24 ORE

CHIAMACI E PRENOTA IL TUO ESAME!

1. ORIGINE

Come è nata la tua passione per l'agricoltura e per il mondo delle castagne?

"La passione nasce da piccola, diciamo per storia familiare; una tradizione che si tramanda da generazioni e che mi è stata trasmessa in particolare dai nonni materni, Lando e Lorena. Nel 2016 ho cercato di dare un nuovo significato a quella che era l'azienda agricola di famiglia, cercando di valorizzare il prodotto principale che è il Marrone di Caprese, ma non come prodotto fine a sé stesso bensì sia sul piano alimentare che agricolo e turistico, con pure l'apertura dell'agriturismo. Sviluppando anche tutta una serie di prodotti alimentari e cosmetici, sempre a base di castagne".

2. DIFFERENZA

Qual è la differenza più grande tra l'azienda agricola che hai ereditato e quella che desideri costruire per il futuro?

"Siamo passati da un'impronta standard e tradizionale a qualcosa di ricercato e innovativo. Se prima l'azienda era concentrata principalmente alla produzione e all'allevamento, oggi con Villa di Castro stiamo cercando di valorizzare la castagna in tanti modi, attraverso la trasformazione alimentare, prodotti innovativi che si possono trovare tutto l'anno, la cosmesi, l'ospitalità e le esperienze didattiche. Vorrei un'azienda capace di diversificarsi e che faccia conoscere il nostro territorio, anche a chi non lo conosce, attraverso i prodotti che produciamo".

3. SCELTA

Oltre a portare avanti l'azienda agricola di famiglia, hai scelto di lavorare anche nell'attività dei genitori che si occupa di infissi e serramenti. Come è nata questa decisione?

"La Baroni Infissi è un'azienda dove i miei genitori hanno costruito la propria reputazione attraverso il lavoro, la competenza e il rapporto con i clienti. Entrare in questa realtà è stato un modo anche per raccogliere un'altra eredità familiare, ma anche trovare il mio spazio professionale. Il design, l'architettura, e l'arredo sono sempre state cose che mi sono piaciute fin da piccola. Il confrontarmi con le persone, gestire progetti e contribuire alla crescita di questa realtà con anche qualche spunto di novità la vedo solo come una grande opportunità in cui cerco di esprimere al meglio le mie capacità. L'azienda agricola e quella di serramenti sono attività diverse, ma entrambe mi permettono di contribuire alla crescita sia dell'impresa che della persona che sono oggi".

4. RESPONSABILITÀ

Come vivi oggi il peso, ma anche il valore, di contribuire alla continuità di entrambe le attività?

"E' una grande responsabilità soprattutto quando porti avanti un'attività di famiglia, non la stai solamente gestendo ma stai custodendo le scelte, i sacrifici di chi è venuto prima di me. Sicuramente gestirle entrambe richiede tanta energia, soprattutto perché entrambe le realtà richiedono presenza e competenze diverse tra di loro ma c'è anche tanta soddisfazione: in primis porto avanti qualcosa che è mio e affiancato ai miei genitori sento che stiamo portando avanti quella che è la tradizione familiare. Sono cresciuta professionalmente tra tradizione, lavoro e impresa e anche il non fermarsi mai: credo profondamente che il futuro si possa costruire avendo il coraggio di cambiare, innovare e mettersi continuamente in gioco. Credo che la vera responsabilità non sia solamente conservare quello che ho ereditato, ma di renderlo solido nel futuro".

5. COMPETENZA

Qual è la competenza che ritieni più importante per gestire entrambe le attività?

"Credo che sia la capacità di sapersi adattare, di essere curiosi e di avere sempre la voglia di imparare. Le competenze non si acquisiscono soltanto attraverso lo studio, ma soprattutto lavorando ogni giorno sul campo, confrontandosi con le persone e facendo tesoro dell'esperienza passata. Da questo punto di vista mi ritengo molto fortunata. In Baroni Infissi ho la possibilità di essere affiancata dai miei genitori: mia mamma lavora in questo settore da quarant'anni e mio babbo da quasi cinquanta. Hanno maturato competenze ed esperienza in tantissimi ambiti e per me poterli osservare, confrontarmi con loro e apprendere direttamente dal loro lavoro è un valore enorme. Dall'altra parte, a Villa di Castro, ho avuto la fortuna di crescere fin da piccola all'interno dell'azienda agricola. Ricordo le giornate trascorse nei castagneti con mia nonna, osservando lei e i nonni lavorare imparando a conoscere la terra e le nostre tradizioni. Anche qui ho cercato di apprendere il più possibile da ciò che mi è stato tramandato, cercando di affiancare a queste conoscenze nuove idee e innovazione. Credo che la competenza più importante sia proprio questa: avere l'umiltà di imparare da chi ne sa più di noi, ma anche il coraggio di utilizzare quello che abbiamo imparato per costruire qualcosa di nuovo".

6. OSTACOLI GENERAZIONALI

Come si può favorire il dialogo tra giovani e imprenditori più esperti?

"Nel mio caso e nelle due attività vivo situazioni diverse ma in entrambe dobbiamo partire dal rispetto reciproco e dimostrare con i fatti le proprie competenze. Per quanto riguarda Baroni Infissi, mi trovo a lavorare in un settore che è ancora oggi prevalentemente maschile. Avere 32 anni ed essere una donna che si presenta in cantiere, si confronta con tecnici, muratori e professionisti e deve parlare di prodotti, caratteristiche tecniche, misure e soluzioni, non sempre è immediato. Al primo approccio può esserci un po' di diffidenza o tendenza a sottovalutare la mia esperienza, semplicemente per la mia età o per il fatto di essere donna. Credo però che il modo migliore per superare queste barriere sia prepararsi, essere

sempre aggiornati e conoscere il più possibile ciò di cui si parla. Cerco ogni giorno di imparare dai miei genitori: mi permette di affrontare il confronto con maggiore sicurezza e di far capire anche a chi ho davanti, magari con molti più anni di esperienza, che conosco il mio lavoro e so di cosa sto parlando. A Villa di Castro il confronto con le generazioni più esperte è diverso. Nel mondo del marrone e della castanicoltura c'è una tradizione molto forte, ma per tanti anni il modello è stato prevalentemente quello della raccolta e della vendita del prodotto. Noi abbiamo cercato di introdurre un approccio diverso, puntando sulla trasformazione, sulla diversificazione e sulla creazione di nuovi prodotti. Questo mi porta spesso a confrontarmi con persone che hanno sicuramente molta più esperienza di me nella coltivazione e nella produzione, però meno familiarità con gli aspetti legati all'innovazione e alla trasformazione del prodotto. Credo che il dialogo generazionale funzioni proprio quando si riesce a mettere insieme queste due dimensioni".

7. CREDIBILITÀ

Quanto conta dimostrare con i fatti le proprie capacità?

"Conta tantissimo, soprattutto quando sei giovane e lavori in aziende che hanno una storia e un'esperienza alle spalle. Sono una persona molto determinata: quando mi pongo un obiettivo, difficilmente mi arrendo prima di averlo raggiunto. Credo molto nella preparazione e nella conoscenza: se c'è qualcosa che non so, mi informo, approfondisco e cerco di acquisire tutte le competenze necessarie per affrontare qualsiasi confronto con sicurezza. Penso che non sia necessario sapere tutto, ma sia fondamentale avere la volontà di imparare. La credibilità, infatti, non si eredita insieme a un'azienda, ma si conquista ogni giorno con la preparazione, la determinazione e soprattutto con i fatti".

8. FALLIMENTO

Come vivi gli errori nel tuo percorso imprenditoriale su entrambe le attività?

"E' un dispiacere più che un fallimento, quello di non aver completato gli studi universitari. È qualcosa che sento soprattutto nei confronti dei miei genitori, ma mai dire mai: ho 32 anni e sono ancora in tempo per riprenderli e laurearmi. Per il resto, sono una persona determinata e cerco ogni giorno di migliorarmi. Quando sbaglio cerco di riconoscerlo, anche se a volte posso metterci un po'; capire dove ho sbagliato e ripartire da lì. Credo che ogni errore possa diventare un'occasione per crescere, imparare e fare meglio".

9. VISIONE

Come immagini il futuro delle due aziende e quale contributo vorresti dare per renderle pronte alle sfide delle prossime generazioni?

"Immagino due aziende capaci di crescere senza perdere la propria identità. Per Baroni Infissi vorrei continuare un percorso di innovazione, puntando sulla qualità dei prodotti, formazione delle persone, professionalità dei servizi e su un rapporto sempre più solido con i clienti. Per Villa di Castro immagino un'azienda agricola sempre più strutturata, capace di valorizzare il Marrone di Caprese Michelangelo attraverso nuovi prodotti, trasformazione, ospitalità ed esperienze legate al territorio. Il mio contributo vorrei fosse quello di portare uno sguardo nuovo, cercare opportunità, investire in idee e rendere entrambe le realtà meno legate esclusivamente alla presenza delle singole persone e sempre più organizzate per affrontare il futuro anche per le nuove generazioni".

10. EREDITÀ

Come si custodisce una tradizione senza rinunciare a innovare?

"Custodire una tradizione non significa necessariamente continuare a fare le cose come sono sempre state fatte, ma conoscerne il valore e avere il coraggio di evolversi. Per quanto riguarda Baroni Infissi, l'innovazione fa parte del nostro lavoro quotidiano. I prodotti che trattiamo sono in continua evoluzione e le tecnologie offrono sempre nuove possibilità. Per questo siamo costantemente alla ricerca di soluzioni innovative, senza dimenticare la storia e l'esperienza che ci hanno portato fin qui. Cerchiamo anche di comunicare in modo nuovo, attraverso i social e la presenza online, per far conoscere i nostri prodotti e raggiungere anche clienti che magari non entrerebbero spontaneamente nello showroom. Per Villa di Castro il concetto è simile, ma parte da una tradizione agricola molto più antica. Abbiamo cercato di valorizzare il Marrone di Caprese Michelangelo andando oltre la semplice raccolta e vendita, introducendo trasformazioni, nuovi prodotti ed esperienze legate al territorio. Penso che il segreto sia proprio questo: non dimenticare mai da dove veniamo, ma avere il coraggio di immaginare dove possiamo arrivare. La tradizione deve essere il nostro punto di partenza, non il nostro limite".





di Davide Gambacci

Ad Anghiari, una collezione privata racconta la storia della caccia attraverso vecchie cartucce, scatole di polvere da sparo, richiami, trappole e strumenti di un tempo. Un viaggio nella memoria, nato dalla curiosità per il passato e cresciuto negli anni fino a diventare una vera passione. Certe passioni nascono quasi per caso, magari da un piccolo oggetto ritrovato e dalla curiosità di scoprirne la storia. È così che, circa quarant'anni fa, Nelio Crociani di Anghiari – più esattamente dalla località Motina - ha iniziato a raccogliere e conservare testimonianze di un mondo che oggi, in gran parte, appartiene al passato: quello della caccia di una volta e degli strumenti utilizzati dai cacciatori per procurarsi la selvaggina e, spesso, portare qualcosa da mangiare alla famiglia. La sua storia di collezionista comincia con una semplice scatoletta vuota di polvere da sparo. Un oggetto all'apparenza insignificante, ma capace di accendere una curiosità destinata a non spegnersi più. Da quel primo ritrovamento, la raccolta è cresciuta poco alla volta, seguendo le occasioni, gli incontri e le scoperte senza mettere i regali in secondo piano. E ancora oggi Nelio non ha perso l'entusiasmo degli inizi: quando gli capita di trovare un oggetto interessante, difficilmente riesce a lasciarlo lì. "Ho cominciato circa quarant'anni fa, con una scatoletta vuota di polvere. Da allora ho continuato a mettere da parte tutto quello che riuscivo a trovare. La passione è cresciuta sempre di più e non ho mai smesso. Prima occupando un pezzo di sala e poi trasformando la cantina: si tratta di una collezione privata, lo tengo a precisare, seppure pochi in Italia hanno di queste dimensioni". Un interesse che va oltre la semplice caccia. Nelio è infatti un cacciatore appassionato, ma precisa di essere uno di quelli che vivono la caccia soltanto come l'occasione per portare a spasso il fucile. Ciò che lo affascina maggiormente è la storia che si nasconde dietro gli oggetti, il loro utilizzo e il mondo in cui venivano impiegati.

Una collezione costruita nel tempo

La raccolta è interamente privata e si è formata attraverso percorsi diversi: mercatini, regali, ritrovamenti occasionali e scambi con altri collezionisti. Ogni pezzo è arrivato in un momento differente, contribuendo ad arricchire un insieme sempre più ampio e variegato. Gli oggetti sono suddivisi per marche e per epoca, in modo da conservare, per quanto possibile, un ordine all'interno di una collezione che abbraccia un arco temporale significativo. I pezzi più numerosi risalgono al '900, soprattutto dalla prima metà del secolo fino agli anni Settanta e Ottanta, ma non mancano reperti ancora più antichi:



Il fascino delle cose di una volta

Ad Anghiari, Nelio Crociani raccoglie da quarant'anni vecchie cartucce, richiami e strumenti della tradizione venatoria, custodendo attraverso piccoli oggetti la memoria di un mondo che non c'è più.

alcune scatolette di polvere da sparo risalgono infatti all'inizio del Novecento e altre potrebbero essere persino precedenti. È un patrimonio di piccoli oggetti che, presi singolarmente, raccontano ciascuno una storia. Riuniti insieme, invece, restituiscono uno spaccato delle abitudini, delle necessità e delle conoscenze pratiche dei cacciatori di un tempo.

Quando la caccia era anche una necessità

Per comprendere davvero il valore di questi cimeli bisogna tornare a un'epoca in cui la caccia aveva un significato diverso da quello odierno. Per molte famiglie, soprattutto nelle campagne, procurarsi della selvaggina poteva rappresentare un aiuto concreto per mettere in tavola qualcosa da mangiare. Non sempre c'erano i soldi per acquistare tutto l'occorrente e la cacciagione poteva contribuire al sostentamento della famiglia. Per questo gli strumenti venivano utilizzati, riparati e conservati con cura. Nulla era superfluo e spesso il cacciatore doveva sapersi arrangiare, preparando personalmente ciò di cui aveva bisogno. La collezione di Nelio permette proprio di riscoprire questa dimensione più concreta e popolare della caccia, fatta di manualità, ingegno e conoscenze tramandate nel tempo.

