

L'Eco del Tevere

EDIZIONE 121 - ANNO XIV

N° 9 - NOVEMBRE 2020

L'Eco del Tevere è un periodico edito dall'agenzia Saturno - Comunicazione s.p.a. - Iscrizione al Registro Stampa n. 6/07 - Autorizzazione Tribunale di Roma n. 10/89



La Battaglia di Anghiari sempre più nel mito: un dipinto mai ritrovato perché mai realizzato a Firenze da Leonardo da Vinci?

I 70 anni della Giorni Ferro: la storia imprenditoriale di un'azienda fra le più importanti di Sansepolcro, capace sempre di "leggere" la realtà

Nilde Iotti, la prima donna titolare di una delle tre cariche più importanti dello Stato: da partigiana a "signora della Repubblica"



GREENuniverse



PICCINIIMPIANTI

Officina **Trasformazione Veicoli**



PICCINIGAS

GPL da **Riscaldamento**



PICCINIFUELS

Stazioni di **Rifornimento**



PICCINITECH₄

Divisione **Metano e Biometano**

50 anni di riconosciuto know-how nel mondo dei **Carburanti Liquidi** e **Gassosi**



piccini.com

Via del Vecchio Ponte, 10 • 52037 **Sansepolcro** (AR) Italy • Tel +39 0575 **742 836**



SOMMARIO

4

L'opinionista

Il futuro dell'Ospedale della Valtiberina

6

Politica

Comunicazione istituzionale

12

Storia

Pastifici, distillerie e fabbriche di bevande a Città di Castello

14

Inchiesta

La Battaglia di Anghiari: dipinto veramente esistito oppure no?

18

Politica

Nilde Iotti, la "signora della Repubblica"

24

Fumetti

Valentina



38

Attualità

Badia Tedalda: l'impatto del metanodotto Rimini-Sansepolcro

39

Attualità

Sestino: il recupero della Croce sul Sasso di Simone

41

Rubrica

La cucina di Chiara

43

Il legale risponde

Eredità per il coniuge separato e per quello divorziato

44

Economia

I fondi pensione

48

Inchiesta

I falegnami nel XIX secolo a Città di Castello

53

Economia

I 70 anni di attività dell'azienda Giorni Ferro di Sansepolcro

56

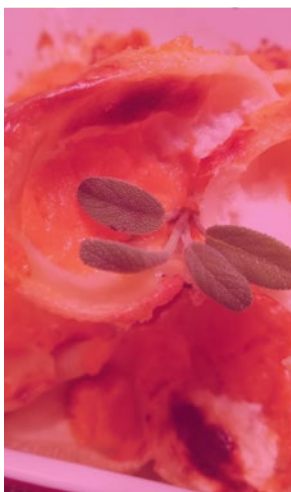
Saperi e sapori

Castagne e marroni

60

Storia

Le vie antiche nella valle toscana del Tevere (IV puntata): le strade dei briganti



26

Attualità

Le abitudini alimentari degli anni '50 e '60

30

Curiosità

Le stranezze della regina Elisabetta II d'Inghilterra

33

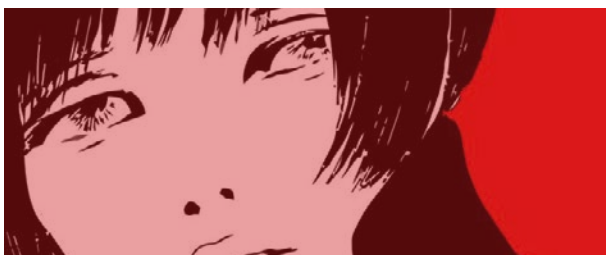
Satira

La vignetta

34

Personaggi

Il cantautore Ligabue



EDITORIALE

In pieno ritorno di invasione Covid-19, sperando che il 2021 oramai alle porte riesca finalmente a farci voltare pagina, continuiamo impertentiti con il nostro periodico a trattare argomenti di storia e attualità e a parlare di economia e di personaggi. Al centro dell'attenzione la Battaglia di Anghiari, intesa come dipinto di Leonardo da Vinci: la tesi che esso sia andato scomparso sta diventando sempre più debole, perché la notizia divulgata di recente ha assunto il peso di una sentenza o quasi. È di fatto il rilancio di una convinzione già maturata in qualche studioso: il "genio" non avrebbe mai messo le mani sull'opera; o meglio, si sarebbe fermato ai disegni preparatori. Quanto basta però per andare avanti con studi e teorie. Se la storia ci porta per due volte a Città di Castello, a parlare sia della fiorentina tradizione della falegnameria nel XIX secolo che di pastifici, distillerie e bibite gassate, il panorama economico attuale ci ha consigliato di solennizzare anche sulla carta stampata i 70 anni di attività della Giorni Ferro, una fra le aziende più importanti di Sansepolcro e della vallata, non dimenticando che la pagina fissa - dedicata sempre all'economia - si concentra stavolta sui fondi pensione. E mentre il nostro valido collaboratore Claudio Cherubini riserva l'ennesima interessante puntata sulle antiche vie a quelle dei briganti presenti nell'Areino soprattutto nel XIX e a inizio del XX secolo, l'altro fedelissimo componente della nostra redazione, Francesco Crociani, focalizza l'obiettivo sui risvolti paesaggistici in Valmarecchia, legati alla costruzione del metanodotto Rimini-Sansepolcro. E veniamo ai personaggi: senza dubbio, la pagina delle curiosità dedicata alle stranezze, ai rituali e alle statistiche relativi alla regina Elisabetta II d'Inghilterra, porta alla luce risvolti inediti della sovrana attualmente più longeva (in tutti i sensi); l'accoppiata fra l'esponente politico di spicco della "prima repubblica" e il cantautore è caratterizzata in questo caso da un Comune denominatore... geografico: il territorio del Reggiano, con Nilde Iotti che era appunto originaria di Reggio Emilia e Luciano Ligabue da Correggio, il Comune più popoloso della provincia. A suo modo è personaggio anche Valentina, espressione umana di un fumetto condito anche di erotico. Ultima, ma non per importanza, l'inchiesta dedicata alle nostre abitudini alimentari negli anni '50 e '60, "figlie" di condizioni economiche che stavano svoltando verso il benessere. Ma sarà stato poi così anche a tavola? A voi le conclusioni in attesa di dicembre, mese anche delle pagelle di fine anno per i nostri amministratori. Buona lettura!

Periodico edito da:



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

Fondatore

Domenico Gambacci

Direttore Editoriale

Davide Gambacci

Direttore Responsabile

Claudio Roselli

Redazione

Mariateresa Baroni, Carlo Campi, Claudio Cherubini, Francesco Crociani, Davide Gambacci, Domenico Gambacci, Giulia Gambacci, Monia Mariani, Claudio Roselli, Ruben J.Fox, Chiara Verdini, Donatella Zanchi

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

Grafica e stampa: S-EriPrint

L'OSPEDALE "CENERENTOLA" DELLA PROVINCIA DI AREZZO. E LA POLITICA COSA VUOL FARE PER LA SANITA' DELLA VALTIBERINA?

Quale futuro per l'Ospedale della Valtiberina di Sansepolcro? Questa la domanda che si pongono molti cittadini biturgensi e del comprensorio. Il plesso ospedaliero di vallata è oramai da decenni al centro di polemiche, a seguito del graduale depotenziamento della struttura messo in atto dalla Regione Toscana. Come si ricorderà - e riavvolgiamo il nastro di quasi mezzo secolo - in zona erano presenti fino agli anni '70 del secolo scorso tre ospedali: quello alla Croce di Anghiari, quello della Madonna dei Lumi a Pieve Santo Stefano e quello appunto di Sansepolcro, chiamato "Spedali Riuniti", che aveva la sede in via della Misericordia, ossia all'interno del centro storico, soluzione logistica oggi impensabile e che anche allora cominciava a palesare le sue difficoltà dal punto di vista della comodità e soprattutto e della celerità per i mezzi di soccorso in caso di necessità. Non dimenticando la situazione in cui versava l'ospedale all'interno, con posti letto ricavati anche lungo i corridoi del vecchio palazzo, oggi riconvertito per metà a servizio di igiene mentale e per l'altra metà a Teatro alla Misericordia. Per più motivi, insomma, a Sansepolcro quell'ospedale - e in quelle condizioni - non aveva più motivo di esistere; in effetti, era già da tempo in fase di costruzione il plesso nuovo, in collina, ossia l'attuale edificio. Nel novembre del 1976, quindi stiamo parlando di 44 anni fa, il nuovo ospedale entra finalmente in esercizio e il cittadino biturgense non arrossisce più alla precisa domanda sull'argomento, perché ora finalmente c'è un edificio moderno, con finestroni che danno

luce, con giusti spazi e con l'organizzazione dei reparti, per poter lavorare al meglio. Non solo: essendo nuovissimo in tutto e per tutto, l'ospedale è di conseguenza al passo con la tecnologia del momento. Ben presto, la struttura di Sansepolcro finisce con l'accorparsi anche i piccoli ospedali di Anghiari e Pieve Santo Stefano, operazione che viene a essere completata all'inizio degli anni '80. La cronaca degli ultimi due-tre decenni - soprattutto quando la logica degli accentramenti (e dei tagli in sanità) comincia a prendere sempre più campo ed è noto che il centro più grande finisce inevitabilmente con il sottrarre qualcosa a quello piccolo - non è di certo brillante. All'Ospedale della Valtiberina, che con il tempo ha cominciato a perdere sempre più pezzi, non sono rimaste che le... promesse: quelle che in particolare facevano i candidati ogni volta che si avvicinavano le campagne elettorali. Promesse da marinai: una categoria che, sotto questo profilo, fa "scopa" con quella dei politici. Alla resa dei conti, esce fuori - ma non svelo di certo una sorpresa - che il presidio ospedaliero con sede a Sansepolcro è il più penalizzato della provincia di Arezzo. Basta dire che quello della Valtiberina è l'unico delle vallate aretine a non avere la rianimazione, altro obiettivo che in campagna elettorale è da realizzare, ma che dopo il voto torna a livello di "vedremo". Come tutti sanno, la rianimazione - o terapia intensiva che dir si voglia - è una componente essenziale per far sì che una struttura ospedaliera possa essere definita tale. Senza di essa, si comprende benissimo che il reparto di chirurgia sia costretto a effettuare piccoli interventi operatori, per cui va bene la

convenzione con Careggi per l'alta traumatologia dello sport, ma senza la terapia intensiva funzionante non è possibile fare più di tanto. È ovvio che Valtiberina stia pagando da tempo due ordini di handicap: il primo riguarda la sua popolazione, appena superiore alle 30mila unità, distribuita in sette Comuni fra versante montano e fondovalle; per giunta, nella parte in assoluto più a est della Toscana, ovvero ai margini di una provincia già snobbata, a sua volta, dai centri nevralgici dei palazzi fiorentini. Se tanto mi dà tanto, pochi abitanti significa anche pochi votanti (ammettiamo che siano il 75% del totale, dal momento che la Valtiberina non abbonda di giovani sotto i 18 anni) e quindi un bacino elettorale poco appetibile, o non certo alla pari di Valdarno e Valdichiana, per non parlare di Arezzo. Combinato con le limitate dimensioni del "serbatoio" di voti, c'è poi il secondo handicap dello scarso o nullo peso politico del territorio, peraltro confermato dal fatto che in cinquant'anni esatti di vita delle Regioni la Valtiberina abbia spedito in consiglio regionale soltanto due suoi esponenti: Athos Fiordelli dell'allora Pci nella prima legislatura (in maggioranza) e Dario Locci della Lega (all'opposizione) qualche anno addietro e per un periodo oltretutto molto breve, perché è venuto prematuramente a mancare nel febbraio del 2013. Un peso scarso anche in Provincia, oltre che in Regione: c'è stato nella nostra storia - è vero - un Amintore Fanfani, ma chissà quando tornerà, se tornerà e se eserciterà lo stesso carisma suo. Morale dalla favola: se a Firenze chiediamo a qualche consigliere regionale se sa dove si trova Sansepolcro, probabil-



Imprenditore molto conosciuto, persona schietta e decisa, da sempre poco incline ai compromessi. Esperto di enogastronomia, ama il trekking e viaggiare. Opera nel campo dell'arredamento, dell'immobiliare e della comunicazione. Ha rivestito importanti e prestigiosi incarichi all'interno di numerosi enti, consorzi e associazioni sia a livello locale che nazionale. Profondo conoscitore delle dinamiche politiche ed economiche, è abituato a mettere la faccia in tutto quello che lo coinvolge. Ama scrivere ed esprimere le sue idee in maniera trasparente.

di Domenico Gambacci

mente nutre qualche dubbio sull'appartenenza alla Toscana e magari confonde – perché è successo anni addietro con la questione della “Due mari” - Monterchi con Montieri, paese che ha le stesse prime quattro lettere iniziali e che ha un numero di abitanti vicino a quello della Valtiberina, ma che si trova in provincia di Grosseto. Torniamo adesso sul binario principale dell'ospedale: è ovvio che, di fronte alle condizioni attuali nelle quali si trova quello di Sansepolcro, l'utenza della Valtiberina Toscana abbia la propensione a rivolgersi al San Donato di Arezzo, o al più vicino ospedale di Città di Castello ed è persino ridicolo il fatto che, di fronte ad alcune visite specialistiche, si ritrovi costretta a girare per Valdichiana, Valdarno e Casentino, perché questo è il “modus operandi” dei dirigenti della Asl Toscana sud-est. In luglio – e anche in questo caso eravamo in piena campagna elettorale – è arrivata la buona notizia dell'importante finanziamento di 12,6 milioni di euro, stanziato dalla Regione Toscana per l'Ospedale della Valtiberina di Sansepolcro. Visto il periodo nel quale la notizia è stata comunicata e quello attuale, ossia post-elettorale, alcuni interrogativi ce li dobbiamo porre. Il primo: sarà vero? Pur-



troppo, non è la prima volta che si promette senza poi mantenere. Analizziamo poi la destinazione della somma in base alle voci di spesa; si ricava che 8 milioni sono destinati all'adeguamento sismico dell'edificio, 3 alla ristrutturazione interna (compreso l'Ospedale di Comunità) e il restante milione di euro è riservato alle attrezzature. Entriamo allora nello specifico, visto che la destinazione di questi soldi era stata accolta come un gran risultato. Fermo restando che senza questa cifra sarebbe stato peggio, ne deduciamo che chi opera dentro la struttura lo fa non in condizioni di sicurezza, perché evidentemente lo stabile non è a norma. Ma c'è di più. Di fronte a questo consistente importo di 8 milioni, non ci vuole molto a capire che gli interventi di adeguamento saranno importanti e che creeranno notevoli disagi al personale ospedaliero e ai degenti. I 3 milioni per l'Ospedale di Comunità servono solamente per il potenziamento di questa divisione e quindi – bene che andrà – alle apparecchiature necessarie per il funzionamento di qualità dell'ospedale rimane il milione e poco più. E considerando anche gli interventi di riammodernamento dell'unità operativa di medicina, iniziati nel gennaio di quest'anno e poi rallentati dal Covid-19, ci ritroveremo senza dubbio davanti a una bella struttura, ma di fatto a un contenitore vuoto (o invariato) dal punto di vista della dotazione funzionale. Come dire, insomma, che l'ospedale ora è più bello e sicuro, ma che come livello di prestazioni sanitarie è rimasto sempre lo stesso. E tutto ciò cosa sta a significare? Che la Regione Toscana non crede a strutture di queste dimensioni, per cui se si continuerà a operare senza la necessaria dotazione assisteremo a un continuo cambio di medici, che ambiranno a trovare il posto in centri più organizzati e per i quali l'ospedale di Sansepolcro si trasformerà in mero luogo di passaggio

per la loro carriera professionale. Ma così facendo non si trova mai una stabilità e poco vuol dire se adesso il responsabile della chirurgia è tornato a lavorare in pianta stabile al Borgo, ossia non c'è più il chirurgo che viene qui da questo o quell'ospedale della Asl per un giorno alla settimana. Per carità, aver recuperato il responsabile fisso (come esisteva fino a qualche anno fa) è un importante risultato; il problema diventa semmai la durata della sua permanenza in Valtiberina. La città deve quindi tornare ad alzare la voce, come era successo a metà degli anni Novanta con la creazione del Comitato per la difesa dell'ospedale di Sansepolcro, presieduto da Gian Piero Giuliani e con molti suoi esponenti che facevano parte anche della lista civica Viva Sansepolcro. Come qualcuno ben ricorderà, la prima grande battaglia del comitato fu quella per il mantenimento del punto nascita, che è rimasto a Sansepolcro fino al

2006, quando è stato smantellato per mancanza dei numeri che rispettassero il parametro annuale, ma è stata la dimostrazione di come un gruppo di pressione possa riuscire a spuntarla impostando la propria azione nella giusta direzione. Su qualche decisione, la Regione fu infatti costretta a fare

marcia indietro. Credo quindi che sia un dovere, quello della politica locale, di lavorare per un potenziamento dell'ospedale di zona, evitando di dare ascolto ai diktat che arrivano ai partiti perché mascherino le varie inefficienze. Fare politica nel locale vuol dire essere i portatori degli interessi di chi vive e risiede nel territorio; se invece ci si comporta diversamente, vuol dire che dietro vi sono secondi fini, oppure la classica voglia di campare con la politica, che alla fine un posto di lavoro lo trova a tutti. Non si può transigere sul ripristino della terapia intensiva che, a maggior ragione in tempi di Covid-19, è diventata il reparto più importante, né si può e si deve ogni volta confidare sulla buona sorte, come è avvenuto in marzo e aprile. Una volta sei fortunato e ti salvi, ma non è detto che quella successiva vada alla stessa maniera. Quando perciò fra qualche mese arriveranno in processione i vertici regionali a raccontarci le novelle (quelle novelle che hanno premiato il centrodestra, facendo diventare la coalizione prima in tutti e sette i Comuni della vallata), che portino appresso un assegno con qualche milione di euro a beneficio delle attrezzature sanitarie, perché un buon chirurgo senza bisturi non opera. E non è giusto continuare ad andare avanti con le donazioni delle associazioni del posto: un fattore lodevole, che meriterebbe però una particolare riflessione. Nel senso che se provvede il volontariato con i soldi raccolti attraverso le iniziative, vuol dire che chi dovrebbe occuparsene non dimostra una particolare premura. Riassumendo: qui nel posto i politici, pensando alle poltrone, hanno finito con il vendere la gestione delle acque, della diga di Montedoglio e dei rifiuti e con il vedere penalizzato l'ospedale di vallata. E allora mi domando: in questo modo sono al servizio del territorio – come si ritengono loro – oppure pensano soprattutto a guadagnare stipendi e a sistemarsi personalmente?

APERTA LA VARIANTE AL CAPOLUOGO: ORA È PIÙ SICURA LA VIABILITÀ DI SAN GIUSTINO

Il sindaco Paolo Fratini: "Le tempistiche sono state lunghe, ma oggi abbiamo una nuova infrastruttura che decongestiona il traffico veloce dal centro storico"



L'obiettivo primario era quello di snellire il più possibile il traffico dal centro cittadino, incrementando di conseguenza anche il grado di sicurezza. E' stata inaugurata qualche settimana fa a San Giustino la nuova bretella che lambisce l'abitato del capoluogo, intercettando così gran parte del traffico che da via Citernese va in direzione di Sansepolcro e viceversa. Si tratta sicuramente della più importante opera dal punto di vista economico che l'amministrazione comunale targata Paolo Fratini sia riuscita a completare, per un costo complessivo che sfiora i due milioni e mezzo di euro, reperiti grazie a risorse regionali per circa due milioni di euro, mentre la restante parte arriva dalle casse comunali. "Un progetto che ci ha impegnato per gran parte della scorsa legislatura e che finalmente vede la sua realizzazione - afferma con soddisfazione il sindaco Fratini

- per cui non posso che ringraziare tutti coloro che a vario titolo si sono adoperati per rendere possibile questa moderna infrastruttura, che in primis migliora la sicurezza di un tratto stradale importante, transitato giornalmente da un numero notevole di mezzi sia pesanti che non; inoltre, la bretella decongestiona il traffico veloce all'interno del centro abitato e favorisce, grazie alla pista ciclopeditonale che abbiamo inserito nel progetto, una mobilità lenta fondamentale per garantire qualità all'interno dei nostri centri. Determinante è stata la sinergia che abbiamo creato fra progettisti, ditta esecutrice e uffici comunali: insomma, tutti i principali attori di questo importante progetto". Due grandi rotatorie, poi, al tempo stesso hanno sostituito altrettanti incroci pericolosi, luogo di numerosi incidenti in passato; come ha ricordato il primo cittadino, una moderna

arteria con annessa pista ciclopeditonale ha preso il posto della stretta bretella "3bis". Una rapida interconnessione anche con lo svincolo della E45 di San Giustino, luogo dove è ubicata pure una delle zone industriali. Lavori iniziati nel 2019, seppure abbiano subito nei mesi rallentamenti e interruzioni per varie questioni: viabilità che per un lungo periodo è stata completamente rivoluzionata in quella zona, proprio per poter eseguire i vari interventi. "Le tempistiche sono state lunghe - prosegue il sindaco Fratini - basti pensare che abbiamo approvato il progetto esecutivo in giunta nel novembre 2017 e fra la gara per l'affidamento dei lavori e la loro realizzazione sono passati quasi tre anni. Ciò è anche sintomatico del livello di burocrazia che quotidianamente ci troviamo a fronteggiare per tentare di dare risposte ai nostri concittadini. Abbiamo numerosi cantieri

sparsi per il territorio e diversi stanno per prendere il via. Le risorse che siamo riusciti a intercettare, grazie a progettazioni mirate e di qualità (requisiti fondamentali per ottenere finanziamenti) da un lato saranno determinanti per migliorare l'importante patrimonio pubblico del quale il Comune dispone - conclude Fratini - e dall'altro tendono a dare una risposta al difficile periodo che stiamo attraversando, immettendo risorse reali sul tessuto economico produttivo". Un'opera attesa da tempo, che offre pure un grado di sicurezza maggiore: la carreggiata è stata notevolmente allargata, in maniera tale da poter gestire senza problemi anche tutto il

traffico pesante diretto verso lo svincolo della E45. Al tempo stesso, la pista ciclabile permette alla mobilità lenta di raggiungere il centro abitato senza problemi. Anello di tutto ciò sono le due rotatorie: la prima è quella nella interconnessione tra la bretella della 3 bis e via Citernese Aretina; l'altra, di dimensioni ben maggiori, è compresa tra quest'ultima e la strada statale 73 bis di Bocca Trabaria. Presto, poi, sarà aperto pure l'altro tratto della bretella: ovvero, il collegamento stradale tra via Toscana (all'altezza dell'azienda Salpa) e l'area del sottopasso ferroviario. Un fondo stradale perfetto, nel quale sono stati impiegati innovativi prodotti.



Le due nuove rotatorie lungo via Citernese



La bretella "3bis" allargata con assieme la pista ciclopedonale

UNO SGUARDO ALL'AMBIENTE CON LA FLOTTA DI AUTO IBRIDE

Rinnovare il parco mezzi con uno sguardo attento all'ambiente e al futuro. È proprio questa la direzione che il Comune di Anghiari ha scelto, ossia la tecnologia ibrida: vetture che sfruttano un combinato di alimentazione fra benzina ed elettrico. "Abbiamo un parco auto piuttosto datato - spiega il sindaco Alessandro Polcri - con alcuni mezzi che risalgono addirittura alla fine degli anni '80 e alla metà degli anni '90, i quali nel corso dell'anno richiedono tanta manutenzione (visti anche i chilometri), che poi si trasforma in un costo per le casse comunali; parliamo di una forbice compresa fra i 15 e i 20mila euro annui. L'obiettivo è quello di invertire la rotta, dando un'immagine diversa al nostro paese; una nuova visione, con massima attenzione all'ambiente nel quale viviamo. È un programma di acquisto iniziato nel 2019 attraverso



contatti diretti con la casa madre - prosegue il primo cittadino - ma che andrà avanti nell'arco di due anni. Le prime consegne sono arrivate proprio

in questi giorni: si tratta per il momento di una Lancia Y e, a breve, di una 500 L. Come vedete, abbiamo optato anche per brand italiani, seppure il catalogo di offerte fosse stato ben ampio. Questi due mezzi saranno utilizzati per viaggi di rappresentanza, ma

anche dal messo comunale e dall'ufficio tecnico per i sopralluoghi. Si tratta di un vero e proprio programma di appalto con consegne - come detto - in maniera scaglionata nel tempo. Il cambio dei mezzi è chiaramente iniziato da quelli più obsoleti, per arrivare in poco tempo a una dotazione completamente nuova, compresa la vettura della polizia municipale e i veicoli di lavoro. Le auto che verranno acquistate - puntualizza Polcri - arrivano già con un doppio treno di gomme, ovvero la tipologia estiva e quella invernale. Anghiari

sta quindi facendo veicolare un nuovo messaggio: da una parte, la massima attenzione all'ambiente, poiché per i brevi spostamenti entra in funzione solamente il motore ibrido; dall'altra, il recupero di spese di manutenzione che inevitabilmente si abbattano".



AD ANGHIARI IL PREMIO "PAESAGGIO DELLA TOSCANA 2019"

Ad Anghiari il premio "Paesaggio della Toscana 2019". Grande la soddisfazione espressa dal sindaco Alessandro Polcri e dal vice, Claudio Maggini, che hanno ritirato il riconoscimento a Firenze nel Salone dei Cinquecento. Il lavoro premiato parte da un progetto ideato sotto la direzione dell'architetto Daniela Cinti e dal collega dell'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana, Siro Veri. Il recupero dei complessi architettonici del demanio regionale e dei terreni incolti contigui, oltre alla risistemazione di vie e viottoli storici, ha consentito di costruire un sistema montano estremamente interconnesso e fruibile e questo grazie alla gente del luogo e alla collaborazione delle cooperative che

lavorano nel territorio, le quali hanno sviluppato una serie di attività creando sinergie e nuovi interessi. "Sono orgoglioso di aver ritirato un premio frutto di un lungo lavoro che, grazie alla stretta collaborazione fra pubblico e privato, ha dato vita a punti di interesse culturale e sociale, oggi al centro di molti itinerari turistici regionali - ha spiegato il sindaco Polcri - ma non solo: ospitalità e accoglienza dei visitatori, divulgazione della cultura locale, organizzazione di itinerari tematici e visite guidate sono i punti cardine della rinascita del nostro territorio montano, sui quali abbiamo puntato in questi anni con un lavoro premiato e riconosciuto dalla Regione".

RIGENERAZIONE URBANA, CAPRESE MICHELANGELO VALORIZZA I PICCOLI BORGHI

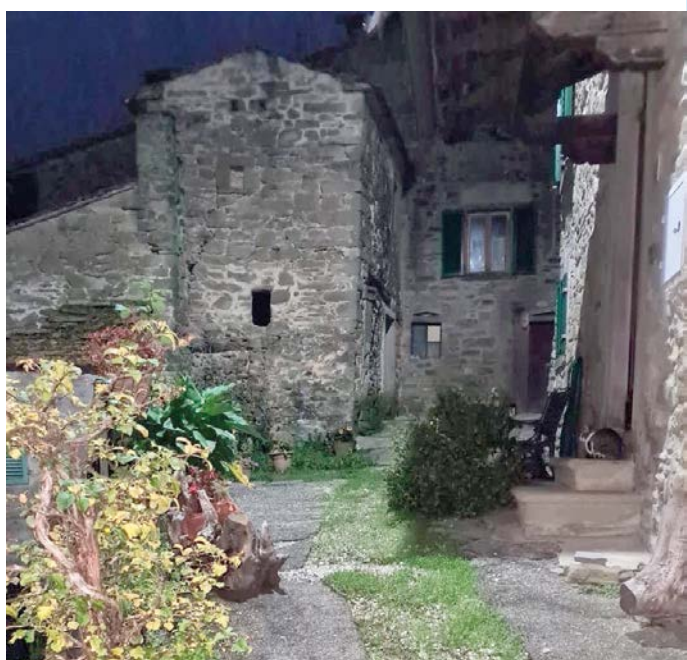
C'è anche il Comune di Caprese Michelangelo fra le 17 amministrazioni della Toscana che hanno ottenuto un finanziamento per la riqualificazione del tessuto urbano. Nel territorio che ha dato i natali a Michelangelo Buonarroti, l'obiettivo è stato focalizzato su tre distinti centri: Fragaiolo, Valboncione e Samprocino. La Regione Toscana, infatti, ha messo a disposizione 6 milioni e 600mila euro di risorse: tutti gli interventi finanziati mirano non solo a recuperare aree con criticità e immobili

abbandonati o sottoutilizzati, a favorire la mobilità sostenibile e a rendere più attrattivo il territorio anche attraverso la valorizzazione delle economie locali, ma concorrono anche all'attuazione della strategia per le aree interne, attraverso azioni di contrasto verso l'abbandono dei territori interni e montani della Toscana. "Sono tutti centri importanti del nostro Comune - commenta il sindaco di Caprese Michelangelo, Claudio Baroni - ognuno dei quali è in grado di offrire una caratteristica differente.

In larga parte si tratta di interventi di lastricatura in pietra, insieme ad altre opere di urbanizzazione primaria come l'illuminazione pubblica con tecnologia a led, per migliorarne e incrementare la fruibilità. Lavori che saranno appaltati nelle prossime settimane attraverso un apposito bando, poiché ci sono delle scadenze da dover rispettare. Inoltre, si tratta di centri attraversati dai Cammini di Francesco: questo significa che dobbiamo farci trovare pronti prima possibile".



Una veduta di Valboncione



Uno scorcio di Samprocino

VALBONCIONE - E' chiamato anche il paese di Gesù Bambino: ogni mese di dicembre viene proposto il presepe vivente, seppure quest'anno sia già stato rimandato al 2021 a causa dell'emergenza Covid-19. È arroccato sulla collina che si affaccia sull'Alpe della Faggeta, quasi al confine con il territorio comunale di Chitignano in, Casentino. Un paese immerso nei boschi di castagno che necessita di interventi manutentivi della pavimentazione, in molti punti danneggiata e resa scivolosa a seguito dell'usura derivante dalle intemperie; verranno applicate nuove pietre, oltre a dei corrimano in più punti del paese, che si presenta con tante piccole viuzze anche in discesa; il tutto per un importo di 35.700 euro.

FRAGAIOLO - E' la frazione ubicata ai piedi del Monte della Casella, oltre che essere parte integrante nel tracciato dei Cammini di Francesco. Verranno investiti circa 60mila euro del progetto "Rigenerazione Urbana" con l'obiettivo, anche qui, di andare a sostituire tutta la pavimentazione danneggiata all'interno del nucleo storico, oltre a dotare la frazione di un nuovo impianto di illuminazione sfruttando l'innovativa tecnologia a led che permette di avere un maggiore rendimento, abbassando anche i costi e incrementando il livello di sicurezza.

SAMPROCINO - E' l'ultimo nucleo di abitazioni prima di entrare nel territorio comunale di Anghiari. Paese ricco di storia, abitato da una ventina di famiglie, seppure offra uno dei passaggi più suggestivi nell'itinerario dei Cammini di Francesco nel Comune di Caprese Michelangelo. Sorge a pochi passi dal santuario della Madonna della Selva, edificato dai resti di una umile cappella abbandonata dai frati che custodiva un'immagine raffigurante la Madonna con il Bambino. Tutto questo è avvenuto dopo il periodo della peste, quando si consumò il vero miracolo con la Madonna che apparve in più occasioni ad una donna del luogo. L'attenzione, anche qui come per gli altri borghi, è sul fondo stradale pedonale in alcuni punti privo ancora di lastricato in pietra; al tempo stesso, poi, grazie al bando "Rigenerazione Urbana" sarà potenziato anche il sistema d'illuminazione. L'importo totale dell'intervento è pari a circa 17mila euro.

