

# L'eco *del* TEVERE

**SPECIALE**

**“L'eco del Tevere”:  
i suoi primi 50 numeri  
al servizio della collettività**

**50°  
NUMERO**

**Anghiari**

**L'occhio attento e critico di un cittadino  
con l'amore viscerale per il suo paese**

**Inchiesta**

**Superstrada dei “Due mari”: ancora lunga  
la distanza fra Grosseto e Fano**

**Piazza Garibaldi, lo scenario più  
suggestivo di Sansepolcro**

**Dibattito aperto  
sulla valorizzazione  
di questo spazio**



Il quotidiano on-line

**SATURNO**

**NOTIZIE**

NOTIZIE

SATURNO

Il quotidiano on-line

il punto di riferimento  
dell'informazione

**[www.saturnonotizie.it](http://www.saturnonotizie.it)**

**[redazione@saturnonotizie.it](mailto:redazione@saturnonotizie.it)**

Via Carlo Dragoni, 40  
52037 Sansepolcro (AR)  
Tel e Fax 0575 749810



www.saturnocomunicazione.it  
info@saturnocomunicazione.it  
saturnocomunicazione@winpec.it

- 4** Sansepolcro: la ex chiesa della Misericordia diventa centro di teatro e di arte
- 5** Sansepolcro: incontri sul regolamento urbanistico e situazione relativa alla Protezione Civile
- 6** Inchiesta: la superstrada E78 e le novità sul tracciato altotiberino
- 8** Badia Tedalda: il successo del complesso musicale "The Blackbird"
- 9** Sestino, gli ungulati del parco di Ranco Spinoso
- 10** Speciale: i 50 numeri de "L'eco del Tevere"
- 11** Pieve Santo Stefano: arriva dalla Colombia il nuovo parroco del paese
- 12** Inchiesta: la situazione e le potenzialità di piazza Garibaldi a Sansepolcro
- 14** Economia: intervista con Emanuele Nardi sulla vendemmia 2013
- 15** Anghiari: Fabiano Giabbanelli punta l'indice sulle "bruttore" del paese
- 16** Storia & Cultura: il primo giorno di scuola
- 18** Inchiesta: il progetto di riqualificazione del centro storico di Sansepolcro
- 20** Attualità: alta onorificenza da Gerusalemme per il compianto Don Duilio Mengozzi
- 22** Ambiente & Territorio: le castagne
- 24** L'evoluzione delle associazioni di categoria: intervista con Sergio Conti, ex presidente di Concommercio Valtiberina
- 26** Cultura: Michele Pero, il fotografo professionista di Sansepolcro reporter nei luoghi di guerra
- 28** Economia: "L'Europa che non mi serve"
- 32** Associazionismo: la società rionale Graticole a Città di Castello
- 33** Citerna si "riprende" il Torrione
- 34** Satira politica: la vignetta
- 35** Parquet, preziose istruzioni per l'uso
- 36** Eventi: la Festa della Castagna a Caprese Michelangelo
- 37** Ricette & Territorio: i tradizionali tortelli sulla lastra dell'Alto Savio
- 38** L'esperto: eredità e grane familiari
- 39** Punto web: il Responsive Web Design (RWD)

ANNO 7 - NUMERO 8 - OTTOBRE 2013  
Periodico edito da Saturno Comunicazione sas

Via Carlo Dragoni, 40 - 52037 Sansepolcro (AR)  
Tel. e Fax 0575 749810  
www.saturnocomunicazione.it  
e-mail: info@saturnocomunicazione.it  
P. Iva 02024710515 - iscrizione al Roc. n.19361

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

© L'eco del Tevere - tutti i diritti riservati.  
Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Acciaio per c.a.    Macchine ed attrezzature edili    Prodotti Siderurgici

**IL TUO PARTNER PER COSTRUIRE**  
IN REGOLA CON LE NUOVE NORME ANTISISMICHE (D.M. 14.01.08)  
Registrato al Ministero delle Infrastrutture al N° 20

SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 0575 749511 - Fax 0575 749527  
www.giorniferro.it giorni@giorniferro.it

Rossi Achille & C. s.n.c.

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

52031 ANGIARI (AR)  
Via Mazzini, 29  
Negozio: Tel. 0575 788002

**DIRETTORE EDITORIALE**  
Davide Gambacci

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Claudio Roselli

**IN REDAZIONE**  
Mariateresa Baroni, Silvia Bragagni,  
Francesco Crociani, Lucia Fabbri,  
Michele Foni, Davide Gambacci,  
Domenico Gambacci, Silvano Lagrimini,  
Monia Mariani, Stefania Martini,  
Claudio Roselli, Maria Gloria Roselli,  
Ruben J. Fox, Donatella Zanchi

**CON LA CONSULENZA DI**  
Dott.ssa Sara Chimenti, Dott. Stefano Farinelli,  
Avv. Gabriele Magrini, Dott. Alessandro Polcristi,  
Dott. Alessandro Ruzzi, Arch. Floriana Venturucci

**IMPAGINAZIONE E GRAFICA**  
Tiziana Bani

**STAMPA**  
Grafiche Borgo srl - Sansepolcro

Gruppo Boninsegni

**Boninsegni**

**SANSEPOLCRO  
CITTA' di CASTELLO**

## Teatro e socialità nella ex chiesa della Misericordia: RECUPERO A “REGOLA D'ARTE”

La ex chiesa della Misericordia di Sansepolcro è tornata a essere luogo di arte e di cultura. Era l'ultima parte del complesso dell'ex ospedale (per meglio dire, degli Spedali Riuniti) che ancora doveva essere risistemata e riconvertita. Laddove per anni ha alloggiato la tavola centrale del polittico della Madonna della Misericordia che qui Piero della Francesca ha realizzato, ora si produce teatro in un centro allestito per favorire la creatività degli artisti e la crescita dell'offerta di spettacoli a Sansepolcro. Una grande opportunità che si presenta sia per giovani talenti che per artisti affermati, grazie ai progetti presentati dalle associazioni Capotrave/Kilowatt e Laboratori Permanenti, le due realtà cui è affidata la gestione congiunta della struttura, in collaborazione con l'amministrazione comunale biturgense. Progetti che sono stati ammessi a contributo. Il nuovo teatro comunale della ex Misericordia è dunque il luogo fisico, l'improprio “impianto”, nel

quale poter dare corpo a un'attività teatrale molto fervida nel capoluogo pierfrancescano, dove giovani e più attempati hanno scoperto la vocazione alla recitazione, compresa quella in vernacolo locale. L'obiettivo di Capotrave/Kilowatt e Laboratori Permanenti è quello di realizzare un centro culturale a disposizione della città per una crescita della comunità che sia di livello non soltanto culturale ma anche sociale. L'attraversabilità (da parte di altri artisti) degli spazi di Residenza Artistica Multipla sarà uno fra i requisiti primari del progetto, nel senso che artisti di tutta Italia vi dovranno trovare spazi di lavoro attrezzati, personale disponibile, alloggi accoglienti e un pubblico attento e curioso. Stesso discorso per la compagnia Capotrave, che nel triennio 2013-2015 intende perseguire due obiettivi: investimento in produzione di opere creative e interazione con il territorio di riferimento. La struttura interna della ex chiesa si compone di oltre 500 metri quadrati, tutti destinati ad attività interdisciplinari di spettacolo dal vivo: prima di tutte il teatro, ma anche la danza, la musica, i “reading” letterari e le performance di arte visiva. Lo spazio è dotato di due sale interne attrezzate per spettacoli teatrali, una di 99 posti e una di 40 posti, la seconda delle quali verrà anche usata per laboratori, proiezioni e conferenze, permettendo comunque un utilizzo simultaneo dello spazio. Oltre alle sale ci sono spazi per i camerini, per gli uffici delle due associazioni, uno spazio di foyer per l'accoglienza degli spettatori e i servizi. All'esterno, direttamente sulle mura cinquecentesche di Sansepolcro, lo spazio comprende un piazzale erboso di oltre 400 metri quadrati

nel quale verrà allestito un palco per gli eventi della stagione estiva, a partire dal Kilowatt Festival, ma non soltanto. Sono cinque le principali linee di azione che la gestione di CapoTrave vuole perseguire, quattro ormai consuete e consolidate e una quinta, anch'essa già percorsa, ma completamente nuova nella forma e nella sostanza, proprio per la disponibilità continuativa di uno spazio di lavoro durante tutto l'anno. Eccole: 1) il Kilowatt Festival; 2) la produzione degli spettacoli della stessa compagnia; 3) l'attività di formazione del pubblico avviata nel dicembre 2006 con il progetto de “l'Visionari”; 4) la formazione di professionisti e allievi di teatro e i laboratori di teatro sociale, che Capotrave realizza fin dal 2003; 5) la concessione di residenze e spazi gratuiti per le prove, in modo da favorire i processi di produzione dei giovani gruppi della scena contemporanea. Tutto è cominciato nell'ottobre del 2009 con una richiesta di utilizzo e la presentazione, da parte di Laboratori Permanenti, di un progetto architettonico sullo spazio realizzato dallo studio dell'architetto Maurizio Maturi della Facoltà di Architettura di Valle Giulia di Roma. Lo spazio aveva già una progettazione di riutilizzo col piano regolatore. Il 15 febbraio 2010, il Comune ha deliberato la variazione d'uso in spazio dedicato all'attività teatrale, prevedendo anche la co-presenza delle due associazioni. L'iter si è arrestato per il rinnovo dell'amministrazione comunale nel 2011 per poi essere ripreso definitivamente in mano da quella attuale. “La nostra comunità ha una identità forte di storia prestigiosa, di tradizioni, di cultura – afferma il vicesindaco e assessore biturgense alla Contemporaneità, Andrea Laurenzi – per cui avere un'impronta storica del passato è un po' la caratteristica di tutta la nostra regione. Questo rappresenta di certo un valore, ma può nascondere il grande rischio che il passato divenga un orizzonte contemplativo che ci fa volgere indietro e ci rende prigionieri di una immagine statica della nostra società. La vera sfida delle generazioni di oggi è questa: utilizzare il nostro passato per costruire contemporaneità, guardare al futuro, favorire i processi di aggregazione e di alleanza. In questa ottica, le attività ospitate dal Teatro, situato nei rinnovati spazi dell'ex chiesa della Misericordia, rappresentano un momento chiave nella vita cittadina. Il Teatro, il cui nome sarà frutto di un concorso di idee che coinvolgerà i ragazzi di Sansepolcro, è luogo di residenze, formazione spettacolo e sperimentazione. Un luogo pubblico importantissimo nel cuore della nostra città. cogestito da due realtà. Un manifesto di protesta, qualche



La ex chiesa della Misericordia di Sansepolcro, oggi luogo di teatro e cultura

anno fa, diceva che “una città senza teatro è una città senza anima”: non so se questo sia del tutto vero, ma di certo un luogo teatrale favorisce lo sviluppo culturale di una comunità e rappresenta per Sansepolcro una grande opportunità di crescita culturale. Nella programmazione stagionale, scopriremo che il Teatro ospiterà residenze artistiche da tutta Italia; sarà la casa della scuola Comunale di teatro, ma sarà anche un luogo aperto e fruibile per le realtà del territorio che necessitano di uno spazio teatrale attrezzato per sperimentare o esibirsi in pubblico”, conclude Laurenzi.



La parte esterna della ex chiesa della Misericordia, principale luogo di accesso alla struttura

## ASSEMBLEE CON I CITTADINI SUL REGOLAMENTO URBANISTICO

Regolamento urbanistico “partecipato”. Così ha deciso l’amministrazione comunale di Sansepolcro, organizzando una serie di assemblee finalizzate a coinvolgere i cittadini (ma anche ovviamente le categorie economiche, le associazioni e gli enti) nel processo di formazione del più importante atto di governo del territorio della città. Nel corso di questi incontri, verranno fornite informazioni utili a comprendere il processo in corso e ad aprire un primo momento di ascolto e partecipazione della comunità locale. Per ciò che riguarda il programma della “partecipazione” e le modalità per la consultazione della documentazione, sono a disposizione appositi spazi nel sito web del Comune di Sansepolcro ([www.comune.sansepolcro.ar.it](http://www.comune.sansepolcro.ar.it)), per fare in modo di agevolare la raccolta dei contributi che i cittadini vorranno fornire. “Trattandosi dello strumento che recepisce le direttive del piano strutturale – spiega il sindaco Daniela Frullani – l’importanza della più ampia partecipazione possibile da parte della popolazione diventa un elemento fondamentale, perché qui si costruisce il futuro di Sansepolcro e il tipo di sviluppo che alla città vogliamo dare. Nel regolamento urbanistico – precisa poi il primo cittadino – saranno indicate anche quali opere di interesse pubblico si pensa di realizzare nei prossimi 5 anni, come ad esempio aree verdi, nuove strade o piazze, strutture ricreative, parcheggi e similari”. Il regolamento urbanistico è il primo nella storia di Sansepolcro e si compone di due parti: la prima regola la gestione degli insediamenti esistenti, valida a tempo indeterminato; la seconda disciplina le trasformazioni degli assetti insediativi, infrastrutturali ed edilizi del territorio con scadenza quinquennale. Nella prima parte viene descritto il patrimonio urbanistico ed edilizio della città e vengono principalmente dettate le regole per il recupero e la riqualificazione degli edifici, nonché circoscritte le aree e gli ambiti sui quali perseguire prioritariamente la riqualificazione insediativa e la valutazione di fattibilità idrogeologica degli interventi. Nella seconda parte, della validità di 5 anni, si disciplina la trasformazione degli assetti insediativi, infrastrutturali ed edilizi del territorio, come ad esempio gli interventi di addizione agli insediamenti esistenti anche all’esterno del perimetro dei centri abitati, gli ambiti già costruiti interessati da interventi di riorganizzazione del tessuto urbanistico o di rigenerazione urbana, le infrastrutture da realizzare, il programma di interventi per l’abbattimento delle barriere architettoniche o l’individuazione di spazi da riservare alla realizzazione di servizi (aree verdi, parcheggi e servizi di interesse collettivo). Per gli interessati via internet, ricordiamo che c’è anche un link diretto: <http://www.comune.sansepolcro.ar.it/regolamento-urbanistico/la-partecipazione>.

## PROTEZIONE CIVILE: NUOVA SEDE E ATTERRAGGIO NOTTURNO LE PRIORITÀ

*Uno dei versanti in assoluto più delicati sui quali un’amministrazione pubblica è chiamata a fare il suo è la protezione civile. Il discorso vale a maggiore ragione per una realtà come quella di Sansepolcro, al centro di un comprensorio – la Valtiberina – che è zona a rischio sismico, ma l’esperienza di Montedoglio ha insegnato che non esiste soltanto il terremoto. Antonio Segreti, presidente del consiglio comunale biturgense, è anche il delegato in una materia della quale ha già indicato la scala delle priorità: “Sono tre le cose che dobbiamo portare a compimento. La prima, che è anche la più semplice, è l’installazione di pali che indichino il percorso da seguire nel caso di un evento sismico. Il materiale è già stato acquistato: dobbiamo soltanto sistemarlo. Il secondo problema da risolvere – sottolinea Segreti – è quello della sede del Gruppo Comunale Sansepolcro-Alto Tevere, che tuttora si trova nella ex scuola elementare della frazione Trebbio e peraltro, sembra un paradosso, in un edificio che nemmeno è a norma. Attraverso il reperimento di risorse, stiamo cercando di trovare un luogo adeguato.*

*Già un paio di volte ci siamo recati in Regione assieme all’ingegner Lamberto Bubbolini dell’Unione dei Comuni, perché la protezione civile è gestita assieme a questo ente; a Firenze ci hanno detto che al momento non c’erano risorse e che quindi bisognava puntare sul nuovo finanziamento. Stiamo perciò vagliando la situazione senza pensare a*

*grandi spese. L’ipotesi del Foro Boario è ovviamente in piedi, anche se non vi è soltanto quella”. Ed eccoci al terzo problema: quello del volo notturno per l’atterraggio del Pegaso in emergenza. C’è la piazzola accanto alla vecchia sede del gruppo Alto Tevere in prossimità dello svincolo per la E45, ma è funzionante soltanto di giorno; l’Enac, ente dell’aviazione civile, non lo consente durante la notte, in quanto vi è una serie di ostacoli da rimuovere con molti soldi da spendere. La soluzione praticabile si chiama quindi aviosuperficie di Palazzolo, ma c’è un privato e allora si tratta di mettersi d’accordo: bisogna stabilire una cifra per ogni atterraggio e la Usl si è fatta carico nel frattempo della progettazione di un sito per l’atterraggio notturno. Tutto gioca, quindi, su un avvicinamento delle posizioni di domanda e di offerta, per ora distanti. Vedremo allora di trovare la quadratura del cerchio”. Ma protezione civile non significa soltanto dotazione di strutture in caso di emergenza ... “Certamente! Viviamo in una zona sismica, quindi dobbiamo vigilare attentamente e il ruolo della protezione civile diventa importante. Va anche detto – conclude Segreti – che bisogna tenere presente l’opera di prevenzione. Stiamo lavorando in tal senso sia nella costruzione di nuovi edifici, sia sull’aspetto geologico del terreno. L’aspetto della sismicità è il più importante; gli altri rischi sono più prevedibili, anche se vi è sempre un margine di imponderabilità”.*

# E78 “DUE MARI”: siamo ancora a metà ... strada!

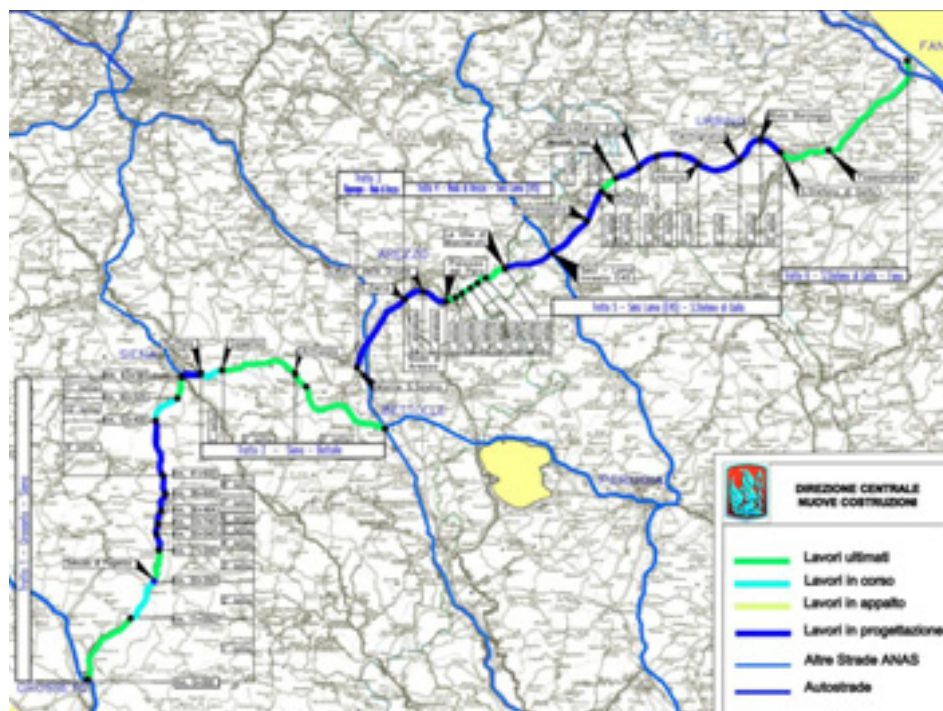
di Claudio Roselli  
e Davide Gambacci

La strada di grande comunicazione E78 Grosseto-Fano, detta anche “superstrada dei Due Mari”, ha una lunghezza complessiva di 271 chilometri (stando almeno al totale della somma aritmetica ottenuta nel fare il punto della situazione) che si snodano attraverso i territori di tre regioni - Toscana, Umbria e Marche - e di cinque province: Grosseto, Siena, Arezzo, Perugia e Pesaro Urbino. È la Toscana a prendersi la percentuale di tracciato più lunga (65%), seguita dalle Marche (30%) e dall'Umbria (4%). L'idea originaria del collegamento trasversale - l'unico di una certa importanza in questa zona d'Italia - risale agli inizi degli anni '60, quando si era pensato di collegare la città di Grosseto sulla via Aurelia con quella di Fano, all'altezza del casello della A14. E questo è il cosiddetto “stato dell'arte” sulla E78 al giugno 2013: i chilometri in esercizio sono 127, quelli con appalto assegnato lo scorso aprile sono 12, quelli con progettazione trasmessa al Cipe per l'approvazione e il finanziamento sono 52 e quelli ancora attualmente in fase di progettazione sono 79. A distanza di 50 anni, insomma, soltanto il 48% scarso dell'intera arteria è completato al 100% e fra gli strumenti ipotizzati per arrivare alla conclusione della lunga vicenda vi sono anche il “project financing” e forme di partenariato pubblico-privato. Queste ultime interessano da vicino proprio il tratto al confine fra Toscana e Umbria il tratto marchigiano. Le tre Regioni toccate dall'arteria hanno ora capito di fare fronte comune per arrivare in fondo: si sono messe insieme per dare vita a una società di progetto e questa compattezza è da considerare un ottimo biglietto da visita per il governo nazionale, che sembra aver preso in considerazione la “pratica” E78. Fosse davvero questa la mossa decisiva ...

## UNA STORIA LUNGA MEZZO SECOLO

Da quando nel 1992 si cominciò a mettere mano alla realizzazione materiale del tratto Palazzo del Pero-Le Ville, la storia della E78 è stata un susseguirsi continuo di vicissitudini. Protesta degli ambientalisti e prima interruzione dei lavori nel giro di poco tempo, poi inghippi di natura geologica, fallimenti di imprese costruttrici e altri fattori contingenti (leggi infiltrazioni) hanno fatto slittare i tempi fino al dicembre del 2007, quando i 13 chilometri di tracciato sono stati inaugurati. Ma il capitolo Alta Valle del Tevere è stato e rimane ancor più difficile: Citerna e Monterchi da una parte, San Giustino e Città di Castello dall'altra hanno intavolato dei veri e propri “bracci di ferro” sull'attraversamento dei rispettivi territori, attribuendosi ognuna prerogative, diritti e benefici di legge tali da rendere proibitivo il passaggio della quattro corsie. Però la “Due mari” è importante e strategica. La sostanza delle cose è dunque emersa in forma più o meno esplicita dalle dichiarazioni dei vari sindaci che si sono succeduti, ma così può essere riassunta: “La E78 deve essere realizzata, purchè non passi sotto casa mia!”. Un cambio di posizione e di mentalità davvero radicale, se si pensa che negli anni '80 gli stessi sindaci si sarebbero “accapigliati” per l'obiettivo contrario, ossia per far passare la superstrada nel loro territorio, con tanto di prese di posizione messe a verbale. Quella che in passato sarebbe stata giudicata una grande vittoria politica, ora si è trasformata nella più pesante delle sconfitte (sempre politiche, s'intende!), perché nel frattempo una sopraggiunta “nuova coscienza

ambientale” ha ribaltato i crismi della logica. Risultato: in Alta Valle del Tevere non si riesce da anni a pronunciare la parola definitiva sul tracciato che dovrà collegare la periferia di Le Ville (attuale capolinea) con il traforo della Guinza, una canna del quale è già stata completata. Il passaggio orientato verso Città di Castello e la piastra logistica non va bene alla popolazione di Selci Lama e Cerbara, quello più a nord verso Pitigliano scontenta ovviamente la popolazione del posto, così come accadeva fra Citerna e Monterchi quando il dilemma era il seguente: Valcerfone o Valsovara? E quando l'allora sindaco di Sansepolcro, Dario Casini, si azzardò provocatoriamente a dire che avrebbe risolto le diatribe facendo passare la E78 in territorio biturgense a costo di allungare il tracciato, da Città di Castello qualcuno ebbe a risentirsi, affermando: “La E78 è una superstrada e non una circonvallazione!”. E nessuna soluzione riesce a mettere d'accordo: c'è sempre chi si sente penalizzato, dichiarando che i criteri seguiti sono quelli sbagliati. Non solo: a volte si è pure avuta la sensazione che sindaci e politici che si sono alternati nel corso degli anni abbiano voluto prendere tempo per lasciare la “patata bollente” in mano ai successori. Ma perchè succede solo qui? Perché ci si lamenta del fatto che la vallata è isolata ma poi nessuno vuole uscire da questa situazione? Le Regioni Toscana, Umbria e Marche hanno ora deciso di inviare al Ministero delle Infrastrutture la delibera contenente la volontà di costituire la società di progetto senza scopo di lucro,



La mappa con la situazione aggiornata sul tracciato della E78

anche consortile, partecipata dai soggetti aggiudicatori e dagli altri soggetti pubblici interessati alla realizzazione della E78. Ciò è stato concordato nel corso di una riunione sul futuro della Due Mari che si è tenuta di recente a Roma, presso lo stesso Ministero e alla quale hanno partecipato il sottosegretario Rocco Girlanda, che è anche segretario del Cipe; l'assessore

toscano ai Trasporti, Vincenzo Ceccarelli, accompagnato dal presidente di Logistica Toscana, Vanni Bonadio; la presidente della Regione dell'Umbria, Catuscia Marini, con l'assessore al ramo Silvano Rometti e, per le Marche, l'assessore Luigi Viventi. Il sottosegretario Girlanda ha preso impegno di portare al Cipe in tempi strettissimi le delibere delle Regioni interessate per la

necessaria presa d'atto e si è inoltre impegnato per far inserire nella legge di stabilità le prime risorse per la progettazione preliminare, partendo dalla proposta di fattibilità presentata dalla società Strabag Ag allo stesso Ministero e alla struttura tecnica di missione per il completamento dell'itinerario Sgc E78 Grosseto-Fano, con la formula del partenariato pubblico-privato.

