

L'Eco del Tevere

EDIZIONE 142 – ANNO XVI

N° 10 – DICEMBRE 2022



VESPA CLUB ANGHIARI dieci anni di successi

**Dicembre, tempo di pagelle
per i pubblici amministratori**

**I rischi legati all'introduzione
sulle tavole del cibo sintetico**

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

CALORE E BENESSERE A CASA TUA



 **PICCINIGAS**



Via del Vecchio Ponte, 10 - 52037 Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 742836 - www.piccini.com - info@piccini.com

4

L'opinionista

La nuova battaglia contro il cibo sintetico

6

Politica

Comunicazione istituzionale

16

Curiosità

La nascita e la crescita della Nutella

18

Inchiesta

La Via Lauretana

22

Politica

Le pagelle 2022 dei pubblici amministratori

28

Attualità

L'origine della tradizione dei regali per Natale

30

Collezionismo

I soldatini di piombo e di plastica di Fabio Patti

32

Satira

La vignetta

34

Associazionismo

Dieci anni di Vespa Club ad Anghiari

39

Attualità

Badia Tedalda: la misteriosa croce nel bosco

40

Inchiesta

La difterite, malattia ancora presente nel mondo

42

Storia

Ducati, successi e vicissitudini della casa motociclistica bolognese

48

Musica

Noemi, la cantante "graffiante"

52

Fotografia

Lino Sgaravizzi, il "pittore" della luce

54

Inchiesta

La depilazione femminile dalle origini a oggi

58

Il legale risponde

I debiti del defunto non trasferibili agli eredi

60

Inchiesta

Economia e società a Sansepolcro e dintorni (XII puntata)

63

Rubrica

La cucina di Chiara



Edizione di fine anno del nostro periodico e – come oramai è tradizione – per i pubblici amministratori di Valtiberina Toscana, Altotevere Umbro e Alto Savio scattano le pagelle sul loro operato. Come sempre, c'è chi si distingue in positivo da un contesto piuttosto omogeneo e chi invece sta sotto la media; peraltro, quest'anno siamo tornati a una valutazione che rispecchia la forma tradizionale della nostra impostazione, per cui non anticipiamo nulla. Al centro dell'attenzione (e della copertina), il Vespa Club Anghiari, prossimo al compimento dei primi dieci anni di intensa attività, ma una riflessione particolare merita il capitolo iniziale dell'opinionista: Domenico Gambacci si occupa infatti del cibo sintetico e dei risvolti che potrebbero avere la bistecca e il pesce prodotti in laboratorio in un contesto tradizionale e di genuinità come quello italiano ed europeo. Tutto questo, all'indomani di un "sì" pronunciato dalla Fda, l'ente statunitense sui prodotti alimentari e farmaceutici, che non è ancora una legge ma che senza dubbio preoccupa. A proposito di prodotti alimentari e di tipicità italiane, ci siamo dedicati a uno fra i più famosi e venduti in assoluto, tanto da essere diventato un autentico simbolo: la Nutella, ovvero la geniale trovata della dolciana Ferrero che ha conquistato oltre 110 milioni di famiglie. Non potevamo poi scordarci del Natale e allora abbiamo deciso di ripercorrere la storia che sta dietro i regali partendo da una semplice domanda: perché ci si scambiano i doni? E dopo la Guzzi e la Benelli, era inevitabile che gli altri spazi di storia venissero riservati alla Ducati, che peraltro è tornata in auge grazie al fresco titolo mondiale conquistato da Pecco Bagnaia nella MotoGP. È inchiesta e allo stesso tempo curiosità la storia che riguarda anche la depilazione femminile, prima delle pagine fisse; il nostro "viaggio" fra i cammini prosegue con la Via Lauretana e fra le malattie endemiche ci siamo soffermati sulla difterite, mentre il personaggio della musica e della canzone è la "rossa" Noemi. Fotografia e collezionismo, per concludere: sul primo versante, l'appassionato del click è Lino Sgaravizzi di Lama, che ha immortalato una Monica Bellucci ancora 13enne, mentre sul secondo il protagonista è il collega giornalista Fabio Patti con i suoi soldatini di piombo e di plastica, ma non solo con essi. Ci rivedremo a questo punto in febbraio, dopo la canonica pausa di gennaio, per cui non ci resta che augurare a tutti un Buon Natale e un felice 2023. Ci siamo ripresi la normalità dopo oltre due anni di pandemia e già questo non è poco!

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

Carlo Campi, Claudio Cherubini,
Francesco Crociani, Davide Gambacci,
Domenico Gambacci, Giancarlo Radici,
Giulia Gambacci, Claudio Roselli,
Ruben J.Fox, Chiara Verdini, Donatella Zanchi

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

Grafica e stampa: S-EriPrint

CIBO SINTETICO? NO, GRAZIE! ME NE GUARDO BENE

Dall'America, dove c'è stato un primo ok, stanno per arrivare in Europa carne e pesce provenienti dal laboratorio. Una rivoluzione che sta preoccupando non poco: un attacco all'economia, alla cultura, alla tradizione e alla genuinità della gastronomia italiana e di quella sana più in generale che non possiamo assolutamente accettare

Premetto che nel titolo mi sono ispirato a quanto decenni addietro stava scritto sulle coccarde che giravano a proposito dell'energia nucleare e di chi era contrario a essa. Il paragone è però di natura soltanto dialettica. Normalmente, nel numero di dicembre del periodico ero abituato in passato a occuparmi del Natale, a stilare il consuntivo dell'anno trascorso e a parlare delle aspettative per l'anno che sarebbe di lì a poco iniziato, ma stavolta ho deciso di soffermarmi su una questione di stretta attualità che reputo una vera e propria vergogna: la carne sintetica. È notizia di questi giorni il pronunciamento (non è un qualcosa di definitivo) della Food and Drug Administration, la nota FDA, che ha detto un primo "sì" ai nugget di carne di pollo coltivata da Upside Foods, azienda che produce pollo sintetico raccogliendo cellule da animali vivi poi moltiplicate in un bioreattore. Fermiamoci per ora qui: l'America ha dato il primo ok di fatto a questa eventualità, per cui ciò

vuol dire che in futuro ci potremmo cibare anche di carne sintetica o coltivata in laboratorio. Chi mi conosce, sa benissimo quanto io sia amante del buon cibo e difensore della tradizione a tavola. Proprio per questo motivo, nel 2013 ho creato l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina, al fine di tutelare la nostra produzione di qualità e di salvaguardare il grande patrimonio di ricette, specialità e tradizione che l'Italia può vantare nel mondo. Un progetto di questo tipo ha - a mio avviso - due grandi criticità: mette a rischio il futuro della cultura alimentare delle nostre campagne, degli allevamenti e dei pascoli di una filiera che si troverebbe spiazzata e con gli operatori costretti a cambiare lavoro. Niente più bistecche alla fiorentina, niente più pollo e niente più pesce, perché dovremmo mangiare una "cosa" prodotta in laboratorio. Di questa "cosa" si parla da anni e per la precisione dal 2015. E allora, ritengo giusto dover informare i lettori sul significato di carne sintetica e sui forti dubbi che nutro in proposito, perché quando si parla di cibo c'è di mezzo la salute di tutti e quello di sapere cosa si mangia è un diritto sacrosanto. Torniamo a Upside Foods: è un'azienda ancora "giovane", nel senso che è stata fondata nel 2015 in California ed è la prima di carne in provetta, ma anche di pollame e frutti di mare sintetici; ha raccolto fondi per un totale di 608 milioni di dollari anche da Abu Dhabi Growth Fund (ADG), Bill Gates, Richard Branson, Kimbal e Christiana Musk, Cargill, Baillie Gifford, Future Ventures, John Doerr, John Mackey, Norwest, Softbank, Temasek, Threshold, Tyson Foods e altri. Qual è il timore? L'appro-

vazione negli Stati Uniti potrebbe costituire il viatico per un ingresso dei cibi sintetici anche in Europa, dove già dall'inizio del 2023 - quindi stiamo parlando in pratica di adesso - potrebbero essere introdotte le prime richieste di autorizzazione alla commercializzazione; molto dipenderà dall'atteggiamento dell'Unione Europea. Gli italiani si sono già espressi con preoccupazione, tanto che il 75% si è dichiarato totalmente contrario a una eventualità del genere: questo il risultato emerso in base ai dati del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi economica. Insomma, tre italiani su quattro non vogliono assolutamente sulla propria tavola la ribattezzata "carne di Frankenstein". Una percentuale elevata, ma a mio parere anche bassa, perché nemmeno quell'italiano su quattro dovrebbe accettare un fatto del genere. Pretendiamo la sicurezza su tutto ed è giusto che sia così: quando si tratta di alimenti, cioè di pietanze che entrano dentro la nostra bocca, dovremmo essere più rigorosi che mai, perché su determinate questioni non si può transigere. Ebbene, il solo pensare al modo in cui viene ottenuta la presunta "carne" lascia quantomeno esterrefatti: si tratta di una produzione in laboratorio al "latte" senza mucche, fino al "pesce" senza mari, laghi e fiumi. E questi sono i prodotti che rischiano a breve di invadere il mercato europeo. Per quanto riguarda la "carne" da laboratorio, la verità sulla quale si tace in maniera ingiustificabile riguarda la sua stessa essenza: è infatti un prodotto sintetico e ingegnerizzato, non salva gli animali perché viene fabbricata sfruttando i feti delle mucche, non salva l'ambien-



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.