Dalle cartucce agli strumenti per prepararle

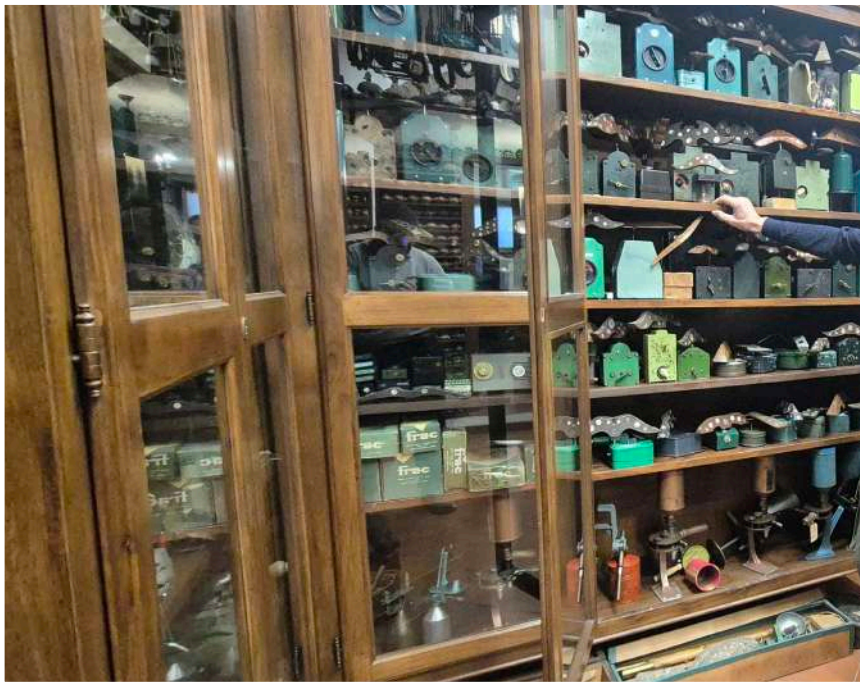
Una parte importante della raccolta è costituita dalle vecchie scatole di cartucce, dalle confezioni di inneschi e dagli accessori legati alla preparazione delle munizioni. Ci sono contenitori di cartone, scatolette e materiali che venivano utilizzati per recuperare i bossoli e sostituire gli inneschi già esplosi, oltre a numerosi attrezzi impiegati nella confezione delle cartucce. Oggetti che testimoniano un'epoca in cui il cacciatore poteva dedicarsi anche alla preparazione e alla manutenzione del proprio materiale. Tra i pezzi raccolti figurano orlatori, misurini, campionatori e altri utensili specifici, ognuno destinato a una funzione precisa. Non mancano i contenitori per la polvere, realizzati in metallo, e quelli per il piombo, spesso in pelle. Particolarmente interessanti sono anche i selezionatori di piombo, strumenti impiegati per vagliare i pallini e renderne più uniforme la dimensione. Dettagli che oggi possono sembrare curiosi, ma che raccontano bene quanto lavoro manuale e attenzione fossero necessari per preparare l'equipaggiamento di un tempo. Ogni attrezzo rappresenta una piccola testimonianza di un sapere pratico che, con il passare degli anni, è andato progressivamente scomparendo. Tutto questo in casa di Nelio Crociani non muore mai.

Richiami, stampi, gabbiette e antichi sistemi di caccia

Un altro settore ricco di curiosità riguarda gli strumenti utilizzati per attirare gli uccelli e le antiche tecniche di caccia. Nelio conserva numerosi richiami a fiato, di forme e tipologie diverse, destinati a imitare il verso di varie specie di uccelli. Accanto a questi si trovano gabbiette, vecchie trappole e altri manufatti che rimandano a consuetudini diffuse soprattutto nel mondo rurale. Tra gli oggetti più caratteristici c'è anche l'allodoliere, legato all'antica pratica della caccia alle allodole con lo specchietto. Un sistema che oggi richiama soprattutto le testimonianze di un passato venatorio profondamente diverso da quello attuale. Le vecchie gabbiette e gli altri dispositivi raccolti non sono soltanto oggetti da osservare: sono frammenti di una cultura materiale che comprendeva strumenti, tecniche e abitudini spesso strettamente legati al territorio. Senza dimenticare gli stampi da richiamo. Fatti da mani sapienti di famosi artigiani dell'epoca o dalle semplici persone ma con un grande ingegno. Erano fatti di legno o di sughero o di canne palustri o addirittura di cartapesta o in terracotta. La loro presenza nella collezione consente di confrontare forme e soluzioni differenti, riconoscendo l'ingegno di chi, con mezzi semplici, cercava di sfruttare le proprie conoscenze della natura e del comportamento degli animali.







Il valore delle piccole cose

Ciò che colpisce della raccolta di Nelio Crociani è soprattutto la varietà, ma anche il modo con cui racconta la sua collezione. Non si tratta di pochi pezzi scelti esclusivamente per la loro rarità o per il loro valore commerciale, ma di un insieme costruito nel tempo, nel quale anche un oggetto comune può trovare posto se rappresenta una testimonianza interessante. Le marche, le epoche, i materiali e le diverse funzioni permettono di distinguere gli oggetti e di ricostruirne, almeno in parte, il percorso. Alcuni sono arrivati attraverso gli scambi con altri appassionati, altri sono stati donati, altri ancora sono stati scovati nei mercatini, dove spesso la curiosità e l'occhio allenato del collezionista fanno la differenza. È proprio questa ricerca continua a tenere viva la passione. Non c'è un punto d'arrivo definitivo, perché ogni nuovo ritrovamento può aggiungere un tassello mancante o aprire la strada a una nuova scoperta. Dopo quarant'anni, la voglia di cercare è rimasta quella degli inizi. E così la collezione continua a crescere, alimentata dal desiderio di conservare oggetti che rischierebbero altrimenti di finire dimenticati o di scomparire.







Una memoria da custodire

La raccolta privata di Nelio Crociani è, in fondo, molto più di una collezione di vecchi accessori da caccia. È un viaggio nella vita quotidiana di generazioni di cacciatori, nelle loro abitudini e nelle necessità di un tempo in cui ogni strumento aveva una funzione precisa. Le scatolette di polvere, le confezioni di cartucce, i misurini, i richiami, le gabbiette e le trappole raccontano un mondo fatto di manualità e di conoscenze pratiche, ma anche di un rapporto con la campagna e con la caccia che oggi è profondamente cambiato. Quarant'anni di ricerche hanno trasformato una semplice scatoletta vuota in una raccolta ricca di testimonianze. E il bello, per Nelio, è che la storia non è ancora finita. Finché ci sarà un oggetto da scoprire, una vecchia scatola da salvare o un attrezzo dimenticato da riportare alla luce, ci sarà sempre un motivo per continuare a cercare. Perché, a volte, sono proprio le cose più piccole a conservare i ricordi più grandi.

Siamo in
Via Divisione Garibaldi, 6
Zona
Industriale Santa Fiora
Sansepolcro

ACI SANSEPOLCRO RADDOPPIA



VINICOLI, il vino incontra le eccellenze di Anghiari

Anghiari si prepara ad accogliere la quarta edizione di VINICOLI, l'evento che celebra il vino di qualità e le eccellenze gastronomiche in uno scenario d'eccezione. Da sabato 5 a martedì 8 dicembre, le vie e le piazze del centro storico si trasformeranno in un itinerario del gusto, capace di unire cultura, arte e tradizioni, accompagnando visitatori e appassionati verso l'atmosfera delle festività natalizie. Il format, forte del successo delle passate edizioni, propone un'esperienza che va oltre la semplice degustazione. I partecipanti potranno scoprire etichette selezionate, conoscere produttori e professionisti del settore e assaporare le specialità del territorio, passeggiando tra gli scorci suggestivi di uno dei borghi più belli d'Italia e d'Europa. Il percorso consigliato prenderà il via da Palazzo Pretorio, sede municipale, per snodarsi attraverso diverse tappe fino a piazza IV Novembre. Un viaggio senza itinerari obbligati, pensato per lasciare spazio alla curiosità e alla scoperta, con iniziative e momenti di approfondimento dedicati al mondo dell'enogastronomia. Il cuore di VINICOLI è l'incontro tra vino e abbinamenti di qualità. Accanto alle degustazioni saranno proposte aree tematiche e masterclass, occasioni per approfondire la conoscenza dei prodotti e imparare ad apprezzarne caratteristiche, profumi e sfumature. L'obiettivo è promuovere un approccio consapevole al consumo, valorizzando il piacere dell'assaggio e la cultura che accompagna ogni prodotto. Protagonista non sarà soltanto il vino. Salumi, formaggi, olio e distillati contribuiranno a comporre un mosaico di sapori che racconta la ricchezza delle produzioni locali e delle tradizioni gastronomiche. Tra le novità di quest'anno ci sarà una selezione di vini internazionali in verticali d'annata, da poter degustare nel suggestivo contesto della vasca vinaria romana dentro Palazzo Pretorio. Confermata la presenza del Consorzio dei vinisanti affumicati. La manifestazione rappresenta anche una vetrina per il comparto enogastronomico, con uno sguardo rivolto oltre i confini locali e opportunità di incontro tra pubblico, associazioni di categoria e operatori. VINICOLI è organizzato dal Comune di Anghiari in collaborazione con Ente Mostra, Pro Loco e Centro Commerciale "Vie di Anghiari", con la direzione artistica di TIM-ES, curata da Timoteo Boncompagni, e la partecipazione del sommelier AIS Fabrizio Boncompagni. L'iniziativa gode del sostegno della Camera di Commercio di Arezzo-Siena e della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo, con il coinvolgimento delle principali associazioni di categoria e di realtà specializzate nella valorizzazione del vino e dei prodotti gastronomici. Per partecipare e conoscere le modalità di accesso, le informazioni sono disponibili esclusivamente sul sito ufficiale www.vinicoli.it. Quattro giorni per scoprire Anghiari attraverso i suoi sapori, in un'esperienza che intreccia convivialità, conoscenza e identità territoriale.





informazione pubblicitaria

VINICOLI

DEGUSTAZIONI NEL **CUORE** DI ANGHIARI



ANGHIARI

5·8

dicembre

2026

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

Info e programma su **www.vinicoli.it**

ZUPPA DI POLTRONE



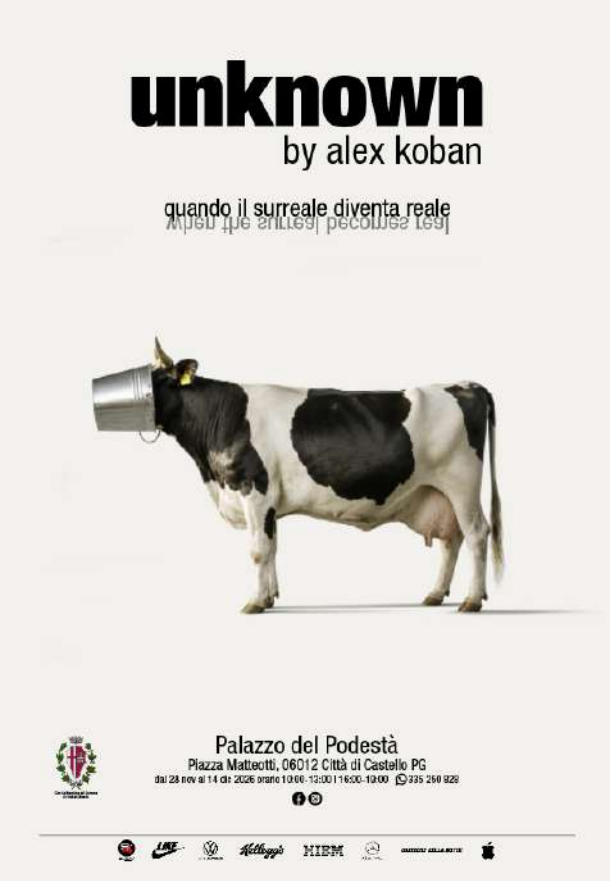
SERI Print
GRAFICA E STAMPA

LOCALI



In una tipica osteria, immersi nell'atmosfera calda e accogliente dei locali di una volta, si ritrovano a tavola tre sindaci: Mirco Rinaldi, primo cittadino di Montone, Alessandro Polcri, sindaco di Anghiari, e Luca Secondi, alla guida di Città di Castello. Un incontro all'insegna della convivialità, delle tradizioni e, soprattutto, di quella sana rivalità campanilistica che da sempre caratterizza i territori dell'Alta Valle del Tevere e della Valtiberina Toscana. È questo quello che ha voluto rappresentare il noto vignettista Ruben j Fox, prendendo spunto dai principali eventi che hanno animato l'Alta Valle del Tevere nell'ultimo periodo. Sul tavolo, protagonista indiscusso della scena, un ricco cesto di prodotti autunnali: funghi, tartufi, castagne e tante altre prelibatezze che raccontano la ricchezza enogastronomica di queste terre. Un patrimonio fatto di sapori autentici, produzioni locali e tradizioni che ogni anno attirano visitatori e appassionati, contribuendo a rendere questi borghi mete di grande interesse turistico. La conversazione si accende inevitabilmente quando si passa a parlare delle manifestazioni che animano i rispettivi territori. Mirco Rinaldi rivendica con orgoglio il successo della Festa del Bosco, appuntamento ormai consolidato che ogni anno richiama a Montone migliaia di visitatori, confermando il fascino del borgo e la capacità di valorizzare le tradizioni e le eccellenze locali. Alessandro Polcri non resta certo a guardare e rilancia ricordando i risultati de I Centogusti dell'Appennino di Anghiari, manifestazione dedicata alle produzioni tipiche, e alle eccellenze del territorio, che rappresenta un importante momento di promozione per le attività locali e per l'identità della comunità anghiarese. A chiudere idealmente la contesa ci pensa Luca Secondi, pronto a ricordare il prestigio del tartufo di Città di Castello, autentico protagonista della tradizione gastronomica tifernate e ambasciatore del territorio nel mondo e che quest'anno si è articolato su tre weekend. Spente le luci sulle manifestazioni autunnali, i tre primi cittadini sono già al lavoro per i progetti natalizi, dove gli obiettivi sono quelli di portare nei rispettivi Comuni tanti turisti, pronti ad aprire il portafoglio per dare ossigeno all'economia locale. La competizione resta viva-ce, ma si consuma con il sorriso, davanti a un buon bicchiere di vino e ai prodotti della propria terra. Perché, in fondo, al di là di chi possa vantare le manifestazioni più partecipate, il borgo più visitato o il prodotto più pregiato, a vincere sono le comunità, le tradizioni e un territorio straordinario che trova proprio nella varietà delle sue proposte una delle sue maggiori ricchezze.

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



Si dice che Alex Koban sia nato a Salisburgo, in Austria, martedì 28 agosto 1956, alle ore 18:15, in una giornata splendida, sotto il segno della Vergine. Padre ex austro-ungarico di Merano, madre lussemburghese di madrelingua francese, con un marcato accento parigino, acquisito durante gli studi alla Sorbona di Parigi.

Già nei primissimi anni di vita Alex ebbe la fortuna di frequentare Oskar Kokoschka, intimo amico di famiglia, che divenne una sorta di primo maestro di vita e gli trasmise, insieme a qualche inevitabile stranezza, il senso dell'arte.

Negli anni successivi frequentò scuole private tra Vienna e Salisburgo, coltivando però un unico grande desiderio: emigrare negli Stati Uniti, allora considerati il paese delle infinite possibilità.

Terminati gli studi di ingegneria quantistica a Vienna, si imbarcò per New York, dove iniziò un apprendistato come illustratore e graphic designer presso Joseph Binder, imparando tecniche di stampa, illustrazione e progettazione grafica.

Alla fine degli anni Settanta tornò in Europa e decise di dedicarsi all'altra sua grande passione: il golf. Con risultati piuttosto discreti: diventò campione tedesco per due anni consecutivi.

A quel punto riuscì nell'impresa di unire golf e design. Si trasferì a Wolfsburg, diventò industrial designer e, su commissione del gruppo Erfolgswagen, progettò una nuova automobile. Non sapendo bene come chiamarla, qualcuno ebbe un'idea semplice: Golf.

Ma Alex si annoiava facilmente. Lasciò quindi la Germania e iniziò una nuova avventura a Milano. Nei pressi di Cologno Monzese fondò una piccola televisione privata di quartiere. La cosa funzionò talmente bene che, nel giro di poco tempo, diventò la prima grande elevisione privata italiana. Alex, soddisfatto, la vendette a un imprenditore edile di Milano 2.