MONTERCHI, FINE ANNO DI INVESTIMENTI PER FAVORIRE VIABILITÀ E TEMPO LIBERO

Gli interventi dell'amministrazione comunale per un ammontare di circa 100mila euro



Obiettivo dell'amministrazione comunale di Monterchi puntato sui lavori del manto stradale, ma non solo. Previa ricognizione dell'ufficio tecnico, sono state individuate le strade con fondo stradale maggiormente danneggiato, dal traffico e dalle intemperie: la prima parte di lavori, infatti, coinvolge la strada di Padonchia, dalla località Reglia fino alla Chiesa di San Michele Arcangelo; seguirà, poi, un tratto anche nella località La Fornace. Si prevede la copertura del manto lungo tutto il tracciato asfaltato già esistente anche nella località di Scandolaia. Gli interventi previsti sono finanziati da un contributo regionale e l'importo complessivo si aggira attorno ai 60mila euro. Massima, da sempre, è l'attenzione dell'amministrazione comunale sul versante degli asfalti, cercando di garantire sempre strade sicure e di favorire la viabilità. Alcuni dei cantieri sono in fase di partenza, altri prenderanno il via a stretto giro di tempo, ma comunque prima di fine anno. Il progetto per il completamento e l'adeguamento promiscuo pedonale e ciclabile del collegamento tra i centri abitati di Monterchi, Pocaia e Le Ville, lungo l'argine del fiume, si inserisce bene in un momento storico così critico: è forte, tanto nei locali quanto nei futuri viaggiatori, il bisogno di tornare a stretto contatto con la natura. Si tratta di un importante progetto in un'ottica di sviluppo sempre più legata ad un turismo "slow", di riscoperta dei luoghi e di riappropriazione del tempo. L'amministrazione comunale di Monterchi ha ottenuto un contributo regionale del 30% e il progetto che si aggira intorno ai 40mila euro vedrà luce entro l'anno. Si tratta di un'infrastruttura a impatto ambientale quasi nullo, ma di estrema importanza anche per una mobilità sempre più sostenibile, vicina ai gusti e ai bisogni pure degli stessi cittadini che da sempre amano passeggiare lungo la "via del fiume" (così notoriamente chiamata dai monterchiesi).



A parte, ricordiamo, si aggiunge il progetto per la ciclovia che collega il borgo della Madonna del Parto con altri due centri della Valtiberina: Anghiari e Sansepolcro per un altro progetto di ampio respiro turistico. Monterchi è in continuo sviluppo con nuovi interventi per innalzare il livello di sicurezza e migliori volte ad aumentare il grado di attrazione turistica e l'offerta in tema di accoglienza ed esperienze da vivere nel territorio.

Funghi & Tartufi

Il bosco è in tavola.

L'autunno è goloso grazie al ristorante Il Borghetto e ai suoi menù, creati per esaltare la pregevolezza e la qualità dei protagonisti indiscussi di stagione: i funghi e i tartufi.

Un viaggio nel gusto, tra aromi e sapori che vi inebrieranno.

Specialità a base della nostra selezione di tartufi con materie prime genuine e freschissime.



Il Borghetto

LUXURY RESTAURANT

UNA SUCCURSALE DELLA BUITONI IN ORIGINE A CITTA' DI CASTELLO

Un precedente pastificio era attivo all'inizio del XIX secolo nella realtà tifernate, dove a un certo punto si contavano anche due distillerie e uno stabilimento per la produzione di bibite gassate

Pastifici, distillerie e fabbriche di bevande: a queste tre attività nella Città di Castello del XIX e XX secolo il professor Alvaro Tacchini dedica uno speciale capitolo nel suo "Storia tifernate e altro", parlando di precursori della situazione. Ne esce come sempre un quadro della situazione davvero interessante, con notizie e curiosità particolari, vedi la presenza a Città di Castello di un distaccamento del pastificio Buitoni di Sansepolcro. Se dunque la città biturgense aveva un'azienda che sia stava ingrandendo, Città di Castello era ca-

ratterizzata da più imprese di produzione della pasta alimentare che si sono succedute nel corso degli anni e l'uso dell'energia elettrica, specie agli inizi del XX secolo, faceva senza dubbio la differenza. Più recente l'avvio delle attività di distilleria e delle bibite gassate; aziende che non hanno avuto nemmeno vita facile in qualche frangente a causa dei vicini, che protestavano a volte per l'odore emanato e altre volte per il rumore. Andiamo allora a ripercorrere questo capitolo di storia economica di Città di Castello.

Di paste alimentari si parla per la prima volta a Città di Castello oltre duecento anni fa: è infatti il 1818 quando tale Paolo Ricca, originario di Porto Maurizio, città ligure che oggi è una delle parti in cui è divisa Imperia, apre l'attività in una bottega del palazzo del Podestà. In base ai documenti reperiti (ma può darsi anche che non vi sia altro), nulla è poi dato sapere sul prosieguo e allora bisogna spostarsi avanti di una trentina abbondante di anni. E' per l'esattezza il 1850 quando nel capoluogo tifernate si ha la certezza che si producono di nuovo paste alimentari e nel redigere il ruolo dei contribuenti della tassa di esercizio i commissari del posto scrivono: "Una sola fabbrica si trova di pasta da minestra e il fabbricatore venuto di Toscana ne trae uno scarso lucro, perché lo stesso genere dalle fabbriche di Perugia e di Fuligno si vende in abbondanza in molte botteghe di questa città". Il titolare del pastificio si chiama Dario Mori, ma la sua esperienza dura poco e quindi si conclude ben presto: nel 1856 aveva già da tempo "smontato la sua fabbrica di pasta ed [era] rimpatriato", ma Città di Castello non sarebbe rimasta scoperta in tal senso, perché proprio nello stesso anno prende il via un'attività artigianale destinata a durare per decenni. La Buitoni di Sansepolcro crea infatti una propria succursale a Città di Castello, grazie ai fratelli Giuseppe e Nazzareno Buitoni; il laboratorio permette l'aumento della produzione, con particolare riferimento alla pastina glutinata per bambini e ammalati. Dopo l'unificazione italiana, era stato scritto di questa succursale che produceva pasta lavorata usando come materia prima il grano duro. Aveva quattro macchine operatrici e undici operai, compresa una donna. Lavoravano dodici ore al giorno e se gli uomini percepivano uno stipendio oscillante fra le 0,95 e le 1,40 lire, la donna arrivava a prendere 0,90. La sede di questa fabbrica era nei locali a pianterreno del palazzo vescovile, nella parte posteriore di via Santo Stefano e vi era anche una casa in Borgo Inferiore "per uso di granai e spanditori". E proprio in via Borgo Inferiore si registra nel 1866 la prima protesta dei residenti, che parlano di "molesto fumo" e "insopportabile fetore" emanati dalle stufe per la combustione della lignite. Giusep-

pe Buitoni può contare su un committente particolare: la Congregazione di Carità, che gli dà in appalto la fornitura della pasta e del farro occorrenti per il consumo delle corsie degli infermi, dei conservatori degli ospedali e dell'istituto Muzi Betti, più il personale di direzione, assistenza e servizio. A una condizione: che pasta e farro avrebbero dovuto essere "ben lavorati, senza sapori, odori od altro eterogeneo e il tutto in piena conformità dei campioni conservati, involti e sigillati da ambedue le parti". Le quantità annue erano pari rispettivamente a undici quintali per la pasta e a otto per il farro. Poco altro c'è poi di documentazione in merito a questo pastificio, che nei primi anni '90 dell'Ottocento produce ogni anno con torchi a mano più di 80mila chilogrammi di pasta da minestra; alla fornitura di prodotto ad altri rivenditori provvede tuttavia la casa madre di Sansepolcro e non la succursale di Città di Castello, che nel 1910 può ancora contare su dodici addetti che lavorano undici ore al giorno con stipendi oscillanti da 1,25 a 2,9 lire. La proprietà del pastificio sarebbe poi passata ad Antonio, figlio di Giuseppe Buitoni. A inizio degli anni '30, il piccolo stabilimento è ancora in attività per soddisfare le necessità locali e in molti ricordano la pasta messa ad asciugare nella piazzetta sul retro del palazzo vescovile e gli spaghetti sistemati sui pali. In seguito, rimarrà il negozio di generi alimentari, che comunque si distingue per qualità e raffinatezza e per la vendita in esclusiva dei prodotti Buitoni. Il settore alimentare non ha più avuto altre aziende di una consistenza e durata. C'era comunque il Premiato Pastificio Elettrico di Giuseppe Minozzi, che come specialità proponeva "biscotti uso inglese" e "pasta all'uovo e glutinata". Nelle inserzioni pubblicitarie propone un numero non indifferente di riconoscimenti: 22 medaglie d'oro - fra le quali quella del ministero di Agricoltura, Industria e Commercio - e nove "grand prix". Intorno al 1915, poi, il toscano Delfo Paoli apre una pasticceria che è anche fabbrica di biscotti "uso inglese": diversi gli addetti impiegati e una clientela non limitata alla città, ma già dal 1907 era operativa la fabbrica di confetti con titolari Guglielmo Milanese e Vittorio Puletti, che in piazza Fanti erano proprietari di un negozio di drogheria, coloniali e ferramenta. C'era anche





un laboratorio in proporzioni più modeste, esistente da trent'anni, con tre caldaie mosse da energia elettrica e due operai. I confetti sono venduti solo in ambito locale e anche in questo caso i vicini iniziano a reclamare per il rumore prodotto dal macchinario, ragion per cui la ditta "Milanesi & Puletti" viene autorizzata a esercitare l'attività solo con un permesso provvisorio, da prorogare di anno in anno. Circa le altre ditte del settore alimentare, ve n'era una che produceva insaccati con carne suina da parte di qualche macellaio, come nel caso di Orazio Bendini, che nel 1893 la effettuava in uno "stabilimento a vapore". E poi, in città vi erano anche piccole distillerie; due di esse sono segnalate nel 1870: una aveva la sede in via Cerboni, con titolare Luigi Cavigli; l'altra in via Borgo Inferiore ed era di Luigi Casagrande. Entrambi estraevano l'alcool dal vino guasto con la distillazione per alambicco; alla prima, l'alcool aveva 20 gradi e nella rettificazione arrivava a 35. La produzione annua si aggirava sui 15 ettolitri per la distilleria di Casagrande e sui 30 per quella di Cavigli. I funzionari municipali ebbero a scrivere: "La distillazione è scarsissima atteso il caro prezzo del vino, da cui esclusivamente si estrae l'alcool; pel consumo locale gli spiriti e l'alcool vengono provveduti altrove". Nell'anno 1893 era rimasto in vita solo il labo-

ratorio di Cavigli, passato nel frattempo a Giuseppe Angeloni e poi a Luigi Polenzani. Era una "fabbrica di alcool di seconda categoria", con un solo alambicco, e usava come materia prima "feccie del vino e vini guasti inferiori". Le imposizioni fiscali erano piuttosto salate e questo contribuiva in modo determinante a impedire lo sviluppo di un'attività del genere. Alla fine dell'Ottocento, sempre a Città di Castello, fa la sua comparsa una prima fabbrica di bibite gassose, ubicata in piazza Fanti e voluta da Cesare Feliciangeli. Intorno al 1890, la sua produzione consisteva in 17,25 ettolitri annui di bibite e impiegava tre operai. Nel 1910, lo studio statistico "L'Umbria economica e industriale" segnala l'esistenza, in via dei Casceri nel rione Prato, di uno stabilimento di produzione di acque, gassose e birra; era stato avviato da Francesco Valino e Bartolomeo Giordano e dava lavoro a quattro addetti. Allora, però, era già passato sotto la proprietà di Francesco Minciotti, che pubblicizzava nei periodici locali le sue "ottime acque

gassose e seltz", poi si era inserito Annibale Ricciardi. Gassosa e acqua gassata sono i primi prodotti grazie ai quali decolla una realtà che con il passare del tempo sarebbe sempre più cresciuta nelle dimensioni, fino a diventare una fra le aziende in assoluto più importanti per la distribuzione di bibite in Alta Valle del Tevere e fuori comprensorio. Michele Ricciardi, figlio di Annibale, prosegue l'attività del padre. Il primo laboratorio della ditta Ricciardi si trovava in un ampio fondo di via della Rotonda; in seguito è stato trasferito a Rignaldello, nello stabile precedentemente occupato dall'officina Margni & Baldacci. Negli anni '30 vi lavoravano almeno quattro operai e tuttora si trova in via Leopoldo Franchetti, davanti ai Frontoni e appena poco fuori le mura urbane. Oggi, Ricciardi non significa più solo bibite ma anche enoteca.

LA BATTAGLIA DI ANGHIARI: DAL DIPINTO SCOMPARSO AL DIPINTO MAI REALIZZATO DA LEONARDO DI VINCI, MA CON IL MITO RIMASTO PIU' CHE MAI IN PIEDI

È cronaca dell'ottobre 2020: un team di studiosi è arrivato a negare che il "genio" di Vinci abbia mai messo il pennello sulla grande opera, limitandosi ai disegni preparatori. Nessuna parete sulla quale indagare, quindi, anche se gli elementi oggettivi in mano bastano e avanzano per tenerla in vita e stuzzicare l'immaginazione



A distanza di oltre 500 anni, una notizia bomba nel mondo dell'arte che è arrivata come il classico fulmine a ciel sereno i primi di ottobre: Leonardo da Vinci non avrebbe mai dipinto la celebre "Battaglia di Anghiari" nella parete del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze. Un team internazionale di studiosi ha tolto ogni illusione: se allora Leonardo non ha operato, anche Giorgio Vasari non avrebbe avuto motivo di coprire la pittura con il dipinto della Battaglia di Scannagallo. I lavori per la realizzazione del grande affresco (20 metri per 8 le sue dimensioni) si sarebbero interrotti prima della fase pittorica. A questa conclusione sarebbero arrivate le accurate ricerche contenute in un volume scientifico dal titolo "La sala Grande di Palazzo Vecchio e la Battaglia di Anghiari di Leonardo da Vinci. Dalla configurazione architettonica all'apparato decorativo" (Olschki), presentate nell'auditorium Vasari delle Gallerie degli Uffizi a Firenze. Ma tutto ciò - lo evidenziamo per onestà intellettuale e per correttezza di informazione - non è certo una novità, perché alla stessa conclusione erano arrivati Nando De Toni, ingegnere con spiccati interessi storici e Roberto Manescalchi, studioso d'arte assai conosciuto in Valtiberina. In un saggio di quasi 40 anni fa (era il 1982),

Nando De Toni parlava di "un dipinto sulla Battaglia di Anghiari mai esistito, se non per qualche pennellata di colore aggiunta su quel "cartone" che la bufera di un giorno distrusse il 6 giugno 1505". Scrive poi il Vasari che "da Piero Soderini, Gonfaloniere allora di Giustizia, gli fu allogata la detta "sala" non tutta, naturalmente, ma la parte di fronte a quella allogata a Michelangelo. La deliberazione della Signoria circa quell'opera fu presa il 4 Maggio 1504, ma Leonardo aveva già iniziato il lavoro per il cartone nella sala del Papa in Santa Maria Novella". Verso la tesi del duo De Toni-Manescalchi converge anche Cecilia Frosinini, esperta di Leonardo e direttrice del dipartimento "restauro pitture murali" dell'Opificio delle Pietre Dure di Firenze. Uno scacco vero e proprio alla veridicità di questa opera, il cui fascino è legato proprio al mistero sul luogo nel quale Leonardo avrebbe adoperato il pennello, dal momento che la pittura murale della "Battaglia" è divenuta come un puzzle al quale mancano alcuni pezzi, ma che proprio per questo motivo sta perennemente stuzzicando gli studiosi? Non proprio; anzi, ora più che mai è divenuto mito. In questo speciale, andiamo a ricostruire le tappe del mega-capolavoro, partendo dalla causale storica che sta alla base.

La battaglia di Anghiari è stata combattuta (e anche su questo aspetto c'è chi ha parlato di leggenda) il 29 giugno 1440. Questa storica data è stata sempre festeggiata in paese con la disputa del Palio della Vittoria, gara podistica dal regolamento particolare andata in scena fino al 1827, poi sospesa per un tragico evento a essa legato e rispolverata nel 2003. Il Palio non è altro che l'esaltazione della toscannità di Anghiari ribadita da quella battaglia: a sfidarsi, 580 anni fa, furono da una parte le truppe milanesi dei Visconti e dall'altra la coalizione della Repubblica di Firenze, che comprendeva anche Venezia e lo Stato Pontificio. Il Ducato di Milano e la Repubblica di Venezia erano i due Stati principali di allora e Firenze, da alleato dei visconti milanesi, era poi passato al fianco della Serenissima, perché le ingerenze del ducato si erano estese anche alla politica fiorentina e perché c'era la necessità di una maggiore intesa con il Papato. In quel giorno di fine giugno del 1440, l'ennesimo scontro si consuma nella piana fra Anghiari e Sansepolcro: Niccolò Piccinino guida le truppe ducali, che sulla "carta" sono nettamente favorite, ma che vedono bloccate le proprie ambizioni dall'esercito della coalizione, composta da 4000 soldati del Papa (a guidarli, il cardinale Ludovico Trevisano), da un contingente fiorentino con le stesse unità, da una compagnia di 3000 cavalieri con al timone Micheletto Attendolo e da volontari anghiaresi. Sull'altro fronte, ci sono 9000 unità contro le 11000, che erano arrivate in zona la notte del 28 giugno, confidando sull'aiuto di 2000 unità di Sansepolcro. Niccolò Piccinino, consapevole delle potenzialità del suo esercito, vuol giocare sull'elemento sorpresa con un attacco nel pomeriggio del 29 giugno: la polvere alzata dai suoi militari lungo la strada che collega Anghiari con Sansepolcro mette però in allerta Attendolo. I cavalieri veneziani bloccano i milanesi sull'antico ponte dal quale si attraversa il canale che protegge il campo della coalizione; ciò permette a gran parte dell'esercito della coalizione di prepararsi allo scontro, anche se il tentativo viene rintuzzato dai milanesi, che avanzano, ma il loro fianco destro è ben presto ingaggiato dalle truppe papali e costretto a retrocedere sul ponte, né i balestrieri genovesi giunti a rinforzo dei milanesi riescono a salvare la situazione. La battaglia va avanti per quattro ore, poi un accerchiamento taglia fuori un terzo delle truppe milanesi sul versante toscano del canale; la battaglia termina a notte con la vittoria della coalizione e Niccolò Machiavelli riporta in chiave ironica lo scontro precisando come l'unica vittima fosse stata un uomo, peraltro nemmeno colpito da armi da fuoco, ma caduto da cavallo, anche se poi lo storico britannico Michael Mallett arriva a ipotizzare in circa 900 i morti complessivi; a ispirare Machiavelli sarebbe stato appunto il dipinto di Leonardo andato perduto.

Dopo la storia della battaglia, ecco quella del relativo dipinto murale, penalizzato - a quanto pare - dalla tecnica pittorica inadeguata, che avrebbe causato danni. Non vi è certezza che i suoi resti fossero stati lasciati sul posto, incompiuti e mancanti; sta di fatto che una sessantina di anni dopo la decorazione della Sala del Gran Consiglio (così si chiamava il Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze) viene affidata a Giorgio Vasari, che dipinge la Battaglia di Scannagallo, nota anche come Battaglia di Marciano; un'altra battaglia combattuta nell'attuale ambito dell'Areino, ossia in Valdichiana, fra l'esercito franco-senese e quello ispano-mediceo. Il Vasari ha conservato i frammenti leonardiani oppure li ha distrutti? Per qualcuno li avrebbe nascosti sotto un nuovo intonaco o una nuova parete, ma per ora di questi reperti non vi sarebbe traccia. Ora, ecco l'ultima tesi: il dipinto non sarebbe mai stato eseguito in quelle pareti, ma procediamo secondo ordine. È l'aprile del 1503 quando Pier

Soderini, gonfaloniere della Repubblica Fiorentina, affida a Leonardo da Vinci l'incarico di decorare una delle grandi pareti del nuovo Salone dei Cinquecento. Un'opera di grandi dimensioni e ambiziosa, anche perché Leonardo si sarebbe potuto misurare con il rivale Michelangelo Buonarroti, a sua volta incaricato di dipingere la Battaglia di Cascina nella parete accanto. A Leonardo era stata affidata la scena della Battaglia di Anghiari e filo conduttore della rievocazione era la "libertas" repubblicana, celebrata attraverso le vittorie contro nemici e tiranni. Dopo un viaggio a Pisa, Leonardo comincia a progettare il dipinto murale, che non sarebbe stato un affresco; dalla "Historia naturalis" di Plinio il Vecchio, Leonardo recupera l'encausto, ovvero l'antica tecnica pittorica che si basa sull'uso di colori mescolati con la cera attraverso il calore. Leonardo la riadatta poi alle sue esigenze. Per ragioni diverse, nessuna delle due pitture murali viene portata a termine e anche dei cartoni originali non vi è traccia, ma soltanto alcuni studi autografi e copie antiche di altri autori. Leonardo effettua studi e tentativi e mette in opera il dipinto; una scelta che - come nel caso dell'Ultima Cena - anche in questo caso si rivela sbagliata quando è oramai tardi. In due pentoloni, carica legna che arde, creando una temperatura molto alta che era destinata a far essiccare la superficie dipinta. E in essa lui avrebbe puntato direttamente i pentoloni. Il problema è che l'opera era così talmente vasta da non permettere di raggiungere una temperatura sufficiente per far essiccare i colori, che colano sull'intonaco, tendendo ad affievolirsi se non a scomparire. Nel dicembre del 1503, l'artista interrompe il trasferimento del dipinto dal cartone alla parete, deluso dall'insuccesso. Nonostante i disastri, però, l'opera era stata in gran parte completata: Leonardo vi aveva lavorato per ben un anno con sei assistenti. I danni erano localizzati nella parte alta, quindi: questa Battaglia di Anghiari rimane esposta a Palazzo Vecchio per diversi anni; in molti la videro, altri la riprodussero. Rubens, però, interpreta la parte centrale da una copia o forse dal cartone: sicuramente, non dai resti del dipinto, essendo nato nel 1577, quando la profonda ristrutturazione di Giorgio Vasari era già stata messa in opera. Il dipinto di Rubens offre un'idea abbastanza chiara di cosa fosse l'affresco di Leonardo. Il Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio misura oggi 54 metri di lunghezza per 18 di altezza e allora non aveva decorazioni. Su richiesta di Cosimo I de' Medici, Giorgio Vasari la riduce e la innalza di 7 metri, su consiglio di Michelangelo; il soffitto in alto è dorato e a cassettoni, con riprodotto il trionfo di Cosimo e la sottomissione della città e dei quartieri. Ai lati, vengono dipinti sei affreschi che simboleggiano la potenza dei Medici: da una parte c'è la presa di Siena e dall'altra la sconfitta di Pisa. La rivisitazione del Vasari potrebbe aver distrutto il capolavoro di Leonardo, anche se l'ammirazione del primo nei confronti del secondo porta a pensare che non avesse intenzione di distruggergli l'opera. La supposizione è quindi che il Vasari abbia coperto il dipinto di Leonardo per tentare di mantenerlo; sono state eseguite indagini termografiche, in base alle quali è emerso che Leonardo non avrebbe potuto dipingere la Battaglia di Anghiari sulla parete ovest, in quanto un tempo vi sarebbero state quattro grandi finestre e che quindi lo avesse fatto sulla parete est, nella quale le finestre erano soltanto due. Sempre il Vasari, scrive che il lato sinistro della parete era riservato a Michelangelo e quello destro a Leonardo, per cui - considerando le modifiche apportate - a parere di alcuni studiosi il nucleo del dipinto si troverebbe nella zona sopra la porta di sud-est, dove in effetti i saggi esplorativi effettuati hanno rivelato la presenza di un secondo muro, mentre i sondaggi non hanno ancora permesso di sapere se le due pareti sono appoggiate l'una all'altra. I risultati dell'indagine compiuta dal National Geographic sembrano aver rivelato tracce di pigmenti sottostanti l'affresco del Vasari, ma compatibili con i colori

usati da Leonardo in altre opere. E su questo aspetto sono sorte le prime diatribe fra gli studiosi, in particolare fra coloro che non sono convinti di questa tesi e che quindi consigliano ulteriori indagini. Peraltro, c'è una bandiera verde dipinta dal Vasari nella Battaglia di Scannagallo che ha una scritta in bianco, "cerca trova", difficile da leggere perché si trova molto in alto: un particolare che incuriosisce non poco, perché fa pensare che sia stata apposta dal Vasari stesso e oltretutto non segue le pieghe della bandiera. Per due studiosi, Alfonso Musci e Alessandro Savorelli, il "cerca trova" sarebbe l'allusione a un verso dantesco, presente su otto bandiere portate in battaglia dai "fuoriusciti" fiorentini. Un'altra ipotesi, invece, è che il vessillo si trovi nella parete su cui doveva essere la Battaglia di Anghiari ma che - come è stato recentemente dimostrato - si tratterebbe del motto di un condottiero coinvolto nello scontro, rappresentato dal Vasari. Fra le caratteristiche del dipinto, c'è quella dei personaggi che Leonardo rappresenta come un turbine vorticoso: cavalieri e cavalli impegnati in un'autentica zuffa con espressioni forti e drammatiche per accaparrarsi il gonfalone simbolo della città di Firenze. Sono quattro i cavalieri a contendersi la massiccia asta: quello in primo piano la prende di schiena, torcendosi animatamente; quelli centrali si scontrano direttamente sguainando le spade, mentre i loro

et secchò detta materia: et di poi la volse mettere in opera nella Sala, dove giù basso il fuoco agiunse et seccholla: ma lassù alto, per la distantia grande non vi aggiunse il calore et colò". Applicare l'encausto su un'opera di quelle dimensioni era francamente molto difficile, perché diversi avrebbero dovuto essere i bracieri a poca distanza per asciugare rapidamente la parete dipinta. Leonardo ci avrebbe provato, ma i suoi assistenti li avrebbero accesi solo nella parte inferiore e quindi i colori posti più in alto si sarebbero sciolti immediatamente.



ottobre 2020: dal dipinto andato perduto si passa al dipinto mai realizzato. Un team internazionale di studiosi è arrivato a questa conclusione: dietro il grande dipinto del Vasari sulla parete est di Palazzo Vecchio non si nasconde alcun capolavoro di Leonardo perché non lo avrebbe mai dipinto. E allora? Fine di tutte le speranze, dopo che quasi una decina di anni fa anche l'allora sindaco di Firenze, Matteo Renzi, aveva sollecitato le ricerche della grande opera? Ricerche poi interrotte a seguito delle proteste di esperti internazionali per i piccoli fori praticati sulla parete. Lo stesso Renzi si arrabbiò, ma le ricerche non ripartirono. Il mistero sulla Battaglia di Anghiari è divenuto allora l'ingrediente prin-



Le ricerche effettuate nelle pareti di Palazzo Vecchio a Firenze

cavalli sbattono il muso l'uno con l'altro; un ultimo si scorge appena in secondo piano, col cavallo che spalanca il morso come a strappare l'estremità dell'asta. Tre fanti sono a terra, atterrati e colpiti dagli zoccoli dei cavalli: due al centro, uno sopra all'altro, e uno in primo piano, che cerca di coprirsi con uno scudo. La scena riflette il pensiero dell'artista fondato su una visione pessimistica dell'uomo, che deve lottare per vincere le proprie paure. Per ciò che riguarda la tecnica, a richiamare all'encausto è quanto scritto dal biografo Anonimo Gaddiano (Cod. Magliab. XVII, 17, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze): "Leonardo da Vinci fu nel tempo di Michele Agnolo: et di Plinio cavò quello stucco con il quale coloriva, ma non l'intese bene: et la prima volta lo provò in uno quadro nella Sala del Papa che in tal luogo lavorava, et davanti a esso, che l'haveva appoggiato al muro, accese un gran fuoco, dove per il gran calore di detti carboni rasciughò

cipale del suo fascino, anche se questo studio eliminerebbe purtroppo ogni dubbio e desiderio. "Dal luogo in cui Leonardo l'avrebbe dipinta siamo passati a mettere in discussione se realmente il "genio" avesse mai dipinto la Battaglia". Lo ha detto Francesca Fiorani, docente di storia dell'arte moderna alla University of Virginia, che a chiare note esprime la conclusione sua e dei colleghi: Leonardo non avrebbe mai dipinto la Battaglia sul muro della sala nella quale per tanto tempo si è andati alla ricerca. Gli studiosi in questione si fermano ai lavori preparatori, ossia ai cartoni, ritenendo che la preparazione del muro sul quale avrebbe dovuto dipingere era stata un fallimento. Niente pittura, quindi. E il "cerca trova" del Vasari non sarebbe stato l'indizio per risalire al capolavoro di Leonardo, ma solo un pesante sfottò fatto dal Vasari per conto di Cosimo verso i "fuoriusciti". Ad Anghiari com'è stata presa questa notizia? Parola a Gabriele Mazzi,

direttore del Museo della Battaglia e di Anghiari: “Nella vicenda storica della Battaglia di Anghiari di Leonardo Da Vinci c’è un dato di fatto incontrovertibile: l’opera è molto famosa per dei meriti intrinseci. Noi oggi però non vediamo più la sua celebrità con gli occhi di chi l’ha resa illustre, data la scomparsa del lavoro autografo. Sono gli occhi ad esempio di Andrea del Sarto, Raffaello, Rubens, passando dal racconto di Benvenuto Cellini, leggendo la celebre lettera del Doni. Abbiamo aggiunto qualcosa nella storia recente del capolavoro: il mistero della pittura “scomparsa”. È quindi la sensazione fantastica del mistero che ci attrae, che ha sostituito l’ammirazione delle più vere e vive testimonianze sulla Battaglia di Anghiari, quali i disegni (ad esempio quello cosiddetto di Casa Rucellai) o le pitture (solo per fare un esempio la celebre Tavola Doria). Ciò trae in confusione, per cui vale la pena farsi una domanda pericolosa: cosa ammiriamo di più oggi? La straordinaria invenzione figurativa di Leonardo Da Vinci, oppure la fantasia di una pittura scomparsa? Una grande raccolta di ciò che ha prodotto la “zuffa per lo stendardo” è già stata più volte pubblicata da illustri studiosi e realizzata anche dal nostro museo tramite un database digitale disponibile al pubblico. Queste raccolte, già da sole, parlano dello straordinario successo di un’impresa pittorica

finita male, ma che ha la sua genesi nella altrettanto straordinaria messe di versioni, copie o ispirazioni più o meno dirette. Ed è per questo che si può affermare con certezza che la Battaglia di Anghiari di Leonardo è famosa anche senza la componente “mistero”. Tutto ciò per evidenziare come la validità del metodo scientifico con cui sono state condotte le ultime indagini storiche, alcuni giorni fa presentate presso le Gallerie degli Uffizi, abbia delle basi solidissime, mentre le proposte di lettura sulla vicenda siano assai interessanti. E lo sono ancora di più poiché confermano la palese fama, fra i suoi contemporanei, del lavoro di Leonardo. Ai fini poi dello straordinario successo dell’opera, il cui forte eco arriva oggi fino a noi, non importa in quale supporto la Battaglia di Anghiari sia stata delineata: l’idea della “zuffa per lo stendardo” rimane grandiosa ed è tale, anche, poiché Leonardo ha raffigurato un episodio storico, avvenuto veramente, proprio sotto le mura di Anghiari, lungo lo stradone medievale e drittissimo che taglia la pianura del Tevere, strada che anche oggi indica verso levante. Ed è proprio su quello stradone, anziché nel salone di Palazzo Vecchio, che ha senso fantascicare, immaginarsi i cavalieri leonardeschi lottare per la bandiera dei nemici, fra i turbini di polvere che lo stesso Leonardo cita nel postumo Libro della pittura”.



Copia di Paul Rubens della parte centrale del dipinto



Parte dello studio per la Battaglia di Anghiari - Mischia tra cavalieri, un ponte e figure isolate



Il Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze

SIBARONI

soluzione
infissi

show room
Santa Fiora - SANSEPOLCRO

Internorm
Finestre - Porte



PROMOZIONE FINESTRE TRIPLO VETRO
3 vetri sono meglio di 2.
Oggi al prezzo di 2.

Parola di tecnico, approfittane
fino al 30 Novembre!

NILDE IOTTI, LA “SIGNORA DELLA REPUBBLICA” DOPO IL PASSATO DA PARTIGIANA

Prima donna in assoluto a ricoprire una delle tre principali cariche dello Stato, la presidenza della Camera dei Deputati, si è battuta per l'emancipazione della donna, ma anche per il diritto di famiglia, per il rispetto delle regole e per l'imparzialità



Lo scorso 10 aprile, giorno del Venerdì Santo di una Pasqua festeggiata in regime di lockdown, è stato il centenario della sua nascita, ma lei ci ha lasciato da oltre venti anni e per pochi giorni non è riuscita ad affacciarsi nel 2000. Dopo tante eminenti figure maschili della nostra politica nazionale (stiamo parlando di quelle in auge negli anni '60, '70 e '80), il nostro periodico ha deciso di dedicare il giusto spazio anche a quelle donne che, grazie al loro impegno in politica, sono entrate di diritto nella storia d'Italia. E allora, precedenza alla "Signora della Repubblica", ovvero Nilde Iotti, la prima donna dell'era repubblicana a ricoprire una delle tre massime cariche dello Stato. E' stata presidente della Camera dei Deputati, stabilendo un altro primato che ancora resiste: la durata dell'incarico, pari a 13 anni (dal 1979 al 1992) e a tre legislature. Nessuno ha mantenuto così a lungo la titolari-

tà di questa carica, così come nessuno è stato eletto per 13 volte di fila, con la 14esima relativa all'Assemblea Costituente. Nilde Iotti ha lottato con le donne partigiane, poi si è battuta per l'emancipazione femminile ed è stata una fra le più convinte sostenitrici dell'imparzialità. Ha contribuito a liberare l'Italia dal fascismo e a varare una Costituzione rispettosa dei diritti e dei doveri della persona. L'osservanza di questi principi e la sua inflessibilità nell'applicazione delle regole ci riportano ancora alla mente l'immagine di una donna rigorosa, molto seria, quasi severa e persino incapace di abbandonarsi a un sorriso. Non sta così: le foto e le circostanze immortalate con il sorriso danno un'altra immagine di Nilde Iotti rispetto a quella della donna che richiama energicamente all'ordine i colleghi onorevoli; d'altronde, il rispetto delle istituzioni era per lei sacro, come dovrebbe essere per tutti.