te perché consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali, non aiuta la salute perché non c'è garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare, non è accessibile a tutti poiché è nelle mani delle grandi multinazionali. Eccoci al dunque, perché qualcuno nel frattempo si sarà posto una domanda legittima: come è possibile una simile assurdità? La risposta non può che essere una: le multinazionali e i colossi dell'hi tech che vi stanno dietro. Se qualcuno non lo avesse ancora capito, sono queste potenze economiche a guidare (e non da ora) il mondo e a dettare i tempi del business; che lo possano fare su merci non commestibili mi può stare anche bene - sempreché vi sia una componente etica di base - ma non è accettabile che il cibo in provetta riesca a far presa sui consumatori grazie a mirate operazioni di marketing che coprono tutti i seri punti interrogativi generati da una simile strategia. Apprezzo l'uscita determinata del neo-ministro Francesco Lollobrigida, titolare del dicastero dell'agricoltura, delle foreste e della cosiddetta "sovranià alimentare". Lollobrigida è stato chiaro: "Finché saremo al governo, sulle tavole degli italiani non arriveranno cibi creati in laboratorio. Il governo è contrario a cibo sintetico e artificiale e ha intenzione di contrastare in ogni sede questo tipo di produzioni. Ritengo che il cibo sintetico rappresenti un mezzo pericoloso per distruggere ogni legame del cibo con la produzione agricola, con i diversi territori, cancellando ogni distinzione culturale, spesso millenaria, nell'alimentazione umana e proponendo un'unica dieta omologata, con gravissime ricadute sociali sui piccoli agricoltori". Non posso che essere d'accordo con il ministro e spero che le sue parole diventino fatti. A proposito di parole: ci chiedevamo cosa volesse significare l'inedito termine "sovranià alimentare" fra le deleghe assegnate a Lollobrigida e quale fosse lo spirito della singolare dicitura; la questione del cibo sintetico ci offre uno spunto unico per dare la risposta attraverso una sorta di "teoria degli opposti", perché proprio di fronte a questa insidia la nostra "sovranià" deve imporsi con forza, senza accettare compromessi. Il solo sentir parlare di prodotti chimici mi fa venire i brividi. Qui da noi, cioè in Italia, l'unica ad essersi per ora mobilitata è Coldiretti, la maggiore associazione di rappresentanza e assistenza degli agricoltori, che lo ha fatto anche attraverso Filiera Italia - prima forma di alleanza fra agricoltura e industria - e Campagna Amica, la realtà garante della genuinità del prodotto a chilometro zero. Non ci ha pensato due volte nel dare il via alla raccolta di firme e io stesso ho apposto la mia durante l'iniziativa tenutasi a Caprese Michelangelo per evitare un'autentica devianza della nostra sana cultura alimentare. Mi pare allora che i concetti da me espressi nelle righe precedenti siano stati chiari e prima di avviarmi verso la conclusione voglio ricordare un altro precedente, quello di "mucca pazza" all'inizio di un terzo millennio per ora più

tormentato che tranquillo. La causa di questa malattia degenerativa dei capi bovini venne individuata nelle modifiche apportate al processo di produzione delle farine di carne, dal momento che per eliminare l'eccesso di grassi si usavano solventi potenzialmente cancerogeni. Ricordate bene la diffidenza che creò questa epidemia fortunatamente estinta. E comunque, solo la fiducia totale nei nostri allevatori ci spinse a continuare a mangiare la carne bovina. Ora c'è all'orizzonte l'incognita del cibo sintetico, che mi ricorda per certi aspetti quel periodo, ma con una preoccupazione ancora maggiore, perché stavolta la pazia non sembra aver contagiato le mucche. Non solo: si parla di carne rossa, carne bianca e pesce, ma a quanto pare sulla stessa strada sembra essere indirizzata anche la verdura, per cui non è escluso che a fungere da contorno alla carne sintetica vi possa essere un domani l'insalata altrettanto sintetica. Peggio che mai, quindi. Non sono né filoamericano né contro l'America, ma credo che in questo caso si debbano erigere le barricate contro quello che ha le caratteristiche di un salto nel vuoto. E dico: se l'America vuole introdurre il cibo sintetico, faccia pure a suo uso e consumo; noi italiani non siamo d'accordo e peraltro proprio gli americani dovrebbero interrogarsi sul fatto di avere un alto indice di obesità determinato dai suoi regimi alimentari. La gravità legata all'introduzione e alla diffusione del cibo sintetico rischia di ledere il principio basilare dei corretti stili di vita che in ultimo anche i media stanno predicando e che stanno cercando di trasformare in cultura. Stili di vita che prevedono l'attività motoria combinata con una sana alimentazione, che poggia a sua volta le basi sulla qualità e la certificazione dei prodotti. La carne che il macellaio ti affetta sul momento, la tracciabilità di ogni capo bovino e il pesce che odora di fresco non possono che essere sostituiti da... essi stessi. Non esistono surrogati o prodotti sintetici che tengano e chi può affermarlo meglio di noi italiani, che possiamo senza ombra di dubbio definirci con orgoglio la potenza gastronomica mondiale? Un titolo che tutti ci riconoscono: siamo quelli che a tavola facciamo scuola e nostra è la maggioranza di cuochi e chef di livello mondiale, perché - lo ripeto - questa è una cultura ereditata dalla storia e dalla tradizione, che dovremmo essere noi a diffondere nel mondo. Si tenta invece di fare il contrario, ossia di barattare le buone abitudini con quelle cattive (perché un cibo sintetico non potrà mai essere una buona indicazione) e di smantellare una filiera e un know-how di successo che parte dagli allevatori e da un'attività economica che spesso salva intere realtà destinate altrimenti a morire - specie quelle di montagna - per poi arrivare sui piatti delle nostre case e dei nostri ristoranti. Un'eccellenza a pieno titolo che rischia di subire un forte scacco: no, se vogliamo davvero bene al nostro Paese e ai nostri cari, questo non lo possiamo e non lo dobbiamo permettere.



**DONATI
LEGNAMI**



BIO PARQUET

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

A CITTÀ DI CASTELLO UN NATALE TUTTO DA VIVERE CON 50 EVENTI NEL CENTRO STORICO E NELLE FRAZIONI

A Natale, Città di Castello fa festa con 50 eventi in un mese nel centro storico e nelle frazioni e con tutto quello che piace a grandi e piccini: l'albero in piazza Matteotti e le luminarie nel cuore della città, nel segno del risparmio energetico; il ritorno dei grandi appuntamenti della tradizione, dalla Mostra Internazionale di Arte Presepiale ai Babbi Natale in canoa e in vespa, al villaggio di Babbo Natale a Petrelle, fino alla Befana volante; le novità, dalla veste grafica del programma alle iniziative promosse con i commercianti, il tessuto culturale e sociale cittadino, come il mercato settimanale "no stop" 8-18 dell'8 dicembre, il Santa Claus Bus del 9-10-11 dicembre con l'animazione per i bambini e il Christmas Party del 17 dicembre con spettacoli, artisti di strada, musica, giochi e negozi aperti fino alle 22; i laboratori sul Natale e i giochi in pinacoteca comunale, biblioteca Carducci, Centro delle Tradizioni Popolari e Museo Malakos, in scena venerdì 23 dicembre per le vie del centro storico; l'esibizione di Castello Danza e della scuola comunale Puccini il 17 dicembre al Teatro degli Illuminati e i concerti musicali della Filarmonica Puccini e della corale Marietta Alboni; le visite guidate nel centro storico; l'animazione e i mercatini a Trestina e Cerbara. "In un periodo di difficoltà generalizzata, che tocchiamo con mano anche nella nostra comu-

nità, la risposta dell'amministrazione comunale è quella di investire su un Natale vivo e ricco di attrazioni, per chiamare a raccolta i cittadini attorno a eventi tradizionali e innovativi pensati per stare insieme, attrarre turisti e dimostrare la nostra vicinanza ai commercianti, agli ambulanti, al mondo della cultura cittadino, puntando su un programma capace di valorizzare il centro storico e le frazioni, con l'attenzione ai consumi energetici, ma anche al giusto spirito natalizio che non può mancare dopo gli enormi sacrifici della pandemia", dicono gli assessori al commercio e al turismo Letizia Guerri e

Michela Botteghi. Accensione delle luminarie avvenuta già sabato 3 dicembre, che andrà avanti fino all'Epifania e oltre, con la Befana volante in piazza Gabriotti di venerdì 6 gennaio e i laboratori per bambini al Centro delle Tradizioni Popolari di domenica 8 gennaio. "Abbiamo voluto dare un segnale di fiducia e attenzione a tutti i tifernati, offrendo loro tante opportunità di vivere le festività in città e di testimoniare la vicinanza dell'amministrazione comunale al nostro tessuto commerciale, con iniziative che interesseranno tutto il centro storico e i territori che circondano il capoluogo, studiate per offrire divertenti momenti di ritrovo e piacevoli occasioni per lo shopping natalizio", ha sottolineato l'assessore Guerri, rimarcando "l'importante collaborazione con il Consorzio Pro Centro del presidente Cristian Braganti e i commercianti di tutta la città, ma anche la positiva sinergia con gli operatori del mercato cittadino e la Federazione Italiana Venditori Ambulanti del presidente regionale Mauro Fortini, nel solco del comune impegno per promuovere e valorizzare Città di Castello e il suo tessuto economico". L'assessore Botteghi tiene a sottolineare che "il Natale offrirà l'occasione per vivere appieno i luoghi della cultura cittadina ed esaltarne la naturale vocazione ad accogliere le persone. Il teatro, le piazze, i musei, la biblioteca ospiteranno eventi di ogni tipo pensati per tutte le età, che spazieranno dalla musica agli spettacoli, dai laboratori alle letture



animate, fino ai giochi da tavolo, dalle visite guidate in città e nei musei alle mostre espositive, fino agli eventi in città e nelle frazioni", ha puntualizzato l'assessore, nel ringraziare "le proposte e la collaborazione venute dal tessuto culturale cittadino, che hanno permesso di creare così tante opportunità e far sentire tutti parte di un unico progetto natalizio". Attenzione anche al contenimento dei costi energetici, con le luminarie a led a basso consumo e il contingentamento dell'accensione delle decorazioni che sarà limitata ai momenti di maggiore frequentazione dei luoghi pubblici cittadini.