## CECCARELLI: "SEMBRA DAVVERO LA VOLTA BUONA"

*L'assessore Ceccarelli ha commentato positivamente, parlando di ulteriore importante passo in avanti, con le tre Regioni determinate nel procedere e nell'approfondire il progetto. Va bene l'ok del governo centrale all'accordo fra Toscana, Umbria e Marche, ma – a quanto risulta – sarebbero venuti meno dei passaggi-chiave che rischiano di penalizzare la Grosseto-Fano: in primo luogo, il suo mancato inserimento nella Ten-T "Core", la graduatoria delle strade che hanno l'accesso ai finanziamenti agevolati; in secondo luogo, la mancata defiscalizzazione, come garantito ad Arezzo dall'ex ministro Corrado Passera e questa è una conseguenza della non presenza nella Ten-T. L'unica alternativa percorribile, checché se ne dica, è allora il pedaggio. "La E78 non è nella categoria "Core", la più alta – precisa Ceccarelli – ma rimane pur sempre nella "Comprehensive", che significa un qualcosa a livello di finanziamenti e di defiscalizzazione. È quindi fra le priorità". L'assessore regionale Ceccarelli è ottimista ma con i piedi per terra: "La giunta regionale toscana – afferma - ha approvato una delibera nella quale si esprime la volontà di partecipare a una società pubblica di progetto che abbia come obiettivo il completamento della Due Mari. Nelle altre due regioni interessate si è fatto altrettanto. Credo che questo sia certamente un passo in avanti lungo un percorso che, comunque, avrà necessità di verifiche e di approfondimenti". La costituzione di una società di progetto che vede insieme pubblico e privato era divenuta l'unica strada perseguibile? "Diciamo che ad oggi sembra essere un percorso possibile, a fronte di altre opzioni certamente irrealizzabili al momento, stante l'attuale quadro politico ed economico nazionale". Ritieni che sarà determinante il ruolo del sottosegretario Girlanda? "Siamo tutti impegnati a lavorare nella stessa direzione. Mi pare che il Governo abbia dato, negli ultimi tempi, dimostrazione di voler sostenere l'impegno delle Regioni. E il sottosegretario Girlanda sta lavorando in questo senso". Intanto, qualche protesta sul tracciato si è ora alimentata a San Giustino. Ma stavolta vincere gli ostruzionismi non dovrebbe essere più semplice? "Il buon senso lascerebbe immaginare che sia così, ma - visti i precedenti - credo che sia poco saggio fare previsioni".*



L'assessore regionale toscano Vincenzo Ceccarelli

## IL COMPLETAMENTO: UN ATTO ANCHE DI RESPONSABILITÀ

Ma il buon senso al quale allude l'assessore Ceccarelli è ormai diventato un'impresa! Alla precedente alzata di scudi degli abitanti di Selci Lama e Cerbara, hanno fatto seguito quella in settembre di Rifondazione Comunista e l'ultima, ancora fresca, del Partito Democratico di San Giustino. Non è più una questione di impatto ambientale ma di costi da abbattere – si legge nelle note dei due partiti – quando invece ogni progetto deve seguire il criterio della salute per la sicurezza dei cittadini. E se Rifondazione critica l'arroganza con la quale le tre amministrazioni regionali stanno affrontando lo specifico tema, puntualizzando che osteggerà qualsiasi soluzione funzionale solo agli interessi economici, il Pd è esplicito e va contro un ente superiore dello stesso schieramento politico laddove dichiara: "Questo stesso territorio, dopo anni di discussione, aveva trovato una sintesi comune e condivisa. Sintesi che oggi appare "calpesta" dalla Regione Umbria e dai privati interessati al "project financing" dell'opera. Privati peraltro non sconosciuti, dal momento che stanno ultimando la costruzione della Perugia-Civitanova Marche e che - supponiamo - siano a conoscenza del dibattito e delle posizioni che gli enti locali territoriali avevano assunto sulla E78 Fano Grosseto". L'idea della società pubblico-privata non piace insomma al Pd sangiustinese perché la logica prevalente non deve essere quella del minor costo. Si chiede dunque un maggiore coinvolgimento dei Comuni interessati e la pubblicazione dei progetti, anche per far capire in quale relazione dovranno stare E45, E78 e piastra logistica. Come

si può ben notare, non appena si parla di E78 che comincia ad andare verso il completamento sono tutti contenti; non appena invece si parla dell'ipotesi di tracciato, i diretti interessati si piazzano sulla difensiva. Se raccogliessimo tutte le ragioni addotte in questi anni dai comitati che si sono formati e dagli abitanti delle zone coinvolte nelle mappe, finiremmo con il concludere che l'Alta Valle del Tevere non ha mezzo requisito valido per poter ospitare nel proprio territorio una strada di grande comunicazione. E' una valle che deve essere preservata perché intanto è bella, perché gli impatti sul paesaggio sono devastanti e perché in qualsiasi punto vi è una popolazione che rischia a livello di salute. La nostra è ovviamente una provocazione per invitare gli altotiberini a un'assunzione di responsabilità: la "Due mari" è davvero strategica e quindi bisogna farla? Mettiamoci in testa che da una qualche parte dovrà passare e che l'intervento del privato diventa a questo punto determinante, per cui non si può pensare a una "eterna" deviazione a Le Ville e poi dire: "Se ne riparlerà dopo la Guinza". Non ha senso. Troppo tempo è stato perso in chiacchiere e battibecchi: è giunta l'ora di capire che una decisione deve esser presa. Se davvero la E78 è strategica anche per chi vorrebbe che gli passasse distante da casa. A essere sinceri, questa "ora" è passata da un bel pezzo: qualunque sarà la soluzione, la vicenda della "Due mari" rimarrà pur sempre una lunga "telenovela" all'italiana, di quelle che non danno certamente lustro al nostro Paese.

## The Blackbird: vincitori di un importante concorso musicale

di Francesco Crociani



I The Blackbird in compagnia di Red Ronnie (primo a sinistra) e Beppe Carletti (al centro della foto)

**BADIA TEDALDA** - Sono i "The Blackbird" i vincitori del concorso musicale "Piccole Grandi Stelle" nella città di Perugia. "Il complesso è nato di recente - spiega Cesare Capuani, portavoce del gruppo - e il quartetto è composto da Adriano Capuani e Francesco Meneghini alle chitarre, Fabrizio Aiudi alla batteria e il sottoscritto; naturalmente, poi, ci sono le nostre quattro voci: Cesare e Adriano in quella principale, Francesco e Fabrizio ai cori. Il nome del complesso è un omaggio ai Beatles, che nel 1968 pubblicarono un album contenente una dolce e malinconica canzone-poesia intitolata Blackbird. L'idea è nata nel doposcuola, momento nel quale si

approfittava per suonare le canzoni dei Beatles. Quante risate nella formazione del gruppo, che però con la fine della scuola stessa si sciolse! Evidentemente, però, il nostro destino musicale era segnato. Dopo qualche anno, in pizzeria ci siamo ritrovati a parlare di chitarre, amplificatori, accordi e di un travolgente desiderio di musica, che ognuno di noi aveva coltivato. La parola d'ordine fu una sola: "Riproviamo!". Ci siamo messi subito al lavoro. E' bastata solo qualche prova per darci lo stimolo e la determinazione nel ricomporre di nuovo il gruppo. Canzone dopo canzone, abbiamo messo insieme un discreto repertorio e la prima opportunità di esibirci ci venne offerta da un altro gruppo che ci ospitò sul palco. Emozionatissimi, il giudizio espresso fu lusinghiero. Poi, il vero debutto si consumò in una serata tutta nostra al "Caffè Grand'Italia" di Novafeltria, luogo in cui si organizzano serate con musica dal vivo. Fu una serata indimenticabile, con la gente che cantava e ballava insieme a noi. Ci si rese conto che forse questo gruppo musicale aveva qualcosa da trasmettere: l'entusiasmo ha moltiplicato il nostro impegno e, visto l'enorme successo ottenuto, abbiamo registrato la nostra prima canzone, intitolata "Lonely Girl" e partecipato a un concorso insieme ad altri gruppi emergenti nella città di Perugia. Ci siamo esibiti di fronte a un numeroso pubblico e alla fine abbiamo vinto il concorso. Ci guardavamo in faccia, eravamo emozionati: la nostra prima incisione aveva meritato anche il primo premio. Non riuscivamo a crederci! La giuria era composta da prestigiosi critici e musicisti, fra cui Red Ronnie e Beppe Carletti dei Nomadi; abbiamo allora capito che musicalmente avevamo compiuto un passo in avanti molto importante. La musica che maggiormente ci appassiona è il rock anni '60 - continua Cesare Capuani - e imitiamo gruppi musicali come i Beatles e i Rolling Stones, che in quegli anni imperversavano su tutto il pianeta, ma il nostro repertorio

rende omaggio anche ad altri gruppi conosciuti in quegli anni. Tra le nostre esibizioni, dedichiamo spazio a cantanti e cantautori italiani, in particolare a un grande e noto chitarrista come Ivan Graziani (deceduto quasi 17 anni fa nella vicina Novafeltria n.d.a.), con le sonorità vocali e strumentali inimitabili, al quale non è stato ancora riconosciuto il meritato successo. Non facciamo molta pubblicità: per ascoltare il nostro gruppo, basta semplicemente un passaparola. La gente ci conosce e ci invita a suonare nelle discoteche, nei bar, nelle pizzerie e nei teatri. I nostri concerti raccolgono un pubblico che a volte ci sorprende, perché in mezzo a noi giovani notiamo diverse persone con i capelli grigi, che canticchiano e ballano la nostra musica. Si capisce che questi brani non hanno età. Per continuare il nostro percorso musicale, ci siamo rivolti a uno studio di registrazioni e, dopo una breve messa a punto, abbiamo inciso il primo cd, con brani famosi e Lonely Girl, la canzone che ci ha fatto vincere il concorso musicale. Una esperienza sicuramente importante per il gruppo. Speriamo che questo sia solamente l'inizio di un fruttuoso percorso musicale, con il prossimo obiettivo che potrebbe sembrare esagerato ma non irraggiungibile: ovvero, un album di canzoni scritte da noi. Ma c'è spazio anche per i sogni nel cassetto - conclude Cesare Capuani - come la possibilità di accendere la radio e ascoltare le nostre canzoni, ma se dovessimo sognare in grande, vorremmo uno stadio pieno di gente entusiasta di noi. Meglio non pensarci!".



GRAFICHE BORGIO

Progettazione Grafica

Prestampa

Stampa Offset

Digitale

Allestimento

SANSEPOLCRO (AR)  
Tel. 0575 749987  
Fax 0575 721835  
info@graficheborgio.it







Il cartello di accesso al parco faunistico di Ranco Spinoso

**SESTINO** - “Su un’area naturale di circa un centinaio di ettari, tra boschi e prati, ai piedi delle Alpe della Luna e del Sasso di Simone e di Simoncello, si è creato un paradiso terrestre per piccole famiglie di ungulati: caprioli e daini, protetti, custoditi e lasciati allo stato brado”. Così spiega Giancarlo Renzi, consigliere comunale a Sestino. “Un ambiente nel quale tutto è rimasto come prima – prosegue Renzi - organizzato con la finalità di conservare e tutelare le sue risorse; un sistema di particolare interesse per scopi di vita, scientifici, storico-culturali e paesaggisti”. Su quell’ambiente di natura, vent’anni fa è nato il “Parco di Ranco Spinoso”, intitolato alla memoria dell’elicotterista eroico Vasco Lazzerini, perito durante una missione antincendio con il suo elicottero nel lago di Vagli, in Garfagnana. L’area è attrezzata per accogliere i visitatori con un punto di ristoro; Katia prepara leccornie che sanno di ambiente e di tradizioni sestinati”, Giuseppe Masagli è “padre” di questa famiglia di ungulati. “La cosa più difficile è costruire il rapporto con gli animali - spiega il guardiano - perchè le bestie hanno dei sensori particolari per riconoscere il timbro di voce, l’odore e la sagoma di chi le accudisce. Allora chiami gli animali e questi corrono verso il loro guardiano; con un fischio si mettono sull’attenti. Starci insieme è qualcosa di straordinario e gratificante. Animali che non sono da cortile, ma che con apposite strutture di avvistamento e “mense” diventano amici avvicinabili; anzi, si “accoccolano” quasi per dire: “Accarezzatemi, questo succede con le persone attente, rassicurati!”. A visitare questo spazio verde sono soprattutto i numerosi turisti provenienti da tutte le parti; per gli amatori della natura più selvaggia, con la propria mountain-bike è possibile fare il giro nei sentieri dell’area protetta. Non mancano le scuole che qui vengono per lezioni dal vivo; ambientalisti che amano gli animali allo stato brado, gruppi di giovani che trascorrono il fine settimana sotto la propria tenda. Nei periodi autunnali l’appuntamento è per i cacciatori e i cercatori di funghi e di tartufi. Altri

visitatori, in gran parte famiglie e anziani, trascorrono dei periodi di vacanza per respirare l’aria pura e ascoltare i richiami dei cervi e il cicalio dei passeracei per sfuggire al “metropolitismo” della nostra era. L’area è nuova, concepita secondo uno spirito rasserenante per l’uomo e gli ungulati che non devono vivere in cattività ambientale. Boschi cedui, di alto fusto, sterpaglie e prati si alternano e si intrecciano. I mille metri di altezza fanno spaziare sulle sagome dolci delle montagne, sugli spigolosi massicci dei Sassi Simone e Simoncello, ma la cosa meravigliosa è che tutta la balconata è proiettata verso il mare Adriatico. In mezzo al verde, per chi non vuole camminare a lungo, ci sono degli appositi spazi circondati, nei quali è possibile avvicinare le bestie e avere tutto il tempo possibile per lo scatto di foto ricordo. Questi luoghi di montagna hanno dei predatori, l’uomo deve abituarsi a convivere con loro: il lupo è sempre in agguato anche se le sue incursioni sono rare, mentre le volpi sono di casa un po’ ovunque; i ghiri, sopravvissuti alle cucine agrodolci dei Romani, si annidano qua e là. Il picchio sagoma i tronchi. E la quercia regna sovrana. Sono punti di riferimento delle famiglie dei caprioli, dei cervi, dei mulloni, dei daini, degli istrici, dei tassi e - per citare qualche volatile - delle poiane e del gheppio, mentre l’aquila sorvola in larghi giri dal Nerone al Sasso di Simone. Fauna e microfauna e una sopravvissuta varietà di erbe e di alberi: arbusti che fanno di Ranco Spinoso uno scrigno sopravvissuto alle contaminazioni delle tecniche agricole e boschive moderne. Antiche strade romane e medievali, percorse pure dal Granduca Pietro Leopoldo nelle sue visite a Sestino, oggi con il turismo sono state riscoperte - conclude Giancarlo Renzi, in veste anche di consigliere dell’Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana - e Serra Battirola resta un monumento da valorizzare tra le costruzioni rurali appenniniche, in pietra locale, con rocchi di colonne stondate a reggere il pavimento e finestre con vetri in pietra. Non si trova altrove un casamento simile. Appartiene anch’esso al Parco di Ranco Spinoso”.

# GLI UNGULATI DEL PARCO DI RANCO SPINOSO






**Detrazioni fiscali  
pari a 65% per  
sostituzione finestre**

**BARONI Sì!**  
soluzione infissi  
esclusivista  
Internorm

**FINESTRA DELL'ANNO**






Baroni S.n.c. di Baroni Claudio & C.  
52037 Sansepolcro (AR)  
Via degli Artigiani, 32 - Zona Ind. Le S. Fiora  
Tel. 0575 749850 - Fax 0575 721900  
info@baronidealcasa.it - www.baronidealcasa.it



# ECO!

## il rotondo traguardo dal nostro periodico

Ottobre 2013, anno 7, numero 8. È quanto si legge in fondo a destra nella copertina di questa edizione del nostro periodico. D'altronde, è il criterio che viene seguito per la catalogazione cronologica della carta stampata, ma nel nostro cuore di redattori c'è un solo numero, il 50. Tante, infatti, sono le pubblicazioni de "L'eco del Tevere" che si sono succedute dall'aprile del 2007 a oggi. Questa, nel computo globale, è dunque la 50esima. Sei anni e mezzo di un percorso che già conteneva nel proprio embrione la nascita della odierna agenzia "Saturno Comunicazione". L'anno seguente sarebbe venuto alla luce il quotidiano on line [www.saturnonotizie.it](http://www.saturnonotizie.it), altro prodotto di successo che permette la lettura de "L'eco" a chi vive più lontano. È allora il caso

di adoperare la frase classica che spesso si pronuncia quando si tocca un traguardo (piccolo o grande che sia), ovvero "tutto è partito per gioco"? Adoperiamola pure! Di certo, nel 2007 ci siamo messi in gioco, creando un prodotto cartaceo che avevamo in testa da tempo e che avrebbe dovuto perseguire un obiettivo ben preciso: riaccendere l'interesse e il dibattito attorno ai temi forti della comunità locale, intendendo con essa non solo Sansepolcro, ma la Valtiberina più in generale. Una rivista non ossequiosa, ma nemmeno fustigatrice per principio. Vi è una continuità di linea editoriale che ci lega al primo numero, anche se – strada facendo – il contenitore è stato arricchito. Il nostro mestiere è fatto di cronaca, ma anche e soprattutto di inchiesta: è pertanto la voglia di inchiesta, nel rispetto della regola deontologica, a guidarci ogni volta alla ricerca di argomenti di un certo spessore, che convivono oramai da tempo con le vicende della politica, dell'economia, della cultura e dell'associazionismo, i grandi filoni che non abbiamo mai abbandonato nell'impostazione dei 50 menabò consegnati all'archivio. Siamo partiti che eravamo un periodico a

cadenza trimestrale distribuito in Valtiberina Toscana con un totale di 32 pagine, ma già nel 2008 avevamo accorciato le distanze di uscita al bimestre; siamo poi saliti a 40 pagine e nel 2010 ci siamo allargati ad Altotevere Umbro e Alta Valle del Savio, coprendo tre regioni, prima di compiere la scelta strategica a inizio 2011, diventando un mensile con 10 numeri annuali e le pause in gennaio e in agosto. A tutti i collaboratori che si sono avvicinati in questi 6 anni e più, la gratitudine e i complimenti della redazione: la squadra ha sempre girato al meglio e in armonia; nel successo di questo periodico c'è il contributo del collettivo. Il riconoscimento della nostra onestà intellettuale e l'appoggio della gente comune, che ci ha spronato a continuare anche quando spesso ha dichiarato di non condividere certe nostre posizioni (ma è così che si tiene vivo il dibattito!), sono la miglior moneta che abbiamo ricevuto in cambio. Così continueremo anche nei prossimi 50 numeri. Per concludere, un ringraziamento speciale a quelle prestigiose aziende che hanno deciso di starci vicino nel

nostro cammino: alcune marcano assieme a noi dal primo giorno, altre si sono aggregate con il tempo, dimostrando anch'esse di appoggiare il nostro progetto e non soltanto dal punto di vista finanziario.

# Benvenuto, Don Juan Carlos!



Don Juan Carlos Ardila Rios al centro della foto. A sinistra, l'arcivescovo Riccardo Fontana; a destra, Don Nevio Massi (Archivio Fotografico Livi)

di Silvia Bragagni

**PIEVE SANTO STEFANO** - Dallo scorso 29 settembre il 46enne colombiano Don Juan Carlos Ardila Rios è il nuovo parroco di Pieve Santo Stefano, subentrato dopo 26 anni a Don Nevio Massi, che va in pensione per raggiunti limiti di età. L'insediamento di Don Juan Carlos, già parroco di Montalto in Valdarno, è avvenuto con una Messa domenicale pomeridiana in Collegiata, presieduta dall'Arcivescovo della Diocesi di Arezzo, Cortona e Sansepolcro Monsignor Riccardo Fontana che ha ufficializzato il passaggio di testimone. All'importante evento hanno partecipato tutti i sacerdoti dell'area pastorale che lo hanno accompagnato in un piccolo corteo preceduto dagli arazzi dei quattro Rioni del paese e animata dal Coro della Collegiata, che ha eseguito canti gregoriani: una Chiesa stracolma di gente, molti anche gli ex parrocchiani giunti dal Valdarno per assistere alla liturgia. L'insediamento vero è proprio è avvenuto sabato 5 ottobre, giusto il tempo per i necessari adempimenti: di Don Juan Carlos Ardila Rios ancora non si sa molto, pare che sia un tipo molto sorridente, al passo con i tempi e molto benvenuto: "Anche lui è originario della Sud America come Papa Francesco – così

l'Arcivescovo Fontana ha introdotto il nuovo arrivato – si troverà benissimo alla guida di una comunità che è il fiore all'occhiello della Provincia di Arezzo, in questi tempi di crisi dato il basso tasso di disoccupazione e piena di giovani". L'azione di un prete come lui può decisamente migliorare ancora quella vivibilità di cui ha bisogno una comunità, determinare uno slancio collettivo, soprattutto se in questo sono coinvolte le nuove generazioni. La comunità di Pieve riparte con nuovo slancio ma non senza un lungo applauso finale per ringraziare Don Nevio Massi, originario di Selvapiana, un piccolo centro dell'Appennino toscano romagnolo. Iniziò il 24 ottobre del 1987 il suo 'cammino spirituale' nella parrocchia di Pieve: precedentemente era stato per 24 anni parroco del Melello di Sansepolcro. E dopo tutti questi anni ha costruito legami con le persone, con l'ambiente, con le autorità, con le strutture da lui create - come l'oratorio - proprio per questo la notizia del suo pensionamento e conseguente trasferimento nella cittadina biturgense a fine agosto ha messo in allarme i parrocchiani che hanno addirittura organizzato una raccolta di firme per farlo rimanere domiciliato ancora a Pieve: i membri del locale consiglio pastorale sono

stati tutti pronti a dimettersi e anche nella Caritas hanno tirato forti i venti di guerra e la battaglia è stata vinta. Don Nevio, famoso anche per il suo tifo sfegatato per la squadra del Bologna finito anche in cronaca nazionale nel 2009 per i ventiquattro minuti filati di rintocchi di campane, tanti quanti i gol di Marco Di Vaio per festeggiare la faticosa salvezza rossoblù, si recherà a Sansepolcro solo per svolgere la funzione di canonico in Duomo. La decisione di questo cambio di guardia non è comunque stata repentina, ma è stata presa nel 2012 dall'Arcivescovo della diocesi aretina, Monsignor Riccardo Fontana, il quale ha deciso di dare un nuovo volto alle parrocchie del territorio, attivando con un apposito decreto, 21 Aree Pastorali, dopo aver riunito gli altrettanti nuovi vicari per definire meglio i compiti in base al codice di Diritto Canonico. Questa nuova disposizione pastorale permetterà nel corso degli anni alle parrocchie di avviare una collaborazione nel mantenimento della propria identità, ma anche una soluzione per il calo delle vocazioni che contraddistingue i nostri tempi. Insomma, non resta altro che augurare un buon lavoro al nuovo sacerdote di Pieve Santo Stefano.