Il suo esatto nome era Leonilde, ma - come spesso accade - è il diminutivo che rende più conosciuti. Nilde Iotti nasce il 10 aprile 1920 a Reggio Emilia e il padre, Egidio, è un ferroviere e sindacalista socialista che viene licenziato a causa del suo impegno politico. Il periodo dell'adolescenza è per lei difficile dal punto di vista economico: va avanti grazie alle borse di studio e la famiglia la iscrive all'Università Cattolica di Milano, perché come spesso ricordò Nilde, citando le sue parole: "E' meglio stare con i preti, che con i fascisti". Il padre gli muore nel 1934 e allora a darle una mano per proseguire gli studi è la madre, che inizia a lavorare in un momento nel quale, per il regime fascista, la donna è la regina del focolare domestico. "Per anni indossai il cappotto rovesciato di mio padre", aveva dichiarato la Iotti in alcune interviste. L'esempio simbolo dei tempi della giovinezza, della povertà e dei tanti sacrifici compiuti dai genitori, i quali avevano capito che soltanto con lo studio la figlia avrebbe potuto diventare "qualcuno". Nel 1942, a soli 22 anni, la Iotti riesce a laurearsi in Lettere, ma per poter insegnare nelle scuole pubbliche deve compiere un passaggio di fatto obbligato: l'iscrizione al Partito Nazionale Fascista presso la Federazione dei Fasci Femminili di Reggio Emilia. Negli anni in cui frequenta la facoltà di Lettere della Cattolica di Milano, avviene la metamorfosi decisiva nel suo modo di pensare: la religione cattolica non fa per lei, in quanto la ritiene assolutista e intollerante. "Al credo, perché assurdo, dissi razionalmente no": queste le sue parole. La parentesi di Nilde Iotti nell'ambito della scuola è di breve durata: insegna per quattro anni, fino al 1946, negli istituti tecnici del Reggiano, ma già dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943 aveva cominciato ad affezionarsi alla politica, stimolata anche dalla situazione in cui l'Italia era venuta a trovarsi. Si avvicina al Partito Comunista Italiano anche nel ricordo dell'impegno del padre e partecipa alla Resistenza con mansioni di porta-ordini e si distingue all'interno

dei Gruppi di Difesa della Donna. Il primo di questi organismi viene costituito a Milano nel novembre del 1943 da alcuni esponenti di spicco dei Partiti che affluiscono nel Comitato di Liberazione Nazionale dopo la firma dell'armistizio, mentre i tedeschi assediano le campagne e le città del Nord Italia, compiendo efferati rastrellamenti di civili, impegnati nella lotta contro il fascismo. I Gruppi di Difesa della Donna e di Assistenza ai Combattenti della Libertà, da Milano, si estendono su tutto il territorio italiano ancora occupato, perseguendo l'obiettivo di mobilitare, attraverso un'organizzazione capillare e clandestina, donne di età e condizioni sociali differenti, per far fronte a tutte le necessità derivate dalla recrudescenza della guerra. I gruppi operativi femminili si segnalano, durante la Resistenza, attraverso la raccolta di indumenti, medicinali e alimenti per i partigiani e si adoperano per portare messaggi, custodire liste di contatti, preparare case-rifugio e trasportare volantini, opuscoli e anche armi. Quello di porta-ordini è il ruolo più significativo, ma anche il più rischioso per le molte partigiane dei gruppi di difesa; Victoria De Grazia, nel suo volume "Le donne nel regime fascista", definisce la staffetta come "l'eroina della Resistenza: porta-ordini e persona di fiducia, è il vero jolly della guerra partigiana". La Iotti è responsabile del gruppo della sua città, Reggio Emilia e incarna al meglio la coscienza civile e politica che le donne italiane cominciano a manifestare dopo le esclusioni dalla vita pubblica e il ventennio di dittatura fascista. I Gruppi di Difesa della Donna sono stati un passaggio decisivo per l'emancipazione femminile. Nel dopoguerra, Nilde Iotti viene eletta presidente dell'Unione Donne Italiane di Reggio Emilia ed entra in consiglio comunale nelle file del Pci come indipendente, anche se l'adesione al partito sarebbe stata imminente. Sempre nel 1946, dopo il referendum del 2 giugno che sancisce la vittoria della repubblica sulla monarchia e che per la prima volta vede al voto anche le donne, Nilde Iotti è eletta in Parlamento a soli 26 anni;

membro dell'Assemblea Costituente, è una delle cinque donne che entrano a far parte della Commissione dei 75, incaricata della stesura della Costituzione. Giorgio Frasca Polara la descrive come "robusta, alta, i capelli sciolti sulle spalle, il manifesto desiderio di imparare a fare il deputato". E il 1946 è anche l'anno nel quale inizia a Roma la sua relazione con Palmiro Togliatti, segretario nazionale del Pci, che ha 27 anni più di lei e che per lei abbandona la moglie Rita Montagnana (altra attivista e parlamentare del Pci), dalla quale ha avuto un unico figlio, Aldo. Il legame fra Togliatti e la Iotti, che si sarebbero conosciuti in un ascensore di Montecitorio, diventa pubblico dopo l'attentato del 14 luglio 1948 a Togliatti, mentre Rita Montagnana - anche lei membro della Costituente - dopo la rottura con Togliatti viene eletta deputato, facendo la spola fra Mosca e l'Italia come publicista e redattrice delle trasmissioni radio in lingua italiana: morirà a 84 anni nel luglio del 1979. Dopo la guerra, il figlio Aldo comincia a soffrire di disturbi psichici e viene a lungo ricoverato in Unione Sovietica e in Italia. Se n'è andato per sempre nel 2011, a Modena: aveva 86 anni. Il rapporto sentimentale fra il capo carismatico del Pci e la giovane deputata non è ben visto all'interno del partito, ma è così solido da resistere agli attacchi che provengono anche da altre parti; in fondo, per i costumi dell'epoca si tratta pur sempre di un uomo che ha una moglie e un figlio. Togliatti e la Iotti chiedono e ottengono l'affidamento di una bambina di 6 anni, orfana: è Marisa Malagoli, sorella minore di Arturo, uno dei sei operai uccisi a Modena dagli agenti della celere nel gennaio del 1950, durante una manifestazione operaia. Oggi, Marisa ha 76 anni e ha raccontato come Togliatti, prima che lei ne compisse 18, riuscì a dargli il suo cognome; non a caso, si chiama Marisa Malagoli Togliatti e i rapporti fra le due famiglie sono rimasti molto stretti, tanto che per Nilde Iotti, specie dopo la morte di Togliatti, quella dei Malagoli era quasi la sua unica famiglia. Ma torniamo ai primi anni da parlamentare di Nilde Iotti,



**DONATI
LEGNAMI**

Via Maestri del Lavoro, 8
Zona Ind.le Santa Fiora
Sansepolcro (Arezzo)

Tel: +39 0575 749847
Fax: +39 0575 749849
E-mail: info@donatilegnami.it



BIO PARQUET



Nilde Iotti insieme a Palmiro Togliatti



che mettono in evidenza la sua predisposizione nel ruolo di esponente politico e l'esperienza nell'Assemblea Costituente era stata considerata da lei stessa la migliore scuola politica in assoluto alla quale avesse partecipato. Erano 566 i componenti della Costituente e 75 - come già specificato - quelli dell'apposita commissione incaricata di preparare la bozza della Costituzione repubblicana, che poi sarebbe passata al voto dell'assemblea. La Costituente si riunisce per la prima volta il 25 giugno 1946 ed elegge Enrico De Nicola quale provvisorio Capo dello Stato; nella stessa sede, designa i 75 della commissione, che dopo sei mesi dall'insediamento sottopone il proprio disegno di Costituzione all'Assemblea, la quale impiega praticamente tutto l'anno solare 1947 per effettuare le modifiche e le integrazioni relative a ogni singolo articolo. Il testo definitivo viene approvato il 22 dicembre a larghissima maggioranza e la Costituzione della Repubblica Italiana entra in vigore il 1° gennaio 1948. Nella Costituente, la Iotti si adopera in favore dei diritti delle donne e per le famiglie, traendo un insegnamento che applicherà nei lavori parlamentari, caratterizzati da semplicità ma anche da rigore e perseveranza. Rieletta nel 1948 alla Camera dei Deputati, Nilde Iotti siede

ininterrottamente fra gli scranni di Montecitorio fino al 1999 e viene eletta presidente per tre volte consecutive, ricoprendo così la carica per 13 anni, dal 1979 al 1992. Il suo primato rimane ancora imbattuto e si è distinta nella sua mansione per la condotta imparziale della Camera e per la difesa del parlamentarismo. In parallelo, prosegue il suo percorso anche all'interno del partito: nel 1956 entra a far parte del comitato centrale del Pci e nel 1962 della direzione nazionale. Dopo la nuova rielezione del 1963, diventa membro della Commissione Affari Istituzionali e incentra la sua attività sulla rilevanza del ruolo femminile, nel mondo del lavoro e delle relazioni familiari. Si dedica poi successivamente alla riforma delle norme civili, vedi l'introduzione del divorzio nell'ordinamento giuridico e nel successivo mantenimento, attuato con il referendum abrogativo del 1974. Nel 1969, primo anno della partecipazione dei parlamentari comunisti al Parlamento europeo, la Iotti fa parte della prima delegazione italiana; in quegli anni, si impegna per riformare l'elezione al parlamento stesso, attraverso la promulgazione della legge sul suffragio europeo diretto. Rimane deputato europeo fino al 1979, anno delle prime elezioni dirette. Ed è proprio in quel periodo, caratte-

rizzato da un clima di distensione fra Democrazia Cristiana e Partito Comunista Italiano, che viene fuori la proposta di eleggere la Iotti come prima donna presidente della Camera. All'inizio della VIII legislatura, le forze politiche arrivano all'accordo di eleggere un rappresentante dell'opposizione nella terza carica dello Stato; Pietro Ingrao rifiuta la prosecuzione del suo ruolo istituzionale e allora la scelta ricade su Nilde Iotti, che al primo scrutinio è eletta presidente della Camera con 433 voti favorevoli sui 615 totali: è il 20 giugno 1979. Il suo discorso di insediamento merita di essere riportato: "Io stessa - non ve lo nascondo - vivo quasi in modo emblematico questo momento, avvertendo in esso un significato profondo, che supera la mia persona e investe milioni di donne che attraverso lotte faticose, pazienti e tenaci si sono aperte la strada verso la loro emancipazione". E poi: "Onorevoli colleghi, con emozione profonda vi ringrazio per avermi chiamato con vostro voto e con la vostra fiducia a questo compito così ricco di responsabilità e di prestigio. Voi comprenderete, io credo, la mia emozione. In questo alto incarico mi ha preceduto l'onorevole Pietro Ingrao, che fino a ieri ha diretto i nostri lavori con grande intelligenza e imparzialità e prima ancora l'onorevole Sandro Pertini,

Del Morino

FARM & GARDEN EQUIPMENT

Del Morino Srl

52033 Caprese Michelangelo (Ar)
Via Caroni di Sotto 19 ITALY

Ph. +39 0575 791 059 (r. a.)
fax +39 0575 791 210
export@delmorino.it
www.delmorino.it



oggi Presidente della Repubblica, a cui va il mio deferente saluto". E applausi al suo indirizzo. Nel 1987, ottiene dall'allora Presidente della Repubblica, Francesco Cossiga, un incarico di governo con mandato esplorativo, che però si conclude senza esiti. E comunque, la Iotti rimane pur sempre la prima donna ed esponente comunista ad essersi molto avvicinata alla Presidenza del Consiglio. Sempre Cossiga, nel 1991, sarebbe stato intenzionato a conferirle il titolo di senatore a vita, ma lei avrebbe risposto di non essere interessata, perché preferiva rimanere presidente della Camera. Un anno più tardi, alla scadenza di mandato ancora di Cossiga, la Iotti diventa il candidato di sinistra per la Presidenza della Repubblica. Alla fine, le volontà ricadranno su Oscar Luigi Scalfaro, ma nel

IV scrutinio Nilde Iotti è la più votata di tutti con 256 preferenze, che ancora oggi rimane il più alto numero di consensi ottenuti da una donna nel collegio elettorale. Fra le cariche di prestigio ricoperte, si ricordano la presidenza della commissione bicamerale per le riforme istituzionali dal marzo 1993 fino al 7 aprile 1994 e quella della delegazione italiana all'assemblea parlamentare del Consiglio d'Europa (dal 1996 al 1999), della quale è stata anche vicepresidente nello stesso periodo. Il 18 novembre 1999, però, la Iotti rinuncia a qualsiasi incarico, a causa di gravi problemi di salute e all'annuncio delle sue dimissioni si leva un lunghissimo applauso dall'aula di Montecitorio. Giorgio Napolitano, vecchio compagno di partito della Iotti che sarebbe diventato Presidente della Repubblica nel 2006, scrive una lettera pubblica e torna ricordarla proprio quando presta il giuramento da nuovo Capo dello Stato: "E ancora, abbiamo da contare - mi si lasci ricordare la splendida figura di Nilde Iotti - sulle formidabili risorse delle energie femminili non mobilitate e non valorizzate né nel lavoro né nella vita pubblica: pregiudizi e chiusure, con l'enorme spreco che ne consegue, ormai non più tollerabili". Dalla data delle dimissioni a quella del decesso intercorrono soltanto 16 giorni: Nilde Iotti muore infatti il 4 dicembre del 1999 per un arresto cardiaco nella clinica Villa Luana di Poli, vicino a Roma; esattamente due settimane prima, il 20 novembre, se n'era andato un altro grande personaggio della politica italiana: Amintore Fanfani. Al contrario di quest'ultimo, Nilde Iotti era atea e vengono rispettate le sue volontà: funerali di Stato con rito civile e sepoltura nel Cimitero del Verano di Roma.

A

l di là dello storico primato stabilito, quello cioè di essere stata la prima donna a detenere la presidenza di una delle tre principali cariche dello Stato, che cosa ha rappresentato Nilde Iotti per la politica e per la società italiana più in generale? Prima ancora di donna presidente, dovremmo quindi parlare di donna forte, che - fatta salva l'appartenenza politica - ha voluto rivalutare un ruolo femminile sostanzialmente confinato alle mura domestiche, come era stato nel periodo del fascismo. Un salto di mentalità e di modernità che l'ha vista paladina di importanti conquiste: la stessa presidenza di Montecitorio acquisita nel 1979 è stata il segnale di una svolta che si stava lentamente concretizzando e che



Nilde Iotti il giorno dell'elezione a presidente della Camera

ha dimostrato come la determinazione e il carattere siano armi vincenti anche e soprattutto per una donna. Ripercorriamo allora le tappe salienti dell'operato istituzionale di Nilde Iotti. Ancora nell'anno 1946, aveva varato la relazione sulla Famiglia in qualità di membro della Commissione dei 75, con l'auspicio che il vecchio Statuto Albertino venisse superato da una carta costituzionale che desse rilievo ad argomenti di primaria importanza. Fra questi, appunto, i diritti della famiglia, che nello Statuto Albertino non erano nemmeno contemplati e che nella Costituzione avrebbero dovuto diventare legge. La posizione della famiglia avrebbe dovuto essere rafforzata, tanto che lei stessa aveva scritto: "L'Assemblea Costituente (...) deve inserire nella nuova Carta Costituzionale l'affermazione del diritto dei singoli, in quanto membri di una famiglia o desiderosi di costruirne una ad una particolare attenzione e tutela da parte dello Stato". Dal ruolo della famiglia a quello della donna. Sono sempre parole testuali della Iotti: "Uno dei coniugi poi, la donna, era ed è tuttora legata a condizioni arretrate, che la pongono in stato di inferiorità e fanno sì che la vita familiare sia per essa un peso e non fonte di gioia e aiuto per lo sviluppo della propria persona. Dal momento che alla donna è stata riconosciuta, in campo politico, piena eguaglianza, col diritto di voto attivo e passivo, ne

consegue che la donna stessa dovrà essere emancipata dalle condizioni di arretratezza e di inferiorità in tutti i campi della vita sociale e restituita ad una posizione giuridica tale da non menomare la sua personalità e la sua dignità di cittadina". Più chiarezza di così! Una rivalutazione totale della figura femminile, praticamente azzerata prima della seconda guerra mondiale nell'espressione del femminismo storico, così come erano stati spazzati via i partiti politici e le varie libertà di pensiero, di stampa e di organizzazione. La possibilità di accedere al mondo del lavoro, anche se la gamma dei mestieri era alquanto limitata, aveva fatto passare il messaggio di una emancipazione che si sarebbe concretizzata grazie al fascismo, ma che in realtà era soltanto apparente. La politica

sociale di Benito Mussolini aveva assegnato alla donna il seguente ruolo: "Il lavoro costituisce per la donna non una meta, bensì una tappa della sua vita, da risolversi, prima possibile, con il rientro nell'ambiente domestico". Con la sua Relazione, Nilde Iotti fa compiere un salto in avanti al processo di rinnovamento democratico, nella convinzione che il lavoro sia lo strumento chiave per l'emancipazione

femminile, ragion per cui la nuova Costituzione dovrà garantire il diritto al lavoro "senza differenza di sesso". Ed ecco l'articolo 4, nella parte dei principi fondamentali: "La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto". L'articolo 37 è ancor più specifico: "La donna lavoratrice ha gli stessi diritti e, a parità di lavoro, le stesse retribuzioni che spettano al lavoratore". Un altro argomento sul quale Nilde Iotti si è poi concentrata nelle successive legislature riguarda l'indissolubilità del matrimonio, questione senza dubbio controversa; lei è contraria all'inserimento del principio di indissolubilità, perché ritiene che sia materia da affidare alla legislazione civile. Nella Relazione, si parla anche di maternità e in questo caso si passa da fatto di carattere privato a vera e propria "funzione sociale" da tutelare. Nella proposta costituente c'è poi un altro articolo importante, relativo all'uguaglianza giuridica dei coniugi, ossia uguaglianza di diritti e doveri nei confronti dei figli e questo riguarda più aspetti: alimentazione, educazione e istruzione. Non solo: il Codice Penale, al quale è legato il nome di Alfredo Rocco (ministro di grazia e giustizia nel periodo fascista), considerava la donna alla stessa stregua di un "bene", sul quale il padre prima e il marito poi avrebbero potuto esercitare



Nilde Iotti con Enrico Berlinguer, altro leader storico del Partito Comunista Italiano

a loro autorità in forma pressochè assoluta. Battaglie civili che per la Iotti hanno costituito “pane” per la propria attività politica a sostegno delle categorie più penalizzate (donne comprese); battaglie portate avanti sia in sede parlamentare che all’interno del Partito Comunista, dove ha ottenuto pieno riconoscimento solo dopo la morte di Togliatti, il quale era rimasto affascinato dal rigore e dall’eleganza di questa donna e aveva detto ai compagni comunisti di imparare da lei. A Nilde Iotti, schierata in prima linea, si deve il determinante contributo nel referendum per il divorzio del 1974, nel varo della legge sul diritto di famiglia del 1975 e nella legge sull’aborto del 1978. Poi, dal 1979 al 1992 occupa la prestigiosa carica di presidente della Camera dei Deputati e quella immagine di donna severa e mai sorridente che più volte abbiamo visto in tv non era indice di abuso di potere, ma di garanzia dell’imparzialità e della mediazione. Altre cariche l’avrebbero attesa: nel 1993 la presidenza della Commissione Parlamentare per le riforme istituzionali e nel 1997 la vicepresidenza del Consiglio d’Europa. Fino a quel 18 novembre del 1999, ultimo suo giorno di vita dal punto di vista istituzionale; le sue condizioni di salute non le consigliano di fare diversamente. “Lascio con rammarico, dopo oltre 50 anni di lavoro - dice davanti all’assemblea di Montecitorio - il mio incarico di parlamentare. Mi auguro che lo spirito di unità per cui mi sono sempre impegnata prevalga nei confronti dei pericoli che minacciano la vita nazionale. Vi ringrazio per la cortesia”. Un discorso

molto breve, semplice e allo stesso tempo efficace, tipico di chi ha voluto e desidera ancora il bene e la crescita del suo Paese. La Camera accetta le dimissioni della Iotti al primo turno e per alzata di mano, non prima del lungo e calorosissimo applauso a lei tributato. L’allora presidente della Camera, Luciano Violante, dichiara di non aver nulla da aggiungere, se non che... “Resta rispetto per la sua vita, per i valori che lei ha difeso e per la donna che ha chiesto di lasciare quest’aula. Credo che il Parlamento troverà il modo di riflettere su questa figura politica di straordinaria rilevanza nel movimento democratico italiano, per la enorme dignità con cui ha gestito tutte le sue funzioni politiche e in particolare quella di presidente della Camera”. Anche Carlo Azeglio Ciampi, Presidente della Repubblica, scrive alla Iotti: “Le confermo il sentimento di gratitudine del popolo italiano”, mentre Massimo D’Alema, in quel periodo alla testa del governo nazionale, le riconosce l’appassionato lavoro parlamentare degli ultimi anni per le riforme e il prestigio, riconosciuto da tutte le forze politiche, che si è guadagnata sul campo. E quasi come se si trattasse di un ideale passaggio di testimone, il posto rimasto vacante viene occupato da una donna; per l’esattezza, da una insegnante marchigiana, Marisa Abbondanzieri, che è stata anche sindaco del suo Comune, quello di Arcevia, in provincia di Ancona. Sotto questo profilo, è stata il prototipo di donna che la stessa Iotti aveva disegnato fin da quando iniziò la sua missione politica nell’immediato dopoguerra.



**ANALISI CLINICHE,
CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**

**DA OLTRE 40 ANNI CI PRENDIAMO
CURA DELLA VOSTRA SALUTE**

**NESSUNA PRENOTAZIONE E NESSUNA
LISTA D'ATTESA, REFERTI IN GIORNATA**

**VIA MONTEFELTRO, 1 - SANSEPOLCRO (AR)
TEL. 0575 742547 - info@cabsansepolcro.it**



**ORARI PRELIEVI: - 7.30 - 12.30 DAL LUNEDÌ AL SABATO / 16.30 - 18.30 DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
TAMPONI FARINGEI: - DALLE 7.30 - 12.30 / DALLE 16.30 - 18.30**



TIBER PACK

RESPECTS YOUR PRODUCT



Via Carlo Dragoni, 7 - SANSEPOLCRO (Ar)
www.tiberpack.com - info@tiberpack.com
Tel. 39 0575 749829



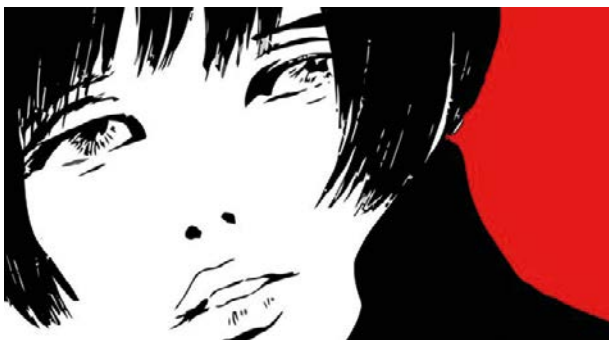
VALENTINA, IRREQUIETA E SENSUALE: IL VOLTO UMANO DEL FUMETTO ISPIRATO A LOUISE BROOKS

Il personaggio creato da Guido Crepax ha persino una carta d'identità: rispetto a quelli classici, cambia spesso abiti e invecchia, seppure più lentamente, mantenendo la stessa carica di erotismo

Fra tutti i personaggi dei fumetti che si sono avvicinati nel corso dei decenni, lei rimane senza dubbio la più sensuale, con i capelli neri a caschetto e con anche una buona dose di erotismo. Stiamo parlando di Valentina, altro personaggio immaginario ma con la differenza che stavolta si tratta di una figura umana femminile e di non di un animale antropomorfo. Valentina è "figlia" del fumettista milanese Guido Crepax (Crepax il vero cognome), che l'ha reso famoso; creata nel 1965, è stata utilizzata anche in

ambito pubblicitario, in un lungometraggio cinematografico del 1973 e in una serie televisiva del 1989, non dimenticando che questo fumetto è stato pubblicato pure all'estero. Il suo taglio è cinematografico, spesso ispirato al sogno e con citazioni che spaziano dalla storia all'arte, fino appunto al fumetto. La serie è stata pubblicata anche in Giappone sulla rivista "Woo" negli anni Settanta e in Argentina, dove le storie di Valentina (ribattezzata "Neutron") sono state pubblicate fin dal novembre 1968.

La prima comparsa di Valentina, appunto nel 1965, è sulla rivista "Linus" e nella terza puntata della serie a fumetti di fantascienza intitolata "La curva di Lesmo" e con personaggio centrale Neutron, fidanzato di Valentina, che presto diventa protagonista della serie. E allora, descriviamola, perché è il primo fumetto ad avere avuto una carta d'identità su volontà dell'ideatore Guido Crepax. Si chiama Valentina Rosselli, è nata la notte di Natale del 1942 (proprio come Luisa, la moglie di Crepax), è alta un metro e 72 centimetri, vive a Milano in via De Amicis numero 45 - stesso indirizzo di Crepax - ed è una fotografa alle prese con problemi di anoressia, che si mescolano con incubi e deliri immaginari e folli quali mostri, sogni e allucinazioni. Valentina è spesso raffigurata nuda, in versione sensuale ma quasi sempre in contesti feticisti; il suo inconfondibile caschetto nero è sospeso sulle labbra sempre socchiuse e il suo corpo somiglia a quello della showgirl e danzatrice Rosa Fumetto. La sua bellezza innata è accompagnata dall'eleganza anche nei dettagli: un vestiario vario e curato, i pizzi e i merletti, la lingerie, le calze di seta, i graziosi cappelli e le spille preziose. È l'immagine anche di una donna spregiudicata che vive le sue avventure con il fidanzato Philip, che si mostra comprensivo nei suoi confronti. Valentina cresce e invecchia come se fosse una persona realmente vissuta, i cui tratti fisici richiamano all'attrice statunitense Louise Brooks, che negli anni Venti del secolo scorso spopolò a livello cinematografico atteggiandosi a donna fatale nel ruolo di Lulù e anche Luisa Crepax ha posato come modella per il personaggio. In un episodio dedicato alla sua infanzia, Valentina dice che ha assunto il look di Lulù alla fine della sua adolescenza, ispirandosi al film muto "Il vaso di Pandora", con interprete Louise Brooks. E anche se a un certo punto, dopo aver fatto un figlio, i suoi capelli si colorano di bianco (sempre per volontà di Crepax, che nel 1996 smette di disegnarla, dandosi ad altri personaggi quali Bianca e Anita), Valentina rimane impressa nell'immaginario degli italiani, cresciuti in parallelo con lei, come il modello di donna solitaria, scandalosa



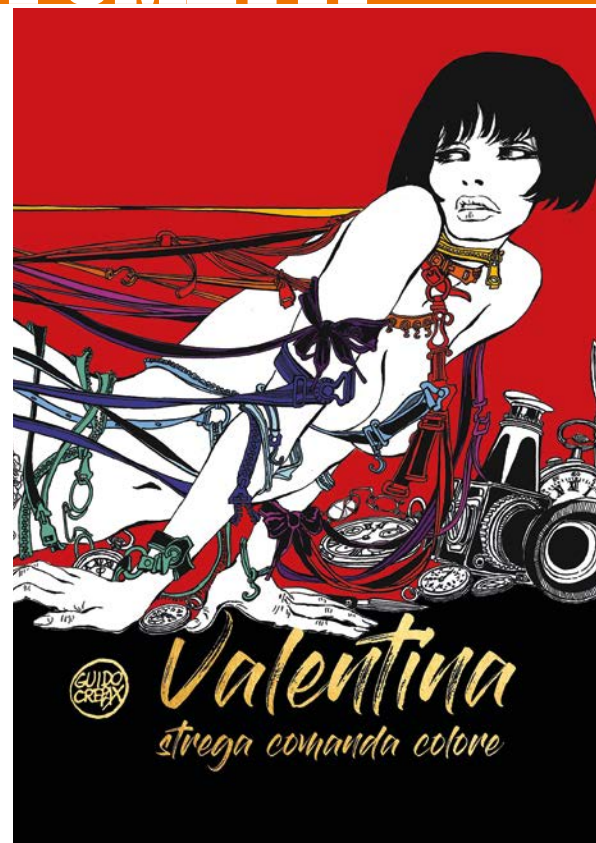
e piena di emozioni contraddittorie, somigliante a Louise Brooks, l'attrice divenuta "feticcio" per Guido Crepax, alla quale invierà per posta un plico con le tavole di Valentina. Inizialmente smarrita, Louise Brooks finirà con l'apprezzare l'omaggio di Crepax, se non altro perché lei cercava un riscatto all'oblio nel quale era caduta e il fatto che Crepax l'avesse "mitizzata" era stato per lei un particolare motivo di soddisfazione. E prenderà come riferimento la scena disegnata da Crepax: quella di Valentina a letto con alcuni dei suoi libri preferiti, una sigaretta in bocca e un vassoio con marmellata e caffè. Louise Brooks aveva comunque colto nell'immagine della donna disegnata le stesse inquietudini del suo autore, che sarà protagonista dei nuovi fermenti culturali degli anni Sessanta. Nel complesso universo di Crepax, Valentina era a suo modo anche la moglie Luisa Mandelli (morta a quasi 83 anni lo scorso 3 novembre), che decise di tagliare i capelli proprio come il personaggio ideato dal marito; e così era anche la figlia Caterina, nata nel 1964, cioè un anno prima dell'uscita di Valentina. Anzi, il personaggio si sarebbe dovuto chiamare proprio Caterina, ma Crepax optò per Valentina, nome della nipote, figlia di suo fratello. E Caterina ricorda: "Vedevo addosso a Valentina i vestiti che portava mia madre, nei fumetti compariva la nostra automobile. Valentina era sempre tra noi come se fosse vera". Così aveva dichiarato a un quotidiano, il "Tirreno",

nel corso di una delle mostre dedicate al padre disegnatore, morto il 31 luglio 2003. E siccome Valentina è il prototipo di donna del futuro, le femministe - non intuendo il messaggio - attaccano Guido Crepax, poi si pentono e si scusano con lui. Guido Crepax era già noto da prima: architetto e pubblicitario, prima del successo di Valentina aveva vinto nel 1957 la Palma d'oro per la campagna Shell e nel 1958 aveva disegnato la cover per "Nel blu dipinto di blu" di Domenico Modugno.