GRANDE PARTECIPAZIONE ALLA “QUINTA GIORNATA DELLA TRASPARENZA” A DIECI ANNI DALL’ISTITUZIONE DELL’ANAC: C’ERA ANCHE L’EX PRESIDENTE, RAFFAELE CANTONE ALLA SALA 43 DELLA BIBLIOTECA “GIOSUÈ CARDUCCI”



“Questa normativa sulla trasparenza ha avuto un’attuazione molto significativa in tutta Italia: e questa è una novità incredibile alla quale gli enti tutti, anche quelli locali che facevano più fatica, si sono adeguati. Non molti hanno compreso e capito cosa siano la trasparenza e le sue potenzialità: non si tratta semplicemente di un istituto anti-corruzione, ma anche di una grande occasione per l’amministrazione; per esempio, la comunicazione con i cittadini. Uno strumento fondamentale del quale, se i cittadini conoscessero davvero le potenzialità, sarebbe un modo fondamentale per poter parlare a loro restando a casa”. E’ quanto dichiarato dall’ex presidente dell’Autorità Nazionale Anticorruzione e Procuratore della Repubblica di Perugia, Raffaele Cantone, nel corso del suo intervento alla “Quinta giornata della Trasparenza”, che si è tenuta nella sala 43 della biblioteca “Giosuè Carducci”; iniziativa sui temi dell’etica e della legalità del Comune nell’ambito delle azioni previste dal vigente Piano anticorruzione - PTPCT. Nell’occasione, alla presenza del sindaco Luca Secondi e dell’assessore alla cultura, Michela Botteghi, è stato presentato il libro del professor Enrico Carloni, ordinario di diritto amministrativo e direttore del Centro Studi Legalità e Partecipazione (LEPA) del Dipartimento di Scienze Politiche dell’Università degli Studi di Perugia: “Il paradigma trasparenza. Amministrazioni, informazione, democrazia” (Il Mulino editore). A coordinare i lavori, la giornalista Sara Scarabottini. Una iniziativa partecipata, grazie anche alla presenza degli studenti delle scuole superiori e dell’università, coincisa con i dieci anni di attività dell’Autorità Nazionale Anticorruzione. “In dieci anni - ha precisato Cantone - è stata messa in campo una quantità enorme di normative che riguardano la

corruzione. La materia della corruzione vive alti e bassi: vi sono momenti nei quali va molto di moda e momenti nei quali va molto meno di moda. Io, per esempio, da cittadino mi sono stupito adesso nel vedere che nel Pnrr la parola corruzione non viene proprio citata”. E conclude: “Il libro del professor Carloni ci consente di riflettere sulla trasparenza amministrativa, ma anche su un sistema più ampio di garanzia della correttezza e della legalità e sulle forme definite dalla legge anticorruzione, proprio a dieci anni dalla riforma che ha introdotto questi meccanismi”. Ed è il professor Enrico Carloni, poi, che illustra il contenuto: “La trasparenza è però non solo un principio posto a presidio della legalità dell’azione pubblica, ma più complessivamente il “paradigma” di un diverso rapporto fra amministrazione e cittadino: un’amministrazione pienamente rispondente ai principi costituzionali, al servizio dei cittadini, che si rende comprensibile e che cerca di andare incontro ai bisogni e alle esigenze delle persone, evitando di nascondersi dietro veli di opacità e di segreto, come spesso è invece accaduto”. Plauso del sindaco Luca Secondi per la buona riuscita dell’iniziativa: “Quella della trasparenza è una sfida, che passa anche per la formazione del personale pubblico, dei suoi vertici e degli stessi cittadini. Non è un caso se la legge ha previsto ‘Giornate della Trasparenza’, come quella che si è tenuta nella biblioteca comunale con l’autorevole intervento di Raffaele Cantone, Procuratore Capo della Procura di Perugia, già Presidente di Anac e figura di riferimento nel discorso pubblico sulla legalità e sulla buona amministrazione e del professor Enrico Carloni, studioso ed esperto in materia autore di numerose ed interessanti pubblicazioni”, ha concluso il sindaco di Città di Castello.

BORGO DEL NATALE, SANSEPOLCRO PRONTA A REGALARE EMOZIONI A GRANDI E PICCINI

Sansepolcro sta vivendo un Natale denso di fascino, grazie al ricco calendario di eventi che la città e le frazioni hanno proposto per il periodo più festoso dell'anno. Tutto ciò è reso possibile dalla preziosa collaborazione con le associazioni di categoria Confcommercio, Confe- sercenti, Confartigianato, Cna e il Consorzio Terre della Valtiberina. A partire da giovedì 8 dicembre, Sansepolcro si è "accesa", promettendo di regalare emozioni magiche a grandi e piccini: luminarie in bella vista, sempre con grande attenzione anche al risparmio energetico e

proprio per questo è stata scelta la moderna tecnologia a led a luce calda, insieme al via ufficiale di tutte le iniziative che interesseranno sia la città di Sansepolcro che le varie frazioni. Un cielo stellato, quello che si accenderà al calar del sole su piazza Torre di Berta. Da lì si snoderà lungo via Giacomo Matteotti il Villaggio del Natale, composto da 17 casette di legno nelle quali sarà possibile trovare tante idee regalo per le festività ormai alle porte, ma anche prodotti tipici da gustare. Il Villaggio sarà aperto dalle 10 alle 20 nelle date 8-11, 16-18 e 23-26 dicembre ed è frutto di una rete di collaborazione importantissima che vede protagonisti gli artigiani, i commercianti e gli esercenti della zona, che hanno pratica-

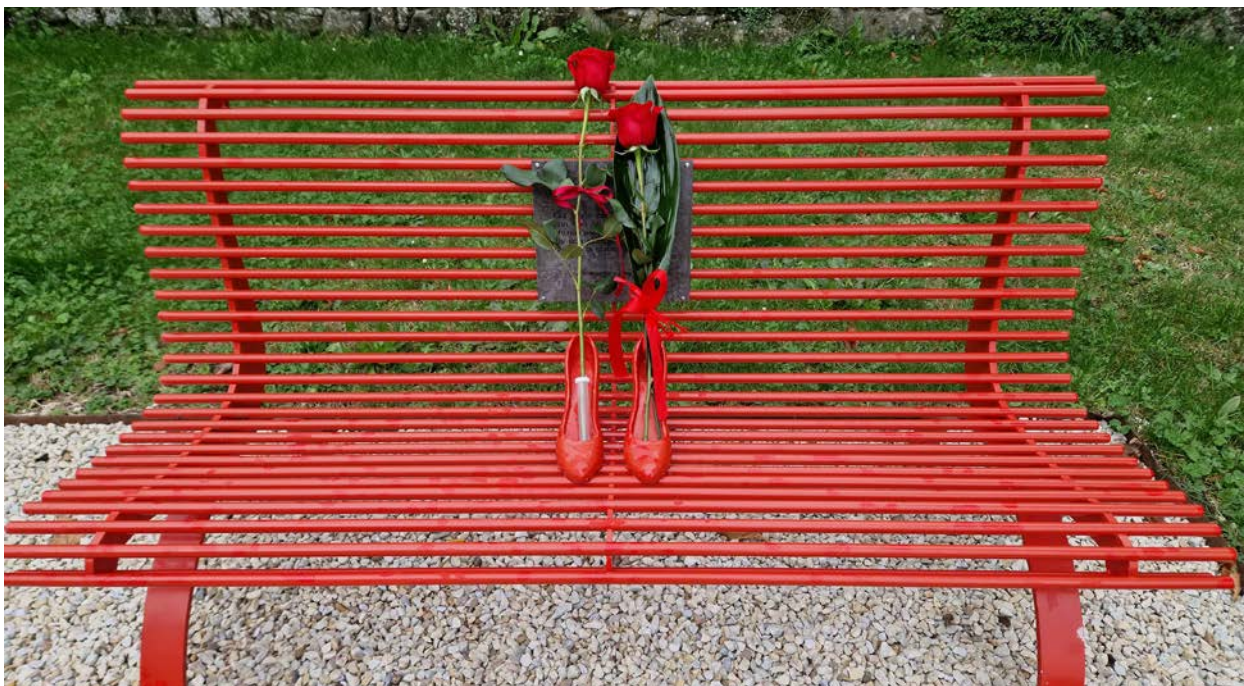
mente sdoppiato le proprie attività, portando in centro i loro migliori prodotti. Così sarà possibile scaldarsi con un buon vin brulé o gustare piccole leccornie realizzate dagli chef e dai pasticceri locali, acquistare prodotti di artigianato unici da regalare o regalarsi: il tutto in un'atmosfera che avvolgerà il centro storico come mai prima d'ora. Ci sarà anche la 3° Mostra di Arte Presepiale, organizzata dall'Accademia Enogastronomica della Valtiberina, che trova spazio nella splendida cornice della Chiesa dei Servi, che resterà visibile fino al 6 gennaio e che espone opere presepiali appartenenti ad artisti della Valtiberina, ma non

solo. Da sabato 10 dicembre - inaugurazione fissata per le ore 17 - si aprono le porte della chiesa di Santa Marta dove è stato allestito il "Grande Presepio" della Società Rionale di Porta Romana; quest'anno sarà intitolato "Tra servi e signori nasce Gesù". La frazione di Gricignano ha invece organizzato tre uscite di un suggestivo Presepe Vivente nei giorni del 26 dicembre, del 1° e del 6 gennaio dalle ore 17.15. Anche nella frazione di Santa Fiora, tre appuntamenti da non perdere fino al nuovo anno. Per tutta la durata delle festività, il centro storico sarà inoltre

animato da varie iniziative ideate e realizzate dalle tante realtà associative locali per coinvolgere grandi e piccini. Anche la cultura è protagonista del Natale: il museo civico ha infatti messo in calendario alcune aperture serali per permettere di vivere al meglio l'arte della città anche in orari insoliti, mentre proseguono con grande interesse le visite guidate alla Casa di Piero della Francesca. Rimanendo sempre in quest'ambito, lo Spazio Bernardini-Fatti Museo della Vetrata, già dal mese di novembre, ha organizzato una serie di appuntamenti dedicati a chi vuole conoscere da vicino l'arte del vetro e la sua storia. Sempre parlando di cultura, il 24 dicembre nella sala espositiva di Palazzo Pretorio sarà inaugurata - come da tradizione - la "Collettiva d'Arte Varia", che

rimarrà aperta fino all'Epifania. Palazzo Alberti, inoltre, ospita dal 10 dicembre a domenica 8 gennaio la mostra su Francesco Dindelli. Anche quest'anno è stata fondamentale la collaborazione fra le parti: il Comune di Sansepolcro ringrazia tutti i protagonisti e in particolar modo - per il grande contributo nell'organizzazione del calendario degli eventi - le associazioni di categoria e i Commercianti del Centro Storico, oltre alle frazioni e alle tante associazioni che hanno collaborato in piena sinergia per la buona riuscita del calendario degli eventi del "Borgo del Natale".