BANCA DI ANGIARI E STIA

## PIAZZA ...PULITA!

**“Uno spazio, quello di piazza Garibaldi, non ancora valorizzato in rapporto al suo fascino”**

di Davide Gambacci

*L'inchiesta parte da quello che possiamo considerare il “fulcro” della situazione, ovvero il balcone della doppia scalinata sul versante dell'edificio del museo civico che si trova quasi in cima a via Matteotti: fino al 1975 era l'ingresso alla “vecchia” pinacoteca comunale e per chi vuole ammirare la bellezza di Sansepolcro, anche nella prospettiva di stampo pierfrancescano che caratterizza i suoi edifici, questo punto offre una sintesi visiva tanto eccezionale quanto sostanziale della città. Il turista, ma anche lo stesso biturgense che magari è salito più volte sul balcone, provi a effettuare una rotazione in senso orario di 360 gradi, cominciando dalla vetrata: lì davanti ha il capolavoro della Resurrezione di Piero, simbolo di Sansepolcro e candidato a essere considerato l'affresco più bello del mondo. E poi, seguendo l'orientamento già indicato, ecco che in sequenza compaiono l'Arco della Pesa, palazzo Pretorio, piazza Garibaldi con sullo sfondo gli archi di via Ambrogio Traversari (altro suggestivo angolo del Borgo), palazzo delle Laudi, la cattedrale, piazza Torre di Berta sullo sfondo, via Matteotti e il vicinissimo palazzo Aggiunti, separato solo da via della Firenzuola. C'è insomma una bella fetta della Sansepolcro più rilevante dal punto di vista storico-artistico, anche se ovviamente il Borgo offre di più, però questa considerazione, questa semplice rotazione a 360 gradi e l'esito degli eventi che qui si sono tenuti ci ha dato lo spunto per proporre un modello di realizzazione di quell'ambizioso progetto di cui si parla da tempo: la cosiddetta “città museo”. Una soluzione organica da mettere in atto con peraltro pochi soldi. Si può quindi fare? Certamente!*

In una città che da sempre si identifica anche con piazza Torre di Berta – trattandosi di quella principale, di quella posizionata centro della città e di quella che fino al 31 luglio 1944 ha avuto la particolarità di una torre al centro, condita

di storia e di una leggenda legata al suo nome – lo spazio di piazza Garibaldi ha finora avuto (e lo dobbiamo riconoscere con onestà) minore importanza di quanto effettivamente meritasse. Diciamo “finora” perché negli ultimi tempi sono stati in diversi ad accorgersi finalmente della bellezza e della suggestività di questa piazza – detta anche “dell'Arengo” – utilizzandola per eventi di vario genere. In passato, ad esempio, piazza Garibaldi è stata teatro del Palio della Balestra, ma l'ultima edizione “programmata” della lunga serie risale a 40 anni fa esatti, cioè al 1973; da allora a oggi, la sfida secolare fra i tiratori di Gubbio e quelli di Sansepolcro vi si è disputata soltanto nel 1988, ma perché quell'anno piazza Torre di Berta era interessata dai lavori di ristrutturazione e l'intera città si era trasformata in una sorta di megacantiere per prepararsi al 500enario della morte di Piero della Francesca, che sarebbe caduto nel 1992. Oltre a sporadiche edizioni del Palio, qualche concerto o iniziativa “una tantum”, ma altrimenti niente di particolare. Insomma, per più

certi eventi sarebbe stata pure più indicata di essa. La parentesi di “Artes”, la rassegna di antichi mestieri avviata nel 2007, ha fornito la dimostrazione migliore: bancarelle di artigiani al lavoro e movimento di gente dentro le mura con baricentro spostato proprio in una piazza Garibaldi che ha offerto suggestioni nuove tanto alla gente di Sansepolcro quanto a chi viene da fuori. Se dapprima si erano aperte piccole “brecce”, dopo “Artes” nessuno ha avuto più dubbi: è una piazza sulla quale si può organizzare qualsiasi tipo di appuntamento. Ma soprattutto, è una piazza che emerge nella sua straordinaria bellezza quando si ritrova sgomberata da auto e veicoli di ogni genere. Basta osservarla da qualsiasi angolatura nelle ore che precedono le iniziative in essa previste: la pulizia totale dei lati, un fondo in porfido in sintonia con il centro storico e l'area attorno alla fontana che comincia a piacere sempre più, tanto da allestirvi un piccolo palco non appena si presenta l'occasione. E allora, se c'è un concerto come quello propiziatorio del Palio, i musicisti si sistemano sotto la



Panorama di piazza Garibaldi vista da via della Fonte

motivi era sempre piazza Torre di Berta la preferita. Eppure – si diceva a Sansepolcro – piazza Garibaldi non è da meno, con la fontana di San Francesco inserita in uno scenario particolare, di quelli da cartolina. E chi viene in visita nella città di Piero, se ne accorge subito: un angolo che non sfugge alla telecamera o alla macchina fotografica. Perché allora non cominciare a valorizzare anche questo spazio, più stretto da una parte ma anche più lungo dall'altra rispetto a piazza Torre di Berta? Strada facendo, si è radicata sempre più fra i biturgensi la convinzione del fatto che piazza Garibaldi non avesse nulla da invidiare a piazza Torre di Berta; anzi, per

fontana e in mezzo alle due rampe; se c'è un'iniziativa di carattere culturale – vedi la presentazione del libro di Walter Veltroni alla Festa Democratica, tanto per citare un esempio – si va di nuovo sotto la fontana e se la società di calcio vuol presentarsi alla città a inizio stagione, il palco si allestisce sotto la fontana. Le sedie disposte frontalmente a semicerchio garantiscono almeno 200 posti a sedere. Risultato? Scontato! I biturgensi lo ripetono a mo' di ritornello: ma quanto è bella questa piazza senza automobili! E ogni volta lo ridicono, quasi come se l'evento di turno servisse per ribadire il concetto. Ma all'indomani della serata dalla magica atmosfera, magari

con il contorno delle torce accese, la piazza ripiomba in una normalità fatta di auto parcheggiate. Poco conta se la sosta sia stata regolamentata, con i box colorati di giallo e riservati ai mezzi del Comune: di auto pur sempre si tratta, non dimenticando quelle persone che – seppure sperando di limitare il tutto a pochissimi minuti – lasciano l'auto disposta a lisca accanto alle catene che delimitano la parte sottostante della fontana (e fino a qualche anno fa si poteva parcheggiare persino lì!) con accesi i quattro lampeggianti di stazionamento. Mossa ovviamente non consentita, anche se divenuta oramai abituale. Piazza Garibaldi e le auto: un binomio tanto ...storico quanto dissonante. Se allora si decidesse, quale misura permanente, di eliminare qualsiasi forma di parcheggio senza però togliere il passaggio veicolare (altrimenti via Piero della Francesca non avrebbe più uno sbocco) e al posto dei box creare degli arredi floreali consoni all'ambiente, vi sarebbe per caso da gridare allo scandalo? Zone centrali come queste, in città grandi e piccole, sono normalmente pedonali; qui si tratterebbe soltanto di sopprimere i parcheggi. È chiedere troppo?

Abbiamo finora parlato di piazza Garibaldi relativamente ai soli spazi esterni, della cui importanza, bellezza e funzionalità i biturgensi hanno finalmente cominciato ad accorgersi. Ma ai lati di essa, oltre alla fontana di San Francesco, vi sono anche edifici significativi. Guardando sempre dal balcone del museo, sul lato di destra troviamo la facciata laterale di palazzo delle Laudi, sede comunale, poi la traversa di via Buia e due case risistemate con un gusto particolare anche negli arredi floreali. Il versante che ci interessa è tuttavia quello sinistro: un percorso che parte dal museo civico e arriva ad Aboca Museum, andando quindi oltre piazza Garibaldi. L'Arco della Pesa diventa un collegamento anche ideale (non solo materiale) con palazzo Pretorio nella realizzazione di un lungo segmento che si trasformerebbe in spina dorsale della "città museo", l'obiettivo al quale tende da anni Sansepolcro. Proprio palazzo Pretorio, che è di proprietà del Comune, sta di fatto diventando un contenitore vuoto con il trasferimento ad Arezzo della sezione distaccata del Tribunale (un pezzo di gloriosa storia che se ne va dopo quasi 1000 anni) e dell'ufficio del Giudice di Pace, per cui i due piani superiori i locali si stanno liberando. Ma anche a piano terra si potrebbe valutare l'ipotesi di cambiare qualcosa: una parte è già occupata dall'associazione "Il Merletto nella Città di Piero", quindi il museo c'è già, anche se non è fruibile come quello di Piero o di Aboca;

accanto, si trovano le sedi di Calcit e Avis, che debbono assolutamente rimanere in città, ma semmai in un luogo diverso e magari più accessibile anche con le auto. Nei vani occupati da queste due realtà, potrebbe per esempio trovare sistemazione il Museo e Biblioteca della Resistenza (si risolverebbe così un altro problema), mentre sul versante dell'Arco rimarrebbe la sala esposizioni, che però deve risolvere la questione del bagno finto. Procediamo ancora: oltre la fontana c'è la Casa di Piero della Francesca, altro edificio dalle indubbe potenzialità. Se dal lato di Via Niccolò Aggiunti c'è l'ingresso alla Fondazione, sperando che quest'ultima riesca a decollare in maniera definitiva, da quello inferiore di via della Fonte – il breve tratto di strada che da via Piero della Francesca conduce nella piazza – ve ne sono due: il primo, ossia le cantine, un tempo sede del gruppo sbandieratori, è stato utilizzato per la mostra dedicata alle campane e ad artisti vari di provenienza locale, per cui potrebbe benissimo ricoprire questo specifico ruolo di valorizzazione, non dimenticando che le stesse sale della Fondazione ben si prestano a mostre di qualsiasi genere; il secondo è tuttora sede della Società Balestrieri, che funge nel contempo anche da luogo espositivo. Al di là della scalinata che segna il termine di via Piero della Francesca, il completamento del percorso, con Aboca Museum a palazzo Bourbon-Del Monte entrando da via Niccolò Aggiunti e l'Oratorio di San Rocco, utilizzato spesso come sede di iniziative e allestimenti, ma ricordiamo che in primis è il luogo nel quale è riprodotto ed è visitabile il Santo Sepolcro di Gerusalemme. Ricapitolando: museo civico, museo del merletto, due possibili spazi liberi a piano terra di palazzo Pretorio, la sala esposizioni dello stesso edificio, la sede della Fondazione Piero della Francesca, i locali delle cantine, la sede dei balestrieri, Aboca Museum e l'Oratorio di San Rocco. Cento metri o poco più di spazi espositivi concentrati nel cuore della città. E sullo stesso percorso (lato chiesa di San Francesco, dove per anni vi è stato un noto negozio di calzature), vi sono locali della Curia rimasti sfitti, che possono benissimo adempiere alla stessa finalità. Una proposta da sottoporre all'attenzione della città e di chi vuole che Sansepolcro riesca a compiere un salto di qualità decisivo per il suo futuro, perché finora le sue reali potenzialità sono rimaste poco espresse. Con un particolare da non sottovalutare: l'esiguità delle risorse economiche. Non di quelle disponibili, stavolta, ma di quelle occorrenti. E di questi tempi, ottenere significativi risultati con il



Particolare di piazza Garibaldi con il monumento alle merlettaie

minimo sforzo non è semplice. Questa la proposta formulata per piazza Garibaldi: accettiamo ogni forma di confronto e di critica, purchè basata sulla voglia di costruire e sulla forza della progettualità, non su un contraddittorio che il solo scopo di dire "no" per principio. In gioco c'è una sola causale: il miglioramento dell'aspetto della città.

DI FONI MASSIMO  
E FABRIZIO

**INSTALLAZIONE  
IMPIANTI ELETTRICI  
E AUTOMATIZZAZIONI**

**0575-789377**

**ANGHIARI - (AR)**

Ottobre, quest'anno più che mai mese di vendemmia, a causa di una stagione che non ha certo anticipato i tempi come avvenuto nel 2011 e nel 2012. Ma l'uva può ugualmente essere di qualità e garantire quindi un ottimo vino, prodotto strategico per l'economia e la tradizione agricola italiana? Di questo parliamo con Emanuele Nardi, presidente e amministratore di Vinea Familiae, la società che in Alta Valle del Tevere conta due punti vendita, a Selci Lama e a Sansepolcro, dove da Montalcino arriva direttamente sugli scaffali il pregiato Brunello delle cantine Nardi. "Le cariche da me occupate in Vinea Familiae rivestono il loro peso, non lo nego – ricorda Emanuele Nardi – ma il mio primo mestiere è quello di responsabile della produzione delle Tenute Nardi per ciò che riguarda la parte enologica. E quest'anno la stagione è abbastanza tardiva: se infatti nel 2012 la raccolta era iniziata intorno al 20 settembre, stavolta il via è stato dato nei primi giorni di ottobre".

**Ovviamente, il motivo di questo posticipo sta nell'andamento atmosferico.** "Diciamo che il 2013 è stato un anno sui generis: veniamo da un triennio precedente molto caldo e asciutto, mentre in questo caso ci siamo ritrovati con piogge ripetute fino almeno a tutto giugno e poi con una estate che ha avuto le sue punte di caldo, ma che - comunque sia - non è stata caldissima. Ci sono stati giorni con temperature elevate in luglio e in agosto, ma le medie termiche sono state molto più basse rispetto agli anni passati e questo si è tradotto in una maturazione più tardiva rispetto al solito".

**Vi è stato quindi un "dosaggio" più equilibrato fra precipitazioni e periodo secco?** "Alla resa di conti, risulta fondamentale il periodo finale, ovvero settembre e ottobre. La pianta non ha accusato stress particolari a livello fisiologico, per cui si va verso un prodotto di qualità, che però dipende dagli ultimi periodi. Se il mese di ottobre sarà molto buono, cioè abbastanza secco e caldo, avremo un prodotto di elevata qualità; se invece ottobre dovesse rivelarsi umido e freddo, allora l'annata si ridimensionerebbe e diverrebbe un'annata di livello medio".

**Ma i mass media continuano a ripetere che sarà una grande annata. Perché?** "Si tende



## Emanuele Nardi (Vinea Familiae): “Un ottobre buono per un vino ottimo”

sempre a enfatizzare la qualità della vendemmia, in chiave chiaramente commerciale, però se vogliamo parlare di qualità intrinseca dell'uva bisogna al momento incrociare le dita per il Sangiovese (e quindi per Montalcino), in quanto si andrà a vendemmiare anche verso la fine di ottobre. Con un ottobre senza piogge e un po' di vento possibilmente secco (quindi tramontana e non scirocco), si potrà parlare di ottima annata, altrimenti – l'ho già detto – sarà una qualità media. La speranza è quindi riposta nel mese di ottobre".

**E allora, l'enfatizzazione era relativa alla quantità di uve prodotte quest'anno?** "Come volumi, l'Italia è senza dubbio fra i numero uno al mondo, ma se guardiamo al valore delle produzioni dobbiamo ammettere che la Francia ci dà ancora filo da torcere. Come quantità, quest'anno c'è una grossa disomogeneità, ovvero zone con molta uva e zone con pochissima uva. Abbiamo poi avuto a Montalcino anche qualche problema con la grandine, che comporterà una qualche riduzione di resa, ma quantitativamente sarà un'annata ricca".

**E per ciò che riguarda i prezzi?** "La nostra politica è sempre quella: prezzo sostanzialmente stabile. Per la produzione di Montalcino, anticipo fin da ora che vi sarà un innalzamento di quotazione nel 2017 sul vino del 2012, che è stato un anno molto povero a livello di quantità ma molto buono positivo in fatto di qualità".

**Il mercato del vino ha continuato a risentire della crisi anche negli ultimi 12 mesi?** "Purtroppo, siamo davanti a un mercato interno in netta crisi: da oramai 2-3 anni, esistono grosse problematiche nelle vendite e nelle riscossioni. Molti esercizi versano in stato di difficoltà, mentre l'export sta andando per fortuna bene, specie in quei Paesi notoriamente "forti" come sono Stati Uniti, Inghilterra e Germania, ma anche Giappone e Cina. Il mercato interno è importante, ma negli ultimi anni è aumentato in misura notevole l'export: da una percentuale di 50 e 50 siamo passati a una di 80 e 20".

**E l'Iva appena salita al 22%?** "E' un altro problema: nella vendita al dettaglio, l'Iva c'è e questo non fa piacere ai clienti. Vinea è d'altronde un esercizio commerciale e l'Iva



Emanuele Nardi, presidente di Vinea Familiae

che incassa è quella che versa, per cui siamo in pareggio, però per i nostri clienti è una problematica perché si tratta di una ulteriore tassa applicata. Per fronteggiare l'aumento dell'Iva, abbiamo deciso di mantenere i prezzi invariati. Non c'è stata quindi differenza di prezzo fra il 30 settembre e il 1° ottobre, sperando di aver fatto cosa gradita ai nostri clienti".

**Avete aperto il punto vendita di Sansepolcro il 2 ottobre 2012. In questo anno siete riusciti a fare presa sulla "piazza" biturgense?** "Ritengo che ancora sia un tantino presto per dirlo, però le statistiche di vendita e di presenze hanno indicato un primo semestre tranquillo, ossia presenze giuste ma non eccessive. Nel secondo semestre, invece, l'incremento è stato notevole sia di presenze che di vendite. Ciò induce a pensare che questo negozio possa radicarsi al meglio nel giro di 2-3 anni. Il nostro punto di forza è ovviamente il vino: accanto ad esso, abbiamo cercato di inserire una particolare gastronomia, fatta di prodotti di nicchia. Non solo: abbiamo allargato la gamma del vino sfuso (bag in box) e compiuto un lavoro di selezione abbastanza notevole, con nuove etichette anche nel bag in box".



Fabiano Giabbanelli

**ANGHIARI** - Ad Anghiari, tutti lo conoscono proprio perché, innamorato del suo paese, porta a conoscenza quelle che lui considera delle incongruenze, per non dire “brutture”: Fabiano Giabbanelli, un tempo impiegato presso il liceo scientifico di Sansepolcro e ora attivo e arzillo pensionato, parla con garbo ma senza peli sulla lingua, a cominciare dalla situazione del Bastione del Vicario e dei lavori che lo interessano. Qual è la situazione attuale? “Per quello che ho visto io, al momento mi sembra tutto fermo e ciò procura grandi svantaggi; ad esempio per il bar, che aveva una serie di tavolini nel giardino soprastante. Non so spiegare i motivi per i quali i lavori siano bloccati; qualcuno, però, ha attribuito a me la responsabilità solo perché ho chiesto semplicemente alla Soprintendenza di Arezzo come fossero potute spuntare tre aperture in un corpo che almeno da 80 anni, secondo testimonianze fotografiche, non presentava questi tipi di fori: due aperture si trovano verso Porta Sant’Angelo e l’altra in direzione della chiesa della Propositura. Improvvisamente – spiega Giabbanelli – durante i lavori sono spuntate queste tre finestre: ho sentito allora l’ingegner Enrico Montini, il quale diceva di aver ritrovato delle antiche cannoniere. Mi fa quindi piacere che ci sia anche uno storico e un esperto di architettura militare, ma se la Soprintendenza ha fermato i lavori vuol dire che qualche motivo forse c’è, ne’ credo di averli fermati io solo per aver chiesto il perché! Nessuno si è ancora degnato di dire che cosa sia successo: soltanto voci sparse per il paese che la responsabilità era la mia e che avevo fatto perdere diversi soldi, ma anche qui non capisco in quale maniera, poiché l’importo dell’intervento era attorno ai 60000 euro. Come ho già avuto modo di dire, attorno a queste aperture non vi è nessuna traccia di architravi, di stipiti; non c’è assolutamente niente, quindi: qualcuno dovrà spiegare perché sono spuntate. Evidentemente c’erano queste aperture, però nessuno può sapere qual era il loro aspetto esteriore:

oltretutto, quando si fanno i progetti, esiste normalmente una procedura che si chiama “rendering” e che significa esposizione del progetto nello stato attuale e come sarà in futuro: qui, invece, è tutto alla “carlona”! Io, personalmente, vorrei che Anghiari fosse trattata un pochino meglio!”. Dopo il Bastione del Vicario, Giabbanelli punta il dito sui lavori alla sede del Comune di Anghiari: “Per quanto sta nel mio modesto giudizio – continua - credo che nessuno degli attuali viventi rivedrà il Comune nella sua sede originale. All’interno hanno trovato dei reperti storici e credo che anche in questo caso la Soprintendenza ci voglia vedere più chiaro, quindi i tempi si allungheranno di molto. Avrei invitato l’amministrazione a fare una conferenza con l’intervento di qualche esponente della Soprintendenza che spiegasse quali sono i problemi che si dovranno affrontare per ristrutturare l’ambiente interno del Comune; per quanto riguarda l’aspetto esterno, ho visto che c’è una sorta di piccolo cantiere. Le mie esternazioni sono comunque tutte documentate con tanto di fotografie”. Quali sono i problemi che si notano anche ad occhio nudo per il centro di Anghiari? “Palazzo Testi è di proprietà comunale e quindi annesso a questo edificio c’era il Teatro dei Ricomposti: adesso, però, è praticamente invisibile perché è stato affidato al Teatro Stabile di Anghiari. Sansepolcro non si può permettere un teatro stabile e infatti non c’è l’ha, Anghiari che è tre volte più piccola sì; va tutto bene! Inoltre, nel restauro della Cappella Corsi, che faceva parte del complesso gentilizio, sono stati impiegati - credo - attorno ai 100 milioni di lire all’epoca: questo monumento è chiuso e nessuno spiega il perché. Non parliamo poi delle scale che portano alla chiesa della Propositura – sono sempre parole di Giabbanelli – per le quali il maestro Felice Acquisti e anche un noto imprenditore anghiarese (così mi dicono!) sarebbero disponibili a pagare il rifacimento, ma nulla di tutto ciò: eppure sono delle scale inguardabili. Parliamo poi di via di Ronda e del bastione di Sant’Agostino, che porta all’accesso nord del centro storico; in questo momento sono senza il controllo delle telecamere da oramai diversi mesi. Ho scritto ai vigili urbani chiedendo la riapertura del bastione e mi ha risposto il segretario comunale, dicendo che per motivi igienico-sanitari - sembra infatti che dei “piccoli” vandali vi abbiano fatto i propri bisogni - era stato chiuso: il problema è che stiamo parlando di 11 mesi fa e allora ci vuole tutto questo tempo per rimettere in funzione una semplice telecamera? Nell’ultimo periodo sono stati compiuti anche altri atti di

## LE PICCONATE DEL “PASSIONARIO” DI ANGIARI



vandalismo e infranti alcuni dei faretto che illuminano la cinta muraria: questi problemi si possono risolvere soltanto in un modo – conclude Fabiano Giabbanelli - stringendo con prove inconfutabili i responsabili. Una di queste potrebbe essere anche la videosorveglianza, chiamando poi le famiglie per far pagare ad esse il danno. Vorrei che Anghiari fosse semplicemente un paese civile; poi, sono convinto che la bellezza del nostro paese porterebbe uno sviluppo in automatico”. Lo sfogo di un “passionario”? Definiamolo in questa maniera: di certo, è l’amore verso il suo paese a guidarlo e non la voglia di protagonismo o di critica verso qualcuno.