Da quando però crea Valentina, è a quest'ultima che Crepax si dedica in modo particolare, comparando in alcune decine di racconti riuniti in vari volumi. Tutto questo - come specificato - fino al 1996, quando dopo 31 anni decide di metterla da parte e di passare ad altre storie, per le quali non avrà purtroppo lo stesso tempo a disposizione: il destino infatti non glielo consentirà, strappandolo alla vita all'età di 70 anni esatti. La sua Valentina rimane comunque unica nella "atipicità" di personaggio del fumetto, proprio perché nei fumetti i protagonisti non invecchiano, non hanno un'età precisa, non hanno un cognome e non debbono fare tutte quelle piccole cose che fanno le persone normali. Semmai - questo sì - Valentina viene fatta invecchiare lentamente; compare sulla scena a 23 anni e il tempo immaginario non viaggia di pari passo con quello reale, ma passa ugualmente anche per lei. Guido Crepax decide allora di "prevenire" l'invecchiamento di Valentina e quando il capitolo si chiude il suo personaggio ha un'età inferiore ai 54 anni che dovrebbe portare. Valentina diventa perciò una donna matura che non perde tuttavia la sua carica erotica e che si ritrova a dover affrontare i problemi tipici della vita quotidiana, il rapporto con il fidanzato critico d'arte e anche una forma di anoressia. Inserita in un contesto borghese e conformista, lei risponde con una condotta di vita fuori dagli schemi, incarnando solidamente l'emancipazione che rivendica la (ri)appropriazione del corpo. Persino ossessiva è poi la ricerca del particolare: un personaggio creato per rompere con la tradizione anche attraverso l'aspetto fisico. Ed è anche per dare risalto a questo concetto che ben presto Valentina "scalza" il fidanzato Philipp, o Neutron, dal ruolo di protagonista per prendersi lei la scena; il fidanzato diventa così un personaggio di contorno al cospetto delle avventure della ragazza, che hanno un sapore anche erotico perché sono i tempi nei quali si comincia a parlare di liberazione sessuale e

sessualità femminile. Non comprendendo bene il messaggio di Crepax, le femministe lo attaccarono per poi scusarsi con lui. La componente estetica, attraverso la quale viene esaltata la bellezza, è un risvolto che assume importanza proprio con Crepax: prima, infatti, i protagonisti dei fumetti indossavano sempre gli stessi abiti; per Valentina, invece, quella della vestizione è una vera e propria cultura, che si nota sia quando indossa gli abiti, sia quando giace nuda sul letto con uno dei suoi amanti e i vestiti sono sparsi sul pavimento della camera. I capi di abbigliamento sono parte integrante della narrazione: l'esempio è quello del racconto "Scambio imprevisto", dove il ruolo centrale nella tragica morte di una delle protagoniste viene a essere ricoperto da un cappello con spilla. C'è anche un misto di leggenda nelle storie di Valentina, quasi come se le prerogative fossero quelle di un poema con una protagonista femminile vittima di contraddizioni, bugie e del contrasto che regna fra istinto e razionalità. Eroina e antieroina, così è stata definita: in parallelo con le sue "indagini" viaggiano le relazioni private; se nel primo caso è talvolta una forza ignota a guidare i passi della fotografa per condurla verso la soluzione, nel secondo si nota come i suoi incontri siano legati con bisogni espliciti o desideri inconsci. L'immagine che pertanto esce fuori di Valentina - e che poi sta alla base del suo successo - è quella di una figura nella quale il tratto realistico e onirico riescono a convivere; una figura dotata di una carica erotica non vuota, ma supportata da un'appropriata narrazione; negli equilibri di Valentina gli elementi si rincorrono, le trame "si sviluppano e si avviluppano", ma al centro c'è sempre questa donna sensuale, che diventa icona e che basa il fascino sulla propria volubilità, sul suo continuo divenire e su un processo di evoluzione che la fa assurgere a diva della situazione con tutto il suo bagaglio di esperienze sul filone della narrazione.

Il successo di Valentina è stato tale da spingere molti a farne una versione anche cinematografica e televisiva, quindi a creare un personaggio che fosse tale anche in carne e ossa; non sempre, però, i vari tentativi si sono rivelati un successo. Il primo filmato tratto dalle avventure di Valentina è datato 1973, quando il regista Corrado Farina si assicura i diritti di alcune storie del personaggio e scrive e scrive un film, "Baba Yaga", ispirato a una particolare avventura di Valentina; il ruolo della ragazza viene affidato a Isabelle de Fu-



nes, giovane modella francese agli esordi, ma i problemi si presentano fin da subito. Pensato come un horror dal retrogusto erotico, subisce un taglio di 20 minuti dal montaggio realizzato dal regista e la censura vi mette mano con tagli ulteriori e l'imposizione di un divieto ai minori di 18 anni. Il regista finisce con lo sconfessare il risultato finale, che incontra poco successo nei cinema, poi nel corso degli anni sono state recuperate le parti tagliate e in una versione dvd è stata ricostruita la pellicola come originariamente l'aveva pensata il regista. Migliore la fortuna avuta dalla versione televisiva di Valentina. È la Fininvest che porta il personaggio sul piccolo schermo alla fine degli anni '80, mediante la produzione di una serie televisiva dedicata ai personaggi di Crepax; i 13 episodi registrati, ognuno della durata di 30 minuti, vedono nelle vesti di protagonista la modella americana Demetra Hampton, che era di fatto alla prima esperienza nelle vesti di attrice. Un'occasione di visibilità che conferisce notorietà alla Hampton, la quale comincia ad apparire in numerose pellicole comiche italiane. In quella fiction, ruoli minori vengono occupati da attori che avranno successo in futuro: è il caso di Sabrina Ferilli, Kim Rossi Stuart e Giorgio Tirabassi. Non dimenticando Hugo Pratt, che in "Favola di Venezia" si ispira a Valentina e a Louise Brooks per il personaggio di Louise Brooszowyc e la cantante Anna Tatangelo, che nel videoclip del singolo "Inafferrabile" simula di essere Valentina, con un chiaro riferimento alla storia di quest'ultima.

IL REGIME ALIMENTARE DEGLI ANNI '50 E '60, OVVERO IL PASSAGGIO DALLE DIFFICOLTA' AL BENESSERE

Il consumismo esalta pasta e bistecca, ma il cibo fresco lascia il posto al confezionato e oggi si sta prendendo la sua rivincita



L'uomo mangia per vivere e non vive per mangiare". L'aforisma è di Socrate (siamo nel V secolo avanti Cristo), il quale sosteneva che lui mangiasse per vivere, mentre gli altri avrebbero fatto il contrario. Sono trascorsi quasi 2500 anni dai tempi di Socrate e pare che gli italiani di oggi siano diventati suoi seguaci: sarà per una esigenza di lavoro (che porta a non "caricarsi" nelle pause pranzo per scongiurare rallentamenti di ritmi pomeridiani), sarà per una mera esigenza di sentirsi leggeri e di stare in linea, sarà per i tempi rapidi della vita moderna... sta di fatto che il nostro modo di mangiare e di bere è cambiato rispetto agli anni '50 e '60, periodo che prenderemo come riferimento nella nostra inchiesta. La tendenza di allora era quella di fare un solo pasto importante (pranzo o cena che sia), il che va oggi contro i consigli dei medici e dei nutrizionisti attuali. E dire che anche i "bombardamenti" televisivi non mancano, spesso anche contrastanti: mai come adesso, infatti, si assiste su tutte le più importanti reti nazionali a trasmissioni dedicate a gastronomia e specialità tipiche, nonché a vere e proprie gare fra chef, poi però piomba puntuale anche il nutrizionista che parla di alimentazione bilanciata e di sani stili di vita. Non dimenticando un particolare: salvo qualche caso, per molte pietanze (carni in particolare) si scatena il contraddittorio fra effetti salutari e controindicazioni. Certa è un cosa: il cambio avvenuto con il passare dei decenni anche a tavola è stato evidente. Se in periodi di miseria determinati cibi erano persino forzati, perché magari le disponibilità finanziarie non lo permettevano, adesso ci si limita anche perché si pone

molta più attenzione a ciò che si mangia e alla quantità che assumiamo. Perché il segreto sta nel consumare le pietanze giuste e nella giusta misura. Il consumatore di oggi è senza dubbio più informato rispetto a prima e anche la stessa cultura a tavola, proprio per questo motivo, ha subito una trasformazione radicale: l'avvento del benessere aveva creato una sorta di correlazione direttamente proporzionale fra quantità di cibo e salute; della serie: più uno mangiava e più stava bene. L'opulenza aveva prodotto questo, sia perché non vi era ancora una sufficiente informazione in materia, perché l'Italia era uscita dal periodo della guerra con una ricostruzione finalmente completata; il lavoro cominciava a esserci per tutti e termini quali "miracolo economico" e benessere avevano la loro puntuale trasposizione anche nell'alimentazione, per cui essere in carne era un segnale rassicurante, più che avere un fisico smilzo con il rischio di essere scambiato per un "patito". Una questione persino di costume, figlia dell'emancipazione in atto. Sembra stupido a dirsi, ma ricordo una volta quando un signore mi disse: "Ho sempre sentito dire "bello grasso", ma mai "bello secco" sul conto di una persona". Non solo: se in famiglia c'erano un figlio grassoccio e uno magro, i genitori erano preoccupati per il secondo e non per il primo. Oggi succede il contrario: l'obesità o il sovrappeso sono sconsigliati non tanto per questioni estetiche, ma per una semplice esigenza di salute. Fermiamoci qui e andiamo a riavvolgere indietro il nastro di 50-60 anni, quando comunque il miglioramento della situazione ha prodotto anche i suoi risvolti in negativo.

LA PASTA PRODOTTO PRINCIPALE, NON PIU' IL PANE

Una considerazione di fondo è doverosa: l'Italia degli anni '50 è un Paese che, pur essendo reduce dalle ferite della guerra, riesce a diventare fra i più industrializzati dell'Occidente. Il quinquennio 1958-1963 è quello del "miracolo economico", sul quale incidono diversi fattori: il Piano Marshall, con afflusso della tecnologia e delle metodologie americane e il ruolo di organismi quali Eni (con presiden-

te Enrico Mattei), Iri ed Edison; un vero e proprio salto in avanti per l'industria petrolchimica e per la produzione di fibre sintetiche e fertilizzanti. Il miglioramento del contesto economico generale rimpasta anche determinati equilibri sociali: le migrazioni dal sud al nord Italia, l'esodo dalle campagne alle città e l'imperversare del "consumismo", alimentato dalla produzione in serie e automatizzata di beni di consumo. Anche il regime alimentare degli italiani subisce un "aggiustamento" che diventa inevitabile, a

cominciare dal prodotto principale. Se nell'epoca dell'agricoltura e preindustriale era il pane, durante gli anni '50 lo scettro passa alla pasta. Inizia quindi l'era di agnolotti, bucatini, maccheroni, penne e spaghetti, conditi rigorosamente con pomodoro, ma la domenica è giorno del ragù, o sugo di carne come si dice dalle nostre parti. L'immagine simbolo è quella del grande Alberto Sordi nel film "Un americano" a Roma, che non resiste davanti al piatto di maccheroni e pronuncia la celebre frase: "M'hai provocato e io ti distruggo!". Di gastronomia si era cominciato a parlare: nel 1950, era stato pubblicato "Il Cucchiaino d'argento", libro di cucina contenente oltre 200 ricette di tutte le regioni italiane, che riscuote un ottimo successo, mentre nel 1953 lo scrittore e giornalista Orio Vergani aveva fondato l'Accademia Italiana della Cucina assieme ad alcuni esperti del mondo della cultura; si pone comunque l'esigenza di tutelare il ricco patrimonio culinario regionale e nazionale. In America, intanto, Ancel Keys conduce i primi studi sull'influenza di una alimentazione scorretta sulle malattie cardiovascolari. Interessante è tuttavia l'esito di una inchiesta condotta dal giornalista Fulvio Campiotti e pubblicata su "La Domenica del Corriere" nel febbraio del 1955; da essa emerge che gli italiani fanno un solo pasto importante al giorno e questo non è consigliato da medici e nutrizionisti dei giorni nostri. Non solo: l'indagine della Doxa mette in evidenza come gli italiani non diano molta importanza al mangiare; anzi, la conclusione alla quale arriva è che sarebbero stati pochissimi coloro che avrebbero vissuto per mangiare, individuando per il 76% nella colazione il pasto più importante della giornata e per il 22% il pranzo. Diversa è anche la ripartizione geografica delle abitudini: l'80% degli intervistati aveva indicato nel pranzo il pasto principale nel nord e nel centro Italia; al sud, invece, il 65%, al quale Campiotti aveva dato la spiegazione, individuando la differenza nella classe sociale e nella professione esercitata (operai, contadini e impiegati), che in automatico ha le sue esigenze anche dal punto di vista alimentare. Alcuni lavori non lasciavano tempo a disposizione per pranzare e allora la quantità energetica era riservata alla cena serale. Per l'80% dei casi, le mura di casa erano preferite a ristorante e trattoria. La mattina a colazione, caffelatte o cappuccino prevalgono per il 42%, il caffè per il 35% e il latte per il 13%. Chi economicamente aveva meno possibilità, non mangiava niente la mattina per consumare magari un pezzo di pane e formaggio nell'arco del giorno e fra un pasto e l'altro non c'era la cultura dello spuntino, perché le ragioni del lavoro erano prevalenti su qualsiasi altra. Esigenze nutrizionali diverse anche per i due sessi: i maschi hanno una predilezione per i salumi, seguiti da formaggio e frutta; le femmine fanno spuntini a base di pane solo, o di salumi, oppure di frutta o di dolci. La bevanda principe è il vino, che precede caffè, cappuccino e acqua; più distanziati gli aperitivi, le bibite gassate (aranciata e limonata), la birra e il latte. Gli uomini hanno una propensione maggiore per gli alcolici; i dati su caffè, bibite e altre bevande sono simili. A fare la differenza sono le professioni: i contadini sono la categoria che consuma più vino fuori dai pasti; poi vengono gli artigiani, ma sono staccati; gli impiegati, i dirigenti, gli imprenditori e gli operai specializzati sono invece quelli



che consumano più caffè. Conclusione di Campiotti: il caffè può andare bene a chi lavora di testa o svolge mansioni più leggere, mentre per i lavori pesanti occorre il vino e possibilmente quello rosso.

LA NASCITA DELLA DIETA MEDITERRANEA

Nei primi anni '60, Ancel Keys si trasferisce a Pioppi, frazione del Comune di Pollica, nel Cilento e qui rimarrà per 28 anni al fine di studiare l'alimentazione della popolazione locale. Alla fine, sarà proprio lui a coniare il termine magico, "dieta mediterranea", in base alla quale se si vogliono

apportare benefici alla salute occorre spostare l'alimentazione verso frutta, verdura, cereali e latticini, con uso esclusivo di olio d'oliva per cucinare e condire e un modesto consumo di carne e pesce. Il decennio che segue la fine della seconda guerra mondiale è caratterizzato da tre fattori che incidono sull'alimentazione degli italiani: stagionalità, regionalità e industria alimentare, che produce il cibo con metodi meccanici. L'avvento degli elettrodomestici è un altro evento che cambia le abitudini alimentari degli italiani; in attesa dei congelatori, i piselli si trovano solo in primavera al mercato e le melanzane, i peperoni e i pomodori sono disponibili solo in estate. La mancanza di autostrade e di una viabilità snella impedisce anche la diffusione territoriale di alcune specialità, per cui il panettone natalizio stenta ad arrivare nel meridione; il pesto è una specialità confinata alla Liguria e la vera pizza è ancora quella che si mangia a Napoli. In altre parole, l'alimentazione è limitata

a prodotti locali, stagionali e freschi, fino a quando non compare sulla scena il frigorifero, oggetto del desiderio per le casalinghe di allora; i primi esemplari vengono messi in commercio dalla Fiat, ma ancora non c'è il congelatore. Semmai - questo sì - alcuni rituali tutti italiani finiscono in disparte: per esempio, il taglio dei prosciutti davanti al cliente da parte del salumiere, perché la Citterio mette sul mercato gli affettati in vaschette sottovuoto e le norcinerie chiudono, perché subentrano i supermercati: il primo viene aperto a Milano nel 1957 ed è creato dalla Supermarkets Italiani. In esso si possono trovare il pomodoro in tubetto Mutti, i Bucaneve Doria (i noti biscotti a forma di fiore con buco centrale e glassa di zucchero), il panettone Motta, i dadi per il brodo, le minestre in barattolo della Cirio, le scatolette di carne Simmenthal, i crackers all'americana, le caramelle al miele Ambrosoli e il liquore Strega. È il momento nel quale si comincia anche a consumare la carne, seppure in quantità limitate ed è una cultura importata dagli Stati Uniti, ma la si gusta in prevalenza fuori casa, quando si va a mangiare in trattoria, dove l'oste fa il cameriere e la moglie prepara i cibi in cucina. Le trattorie sono il luogo nel quale si assaggiano i prodotti tipici del posto: a Roma, per esempio, si mangiano fettuccine, penne al sugo, coda alla vaccinara e stufatini col sedano. L'immagine dell'Italia degli anni '50 è pertanto quella di un Paese che ha ritrovato il sorriso poiché sta avvertendo l'arrivo graduale di un'epoca di benessere; a tavola prevale la semplicità della cucina, con piatti gustosi che differiscono a seconda delle zone e soprattutto è la "culla" della dieta mediterranea, ovvero di un nuovo modo salutare di concepire l'alimentazione.



I CIBI CONFEZIONATI, L'ALTRA FACCIA DELLA MEDAGLIA

Ed eccoci arrivati ai tanto nostalgici anni '60, quando il "miracolo economico" da sogno si trasforma in realtà. Sono gli anni nei quali la Fiat produce la 600, la lavatrice sostituisce le pietre del torrente, le ragazze scoprono le gambe indossando la minigonna e in estate si va in vacanza al mare o in montagna. Dopo i difficili periodi della guerra e della ricostruzione, l'orizzonte è soltanto sereno e l'ottimismo prevale su tutto. Anche la gastronomia risente di tutto ciò ed è proprio in questo frangente che prendono piede le distorsioni che ci porteremo avanti per decenni, fino a quando non arriverà inevitabilmente il conto da pagare: dall'urbanizzazione selvaggia allo scempio del territorio, dal gonfiamento della spesa pubblica a fenomeni quali mafia e corruzione. Un processo di crescita che si fermerà nella seconda parte degli anni '60 e che darà i primi segnali di scricchiolio con la bomba di Piazza Fontana del dicembre 1969, che apre la parentesi dei cosiddetti "anni di piombo". In cucina - come ebbe modo di scrivere Pier Paolo Pasolini - "moriva la frugale e fiera Italia contadina". Il nostro era un Paese che, per effetto delle disponibilità economiche nelle tasche di tutti, era finito in preda al consumismo, per cui i cibi un tempo considerati ricchi - carne bovina in primis - ora erano diventati di massa e potevano contare nel supporto delle pubblicità televisive, mentre la pizza e alcuni tipi di pasta non erano più specialità regionali, ma nazionali. E siccome anche la medaglia più bella ha il suo rovescio, ecco che si comincia a snobbare i vecchi cibi fatti in casa (quasi come se si fossero trasformati in esempio di arretratezza), i quali lasciano il posto a quelli confezionati e industrializzati. Un trend che diverrà crescente negli anni '70 e che ci accompagnerà fino ai giorni nostri, nei quali però si sono riscoperte l'originalità, la bontà, la freschezza e la salubrità dei cibi fatti con prodotti genuini e scevri da ogm, tanto che piatti un tempo considerati poveri oggi sono stati rivalutati fino a entrare nella cerchia di eccellenza.

BISTECCA, CARNE IN SCATOLA, NUTELLA E MERENDINE: I GRANDI SIMBOLI DEGLI ANNI '60

Quel periodo verrà dunque ricordato per benessere e consumismo, ma anche per le pietanze simbolo e per i prodotti innovativi a esso legati, che poi avrebbero fatto epoca. Latterie e supermercati vendono il prodotto grasso per eccellenza: il burro, che compare ovunque, anche nelle fettucine romane alla papalina. La Toscana risponde con le tagliatelle paglia e fieno con prosciutto, pancetta e pecorino toscano; le tagliatelle sono fatte con purea di spinaci e dagli anni '60 diven-

tano piatto nazionale. E la carne bovina finisce in scatoletta: gli spot pubblicitari la consigliano con insalata, pomodori e condita con una spruzzata di limone. Per chi non lo avesse capito, è l'era della Simmenthal, ma sul versante dei dolci la confezione regina è senza dubbio la Nutella, crema spalabile impropriamente chiamata cioccolata, perché il cacao viene sostituito con la nocciola tonda gentile, chiamata gianduia. Anno di nascita della Nutella, il 1964; la città è quella piemontese di Alba. E il successo della Nutella dura tuttora, con milioni e milioni di acquirenti sparsi in tutto il mondo. La bistecca alla fiorentina e il latte occupano poi un posto speciale: la prima è il principale lusso che ci si può concedere a tavola e comunque è la bistecca in genere a costituire il simbolo del benessere raggiunto dagli italiani, che mangiano di più la carne bovina. Un trend che subirà una inversione di tendenza nel 1982, quando i nutrizionisti rivaluteranno la carne di maiale. Il latte scende dalla montagna alla pianura ed è la materia prima del gelato industriale. In quegli anni, anche la merenda è vittima del consumismo e di un modo di fare più comodo e sbrigativo: alle fette di pane tagliate sul momento si sostituiscono gli snack confezionati, le ribattezzate "merendine", che alla fine non piacciono solo ai piccini. E dopo la Nutella, la Ferrero coglie nel segno anche con la Fiesta. Fra le mode del periodo, c'è la scampagnata domenicale all'insegna del pic-nic, con riscoperta del panino, che però per qualcuno è il sandwich: la parola estera è più accattivante del linguaggio di casa nostra. E di quegli anni sono anche le polpette al sugo e la torta all'ananas. La modernità ha dato uno strattone anche a tavola: tutto comincia a essere scatolato e confezionato, a cominciare dalla pasta industriale, che colloca a riposo il matterello della massaia. Anni che ricordiamo con nostalgia, perché in contemporanea entravano nelle nostre case anche televisori, telefoni ed elettrodomestici di ogni tipo. Tutto ciò che apparteneva al recente passato, forse perché associato ai duri periodi della miseria e della ricostruzione, era da rimuovere; anche i centri delle città si stavano modernizzando e tanti di essi hanno perso pezzi importanti della loro storia sotto il peso della nuova urbanizzazione, che tendeva a eliminare tutto ciò che era vecchio e vetusto. Il benessere ha poi generato anche quelle distorsioni che abbiamo pagato con il tempo; l'avanzare della tecnologia e dei mezzi di comunicazione, ma anche il maggiore livello culturale, ci hanno fatto tuttavia riscoprire quanto avevamo accantonato allora e rivalutare un patrimonio (non solo gastronomico) del quale eravamo intenzionati senza motivo a disfarci. Meno male! Non è stato compiuto un passo indietro: anzi, recuperare la genuinità a tavola è oggi più che mai il presupposto basilare per parlare di salute.

ANCHE PIATTI DI CUCINA

PIZZE A DOMICILIO

Contattateci al numero:
3487296315



RISTORANTE
L'incanto



CERCARE
VENDERE
COMPRARE
GUADAGNARE

Mob. +39 333 5319029 - Tel. +39 0575 734676
Via di Pallottino, 8 - Sansepolcro (Ar)

MONDO REGINA... ELISABETTA!

Nonostante la sua riservatezza, sono note alcune abitudini e passioni della sovrana del Regno Unito, detentrici di tutti i primati al femminile per ciò che riguarda la carica ricoperta

Siede sul trono dal 6 febbraio 1952, anche se l'incoronazione è avvenuta il 2 giugno dell'anno successivo, quindi ha superato i 68 anni di regno. Stiamo parlando di Elisabetta II (Elizabeth Alexandra Mary al secolo), regina del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord, più di altri reami del Commonwealth, anche se per tutti è più semplicemente la regina d'Inghilterra. Amata e ritenuta simpatica dai suoi sudditi, Elisabetta II è nata a Londra il 21 aprile 1926 (ha quindi superato i 94 anni e mezzo) e occupa il quarto posto di sempre nella speciale classifica della durata dei regni, che diventa il primo fra i sovrani attuali e soprattutto il primo della storia per ciò che concerne i sovrani donne e quelli britannici. Davanti a lei, a livello assoluto, vi sono infatti Luigi XIV di Francia con

72 anni e 110 giorni, poi Bhumibol Adulyadej (Rama IX) di Thailandia, morto nell'ottobre del 2016, con 70 anni e 126 giorni e Giovanni II del Liechtenstein con 70 anni e 101 giorni. Il prossimo 6 febbraio saranno quindi 69 anni esatti di scettro per una donna che è stata personaggio soprattutto nel XX secolo. Già, ma oltre alle statistiche sulla sua permanenza in questa carica, quali altre curiosità investono la sovrana più famosa al mondo, che peraltro proprio nel corrente mese celebrerà il 73esimo anniversario di matrimonio con il principe Filippo di Edimburgo (100 anni il prossimo 10 giugno), essendosi sposati il 20 novembre 1947? Andiamo a scoprirle, nonostante la riservatezza di Sua Maestà.

DUE I COMPLEANNI FESTEGGIATI PER UNA DONNA NON DESTINATA IN ORIGINE AL TRONO

Intanto, Elisabetta II festeggia due compleanni: il 21 aprile, giorno di nascita, quello in forma privata e in giugno quello ufficiale in occasione della parata "Trooping the Colour". La regina è nata nel quartiere Mayfair di Londra e nella residenza cittadina dei nonni materni; un mese più tardi, il 26 maggio 1926, è stata battezzata a Buckingham Palace con acqua proveniente dalla Terra Santa. Figlia di Giorgio VI, non era lei in origine l'erede al trono, ma suo zio Edoardo VIII, che nel 1936 rinunciò alla corona per sposare l'americana Wallis Simpson. Giorgio VI, fratello di Edoardo VIII, aveva due figlie: Elisabetta, destinata al trono in quanto primogenita e Margaret, morta nel 2002 a quasi 72 anni. La futura regina è in Kenya il 6 febbraio 1952, quando le viene recapitato il telegramma nel quale si annuncia la morte del padre; quale forma di rispetto sia nei confronti del precedente re che del periodo di lutto, l'incoronazione si tiene il 2 giugno del 1953, a distanza cioè di quasi 16 mesi, con cerimonia nell'abbazia di Westminster e riprese televisive per la prima volta in Eurovisione. Contrariamente a quanto uno possa immaginare, il suo matrimonio non è stato sfarzoso: tessere anonarie per l'acquisto del tessuto dell'abito da sposa e, fra i regali ricevuti, anche gli ingredienti della torta nuziale. Era d'altronde un periodo di grave crisi, legata alla guerra che si era ancora da poco conclusa. Per ciò che riguarda altre curiosità su di lei, porta un soprannome, Lillibet, in quanto da bambina non riusciva a pronunciarlo correttamente. Il solo marito Filippo ha la facoltà di chiamarla così. Una tradizione di famiglia sono poi anche i cani: nel 1933, il duca di York aveva donato a ciascuna figlia un esemplare di razza pembroke, variante dei "welsh corgi"; da quel momento, l'attuale regina ha avuto più di 30 corgis. A proposito di animali, la regina è potenziale proprietaria di cigni, storioni, delfini e balene presenti nelle acque del Regno Unito, nel senso che - qualora un esemplare di questa specie venisse catturato entro tre miglia di coste - può quindi essere rivendicato come proprietà della corona. Elisabetta II è stata inoltre una delle prime persone a inviare una e-mail: è accaduto nel 1976 da una base dell'esercito britannico e, a proposito di primati, ha anche quello di essere stata la prima sovrana che a tre anni ha conquistato la copertina del "Time".

PICCOLI PESI NELL'ORLO DELLA GONNA, NIENTE MASCARA E I MESSAGGI INVIATI ATTRAVERSO LA BORSETTA

Quali sono le abitudini della regina Elisabetta? Si sveglia ogni mattina alle 6.45 e, da buona inglese, sorseggia subito una tazza di tè. Ha un piccolo terrore: quello che le si alzino le gonne in pubblico, per cui al fine di evitare questo inconveniente si fa cucire da sempre dei piccoli pesi all'interno dell'orlo. E sempre in riferimento alla sua



immagine, la sovrana ha messo al bando la mascara. Al proposito, una volta rivelò il motivo alla sua dama di compagnia: "Serve alle star del cinema per farsi notare, io non ne ho bisogno". Semmai, la curiosità è legata al rossetto. Una volta all'anno, Elisabetta II cambia la tonalità del suo lipstick preferito, color cherry bossom: accade in occasione della cerimonia di inaugurazione del Parlamento, che si tiene in novembre nella Camera dei Lord. Una scelta che riporta indietro al giorno della sua incoronazione, quando il Parlamento commissiona un rossetto che potesse abbinarsi alla tunica da cerimonia. L'anno è il 1952 e il rossetto, avente una sfumatura fra il rosso e il blu, viene chiamato "The Balmoral Lipstick". Un altro accessorio chiave è la borsetta, perché attraverso essa invia i messaggi in codice: quando vuole essere aiutata a liberarsi di un interlocutore, se la passa sul braccio destro; se vuole andarsene, la posa a terra; se invece va tutto bene, tiene la borsetta a sinistra. Anche i guanti sono indicativi: quando li sfilta e li tiene nella mano destra, la conversazione nella quale è coinvolta assume importanza e non vuole essere disturbata. Vi sono poi norme da rispettare quando si incontra la regina Elisabetta: solo altri regnanti possono baciarla, è vietato toccarla e occorre inchinarsi quando si avvicina e quando saluta e tocca a lei la prima parola. Nel rispondere a lei, è obbligatorio pronunciare "Sua Altezza Reale" la prima volta e poi "Signora" nel prosieguo della conversazione. Non sappiamo se ancora guidi l'auto: a 90 anni ancora lo faceva e - a quanto risulta - anche molto bene, pur non avendo mai posseduto la patente perché di fatto non ne ha bisogno. O meglio: in Gran Bretagna viene rilasciata in nome di Sua Maestà e quindi la Regina non può conferirla a sé stessa: sarebbe un controsenso. Le finanze private della Regina sono stimate in diverse centinaia di milioni di sterline (ma non è tenuta a renderle pubbliche) e la grande passione di Elisabetta II è quella per i libri gialli, in particolare per autori quali Phyllis Dorothy James, Agatha Christie e Dick Francis. Infine, il suo segretario privato: il primo visitatore ammesso dalla regina al mattino e l'ultimo che può vederla prima che si ritiri. I suoi compiti? Organizzare visite reali, viaggi, archivi reali, segreteria del palazzo e ufficio stampa, ma anche preparare i discorsi. È l'uomo che ha la maggiore influenza sulla sovrana, perché ha in mano il suo calendario e la consiglia su tutto.

Busatti

Tessitori in Toscana dal 1842

BLACK FRIDAY

SCONTI DEL 20%

VENERDÌ 27 E **SABATO 28** NOVEMBRE

ANTICIPA
I TUOI REGALI
DI NATALE



Anghiari

Via Mazzini, 14 - 0575.788013

Sansepolcro

Corso XX Settembre - 0575.741539

Arezzo

Corso Italia, 48 - 0575.355295

www.busatti.com - **Anche online su shop.busatti.com** - busatti@busatti.com



Le caricature da sinistra verso destra: il sindaco Mauro Cornioli, Riccardo Marzi, Simone Gallai, Sonia Fortunato, Anna Maria Cantucci, Andrea Laurenzi, Alessandro Rivi e Tonino Giunti

S-EriPrint

la VIGNETTA



L'ipotesi del nuovo parco commerciale a Santaflora, nell'area ex Cose di Lana, sta letteralmente dividendo l'opinione pubblica di Sansepolcro ed è così attuale nell'interesse pubblico da vincere persino le implicazioni legate al Covid-19. Il sindaco Mauro Cornioli e la corrente di destra della maggioranza che lo sostiene sono favorevoli alla sua realizzazione, ma è chiaro che - così facendo - si arrivi all'inevitabile scontro frontale con gli esercenti del centro storico (e non solo), che vedono in una operazione del genere l'ennesima mortale mazzata inferta al comparto. Un nuovo insediamento commerciale - questo è vero - genererebbe posti di lavoro all'interno di esso, ma se dentro e fuori le mura diverse attività venissero di conseguenza a cessare, il presunto incremento occupazionale potrebbe essere neutralizzato da un numero persino maggiore di addetti che si vedrebbero costretti ad abbassare definitivamente le saracinesche e a licenziare i propri dipendenti, per chi ovviamente li ha. Di fronte alla situazione che rischia di prospettarsi, si registra l'ennesima titubanza nel comportamento da parte delle forze di opposizione, una costante che ha caratterizzato questi quasi cinque anni di amministrazione oramai destinati a giungere alla scadenza naturale.



