

L'eco *del* TEVERE

PERIODICO DI INFORMAZIONE E INCHIESTA

In questo numero:

POLITICA

Anghiari, Sansepolcro
e Città di Castello:
motori già "caldi"
per le elezioni
comunali 2016

INCHIESTA

Il tumore allo
stomaco ancora
primo "big killer"
in Alta Valle del
Tevere

ANGHIARI

Tempio votivo dei
caduti e patrimonio
Corsi: il "bello e
impossibile" del
paese per i turisti

CAPRESE MICHELANGELO

Festa per le nozze
d'argento della locale
Misericordia: 25 anni
di crescita costante
e qualitativa

VERGHERETO

Giocondo "Giorgio"
Guerra: dalla
comparsa nel film
"La dolce vita" al suo
grande sogno svanito



UMBERTIDE

A SERRA PARTUCCI,
LAVORI BLOCCATI E CASTELLO
IN PREDAL DEGRADO

SATURNO NOTIZIE

Le notizie in tempo reale

consulta
il tuo
quotidiano
su



PC

Tablet

Smartphone

Il quotidiano online www.saturnonotizie.it è gestito da:

AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE sas

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

www.saturnocomunicazione.it - e-mail: info@saturnocomunicazione.it - Pec: saturnocomunicazione@winpec.it

- 4** Anghiari: il tempio dei caduti e la storia della famiglia Corsi
- 6** Politica: Sansepolcro, Anghiari e Città di Castello già in marcia verso il voto
- 8** Inchiesta: le colture alternative
- 10** Sestino: il primo anno di sindaco e capo dell'opposizione
- 11** Badia Tedalda: il cippo romano ritrovato ed esposto a Rofelle
- 12** Inchiesta: l'incidenza dei tumori in Valtiberina
- 15** Umbertide, il castello di Serra Partucci
- 16** Personaggi da non dimenticare: Gilberto Gilberti detto "Mangiamesse"
- 18** Eventi: le novità della 49esima Mostra Nazionale del Cavallo di Città di Castello
- 19** Orto & Giardino: il mese di luglio
- 20** Sanità: il consultorio familiare della Valtiberina
- 22** Storia e Cultura: i giochi dell'infanzia a Sansepolcro negli anni '50 e '60
- 25** Caprese Michelangelo, i 25 anni della Confraternita di Misericordia
- 26** La Cmz Sport: a San Giustino l'unico prototipo finora costruito in Umbria
- 27** San Giustino: l'unicità del Mulino Renzetti
- 28** Anghiari, la mostra "I Macchiaioli e il loro tempo"
- 30** Pietralunga: storia e arte alla Pieve de' Saggi
- 31** Satira politica: la vignetta
- 32** Il Circolo del Buon Vivere "Repubblica di Cospaia"
- 33** Cultura: la mostra "Inquadriamo" del Fotoclub Sansepolcro
- 34** Ricordi del passato: le fornaci a Città di Castello

- 37** Pieve Santo Stefano: i progetti per scuola e cultura
- 38** L'esperto: la locazione del bene comune
- 39** Verghereto: la storia di Giocondo Guerra, piccola comparsa ne "La dolce vita"

ANNO 9 - NUMERO 6 - LUGLIO 2015
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

DIRETTORE EDITORIALE

Davide Gambacci

DIRETTORE RESPONSABILE

Claudio Roselli

IN REDAZIONE

Mariateresa Baroni, Silvia Bragagni, Francesco Crociani, Mario Del Pia, Lucia Fabbri, Michele Foni, Davide Gambacci, Domenico Gambacci, Lina Guadagni, 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 Polcri, Dott. Alessandro Ruzzi, Arch. Floriana Venturucci

IMPAGINAZIONE E GRAFICA

Tiziana Bani

STAMPA

Grafiche Borgo srl - Sansepolcro

ELETTROCOMM
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

EDITORIALE

E' l'ultimo numero prima della oramai tradizionale pausa di agosto che il nostro periodico ogni anno si concede. In pieno periodo estivo e in aria di vacanze, qualcuno ci rimprovererà bonariamente di aver affrontato un argomento non certo piacevole, ovvero i tumori, in particolare quelli allo stomaco, che sono purtroppo una fra le "tipicità" in negativo dell'Alta Valle del Tevere. O meglio, continuano a esserlo, nonostante le dimensioni in scala si siano notevolmente ridotte negli ultimi anni a livello di casistica e di mortalità. Dietro un problema delicato, quindi, abbiamo inserito anche i dati della speranza, ma soprattutto con questa inchiesta vogliamo ribadire ancora una volta quanto siano importanti per la salute sia la prevenzione che i corretti stili di vita. L'attualità politica ci ha portato inevitabilmente ad analizzare i risultati delle elezioni regionali e delle comunali di Arezzo per capire con quale scenario potranno partire a pieno regime le campagne elettorali nei tre Comuni di vallata che la prossima primavera torneranno alle urne: Anghiari, Sansepolcro e Città di Castello. Un'altra inchiesta si sofferma all'interno del tempio votivo dei caduti di Anghiari, per ripercorrere la storia sua e della famiglia Corsi e per capire come mai non goda di pubblica fruibilità. La nostra caccia alle "perle" del comprensorio più geograficamente defilate ma non certo meno interessanti ci ha indirizzato stavolta alla scoperta del castello di Serra Partucci a Umbertide, della Pieve de' Saggi a Pietralunga e del Mulino Renzetti a San Giustino, dove negli anni '70 - altra storia raccontata in questo numero - è nata l'unica vettura prototipo finora costruita in Umbria. Dall'evoluzione delle fornaci a Città di Castello fino all'attualità delle scuole a Pieve Santo Stefano, dal Circolo del Buon Vivere della Repubblica di Cospaia alla strana storia del personaggio di Verghereto che ebbe una comparsa nel celebre film "La dolce vita" di Federico Fellini, per concludere con il ricordo di "Mangiamesse", il conosciuto fruttivendolo di Sansepolcro che esprimeva il meglio di se' con il banco dei fichi secchi durante le Fiere di Mezzaqueresima. Tutto questo nel menu dell'Eco di luglio, con gli auguri di una serena e rilassante estate!

Il tempio votivo dei caduti: un tesoro nascosto

di Davide Gambacci

ANGHIARI - La sua dicitura esatta è “tempio votivo dei caduti”, oppure “cappella di San Tommaso di Villanova”. Tutti hanno già capito di cosa si tratta. Ubicato in piazza IV Novembre ad Anghiari, l'edificio è da tempo oramai al centro di polemiche, poiché nella maggior parte dell'arco dell'anno le sue porte restano sbarrate. E' una cappella che è stata costruita tra il 1777 e il 1778 e che faceva parte di un più vasto complesso architettonico fatto erigere da Benedetto Corsi tra il 1777 e il 1794, il quale comprendeva anche Palazzo Corsi e il Teatro dei Ricomposti. Un luogo, quello del tempio votivo dei caduti, che era dedicato alla figura di San Tommaso da Villanova, patrono della nobile famiglia anghiarese. Un qualcosa di unico. E in una facciata sono pure riportati anche i nomi di tutti i caduti in guerra: l'interno, invece, custodisce un patrimonio di inestimabile bellezza. Oltre che essere in un'unica navata definita a “botte”, conserva inalterata la raffinatezza ornamentale settecentesca con pareti incrostate da marmi preziosi. Nel 1900 è stata acquistata dal Comune di Anghiari assieme al palazzo e al relativo giardino. Venticinque anni dopo, siamo già nel 1925, viene invece realizzata la facciata su un disegno appositamente preparato dall'architetto Remo Magrini.



L'interno della cappella di San Tommaso di Villanova

Prima di arrivare a parlare della cappella, occorre comunque capire chi era la famiglia Corsi. I suoi componenti facevano i macellai di professione, erano molto umili e provenivano da Citerna, piccolo Comune umbro al confine con la Toscana. Improvvisamente, però, la famiglia Corsi si era arricchita, seppure non sia dato sapere esattamente per quale motivo fosse avvenuto questo passaggio. Uno dei discendenti dei Corsi lascia praticamente l'eredità a Benedetto; un qualcosa di davvero grosso. Alcuni membri di questa famiglia sono impegnati anche come soldati, in particolare Francesco suo antenato. Erano Guelfi, provenienti da Citerna, all'ora Stato della Chiesa, oltre ad avere degli ottimi rapporti con Firenze. Siamo nella seconda metà del '700 e tutto è nelle mani di Benedetto Corsi, che ha l'obiettivo - a questo punto - di diventare anche un nobile. Spesso le persone ricche, o comunque quelle benestanti, detenevano il titolo di nobile: lui, pur avendo tutte queste prerogative, ne era ancora privo. Sta di fatto che nel 1792 gli viene concessa la nobiltà a Sansepolcro e l'anno successivo - quindi nel 1793 - anche in quel di Arezzo. Insomma, gli obiettivi di Benedetto Corsi sono principalmente due: il primo, appunto, quello di diventare nobile; l'altro, invece, di poter costruire ad Anghiari. Infatti, proprio in quegli anni inizia l'edificazione di tutto il complesso che poi prenderà il suo nome, composto dal palazzo che oggi ospita

l'attuale sede della biblioteca, del teatro e anche della cappella. All'inizio, ovviamente, Anghiari si sviluppa soltanto lungo la Ruga di San Martino - conosciuta anche come “la Croce” - dove vi sono palazzi anche modesti, mentre nella parte retrostante, quella dove adesso è presente piazza IV Novembre, vi sono praticamente degli orti e l'attuale galleria Girolamo Magi, costruita nel 1882 per ospitare il mercato coperto e ottimamente restaurata cento anni dopo, non conosce sfondamento. Sta bene economicamente e decide anche di far costruire il teatro, anch'esso privato, poiché a quel tempo i piccoli centri erano praticamente privi di teatri pubblici. Nel corso degli anni, vista anche l'importanza che ricopriva, ottiene pure diverse cariche all'interno della comunità anghiarese. La cappella Corsi, fatta costruire proprio da Benedetto, è privata, cioè può essere utilizzata solamente per riti religiosi della stessa famiglia. Ma lo “zampino” di quest'uomo non finisce certamente qua: è proprio lui, nel 1794, a stanziare i soldi per dare il via al progetto della strada della “Libbia” che collega la Valtiberina con Arezzo; un'arteria che viene ultimata solamente nel 1867. La famiglia Corsi - e anche questo lo abbiamo accennato in precedenza - ha degli ottimi rapporti con Firenze; non a caso, infatti, è l'architetto fiorentino Lorenzo Pozzolini a progettare sia il teatro che la cappella. Sta di fatto che, in particolare per quest'ultima opera, la

cifra spesa per la sua realizzazione è piuttosto ingente: all'interno, inoltre, sono presenti dei marmi pregiati, alcuni pure colorati, che furono lavorati da artigiani e artisti fiorentini. Seppure sia ancora consacrata, gli elementi religiosi custoditi al suo interno sono davvero limitati: l'altare e poco più, quindi, attualmente è più un tempio laico che religioso. Nel corso della processione del Venerdì Santo, la cappella Corsi aveva anche una funzione importante: custodiva il Cristo Morto ed era la tappa conclusiva della tradizionale processione. Nel primi anni del 1900 il Comune di Anghiari, però, decide di acquistare l'interno complesso, o meglio la proprietà Corsi: inizialmente, si era ipotizzato che quel luogo dovesse ospitare la nuova sede comunale e che in esso avrebbe dovuto essere addirittura trasferito l'ex ospedale. Ma la vera casuale, forse, era proprio quella di creare un nuovo passaggio per arrivare in piazza Baldaccio: fu così che viene creato l'attuale viale Gramsci - una volta distrutto lo splendido giardino che ospitava anche degli interessanti agrumi - e aperta la galleria Girolamo Magi; i lavori vanno avanti per un paio di anni, poiché in quel momento si manifestano anche una serie di problematiche a livello economico. L'associazione mutilati e invalidi di guerra, poi, fa richiesta al Comune di Anghiari perché l'immobile divenga un tempio dedicato ai caduti poi tutto ciò avviene tramite un apposito comitato. È il 1925: da

cappella privata l'architetto Remo Magrini, attraverso un progetto approvato anche dalla Soprintendenza di Firenze, converte il proprio utilizzo. Andiamo a scoprire cosa nasconde al suo interno la cappella, seppure le foto parlino già da sole: oltre a una serie di marmi di elevato valore, sia artistico che economico, si nota l'altare, dove nel frontespizio è presente una pittura molto semplice, raffigurante un elmetto militare italiano nel periodo della Grande Guerra, simbolo degli anghiaresi caduti proprio in guerra. A lato, invece, vi è una seconda lapide nella quale sono incisi i nomi di tutte le persone e pure quelli per la costruzione dell'impero; all'interno, inoltre, una sola lapide è munita anche di fotografia. L'edificio, che si spalma su due livelli, ha un'ampiezza di circa 80 metri quadrati e una pianta davvero molto particolare: assomiglia molto a un teatro. Tutto ciò perché vi è una sorta di controparete che forma due corridoi in

direzione opposta. Salendo le scale, però, sono presenti dei piccoli palchetti ai lati, un tempo utilizzati per assistere alle cerimonie religiose. Un qualcosa di unico nel suo splendore, che purtroppo non è valorizzato come invece dovrebbe essere. Spesso ad Anghiari, ma talvolta anche da turisti un po' incuriositi, vengono sollevate delle polemiche sul perché la cappella Corsi rimanga sempre chiusa. Non è certamente un qualcosa di errato se diciamo che sono diversi i cittadini anghiaresi che non hanno neppure mai messo il naso all'interno di questo splendido locale. Perché tutto ciò? Forse non servirebbe neppure tanto, poiché il lavoro di restauro fatto negli anni scorsi ha permesso un buon consolidamento della struttura. Potrebbe essere sufficiente un minimo di manutenzione, quella che richiedono un po' tutti gli edifici, sia quelli storici che quelli più moderni. Insomma, la speranza è senza dubbio quella di poter



Un particolare dell'altare

vedere finalmente aperti quei cancelli, almeno per delle visite organizzate e in determinati orari della giornata o periodi dell'anno. Un peccato enorme non poter dar luce a quei marmi che di luce propria brillano.

IL RESTAURO

Grazie ad alcuni fondi del sisma del '97 - stiamo parlando di una cifra che si aggira attorno ai 70-80000 euro - la Cappella Corsi di Anghiari ha subito un intervento di recupero: erano gli anni a cavallo tra il 2003 e 2004 quando l'opera è stata eseguita. È stata l'architetto Monia Allegretti a redigere il progetto, mentre i lavori sono stati seguiti dall'ingegner Enrico Montini del Comune di Anghiari. Un intervento che verteva soprattutto sul consolidamento strutturale della cappella, oltre che di bonifica e blocco dell'umidità che si alzava dalle fondamenta; impermeabilizzazione e areazioni, ai quali si aggiunge anche la sistemazione della facciata e del campanile. L'architetto Allegretti, che oggi opera a Londra, ha effettuato uno studio più approfondito - proprio questo è stato il tema della tesi di laurea - sulle proprietà della famiglia Corsi, tra cui figurava anche la piccola cappella ubicata attualmente in piazza IV Novembre. Quindi, oltre che del palazzo, stiamo parlando anche del teatro, della stessa cappella e del giardino. Lo studio fatto era piuttosto approfondito e dettagliato: proprio per questo motivo, il Comune di Anghiari gli ha commissionato il progetto. Con l'intervento di restauro, la piccola cappella è stata salvaguardata e sono stati rifatti gli intonaci che erano saltati: ovviamente, però, non è stato concluso l'intervento. Ci sarebbe rimasto ancora da montare un pavimento a scacchi bianchi e neri: un lavoro che comporterebbe una spesa neppure troppo onerosa per le casse comunali.

IL TEATRO, UNA COSTRUZIONE IMPONENTE

Anche il teatro di Anghiari era inizialmente collegato, attraverso i famosi giardini, alla principale residenza della famiglia Corsi fino a quando non hanno preso il via i lavori per la costruzione della nuova strada. Il piano della strada è stato scavato cinque-sei metri al di sotto dell'antico piano di posa, distruggendo così per sempre le antiche ed eleganti gradinate neoclassiche. Il teatro non era più di proprietà della famiglia Corsi: nel 1810, la struttura era stata venduta all'Accademia, composta da venti rappresentanti delle famiglie del paese, per la somma di 25000 fiorini. Gli accademici hanno ampliato la facciata, aggiungendo le due "ali" all'edificio, che è rimasto di loro proprietà per molti anni, finché il complesso non è stato acquistato dal Comune di Anghiari. Sta di fatto che il teatro ha subito numerosi interventi di restauro, prima e dopo l'acquisto da parte dell'ente pubblico. Nel 1895, quando viene intitolato a Vittorio Emanuele II, si disegna lo stemma sabaudo sopra l'arcoscenico e si modifica la cosiddetta "barcaccia". Il palcoscenico aveva originariamente la buca del suggeritore e un "golfo mistico" per l'orchestra, ma viene purtroppo trasformato con pavimentazione in cemento e moquette negli anni '80; infine, ricoperto di larice del Trentino nel 1997. Esternamente, dopo i già citati lavori del 1914 che avevano consentito l'apertura del Caffè sotto il Teatro, nel 1936 è stato costruito, su progetto dell'architetto anghiarese Remo Magrini, un pesante basamento con scala a due branche, coronato da una balaustra in cemento. L'edificio conserva una

bella facciata di ritmo rinascimentale, su tre piani che terminano in un elaborato cornicione, sopra il quale sono poste statue in marmo, che forse rappresentano i dodici mesi dell'anno. Sull'asse centrale della facciata c'è un piccolo campanile a vela, che sorreggeva un tempo un orologio e una campana. La lancetta dell'orologio, rappresentante un cane alla catena (impresa araldica dei Corsi) è tutto quello che rimane di quest'ingegnoso meccanismo.



Il Teatro dei Ricomposti di Anghiari

Città di Castello: secondo colpo di ...Bacchetta? Pd in fermento ad Anghiari e a Sansepolcro

Tre fra i più importanti Comuni del comprensorio dell'Alta Valle del Tevere - e cioè Sansepolcro e Anghiari per la parte toscana e Città di Castello sul versante umbro - torneranno alle urne nella primavera del 2016 per eleggere sindaco e assemblea consiliare, essendo giunti a scadenza naturale i rispettivi mandati amministrativi. In questo momento, quindi, gli ambienti politico-amministrativi coinvolti nella consultazione si stanno avvicinando a grandi passi verso questo l'appuntamento, tenendo presente il fatto che gli esiti delle regionali (e in particolare quanto avvenuto ad Arezzo) non possono lasciare indifferenti ne' chi fa politica attiva, ne' chi la politica la segue da spettatore appassionato. Il "terremoto" che si è verificato nella città capoluogo di provincia - dove il candidato sindaco "renziano", Matteo Bracciali, superfavorito alla vigilia, è stato sconfitto dall'uomo del centrodestra unito, Alessandro Ghinelli - ha fatto sì che questi mesi estivi, normalmente destinati alle sole vacanze, ridessero vigore alla politica locale. I 3 Comuni in oggetto - appunto Sansepolcro, Anghiari e Città di Castello - sono saldamente in mano al centrosinistra, che però, ora come ora, non può certamente dormire sonni tranquilli, in quanto l'esempio di Arezzo lo dimostra: innanzitutto, in molti hanno capito che un centrodestra compatto può sempre dire la sua (questo è un altro messaggio forte arrivato dall'ultima tornata elettorale) e poi - come si è verificato nel Comune aretino - quando si vota nel locale sono fondamentali le persone e non le bandiere di partito che esse rappresentano. Analizziamo allora ciò che si sta verificando,

Comune per Comune. A Città di Castello regna la situazione forse più tranquilla fra le tre in esame: il sindaco in carica, Luciano Bacchetta, eletto al primo turno nel 2011, si appresta a ricandidarsi per svolgere il secondo mandato, probabilmente appoggiato dalla stessa coalizione che lo ha supportato 4 anni fa. Nel centrodestra, non si notano particolari manovre, con il leader storico della destra tifernate, Andrea Lignani Marchesani, uscito male dalle ultime elezioni regionali e costretto a salutare palazzo Cesaroni di Perugia dopo 15 anni. Ma attenzione: si registra anche a Città di Castello l'ascesa della Lega Nord, capitanata da Valerio Mancini che, già consigliere comunale, da inizio giugno è diventato anche consigliere regionale. Diciamo che nella parte umbra, in ogni caso, ancora si sonnecchia in attesa dell'autunno, quando si potranno capire meglio alcune strategie. Se dunque a Città di Castello la partita si prospetta più tranquilla (sia chiaro: sono pure sensazioni che comunque dovranno essere confermate dai fatti), lo stesso non si può affermare sul conto di Anghiari e di Sansepolcro. Ad Anghiari, il sindaco Riccardo La Ferla appare intenzionato a riproporre la propria candidatura per palazzo Pretorio (anche perché lì tornerà la sede comunale), ma all'interno del Partito Democratico l'avvocato con la fascia tricolore appare in netto contrasto con la collega "togata" Lara Chiarini, segretario politico dell'Unione di Anghiari e soprattutto reduce da un ottimo risultato riportato alle regionali non solo nell'ambito della Valtiberina, dove è stata seconda solo a "sua maestà" Vincenzo Ceccarelli. E adesso, la Chiarini sembra

decisa a proporre la propria candidatura a sindaco. Un noto proverbio dice: "Fra i due litiganti il terzo gode". Visti i personaggi, potremmo ipotizzare: e se alla fine, in mezzo ai due avvocati, a "godere" fosse il medico? Già, perché c'è un terzo incomodo: il dottor Nilo Venturini, responsabile del presidio ospedaliero della Valtiberina con un passato da consigliere comunale e attuale vicepresidente della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo. E Danilo Bianchi? Se da una parte continua il suo ruolo di consigliere di opposizione a Sansepolcro, dall'altra è difficile pensare che stia fermo pensando ad Anghiari. Il suo carisma è tale che anche alla testa di una lista civica (di centrosinistra, ovviamente!) potrebbe fare i suoi proseliti in un paese nel quale i simboli di partito rivestono un tantino più il loro peso, senza che con questo il logo arrivi a oscurare la figura scelta. Un Bianchi-ter nelle vesti di sindaco sarebbe davvero da record! Intanto, il centrodestra anghiarese sta cercando un'alleanza trasversale che comprenda anche il Movimento 5 Stelle; per quanto riguarda i nomi che girano, può sembrare persino scontato quello di Sandro Dini, candidato sindaco nel 2011, ma c'è sempre un'alternativa chiamata Giovanni Sassolini Busatti. Sulla caratura dell'imprenditore più importante di Anghiari non si discute. Riassumendo: Anghiari è da sempre un paese di sinistra e ... centrosinistra, al punto tale che la vera battaglia elettorale è quella che semmai si combatte sul piano delle candidature interne alla coalizione, non certo sul piano dei voti, ma mai sottovalutare l'avversario o ritenerlo perdente per principio, perché nella patria di Baldaccio tutto è possibile. E adesso andiamo al Comune più attivo sul piano politico, anche perché - rispetto agli altri due - è quello più carico di incertezze sull'esito delle urne: Sansepolcro. Il Partito Democratico ha chiesto ufficialmente a Daniela Frullani la ricandidatura e l'attuale sindaco si è riservata di dare la sua risposta - sarà un "sì" o un "no" senza ripensamenti - fra settembre o al massimo ottobre. In ogni caso, la mossa fondamentale sarà costituita dalla chiusura del capitolo "scuole". Nel caso il primo cittadino in carica optasse per un "no" all'eventuale mandato bis, in casa Pd scatterebbe il caos: sono diverse le correnti che da tempo lo hanno trasformato in un partito molto litigioso ma privo di figure dotate di un





carisma pari a quello dell'attuale sindaco biturgense. Comunque sia, fra i nomi più gettonati vi è quello dell'attuale vicesindaco, Andrea Laurenzi; quello dell'imprenditore Mauro Cornioli, sponsorizzato dall'aria cattolica e quello dell'avvocato Franca Testerini, assessore a Commercio e Attività Produttive nella parte iniziale del primo mandato di Dario Casini. Molto complessa la situazione all'interno dei Democratici per Cambiare di Sansepolcro, attualmente con il morale un po' abbattuto a causa della sconfitta di Matteo Bracciali nel ballottaggio di Arezzo, in quanto da sempre questo gruppo – che si è staccato dal Pd alla vigilia delle elezioni comunali del 2011 – è identificativo dei “renziani” di ferro, nonché vicinissimo al deputato aretino Marco Donati. In questo momento ci potrebbe essere chi, attratto dalle sirene del Pd, sarebbe propenso a rientrare nel partito e chi invece punta i piedi per andare al voto con una propria identità. Ma con quali alleati, se così fosse? In questo momento, la componente politica più vicina è il movimento “Cittadini per Sansepolcro”, che ha per promotore numero uno il consigliere comunale di opposizione Giuseppe Pincardini, anche se in molti auspicano la nascita di un “listone” civico trasversale. Per quello che riguarda gli eventuali candidati, tanti nomi ma nulla di concreto. E passiamo al centrodestra, che fino a poche settimane fa era completamente diviso e abacchiato, mentre ora – come d'incanto – si ritrova rinvigorito dall'oggi al domani grazie alla vittoria di Alessandro Ghinelli in quel di Arezzo. Va bene, ma cogliamo l'occasione per ribadire il concetto: solo la scelta della persona giusta e la coesione fra i partiti e le forze del centrodestra può rendere fattibile lo “sgambetto” a un centrosinistra che rischia pur sempre di presentarsi diviso. I nomi

girano anche qui; fra gli accreditabili, c'è quello di Mario Menichella, consigliere comunale biturgense e coordinatore valtiberino di Forza Italia, ma è tornato in auge anche Fabrizio Innocenti, assessore all'Urbanistica nel quinquennio 2006-2011 e candidato sindaco arrivato al ballottaggio 4 anni fa con Daniela Frullani. Ora, l'ingegner Innocenti “aggiorna” il proprio movimento civico con “Borgo Nuovo 2016”, ma sicuramente il nome più gettonato resta quello di Riccardo Marzi, nonostante da tempo l'ex presidente della vecchia Comunità Montana Valtiberina Toscana abbia optato per la carriera professionale. Per il resto, vediamo cosa si profila all'orizzonte: nell'arco di un appena un mese, fra l'eccellente risultato ottenuto alle regionali e l'ingresso in consiglio comunale, è salito alla ribalta della politica locale anche Gabriele Marconcini de “La Sinistra”, 32enne insegnante di scuola media superiore che pare avere le idee molto chiare e che anche nell'assise di palazzo delle Laudi sembra intenzionato a non rendere monotono il dibattito in questo ultimo anno di legislatura, tanto breve quanto ...acceso! Comprendiamo benissimo, comunque, che la situazione generale sia molto complicata e aperta a ogni possibile soluzione. Si capisce anche che, con molta probabilità, quando saremo arrivati ai mesi autunnali, il contesto potrebbe diventare ancora più fluido, a destra come a sinistra, nonostante all'esterno continui a trasparire il messaggio di sempre: ovvero, che a dettare le condizioni della politica siano sempre i soliti noti e le solite famiglie che hanno fatto il bello e il cattivo tempo a Sansepolcro e in Valtiberina. Vedremo se queste sensazioni saranno confermate o se qualcosa sta in effetti per cambiare anche nel “sistema” di fare politica. Molto importanti saranno anche le decisioni che prenderanno alcuni personaggi di