Dopo due successi del genere, invece di riposarsi, cambiò continente.

Si trasferì in Australia, conobbe Rupert Murdoch e, tra una chiacchiera e l'altra, fondò insieme a lui la News Corp.

Poi, finalmente stanco di tutti questi successi planetari, Alex Koban prese una decisione radicale: smettere di cambiare il mondo, comprarsi una casa e dedicarsi a qualcosa di veramente serio.

Fare una mostra surreale a Città di Castello, in Umbria. Il resto, naturalmente, è tutto vero. O quasi.







unknown by alex kobanquando
il surreale diventa realtà

E se provassimo a guardar il mondo da un'altra angolazione?
A volte basta andare un po' oltre i confini del consueto per scoprire prospettive inattese.
E' un gioco di intuizioni, fantasia e piccoli paradossi, dove la realtà si presta a nuove interpretazioni
e l'ironia diventa una forma di libertà.
Perché, in fondo, anche l'umorismo è una cosa seria, purché non lo si prenda troppo sul serio.










































La mostra «Unknown» nasce dal desiderio di osservare la realtà da punti di vista insoliti, lasciando spazio all'intuizione, alla fantasia e a qualche piccolo paradosso. Non tutto deve avere una spiegazione, a volte basta cambiare angolazione perché le cose assumano un significato inatteso e a volte persino assurdo.





Un invito a mettere in discussione ciò che diamo per scontato, a scoprire nuove interpretazioni e, perché no, a sorridere.
Perché anche l'umorismo è una cosa seria. Purché non lo si prenda troppo sul serio.



MIRCO RINALDI

5 DOMANDE

Cinque domande con... Mirco Rinaldi: *Sindaco di Montone*

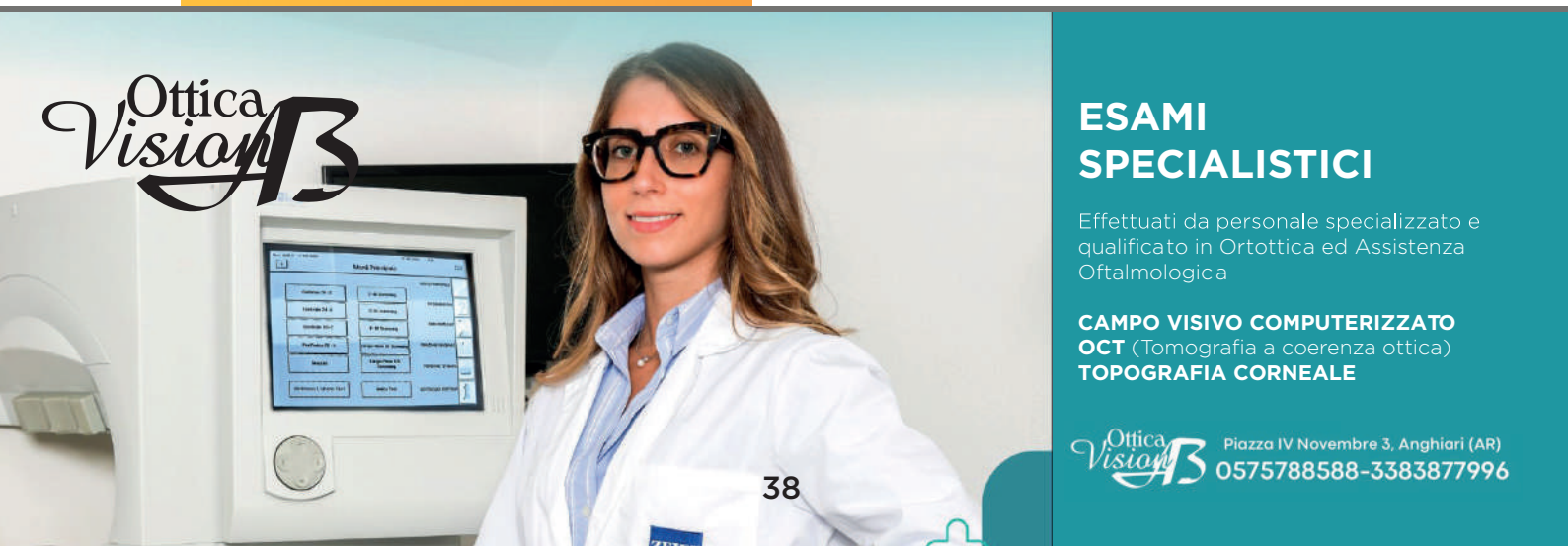
di Domenico Gambacci

QUALI INTERVENTI INTENDE REALIZZARE PER CONTRASTARE LO SPOPOLAMENTO E CONVINCERE I GIOVANI A RESTARE A VIVERE E LAVORARE A MONTONE?

"Non è solo un obiettivo amministrativo, ma una vera e propria missione per il futuro del nostro borgo.
Lavoro, Innovazione e Digitalizzazione - Vogliamo rendere Montone un borgo connesso e innovativo, valorizzando la banda ultra-larga come opportunità per lo smart working, le professioni digitali e le startup. Sosteniamo inoltre le attività produttive locali, dall'enogastronomia all'artigianato e al turismo, incentivando soprattutto l'imprenditoria giovanile. La digitalizzazione diventa anche uno strumento di valorizzazione culturale: nel 2027 presenteremo la ricostruzione virtuale della Rocca di Braccio, visitabile attraverso visori immersivi, e la ricostruzione digitale degli affreschi dell'abside della Chiesa di San Francesco, per rendere il patrimonio storico di Montone accessibile e coinvolgente anche alle nuove generazioni.
Politiche per la Casa e Famiglia - Stiamo promuovendo politiche abitative per favorire l'affitto e l'acquisto della prima casa da parte delle giovani coppie, collaborando con privati e associazioni del territorio per offrire concrete opportunità di restare e costruire il proprio futuro a Montone.
Qualità dei Servizi e della Vita - La qualità della vita nei borghi deve essere accompagnata da servizi essenziali, dall'infanzia alla scuola, fino ai collegamenti con il fondovalle e i centri vicini. Mantenere e potenziare le scuole locali e i servizi per le famiglie è fondamentale per contrastare lo spopolamento.
Cultura, Eventi e Vita Comunitaria - Vogliamo coinvolgere attivamente i giovani nella vita culturale e turistica di Montone, rendendoli protagonisti di eventi come l'Umbria Film Festival, delle rievocazioni storiche e dei progetti di turismo sostenibile, per fare del borgo un laboratorio di creatività e partecipazione.

QUALI SONO LE PRIORITÀ DELLA SUA AMMINISTRAZIONE SU QUESTE TEMATICHE:

Manutenzione delle strade e Sicurezza del territorio Garantire una viabilità sicura attraverso la manutenzione programmata delle strade comunali e vicinali, il ripasso annuale delle strade bianche e il ripristino delle strade di Bacciana e Corlo, oltre alla sistemazione delle principali arterie del capoluogo. Rafforzare inoltre la sicurezza urbana attraverso la collaborazione con le forze dell'ordine e il potenziamento della videosorveglianza con telecamere targa-detector.
Dissesto idrogeologico - La prevenzione del dissesto idrogeologico è fondamentale per tutelare la sicurezza dei cittadini e il territorio. Tra gli interventi prioritari rientra il ripristino della strada comunale di Corlo, danneggiata da una frana a fine 2024: reperiti



i finanziamenti, approvato il progetto esecutivo, si sta procedendo con le fasi di appalto. Proseguono inoltre i lavori nella zona industriale di Santa Maria di Sette, in particolare in Via dell'Industria, con il miglioramento della viabilità, la realizzazione di un nuovo sistema di raccolta delle acque meteoriche e il successivo ripristino della pavimentazione. Un altro intervento strategico riguarda il consolidamento del versante Nord-Ovest del Colle di Montone, per il quale è stato ottenuto un finanziamento di 2 milioni di euro ed è in corso la progettazione esecutiva. Continueremo infine a monitorare i bandi regionali, ministeriali ed europei per finanziare ulteriori opere di messa in sicurezza e prevenzione.
Sostegno a commercio e artigianato - Valorizzare il commercio di vicinato e l'artigianato locale attraverso eventi, la promozione del brand Montone e i riconoscimenti dei Borghi più Belli d'Italia e delle Bandiere Arancioni. Sostenere le botteghe storiche e favorire nuove attività artigianali ed enogastronomiche, integrandole nei circuiti turistici regionali.
Nuovi insediamenti produttivi - L'obiettivo è attrarre nuove imprese e creare opportunità di lavoro per i giovani, rendendo Montone più competitivo attraverso il potenziamento delle infrastrutture digitali, a partire dalla banda ultra-larga, e la riqualificazione dell'area produttiva di Santa Maria dei Sette. Promuoviamo uno sviluppo sostenibile, capace di attrarre aziende innovative nei settori digitale, agroalimentare, metalmeccanico e tessile, nel rispetto delle caratteristiche paesaggistiche e ambientali del territorio.

IL TURISMO E GLI EVENTI CULTURALI SONO UNA RISORSA IMPORTANTE PER MONTONE: QUALI STRATEGIE ADOTTARE PER TRASFORMARE I FLUSSI TURISTICI IN BENEFICI ECONOMICI DURATURI PER TUTTO IL PAESE?

"Trasformare il turismo e gli eventi culturali in un'opportunità di sviluppo economico duraturo, distribuendo i benefici a favore delle attività commerciali locali.

Destagionalizzazione e calendario unico degli eventi - Montone valorizza i suoi principali eventi identitari, come l'Umbria Film Festival, la Festa del Bosco, la Donazione della Santa Spina e gli appuntamenti estivi. L'obiettivo è distribuire l'offerta culturale ed enogastronomica durante tutto l'anno, rafforzando le iniziative primaverili e autunnali legate all'outdoor, al trekking, all'ambiente e ai prodotti tipici, per attrarre visitatori anche nei periodi di minore affluenza.
Prolungamento della permanenza media - Puntiamo a incentivare il turismo con pernottamento, potenziando l'accoglienza diffusa e valorizzando le strutture ricettive locali. Parallelamente, sviluppiamo la rete dei cammini, dei percorsi cicloturistici e degli itinerari integrati, con l'obiettivo di fare di Montone un punto di riferimento per esplorare l'intera Alta Valle del Tevere.
Integrazione tra Cultura, Borgo e Filiera Agroalimentare - Vogliamo trasformare gli eventi culturali in occasioni di promozione delle eccellenze locali, dall'olio al tartufo, dai formaggi all'artigianato. Promuoviamo esperienze turistiche integrate che uniscano visite al patrimonio storico e museale, a partire dal MUMO – Museo San Francesco, con degustazioni e visite ai produttori, incentivando l'acquisto e il consumo di prodotti a chilometro zero.
Digitalizzazione, Promozione Integrata e Reti di Territorio - Montone promuove il proprio territorio attraverso una strategia integrata che valorizza i bandi regionali ed europei e la collaborazione con l'Area Interna Nord-Est dell'Umbria. L'obiettivo è sviluppare un turismo sostenibile ed esperienziale, rafforzando la promozione del borgo sui mercati nazionali e internazionali anche attraverso strumenti digitali che facilitino la pianificazione dei soggiorni e la scoperta delle attività locali. Un esempio concreto è lo Spirituality Workshop guidato da Steve McCurry, che vede Montone protagonista di un'importante iniziativa di visibilità e promozione internazionale".

QUALI SONO GLI OBIETTIVI PIÙ IMPORTANTI CHE SI IMPEGNA A RAGGIUNGERE ENTRO LA FINE DEL MANDATO?

"Voglio consegnare ai cittadini una Montone più forte, moderna, sicura e attrattiva, senza mai perdere l'anima e l'identità che ci rendono unici.

Un piano strategico di rigenerazione urbana e infrastrutturale - Completare le opere di prevenzione del dissesto idrogeologico, riqualificare la viabilità comunale e garantire la diffusione della banda ultra-larga in tutto il territorio, comprese le frazioni.
Inversione del trend demografico e supporto alle famiglie - Favorire la permanenza e l'arrivo di giovani famiglie attraverso agevolazioni per la prima casa, potenziando i servizi per l'infanzia e la scuola e garantendo una qualità della vita a misura di famiglia.
Consolidamento del brand Montone per un turismo tutto l'anno - Valorizzare l'offerta culturale ed enogastronomica attraverso un turismo attivo tutto l'anno, potenziando accoglienza, percorsi outdoor e rete museale per generare benefici economici costanti a favore delle attività e dei produttori locali.
Sostegno al tessuto economico e all'occupazione giovanile - Rendere Montone più attrattivo per nuove imprese sostenibili, valorizzando artigianato ed enogastronomia e favorendo lo smart working, le professioni digitali e l'imprenditoria giovanile.
Una comunità coesa, partecipe e attrattiva - Mantenere alti i livelli dei servizi sociali e di assistenza, valorizzando il tessuto associazionistico e rendendo la cittadinanza parte attiva dei processi decisionali del Comune".

COSA DEVE FARE IL GOVERNO PER VENIRE INCONTRO ALLE RICHIESTE DEI PICCOLI COMUNI?

"I piccoli Comuni non chiedono assistenzialismo, ma strumenti e risorse adeguati a garantire i diritti fondamentali dei cittadini e continuare a svolgere il proprio ruolo nel Paese. Per questo servono interventi concreti del Governo su quattro priorità:

Semplificazione burocratica e flessibilità del personale - Semplificare le procedure amministrative e gli adempimenti burocratici, in particolare per i bandi nazionali ed europei e la realizzazione delle opere pubbliche, tenendo conto delle ridotte risorse di personale dei piccoli Comuni.
Garanzia dei servizi essenziali (Scuola, Sanità, Trasporti) - Garantire i servizi essenziali nei piccoli borghi, dalla sanità alla scuola, dai trasporti ai servizi postali e bancari, superando i tagli basati sul numero di abitanti. È inoltre fondamentale migliorare i collegamenti pubblici e assicurare presidi territoriali e punti di riferimento stabili, contrastando così lo spopolamento e il declino delle comunità locali.
Incentivi fiscali e riserva di risorse per la montagna e i borghi - Prevedere agevolazioni fiscali per giovani coppie e piccole attività commerciali e artigianali, garantendo inoltre risorse dedicate ai piccoli Comuni nei fondi di sviluppo e coesione.
Piano casa per i borghi - Proponiamo il rilancio di un Piano di Edilizia Economica e Popolare (PEEP) per potenziare l'edilizia residenziale pubblica nei piccoli comuni e rispondere concretamente alle esigenze abitative dei giovani e delle nuove famiglie".

informazione pubblicitaria

7° Mostra di Arte Presepiale Città di Sansepolcro

La Mostra di Arte Presepiale – Città di Sansepolcro nasce nel 2019 da una idea dell'Accademia Enogastronomica della Valtiberina. La volontà degli organizzatori è quella di portare avanti una tradizione e far conoscere alle nuove generazioni l'arte presepiale, poiché in esso coesistono cultura, tradizione e folclore allo stesso tempo. Molto di quello che noi abbiamo percepito e vissuto da bambini, viene espresso in questa arte, che abbiamo appreso anche dai racconti dei nostri nonni, genitori e vicini di casa. I vari artisti che espongono sono per lo più autodidatti, che hanno appreso quest'arte sperimentando e dedicando tempo e tanta passione. Il presepe è un lavoro che unisce varie arti fra cui la scultura, la pittura e l'architettura, imparando a lavorare con la prospettiva, la tridimensionalità. Tutte tecniche che si apprendono con il fare e non su un libro. La nostra associazione, sempre attenta nel portare avanti le tradizioni, la storia e la cultura, in pochi anni è riuscita a realizzare un evento di caratura nazionale, con alcuni dei "Maestri Presepiali" più importanti d'Italia che chiedono di poter esporre le loro opere a Sansepolcro. La mostra, alloggiata nella splendida chiesa di Santa Maria dei Servi, nel centro storico di Sansepolcro è diventata un punto di riferimento, nel periodo natalizio, per coloro che amano quest'arte ma anche per famiglie e bambini, che con faccia estasiata ammirano le opere esposte. Oggi espongono in questa mostra, associazioni locali e come abbiamo già detto, alcuni dei presepisti più importanti d'Italia e questo la dice lunga sulla crescita di questa manifestazione. La Rassegna, arrivata alla sua settima edizione, crea nel visitatore suggestione ed emozione e questo ripaga gli organizzatori dei tanti sacrifici fatti per la sua realizzazione, che impegna i soci "Accademici" dal 1 di ottobre al 31 gennaio.