STUDIO
GRAFICO



GADGET E ARTICOLI
PROMOZIONALI



SERIGRAFIA E
TAMPOGRAFIA



STRISCIONI E
PANNELLISTICA



ABBIGLIAMENTO
PERSONALIZZATO



STAMPA DIGITALE
OFFSET, EDITORIA



Via Carlo Dragoni, 16

Santa Fiora - SANSEPOLCRO



+39 0575 734643



info@seriprintpubblicita.it

LIGABUE, ROCKER DI SUCCESSO GRAZIE ALLE SUE DOTI E ANCHE ALLA SUA “VITA DA MEDIANO”

Il cantautore di Correggio, che ha detenuto per dodici anni il record europeo di spettatori paganti a un concerto, è un artista completo divenuto protagonista di un'ascesa significativa. La svolta a metà degli anni Novanta

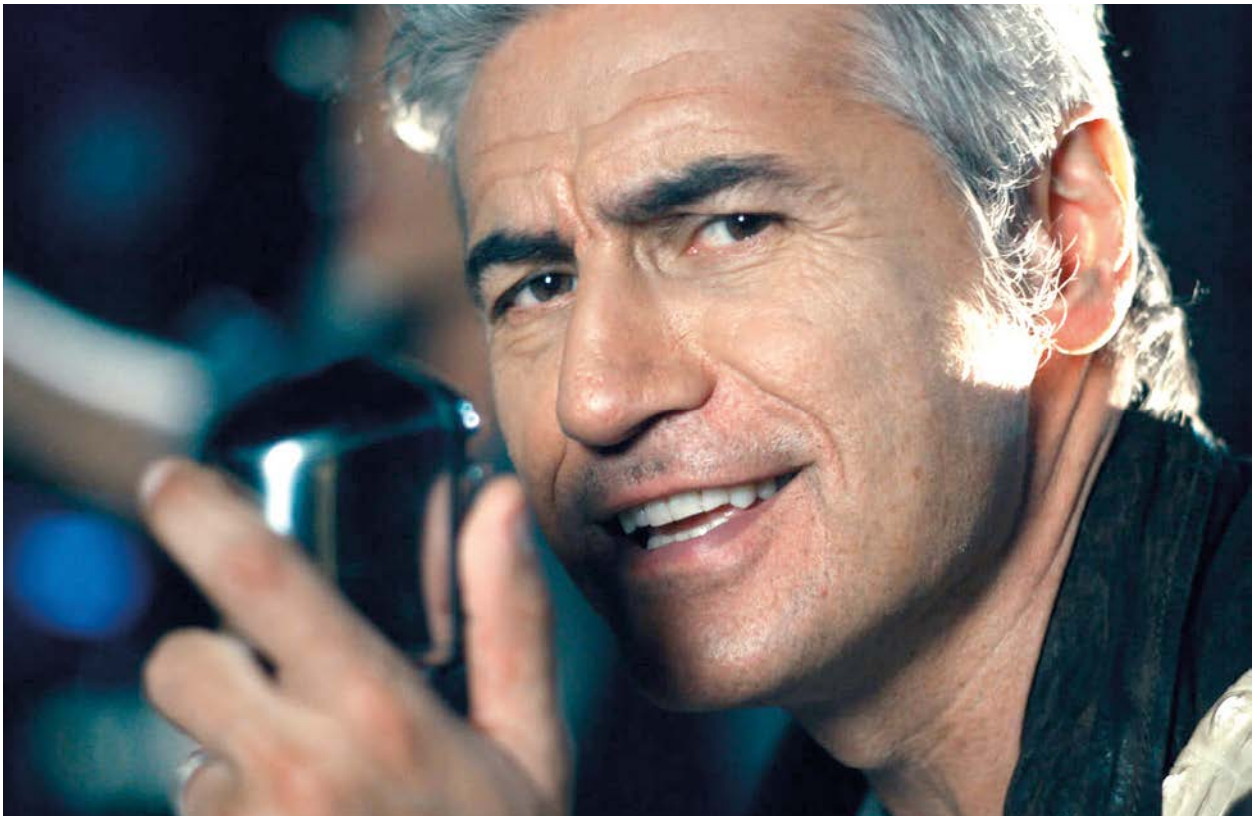
Trent'anni di carriera e sessanta premi legati alla sua attività musicale, con assieme i cinque di scrittore e le dodici onorificenze per l'attività cinematografica. Sono i numeri di Luciano Ligabue, conosciuto semplicemente come "Ligabue" - basta il cognome, verrebbe da dire - o anche come "Liga". Fra gli artisti italiani di maggior successo - è il rocker più famoso assieme a Vasco Rossi - ricopre i ruoli di cantautore, chitarrista, regista, scrittore, sceneggiatore e produttore discografico. Nell'elenco dei riconoscimenti ai quali abbiamo accennato, è doveroso ricordare le due Targhe Tenco, un premio Tenco, un premio "Le parole della musica" e un premio "Lunezia" per

il valore musical-letterario dell'album "Miss Mondo". Per lui, anche un record significativo a livello europeo, quello degli spettatori paganti per un concerto tenuto da un singolo artista: 165.264 persone a Campovolo, nel 2005. Sarà superato nel 2017 dal Modena Park di Vasco Rossi. Con il suo inconfondibile timbro di voce (basta ricordare "Certe notti"), Ligabue è riuscito a far presa sui propri fan; un timbro che lui stesso ha definito ancora più rock dopo l'intervento alle corde vocali, quando per un momento aveva temuto di non cantare più. Andiamo allora a scoprire quali tappe hanno contraddistinto la sua brillante carriera artistica.

Ha tagliato il traguardo dei 60 anni lo scorso 13 marzo ed è nato a Correggio, nota città della pianura reggiana. Luciano Riccardi Ligabue (queste le generalità all'anagrafe) è nipote di Marcello Ligabue, eroe della Resistenza. Una volta diplomato ragioniere, Luciano svolge i lavori più disparati, passando dal bracciante agricolo e dal metalmeccanico al commerciante e promoter, ma ha anche giocato a calcio e fatto il consigliere comunale nelle file del Pci. È datato 1978 il suo primo singolo composto, dal titolo "Cento lampioni", mentre nel 1986 fonda con alcuni amici il gruppo musicale amatoriale Orazero, che partecipa a diversi concorsi provinciali e nazionali con brani quali "Sogni di rock'n'roll", "Anime in plexiglass", "Sarà un bel souvenir", "Bar Mario" e "Figlio d'un cane". E nel 1988, Ligabue incide "Anime in plexiglass/Bar Mario" assieme agli Orazero. Uno dei primi singoli stampati si chiama "Eroi di latta", che poi il cantautore trasformerà in "Balliamo sul mondo"; a scoprire Ligabue è Pierangelo Bertoli, che inserisce il suo brano "Sogni di rock'n'roll" in un suo album, "Tra me e me", nel 1988 e l'anno successivo "Figlio d'un cane" nell'album "Sedia elettrica"; sempre nell'89, lo propone al suo produttore Angelo Carrara per incidere il disco "Ligabue", che

uscirà nel maggio del 1990. Il primo album è realizzato in collaborazione con il nuovo gruppo, i Clan Destino, che cureranno con lui gli arrangiamenti dei brani e saranno al suo fianco nei concerti e negli studi di registrazione. Il celebre pezzo "Balliamo sul mondo" partecipa al Festivalbar 1990 e vince il "Disco verde", che va al miglior cantante emergente. Negli giugno del '90 prende poi il via il "Neverending Tour" e nel 1991 - anno in cui sposa Donatella, dalla quale avrà un figlio, Lorenzo Lenny, nato nel 1998 - esce "Lambrusco coltelli rose & pop corn", che contiene "Libera nos a malo" e "Urlando contro il cielo", i pezzi trainanti. Nel '92, Ligabue si esibisce per la prima volta al Montreux Jazz Festival e comincia la sua collaborazione con il Club Tenco, per il quale incide "Variazioni su temi tzigani" in omaggio al cantautore russo Vladimir Semenovic Vysockij. Dello stesso periodo è la sua prima apparizione come produttore, più precisamente nella traccia "Male non farà" dell'album "Storie per vivere" dei Timoria, che gli apriranno i concerti per tutto l'anno. Il 14 novembre si tiene il primo raduno del fan club all'Italghisa di Reggio Emilia, con ospite Zucchero Fornaciari. Il suo terzo album, "Sopravvissuti e sopravvivenzi", risale al 1993 e viene registrato assieme ai Clan Destino. Dovrebbe costituire la sua consacrazione definitiva e invece

non riscuote lo stesso apprezzamento dei precedenti, a parte il singolo "Ho messo via": anche le vendite subiscono un contraccolpo e subentra per lui un momento difficile. Il suo quarto album, "A che ora è la fine del mondo?", si richiama al ruolo assunto dalla televisione nelle persone, prendendo spunto dalla vittoria elettorale di Silvio Berlusconi nel marzo del 1994. Le altre canzoni sono vecchie "B-sides", le due versioni di "Gringo" ('91 e '94), "L'han detto anche gli Stones", cantata con i Negrita e la ballata "Male non farà", scritta da lui ma già incisa dai Timoria; vi sono poi "Fuoritempo", anche questa scritta da lui stesso ma già incisa dai Rats e una versione live di "Urlando contro il cielo". Ancora nel '94, fonda l'etichetta Mescal insieme a Valerio Soave. La consacrazione è comunque vicina per lui: è l'anno 1995 quando viene pubblicato "Buon compleanno Elvis", il disco che lo renderà popolare nel panorama italiano. L'album, caratterizzato da sonorità molto vicine a un rock'n'roll di stampo americano, è quello in cui sono incisi pezzi classici che faranno breccia fra i giovani: "Vivo, morto o X", "Hai un momento, Dio?", "Leggero" e "Certe notti", che si aggiudica la targa Tenco come migliore canzone dell'anno. Oltre un milione e 200mila le copie vendute di "Certe notti", che riceverà anche il Disco di platino europeo Ifpi e tre rico-



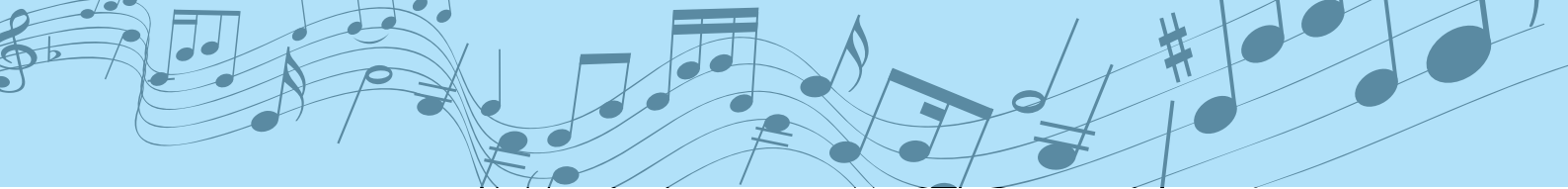
noscimenti dell'allora "Premio Italiano della musica Pim". Nel 1996, Ligabue si esibisce al Pavarotti & Friends con una insolita versione di "Certe Notti", duettando con Luciano Pavarotti. Il momento d'oro del cantante continua nel 1997 con la pubblicazione di "Su e giù da un palco", doppio disco registrato dal vivo con l'aggiunta di tre inediti: "Il giorno di dolore che uno ha" (nel disco 1), "Tra palco e realtà" e "Ultimo tango a Memphis", quest'ultima cover di Suspicious Minds di Elvis Presley (nel disco 2). Anche questo album, nel 2006, sfonda il muro del milione di copie vendute ed è il primo live italiano a raggiungere un simile risultato. Il 1998 è l'anno di "Radiofreccia", il primo film che vede Ligabue nelle vesti di regista; la colonna sonora contiene "Ho perso le parole", "Mettili in circolo il tuo amore" e "Siamo in onda". Il secondo Cd dell'opera è una raccolta di brani stranieri inseriti nel film; sono presenti artisti del calibro di David Bowie, Iggy Pop, Lou Reed, Lynyrd Skynyrd (ai quali si è ispirato) e cantautori quali Bob Dylan e Neil Young. Un altro anno che non passa indifferente è il 1999: Ligabue, Jovanotti e Piero Pelù incidono "Il mio nome è mai più", brano pacifista con ricavato in beneficenza. I tre artisti, che si firmano LigaJovaPelù, prendono spunto dalle guerre che imperversano nella ex Jugoslavia, in particolare dall'intervento militare della Nato durante il conflitto in Kosovo. Pubblico e critica sono divisi: chi apprezza l'iniziativa e chi critica il tutto per quel velo di antiamericanismo che avrebbe intravisto nel pezzo e nel relativo video, che comunque sarebbe stato il più venduto dell'anno. Nel 1999 esce poi il sesto disco, "Miss Mondo", a quattro anni di distanza da "Buon compleanno Elvis". Questo lavoro presenta alcuni nuovi spunti, a partire dagli arrangiamenti, fino ad arrivare ai testi, che abbandonano la struttura del "racconto" e mirano diritti alla disillusione



FRANTOIO
Ville di Monterchi

**Prenota
la molitura
delle tue olive.
Veniamo anche
a ritirarle presso
il tuo oliveto.**

Frantoio Ville di Monterchi
Loc. Villamagra Monterchi AR - Tel. +39 0575 70282 - +39 347 1733301
www.frantoiovilledimonterchi.it - info@frantoiovilledimonterchi.it



personale dell'artista, che si interroga su ciò che gli succede intorno. Anche quest'album è un successo grazie all'autobiografica canzone che a suo modo lo ha reso famoso: "Una vita da mediano", metafora calcistica della fatica di vivere. Il concetto espresso è ben preciso: non bastano nella vita genio e talento, occorrono anche sudore e volontà. Altri pezzi contenuti sono "Si viene e si va", "Almeno credo" e "L'odore del sesso", cantata a Dublino agli Mtv Europe Music Awards. E siamo al 2000, anno in cui scrive una canzone a quattro mani con Francesco Guccini; il titolo è "Ho ancora la forza". Il pezzo viene inciso nell'album "Stagioni" di Guccini e riceve la Targa Tenco come miglior canzone dell'anno. Questo brano, inizialmente apparso solo in versione acustica su un cd per il fan club, verrà poi ripreso dallo stesso Ligabue, che ne modificherà alcune strofe e lo inciderà come brano inedito per la raccolta "Secondo Tempo" nel 2008. Nello stesso anno, Ligabue viene premiato con il Telegatto come miglior interprete dell'anno al concorso "Vota la voce" e vince il premio "Lunezia" per la canzone "L'odore del sesso". Il primo album del nuovo millennio, "Fuori come va?", uscito nel 2002, registra un ritorno alle origini del cantante. Ed è un altro successo, perché Ligabue vince il Festivalbar con "Tutti vogliono viaggiare in prima", "Questa è la mia vita" ed "Eri bellissima". Oltre a questo, riceve diversi premi: miglior artista maschile, miglior album e miglior tour all'edizione degli Italian Music Awards organizzati dalla Fimi. Nel 2003 esce il secondo album live, "Giro d'Italia", registrato durante il tour teatrale che Ligabue ha tenuto con i suoi musicisti insieme a Mauro Pagani e al compianto D.Rad degli Almamegretta. Il disco presenta una rivisitazione semi-acustica di buona parte del repertorio dell'artista, molto apprezzata - oltre che dal pubblico - anche dalla critica. A "Giro d'Italia", infatti, è stato attribuito il Premio Ciampi come miglior album dell'anno.

Esiamo alla giornata del grande record europeo per un concerto a pagamento: sabato 10 settembre 2005. Per celebrare i 15 anni di attività e tornare sul palco dopo un'assenza durata circa 2 anni e mezzo, Ligabue dà appuntamento all'aeroporto "Campovolo" di Reggio Emilia di fronte a 165.264 spettatori paganti. Su quattro differenti palchi, si esibisce insieme alla Banda (il gruppo che suona con lui da "Buon Compleanno Elvis"), ai Clan Destino e con Mauro Pagani. Lo show dura quasi tre ore, anche se a causa di problemi audio nei pressi di uno dei quattro palchi, un numero imprecisato (nell'ordine di alcune migliaia) di spettatori decide di lasciare anzitempo il concerto. Pochi giorni dopo, l'artista invia una lettera di scuse ai fan attraverso il suo portale Ligachannel. L'otta-

vo disco viene intitolato "Nome e cognome" e pubblicato il 16 settembre dello stesso anno. In questo album sono presenti brani come "Il giorno dei giorni", "L'amore conta", "Le donne lo sanno", "Cosa vuoi che sia" e "Happy hour", con il quale vincerà il Festivalbar 2006. Il 7 febbraio di quell'anno inizia il suo nuovo tour, in marzo prende parte alla cerimonia di apertura dei IX Giochi Paralimpici invernali di Torino 2006, dove si esibisce in mondovisione con "Il giorno dei giorni", mentre il 20 ottobre esce "Gli ostacoli del cuore", da lui scritto per Elisa, con la quale duetta nella parte finale.

In novembre, arriva per lui il secondo Premio Ciampi. Nel settembre del 2007, Ligabue annuncia il suo ritorno nei palasport con il tour "ElleSette", esibendosi al PalaLottomatica di Roma e al Datch Forum di Assago. In novembre, viene pubblicata la prima parte di "Primo tempo", nella quale si trovano 16 successi relativi al periodo 1990-95, oltre ai due inediti "Niente paura" e "Buonanotte Italia". Nell'aprile del 2008, parte l'European Tour/08 e il nuovo produttore Corrado Rustici rinnova la band sostituendo Antonio Righetti e Roberto Pellati con Kaveh Rastegar e Michael Urbano; nell'estate dello stesso anno, Ligabue è in giro con il suo nuovo tour "ElleElle Stadi 2008" e in autunno si esibisce all'Arena di Verona insieme all'Orchestra sinfonica diretta dal maestro Marco Sabiu. Da questa esperienza è stato tratto un album live, "Sette notti in Arena". Nell'estate del 2009, ripete l'esperienza europea in spazi più grandi fra i quali l'Olympia di Parigi, ma nel maggio di quell'anno era uscito "Secondo tempo", basato sulla produzione musicale dal 1997 al 2005. Il singolo di lancio della raccolta, dal titolo "Il centro del mondo", si somma con altri due inediti: "Ho ancora la forza", scritto assieme a Francesco Guccini nel 2000 e "Il mio pensiero". Il suo successo non conosce tregua: il 15 aprile 2010 si consuma il "LigabueDay": il concerto live tenuto allo stadio Olimpico di Roma nel 2008 viene trasmesso in tutta Italia e Ligabue propone in anteprima il suo nuovo singolo, "Un colpo all'anima", estratto dal nuovo album "Arrivederci, nostro!", imperniato su quelli che sono i fantasmi di ogni persona: le sue paure, i suoi condizionamenti e le sue aspettative. Fantasmi che lui è riuscito ad allontanare, anche se non si tratta di una scomparsa definitiva; di qui il saluto "arrivederci" e non "addio". Scoeca l'anno 2010 e il 13 marzo, giorno del suo 50esimo compleanno, viene pubblicato "Nel tempo", presente nel nuovo album, il cui singolo "Un colpo all'anima" sale subito al primo posto della classifica dei brani più venduti online su iTunes. Il nuovo album è arrivato immediatamente al vertice delle classifiche degli album nei negozi e in download digitale, rimanendo per molte settimane a cavallo fra il primo e il secondo



Luciano Ligabue assieme alla moglie Barbara Pozzo





posto. Il cofanetto "Arrivederci, mostro! (Tutte le facce del mostro)" esce a fine novembre e dopo il nuovo "Ligabue Day" del 23 marzo 2011, in quell'anno tiene l'unico concerto all'aeroporto di Reggio Emilia nel mese di luglio, con la massima capienza di pubblico ridotta a 117mila. Il 21 novembre esce in tutte le radio "Ora e allora", che anticipa l'album live "Campovolo 2011", mentre il 25 giugno del 2012 Ligabue è insieme ad altri 16 artisti italiani nel "Concerto per l'Emilia", che si tiene allo stadio "Renato Dall'Ara" di Bologna per raccogliere fondi in favore dei terremotati dell'Emilia e il 22 settembre sarà fra gli organizzatori del mega-concerto benefico "Italia Loves Emilia". E dopo essersi esibito dal vivo all'Arena di Verona dal 16 al 23 settembre, nel 2013 Ligabue fa uscire "Mondovisione", anticipato dal singolo "Il sale della terra", cui segue "Tu sei lei", presentato durante la trasmissione "Che tempo che fa". L'album rimane in testa per quattro settimane nella classifica Fimi e si aggiudica sette dischi di platino per le oltre 350mila copie vendute; lo stesso Ligabue parla del nuovo album, dicendo che in questo caso il suo lato rabbioso aveva prevalso sul genere sentimentale, ma per infondere fiducia nella gente. Il 5 marzo 2014, Ligabue annuncia il "Mondovisione Tour", diviso in due fasi (piccole città e stadi) e accoglie l'invito da parte del Comune di Reggio Emilia, componendo tre brani strumentali ("Edison", "Di passaggio" e "Sotto il cielo di Reggio"), dedicati al nuovo Palazzina dei Musei. Durante l'estate, circola la notizia di una possibile collaborazione con Francesco De Gregori per una canzone da inserire nel nuovo album "Vivavoce". Notizia poi confermata. Il 2015 è l'anno di un nuovo album live, intitolato "Giro del mondo" e contenente quattro inediti, fra i quali "C'è sempre una canzone" e "A modo tuo", scritte da lui ma interpretate da Luca Carboni ed Elisa. Il 6 maggio dello stesso anno, Ligabue annuncia alla stampa il suo ritorno live al Campovolo di Reggio Emilia in occasione del 25esimo anno di carriera e del 20esimo anniversario dalla pubblicazione di "Buon compleanno Elvis", album della definitiva consacrazione. Il 19 settembre 2015, Ligabue si esibisce davanti a 151.395 spettatori in un concerto di oltre tre ore e mezza, eseguendo integralmente Ligabue del 1990 con i ClanDestino e Buon compleanno Elvis con La Banda, oltre ad alcuni dei successi tratti da "Mondovisione" e "Giro del mondo", accompagnato da il "Gruppo", composto da Luciano Luisi, Federico Poggipollini, Nicolò Bossini, Michael Urbano e Davide Pezzin. L'incasso del concerto, oltre 7 milioni di euro, è uno dei maggiori nella storia degli eventi musicali in Italia e secondo dietro al concerto Modena Park 2017, record assoluto con un incasso totale di oltre 12 milioni di euro, tenuto dal cantautore Vasco Rossi il 1° luglio 2017 a Modena. Per il 2016, Ligabue annuncia un concerto il 24 settembre (a cui si aggiungerà una seconda data il 25) al Parco di Monza. L'evento, denominato "Liga Rock Park", intende portare l'esperienza di Campovolo nel parco del Comune brianzolo, in occasione dei venticinque anni di una delle sue canzoni più amate, "Urlando

contro il cielo". Il 2 e l'11 novembre escono i singoli "G come giungla" e "Made in Italy", lancio del nuovo concept album "Made in Italy", che esce il 18 novembre, mentre il 6 ottobre vengono annunciate le prime date del tour che Ligabue terrà nel 2017. Partenza da Jesolo, dove però il 1° febbraio non si esibirà a causa dell'edema alle corde vocali che lo ha colpito. Non solo: il 14 marzo, durante il concerto al Forum di Assago, avverte di nuovo il problema alle corde vocali. La diagnosi parla di polipo intracordale alla corda vocale sinistra: intervento chirurgico e alcuni mesi di riposo, fino in pratica a fine anno. Durante il periodo di riposo dirige il suo terzo film, "Made in Italy", ispirato all'omonimo disco uscito nel 2016 e le cui riprese sono iniziate il 12 giugno e sono durate sette settimane, terminando il 29 luglio 2017, con protagonisti Stefano Accorsi e Kasia Smutniak; è infine uscito nei cinema il 25 gennaio 2018. Nella successiva ripresa del tour, Ligabue concederà agli spettatori durante il concerto di vedere in anteprima alcune scene del film, in attesa della sua uscita. Il 4 settembre 2017 riparte definitivamente il "Made in Italy tour 2017", che terminerà il 4 novembre a Cagliari, per un totale di 52 date in 26 palasport italiani. Un anno di pausa nel 2018 e l'11 gennaio 2019 ecco il nuovo singolo "Luci d'America", prodotto da Federico Nardelli, annunciando l'uscita dopo tre anni di assenza dal precedente album "Made in Italy" del 2016, del dodicesimo album in studio, dal titolo "Start", pubblicato l'8 marzo dalla Warner Music. Previsto inoltre il ritorno negli stadi italiani, con un tour in programma per l'estate. Sempre l'8 marzo, Ligabue ha pubblicato il secondo singolo dal titolo "Certe donne brillano" e il 24 maggio è uscito "Polvere di stelle", canzone con la quale aprirà i concerti negli stadi, a partire da Bari fino a Roma, dal 14 giugno al 12 luglio. Il 27 maggio è ospite d'onore a Radio Italia Live - Il concerto, suonando "Certe donne brillano", seguita da un medley pieno di classici del suo repertorio: "Questa è la mia vita", "Piccola stella senza cielo", "Happy Hour", "Tra palco e realtà" e "Urlando contro il cielo". È poi dell'11 novembre 2019 l'annuncio sui social del ritorno a Campovolo per la festa dedicata ai 30 anni di carriera, con inaugurazione della RCF Arena, ricavata attraverso la ristrutturazione dell'area nella quale aveva tenuto gli eventi live da lui organizzati. La data inizialmente fissata era quella del 12 settembre 2020, poi cancellata a causa del Covid-19 e posticipata a sabato 19 giugno 2021. Sarà un evento significativo, sia perché 30 anni di carriera cominciano a essere un traguardo di non poco conto, sia perché anche in questo caso il successo è stato il risultato di un intenso lavoro portato avanti sempre, senza abbattersi nei momenti di difficoltà. La sua vita da mediano ha insomma prodotto i risultati sperati. Se Gabriele Oriali ha vinto un mondiale, lui - Luciano Ligabue - ha spopolato con i suoi brani e con i suoi concerti, vincendo anche un virtuale titolo europeo con gli oltre 165mila spettatori paganti nella serata di Campovolo. E non è certo una cosa da poco.

L'INNOVAZIONE DELLA RETE SNAM SI INCROCIA CON LA STORIA E L'AMBIENTE MUTATO

BADIA TEDALDA – Al via l'asse energetico, una sorta di autostrada del metano che interessa pure il territorio comunale di Badia Tedalda per realizzare il metanodotto interrato della Snam, che mette in collegamento "Rimini e Sansepolcro". I tecnici hanno picchettato l'area che andrà a conclusione nella seconda metà del 2022. Operai e tecnici sono alle prese con la linea che va a sostituire quella esistente, realizzata negli anni '70. Quest'opera ha provocato proteste tra la gente, perché si sostiene che la morfologia del territorio cambierà: "La montagna trivellata non porta vantaggi per nessuno e se qualcuno volesse comprare casa a Montebotolino rimarrebbe deluso". Nelle aree interessate dagli scavi sono in corso abbattimenti di alberi centenari, una testimonianza del paesaggio locale distrutto per sempre. Il manufatto rappresenta una priorità per la collettività - si

legge nella documentazione - che è importante e necessaria al fine di garantire flessibilità e sicurezza al servizio di trasporto verso gli utilizzatori del sistema dell'area centrale del Paese. Il lavoro prevede la posa di una rete di tubature in acciaio del diametro di 750 millimetri, uniti tra loro da saldature resistenti alle sollecitazioni indotte dai terremoti. Le condutture, che sostengono portate elevate di pressione, saranno interrate a qualche metro di profondità. L'area della messa in opera è molto ampia: sono previste delle gallerie anche maestose in termini di ingegneria. Nel tratto dove verranno stese le tubature sono coinvolti i residenti, che dovranno fare i conti con il passaggio del "maxi-metanodotto" su terreni in gran parte privati e agricoli che dovranno rima-

nere tali. L'infrastruttura funziona come un vincolo che impedirà future lottizzazioni: i proprietari saranno risarciti di una servitù di passaggio con un sostanzioso indennizzo fin quando non si potrà ricominciare a coltivare. Il modello viene imposto su crescita sostenibile, trasparenza e sviluppo dei territori frutto di una rigorosa pianificazione, unita con lavori di ingegneria allineati ai più elevati standard di sicurezza

e a un costante impegno verso la tutela dell'ambiente e delle comunità dislocate lungo il tracciato. La disponibilità di attrezzature tecnologicamente all'avanguardia e l'ausilio di esperti professionisti consentono l'esecuzione di posa in diverse condizioni morfologiche. Sono state prese in esame tutte le possibili criticità: le attenzioni sono applicate per ridurre al minimo l'impatto sul sottosuolo, sui corsi d'acqua e sugli attraversamenti dei terreni. Il colosso del gas ha comunque garantito at-

traverso i progetti dedicati che, una volta posata la tubazione, la zona tornerà come prima. Oltre alla linea principale, verranno realizzate altre derivazioni di piccolo diametro per il rifacimento e il ricollegamento delle utenze esistenti. Non sono mancate le sorprese, come nella località di "Cocchiola": lo sviluppo è "inciampato" nel passato e tra la sterpaglia è tornata alla luce un'antica strada; nella pavimentazione sono collocate pietre in maniera precisa a forma geometrica. Questo è accaduto anche in altri punti del tracciato. Ciò che fa più impressione è comunque la grande talpa meccanica al lavoro proprio a Montebotolino, la quale sta scavando un tunnel per far passare la tubazione, in maniera tale da limitare al massimo tutte le flessioni.



TRATOS



1966 - 2020

The future coming from the past

Tratos Cavi Spa

Via Stadio, 2

52036 Pieve Santo Stefano (Ar) - Italy

Tel: +39 0575 7941

Fax: +39 0575 794246

AL VIA IL RECUPERO DELLA CROCE CHE TORNERÀ A SPLENDERE SULLA VETTA DEL SASSO DI SIMONE

SESTINO – “Il restauro del manufatto è reso possibile grazie all’impegno dell’amministrazione comunale – commenta il sindaco di Sestino, Franco Dori – e abbiamo ricevuto un’offerta a titolo completamente gratuito da una ditta specializzata nel settore. La croce in ferro, che domina la sommità del Sasso di Simone e Simoncello, è stata danneggiata da una “bomba d’acqua” fino a cadere nella tempesta di ghiaccio nel dicembre 2017. Con l’aiuto di un elicottero messo a disposizione dall’Esercito Italiano, si è dato avvio alle delicate manovre di trasporto, che hanno richiesto una certa abilità del pilota. Con la tecnica innovativa di ispirazione alpinistica, gli addetti provenienti dalla sede di Carpegna hanno imbracato il manufatto di notevole peso per consentire all’elicottero il trasporto al centro poligono militare, dove è stato allestito uno spazio per proseguire le opere di pulizia e ripristino, necessarie ai fini del recupero. Terminati i saggi preliminari, che hanno chiarito come alcune parti originali fossero recuperabili, si sta procedendo con la rimozione di parti in ferro per non danneggiare e la pulitura che viene eseguita con molta cautela. Il punto debole della croce è costituito dagli innesti in ferro alla base, che con il tempo si sono deteriorati. Una volta effettuate le analisi, l’identificazione dei materiali e le procedure utilizzate, i risultati di qualsiasi ricerca scientifica debbono essere messi in una documentazione che rimane negli archivi. Ultimo, ma non meno importante: la parte integrante della documentazione deve essere messa a disposizione per la cura dell’oggetto. Attraverso processi di sabbiatura, poi – prosegue il sindaco Dori - siamo in grado di riportare il monumento allo splendore originario, eliminando tutta la ruggine. Il progetto dovrebbe essere completato nel più breve tempo possibile,



a strapiombo sulla sottostante foresta, forse a imitazione della non lontana San Leo. Con oltre 1200 metri di quota sul livello del mare, possiede elementi di roccaforte naturale inespugnabile per le sue pareti verticali su tutti i lati, al punto tale che il sentiero per arrivare in cima è stato ricavato con mazza e scalpello nella roccia viva ed è tuttora l’unico modo per arrivare in cima al monte. Il culto della croce ha origini molto antiche, si è molto sviluppato e potenziato: la meta ideale per chi è alla ricerca di una vacanza a contatto con la natura, che risveglia molti interessi, soprattutto quelli turistici; i pellegrini provenienti da ogni parte del globo si mettono in cammino sul Sasso, celebrandovi una solenne liturgia ai piedi del monumento, che ora non c’è. E lassù, nei secoli, per mantenere vive le opere che rappresentano le storie locali, gli uomini hanno cercato il “cielo”, con i culti delle vette.

sulla base della sostenibilità e dei tempi ristretti. Al termine della lavorazione, il gigante tornerà al suo posto in cima al Sasso”. Il Comune di Sestino, in occasione del 121esimo anniversario dalla installazione della croce, datata 1913 per opera della collettività, darà il via alle celebrazioni di rito. Un luogo simbolo che oggi, dopo periodi di abbandono, si

spera torni ad essere vitale per l’economia turistica del parco; un ambiente naturale di alto valore paesaggistico e di biodiversità. Sulle montagne si torna sempre volentieri per un abbraccio tra cielo e terra, che costituisce in parte il patrimonio di tutti, specialmente quando applicata alla cultura. L’area è stata territorio di conquista su una delle cime più inaccessibili dell’Appennino; la città-fortezza del Sasso fu espressione dell’ambiziosa politica dei granduchi di Toscana. Una città-fortezza a quote mai osate prima e

a strapiombo sulla sottostante foresta, forse a imitazione della non lontana San Leo. Con oltre 1200 metri di quota sul livello del mare, possiede elementi di roccaforte naturale inespugnabile per le sue pareti verticali su tutti i lati, al punto tale che il sentiero per arrivare in cima è stato ricavato con mazza e scalpello nella roccia viva ed è tuttora l’unico modo per arrivare in cima al monte. Il culto della croce ha origini molto antiche, si è molto sviluppato e potenziato: la meta ideale per chi è alla ricerca di una vacanza a contatto con la natura, che risveglia molti interessi, soprattutto quelli turistici; i pellegrini provenienti da ogni parte del globo si mettono in cammino sul Sasso, celebrandovi una solenne liturgia ai piedi del monumento, che ora non c’è. E lassù, nei secoli, per mantenere vive le opere che rappresentano le storie locali, gli uomini hanno cercato il “cielo”, con i culti delle vette.