Sansepolcro, non appartenenti alla politica ma “pressati” da molti cittadini biturgensi per un loro ingresso nella vita amministrativa. Sansepolcro è sicuramente stanca della politica tradizionale, sia di destra che di sinistra, che negli ultimi 20 anni si è dimostrata poco attenta ai problemi della città di Piero della Francesca e vedrebbe di buon occhio a Palazzo delle Laudi facce nuove che abbiano dimostrato nella vita il loro valore. Tutto da decifrare, ancora, il Movimento 5 Stelle, che alle recenti regionali ha dimostrato di avere i suoi buoni consensi anche nella città pierfrancescana ma che finora non esiste a livello di referenti o di organizzazione. Stesso discorso per la Lega Nord, che sempre alle regionali del 31 maggio scorso è risultata a Sansepolcro il secondo partito con un 20% tondo di preferenze ma che sul piano organizzativo è ancora ufficialmente una “non pervenuta”. Da un lato, vuol dire che il messaggio di Matteo Salvini e dei suoi seguaci è arrivato diretto nella “pancia” anche degli elettori biturgense e valtiberini; dall'altro, però, la sconfitta elettorale alle comunali del 2011 continua a tenere “sgonfie” le ruote del “Carroccio”, nonostante l'impegno di Licio Pasquini. Due grandi partiti che al momento, a Sansepolcro, hanno il patrimonio in voti, senza esprimere una struttura: un caso persino paradossale.

Chiudiamo con alcune considerazioni, che sono il pensiero comune dei cittadini: perché in questi Comuni presi in esame il 90% di chi fa politica sono sempre dipendenti pubblici o pensionati? La risposta ci lascia basiti: “Lo fanno perché hanno tempo”. A noi piacerebbe che venisse coniato un altro slogan: “Lo fanno perché sono capaci e perché hanno dimostrato di aver costruito nella vita un qualcosa di positivo”. I cittadini dicono basta con la politica “controllata” da poche persone, il futuro di queste città non può continuare a essere un gioco per quei pochi che continuano imperterriti a spartirsi pani e pesci per inventarsi posti di lavoro e fare business personali. Non può essere tollerabile il fatto che le assunzioni di molti dipendenti pubblici (di Comuni, di enti vari, di società partecipate e di tutto ciò che è legato alla politica) siano state effettuate per mera appartenenza politica e non per meritocrazia. È arrivato il momento per i partiti di cambiare modo di fare politica, ascoltando i problemi reali dei cittadini e non pensare solamente a come spartirsi le varie poltrone, magari facendo trasparire il “nuovo” mandando avanti figli, nipoti o amici di famiglia.

SERRA IDROPONICA: la nuova era della coltivazione

di Davide Gambacci

CITTA' DI CASTELLO - Metti la passione per la natura che si accompagna a quella dell'agricoltura. Due giovani studenti al secondo anno di università che si mettono in gioco, non certo per fare business (almeno in questo momento!) ma per dire "anche noi ci siamo riusciti". Una vecchia serra messa a nuovo, un impianto fatto in quattro e quatt'otto che nel giro di pochi mesi ha già dato i suoi frutti: belli, rossi, più grandi e più piccini, ma comunque buoni. Non stiamo certamente parlando di qualche strano pianeta, in attesa di essere ancora scoperto dagli scienziati, ma è semplicemente idroponica: una tecnica del tutto particolare che lentamente sta prendendo sempre più campo, anche perché ha dimostrato di portare molti vantaggi per chi si cimenta nel praticarla. E' uno dei rari esempi in tutta la valle bagnata dal fiume Tevere, abbattendo per un attimo gli ipotetici confini regionali.

Siamo alle porte di Città di Castello, esattamente nella località di Giove, proprio a due passi dal noto Centro Accoglienza di San Giovanni. Dalla zona industriale di Cerbara, si percorre la strada che conduce in direzione di Piosina per poi svoltare a destra dopo cinquecento metri; ancora una svolta, ora a sinistra, per entrare nell'aia di una vecchia casa colonica. La serra, con tutto il suo impianto, si trova nel retro, dove un tempo – in parte lo è ancora – era presente il vecchio orto del podere, nel quale venivano coltivate le varie verdure per il fabbisogno giornaliero di tutta la famiglia. Ad accoglierci e mostrare in anteprima la realizzazione sono due giovani studenti al secondo anno della facoltà di Scienze Agrarie e Ambientali nell'ateneo di Perugia: si tratta di Giovanni Sgoluppi di Sansepolcro e di Jacopo Bianconi di Città di Castello. Attraversiamo il prato dell'antico casolare che ci porta direttamente nell'orto. Di primo acchito nulla di strano, anche se viene da chiedersi il perché le colture si trovino fuori dal suolo. "E' una tecnica del tutto particolare – prendono la parola Giovanni e Jacopo – il cui nome tecnico è



Un particolare della serra idroponica

proprio "Idroponica": in poche parole, non si tratta d'altro che di coltivare piante fuori dal terreno. In questo caso, sono dei normalissimi pomodori. All'interno dei vasi è presente un substrato composto da argilla espansa e torba nelle giuste quantità. La differenza sta nel fatto che, attraverso questo impianto, la pianta assorbe le quantità ottimali di acqua e nutrienti. Ci spieghiamo meglio: la pianta in questione nel terreno trova praticamente già tutte le sostanze necessarie per la crescita, ma allo stesso tempo ci può essere anche una forte dispersione di risorse e in parte pure di inquinamento. Questo impianto che abbiamo ricreato è molto semplice, fatto in casa anche con il materiale di recupero e impegnando il minimo delle risorse. A monte c'è un contenitore, un normale – seppur voluminoso – recipiente: all'interno è presente acqua prelevata dal pozzo dell'azienda agricola, con l'aggiunta di tutti i nutrienti. Una piccola pompa, comandata da un programmatore, invece, è in grado di gestire alla perfezione tutti i vari turni irrigui, spalmandoli nell'arco delle ventiquattro ore. Il mix della soluzione (quindi acqua più i nutrienti) arriva in una conduttura centrale, dalla quale partono dei piccoli tubicini – chiamati in gergo "spaghetti" – che raggiungono direttamente la pianta attraverso un semplice regolatore di gocce. Le piante che si trovano nel vaso sono rialzate da terra di circa mezzo metro e sotto hanno praticamente una tubazione che raccoglie l'acqua in eccesso. In questo modo, l'ortaggio assorbe solamente lo stretto necessario, i liquidi di troppo vengono rilasciati, cadendo nella tubazione

sottostante e, attraverso un apposito sistema, vengono rigettati nuovamente nel contenitore. La canaletta è ovviamente in leggera discesa, cosicché la sostanza possa subito raggiungere il luogo di origine senza che rimanga stagnante nel tubo. Con questa tecnica, non vi è dispersione di azoto nell'ambiente e neppure inquinamento nelle falde acquifere. Sono tanti i vantaggi che possiamo trarre da questa tecnica: intanto, la pianta ha un substrato praticamente ottimale, non vengono utilizzati diserbanti e non c'è bisogno di lavorazioni del terreno; ciò significa anche risparmio di energia e consumi idrici decisamente ridotti, fino a una stima calcolata del 10 per cento. La soluzione iniziale viene preparata sciogliendo in acqua del concime ternario, quindi azoto, fosforo e potassio, i tre elementi principali che le coltivazioni vogliono. Inoltre, vengono aggiunti tutti i micronutrienti che solitamente sono presenti nel normale terreno. Sebbene questa tecnica di coltivazione non rispetti la normativa prevista dal biologico, essa è altamente ecocompatibile, poiché riduce notevolmente l'input di sostanze chimiche che solitamente vengono utilizzate nell'agricoltura tradizionale. Questo è il primo anno e il nostro lavoro ha preso il via nel mese di febbraio: abbiamo iniziato con i pomodori perché è la coltura per la quale sono presenti più informazioni. E' una tecnica nuova e, come tutte le cose, i primi tempi possono dare qualche problema: anche noi li abbiamo avuti e infatti le nostre piante sono in ritardo di circa un paio di settimane, seppure i primi frutti siano già stati raccolti.

Le piante trovano il loro habitat ottimale, seppure il limite di questa tecnica sia quello di non poter essere usata per le colture estensive. È un qualcosa di davvero interessante e non ci fermiamo certamente qua: dato che questa tecnica può essere utilizzata anche per altre colture, prossimamente abbiamo intenzione di provarci anche con melanzane o peperoni. Quella serra dismessa fino all'inverno scorso, oggi è diventata il nostro punto di ritrovo, di confronto e - se vogliamo - anche di sperimentazione: con sacrifici e duro lavoro siamo riusciti a sistemarla e ci sta dando delle grandi soddisfazioni". Nella lunga chiacchierata, notiamo che accanto all'impianto di idroponica è presente un'altra vasca; qualcosa di strano a colpo

d'occhio e chiediamo informazioni anche su questo. "Si tratta - aggiungono i due giovani agricoltori sorridendo - di un'altra tecnica che si chiama "floating system": come vedete, è una grande vasca dove all'interno è presente la stessa soluzione nutritiva dell'altra tecnica, seppure in quantità ben diverse. Poniamo i semi all'interno degli appositi contenitori di polistirolo con della torba: loro, galleggiando nell'acqua, assorbono la soluzione sviluppandosi. Anche le piante di pomodoro che ora sono cresciute in idroponica sono nate qua e dopo circa un mese trapiantate in contenitori molto più spaziosi. Solitamente, questa tecnica viene molto utilizzata per il tabacco, ma anche per altre colture: la pianta resta in galleggiamento

finché non potrà essere messa in campo aperto. L'unica particolarità è che presentano un apparato radicale piuttosto importante: quest'anno, per esempio, la rucola l'abbiamo colta direttamente dalle vaschette in polistirolo senza mai trapiantarla". Un progetto davvero interessante che può comunque avere degli sviluppi futuri: infatti, al suo interno esistono anche diverse tecniche di idroponica. Il luogo è quello giusto e allo stesso tempo è presente anche quella voglia, classica di due giovani che comunque il loro mestiere lo conoscono. Un qualcosa di particolare che, forse, in pochi saprebbero mettere in piedi. Ma la strada è senza dubbio quella giusta: intanto, si parla di diversi chilogrammi di pomodori raccolti ogni settimana.

Da una parte Iacopo Bianconi di Città di Castello, dall'altra Giovanni Sgoluppi di Sansepolcro. Come detto, due ragazzi 21enni al secondo anno della facoltà di Scienze Agrarie e Ambientali dell'ateneo di Perugia. La domanda a questo punto sorge spontanea: perché proprio lo specifico indirizzo? "Sono sempre cresciuto in questa azienda agricola - spiega Iacopo Bianconi - così come nell'orto di casa: avendo fatto meccanica alle superiori, ero indeciso se proseguire il mio percorso di studi in ingegneria meccanica oppure agraria, ma la passione per la natura e per l'aria aperta alla fine ha vinto". E tu Giovanni? "Anch'io ho sempre avuto la passione per queste cose: inizialmente, avevo fatto e superato anche il test per entrare a veterinaria, ma alla fine ho preferito optare per agraria". E invece, di questo vostro esperimento cosa ci dite? "La passione - come detto - c'è sempre stata, ma a un certo punto ci siamo posti la domanda chiave: seppure fossimo ancora degli studenti, era giunta l'ora di provare a fare qualcosa di serio e di nuovo. Avevamo già letto e recepito informazioni su questa particolare tecnica, per cui ci siamo documentati ulteriormente e siamo entrati in azione. Per il primo anno siamo abbastanza soddisfatti dei risultati che abbiamo ottenuto: ringraziamo anche l'azienda agricola Donadoni di Giove, che ci ha gentilmente messo a disposizione la serra da noi poi sistemata. Un qualcosa in cui crediamo e in cui vogliamo credere sempre di più: la speranza è che sia solamente un punto di partenza: per il momento a stretto uso familiare, in futuro vedremo cosa ne potrà uscire fuori". Quando ci sono giovani ragazzi che si mettono in gioco, per provare nuove esperienze e tecniche sono senza alcun dubbio passaggi degni di plauso. Il momento attuale e la congiuntura economica non sono certamente dei migliori: usando un termine prettamente agricolo, possiamo dire che è stato piantato il primo seme e che i frutti sono già stati raccolti. La speranza è quella di poter piantare tanti semi, per raccogliere altrettanti prodotti. Cari Iacopo e Giovanni, ve lo auguriamo di cuore!



Iacopo Bianconi (a sinistra) e Giovanni Sgoluppi

Let's take another turn
 I nostri cavi continuano a funzionare senza effetto corkscrew 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 3rd March 2008

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

TratosFlex ESDB
 follow us on 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

SESTINO - Uno di fronte all'altro esattamente un anno dopo. Da una parte, l'attuale sindaco di Sestino, Marco Renzi; dall'altra, invece, il suo diretto avversario politico, attualmente capogruppo di opposizione in consiglio comunale: Franco Dori. Li abbiamo avvicinati entrambi, tredici mesi dopo le elezioni amministrative del 2014 che hanno portato ancora una volta Sestino a essere amministrata dal centrosinistra. Renzi, quale bilancio dopo il primo anno da sindaco di Sestino? "Un anno impegnativo: il punto era capire come funziona la macchina comunale. Siamo partiti da zero, le cose da fare sono tante e ci vuole buona volontà per la riuscita del mandato che ci è stato affidato dagli elettori. Siamo strapazzati per quanto riguarda le risorse: la speranza è quella di portare la comunità a livelli normali. Sotto il profilo organizzativo siamo soddisfatti: i risultati non tarderanno ad arrivare e l'obiettivo è sempre quello di cercare un ruolo di primo piano per il nostro Comune, situato ai confini dell'Appennino". Su cosa ha lavorato in particolare la maggioranza? "Abbiamo lavorato intensamente sul decoro del paese, cercando di curare gli spazi pubblici e di mantenere l'identità di Sestino nelle funzioni associate presso l'Unione dei Comuni. Sulle progettazioni europee, abbiamo recuperato alcuni fondi per i lavori pubblici destinati ai poliambulatori, al completamento del centro scolastico digitale, al riammodernamento e al potenziamento dell'ufficio. Abbiamo messo impegno nel mantenere la tassazione e i tributi al minimo, rimanendo ancora ai più bassi livelli della Valtiberina, pur mantenendo gli stessi servizi. Stiamo cercando di reimpostare la raccolta differenziata dei rifiuti con il miglioramento dei servizi. Sul fronte del turismo, abbiamo le iniziative che possono vivacizzare le attività turistiche e culturali del paese. In collaborazione con l'azienda Aboca, stiamo lavorando in un progetto denominato "Eco Bike Park", turismo in mountain-bike, una serie di percorsi in bicicletta per quelli che vogliono scoprire le nostre montagne. Quest'anno lavoriamo anche sul Cinquecentenario dell'appartenenza di Sestino alla Toscana, un evento unico da non perdere: ci saranno una serie di tavole rotonde che spiegheranno la toscaneità". La "patata" più bollente che ha ereditato? "Sono state tante. In primo piano, le strade disagiate rimaste per anni prive di ordinaria manutenzione. Sulla questione dell'Albergo Appennino, al momento vi sono trattative in corso; la speranza di tutti è quella che vada a buon fine e che possa diventare un volano per il turismo, soprattutto per la nostra economia. Ciò

RENZI E DORI, A CONFRONTO UN ANNO DOPO

di Francesco Crociani

significa posti di lavoro e maggiore occupazione nel territorio. C'è poi la sistemazione della biblioteca, da anni chiusa e dimenticata: si sta lavorando per ripristinare la sala lettura, come si sta intervenendo sul nostro archivio storico, che è stato messo in disparte e si stanno raccogliendo firme per il mantenimento della caserma dei Carabinieri, a rischio chiusura come l'ufficio postale". Sestino può puntare solo sul turismo o anche su altro? "Deve rafforzare i servizi sulle zone artigianali per sviluppare l'occupazione nelle fabbriche presenti. Il nostro Comune è poco conosciuto ma ha mille risorse: bisogna allora sfruttarle. Turismo e non solo: c'è il museo Antiquarium, con reperti di origine romana, che è meta di tanti turistici. C'è il parco di Ranco Spinoso, c'è la riserva di Sasso di Simone e Simoncello, con panorami unici e straordinari. C'è anche il centro di Monterone con il castello del Liuto: tutti elementi che fanno pensare a uno sviluppo ricettivo e turistico. Sestino ha avuto un ruolo di coordinamento nella progettazione sui fondi europei per le aree interne e siamo arrivati primi come Valtiberina e Casentino. Grazie a noi, per le due vallate è in arrivo una pioggia di finanziamenti pari a 3 milioni e 700000 euro per sette anni". Ora, però, sentiamo cosa ne pensa la minoranza, per voce di Franco Dori. Il primo anno da consigliere di opposizione? "Un impegno faticoso ma pieno di soddisfazioni e responsabile, visto che il mandato è stato dettato dagli elettori. La speranza è che tutto possa procedere

per il meglio. Come gruppo di minoranza, ci siamo solo limitati a incalzare l'amministrazione, cercando di fare proposte concrete e utili alla cittadinanza. Penso che questo modello di lavoro possa rappresentare una svolta nelle logiche di governo locale del territorio, che ha bisogno di mettere a sistema e valorizzare tutte le forze che operano con spirito di servizio a beneficio dello sviluppo locale". Un giudizio sull'amministrazione targata Renzi? "E' presto per fare bilanci: ci aspettiamo cambiamenti e novità di rilievo soprattutto da parte di chi ha vinto. In realtà, tutto o quasi è fermo al palo. Il vero giudizio sarà dato degli elettori a fine mandato". Su cosa deve puntare Sestino? "Sul miglioramento di servizi essenziali quali sanità, scuola e manutenzione di strade comunali; sulla promozione di eventi che possono portare gente in zona. Il turismo deve rimanere il fiore all'occhiello, una risorsa che dà sviluppo a tutto il paese. Una forza importante che non va sottovalutata nemmeno oggi, in tempo di crisi, data dall'investimento su tutto quello che può essere utile all'occupazione". Quali sono stati i principali argomenti su cui la minoranza è stata più incisiva? "Per noi, la crescita e lo sviluppo della comunità restano l'unico vero obiettivo da raggiungere. Abbiamo a cuore le sorti del nostro paese e continueremo a svolgere il nostro compito nella consapevolezza del fatto che la nostra azione amministrativa e politica possa aiutare la comunità a rialzarsi e a migliorare la vivibilità di tutti".



Il palazzo comunale di Sestino

La storia di quel cippo romano ritrovato

di Francesco Crociani

BADIA TEDALDA - Nel piccolo museo di Rofelle, piccola località del Comune di Badia Tedalda, è conservato il famoso cippo romano, risalente probabilmente al periodo compreso fra la metà del II secolo dopo Cristo e i primi tempi del secolo successivo. L'opera è stata rinvenuta, quasi per caso, nell'estate del 1986 a monte della chiesa parrocchiale in località Campone, proprio a ridosso del nucleo abitativo del castello di Rofelle e mentre si procedeva con i lavori di scavo per il ripristino dell'acquedotto comunale. In contemporanea - e sempre dal medesimo scavo - furono riportati alla luce vari frammenti di piatti, cocci e vasellami decorati di epoche diverse. Il manufatto è stato realizzato in onore di Giulia Hygiae da parte del marito, che era il titolare di un'azienda in prossimità del valico, sulla lunga e antichissima via consolare Marechiese. Il cippo, di notevole interesse artistico e a forma di parallelepipedo, è alto 92 centimetri, con un basamento quadrato di 46 per 46 centimetri in marmo lunense, annerito per i secoli di sepoltura ma in buonissimo stato di conservazione. Particolari degni di attenzione sono le foglie di edera in bassorilievo, scolpite nella parte superiore dell'ara "simbolo di amore eterno"; ai lati dello stesso, sono scolpiti un urceo e una patera; sullo zoccolo, invece, interessante è lo stemma dell'autore che ha realizzato l'opera, un vero capolavoro di maestranza. Questo cippo conferma l'ipotesi da alcuni già formulata: la via consolare (via maior) che unisce Rimini con Sansepolcro attraversava l'Alpe della Luna passando per Viamaggio lungo il fiume Marecchia, ma non seguendo il tracciato che oggi viene denominato così. La via consolare, dunque, sarebbe passata più a monte o perlomeno nelle vicinanze, dove il cippo è stato rinvenuto. Ovvero, lungo quel sentiero con il nome ancora incerto, così come i viottoli limitrofi. Al riguardo, è particolarmente singolare lo studio fatto dal professor Antonio Bacci, nel quale sono illustrati itinerari alternativi, ma tutti confluenti sulla via principale. L'antichissima consolare governava un complesso produttivo di sicura capacità economica su entrambi i mari: sia sull'Adriatico che sul Tirreno, tra centro della penisola italiana e la zona cisalpina. Ora, invece, ne abbiamo la prova, di cui tanto poco si sa e che tante cose tuttavia potrebbero e vorrebbero dimostrare. Dopo il ritrovamento, il professor Giancarlo Susini, docente presso l'Università di Bologna nonché studioso di Epigrafia Romana e Giancarlo Renzi, scrittore locale oltre che conoscitore di reperti romani per i ritrovamenti avvenuti



L'edificio che ospita il museo di Rofelle

nel Comune di Sestino, furono chiamati a descrivere ed esaminare il sito. Fatta l'analisi, si arrivò alla conclusione che il cippo costituisce un pezzo in più per la storia locale, un percorso che rafforza la teoria fin qui poco conosciuta. Fu forse una tomba o servi probabilmente per coprire un luogo sacro o nefasto, ma potrebbe costituire anche una serie di monumenti più antichi: nessuno, ancora, è in grado di dare risposte certe; per capire, servono investimenti e la prosecuzione degli scavi. Sempre nell'ambito funerario, un altro reperto particolare è stato recuperato: si tratta di un cippo di ara sacrificale in travertino, presente da diversi secoli di fronte alla chiesa parrocchiale e collocato nel museo all'indomani del ritrovamento dell'ara votiva. Entrambi i cippi hanno in comune urcee e pantere. "La scoperta di questo insediamento romano, in ottimo stato di conservazione e integrità, ha prodotto nel pubblico un vivissimo interesse e ha attivato numerose iniziative di comunicazione e di approfondimento - spiega il professor Pier Luigi Montini, che affiancò nelle ricerche il docente bolognese e lo scrittore locale - e Rofelle è una piccola frazione nella quale scorre il "fossone" con le sue cento briglie, conosciute da oltre mezzo secolo per il ristorante l'ErbHosteria, tipica cucina medioevale curata dal noto sommelier Piero Valentini, il quale vanta di avere all'occhiello il fiore di vini e cibi prelibati. Non si può negare, alla luce dei rilievi suddetti, la chiara importanza che questa zona riveste per il suo ricco patrimonio archeologico". Qui, grandi sorprese ci sono: ne sono convinti un po'

tutti. La gente che vive nella frazione non ha dubbi: questo è un vero sito romano, basta scavare! E forza di scavare, chissà che non esca fuori qualcosa di veramente interessante, da rendere Badia Tedalda attrattiva turistica anche per questo motivo.