**GRUPPO ALIMENTARE  
VALTIBERINO**

---

SALUMIFICIO  


---

PROSCIUTTIFICIO  


---

SALUMIFICIO  


---

SALUMIFICIO UMBRO  


---

PROSCIUTTIFICIO  


---

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

Il primo giorno di scuola, fino al 1977, fu per tutti gli studenti italiani il 1° di Ottobre, data della ricorrenza di San Remigio. I bambini di prima elementare venivano teneramente chiamati “remigini”, in virtù della celebrazione del santo, che negli anni '70 fu spostata al 13 gennaio, facendo in tal modo decadere il simpatico soprannome dato ai piccoli scolari. Ma ciò che tolse a tutti gli studenti il nazionale appuntamento davanti a tutte le scuole di ogni ordine e grado fu la legge n. 517 del 4 agosto 1977, che cambiò il calendario scolastico. Nel 1977 il primo giorno di scuola fu per tutti il 20 settembre, dal 1978 al 1986 fu il 10 Settembre e, in seguito, la data d'inizio delle lezioni cominciò a variare da regione a regione, come ancor oggi accade. Fino a qualche decennio fa, il primo giorno di scuola era atteso con grande trepidazione e, dalla metà di settembre in poi, tutti si impegnavano nel procurarsi il necessario per iniziare nel migliore dei modi l'imminente anno scolastico. Le mamme dei bambini che frequentavano la scuola elementare tiravano fuori dagli armadi il grembiulino dei propri figli, allora obbligatorio, per controllare se andasse ancora bene o se avesse bisogno di qualche modifica; in ogni caso, doveva essere adeguato alla classe frequentata, con i convenzionali segni di distinzione. Le bambine, che indossavano grembiuli bianchi, avevano un fiocco appuntato al colletto che ogni anno variava di colore: rosa in prima, celeste in seconda, rosso in terza, verde in quarta e blu in quinta. Per completare l'opera, in combinazione, venivano applicati fiocchi anche sui capelli, legati a code o a ciuffetti, che sembravano grosse farfalle svolazzanti. Per i maschi il tutto era molto più semplice: grembiule nero con colletto e fiocchi di colore bianco e stanghette o stelline bianche appuntate sul petto che aumentavano ogni anno. Nel mese di settembre, tutte le sarte erano impegnate a fare modifiche ai grembiuli o a confezionarne di nuovi e, mentre per i maschi il modello era unico, quello per le bambine variava a secondo dei gusti delle mamme, alcune delle quali costringevano le povere creature a indossare veri e propri “abiti da cerimonia” scomodissimi, magari con colletti di trina a spilli, che era assolutamente proibito sporcare. Ma fino alla metà degli anni '60, era facilissimo sporcarsi a scuola, specialmente con l'inchiostro che inevitabilmente schizzava dai cannelli col pennino, strumento con il quale erano tutti costretti a scrivere e che, talvolta, non scorrendo bene sulla carta, lasciava cadere macchie sul quaderno e sui candidi grembiuli. Le bimbe si mettevano a

# Primo giorno di scuola

di Donatella Zanchi

piangere in previsione dell'immane sgridata da parte della mamma e, a volte, anche i maschi dopo che l'insegnante, strappato il foglio macchiato, faceva rifare il compito in maniera ordinata. Fino alla seconda metà degli anni '60, le classi della scuola elementare erano interamente femminili o maschili e gli insegnanti, talvolta molto severi, non consentivano rapporti “confidenziali”. La maestra e il maestro erano delle vere e proprie autorità in classe e durante le lezioni pretendevano silenzio, attenzione, disciplina e rispetto. Ma i bambini, in ogni epoca, hanno sempre odiato seguire le regole e ogni tanto qualcuno che combinava qualche marachella, se evitava di essere spedito in direzione, veniva duramente redarguito dall'insegnante che, con tono perentorio, ripeteva la frase ormai da tutti conosciuta: “La scuola è una cosa seria, rispettare le regole forgia il carattere e prepara ogni individuo a entrare a far parte della società civile in maniera degna e decorosa. Chi non rispetterà le norme del buon comportamento ne pagherà le conseguenze”. Il malcapitato di turno, in piedi e a orecchie basse, mostrando pentimento, faceva promesse che sapeva benissimo di non poter mantenere. Ma non tutti i maestri si limitavano al rimprovero, c'era anche chi faceva volare qualche schiaffo. Mi viene in mente - facendomi sorridere - Mario, un lontano parente che, a proposito della sua breve esperienza scolastica, diceva sempre: “ ‘N prima amparèi a piglière 'na fila de labbrète, 'n seconda amparèi a schivalle, 'n terza, sapivo leggere e scrivere e dissi basta, a scola 'n ci vèdo più perché 'l maestro tutti i giorni me dà le righellète 'n tui diti. Io da grande vo' fère 'l falegnème ma con le mène tutte tritète come facio a lavorèrè?” Si dimostrò convincente e il padre lo mandò a fare il falegname, mestiere che gli permise di esprimere le sue notevoli capacità manuali e creative. Io andavo a scuola alle Maestre Pie perché i miei genitori lavoravano entrambi e non avevo

nessuno con cui rimanere dopo l'orario scolastico. A scuola si poteva usufruire del servizio di refettorio e gli orari di entrata e di uscita rispondevano alle esigenze dei genitori. Come tante altre, entravo la mattina presto e, quando la mamma usciva dal magazzino dei tabacchi “Resurgo” e veniva a prendermi, era già buio. A quell'ora avevo già fatto i compiti e seguito anche alcune lezioni di ricamo, impartite pazientemente dalla brava Suor Lucia. Insieme a me, c'erano quasi sempre Nicoletta Guidobaldi, Giovanna Belardi, Ariana Donati e altre che uscivano a tarda sera. Alle Maestre Pie le classi erano solo cinque e tutte femminili. Ricordo con grande stima le mie maestre, la signora Maria Pichi Graziani nei primi due anni, la signora Olimpia Vezzosi in terza, la superiora Suor Maria in quarta, la severa e temutissima suor Letizia in quinta. Preparatissime, esigenti e di grande spessore morale, hanno saputo trasmetterci i valori fondamentali dell'onestà, del senso del dovere e della responsabilità, talvolta sottovalutando - però - la validità del gioco e della leggerezza, che pure sono importanti per vivere serenamente. Parlando delle Maestre Pie, è d'obbligo ricordare suor Norina, la maestra dell'asilo, sotto le cure amorevoli della quale sono passate intere generazioni di borghesi. La scuola più frequentata era la “Edmondo De Amicis”, chiamata da tutti la scuola di Santa Chiara, come l'omonima piazzetta antistante. L'antico edificio, nato come convento degli Agostiniani con annessa la chiesa dentro la quale lavorò Piero della Francesca per realizzare alcuni affreschi, un frammento dei quali - raffigurante il San Giuliano - fu casualmente ritrovato nel 1954 dal muratore Lino Mercati, nel 1922 divenne sede scolastica di tutte le scuole elementari su proposta del sindaco. La tranquilla piazzetta con fontanile fu improvvisamente invasa da schiere di bambini che, ancora assonnati, varcavano il portone d'ingresso accolti dal sorriso bonario del bidello e che uscivano correndo e cercando con lo



sguardo i propri parenti, ma anche sorridendo felici per la riconquistata libertà nell'abbraccio degli affetti familiari. Il primo ottobre, un tempo, per gli studenti era un giorno molto emozionante e lo era ancor più per i genitori, specialmente per quelli che per la prima volta assistevano al grande evento dell'inizio dell'anno scolastico dei propri figli. Chi ne aveva la possibilità portava macchine fotografiche per immortalare il grande momento e spesso si ritrovava a fotografare i più piccoli che, per niente entusiasti di entrare in un ambiente sconosciuto, piangevano disperati a bocca spalancata e senza denti, strenuamente aggrappati alla mano della mamma. I più grandicelli, invece, ben pettinati e tirati a lucido, con aria spavalda, mostravano l'intrepida sicurezza dei veterani. Anche chi abitava nelle case

circostanti, si affacciava alla finestra per assistere allo spettacolo e gli artigiani sospendevano il lavoro mettendosi sulla porta delle loro botteghe mentre il Cardelli, che con la moglie Eva aveva un negozio di generi alimentari a due passi dall'ingresso della scuola, "nn'argoviva a preparare le colazioni per tutti qui' citti". A pochi metri di distanza da Santa Chiara, in un silenzio fermamente preteso, facevano il loro ingresso in classe le bambine della scuola elementare interna al collegio "Regina Elena". Le bimbe, un po' spaesate, erano attese dalla maestra Gennaioli, severa e preparatissima, la quale - oltre a quello di far seguire il programma ministeriale - aveva anche il difficile compito di insegnare l'uso corretto della lingua italiana alle allieve che, provenendo da tutte le regioni d'Italia, parlavano

prevalentemente il dialetto. Il rituale dell'inizio dell'anno scolastico si ripeteva anche nelle frazioni, dove in ambienti generalmente dati in uso dalla Chiesa o da privati cittadini venivano riuniti in "pluriclassi" bambini della scuola elementare di varie età. Nella frazione di Aboca - era il 1946 - la Direzione Didattica, non trovando spazio sufficiente per accogliere tutti gli allievi nei locali messi a disposizione dalla Chiesa, fece richiesta al bottegaio di una stanzetta attigua alla cucina, dove furono collocati una decina di bambini che frequentavano la I, la II e la III classe elementare. Anche se tutto è cambiato in gran fretta, spero che ancor oggi il rientro a scuola susciti qualche emozione negli studenti, perché è anche attraverso le emozioni che si diventa adulti.



Anno 1960 Il elementare, Maestre Pie, notare i calamai per l'inchiostro sui banchi di formica verde

- |                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1 - Lena Lancisi          | 18 - Nicoletta Guidobaldi        |
| 2 - Maria Luccerini       | 19 - Luigina Piccini             |
| 3 - Rosella Francescigni  | 20 - Roberta Guerrini            |
| 4 - Fiorella Franceschini | 21 - Maddalena Spapperi          |
| 5 - Giuliana Burchini     | 22 - Nilde Mercati               |
| 6 - Ariana Donati         | 23 - Angioletta Puletti          |
| 7 - Donatella Zanchi      |                                  |
| 8 - Alba Arrivabene       | Maurizio Soriente                |
| 9 - Anna Carboni          | (figlio del fotografo, imbutato) |
| 10 - Maria Pia Oelker     |                                  |
| 11 - Angela Locci         |                                  |
| 12 - Fabrizia Spapperi    |                                  |
| 13 - Delia Mercati        |                                  |
| 14 - Franca Landini       |                                  |
| 15 - Maria Luisa Marini   |                                  |
| 16 - Uliana Marsiglietti  |                                  |
| 17 - Gabriella Nicolucci  |                                  |



3 dicembre 1954, Santa Chiara, III elementare maschile

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1 - .....              | 19 - Pietro Biagioli       |
| 2 - .....              | 20 - Lido Selvi            |
| 3 - .....              | 21 - Enrico Veri           |
| 4 - .....              | 22 - Divio Marzi           |
| 5 - Pietro Menci       | 23 - Sergio Guerrini       |
| 6 - ..... Buttignoni   | 24 - .....                 |
| 7 - .....              | 25 - Mario Andreini        |
| 8 - Giuseppe Fanfani   | 26 - Orfeo Vergni          |
| 9 - ..... Testnerini   | 27 - .....                 |
| 10 - .....             | 28 - Fabio Chimenti        |
| 11 - .....             | 29 - Massimo Guerrieri     |
| 12 - Valiano Sbaragli  | 30 - .....                 |
| 13 - Renato Pozzesi    | 31 - ..... Gennaioli       |
| 14 - .....             | 32 - .....                 |
| 15 - Giuseppe Acquisti | 33 - Giuliano Checcagliani |
| 16 - Dario Locci       | Maestro Sbaragli           |
| 17 - Luigi Uccellini   |                            |
| 18 - Mauro Boncompagni |                            |

## PER UN CENTRO STORICO AD HOC NELLA SUA UNIFORMITÀ

**“Le proposte della Consulta dei Tecnici, che parte da una domanda fondamentale: cosa fare della piazza principale?”**

di Claudio Roselli  
e Davide Gambacci

La sollecitazione all'architetto Giuliano Del Tegli, ex presidente della Consulta Interprofessionale della Valtiberina Toscana, è arrivata dall'articolo su piazza Torre di Berta pubblicato nel numero precedente del nostro periodico, a proposito di arredo e riqualificazione complessiva dello spazio pubblico del centro storico di Sansepolcro e del progetto di “Città Turistica”, dal quale ovviamente la piazza principale non può prescindere; anzi, è l'elemento senza dubbio più significativo. La piazza è storicamente il punto di aggregazione per eccellenza, tanto da essere considerata uno dei luoghi più rappresentativi dell'identità di una città o di un qualsiasi centro abitato. La piazza – in questo caso quella principale – intesa come luogo pulsante nel quale i cittadini si incontrano per parlare di affari, di politica e di sport, ma anche semplicemente per vedersi e scambiare due chiacchiere. Anche a Sansepolcro, era in effetti così: ricordiamo i tanti “capannelli” di persone che la riempivano nei decenni passati, esaltandola nella sua funzione. Oggi, invece,

salvo rare occasioni, è un quadrilatero sostanzialmente freddo, dove spesso si vede la gente con passo veloce, perché magari è il passaggio più rapido per lo spostamento da un posto all'altro della città. Piazza Torre di Berta e centro storico: di queste tematiche la Consulta si era occupata, proponendo un elaborato progetto che è stato redatto in occasione del Millenario della cattedrale e della città per poi essere sottoposto all'attenzione dell'amministrazione comunale. Il progetto viene ora portato alla luce in questa inchiesta, che evidenzia come da parte della stessa Consulta vi fosse l'intenzione di conferire uniformità e organicità a elementi fra i più importanti in assoluto dell'urbanistica toscana fra 1000 e 1300, che sono contenuti nel nucleo originale di Sansepolcro, a cominciare dalla strada maestra, via XX Settembre e dalla caratteristica di essere tangente con la piazza centrale del paese, sul ruolo della quale l'architetto Del Tegli e i suoi colleghi si sono posti la domanda chiave.

In merito a Piazza Torre di Berta - spazio pubblico che costituisce “il cuore non più pulsante del nostro centro storico”, scrive l'architetto Del Tegli - qualsiasi progetto di riqualificazione deve essere basato su una riflessione preliminare riguardo a un aspetto che ne costituisce la problematica principale: quale funzione vogliamo attribuire alla piazza principale del centro storico, a prescindere da quelle di carattere occasionale come il Palio della Balestra, le Fiere di Mezzaqueresima, il mercato settimanale e il Mercatello? Per dare una risposta all'interrogativo chiave, occorre partire da una presa d'atto relativa agli elementi che in essa anticamente si trovavano: questa piazza ha infatti perso simboli storici importanti che la caratterizzavano fortemente quali la Torre di Berta, la fontana e la croce, diventando così uno degli spazi più anonimi e freddi della città, che trova una sua funzione specifica solo per una settimana all'anno nel corso del Palio della Balestra. E mettiamoci ovviamente i 4 giorni delle Fiere di Mezzaqueresima, quando la ditta locale di piscine crea un “look” completamente nuovo con giochi d'acqua e tappeti verdi, trasformandola in una sorta di giardino artificiale ma senza dubbio gradevole. “Credo che prima di tutto si debba recuperare il significato storico di questa piazza – afferma Del Tegli - il quale significato, tanto per dimensione quanto per collocazione e rapporto con i palazzi del potere politico e religioso, ci riporta con il pensiero al significato e alla filosofia dell'Agorà, termine con il quale nell'antica Grecia si

indicava la piazza principale e centrale della Polis (città). L'agorà era infatti il centro della polis dal punto di vista politico, oltre che dal punto di vista religioso, economico e commerciale. Era il luogo della democrazia per antonomasia, dato che era sede delle assemblee dei cittadini che vi si riunivano per discutere dei problemi della comunità e decidere in modo collegiale sulle leggi che governavano la polis. Era quindi il centro politico e religioso intorno al quale sorgevano gli edifici pubblici, gli uffici, i teatri e gli edifici di culto. Contemporaneamente, era il luogo del mercato e quindi il centro economico. L'agorà fu un'autentica e importante invenzione urbanistica secondo la quale la filosofia politica anarchica dell'Agorismo prendeva spunto dal nome dell'antica piazza principale della polis stessa, intesa come luogo di libero mercato e libero scambio di idee e argomenti, per codificare un particolare scenario socio politico legato alle tesi del “libertarismo”. Questa autentica invenzione urbanistica, che assegnava alla piazza una funzione dal forte significato politico, religioso ed economico, oggi - con il supporto delle nuove tecnologie, cioè la rete - può trovare una sua nuova attualità diventando il luogo ove fare affluire in un “contenitore multimediale” (costituito dall'elemento principale di arredo funzionale della piazza), una massa di informazioni riguardanti la vita politica, associativa, economica, sociale e religiosa della città, oltre a essere strumento di promozione dell'immagine storica, quindi anche turistica, della stessa e del suo territorio. Un elemento architettonico e di arredo con pareti multimediali nelle quali ogni soggetto politico (amministrazione comunale e partiti), ogni associazione esistente in città, ogni categoria economica e lo stesso ufficio di promozione turistica possono collocare lì la propria “vetrina virtuale”, facendo diventare la piazza il vero cuore pulsante del centro storico. Poi ci possiamo divertire a immaginare che questo contenitore multimediale, elemento architettonico di arredo, prefabbricato e rimovibile nelle specifiche occasioni del Palio, possa assumere la posizione e la dimensione in pianta della Torre di Berta, la ricerca di forme e materiali adeguati alla citazione storica della torre ma anche alla funzione multimediale che deve svolgere, progettando all'intorno altri elementi di arredo essenziali per l'aggregazione e la comoda sosta dei cittadini e dei turisti visitatori della nostra città. Detto questo – prosegue l'architetto Giuliano Del Tegli



Uno scorcio di via XX Settembre nella zona di Porta Fiorentina

- per la piazza principale resta comunque da affrontare il problema più complessivo della riqualificazione, estesa a tutti gli spazi pubblici del centro storico, con un progetto organico che dia risposte a tutte le problematiche riconducibili al decoro che deve avere un centro storico che costituisce uno degli esempi più significativi ed importanti dell'urbanistica medievale in Toscana, per una città che si promuove come città turistica”.

Si passa ora al progetto che la Consulta dei Tecnici ha proposto per la riqualificazione fisica del centro storico nel corso delle procedure di approvazione del piano strutturale e in occasione delle celebrazioni del Millenario della fondazione della città di Sansepolcro.

### PIANO PER LA VALORIZZAZIONE E LA RIQUALIFICAZIONE DELLE AREE PUBBLICHE DEL CENTRO STORICO

Si tratta di un piano che - attraverso la redazione di un progetto per l'arredo urbano, di un piano del colore e di un piano per i “dehors” e per la pubblicità delle attività commerciali - fosse in grado di riqualificare ed esaltare l'identità storica, la qualità architettonica e l'immagine urbanistica medioevale dell'antica città. Questo piano è configurato secondo tre specifiche progettazioni, ognuna delle quali articolata su tre diversi livelli operativi di seguito illustrati.

**1 – Un progetto per l'arredo urbano** delle aree pubbliche del centro storico, in grado di esaltarne la qualità architettonica e urbanistica che, oltre a creare le condizioni per una maggiore qualità della vita per i suoi abitanti, sia in grado di suscitare un senso di identità storica riconoscibile della città anche per i visitatori occasionali. Il progetto sarà costituito da tre distinti strumenti operativi:

a) – *Un abaco dei componenti di arredo urbano* con definizione dei tipi di “oggetti di arredo”, dei materiali che devono essere adottati, della loro distribuzione nelle aree pubbliche in rapporto alle caratteristiche delle stesse ed alla funzione degli arredi.

b) – *Un insieme di “progetti di arredo” dei più significativi spazi pubblici del centro storico* per restituire a questi spazi la loro identità storica perduta nel tempo a causa del venir meno di importanti simboli e riferimenti storici. L'esempio più significativo è senza dubbio quello di Piazza Torre di Berta, per la quale è già ipotizzata una nuova funzione prevalente.

c) – *Un regolamento di attuazione del progetto di cui sopra.*

**2 – Un progetto di “color design”** che, partendo dal “Regolamento per il colore” esistente, sia in grado di attuare una innovativa riqualificazione urbana, mettendo a punto modalità per affrontare il tema del colore degli edifici in rapporto al contesto urbanistico, all'architettura dei numerosi palazzi gentilizi, in grado di restituire valore al paesaggio urbano riaffermando e valorizzando la sua identità storica.

a) – *Un abaco dei colori storici e tradizionali* del centro storico biturgense, con definizione dei criteri di distribuzione.

b) – *Un progetto di “color design”* delle strade più importanti e dei più significativi spazi pubblici del centro storico con la configurazione delle sequenze cromatiche dei vari palazzi gentilizi. Tale progetto di “color design” troverà la sua ideale applicazione nello studio e definizione della sequenza cromatica delle facciate dei palazzi che si affacciano sulla via maestra, i quali - con il loro andamento curvilineo e irregolare - costituiscono una quinta urbana estremamente pregevole, variabile

e articolata da Porta Romana a Porta Fiorentina.

c) – *Uno specifico regolamento di attuazione del progetto di “color design”.*

**3 – Un Piano per i Dehors e per la pubblicità** delle attività commerciali del centro storico costituito da:

a) – *Un abaco dei Dehors*, con la progettazione di una tipologia adatta e compatibile con il contesto storico architettonico e con quanto previsto per gli arredi degli spazi pubblici.

b) – *Un abaco delle diverse tipologie di insegne* delle attività commerciali.

c) – *Uno specifico regolamento di attuazione del progetto*, tale da costituire una guida per le attività commerciali che intendano adeguarsi ad esso, con la previsione di incentivi come già previsto per le facciate del centro storico.



Via XX Settembre nel rione di Porta Romana

Come dunque si può notare, la volontà della Consulta dei tecnici è quella di fare realmente di Sansepolcro una sorta di “città d'autore” in grado di capitalizzare al massimo le sue caratteristiche e architettoniche, che la rendono sotto certi aspetti unica. Ma di farlo nel rispetto di un preciso disciplinare, attraverso il quale dare organicità e armonia al centro storico, sullo stile tipico di determinate città toscane che hanno deciso di uniformarsi e di migliorare la propria immagine. Uno degli esempi più edificanti è senza dubbio quello di Volterra: come dire, insomma, che rispettando precise regole si diventa ancora più belli. Vi possono benissimo essere due esercizi commerciali omologhi ma arredati in uno stile completamente diverso; magari, possono risultare entrambi gradevoli e raffinati, però non in sintonia con il contesto nel quale si trovano. Da bar e negozi a edifici: a fronte di un lavoro di ristrutturazione certosino, i colori delle facciate possono differire. E allora, se non vi è una congruenza di fondo, anche l'esito dei lavori può non ottenere la valorizzazione che merita. Questa esigenza di ritoccare con stile l'aspetto della città, che pure si presenta bene all'occhio del turista con i suoi palazzi gentilizi e la sua strutturazione urbanistica alquanto ordinata, è stata sollevata anche dalla stessa popolazione biturgense. Finora, determinate prerogative erano state rispettate, ma soltanto parzialmente, ne' stiamo a insistere sui motivi di certi comportamenti, talvolta anche troppo permissivi. Clientelismo? Non ci interessa indagare, ma soltanto prendere consapevolezza di una situazione determinata dalla libertà, che sostanzialmente ognuno ha avuto, di agire secondo i propri desideri. In forma legittima (ci mancherebbe!), ma anche in autonomia. In questo caso, invece, occorre fare squadra e abbandonare quell'individualismo che è nel dna “storico” della gente di Sansepolcro. Basterebbe soltanto capire che adottando un metodo uniforme la città ne trarrebbe beneficio. Le conseguenze sul piano individuale diverrebbero automatiche, ma forse su questo punto il passaggio chiave non è stato ancora compiuto.