GIORNATA MONDIALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE: IL MESSAGGIO CHE ARRIVA DA SANSEPOLCRO



Il 25 novembre, Giornata Mondiale contro la Violenza sulle Donne, hanno preso il via alcune iniziative che hanno interessato diverse realtà locali e che sono proseguite per tutto il week-end. La mattinata di venerdì è stata aperta dagli studenti delle terze classi dell'istituto comprensivo "Michelangelo Buonarroti", che hanno colorato di rosso un arbusto installato nel loggiato di Palazzo Pretorio. L'albero è stato adornato di biglietti nei quali sono stati riportati i pensieri dedicati proprio a questo delicato tema, scritti da altri studenti della scuola e resterà sotto il loggiato a disposizione della cittadinanza: ognuno infatti potrà lasciare un fiocco, un biglietto, una frase dedicata alle donne e all'amore per la vita. "Donne d'autore" è l'iniziativa dedicata alle donne che ha visto protagoniste tante diverse realtà cittadine: il Comune di Sansepolcro, i Commercianti del Centro Storico, il museo civico e la biblioteca di Sansepolcro. Testi di brani musicali e opere letterarie, attaccati a un nastro rosso, hanno campeggiato nel fine settimana in tutto il centro storico. Silvia, Katia e Alexandra, vittime locali e tutte le donne vittime di violenza, sono state ricordate con una commovente cerimonia che si è tenuta nel giardino di via San Puccio alla presenza dell'amministrazione comunale, dell'associazione "Le ragazze e i ragazzi del '60" e dei familiari delle vittime. Le allieve della scuola di teatro "Laboratori Permanenti" hanno letto brani suggestivi emozionando i presenti, anche grazie alle note del violino di Mariangela Malatesta, allieva della maestra di violino Laureta Cuku Hodaj. Nel pomeriggio, invece, è stata

inaugurata la mostra "Rosso Donna", a cura del Fotoclub Sansepolcro e di Riccardo Lorenzi, allestita nella sala espositiva di Palazzo Pretorio e rimasta aperta al pubblico fino al 4 dicembre; un'esposizione dedicata proprio alla donna e alla figura femminile, ricca di significati profondi e intensi. Il sabato pomeriggio è stata la volta dell'incontro presentato dal presidente del consiglio comunale, Antonello Antonelli, dal titolo "Indossiamo tutti scarpe rosse", in cui il professor Leonardo Magnani ha esposto una ricerca legata proprio all'emancipazione della donna negli anni, evidenziando errori mediatici del passato e del presente e portando agli occhi di tutti una realtà sociale ancora bisognosa di confronto e riflessione. La direttrice del Centro Antiviolenza Pronto Donna di Arezzo ha fatto il punto sulle realtà locali; i numeri sono in forte crescita ed è fondamentale il lavoro dei centri antiviolenza, che ogni giorno accolgono le richieste di aiuto di moltissime donne, oggi più di ieri. Tanti i "caffè sospesi", in omaggio alle donne, che sono stati lasciati nei bar del territorio grazie all'iniziativa "Un caffè e una rosa rossa" che ha unito le forze dei Comuni della Valtiberina Toscana e del Comune di San Giustino. Tanti, dunque, sono stati i momenti e le occasioni di riflessione offerti dall'amministrazione comunale in questo intenso week-end dedicato alla sensibilizzazione contro una violenza ancora troppo celata, con la promessa di realizzare sempre più iniziative dedicate alla tutela delle donne e dei loro diritti durante tutto l'anno, perché non ci si dimentichi di questo tema.

“TRADURRE IN CONCRETO I TANTI FINANZIAMENTI ARRIVATI AL NOSTRO COMUNE”, DICE IL SINDACO PAOLO FRATINI



Il sindaco di San Giustino, Paolo Fratini

Fine anno, tempo di consuntivi anche per l'amministrazione comunale di San Giustino. Facciamo il punto con il sindaco Paolo Fratini, che entra anche nello specifico di alcune questioni, oltre che analizzare la questione in ambito più generale.

Sindaco Fratini, quanto è arrivato a San Giustino con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza?

“Abbiamo ottenuto molto. Al momento, vi sono due finanziamenti che portiamo avanti in forma concreta: la costruzione del nuovo asilo nido a Selci Lama, che ci permetterà di creare un vero polo scolastico in un'area così importante del nostro Comune e poi la ristrutturazione completa della scuola media. Due investimenti per un totale di circa 5 milioni di euro. Per noi, la scuola rimane l'asse

amministrazioni. Fra l'altro, il nostro ufficio è stato molto impegnato con la questione del 110%: molti i cittadini che sono venuti e molti anche gli accessi agli atti. Peraltro, in questo periodo il Comune di San Giustino si è trovato a dover sostituire il 70% del proprio personale interno a causa dei pensionamenti, quindi ha dovuto affrontare anche questa difficoltà, ma il processo per arrivare all'affidamento dell'incarico del piano regolatore si sta svolgendo con regolarità e con incontri, ma soprattutto con la prospettiva di redigere uno strumento che non guardi tanto all'edificabilità del territorio, quanto a quelle ri-

principale di chi amministra e vi sono altri importanti investimenti con progetti presentati della Regione dell'Umbria, ma che hanno avuto per protagonista il nostro Comune: sono i due progetti Pinqua. Ognuno di essi ammonta a 15 milioni di euro; di questi, circa 6 saranno investiti nel Comune di San Giustino e riguarderanno sempre l'area cruciale di Selci Lama per cercare di interconnettere in maniera più sinergica le singole frazioni di Selci e di Lama”.

Avete terminato il capitolo relativo alle connessioni verdi?

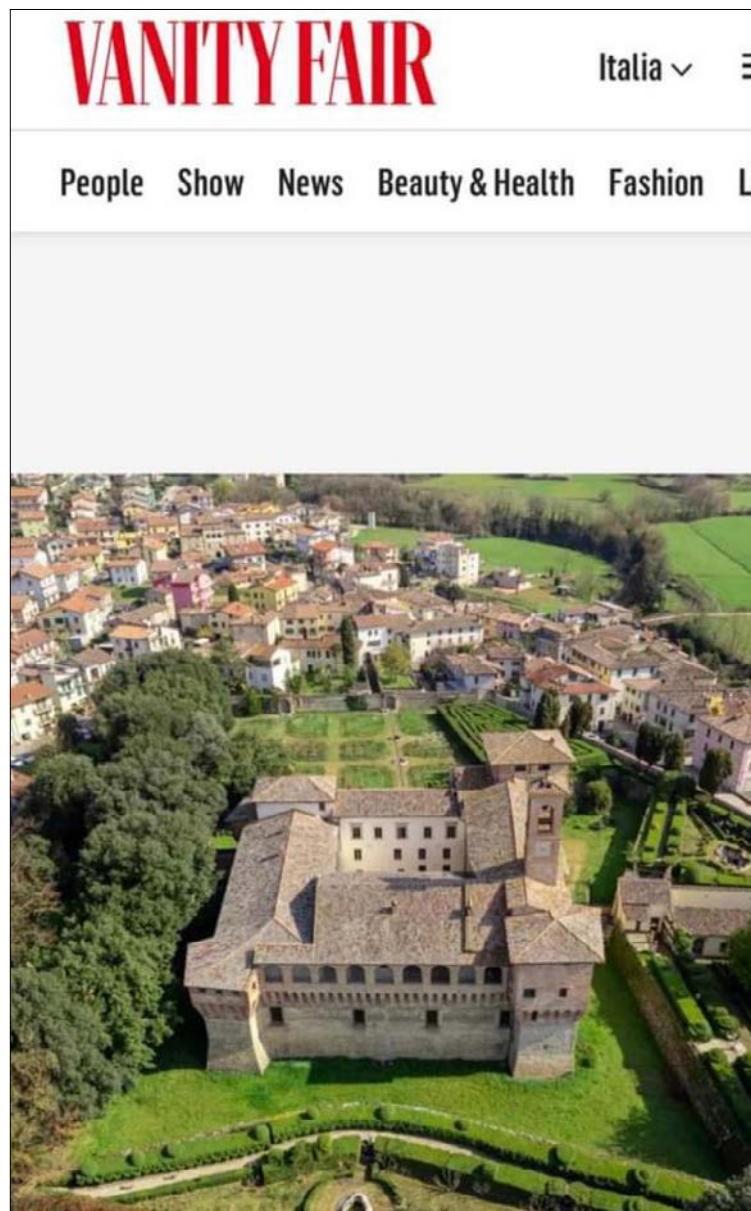
“A San Giustino siamo in dirittura di arrivo: stiamo predisponendo le rendicontazioni e le ultime sistemazioni. Abbiamo iniziato le connessioni verdi per ciò che riguarda Selci e Lama con fondi europei del Psr 2014-2020, al quale il Comune di San Giustino ha partecipato, ottenendo importanti finanziamenti. Per ciò che riguarda le seconde connessioni verdi, è in programma una riqualificazione dell'area antistante il Cva di Selci, ma vedremo anche la costruzione del nuovo Cva di Lama ed è già in fase di realizzazione il parco vicino all'asilo nido di Selci Lama, con assieme anche il parcheggio del cimitero di Selci Lama. Vi sarebbero poi tante altre cose da fare, vedi la sistemazione del parcheggio davanti al cimitero di San Giustino. Ovviamente, lo stiamo progettando e stiamo cercando i fondi per realizzare anche questa opera, ma intanto abbiamo realizzato e riqualificato la zona della scuola elementare e media del capoluogo, poi nel fare le cose può succedere che non tutto fili liscio, ma noto che a volte l'opposizione si sofferma su particolari quali il tombino che non riceve l'acqua. Vede cioè l'ago e non il pagliaio”.