STP
 SANSEPOLCRO
 BORGO PALACE HOTEL
MAESTRI DI CERIMONIE
Renderemo indimenticabile ogni vostro evento
BATTESIMI - COMUNIONI
CRESIME - NOZZE
RISTORANTE IL BORGHETTO
 VIA SENESE ARETINA 80, 52037 SANSEPOLCRO - ITALY
 PALACE@BORGOPALACE.IT +39 0575 736050

Tumori allo stomaco, il triste primato dell'Alta Valle del Tevere, ma ...

di Davide Gambacci e Claudio Roselli

Sana e corretta alimentazione e poi gli stili di vita, che sono i regolatori della nostra salute. Si insiste con sempre maggiore frequenza su questi aspetti, se si vogliono veder aumentare le probabilità di vivere più a lungo e con il minor numero di problemi, di qualsiasi genere essi siano. Dieta equilibrata, movimento fisico e una buona attività mentale: è la "triade" che viene sbandierata non soltanto dai medici nelle trasmissioni televisive di settore, ma anche negli spot di pubblicità-progresso, adoperando come testimonial della relativa campagna un personaggio di grido, in genere appartenente all'ambito dello sport. Una campagna che ci trova pienamente d'accordo. La corretta alimentazione è il primo cardine di questa triade, in quanto prima forma di prevenzione dei tumori che viene fatta a tavola, dove però i piaceri e i gusti delle persone non sempre si sposano con le prerogative sbandierate. Anzi, prendono il sopravvento su qualsiasi altra ragione; c'è chi riesce a controllarsi e a essere rigido nelle rinunce, c'è chi allenta ma non rinuncia e c'è chi se ne frega. E allora, l'eccesso di consumo di cibi con determinate prerogative (o anche il non consumo di cibi che invece possiedono proprietà importanti) finisce con il creare devianze alimentari che a gioco lungo possono portare all'insorgere di malattie anche gravi. Mettiamoci poi altre causali, quali per esempio un consumo eccessivo di alcolici, oppure il fumo: sommando tutto, viene a essere coperta un'alta percentuale di casistiche legate ai tumori.

L'Alta Valle del Tevere, senza distinzione fra versante toscano e versante umbro, vive una situazione contrastata: da un lato è famosa per la sua elevata qualità della vita, dall'altra però si è ritagliata la triste fama di essere uno dei comprensori d'Italia con la più alta incidenza di tumori allo stomaco. Questione di alimentazione? Senza dubbio sì, ma forse non soltanto di questo. Le abitudini quotidiane – è stato scientificamente provato attraverso indagini e riscontri statistici – hanno un peso rilevante sullo stato di salute della persona e contribuiscono ad aumentare o diminuire le probabilità di incorrere in malattie. In provincia di Arezzo, è stato a suo tempo appurato come i fattori ambientali, il fumo e la dieta incidano sulla salute dell'uomo, causando l'insorgenza di circa il 90% dei tumori. Fra alimentazione e tumore vi è una correlazione diretta, avallata da studi che ribadiscono il concetto. L'alimentazione è la causa di un terzo di queste malattie, che possono essere potenzialmente combattute attraverso un'educazione alimentare. E siccome le

statistiche indicano un'alta casistica di tumori allo stomaco per la Valtiberina e di tumori gastrici per il Casentino, diventa importante l'informazione sulla qualità e sulla quantità del cibo da assumere. Non dimenticando che la corretta alimentazione può ridurre anche i rischi di diabete e di malattie cardiovascolari, nonché diminuire obesità e sovrappeso, a volta causa di tumori al colon. La dieta mediterranea è ritenuta molto efficace: alimenti semplici e con pochi grassi - vedi pane, pasta, frutta, verdura ed olio d'oliva – possono fare allo scopo. A certificare i dati sui tumori nei due versanti dell'Alta Valle del Tevere sono i numeri di Toscana e Umbria. Il totale dei casi conclamati di cancro allo stomaco nel comprensorio era fra i più alti di entrambe le regioni, con particolare riferimento alla popolazione di sesso maschile. Nella parte toscana, per esempio, il tasso di mortalità tra gli uomini per tumore allo stomaco era alquanto elevato e anche sul versante umbro si verificava altrettanto, nonostante non si trattasse di patologie necessariamente mortali. Un triste primato

che tuttavia, con il passare del tempo, si sta per fortuna ridimensionando e vedremo poi il perché. Già negli anni '80, in Alta Valle del Tevere i tassi di incidenza rilevati erano tali da andare a confronto con quelli del Giappone, che allora risultavano essere i più alti nel mondo. Di non trascurabile rilevanza nemmeno i tumori alla prostata, che anche in questo caso sono fra i più elevati delle due regioni. Perché, dunque, questi numeri? Negli ambienti sanitari, le cause sono state individuate nell'utilizzo - definito "smisurato" - dei pesticidi in agricoltura, chiamando in causa le coltivazioni di tabacco, perché sono quelle più significative nell'intera zona. Ma c'è una replica: le piantagioni di "kentucky" in Valtiberina sono fra le colture di tabacco più sostenibili al mondo, grazie a un uso di pesticidi limitato al minimo e a strutture di lavorazione del tabacco che sono fra le più rispettose dell'ambiente e del paesaggio circostante. Ovviamente, la questione è da tempo al centro dell'attenzione, perché si presume che vi sia correlazione fra uso di pesticidi e presenza di tumori. Erano state eseguite rilevazioni sulle acque di alcuni pozzi della vallata, con un tasso di presenza dei nitrati di 70, a fronte di un limite stabilito in 50. E i nitrati sono potenzialmente cancerogeni. Ma si parla anche di alimentazione, con obiettivo puntato sui salumi e sui relativi conservanti, nei quali sarebbero stati rilevati alti tassi di nitrati. Di recente, andando avanti con le statistiche di aggiornamento, è emerso che in Italia e anche nel mondo il tumore allo stomaco è in forte e costante diminuzione – per non dire estinto o quasi – mentre le zone dell'Appennino fra Toscana, Romagna, Marche e Umbria, pur evidenziando anch'esse una diminuzione nei valori assoluti, presentano ancora una incidenza sostenuta: oltre il 50% rispetto ai dati delle regioni circostanti. Quale il rimedio? Sottoporsi a una diagnosi precoce: eseguire una endoscopia ogni tre anni può aiutare a



salvare molte vite. Ma a quanto pare, in questa fascia di Appennino che comprende anche la Valtiberina non si riesce ancora a capire il perché questi valori rimangano elevati. È probabile che vi siano di mezzo situazioni ambientali, abitudini alimentari e vicinanza o meno di fattori inquinanti. Il tumore dello stomaco è anche il quarto "big killer" d'Italia; per l'uomo viene dopo quelli a polmone, colon retto e prostata, mentre per quanto concerne la donna è addirittura terzo dietro a mammella e colon retto. In base alla ripartizione geografica ed escludendo il picco dell'Appennino a cavallo fra le 4 regioni ricordate, il rischio di tumori è maggiore al nord. Le differenze di incidenza sembrano essere riferibili a fattori genetici, ambientali e alimentari variamente combinati. I fattori genetici sembrano rivestire un ruolo modesto, la maggiore incidenza in famiglie già colpite potrebbe dipendere da altri fattori, come dimostrato dagli studi su popolazioni migranti che hanno dimostrato una incidenza simile a quella del paese di migrazione rispetto a quello di origine. Per ciò che riguarda l'alimentazione, un peso fondamentale può essere rivestito da un elevato consumo calorico, di carne e insaccati mentre diete ricche di pesce, verdure e frutta riducono sensibilmente il

rischio. Attenzione poi alle modalità di cottura e conservazione degli alimenti: la carne frita o grigliata, affumicata o sotto sale, è associata a un'elevata incidenza di tumore. Anche il fumo è un fattore importante, come l'assunzione di acqua ricca di nitriti e piombo e l'esposizione a radiazioni. Si ritiene che una certa incidenza possa essere esercitata anche dall'*helicobacter pylori*, anche se le tesi in proposito risultano essere contrastanti. Si è parlato di diagnosi precoce del tumore, ma questa non è facile perché i sintomi allo stadio iniziale sono alquanto generici, vedi una cattiva digestione e dolori avvertiti soprattutto nella parte alta dello stomaco, mentre i disturbi sono evidenti nella fase avanzata della malattia, con dolore persistente allo stomaco, dimagrimento, anemia e forte inappetenza. Raramente, il tumore al cancro colpisce i soggetti sotto i 40 anni e circa il 65% dei pazienti con tumore allo stomaco ha un'età superiore ai 65 anni. Nei Paesi ad alto rischio vi è correlazione fra cibi consumati e incidenza del tumore, vedi i luoghi in cui vi prevalgono carboidrati, cereali e grassi e dove si è meno propensi ad assumere frutta fresca e verdura e quindi vitamine (soprattutto vitamina A). A determinare il cancro gastrico sono anche sostanze chimiche

come le nitrosamine (che contengono azoto e ossigeno); si tratta di composti che si formano quando i nitrati, che sono contenuti in alcuni alimenti, vengono trasformati in nitriti nello stomaco; i nitriti a loro volta interagiscono con le amine, formando le nitrosamine, che hanno attività cancerogena. I nitrati si trovano principalmente nei cibi affumicati o salati, poiché hanno la funzione di conservanti, ma in piccole quantità sono individuabili anche in pesce, carne, salumi, formaggi e birra. Relativamente ai fattori ambientali, le correlazioni sono con il tipo di attività lavorativa; a rischio vi sono i minatori addetti all'estrazione del carbone, gli operai addetti alle raffinerie del nichel, i lavoratori del legno e dell'amianto, quelli della manifattura delle scarpe e quelli tessili. Per ciò che riguarda le altre tipologie di tumori, si registrano diminuzioni di mortalità per ciò che riguarda i polmoni fra i maschi ma continua a salire per le femmine, come i casi di mortalità dovuti a malattie del sistema nervoso presentano eccessi di mortalità rispetto al dato regionale per entrambi i sessi e imputabile per l'86% a malattie degenerative quali Alzheimer e Parkinson. Diminuito anche il tasso di mortalità per infarto del miocardio.

Desideri: "Ancora insufficienti a livello di prevenzione individuale"

Si torna al punto di partenza, quando parlavamo di stili di vita sbagliati all'origine dell'insorgenza dei tumori. Ma non abbiamo ancora aggiunto una parola chiave sulla quale insistono i medici: prevenzione. Vale soprattutto per gli individui che salgono gradualmente con l'età e senza distinzione di sesso. Una prevenzione regolare è in grado intanto di frenare l'eventuale evoluzione di una malattia e poi è ovvio: più ci si controlla e meno ci si ammala. Su questo argomento e sulle principali tipologie di tumori abbiamo interpellato il dottor Enrico Desideri, che da direttore generale della Usl n. 8 provinciale di Arezzo è ora passato commissario unico della Asl di area vasta della Toscana sud-est, quella che abbraccia le province di Arezzo, Siena e Grosseto, che in tre hanno un territorio pari a poco più della metà di quello della regione. Dal 1° gennaio 2016, il dottor Desideri sarà il nuovo direttore generale della grande azienda sanitaria e nello stilare il bilancio della sua conduzione ad Arezzo, iniziata nella primavera del 2009, punta l'indice su questo aspetto: "La prevenzione – dice il manager, che è specializzato in medicina del lavoro – è il tema dei temi: l'80% delle malattie cardiovascolari e il 30% dei tumori sono dovuti ai nostri comportamenti, anche se ci siamo impegnati molto sulla prevenzione collettiva. Ciò ha prodotto successi, ma siamo ancora insufficienti per ciò che riguarda la prevenzione individuale; pur con i tanti corsi che facciamo sulle problematiche più spinose (alimentazione, alcool e fumo), ancora non ci siamo. Registriamo un tasso di obesità infantile inaccettabile e abbiamo ancora stili di vita che non pongono attenzione a questi temi". Perché in Valtiberina, comprensorio dell'Aretino con il più elevato indice di anzianità sulla popolazione, l'incidenza dei tumori allo stomaco continua a rimanere sempre sostenuta? "È il risultato della mancata prevenzione di 30 anni fa e la Valtiberina, almeno in Toscana, non è sola, perché anche il Casentino e la Versilia sono zone omologhe sotto questo profilo. C'è un mix di esposizione ai fattori di rischio, che sono sostanzialmente un paio: il consumo di alcol e quello di alimenti eccessivamente salati, vedi in particolare gli insaccati. Poi c'è anche una componente genetica: in queste aree, maggiore è la predisposizione genetica. L'epigenetica mette insieme i vari fattori, che creano un eccesso di malattia. Comunque sia, si è ridotta moltissimo la mortalità per effetto di due risultati: abbiamo una chirurgia oncologica e una oncologia medica ad Arezzo che sono riconosciute fra le migliori d'Italia in senso assoluto. Lo dicono i dati e il Piano Nazionale Esiti. Il secondo elemento è costituito dagli screening: la ricerca del sangue occulto nelle feci è l'elemento determinante per la diagnosi precoce. Il tumore nel tratto gastroenterico diagnosticato per tempo non conduce alla morte: si guarisce con una piccola operazione e una degenza limitata a 3-4 giorni. Ancora più semplice il discorso relativo al tumore della mammella: se c'è diagnosi precoce, non esiste in pratica mortalità".



Il dottor Enrico Desideri, attualmente commissario unico della Asl di area vasta Arezzo-Siena-Grosseto

Alcuni dati a livello di azienda sanitaria n. 8, quindi relativi alla provincia di Arezzo, aggiornati al 2013 e quindi significativi anche del trend che interessa la Valtiberina. Intanto, c'è una proiezione ventennale relativa alla popolazione dell'Aretino, che nel 2011 era di 352027 abitanti e che nel 2031 potrebbe arrivare 381724, con un incremento dell'8.3%. Interessante è semmai la ripartizione delle classi demografiche, che a sta evidenziare come fra una quindicina di anni (perché il raffronto deve essere fatto con le previsioni per il 2016) la percentuale degli ultrasessantacinquenni potrebbe registrare un ulteriore incremento. E questo è un indice che evidenzia come la qualità della vita sia senza dubbio buona, considerando che le età della vita media si stanno innalzando e che hanno superato gli 80 anni per entrambi i sessi. In base dunque alla proiezione sulla popolazione, bambini e adolescenti fino a 14 anni scenderanno al 12,2% (-1%), così come la quota dei giovani fra 15 a 39 anni si ridurrà dell'1.5%, attestandosi al 25,6% e anche la classe 40-64 anni – pur rimanendo quella più cospicua con il 35,2% - finirà con il perdere un punto percentuale, mentre la variazione sarà positiva per le classi più avanzate: quasi il 2% in più per le persone in età fra 65 e 74 anni (che costituiranno il 12,9% del totale), un buon 1% per il decennio successivo (75-84) che arriverà al 9.3% e un ulteriore crescita pari allo 0,6% anche di coloro che hanno superato gli 85 anni e che saranno il 4,8%. Prima di parlare di numeri legati ai tumori, i dati sugli stili di vita, ricavati da un campione rappresentativo di quasi 1250 persone dell'intera provincia in età compresa fra i 18 e i 69 anni e relativamente al periodo 2007-2010. Ebbene, i risultati dicono che quasi il 9% della popolazione (8,9%) è obesa e che un buon 32,7% è in sovrappeso, mentre quasi il 21% - e comunque un abitante su 5 - è sedentario. Rispetto alle abitudini alimentari, il 43,2% del campione della Asl aretina dichiara di consumare in genere 3-4 porzioni di frutta o verdura, il 2,2% dichiara di non consumare mai frutta o verdura, mentre il 10,5% aderisce completamente alle raccomandazioni per un consumo di 5 o più porzioni di frutta o verdura al giorno, dato analogo a quello globale toscano e in linea con quello nazionale. Passiamo ai vizi più comuni: per ciò che concerne l'alcool, il 65,1% del campione della Asl di Arezzo intervistato nel periodo 2007-2010 ha dichiarato di aver bevuto almeno un'unità di bevanda alcolica nell'ultimo mese, mentre sul



versante del fumo il 31,3% ha ammesso di continuare su questa strada e l'esercizio degli ex fumatori è composto dal 22,8%. Passiamo adesso ai tassi di mortalità causata da tumori. Il tasso generale, quello che cioè si riferisce alla voce "tumori" senza specificarne l'origine, è sensibilmente sceso dal 1987 al 2009: era di 315 decessi ogni 100000 abitanti e ora si è attestato intorno ai 210. Con un particolare: fino al 1994, il tasso di mortalità per tumori era più alto rispetto a quello su scala regionale, poi è diminuito. L'unica eccezione continua a essere quella dei tumori allo stomaco, che è comunque scesa fino in pratica a dimezzarsi ma che rimane pur sempre elevata in rapporto a quella della Toscana: nell'arco dei 22 anni siamo passati da 60 a circa 30 persone morte ogni 100000 per questa causa. In sensibile decremento anche le mortalità dovute al sistema cardiocircolatorio (da 240 a 140 ogni 100000 unità) e a quello respiratorio, con discesa da 70 a meno di 45 decessi ogni 100000 unità. Il calo di questi ultimi è stato repentino all'inizio, tanto che dal 1999 al 2009 si abbassa ulteriormente ma in misura quasi trascurabile. Un dato degno di essere preso in considerazione è quello relativo alla cosiddetta mortalità per "cause evitabili", ovvero ai decessi dovuti a cause contrastabili con politiche adeguate di prevenzione, diagnosi e cura. Si tratta di un indicatore dell'efficacia ed efficienza dei servizi sanitari. Secondo lo studio "Era" (acronimo di Epidemiologia e Ricerca Applicata), condotto da Atlante Era 2007, unica indagine in Italia che rende disponibile per le aziende Usl questo indicatore, il tasso standardizzato per età di mortalità dovuta a cause evitabili per gli anni 2000-2002, nella Asl di Arezzo, era di 192,1 per 100000 abitanti nei maschi e

85,9 nelle femmine. Valori inferiori alla media della Toscana (maschi: 203,2; femmine: 92,8) e a loro volta inferiori a quelli medi italiani (maschi: 229,1; femmine: 103,7). In Toscana, la Asl di Arezzo presentava valori di mortalità evitabile sostanzialmente bassi, preceduta soltanto da Prato, Empoli e Firenze. Certamente, la medicina e la scienza più in generale hanno compiuto importanti progressi anche sotto questo profilo e se anche la regola non sarà rigidamente valida per tutti, è pur vero che la prevenzione riveste un ruolo fondamentale. Alludiamo alla sana attività fisica come all'allenamento del cervello, che non significa a tutti i costi leggere o affrontare chissà quali argomenti, ma semplicemente conservare degli stimoli che diano un senso alla nostra giornata dall'inizio fino alla fine. Alzarsi con la voglia di fare qualcosa o di tirare avanti un qualcosa già avviato è già un eccellente viatico. Per ciò che concerne il capitolo "alimentazione", un pezzo di prevenzione lo si fa già nel momento stesso in cui si evitano gli eccessi, salvo circostanze sporadiche nelle quali inevitabilmente si è portati a mangiare di più. Va bene, purché sia soltanto un'eccezione. Non esistono a priori cibi salutari o deleteri: la differenza sta nella frequenza di assunzione che noi facciamo, non nella tipologia, perché l'organismo deve adattarsi a qualsiasi cibo. È l'abitudine sbagliata che può diventare pericolosa, nel senso di insistere con determinate categorie di alimenti che poi finiscono sul banco degli imputati quando si parla di patologie. E' qui che bisogna giocare la scommessa con il massimo del razionalità: non per avere la certezza matematica che quella malattia non potrà mai insorgere, ma per tentare di tenerla il più lontano possibile.

Serra Partucci, il castello ...serrato!

di Davide Gambacci

Storia, architettura e anche un tragico fatto di guerra. Il Comune di Umbertide è ricco di luoghi dal fascino particolare, che possono benissimo diventare anche sedi di passeggiate all'aria aperta e sana. Anche se magari vi è un monumento in preda al degrado. Uscendo dalla città in direzione del castello di Civitella Ranieri e proseguendo avanti di poco, lungo la stessa strada, si incontra infatti un altro maniero: il castello di Serra Partucci, la cui origine sarebbe da far risalire all'XI-XII secolo. Al momento, questa fortificazione è di proprietà di un privato ma versa sostanzialmente in stato di abbandono: i lavori avrebbero dovuto già essere ultimati ma tutto è fermo da almeno un paio di anni e l'aspetto che offre non è certo edificante. Il castello si trova in una posizione che domina i torrenti Reggia e Assino; l'antica costruzione è stata però espugnata e distrutta nel 1420 dalle truppe di Filippo di Giacomo Baglioni, capo dei perugini e luogotenente di



Veduta del castello di Serra Partucci a Umbertide

Braccio Fortebracci da Montone, capitano di ventura. L'attuale costruzione è stata riedificata sulle rovine con i tributi dei possidenti vicini per evitare di lasciare sguarnito un caposaldo importante nel dispositivo difensivo eugubino. L'origine del nome sembra derivare da Partuccio, primo Signore di Serra. Dopo che per tanti anni è stato sottoposto alla giurisdizione di Gubbio, il territorio della Serra venne unito nel 1827 a quello di Civitella Ranieri e insieme entrarono a far parte nel 1863 del Comune di Umbertide. L'impianto attuale è caratterizzato dal castello a blocco compatto e a piante rettangolari, con insieme un torrione semicircolare avente l'apparato difensivo a sporgere piombante e coperto a tetto, posto sullo spigolo sud-est del castello e del maschio, cioè dalla torre, a pianta quadrata scarpatata con ampie merlature, che si trova sul lato sud del complesso. Adiacente al castello c'è la cappella gentilizia, ricostruita dalle fondamenta nel 1783. Il Castello è stato oggetto in passato di lavori di consolidamento, ma versa in stato di abbandono e quindi non è visitabile. Proseguendo verso l'alto e dopo la località di Campaola si arriva all'antico borgo di San Faustino. Dicevamo dell'importanza del posto anche come luogo di

escursioni, con partenza dalla ex scuola della località di Serra Partucci, alla quale si accede deviando a sinistra dalla statale Pian d'Assino, che collega Umbertide con Gubbio; la strada sale in direzione di Civitella Ranieri, Serra Partucci e Campaola. Si comincia a camminare proprio verso il castello, che viene tenuto come punto di riferimento nell'ammirare la sua sagoma in cima alla collina con le alture di Montelovesco sullo sfondo.

Una volta superato il castello, si costeggia il piccolo agglomerato disabitato di Chiesa Vecchia. Il sentiero di cresta da percorrere porta alle prime vedute sugli Appennini con le cime del Monte Catria e del Monte Acuto che si scorgono in lontananza. Proseguendo, si arriva fino a un bivio nelle vicinanze della strada asfaltata per Campaola e da questo momento si comincia a scendere fino al fosso della Reggia. Dall'altra parte si risale su un versante più ripido dell'altro, fino a intercettare una strada che sale

dalla valle del Tevere, quindi si gira a destra in salita fino a un casale e si prosegue lungo un itinerario in cresta che porta a Torre Certalta. Questo tratto di percorso propone sulla destra una veduta sui campi coltivati della vallata del Reggia con Campaola in cresta e Castiglione Aldobrandino sullo sfondo, mentre sulla sinistra si apre una nuova prospettiva sulla piana del Tevere. Procedendo, un paesaggio sempre più ampio va aprendosi: l'Appennino tosco-romagnolo con le cime dell'Alpe della Luna in primo piano (Monte dei Frati e Monte Maggiore); a est le colline intorno a Pietralunga, a nord-est i dintorni di Città di Castello, a nord la sagoma di Monte Santa Maria Tiberina, più ad occidente le cime del Monte Falto e del Monte Civitella e poi Montone e la piana del Tevere intorno a Trestina e a Promano. Si imbecca un'ampia strada bianca che tra rimboschimenti di pini porta al monastero di San Faustino, in posizione dominante sulle colline e le vallate verso Pietralunga e il monte Nerone. Si continua girando intorno al borgo di San Faustino fino a intercettare un'ampia strada che arriva dall'Eugubino. Percorrendo il crinale tra la valle del Reggia e dell'Assino si ridiscende, godendo di ampi panorami, verso Serra Partucci.