FIMAT

infissi e serramenti in ferro, PVC e alluminio

Via L. Da Vinci, 3 - Pistrino (Pg)

Tel: 075-8593013

fimat@fimat-infissi.it - www.fimat-infissi.it





IL tabaccheria
COCCODRILLO



*Vasto assortimento di Sigari italiani, Caraibici e Nicaraguensi
Tabacchi per pipa, Accessori per sigari e pipa, Pipe artigianali, Rum pregiati,
Grappe, Articoli da regalo, Bigiotteria, Lotto, Ricariche, Superenalotto,
Wester Union, Pagamento bollette, PayPal, Postepay, Gratta e vinci*

CERBARA - Via Biturgense, 13 - Tel. 075 8511232 - coccotab@virgilio.it

CONCHIGLIE D'AUTUNNO

PASTA GRATINATA CON ZUCCA E
BESCIAMELLA DI STRACCHINO



La passione per la cucina mi è stata trasmessa dalla mia nonna e dalla mia mamma, abilissime cuoche, ma, per la mia idea di cucina, talvolta troppo rispettose della tradizione. Dai loro insegnamenti, dai consigli delle amiche, dalla lettura di libri di cucina e di quelli che trattano dei rapporti tra alimentazione e salute è un continuo apprendere nozioni che mi aiutano ad elaborare e sperimentare ricette. Ricette semplici. La semplicità è la protagonista in tanti aspetti della mia vita. Una laurea triennale in "Tecniche di laboratorio" prima, e una specialistica in "Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche" poi, mi hanno permesso di svolgere la professione da tanto tempo e, da qualche anno, dopo esperienze in più regioni d'Italia, nell'azienda Usl Toscana Sud Est. Nel lavoro e in cucina con la stessa passione, curiosità ed attenzione. In fondo in cucina è tutta una questione di alchimia che nasce dalla consapevolezza dell'importanza di utilizzare ingredienti sani e dalla improvvisa ispirazione.

di Chiara Verdini

Ingredienti per la pasta

- 500 gr. di pasta formato conchiglie
- 700 gr. di zucca pulita
- 150 gr. scamorza affumicata
- 100 gr. di parmigiano
- uno scalogno
- 5 foglie di salvia
- Sale q.b
- Pepe q.b
- Salvia q.b

Per la besciamella di stracchino:

- 350 gr. di stracchino
- 200 ml. di latte
- Sale q.b
- Noce moscata q.b

Procedimento



In una casseruola, mettere a scaldare un filo di olio insieme allo scalogno tritato. Pochi istanti dopo, aggiungere anche la zucca tagliata in piccoli pezzi e la salvia a striscioline. Alzare la fiamma e mescolare spesso per far insaporire bene il tutto, quindi aggiungete un po' di acqua e lasciar cuocere, regolando di sale e pepe per una ventina di minuti. A fine cottura, mettere tutto in un frullatore a immersione per ottenere una crema densa e omogenea. Mentre cuoce la pasta, si può preparare la besciamella, frullando lo stracchino e il latte fino a ottenere una crema omogenea. Regolare di sale e aggiungere la noce moscata grattata, poi scolare la pasta al dente, raffreddarla sotto l'acqua e versarla in una pirofila. Versare quindi la crema di zucca, la besciamella e la scamorza tagliata a dadini e mescolare bene affinché tutta la pasta risulti ben condita. Cospargere la superficie con il parmigiano e un filo di olio e infornare a 200 gradi per circa 20 minuti. Ultimare con il grill fino a ottenere la doratura desiderata.



Tempo di preparazione
50 minuti



Dosi per
6 persone

Seguimi su  



**TUTELA LA TUA CASA, IL TUO NEGOZIO
E LE PERSONE A CUI VUOI BENE**

**DEDICACI 10 MINUTI E POTRAI
RISPARMIARE CENTINAIA DI EURO**

RC AUTO - INFORTUNI - INCENDIO - RESPONSABILITÀ CIVILE

SEDE DI ANGIARI
Piazza IV Novembre, 1
Tel. 0575 1975335, Fax 0575 049445
dinisandro.anghiari@gmail.com
9.00 - 13.00 / 15.30 - 19.15

SEDE DI SANSEPOLCRO
Via dei Malatesta, 54
Tel. 333 166 50 51
dinisandro.sansepolcro@gmail.com
9.30 - 13.00 / pomeriggio su appuntamento

SEDE DI CITTÀ DI CASTELLO
Via Borgo Farinario, 42
Tel. 075 3724123
dinisandro.cittadicastello@gmail.com
15.30 - 19.00



L'avvocato Gabriele Magrini, dopo aver conseguito il diploma di laurea in Giurisprudenza all'Università degli Studi di Firenze, al termine del periodo di praticantato ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione forense. Esercita la propria attività nello studio di cui è titolare a Pistrino (Pg) in via della Libertà n. 26 (tel. 393.3587888). Offre consulenza e assistenza legale nei diversi ambiti del diritto civile, del diritto di famiglia e del diritto penale.

LA SUCCESSIONE EREDITARIA DEL CONIUGE SEPARATO E DEL CONIUGE DIVORZIATO



*Egregio Avvocato,
alcuni anni fa mi sono rivolta al Tribunale dopo aver scoperto un tradimento da parte mio marito; il giudice ha pronunciato la separazione, attribuendo a lui la responsabilità del fallimento del matrimonio. Un mese fa, a causa di una malattia cronico-degenerativa, il mio ex marito è deceduto. Posso vantare ancora qualche diritto dal matrimonio?*

Gentilissima Lettrice,

a seguito di intervenuta separazione giudiziale, moglie e marito continuano a essere considerati coniugi, poiché fra di essi permane il vincolo coniugale. Tuttavia, la posizione del coniuge separato muta a seconda che il Giudice abbia o meno attribuito a uno dei due la responsabilità del fallimento del matrimonio. Infatti, il coniuge al quale sia stata addebitata la separazione perde i diritti successori ma può - a condizione che al momento dell'apertura della successione goda già di un assegno alimentare - avere diritto all'assegno vitalizio disposto a carico dell'eredità. Il coniuge separato "non colpevole", invece - come nel caso che La riguarda - succede al coniuge deceduto come se fosse ancora spo-

sato. Pertanto, Lei avrà diritto: a) all'intera eredità, se alla successione non concorre con altri soggetti che la legge chiama necessariamente; b) alla metà dell'eredità, se alla successione concorre con un solo figlio; c) a un terzo dell'eredità, se concorre alla successione con più figli; d) ai due terzi dell'eredità, se concorre con gli ascendenti o con fratelli e sorelle del coniuge defunto. Per completezza espositiva sul punto, mi preme sottolineare che, soltanto a seguito del divorzio, gli ex coniugi perdono tutti i reciproci diritti successori; se però il coniuge divorziato superstite versa in stato di bisogno ed era titolare di un assegno, potrà essere disposto in suo favore un assegno periodico a carico dell'eredità.

FONDI PENSIONE DI FATTO “OBBLIGATORI”, MA ANCHE CONVENIENTI, PER UNA TRANQUILLA VECCHIAIA

Nel contesto di una erogazione pubblica molto bassa e di un'età del congedo dal lavoro sempre più alta

L'argomento dei fondi pensione è sempre più attuale. D'altronde, le future pensioni dei lavoratori di oggi saranno in futuro molto basse e l'età in cui vi si andrà verrà alzata sempre più. E siccome si calcola che le pensioni saranno pari al 70% dell'ultimo stipendio, si pone l'esigenza di risparmiare fin da ora per integrare quello che sarà il magro assegno pubblico. I fondi pensione diventano allora lo strumento ad hoc per poter colmare il gap

previdenziale fra la pensione pubblica e l'ultimo reddito percepito dai lavoratori, garantendo una vecchiaia serena. La scelta di aderire ai fondi pensione è sempre libera e aperta a tutte le categorie di lavoratori (dipendenti privati, pubblici, lavoratori autonomi e liberi professionisti), ma anche ai non lavoratori, compresi studenti e soggetti fiscalmente a carico, siano essi minorenni o maggiorenni. Entriamo allora nello specifico dei fondi pensione.

Le tre diverse tipologie e le modalità da seguire

Sono tre le diverse tipologie di fondi pensione, determinate sia dal soggetto che le istituisce, sia da chi può aderirvi: i fondi pensione aperti, i piani individuali pensionistici e i fondi pensione chiusi. Ecco le relative caratteristiche.

Fondi pensione aperti.

Chiunque può aderirvi, senza cioè il vincolo della categoria di appartenenza, compresi quindi anche i non lavoratori o le persone fiscalmente a carico. Il termine “aperti” vale anche per le adesioni collettive, ovvero in conseguenza di accordi con il datore di lavoro o con le rappresentanze sindacali. La facoltà di istituire i fondi pensione spetta a banche, imprese assicurative, società di intermediazione mobiliare (Sim) o società di gestione del risparmio (Sgr).

Piani individuali pensionistici (Pip).

Possono essere istituiti solo da imprese assicurative. Hanno la forma dei contratti di assicurazione sulla vita, ma sono fondi pensione a tutti gli effetti, per cui sono soggetti alla stessa disciplina e accettano solo le adesioni individuali. Sono tuttavia sconsigliati perché non convenienti.

Fondi pensione chiusi

Al contrario di quelli “aperti”, vengono detti “chiusi” perché l'adesione è limitata a specifiche categorie di lavoratori e basta. I fondi pensione chiusi sono frutto di accordi o contratti collettivi di lavoro e accettano solo adesioni in forma collettiva dei lavoratori a cui i contratti o accordi collettivi istitutivi dei fondi stessi fanno capo.

Ognuno sceglie la modalità di fondo pensione che ritiene più consona alle proprie esigenze. A quel punto, viene attivato un piano di versamenti, libero nell'importo come nella frequenza di pagamento in base ai propri obiettivi e alle disponibilità economiche, ma volendo si può anche non impostare un piano e contribuire liberamente al fondo pensione. I versamenti possono essere anche sospesi e ripresi in ogni momento. Oltre ai contributi volontari, i lavoratori dipendenti possono scegliere di versare nei fondi pensione il trattamento di fine rapporto maturato. E passiamo ai rendimenti. La previdenza integrativa funziona secondo il meccanismo della capitalizzazione: quanto versato, è investito nei mercati finanziari per generare rendimenti e, al raggiungimento dell'età pensionabile, quanto accumulato verrà erogato sotto forma di pensione integrativa da affiancare a quella pubblica. Ogni fondo pensione offre diversi comparti di

gestione per l'investimento dei contributi, in base al grado di rischio e rendimento, a seconda degli strumenti finanziari di cui si compone. Orizzonte temporale che si ha davanti e propensione al rischio diventano le due variabili principali; quattro i comparti presenti all'interno di ogni fondo pensione: azionario, bilanciato, obbligazionario e garantito. L'azionario è il più rischioso ma offre rendimenti tendenzialmente superiori nel lungo periodo; il bilanciato è quello che investe per una parte in azioni e per una parte in obbligazioni; l'obbligazionario investe principalmente in obbligazioni e titoli di Stato, risultando meno rischioso ma anche con rendimenti inferiori e infine il garantito è quello che assicura la restituzione del capitale versato.

La convenienza dei fondi pensione

Sulla convenienza alla stipula dei fondi pensione, si può prendere un esempio: un fondo sottoscritto dieci anni prima con una somma annua di 1000 euro. Se l'accantonamento è avvenuto in un fondo aperto, la somma risparmiata sarà di 14721 euro. Con i fondi chiusi ammonterebbe a 16898, comprensivi del contributo dell'azienda. Se invece avessimo lasciato i soldi del Tfr in azienda, saremmo stati a quota 13419. Aderire a un fondo chiuso significa beneficiare del 25,9% rispetto a chi lascia il Tfr in azienda e chi ha scelto il fondo aperto ha un 9,7% in più. Con i fondi pensione, quindi, si accantonano più soldi; vi sono inoltre bassi costi di gestione e anche agevolazioni fiscali. Non solo: si pagano meno tasse. I contributi versati in qualsiasi fondo sono deducibili per un importo massimo annuo di 5164,57 euro, tenendo conto dei versamenti della persona e di quelli del datore di lavoro, ma non del Tfr. I fondi pensione abbattano il reddito imponibile e, di conseguenza, anche le tasse da pagare di anno in anno. Ciò comporta privilegi nella tassazione anche al momento del pensionamento. Sui versamenti nei quali si è goduto della deducibilità si pagherà un'aliquota compresa fra il 9% e il 15%, ossia più bassa rispetto a quella con cui viene tassata la liquidazione lasciata in azienda, che può essere del 23% ma arrivare anche fino al 43%. Con l'adesione a un fondo, se il lavoratore è dipendente provvede l'azienda al prelievo dei soldi dallo stipendio e la persona si ritrova in automatico i risparmi fiscali. Con l'adesione a un fondo aperto, deve essere la persona a ricordarsi di fare il versamento periodico, anche se con la banca si può impostare il pagamento tramite bonifico. I versamenti nel fondo aperto compaiono nel modello 730 precompilato; a investire i versamenti pensa poi il fondo. Tutti vantaggi e facilitazioni offerti a costi di gestione contenuti. L'adesione per 10 anni a un fondo chiuso ha un costo annuo medio dello 0,4%, quella a un Pip è già del 2,2%. Più gli strumenti costano (è il caso dei Pip) e più bassa sarà la pensione integrativa.



Le porte da Garage

Scegliere la porta giusta per il proprio garage è il primo passo per rendere sicuro questo spazio oltre che esaltarne esteticamente. Alfa offre una vasta gamma di porte per garage per le residenze domestiche o per il settore industriale, capaci di soddisfare diverse esigenze mettendo in primo piano sicurezza, qualità, durevolezza e design. Resistenti ed isolanti, le nostre porte, non richiedono manutenzioni e non temono gli agenti atmosferici.

Esistono diversi modelli partendo dalle porte per **basculanti**, affidabili da sempre, fatte in lamiera o verniciate e rivestite in legno. Le **porte sezionali** invece sono realizzate in acciaio coibentato, sono caratterizzate da un elevato isolamento termico ed acustico. Tutte le soluzioni sono dotate, secondo norma, di protezione salva dita, anti caduta, anti aggancio laterale e blocco automatico.

Se il problema è lo spazio allora la scelta giusta è la **porta a serranda** che può essere arrotolata, silenziosamente in maniera manuale ed elettronica, lasciando il soffitto libero. Le **porte scorrevoli** sono invece una soluzione di design ed estetica completa, semplificano l'entrata e l'uscita e soddisfano tutti i requisiti di sicurezza.

Quella basculante per garage è sicuramente la più diffusa seguita da quella porta avvolgibile, la porta a battente è l'alternativa ai cancelli e quella sezionale è infine la scelta tipica di tutti coloro che vogliono dotare i garage di una porta motorizzata che offra inoltre buone performance termiche.

MATERIALI:

Le porte per garage in acciaio sono quelle più conosciute, di basso spessore, possono essere verniciate in diversi colori. Tra gli altri materiali in voga abbiamo l'alluminio e il PVC che è invece una soluzione più economica, ma anche meno duratura. Non manca il legno ottime proprietà isolanti, anche se richiede una manutenzione costante.

Oggi la maggior parte dei clienti optano per una soluzione con motore, una delle scelte più pratiche in quanto permette di evitare ulteriori sforzi e consente di automatizzarne l'apertura anche a distanza. Le personalizzazioni sono molteplici, dagli oblò, alle porte pedonali, al controllo accessi.

Alfa come sempre offre tutte le soluzioni per creare la tua casa perfetta, le nostre soluzioni sono personalizzabili grazie all'esperienza artigiana che contraddistingue il nostro operato. Alfa è sinonimo di garanzia dalla scelta al montaggio, segui le nostre pagine social e il nostro sito e richiedi una consulenza personalizzata. Saremo felici di dare vita alle vostre idee.





LE ECCELLENZE

CAFFÈ GERASMO

Nel cuore del centro storico di Sansepolcro

Via XX Settembre, 29 - Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 741950



DA SEMPRE CARNI DI PRIMISSIMA QUALITÀ E GENUINITÀ

Via XX Settembre 95 - Sansepolcro (Ar) - Tel. 0575 74 23 10
www.macelleriamartini-arezzo.com martini-ivano@virgilio.it

EUROFUSIONE

di Leonardo e Lorenzo Viciani

MICROFUSIONI A CERA PERSA
ACCESSORI MODA

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



IDROTERMO di BELLONI

www.idrotermobelloni.com
idrotermodibelloni@gmail.com



ASSISTENZA TECNICA
QUALIFICATA SU:

- CALDAIE
- CLIMATIZZAZIONE
- TRATTAMENTO ACQUE
- MANUTENZIONE IMPIANTI
- SOLARE TERMICO

AUTORIZZATA PER LA VALTIBERINA UMBRA E TOSCANA DEI MARCHI



Via G. Puccini 2 - San Giustino PG Tel. 075 8569494 - 335 7417314



SOGEPU

AL SERVIZIO DELLA
NOSTRA VALLE

Numero Verde
800 132152
Servizio Gratuito

Via Vittorini, 27 Città di Castello (PG)
Tel. 075 852391 - info@sogepu.com



**PRENOTA SUBITO
UN APPUNTAMENTO**
Tel. 0575 788588
338 3877996
Piazza IV Novembre, 3

**Ottica
Vision
AB**
di Alessandro Boni

**ESAMI
SPECIALISTICI**
Campo visivo
computerizzato

OCT
tomografia ottica
computerizzata

DA 70 ANNI VI DIAMO UNA MANO.

**Giorni
FERRO**

Sansepolcro (AR) tel. 0575 749501
www.giorniferro.it

Valentino Borghesi
le scale che arredano

Via Tarlati 1029-1031 - Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 720537 - www.valentinoborghesi.it

ELETTROCOMM

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

Via Mazzini, 29 - Anghiari (AR)
Tel. 0575 788002

**LA PIEVE VECCHIA
RISTORANTE**

Località Pieve Vecchia 12, Monterchi (Ar)
Tel. 0575 709053

BANCA DI ANGIARI E STIA
CREDITO COOPERATIVO

Orgogliosamente
Banca del
Territorio

LA TRADIZIONE DELLA FALEGNAMERIA A CITTA' DI CASTELLO NEL XIX SECOLO

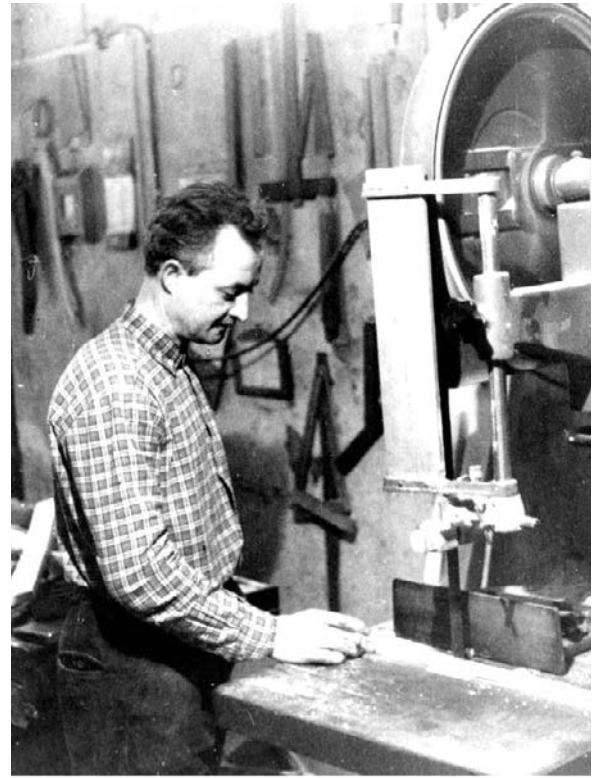
Da Gioacchino Baccani fino a Gio Batta Mochen, è un percorso qualitativo che ha coinvolto diversi artigiani, specializzatisi anche in intaglio ed ebanisteria. Comune, Chiesa e banca i committenti più ambiti

Dopo i fabbri, spazio ai falegnami del XIX secolo a Città di Castello. Un'altra fiorente tradizione che era presente e che il professor Alvaro Tacchini spiega nel suo "Storia tifernate e altro" con un apposito capitolo nel link dedicato ad artigianato e industria. È ovvio che anche in questo

caso la qualità e la crescita del settore sia stata determinata dalla preparazione e dalla bravura di coloro che il legno lo hanno segato e lavorato, respirando giornalmente la sua polvere. Perché questi sono i veri artigiani. Che c'erano anche a Città di Castello.

Il pioniere del XIX secolo è un falegname che ha vissuto la fetta maggiore della sua esistenza nel XVIII, essendo nato nel 1756 e morto nel 1828. Si tratta di Gioacchino Baccani, che per la cattedrale e il seminario aveva fabbricato porte e finestre, tavole, panche, attaccapanni, credenze, cassettoni, orchestre, architravi, leggio, croci d'altare e asta per il pastorale. È un artigiano che ripara di tutto: nelle ricevute si parla di "accomodate" e "rappezzati" di canterani e credenzoni, di banchi di scuola e infissi, del ciborio dell'altare e del "sopracielo del baldacchino" e poi del portalumi e del genuflessorio, adoperando chiodi e colla. Particolarmente accurati gli interventi di manutenzione dell'organo della cattedrale, della quale nel corso del tempo aveva riparato i condotti, i mantici e, con legno di noce, "i due registri da piedi". Baccani ha fatto fortuna negli affari, tanto che negli atti notarili lui e il fratello Giuseppe, frequentemente associati in compravendite o affitti di terreni agricoli e come creditori di prestiti in denaro, erano definiti "possidenti". I due fratelli avevano pure acquistato un palco al teatro degli Illuminati. Alla sua morte, Gioacchino Baccani aveva nominato come erede il figlio Luigi, ma oramai la tradizione di famiglia si è conclusa. Il nome di Baccani compare ovviamente nel Registro Civico del 1811, dove erano stati segnati i 15 più importanti falegnami di Città di Castello: oltre a Gioacchino Baccani, ci sono Florido Bagiotti, Gio Batta Beni, Vincenzo Bicchì, Florido Boccadoro, Francesco Cassarotti, Domenico Mancini, Giuseppe Montani, Pasquale Raffaelli, Gio Batta Rossi, Andrea Schiarini, Luigi e Giacomo Simoncini, Antonio e Luigi Zamponi Costoro. Nella maggioranza dei casi, si tratta di piccoli artigiani operanti nella loro bottega a conduzione familiare, ma con poche prospettive davanti. Il caso emblematico citato in "Storia tifernate e altro" è quello di Giuseppe Montani detto "Puntechiaro", che una volta 50enne inserisce nella sua bottega uno dei suoi cinque figli, Francesco, perché gli altri hanno imboccato direzioni diverse: uno è diventato sacerdote, l'altro è apprendista fabbro perché come falegname non c'è spazio e gli altri due stanno ancora studiando. Il padre va in preda a turbe psichiche, diventando inabile al lavoro e con la moglie che ha seri problemi di salute. L'irrepressibile condotta morale dichiarata dal parroco è determinante per fargli avere dal

Comune l'assegno annuale di mantenimento all'ospedale dei Pazzi di Perugia; a Giuseppe Montani, il medico aveva diagnosticato una irritazione congestiva all'encefalo, causata probabilmente dalle lunghe fatiche quotidiane e anche da un uso spesso eccessivo di liquori. Il figlio Francesco riesce comunque a rivelarsi buon erede del padre e a condurre con profitto la bottega. Ci sono poi anche i falegnami di campagna e l'esempio portato è quello di Luigi Bianchini, residente a San Secondo; per lui, parlano le ricevute rilasciate per prestazioni nelle proprietà rurali ecclesiastiche fra il 1838 e il 1858. Bianchini lavora in particolare nella riparazione e produzione di infissi per le case coloniche e il restauro degli stabili, dei capanni e degli attrezzi in legno poderali. Ma nelle zone di campagna c'è bisogno di chi sa far tutto e quindi Bianchini inizia a riparare botti, barili e "bigonzi" e a realizzare secchi e torchi. Si occupa poi delle "parate al Tevere", costruite per proteggere i campi poderali dall'azione corrosiva del fiume. Bianchini lavora anche da segantino: addebita giornate di lavoro per "atterrare alberi e conciarli", per "fattura di legna", per "tagliare i legnami al Tevere", per "l'aguzzatura di piozzi", per la segatura e la "scappiatura" di mezzoli e per la segatura di castagnoli di quercia e architravi. Nel 1841 impiega 34 giorni per segare e conciare le travi di albero necessarie alla fabbricazione di porte e finestre per le case poderali, delle pale del mulino della Canonica e del ponte di un fosso. La sua mercede giornaliera è di 25 baj, ma - come capitava spesso in campagna - accettava anche pagamenti parziali in natura. Una volta ebbe un porchetto e due "coppe" di fagioli; in un'altra circostanza, per la manutenzione degli infissi e la costruzione della porta e di un "bregno" della stalla dei maiali, oltre ai fagioli ricevette a saldo parziale alcune mine di grano. Per lavori analoghi a quelli effettuati dal Bianchini, le autorità ecclesiastiche pagano diversi altri falegnami nella prima metà dell'Ottocento; si tratta talvolta di artigiani residenti in città, che si portano dietro gli attrezzi occorrenti per i lavori commissionati nei poderi. Alla metà del secolo, due eventi permettono di analizzare in maniera più approfondita la consistenza e le caratteristiche delle botteghe tifernate di falegnameria: i lavori commissionati per la caserma austriaca e appunto il censimento a fini fiscali. Siccome nel 1850 la guarnigione austriaca di stanza a Città di Castello viene accresciuta di altre 150



Piccole botteghe di falegnameria a Città di Castello

teste, il Comune deve chiamare tutti i falegnami di maggiore affidabilità per la fabbricazione dei letti. I falegnami sono in nove e ad essi vengono commissionati 155 letti: 30 ciascuno a Vincenzo Gianfranceschi e Florido Boriosi; 20 ad Antonio Marcucci; 15 a Giacomo Amanzioli, Filippo Belli e Francesco Montani; 10 a Giuseppe Boriosi, Giovanni Nicolucci e Domenico Barni, mentre la costruzione delle tavole da rancio e delle panche è affidata ad altri quattro falegnami, nelle persone di Andrea Schiarini, Antonio Cardacchi, Francesco Fucci detto "Baco" e Giacomo Simoncini. Quest'ultimo esegue anche il "risarcimento" di diversi "cavalletti de' letti della guarnigione, rinvenuti totalmente rotti" alla partenza di due compagnie austriache. Nel ruolo degli artigiani contribuenti stilato nel 1851 si ritrovano 10 dei 13 falegnami chiamati all'opera per la caserma austriaca: mancano Marcucci, Belli e Giuseppe Boriosi, deceduto proprio in quell'anno. Ne compaiono pochi altri ancora in attività e ritenuti in grado di pagare una pur minima tassa di esercizio: Francesco Amantini, Generoso Beni, Lorenzo Nanni, il citato Pasquale Raffaelli, ormai però "vecchio e quasi inabile" e Francesco Zamponi. Le botteghe sono in totale una quindicina e i falegnami non se la passano bene; nella relazione delle autorità principali si parla di braccianti giornalieri, perché dal lavoro ricavano

il sostentamento giornaliero. Sette di essi vengono ritenuti del tutto "impotenti a pagare" la tassa annua prevista, il cui ammontare varia fra i 40 e i 50 baiocchi. Come dire miseria, perché la retribuzione giornaliera di un mastro falegname si aggira intorno ai 25-30 baiocchi. Fra le restanti botteghe, si distinguono quelle di Giacomo Simoncini e Giovanni Nicolucci, alle quali vengono rispettivamente richieste tasse di 1 e 0,80 scudi; gli altri falegnami ritenuti imponibili sono Amantini, Amanzioli, Gianfranceschi, Montani e Schiarini. A queste botteghe vengono garantite le commissioni degli enti civili e religiosi per lavoretti di poco conto. Florido Boriosi, detto "Trentuno", ripara le sedie di noce della sagrestia nel duomo, le banche, un genuflessorio e il cancello della Madonna della Pace; Giacomo Simoncini lavora anche nella chiesa e nel refettorio del Seminario, Andrea Schiarini fabbrica "sedie schianze con fondini" per il governatore distrettuale e Antonio Cardacchi, detto "Topino", viene incaricato di sistemare le caserme austriaca e pontificia. Cardacchi è il falegname di fiducia del conte Florido Pierleoni, per il quale realizza un canterano di albore, la tavola per la bagnarola, sedie di faggio e altre di ciliegio. Anche per il nuovo santuario di Canoscio (innalzato nella seconda metà del XIX secolo) sono diversi gli artigiani del legno impegnati: il promotore



SATURNO NOTIZIE

www.saturnonotizie.it

GESTITO DA AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE

Via Carlo Dragoni, 40 Sansepolcro (Ar) - Tel. 0575 749810

www.saturnocomunicazione.it - info@saturnocomunicazione.it

re, padre Luigi Piccardini, mantiene come falegname di fiducia dal 1859 al 1881 Simeone Volpi con assieme Gio Batta Mochen per le opere di intaglio e di ornamento. A Volpi si debbono infissi, finestrone, pulpito e barrocchini da trasporto, mentre Gianfranceschi lavora al campanile e Maruccci a una scala a chiocciola, ma il falegname che si assicura una larga fetta di commesse municipali è Giovanni Nicolucci, che a partire dal 1950 prende il posto di Francesco Montani, il quale si sarebbe occupato degli enti religiosi. Nicolucci è anche consigliere comunale e “deputato al restauro e completamento della numerazione civica”. In quell’anno è impegnato nell’allestimento dell’ufficio di ricevitoria daziaria a porta San Giacomo, al restauro degli infissi delle caserme austriaca e pontificia e all’adattamento dello stabile degli Uffici Vecchi a ginnasio. L’anno precedente gli erano stati affidati i lavori di falegnameria per il restauro urgente del ponte del Prato, danneggiato da una inondazione. Durante gli anni ’50, la bottega di Nicolucci è impegnata negli stabili di proprietà comunale; a essa si deve la riparazione dell’antica porta urbana di San Florido, ridipinta da Angelo Fanfani e la costruzione di quella nuova di Santa Maria. Nel 1857, la magistratura comunale provvede al restauro di quel torrione, con demolizione della tettoia sovrapposta all’ingresso e sostituzione della vecchia porta lignea consumata dal tempo. Nicolucci si aggiudica l’appalto e reperisce il legname con l’acquisto di due tronchi di pino dai reverendi padri cappuccini, poi restaura gli infissi del Campo Santo e le finestre della biblioteca, verniciate anch’esse da Angelo Fanfani. Nicolucci, Fanfani, il muratore Bellucci, l’ebanista Mochen e il fabbro Leomazzi sono gli artigiani ai quali il Comune commissiona i lavori con maggiore frequenza. Sono insieme nel restauro di una bottega di proprietà municipale e del pozzo della caserma dei gendarmi e nella fabbricazione del palco per la tombola, il popolare gioco che per tradizione a Città di Castello viene fatto per Carnevale e (anche tuttora) al termine delle Fiere di San Bartolomeo. Un lavoro eseguito in economia: per la realizzazione del palco, coperto ai lati con telari di panno dipinti, con balaustre e tabella dei numeri, viene infatti riutilizzato materiale giacente in magazzino. E insieme a Mochen, Nicolucci arreda la prima sede dell’allora Cassa de’ Risparmi nel 1855. E anche la caduta del regime pontificio non penalizza l’attività di Nicolucci per ciò che riguarda i restauri delle caserme e degli ex conventi di San Domenico e San Filippo, nell’ufficio del dazio di porta Sant’Egidio, nel mattatoio e nella biblioteca. Assieme a Giacomo Simoncini, Vincenzo e Francesco Gianfranceschi, Domenico Tonelli e Camillo Rossi fabbrica banchi e altro mobilio per le scuole. Ad altri falegnami giungono commesse di vario genere: Florido Boriosi lavora “nelle nuove botteghe sotto il palazzo governativo”; “Topino” Cardacchi costruisce i tavolini per gli uffici della legione “Cacciatori del Tevere”; Domenico Torreggiani le seggiole per le pubbliche adunanze municipali; Domenico Pippolini i finestroni da collocarsi nel camerone del convento di San Francesco, “ridotto a caserma militare” e Aquilino Montani i crocefissi per uso delle scuole a Sant’Antonio. Nicolucci cessa l’attività nel 1866 nella casa di via del Luna, a San Giacomo; per oltre 40 anni, dal 1840, il falegname del duomo è Francesco Montani detto “Lumechiaro”, impegnato nel fare porte, architravi, finestre, scuri, armadi, credenze, seggiolini, tavole e scrivanie, ma anche inginocchiatoi, confessionari, banconi e cassette per l’elemosina. Montani cura poi anche la manutenzione degli infissi: nel 1864 ritocca e stucca tutte le finestre della Cattedrale, della cupola e del cupolino e riparare di tutto, compresi i gradini per il piano dell’altare e i cancelli delle cappelle, fino addirittura all’organo. Ci sono poi le proprietà rurali della cattedrale: la fatture di Montani riportano lavori quali stalle per i bovi e per il cavallo, finestre e

serrature. La sua bottega, che chiude nel 1883, è a conduzione familiare: vi lavorano anche i figli Filippo e Giuseppe, il fratello Aquilino e il nipote Luigi, che prestano tutti la loro opera durante l’incendio al campanile nel 1871. Dagli anni ’60 fino alla prima guerra mondiale, il Comune si affida a Vincenzo Innocenti, spesso chiamato con il cognome della madre, Giuditta Bendini. Oltre che nelle riparazioni di mobili e infissi nei palazzi pubblici, Bendini lavora anche nel bagno termale di Fontecchio, nelle caserme e nella galleria di palazzo Vecchio Bufalini; produce i leggii per la banda musicale, le panche d’abete e le tavole per il mercato dei bozzoli da seta e per le scuole serali, più alcune casse mortuarie per il trasporto dei poveri al camposanto. Dopo l’alluvione del 1896, è lui a resistere la pinacoteca di San Filippo, ma già nel 1869 riceve l’incarico per la costruzione della scala per l’istruzione della ginnastica, il primo strumento ginnico prodotto in città. Così fa anche a Sansepolcro nel 1892 per dotare di attrezzi la palestra delle scuole secondarie. Un altro artigiano che economicamente ha raggiunto una eccellente posizione è Vincenzo Innocenti: falegname di fiducia della Cassa di Risparmio, il Comune gli affida la costruzione di nuovi scaffali per l’archivio e del bussolone in legno per la sala consiliare e degli infissi dell’ufficio postale e dell’ex convento di Tutti i Santi per i locali delle scuole femminili.