Risolve la questione legata alla pubblica illuminazione?

“Abbiamo dovuto accelerare i tempi, visti anche i costi dell'energia. La bolletta del Comune è divenuta cospicua: partiti da circa 300mila euro, siamo arrivati a quasi un milione, quindi, anche se oggi i costi dell'energia si stanno fortunatamente stabilizzando e dico questo perché San Giustino ha un tessuto imprenditoriale molto vivo. Abbiamo partecipato al conto luce 4 con Hera e quindi saranno sostituiti tutti i lampioni del Comune di San Giustino e trasformati a led, con la ristrutturazione anche dei quadri elettrici e dei pali ammalorati”.

State lavorando anche sul piano regolatore: quale la filosofia di fondo?

“Avviare l'iter di un piano regolatore non è cosa semplice per le



cuciture che servono per creare un tessuto sempre più vivibile da parte dei cittadini, con un rispetto verso la mobilità ciclopeditone e verso tutti quegli aspetti ambientali che oggi sono i più salienti”.

Con il nuovo sistema di videosorveglianza, San Giustino è da definire un Comune più sicuro?

“Questo sì, in base anche a quanto riferito dalle forze dell’ordine. Il comandante della locale Stazione dei Carabinieri ha detto che quest’anno ci sono stati 18 furti, quindi una media di due al mese. Chiaramente, per chi li ha subiti si tratta di numeri importanti, anche se le forze dell’ordine dicono che quella di San Giustino è un’area vivibile e ciò grazie agli investimenti effettuati anche sulla tecnologia. La videosorveglianza c’è da qualche anno ed è stata implementata; stiamo dando vita, assieme agli altri Comuni dell’Altotevere, a una sinergia che ci permetta di creare un territorio che sia più sicuro, ma questo a livello di comprensorio, non dimenticando la collaborazione con la vicina Sansepolcro sul versante toscano”.

Che anno è stato il 2022 per l’amministrazione da Lei guidata?

“Un anno complicato: pensavamo di uscire dalla pandemia e in un certo senso ci siamo riusciti. Il Covid-19 ha cambiato comunque le abitudini delle persone e della nostra società: ci ha fatto assaporare il gusto di rimanere in casa e ha creato qualche scorporo dal punto di vista della società. Ha reso insomma le persone più guardinghe. Ed è stato un anno difficile anche sul fronte dei lavori pubblici (che in qualche modo ha contraddistinto la nostra amministrazione in questi anni), perché l’aumento dei costi delle materie prime ha bloccato la mole di interventi per il riadeguamento dei prezzi e quindi è stato un

2022 molto critico. Dico invece che è stato un anno positivo dal punto di vista della valorizzazione dell’immagine e della storia di San Giustino e dell’Alta Valle del Tevere, perché se vogliamo contare su flussi turistici di una certa consistenza dobbiamo valorizzare la vallata nella sua interezza, però evidente è stata la visibilità che San Giustino ha ottenuto nella trasmissione “Linea Verde”, in onda su Rai Uno, che è diventata il viatico per altre importanti “finestre”: abbiamo avuto “Freedom” su La7, che ha realizzato un ottimo servizio e poi siamo andati su molte riviste importanti, l’ultima delle quali è la copertina di “Vanity Fair”, che ha avuto in prima pagina la bella foto aerea del Castello Bufalini, ma anche la rivista di “Freedom” e quella che sta all’interno dei treni Freccirossa, con un bellissimo articolo che riguarda Cospaia e tante altre iniziative. San Giustino non ha né Piero della Francesca né Alberto Burri, ma può contare su altre attrazioni, vedi il Castello Bufalini dal punto di vista culturale e artistico e la Repubblica di Cospaia da quello storico. Cospaia è veramente unica”.

Quali gli obiettivi per il 2023?

“Siamo concentrati nella realizzazione di opere importanti per la comunità. D’altronde, siamo qui per “fare” e quando si lavora ci si scontra con gli imprevisti e con i problemi. E allora siamo qui per risolverli, per andare avanti e per far crescere il nostro territorio. La cosa più importante è mettere a terra gli importanti finanziamenti arrivati al nostro Comune, anche perché la forte preoccupazione è che i fondi del Pnrr, con le note criticità burocratiche che sono tipiche del nostro Paese, possano rischiare di non cogliere questo obiettivo, che è molto essenziale. Fino alla fine non molleremo, per dare concretezza a ciò che abbiamo progettato e programmato in questi anni”.

fest

TGCOM24 | Viaggi | Italia

Cospaia: un antico mini-stato, oggi borgo gioiello dell'Umbria

La storia curiosa di una repubblica, indipendente per quattrocento anni, immersa nella strepitosa bellezza dell'Alta Val Tiberina

di Raffaella Martinotti
07 LUGLIO 2022 06:00

LEGGI DOPO | COMMENTA

Umbria: le bellezze dell'Alta Val Tiberina

GENIUS LOCI

Peppone Calabrese | PepponeCalabrese | peppone_calabrese
| Conduttore Rai, nota e gastronomo

TABACCO DI COSPAIA

La coltivazione dell'alta tabacconia a Cospaia (PG)

NATA NEL '400 PER UN ERRORE CARTOGRAFICO. È STATA PER SECOLI UNA REPUBBLICA INDIPENDENTE. ORA LA CITTADINA DELLA VALTIBERINA SI È SPECIALIZZATA NELLA LAVORAZIONE DEI SIGARI TORNABUONI

Giro spesso per le campagne tra Toscana e Umbria. Ho studiato a Siena e, nelle mie gite fuori porta, ho avuto modo di apprezzare quanto la natura sia stata generosa con questi territori. Percorrendo una stradina di campagna tra Sansepolcro (AR) e l'antico borgo di Cospaia, una frazione del comune di San Giustino, in provincia di Perugia. Passo davanti alla chiesa parrocchiale della confraternita e poi davanti alla torre. Mi colpisce una signora affacciata alla finestra che prima mi ignora e poi, rientrata in casa, si affaccia e mi guarda. La saluto, ricambia e mi dice

«Benvenuto a Cospaia, siamo piccoli ma tanto ricchi di storia». Sono nella culla del Rinascimento e di tanto in tanto mi fermo a contemplare scorci meravigliosi. Non stupisce, infatti, che Piero della Francesca sia nato proprio in questa zona e non altrove. Non distante da Cospaia intravedo un uomo, anche lui a passeggio espressivo assorto, passo lento, fuma un sigaro. Capisco che anche lui, come me, sta godendo della bellezza di questi luoghi e sembra esplorarli con la mente. Disturbo o tiro avanti? La mia natura non me lo permette. Non posso esimemi dal fare la sua co-

ANGHIARI, CON I FONDI DEL PNRR UNA NUOVA ALA DELL'ASILO NIDO 'IL TRENINO'



Risorse importanti dal Pnrr per l'ampliamento dell'asilo nido ad Anghiari. Il Comune ha ottenuto quasi 800mila euro, 768mila per la precisione, che saranno impiegati per ampliare la cosiddetta fascia 0-6 anni, seppure in previsione vi sia l'unificazione del nido e la materna come modello sperimentale anche per gli altri Comuni. "Il nostro Comune - spiega il sindaco Alessandro Polcri - è uscito in graduatoria come assegnatario, sulla linea del Pnrr degli asili nido, con circa 800mila euro di risorse: insieme all'ecologia e alla sostenibilità, alle infrastrutture e al digitale, un altro tema importante proprio del Pnrr è quello del sociale e della famiglia. E sulla parte dell'asilo sono state stanziati risorse importanti e consistenti. Per Anghiari - puntualizza il primo cittadino - è stato previsto il progetto per l'ampliamento dell'asilo nido 'Il Trenino', ubicato nell'area della ex stazione ferroviaria: si trova ai piedi del paese ed è l'edificio scolastico più moderno di Anghiari, anche perché le altre scuole sono ubicate nel centro storico e quelle delle frazioni sono più datate. Contiene sia il nido che la materna, oltre a una mensa centralizzata in grado di soddisfare le esigenze pure della residenza sanitaria assistita (rsa). Abbiamo chiesto questo finanziamento perché l'asilo è un gioiello sia per Anghiari che per tutta la Valtiberina - specifica Alessandro Polcri - e perché negli anni è stato riconosciuto anche dalla Regione Toscana per la qualità della cura dei bambini in un contesto così particolare: ci troviamo di fronte

ad una delle fasi più delicate della vita e occorre avere un valore aggiunto, poiché in pratica avviene il 'distacco' del bambino dalla famiglia per andare in un contesto protetto come l'asilo nido, nel quale avvengono le prime basi della formazione". E aggiunge. "Soddisfazione per questo aspetto è stata espressa anche dalle famiglie anghiaresi, nonché in taluni casi è attrattivo anche per le famiglie degli altri Comuni". Polcri, poi, evidenzia anche il progetto. "La necessità - dice - è quella di ampliare il servizio per i più piccoli, in modo da soddisfare anche le famiglie nel caso in cui ambedue i genitori non fossero a casa. Inoltre, la previsione è quella di riuscire ad accoppiare asilo nido e materna, creando sinergia in un modello sperimentale un po' come avviene in altri Comuni". E per quello che riguarda l'intervento vero e proprio? "Si tratta di lavori di ampliamento dei locali e nel contempo di efficientamento energetico per renderli, al tempo stesso, accoglienti e funzionali per la giovane utenza: tutto sarà incentrato anche sulla coibentazione, ma per impedire che vi sia dispersione di calore verso l'esterno oppure temperature eccessive all'interno nei mesi più caldi. È un intervento davvero importante - conclude il sindaco Alessandro Polcri - ma voglio ringraziare anche l'assessore Ilaria Lorenzini per il continuo dialogo avuto col personale scolastico e pure la delegata al sociale Laura Taddei; non da meno, tutto il personale degli uffici comunali".