IL BRUTTO CAPITULO IN TEMPO DI GUERRA

Ma Serra Partucci è famosa anche per l'eccidio commesso in tempo di guerra dai soldati tedeschi, che appartenevano forse alle SS e che erano comandati dal generale Kesselring. Era il 24 giugno 1944 e - in base al racconto di un testimone - i tedeschi vollero entrare in una casa nella quale vi erano sfollati; qui vollero mangiare, chiedendo pane e lardo. Dalla casa vicina uscirono altri soldati. L'ufficiale che li accompagnava fece capire poi che cinque uomini avrebbero dovuto essere uccisi perché disse "un camerata tedesco kaputt". Inutile ogni tentativo di fare capire l'estraneità a qualsiasi fatto contro i germanici: i soldati cominciarono a parlare fra di loro e un gruppo si piazzò con i fucili mitragliatori ai 4 angoli della casa; un altro andò nel bosco e altri ancora tenevano sotto controllo con il mitra nella piazzetta davanti casa. Alle 7.00 del mattino rientrò il gruppo che si era diretto verso Serra Partucci e in mezzo ai soldati vi era Domenico Cernic, un giovane di Gorizia che si era rifugiato in Alta Valle del Tevere in attesa dell'arrivo degli alleati e che alla fine sostituì uno dei locali fra coloro che si sarebbero dovuti sacrificare. I 5 furono condotti presso l'essiccatoio del tabacco e allineati lungo la parete nord della costruzione, dove i soldati fecero fuoco con il mitragliatore. Alle 8.00 del mattino, due tregge trainate da buoi trasportarono i 5 corpi senza vita della Serra. Due le versioni attorno all'eccidio. La prima è che un motociclista tedesco fosse stato ferito nei pressi di Serra Partucci dal colpo sparato da un civile; la seconda è che i nazisti, impegnati nel sistemare le mine sotto i ponti, si fossero feriti fra di loro in quanto ubriachi per poi addossare le colpe ai civili.

MANGIAMESSE, l'uomo che non era mai stanco

di Claudio Roselli

Anche se ricordare chi ha il cognome che funge da plurale del nome (o il nome messo in base al cognome che porta), può apparire più facile – lui si chiamava infatti Gilberto Gilberti – per i biturgensi del suo tempo e per i posteri rimarrà l'inconfondibile "Mangiamesse" del Borgo. Un soprannome con il marchio doc; per meglio dire, un "imprinting", perché l'appellativo è stato trasmesso ai figli, agli eredi e ... probabilmente così sarà anche per gli eredi degli eredi. Del resto, il termine era identificativo persino del negozio (quanta gente, a Sansepolcro, ha pronunciato la faticosa frase: "Vado a comprare le mele da Mangiamesse", non certo all'Ortofrutta Gilberti!) e siamo certi che se anche un domani la licenza passasse a un'altra famiglia, quello comunque rimarrebbe il negozio di Mangiamesse. Un piccolo "vulcano": così potremo definire Gilberto Gilberti, che amava farsi chiamare "Gino"; piccolo perché aveva un fisico minuto e asciutto, dovuto al fatto che era una sorta di "moto perpetuo". Nato il 2 marzo del 1917, Gilberti è deceduto il giorno della vigilia di Natale (24 dicembre) del 2006, quando era arrivato alla soglia dei 90 anni, mentre la moglie Amelia Corazzini è viva e di anni ne conta ben 97, portati con eccezionale lucidità. Dal matrimonio fra Gilberto e Amelia sono nati tre figli: la maggiore è Emanuela e il più giovane è Enzo, mentre il secondo, Piero, è prematuramente deceduto nel 2011 all'età di soli 59 anni. Piero era anche l'unico a non aver lavorato nell'azienda di famiglia: medico del lavoro, era stato responsabile del distretto sanitario di Umbertide della vecchia Asl n. 1 Alta Umbria.

L'ORIGINE DEL SOPRANNOOME

Al secolo era dunque Gilberto Gilberti: perché allora questo singolare soprannome, Mangiamesse, che ha un significato comunque meno rigido rispetto al termine italiano di "mangiapreti", del quale sembra una piccola variazione al tema? Diciamo allora che se il termine "mangiapreti" – sta scritto sul vocabolario della lingua italiana – indica l'anticlericale accanito contro i religiosi, l'appellativo di "Mangiamesse" era stato coniato perché Gilberto, da "citto", era solito nei giorni di festa andare a fare il chierichetto, cioè l'assistente del sacerdote durante le celebrazioni e le benedizioni (al Borgo si usava identificare il chierichetto come colui che "serviva la Messa"), per poi uscire fuori dalla chiesa e lasciarsi scappare qualche bestemmia. Per dirla sempre con il gergo del Borgo, il giovane Gilberti dapprima "serviva la Messa" e poi "attaccava qualche moccolo!", che ovviamente non gli rendeva

più "valida" – da credente – la celebrazione alla quale aveva partecipato. Il verbo "mangiare" assume in questo caso il significato di "bruciare" o "vanificare", per cui niente di più scontato che chiamarlo "Mangiamesse", proprio per questo suo comportamento che si ripeteva con frequenza.

PAROLA D'ORDINE: VENDERE

Sono la figlia Emanuela e il genero Ugo a raccontare più che volentieri la storia del padre e lo fanno ovviamente dall'interno del negozio di via Giordano Bruno che è l'ultimo di una serie di luoghi girati, sempre comunque attorno a Porta Fiorentina. "In un primo tempo – dice Emanuela – il babbo era stato assunto in Comune come netturbino, mentre mia madre aveva già la licenza per la vendita della frutta. Quando lui ha seguito mia madre, avevano inizialmente il banco sotto l'arco di via del Pentolo (traversa di via XX Settembre sul versante di Porta Fiorentina n.d.a.), poi – si parla di una settantina di anni fa – andavano con il carretto pieno di frutta e verdura a vendere per i vicoli del Borgo e a un certo punto l'attività divenne stanziale con l'apertura del chiosco posizionato proprio all'uscita dell'arco di Porta Fiorentina sul lato di sinistra, quello dove oggi c'è il parcheggio a pagamento; a destra dell'arco, invece, c'era il chiosco di semi e noccioline di "Pastina". Ma non è finita: dall'arco, trasferimento in via Niccolò Aggiunti, al quale fece seguito un primo arrivo in via Giordano Bruno con un chiosco accanto al vecchio garage Nocentini (siamo all'altezza dell'attuale blocco dell'Autostazione) e infine un altro spostamento prima della collocazione definitiva nell'attuale sede, dove l'Ortofrutta Gilberti opera ininterrottamente dall'ottobre del 1964". L'azienda di famiglia è oramai avviata e Mangiamesse esprime il meglio di se' durante le Fiere di

Mezzaqueresima, perché vende il prodotto tradizionale della manifestazione: i fichi secchi. Ma diventa anche il personaggio-simbolo assieme a Luigi Del Barna, in arte "Cagnarrino". Che ricordo ha del periodo delle Fiere? "Io stessa e mio fratello – spiega Emanuela – andavamo a vendere i fichi secchi: tre pacchi a sole 100 lire. Quello del babbo era il banco di fichi secchi numero 1, poi c'era il banco di Leandro Tofanelli e per un periodo anche quello di un tal signore che si chiamava Sansuini. "Cagnarrino" aiutava Leandro Tofanelli e insieme al babbo erano diventati i burloni veri della situazione; se Del Barna aveva un atteggiamento più umoristico, nel senso che riusciva a far ridere la gente, il babbo ripeteva più spesso "Banco dei fichi numero 1!". Era il 1963 quando accadde l'ormai noto episodio che ebbe per protagonista la Mossida pescivendola; un ambulante venuto da fuori si era messo a vendere i fichi secchi accanto a noi e a un prezzo inferiore al nostro. La gente era in fila per comprarli farciti di mandorle, noci e confetti; insomma, affari che stavano procedendo bene per questo sconosciuto signore fino a quando la Mossida non acquistò il pacchetto che conteneva i fichi secchi, ma anche i bachi. A quel punto, i clienti si rivolgarono contro l'ambulante, che nel giro di qualche minuto sparì dalla circolazione". Insomma, il buon "Mangiamesse" si riprese lo scettro di venditore numero uno dei fichi secchi, supportato da uno strumento: "Prendeva il megafono e berciava – dice sorridendo sempre la figlia Emanuela – perché il suo obiettivo era quello di vendere. Alle Fiere di Mezzaqueresima del 1974, di fichi secchi ne vendette a quintali (era la verità, non una battuta) e poi finiva sempre anche con il regalare qualche confezione. Le Fiere costituivano per lui un rituale sacro: iniziavano il giovedì ma lui era già pronto dal mercoledì e durante quei giorni non andava nemmeno a



Il banco dei fichi secchi di Mangiamesse in una foto d'epoca delle Fiere di Mezzaqueresima



Ancora Fiere: Gilberto Gilberti nel suo classico banco assieme alla figlia Emanuela

letto. Dopo le Fiere del Borgo, c'erano quelle "grosse" a Pieve Santo Stefano il lunedì successivo e lui si recava anche lì. Ma il babbo ha anche venduto le caldaroste fuori Porta Fiorentina, più i semi e le noccioline con il banco. Era uno che non si fermava un attimo". Soprattutto un commerciante vero, di quelli che sanno bene come fidelizzare il cliente. "Certamente! – rimarca Emanuela - Anche oggi continuiamo ad avere i nostri affezionati borghesi che vengono da noi per comperare frutta e verdura. Clientela fissa che rimane, nonostante la Coop e l'avvento degli altri supermercati ci abbia inevitabilmente tolto qualcosa". Quali particolarità hanno fatto di suo padre un personaggio cittadino? "Senza dubbio, il suo carattere allegro. Una volta venne in negozio una signora che gli chiese se avesse le uova di città e lui gli rispose che di galline a spasso per la via maestra non ne aveva mai viste. Per il resto, era un tipo asciutto che non si sentiva mai stanco e che spesso prendeva tutte le scuse per non stare in casa: non amava molto, infatti, rimanere confinato fra le mura domestiche. Lavorava sempre, era tranquillo e anche generoso; si è fermato soltanto l'ultimo mese di vita. Ha messo in piedi il negozio assieme a mia madre e gli dobbiamo tanto. Il soprannome di "Mangiamesse" lo accettava, ma a seconda dei giorni. Una mattina, per esempio, si era recato da un ortolano che gli forniva la verdura e il figlio di questa persona, come lo vide arrivare, disse subito: "Babbo, è arrivato "Mangiamesse"! Lui lo sentì e, siccome la giornata non era quella giusta, gli rispose subito: "Io, ragazzo, mi chiamo Gilberti Gino!". Il 1° e il 2 novembre, giorni in cui ricorrono i Santi e i defunti, andavamo a vendere i lumini al cimitero e la processione partiva alle 5.00 di mattina. Lui era sul posto già alle 4.00, nonostante il gran freddo che faceva talvolta in

quel periodo, non più estivo ma nemmeno ancora invernale; posso garantire che anche di lumini ne ha venduti tanti. Li caricava sul motorino o sulla bicicletta, poi faceva 2-3 viaggi". Interviene il genero Ugo, marito di Emanuela, che aggiunge: "Pur essendo magro e non alto, riusciva a tenere in equilibrio quel motorino che spesso era carico di roba e che avrebbe potuto pendere da una parte come dall'altra. Aveva anche questa abilità". E quali erano le sue principali passioni? "Gli piaceva giocare a carte e al biliardo – dice ancora Emanuela - potendo contare sulla vicinanza del negozio con il bar del "Grigino" (oggi Berghi Wine Bar n.d.a.), presso il quale si recava spesso". Il genero Ugo racconta un singolare episodio: "Un giorno stava regolarmente disputando una partita a bocchette dal "Grigino" quando – non si sa per scherzo o chissà per quale altro motivo – mise una palla in bocca. Considerando le dimensioni delle palle del biliardo e la materia di cui sono fatte, non è che la mossa fosse da considerare salutare e quella volta ci tenne un po' in apprensione". Carte, biliardo e un'altra grande passione: il calcio. "Era così talmente tifoso del Sansepolcro – puntualizza Emanuela - che ogni estate era detentore dell'abbonamento numero 1 per seguire la squadra. Ricordo che ai tempi della vecchia Unione Sportiva era sempre così. Sugli spalti del Buitoni non mancava mai, mentre in trasferta non andava, a meno che il Borgo non giocasse a Città di Castello o in altri posti molto vicini. In casa, le partite se le vedeva tutte e, come faceva per il lavoro, anche allo stadio era solito recarsi in bicicletta o con il motorino, salvo gli ultimi tempi che lo frequentava, quando lo accompagnava mio fratello Piero". Vogliamo inserire anche un aneddoto sul suo conto? Lo riportano in coro figlia e genero: "Le cambiali? Mi tocca pagarle, a me non le paga

nessuno! Una frase che ripeteva spesso – prosegue Emanuela - perchè c'è stato anche un momento di difficoltà, come del resto capita a tutti nell'arco di una vita. Ma poi tutto si risolve e, a noi figli, lui e mia madre hanno lasciato questa bella eredità, fatta di lavoro e credibilità, le componenti che ci hanno permesso di tirare avanti l'azienda di famiglia. Abbiamo quindi costruito qualcosa di significativo che tuttora ci vede come punto di riferimento nel commercio di frutta e verdura. Con una differenza: il babbo ha lavorato in maniera incessante, ma lo ha fatto con il sorriso e l'ironia, quasi come se per lui fosse professione e svago allo stesso tempo. Non gli pesava nulla: sempre in piedi, sempre pronto a scattare. Un esempio di freschezza e di motivazione che per noi resta un grande insegnamento. Insieme a questi valori, ci ha lasciato in eredità anche il suo soprannome: "Mangiamesse" lui e "Mangiamesse" tutto ciò che a lui si ricollega".

Ride con soddisfazione Emanuela: il ricordo del padre ha costituito per lei cosa palesemente gradita e in fondo quella stessa esile figura di fruttivendolo con merce di qualità, quella figura di lavoratore "stakanovista" e quella figura di personaggio propenso allo scherzo che attirava i clienti con il megafono durante le Fiere, poco o nulla sarebbe stata senza l'inconfondibile etichetta popolare che gli era stata appioppata. Quando il soprannome arriva a essere il valore aggiunto della persona, finisce per segnare un'epoca e forse anche quelle successive. Unico anche come personaggio, perchè di "Mangiamesse" ufficiale al Borgo c'era soltanto lui.

VINEA FAMILIAE S.r.l.
Via dei Lorena, 7
52037 SANSEPOLCRO (AR)
Tel. - Fax +39 0575 741852

info:
sansepolcro@vineafamiliae.com
Skype: vineasansepolcro

V. Europa - Selci Lama, 6
06016 SAN GIUSTINO (PG)
Tel. +39 075 8583767

Qualità e innovazione alla 49esima Mostra Nazionale del Cavallo Nuovi soci e il patrocinio di Expo valori aggiunti di un'edizione di grande livello

CITTÀ DI CASTELLO - Nella sua 49esima edizione, in programma dall'11 al 13 settembre prossimi, la Mostra Nazionale del Cavallo di Città di Castello scommetterà ancora su qualità e innovazione. Gli investimenti nel restyling delle strutture e nella promozione di nuovi eventi che hanno decretato il successo della manifestazione nel 2014 - con il ritorno del grande pubblico, 1000 cavalli provenienti da 500 allevamenti della penisola e 200 espositori nei saloni - verranno rilanciati per consolidare la posizione di riferimento che la manifestazione ha saputo guadagnarsi tra gli appuntamenti del centro-sud d'Italia. In un contesto nel quale le idee hanno mostrato di saper sopperire alle maggiori possibilità degli eventi nelle città più grandi, il presidente dell'Associazione Mostra Nazionale del Cavallo, Fausto Bizzirri, ha avviato insieme al consiglio direttivo e allo staff della rassegna un lavoro di programmazione della prossima edizione improntato su serietà e professionalità. Requisiti da sempre nel dna della manifestazione, che hanno avuto un riconoscimento davvero straordinario, quest'anno, con il patrocinio concesso alla Mostra da Expo 2015. La kermesse tifernate è stata infatti inclusa fra le eccellenze d'Italia che legano il proprio nome all'esposizione universale di Milano, l'evento più prestigioso dell'anno nel Paese con le sue 140 nazioni e organizzazioni internazionali coinvolte e gli oltre 20 milioni di visitatori attesi. L'abbinamento con il marchio



Uno dei tanti spettacoli equestri che hanno caratterizzato l'edizione 2014

dell'esposizione universale ha dato ulteriore slancio all'organizzazione della 49esima edizione della Mostra, già partita con il piede giusto grazie alle forze fresche dei nuovi soci arrivati per irrobustire ulteriormente la base rappresentata dal sostegno forte e insostituibile delle istituzioni fondatrici dell'Associazione: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione dell'Umbria e Comune di Città di Castello. Sul finire dell'anno passato sono infatti entrati nell'Associazione cinque imprenditori: Rodrigo Bei, Lucio Ciarabelli, Alessandro Gherardi, Claudio Mancini e Riccardo Volpi, tutti con una forte passione per il cavallo e con la volontà di contribuire alla crescita della manifestazione. Dalla nuova sede operativa allestita nel Centro Servizi di Città di Castello, altro punto di avanzamento strategico per il lavoro di preparazione dell'evento, è stato così dato un impulso deciso all'organizzazione della Mostra. In nome del legame con Expo 2015, è nata l'idea di un'inedita avventura a cavallo lungo l'Italia in collaborazione con Fise e Asi Sport Equestri. Da Milano, dallo spazio dedicato all'Umbria a Expo 2015, partirà il 20 agosto il "Trekking a Cavallo", una magnifica passeggiata per cavalieri esperti di oltre 400 chilometri attraverso cinque regioni, che si concluderà l'11 settembre a Città di Castello nella giornata inaugurale dell'edizione 2015. L'iniziativa lancerà la seconda edizione del Salone Nazionale del Turismo Equestre, che sarà uno degli eventi di punta del programma della Mostra con i suoi 100 espositori, grazie ai quali si incontreranno la domanda

degli appassionati del cavallo e l'offerta di soggiorni, viaggi, escursioni, proposta in tutta Italia da agriturismi, centri ippici e agenzie specializzate. Anche quest'anno, Città di Castello ospiterà il meglio delle manifestazioni sportive, con il cavallo arabo e le discipline della monta western in primo piano, insieme all'endurance, che tornerà dopo il positivo debutto dell'anno scorso e al salto a ostacoli, che sarà proposto da Asi Sport Equestri. A infiammare le serate sarà il Gran Gala equestre, tradizionale passerella delle star dello spettacolo a cavallo e immancabile appuntamento per le famiglie. Lo show sarà ancora una volta il valore aggiunto della manifestazione, grazie alla perfetta regia di Nico Belloni, che porterà a Città di Castello i grandi nomi del panorama internazionale. I migliori presupposti, insomma, per preparare l'appuntamento del cinquantenario, in programma nel 2016, con una rassegna che affonda le radici nel 1032, quando le fiere di merci e bestiame si tenevano in onore del patrono San Florido, i cui festeggiamenti vennero interrotti nel XVII secolo e ripresi nel 1827. Con essi tornarono le fiere di novembre e per tutto l'800 e il '900 la manifestazione ha unito cavalli e muli; sospensione solo nel periodo della seconda guerra mondiale e trasformazione nel 1967 in Mostra Nazionale del Cavallo, che inizialmente si svolgeva in contemporanea con le fiere di novembre, poi dalla metà degli anni '70 è stata anticipata al secondo week-end di settembre e trasferita dal Foro Boario all'attuale sede della Fattoria Autonoma Tabacchi di Cerbara.



Fausto Bizzirri, presidente dell'Associazione Mostra Nazionale del Cavallo

Luglio è un mese molto caldo e asciutto, per cui diviene difficile lavorare in giardino per gran parte della giornata. In questo mese, sarebbe deleterio per il giardino praticare potature, semine, trapianti e trattamenti nelle ore più calde del giorno e sotto il sole cocente: seguiamo la regola che, se è troppo caldo per noi, lo è anche per le nostre piante. Con questo caldo e il sole a picco, le annaffiature divengono fondamentali: anche pochi giorni completamente all'asciutto possono rovinare irreparabilmente i nostri arbusti in pieno vigore vegetativo. Quindi, se non abbiamo la fortuna di avere un impianto di irrigazione, ricordiamoci di annaffiare le nostre piante, con un occhio di riguardo in

LAVORI DA ESEGUIRE IN GIARDINO A LUGLIO

particolare per quelle coltivate in vaso, anche se si tratta di piante grasse e succulente. Scegliamo le ore più fresche della giornata per evitare che l'acqua evapori rapidamente subito dopo averla fornita alle piante. Procediamo anche con le fertilizzazioni, se non si tratta di piante in riposo vegetativo; ricordiamo che alcune piante, come ad esempio le rose, se coltivate in clima

eccessivamente caldo ed asciutto entrano in uno stato di semi-riposo vegetativo; sono piante che non vanno concimate in questo periodo, perché i sali minerali non vengono utilizzati e quindi andrebbero ad accumularsi nel terreno, oppure verrebbero dilavati dall'acqua e conseguentemente accumulati nella falda acquifera.



TRATTAMENTI E POTATURE

In questo mese è necessario seguire le rose sfiorite, i fiori appassiti, i rampicanti eccessivamente vigorosi, le siepi disordinate. Tutte piante che vanno potate con regolarità; ricordiamo di farlo nelle ore più fresche del giorno. Anche i trattamenti andranno effettuati nelle ore serali, per evitare di disturbare o di uccidere gli insetti utili e anche per evitare di provocare scottature sul fogliame.

LAVORI DA ESEGUIRE NELL'ORTO A LUGLIO

In luglio sono ormai moltissime le verdure che abbiamo seminato nel nostro orto e alcune possiamo iniziare a raccogliere! Luglio è sempre uno dei mesi estivi più caldi, quindi le nostre piante vanno annaffiate regolarmente, ma senza esagerare! Oltre a questo, non ci sono particolari lavori da fare a luglio: questo è infatti il mese del raccolto! In particolare, durante questo mese, si possono raccogliere anguria, barbabietole, basilico, bietole, cardo, carote, cavolfiore, cavolo, cetrioli e bulbi maturi di cipolla. E ancora fagioli, fagiolini, indivia, lattughe, melanzane, melone, patate, peperoni, porro, pomodoro, prezzemolo, radicchio, rapa e zucchini. In fase di luna crescente possiamo seminare fagioli, fagiolini, prezzemolo, ravanello e zucchini; possiamo poi trapiantare cavoli, indivia, radicchio e sedano. In fase di luna calante, invece, possiamo seminare all'aperto barbabietole, bietole, carote, cavoli, cicoria, radicchio, finocchi, indivia, lattughe, porro e rape. Oltre alla semina, possiamo trapiantare - sempre all'aperto - bietole, cavolfiori, cavoli, radicchio, indivia, porro e zucchini.