# DON DUILIO MENGOZZI: UN PARROCO CORAGGIOSO, UN UOMO GIUSTO

Conferita alla sua memoria l'alta onorificenza da Gerusalemme

di Monia Mariani

**SANSEPOLCRO** - Ci sono uomini straordinari che, nel corso della loro esistenza terrena, hanno dato esempio di coraggio, di abnegazione e di virtù umane e intellettuali. Don Duilio Mengozzi era uno di questi e oggi, a oltre otto anni dalla sua scomparsa, ne viene finalmente onorata la memoria. E' lo Yad-Yashem, il Museo dell'Olocausto di Gerusalemme, a insignire il parroco di origini forlivesi dell'alta onorificenza di "Giusto tra le Nazioni". Quale il merito? "Per l'aiuto reso alle persone ebrei durante il periodo dell'Olocausto, a rischio della propria vita":

così sta scritto nella motivazione ufficiale inviata all'unica parente rimasta, la cugina Maria Giuseppina. Una medaglia e un certificato d'onore saranno spedite all'Ambasciata Israeliana a Roma, che organizzerà una cerimonia in suo onore. In futuro, il suo nome sarà aggiunto sul Muro d'Onore dei Giusti a Yad Vashem. Alla cerimonia di consegna (ancora non è stata ufficializzata la data, ma potrebbe essere in dicembre), parteciperanno il delegato dell'Ambasciata di Israele, i membri della famiglia Foa-Varadi e altri rappresentanti della comunità israelitica. Il Museo dell'Olocausto è collocato sulle verdi pendici del monte HarHaZikaran - il monte del ricordo - a Gerusalemme e dal 1964 al 2012, presso di esso, risultano registrati oltre 500 giusti tra le nazioni di cittadinanza italiana. Un riconoscimento importante che dà lustro alla memoria di un parroco di provincia, il quale - con eroismo, umanità e carità - ha salvato decine e decine di vite umane. Don Duilio Mengozzi nacque il 6 novembre 1915 a San Zeno di Galeata da Francesco ed Elisabetta. La vita chiese subito i conti al piccolo Duilio: il nonno morì in guerra sul fronte del Carso e la madre quando lui aveva solo due anni. A 11 anni, Duilio entrò in seminario a Sansepolcro e nel '34 iniziò a frequentare la Pontificia Università Gregoriana di Roma, entrando nel Collegio di Capranica grazie al vescovo di Sansepolcro, Monsignor Pompeo Ghezzi, che riservò a lui l'unico posto disponibile per la diocesi. Ricevette la tonsura in San Giovanni in Laterano il 7 marzo '36 e il 17 luglio '38 fu ordinato sacerdote, prendendo in cura la parrocchia del Trebbio, dove rimase per 67 anni fino alla sua scomparsa nel 2005. Il vescovo lo inviò di nuovo a Roma per preparare la tesi di laurea, ma nel '41 - nonostante la tesi fosse pronta - ormai completamente assorbito dalle preoccupazioni della guerra in corso, non la discusse mai. Don Duilio Mengozzi, oltre che un parroco esemplare, fu un educatore attento e instancabile; dal '42 al '70 svolse un'intensa attività di insegnamento (Religione) all'istituto magistrale di Sansepolcro. Era anche educatore dei gruppi giovanili cattolici a palazzo Graziani. Nella grande residenza cinquecentesca, il parroco seguiva i giovani nei giochi del pallone e delle carte, oltre che nel catechismo. Proprio nell'ex orto adibito a piazzale annesso all'edificio, spesso il parroco organizzava dei piccoli tornei di calcio tra i ragazzi che si univano poi in gruppi per formare, a loro volta, delle squadre vere e proprie dalle quali poi lui stesso selezionava una rosa di giocatori che avrebbero dovuto competere con le



migliori compagni di altre città. Tutto ciò gli valse l'appellativo di "piccolo Don Bosco", proprio per l'amore e l'entusiasmo nutriti verso i giovani, che anche durante la guerra poterono allenarsi lo stesso, in collina ai Prati Alti, dove Don Duilio assieme a Don Virgilio li portava. Ma il grande spessore umano di Don Mengozzi emerse durante il passaggio del fronte in Valtiberina nel 1944. In quel periodo, venute a mancare le autorità cittadine, Don Mengozzi fece parte di una sorta di comitato di salute pubblica creatisi attorno al vescovo e composto da alcuni medici e cittadini volontari che assistettero la popolazione inerme. Facevano capo a Don Duilio anche i collegamenti istituiti con le parrocchie dell'Appennino romagnolo che erano lungo la "linea gotica" e sacerdoti e laici accompagnavano al Trebbio coloro che volevano raggiungere i reparti inglesi al di là del Tevere. La conoscenza di questi fatti drammatici è importante, perché porta a comprendere il legame che conduce al prestigioso riconoscimento. A quei tempi c'era a Sansepolcro, lungo il viale della stazione, una distilleria (U.V.A.) di proprietà della famiglia Stock. Pietro Lucernesi era il responsabile tecnico della fabbrica, al quale gli Stock chiesero di ospitare due famiglie ebrei. La coppia di coniugi triestini, alle dipendenze degli stessi, fu ospitata nella fabbrica dal capofamiglia, mentre agli altri, i Foa-Varadi, famiglia composta di quattro persone, fu trovata una sistemazione alla Romitina, casa colonica che si trova lungo la strada della Montagna, dove gli stessi rimasero alcuni mesi e dove il giovane Alvaro, il figlio di Pietro Lucernesi, trasportava loro le provviste in una grossa borsa nel portapacchi della bicicletta della madre. I coniugi Varadi, però, durante i rastrellamenti tedeschi, decisero di tornare

STRUTTURE EDILIZIE E FINITURE

**O.M.A.C.**

ACCIAIO - INOX - LAMIERA

Via Alcide de Gasperi, 11  
52037 Sansepolcro AR  
Tel. e Fax 0575.74.99.91  
www.omacsansepolcro.it  
omacsansepolcro@libero.it

in Svizzera ma Emma Goldschmied Varadi, l'anziana vedova, si rifiutò di partire. Don Mengozzi la ospitò allora nella parrocchia del Trebbio (assieme ad altre sei persone), dichiarando che era di fatto sua madre. A quel tempo, infatti, attorno alla parrocchia era nato un movimento inimmaginabile di solidarietà e assistenza; si trasferirono al Trebbio molte famiglie del posto (e non solo), tra cui anche la famiglia Lucernesi con tutta l'attrezzatura della distilleria, salvando di fatto la fabbrica (alla memoria di Pietro Lucernesi è stato inviato da Gerusalemme un ringraziamento speciale per l'aiuto dato ai Varadi). Fu allora che il giovane Alvaro Lucernesi, militante dell'Azione Cattolica che frequentava palazzo Graziani e che aveva 16 anni, divenne l'aiutante di Don Mengozzi affiancandolo nei suoi spostamenti per raggiungere le famiglie bisognose di aiuto e instaurando con lui un legame fortissimo. E' stato Alvaro Lucernesi (con la collaborazione di Andrea Bertocci e grazie alla testimonianza resa dai discendenti dei Varadi) l'ideatore e il principale artefice dell'avvio della pratica che ha portato al riconoscimento dato al parroco. Quando lo stato maggiore tedesco si era trasferito al Trebbio, Don Duilio - anche grazie alla preziosa collaborazione di Emma, la vedova Varadi che conosceva bene il tedesco - salvò assieme ad alcuni valorosi cittadini e medici dell'ospedale di Sansepolcro (tra cui i dottori Carlo Vigo, Fausto Moriani e Raffaello Alessandri) alcune centinaia di ebrei dai rastrellamenti tedeschi e dalla deportazione. Ospitò nella sua canonica alcuni ebrei ricercati a motivo delle leggi razziali, si adoperò per assistere malati e feriti all'ospedale di Sansepolcro (di cui era cappellano) dove venivano nascosti soldati inglesi, prigionieri slavi ed ebrei in fuga: tra essi, anche il filologo Attilio Momigliano e sua moglie, che si finse ammalata di tifo. La città di Sansepolcro era allora deserta e nelle sue strade transitavano solo Don Mengozzi e Monsignor Ghezzi, che custodivano un enorme mazzo di chiavi delle porte delle case di coloro che erano sfollati altrove. Don Duilio, con la sua bicicletta, si recava ovunque vi fosse bisogno. Dove c'era stato un bombardamento lui era lì, poco dopo, rischiando la propria vita. Chi attraversava le linee tedesche, aveva la sfortuna di imbattersi in una pattuglia, andando incontrò al tragico destino di finire deportato oppure trucidato. Di queste uccisioni veniva informato Don Mengozzi, che accorreva nel luogo, sincerandosi dell'identità delle vittime, poi provvedeva al rinvenimento degli effetti personali (che inviava ai familiari), preoccupandosi di trasferire infine i corpi al camposanto per

avere una degna sepoltura. Ma la sua assistenza di sacerdote era estesa anche ai militari tedeschi uccisi e a chiunque fosse in difficoltà. Con la sua fine intelligenza riuscì a esaudire sempre le richieste dei soldati tedeschi perché recassero il minor danno possibile ai civili e, allo stesso tempo, consentì a decine e decine di persone di nascondersi e raggiungere la libertà. A causa di questo impegno (assieme all'attività pastorale ed educativa), il 20 ottobre 1995 fu insignito da Papa Giovanni Paolo II del titolo di "Cappellano di Sua Santità". Il vescovo Ghezzi apprezzava molto Don Duilio, tanto che lo nominò suo segretario particolare. Egli ricoprì gli uffici di vice cancelliere vescovile, esaminatore sindacale, commissario dei legati pii, censore dei libri, segretario della commissione per la soluzione dei casi e membro dell'ufficio catechistico. Nell'immediato dopoguerra, accadde però un fatto che destò clamore. Quando il fronte si spostò in Romagna, la sede vescovile di Sansepolcro fu scelta dal Vaticano come avamposto per la distribuzione di generi alimentari, la cui amministrazione fu affidata dal vescovo a un ragioniere sfollato a Sansepolcro, il quale però - purtroppo - gestì la cosa irregolarmente. Intervenne la Santa Sede e a farne le spese furono il vescovo e Don Duilio, che fu allontanato dalle attività che svolgeva in curia e sospeso dal suo ufficio. Don Mengozzi soffrì molto per quell'ingiusta condanna ma non si perse d'animo, continuando al Trebbio (i parrocchiani si strinsero intorno a lui) la sua attività pastorale e culturale. Egli è stato un fine studioso: ha pubblicato due volumi, tra cui una monografia su Raffaellino Dal Colle e un saggio, "Dalla prima all'ultima guerra mondiale (1918-1945)", con la prefazione di Giulio Andreotti, che conobbe durante gli studi a Roma e che, spesso, durante i comizi elettorali era ospite al Trebbio. Don Mengozzi ha avuto una lunga e piena esistenza, votata all'aiuto del prossimo e del bisognoso. Un amore disinteressato verso gli altri, un'attenzione costante verso i più deboli, i reietti della società, verso i fuggitivi e gli emarginati. Una vita difficile tra mille difficoltà e pericoli. Insignito anche del titolo di Monsignore, morì al Trebbio il 17 marzo 2005. La sua ricca biblioteca è stata donata alla biblioteca vescovile di Sansepolcro e messa a disposizione degli studiosi. Negli ultimi anni, durante la sua malattia, Don Duilio è stato assistito da un giovane cileno e da alcuni meritevoli parrocchiani, che lo hanno accudito come un padre. Il suo corpo riposa nel piccolo cimitero locale, dove è stato inaugurato un busto in bronzo alla sua memoria, finanziato con una



sottoscrizione dei parrocchiani che lo hanno sempre profondamente amato e rispettato. Un'esistenza che, dopo i fatti straordinari accaduti in Valtiberina 70 anni fa, oggi rivive ancora, assieme a quegli stessi valori e ideali che hanno fatto di un uomo un esempio di coraggio.

**Fonti:** "La via del Trebbio", Alvaro Lucernesi e Andrea Bertocci (2011); "Dalla prima all'ultima guerra mondiale (1918-1945)", Don Duilio Mengozzi (1992)

**Via Casa Prato, 19  
52037 Sansepolcro (AR)  
339 8330474 - 335 1027847  
www.edi7lartigiani.it**

*Il mese di ottobre è solitamente il periodo dell'anno in cui maturano le castagne nei boschi e quindi si rende necessaria la loro raccolta. Questa attività, che da secoli viene praticata in Valtiberina, porta con sé numerosi aspetti da scoprire.*

### *Caratteristiche generali*

Il castagneto è una tipologia di bosco ampiamente diffusa in alcune aree del centro Italia a quote collinari, che predilige terreni neutri non molto acidi e un clima temperato. Si tratta di un albero imponente dal grosso fusto, con foglie seghettate ai lati e produce le amate "castagne". Questa pianta utilizza un ingegnoso stratagemma per proteggere al meglio i propri frutti: essi sono infatti avvolti all'interno di un involucro spinoso, chiamato comunemente "riccio". In questa stagione dell'anno, il castagneto necessita di opportune cure per far sì che l'uomo possa raccogliere alcuni dei suoi frutti. Nella maggior parte dei casi, si tratta di un insieme piuttosto omogeneo nel quale si trovano per lo più castagni e poche altre specie arboree. Generalmente, intorno alla prima metà del mese ma anche prima, chi possiede un appezzamento coltivato con questi alberi ripulisce opportunamente il sottobosco dalle erbe che ostacolano il successivo periodo di raccolta. È frequente la presenza di specie vegetali come le "felci", che nelle nostre zone sono molto sviluppate. Questa piccola pianta è caratterizzata da un colore verde intenso e cresce vigorosa in base alle precipitazioni che si verificano durante la stagione primaverile ed estiva. Ovviamente, tanto più saranno alte e vigorose, tanto più tempo si dovrà impiegare per ripulire correttamente il tutto. Può sembrare banale, ma una corretta fase di ripulitura del castagneto consente di abbreviare e migliorare la fase di raccolta. Da non tralasciare anche l'aspetto estetico del panorama che ne deriva: verdi superfici, mantenute in corretto stato, abbelliscono sicuramente tutto il paesaggio.

### *Castagneti e castagne*

In Valtiberina, sono molti gli appezzamenti coltivati a castagno da frutto, i quali in passato hanno dato il proprio contributo al sostentamento delle famiglie che vivevano nelle aree montane e collinari. Dobbiamo sapere che il frutto del castagno, ovvero la "castagna", può essere presente in diverse varietà. Ognuna di esse prende in considerazione parametri quali la dimensione del frutto, il colore e ovviamente la consistenza interna.



# Prelibati frutti a LE CASTAGNE

del dottor Stefano Farinelli

Quando si vanno a vendere nei mercati, come ogni altro tipo di prodotto delle campagne/montagne, è importante il primo aspetto, ovvero che non vi siano dei piccoli fori, indici di eventuali insetti presenti all'interno, i quali renderebbero la castagna non molto commerciabile. In secondo luogo, le dimensioni della stessa dovrebbero essere "standard"; o meglio quasi tutte uguali: per questo motivo, il ciclo produttivo non si limita alla sola raccolta, ma anche alla successiva cernita. Nei tempi passati, le castagne venivano stese su di una superficie piana e in seguito "scelte". Tuttora, in alcune piccole realtà contadine dove non si dispone di macchinari specifici, continua questa tradizione. La cernita serve per separare i frutti di prima qualità da quelli di seconda scelta, che in fase di vendita

avranno sicuramente un prezzo minore. Per avere un ottimo prodotto, si devono apportare delle cure alla pianta: infatti, si rendono indispensabili le potature eseguite da operatori esperti e qualificati; purtroppo, difficilmente si trovano sul mercato.

### *Sviluppo rurale*

Al giorno d'oggi, possedere un castagneto da frutto per scopi commerciali richiede alcuni sforzi economici e manodopera specializzata. Analizziamo cosa accadeva nei primi anni del '900, quando i nostri nonni vagavano fra i boschi per fare la legna, ma anche per raccogliere castagne. Le castagne, di qualità e non, venivano trasformate per dare origine a indispensabili cibarie. Il primo risultato



della trasformazione riguarda l'ottenimento di farina, mediante vere e proprie macine. Il frutto si dimostra molto adatto per questo scopo. Come sappiamo bene, in tempi di carestia non era spesso disponibile pane di farina di grano e quindi ci si arrangiava nel migliore dei modi. Le massaie preparavano polenta e dolci come il noto "castagnaccio", chiamato anche "baldino". Col passare del tempo, le tecniche culinarie si sono raffinate e non avendo più necessità di un prodotto che sfamasse intere famiglie, si producono cibi senza dubbio ricercati, come il dolce chiamato Montebianco.

### *Ricetta Montebianco*

Fra i dolci autunnali è assolutamente uno dei più conosciuti e prelibati. Non ha una preparazione molto elaborata, ma necessita di una buona dose di pazienza. L'ingrediente fondamentale è costituito dai "marroni", ovvero dalla tipologia di castagne più prelibata. Senza entrare troppo nel dettaglio, riportiamo i passaggi principali in fase di lavorazione del dolce. Inizialmente, si devono lessare in acqua i marroni con la buccia, facendo bollire il tutto per alcuni minuti. Successivamente, sarà necessario cuocere le castagne pelate con del latte. Il passaggio seguente consiste nel passare al setaccio per ottenere una purea omogenea. A questo punto, bisogna impastare la purea assieme al rhum e far riposare in frigo. Una volta fredda, realizzare degli "spaghetti" (con apposito strumento) e formare su di un piatto una specie di montagna, guarnita da abbondante panna montata e - se vogliamo - anche da cacao amaro in polvere.

*utunnali:*



### *Maggiori siti di interesse*

Entrando nel particolare, vale la pena citare i luoghi maggiormente conosciuti da queste parti, dove la qualità delle castagne è ottima ed è legata in modo indissolubile con le realtà del posto. Uno su tutti è Caprese Michelangelo, piccolo borgo di circa 1800 abitanti arroccato a quota 700 metri sul livello del mare e reso celebre, oltre che dalle pregiate castagne, anche dal fatto di essere il paese natale di Michelangelo Buonarroti, uno fra i più grandi e completi artisti italiani di tutti i tempi. Un'altra area geografica nella quale le caratteristiche geo-pedologiche e climatiche favoriscono la vita di ottimi castagneti da frutto è lo spartiacque morfologico che separa la Valtiberina dall'Aretino. Per intenderci meglio, alcune zone appartenenti ai Comuni di Anghiari e Monterchi, ad esempio, contano svariati castagneti, curati e produttivi.

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

BIO PARQUET

**DONATI  
LEGNAMI**

Via Maestri del Lavoro, 8  
52037 Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 749847  
Fax 0575 749849

[www.donatilegnami.it](http://www.donatilegnami.it)  
[info@donatilegnami.it](mailto:info@donatilegnami.it)



Sergio Conti, per lui una breve parentesi alla presidenza di Confcommercio Valtiberina

*Che cosa è cambiato in questi ultimi anni all'interno delle varie associazioni imprenditoriali di categoria? Non fanno più sindacato come un tempo? La nostra inchiesta prosegue: dopo Confartigianato Imprese, Confesercenti e Cna, è il turno in questo numero della Confcommercio, organizzazione che si distingue anche per l'elevato numero di tesserati, tanto da essere la prima in provincia di Arezzo. A parlare è un personaggio molto versatile, un autentico "vulcano di idee": Sergio Conti, che porta i suoi 69 anni con un forte senso di dinamismo. Nativo di Umbertide, Conti e i familiari hanno seguito i trasferimenti del padre, dipendente della vecchia Mua poi Ferrovia Centrale Umbra: 10 anni vissuti a Terni, poi l'approdo ancora molto giovane a Sansepolcro, dove poi è definitivamente rimasto. Con in tasca il diploma di perito chimico, ha studiato presso la facoltà di Economia e Commercio a Perugia, facendo anche il corrispondente per il quotidiano "Il Messaggero". Ha lavorato a Sansepolcro in una fabbrica di bottoni prima e di mattonelle poi, sottolineando i fondamenti di vita sociale ed economica ricevuti dai titolari, Ario Chimenti e Renato Vannini. E dopo aver insegnato materie tecniche all'istituto tecnico industriale di Arezzo e alle scuole medie, da 15 anni è libero professionista e fa il consulente alimentare, volando da nord a sud per portare l'esperienza da lui acquisita nella pasticceria e nella panificazione. Diverse le pubblicazioni che ha fatto, specie da quando è titolare di una casa editrice che porta il suo nome. Fra queste, segnaliamo i volumi dedicati ai Comuni italiani sotto i 5000 abitanti. Nel suo curriculum, anche la breve parentesi come presidente locale di Confcommercio. Insieme alla moglie Rosangela Chieli, ha lasciato ai figli Alessio e Antonella l'attività avviata dal nonno Raffaello, con il nuovo ed elegante bar pasticceria che si trova lungo viale Vittorio Veneto.*

# SERGIO CONTI: "Recuperare sorriso, dialogo e ...mestieri!"

## In quale anno è entrato in Confcommercio?

"A cavallo fra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90 e l'attuale presidente comprensoriale dell'associazione, Gianfranco Lombezi, era il mio vice. Poi è subentrato a me e da oltre 20 anni è al timone di Confcommercio Valtiberina. Diciamo tranquillamente che la mia è stata una fugace permanenza, limitata a un periodo di tempo comunque caratterizzato da importanti dinamiche, se si pensa che il dibattito attorno alla nascita del Centro Commerciale Valtiberino era molto acceso: a suo modo, questa poteva essere considerata una rivoluzione epocale".

## Perché aveva scelto Confcommercio invece di altre associazioni?

"Me lo chiese il compianto amico Tonino Massi, nominandomi come figura di rappresentanza. E io accettai: è stata una esperienza senza dubbio importante. Per il resto, sono e mi considero un libero professionista dell'alimentare".

## Un solo ruolo ricoperto, il principale, seppure per un breve ma significativo periodo.

"Lo ripeto: era il momento "caldo" del passaggio dell'area ex Buitoni alla cordata di imprenditori locali, che vi avrebbero realizzato il Centro Commerciale Valtiberino, con le polemiche che lo accompagnarono all'inizio, perché in molti pensavano che la nuova struttura avrebbe dissanguato la vita di Sansepolcro. Si sapeva benissimo che il bacino di utenza andava da Bagno di Romagna fino a Umbertide, ma in pochi avevano capito che quelli di Bagno gravitavano verso la Romagna, quelli di Umbertide verso Perugia e quelli di Città di Castello verso loro stessi, con una fetta limitata orientata verso Sansepolcro. Venne chiesto al consiglio di Confcommercio di effettuare uno studio specifico affidandolo alla Bocconi di Milano, con l'esposizione dei risultati nella sala consiliare di palazzo delle Laudi, alla presenza dell'avvocato Fabio Inghirami e degli altri soci della Valtiberina spa. Tante le assemblee organizzate sull'argomento, ma

ricordo che io proposi l'acquisto del piano superiore del centro commerciale ad artigiani e commercianti perché lo trasformassero in polo espositivo con mostre e rassegne".

## Quali sono le differenze fra la Confcommercio ai suoi tempi e quella di oggi?

"Non ho in mano elementi tali da potermi esprimere fino in fondo. Posso però affermare che allora vi erano un sorriso maggiore e un dialogo diverso rispetto a oggi. Vi era più collaborazione fra i responsabili e le iniziative erano quasi sempre concordate, anche se ciò non era spesso visto di buon occhio dalle direzioni provinciali delle associazioni di categoria. Io ero però un battitore libero, come del resto lo sono sempre stato, nella consapevolezza che soltanto l'unità di intenti fra tutti i soggetti coinvolti avrebbe potuto generare risultato di rilievo".

## Le associazioni di categoria sono ultimamente criticate perché sarebbero divenute società di servizi, perdendo di vista il loro ruolo sindacale. Cosa ne pensa al proposito?

"Verissimo! Non vi è un lavoro di base, finalizzato a una sorta di elevazione culturale della categoria. Si potrebbe insomma fare di più per professionalizzare maggiormente gli operatori. Le stesse iniziative messe in piedi dai commercianti, anche lodevoli nel loro intento, finiscono per essere ridimensionate e svilite nella loro importanza dall'assenza di una coesione territoriale".

## Perché tanti dirigenti imprenditori si sono allontanati dalle categorie economiche?

"Perché non si sono sentiti coinvolti in tematiche dalle quali era possibile ottenere risultati e quindi sono rimasti di conseguenza delusi da determinate situazioni. È mancato questo aspetto fondamentale, è mancata la presenza di una figura capace di tenere uniti gli associati e poi hanno cominciato a subentrare anche la politica e i partiti".

## Cosa dovrebbe fare una categoria



### economica in periodi di crisi come questi?

“Dovrebbe cercare di tirar fuori idee fresche. Dovrebbe eseguire studi di fattibilità per il rilancio del territorio. Siamo collocati in una zona strategica e quindi fondamentale è il rilancio dei ruoli di servizio, perché non si può beneficiare di vantaggi in un territorio non pubblicizzato a sufficienza, con il solo effetto di mandare in fallimento due consorzi turistici”.

### Cosa sta facendo Confcommercio per attirare i giovani imprenditori?

“I giovani c'entrano poco. O quantomeno, non è una questione che va riferita ai giovani. Confcommercio è di fatto un'associazione che rappresenta in larga parte l'abbigliamento, il che va bene sotto un certo punto di vista, perché comunque questo comparto costituisce per noi una grande tradizione, però se si vuole davvero investire sui giovani bisogna – in sinergia con le associazioni artigiane – rilanciare i mestieri più tradizionali e crearsi una maggiore visibilità. Prendo un esempio che non ritengo banale: fra le due uscite per Sansepolcro della E45, vi sono altrettante aree di servizio, una per carreggiata. Perché in ognuna non allestire una bella vetrina dedicata alla città, alle sue attrattive e ai suoi prodotti tipici, non soltanto quelli commestibili? Bisogna perciò lavorare su formazione e marketing. Sansepolcro ha un bellissimo corso, caratterizzato da una sequenza di negozi di classe con eccellenti vetrine: dobbiamo allora fare in modo che, una volta giunti all'altezza della città biturgense, si esca dalla E45”.