Sansepolcro e il "Borgo dei Presepi": quanta amarezza!

"Uno degli obiettivi che ci eravamo prefissi era quello di realizzare un grande progetto per dare una chiara identificazione, nel periodo natalizio di cultura e tradizioni a Sansepolcro, dato che oltre alla nostra associazione, ci sono altre realtà locali, che da anni portano avanti questa splendida arte. Sembrava l'anno buono ed era nato il progetto "Il Borgo dei Presepi", dove eravamo stati coinvolti con altre associazioni del commercio e l'amministrazione comunale, nell'organizzazione di questa grande manifestazione, abbiamo lavorato insieme da febbraio ad ottobre per costruire questo progetto ambizioso, che voleva dare una identità precisa alla città, come hanno fatto altre realtà (Arezzo insegna). Ma poi, improvvisamente, dall'oggi al domani, senza dare nemmeno delle spiegazioni, è stato chiuso un libro per aprirne un altro. "Il Borgo dei Presepi" era un progetto che andava a creare un enorme presepe diffuso che interessava tutto il centro storico della città, con l'ingresso dalle quattro porte della città, dove sarebbero state realizzate ambientazioni presepiali e un enorme presepe in Piazza Torre di Berta, con l'obiettivo anche di entrare nel libro dei Guinness dei Primati, come il presepe diffuso più grande d'Italia. Oltre a questo tutti i locali sfitti del centro storico tornavano a vivere con scenografie presepiali, cosi come tutti gli angoli più significativi, lungo tutta via XX Settembre, da Porta Fiorentina a Porta Romana. Erano stati programmati anche una serie di eventi strutturati e mostre di grande qualità, per far accrescere l'interesse intorno a questo nuovo progetto. Tanto tempo a lavorare, soldi spesi e figuracce con aziende che avevamo già contattato, per poi mandare tutto in fumo. Erano state realizzate locandine, brochure, rendering e tanto altro, insomma era tutto pronto, comprese le coperture economiche. Non ci vuole molto a capire la nostra amarezza, soprattutto per come è stata gestita questa vicenda. A nostro parere Sansepolcro ha perso un'altra grande occasione, perché non ci vuole molto a capire quanto una manifestazione di questo tipo avrebbe dato lustro alla Città di Piero e che enorme volano economico poteva generare".

Noi non ci fermiamo

"In ogni caso, anche se il progetto del "Il Borgo dei Presepi" è stato abbandonato, con enorme fatica, cercheremo di realizzare una bella mostra presepiale, anche se siamo stati costretti a lavorare con tempi molto ristretti, in un tipo di manifestazione che invece richiede grande programmazione. Speriamo di riuscire a realizzare anche delle cose nuove da "regalare" ai cittadini del Borgo e a coloro che in questo periodo verranno a visitare la nostra bella città. Noi, per quest'anno almeno, non ci fermiamo".



MOSTRA ARTE PRESEPIALE CITTÀ DI SANSEPOLCRO

2026

7° MOSTRA DI ARTE PRESEPIALE

CITTÀ DI SANSEPOLCRO

CHIESA DI SANTA MARIA DEI SERVI

Organizzazzata da:

Con il patrocinio di:

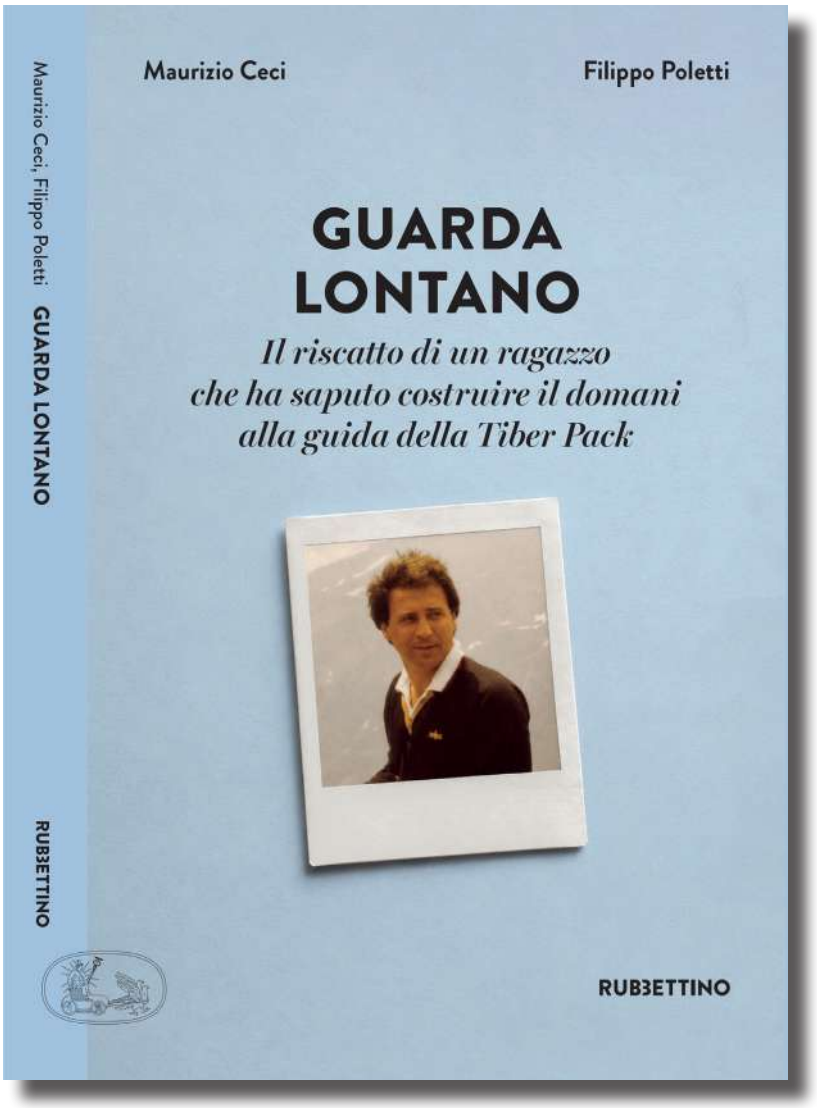


DAL 5 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

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

MAURIZIO CECI SI RACCONTA IN “GUARDA LONTANO”

Quella di Maurizio Ceci, CEO di Tiber Pack Spa, azienda di Sansepolcro specializzata in progettazione e realizzazione di impianti automatici per il confezionamento, non è soltanto un’autobiografia, ma il racconto di un percorso umano e professionale fatto di sacrifici, determinazione, affetti familiari e valori mai dimenticati. “Guarda lontano. Il riscatto di un ragazzo che ha saputo costruire il suo domani alla guida della Tiber Pack” ripercorre i suoi anni di vita, intrecciando i ricordi personali con la crescita di un’azienda costruita nel tempo attraverso impegno, responsabilità e dedizione.



La presentazione del libro si è svolta Venerdì 16 ottobre, alla presenza di familiari, amici, collaboratori e numerosi ospiti. Per l’occasione, la sala mensa dell’azienda è stata allestita e trasformata in una sala conferenze, accogliendo il pubblico intervenuto per condividere questo importante momento. Al termine della presentazione Maurizio Ceci ha voluto donare a tutti i presenti una copia del libro, accompagnata da una dedica.

L’idea di scrivere il libro è nata da un’esigenza personale: fermarsi un momento e guardare indietro, ripercorrendo le tappe più significative della propria vita. Da questa riflessione sono riaffiorati ricordi, emozioni, errori e traguardi, accompagnati dalla consapevolezza di quanto sia im-





portante restare fedeli a valori fondamentali come l'onestà, il rispetto, la correttezza e il valore della parola data.

Mettere nero su bianco la propria storia ha significato mettersi in gioco, riconoscere le proprie radici e offrire agli altri l'opportunità di ritrovare, tra queste pagine, frammenti della propria vita. Il libro non nasce con la pretesa di impartire lezioni di vita, ma con il desiderio di condividere ricordi, esperienze e valori, lasciando a ogni lettore la libertà di interpretarli e farli propri.

Un viaggio attraverso i ricordi dell'infanzia e dell'adolescenza nell'Italia degli anni Sessanta, Settanta e Ottanta, tra amicizie, libertà e sogni condivisi. Il libro ripercorre le tappe fondamentali della sua vita, dando ampio spazio agli affetti familiari, a Silvia, compagna di vita e alla figura della mamma, esempio di generosità e forza anche di fronte al dolore della perdita del figlio Giancarlo.

Accanto ai ricordi trovano spazio il percorso di crescita personale, la determinazione nel completare gli studi continuando a lavorare e la nascita e lo sviluppo della Tiber Pack, realtà imprenditoriale nata dopo l'esperienza maturata in quella che fu la Tibermeccanica di Stenio Zeta.

Il messaggio che emerge dalle pagine del suo libro è semplice e profondo: il vero successo non si misura soltanto nei risultati economici, ma nella fedeltà ai propri valori, nella forza dei legami e nella capacità di contribuire alla felicità degli altri.

"Guarda lontano" si rivolge ai giovani e ai loro genitori, chiamati a confrontarsi con un mondo in rapida trasformazione, segnato dalla tecnologia, dai social network e dall'intelligenza artificiale. La sua testimonianza vuole favorire un dialogo tra generazioni, mostrando che, pur cambiando le epoche, restano fondamentali il coraggio di provare, la capacità di riconoscere i propri errori e il rispetto degli altri. Alla realizzazione del volume hanno contribuito l'editore, Dott. Florindo Rubbettino, titolare dell'omonima storica casa editrice, e il giornalista e saggista Dott. Filippo Poletti, esperto in racconti d'impresa. A quest'ultimo si deve la cura attenta e sensibile dei testi e dell'intero progetto editoriale, accompagnato con professionalità e particolare attenzione alla valorizzazione dell'esperienza raccontata. Il titolo scelto esprime il significato più profondo del libro: avere il coraggio di guardare lontano, credere nel domani e continuare a costruire il proprio futuro senza dimenticare le proprie origini.

UN PASSO INSIEME PER CRESCERE: IL PEDIBUS DI SANSEPOLCRO CHE FA BENE ALLA CITTÀ E AI NOSTRI BAMBINI

Camminare insieme la mattina per andare a scuola, salutare i negozianti del corso, chiacchierare con i compagni e le compagne di scuola e riscoprire il piacere di muoversi a piedi nel nostro centro storico. Può sembrare un gesto semplice, quasi d'altri tempi, ma per Sansepolcro il Pedibus rappresenta molto di più: è un modo concreto per prendersi cura dei più piccoli, della loro salute e della nostra città. Nato nel 2019 dall'iniziativa dell'Associazione Nessunisola Aps e cresciuto nel tempo insieme al Comune, alla USL, all'Istituto Comprensivo di Sansepolcro, a Confcommercio e Confesercenti, il progetto dimostra ogni giorno quanta energia si possa liberare quando una comunità decide di fare squadra.

I numeri di una storia bellissima

Partiti con un piccolissimo gruppo che coinvolgeva una decina di bambini, oggi il Pedibus è una realtà viva e partecipata che parla da sola: oltre 120 bambine e bambini si ritrovano ogni mattina a Porta Romana e Porta Fiorentina per raggiungere a piedi le scuole primarie De Amicis e Collodi; potenzialmente 120 auto in meno in circolazione davanti alle scuole negli orari di punta, con strade più libere, meno smog, più sicurezza per tutti e niente più caos da traffico; 25 volontari attivi tra genitori, nonni e cittadini che regalano un po' del loro tempo per accompagnare i gruppi con il sorriso; oltre 390 persone coinvolte direttamente e indirettamente, tra piccoli camminatori, famiglie, insegnanti e accompagnatori.

Più di un tragitto: salute, scoperta e autonomia

Andare a scuola a piedi non fa bene solo al corpo — contrastando la sedentarietà e promuovendo stili di vita sani fin da piccoli — ma fa bene soprattutto alla mente e alle relazioni. Lungo la strada i bambini riscoprono il senso del tempo, imparano a muoversi in autonomia, fanno esperienza delle regole della strada e socializzano in un ambiente sereno e all'aria aperta. Il centro storico diventa per loro un luogo familiare da esplorare, dove anche i commercianti con le loro botteghe rappresentano punti di riferimento sicuri a cui poter fare riferimento.

Custodire un bene comune: l'invito a fare rete

Per crescere un bambino serve un intero villaggio, recita un celebre proverbio. In questi anni, lo sforzo più grande per tenere viva e sicura questa bellissima esperienza è stato sostenuto dal cuore e dalle braccia dei nostri fantastici volontari. Ma il Pedibus è un bene di tutti. Per far sì che questa esperienza continui a crescere e a mettere radici sempre più profonde, abbiamo bisogno che tutta la rete del territorio — dalle istituzioni locali alle scuole, dalle associazioni ai singoli cittadini — continui a stringersi attorno al progetto con un sostegno sempre più attivo e partecipato. Ogni piccolo gesto, ogni risorsa e ogni ora messa a disposizione aiutano a costruire una città davvero a misura di bambino. Come farne parte

Che tu sia un genitore che desidera iscrivere i propri figli o un cittadino con un po' di tempo da donare per fare l'accompagnatore, le porte del Pedibus sono sempre aperte. Per informazioni sui percorsi, sugli orari o per offrire la propria disponibilità come volontario, è possibile rivolgersi all'Associazione Nessunisola (mail: nessunisola@gmail.com www.facebook.com/nessunisola) o consultare i canali ufficiali del Comune di Sansepolcro e della USL.



di Giulia Gambacci

TRATOS 2026
1966 60th
PIEVE SANTO STEFANO (AR) - ITALY
TEL: +39 05757941 / TRATOSGROUP.COM



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.

EREDITÀ DIGITALE: È POSSIBILE RECUPERARE I RICORDI DI UN FAMILIARE DEFUNTO?

Egregio Avvocato,
mia moglie è venuta a mancare improvvisamente, lasciando nei propri account online fotografie e video di famiglia. La società che gestisce il servizio di archiviazione, da me contattata, mi ha risposto che, per motivi di riservatezza, non posso accedere agli account. Ho diritto a recuperare questi ricordi oppure sono destinati a rimanere inaccessibili?