Loc. Manzi, 182
Caprese Michelangelo (Ar)

Tel. 0575 791217

IL DISTRETTO DELLA VALTIBERINA ALL'INTERNO DI UN PROGETTO DI BENESSERE

Il Consultorio familiare cresce in qualità e in quantità per servizi a giovani, donne e coppie

di Monia Mariani

SANSEPOLCRO - Il Consultorio della Valtiberina è diventato un centro di riferimento e una risorsa importante del sistema socio-sanitario territoriale. Il suo ruolo si è rafforzato dal maggio del 2006, data di chiusura del punto nascita di Sansepolcro. Oggi, al suo interno opera un'équipe di medici e specialisti (ostetriche, ginecologi della struttura ospedaliera di Arezzo, psicologa e assistente sociale) con percorsi preventivi e diagnostico-terapeutici integrati con le strutture presenti nel territorio e con l'ospedale di Arezzo. Il consultorio familiare fa parte però di un progetto più ampio, legato al concetto di benessere. Un progetto voluto e ideato dal dottor Evaristo Giglio, direttore del distretto della Valtiberina dal 2013. "Provengo dalla promozione della salute, argomento che mi ha appassionato per diversi anni - dice il dottor Giglio, laureato in Medicina a Siena e specializzato in medicina del lavoro e preventiva - per cui non parlo solo di sanità, ma di tutta una serie di varie determinanti, quali aspetti socio-economico e benessere complessivo. Per l'ambito sanitario e della medicina generale, ho voluto che il distretto si incentrasse anche sulla promozione della salute. Da un anno è stato creato un gruppo di professionisti - salute mentale, adulti, infanzia, adolescenza e consultorio Sert - che curano gli aspetti della

prevenzione primaria e delle altre condizioni a essa riferite per dare una risposta concreta. Questo progetto (c'è un coordinatore) ce lo stanno copiando da altre parti e il dottor Enrico Desideri, direttore generale della Usl n. 8 nonché attuale commissario unico della Asl di area vasta Arezzo-Siena-Grosseto, vorrebbe che fosse clonato. Il gruppo di prevenzione giovani è visto quindi all'interno di un discorso più ampio e guarda verso la tutela del benessere. Il consultorio familiare gravita all'interno di questo percorso: esso è rivolto principalmente alle donne, alle coppie, alle famiglie e ai giovani con servizi relativi a gravidanza, contraccezione, applicazione della legge sull'interruzione volontaria della gravidanza, consulenze relative alla menopausa, screening citologico (pap-test), prevenzione e diagnosi delle malattie sessualmente trasmesse e dei tumori femminili e consulenze relative alle relazioni affettive e alla sessualità, alla maternità e alla paternità consapevoli. Un altro aspetto fondamentale del servizio del consultorio è rappresentato dal **"Percorso Nascita"**, che ha lo scopo di sviluppare l'assistenza alla donna in gravidanza. Tutto ha inizio con la consegna del libretto-protocollo della gravidanza fisiologica e comprende controlli ostetrici periodici e corsi di preparazione alla nascita. Proprio in quest'ultimo aspetto,

grazie alla professionalità ultraventennale maturata dalle ostetriche e a una maggiore consapevolezza dell'utilità del servizio da parte delle donne, si è registrata un'adesione sempre più massiccia della popolazione femminile della Valtiberina. Questi corsi, tenuti dall'ostetrica, sono integrati dall'intervento del pediatra di base e della psicologa. Ogni anno vengono fatti mediamente 10 corsi, a ognuno dei quali partecipano circa 10-12 donne. Durante gli incontri vengono affrontati e sviluppati argomenti di ordine fisico e psicologico, con l'insegnamento di una ginnastica dolce e di tecniche di rilassamento, cercando di rassicurare le donne infondendole fiducia. È importante sottolineare che due degli incontri sono dedicati all'accompagnamento delle gestanti nei punti nascita delle strutture ospedaliere da loro scelte per andare a partorire (Arezzo o Città di Castello), dando così una continuità assistenziale molto gradita dalle donne. C'è poi un altro servizio, presente solo al Distretto della Valtiberina. Si tratta della **"visita puerperale a domicilio e ambulatoriale"** offerta a tutte le donne dei sette Comuni della Valtiberina; di norma, viene garantita entro le 48-72 ore dalla dimissione ospedaliera. Se necessario, vengono programmati anche incontri successivi in base a problematiche emerse. L'attivazione del servizio avviene tramite contatto telefonico del personale ostetrico e ha luogo solo se c'è una libera adesione alla proposta assistenziale da parte della donna (a oggi, la risposta è stata oltremodo positiva con il 100% di adesione per le donne al primo parto, che poi flette lievemente nelle donne al secondo o al terzo figlio). Il servizio ha lo scopo di aiutare e sostenere la neo-mamma, sia per il raggiungimento dell'autonomia nella cura del neonato, sia nella promozione dell'allattamento al seno. Il Consultorio offre anche una consulenza ambulatoriale e un sostegno telefonico. Dopo il primo mese e mezzo, le donne che hanno frequentato i corsi di preparazione alla nascita si incontrano di nuovo con l'ostetrica, portando con loro i bambini per rivisitare il vissuto della nascita, trasmettendosi le problematiche comuni in questo delicato momento e sostenendosi reciprocamente. Altri successivi incontri vengono programmati per rivedere di



Il dottor Evaristo Giglio, direttore del distretto Valtiberina della Usl n. 8



La sede del Consultorio familiare nell'edificio posto all'incrocio fra via Santi di Tito e via XXV Aprile a Sansepolcro

nuovo il pediatra di base e la psicologa. Durante questi incontri vengono date dall'ostetrica informazioni sulla contraccezione e sulla ginnastica rieducativa del pavimento pelvico. C'è poi lo **"Spazio Giovani"**, un servizio riservato ai ragazzi dai 14 ai 24 anni (singoli-coppie-gruppi) che possono in libero accesso trovare un ambiente riservato nel quale affrontare situazioni legate alla sessualità e alla vita affettiva e relazionale, oltre che a problemi di contraccezione e di prevenzione. Inoltre, da più di 10 anni vengono organizzati incontri di educazione sessuale e affettiva nelle scuole medie inferiori (3° classe) e medie superiori (2° classe). E ancora contraccezione, visite e consulenze. Interruzione volontaria di gravidanza (lv), accoglienza, certificazione, sostegno psicosociale, invio pre-ospedalizzazione, visite e consulenze in menopausa, diagnosi precoce dei tumori femminili con lo screening alla cervice uterina (la vaccinazione obbligatoria contro il papilloma virus determinerà un esautoramento del pap test). C'è poi un servizio "pronto donna" per la violenza, con accoglienza anche telefonica (gestito però a livello comunale). **Quali sono i dati del consultorio?** Nel 2014 sono state assistite 135 gravidanze e consegnato il librettino pediatrico a 207 persone; sono stati tenuti 11 corsi di preparazione al parto per complessive 146 donne e ci sono state 20 certificazioni di interruzioni di gravidanza. In questi anni, le prestazioni di assistenza alle donne in stato di gravidanza sono migliorate decisamente: ciò anche grazie a nuovi e sofisticati strumenti diagnostici. Tra questo, un nuovissimo

ecografo voluto proprio dal dottor Evaristo Giglio. Si tratta di uno dei più avanzati ecografi in campo ginecologico, che permette di effettuare delle immagini ad altissima risoluzione delle cosiddette "ecografie morfologiche": è dal gennaio 2014 che si trova in Valtiberina. "Con l'arrivo di questo nuovo strumento diagnostico – dice il direttore – le donne potranno eseguire l'esame senza andare ad Arezzo, in Casentino o in Valdarno. L'ho voluto proprio per rafforzare il ruolo del punto nascita. Il nuovo ecografo è dotato di un programma più avanzato e sofisticato e le ecografie ostetriche, in particolar modo quelle morfologiche – ricorda Evaristo Giglio – hanno bisogno di un apparecchio ecografico all'avanguardia che dia l'opportunità di poter individuare, quindi diagnosticare, situazioni fetali a rischio di patologie". **Un suo auspicio per la sanità in Valtiberina?** "Negli ultimi tempi si è registrata una sensibile riduzione della spesa, nel momento in cui aumentava invece la cronicità. Il mio auspicio è che i servizi vengano fortificati in termini di risorse. Una salute dignitosa è che, in alternativa alla chiusura di alcuni servizi ospedalieri, vengano garantiti i fabbisogni assistenziali e di trattamento domiciliare. Le cure a casa debbono essere alternative ma reali e debbono essere mantenute e incrementate rispetto alla riduzione dei servizi ospedalieri. Abbiamo un territorio enorme da gestire e il personale in organico va oltre le proprie possibilità per fare le prestazioni, ma sono insufficienti per varie problematiche. Vorrei che si focalizzasse l'attenzione su questi aspetti". Potenziamento dell'assistenza extra-ospedaliera, quindi e inquadramento

del consultorio familiare nell'ottica della promozione della salute: c'è un progetto da esportare perché tende anche in questo caso a esaltare il valore della prevenzione primaria. Oggi come oggi, al di là della disponibilità delle risorse e dei costi, la nuova concezione della sanità spinge tutti a evitarlo, per quanto possibile, che la malattia insorga. Una buona prevenzione deve battere sul tempo qualsiasi forma di cura. Certamente, salute vuol dire anche e soprattutto questo.

In conclusione – e a ulteriore conferma della crescente attività del Consultorio – riportiamo i dati relativi ai primi anni. Nel 2005, con l'inizio dell'attività puerperale a domicilio attraverso il Punto Nascita aperto, sono state effettuate 96 visite puerperali; nel 2006, anno in cui il Punto Nascita è stato chiuso, le visite puerperali sono state 140 e nel 2007, cioè l'anno successivo le visite puerperali erano già salite a 209. Nel 2008, con una diversificazione e una più ampia scelta del servizio, i numeri dell'attività sono stati di 191 visite puerperali a domicilio, 102 in ambulatorio e 150 interventi di sostegno all'allattamento. Una parabola in costante crescita che giustifica l'opportunità della istituzione di questo servizio.



**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

Citti, a che se gioca?

di Donatella Zanchi

Ogni volta che percorro via della Firenzuola a Sansepolcro, non posso fare a meno di rivolgere uno sguardo alla vecchia casa dove per ventuno anni ho abitato insieme ai miei genitori. L'appartamento, situato al secondo piano del palazzotto contiguo a Palazzo Muglioni, era grande, privo di quelle comodità che oggi riteniamo indispensabili, ma pieno di luce e con una grandissima soffitta, dove negli anni dell'infanzia mi piaceva tanto giocare con le amiche del cuore. La soffitta era grande quanto tutto l'appartamento ed era divisa in quattro locali, tre dei quali accoglievano ancora alcuni utensili appartenuti all'antico pastificio Buitoni e che, rimasti inutilizzati per tanti anni, erano ricoperti da uno spesso strato di polvere. Ci trasferimmo in quella casa nel 1959 e, l'allora proprietario – il signor Guido Canosci - ci disse che nello stesso appartamento avevano abitato, a metà dell'800, i coniugi Buitoni, proprio gli stessi che dettero il via al primo pastificio, diventato poi celebre in tutto il mondo: sto parlando di Giovan Battista Buitoni e della moglie, Giulia Boninsegni. La soffitta, dopo essere stata ben ripulita, divenne ripostiglio, stenditoio, dispensa e - in molte occasioni - sala giochi per me e per le mie amiche. Il vecchio stanzone con le travi di legno, nella nostra fantasia di bambine, diventava un castello incantato dove noi eravamo le principesse, sempre attente a non farci rapire dalla strega cattiva che abitava nelle stanze attigue, arredate con gli oggetti polverosi. Da sole, utilizzando vecchi stracci, facevamo vestiti e mantelli e, con pezzi di

cartone colorato, ritagliati e attaccati insieme con colla fatta di acqua e farina, realizzavamo corone, bacchette magiche e cappelli a cono che a noi sembravano bellissimi. In estate, appena finita la scuola, trascorrevamo molte ore del giorno a giocare per la strada. Ci davamo appuntamento agli scalini di Palazzo Muglioni, tuttora esistenti in via della Firenzuola e, incontrandoci, la prima domanda che ci ponevamo era: "Citti, a che se gioca?" I nostri passatempi erano semplici, spesso inventati, frutto di una creatività stimolata dalla voglia di divertirsi insieme. Bastavano un gessetto o un sasso appuntito per disegnare, sulle pietre di pavimentazione, lo schema della "Campana" e, in pochi minuti, eravamo pronti a sfidarci, saltellando su una gamba sola, spostando un sasso piatto da un quadrato all'altro e cercando di non fare errori per evitare le imbarazzanti penalità elencate nella filastrocca di rito: "dire, fare baciare, lettera o testamento?" Quasi ogni giorno, venivano a unirsi a noi gli amici di via della Castellina, Massimo e Giuseppe, con la loro inseparabile bandiera e, tutti insieme, ci divertivamo ad esplorare gli ingressi degli antichi palazzi i cui portoni, al tempo, erano sempre aperti. Palazzo Nomi aveva due ingressi, quello principale in via Niccolò Aggiunti e quello secondario, in via della Firenzuola. Il nostro preferito era proprio quello secondario perché era buio e sempre pieno di oggetti fuori uso abbandonati, di scatoloni rotti e di tanti bagagli inservibili, accatastati l'uno sull'altro, dietro i quali restavamo fermi, quasi senza

respirare, quando giocavamo a nascondino. Talvolta, quell'androne maleodorante era frequentato da Coppiette di innamorati clandestini e, se a noi ragazzi capitava di sorprenderne qualcuna in atteggiamenti affettuosi, per superare l'imbarazzo ci mettevamo a ridere e, correndo all'impazzata per le scale di collegamento, raggiungevamo l'ingresso principale dal quale, senza fiato, uscivamo in via Aggiunti. Un giorno, mentre stavamo giocando ai "quattro cantoni", una certa signora Wanda si avvicinò a noi dicendo: "Citti, me lo fate 'n piacere? Tra 'n po' dovrebbe passare di qui 'na donna mora, con un vestito blu a pallini bianchi... è 'na mia amica e gni voglio fare 'na sorpresa: io me nascondo dentro 'l portone del Nomi e voi quande la vedete, senza favve acorgere, me venite a chiamare... doppo ve pago 'l gelato a tutti". Ci mettemmo subito di vedetta e, quando la signora attesa comparve all'orizzonte, andammo ad avvertire l'amica nascosta che, uscendo dal portone di corsa, si avventò sulla donna e - accusandola di essere l'amante del marito - dopo averla presa per i capelli, la riempì di sberle e insulti irripetibili. L'aggredata, colta di sorpresa, non ebbe la possibilità di reagire alla scarica di botte e, quando riuscì a divincolarsi, scappò velocemente per via del Pettorotondo. Noi bambini, terrorizzati, corremmo in casa e - sentendoci complici dell'aggressione - pieni di sensi di colpa, rinunciammo al gelato che ci era stato promesso. Negli anni '60, le auto in circolazione erano pochissime, i pericoli quasi inesistenti e le nostre mamme ci concedevano di arrivare da soli fino al giardino Piero della Francesca, da noi comunemente chiamato "dei pesci"; qui potevamo incontrare altri amici e compagni di scuola con cui scambiare le figurine di vario tipo che ognuno di noi raccoglieva. Dopo aver sfogliato cartoncini con immagini di animali, calciatori, cantanti o attori - mormorando sistematicamente "ce l'ho, mi manca" - tornavamo a casa felici, soprattutto se eravamo riusciti a combinare qualche scambio che ci avrebbe consentito di riempire una casella dell'album rimasta a lungo vuota. Al giardino, sulla seduta della panchine in pietra, si trovava spesso già disegnato qualche schema per giocare a filetto e, raccolti tre sassolini bianchi e tre neri, non perdevamo l'occasione di fare una partita; se poi in tasca avevamo cinque



Bambina che gioca a campana (ottimizzazione fotografica Moreno Adreani)



Anni '50 Badia Tedalda - In gita con la parrocchia (foto Felix Chimenti)

noccioli di pesca, ci mettevamo a tirarli in aria mostrando orgogliosi la nostra abilità nel riprenderli al volo. Era assolutamente vietato andare da soli al Parco della Rimembranza perché l'attraversamento della "via nazionale" (termine con il quale era chiamata la statale 3 bis Tiberina) era ritenuto molto pericoloso a causa del traffico, prodotto soprattutto dagli automezzi che, continuamente, andavano e venivano dallo stabilimento Buitoni. Al parco ci accompagnavano le mamme che, portandosi dietro il lavoro a maglia o a uncinetto, potevano parlare tra di loro senza perderci d'occhio mentre, a turno, salivamo sull'altalena o raccoglievamo sassi o pezzetti di legno per future creazioni. A volte, presi dall'entusiasmo del gioco, ci capitava anche di combinare qualche guaio: specialmente i maschi, che amavano molto

tirare sassi con la fionda e che spesso, mirando verso gli uccelli, sbagliavano bersaglio e rompevano qualche vetro, suscitando l'ira funesta dei proprietari delle finestre andate in frantumi e dei genitori che non mancavano di elargire, con vigoroso rinforzo, il quasi quotidiano "paio di labbrate". Quando arrivava l'ora di cena, si sentivano le voci delle mamme che, affacciate alle finestre, cominciavano a chiamare: "Beppino, Daniela, Giulietta, Riccardo, Pietrooo venite 'n casa ch'è buio... e, poco dopo, non vedendo rientrare i figli, il richiamo veniva ripetuto e la Maria aggiungeva anche la minaccia: "Pietro vien su... che se vengo giù io t'amostisco!". La sera dopo cena, accompagnati dai genitori, andavamo ai giardini di Porta Fiorentina e se, raramente, riuscivamo con qualche scusa a eludere la sorveglianza, ci prendevamo il



Anni '50 presso la ferrovia - Bambini che giocano (foto Adelmo Bucciovini)

gusto di andare a suonare i campanelli delle case circostanti. Quando, dopo aver mangiato un gelato e ascoltato un po' di chiacchiere di paese raccontate da qualche conoscente, per noi arrivava l'ora di andare a letto, lasciamo il posto a sedere ai ragazzi "grandi", quelli che - avendo già finito la scuola media - portavano i pantaloni lunghi e che, fumando le prime sigarette, si trattenevano fino a tardi a parlare di ragazze, di gloriose avventure e di conquiste mirabolanti, quasi sempre inventate. Un caro amico, ricorda che una sera, mentre discuteva del più e del meno in piazza con un gruppo di coetanei, una signora anziana - disturbata dalle risate e dai toni alti delle voci - rovesciò dalla finestra una pentola di minestrone che investì in pieno un cliente del bar di Angiolino che sonnecchiava su una sedia. Quando l'uomo si vide inondato di pezzetti di verdura misti a spaghetti spezzati, cominciò ad imprecare in direzione della donna che, intuendo di aver sbagliato bersaglio, si ritirò immediatamente dalla finestra. La scarica di impropri fu quindi



**Proteggi in modo attivo
la tua casa e detrai il 50%**

BARONI Sì!
soluzione infissi
esclusivista
Internorm



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@baronisi.it - www.baronisi.it



Anni '50 - Giochi nella piazzetta di Santa Chiara (da "Una piazza, una città...")

indirizzata al gruppo di giovani che, ridendo, si allontanarono per il corso. Da molti anni, per le vie del centro storico, non si vedono più bambini che giocano e mi viene da pensare che quelli della mia generazione fossero stati ragazzi fortunati. Noi, che eravamo bambini negli anni '60, abbiamo

vissuto un'infanzia all'insegna della sobrietà e, molto spesso, abbiamo dovuto fare delle rinunce, però fortunatamente il necessario non ci è mai mancato. E non ci sono mancati i sogni. Inoltre, abbiamo avuto la possibilità di esprimere la nostra creatività e di sviluppare il nostro ingegno

confrontandoci con le nostre capacità e i nostri limiti; abbiamo potuto giocare a biglie o a ruba-bandiera davanti alla porta di casa, abbiamo potuto saltare con la corda o far volare aquiloni correndo per la strada senza essere interrotti dal transito delle auto, abbiamo avuto il piacere di bere alla fontanella in fondo alla via bagnandoci tutti, abbiamo imparato a rispettare e a amare la nostra città attraverso i racconti delle mamme e delle nonne. Il gioco è una delle più significative espressioni culturali, figlio del tempo e del contesto sociale in cui si svolge. Giocare per strada oggi non è più possibile ed è un vero peccato perché costruire insieme, stabilire le regole e confrontare le idee favorisce la comunicazione, la socializzazione, l'affermazione della propria personalità e la nascita di amicizie destinate, a volte, a durare per tutta la vita. La civiltà del vicinato, purtroppo, è finita per sempre e - con essa - anche i momenti di gioco nei vicoli e nei cortili. Oggi, l'amico più caro è il telefonino che, se pur molto utile, non può sostituire quello in carne ed ossa insieme al quale percorrere la strada per diventare uomini.



scrivi a: info@saturnocomunicazione.it

Il periodo più bello, più caldo e nel quale solitamente si concentra il maggior numero di eventi: l'estate. L'agenzia Saturno Comunicazione ha deciso quest'anno di mettere in piedi un simpatico concorso che prende il titolo di "Città Regina dell'Estate 2015". Tutti infatti potranno dare un giudizio sulla qualità degli eventi che si tengono durante il periodo compreso fra sabato 20 giugno e domenica 13 settembre 2015. Sarà necessario indicare e mettere in evidenza gli aspetti positivi e negativi di ogni evento che si è tenuto nel territorio abbracciato dalla nostra realtà. I Comuni presi in considerazione sono i 7 della Valtiberina Toscana (Anghiari, Badia Tedalda, Caprese Michelangelo, Monterchi, Pieve Santo Stefano, Sansepolcro e Sestino), gli 8 dell'Altotevere Umbro (Citerna, Città di Castello, Liciano Niccone, Monte Santa Maria Tiberina, Montone, Pietralunga, San Giustino e Umbertide) e 3 dell'Alto Savio (Bagno di Romagna, Sarsina e Verghereto). Basta inviare una mail alla nostra casella di posta elettronica (info@saturnocomunicazione.it) nella quale, oltre al giudizio, saranno presi in considerazione anche i suggerimenti. I risultati verranno riportati nel numero di ottobre di questo periodico, "L'Eco del Tevere" e l'agenzia Saturno Comunicazione premierà i 5 Comuni che avranno ottenuto la valutazione più alta.

NOZZE D'ARGENTO PER LA MISERICORDIA DI CAPRESE MICHELANGELO

di Davide Gambacci

CAPRESE MICHELANGELO - Un quarto di secolo di vita e non sentirlo: è proprio il caso di dire così. La Confraternita di Misericordia di Caprese Michelangelo ha spento le sue prime venticinque candeline e lo ha fatto in una maniera del tutto particolare. Tanta gente, nella giornata di domenica 28 giugno, è arrivata nel paese natale del sommo artista Buonarroti per rendere onore a questa realtà, punto di riferimento per tutta la provincia di Arezzo. Una storia che parte da lontano e che abbiamo ripercorso velocemente con l'attuale governatore, Agostino Landucci, che era presente – seppure con altri incarichi – fin dal momento della sua fondazione: l'atto costitutivo, infatti, riporta la data del 5 luglio 1990. “Prima che nascesse la Misericordia – esordisce il governatore – il servizio di soccorso alla cittadinanza di Caprese Michelangelo era effettuato direttamente dai dipendenti comunale che, su chiamata della Croce Rossa, salivano in ambulanza e si recavano dai pazienti, portandoli in ospedale. Dal momento della nascita le difficoltà sono state molteplici, ma grazie all'impegno di tutti i soci sono state superate con successo. Un'associazione in costante crescita e in grado di coinvolgere sempre di più la comunità di Caprese, ma le cose vanno fatte ...una per volta! Siamo partiti acquistando una vecchia ambulanza rimessa a norma e un'auto per gli spostamenti; ma con il passare degli anni tutto è stato sostituito con mezzi molto più moderni. C'era anche il problema della sede, poiché questa esigenza si faceva sempre più urgente: se ne parlava in tutte le riunioni, finché non abbiamo iniziato a sviluppare il progetto, su un terreno concesso dal Comune di Caprese Michelangelo. Un sogno che diventa realtà il 24 giugno del 2005, data in cui è stato effettuato il taglio del nastro: all'interno, oltre a una sala riunioni, sono presenti dei moderni uffici, una stanza per i volontari e tanto altro ancora. Inoltre – aggiunge Agostino Landucci - l'8 giugno del 2008 a Caprese Michelangelo si è tenuto il 3° convegno delle Misericordie della Valtiberina con la cerimonia presso la Madonna della Selva. Passavano gli anni e aumentavano anche le richieste di servizi di emergenza come il “118” e il “blsd”, sigla che sta per “basic life support defibrillation”, ovvero manovre di intervento da compiere in caso di un



Foto di un raduno delle Misericordie nell'Abbazia di Tifi, al quale era presente anche la Confraternita di Caprese Michelangelo

arresto cardiaco; sempre nel 2008, abbiamo provveduto all'acquisto di un mezzo speciale proprio per queste necessità. Nella nostra comunità c'era anche la necessità di avere una sala per ospitare l'esposizione delle salme; bene, dopo aver deliberato la costruzione, l'11 di luglio del 2010 è stata inaugurata. Nella sala principale è presente anche un affresco del tutto particolare, soprattutto per ciò che riguarda la sua lettura: si va al contrario, praticamente da destra verso sinistra. Si nota subito la parte più scura, che rappresenta la nascita dell'uomo e che poi pian piano si illumina come il percorso della vita, fino a raggiungere la morte immaginaria dell'angelo che porge il melograno. Dopo questo passaggio, si arriva all'altro angelo – questo copiato dalla scultura di Michelangelo Buonarroti - che tiene in mano un candelabro, il quale sprigiona una luce molto forte, sovranaturale, facendo terminare il percorso della vita. Due anni dopo, siamo nel 2012, abbiamo costruito anche un nuovo garage nel quale poter fare sostare gli automezzi e nello stesso momento è arrivata anche una nuova ambulanza. Come si può vedere, la Misericordia di Caprese Michelangelo non si è mai fermata: il 13 novembre 2013 sono stati inaugurati la nuova ambulanza e il primo defibrillatore, posto all'ingresso degli studi medici; in seguito, ne sono stati posizionati altri due, uno in località Lama e l'altro a Caroni. Ma non è finita qui, perché in occasione della tradizionale festa sono state svelate le nuove opere eseguite di recente: l'intonaco delle pareti a piano terra, la tinteggiatura, la posa di

una balza perimetrale e la pavimentazione del garage. Inoltre – conclude Landucci – abbiamo coniato anche un'apposita medaglia proprio per il 25° anniversario, grazie anche al contributo di alcune aziende di Caprese”. Un'associazione solida, che trova le sue origini nel passato: una vera istituzione per tutto il territorio. Insomma, 25 anni di storia davvero importanti che non debbono essere un traguardo, bensì un nuovo punto di partenza per un ulteriore sviluppo di questa realtà chiamata Confraternita di Misericordia.