MONTERCHI, FINE ANNO CON TANTI EVENTI PER TRASCORRERE ASSIEME LE FESTIVITÀ

“Il 2022 si chiude per il Comune di Monterchi all’insegna di tanti eventi sul versante culturale, sportivo, musicale e con attività laboratoriali - afferma l’assessore Manuela Malatesta - rivolte a tutti per trascorrere assieme le festività natalizie. È stato un anno con un bilancio positivo anche per quello che riguarda i Musei Civici della Madonna del Parto, dove sono tornati sia i gruppi che le scuole”. Un programma ricco, quindi, quello promosso dall’amministrazione comunale, insieme alle varie associazioni del territorio. Il centro storico, il Museo Madonna del Parto e il teatro comunale sono le tre location scelte per soddisfare le esigenze sia di grandi che piccini. Da giovedì 8 dicembre e per tutto il periodo natalizio, sarà aperto il presepe meccanico all’interno della chiesa di San Simeone. La domenica mattina - novità assoluta - con partenza da Piazzale del Mercatale arriverà “Street Workout”, un allenamento all’aria aperta in tutto il centro storico di Monterchi alla scoperta dell’antico borgo e dei suoi scorci più peculiari. In occasione dell’accensione dell’albero di Natale - prevista per le ore 17.30 di domenica 11 dicembre - è in programma il laboratorio “Crea il tuo addobbo natalizio”, in collaborazione con la Proloco. Mercoledì 14 dicembre, alle ore 18.30, microfoni aperti a tutti per un incontro dedicato alla letteratura femminile, in collaborazione con Laboratori Permanenti: “La pagina più bella del mondo”. Sempre grazie a Laboratori Permanenti, venerdì 16 dicembre alle ore 11 al teatro comunale

di Monterchi va in scena lo spettacolo “Il cavaliere sulla luna”, con la partecipazione di tutte le classi della scuola primaria. C’è poi la parentesi finale dell’anno: dal 27 al 30 dicembre, tutti i giorni dalle 8.30 alle 17.30, “Campi Natalizi” in collaborazione con la Regione Toscana. Quattro giornate ricche di attività didattiche, laboratori e uscite nel centro storico, in linea con quelli che sono gli obiettivi dei Musei Civici della Madonna del Parto e del lavoro da estendere nel territorio, rivolto a bambini dai 6 agli 11 anni. Sempre il Teatro Comunale di Monterchi, venerdì 30 dicembre alle ore 21 ospiterà “La musica e il cinema”, viaggio nel ricordo del grande cinema con Valter Ligi al pianoforte e proiezioni; evento che rientra nella rassegna “Natale fra Umbria e Toscana”, organizzato dal Museo Diocesano di Città di Castello con la sua direttrice, la dottoressa Catia Cecchetti. Inoltre l’associazione “Venite Adoremus”, in collaborazione con la Proloco di Gricignano a Sansepolcro, presenta il presepe vivente: tre le uscite, fissate per lunedì 26 dicembre, domenica 1° e venerdì 6 gennaio, sempre dalle 17.15. I Musei Civici Madonna

del Parto, infine, garantiranno dei giorni di visite guidate gratuite nella struttura che ospita l’affresco di Piero della Francesca e prevedono anche l’apertura del Museo delle Bilance, che ospita l’inestimabile collezione di Velio Ortolani. Per i giorni di apertura e gli orari, consultare il sito internet o le pagine social, oppure contattare il Museo allo 0575 70713: sarà aperto tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 17, con chiusura solo il giorno di Natale”.

Christmas MONTERCHI 2022

CENTRO STORICO:
 da giovedì 8 dicembre per tutte le festività natalizie, apertura **PRESEPE MECCANICO**, nell'oratorio della Chiesa di San Simeone.
 domenica 11 dicembre, ore 09.30 dal Piazzale del Mercatale **STREET WORKOUT Monterchi**, workout in cuffia, in tutto il centro storico di Monterchi alla scoperta del borgo, dei suoi scorci più peculiari.

MUSEO MADONNA DEL PARTO:
 domenica 11 dicembre, ore 15.30 Laboratorio **"CREA IL TUO ADDOBBO NATALIZIO"** in collaborazione con la **Pro Loco di Monterchi**, in occasione dell'**accensione dell'albero di Natale** previsto per le 17.30 presso il Piazzale del Mercatale.
 mercoledì 14 dicembre, ore 18.30 (Laboratori Permanenti) **LA PAGINA PIU' BELLA DEL MONDO**. Microfoni aperti a tutti per un incontro dedicato alla letteratura femminile.
 dal 27 al 30 dicembre, tutti i giorni dalle 8.30 alle 17.30 **CAMPI NATALIZI** in collaborazione con Regione Toscana.

TEATRO COMUNALE DI MONTERCHI
 venerdì 16 dicembre, ore 11.00 Nuovi Orizzonti, rassegna di teatro contemporaneo (Laboratori Permanenti, direttrice artistica Caterina Casini) per bambini e famiglie: **IL CAVALIERE SULLA LUNA**
 venerdì 30 dicembre, ore 21.00 **Natale fra Umbria e Toscana**, iniziativa del Museo Diocesano di Città di Castello - **LA MUSICA E IL CINEMA**, viaggio nel ricordo del grande cinema, Valter Ligi al pianoforte e proiezioni.

lunedì 26 dicembre, domenica 1 gennaio e venerdì 6 gennaio, dalle 17.15 l'Associazione **VENITE ADOREMUS** in collaborazione con la Pro Loco di Gricignano, presentano: **IL PRESEPE VIVENTE**, a Gricignano.



del Parto, infine, garantiranno dei giorni di visite guidate gratuite nella struttura che ospita l’affresco di Piero della Francesca e prevedono anche l’apertura del Museo delle Bilance, che ospita l’inestimabile collezione di Velio Ortolani. Per i giorni di apertura e gli orari, consultare il sito internet o le pagine social, oppure contattare il Museo allo 0575 70713: sarà aperto tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 17, con chiusura solo il giorno di Natale”.

CAPRESE MICHELANGELO CONTRO IL CARO ENERGIA: LUCI RIDOTTE, MA TANTI INTERVENTI FATTI E IN CORSO



Dopo la pandemia che ha caratterizzato gli ultimi due anni e la guerra in atto da mesi e tuttora in corso, è il caro bollette l'ennesima emergenza che le famiglie e le istituzioni sono chiamate ad affrontare. Tutto ciò avviene nel periodo di inizio inverno con il Natale alle porte. "In un Comune piccolo, montano e sparso come quello di Caprese Michelangelo - spiega il sindaco Claudio Baroni - con impianti vecchi e corpi illuminanti obsoleti, si sente molto il caro bollette, poiché il costo dell'energia è aumentato di almeno tre volte. Prima di andare a mettere in crisi il bilancio del Comune, ricordo che le bollette vengono pagate con la spesa corrente: dobbiamo chiedere un sacrificio alla collettività, andando a spegnere quell'illuminazione pubblica non essenziale. Al tempo stesso, però, ci siamo fortunatamente preparati per tempo con investimenti sostanziali proprio sul risparmio energetico. Il primo passo - specifica il sindaco Baroni - è già stato compiuto tre anni fa con la sostituzione di tutte le superfici vetrate fisse ed apribili, sia dell'edificio comunale che dell'attiguo asilo nido. Un intervento che ha permesso di ottenere un risparmio di circa il 35% sui costi del riscaldamento. Un secondo investimento, poi, ha riguardato il Museo Casa Natale di Michelangelo Buonarroti: sono stati sostituiti tutti i corpi illuminanti sia del polo museale che della salita di accesso, utilizzando la moderna tecnologia a led a basso consumo; l'intervento è stato effettuato lo scorso anno, per un importo di oltre 25mila euro". E il primo cittadino di Caprese Michelangelo mette in evidenza anche altri interventi: "Quest'anno

è stato dato il via alla sostituzione integrale delle lampade, dei pali e delle plafoniere su molte frazioni del nostro territorio, inserendo anche in questo caso la tecnologia a led; è un intervento complessivo di oltre 100mila euro che ha coinvolto le località di Manzi, Caroni, Borgonuovo, Valboncione e il centro storico di Caprese. Però non ci fermiamo: è già stato appaltato un ulteriore intervento per circa 50mila euro e riguarderà sempre il capitolo illuminazione per la frazione di Fragaiolo, dove gli impianti di illuminazione sono i più datati e disperdenti che abbiamo. Un altro appalto è quello che interesserà presto lo stadio comunale: è già stato assegnato per un importo di 100mila euro e prevede la messa in sicurezza con la sostituzione completa delle torri faro; ovvero, sia il palo che il corpo illuminante. Nell'ambito del riscaldamento - aggiunge il sindaco Baroni - eravamo già intervenuti nella sala polivalente della frazione di Lama: i vecchi impianti sono stati sostituiti con una pompa di calore, sfruttando finalmente anche l'impianto fotovoltaico presente da anni nella copertura. Già finanziata, con circa 50mila euro, la sostituzione delle chiusure perimetrali per avere un sensibile miglioramento della vivibilità interna, trasformando il tutto in una vera e dignitosa sala polivalente". Il sindaco pone l'accento nuovamente sul capitolo scuole. "E' partita un'ulteriore richiesta di finanziamento riservato all'edificio che ospita le elementari e medie per la sostituzione dell'impianto di riscaldamento, oggi ancora a metano, insieme all'isolamento perimetrale e il fotovoltaico nel tetto".