Più rari i lavori di intaglio eseguiti e fatturati dai falegnami; pioniere a suo modo degli intagliatori è Pietro Ligi, originario di Apecchio, che modella candelieri, croci, reliquiari, leggii e crocifissi. Nonostante la sua indubbia capacità manuale, le giornate di lavoro di Ligi costano 20 baj, un terzo di meno di quanto guadagnava un mastro falegname. L’intagliatore aveva in dotazione anche un tornio e poco oltre la metà del secolo anche un artigiano di origine trentina, Gio Batta Mochen, si distingue in questa particolare arte, portandola ad alti livelli qualitativi. A soli 14 anni, Mochen rimane orfano e in precarie condizioni economiche. Il padre lo aveva avviato al mestiere di caldaia, ma GioBatta preferisce tentare un’altra strada. Non si sa chi lo abbia introdotto ai segreti dell’ebanisteria: certo è che si fa presto apprezzare per l’alta qualità dei lavori. Il Comune gli affida già nel 1857 la manifattura di alcuni mobili per il palazzo governativo, del quale è in atto il restauro. Quattro anni dopo ne sovvenziona la partecipazione all’Esposizione di Firenze. Mochen è poi eletto consigliere della Società Patriottica degli Operai sin dalla fondazione, nel 1862; questa associazione di mutuo soccorso era nata sullo slancio di entusiasmi risorgimentali non certo destinati a soprirsi in chi, come Mochen, proveniva da una terra ancora sotto la dominazione straniera. Mochen partecipa attivamente alla vita sociale, tanto da distinguersi, di lì a qualche anno, fra i promotori del Patto di Fratellanza che coinvolge le rigogliose società di mutuo soccorso tifernati. Per la Cassa de’ Risparmi, nel 1855 progetta e fabbrica i mobili necessari per gli uffici. Padre Luigi Piccardini e l’ingegnere Giuseppe Baldeschi affidano a lui tutti i lavori di intaglio per l’arredo del santuario di Canoscio, quel grandioso e sentito progetto cui concorrono tutti i migliori artigiani locali e che avrebbe impegnato Mochen con continuità dal 1862 al 1878. Nel 1872 è lui a montare i torchietti in legno del primo stabilimento litografico di Scipione Lapi, l’inizio di un’imprevedibile avventura imprenditoriale che avrebbe dato origine alla fiorente industria tipografica tifernate. E nel 1893 i mobili intagliati e intarsiati per le famiglie benestanti permettono a Mochen di vincere l’Esposizione Agricola e Industriale di Città di Castello. Si debbono a lui le porte e finestre dell’ufficio postale, i mobili per l’ufficio del sindaco e le cornici per la Sala degli Specchi del Circolo Tifernate. Gli artigiani e gli intellettuali tifernati lo



Laboratorio di Falegnameria

avrebbero ricordato fra i maestri da prendere a esempio, soprattutto per i giovani. Per la cattedrale, Mochen intaglia cornici, candelieri, vasi con portate, mensoloni e cassette in noce per le oblazioni, il pastorale di San Florido, la predella di abete per la cattedra vescovile, le “zampe di leone al leggio del coro”, la “raggiera con suo spirito santo per il cupolino del Cappellone” e lo sportello dell’altare maggiore. Gli amministratori ecclesiastici si affidano a lui anche per restauri di varia entità a genuflessori, banchi, coro, coretti del Cappellone, basamenti di reliquiari, crocefissi, gambe di candelieri, ramponcini per lampade e credenze per altari, ma la maestria di Mochen diventa evidente nel santuario di Canoscio con la realizzazione del coro, dell’urna che racchiude la Madonna del Transito, della colomba nella cappella, delle cornici per i quadri e dei capitelli e degli ornati dell’organo. Fra i clienti illustri di Mochen c’è il conte Florido Pierleoni, che nella seconda metà degli anni ’60 gli commissiona una libreria, uno stipo, un canapè, uno scrigno, un tavolino, un tavolo di noce quale scrittoio e l’intaglio di quattro divani. I due rimarranno in stretti rapporti: Pierleoni finisce addirittura con l’offrire la sua “sicurtà” per i prestiti che Mochen annualmente richiedeva alla Cassa de’ Risparmi e che rivelano le modeste condizioni economiche di un artigiano pure così affermato. L’ebanista tifernate si rivolse all’isti-

tuto di credito sin dai suoi primi mesi di vita: non faceva in tempo a estinguere una cambiale che si trovava nella necessità di prelevare nuovo denaro. Pare che la bottega di Mochen fosse – ma si tratta solo di memoria popolare – sotto le logge di palazzo Vecchio Bufalini, che ospitavano anche la stalla e la rimessa dell’impresa di trasporti di Giuseppe Francioni, detto “Canapino”. Le ricevute rilasciate per i lavori a Canoscio permettono di quantificare con una certa precisione la consistenza della bottega. Nel 1867 lavorano con Mochen sei falegnami, tra i quali il fratello Alberto, Carlo Tiberini e Vincenzo Boriosi. Costoro compaiono anche l’anno successivo come dipendenti fissi dell’intagliatore, però al fianco di altri operai. Anche quando, nel 1876, figurava in società cooperativa con Tiberini e un certo Rossi (probabilmente Ottavio), il laboratorio garantisce lavoro, nel complesso, a circa sette persone. Né sarebbe variato di molto il numero degli addetti una decina di anni dopo. Suo migliore allievo nei lavori di intaglio sarebbe stato considerato Dante Rossi. Per una sua giornata di lavoro Mochen chiedeva, almeno fino al 1879, 2,50 lire se effettuata a bottega, 3 lire se in trasferta. Nello stesso periodo, i suoi operai percepivano, evidentemente secondo il grado di competenza, cifre giornaliere fra 1,50 e 2,10 lire.



Le Chicche
della Valtiberina®

Amore per le cose  buone



*Confetture
Sottoli
Pasta artigianale
Legumi e Cereali
Liquori
Cioccolate*

*Cesti
natalizi
per aziende*

SETTANT'ANNI DI VITA CON UNA SALUTE DI... FERRO!

Roberto, attuale titolare della Giorni Ferro, ripercorre la storia dell'azienda messa in piedi nel 1950 dal padre e dalla madre, Ferdinando ed Elda, con principi che rimangono validi ancora oggi. L'edilizia con le moderne tecnologie è il nuovo traguardo imprenditoriale, con il figlio Paolo già pronto per garantire la continuità.

Roberto, attuale titolare della Giorni Ferro, ripercorre la storia dell'azienda messa in piedi nel 1950 dal padre e dalla madre, Ferdinando ed Elda, con principi che rimangono validi ancora oggi. L'edilizia con le moderne tecnologie è il nuovo traguardo imprenditoriale, con il figlio Paolo già pronto per garantire la continuità.

Innovazione al passo con i tempi, condita da un pizzico di tradizione sfruttando sapientemente l'energia del passato. È un po' questo il concetto espresso dalla Giorni Ferro Spa di Sansepolcro nei 70 anni di piena attività che festeggia nel corso del 2020. Tutto è iniziato nella frazione di Santafigora da Ferdinando e la moglie Elda, poi il trasferimento nel cuore di Sansepolcro con l'ingresso del figlio Roberto e vent'anni dopo di nuovo a Santafigora, ma nella zona industriale "Alto Tevere" insieme alla terza generazione rappresentata da Paolo, a sua volta figlio di Roberto. Una famiglia, un nome, una garanzia di qualità e di serietà tramandate nel tempo. Dal "baroccio" per togliere i sassi dal fiume Tevere alle moderne tecnologie e certificazioni, per consegnare al cliente un prodotto di qualità. La Giorni Ferro - come dice il nome - è un'azienda leader nel centro Italia per ciò che riguarda la lavorazione di questo tipo di metallo; ferro ma non solo, come recita lo slogan, poiché sempre più si sta tuffando nuovamente nel mondo dell'edilizia e stavolta è quella innovativa. Settant'anni di storia ripercorsi fra aneddoti e obiettivi centrati: l'azienda, nonostante i periodi di crisi, è stata sempre in costante ascesa, formando dipendenti che oggi hanno autonomia decisionale nel quotidiano ma con sempre la presenza della famiglia Giorni, rappresentata da Roberto, dalla moglie Franca e dal figlio Paolo.

DA SANTAFIGORA AL BORGO, PRIMA ALLA PALAZZETTA POI IN VIA TIBERINA 3 BIS

Tutto ha inizio nella frazione di Santafigora. Ferdinando, fondatore dell'azienda e padre di Roberto, svolgeva il mestiere di barocciaio come la gran parte dei santafigorini: con il cavallo si recava lungo il fiume Tevere a vagliare la rena per poi rivenderla nelle varie botteghe di laterizi. Vaglio, badile e "il tocco con il ginocchio" per rendere il lavoro ancor meno faticoso. Un'attività come fonte di sopravvivenza, poiché erano pure gli anni del Dopo Guerra e dunque della ricostruzione. Uno dei principali clienti era la bottega della signora Argia Pasquini in località Palazzetta, a ridosso in pratica delle case popolari di via dei Montefeltro; un piccolo bazar nel quale si trovavano cemento, mattoni, foratini, longherine e profilati in ferro. Un passaggio di consegne e nel novembre del 1950, esattamente il giorno 21, prende vita la ditta individuale Giorni Ferdinando. La cosa era abbastanza interessante e



Ferdinando Giorni nel magazzino in via dei Malatesta

le due attività erano piuttosto in linea fra loro. Per il capitolo ferro, dopo aver acquistato questo magazzino, Ferdinando cerca un po' la svolta, tentando al tempo stesso di fare business, andando direttamente a Brescia per trattare con il commendatore Luigi Lucchini. Una scelta sicuramente vincente, grazie all'intesa che c'è stata fin dall'inizio. Ed ecco il primo aneddoto che racconta il figlio Roberto. "Quando si va fuori e non ti conoscono - questo succede ancora oggi - per acquistare del materiale devi lasciare almeno un acconto. Mio padre era chiaramente partito da Sansepolcro con il denaro, ma lo



Pesa del tondino nel magazzino in via dei Malatesta



aveva terminato per acquisti precedenti. Al momento del confronto con il commendator Lucchini non aveva disponibilità di moneta, ma avanzò comunque la proposta dicendo che, se si fosse fidato, lui avrebbe pagato il materiale non appena tornato. Si intesero e ripartì da Brescia con la piccola partita di materiale per rifornire il magazzino. Da quel momento, è iniziata la collaborazione. Il materiale arrivava in barre da 4 metri e fastelletti del peso di un quintale, da scaricare manualmente". L'ingegno di Ferdinando Giorni fa poi la differenza: "Aveva creato delle fosse profonde un metro e venti centimetri - spiega Roberto Giorni - e quando arrivava il camion le lasciava scendere, ma con un colpo di spalla andavano a finire direttamente in magazzino. Stessa cosa quando arrivavano i mattoni, oppure i sacchi di cemento: coinvolgeva qualche ragazzo della zona, in cambio di una piccola ricompensa; ne scendevano tre alla volta. Siamo rimasti qui per una decina di anni: intanto, in azienda era entrata anche mia madre Elda, che si occupava pure della contabilità che oggi potremmo definire rudimentale fatta da tanti foglietti custoditi dentro un grande borsello. Era diventato un punto di riferimento e dalle campagne arrivavano numerosi fabbri a caricare le barre di ferro: spesso in bicicletta, legandole nella canna". L'azienda stava crescendo e necessitava di spazi maggiori: venne acquistato un terreno lungo via Tiberina 3 bis, oggi via dei Malatesta, dove si sono trasferiti nei primi anni '60. "Il magazzino è stato ampliato con un piccolo capannone di 100 metri quadrati e con l'abitazione: un piazzale frontale, perché la merce avrebbe dovuto essere tutta in vista. Il materiale continuava ad essere stoccato tutto a mano, seppure con dei metodi sempre innovativi per quel tempo. L'offerta iniziava ad essere maggiore. Dove adesso sorge il parcheggio di San Puccio era presente un vigneto; una porzione che è stata rimossa per lasciare spazio al piazzale per il deposito del ferro, in parte anche coperto".

FERDINANDO GIORNI E IL "SINDACO DI SANTA FIORA"

"Era il più grande dei cinque fratelli, mio padre - ricorda il figlio Roberto - e aveva un carattere piuttosto forte e deciso. Prima di costruire casa a Santafiora abitavano nella località di Falcigiano e litigavano spesso, perché i fratelli avevano sola-

mente una bicicletta; un giorno, stufo dei soliti litigi, prese la zappa e la ruppe. Per questo suo carattere la gente lo chiamava con il soprannome: il "sindaco di Santafiora", perché esigeva rispetto proprio alla stessa maniera nella quale lui rispettava le persone. La fortuna della famiglia Giorni sono comunque state le donne: per quanto riguarda mio padre, è stata la mamma Elda, mentre per la Giorni Ferro mia moglie Franca. L'economia di Santafiora dell'epoca era basata molto su questi personaggi con il cavallo e il carretto, chiamato appunto baroccio, che oggi è diventato il simbolo della frazione".

EVOLUZIONE E INNOVAZIONE CON LA SEDE DI SANTA FIORA

Il ritorno a Santafiora arriva grazie all'opportunità offerta da un cliente della Giorni Ferro, il signor Pietro Menici, che svolgeva la professione di idraulico. In quel periodo - eravamo alla fine degli anni '70 - il Comune di Sansepolcro stava vendendo dei terreni con il piano degli insediamenti produttivi (Pip): un particolare tipo di insediamento che per metà del terreno è di proprietà, mentre la restante parte è in concessione dal Comune per diversi anni. Venne inoltrata la domanda, che dopo poco tempo sarebbe stata accolta con l'assegnazione di 15 mila metri quadrati. "E' stato comprato e lì costruito il primo capannone di 2900 metri quadrati con tanto di uffici - racconta sempre Roberto Giorni - ma voglio fare un passo indietro: io personalmente sono entrato in azienda fra il '67 e il '68; avevo appena terminato il servizio militare e purtroppo mio padre Ferdinando si ammalò. Noi lavoravamo molto con l'allora Tibermeccanica, la cui ragioniera era Franca, ossia la persona che poi è diventata mia moglie: ci siamo conosciuti per caso, per un conto sbagliato. Tira e molla, nel '74 ci siamo sposati, lei è entrata in azienda e l'anno successivo abbiamo acquistato la prima macchina contabile: a quel tempo fu una spesa importante, tantoché per ripagarla avevamo optato di inserire un piccolo addebito per le ricevute bancarie. Per una ventina di anni siamo rimasti nella sede di via dei Malatesta, lungo la Tiberina 3 bis; l'azienda, nel frattempo, aveva cambiato la ragione sociale in "Giorni Ferdinando e Roberto", dapprima Snc e poi dal '79 Srl, arrivando al 22 settembre 1993 con la configurazione di Spa". Il trasferimento nella zona industriale



Primi anni '70: Roberto Giorni nell'ufficio in via dei Malatesta



Franca Giorni con la prima macchina contabile



Roberto, Franca e Paolo Giorni nell'attuale sede della Giorni Ferro S.p.A.

Santaflora, in un punto strategico e oltretutto fronte strada e la continua espansione in maniera quasi decennale. “Sì, perché negli anni '80 abbiamo fatto il primo ampliamento e negli anni '90 il raddoppio, arrivando al 2000 quando abbiamo completato la struttura con l'attuale conformazione. Ricordo che il primo mutuo preso aveva un tasso del 18%, sceso di quattro punti percentuali grazie al Mediocredito Toscano. Erano, però, gli anni del boom economico e l'inflazione dei prezzi ha sicuramente dato una mano alle imprese. Nel nuovo magazzino, la nostra specializzazione era il ferro in genere, seppure con il passare del tempo avvertissimo la necessità di offrire al cliente un servizio in più: proprio per questo, abbiamo acquistato macchine per fare la pre-sagomatura del tondo per cemento armato, in modo tale da dare alle imprese un materiale semilavorato. Nel 1986, insieme alla gran voglia di dieci commercianti con vedute aperte come la nostra, abbiamo rilevato una vecchia realtà a Santa Maria degli Angeli che stava dismettendo e che produceva filo di ferro, dando così vita alla IRON Spa, diventata poi leader sul mercato nazionale come centro di trasformazione di lamiere e tubazioni in acciaio di grande diametro. Con grande soddisfazione, negli anni '90 entrò in società pure l'ingegner Emilio Riva, che nominò mia moglie Franca consigliere di fiducia. Attualmente, siamo ancora soci di questa realtà. Non solo: nel 2006, abbiamo rilevato la “Rimini Ferro”, che ha per amministratore unico mio figlio Paolo e poi vi sono alcuni dipendenti”. Con la continua espansione dell'azienda, però, alla Giorni Ferro Spa arriva pure un nuovo modo di amministrare. “Gli obiettivi aziendali – afferma Roberto Giorni – erano quelli di maturare concetti nuovi: proprio per questo, il potere decisionale nella quotidianità è stato assegnato a cinque figure di fiducia. Esistono delle autonomie, seppure l'azienda rimanga saldamente in mano alla famiglia; figure che, se stimolate attraverso incentivi, poi possono anche sbagliare, ma che comunque danno tanto all'azienda. Sono una ventina di anni che la Giorni Ferro si rispecchia in questa filosofia e non ci sono mai stati dei problemi: la logica della nostra famiglia è quella di far crescere i propri collaboratori, responsabilizzandoli”.

LA GIORNI FERRO VICINA ALLO SPORT

“Prevalentemente il calcio. Seppure la Giorni Ferro sia sem-

pre stata vicino al mondo dello sport – ricorda Roberto – noi siamo entrati come sponsor della società calcistica quando ancora si chiamava Gruppo Sportivo Borgo. Dai primi anni '80 a oggi, il logo dell'azienda è sempre stato presente sia nelle magliette che nei vari striscioni all'interno dello stadio Buitoni. A Sansepolcro, è presente un settore giovanile importante ed è giusto contribuire pure nella crescita dei ragazzi che sono poi il nostro futuro sviluppando valori sani. Qui, infatti, si riflette pure il tema dell'etica aziendale. È chiaramente difficile dire di “no” quando vi sono società sportive che ti chiedono un aiuto: la Giorni Ferro, oltre che nel calcio, è stata presente pure nel mondo del ciclismo, sponsorizzando eventi di carattere nazionale”.

CHE REALTÀ È OGGI LA GIORNI FERRO SPA?

“Sicuramente, devo ringraziare mio padre, che da semplice persona stimata si è poi evoluto molto. Serietà e correttezza sono aspetti che i clienti hanno sempre riconosciuto nella Giorni Ferro e questo senza dubbio ci onora molto. Già in passato, l'aspetto importante è stato quello di avere larghe vedute e di non rimanere chiusi in azienda. La Giorni Ferro crede fortemente sulla qualità, intesa anche come garanzia per il cliente di prodotti certificati. È un'azienda specializzata anche nella parte sismica, offrendo pure formazione alle ditte; siamo partner del Centro Studi “LAB.SI” che a sua volta coinvolge al suo interno Università ed Enti sul tema della ricostruzione di territori purtroppo danneggiati nel tempo – anche recentemente – dagli eventi sismici. La Giorni Ferro è per il resto una realtà storica presente da 70 anni sul territorio, che offre prodotti innovativi e certificati ai propri clienti, fornendo al tempo stesso tutte le conoscenze in materia. Se per anni ci siamo concentrati quasi esclusivamente sul mondo ferro, qualcosa adesso sta cambiando e stiamo tornando anche nel settore dell'edilizia, ma non quella tradizionale bensì quella combinata con l'innovazione con particolare attenzione all'ambiente; ci stiamo evolvendo ed è importante far conoscere al cliente finale, o allo studio tecnico, l'evoluzione di determinati prodotti, come la differenza per esempio da un classico cemento armato a quello post-teso. La riprova di tutto ciò sono gli importanti interventi attraverso l'utilizzo di malte bio, come nell'acquedotto Vasari o a Ponte Buriano, tanto per rimanere in provincia di Arezzo”.



Domenico Gambacci

Non sono uno chef, ma un amante della buona cucina del territorio, capace di esaltare le materie prime genuine che la Valtiberina è in grado di produrre. Mi piace la cucina fatta con il cuore e con la passione, nel rispetto della tradizione ma con un pizzico di fantasia e di creatività, elementi necessari per vivere lo stare a tavola in allegria. La valorizzazione dei prodotti del territorio è per me un cardine della buona cucina, perché i buoni prodotti della terra permettono di non alterare il sapore e il profumo delle materie che andremo ad assaporare nei nostri piatti. Il mangiare è uno fra i migliori piaceri della vita, ma è importante ricordare che cucinare non significa solo mangiare: è molto di più. Cucinare è poesia!

“Sono innamorato di mia moglie ma la buona cucina è la mia amante”

LA CASTAGNA, REGINA DELL'AUTUNNO E DELL'ALIMENTAZIONE

Tante le proprietà salutari e poche le controindicazioni per questo frutto, gustato in più versioni e che in passato ha sfamato le popolazioni al posto del pane

Autunno, tempo di castagne. Con i funghi e i tartufi, specie nella fascia dell'Appennino Centrale, le castagne sono le "regine" di una stagione che a livello gastronomico è forse la più accattivante di tutte. E la tradizione ci ricorda che con le castagne si possono fare tante cose: dalle semplici caldarroste, magari accompagnate da un bicchiere di canaiola, alle versioni "flambeaux" e lessata con un gambo di finocchio, dai tanti gustosi dolci alle specialità con la farina di castagne, vedi in primis il "baldino", con la guarnitura dei pinoli. Non solo: persino i contorni dei secondi piatti e le tagliatelle possono essere fatti con le castagne. Sono diversi i centri dell'Alta Valle del Tevere tosco-umbra nei quali da anni (salvo purtroppo quello attuale per la questione Covid-19) alla castagna viene dedicata una sagra o una festa: se nella vicina Umbria vi sono San Giustino

con le sue "Brisce de Corposano" e Morra nel Tifernate, perché negli altri Comuni è inglobata all'interno delle manifestazioni dedicate alle tipicità del bosco, sul versante toscano un ruolo particolare lo occupa Caprese Michelangelo, sia perché da mezzo secolo è sede anch'essa di un evento specifico (che copre peraltro due fine settimana), sia perché da qui proviene una delle "Dop" italiane, appunto "Il Marrone di Caprese Michelangelo", caratterizzato da un pezzatura media e da un sapore dolce. La castagna è inoltre un pezzo di storia importante per i capresani: è stata il loro nutrimento nei momenti difficili, diventando il "pane" della situazione e ha messo i moti i tanti molini presenti sul territorio. La castagna non è ovviamente un frutto soltanto italiano e ha una precisa storia che ora andiamo a raccontare.

La castagna è il frutto del castagno ed è diversa dalla castagna dell'ippocastano, che è un seme. Le castagne derivano dai fiori femminili - in genere 2 o 3 - racchiusi da una cupola che poi diventa riccio. La castagna è un achenio, ossia un frutto secco con il pericarpo più o meno indurito. All'apice presenta la torcia (i resti degli stili), mentre la base è costituita da una cicatrice più chiara, chiamata ilo. Fin dai tempi dei Greci il castagno era apprezzato per le sue potenzialità: produzione abbondante di frutti assai nutrienti, utilizzo di legname, corteccia, foglie e fiori. Proprio i Greci ne svilupparono la coltivazione, selezionando le varietà per poi consumarle nei modi più diversi e assieme a Fenici ed Ebrei commerciavano questi frutti in tutto il bacino del Mediterraneo. Lo storico Senofonte, vissuto nel IV secolo avanti Cristo, aveva definito il castagno con il termine di "albero del pane", mentre Virgilio dava consigli sulla

sua coltivazione e Marziale sosteneva che Napoli era impareggiabile nel saper arrostiti le castagne. Non solo: Plinio ricordava che con la farina di castagne si preparava un pane particolare per le donne, durante le feste di Cerere, nelle quali era vietato mangiare cereali. I Latini cuocevano le castagne sulla fiamma diretta, sotto la cenere, nel latte o al tegame con spezie, come suggeriva Apicio. Attenzione però alle controindicazioni: Galeno e gli altri medici di allora, per esempio, affermavano che le castagne, pur garantendo il nutrimento, provocavano ventosità, gonfiore di ventre e mal di testa. Nel Medioevo, sono in particolare gli ordini monastici a migliorare la coltivazione tramite i rimboschimenti, la conservazione e la trasformazione delle castagne; nasce peraltro un nuovo mestiere, quello dei "castagnatores", ovvero contadini specializzati nella raccolta e nella lavorazione delle castagne, che diventano così l'alimento principale per le popolazioni di montagna. Un cibo



cosiddetto “plebeo”, da non inserire nei menu di corte ed è forse per questo motivo che nel XIII secolo inizia a diffondersi il termine “marrone” per indicare le qualità migliori e più grosse, quelle destinate a un consumo elitario. Inoltre, alla castagna venivano riconosciute anche proprietà afrodisiache per la sua forma a testicolo individuata per primo da Isidoro di Siviglia (VI secolo), che abbina il verbo “castrare”, perché quando si estraevano dal riccio i due frutti gemelli era come operare una castrazione. A lungo si è dibattuto sulle proprietà afrodisiache delle castagne: un autore arabo del periodo tardo medievale aveva sostenuto come le castagne fossero calde in primo grado e secche in secondo: nutrienti e in grado di provocare il coito, ma capaci anche di gonfiare il ventre. Nel Settecento il marrone riscuote consensi nelle classi sociali elevate, tanto che fare dono di grosse castagne confezionate in dolcetti glassati – i rinomati “marrons glacés” – lasciava intravedere significati un tantino maliziosi. Parliamo di un alimento digeribile, di alto valore nutritivo e calorico e la coltivazione non richiede l’uso di alcuna sostanza chimica. I marroni vantano un ampio patrimonio di sostanze dietetiche e nutritive, assimilate dall’organismo umano con grande rapidità; essendo ricchi di amidi e zuccheri complessi, i marroni sono indicati nella dieta di coloro che praticano attività fisiche impegnative.

La castagna è composta dal pericarpo (la buccia), che ha la particolarità di essere liscio, consistente, di colore marrone con tonalità variabile (spesso con striature) e con una peluria interna. L’unica parte diversa è l’ilo, o cicatrice ilare, che sta alla base e che ha un colore chiaro con dimensione variabile, mentre sul versante opposto c’è la torcia, cioè l’apice della castagna con gli stili disseccati. L’episperma è invece la pellicola di colore camoscio nella quale è avvolto il seme e che può penetrare o meno nella polpa. Il seme può essere composto da uno o due cotiledoni: ha un colore giallastro all’esterno e biancastro all’interno, è ricco di amido e sodo. Il riccio è inizialmente colorato di verde, ma dopo la maturazione diventa giallo bruno

e color crema, rivestito da una fine peluria. La cupola ha una forma sub-sferica con un diametro che varia dai 6-7 centimetri nelle piante selvatiche ai 10-15 in quelle coltivate. Il castagno “riposa” in inverno e vive da marzo-aprile fino a novembre: i marroni rientrano fra le specie a maturazione tardiva. Nella maggior parte dei casi, i ricci cadono a terra integri, chiusi o semiaperti, trattenendo i semi al proprio interno. È chiaro che i semi caduti a terra ma trattenuti dentro l’involucro abbiano una protezione maggiore rispetto a quelli che cadono liberamente, soggetti a lesioni meccaniche e più esposti ad attacchi da parte di batteri patogeni. L’Italia è stato il primo Paese produttore di castagne in Europa e forse anche nel mondo: ha superato le 800mila tonnellate annue e adesso non supera le 70mila. Tuttavia, gran parte del prodotto dei secoli passati era costituito da castagne spesso selvatiche e destinate all’essiccazione; si ottenevano perciò “castagne bianche” e “farina dolce” per l’alimentazione umana. C’è stato un periodo di declino per poi essere superato da un ritorno di interesse anche a livello commerciale, con prodotto principe i marroni, sia per il gusto che per le proprietà nutritive e dietetiche. Già, ma come si riconoscono i marroni dalle castagne comuni? Per il profano in materia, non vi sono differenze, o comunque sono contenute al minimo, mentre per l’esperto esistono i segni di riconoscimento. E allora, le castagne hanno un riccio che ne contiene fino a 6 e persino 7. La forma schiacciata deriva dalla pressione subita dentro al riccio, la buccia è di colore marrone scuro con striature tendenti al rossiccio, mentre il seme è rugoso e settato da una robusta pellicina, molto difficile da togliere. La polpa è poco più scura di quella dei marroni, molto gustosa e sapida, nonché ottima per le caldarroste. I marroni sono diversi: nascono in un riccio insieme a tre “sorellone” tutte con lo spazio vitale necessario a ottenere la forma tondeggianta e paffuta. I marroni hanno un colore molto più chiaro rispetto alle castagne e accompagnati da striature scure. Hanno una pezzatura non inferiore ai 90 frutti per chilogrammo e la loro polpa è dolce, gustosa e zuccherina, adatta a tutte le preparazioni anche se si esalta nei dolci. La percentuale di frutti settati nella polpa deve essere inferiore al 12%.

La castagna è un frutto ricco di elementi nutritivi e con effetti benefici per l'organismo. Contiene aminoacidi, minerali (calcio, sodio, fosforo, magnesio, ferro, potassio, zinco, rame e manganese) e vitamine A, B1, B2, B3, B5, B6, B9 e C. Non è presente il glutine, quindi va bene per chi soffre di celiachia. È inoltre molto digeribile e consigliata per chi soffre di anemia e inappetenza, ma soprattutto contribuisce al funzionamento di intestino, circolazione e sistema nervoso. Ma quali altri pregi hanno le castagne? Essendo composte principalmente da carboidrati, sono ricche di calorie, quindi il consiglio è quello di non superare nel consumo le tre volte la settimana. Hanno un valore energetico tale da renderle indicate per combattere stress e stanchezza e anche contro l'influenza in inverno. Sono una sorta di ricostituente naturale e aiutano a recuperare le forze. La presenza di ferro è utile per contrastare l'anemia e quella di acido folico evita malformazioni del feto, ragion per cui le castagne possono essere raccomandate nella dieta per le donne in gravidanza. Avevamo fatto riferimento al funzionamento dell'intestino: la castagna garantisce un buon apporto di fibre e questo aiuta a sconfiggere la stitichezza, regolando l'apparato intestinale ed esercitando effetti benefici sulla microflora. Il fosforo è uno dei sali minerali che si trovano nella castagna, quindi questo aiuta a potenziare l'attenzione e la memoria e a migliorare il sistema nervoso. Non vi è colesterolo, perché la castagna è un alimento di origine vegetale; se dunque una persona deve regolarsi nell'alimentazione per eliminare l'ipercolesterolemia, può benissimo mangiare le castagne. Le quantità di zuccheri fanno sì che la castagna diventi un alimento alternativo per quei bambini che mostrano allergia al latte di vacca o al lattosio: la farina di castagne risponde infatti al fabbisogno di carboidrati nell'alimentazione di persone intolleranti ai cereali. L'elevato contenuto di sali minerali - vedi fosforo e magnesio - provvede a garantire gli oligoelementi che occorrono per il nostro benessere, mentre la presenza importante del potassio è fondamentale per il buon funzionamento degli apparati cardiovascolari e neuromuscolari, il che consente di avere una buona resistenza alla fatica. Vi è piuttosto un contenuto di acqua relativamente modesto, che nel prodotto fresco si aggira sul 50%; al contrario, è elevato il contenuto calorico: 160 chilocalorie ogni 100 grammi. Le tante virtù non possono tuttavia far dimenticare anche le controindicazioni, che pure ci sono. Per esempio, l'alto contenuto di carboidrati ne sconsiglia il consumo a chi soffre di diabete, colite od obesità, non dimenticando di fare attenzione e controllare che i frutti non siano stati colpiti dai parassiti. La buccia deve essere insomma brillante e intatta. Evitare poi di mangiare crude le castagne: non fanno bene perché potrebbero dare origine a problemi intestinali come cattiva digestione o gastrite e provocare irritazione. È preferibile allora orientarsi verso una delle specialità con le castagne cotte. Il segreto per la loro conservazione a lungo e per poterle mangiare anche nei mesi in cui non sono più disponibili? Lasciarle immerse per una settimana, cambiando l'acqua ogni giorno ed eliminando quelle che risalgono in superficie. Una volta trascorsi sette giorni, toglierle dall'acqua e farle asciugare all'aria aperta: a questo punto, potranno essere conservate anche per molti mesi, nel corso dei quali diverranno sempre più secche e saporite.