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



Progettazione Grafica
Prestampa
Stampa Offset
Digitale
Allestimento

GRAFICHE BORGIO

CMZ SPORT, la creatura a quattro ruote concepita a San Giustino

di Claudio Roselli

Sapevate che a San Giustino – e per opera di 4 sangiustinesi – è stata ideata e prodotta l'unica vettura sport prototipo finora costruita in Umbria? Se oggi la disciplina “principe” è divenuta la pallavolo, prima maschile e adesso femminile, in passato a San Giustino era il rombo dei motori a dettare legge. E lo ha fatto per un bel lasso di tempo. Dal motocross sulla pista sopra il Roccolo al karting sul circuito allestito dentro il paese fino alla cronoscalata automobilistica di Bocca Trabaria sui tornanti della statale 73 bis: ce n'era insomma per tutti i gusti. È chiaro, però, che la gara di auto in salita abbia rivestito un fascino maggiore, anche perché maggiore è stata la visibilità che la crono di Bocca Trabaria ha conferito a San Giustino in ambito nazionale. In questo contesto, si è collocata la nascita della Cmz Sport, la cui storia è divenuta particolare, perché – come se fossimo nel lieto fine di una sorta di “Chi l'ha visto?” in chiave automobilistica – a distanza di decenni i loro costruttori hanno scoperto che l'auto è ancora “viva”. La bella notizia è contenuta nell'articolo scritto da Alberto Rastrelli e pubblicato nel numero del 25 novembre scorso del quindicinale “epocAuto”; Rastrelli non fa altro che riportare quanto già scritto a pagina 152 del suo libro “Sport & Prototipi Italiani”, edito nel 2008. Una pagina dedicata proprio alla Cmz Sport. Alberto Rastrelli, fiorentino, è un pilota appassionato di auto storiche, nonché autore di libri sulle auto da corsa: un'autentica memoria storica in materia. Ed è lui che, dopo aver ricordato l'evento e aver descritto le caratteristiche tecniche della Cmz, specifica quanto segue nel capoverso finale: “Qualche tempo fa, la vettura è stata ritrovata da un collezionista toscano, ancora in buone condizioni, verniciata in bianco e con un vistoso alettone posteriore non previsto nella versione originale. E per fortuna – conclude Rastrelli – che un altro reperto artigianale è rimasto in Italia”. Dunque, la “creatura” dei quattro sangiustinesi esiste ancora e poco conta se con il tempo qualcuno ha aggiunto un alettone posteriore e colorato di bianco la livrea. È Natale Massi, uno del gruppo di amici autori dell'impresa - a fornirci i documenti con soddisfazione e anche con giustificato orgoglio, ma riavvolgiamo il nastro della storia. Siamo all'inizio degli anni '70 e la sigla Cmz non è altro che il risultato dell'unione fra le iniziali dei cognomi dei tre costruttori locali: Carlo Cifariello, meccanico ed elaboratore tuttora conosciuto in zona; il già ricordato Natale Massi, pilota che aveva guidato una monoposto De Sanctis Formula 850, partecipando anche alla San Giustino-



La Cmz Sport com'è oggi: di colore bianco e con l'alettone posteriore

Bocca Trabaria; Fulvio Zoppis, di professione dirigente d'azienda e pilota di rally e salite. Ai tre si aggiunge un quarto componente: Saverio Lorenzetti, tappezziere e commissario Csaì, che con cura e meticolosità provvede a saldare i vari pezzi, tanto che alla fine – giocando con il suo nome – viene ribattezzato “Salderio”. Nonostante i mezzi disponibili fossero limitati, i 4 riescono nell'obiettivo di creare questo prototipo, che nel 1972 avrebbe partecipato alla gara di casa, la San Giustino-Bocca Trabaria del 20 agosto, alla Coppa del Chianti del 24 settembre e allo Spino del 1° ottobre, con al volante Fulvio Zoppis nella classe 1600 dell'allora gruppo 5, quello appunto delle vetture “sport”. Si parte da un telaio di origine Lotus – Europa 46 con la parte centrale in lamiera stampata e disposta con un profilo a Y rovesciata, le sospensioni a quadrilateri deformabili, il cambio e i semiassi di origine Renault e i freni a disco Girling. Nella scelta del motore, il preparatore Cifariello opta per un bialbero Alfa Romeo Giulia 1600, alimentato da due carburatori Weber Dcoe45, gli stessi che la casa milanese adoperava per i “mitici” Gta (sigla che sta per Gran Turismo Alleggerita), mentre la distribuzione viene rivista per la presenza degli alberi a camme, anch'essi Gta, per un risultato di circa 150 cavalli di potenza a 8000 giri al minuto. E Cifariello lavora in maniera speciale anche per lo scarico, realizzando un collettore con un dispositivo interno che impedisce lo smagrimento della miscela nelle curve; al fine di garantire un funzionamento migliore e un ingombro minore, lo spinterogeno viene posizionato in asse con l'albero a camme di destra. La carrozzeria, molto aerodinamica con linea a cuneo, è in vetroresina, formata da quattro elementi scomponibili con il frontale appuntito e la coda tronca, mentre il radiatore del liquido si trova alla base del musetto. Il colore scelto è il rosso corsa; infine, l'assetto viene riconfigurato con l'impiego di cerchi Tecnomagnesio anteriori di misura 8x13” e posteriori di misura 10x13”. L'esordio in salita della nuova Cmz è davvero trionfale: primo posto di classe alla San Giustino-Bocca Trabaria e secondo alla Pieve Santo Stefano-Passo dello Spino. Poi, la vendita del prototipo a un pilota siciliano e della vettura si perdono le tracce; o meglio, la Cmz rimane a correre in Sicilia per poi approdare nelle mani del collezionista toscano. “E' stata una gran bella sorpresa l'aver saputo, dopo tanti e tanti anni, che il nostro prototipo c'è ancora – ha commentato Natale Massi – per quanto il modello sia stato leggermente modificato con l'inserimento dell'alettone posteriore e il colore bianco abbia sostituito il rosso. Ci piacerebbe sapere chi è questo collezionista che ora lo possiede, se non altro per capire se vi fosse la possibilità di ricomprare l'auto. Sarebbe un nostro desiderio”.



Fulvio Zoppis alla guida della Cmz Sport sui tornanti dello Spino: è il 1° ottobre 1972

RENZETTI, ESEMPIO CLASSICO DI MULINO AD ACQUA

di Davide Gambacci

SAN GIUSTINO - Partiamo subito da un dato di fatto, poiché è certezza e viene confermato in tutti i documenti: il Mulino Renzetti di San Giustino è l'unico ad acqua ancora funzionante fra i ben 26 esistenti all'inizio del XX secolo in Altotevere. Di primo acchito non sembra certamente un mulino: appare come una normalissima casa colonica, ma dentro custodisce una ricchezza incredibile. Un'autentica opera d'arte - se ci passate questo termine - risalente al periodo medievale e utilizzata per la molitura dei cereali. Il Mulino Renzetti, posto in prossimità della confluenza fra il torrente Lama e il Rio della Madonna quasi come se fosse una sorta di spartiacque fra il versante di Parnacciano e quello di Canton e, è praticamente uno dei pochi al mondo perfettamente funzionante e nel corso degli anni non ha mai subito modifiche strutturali rispetto alla macchina originale, costruita quasi otto secoli fa. Non ci sono motivi per non credere che la sua datazione possa risalire addirittura ai primi anni del '200: è un bell'esemplare di mulino ad acqua a ruota orizzontale, conosciuto anche con il termine di "a rotecine" o "vitruviano". Il molino in generale, infatti, è un'invenzione molto antica, che però non è mai decollata del tutto fino all'XI secolo, nel momento in cui vi fu una grande disponibilità di energia muscolare; tradotta in parole molto più semplici, si trattava degli schiavi. È certo, comunque, che la diffusione capillare di questi impianti si debba all'intervento dei signori rurali e degli ordini monastici. In particolare l'ordine dei Benedettini, che avviarono in alcune zone vere e proprie attività commerciali: non proprio in Altotevere, ma più a sud nella zona vicino a Foligno, tantoché nella cartiera di Pale fu presa la carta per la stampa della prima edizione della Divina Commedia, che venne redatta a Foligno nel 1472. Diversi documenti storici, infatti, testimoniano che in Alta Val Tiberina (già in passato ci siamo occupati di alcuni mulini presenti nella valle bagnata dal fiume Tevere) a partire dai primi anni del 1200 fino a epoche ben più recenti si ebbe una notevole diffusione dei mulini ad acqua. In particolare, il mulino medievale dei Renzetti - ubicato nella omonima località a circa 6 chilometri di distanza da Selci Lama - è sempre stato un punto di riferimento per molti abitanti della vallata del torrente Lama, di Lamoli e di Borgo Pace sul versante marchigiano dell'Appennino; per meglio dire, fino al '900 - ossia prima della costruzione della statale 73 bis di Bocca Trabaria - la principale strada di collegamento con le Marche era

questa e il mulino si trovava lungo il relativo tracciato: una strada che permetteva di scollinare l'Appennino in maniera più dolce. Non dimenticando poi i numerosi forestieri e pellegrini di passaggio. Certa è una cosa: è stato un punto di riferimento anche per i pastori provenienti dalla Maremma che, dopo aver sostato a Colle Plinio, transitavano da questa zona per raggiungere i pascoli montani di Carpegna e di Monte Nerone; la cosiddetta "transumanza". Agli inizi del 1900, però, all'originaria unità produttiva - la quale non è però mai stata toccata - è stato aggiunto a valle un secondo mulino definito "di ripresa" e dedicato in particolare alla macinatura di cereali per il bestiame. Questa seconda struttura, che ha lavorato a pieno ritmo per oltre 60 anni, non è più funzionante. In quegli anni, nel Comune di San Giustino risiedevano circa 5000 persone (oggi siamo a quasi 12000) che avevano a disposizione ben 26 mulini in attività, sparsi in tutto il suo territorio. In tutta la Regione dell'Umbria - sempre in quegli anni - una stima parla di circa 300 realtà. Le crescenti difficoltà burocratiche e l'introduzione dell'elettricità come forza motrice hanno fatto senza dubbio la loro parte. C'è stata anche una sorta di fase di "travaglio": si è passati dai tanti mulini disseminati nel territorio a pochi, concentrati nelle frazioni e con una resa ben maggiore. Quello dei Renzetti, però, è rimasto in piedi ed è in funzione tutt'ora: costituisce una sorta di sito museale e un esemplare per mantenere in vita la memoria della vita rurale di quel tempo. Agli inizi del '900, questo impianto era continuo e se il bacino di raccolta - conosciuto con il termine di "botaccio" - si riempiva per le abbondanti piogge, era in grado di poter macinare oltre un quintale di grano al giorno. Sono anche da ricordare

figure importanti delle famiglie Serafini e Piergentili, le quali hanno ruotato nell'ultimo secolo attorno al Mulino Renzetti: il signor Angelo Puletti fu mugnaio fino al 1932, mentre Adelmo Serafini fino al 1953. Si passa poi alle generazioni meno longeve: l'ultimo mugnaio è stato Annibale Piergentili, che ha proseguito l'attività fino al 1994, mentre Ermanno Piergentili è stato colui che ha traghettato il mulino nel nuovo millennio. Ora c'è anche la figura di Stefano, aspirante mugnaio che intende macinare varietà antiche e speciali di grani, ma senza uscire da grano tenero, grano duro e mais: solo insomma cereali. Grazie alla infinita disponibilità della famiglie proprietarie, appunto Serafini e Piergentili, è ancora possibile visitare il mulino, in funzione per scopi didattici e culturali. Per chi volesse raggiungerlo, basta arrivare a Lama percorrendo la provinciale per Parnacciano: su una deviazione a sinistra della strada, si incontra il vecchio mulino ad acqua, la cui memoria si perde nel tempo. Accanto, c'è poi il vecchio ponte medievale risistemato dalla famiglia Piergentili. Sarebbe davvero un peccato se il tutto andasse perso!



Veduta del complesso all'interno del quale è operante il Mulino Renzetti

La mostra “I Macchiaioli e il loro tempo”, il grande evento artistico dell'estate 2015 per i 110 anni della Banca di Anghiari e Stia

Una nutrita folla di amanti d'arte e di curiosi appassionati ha fatto da splendida cornice all'inaugurazione della mostra “I Macchiaioli e il loro tempo - Opere e Vita degli Artisti del Caffè Michelangelo”, che si è tenuta nel tardo pomeriggio di sabato 18 luglio nella caratteristica Piazza Mameli di Anghiari. Al classico taglio del nastro dell'evento, promosso dalla Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo per celebrare il 110° anniversario dalla sua fondazione, hanno partecipato anche le più importanti autorità politiche e istituzionali del territorio. La mostra ospita nelle favolose sale del Museo Statale di Palazzo Taglieschi le più rilevanti opere realizzate dai Macchiaioli e resterà aperta al pubblico fino al 18 ottobre. Si tratta di un evento prestigioso che regalerà ad Anghiari tre mesi di assoluto spessore sotto il profilo culturale, artistico e turistico. La mostra “I Macchiaioli e il loro tempo” è organizzata dalla Banca di Anghiari e Stia grazie alla collaborazione del Polo Museale Toscano, Soprintendenza a Belle Arti e Paesaggio per le Province di Siena, Grosseto, Arezzo e della Fondazione Onlus Marco Gennaioli. Con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, della Regione Toscana, della Provincia di Arezzo, del Comune e della Pro Loco di Anghiari. Considerevole il lavoro portato avanti dal curatore della mostra, l'avvocato Giuseppe Figna e dal segretario e coordinatore dell'evento per la Banca di Anghiari e Stia,

Francesco Testnerini. Un evento da non perdere, come ha spiegato il direttore generale della Banca di Anghiari e Stia, Fabio Pecorari: “Nel 2015 ricorre il 110° anniversario dalla fondazione della nostra Banca, nata come Cassa Rurale di Anghiari il 13 agosto 1905 – ricorda il dottor Pecorari – e per festeggiare al meglio questa importante ricorrenza abbiamo pensato di dar vita alla prestigiosa e interessante mostra dedicata ai Macchiaioli. E' un regalo che abbiamo voluto fare a tutto il territorio e in particolare ai nostri soci, che potranno entrare gratuitamente alla mostra. Si tratta di un evento di grande spessore che – ne siamo certi – porterà ad Anghiari numerosi visitatori. Giusto sottolineare il collegamento con Angiolo Tricca, artista biturgense che in quel periodo frequentò lo stesso caffè dei Macchiaioli. Non è solo una mostra di dipinti, ma riguarda un intero periodo storico ed è proprio per questo ancor più affascinante”. L'evento vuole approfondire la conoscenza di questi artisti come uomini del loro e nel loro tempo. Un tempo, la metà del secolo XIX, di generale rivoluzione. La mostra inizia con una parte documentaria sulle guerre di indipendenza, alle quali i macchiaioli parteciparono in gran numero come volontari. Bandi, libri, documenti dell'epoca. Questi artisti ebbero come luogo di ritrovo un caffè fiorentino, il Caffè Michelangelo, la cui storia ci è stata lasciata in sapide descrizioni dal Signorini nel volumetto *Caricaturisti e caricaturati*. Farsi le caricature era il loro modo preferito per non prendersi troppo sul serio e per rafforzare la loro amicizia. La seconda sezione della mostra è dedicata alla caricatura. Una parte rilevante perché tra gli amici del Caffè Michelangelo vi era anche il biturgense Angiolo Tricca, antiquario, pittore, fotografo, spirito amante di ogni divertimento, ma soprattutto il più grande dei caricaturisti... Insieme ai ritratti caricaturati, la mostra propone una serie di ritratti eseguiti con le stesse veloci ed immediate tecniche della caricatura: matita, carboncino e acquerello. Nella terza sezione ci sono opere pittoriche, di

provenienza prevalentemente privata ma anche museale, tutte di elevata qualità e alcune importantissime per la storia dell'arte, tanto da aver partecipato alle più importanti mostre in musei di tutto il mondo (Francia, Spagna, Germania, Stati Uniti e Giappone). Presenti anche oggetti, documenti e libri per comprendere la vita quotidiana degli artisti e dei loro contemporanei. Un forte connubio, infatti, tra arte e quotidianità caratterizza la pittura di “macchia”, che illustra la vita rurale e cittadina facendone emergere tutta la dignità del popolo. Nella quarta sezione, ecco infine alcune opere dei primi del novecento, ma solo di artisti dei quali in mostra vi sono anche dipinti dell'ottocento per mostrare come la loro pittura si sia evoluta verso i nuovi movimenti europei. Le opere esposte sono poco meno di 150: un centinaio i dipinti a olio, una quarantina le caricature e i disegni. Indiscutibile la qualità dell'evento considerando che raramente si possono vedere nella stessa mostra 4 opere di Abbati di primaria importanza, un rarissimo Sernesi, 5 Lega tra i quali i famosissimi Lezione di piano e Paesaggio con contadini, 8 Fattori tra i quali spiccano *La porta rossa*, *Il carro dei carbonai* e *L'arsellaio* già nella collezione di Renato Fucini. 8 le tavolette di Signorini 3 di Banti e poi ancora Borrani, Cabianca, Bechi, Gelati tutti anche con opere del primissimo periodo di Castiglioncello, Boldini, De Nittis, Cecioni, Cecconi, Ferroni, Cannicci, i tre Tommasi, i due fratelli Gioli, Vinea e molti altri ancora. Ovviamente soddisfatto l'avvocato Giuseppe Figna, curatore dell'evento. “La mostra è stata pensata come un approfondimento della personalità dei vari artisti nel loro tempo, cioè la metà del XIX secolo. Le splendide sale del Museo Statale di Palazzo Taglieschi ospiteranno alcune delle principali e più belle opere dei Macchiaioli, ma anche oggetti molto interessanti, caricature e tanto altro ancora. Una mostra completa quindi che approfondirà sotto tutti i punti di vista la vita dei Macchiaioli e quella importante epoca storica. Opere che sono già state nei principali musei del mondo a rappresentare la Macchia”.

La mostra rimarrà aperta fino a domenica 18 ottobre con orario continuato: il martedì, il mercoledì e il giovedì dalle 9.00 alle 18.00; il venerdì, il sabato e la domenica dalle 10.00 alle 19.00. Giorno di chiusura il lunedì. Un'occasione di quelle da non perdere assolutamente.



Uno dei tanti dipinti in mostra ad Anghiari

DAVINCI

RESTAURANT
1503

PROMOZIONE

Primavera Estate 2015

pizze a scelta
DA ASPORTO

€ 4,00



pizza + dolce
+ bibita + caffè

€ 10,00



DaVinci Restaurant - Via della Battaglia, 16 - Anghiari - Tel. 0575.749206
info@davincirestaurant.it / www.davincirestaurant.it

Pieve de' Saddi, scrigno d'arte nel luogo della conversione di Crescentino

di Davide Gambacci

PIETRALUNGA - Arroccata su un piccolo promontorio a circa dodici chilometri di distanza dal centro di Pietralunga, si trova la Pieve de' Saddi. Un edificio storico, che a sua volta di storia ne ha molta da raccontare, la cui denominazione è senza dubbio da ricondurre a una variante onomatopeica di Pieve dei Santi. Come accade un po' in tutti gli edifici datati, sono diverse le leggende che ruotano attorno a questa Pieve immersa nella natura. Sta di fatto che pare proprio che in questo luogo sia stato martirizzato, nel IV secolo, il legionario romano Crescentino, poiché si era convertito alla religione cristiana: a seguito di questo episodio, infatti, fu perseguitato dall'imperatore Diocleziano.



Una bella veduta di Pieve de' Saddi

La prima citazione della chiesa si trova all'interno di un prezioso documento che risale addirittura al 1068, con cui l'allora Vescovo di Città di Castello, Fulcone, donò al Vescovo della città di Urbino, Maginardo o anche Mainardo, il corpo di San Crescentino. La Pieve de' Saddi è un complesso architettonico composto dalla torre, che porta il medesimo nome dell'edificio religioso; dalla stessa chiesa e dall'abitazione. Andando a esaminare le sue caratteristiche, emerge una netta pianta di forma rettangolare e la sua struttura nel complesso è tipica delle basiliche paleocristiane. La Pieve de' Saddi, infatti, sorge sopra un più antico tempio pagano, sul quale non sono state ancora trovate delle informazioni più specifiche. L'edificio, che - ricordiamo - dista davvero pochi chilometri dal centro di Pietralunga, presenta una facciata principale tipicamente romanica, con un tetto a capanna molto accentuato e un bel campanile perfettamente funzionante a forma di vela. Aprendo la porta principale dell'ingresso, invece, si notano chiaramente le tre navate con delle colonne squadrate e un soffitto a capriate, mentre nella parte posteriore chiude un'abside di forma poligonale risalente al periodo rinascimentale. Solitamente, ogni chiesa o santuario conserva un'opera d'arte che può costituire anche una forma di devozione. Nella parete di sinistra della Pieve de' Saddi, si può ammirare il bassorilievo in pietra calcarea che raffigura San Crescentino nel momento in cui uccide il drago. Inoltre, sulle altre pareti si intravedono frammenti di pitture decorative, in stato di conservazione non buono e che attualmente sono di difficile identificazione. Attraverso delle scalette molto strette, è

possibile scendere nel presbiterio dove si può ammirare la bellezza della cripta. All'interno, si trova il sepolcro di San Crescentino: anche la cripta, come è stato fatto per l'edificio, fu restaurata e modificata in alcune sue parti rispetto all'originale durante il XVI e il XVII secolo. A questo mutamento, però, hanno contribuito anche i numerosi terremoti che si sono verificati in quella zona. L'abitazione, che reca ancora evidenti tracce dell'intervento cinquecentesco del vescovo nelle volte al piano terra, è la parte che ha subito il maggior numero di modifiche nel corso dei secoli. E' comunque possibile dare alla Pieve de' Saddi una datazione ben precisa: durante il XVI secolo appartenne alla famiglia Vitelli, prima di passare alla curia vescovile facente capo a Città di Castello. Le terre ancora presenti attorno allo storico edificio religioso erano chiamate dagli abitanti di Pietralunga come "il granaio", poiché avevano la caratteristica di essere molto fertili. Attualmente, però, sono molto apprezzate per la ricchezza dell'ambiente naturalistico, soprattutto dagli amanti dell'escursionismo e dai pellegrini che quotidianamente percorrono il "Cammino di Francesco". Inoltre, vicino alla Pieve de' Saddi si trova anche la cosiddetta "Fonte del Drago", una particolare sorgente di acque sulfuree, oltre a un bosco che custodisce al suo interno delle querce secolari. La Pieve - ripetiamo - è comunque possibile visitarla dal mese di aprile a quello di settembre solamente la domenica pomeriggio; costituendo una tappa del "Cammino di Francesco", la Pieve de' Saddi è molto visitata e apprezzata anche dai pellegrini che percorrono questo sentiero in forma di devozione.

Del Morino
dal 1875

affidabilità

qualità

servizio

PRODOTTO IN ITALIA

www.del-morino.it
Tel. 0039 0575 791059 Mail. info@del-morino.it

CINQUE AMICI AL BAR, FORSE SE I

ALLORA CITTI CHE FACCIAMO?