Gentile Lettore,
la cosiddetta eredità digitale, ossia la sorte dei dati e dei contenuti online dopo la morte del loro titolare, è un tema sempre più attuale. Il riferimento normativo è l'articolo 2 terdecies del Codice della privacy, che consente, a determinate condizioni, di esercitare i diritti relativi ai dati personali di una persona deceduta a chi abbia un interesse proprio o invochi ragioni familiari meritevoli di protezione. Il mio Studio si è recentemente occupato proprio di una vicenda analoga, ottenendo dal Tribunale una pronuncia che ha consentito all'erede di recuperare fotografie e filmati conservati nell'account iCloud della persona deceduta. Ciò non significa, tuttavia, che gli eredi possano accedere automaticamente a qualsiasi account o leggere ogni comunicazione privata; occorre, infatti, distinguere tra il diritto di ottenere determinati dati, l'accesso all'account e la trasmissione ereditaria di eventuali contenuti digitali aventi valore economico. La legge contempla, inoltre, la possibilità che il defunto abbia espressamente vietato l'esercizio di determinati diritti sui propri dati, entro i limiti previsti dalla normativa. Nel Suo caso, pertanto, prima di rinunciare alla possibilità di recuperare questi contenuti, sarà opportuno verificare le procedure previste dal gestore, documentare il rapporto familiare e le ragioni della richiesta e, quindi, valutare le iniziative legali più appropriate.

DONATI LEGNAMI
VIA MAESTRI DEL LAVORO, 8, ZONA IND.LE SANTA FIORA, SANSEPOLCRO (AR)
TEL +39 0575 749847 - FAX +39 0575 749849 - INFO@DONATILEGNAMI.IT



METTIAMO A NUDO PAOLO FRATINI

Sottosopra, la rubrica dove un personaggio pubblico viene "messo a nudo". Una chiacchierata a 360° gradi dove vengono affrontate numerose tematiche, dalla vita privata al lavoro, dalla politica all'economia e tanto altro. Accendiamo i riflettori in questa puntata con Paolo Fratini, 62 anni, per un decennio sindaco di San Giustino; perito agrario libero professionista, Amministratore Unico di Umbraflor vivaio regionale, la più grande realtà di produzione vivaistica dell'Umbria. Fratini è inoltre presidente del consiglio di amministrazione della Silvio Nardi Agricoltura, oltre che ispettore di Generali Italia per le avversità atmosferiche.

di Domenico Gambacci



SOTTO SOPRA



PAOLO FRATINI

CI PUO' FARE UNA SINTESI DI TUTTO IL SUO PERCORSO POLITICO?

"Il mio percorso politico ha inizio negli anni Novanta, con l'adesione al Partito Socialista Italiano (PSI), esperienza che mi ha portato a ricoprire l'incarico di Vicesindaco del Comune di San Giustino, con deleghe allo Sport e alla Cultura. In seguito, mi sono dedicato soprattutto all'attività professionale e alla rappresentanza del mondo agricolo, come responsabile della CIA Confederazione Italiana Agricoltori. Nel 2014 ho deciso di rimettermi in gioco, tornando a un impegno politico e amministrativo diretto e candidandomi alla guida del Comune di San Giustino. Sono stato eletto Sindaco, alla guida di una coalizione di centrosinistra. Ho ricoperto l'incarico fino al 2024, quando è subentrato Stefano Veschi, dando continuità alla tradizione amministrativa di centrosinistra".

COSA RICORDA CON PIACERE DELLA SUA INFANZIA?

"La mia infanzia non è stata semplice. Quando avevo appena 15 anni ho perso mio padre, un evento che ha profondamente segnato la mia vita e quella della mia famiglia. Da quel momento, insieme a mia madre e a mio fratello maggiore, abbiamo dovuto affrontare un periodo difficile, anche sul piano economico. Era impegnato nel settore edile e nella trivellazione di pozzi artesiani. Nonostante il poco tempo che abbiamo avuto la possibilità di trascorrere insieme, è riuscito a trasmettermi una grande passione per il mondo dell'edilizia. Tra i ricordi e gli affetti più preziosi della mia vita conservo il ricordo di mio padre, la vicinanza di mia madre e il ruolo importante di mio fratello maggiore. Sono affetti che hanno contribuito a formarmi".

QUAL È IL SUO LAVORO ATTUALE?

"Ho sempre affiancato al mio impegno istituzionale il lavoro come ispettore tecnico di Generali Italia nel settore delle avversità atmosferiche. Oggi sono Amministratore Unico di Umbraflor, azienda vivaistica regionale: azienda di grande rilevanza nel panorama florovivaistico nazionale e internazionale, avendo prodotto 3,8 milioni di piante, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi del PNRR per il nostro Paese. Sono inoltre Presidente del consiglio di amministrazione della Silvio Nardi Agricoltura, società che gestisce il patrimonio agricolo della famiglia Nardi, una realtà di prestigio nel panorama agricolo tra Toscana e Umbria, con una superficie complessiva di circa 2.000 ettari".

A CHE ETÀ HA FATTO SESSO LA PRIMA VOLTA?

"Non presto, direi verso i 20-21 anni"

CI DESCRIVE CON UN AGGETTIVO QUESTI PARTITI DEL PASSATO?

PARTITO COMUNISTA ITALIANO una grande tradizione di sinistra, legata alla giustizia sociale, al lavoro e alla solidarietà.

DEMOCRAZIA CRISTIANA radicata nel territorio, capace di costruire comunità anche attraverso parrocchie, associazioni e servizi.

PARTITO SOCIALISTA ITALIANO riformista, moderno e innovatore. È stata la mia casa politica e ha contribuito a formare la mia identità.

MOVIMENTO SOCIALE ITALIANO lontano dalla mia cultura politica e dai valori democratici in cui mi riconosco. Anche la storia della mia famiglia, segnata dalla deportazione di alcuni parenti, ha rafforzato questa distanza.

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

"In questo sono abbastanza tradizionale. Di bizzarro direi sopra il cofano di una macchina".

COSA NE PENSA DEL MONDO DEI SOCIAL?

"I social network sono ormai parte integrante della nostra quotidianità e rappresentano uno strumento importante di comunicazione e partecipazione, capace di mettere in relazione persone e realtà diverse. Tuttavia, ritengo che vadano

utilizzati con consapevolezza, perché spesso favoriscono una comunicazione superficiale e una semplificazione eccessiva delle notizie e dei problemi, che meriterebbero invece maggiore approfondimento, spirito critico e capacità di analisi".

CI DESCRIVE CON UN AGGETTIVO QUESTI PARTITI ITALIANI?

FRATELLI D'ITALIA demagogici e sloganistici.

PARTITO DEMOCRATICO Talvolta autoreferenziali e ripiegati sulle proprie dinamiche interne.

MOVIMENTO 5 STELLE Un po' troppo populisti.

LEGA Detestabile.

FORZA ITALIA Liberali e moderati

FUTURO NAZIONALE Pericolosi nostalgici

CON QUALE DONNA DELLO SPETTACOLO LE PIACEREBBE ANDARE A CENA?

"Rimanendo in zona dico Valentina Lodovini".

SE LE DICO ALCUNI NOMI DI POLITICI DEL PASSATO MI PUO' DIRE UN PREGIO E UN DIFETTO DI OGNUNO DI LORO?

- BETTINO CRAXI Riformista, modernizzatore e sostenitore di un socialismo autonomo e liberale; ha lasciato troppo spazio ai 'ras territoriali'.

- ENRICO BERLINGUER: rigore morale e senso delle istituzioni; forse troppo idealista e poco pragmatico.

- SILVIO BERLUSCONI Ha rivoluzionato la comunicazione politica e il rapporto tra politica e media. Un grande venditore. Pregio e difetto.

- GIULIO ANDREOTTI non individuo particolari pregi; considero opaca la gestione di alcuni rapporti tra politica e istituzioni.

- GIORGIO ALMIRANTE grande comunicatore, ma profondamente legato alla tradizione fascista.

- AMINTORE FANFANI energico e determinato ha fatto molto per il nostro territorio come E45, E78, diga di Montedoglio e l'autostrada, tra di difetti accentratore e talvolta autoritario.

- MARCO PANNELLA merito di aver portato avanti battaglie civili e sociali importanti; non è riuscito a trasformare quella forza innovatrice in un consenso elettorale altrettanto duraturo.

QUALI SONO I SUOI HOBBY PREFERITI?

"Sono molto preso dal lavoro. Quando riesco, amo viaggiare, andare in montagna e sciare".

QUAL È LA PARTE FISICA CHE LA ECCITA IN UNA DONNA?

"Direi lo sguardo".

COSA NE PENSA DELLA SANITA' ITALIANA?

"La sanità pubblica è uno dei patrimoni più importanti del nostro Paese e un pilastro fondamentale del modello sociale europeo. Purtroppo, negli anni, le scelte politiche e il progressivo indebolimento degli investimenti hanno contribuito a metterla in difficoltà, favorendo un ricorso sempre maggiore alla sanità privata. È una situazione che mi preoccupa profondamente. Sono convinto che la salute debba rimanere un diritto universale, garantito a tutti, indipendentemente dalle condizioni economiche".

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

"Sono una buona forchetta: amo il pesce, il tartufo, la pasta fatta in casa, l'olio extravergine e il vino. La cucina cinese, invece, non è proprio nelle mie corde".

CI PUO' DIRE IL NOME DI UNA PERSONA CHE È STATA FONDAMENTALE NEL SUO PERCORSO POLITICO?

"Le figure di riferimento nella mia formazione sono state diverse. Dal punto di vista politico, per noi giovani socialisti sangiustinesi, Olivo Ganganelli è stato un punto di riferimento importante, così come lo sono stati Umberto Decenti e Astelio Gentiletti. In ambito sindacale, invece, una figura particolarmente significativa è stata quella di Giuseppe Natale".

TRE PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO CHE NON SOPPORTA?

"Bruno Vespa, Marco Travaglio e Lilli Gruber".

COSA NE PENSA DELLA LEGGE BASSANINI?

"Ha avuto il merito di semplificare alcuni procedimenti e chiarire le responsabilità tra politica e amministrazione. Nella pratica, però, talvolta ha creato una distanza eccessiva tra indirizzo politico e gestione amministrativa, rendendo più difficile rispondere ai bisogni concreti dei cittadini".

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



“Metterei innanzitutto l’onestà, che considero il fondamento di ogni rapporto umano e civile. Poi il lavoro, inteso come strumento di dignità ed emancipazione delle persone, il valore del sacrificio, la solidarietà e il senso di responsabilità. Credo molto anche nel rispetto degli altri e delle diversità. Oggi, purtroppo, si tende troppo spesso a classificare le persone, a dividerle in categorie, anziché riconoscerne il valore nella loro unicità. Dovremmo imparare ad ascoltare di più e a giudicare meno”.

CI DESCRIVA CON LA MASSIMA FRANCHEZZA PREGI E DIFETTI DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE UMBRIA STEFANIA PROIETTI?

“Le riconosco competenza, preparazione e tenacia, oltre a un forte senso di responsabilità e a una grande attenzione per le questioni che segue. Apprezzo soprattutto la sua autonomia di pensiero e la capacità di non essere sempre condizionata dagli schemi tradizionali dei partiti. Qualcuno può considerarlo un limite; io lo considero un pregio.”

QUAL È IL CAPO DI BIANCHERIA INTIMA CHE LE PIACE PARTICOLARMENTE IN UNA DONNA?

“Il reggiseno”.

QUAL È IL PROGETTO PIU’ IMPORTANTE CHE HA REALIZZATO A SAN GIUSTINO NEI 10 ANNI DA PRIMO CITTADINO?

“Sono stati tanti i progetti realizzati nel corso dei dieci anni da Sindaco, ne sceglierei uno: gli investimenti sulle scuole, sulle palestre e sul nuovo asilo nido. Ho sempre considerato l’istruzione un investimento sul futuro. Sono interventi diversi, ma con un obiettivo comune: migliorare i servizi e offrire opportunità migliori a bambini, ragazzi e famiglie”.

SCAMBIO DI COPPIA, FAVOREVOLE O CONTRARIO?

“Assolutamente contrario”.

ALTOTEVERE VALLATA UNICA MA DIVISA TRA TOSCANA E UMBRIA: COME MAI IL DIALOGO SCARSEGGIA?

“Pesano ancora i campanilismi, anche se l’identità dei territori dovrebbe essere una ricchezza e non un ostacolo. Da Sindaco ho cercato di favorire la collaborazione, dal Cigar Festival al Progetto Valtiberina. Anche esperienze sportive come l’Alto Tevere Volley dimostrano che fare squadra è possibile. Credo che oggi la vera sfida sia superare le vecchie logiche di appartenenza, senza rinunciare alle nostre identità, e comprendere che il futuro della Valtiberina, umbra e toscana, dipende sempre più dalla capacità di fare squadra, condividere obiettivi e progettare insieme”.

MEGLIO TORNARE NEL PASSATO, OPPURE APRIRE UNA FINESTRA PER IL FUTURO?

“Credo che bisogna sempre aprire una finestra sul futuro, senza però dimenticare il passato e le proprie radici. La memoria è fondamentale, perché ci permette di capire da dove veniamo, riconoscere gli errori e valorizzare le esperienze positive. Purtroppo, troppo spesso, abbiamo la tendenza a dimenticare in fretta ciò che è stato, perdendo così un patrimonio di insegnamenti preziosi. Il passato non deve diventare un rifugio nel quale rimanere ancorati, ma una guida per costruire un futuro migliore, soprattutto per le nuove generazioni”.

QUANTO È IMPORTANTE SECONDO LEI IL SISTEMA ASSOCIATIVO LOCALE?

“Ritengo che l’associazionismo sia fondamentale. È una delle risorse più preziose di una comunità, perché consente di realizzare attività, mantenere servizi e valorizzare strutture che, diversamente, sarebbero difficili da sostenere. A San Giustino, ad esempio, da questo punto di vista, esiste una realtà associativa particolarmente forte. Grazie all’impegno e alla disponibilità di tante associazioni si riesce a mantenere e valorizzare importanti strutture sportive, come i tre stadi e i due palazzetti. Ma il ruolo dell’associazionismo va ben oltre lo sport. Penso, ad esempio, alla gestione di spazi come la stazione ferroviaria, affidata all’associazione Lupi e Bufali, che ha contribuito a trasformare un luogo un tempo esposto al degrado in uno spazio vissuto, frequentato e sicuro. C’è poi una dimensione sociale che considero altrettanto importante: le associazioni creano relazioni, favoriscono l’incontro tra le persone, combattono l’isolamento e spesso rappresentano un punto di riferimento per chi vive situazioni di difficoltà”.

E COSA DICE A COLORO CHE DICONO CHE MOLTE ASSOCIAZIONI OGGI PENSANO SOLO A FARE SOLDI?

“Rispondo che, nella maggior parte dei casi, si tratta di un luogo comune, spesso frutto di un giudizio superficiale. È facile, soprattutto sui social, criticare e mettere in discussione il lavoro degli

iPkom
INTERNET - CENTRALINI TELEFONICI
SERVIZI IN CLOUD
www.ipkom.com
Via Malpasso 42 – 52037 Sansepolcro (AR)
SERVIZI PER ADEGUAMENTO ALLA DIRETTIVA NIS2
800 97 86 21

altri senza conoscerne davvero l'impegno e le difficoltà. Le associazioni hanno bisogno di risorse per funzionare e, nella maggior parte dei casi, le reinvestono in attività e servizi per la comunità. Le eccezioni esistono, come in ogni ambito, ma non si può screditare un mondo fatto soprattutto di volontariato, impegno e passione".