### Ci risulta che una volta eravate molto presenti anche all'interno delle imprese, cosa che invece oggi non avviene. Secondo lei, quanto è importante far sentire l'associazione vicina alle imprese?

“Essenziale, basilare: scegliete voi l'aggettivo che più preferite. Ma soprattutto, è importantissimo scambiare idee e opinioni: è attraverso questo meccanismo che poi si arriva a produrre qualcosa di positivo. Il problema è che le assemblee all'interno delle varie organizzazioni di categoria si tengono con le aule quasi sempre deserte. Ciò significa che le associazioni debbono avere un leader”.

### Sansepolcro è una città “storicamente” commerciale. Ma nel presente?

“Diciamo intanto che per un buon trentennio Sansepolcro ha letteralmente navigato nell'oro. Non so se qualcuno lo ricorderà, ma proprio il Borgo e Lastra a Signa, in provincia di Firenze, sono stati i Comuni toscani “testimonial” del reddito

medio pro-capite e venivano presi come esempi, come campioni, per le indagini di mercato negli anni '70 relative alla produzione di frigoriferi, televisori e altri elettrodomestici. Il proprio ruolo Sansepolcro non lo ha ancora perso, grazie alla sopravvivenza di piccole attività artigianali e non dimenticando un particolare di ordine demografico: il 50% della popolazione di Sansepolcro è composto sostanzialmente da anziani, ai quali si aggiunge un buon 15% di “non biturgensi” e stranieri”.

### Quanto la grande distribuzione locale ha inciso nella crisi delle piccole attività commerciali?

“La grande distribuzione ha sicuramente inciso, però non dimentichiamo un altro particolare: nella scomparsa delle piccole attività commerciali ha rivestito un enorme peso anche il mancato ricambio generazionale in famiglia. Laddove la famiglia ha resistito, proseguendo la tradizione, vi è ancora un'attività che regge; in altri casi – e parlo dei tempi d'oro – il figlio di una famiglia avente un'attività commerciale veniva spesso assunto dalla Buitoni e quindi, al momento del pensionamento dei genitori, la bottega o il negozio di famiglia morivano lì”.

### Cosa consiglierebbe a un giovane che è intenzionato ad aprire oggi un'attività commerciale?

“Di essere preparato in materia e di non fare il commerciante per avventura. In secondo luogo, di dimenticarsi le molte ore di divertimento vissute per anni. E poi, di metterci tanta tanta passione! Lo abbiamo visto anche in ultimo: se qualcuno tenta di giocare la carta senza la necessaria preparazione, rischia di chiudere nella migliore delle ipotesi dopo un solo anno”.

### Per quali motivi consiglierebbe a una nuova attività commerciale di iscriversi a Confcommercio?

“Intanto, credo che il suo titolare debba sentirsi tutelato da un'associazione di categoria, chiedendo garanzie a persone che gli facilitino il percorso, dal punto di vista contabile, formativo e dell'aggiornamento professionale. Penso che Confcommercio possa contare sulle figure giuste”.

### E un'amministrazione comunale in che modo può incentivare il commercio?

“Dando vita a iniziative non isolate, ossia circoscritte al territorio comunale. Deve quindi coinvolgere il suo vicinato e trovare quindi una unitarietà territoriale. Se per esempio vi è una manifestazione o una rassegna oramai consolidata in un dato luogo, è bene allestire un qualcosa di

collaterale negli altri centri che diversifichi l'offerta complessiva. A un turista, nella stessa località e nello stesso evento, non puoi sempre proporre la stessa ricetta”.

### Se tornasse in questo momento a essere il presidente di Confcommercio Valtiberina, quali sono le 3 cose che farebbe?

“Creare un gruppo unito, una ideale tavola rotonda con tutti coloro che hanno la volontà di dare a Sansepolcro il ruolo che merita, purchè lo si faccia in collaborazione con i centri vicini. Perché se noi abbiamo Piero della Francesca e di Luca Pacioli, è pur vero che il maestro di Piero si chiamava Antonio da Anghiari”.

### C'è un qualcosa che si pente di non aver fatto quando è stato presidente di Confcommercio Valtiberina?

“Alla fine mi avevano tolto anche l'entusiasmo che avevo addosso, perché era mia intenzione riuscire a fare gruppo assieme alle altre associazioni di categoria. Invece, la precisa direttiva era sempre quella di lavorare per un solo simbolo: una politica che a mio avviso non produce risultati efficaci, specie se applicata in realtà non grandi come quella di Sansepolcro. Io, poi, non ho mai abbandonato il motto dello scoutismo, nel quale sono nato: tutti per uno, uno per tutti!”.



Let's take another turn

I nostri cavi continuano a funzionare senza effetto corkcrew da molti anni su applicazioni ad alta velocità in tutto il mondo.

Rotterdam (Holland)  
Throughput: 9.743.290 teu  
Speed 270 m/m  
Tratos cables have been working since 3<sup>rd</sup> March 2008

Virginia (USA)  
Throughput: 1.745.228 teu - Speed 300 m/m  
Tratos cables have been working since 9<sup>th</sup> March 2010

TratosFlex ESDB  
follow us on  
[www.reelingcable.com](http://www.reelingcable.com)  
Tratos Cavi S.p.A. - via Stadio, 2 - 52036 - Pieve Santo Stefano - Italy  
tel. +39 0575 794.1 - fax +39 0575 794246 - e-mail info@tratos.it

# Michele Pero, fotografo in trincea

di Michele Foni

*Tra le personalità di Sansepolcro che con le loro qualità hanno raggiunto i più alti livelli professionali c'è il fotografo Michele Pero, classe 1970; pur essendosi dedicato con successo alla fotografia commerciale e pubblicitaria e ad altri generi, è col fotogiornalismo e con la fotografia di guerra che ha potuto esprimere meglio la sua passione, raggiungendo importanti mezzi di comunicazione internazionali con servizi epocali, voce interiore di drammatiche situazioni belliche recenti. Sue immagini sono apparse, tra l'altro, su Vogue, English Journal, Futabasha Editions, Il Corriere della Sera, Sette, La Stampa, Specchio, La Repubblica, Il Venerdì, Il Manifesto, L'Espresso, Il Messaggero, L'Unità, Il Giornale, Il Diario e Avvenimenti.*

**Giovanna Calvenzi, nota photo editor e storica della fotografia, ti ha fatto ottenere il tuo primo incarico importante ed è stata determinante nella tua carriera. Quanto sono importanti certi incontri nella vita?**

“Mi trovavo a Milano per iniziare una carriera come fotografo pubblicitario, anche se dal gradino più basso, ovviamente, quello dell'assistente. Ricordo che il direttore Danilo Pasqua del Superstudio 13, guardando i miei portfolio pieni di gente che avevo fotografato fra Sansepolcro, la Valtiberina, Firenze e i miei viaggi di allora, cioè con tutto meno che fotomodelle nude e rifatte, mi disse: “Ma tu che cosa ci fai qui? Vai qui dietro che ci sono “Il Corriere” e “La Stampa”. Vai da loro!”. Lo presi in parola. Uscii dal Superstudio con le mie foto e non ci sarei più tornato. La Calvenzi era l'unica photoeditor, assieme al compianto Amilcare Ponchielli del “Corriere della Sera”, che dedicava tempo e attenzione a guardare le stampe. Si mise spalle alla finestra per vedere meglio le stampe e cominciai a sfogliarle. Poi la domanda: “Vedo

che lei non parla. Sta zitto!”. Mi sentii morire. Avrei dovuto parlare? Dissi l'unica cosa ovvia che mi venne in mente: “Se avessi voluto parlare avrei fatto l'avvocato!”. Toccai il tasto giusto. Si lamentò dei colleghi che parlavano e parlavano, quando invece l'unica cosa importante era far parlare le foto! Fu il mio primo reportage in Albania il soggetto chiave. Il successo con la Calvenzi e soprattutto con Amilcare Ponchielli, poche ore dopo, nello stesso giorno, furono determinanti per me perché mi dettero la spinta definitiva per gettarmi nel fotogiornalismo”.

**La fotografia in bianco e nero e le storie della vita delle persone ti hanno sempre affascinato ma in realtà ti occupi di molti tipi di fotografia; quale è il genere che preferisci?** “Lo hai detto. Preferisco il bianco e nero e le storie di vita. Due cose sono state determinanti nella mia carriera di fotografo: la conoscenza della fotografia di studio e il fotoreportage classico. Le due tipologie sono così distanti fra loro. In studio si sta chiusi da soli con l'oggetto da fotografare. Ci si prende il proprio tempo, si perfeziona lo scatto, si cerca la perfezione della luce. Il fotoreportage è viaggio, scoperta, improvvisazione e avventura. Per me, l'una ha bisogno dell'altra”.

**E' stato col fotogiornalismo che hai potuto esprimere la tua passione per la fotografia. Cosa ti ha dato e cosa ti ha portato a fare questo tipo di lavoro?** “Il fotogiornalismo era il sogno nel cassetto, così ben riposto che non avrei mai immaginato che avrei potuto farlo di professione. Fino agli incontri con Calvenzi e Ponchielli. Fu come un'esplosione. Mollai tutto, anche la casa. Iniziai a viaggiare per l'Italia e l'Europa e a vivere un po' da zingaro, ospite da amici o da gente conosciuta sul posto; è stato il fotoreportage che mi ha permesso di entrare in strettissimo contatto con la gente e con le loro storie. Sono entrato nelle case della gente più disparata. Ne ho conosciuti di ogni risma: miliardari, malviventi, malati, disperati, guerrieri, artisti, drogati, scienziati, capi di stato, razze e religioni. Ho dormito all'aperto in montagne e città, mangiato a terra con gli zingari e con gli animali, camminato sotto i colpi dei Kalashnikov e delle bombe, scappato da chi mi avrebbe volentieri fatto fuori, arrivato dove potevano davvero pochi. Con tutti ho avuto il piacere di entrare in una intimità tale da permettermi di fotografare la vita che facevano per raccontare la loro storia il più fedelmente possibile. Grazie alla fotografia ho conosciuto il mondo. Un mestiere impagabile”.



Il fotografo professionista Michele Pero

**Tra i territori a te più cari ci sono i Balcani; hai raccontato conflitti che si sono succeduti in quella parte del mondo. Quale motivo ti ha portato ad accorrere alla ricerca di certe situazioni?** “Nel '92 feci il mio primo reportage dalla Croazia (al confine con la Bosnia). Fui invitato a partecipare ad un viaggio umanitario da don Giovacchino. Mi affascinò tantissimo arrivare così vicino a una guerra e vedere i profughi che avevano perso tutto. L'Albania mi veniva raccontata da mio nonno, che aveva fatto la guerra proprio là. Guerra, non proprio. Mi parlava di questo popolo accogliente e di come lui non avesse mai potuto sparare un solo colpo verso di loro. Avevo una enorme curiosità di conoscere questo popolo nella loro terra. Ne ebbi l'occasione con un viaggio a cui fui invitato da Mario Cornioli, non ancora sacerdote. Da quel primo viaggio ho girato tutta l'Albania. E' stata una conseguenza l'aver seguito tutte le vicende che là si sono susseguite, come la rivolta civile del '97. I Balcani sono stati una grandissima scuola per me. Non solo a livello fotografico (ho perfezionato tutte le mie tecniche fotografiche e giornalistiche proprio qui) ma soprattutto per l'esperienza umana”.

**Poi un giorno ti sei trovato di fronte ad un carro armato serbo, sei rimasto incolume ma qualcosa è scattato in te. Ad agosto '98 hai chiuso col fotoreportage di guerra e hai iniziato ad insegnare. Quanto ti si è rivelata utile l'esperienza internazionale?** “L'episodio del carro armato fu una sveglia che per me, per fortuna, suonò in tempo. Mi svegliai dal torpore che prende tutti i fotografi in guerra. Ci sentiamo immortali! La pallottola è sempre per qualcun altro. Quel giorno in Kosovo avevamo aggirato le linee serbe ed eravamo entrati in un paese assediato, incassato fra le montagne, da dove sparavano i cecchini. Il paese era deserto.

Eravamo scesi dalla nostra Skoda e stavamo prendendo foto. La gente del villaggio era tutta nascosta dietro gli edifici. Non rientravano in casa neanche per dormire perché la sera piovevano proiettili anticarro. Prima di ripartire ci pregarono di avvisare qualcuno che loro non avevano quasi più cibo. Ci pregarono che qualcuno venisse ad aiutarli. Con questa promessa, ci accingemmo a salire in macchina quando una Golf bianca con due donne a bordo sfrecciò per il paese e sparì verso nord. Decidemmo di seguirla nonostante le raccomandazioni dei nostri amici: "Non andate per di là, ci sono i serbi! E poi voi guidate questa Skoda! Appena vi vedono vi sparano, credendo che siete kosovari!" Partimmo lo stesso dietro alla Golf. Appena usciti dalla curva, vidi sul lungo rettilineo davanti a noi un ammasso di lamiere bianche e, poco dietro, semi nascosto tra gli alberi, il carro armato che alzava le sue due canne verso di noi. Il guidatore si accorse anche lui e la macchina frenò a pochi metri dalla Golf. Non c'era rimasto niente, nemmeno le ruote attaccate. I buchi erano grossi come limoni. Le canne ci puntavano. I pensieri che mi sono passati per la testa in quel momento non sono raccontabili. Dissi agli altri con un filo di voce di non alzare gli obiettivi. Il guidatore inserì la retromarcia. Senza fiatare, tutti immobili con gli occhi fissi sul carro, con la mano ferma sul volante, la Skoda ripercorse a passo di lumaca tutto il tragitto fino a tornare alla curva. Fu la retromarcia più lunga di tutta la mia vita. E il carro non sparò. Fatto sta che mi svegliai da un lungo sonno. Era un giorno di marzo. Feci ancora qualche viaggio fino ad agosto poi chiusi col Kosovo e con le guerre. Iniziai ad insegnare per caso.

Avendo smesso col fotogiornalismo mi ritrovai improvvisamente senza foto da vendere. Accettai un invito ad insegnare fotografia per un mese, in una scuola d'arte a Firenze. Ci rimasi cinque anni".

**L'esperienza di insegnamento continua oggi con una tua scuola?** "Mi è piaciuto così tanto insegnare che nel 2003 ho aperto la mia scuola di fotografia, a Firenze. Si chiama "The Darkroom" e oggi siamo diventati un punto di riferimento importante nella formazione professionale certificata in fotografia e multimedia in Italia, grazie ad un diploma riconosciuto dal Ministero della Pubblica Istruzione. Ho sempre ripetuto ai miei studenti che quello che insegno è frutto della mia esperienza sul campo, non dei libri che ho letto. Ho infatti trovato sempre una grande discrepanza fra quello che si legge sui libri e sulle riviste di fotografia con la realtà della fotografia stessa. Ci sono troppi teorici

della fotografia che non fanno altro che scrivere. I pratici invece non hanno tempo per scrivere. Insegnare nella mia scuola mi permette di esprimere il massimo di quello che posso dare".

**Sei stato nel 2004, tra l'altro, insegnante per la Arizona University; si può dire che la fotografia è un linguaggio internazionale?** Nel mio passato, grazie al successo che i miei corsi di fotografia riscontravano di anno in anno, ho potuto ottenere commissioni da grandi scuole basate a Firenze che ospitano programmi di studio internazionali. Il corso con la Arizona University è solo uno dei tanti che ho tenuto per una svariata moltitudine di università americane".

**Tra i tanti progetti che hai realizzato quale è stato quello che ti è rimasto di più nel cuore e per quale motivo?** "Sicuramente la storia che venne fuori dall'ospedale neuropsichiatrico di Valona durante gli scontri civili del 1997 in Albania; un amico fotografo di Amsterdam ed io venimmo a conoscenza di un ospedale neuropsichiatrico sulla collina soprastante Valona. La prima volta che tentammo l'avvicinamento, fummo sequestrati da una banda di malviventi che cercò di portarci fuori città a bordo di una Mercedes. Un evento fortuito ci permise di scappare, una scena da film. La seconda volta lo raggiungemmo in un caldo pomeriggio di primavera. Io non ero mai entrato in un ospedale per pazzi e la cosa mi eccitò tantissimo. Con nostro grande stupore trovammo cancelli e porte aperte. I pazienti erano liberi di girare a piacimento per gli edifici della cittadella. Io entravo nelle stanze e fotografavo in preda ad una eccitazione raramente provata prima. Ero preso dalla paura che qualche internato avrebbe potuto assalirmi. Fotografavo e non pensavo a quello che inquadravo. L'episodio che segnò quell'esperienza fu la risposta alla domanda che posi ad uno dei pazienti. Visto che i cancelli erano tutti aperti, chiesi perché non se ne fossero già andati via tutti da qui. Lui mi lasciò interdetto: "Uscire? Per andare dove? La fuori sparano! La fuori sono tutti matti!". Questo divenne il titolo del reportage".

**Recentemente hai sentito il richiamo del reportage e ti sei trovato in Siria; come hai deciso di buttarti, ancora una volta, in trincea?** "Chiusi col reportage di guerra nel 1998, col Kosovo. Non avrei mai immaginato che i casi della vita mi avrebbero portato di nuovo a questa scelta. Sono motivi molto personali, ma la scelta è stata fortemente voluta. Non avrei mai creduto di rifarlo, ma così è stato. Ho accolto all'istante l'invito della mia

amica Alessandra Valeri (di Sansepolcro) ad essere il fotografo ufficiale della marcia per i bambini siriani di Bologna, nel novembre 2012. Lei era nel comitato organizzatore. Dentro di me sapevo che sarebbe stata la porta per andare in Siria. Sia chiaro, è la Siria che ha scelto me, non il contrario. Ma così è capitato e non ho potuto resistere. Jack London già lo scriveva. E' il richiamo della foresta, non ci possiamo fare niente. Così ho organizzato il viaggio più allucinante che abbia mai fatto. Due settimane in Siria, fino ad Aleppo, città fantasma a un passo dal Paradiso. Le bombe gettate dal regime di Bashar Al Assad hanno spopolato la città. Il regime sgancia barili pieni di esplosivo a caso; alcuni residenti insistono nel rimanere accanto alle forze di liberazione che combattono contro il regime e contro le minoranze curde che appoggiano Bashar Al Assad. Ad Aleppo non è tanto il rischio di trovarsi di fronte ad una banda armata appena svoltato un palazzo, quanto di beccarsi uno di questi barili che piovono dal cielo, lanciati a casaccio sulla città. Spesso cadono sulle zone tenute dalle forze governative. Questo per dare un'idea del caos che regna. Le esplosioni si susseguono una ogni cinque minuti. Prima o poi il barile cade sulla tua testa. Il barile ti fa capire che non c'è ne' via sicura, ne' rifugio sicuro, ne' zona "libera". Ad Aleppo sono rimasto tre ore, prima di raggiungere Azaz, a 5 chilometri dal confine con la Turchia. Doveva essere una notte di riposo. Eravamo in tre fotografi, uno dalla Svezia, uno dal Brasile e me, più i due nostri ospiti della casa di campagna. Uno dei due era un comandante ribelle. Gli hanno portato la notizia in quel momento: l'uomo che stanno aspettando, l'uomo da uccidere, un colonnello del regime, sta per ripartire in elicottero da Azaz proprio quella sera. Quello che non sapevamo noi, i fotografi, era che interi commando di ribelli erano già nascosti fra l'erba fuori casa, pronti a sferrare l'attacco all'aeroporto. Una bomba in lontananza. Poi tante vicine. Il tempo di guardarci in faccia e in meno di tre minuti eravamo già sul cassone di un pick up col nostro brasiliano che correva dietro per saltare su, diretti verso il confine. Quella notte ho camminato per quindici chilometri fino a Kilis, la prima città turca sul confine. Quattro ore di marcia. Non ce la facevamo più, dopo la giornata estenuante ad Aleppo e con tutta l'attrezzatura addosso. E se ci fossimo fermati prima della città avremmo dovuto lottare con un branco di cani randagi che ci seguiva minaccioso. Quello è stato il mio giorno più lungo".

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

# L'Europa che non mi serve

## (quanto rimpiango il sogno dell'Europa!)

del dottor Alessandro Ruzzi

Molti di voi conoscono l'oggetto in foto: alcuni non ne avranno magari mai bisogno, ma è utilissimo, forse indispensabile in certi momenti della vita. Dalle mie parti si chiama pappagallo, ma anche pitale può andare bene. Chiedo scusa per il termine: l'adesivo sulla busta che lo contiene recita "urinale uomo con tappo". Serve per far pisciare chi ha problemi, post operatori e altri. Un'altra cosa mi ha sbalordito e da questa inizio il mio racconto: fra codici a barre e sigle alfanumeri, compaiono tanti simboli. Un CE, un triangolo con punto esclamativo e altri due simboli di non immediata comprensione con accanto una data, espressa in mese/anno. Anche due avvertenze. Temo che in tutto questo fiorire di parole, avvisi e simboli, vi sia lo zampino della onnipresente Unione Europea. Infatti, il marchio CE è un contrassegno che deve essere apposto su determinate tipologie di prodotti dal fabbricante stesso, che con esso autocertifica la rispondenza (o conformità) ai requisiti essenziali per la commercializzazione e l'utilizzo nell'Unione, stabiliti nelle direttive di nuovo approccio. Spesso si trova un CE di foggia diversa, per China Export, privo di significato. Rispondenza ai requisiti essenziali per commercializzazione e utilizzo nell'UE????!!! Pensavo di aver comperato solo un pappagallo; lo inseriscono fra i dispositivi medico sanitari, ma non ci trovo le uniche informazioni che mi interessavano: come si igienizza al meglio. Mi ricordo come negli Stati Uniti scrivano indelebilmente sulla canna delle armi da fuoco la prescrizione di leggere il libretto di istruzioni. Della serie: l'arma spara ed è pericolosa; talvolta lo incidono anche sulla canna. Quindi, mi armo di pazienza e con internet impiego oltre un'ora a capire che questa mega etichetta è una conseguenza della direttiva n. 93/42/CEE sui dispositivi medici. I simboli sono previsti dalla UNI EN 980. Il bello è che non ho trovato una legenda disponibile, perché sono a pagamento! Se qualcuno ha piratato il libro, si può apprendere (in inglese, ovviamente) che il triangolo significa che ci sono istruzioni da leggere, al che si potrebbe obiettare che "conservare in luogo fresco e asciutto" è assai vago perché casa mia in estate non è fresca secondo me, ma non so cosa ne pensi l'urinale. Sanitizzare è un termine che non ho mai sentito o usato: il dizionario rimanda a sanificare, ossia renderli rispondenti alle norme igieniche. E siamo al punto di



partenza. Il simbolo della fabbrica in nero precede il nome del fabbricante; in questo caso, un'azienda italiana nota per ciucci e termometri, con il numero di articolo e la descrizione già citata; codici a barre e una scritta LOT non credo siano di particolare utilità, ma li leggo attentamente, come prescritto: gira e rigira, non trovo l'indicazione di conservare questa etichetta: se è davvero così fondamentale mi pare strano, oppure è tutta una bischerata. Nessuna indicazione è infatti riportata sull'urinale stesso, perfetta contraddizione europea. Gli ultimi due simboli mi convincono che è proprio una cazzata degna di quella Unione Europea che non voglio e che non mi serve, impegnata a riempirci la vita di sciocchezze solo perché così ci "spillano" dei soldi, ci complicano la vita e danno uno stipendio agli euroburocrati. Il simbolo della fabbrica in chiaro indica il mese di produzione. La clessidra lì accanto indica la scadenza del prodotto. In questo caso, fatto 09-2012, scade 09-2017. Un pappagallo scade? Cosa succederà infilandoci dentro il "cicci" dopo la scadenza? Ti si secca? Ti casca? Gli vengono le bolle? Diventi omosex (per i gay, etero)? Piscisci dal culo? Non vedo l'ora che passino questi 4 anni per metterlo alla prova. Nel frattempo, ogni volta che sentirò parlare di direttive UE, farò il gesto dell'ombrello. Le uniche cose che mi aspettavo dalla UE non ci sono, mentre mi trovo a subire le follie di nazioni microbiche (Malta, ...), estranee alla tradizione europea (Estonia, ...), serve del loro padrone teutonico (Polonia, Cechia, ...). Una crescita verso est che mi riporta all'impero di Cecco Beppe. Infatti, non abbiamo una politica estera, una forza militare, una polizia, che siano unitarie. Ognuno per la sua via. Un parlamento e organi come la commissione e la corte di giustizia, che operano in maniera ondivaga, aumentano solo le complicazioni e i costi per mantenere questa mandria di perditempo. Una politica di riequilibrio fra

entrate e uscite che segue criteri di privilegio secondo la nazione più forte (indovinate quale?), per cui si aiutano i consumatori polacchi o estoni (che fatica a vedere come parte della tradizione europea, vista la loro posizione geografica e storica), perché comprino le merci tedesche. Summit privi di effetti benefici, politica monetaria largamente insufficiente nei risultati. L'euro ci è stato imposto nel rapporto di cambio con effetti di carovita evidenti sul singolo, mentre il beneficio di politiche monetarie viene poi bruciato a nostro danno. Una politica di incentivi verso questi nuovi aderenti, che li rende concorrenti privilegiati e addirittura tutelati, col risultato che il miracolo industriale italiano sta lasciando posto al deserto, alla mancanza di lavoro e alla delocalizzazione delle imprese. I prodotti italiani non sono competitivi in questo contesto. Certo, i nostri governanti hanno lasciato che i soldi dei bandi europei destinati all'Italia finissero nella mani della criminalità, oppure in progetti farsa con l'unico risultato di arricchire i disonesti. Qui non abbiamo posto le basi per un nuovo futuro. Una politica fiscale per cui molti Paesi ci portano via i contribuenti e le loro tasse mentre lasciamo che il Lussemburgo si comporti come la Svizzera degli gnomi ebrei, con normativa di segreto bancario nel cuore della UE. Una inesistente politica dell'immigrazione e integrazione. Malta, che non rispetta neanche il diritto del mare nel soccorso ai barconi in difficoltà: a casa mia si soccorrono, si assistono, si rifocillano e poi si rimandano nelle acque di partenza. Ma non li lascio in mezzo al mare come fanno i maltesi. I prossimi ingressi riguardano zone della ex Jugoslavia nelle quali governano individui responsabili di atrocità compiute 20 anni fa. Aree tradizionalmente estranee al mondo europeo, popolazioni che vogliono soltanto e che nulla intendono dare o concedere. Nazioni che hanno già dimostrato il valore delle loro popolazioni, o perlomeno di numerosi soggetti che in Italia sono arrivati dall'Albania. Se è possibile considerare turchi o islandesi prossimi cittadini europei, non stupiamoci della domanda di adesione dell'Albania. E poi toccherà alla Bosnia. Nazisti fottuti come i serbi. Io vorrei ridiscutere questa Europa. Tornare a quella del 1986 e migliorarla. Così non la voglio. Così non serve. Come l'etichetta sul pappagallo.