CREDO CHE A QUESTO PUNTO
LA COSA MIGLIORE È RIENTRARE

MA CHE DICI FRANCESCO, NON È CAMBIATO NULLA
DA QUANDO SIAMO USCITI DAL PD?

GUARDIAMO GLI UOMINI E I PROGRAMMI E
POI DECIDIAMO MA LA VEDO DURA

CITTI LI COMANDANO SEMPRE I VECCHI,
CHE METTONO DAVANTI FIGLIOLI E NIPOTI

CITTI UNITI VINCIAMO
E IO SARO'
IL VOSTRO PROFETA



LUCA GALLI, FRANCESCO DE L SIENA, MICHELE DEL BOLGIA,
FRANCESCO PITTACCIO E LORENZO MORETTI SFOGLIANO LE
MARGHERITE PER CAPIRE SE RITORNARE NEL PD.
INTANTO SPUNTA FRA MAURO CORNIOLI CHE, INTENTO A
STRACCIARE LE IMMAGINI DEI VECCHI CANDIDATI, FA LA
SUA PROPOSTA.

di Ruben J. Fox

A Sansepolcro, è un momento di riflessione in casa dei Democratici per Cambiare, che da una parte sono tentati di rientrare in seno al Partito Democratico e dall'altra frenano, perché vogliono vederci chiaro e perché temono che alla fine sia di nuovo la vecchia guardia a voler dettare i tempi. All'orizzonte spunta il nome di Mauro Cornioli, "sponsorizzato" dall'area cattolica che spinge per un ritorno all'interno del Pd dei giovani ribelli, lanciando la sua candidatura, anche se in via Agio Torto in molti storcono il naso perché il forte odore di incenso fa venire loro l'orticaria.

L'ELOGIO DELLA VITA "SLOW" NEL CIRCOLO DEL BUON VIVERE

di Domenico Gambacci

SAN GIUSTINO - Buon vivere, ovvero il vivere "lento". Un sano principio che di questi tempi è il meno rispettato, perché purtroppo le logiche di oggi sono votate ad altri obiettivi, anche se qualche anno fa – nei periodi del "boom" e con il tavolino da bar posizionato in mezzo alla strada – l'attore Ernesto Calindri era protagonista dello storico spot pubblicitario televisivo di un noto amaro a base di carciofo e diceva a mo' di slogan: "Contro il logorio della vita moderna". La filosofia del correre per bruciare sul tempo il concorrente era in voga già prima della crisi; dopo l'avvento della crisi, si è scatenata ancora di più in base al principio secondo cui "se provi a rallentare, vi sarà comunque chi fugge più di te". E allora, bisogna semmai fuggire più forte. Ma per cosa? Per aumentare lo stress e il nervosismo fino al punto di non gustarsi nemmeno ciò che si mangia, perché occorre fare in fretta e magari ci si mette a tavola solo 5 minuti per assaggiare il cibo con la testa altrove. Fine anche delle pause "sacre". Prospettive catastrofiche? No (speriamo!), ma è chiaro che in questa maniera non si è destinati a durare a lungo. La psicosi della sicurezza economica è arrivata a un punto tale che il posto di lavoro pare aver assunto un valore superiore anche alle condizioni di salute. Un paradosso dal sapore provocatorio, ma purtroppo si ragiona in questi termini. Poi si stilano pure le classifiche sulla qualità della vita e magari si esulta se dal 43esimo si passa al 41esimo posto! Se vogliamo recuperarne un pezzettino, di qualità della vita, che almeno di volta in volta ci si ritagli qualche spazio! La lunga premessa fatta spiega la nascita del Circolo Culturale del Buon Vivere "Repubblica di Cospaia", avvenuta nel 2010 su precisa idea di Roberto Panico e di Daniele Bistoni, i quali - grazie al coinvolgimento di appassionati del sigaro toscano e del vivere bene - hanno dato vita a un circolo che avesse lo scopo di recuperare la prerogativa del "vivere lento". Il vivere che caratterizzava i tempi passati, quando la tradizione a tavola era sacra sia nei "tempi" che nelle pietanze e quando i sigari si



Alcuni componenti del Circolo del Buon Vivere: a sinistra, il presidente Roberto Panico

degustavano in abbinamento con prodotti tipici del territorio quali vinsanto, vino e grappa, dopo aver assaggiato formaggi e dolci. Il sigaro è elemento distintivo del circolo, che però non deve essere assolutamente scambiato per club di fumatori. È questo l'errore di fondo da non commettere: il sigaro si inserisce in questo stile di vita, è una sua componente, ma non la discriminante principale, perché costituisce la parentesi piacevole di un fine pasto o di un'occasione di relax e di svago. C'è un comune denominatore che unisce gli amici del circolo: il recupero dell'equilibrio psicofisico, ritagliando pause importanti dalla vita frenetica che ci accompagna. Un vivere lento all'insegna dei piaceri dati dal lento mangiare, dal lento fumo sprigionato dagli aromi di un buon sigaro senza additivi e da uno spettacolo, sia esso teatrale, musicale o folkloristico. È ovvio poi che il sigaro non dovesse mancare, perché qui è nato e il circolo stesso porta il nome di Cospaia; e allora, sigaro è sinonimo di storia e di cultura, non certo di vizio. Il circolo ha già organizzato serate dedicate alla storia del sigaro italiano e del tabacco inviato dalla Francia in quella che fu l'Antica Repubblica di Cospaia, cercando di fare gli appropriati abbinamenti degustativi. Anche questa è cultura. Dal 2010 a oggi, il circolo si è fatto conoscere nel corso degli eventi annuali più importanti della vallata quali la Mostra del Tartufo di Città di Castello, il Festival delle Nazioni, la Rievocazione storica dell'Antica Repubblica di Cospaia e le iniziative dell'Accademia Enogastronomica Valtiberina, tenendo delle degustazioni di sigaro (in particolare il "toscano") e parlando di storia del tabacco e del sigaro in Italia. Il circolo ha poi promosso convegni organizzati in

occasione della "Fiera dei Sapori e Mestieri-Brisce de Corposano" presso il Museo Storico Scientifico del Tabacco di San Giustino, con il quale collabora fin dalla propria costituzione. Lo spirito di fondo si applica anche nella programmazione stessa dell'attività del circolo: non esistono infatti appuntamenti fissi o un numero fisso di eventi da organizzare. La molla scatta nel momento in cui qualcuno partorisce un'idea: la mette in atto, a prescindere dal numero dei partecipanti. E l'ultima edizione dell'antica rievocazione a Cospaia - caratterizzata anche dalla presenza delle sigaraie impegnate nella preparazione del "Mastro Tornabuoni", presto sul mercato - ha suggerito l'idea di poter individuare una sala o un luogo all'interno della frazione sangiustinese nel quale poter ricreare le condizioni del "buon vivere": un punto nel quale trovare le specialità tipiche della zona, il sigaro e la combinazione di gusto fra quest'ultimo e vinsanto, grappa o altri liquori. Si sta sempre più parlando, giustamente, della storia di Cospaia e dei suoi quasi 400 anni di indipendenza, che affascinano chi ne viene a conoscenza, in particolare gli stranieri. È la dimostrazione di quanto sia fondamentale la promozione di qualsiasi lembo di territorio, specie se dietro ci stanno causalità di ferro e non leggende fumose. In questo caso, però, anche il fumo - e alludiamo al fumo dei sigari - diventa sostanza. Il circolo ha una missione speciale da compiere: far sì che Cospaia, già "repubblica del tabacco" (per quanto agli inizi il prodotto di traffico fosse stato il sale), diventi ora anche la "repubblica del buon vivere". La proposta è pertanto girata al presidente Roberto Panico, al vice Valerio Barni e al segretario Daniele Bistoni.



La presentazione del Circolo

Quando la fotografia reinterpreta la pittura

di Michele Foni

Dal 20 giugno al 2 luglio scorsi è rimasta allestita a Sansepolcro, nella sala esposizioni di Palazzo Pretorio, una fra le più interessanti e fresche mostre che sia mai capitato di vedere nella città biturgense. La collettiva del Fotoclub di Sansepolcro, denominata "Inquadriamo", ha regalato ai visitatori gli scatti che diciannove fotografi hanno dedicato all'arte di tutti i tempi, da Caravaggio fino ad Alberto Burri. Gli autori hanno reso omaggio a secoli di pittura con divertenti espedienti; alcuni hanno riprodotto e immortalato le composizioni o le situazioni ritratte dagli artisti ed altri - attingendo alle più moderne e professionali tecniche informatiche - hanno distorto, ritoccato, edulcorato immagini veritiere fino a ottenere un risultato vicinissimo alla pittura dell'artista di turno. "I partecipanti alla collettiva, dopo aver effettuato un'accurata ricerca nel mondo della storia dell'arte, armati di macchina fotografica piuttosto che di tela e pennello, si sono cimentati nella realizzazione di scatti che - sta scritto nella presentazione della mostra - ispirati ai lavori e al pensiero dei maestri d'arte scelti, potessero nel migliore dei modi ricordarli ed evocarli". Ecco l'elenco dei fotografi: Catia Bigi, Moira Bigi, Giovanni Boninsegni, Enrico Brizzi, Giulia Brugoni, Serena Ciccioni, Giuseppe Fabbri, Alessandra Filippi, Fulvia Fornaciari, Mauro Marrani, Ivano Martini, Luigi Monti, Mariantonietta Nania, Maddalena Nava, Elisa Nocentini, Giuseppe Paci, Luca Piomboni, Marcello Piomboni e Andrea Settanni. In alcuni casi, gli stessi fotografi



Un esempio di rielaborazione che ha costituito il filo portante della mostra

hanno prestato il loro volto per gli scatti dei colleghi al fine di rappresentare personaggi ormai divenuti icona di un'epoca. Si tratta di un lavoro estremamente ricco che ha guidato i visitatori nella tecnica di importantissimi pittori di fama planetaria, ma anche di maestri meno noti, ripercorrendo le correnti di svariate epoche e restituendocene rinnovate, reinterpretate ed estese. I fotografi si sono un po' impossessati sia dello stile che delle evocative sensazioni che si respirano nei celebri quadri. Alcuni hanno dato una visione parossistica altri marcatamente attinente al soggetto originale; tutti ci hanno fatto ripercorrere un rapido riassunto, tempestato di citazioni, della storia dell'arte, dimostrando come l'arte sia sempre di straordinaria attualità e possa regalarci una delle più autentiche definizioni e dimensioni dell'uomo e del suo animo. Il Fotoclub ci ha abituato a un fitto ritmo di idee e mostre ma questo esperimento, lo dimostrano i consensi ed

il successo di pubblico, ci sembra particolarmente riuscito. Ci auguriamo che la mostra mantenga la sua unità e venga riproposta in città vicine e lontane nei prossimi mesi anche a un pubblico di giovani, giovanissimi e di studenti che potrebbero ripassare la storia della pittura e capire come la fotografia, avveniristico pennello dei tempi moderni, possa essere particolarmente vicina all'arte.



Un particolare dell'esposizione a Palazzo Pretorio



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

LA DURA VITA DEI FORNACIAI

di Claudio Roselli

Storia, economia e una tradizione antecedente anche alla metà del secolo XIX. L'argomento estratto dal sito www.storiatifernate.it - e come sempre trattato con dovizia di particolari e sequenza logica degli eventi da parte dell'ideatore del portale, il professor Alvaro Tacchini - è quello relativo alle fornaci di calce e laterizi, che nel capoluogo tifernate si erano fatte numerose e che man mano si erano propagate sul territorio fino a raggiungere Sansepolcro. L'edilizia poggiò il proprio sviluppo su mattoni e coppi e Riosecco, la frazione a nord del capoluogo tifernate, era divenuta a un certo punto il fulcro della situazione. Diverse le fornaci, pochi gli addetti: un lavoro faticoso, concentrato con ritmi infernali per sei mesi e per giunta anche poco redditizio, quello del fornaciaio, tanto che per vedersi riconosciuto un qualche diritto la categoria degli "spianatori", molto attiva sul fronte sindacale, diede vita alla Lega delle Resistenze. Punto nodale: lo stipendio, ritenuto alquanto basso in rapporto alla mole di lavoro. C'era poi la questione relativa al criterio da adoperare per determinarlo: pagare a cottimo, cioè in base a quanto prodotto, oppure in base alle ore lavorative impiegate per la produzione? Una rivoluzione in tal senso. Due le fornaci di Riosecco che riusciranno a ingrandirsi e a far registrare con il tempo un totale di dipendenti su scala ...industriale: a esse dedicheremo un capitolo a parte. Forse, questa attività non avrà mai conosciuto un boom vero e proprio, pur vivendo fasi congiunturali favorevoli. E comunque, le tante ciminiere conservate stanno a testimoniare che Città di Castello ha potuto crescere con il tempo grazie anche alle sue fornaci.

UNA LOCALITÀ SU TUTTE: RIOSECCO

CITTÀ DI CASTELLO - Siamo a metà esatta del XIX secolo (1850) quando a Riosecco, allora villaggio e oggi frazione di Città di Castello praticamente attaccata al capoluogo, vengono censiti tre "fabbricatori di terracotta da costruzione" chiamati Florido Fuscagni, Vincenzo Massetti e Domenico Puletti. Altre fornaci erano presenti per il materiale da costruzione sempre a Riosecco, alla Tina, a Cornetto, a Bonsciano, a Piosina e a Castelvecchio. Quella dei Fuscagni era una generazione di fornaciai (se ne parla già alla fine del '700) e Florido svolse la professione fino alla fine degli anni '80 del XIX secolo, ma anche i Massetti erano attivi a inizio '800 con Domenico (detto "Masetto") e Ventura e la fornace dei Puletti non era da meno; per ciò che riguarda i Massetti, il pioniere era il padre di Domenico e Vincenzo, Paolo Maria detto "Il Bigghia" e la famiglia cuoceva "lavori di terra" presso il vocabolo denominato "Fornace del Bigghia". Della fornace dei Pieggi si parla nel 1804, di quella di Valentino Serafini dal 1832 e fra le aziende non tassate dal Comune a inizio anni '50 vi sono proprio le fornaci di Florido Panari e di Falerno. La prima era di calce e cementi, con capanna di rimpetto, in vocabolo l'Abeto; a Falerno, invece, aveva una sua fornace la cattedrale tifernate, che si rivolgeva a fornaciai esperti per realizzare i manufatti necessari ai lavori nei beni della Chiesa. Per dare un'idea sulla capacità produttiva della fornace di Falerno, al 30 giugno 1846 questa aveva in magazzino 500 pianelle, 500 quadrucci, 500 coppi, 100 tegole, 50 some di calce e 1000 "pezzi". Complessivamente, "cavò" dalle "cotte" degli anni 1846, 1847 e 1848 qualcosa come 10240 pianelle, 10394 mattoni fini, 4190 mattoni doppi, 2600 quadri, 2750



La fornace Massetti di Riosecco

quadrucci, 12106 coppi e 300 tegoloni. Quanto alle spese, per la "cottura" del 1846 riguardarono le provviste e il trasporto di legna e fascine, il lavoro "per fare cavare la terra" e per il suo trasporto "nell'aja della fornace", le retribuzioni agli "spianatori" e agli addetti alla "cottura e sfornatura della fornace", la "compra dei sassi" e le "opere" dei coloni "per l'infornatura dei sassi e lavoro crudo nella fornace". Oltre al lavoro di "spianatura", vi era quello di "cottura della fornace". Si eseguiva una "cotta" all'anno. E comunque, la Chiesa si riforniva anche da altre fornaci, alcune delle quali ubicate fuori dal territorio comunale, vedi quella di Lama e quella di Selci, ma anche quella di Montecastelli. Fare il fornaciaio non era redditizio: tante le spese e tanta la fatica da sostenere per avere un margine esiguo, a causa anche dell'aumento del prezzo della legna e della mancanza di sbocchi commerciali. Le vecchie documentazioni permettono di individuare i prezzi dei principali prodotti negli ultimi anni di epoca pontificia. Nel periodo 1838-1856, la calce era venduta a

baj: 20 la soma, i mattoni "grossi" tra i baj: 50 e 80 "il cento", i piccoli tra baj: 40 e 50, le pianelle a baj: 40, i coppi tra baj: 70 e 80, i quadri a baj: 50, i quadrucci a baj: 40, sempre al centinaio. Nel 1859 subirono un'imposizione fiscale di 4 scudi le fornaci di Florido Fuscagni, Vincenzo Massetti, Florido Panari ("fornaciaio dalla villa del Bagno"), Vincenzo Panari, Carlo Paolieri, Gaspare Pierini, (fabbricante di mattoni e mugnaio di Santa Lucia), Domenico Puletti e dei fratelli Magalotti. Il primo rilevamento statistico effettuato dopo l'Unità d'Italia fece ammontare a 8 le fornaci attive a Città di Castello, tutte situate entro tre chilometri dal centro urbano, con attività permanente di produzione di "materiali laterizi e calce idraulica". Le più importanti appartenevano a Valentino Serafini e a Vincenzo Panari; Serafini impiegava 4 fornaciai, 3 "spacciatori" e 2 manovali, che lavoravano 300 giorni all'anno e venivano pagati rispettivamente L. 2, L. 1,33 e L. 1 al giorno. La sua azienda consumava 54000 chilogrammi di legna di quercia e cerro e produceva, oltre a 120 metri cubi di calce,

60000 mattoni e 20000 tegole, presumibilmente all'anno. La fornace di Panari aveva alle proprie dipendenze 2 fornai, 2 "spacciatori" e 2 manovali, con paghe e giornate lavorative uguali a quella di Serafini; consumava 38000 chilogrammi di legna e produceva 100 metri cubi di calce, 40000 mattoni e 15000 tegole. Si trovava in vocabolo "Campo della Fornace" o Tina, situato nella villa di San Vincenzo di Sotto, parrocchia di San Bartolomeo"; a poca distanza c'era un molino. Erano considerate "minori" le fornaci di Domenico Puletti, Vincenzo Massetti, Luigi Pei, Carlo Paolieri, Gaspare Pierini e dei fratelli Magalotti, tutte con due soli operai. La fornace di Valentino Serafini fu continuata dal figlio Luigi e cessò con la sua morte nel 1877; quella di Panari, a Fontecchio, durò assai più a lungo. A Vincenzo era in qualche modo associato il fratello Antonio, perché entrambi compaiono nelle liste della Camera di Commercio. Alla morte di Vincenzo ne rimase proprietaria, fino alla fine dell'Ottocento, Anna Panari. Di lì a poco (1901) passò agli eredi Bruscoli e Bici. Tra le fornaci "minori", quella di Luigi Pei a Piosina fu continuata dal figlio Achille e un destino simile l'ebbe l'impresa dei Pierini, a Santa Lucia, con Angiolo che subentrò al padre Gaspare e continuò l'attività almeno fino agli anni '20 del Novecento. Della fornace Paolieri si ha notizia almeno fino al 1868; di quella di Florido Fuscagni – come già ricordato - fino al 1890; della Puletti fino alla fine del secolo e di quella di Florido Zampini si sa che operava ancora nel 1899. Particolarmente longeva la fornace Massetti di Riosecco, presa poi in mano da Vincenzo, figlio di Domenico, fino al 1879, anno della sua morte. La guidò per diversi decenni il figlio di quest'ultimo, Giovan Battista e intanto si costituivano altre imprese: Pietro Sarti Mariottini ne avviò una "a fuoco continuo" a San Secondo, che nel 1922 passò di proprietà di Antonio Mariottini e del figlio. A Lerchi, la fornace era quella di Andrea Busatti e nell'immediata periferia di Città di Castello si svilupparono le fabbriche di laterizi di Arnaldo Cesarotti e dei fratelli Giuseppe e Luigi Martucci. La prima, situata fuori porta San Giacomo, in vocabolo Locatelli, fu acquistata nel 1881 da Arnaldo Cesarotti insieme a Pietro e Angelo Rossi e assunse la denominazione di "Cesarotti & Rossi"; la Martucci era ubicata in vocabolo Lavatoio, presso il torrente Scatorbia, all'angolo fra le attuali vie Lapi e Martiri della Libertà. I Martucci la acquistarono da Filippo Muscini nel 1874, insieme a casa, cava, aia e vasche. Dopo il 1879, rimase proprietario il solo Luigi Martucci. Esisteva ancora nel 1921. Il

numero delle fornaci non deve trarre in inganno sul peso che rivestivano nel contesto di allora: il censimento del 1881 indicò in soli 25 il numero dei fornai e nel 1893 le quattro fornaci da terraglie e maioliche non avevano che 10 addetti.

FERMENTO SINDACALE

La storia racconta che quella dei fornai fu una fra le categorie più attive a livello sindacale nei primi anni del '900. A proposito delle loro condizioni di lavoro, il periodico socialista "La Rivendicazione" scrisse: "L'estrazione della materia prima dal monte o dal suolo si fa in genere a giornata o a cottimi per gruppi di operai. Il lavoro non è però possibile col cattivo tempo. La bagnatura, ammanitura e messa a forma del mattone o tegola è eseguita a cottimo. Non si può lavorare col cattivo tempo e dopo la pioggia è necessario attendere che il terreno sia asciutto prima di riprendere il lavoro. Se il pezzo, mentre sta asciugandosi, viene bagnato dalla pioggia, non è più servibile. Questa operazione subisce una stagione morta di sei mesi, dall'ottobre al marzo. Per essa si può considerare un totale di 120 giornate lavorative all'anno. Per il trasporto dei pezzi alle fornaci e per l'infornatura, il salario è pure a cottimo. Tale lavoro si compie anche nella stagione invernale. Il cattivo tempo non nuoce specialmente per l'infornatura. Se la triturazione, bagnatura e formazione del pezzo è eseguita a macchina, gli uomini adibiti alle macchine (lavoratori non qualificati, tranne il fuochista) sono pagati a tempo. Il lavoro deve interrompersi col cattivo tempo e non può farsi nella stagione invernale". Queste le condizioni descritte

sul conto dei cottimisti, con particolare riferimento agli "spianatori", che nel 1907 avevano dato vita a un'agguerrita Lega di Resistenza: "Essi lavorano solo per sei mesi dell'anno, rimanendo negli altri mesi quasi sempre disoccupati. Nei sei mesi di occupazione lavorano per quindici o sedici ore al giorno in fatiche gravissime, che un'ora di cattivo tempo basta a distruggere. Da ciò risulta la necessità che i loro salari siano abbastanza elevati, in modo da permettere loro di fare qualche risparmio per i mesi di forzata disoccupazione e di nutrirsi in una misura meno insufficiente nei mesi di lavoro". E ancora: "Attualmente un buon spianatore di fornaci giunge a guadagnare L. 2,50 al giorno, cioè in un anno ha un'entrata di 350 lire, che non giungono certo a 450 con i lavori straordinari come bracciante o manovale, entrata evidentemente scarsissima". Superlavoro (appena 2-3 ore di riposo la domenica) nei sei mesi di "campagna" e rischio di danni causati dal maltempo: questi i punti sui quali insistevano i fornai. E allora la Lega propose un orario di lavoro "dal levare al cadere del sole, con tre quarti d'ora di riposo per colazione e con un'ora e mezza a mezzogiorno". Ma l'organizzazione sindacale incontrò resistenze fra gli stessi fornai, molti dei quali – ragionando in termini di cottimo – non gradivano la prospettiva di veder ridotto l'orario di lavoro giornaliero, né accettavano il fatto che i danni arrecati al materiale in lavorazione fossero sopportati esclusivamente dagli operai. La Lega chiese pertanto che il danno causato dalle intemperie gravasse per metà sul proprietario e per metà sull'operaio. La



La fornace Hoffmann, a nord di Città di Castello

nascita della Lega dei Fornaiaci è datata 1907; guidata dal romagnolo Giuseppe Savini, riuscì a organizzare la quasi totalità degli "spianatori" di Città di Castello, Riosecco, Piosina, Lama, Selci e Sansepolcro. Nel gennaio del 1908 aveva 15 associati a Lama e 22 a Città di Castello e più volte fu in grado di apportare ritocchi alle tariffe del cottimo. In quel periodo, la Lega si interessò per la prima volta dei fornaiaci giornalieri (un centinaio da Sansepolcro a Città di Castello) e dei fuochisti, ancora non organizzati sindacalmente. I giornalieri venivano allora pagati 15-17 centesimi l'ora, i ragazzi 10-12 centesimi l'ora; riuscirono a strappare aumenti di 25 centesimi al giorno. Non si sa a quanto ammontasse il salario dei fuochisti per i quali, "tenuto conto che essi hanno un lavoro molto pesante e prolungato", si chiedeva un incremento di L. 0,60 al giorno.