PER SESTINO UN 2022 DI RIPRESA, CON GIÀ TANTI PROGETTI PER IL NUOVO ANNO

Lavori pubblici e cantieri ultimati, ma anche quell'importante salto in avanti di Sestino nei confronti del resto della Regione Toscana. Nel rispetto di quelle che erano le linee programmatiche, il sindaco Franco Dori traccia il bilancio dell'attività svolta nel 2022, anno coinciso pure con l'ultimo periodo di presidenza all'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana. Un percorso caratterizzato prima dalla pandemia e, più recentemente, dalla guerra, che ha portato inevitabili ripercussioni. "Voglio subito precisare che tutto il territorio di Sestino è stato interessato da interventi, tanto il capoluogo quanto le frazioni - esordisce Franco Dori - e diversi sono i cantieri che siamo riusciti a portare a termine: alcuni attraverso bandi intercettati e finanziamenti ottenuti e altri grazie a enti superiori come Regione, Provincia o Unione dei Comuni. Mi riferisco, per esempio, alla Regione Toscana, che ha permesso la sistemazione dell'ultimo tratto di strada che conduce alla riserva naturale del Sasso di Simone e al rifacimento dei marciapiedi nel capoluogo, oppure la provincia di Arezzo che, dopo anni, è intervenuta lungo la Sp51 della Spugna, risolvendo l'annoso problema del fondo stradale, così come lungo la strada che conduce a San Donato Pedrelli". Dori entra poi nello specifico: "Dopo i 210mila euro dello scorso anno, impiegati per le asfaltature e per le sistemazioni di strade, abbiamo predisposto progetti per ulteriori 400mila euro verso il Ministero per proseguire l'attività di manutenzione sulla viabilità comunale, dal punto di vista idrogeologico ma anche per ponti e cimiteri". L'illuminazione pubblica, poi, è un altro aspetto preso in considerazione. "Praticamente ultimata la sostituzione dei pali e l'installazione di lampioni a led, i quali garantiscono maggiore visibilità

e minor consumo: intervento assolutamente necessario, visto anche il vertiginoso aumento dei costi dell'energia; proprio per questo, ulteriori investimenti sono già previsti per il 2023. Ma tanti altri sono i progetti in fase di elaborazione attraverso il Pnrr". Il sindaco di Sestino, però, tiene a ribadire il rapporto costruttivo e di collaborazione instaurato proprio con gli enti superiori. "Massima attenzione è quella avuta per le scuole cittadine interessate da interventi che hanno riguardato l'efficiamento energetico - ha rimarcato Dori - proprio per garantire maggior comfort agli studenti e strumenti tecnologici". C'è, poi, l'aspetto legato alla sicurezza. "Purtroppo, seppure in forma marginale rispetto ad altri territori confinanti, anche Sestino in questi mesi ha registrato episodi di microcriminalità, legati soprattutto a furti: proprio per questo, è stato completato l'impianto di videosorveglianza con telecamere all'ingresso del paese, ma anche nei luoghi strategici". Importante è anche il capitolo degli eventi perché, oltre alla tradizionale 'Bisteccata' del mese di giugno, è tornata la Mostra Nazionale dei bovini di razza Chianina a Ponte Presale, da dove è partito il grido degli allevatori, appoggiato poi anche dalle istituzioni, dove sono emerse le difficoltà nel vendere la pregiata carne prodotta dalla Chianina. L'impegno è quello di invertire la rotta. "Sestino, in estate, è stata attrattiva per un pubblico variegato, interessato sia alla Croce del Sasso di Simone, ma anche al parco di Ranco Spinoso, nel quale è possibile svolgere tanti tipi di attività, oltre alle visite alle peculiarità culturali come il nostro Antiquarium. Ora ci prepariamo a vivere un Natale importante e di serenità per tutti: i migliori auguri di buone feste", conclude il sindaco Dori.



ARES
MOBILIFICIO

ARES S.r.l.
Zona artigianale "Gli Ulivi"
Sestino - Arezzo (AR) - Tel. +39 0575 77.27.14
aresmobilificio.it - info@aresmobilificio.it



NUTELLA, L'ESPRESSIONE PIU' "GUSTOSA" DEL GENIO ITALIANO

Un autentico fenomeno, anche di costume. Il primo barattolo è datato 1964, ma già da tempo la Ferrero stava pensando a un prodotto energetico e saporito. Il successo della crema spalmabile più amata al mondo sta nei numeri: 770 milioni di confezioni vendute ogni anno e una clientela di oltre 110 milioni di famiglie

Alzi la mano chi non ha mai assaggiato la Nutella, magari anche con la sola punta del dito! La prestigiosa casa dolciaria Ferrero è la madre di una fra le trovate in assoluto più geniali di sempre: quegli inconfondibili barattoli e bicchieri di vetro contengono la crema spalmabile più venduta al mondo, che mette d'accordo grandi e piccini. La tentazione di gustarne un cucchiaino è forte a tutte le età; sta di fatto che la Nutella si è costruita con il tempo una mega piazza

commerciale composta da circa 160 Paesi di tutto il mondo, nei quali vende ogni anno 770 milioni di barattoli che vengono consumati da oltre 110 milioni di famiglie. E la produzione, sempre su base annua, supera le 400mila tonnellate, provenienti dalle 9 fabbriche ubicate in tutti i continenti. Con tanto di acquolina in bocca, ripercorriamo la storia della Nutella, soffermandoci su quelle che sono state le esigenze che ne hanno determinato la nascita.

Crema gianduia contenente zucchero, olio di palma, cacao, nocciole, latte, lecitina di soia e vanillina: sono questi gli ingredienti della Nutella, marchio commerciale della Ferrero. Siamo nel 1964 e c'è già una crema chiamata dapprima Pasta Giandujot e poi Supercrema. L'origine del nome Nutella è facilmente intuibile: la parola inglese "nut", che significa nocciola e il suffisso "-ella", che la italianizza. Un termine misto, insomma, frutto di una precisa scelta aziendale che è andata a combinarsi con circostanze favorevoli. Tutto parte dal cioccolato gianduia, fatto con pasta di nocciole, che in Piemonte prende campo a seguito delle tasse sull'importazione dei semi di cacao, a svantaggio del cioccolato convenzionale. L'imprenditore Pietro Ferrero, fondatore dell'azienda, era titolare di una pasticceria ad Alba, città delle Langhe nota soprattutto per il tartufo bianco, ma nella cui zona si producono anche le nocciole. Ferrero pensa a un pasto energetico e saporito per gli operai che passano davanti al suo laboratorio con in mano il pane farcito e nel 1925 mette così in commercio un panetto di cioccolato da tagliare e da inserire fra le due fette di pane. Durante la seconda guerra mondiale, il cacao è destinato in primis alle scorte belliche, per cui Ferrero lo sostituisce con nocciole e zucchero e dà vita al Giandujot, pasta di cioccolato e nocciole venduta in blocchi da taglio. A esso, nel 1951 si aggiunge la Supercrema, conserva vegetale in grandi barattoli che Michele Ferrero, figlio di Pietro, decide nel 1963 di rinnovare per commercializzarla in tutta Europa. Vengono pertanto modificati la composizione, l'etichetta e il nome: nasce così la "Nutella", marchio registrato a fine anno così come il relativo logo, rimasti inalterati anche oggi. Il primo storico vasetto di Nutella viene confezionato il 20 aprile 1964 ed è subito successo. Ottima risposta anche in Germania e in Francia, dove la Nutella arriva nel '65 e nel '66. Il contenitore scelto rientra nell'ottica di una strategia commerciale mirata: essendo in vetro da 250 millilitri per contenere 200 grammi di crema da spalmare, una volta ripulito può essere utilizzato come bicchiere. Non a caso, anche oggi si usa dire un bicchiere di Nutella, con motivi decorativi caratterizzati da immagini multicolore; quelle serigrafiche stilizzate con temi astratti o legati alla natura sono durate fino al 1990, anno nel quale sono subentrati i personaggi dell'animazione. Anche con le immagini dei fumetti, è rimasto il formato



da 200 grammi. È così azzeccata la ricetta di Nutella che l'unico tentativo di variazione risale al 1969, anno della Crema Kinder vitaminizzata; proprio all'interno della linea Kinder si è cercato di portare Nutella. Temendo che la concorrenza immettesse sul mercato una crema spalmabile con sostanze in grado di favorire la crescita e che quindi invogliasse le mamme al suo acquisto, al chimico Francesco Rovella era stato assegnato il compito di creare "Nutella Vitamin", prodotto che però mai è uscito dalle aree test. Tanta e tale la popolarità acquisita grazie alla sua diffusione che la Nutella, oramai mitizzata, è divenuta una eccellenza italiana nel mondo a tutti gli effetti, di quelle citate anche in canzoni,



romanzi e opere cinematografiche. Nel 2007, una blogger dagli Stati Uniti istituisce il World Nutella Day, che si celebra ogni anno il 5 febbraio, mentre in Italia è stato ricordato il 50esimo dal suo ingresso sul mercato con un francobollo ordinario emesso il 14 maggio 2014. E nel 2021 la Zecca di Stato ha dedicato alla Nutella tre monete da 5 euro. Sul piano regolamentare, il Parlamento europeo si è pronunciato nel 2010 con una normativa in base alla quale gli alimenti contenenti molti grassi e zuccheri hanno l'obbligo di inserimento della scritta "miglior profilo nutrizionale", al fine di combattere l'obesità. Ma questa mossa è stata criticata da Francesco Paolo Fulci, vicepresidente di Ferrero Spa, il quale ha poi creato il comitato "Giù le mani dalla Nutella", invitando l'Unione Europea a non cadere in quello che è stato ribattezzato il "fondamentalismo nutrizionista". Il 5 febbraio 2021, World Nutella Day, l'Istituto Poligrafico e la Zecca dello Stato hanno coniato - come ricordato - una moneta d'argento del valore nominale di 5 euro per il 75esimo anniversario della fondazione della Ferrero. Sul retro c'è il barattolo della crema spalmabile e sul fronte la facciata della sede storica della Ferrero ad Alba. Anche l'Ocse ha definito la Nutella un "prodotto esemplare nell'economia di globalizzazione". La crema di colore scuro ben si abbina con pane (quante le merende fatte da piccoli!), biscotti, dolci e frutta, ma nel corso del tempo la creatività e la ricerca di abbinamento dei sapori ha fatto di essa un ingrediente anche per torte, pasticcini e crepes. In diverse nazioni europee, la Nutella è divenuta persino un fenomeno di costume e il segreto sta nel fatto che ricetta, confezione e apprezzamento sono rimasti sempre gli stessi. Il campione di sci Alberto Tomba, il giornalista Gigi Padovani in un suo saggio, Riccardo Cassini nel titolo di un libro umoristico, registi quali Nanni Moretti e cantautori del calibro di Giorgio Gaber e Ivan Graziani, oltre al complesso dei Negrita, hanno citato la Nutella, che tuttavia non è stata esente da attacchi. La stessa azienda Ferrero lo ha ammesso ed erano relativi alla ricetta della crema, in particolare ai cambi di ingredienti e della relativa miscela, giustificati - si sosteneva - dall'esigenza di un abbassamento dei costi di produzione. La ricetta del giandujot era una miscela con il 71,5% di crema alla nocciola e con il 19,5% di cioccolato; quella della Nutella era già diversa dalla tradizionale e negli anni '90