Anche quest'anno l'autunno a Città di Castello significa tartufo: la XXXIV edizione della Mostra del Tartufo bianco, promossa dalla Comunità Montana Alta Umbria e dal Comune porterà per tre fine settimana il meglio della tradizione enogastronomica locale nel centro storico tifernate. Anteprima con Altrocioccolato il 18, 19 e 20 ottobre, poi la Mostra vera e propria dal 31 ottobre a 3 novembre ed epilogo con "Sapori nel chiostro" sabato 9 e domenica 10. Per entrare in clima, è stata pensata l'anteprima nel corso della manifestazione Altrocioccolato, che da venerdì 18 ottobre a domenica 20 ottobre presenterà "L'ottava meraviglia del mondo", il cioccolatino al tartufo creato per l'occasione e uno stand dei produttori locali che introdurranno all'appuntamento del fine settimana successivo. In Piazza Matteotti, la Mostra proporrà pezzature di tartufo accessibili anche in tempi di crisi. Sotto il loggiato Gildoni, "Odori e sapori del territorio" offrirà menù tipici, mentre in piazza Gabriotti troveranno spazio gli espositori delle eccellenze nazionali nella tensostruttura dedicata ai Sapori d'Italia. Intorno, un denso programma di animazione: in primo luogo tornerà lo spettacolo della cucina con Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia italiana di Gastronomia Storica, insieme alle scuole alberghiere della città. Al suo esordio, invece, il Tartufo Mastechef di Michele Bendini, che sarà l'illustre arbitro della gara di "cake design" in cui potranno mettersi alla prova alcuni selezionati concorrenti. Ricca la scelta dei laboratori, tra i quali torna a grande richiesta il Vitellone bianco quiz e Chianina Art Junior, riservato ai bambini delle scuole dell'infanzia, a cura del Consorzio di tutela del Vitellone bianco dell'Appennino centrale, gli excursus tra storia e gusto di Slow Food e le degustazioni di pro-loco e società rivali. Tra le novità della XXXIV edizione ci sarà invece la birra artigianale, protagonista di percorso in combinazione con il tartufo. Chef, artisti e esperti animeranno il programma di una mostra che non poteva dimenticare olio e vino: il VI salone del vino e il IV concorso enologico regionale categoria Igt avrà come cornice l'atrio del Comune, con la partecipazione dell'Associazione nazionale delle Città del Vino e di circa venti cantine del territorio: il VI Salone dell'olio a cura di Dante Sambuchi e Aico con la partecipazione del consorzio "Le strade dell'olio Dop Umbria" e di circa venti produttori del territorio sarà allestito invece nel Palazzo del Podestà. "Sapori nel chiostro" chiude il cerchio sull'autunno del tartufo a Città di Castello: sabato 9 e domenica 10 novembre, il chiostro di San Domenico sarà il baricentro degli eventi, tra i quali la seconda edizione di "Per Bacco", a cura del Centro Servizi Valtiberina Produce in collaborazione con la Cooperativa Tevere Group.

# BMA

maglificio®

## Toscana



ORGOGLIOSI  
di PRODURRE  
in ITALIA....

Sansepolcro (AR)  
info@bmasansepolcro.com  
bmasansepolcro.com



## DA VINCI RESTAURANT: SCELTA VINC ..ENTE!



Un capitolo di storia, di gastronomia e di accoglienza ai piedi di Anghiari, in quello spicchio di Valtiberina Toscana colorato di verde che si chiama "Piana della Battaglia". Laddove è nato il "mito" della celebre battaglia dipinta dal grande Leonardo, la cui ricerca è diventata una vera e propria missione, c'è un luogo che anche nella denominazione richiama all'evento di quasi 6 secoli fa: nel moderno edificio dell'Anghiari Hotel, posto all'inizio dell'altrettanto storico rettilineo della provinciale Libbia che collega con Sansepolcro e a due passi dal cippo che ricorda la battaglia del 1441 fra le truppe milanesi e quelle toscane, c'è il Da Vinci Restaurant, il locale a cui Sandro Dini ha voluto conferire una nuova impronta fatta di stile, calore e ovviamente qualità. In un borgo medievale che si distingue anche per un'offerta gastronomica di elevato livello, oltre che per la straordinaria bellezza del suo centro storico, il Da Vinci Restaurant si pone come sintesi significativa di una cultura della ricettività che non trascura nemmeno il più piccolo dei particolari, anche salendo nelle confortevoli camere. L'atmosfera del ristorante è tipica di quei luoghi nei quali ogni tipologia di serata si rivela sempre azzeccata, perché improntata

su un'eleganza che trasmette piacere senza rigore e non soltanto ai palati più raffinati. La professionalità di chi vi lavora va a completare l'invitante offerta di un ristorante nel quale è elevato anche il rapporto qualità-prezzo. Al Da Vinci Restaurant, location ideale per qualsiasi tipo di occasione (da una cena in coppia a una conviviale di lavoro, da una serata fra amici a una cerimonia vera e propria), i profumi del bosco e della tradizione locale convivono con quelli altrettanto particolari del mare e dei suoi deliziosi prodotti. Primi e secondi piatti a base di funghi, tartufi e cacciagione da una parte; specialità di pesce fresco dall'altra: e questo avviene tutti i giorni e in base alle preferenze di chi si siede a tavola sapendo già di aver scelto bene. Il Da Vinci Restaurant è dunque una tappa obbligata per chi ama la cultura della cucina e la direzione viene incontro ai desideri anche con la promozione dei fine settimana: ogni sabato e domenica, infatti, menu completo al prezzo di 24.00 euro su prenotazione e con possibilità di usufruire anche della piscina riscaldata dell'albergo. L'Anghiari Hotel e il Da Vinci Restaurant vi aspettano!



**DaVinci Restaurant - Via della Battaglia, 16 - Anghiari - Tel. 0575.749206**  
info@davincirestaurant.it / [www.davincirestaurant.it](http://www.davincirestaurant.it)



# Castello di Sorci:

solo la sua bellezza non è un mistero

Anno 1104: è quello al quale si attribuisce la specifica denominazione di Castello di Sorci all'antico maniero risalente al secolo XI che tuttora domina la verde campagna e svetta fra le dolci colline del territorio di Anghiari. Perché allora Castello di Sorci? La tradizione orale prende spunto da un'antica baruffa fra quelli del Castello di Sorci e quelli del Castello di Gatti, con vittoria – per una volta – dei Sorci sui Gatti, ma vi è anche un'altra tesi secondo la quale il termine deriverebbe da "sorco" (dal germanico "sorku"), che significa "scopeto", ragion per cui il significato del termine Sorci sarebbe quello di "luogo delle scope", con particolare riferimento alle cosiddette "scope di macchia", che facevano parte della vegetazione locale. Certa è una cosa: siamo in Toscana e in una Toscana doc, seppure per questione di centinaia di metri; l'Umbria sta infatti dall'altra parte della statale Senese Aretina, dalla quale si devia all'altezza del "Braccio di Anghiari". Punto di contesa e di resistenza durante il Basso Medioevo e il periodo delle Signorie, ha subito diverse distruzioni, come quella del 1268 per opera di alcuni soldati tedeschi al seguito di Corradino di Svevia, che era in guerra contro Carlo d'Angiò. Passò alla dominazione fiorentina e la sua fama è legata anche e soprattutto al fatto di essere stata dimora di Baldaccio Bruni o Baldaccio d'Anghiari, capitano di ventura ucciso a Firenze con la testa poi tagliata. Ogni 50 anni, prendendo come riferimento la morte avvenuta nel 1441, il fantasma di Baldaccio ricompare al Castello di Sorci. Oggi, il Castello di Sorci è di proprietà della famiglia Barelli, ma in passato è stato abitato dalle famiglie dei Tarlati di Pietramala, dei Baldaccio e dei Pichi. Primitto Barelli, figura "centrale" con al fianco la moglie Gabriella e i figli Veronica, Alessandro e Alberto, è subentrato nel 1970 per poi iniziare l'attività di ristorazione alla fine del 1977 nella vicina casa colonica trasformata in locanda. Diverse le ristrutturazioni eseguite, che hanno portato il castello ad assumere l'aspetto di villa seicentesca in cui tuttora risalta il torrione da essa incorporato. Tanti i vip del cinema, della canzone, della televisione, della politica e dello sport che lo hanno frequentato. Le sue stanze hanno fornito l'ispirazione della sceneggiatura del film "Non ci resta che piangere", di e con Roberto Benigni e Massimo Troisi. È possibile pernottare nelle sue suggestive camere al piano superiore, dove si trovano anche la sala del biliardo, l'angolo del tè e delle tisane, la libreria, il punto informazioni e i giochi da tavolo. La "Stanza Rossa e delle Rose" è costituita da due camere comunicanti nell'assoluto rispetto della originaria divisione degli spazi.

La "Stanza del Telaio" è una matrimoniale che prende il nome proprio da un telaio per la tessitura delle stoffe che anticamente era ubicato in questa stanza, attualmente è visitabile nei sotterranei.

La "Stanza della Torre" è molto suggestiva. Si trova proprio all'interno del Torrioncello da difesa semicircolare purtroppo abbattuto e del quale oggi è visibile solo la base. Le piccole finestrelle si affacciano sul Chiostro del Castello.

La "Camera con vista" si trova nell'ala sud del Castello; con il suo signorile caminetto ed una vista incantevole sulla campagna circostante, è la più romantica. Le finestre a bugnato si affacciano sulla valle della Sovara.

La "Stanza di Annalena" si trova al primo piano ed è, con le imponenti mura a vista, la più medievale. Porta il nome di Annalena Malatesta, moglie del Baldaccio d'Anghiari, proprietaria dei giardini Boboli di Firenze, dove si ritirò dopo la morte del marito nel 1441.

**CITTÀ DI CASTELLO** - Sul nome che porta il quartiere le interpretazioni sarebbero più di una, anche se il termine Graticole ha un solo inconfondibile significato. Secondo qualcuno, era semplicemente il luogo in cui si trovavano questi oggetti adoperati per cuocere; secondo altri, vi sarebbe stato in zona un fabbro che le realizzava e secondo una tesi più "esotica", questo sarebbe stato il luogo in cui nelle graticole vi venivano bruciate le streghe. Sta di fatto che come Graticole è conosciuto, anche se in realtà il nome ufficiale è "Pieve delle Rose", perché questa è la intitolazione della principale strada che lo attraversa. Dove si trova? A nord del centro urbano di Città di Castello, quasi adiacente a Riosecco. Definire i suoi confini non è difficile: si prende come riferimento il semaforo sulla vecchia statale 3 bis nei pressi dello stadio "Corrado Bernicchi", si attraversa il sottopassaggio ferroviario e si entra subito nel rione, con il confine costituito dal corso della bretella Apecchiese. In questa fetta di città vivono quasi 500 famiglie, per un totale di 1600 abitanti e di 400 soci, tante sono le tessere della rionale in possesso dei tifernati. Il simbolo della società è scontato, mentre il giallo e il rosso sono i suoi colori e 12 i consiglieri che compongono il direttivo presieduto da



## Finire sulle "GRATICOLE" per stare uniti: gli obiettivi della società rionale tifernate

di Davide Gambacci

Giuliano Piandani, brigadiere dei carabinieri in pensione ("Ho svolto servizio anche a Sansepolcro", tiene simpaticamente a ricordare) che lo scorso anno ha assunto il timone del sodalizio. Prima di addentrarci nel merito, un anniversario significativo: "In aprile abbiamo compiuto i nostri primi 40 anni di vita – ricorda il presidente Piandani – ed è stata festa grande, ma d'altronde siamo un quartiere giovane e quindi non abbiamo uno "storico" come i rioni dentro le mura". A chi venne in mente l'idea nel 1973 di dar vita alla società rionale? "E' intanto singolare il fatto: è nata all'interno di una barbieria, che per giunta ora non c'è nemmeno più. Fra un discorso e l'altro, tipico di questi luoghi – afferma Piandani – è venuta fuori l'idea di costituire la rionale. Diversi sono stati i "padri" della rionale, ma mi ricordo benissimo che il primo presidente è stato Pasquale Baruffi (insegnante in pensione e collega giornalista n.d.a.), il quale sarebbe tornato al timone a distanza di qualche lustro per poi lasciarmi il testimone nel 2012". Quante manifestazioni vedono la vostra rionale protagonista nell'arco dell'anno? "Come avviene in tutte le società presenti a Città di Castello, anche noi organizziamo il Veglione nel periodo di Carnevale al Formula 1, per cui sotto questo profilo non ci distinguiamo. Il nostro evento principe è la Sagra della Tigella, giunta quest'anno alla quarta edizione, che si tiene il primo fine settimana di luglio e che è abbinata alla

Festa della Mortadella Umbra. La tigella è una specialità simile alla più conosciuta "ciaccia sul panaro": gli ingredienti sono acqua, farina e lievito e la si può gustare con stracchino e rucola, prosciutto, salame, prodotti tipici del territorio più in generale e anche nutella. La novità di questa edizione è stata la tigella con la farcitura a pecorino e miele. Altro momento clou per il nostro rione è quello delle festività natalizia, in particolare la Befana: spesso, la nostra befana arriva con i cavalli, compie il giro per le strade del rione e distribuisce calze a bambini e anziani, poi alla sera rinfresco e cena, prima dell'atto finale: dar fuoco alla grande vecchia. Siamo parte attiva in occasione di alcuni fra gli eventi più importanti della città: le Fiere di San Bartolomeo, la Mostra del Tartufo (abbiamo un nostro stand) e diamo il nostro contributo all'organizzazione del Carnevale in centro, assieme agli altri rioni della città. In ultimo, poi, abbiamo sistemato la sede sociale, mettendola a norma, perché contiamo di tenerla più aperta e quindi di metterla a disposizione dei contradaioi". Quale è la "fiamma" che tiene in vita questa società rionale? "Senza dubbio, l'ideale della fratellanza fra tutti noi, cercando di colmare quelle che sono le lacune di un rione nel quale esiste di fatto un solo bar, per cui era importante individuare un luogo che potesse tener stretta la gente. In questo senso si spiega anche la volontà sopra spiegata di tenere più aperta la sede sociale".

**Del Morino**  
FARM & GARDEN EQUIPMENT

Via Caroni di Sotto, 19  
52033 Caprese Michelangelo (Ar) Italy

Ph +39 0575 791059  
Fax +39 0575 791210

E-mail: [export@del-morino.it](mailto:export@del-morino.it)  
<http://www.del-morino.it>



**CITERNA** - Il Torrione di Citerna: importanti novità riguardano nell'ultimo periodo il Comune più in generale e questo autentico simbolo del centro storico e dell'intero paese, del quale parliamo con il sindaco Giuliana Falaschi, che punta in particolare l'attenzione sull'operazione di recupero del manufatto. "Abbiamo presentato un progetto alla Regione dell'Umbria - spiega il primo cittadino di Citerna - a seguito di un bando finalizzato proprio al recupero di questo importante monumento che è appunto il Torrione, per lo meno su ciò che resta dell'antica zona in cui era stato anticamente costruito il castello. Quindi - prosegue la Falaschi - abbiamo presentato questo progetto con la speranza che possa essere finanziato. In esso non è compreso soltanto il Torrione: in contemporanea, infatti, prevediamo anche l'accesso dalla zona del parcheggio al centro storico con l'abbattimento delle varie barriere architettoniche, ovvero con la realizzazione di un ascensore interno. Insomma, un bel progetto di recupero e di riqualificazione dell'unica area che era praticamente rimasta "indietro" nel centro storico di Citerna e che di conseguenza aveva ancora bisogno di un importante



Il Torrione di Citerna

intervento architettonico e insieme anche antisismico. C'è voluto molto tempo - una decina di anni in totale - per sistemare i vari contenziosi con i diversi proprietari: un obiettivo che abbiamo raggiunto non tanto come amministrazione comunale, ma nel bene di tutti i cittadini di Citerna e senza tra l'altro alcun aggravio per le casse municipali". Quali sono le condizioni in cui versa il Torrione? "E' in stato di estremo degrado perché ha bisogno di un risanamento dal punto di vista strutturale, oltretutto anche di natura antisismica: sicuramente, è una parte della storia intera di Citerna che deve essere restituita a nuova vita e che quindi

non può essere lasciata nello stato attuale. E' importante tenere sott'occhio tutti i vari bandi regionali che escono e che sono rivolti principalmente a questi edifici storici". Cosa dovrà diventare il Torrione di Citerna? "L'idea nostra contempla una finalità di tipo turistico e ricettivo - continua il sindaco Falaschi - ragion per cui potrebbe essere previsto anche un utilizzo plurimo, come il connubio pubblico-privato, ma comunque una valorizzazione orientata in questa direzione". Dal Torrione passiamo a un altro fulcro del Comune di Citerna: gli Ammassi, luogo nel quale si trovano le tre cisterne dalle quali il paese sembra aver tratto il nome. "Il recupero degli ammassi è stato il primo intervento pubblico fatto dalla nostra amministrazione - puntualizza il sindaco - e anche in questo caso si tratta di un intervento di recupero: sono spazi che comunque facevano parte dei sotterranei del palazzo comunale, il quale a sua volta rientrava nel complesso monumentale di questo ex convento francescano. Abbiamo quindi deciso di recuperare anche gli Ammassi per renderli fruibili soprattutto dal punto di vista espositivo, ma non è assolutamente detto che ci si debba fermare qui: esattamente dalla conclusione del 2009, momento in cui sono terminati i lavori, è stato utilizzato per molteplici finalità, vedi anche convegni e concerti vari oltre che esposizioni. Questo nuovo spazio ha offerto tante possibilità in più alla gente che abita al di fuori di Citerna di visitare il nostro splendido borgo. Gli ammassi sono comunque un luogo suggestivo già di per se' stesso, anche per la qualità del recupero finale: da piazza Scipione Scipioni, terrazza di Citerna, si può inoltre ammirare un ampio panorama che va da Chiusi della Verna fino al Monte Subasio. In più, anche dal punto di vista artistico, sono presenti opere davvero importanti: non dimentichiamo il recente restauro della Madonna attribuita a Donatello che si trova all'interno della chiesa di San Francesco, ma ricordiamo che un paio di anni fa abbiamo riportato alla luce anche la Madonna con il Bambino di Luca Della Robbia il giovane. Inoltre, all'interno delle due chiese, quella di San Francesco e l'altra di San Michele, sono contenute altrettante opere di valore, seppure queste debbano essere maggiormente promosse e valorizzate. Il Comune di Citerna fa parte anche del club dei "Borghi più Belli d'Italia", ma una volta entrati in questo novero non significa rimanervi per sempre: il posto si conquista e poi lo si deve mantenere, quindi - conclude il sindaco Falaschi - le caratteristiche da tenere presenti sono innumerevoli, non ultima la qualità delle

## IL RECUPERO DEL TORRIONE, TOCCO FINALE PER CITERNA

di Claudio Roselli  
e Davide Gambacci

varie manifestazioni che si svolgono all'interno degli stessi borghi. Credo che comunque, da questo punto di vista, l'impegno vi sia e sia anche notevole: il fatto stesso che, a distanza di 3-4 anni siano i turisti a venire a cercare noi, è senza dubbio un motivo di soddisfazione". Citerna si sta dunque ponendo al centro dell'attenzione: il festival dedicato alla Fotografia è senza dubbio l'evento principale che sta conferendo al paese una rilevanza nazionale. E poi, molti artisti la "cercano" come luogo nel quale esporre. Evidentemente, a tutto c'è una spiegazione.

**CONFESERCENTI VALTIBERINA AREZZO**

Via Vittorio Veneto 1/D  
SANSEPOLCRO

Tel. 0575/734392  
Fax 0575/741064

infovaltiberina@confesercenti.ar.it

SOGNO O REALTÀ?



E I CITTADINI SI RISVEGLIARONO IN UNA PIAZZA TORRE DI BERTA COMPLETAMENTE ARREDATA CON PIANTE, FIORI, PANCHINE, TAVOLINI E....

di Ruben J. Fox

Il sogno del biturgense e dei biturgensi! Perché per 4 giorni all'anno, quelli delle Fiere, è realtà costruita, ma nei restanti 361 continua a essere un lungo sogno. Piazza Torre di Berta e l'arredo che ancora manca nel "cuore geografico" di Sansepolcro: un luogo vuoto e freddo. Il desiderio che i cittadini hanno dentro di loro è quello di fruire di una piazza arredata e vitale. In mezzo ai fiori e alle panchine è rispuntata anche l'antica torre, perché il biturgense doc non ha mai abbandonato l'idea di rivedere un qualcosa che ricordi la presenza di questo simbolo cittadino abbattuto quasi 70 anni fa. Una piazza più bella e viva: la città non deve essere "ostaggio" di nessuno!



Il parquet, molto più di un semplice pavimento in legno. È quasi impossibile entrare in un normale appartamento senza che almeno un vano di esso (camera in primis) non sia rivestito in legno, ma anche cucina, sala e bagno stanno abbandonando progressivamente la tradizionale piastrella. Quanti tipi di parquet esistono? Quali i "legni" più indicati e cosa fare per tenere a posto il parquet di casa? Sono soltanto alcune delle domande che giriamo a chi è esperto in materia: Ferdinando Comanducci, artigiano di lunga tradizione familiare e titolare della ditta Comanducci Pavimenti di Sansepolcro.

**Esiste un legno ideale – o quantomeno consigliato – per il parquet a seconda del vano della casa in cui si vuole montare?** “E’ normale che una certa distinzione vi sia, a seconda del grado di frequentazione del vano stesso ma anche dell’importanza che riveste. Sarei tentato di dire che per la cucina (ma anche per le sale) è indicata la quercia nelle sue varie sfaccettature: è il legno più costoso, ma anche il più bello e resistente. Ed è ovvio che la cucina abbia bisogno di un legno resistente. Direi allora che possiamo orientarci fra il pavimento artigianale in rovere segato per testa e non per piano (che garantisce una resistenza senza dubbio maggiore), oppure verso quello industriale: c’è sempre il rovere, ma le alternative si chiamano teak e iroko. In ogni caso, si tratta di masselli che difficilmente si usurano. Ricordo anche, a mo’ di premessa, che lo spessore di tutti i pezzi di parquet varia dai 10 ai 22 millimetri. Per pavimenti soggetti a frequente calpestio è indicato anche il doussiè, legno rosso proveniente dall’Asia. Passiamo alle camere: stanno andando di moda i prefiniti, cioè i listoni larghi 20 centimetri e lunghi 2-2,50 metri, incastrati

sui 4 lati e controbilanciati ai fini di una maggiore stabilità. Il legno? Rovere su rovere oppure pioppo. Per ciò che riguarda sale e soggiorni, vale in linea di massima lo stesso discorso fatto per le camere, mentre per i bagni vanno bene tutti i pavimenti controbilanciati ma con finiture resistenti all’umidità”.