DUE FORNACI SU TUTTE

Due le fornaci di rilevanti dimensioni che Città di Castello aveva a inizio Novecento. Una di esse, la Fornaci Sociali Hoffmann o Forni Hoffmann, era più conosciuta come "Fornacione" per poi essere chiamata anche "Santinelli", dal nome del suo proprietario, Giovan Battista Santinelli. Questa fornace produceva calce, mattoni pieni a mano e a macchina, forati, tavelloni a incastro, volterrane copriferro, copriferro e tavelloni retti da soffitto. La fabbrica era raccordata direttamente con la linea ferroviaria dell'Appennino Centrale. Il "Fornacione" rimase di proprietà dei Santinelli, con Sante - deceduto nel 1971 - che subentrò al padre Giovan Battista, scomparso nel 1945. L'azienda continuò a rinnovarsi dal punto di vista tecnologico con una moderna mattoniera di marca tedesca che avrebbe garantito una produzione di laterizi più copiosa ed economica, sperando che avrebbe facilitato

l'auspicata crescita edilizia. Negli anni successivi, il "Fornacione" meccanizzò l'intero ciclo di lavorazione e impiantò un tunnel di essiccazione. Nel 1963, trasformatosi in società per azioni, dette lavoro a 64 dipendenti, anche se all'orizzonte incombeva la crisi; azionista di maggioranza era diventato l'Isap (Istituto Sviluppo Attività Produttive) e, nonostante l'influsso di nuovo capitale, la produttività rimaneva a un "livello insoddisfacente e insostenibile" e necessitavano altre risorse per un ulteriore "rammodernamento degli impianti aziendali". I soci non si trovarono concordi sulla via da seguire; vi furono pressioni in città e una occupazione dello stabilimento da parte delle maestranze, ma tutto inutile: il "Fornacione" cessò l'attività all'inizio del 1966.

L'azienda di Riosecco, invece, si identificò sempre con la famiglia Massetti. Fondata nell'800 come fornace da calce, era man mano diventata società di commercio di laterizi per l'edilizia. Luigi Massetti (1877-1938) aveva un fratello, Giovanni (1875-1917), che per un certo periodo lo affiancò nell'azienda. Nel 1913, insieme a Luigi Massetti, figurava comproprietario Romeo Leoncini. Negli anni '30 e '40 si definiva "Premiata Fornace Sistema Lanuzzi di Luigi Massetti & Figli". A Riosecco, la "Massetti" - diventata di proprietà di Gino, figlio di Luigi, e dei nipoti - attuò una ristrutturazione generale delle attrezzature, con il superamento del sistema Lanuzzi e dei suoi forni interrati e la riconversione al sistema Hoffmann. Nel giugno del 1952 arrivò a contare 45 dipendenti; quattro anni dopo erano diventati 49, nel 1963 ancora 45. Nei primi anni '70, l'azienda avrebbe assunto la denominazione di Fornace Massetti Riosecco srl fino alla cessazione dell'attività nel 1982, anno della morte di Gino. A quel punto, si è trasformata in società immobiliare con 35 addetti. Quattro i corpi di fabbrica: il primo è il forno Hoffmann con la ciminiera. L'edificio originariamente era di dimensioni maggiori: nel 2000, per creare una nuova viabilità, l'amministrazione comunale di Città di Castello ha demolito due campate dei forni, creando una sezione aperta ed eliminando il fronte sud. Accanto ai forni è presente un essiccatoio a due piani. Perpendicolare a questo, verso la cava d'argilla, c'è un terzo fabbricato in cui avveniva la lavorazione della terra. Nel 1963 fu costruito un nuovo essiccatoio per i laterizi più pregiati, mentre quelli di scarso valore erano lasciati all'esterno. Oggi questa fabbrica, nel quartiere di nuova urbanizzazione di Riosecco, è di forte impatto estetico ed emotivo e il suo recupero dal punto di vista architettonico



Un particolare della fornace Hoffmann

riporta alla memoria un'attività storica nel contesto economico cittadino. L'ipotesi progettuale prevede il Museo della Fornace e del Centro Permanente d'Arte Ceramica, con la possibilità di demolire i due fabbricati più degradati e meno interessanti dal punto di vista storico-architettonico per conservare l'antico forno, il più recente essiccatoio e la ciminiera. Il prospetto più degradato a est è il fulcro del progetto e fa risaltare la struttura dei forni, che da questo lato non sarebbe visibile. Il progetto prevede un parallelepipedo vetrato al posto del vecchio essiccatoio demolito, del quale si mantengono dimensioni e proporzioni e a sud una teca trasparente racchiude la sezione aperta dei forni. Il Museo e la Scuola d'Arte Ceramica, due strutture complementari, sono state distribuite negli edifici esistenti, e l'elemento nuovo ne è l'introduzione, la connessione e il "centro nevralgico". Lo spazio museale, suddiviso in tre sezioni permanenti e una temporanea, si sviluppa su due piani del forno Hoffmann e accanto all'esposizione permanente di ceramica, a sud, c'è un atelier artistico per i maestri ceramisti. Il centro di formazione si organizza invece nell'essiccatoio del '63: al piano terra sono distribuite aule didattiche e uffici direzionali, al piano superiore un auditorium con sistema a carrucola semovente e pannellature apribili per ricreare il grande spazio voltato dell'essiccatoio forma un ambiente unico con la parte di esposizione temporanea. Il piazzale della fornace, sotto al quale sono previsti magazzini e parcheggi, diventa una premessa al museo: il punto d'arrivo del visitatore anticipa la visita dell'interno osservando i vecchi macchinari, conservati in teche trasparenti e le "gambette" restaurate. La fornace torna a essere il punto di riferimento per Riosecco. Anche se i dati in proposito non sono ufficiali, sembra che le due principali fornaci dettero lavoro a un minimo di 30 e a un massimo di 80 unità. A lungo attive, nel dopoguerra beneficiarono dell'incremento delle commesse, alla base delle quali vi era l'espansione edilizia.



Gente di ferro



www.giorniferro.it

SCUOLA E CULTURA CON MECCANISMI VIRTUOSI

“I progetti in cantiere del consigliere delegato Luca Gradi”

di Claudio Roselli

PIEVE SANTO STEFANO - A un anno dall'inizio del secondo quinquennio amministrativo, nel quale oltre che di scuola si occupa anche di cultura e di biblioteca, il consigliere delegato Luca Gradi del Comune di Pieve Santo Stefano stila un primo bilancio dei settori presi in consegna, con assieme i progetti che l'amministrazione sta portando avanti. E con una premessa legata al primo quinquennio di mandato: la riapertura del plesso scolastico di piazza Marconi e la realizzazione della struttura per la prima infanzia, “Piccolo Re dei Fiori”. Una struttura dedicata al nido e alla sezione “primavera”, che coprono la fascia di età dai 12 ai 36 mesi. Un risultato importante per Pieve, che sta a significare come il paese creda ancora in se' stesso e nelle proprie potenzialità. Il tutto, assieme al mantenimento della diretta gestione dei servizi correlati alla scuola, vedi mensa e trasporti, forniti a prezzi moderati. E anche all'inizio del secondo quinquennio i prezzi sono rimasti inalterati, ovvero gli stessi dal 2009 e fra i più bassi a livello provinciale. “Novità di queste settimane – dice Gradi - è l'acquisto di due nuovi pullmini per il trasporto scolastico e non solo. Un investimento importante, che ci dota di due mezzi di ultima generazione alimentati a metano. Acquisto possibile grazie al fatto che gestiamo direttamente i trasporti con una nostra piccola compagnia pubblica (vale anche per gli adulti, non solo per gli studenti) e che quindi possiamo per questo motivo accedere ai contributi regionali: un'altra dimostrazione della lungimiranza del sindaco Albano Bragagni”. Altro obiettivo basilare: il mantenimento dell'autonomia scolastica. Cosa significa averla? “Significa avere la possibilità di progettare, di disporre di risorse, di gestire il sistema scuola e di difendere il tempo pieno alle elementari e all'asilo, così come il tempo prolungato per le scuole medie; tutte cose che sono nel dna delle famiglie pievane ma che hanno bisogno di essere continuamente difese a tutti i livelli, in quanto elementi fondanti del paese. E allora, la nascita di un istituto omnicomprensivo Pieve Santo Stefano-Caprese Michelangelo dalla prima infanzia fino all'istruzione superiore con il Camaiti-Buonarroti è un altro fiore all'occhiello per i due Comuni e per l'intera Valtiberina”. E per ciò che riguarda le attività legate alla scuola? “E' di mia competenza anche l'organizzazione e la gestione del campo estivo per ragazzi dai 3 ai 12 anni e del corso di nuoto estivo che il Comune di Pieve organizza ogni anno. Ma cerchiamo anche novità e allora punto molto sulla collaborazione con entità del posto, quali il

Circolo Tennis di Pieve, i maneggi e i professionisti del luogo: quest'anno collaboriamo con l'esperta Lausiana Ciochi per le spiegazioni sul bosco ai ragazzi del centro estivo. Anche per questa attività la scelta della nostra amministrazione è orientata verso il basso prezzo, in modo che sia possibile a tutti poter partecipare. Una attività che in molti casi rappresenta un vero e proprio servizio per quelle famiglie nelle quali lavorano entrambi i genitori”. Cultura e biblioteca hanno contribuito ad aumentare la sua mole di lavoro? “Sì, ma hanno aumentato anche la mia soddisfazione, specie quando i progetti vanno in porto. Debbo dire innanzitutto che è una fortuna vivere in un paese che fa della cultura un “must”, un aspetto importante. L'Archivio Diaristico Nazionale è oramai una realtà culturale di livello internazionale e per esso abbiamo sostenuto un investimento che ci ha consentito di allestire il Piccolo Museo del Diario, una “chicca” in assoluto perché le migliaia di testi pervenuti sono raccolte in versione multimediale. Non c'è però soltanto il museo del diario: pur con le modeste risorse che abbiamo, sto cercando di dotare il teatro comunale “Giovanni Papini” di tutta la tecnologia necessaria (luci, audio, schermi per proiezione ecc.) non solo per spettacoli artistici ma anche per conferenze e presentazioni letterarie. Offro quindi la massima collaborazione a chi ha pubblicazioni, tesi, scritti da presentare al pubblico, come già è successo sia con il Centro studi e Ricerche Archeologiche di Pieve, altra piccola grande perla culturale pievana, sia con studiosi locali che hanno utilizzato più volte la struttura. Offro quindi la massima collaborazione a chi ha pubblicazioni, tesi e scritti da presentare al pubblico. Relativamente alla biblioteca comunale, che è una realtà molto piccola (ma non per questo meno importante), ho favorito una convenzione per la collaborazione alla sua gestione con l'associazione locale che oramai da 10 anni organizza mirabilmente, ogni aprile, la “fiera del libro fatto a mano”. Persone splendide, assieme alle quali la biblioteca sta ripartendo con slancio. Abbiamo infatti fatto investimenti in una nuova dotazione informatica, sistemato i locali, selezionato le pubblicazioni, acquistato nuovi libri con una particolare attenzione alla letteratura per l'infanzia. Sempre in biblioteca, si terrà la formazione a distanza per il corso di ragioneria serale, in questo accogliendo con entusiasmo la proposta del liceo “Città di Piero” di Sansepolcro, che partirà a settembre-ottobre”. Capitolo speciale anche la musica in teatro? “C'è intanto il coinvolgimento delle



Luca Gradi, consigliere comunale con delega a scuola, cultura e biblioteca

associazioni locali – la filarmonica “Ermanno Brazzini” e la scuola di ballo – e poi l'inverno scorso ha preso il via l'esperimento di “Pieve Classica”, rassegna di musica lirica e classica abbinata con attività imprenditoriali del posto. L'idea, con il tempo, è quella di far nascere un evento annuale nel periodo più “morto”, quello insomma dei mesi più freddi”. E per il 2016 sono previste novità al riguardo? “C'è un importante progetto che stiamo portando avanti in team con Chiara Venturi, assessore a sport e associazioni e i giovanissimi consiglieri Federico Cavalli e Giuseppe Bubbolini; un progetto che partirà a breve: si chiama “Pieve Village” e vuol ravvivare i primi 15 giorni di agosto con eventi ludici, musicali e culturali. Il resto viene da se', per cui noi stiamo a fianco di coloro che si occupano del Palio dei Lumi, ovvero del nostro calcio in costume che meriterebbe una migliore visibilità e della grande festa dell'8 settembre con le luminarie. Ultimo aspetto, ma non per importanza, il progetto con il quale voglio concludere la mia esperienza amministrativa a Pieve: la raccolta delle testimonianze dei nostri anziani sul periodo della guerra e della ricostruzione. Già in passato ci sono state mirabili raccolte, la particolarità sta questa volta nel fatto che stiamo raccogliendo le testimonianze mediante la registrazione di video, con l'intento di realizzare sia un archivio di immagini e di storie, da regalare all'Archivio Diaristico Nazionale, sia un vero e proprio documentario sulla nostra storia. Se ce la facessi per il 2019, con l'aiuto di tanti amici, potrei davvero andare a casa contento”, conclude Gradi.




Via Maestri del Lavoro, 8
52037 Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 749847
Fax 0575 749849

www.donatilegnami.it
info@donatilegnami.it

LOCAZIONE DEL BENE COMUNE IL DIRITTO DEL COMPROPRIETARIO NON LOCATORE

della dottoressa Sara Chimenti e dell'avvocato Gabriele Magrini

Gent.mo Avvocato Magrini,

alcuni anni fa io e mio fratello abbiamo ereditato da nostro padre un appartamento di cui siamo comproprietari al 50%. Sono venuto a conoscenza che mio fratello, negli ultimi due anni, approfittando del fatto che vivo all'estero con la mia famiglia, ha locato detto immobile a una persona, dalla quale riscuote sistematicamente il canone di affitto in virtù di un contratto regolarmente registrato all'Agenzia delle Entrate a suo esclusivo nome. Ho pertanto richiesto il riconoscimento della quota del 50% del canone, ma l'uno (mio fratello) si è rifiutato per motivi personali, l'altro (l'inquilino) eccepisce il fatto di non aver stipulato con il sottoscritto alcun accordo. Posso agire in giudizio per il riconoscimento della mia parte o per ottenere il rilascio dell'immobile da parte dell'inquilino?

Caro lettore,

la fattispecie sottesa alla questione rappresentata è assai consueta nella prassi e riguarda, appunto, il caso in cui un immobile in comproprietà tra più soggetti venga locato a mezzo di contratto sottoscritto da uno soltanto dei comproprietari, che provvede anche all'incasso dei canoni. La soluzione del quesito passa attraverso una disamina della qualificazione e della regolazione dei rapporti che intercorrono tra Lei, quale soggetto comproprietario non firmatario del contratto e l'inquilino; più precisamente, occorrerà accertare se l'integrale pagamento del canone nelle mani del solo comproprietario sottoscrittore ha effetto liberatorio e se vi è la possibilità per il comproprietario non firmatario di chiedere all'inquilino il pagamento del canone pro quota o la risoluzione del contratto. Preliminarmente, non può prescindersi da un principio cardine in materia: la stipula di un valido contratto di locazione non è un atto tipico del proprietario del bene locato, bensì del soggetto che, a qualunque titolo, abbia la detenzione e possa, per conseguenza, adempiere all'obbligazione principale del locatore, ossia porre il bene nella disponibilità del conduttore tramite la consegna delle chiavi. Partendo da tale assunto, la giurisprudenza di legittimità in materia è stata a lungo divisa tra due orientamenti. Il primo riteneva operante una ipotesi di mandato senza rappresentanza con la conseguenza che il rappresentato potrebbe, nel revocare il mandato, esercitare i soli diritti di credito, agendo in giudizio esclusivamente per la riscossione dei canoni; un diverso orientamento, invece, sosteneva che ciascun comunista potrebbe, anche se diverso da chi ha locato, agire financo per il rilascio dell'immobile, presumendosi sempre il consenso degli altri comproprietari. A dirimere la questione sono intervenute le Sezioni Unite della Suprema Corte, le quali hanno ricondotto la fattispecie suesposta nell'ambito di applicazione delle disposizioni concernenti la gestione di affari altrui; tale disciplina offre una soluzione che contempera in modo adeguato gli interessi e le posizioni dei vari soggetti coinvolti. Il contratto sottoscritto dal comproprietario locatore e il conduttore è efficace, rilevando l'opposizione del comproprietario non locatore solo nel caso in cui venga manifestata e portata a conoscenza del conduttore prima della stipula del contratto; dunque, il conduttore è posto al riparo da sopravvenuti contrasti che dovessero insorgere tra i comproprietari in ordine alla gestione del bene comune. Il comproprietario non locatore, da parte sua, ove sia a conoscenza della intenzione del gestore di addivenire a una locazione del bene comune, può manifestare preventivamente il proprio dissenso, il che lo esonererebbe dal dovere di adempiere alle obbligazioni che il gestore abbia assunto, anche in nome proprio e di rimborsargli le spese sostenute. Il comproprietario non locatore, inoltre, ed è questo l'aspetto che maggiormente rileva ai fini della soluzione del caso di specie, ha la facoltà di ratificare il contratto stipulato dal comproprietario locatore e l'esercizio di tale potere comporta gli effetti che sarebbero derivati da un mandato, anche se la gestione è stata compiuta da un soggetto che credeva di gestire un affare proprio. Pertanto, quale comproprietario non locatore, potrà certamente agire nei confronti dell'inquilino per ottenere la propria quota di canone a decorrere dalla ratifica dell'operato di suo fratello, identificabile nel momento in cui Lei ha iniziato a richiedere la corresponsione della propria parte di canone, implicitamente confermando la locazione stipulata. Non potrà invece agire per il rilascio dell'immobile poiché tale azione, nel caso di specie, le è preclusa dall'articolo 1175 del codice civile, che legittima le sole azioni attinenti ai diritti di credito.

Per ulteriori informazioni si può contattare il seguente numero telefonico: **393 3587888**.

Per saperne di più sull'attività dello Studio, visitare il sito

www.studiolegalemagrini.blogspot.it

GIORGIO: UNA VITA IN SOLITUDINE

di Francesco Crociani

VERGHERETO - Giocondo Guerra, conosciuto come "il Pipi", si presentava con il nome "Giorgio" e rimproverava chi lo chiamava con il suo vero nome. Di famiglia benestante, nato e vissuto a Montecoronaro di Verghereto, era una persona dai modi gentili, portava lunghi capelli biondi e spesso si recava dal parrucchiere. Il padre faceva il maniscalco, mentre la mamma era una semplice casalinga. I primi anni di adolescenza Giorgio li ha vissuti in paese a lavorare e nella bottega del babbo apprese il mestiere da fabbro. La croce davanti alla chiesa parrocchiale di Santa Maria in Trivio a Montecoronaro, capolavoro in ferro battuto, fu opera delle sue mani. Erano tempi duri, la seconda Guerra Mondiale era passata da poco, la miseria non mancava, ma questo non gli impediva di sognare: capiva che doveva fare qualcosa per migliorarsi. I suoi disagi e le sue ribellioni di gioventù erano sempre più frequenti: un mattino, mentre lavorava al ferro, prese il martello con forza e lo scagliò contro il muro dicendo: "Basta, ora voglio cambiare vita!". Era la fine degli anni '50 quando Giorgio salì sul primo bus per andare a vivere a Roma, perché voleva fare l'attore cinematografico. Una scelta importante, un senso di libertà che forse gli permetteva di cambiare veramente qualcosa. Nei primi giorni da cittadino romano si sentiva solo, perso e deluso, ma dentro aveva una gran voglia di combattere contro tutto e contro tutti per arrivare a ottenere quello che sognava, cercando di superare qualsiasi ostacolo. Rimanere chiusi come una lumaca non serviva: sentiva il bisogno di una continua ricerca verso la realizzazione dei suoi sogni maturati fin da bambino. Tutte le sere era solito fare la passeggiata per osservare le vie lussuose della città eterna. E fu così che una sera, mentre confabulava in solitudine, gli si avvicinò un signore, il quale gli propose una piccola comparsa nello storico film "La dolce Vita" di Federico Fellini. Lui accettò con grande entusiasmo. La sua apparizione era limitata a una entrata e una uscita da una porta girevole in uno di quegli alberghi a più stelle lungo la famosissima via Veneto, quella della "Roma bene". Per lui fu il massimo di ciò che gli potesse capitare: la parte andò bene e tutto finì lì. Con il morale alle stelle, tentò altri provini ma non ebbe lo stesso



Giocondo "Giorgio" Guerra detto "il Pipi"

successo. I pochi soldi che aveva guadagnato finirono in fretta, non avendo altre parti da figurare; depresso e pieno di vergogna, tornò a casa in autostop. Dopo il rientro dalla Capitale, Giorgio andava in giro dicendo che era un attore affermato e che doveva solo aspettare la proposta giusta, la quale prima o poi sarebbe arrivata; quando incontrava qualche conoscente, raccontava le esperienze che aveva maturato nel mondo del cinema. In attesa che qualche regista lo cercasse per chissà quale cosa, svolgeva dei piccoli lavori precari: ballerino, barista e cameriere. Del

vecchio lavoro da fabbro non voleva neppure parlarne: sarebbe stata un'offesa, visto che sognava di fare il divo. Dopo la morte dei genitori viveva solo e iniziò a girovagare senza una meta precisa. La maggior parte delle sue giornate le trascorreva al rifugio "Vecchio Molino", in cima al valico di Montecoronaro, da Beppe Piccini che, conoscente e amico, qualche volta lo invitava ad accettare un piatto di minestra calda, visto che non aveva nessuno che lo ospitasse. Per racimolare qualche soldo, l'aspirante attore vendette la casa che aveva ereditato dai genitori: invece di fare tesoro di quello che aveva guadagnato, iniziò a sperperare acquistando una macchina sportiva di grossa cilindrata. Con il bolide, Giorgio andava in giro dicendo: "La vita con i soldi è bella". E in breve tempo spese tutti i suoi risparmi. Rimanendo al verde, senza un becco di un quattrino per sbarcare il lunario, chiedeva aiuto ad amici e conoscenti. Ogni tanto faceva il resoconto della sua vita e trascorreva intere giornate a dare spiegazioni: "Chi lavora e risparmia, non serve; chi lo ha fatto, ha realizzato poco o nulla". Questa definizione faceva andare in bestia la gente e gli attirava tante antipatie. La signora Lia, persona che gli è stata vicino nella sua

breve malattia, qualche volta gli offriva il suo piatto preferito di lesso bollito. A questa persona, se oggi fosse ancora in vita, andrebbe chiesto se sia stato felice. Di lui rimane una traccia viva: nessuno muore mai completamente. Una vita sospesa fra speranze e delusioni, una sorta di zona di transito in cui credi di cambiare il mondo, ma ti accorgi che il cambiamento non avviene in un solo giorno: hai bisogno di tempo e passano gli anni.

A Sansepolcro (AR) - www.piccini.com

IL GPL AL PREZZO PIU' BASSO

... ANCHE NEL 2015



PICCINI PAOLO s.p.a.

... E CON IL CONTATORE
PAGHI UN PO' ALLA VOLTA



SENZA SPESE EXTRA !!



CHIAMA SUBITO - TEL. 0575 740597



Piscine

PINCARDINI

Acquapark

LA TUA FRESCA ESTATE

PROMOZIONE
2015

€ 5,00

GIORNI FERALI
(lunedì - sabato)

BIGLIETTO
INGRESSO
UNICO

NOVITÀ
2015

Beach Volley

NOVITÀ
2015

ACQUA GYM

NOVITÀ
2015

Happy Hour

Tutti i fine settimana dalle 18,00

Parco giochi per Bambini, Pineta, Scivoli
Piscina Olimpionica, Sala Giochi coperta

Acquapark Pincardini, a Sansepolcro, in un parco acquatico di 3500mq, tra i più estesi del Centro Italia, con una pineta di oltre 2000mq, ti offre svariate possibilità di divertimento. La Piscina Olimpionica, la Piscina con le Piattaforme per i tuffi, la Piscina per i più piccoli e l'Acquascivolo lungo più di 70mt. Inoltre all'Acquapark Pincardini troverai il nuovissimo campo da Beach Volley, il campo da Calcetto, una sala giochi al coperto, il parco giochi per bambini ed il solarium a bordo piscina. Di notte **l'Acquapark Pincardini** si trasforma in Discoteca per festeggiare le serate speciali!

Vieni a divertirti **all'Acquapark Pincardini** a Sansepolcro in Valtiberina!
L'Acquapark più Bello del Centro Italia.

SEGUICI SU



APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 9,00 ALLE 19,00

SANSEPOLCRO (AR)
viale Barsanti, 29

info: 338.56 876 21 - 0575.742897
info@acquaparkpincardini.it
www.acquaparkpincardini.it