In ogni latitudine d'Italia, esiste praticamente una tipicità di questo frutto. Basti pensare che esistono per la castagna 4 diverse "Igp" (sigla di indicazione geografica protetta) e 2 "Dop", ovvero denominazione di origine protetta. Per quanto riguarda i marroni, 7 sono le "Igp" e 2 le "Dop"; al-

Itre 3 "Dop" sono presenti per le farine. Nella zona dell'Alta Valle del Tevere, la "Dop" è stata assegnata al "Marrone di Caprese Michelangelo", prodotto del territorio comunale con una piccola parte che proviene dal Comune di Anghiari; comprende i frutti sia freschi che secchi della specie "Castanea sativa" e si distingue per le seguenti caratteristiche: buccia color avana con striature marroni più o meno intense; forma laterale del frutto tendenzialmente ellittico-arrotondata; forma centrale tendenzialmente quadrangolare; polpa di colore bianco-avorio poco incisa dalla pellicina; lieve aroma di mandorla e vaniglia; alto contenuto di amido. Il prodotto secco è nello specifico sano e integro, con una percentuale di deformazione e tracce di bacatura non superiore al 5% e un colore avorio o paglierino chiaro. Fin dalle epoche etrusca e romana, i marroni erano coltivati nel territorio di Caprese e Anghiari e la presenza del castagno è confermata nel periodo compreso fra il IX e il X secolo, anche se coltura e produzione sono state incentivate dai monaci benedettini durante il tardo Medioevo. Anche il grande Michelangelo Buonarroti, nato a Caprese, si sarebbe nutrito da piccolo con i marroni; la castagna ha sfamato la gente del posto nei periodi più duri, sostituendosi a grano e pane, insieme alla polenta e ai suini che pascolavano nei castagneti. Con la tecnica dell'innesto, i castagneti sono progressivamente divenuti più domestici e meno selvatici, non dimenticando che con il legno di castagno venivano prodotti mobili, vasi vinari e travi di sostegno per le abitazioni. Duplice, quindi, l'importanza del castagno, che ha stimolato la produzione dei marroni in alcune famiglie, le quali portano ancora avanti la tradizione, tramandandosela di generazione in generazione. Le qualità organolettiche del marrone di Caprese derivano dalle prerogative dei terreni, ricchi di riserve idriche e poveri di carbonati, che rendono il suolo acido o sub acido. Gli inverni sono mediamente rigidi e le estati hanno un clima mite; le precipitazioni hanno una media di 800 millimetri l'anno e il resto lo fanno ventilazione ed esposizione al sole, con una illuminazione favorita dalla bassa densità di piantagione e dagli sfoltimenti attuati con le potature. Tutto ciò conferisce al marrone capresano la presenza di una elevata quantità di amido, che lo rende riconoscibile e soprattutto molto apprezzato.



Le castagne in cucina sono molto usate e non solo per fare dolci. Personalmente mi piace il loro sapore nei primi piatti ma certamente ad una faraona o un

coniglio ripieno di castagne è veramente difficile rinunciare. In questo numero mi permetto di consigliarvi due semplici ricette.

ZUPPA CASTAGNE E CECI

Parliamo di un piatto povero dal gusto schietto e sincero, che piacerà a chi ama i cibi semplici e genuini.

INGREDIENTI: castagne, ceci secchi, foglie di alloro, olio evo, aglio, rosmarino, semi di finocchio, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: mettete in ammollo i ceci per una notte e poi lessateli. Mettete le castagne, dopo averle lavate, in una pentola con acqua, foglie di alloro e semi di finocchio. Una volta che sono cotte, sbucciatele e mettete la polpa in una ciotola. Nel frattempo, fate soffriggere in un tegame l'aglio, aggiungendo un filo di olio Evo, aggiungete la polpa delle castagne, i ceci lessati con l'acqua di cottura, un rametto di rosmarino e un pizzico di sale e pepe. Fate cuocere il tutto per una 15ina di minuti mescolando frequentemente. Impiattate subito, aggiungendo un filo di olio e pepe macinato al momento.



Le Ricette di Domenico



TAGLIATELLE ZUCCA E CASTAGNE

In questo caso parliamo di un piatto che può essere realizzato con le classiche tagliatelle all'uovo o con quelle realizzate con la farina di castagne.

INGREDIENTI: tagliatelle, castagne lessate, zucca, aglio, rosmarino, olio evo, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: prendete la zucca e tagliatela a cubetti. Mettete sul fuoco una padella con l'aglio e l'olio Evo, fate rosolare e poi aggiungete la zucca. Aggiungete un po' di acqua, il rosmarino e fate cuocere per una 15ina di minuti. Una volta ultimata la cottura frullate il tutto, aggiungendo anche un po' di castagne lessate. Cuocete la pasta, rimettete la zucca e le castagne frullate nella padella, aggiungete dell'acqua e le tagliatelle scolate. Spadellate per un paio di minuti e servitele calde, aggiungendo le castagne lesse sbriciolate.



Storie di strade

le strade dei briganti

Negli anni dell'Unità d'Italia, tutta la penisola aveva una rete di infrastrutture carente sotto ogni aspetto. Anche i collegamenti della Valtiberina erano ancora precari sia verso Arezzo, dove la strada rimaneva malagevole, sia verso Perugia, dove si lamentava l'assenza di un regolare servizio di diligenze, sia verso Urbino, dove non c'era alcuna diligenza in servizio, tanto che addirittura il servizio postale per i 33 chilometri da Mercatello sul Metauro a Sansepolcro veniva svolto a piedi "da n. 3 individui pei tratti da Mercatello a Lamoli, da Lamoli a Valpiana e da Valpiana a S. Sepolcro", spiega un periodico del versante marchigiano del 1878 che chiosa: "eppure lo scambio dei prodotti Agricoli fra le

Marche e la Provincia nostra, in ispecie colla Valle Tiberina, non è per nulla indifferente". Nel 1880 fu avviata una petizione per istituire un corriere a cavallo, come documenta una lettera del sindaco di Sant'Angelo in Vado conservata nell'Archivio storico comunale di Sansepolcro. Il capoluogo della valle, come oggi, era collegato con Arezzo con la strada della Libbia, ormai interamente rotabile e con l'altra rotabile chiamata "Strada Regia dell'Adriatico", quella che conduceva verso Firenze attraverso la valle del torrente Cerfone e verso l'Adriatico per il valico di Bocca Trabaria. Tra le due, la strada della Libbia era preferita perché più breve, ma era infestata dai briganti ancora sul finire dell'Ottocento.

Briganti e disgraziati

Nel primo decennio dopo l'Unità d'Italia, vi furono reazioni negative nei confronti del nuovo Stato, in particolare da parte dei ceti popolari a cui non erano giunti quei benefici sperati nei moti risorgimentali. La svalutazione della moneta, la leva obbligatoria, il peggioramento della situazione economica dei contadini, l'esclusione delle classi povere da qualunque forma di partecipazione alla vita politica e amministrativa, il crescente gravame fiscale sui beni di prima necessità fino alla tassa sul macinato reintrodotta dal 1869 (e subito ribattezzata "tassa sulla fame") provocarono moti di ribellione anche in provincia di Arezzo e in particolare in Valtiberina, tanto da diventare oggetto anche di ripetute interpellanze parlamentari. Fra il 1865 e il 1868, la Valtiberina era "infestata da malfattori", come racconta lo storico aretino Alberto Forzoni: "Sotto la guida di Domenico Chiaretti e Pietro Pernici, una ventina di banditi mettono a segno una lunga serie di estorsioni e furti violenti a danno di possidenti, bottegai, passeggeri di diligenze e sacerdoti. I religiosi in questione sono don Antonio Bernacchi, titolare della canonica di San Martino a Compito (Comune di Chiusi della Verna) e don Antonio Arcaleni, parroco di Trevine nei pressi di Monte Santa Maria. Di quest'ultima località i malviventi aggrediscono e derubano perfino il sindaco. Viene assalita anche la villa di Giuseppe Carsughi, proprietario di una filanda a Sansepolcro, al quale i banditi rubano contanti e gioielli per oltre 1800 lit.". Dalle ricerche del Forzoni, si viene a sapere anche che negli stessi anni nell'Aretino, oltre questi e altri delitti "minori", vennero assassinati l'ingegnere Filippo Tantini, accollatario dei lavori ferroviari alla periferia di Arezzo e due carabinieri: "I militi muoiono nel corso di distinti attacchi alla diligenza postale da parte dei banditi mascherati, rispettivamente al «Pontaccio» e sulla salita dello Scopetone, località entrambe nei pressi di Arezzo". A seguito della rivolta popolare del gennaio 1869 contro la tassa sul macinato, il ministero dell'Interno inviò l'esercito, ma si lamentò della scarsa collaborazione della popolazione. La rivolta popolare fu domata, ma gli episodi di criminalità perdurarono, tanto che nel 1871 tornarono ad Arezzo altri due battaglioni di fanteria e uno di artiglieria. Negli anni successivi, le azioni banditesche calarono, anche se non scomparvero. Ad esempio, si possono citare un paio di episodi. Lo storico aretino Luigi Armandi riferisce che per la strada della Libbia, il 14

ottobre 1875, il sottotenente dei carabinieri Angelo Scolari, di stanza a Sansepolcro, affrontò tre banditi che assalirono la diligenza e completa il racconto l'anghiarese Carlo Giabbanelli, attingendo alla testimonianza che il sindaco di Anghiari inoltra alla prefettura (conservata nell'archivio storico comunale di Anghiari), dicendo che il fatto avvenne lungo la salita dopo il Chiaveretto, che oltre al tenente c'era un altro viaggiatore, che venne rubato un orologio, che i tre banditi erano armati, che il carabiniere venne colpito con un colpo di pistola alla gamba destra e che riportò diverse ferite di arma bianca, "fra cui una al fianco ed altre nella testa". Un altro fatto criminale avvenne sempre lungo la strada della Libbia dalle parti di Tavernelle il 19 giugno 1884; a patirlo fu Giovanni Severi, avvocato e parlamentare aretino, che subì - come racconta lo storico Vittorio Vigorita - "una rapina da parte di quattro malviventi dall'accento romagnolo, armati di fucili. Gli sottrassero «l'orologio, la catena d'oro con le due medaglie di deputato e 80 lire, nonché il revolver. Il solo broloque, che racchiudeva un ricordo della sua amatissima moglie, poté salvare in seguito a reiterate preghiere». Spesso erano briganti "per necessità" perché - come dice l'Armandi - "il bisogno porta anche alla devianza". Per questo furono rari i fatti di sangue, mentre le gesta dei briganti venivano esaltate e "mitizzate" dai racconti popolari, nelle veglie contadine e nei canti in ottava rima.

"Porta in tasca un coltello fatto a cricche per soprannome fu chiamato Gnicche"

Alla costruzione del mito del più famoso brigante dell'aretino "portò uno straordinario contributo Giovanni Fantoni, il poeta popolare di Ponte Buriano, con le sue ottave della Storia di Federigo Bobini detto Gnicche", come evidenzia l'aretino Enzo Gradassi nel bel libro del 2018 intitolato *Sopracchiamato Gnicche*, nel quale l'autore ripulisce l'immagine leggendaria e stereotipata costruita intorno a questo personaggio, a partire dai suoi contemporanei fino ai giorni nostri, spesso anche con aneddoti falsi o comunque senza alcun fondamento reale. Innanzitutto, il soprannome di Federigo non derivava dal "coltello fatto a cricche" che avrebbe portato in tasca, secondo il Fantoni, il quale aveva la necessità di trovare una rima baciata con Gnicche. In un processo, Bobini fu chiamato il figlio della Nicche: il nome della madre era Domenica, che sotto l'occupazione francese era diventato Dominique, poi storpiato nel dia-



Sansepolcro: noleggio pubblico dei barrocciai a Porta del Ponte

letto aretino in Dominicche. Nella parlata di Arezzo, la “n” diventa “gn” e così il figlio della Nicche si chiamò Gnicche, forse anche con la pronuncia francesizzata, tanto che nelle cronache del tempo talvolta Gnicche è scritto Gnich o Gnic. Nel libro Sopracciamato Gnicche, da cui attingiamo per scrivere queste note, Enzo Gradassi ripercorre la vita di Federigo Bobini attraverso gli atti giudiziari e la cala nel contesto storico e sociale del tempo. Federigo Bobini nacque ad Arezzo il 19 giugno 1845 da Sebastiano, bracciante e Domenica Lazzeri, lavandaia. Dal lavoro dei genitori si deduce la povertà della famiglia e già all’età di 14 anni Federigo finì in carcere, per due giorni coinvolto in una vicenda di furti campestri. Sei anni dopo, fu di nuovo arrestato sempre per furti campestri e fu fatta valere la precedente condanna; così oltre i due giorni di prigione gli fu proibito di entrare “nelle macchie e nei fondi altrui, come dire in tutti” commenta il Gradassi. La storia prosegue con il racconto dei successivi problemi giudiziari di Bobini per aver ferito un avversario in una rissa fra bande cittadine rivali, per resistenza alla forza pubblica, per falsa testimonianza (per quest’ultima accusa fu assolto, ma intanto si era fatto sedici mesi, perché tanto era durato il processo), per diversi furti ad Arezzo, in Casentino, in Val di Chiana e anche in Valtiberina, anche a Sansepolcro. Furti che smentiscono “la diceria secondo la quale Gnicche rubava ai ricchi per dare ai poveri”, confermando invece l’assenza di complicità e protezioni da parte della gente comune, che si vedeva derubata da ciò che guadagnava con l’onesto lavoro. Fondamentalmente, almeno fino ad un paio di anni prima della morte, Federigo Bobini “restava una figura sbiadita di malvivente urbano, di giovane con lo stigma dei sottoproletariati, poco incline al lavoro, attacca-brighe violento, ladro, bugiardo, puttaniere e sifilitico. Che in risposta al suo modo di concepire l’esistenza ai margini, o al di là della legge, aveva trovato sulla propria strada il carcere cittadino dove era stato rinchiuso”. Del resto, sempre usando le parole del Gradassi, “i fratelli di Federigo non erano meglio di lui”. Il figlio della Nicche fece il “salto” irreversibile verso la criminalità nella notte del 18 agosto 1869. Quella notte rientrò a casa, era già ricercato da qualche giorno per furto. Si prese a parole con il babbo, che biasimava il suo comportamento e lo aggredì, tanto che Sebastiano andò all’ospedale a medicarsi; la Pretura procedette

d’ufficio contro Federigo e venne pronunciata una sentenza in contumacia. Iniziò così la latitanza alla macchia e Gnicche dovette ricorrere al furto di strada. Fino ad allora, a parte quella rissa di cui si è detto e dove era venuta fuori una lama senza impugnatura, non aveva mai usato un’arma. Invece, fu accusato dal veterinario Orazio Grazzini di Arezzo di averlo minacciato a volto coperto e armato di fucile e di averlo derubato di 25 lire, il 3 ottobre del 1869 sulla via di Quarata. Il mese dopo resistette, insieme ad altri, ai carabinieri e nel conflitto a fuoco rimase ucciso un militare. Questo fu il primo omicidio di cui fu accusato il Gnicche. Era a questo punto un fuorilegge pericoloso, che ormai esercitava la sua violenza con le armi in complicità con altri. Talvolta, veniva anche accusato di reati che non aveva commesso, come ad esempio alcune estorsioni di cui poi si trovò il vero colpevole. Altre volte era incolpato di crimini, dei quali respingeva l’accusa perché - come disse una volta - “Se io fossi stato l’autore di questo delitto l’avrei confermato, come ho fatto con altri perché per me tanto è cento quanto cinquanta”. E respinse anche le imputazioni per il duplice omicidio del 24 giugno 1870, per il quale fu incolpato insieme a un complice, seppure in verità dagli indizi raccolti il giudice non aveva elementi certi per quest’accusa. Le maglie della giustizia si facevano sempre più stringenti contro questi “due noti malfattori” che minacciavano “la pubblica sicurezza nei dintorni di questa Città”, “inseguiti sinora infruttuosamente dalla pubblica forza per il facile rifugio che trovano in queste campagne”, come scrisse in un manifesto-proclama il Prefetto di Arezzo il 10 luglio 1870, minacciando chi avrebbe dato rifugio. I “due noti malfattori” erano Federigo Bobini e Agostino Ghiori, detto il Ghiora, anche lui come Gnicche venticinquenne e con un curriculum criminale non da meno di quello di Gnicche, con il quale certe volte si accompagnava negli atti delittuosi. L’arresto di Gnicche arrivò per una soffiata e fu catturato nella notte fra il 2 e il 3 ottobre in una capanna nei pressi di Santa Firmina. Fu tradotto in carcere (che si trovava nell’antico Palazzo Pretorio, oggi sede della biblioteca della città), dove fu a lungo interrogato. Ma il 17 dicembre, con la complicità di una guardia, riuscì a evadere insieme ad altri cinque detenuti: il selciarino di 39 anni Francesco Rossi detto Gigaretto Romano, perché veniva dallo Stato

Pontificio, che era condannato per l'omicidio dell'ingegnere Filippo Tantini, al quale si è accennato e che aveva promesso un grosso premio al secondino infedele; l'anghiarese di 32 anni Angelo Bragotti, detto Brutto o il Tarmato; un altro anghiarese di 31 anni, David Vettori; Sebastiano Menciari, barocciaio di Grosseto e originario di Castelnuovo Berardenga e Desiderio Gori, detto Melino, di Arezzo. Il Gori si costituì ben presto, Gnicche e Gigetto si nascosero sul monte Lignano, gli altri tornarono in Valtiberina, dove pochi giorni dopo "sulla via della Libbia che conduce ad Anghiari, nei pressi della Sovara" aggredirono insieme ad altri due il fattore e il sottofattore della Barbolana, trattenevano il primo affinché l'altro andasse a prendere il denaro per il riscatto. Il ritardo del sottofattore fece abbandonare l'ostaggio. Invece Gnicche, l'8 gennaio 1871, alla periferia di Arezzo uccise sulla pubblica strada "un tal Fracassi, a cui lo Gnicche faceva debito di avere contribuito nel decorso ottobre a consegnarlo alla giustizia", come riportò il quotidiano "La Nazione". Anche il terzo omicidio di Gnicche, che avvenne due mesi dopo, l'8 marzo, venne ricollegato a una vendetta, come scrisse il settimanale "La Provincia di Arezzo": "Questa volta era una povera contadina di Creti, presso Cortona, una certa Assunta Nonfroni ne' Mencagli, che Gnicch con brutalità pari all'impudenza (essendo le ore 10 di mattina) immolava ad un futile e infondato sospetto che quella povera donna avesse aiutato le autorità nelle ricerche contro di lui". Negli stessi giorni, la stampa attribuì a Gnicche, al Ghiora e al Vettori l'aggressione di due coloni di Città di Castello al valico della strada dello Scopetone. Vennero rubati loro soltanto 41 lire e il Gradassi chiosa: "Fossero stati loro, o no, si tratta ancora una volta di un magro bottino (fra l'altro da spartire) sottratto a lavoratori della terra e giammai delle favolose somme di monete d'oro, rapinate ai ricchi e distribuite ai poveri, delle quali sono intessute le inverosimili leggende popolari". La sera del 14 marzo 1871 a Tegoletto, una pattuglia di carabinieri che probabilmente cercava il Ghiora arrestò Gnicche dopo una breve colluttazione. Lo ammanettarono e, quando Gnicche declinò le proprie generalità, si resero conto dell'impresa. Secondo la versione ufficiale, quando tentò di scappare, di nuovo un carabiniere sparò e ferì il Bobini tanto gravemente che arrivò in caserma cadavere. Secondo l'autopsia, il colpo fu esplosivo a bruciapelo e qualche tempo più tardi il carabiniere che sparò venne sospeso dal servizio dopo che per un'altra volta aveva sparato con troppa facilità a un colono, scambiandolo per Gigetto Romano. Il corpo di Federigo Bobini fu composto in un giaciglio nel cortiletto interno dell'ospedale di Santa Maria Sopra i Ponti e ci fu la ressa per vederlo. A gloria dei tre militari, la salma venne alzata in piedi fra di loro in una posa grottesca, che il fotografo Ernesto Bellotti ritoccò per aprire gli occhi di Gnicche e per trasformare il muro del cortile della stanza mortuaria dell'ospedale in un paesaggio di campagna.

"Sagresto, sventurato citto"

Storia diversa, ma con lo stesso tragico epilogo, è quella di

Raffaello Conti detto Sagresto, che morì il 12 luglio 1902, a 38 anni, all'ospedale della Misericordia di Anghiari, dove era arrivato gravemente ferito da armi da fuoco da Sasseto, un podere a circa tre chilometri dalla Fattoria della Barbolana. A raccontare il fatto, sempre con la consueta precisione del cronista storico, è Enzo Gradassi nel libro del 2013 dal titolo Sagresto Sventurato citto. Raffaello nacque il 2 ottobre 1863 a Salutò di Castel Focognano da due braccianti analfabeti e poverissimi, Giuseppe ed Erminia Magnoni: "duro lavoro e fame garantita, una condizione comune a gran parte dei braccianti di quel tempo". Quando nacque la sorella Teresa, l'11 luglio 1866, la famiglia si trasferì ancora più a monte in un villaggio di poche case chiamato Ponina, sopra Capolona. Qui abitarono in un podere detto "Il Pruno", fuori dell'abitato "a ridosso del bosco e dei primi contrafforti del Pratomagno". Un posto isolato. Il comune di Capolona li inserì subito nella "classe dei miserabili". Niente



Arezzo: il portone d'ingresso del carcere circondariale a Palazzo Pretorio

scuola perché troppo lontana. Solo fame e miseria! La prima condanna arrivò a sedici anni con l'accusa di furto e furono quindici giorni di carcere. L'oggetto del furto erano stati due fiaschi d'olio d'oliva e delle monete pari a 80 centesimi. Ci fu chi fece la spia e Raffaello e il suo amico complice, Giovanni di 12 anni, furono portati in caserma. I due ragazzi furono interrogati e il più grande finì nel carcere di Arezzo, dove aveva il vantaggio di un pasto assicurato tutti i giorni. Sette mesi dopo, sempre per furto, passò altri 45 giorni in prigione, ma ormai era diventato un "pregiudicato" e per un anno avrebbe dovuto sottostare a una specie di libertà vigilata. Così, dopo neanche un mese, i carabinieri lo arrestarono di nuovo "per la sua prima, di una lunga serie, contravvenzione alle norme sulla sorveglianza". Tra violazioni alla vigilanza di Pubblica Sicurezza e qualche furto, il Conti entrava e usciva di continuo di prigione. Aveva 18 anni quando il parroco di Ponina, nel comune di Capolona, dove nel

frattempo la famiglia Conti si era trasferita, "gli dette un lavoro prendendolo ad opera sui campi della parrocchia". Il lavoro lo tenne lontano per poco dalla Pretura di Arezzo, accusato nuovamente di furto e chiamato per la prima volta ufficialmente il Sagrestino. Anche stavolta però era una storia di miseria, un furto per fame! Uscito dal carcere, tornò al lavoro presso il parroco e in quel tempo conobbe Luisa, che aveva dodici anni più di lui. I due si sarebbero sposati, anche se la famiglia di lei era contraria alla relazione con il pregiudicato Conti. Nei giorni di Pasqua del 1888, i giovani amanti raccolsero i loro risparmi, 85 lire e con lo scopo di trovare una casa in affitto li affidarono a Giuseppe Tinti, detto Battifoco, "un individuo che possedeva terra e aveva più di una casa, un uomo che frequentava i mercati e maneggiava denaro", descrive il Gradassi. Venne scelta anche la casa nella quale Raffaello e Luisa sarebbero dovuti andare ad abitare e venne pattuito anche l'affitto con il Tinti (12 lire annue anticipate): "Un contratto sulla parola, fatto in piena fiducia, tanto che Sagresto ebbe anche la bella quanto ingenua pensata di affidare al possidente, in deposito, tutti i soldi, suoi e di Luisa: 85 lire, dalle quali dovevano essere scalate le 12 di affitto". Però, a un certo punto Raffaello fece

un passo indietro e il matrimonio saltò. Non sembra che i giovani avessero litigato, ma ovviamente Luisa doveva riavere i suoi soldi. Il Tinti tergiversò, finché un giorno ne restituì una parte: “20 franchi”, che Sagresto dette subito a Luisa. Battifoco, invece, andò dai carabinieri a denunciare il furto di quei soldi. In casa di Luisa, i militari trovarono i due fogli da dieci lire e un piccolo coltello di Sagresto, che prontamente Luisa disse di avergli “levato tempo innanzi perché portando quell’arma poteva comprometersi”. Al processo, Luisa riferì che la gente diceva che il Tinti fosse un “trappolone” e che il Tinti mentiva, perché lei era presente quando dette le 20 lire a Raffaello. Invece, Battifoco accusò Sagresto di averlo aggredito con un coltello e derubato di 85 lire. Ci furono anche dei testimoni che erano a conoscenza del credito di Sagresto e che lui rivolgeva a tutti i costi i suoi quattrini. Nonostante le testimonianze favorevoli al Conti, i giudici credettero più affidabile la versione del possidente che quella di una contadina analfabeta e di un pregiudicato. Sa-

gresto fu condannato a due anni di carcere, a risarcire la parte lesa e a rifondere le spese processuali. Consigliato dall’avvocato, Sagresto fece appello, che però il 19 gennaio 1889 venne respinto. Da creditore a debitore, oltre il danno la beffa! Dopo i due anni di carcere, Raffaello Conti fu spedito al

domicilio coatto a Lipari, dove sarebbe dovuto restare per altri due anni, ma tra furti e violazioni alle restrizioni del domicilio coatto rimase lì una decina d’anni. Da un lato rimuginava l’odio verso Battifoco, “origine di tutte le attuali traversie”; dall’altro iniziò a desiderare una fucile “e ad immaginare l’uso che ne avrebbe potuto fare”, deduce Enzo Gradassi: “Sagresto aveva ormai ventinove anni e si era dato un proprio codice secondo il quale, quando riteneva di aver subito un torto o un abuso, non doveva aspettare che da altri, poliziotti o magistrati, venissero ripristinate verità e giustizia: a suo parere poteva benissimo farlo da solo, con i propri mezzi, senza troppo curarsi delle conseguenze, anche denunce e carcere”. Ai primi di maggio del 1898 vi furono gravi tumulti a Milano: i lavoratori scesero in piazza per protestare contro le condizioni di lavoro e l’aumento del prezzo del pane dei mesi precedenti (una rivolta covata già nel 1897 e già esplosa in città come Roma, Parma, Firenze). Il governo dichiarò lo stato di assedio e autorizzò ogni mezzo per sedare la ribellione. Il generale Bava Beccaris aprì il fuoco più volte: utilizzò anche cannoni e sparò colpi di mortaio contro la folla, uccidendo oltre 80 persone e anche chi stava facendo la fila alla mensa dei poveri. Per questo “successo”, il re Umberto I lo decorò e lo nominò senatore. Il 29 luglio del 1900, a Monza, il tessitore anarchico Gaetano Bresci uccise il re Umberto I per vendicare i morti di Milano. Il successore del “Re Mitraglia”, come lo chiamavano gli anarchici, fu il figlio Vittorio Emanuele III che, come segno di riappacificazione con il popolo, concesse l’amnistia per alcuni reati. Solo perché ci fu l’amnistia agli inizi del 1901, Raffaello Conti guadagnò la libertà e dalla Sicilia poté tornare in Casentino, dove

conservava però la condizione di sorvegliato e gli obblighi che ne derivavano, dove ritrovò suo padre “nelle solite miserabili condizioni nelle quali lo aveva lasciato [...] senza la possibilità di poterlo aiutare in qualche modo”. Neanche ventiquattr’ore dopo, era davanti alla casa del Tinti a richiedere i suoi soldi. Arrivarono i carabinieri, lo arrestarono e lui promise al Tinti che non sarebbe finita lì. Battifoco, impaurito, assoldò una guardia del corpo, un mezzo delinquente che viaggiava armato e, sentendosi braccato da Sagresto, cercò di ammansirlo. Fece la carità al padre con qualche lira e un po’ di grano. Ma dopo un po’ disse che aveva già dato abbastanza e tornò tutto come prima. E anche Sagresto ricominciò come prima: incontrò di nuovo il Tinti, gli dette un ultimatum per la restituzione di quelle 75 lire, oppure l’avrebbe ucciso. Scaduto l’ultimatum, gli tese un agguato mentre tornava dal mercato di Bibbiena: con un pugnale, assassinò prima la sua guardia del corpo e poi Battifoco, infierendo su di lui con ben trentasette col-

tellate. Apparì subito che non si trattasse di un delitto a scopo di rapina e le minacce di Sagresto, conosciute da tutti, portarono i carabinieri sulle sue tracce. Tre giorni dopo l’assassinio, sconvolse tutti il fatto che Domenica, una delle figlie del Tinti, festeggiasse con parenti e amici le nozze con Agostino



La cattura di Gnicche: incisione tratta dal libriccino di Cesare Causa e utilizzata da Salani per il frontespizio della “Storia” di Fantoni

Bonucci di Sant’Apollinare di Pieve Santo Stefano. Invece Sagresto, con due omicidi sulle spalle, era il principale ricercato in tutta la provincia di Arezzo e si era dato alla macchia armato di fucile. Dopo un conflitto a fuoco con i carabinieri, sfuggendo rocambolescamente all’arresto, si rifugiò nei boschi della Valtiberina e raggiunse Sasseto. Qui fu ospitato, ma il contadino - intimorito da questo individuo sconosciuto e armato - avvertì i carabinieri, che arrivarono poco dopo mezzanotte. Ci fu un altro conflitto a fuoco e stavolta Sagresto fu ferito. All’alba, agonizzante sulla branda, fu portato all’ospedale di Anghiari, ma inutile fu l’intervento chirurgico e in serata Sagresto spirò. Stavolta, venne chiamato Fortunato Mondani di Tavernelle a fotografare il cadavere del povero Raffaello Conti: “In quest’ansia di descrizione del bandito morto, quasi una cerimonia pubblica di esorcizzazione del terrore da lui causato e come elemento di curiosità da offrire in pasto a quanti lo avevano tenuto”, commenta Enzo Gradassi, il quale aggiunge che “con la morte del pericoloso e sanguinario latitante furono la pietà e l’umanità a darsi alla latitanza”. Ad Anghiari, come in Casentino, vi furono i festeggiamenti per la morte di Sagresto e furono raccolte 342 lire con cui furono acquistati tre orologi da tasca da regalare ai tre carabinieri. Fra i sottoscrittori c’erano anche il Duca di San Clemente, Velluti Zati, proprietario della villa e dei poderi della fattoria della Barbolana e Ippolito Stefanelli, possidente e proprietario anche del mulino di Catorcio. Sagresto fu sepolto senza alcuna lapide e la sua memoria, come quella di Gnicche, riecheggì in osteria rima nelle osterie e fra i coloni che coltivavano i campi o pascolavano gli animali.

DAL 12 AL 25 NOVEMBRE

LA BUONA SPESA
È BUONA DUE VOLTE.

coop.fi



Buona perché hai il **25% di sconto**
su una selezione di prodotti toscani.
E buona perché Coop.fi dona l'equivalente
della cifra che risparmi alle associazioni
che sostengono le donne vittime di violenza.

NUMERO
ANTIVIOLENZA
E STALKING
1522
24h SU 24

coop.fi
INSIEME, QUI.