**Anche la disposizione dei pezzi varia a seconda del vano in cui il parquet viene montato?** “Fermo restando che il parquet si può prendere liscio o nodato e che esistono anche diverse tonalità di colore, per il rivestimento della cucina è in genere preferita la forma a mattonella oppure la disposizione a lisca, mentre per camere e bagni la soluzione è quella cosiddetta a “doga di nave”.

**In quale modo viene “trattato” il parquet?** “I vari componenti in legno arrivano già trattati dalle aziende, poi noi aggiungiamo una mano di fondo che diventa il valore aggiunto per il prodotto, ossia evidenzia la qualità del lavoro e quindi il nostro mestiere di artigiani. Ci sono diversi modi di posare e di trattare il parquet, dipendenti ovviamente dai gusti dei clienti: ci sono quindi, per esempio, i parquet invecchiati, sbiancati, oppure sintetici, o anche trattati a cera o ad acqua”.

**Cosa occorre fare per un razionale mantenimento del parquet?**

“Adoperare prodotti specifici, ossia i detergenti. Vale per tutti i tipi di parquet, tenendo in considerazione il genere di legno messo la prima volta. Ogni tipo di parquet ha quindi il detergente che più di ogni altro si adatta alle sue caratteristiche. È bene anche ricordare che il parquet non vuole la cera tradizionale di casa, ma il lucidante, da passare con lo straccio tradizionale, ma l’importante è la qualità del detergente”.

**Con quale cadenza temporale il parquet deve essere lucidato?** “E’ sufficiente un paio di volte l’anno per chi lo ha montato in casa. Poi, ogni parquettista torna a distanza di una ventina di anni per togliere righe e graffi e per levigare e rilucidare. Il parquet levigato può essere rifatto nuovo in base ai trattamenti voluti dal cliente”.

**Sono più venduti i legni nazionali oppure quelli esteri?** “I nazionali sono i più venduti. Quelli che vanno per la maggiore sono il rovere e la quercia, che – ripeto – è il più costoso ma anche il più bello, specie se invecchiato. Fra i legni esteri, teak e iroko sono importati dai Paesi africani e asiatici”.

**Che cosa è cambiato in questi ultimi 20 anni nelle prerogative e nella “cultura” del parquet?** “Intanto, le

# Parquet, l'esperto Ferdinando Comanducci

dimensioni del prodotto: inizialmente vi era il mosaico, superato dal listello di 30 centimetri per 6 e poi dal 7x4-5000, mentre ora stanno prendendo campo i tavolami di ultimo grido, che arrivano alle dimensioni di 20-30 centimetri per 2 metri e sono scelti per sale e tinello. Poi – è già stato sottolineato – in cucina si stende la mattonella, in camera comincia a prevalere anche qui il listone e nel bagno resiste il listello piccolo, però vi è un trattamento più delicato. Operazione fondamentale è l’impermeabilizzazione del sottofondo, che generalmente è in cemento”.

Via della Costituzione, 8 H  
Sansepolcro (Ar) - Tel. 335 812573 I



**Vendita,  
Installazione  
e Assistenza  
Impianti  
GPL METANO  
per autotrazione  
Ganci traino  
e rimorchi**

*Piccini Impianti S.p.A.*









**Via Senese Aretina, 155  
52037 Sansepolcro (Ar)  
Tel. 0575 740218  
Fax 0575 733639**

**www.picciniimpianti.it**

# LA REGINA DI CAPRESE

**CAPRESE MICHELANGELO** - Festa della Castagna, ma soprattutto festa per Caprese Michelangelo, per il suo prodotto simbolo e per le realtà del paese, che nei due fine settimana oramai tradizionali di ottobre si mettono in vetrina attorno al vecchio castello. Per non sbagliare le date, occorre tenere presenti le ultime due domeniche del mese e regolarsi di conseguenza. Calendario alla mano, ecco individuate le due coppie di giornate: sabato 19 e domenica 20, sabato 26 e domenica 27 ottobre. Giornate di festa vera: il paese mostra il meglio di se' stesso, facendo capire come anche piccole realtà montane sappiano trovare la giusta vitalità grazie all'impegno delle associazioni che in essa operano e che vedono i loro abitanti impegnati su più fronti. In prima linea c'è ovviamente la Pro Loco capresana, che sovrintende allo svolgimento della manifestazione ogni volta ne vara il programma ufficiale, con tutte le iniziative collaterali che arricchiscono il cartellone anche in periodi di ristrettezze economiche. Il clima di quest'anno non è stato certamente di caldo intenso come quello dei due anni passati e questo potrebbe significare che le castagne sono di quantità maggiore e di qualità sempre

## BETTI: UN INTERO PAESE SCENDE IN FESTA

*"Tutte le energie sono concentrate al massimo per condurre al meglio questa festa – spiega il sindaco di Caprese Michelangelo, Filippo Betti – come sempre è organizzata dalla locale Pro Loco: il protagonista è il frutto - la castagna - e la speranza è innanzitutto che ci sia stata una buona stagione, poi vediamo un po' come si dipanerà perché anche gli ultimi giorni sono importanti; quindi, individuata la protagonista, sicuramente come tutti gli anni ci sarà il massimo impegno da parte delle varie associazioni, ma anche dei cittadini di Caprese Michelangelo. La speranza è quella che possa riuscire al meglio come è sempre avvenuto negli anni passati: nel corso dei decenni, molte sono le manifestazioni nate e che ruotano attorno a questo frutto autunnale, ma quella di Caprese ha sempre un fascino particolare ed è sentita in Valtiberina, in provincia di Arezzo e anche in tutte le regioni limitrofe. Il Comune che ha dato i natali a Michelangelo Buonarroti è appunto conosciuto per la sua ricettività e quando c'è la Festa della Castagna i ristoranti sono sempre tutti esauriti e le vie sono piene di gente, quindi speriamo che anche nel 2013 si confermi questo trend positivo. E' una sagra paesana a tutti gli effetti perché è l'intero paese che diventa protagonista: credo sia molto apprezzabile il fatto che sia veramente tutto il Comune a essere coinvolto in quei giorni, che poi si trasformano comunque in settimane poiché bisogna considerare tutta la preparazione degli stand. E' certamente lodevole, ma non affatto facile al giorno d'oggi, il mantenimento di questi appuntamenti: è anche soprattutto nei piccoli Comuni rurali, dove è presente un forte radicamento dell'associazionismo, che si riesce a mantenere questa specificità che anch'essa da il contributo importante a uno sviluppo".*



Filippo Betti, sindaco di Caprese Michelangelo

elevata. Causali più che valide per continuare ad attrarre un folto numero di persone a Caprese, sperando nella clemenza del tempo, che a volte ha inevitabilmente fatto i capricci. Fra la patria del grande Michelangelo Buonarroti e la castagna c'è un rapporto certificato dalla storia; un frutto del bosco che per lungo tempo ha garantito il "pane" e la sopravvivenza alla gente del luogo. La castagna, che oggi delizia il palato nelle tante versioni in cui viene preparata e impiegata, ha letteralmente sfamato i capresani di un tempo, come dimostrano anche i tanti mulini nei quali si macinavano.

E la castagna locale, di pezzatura media e di gusto dolce, ha avuto il riconoscimento che meritava dalla comunità europea: quello di prodotto dop sotto la dicitura "Il Marrone di Caprese Michelangelo". Un lungo iter che però si è concluso nella maniera da tutti auspicata: soltanto perciò il rispetto di un preciso disciplinare può attestare che si tratta della castagna tipica di Caprese, quella contenuta nei sacchetti

e nelle confezioni che riportano il logo con l'effigie di Michelangelo, non dimenticando che si potrà acquistare anche in forma "sciolta" nello stand della Cooperativa Agricola Valle Singerna.

La castagna non soltanto allo stato puro, appena uscita dal suo riccio, ma ingrediente di piatti delicati e prelibati: è questo il valore aggiunto di Caprese. Girando attorno al castello, fra i vari stand nei quali è possibile trovarla, diviene inevitabile soffermarsi sulle mille versioni in cui può essere apprezzata: dalle classiche caldarroste al nostrano "baldino", per non parlare dei tanti dessert che in questo periodo i ristoratori capresani offrono ai loro affezionati avventori, dando libera realizzazione a una creatività che ha generato un interessante assortimento di prelibatezze. Castagna a Caprese è quindi anche cultura e visto che siamo nella stagione più profumata dell'anno sotto questo profilo, i "marroni" locali saranno in eccellente compagnia di funghi, tartufi, more e lamponi. Recarsi a Caprese in questi giorni di festa sarà come prendersi una sana boccata di ...autunno a tavola, quell'autunno che tanto prende per la gola. E a conclusione di queste quattro giornate sarà consegnato il "Marrone d'oro" ovvero, il premio a chi presenta il chilo di marroni composto dal numero inferiore di castagne. Un'occasione di quelle da non perdere!

Comune di Caprese Michelangelo

**Festa della Castagna**

Caprese Michelangelo

Sabato e Domenica

19-20 / 26-27 Ottobre 2013

Stands Gastronomici  
Manifestazioni Culturali  
Manifestazioni Folkloristiche  
Arti e Mestieri

## Tortelli sulla lastra

A proposito di specialità gastronomiche tipiche, quando si parla di "tortelli alla lastra" siamo davanti al caso classico di abbinamento fra prodotto e territorio. I tortelli alla lastra sono espressione culinaria che identifica l'Alto Savio e più in generale la fascia dell'Appennino tosco-romagnolo, tanto che vi sono ricette tramandate di generazione in generazione e diverse da zona a zona: una fra le versioni più gustose è – per esempio – quella della Vallesanta a Corezzo, località del Comune di Chiusi della Verna, in provincia di Arezzo. Prima di entrare nello specifico, andiamo a vedere il significato del nome: si chiama "tortello" e ha una forma quadrata, anche se le sue dimensioni sono maggiori rispetto a quelle del tortello classico o del raviolo.

La "lastra" non è altro che la ruvida pietra arenaria sopra la quale i tortelli venivano posati per la cottura. Come sempre avviene, piatti di questo genere nascono come "poveri" per poi trasformarsi in "nobili" con il passare del tempo. Nei periodi in cui vi era poco a disposizione, i tortelli alla lastra erano un piatto unico caratterizzato da elevato gusto e basso costo: come dire, una sintesi ottimale per chi voleva sfamarsi senza alleggerire il portafogli, anche perché gli ingredienti sono sempre disponibili nell'orto o nelle campagne. Il ripieno, detto anche "compenso", è ottenuto – a seconda delle stagioni – con patate, zucche ed erbe di campo insaporite con pancetta o lardo; con spinaci uniti a ricotta o raviggiolo, patate e zucca in parti uguali o con l'aggiunta di cavoli o di ottime "carline", ossia i cardi selvatici che crescono sui prati a determinate altitudini.

L'impasto della sfoglia si prepara invece sulla spianatoia di legno con farina di grano tenero, acqua e sale; la pasta viene lavorata a mano e si stende con il mattarello fino ad ottenere una sottile sfoglia, su metà della quale viene distribuito l'impasto, che viene ricoperto poi con l'altra metà.

La sfoglia riempita e richiusa viene tagliata con la rotella in quadrati di circa 8-10 centimetri di lato, che vengono poi cotti sulla lastra girandoli più volte. La pietra, con la sua particolare ruvidità, dona al tortello il suo sapore caratteristico.



### Ingredienti

Per impasto sfoglia: kg 1 di farina di grano; acqua, sale.  
Per ripieno o compenso: kg 1 di patate; gr. 200 di lardo; 2 uova;  
2-3 spicchi di aglio; sale e pepe q. b.

### Preparazione

Preparare il "compenso" con patate lessate e sbucciare passandole nello schiacciapatate; unire poi 2 uova e condire con battuto di lardo precedentemente soffritto con aglio. Tirare con il mattarello una sfoglia tonda e fine, ottenuta con un impasto di farina di grano, acqua e sale. Stendere in modo uniforme il compenso su metà della sfoglia; ripiegare su di essa l'altra metà indi sigillare i bordi con la rotella. Col mattarello fare pressione sulla sfoglia ripiena per ricavare un reticolo più o meno regolare a quadrotti di circa 10-12 centimetri di lato su cui si passa la rotella. Ogni tortello così tagliato va cotto per circa 3-4 minuti su di una lastra d'arenaria, ruvida, ben calda messa sulla brace del camino, girandolo più volte. Oggi è più pratico cuocere i tortelli su teglia di cotto (lo stesso della piadina romagnola) o piastra di ghisa, poste sul fuoco della cucina a gas o sulla piastra della stufa.

A Sansepolcro (AR) - www.piccini.com



# Da 30 anni

## IL GPL AL PREZZO PIU' BASSO

# PICCINI PAOLO

s.p.a.



## CHIAMA SUBITO - TEL. 0575 740597

## EREDITÀ E GRANE FAMILIARI

della dottoressa Sara Chimenti e dell'avvocato Gabriele Magrini

*Gentile avvocato Magrini, siamo quattro fratelli comproprietari, in misura del 20% ciascuno, di un immobile abitativo ereditato successivamente alla morte di nostro padre; l'altro 20% è di proprietà di un quinto fratello. L'immobile è stato utilizzato da nostra madre, fin dalla morte di nostro padre, come abitazione principale in qualità di coniuge erede. In seguito al decesso anche della madre, l'altro fratello - del tutto arbitrariamente - vi è andato ad abitare. Oggi, la volontà di noi quattro fratelli è quella di mettere in vendita l'appartamento, ma nostro fratello non è d'accordo, pretendendo di continuare ad abitarlo lui e rifiutando qualsiasi nostra proposta. Come possiamo tutelare i nostri diritti di comproprietari dell'immobile?*

Cari Signori,

accade sovente che, quando un bene è in comunione con più soggetti, solo qualcuno dei comproprietari o anche solo uno di questi, come nel caso in questione, si arroghi il suo godimento esclusivo. Tale situazione ricorre, perlopiù, quando la natura del bene comune non permette l'uso individuale di ciascun comproprietario. Ai sensi dell'articolo 1102 del codice civile, "ciascun partecipante può servirsi della cosa comune, purchè non ne alteri la destinazione e non impedisca agli altri partecipanti di farne parimenti uso secondo il loro diritto...il partecipante non può estendere il suo diritto sulla cosa comune in danno degli altri partecipanti". Desumo che vostro fratello non abbia alcuna intenzione di servirsi del bene quale comproprietario dello stesso, bensì come unico proprietario; diritto di proprietà che, con il passar degli anni, qualora Voi glielo consentiste, potrebbe anche vedersi riconosciuto usucapendo l'immobile attraverso la dimostrazione di un avvenuto possesso e godimento esclusivo, pacifico e ininterrotto. Due sono, dunque, i possibili rimedi a tutela dei vostri diritti: il primo, di improbabile realizzazione pratica, è quello di riuscire a vendere le vostre quattro quote (80% del bene) a un soggetto terzo; prima di far questo, però, dovrete darne comunicazione a vostro fratello, che ha il diritto di prelazione sull'acquisto, ossia il diritto di essere preferito ad altri, da esercitarsi entro due mesi, trascorsi i quali sarete liberi di vendere a chiunque. Detto questo, non vedo chi possa essere interessato ad acquistare una porzione di immobile occupato e peraltro da uno dei comproprietari che non intende andarsene! Il secondo rimedio, auspicabile nel vostro caso, è quello di rivolgervi a un legale affinché rappresenti a vostro fratello, tramite lettera raccomandata, la serietà delle vostre intenzioni di veder tutelati i diritti che avete in qualità di coeredi comproprietari. In mancanza di riscontro, allora, l'unica reale possibilità di tutela è quella di promuovere un giudizio di divisione del bene innanzi al Tribunale del luogo ove è situato l'immobile. Tale giudizio di divisione, tuttavia, è solo successivo all'esperimento del procedimento di mediazione, reintrodotto dal recente "Decreto del Fare", approvato dal Governo Letta, a cui le parti devono partecipare con l'assistenza obbligatoria di un legale. Devo dire che la mediazione, purtroppo, si risolve quasi sempre in un nulla di fatto; se c'è una volontà conciliativa, infatti, ritengo che l'accordo si possa trovare ben prima di presentarsi davanti a un mediatore. Diversamente, è assai improbabile che la parte che non ne vuol sapere di trovare un punto di incontro si decida solo perché a chiederlo sia un terzo, che non ha alcuna autorità di imporre alcunché. Se anche attraverso il tentativo di conciliazione non si addivene ad alcun accordo, allora si può procedere giudizialmente. Nel caso in cui, come mi sembra di aver compreso, il carattere del bene non consenta la divisione in natura (trattandosi di un unico appartamento, quindi, non comodamente divisibile in porzioni fisiche uguali), qualora uno di voi fratelli, partecipanti alla comunione, risulti interessato potrebbe richiedere l'assegnazione dello stesso corrispondendo agli altri il valore in denaro della quota loro spettante. Invece, qualora nessuno fosse interessato all'acquisto del bene, il giudice - fatto stimare il bene da un soggetto terzo - procederà con la sua vendita e con conseguente ripartizione del ricavato in proporzione alle quote di relativa spettanza.

Per maggiori e approfondite informazioni, ci potete contattare all'indirizzo e-mail [studiolegalemagrini@pec.it](mailto:studiolegalemagrini@pec.it)



Vivi  
la tua  
salute



L'EVOLUZIONE DELLA FITOTERAPIA

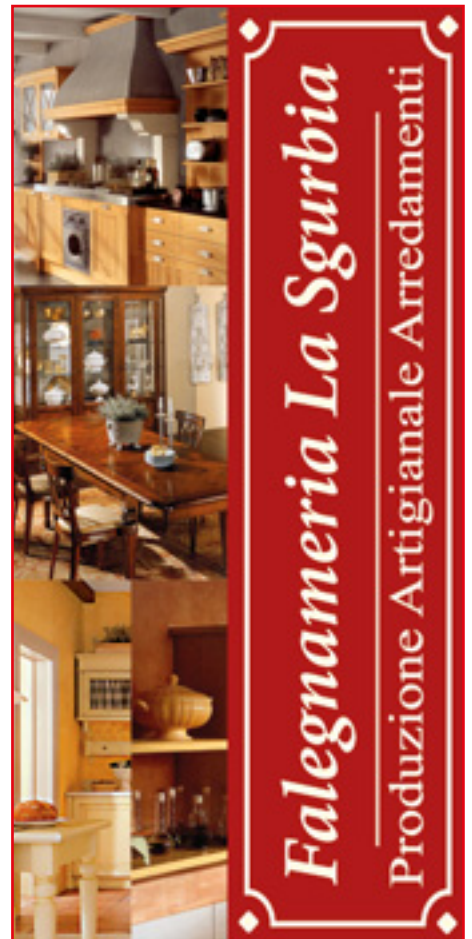
## Internet per la tua azienda, manuale pratico. La nuova frontiera per il sito internet: RWD RESPONSIVE WEB DESIGN



Sappiamo tutti che l'evoluzione di sistemi e abitudini è in fortissima crescita. Questo, nel mondo della tecnologia, è esponenziale al punto da diventare impossibile fare previsioni anche a breve termine. Se parliamo di internet e comunicazioni, tocchiamo con mano ogni giorno questo continuo divenire ... nuovi dispositivi, nuove funzionalità ogni giorno. Sappiamo che, ad esempio, il traffico su web da telefoni cellulari rispetto all'anno passato è aumentato di oltre 7 punti in percentuale: si è attestato al 17,7%. La nostra azienda è sempre attenta alle esigenze del mercato: infatti, già da anni crea per i propri clienti siti internet specifici per essere consultati da "smartphone" e "tablet". In

pratica, al sito principale ne viene affiancato un altro appositamente creato per i telefonini e, grazie a una particolare programmazione, al momento della richiesta del sito stesso da parte dell'utente (tramite una ricerca su motori o tramite la digitazione dell'indirizzo) il sistema riconosce se la richiesta è stata fatta da un "pc" oppure da un dispositivo mobile e offre alla consultazione il sito giusto. Da qualche tempo, questo non basta più: oramai sappiamo già che **avere un sito ottimizzato per gli "smartphone" fa la differenza per la buona riuscita delle vendite e dei contatti** e quindi non si può più rimandarne la creazione a tempi successivi rispetto al sito principale. La risposta a questa esigenza è un nuovo metodo di progettazione ed esecuzione dei siti internet e delle pagine web: il **Responsive Web Design**. Il termine **Responsive Web Design (RWD)** viene utilizzato per indicare una particolare tecnica di "web design" per la realizzazione di siti web, in modo tale che le pagine adattino automaticamente il layout per fornire una visualizzazione ottimale in funzione dell'ambiente nei quali vengono visualizzati ("pc" su desktop con diverse risoluzioni, tablet, smartphone), **riducendo al minimo nell'utente la necessità di ridimensionamento e scorrimento, in particolare quello orizzontale**. Quindi, lo stesso sito **riconosce il dispositivo che lo sta richiedendo e nel quale verrà visualizzato e offrirà all'utente un'impostazione perfettamente funzionante e visibile da qualsiasi risoluzione e dispositivo**. Per la creazione di un progetto globale RWD, i tempi di progettazione ed esecuzione si allungano necessariamente: occorre predisporre ogni particolare e ogni immagine in funzione di queste multiple possibilità di visualizzazione. Oltre a questo, l'ottimizzazione e la creazione delle pagine dovrà tener conto di molte più variabili legate alla compatibilità con un numero notevole di sistemi operativi, browser e dispositivi! Già adesso, quando ci si appresta alla creazione di un sito internet "normale", ci troviamo di fronte a numerosi sistemi operativi e a quasi una decina di browser diversi (dobbiamo tener conto anche dalle vecchie versioni). Predisporre un sito che utilizza il RWD - **Responsive Web Design** - richiede una progettazione degli elementi che costituiscono una pagina, in modo che possano essere redistribuiti **in funzione delle diverse risoluzioni dello schermo e delle funzionalità del terminale che gli utenti utilizzano**, al fine di garantire all'utente la migliore fruizione in termini di navigabilità e leggibilità. Oltre a questo, occorre fare una scala "gerarchica" sui contenuti da privilegiare quando si hanno a disposizione spazi più piccoli. Tutto ciò, per un'azienda, si traduce in un investimento più consistente rispetto a quello per un sito tradizionale, ma il costo in più è assolutamente trascurabile se si pensa ai **vantaggi che si ottengono in termini di contatti e visibilità**.

Copyright Arch. Floriana Venturucci. Tutti i diritti riservati vietata la riproduzione



*il mobile giusto... sempre!*



- Sostituzione serrature
  - Montaggio e smontaggio mobili
  - Verniciature porte e serramenti
  - Riparazione tapparelle
  - Restauro mobili
  - Sostituzione vetri
- I tuoi problemi risolti in un ...P.I.C.*

**La Sgurbia snc**  
Via C. Dragoni 40 - Sansepolcro (AR)  
Tel. e Fax 0575 720259  
www.bottegadelborgo.it  
e-mail: info@bottegadelborgo.it



Win S.r.l. www.wineuropa.it SERVIZI INTERNET PROFESSIONALI  
Sansepolcro (Arrezzo) Tel. 0575 740891 Fax 0575 720080  
Internet Service Provider - Registrar .IT - WebAgency  
SEO Agency - Web-Marketing - ADSL

RITAGLIA QUESTO COUPON, CONSEGNANDOLO  
POTRAI USUFRUIRE DI UN'ORA DI CONSULENZA WEB DA WINEUROPA!

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_  
Azienda \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

valido till EDT OTTOBRE 2013

WINEUROPA E' REGISTRAR ACCREDITATO  
PRESSO IL REGISTRO .IT



PUNTO VENDITA | Via Valtiberina Nord, 100 | SANSEPOLCRO | T. +39 0575 750680 | store@delsiena.it



# DELSIENA

---

1953