COSA VORREBBE FARE DA GRANDE?

"Direi che sono già grande, perché 62 anni cominciano a essere una bella età! Voglio continuare a dedicarmi al mio lavoro, anche perché, a quanto pare, l'età della pensione si è allontanata parecchio. Ma soprattutto vorrei riuscire a dedicare sempre più tempo agli affetti. Ho cinque nipoti che adoro e c'è Agnese, la figlia della mia prossima moglie, alla quale sono molto legato. Il mio desiderio è essere sempre più presente nella loro vita, condividere con loro esperienze e momenti belli. In fondo, credo che questa sia una delle soddisfazioni più grandi che la vita possa regalare".

SI SENTE PARLARE MOLTO CHE LA CULTURA È UN GRANDE VOLANO ECONOMICO PER IL NOSTRO PAESE, MA POI NESSUNO SEMBRA CREDERCI VERAMENTE: PERCHE'?

"Perché spesso si parla del valore della cultura senza darle davvero priorità. Si legge e si approfondisce meno, mentre servirebbero conoscenza e capacità critica. L'Umbria ha un patrimonio straordinario e deve valorizzare investendo sulle bellezze, sulle tradizioni e le eccellenze. La cultura non è un costo: è un investimento sul futuro e sullo sviluppo dei territori".

LA SUA POSIZIONE PREFERITA IN AMORE?

"Direi quella supina".

TRE DEI COMUNI PIU' IMPORTANTI DEL TERRITORIO TOSCO/UMBRO NEL 2027 TORNERANNO ALLE URNE. CI PUO' DEFINIRE BREVEMENTE COSA NE PENSA DEI LORO CINQUE ANNI DI AMMINISTRAZIONE?

- CITTA' DI CASTELLO ho visto una città viva, attenta alla cultura e alle manifestazioni. Resta la difficoltà del commercio nel centro storico, un problema comune a molte città. Nel complesso, ho percepito un'amministrazione impegnata e un sindaco disponibile al confronto e all'ascolto dei propri cittadini.

- SANSEPOLCRO sul centro storico si poteva fare qualcosa di più per aumentarne vitalità e attrattività. La città può contare su un tessuto imprenditoriale importante, con realtà come Aboca. Del sindaco Innocenti apprezzo le qualità umane, la serietà e la disponibilità al dialogo.

- ANGHIARI il giudizio è positivo. È una delle chicche del territorio, insieme a Citerna e Montone, per bellezza paesaggistica e identità storica. Conoscendola più dall'esterno, preferisco mantenere un giudizio prudente, ma la mia impressione è buona".

LE DICIAMO IL NOME DI 10 PERSONAGGI PUBBLICI, AD OGNUNO DEVE ASSOCIARE UNA DEFINIZIONE:

• **ROBERTO BENIGNI:** Un grande attore

• **KIMI ANTONELLI:** Un Fuoriclasse con un grande talento

• **FEDERICA PELLEGRINI:** È stata una grande atleta, una campionessa

• **MANUELA ARCURI:** Una bella donna dal fascino mediterraneo

• **PAOLO BONOLIS:** Un uomo di spettacolo con un grande senso dell'Ironia

• **AMADEUS:** Un bravo conduttore tv

• **MILLY CARLUCCI:** Una donna di classe e di carattere

• **CHIARA FERRAGNI:** Una donna con grandi capacità comunicative e imprenditoriali.

• **LEONARDO DI CAPRIO:** Un bravo attore

• **BELEN RODRIGUEZ:** Una bella donna

SOTTO SOPRA



COMUNE DI ANGHIARI

ENTE MOSTRA MERCATO VALTIBERINA

ASS. PRO ANGHIARI

Vie di ANGHIARI
CENTRO COMMERCIALE NATURALE

Anghiari di Natale

2026/27



scarica il programma su:
www.anghiaridinatale.it

informazione pubblicitaria

Programma

28/29 novembre
Teatro di Anghiari, ore 20.30
Restituzioni lavori dei 4 coreografi
Info: Anghiari Dance Hub *3493433414*

29 novembre
Chiesa del Carmine, ore 21.00
Concerto di Santa Cecilia
Corale Don Vittorio Bartolomei
Info: 3391343627

5/6/7/8 dicembre
Centro Storico, dalle ore 17.00
VICOLI
DEGUSTAZIONI NEL **CUORE** DI ANGHIARI
Info: www.vincoli.it – 3463764869

5 dicembre
Museo della Battaglia e di Anghiari
dalle ore 15.30
MAGIE DI SUGHERO
Crea il tuo Natale ecologico
Trasformeremo i materiali di recupero del mondo del vino in originali decorazioni natalizie per la casa e l'albero di Natale.
Durata: 2 ore circa / Costo: 10,00 €
Adatto per bambini e famiglie
Prenotazione obbligatoria
Info: 0575 787023, whatsapp 3756272216

5 dicembre
Caffè dello Sport, ore 18.30
Sorseggi. Musica dal Vivo
Info: 3336743817

6 dicembre
Museo Pietro Annigoni, ore 15.30
Visita guidata
Per scoprire l'incantevole Villa Gennaioli e la meravigliosa arte di Pietro Annigoni.
Durata: 45 minuti circa / Costo: 5,00 €
Prenotazione obbligatoria
Info: Museo della Battaglia e di Anghiari
Tel. 0575 787023, whatsapp 3756272216

8 dicembre
Museo della Battaglia e di Anghiari
dalle ore 16.30
Il Museo si accende!
Visita guidata a lume di candele e torce elettriche
Una piccola lanterna omaggio per vedere i particolari della collezione.
Durata: 1 ora / Costo: 8,00 €
(+ ingresso Museo)
Prenotazione obbligatoria
Info: 0575787023, whatsapp 3756272216

8 dicembre
Vie del centro storico, dalle ore 18.30
Anghiari si accende
Centinaia di candele illuminano le vie di Anghiari, regalando al borgo un'atmosfera magica e suggestiva.
Info: Pro Loco Anghiari – 0575 749279

8 dicembre
Talozzi Bistrot della Fonte, ore 18.30
Musica dal Vivo
Info: 3480410354

10 dicembre
Vie del centro storico, dalle ore 17.00
Madonna di Loreto, quadri viventi
Info: 3356102150

13 dicembre
Piazza Baldaccio, Galleria Magi
Memorandia, le cose che raccontano
Info: 3669317879

13 dicembre
Teatro di Anghiari, ore 21.00
Suspended Chorus - Silvia Gribaudi
Info: Anghiari Dance Hub *3493433414*

19 dicembre
Palazzo Fontana, C. Matteotti 61, ore 18.00
OLTRE - art exhibition / Loretto Ricci
Info: 3477404682

19 dicembre
Teatro di Anghiari, ore 18.00 e ore 21.00
Concerto gruppi di Musica d'Insieme
Filarmonica P. Mascagni di Anghiari
Info: 339134 3627

19 dicembre
Caffè dello Sport, ore 18.30
Sorseggi. Musica dal Vivo
Info: 333674 3817

20 dicembre
Teatro di Anghiari, ore 17.30
Concerto del Corpo Bandistico
Filarmonica P. Mascagni di Anghiari
Info: 3391343627

24 dicembre
Bar Teatro, ore 18.30
Musica dal Vivo
Info: 3661883692

24 dicembre
Piazza Baldaccio, dalle ore 17.30
Il Ceppo in Piazza
Info: Pro Loco Anghiari – 0575 749279

26 dicembre
Caffè dello Sport, ore 18.30
Sorseggi. Musica dal Vivo
Info: 3336743817

26 dicembre
Vie del centro storico, dalle ore 18.30
Anghiari si accende
Centinaia di candele illuminano le vie di Anghiari, regalando al borgo un'atmosfera magica e suggestiva.
Info: Pro Loco Anghiari – 0575 749279

27 e 29 dicembre
Centro storico, ore 17.30
Puer Natus Est
Il presepe di San Francesco
Info: Comune di Anghiari – 0575 789522

Dal 28 al 30 dicembre
Museo della Battaglia e di Anghiari
dalle 8.00 alle 13.00
S-passo al Museo - Campi Natalizi
Mattinate dedicate ai compiti delle vacanze con il supporto delle operatrici e, dopo la merenda, laboratori creativi sul riciclo ispirati al Natale e al nuovo anno.
Prenotazione obbligatoria
Costo: 20,00 €
Convenzioni con Regione Toscana per le iniziative di "S-passo al museo"
10% di sconto per i soci Unicoop
Info: 0575787023, whatsapp 3756272216

31 dicembre
Museo Pietro Annigoni, ore 11.00
Visita guidata
Per scoprire l'incantevole Villa Gennaioli e la meravigliosa arte di Pietro Annigoni.
Durata: 45 minuti circa / Costo: 5,00 €
Prenotazione obbligatoria
Info: Museo della Battaglia e di Anghiari
Tel. 0575 787023, whatsapp 3756272216

31 dicembre
Galleria Magi

Festa di San Silvestro



23.00 / 01.00
PIXEL
Live Party Band

a seguire
DJ SET
fino a tarda notte

Servizi di **Bus Navetta** dai comuni limitrofi
Tratte personalizzate per gruppi su prenotazione

Gennaio 2027

5 gennaio
Via di ronda, dalle ore 18.30
Vai di Ronda - Musica dal vivo e dj set
Info: Mearevolution(ae) – 3341327209

6 gennaio
Piazza Baldaccio, dalle ore 17.30
La Befana vien dal Ponte
Info: Pro Loco Anghiari – 0575 749279


Giorni
FERRO
1950
2020
TH
www.giorniferro.it
DA OLTRE 70 ANNI VI DIAMO UNA MANO
LASER
Taglio Laser 2D e 3D - Foratura di Precisione - Realizzazione Tasche e Cavità - Asolature su Misura - Scantonature Laser - Marcatura Laser Permanente - Cianfrinatura di Precisione - Tagli Inclinati e Ortogonali
Via Marco Buitoni, 4 - Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 749501 - www.giorniferro.it

VELLUTATA DI ZUCCA

...con crema al gorgonzola e granella di nocciole





"Lo sai perché mi piace cucinare?"
"No, perché?"
"Perché dopo una giornata in cui niente è sicuro, e quando dico niente voglio dire n-i-e-n-t-e, una torna a casa e sa con certezza che aggiungendo al cioccolato rossi d'uovo, zucchero e latte l'impasto si addensa: è un tale conforto!"

(Giulia Child)

di Chiara Verdini

tempo di preparazione
30 minuti

dosi per
4 persone

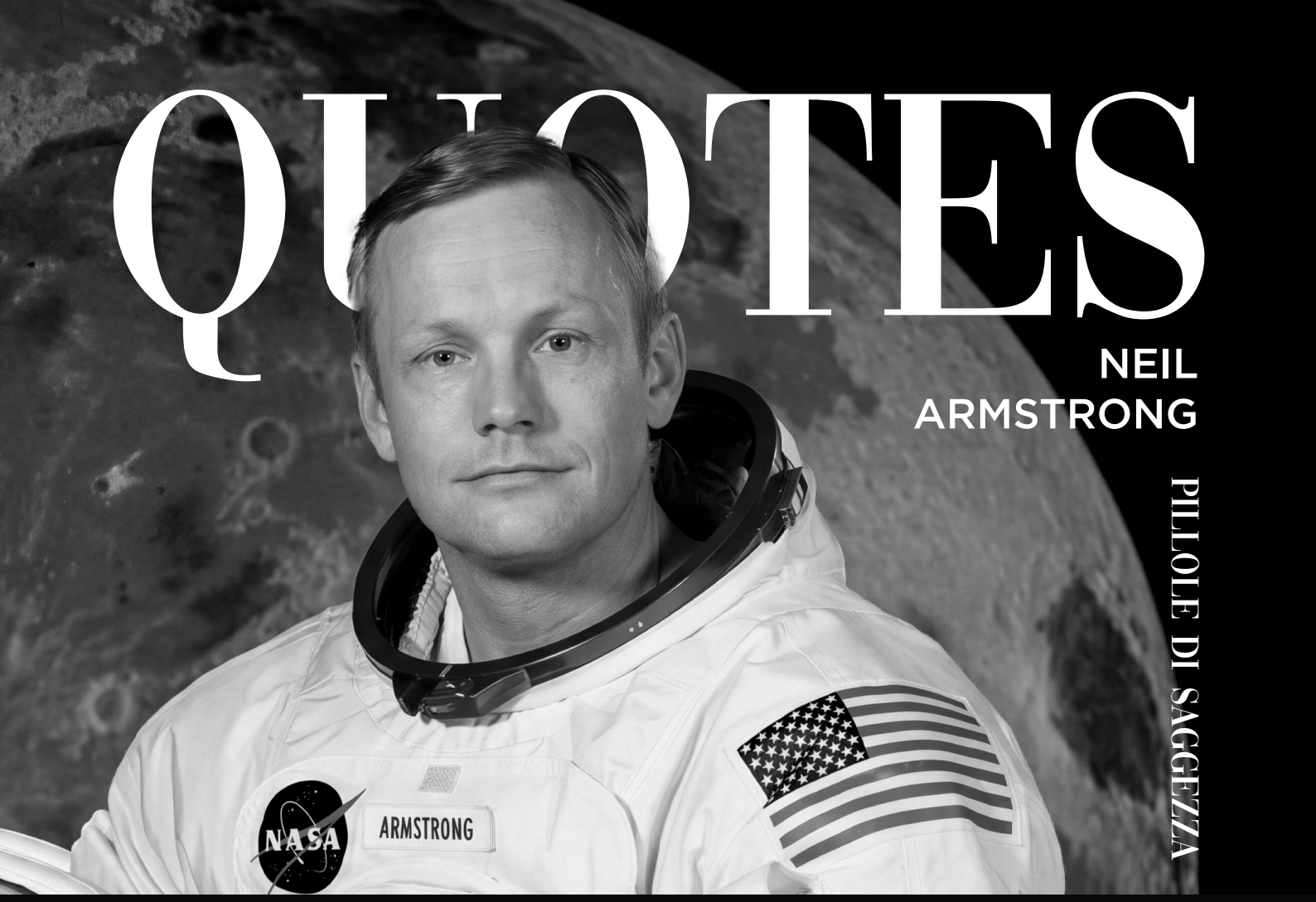
INGREDIENTI

600 g circa di zucca Delica pulita
1 patata grande
1 cipolla
Brodo vegetale q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
250 g di gorgonzola
Latte q.b.
Pane q.b.
Granella di nocciole q.b.

Per preparare il tiramisù al pistacchio, mettere il mascarpone in una ciotola e lavorarlo un pochino con un cucchiaio. Aggiungere la panna e montare il tutto con le fruste elettriche. Quando il composto risulta ben montato, aggiungere la crema di pistacchio e continuare a lavorare con le fruste e poi con una spatola e trasferirla in una sac à poche. Passare velocemente i savoiardi nel caffè macchiato con un goccio di latte e disporre i primi quattro biscotti sul piatto da portata, formando il primo strato del dolce. Realizzare i ciuffetti di crema al pistacchio, aiutandosi con la sac à poche, e completare con una spolverata di scaglie di cioccolato. Procedere con un secondo strato mettendo i savoiardi con caffè disposti sopra il primo strato nel senso opposto rispetto ai precedenti, così da creare una disposizione incrociata. Guarnire con altri ciuffetti di crema al pistacchio e altre scaglie di cioccolato. Il tiramisù viene completato con un ultimo strato di biscotti, poi crema e infine una bella spolverata di granella di pistacchio. Riporre in frigorifero per almeno un paio d'ore prima di essere servito.

TEVERE TRUCKS
AUTOFFICINA
OFFICINA MECCANICA - ELETTRAUTO
RIPARAZIONE AUTOVEICOLI E VEICOLI INDUSTRIALI
LOC. MALPASSO 60 - 52037 SANSEPOLCRO (AR)
CELLULARE 393 8028236

ELETTROCOMM
di Rossi Angelo & C.
IMPIANTI ELETTRICI, CIVILI ED INDUSTRIALI.
ELETTRODOMESTICI E CASALINGHI.
Via Mazzini, 29 – 52031 Anghiari (Ar) – 0575 788002



QUOTES

NEIL ARMSTRONG

PILLOLE DI SAGGEZZA

Frasi celebri della storia che non hanno bisogno di bugiardini e non contengono controindicazioni e che hanno lasciato il segno.

“Un piccolo passo per un uomo, un grande salto per l’umanità”

Breve Biografia: Neil Alden Armstrong nacque il 5 agosto 1930 a Wapakoneta, in Ohio. Si laureò in ingegneria aeronautica alla Purdue University e conseguì un master in ingegneria aerospaziale presso l’Università della California del Sud. Dal 1949 al 1952 prestò servizio nella Marina. Divenuto pilota collaudatore, sperimentò velivoli ad alta velocità, tra cui l’X-15, capace di raggiungere 7.000 km/h. Volò su circa 200 modelli di aerei, razzi, elicotteri e alianti. Nel 1966 compì il primo volo spaziale con la missione Gemini 8. Insieme a David Scott realizzò il primo aggancio tra due veicoli spaziali, fondamentale per le missioni lunari. Nel luglio 1969 gli fu affidato il comando dell’Apollo 11. Il 20 luglio, con Edwin “Buzz” Aldrin, raggiunse la Luna: Armstrong fu il primo uomo a mettervi piede. Scendendo la scaletta del modulo lunare pronunciò la celebre frase: “Questo è un piccolo passo per un uomo, ma un balzo gigantesco per l’umanità”. I due astronauti esplorarono la superficie per due ore e mezza, realizzando una grande impresa scientifica unica. Al ritorno fu accolto come un eroe e ricevette la Medaglia presidenziale della Libertà. Nel 1971 lasciò la NASA per insegnare ingegneria aerospaziale all’Università di Cincinnati, dove rimase fino al 1979. In seguito partecipò alla Commissione Nazionale per lo Spazio e, nel 1986, fu vicepresidente della commissione d’inchiesta sull’incidente dello Space Shuttle Challenger. Sposato e padre di due figli, Armstrong visse a lungo in Ohio, collaborando anche con aziende impegnate nello sviluppo di sistemi per la difesa. Morì il 25 agosto 2012, a 82 anni, per complicazioni successive a un intervento al cuore. Il suo nome rimane indissolubilmente legato a uno dei momenti più significativi della storia umana.

Riconoscimenti: Figurano il Robert J. Collier Trophy (1969), il Robert H. Goddard Memorial Trophy (1970) e la Congressional Space Medal of Honor (1978).



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

Rofelle e Montebotolino, la memoria dei luoghi diventa futuro

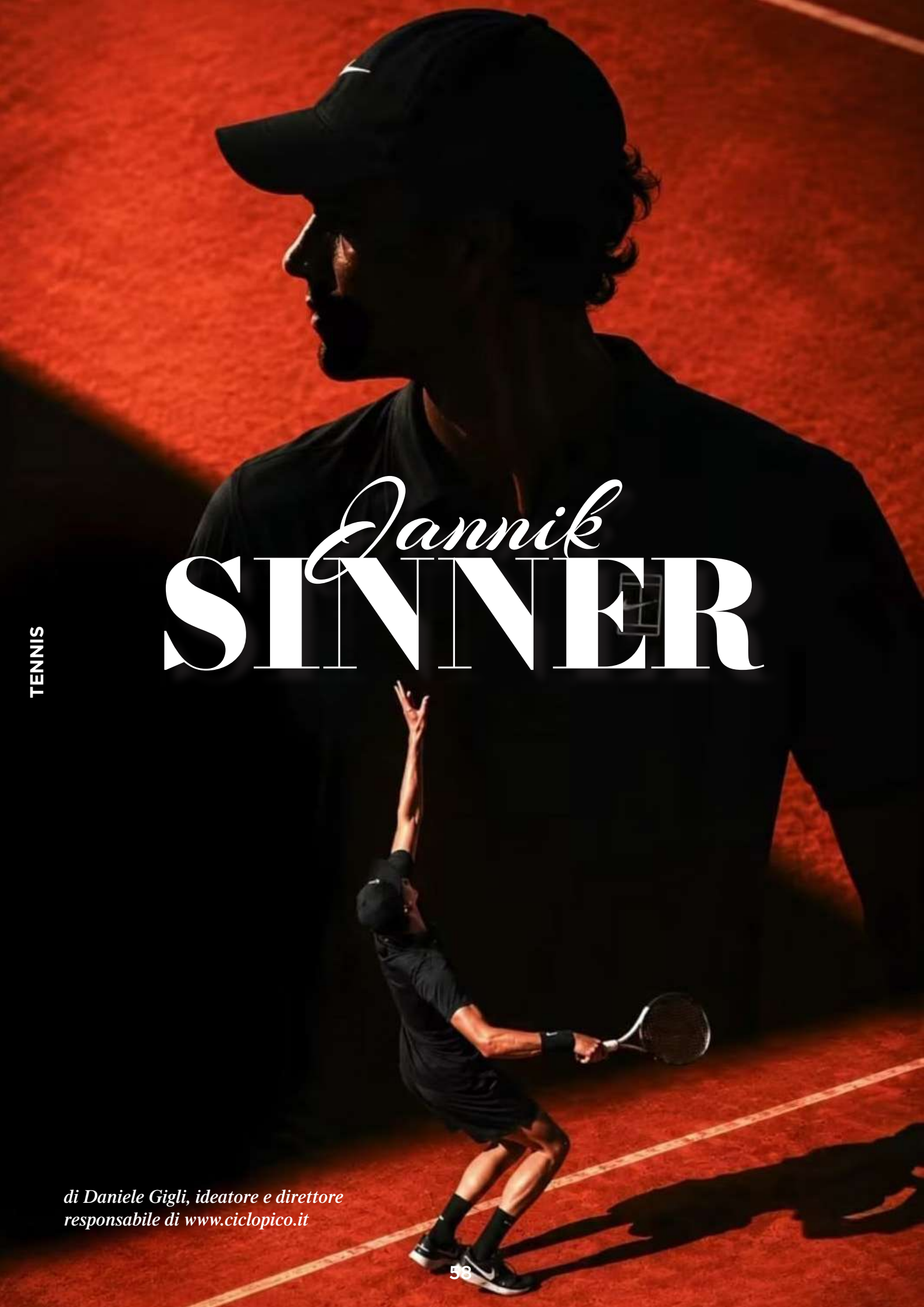
Una giornata dedicata alla storia, all'archeologia, all'arte e al paesaggio ha segnato la conclusione degli interventi realizzati a Rofelle e Montebotolino, nel territorio comunale di Badia Tedalda. Il convegno "Tra rocce e imbuti di seta. Rofelle e Montebotolino ritrovati" ha accompagnato l'inaugurazione delle nuove installazioni artistiche, completando idealmente un percorso che pochi giorni prima aveva visto l'apertura del MOON, il nuovo centro culturale ricavato dall'ex mattatoio. Nella chiesa di Rofelle un incontro dedicato alle molteplici identità dei due borghi. Archeologia, patrimonio artistico, antropologia e memoria si sono intrecciati nel racconto di un territorio attraversato nei secoli da vie di comunicazione e ricco di testimonianze storiche. Gli interventi hanno approfondito la valle del Marecchia, le evidenze archeologiche di Rofelle, le opportunità offerte dal censimento digitale e dall'intelligenza artificiale per la conoscenza del patrimonio, oltre alla figura di don Amedeo Potito, al suo archivio e alle opere d'arte locali. Nel pomeriggio, l'attenzione si è spostata direttamente nei borghi, dove sono state inaugurate le installazioni realizzate dall'artista Claudio Ballestracci, pensate per trasformare la visita in un'esperienza di ascolto e scoperta. A Rofelle, negli spazi dell'ex scuola, il "Giardino narrante. Tra non più e non ancora" accoglie i visitatori con i tronchi narranti: sculture interattive che, attraverso piccoli sportelli, restituiscono le voci degli abitanti e i racconti tramandati nel tempo. Un patrimonio immateriale che conserva anche l'ironia popolare e i legami tra paesi vicini. Accanto al giardino, le "Stanze dei cippi" permettono di riscoprire due cippi romani custoditi nell'edificio, oggi recuperato e valorizzato. A Montebotolino, antico Castrum Montis Bottolini, il progetto "Il paese istoriato dal vento. Tra memoria e paesaggio" propone un itinerario articolato in sette tappe. Una mappa e i QR Code guidano alla scoperta del borgo attraverso testimonianze, racconti e il testo poetico scritto e interpretato da Samuele Boncompagni. Il vento, presenza costante tra le pietre e nel paesaggio circostante, diventa il filo conduttore di un'esperienza che restituisce voce alla comunità e invita a osservare i luoghi con uno sguardo nuovo. Le storie raccolte durante il progetto continuano a vivere anche nello spettacolo teatrale "Non voglio mica la luna", prodotto da CasermArcheologica e scritto e interpretato da Samuele Boncompagni e Chiara Renzi. Un racconto che dimostra come anche le realtà più piccole possano immaginare il futuro partendo dalle proprie radici e dall'impegno di chi le abita. Con la conclusione della fase realizzativa, "Repubblica delle Foreste" lascia un'eredità che va oltre il recupero degli spazi: un progetto che, attraverso cultura, turismo lento, servizi e nuove opportunità, ha coinvolto Badia Tedalda e Pieve Santo Stefano. Rofelle e Montebotolino diventano così esempi di come la memoria delle comunità possa trasformarsi in una risorsa concreta per custodire il territorio, rafforzarne l'identità e costruire nuove prospettive di sviluppo.

di Davide Gambacci




Vasto assortimento di Sigari italiani, Caraibici e Nicaraguensi
Tabacchi per pipa, Accessori per sigari e pipa, Pipe artigianali, Rum pregiati,
Grappe, Articoli da regalo, Bigiotteria, Lotto, Ricariche, Superenalotto,
Wester Union, Pagamento bollette, PayPal, Postepay, Gratta e vinci
IL
tabaccheria
COCCODRILLO
Città di Castello - Via Biturgense - Cerbara, 13
Tel. 075 3766315 - coccotab@virgilio.it

Jannik SINNER



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



LA STORIA DEL GRANDE TENNIS

Siamo arrivati all'ultimo capitolo della nostra rubrica e, dopo aver ripercorso, tra gioie e delusioni, la storia del tennis italiano, è il momento di accendere i riflettori sull'epoca che stiamo vivendo: quella dei grandi trionfi di Jannik Sinner e di una generazione capace di raggiungere risultati mai ottenuti prima dal nostro movimento. Un viaggio che ci ha permesso di ripercorrere i successi di Nicola Pietrangeli e Adriano Panatta, lo storico trionfo nella Coppa Davis del 1976 e anche i tanti anni senza gioie, interrotti dalla vittoria a Montecarlo di Fabio Fognini. Oggi il tennis italiano ha compiuto un ulteriore salto di qualità affermandosi ai vertici del panorama mondiale e sta vivendo il periodo di massimo splendore.

Sinner è la punta di diamante di questa epoca straordinaria. Nonostante la giovane età, il campione altoatesino ha già lasciato un segno indelebile nella storia del tennis, conquistando ben cinque Slam (due Australian Open, due Wimbledon e uno US Open) e due ATP Finals. Sono 30 i titoli vinti in totale nel circuito maggiore dall'azzurro, compresi tutti i Masters 1000. Ha raggiunto inoltre la vetta della classifica mondiale diventando il primo italiano a riuscirci e ha contribuito in modo decisivo a due dei tre trionfi consecutivi dell'Italia in Coppa Davis, quelli del 2023 e del 2024.

Un palmarès che lo proietta già tra i grandi della storia di questo sport e che, considerando i suoi 25 anni, lascia immaginare ancora tanti trionfi da conquistare e tante pagine da scrivere. E poi c'è la rivalità con lo spagnolo Alcaraz, altro fenomeno della nuova generazione, di certo una delle sfide più appassionanti del tennis contemporaneo.

Attorno a Sinner è cresciuto un movimento di grande qualità, grazie anche a Berrettini, Musetti, Cobolli, Arnaldi, Sonego e Darderi. In questo ultimo atto della rubrica ripercorreremo la carriera di Jannik e le vittorie che lo hanno consacrato numero uno, ma anche l'ascesa dell'Italia nel panorama mondiale.

Jannik Sinner, dai primi successi al primato mondiale

Il percorso di Sinner verso l'élite mondiale comincia nel 2019, con la vittoria delle Next Gen ATP Finals di Milano, conquistata in finale contro l'australiano De Minaur. A soli 18 anni, l'altoatesino mostra già personalità e qualità tecniche che lo distinguono dai coetanei. La sua crescita è rapida, basata sul talento e sul lavoro di perfezionamento di un gioco solido e incisivo, caratterizzato dalla capacità di sostenere il ritmo e di imporlo anche ai rivali più quotati. Nel 2020 Jannik festeggia il primo titolo ATP, a Sofia, in finale contro Pospisil. Nello stesso anno raggiunge i quarti di finale al Roland Garros. Il salto di qualità prosegue nel 2021, con quattro titoli nel circuito maggiore e l'ingresso nella top ten mondiale. Nel 2022 arriva ai quarti agli Australian Open e a Wimbledon, mentre agli US Open perde contro Carlos Alcaraz in una sfida che anticipa la rivalità più importante dell'era moderna. Nel 2023 arrivano nuove conferme. Sinner raggiunge la finale a Miami, la semifinale a Wimbledon e conquista a Toronto il primo Masters 1000 della carriera, battendo in finale ancora de Minaur. È un passaggio decisivo: l'altoatesino dimostra di poter vincere anche nei tornei più prestigiosi e di avere la continuità necessaria per puntare ai massimi traguardi. La stagione si chiude con la Coppa Davis. A Malaga, Sinner è decisivo nella semifinale contro la Serbia: dopo il ko di Musetti nel primo singolare, batte infatti Djokovic annullando tre match point e riportando il risultato in parità, poi lo supera anche in doppio con Sonego. Gli azzurri battono l'Australia in finale e tornano a vincere il trofeo dopo 47 anni. Per il tennis italiano è una svolta, per Sinner l'inizio di una nuova era.



Sinner, la consacrazione nel 2024 e i trionfi del 2025 e 2026

Il 2024 cambia definitivamente la storia del tennis italiano. La stagione si apre con il botto. Sinner domina la scena agli Australian Open conquistando il primo titolo Slam della carriera. Il suo tennis non lascia scampo agli avversari, il suo percorso è perfetto. Memorabili la semifinale vinta con il campionissimo Djokovic e soprattutto la finale, vinta rimontando due set di svantaggio con il russo Medvedev. Il successo è storico, Jannik è il primo italiano a vincere lo Slam australiano al maschile. L'azzurro non si ferma e continua a macinare successi, compresi tornei importanti come Miami, Cincinnati e Shanghai. A giugno raggiunge il primo posto della classifica ATP, diventando il primo italiano a riuscirci. La stagione si chiude con il secondo Slam, a New York, nel sempre attesissimo US Open: l'azzurro supera ancora Medvedev ai quarti, poi il britannico Jack Draper in semifinale e infine lo statunitense Taylor Fritz in finale: 6-3, 6-4, 7-5. Il 2024 da sogno di Sinner si chiude con il trionfo alle ATP Finals di Torino, ancora in finale contro Fritz. Sinner è il primo azzurro a vincere il prestigioso trofeo e firma un altro storico record per il nostro tennis. A novembre Jannik contribuisce alla seconda Coppa Davis consecutiva dell'Italia. La nazionale supera Argentina, Australia e Paesi Bassi nella fase finale di Malaga, dimostrando che il successo dell'anno precedente non è stato un episodio isolato. Nel 2025 Sinner firma il bis consecutivo agli Australian Open, battendo Alexander Zverev in una finale senza storia, dominata con il punteggio di 6-3, 7-6, 6-3. Costretto a tre mesi di stop per la discussa sospensione dovuta al "caso Clostebol", rientra al meglio raggiungendo la finale su terra rossa a Parigi, nel secondo Slam dell'anno, il Roland Garros. Qui subisce forse la delusione più grande perdendo un match incredibile. Avanti 6-4, 7-6 sembra destinato alla vittoria, ma spreca tre match point e subisce la rimonta di Alcaraz che vince i tre set successivi 6-4, 7-6, 7-6. Il riscatto arriva poche settimane dopo ed è memorabile. Sinner centra infatti il trionfo nel torneo più importante del mondo, primeggiando sull'erba inglese di Wimbledon. Approfitta del ritiro del bulgaro Dimitrov per infortunio, poi ritrova lo smalto superando di slancio Shelton e Djokovic. In finale con Alcaraz perde il primo set, ma si scuote e domina i restanti tre. Il trionfo è certificato e il 13 luglio diventa una data storica per lo sport italiano, perché mai nessun azzurro si era aggiudicato Wimbledon nel circuito maggiore. Sinner conquista per la seconda volta consecutiva anche le ATP Finals di Torino, battendo ancora Alcaraz in finale, al termine di un match serrato, concluso 7-6, 7-5. Intanto, l'Italia vince la terza Coppa Davis consecutiva, la prima senza Sinner nella fase finale. Un risultato che dimostra quanto la squadra sia in grado di contare su più protagonisti. Nel 2026 il fenomeno altoatesino completa una delle imprese più difficili del tennis moderno, cioè quella di vincere tutti i Masters 1000, secondo giocatore della storia a riuscirci, dopo Djokovic. Sinner festeggia anche il quinto Slam in carriera, vincendo per il secondo anno di fila a Wimbledon. Questa volta il titolo arriva battendo in finale il tedesco Zverev che poche settimane prima aveva vinto il Roland Garros. Dopo lo storico bis sull'erba inglese, Jannik è costretto ad alzare bandiera bianca a causa di un infortunio al ginocchio che dopo diversi mesi di stop sembra essere solo ora in via di risoluzione. Zverev lo sorpassa in vetta alla classifica mondiale, ma Sinner ha le qualità tecniche e morali per torna-

EUROFUSIONE s.r.l.
MICROFUSIONI A CERA PERSA E ACCESSORI MODA
VIA CARLO DRAGONI, 37/A - ZONA IND.LE SANTAFIORA
SANSEPOLCRO (AR) - TEL. 0575 720915

re ai massimi livelli e per conquistare altri storici successi. I numeri fin qui parlano in modo inequivocabile e raccontano un campione già entrato nella storia: con cinque Slam, due ATP Finals e 30 titoli complessivi nel circuito maggiore. Con la speranza che già nel 2027 possa rendere ancora più ricco il suo già eccelso palmarès.

Berrettini, Musetti e gli altri azzurri: un movimento al top

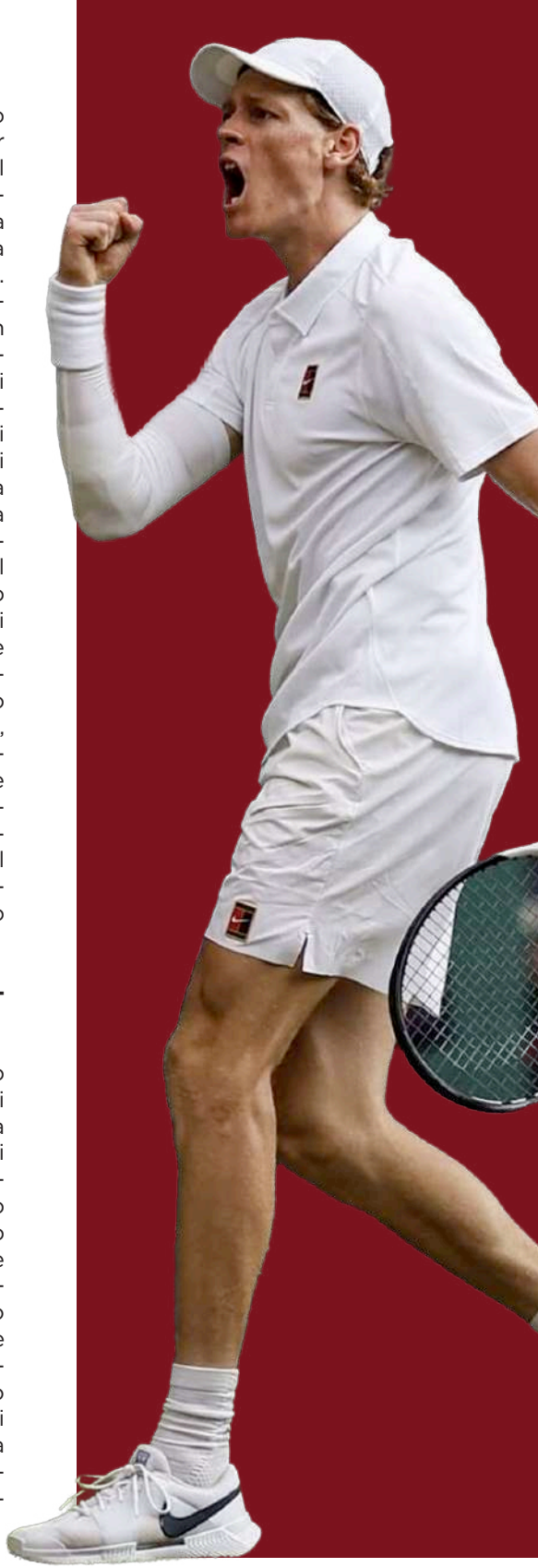
La crescita del tennis italiano non vive solo dei successi di Sinner. Matteo Berrettini ha contribuito ad aprire la strada, dimostrando che anche un italiano poteva raggiungere le fasi decisive dei tornei più prestigiosi. Nel 2019 raggiunge la semifinale degli US Open e, due anni dopo, arriva in finale a Wimbledon, arrendendosi solo a Djokovic. Risultati di grande prestigio, decisivi per la crescita del tennis italiano. Lorenzo Musetti porta in campo uno stile differente, fatto di sensibilità tecnica e varietà di colpi. Nel 2024 raggiunge la semifinale di Wimbledon e conquista il bronzo olimpico a Parigi, superando il canadese Auger-Aliassime nella finale per il terzo posto. Una medaglia storica per il nostro tennis. Accanto a loro crescono altri protagonisti. Matteo Arnaldi si mette in mostra in Coppa Davis e non solo, Flavio Cobolli nel 2026 raggiunge la finale del Roland Garros, cedendo solo a Zverev. Senza dimenticare Lorenzo Sonego e Luciano Darderi, bravi in varie circostanze. Anche il doppio composto da Simone Bolelli e Andrea Vavassori conquista importanti risultati nei tornei più prestigiosi. Oggi l'Italia può contare su tanti giocatori di qualità, capaci di competere con chiunque. Proprio questa profondità, insieme ai risultati dei singoli, testimonia la forza del movimento.

Coppa Davis, l'Italia conquista tre titoli consecutivi

La Coppa Davis è il simbolo più evidente di questa crescita. Dopo il successo del 1976, l'Italia ha dovuto attendere quasi mezzo secolo per tornare a vincere la competizione. Il trionfo del 2023 ha interrotto l'attesa, il bis del 2024 ha confermato la superiorità e la vittoria del 2025 ha certificato la continuità dei risultati. Nel 2023 Sinner ci mette la firma prima con la Serbia e poi in finale con l'Australia, nel 2024 dopo i successi con Argentina, Australia e Paesi Bassi è ancora il campione altoatesino a salire in cattedra nelle finali di Malaga. Jannik guida la squadra nei momenti decisivi, ma è il gruppo a rappresentare il punto di forza. La conferma nel 2025 quando lo storico tris consecutivo arriva senza il contributo di Sinner. A Bologna sono Berrettini e Cobolli i protagonisti della cavalcata azzurra. In semifinale contro il Belgio, Matteo vince il primo singolare e Flavio firma il punto decisivo. In finale contro la Spagna, si ripetono battendo rispettivamente Carreño Busta e Munar. L'Italia è ancora sul tetto del mondo. Un risultato che va oltre i singoli trofei e testimonia la crescita complessiva del tennis italiano, oggi competitivo anche quando non può contare sul suo giocatore più rappresentativo.

Sinner e l'Italia del tennis, una nuova pagina di storia

Si conclude così il nostro intenso viaggio. Dai successi di Pietrangeli e Panatta e dal trionfo nella Coppa Davis del 1976, fino al dominio di Sinner e di una generazione di fenomeni che sta portando il nostro movimento al top. Il tennis italiano è definitivamente sbocciato e ha le carte in regola per competere a lungo ai massimi livelli. Non vediamo più i campioni della racchetta come fenomeni irraggiungibili e imbattibili, perché oggi quei campioni sono i nostri ragazzi, fiore all'occhiello di tutto lo sport italiano. Una conquista costruita nel tempo, attraverso talento, lavoro e sacrifici, che ci fa sognare. Per il presente e per il futuro!



confartigianato

Federazione Artigiani

Centro Revisioni Valtiberina s.c.r.l.

Via A. De Gasperi, Zona Ind.le Alto Tevere
SANSEPOLCRO (AR) - TEL. 0575 720643
Il Centro Revisioni Valtiberina e le aziende associate sono a vostra completa disposizione per chiarimenti e prenotazioni
ORARIO APERTURA:
lun-ven: 08:30-12:30 /// 14:00-18:00 ***sabato:*** 08:30-12:15

AZIENDE ASSOCIATE

COMUNE DI SANSEPOLCRO: Aci Sansepolcro - Bigioli Auto - Auto Bernacchi - Viggiani Auto - F.G.D. di Tricca D. - Officina Senesi Paolo - Autofficina Guadagni G. - Autofficina MG di Coleschi e Santillo - Meoni Auto - Cardelli Auto Srl - Officina Borgo di Caraffini - CRA Centro Ricambi - Supercar Srl **COMUNE DI ANGHIARI:** Berga di Bergamini - Senauto di Senesi - Autofficina Corsi Auto Srl **COMUNE DI SESTINO:** Autofficina Crestini Snc - Autofficina Dindelli Daris



La pittura, con gli anni di esercizio, per molti creativi che ci si sono avvicinati da autodidatti, ha finito per rappresentare una autentica passione, un fuoco che, mosso da un vento interiore, è diventato sempre più grande. Tra quelli che vivono questa condizione c'è anche Mihaela Pascu di origini rumene ma residente a Sansepolcro da tanti anni. Una pittrice che non perde occasione di esprimere la sua soddisfazione nel dipingere, sviluppando nuove tecniche, nuove idee e un linguaggio artistico personale, utilizzando una tavolozza particolare; dipinge tutto ciò che la incuriosisce, con un occhio di riguardo alla sperimentazione e, da qualche tempo, all'uso della spatola al posto del pennello. La pittura le consegna, lo ammette candidamente, gratificazione personale. "Non sono legata a uno stile o a una tecnica in particolare, in genere mi lascio guidare da ciò che mi ispira e che mi crea emozioni. Credo che ogni quadro abbia una sua vita in quanto è stato creato con un particolare stato d'animo; poi quando coinvolge uno spettatore significa che si è riusciti a dare forma alle emozioni". La Pascu predilige dipingere con colori acrilici perché i tempi di asciugatura del colore le consentono di essere più gestuale; in tempi brevi, le danno la possibilità di imprimere le sensazioni di un solo momento. In questo senso è ascrivibile al gruppo di quegli impressionisti che tendono ad amplificare la magia di un istante catturando, senza troppi ripensamenti, luci ed ombre. Le figure umane sono spesso assenti dalle sue opere; preferisce dipingere i paesaggi, i boschi. Il paesaggio diventa il palcoscenico delle sue emozioni e, non è un caso, il protagonista principale dei suoi quadri. "Prediligo i paesaggi, specialmente quelli invernali o anche le marine e tutte le stagioni - dice la creatina - ogni opera ha la sua vita e ognuna dà la sua emozione". Da anni vediamo le sue mostre personali, le sue partecipazioni a collettive e anche a concorsi, soprattutto nel territorio a cavallo tra l'Umbria e la To-



MIHAELA PASCU

LA PITTURA COME GRATIFICAZIONE PERSONALE

scana. Si moltiplicano le sue partecipazioni a giornate di pittura "en plein air" nel corso delle quali ha ottenuto riconoscimenti e apprezzamenti. "Ho iniziato tardi a partecipare a giornate di pitture in estemporanea. Non mi sentivo pronta per essere guardata da un pubblico mentre dipingevo, rispondendo alle domande delle persone che si fermano per vedere come prende vita un opera - ci ha raccontato - ma ammetto che queste partecipazioni sono come una scuola. Conosco tanti artisti, ognuno con il suo stile, mi dedico a un tema e poi mi sottopongo al giudizio di una giuria; queste giornate danno tante emozioni. Mi piacciono tanto, amicizie, posti belli che ho occasione di conoscere". A volte prepara la base del quadro finendo per restituirci colori caldi nelle trasparenze del dipinto e a volte utilizza l'oro per dare una preziosità in più al colpo di scena di un soggetto floreale. Tante e variegate sono le scelte ma unico comune denominatore della sua pittura è la volontà di esprimere la gioia che lei prova.

di Michele Foni



Valentino Borghesi
le scale che arredano

VIA TARLATI 1029-1031
SANSEPOLCRO (AR)
TEL. 0575 720537
WWW.VALENTINOBORGHESI.IT



VELOCITÀ
PROFESSIONALITÀ
AFFIDABILITÀ
SICUREZZA

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

IL QUOTIDIANO CON STILE



ALESSI

Fino al 18 novembre 2026

Scopri il design firmato Alessi per preparare, gustare o portare con te le tue ricette.



OGNI 15 € DI SPESA
1 BUONO COOP PER LA SCUOLA
+ 1 BOLLINO

coop.fi | coop | incoop