è stata fatta oggetto di accuse per una ulteriore modifica che l'avrebbe sempre più allontanata dal significato di "crema alla nocciola". Una leggera modifica è stata apportata a fine 2017, con l'aumento della percentuale di zucchero e di latte in polvere, senza informare i consumatori. Era stato notato anche un lieve schiarimento nel colore della crema, per cui qualcuno aveva ipotizzato che fosse stata abbassata la quantità di cacao, suscitando la reazione dei sostenitori della Nutella. Vibranti proteste anche in Francia, dove la filiale locale dell'azienda fu costretta a emettere una nota per rassicurare i consumatori sul fatto che da loro non sarebbe cambiato nulla. Proprio il sistema francese Nutri-score, destinato a diventare europeo per ciò che riguarda la sostenibilità dei cibi, ha assegnato la valutazione E alla Nutella, sollevando polemiche in Italia su un sistema che non terrebbe conto dell'uso del prodotto nello specifico. C'è poi la questione legata all'olio di palma: dopo la campagna di Greenpeace Italia dal titolo "Nutella salva la foresta" e la raccolta di 10mila firme, la Ferrero ha aderito alla moratoria sull'espansione delle coltivazioni di palma da olio che distruggono le foreste del sud-est asiatico. C'è una lettera dell'azienda, datata 10 luglio 2008, nella quale la Ferrero si dichiara pronta a muoversi per il raggiungimento di due obiettivi: la moratoria su ulteriori deforestazioni dovute alla produzione di olio di palma e lo sviluppo di sistemi credibili di tracciabilità e di certificazione di quest'ultimo.

Gli ingredienti della Nutella

Li abbiamo elencati all'inizio di questo speciale e ora entriamo di più nello specifico: zucchero, olio di palma, nocciole per il 13%, latte scremato in polvere per l'8,7%, cacao magro per il 7,4%, più lecitine (soia) e vanillina. Gli standard di qualità verificati da Sgs sono i sette ingredienti elencati e l'assenza di grassi idrogenati, di conservanti e di coloranti. La composizione degli ingredienti e la loro incidenza sul peso totale del prodotto non è uguale per tutte le nazioni: mentre zucchero e olio di palma occupano in pianta stabile oltre il 50% del prodotto, sul versante anglosassone la Nutella contiene prodotti a base di soia. Se poi guardiamo alla legge italiana, la Nutella non può essere etichettata con la definizione di "crema al cioccolato", poiché non contiene la quantità minima di cacao che viene richiesta.

DA ROMA A LORETO PER COLLEGARE I CENTRI SPIRITUALI DELLA CRISTIANITA': L'IMPORTANZA DELLA VIA LAURETANA

Era uno fra i principali itinerari di fede italiani, inizialmente commerciale e postale: fino a Foligno, calcava il tracciato della Flaminia, poi si è inserita Assisi, dalla quale parte la vera e propria Lauretana

Lo dice il termine stesso: Lauretana, ovvero relativa a Loreto. Quando perciò si parla di Via Lauretana, ci si riferisce all'antico percorso di pellegrinaggio mariano che, fin dai tempi del Medioevo, ha collegato Roma con il Santuario della Santa Casa di Loreto. Una strada che nel XVI e nel XVII secolo è stata molto frequentata, ma che già dal XIII secolo aveva un compito ben preciso, quello di condurre sempre da Roma al porto di Ancona. Il tratto che a Foligno esce dalla Flaminia e che rientra nel tracciato della Via Lauretana corrisponde oggi alla strada statale 77 della Val di Chienti. Ma quella che inizialmente era una strada commerciale e postale, diverrà in un secondo tempo anche una sorta di via ideale per quei pellegrini religiosi che avrebbero toccato i tre centri spirituali della Cristianità, perché oltre a Roma e Loreto vi è anche Assisi. La Via Lauretana era perciò diventata uno fra i principali itinerari di fede italiani, assieme alla

Francigena e alla Romea. E Loreto era a sua volta la meta di più itinerari alternativi - appunto, i Cammini Lauretani - che nella città marchigiana arrivavano da nord, sud, est e ovest. Altri itinerari di fede quali la Via di Jesi, la Via Clementina, la Via Aprutina, la Via di Visso-Macereto, il percorso Loreto-Ancona e i collegamenti con le strade internazionali (Francigena e Romea) formavano tutti assieme una grande rete di itinerari regionali e interregionali che avevano nella figura di Maria l'elemento coagulante. D'altronde, è sempre stato forte il richiamo delle mura nazaretiane della Santa Casa di Maria e milioni di pellegrini hanno raggiunto nei secoli Loreto da ogni parte d'Europa e del mondo, comprese anche figure note quali Johann Wolfgang von Goethe, Michel de Montaigne, Galileo Galilei, Fryderyk Chopin, Guglielmo Marconi e due grandi pontefici quali Papa Giovanni XXIII e Papa Giovanni Paolo II.



CAMMINI
LAURETANI



La facciata della Basilica Superiore di Assisi

Oltre 200 chilometri la lunghezza di un itinerario che nella parte iniziale, da Roma a Foligno, coincide con la Via Flaminia, poi si aggiunge il tratto che da Assisi giunge fino a Loreto e che è più propriamente la Via Lauretana. Lazio, Umbria e Marche le tre regioni attraversate. Vi è poi una descrizione seicentesca del percorso e delle soste che osservavano i pellegrini. Nel suo viaggio spirituale verso Loreto e Roma (1613), Guglielmo Molo aveva elencato in ordine inverso i tratti di percorrenza: «[...] da Loreto a Recanati, da

Recanati a Macerata, da Macerata a Tolentino, da Tolentino a Valcimarra, da Valcimarra alla Polverina, dalla Polverina alla Muccia, dalla Muccia a Seravalle, da Seravalle a Verchiano, da Verchiano a Camara, da Camara al Passo, dal Passo a Spoleto, da Spoleto a Val Stretura, da Val Stretura a Terni, da Terni a Narni, da Narni a Otricoli, da Otricoli al Tevere et qui si imbarca per spazio di un miglio fino a Borghetto; da Borghetto a Civita Castellana, da Civita Castellana a Rignano, da Rignano a Castel Novo, da Castel Novo a Prima Porta, da Prima Porta a Roma». Lungo la strada,

come era frequente in passato, esistevano per i pellegrini le strutture per il ricovero e l'assistenza: locande, ospedali e luoghi di ospitalità, con gestioni affidate a confraternite o a ordini religiosi. Un esempio era il convento-ospedale di Valloncello, a Belforte del Chienti, che accoglieva malati e lebbrosi, mentre a Colfiorito era presente un convento che i frati Clareni avevano eretto per una finalità del tutto simile. Fra il '700 e l'800, la visita ai luoghi lauretani era componente del Grand Tour europeo e anche oggi verso la Santa Casa di Maria si muovono milioni di pellegrini, perchè Loreto rimane la più importante meta del turismo religioso in Italia. Per alcuni decenni, a piedi era rimasto il solo pellegrinaggio Macerata-Loreto, poi è ripreso quello vero e proprio, specie fra i giovani. Il recupero della Via Lauretana e dei Cammini Lauretani ha unito ambito religioso e civile, poiché manifestazione di una profonda identità religioso-culturale e volano di sviluppo del territorio. Nella carta geografica dello Stato Pontificio, la Roma-Loreto era seconda per importanza di traffici alla Roma-Bologna via Firenze, però a livello di peregrinazioni la Via Romana-Lauretana è stata al primo posto dalla fine del secolo XV fino a tutto il secolo XVIII. Strategica era poi la posizione di Loreto in quanto vicinissima ad Ancona, porto di mare molto attivo sul versante sia delle merci che delle persone, che qui sbarcavano per raggiungere Loreto e recarsi a Roma, oppure da Loreto e Roma vi arrivavano per poi imbarcarsi. Se ne facciamo anche una questione squisitamente commerciale, la Via Romana-Lauretana era il percorso principale per il trasporto del frumento che dalle Marche veniva convogliato verso Roma e nel 1856, su disposizione di Papa Sisto V, lungo la Via Romana-Lauretana venne istituito un regolare servizio di posta da Roma per Ancona e Bologna: "Il Papa stabilisce che per l'avvenire la posta di Sua Santità si spedisca ogni settimana con un "procaccio" a Bologna per la via di Loreto e Ancona e il simile si faccia da Bologna a Roma [...]. Dovrà fare anche compagnia ai viandanti [= pellegrini] che fanno quel viaggio e così potranno sentirsi più sicuri". Fu poi Pio VI a riportare il servizio postale lungo l'antica strada del

Furlo, da Roma verso Foligno e poi, dopo aver scollinato sul valico della Scheggia, a Fano con proseguimento per Rimini e Bologna. Nei due secoli in questione, il XVI e il XVII, la Via Romana-Lauretana risultava la più sicura, in quanto frequentata con costanza da pellegrini e con ospizi per viandanti. Ed era l'unica direttrice percorsa dalle carrozze all'interno dello Stato Pontificio, quindi anche la via più normale di comunicazione fra Roma, l'Emilia Romagna e la Lombardia. Non a caso, l'attuale Porta Romana di Loreto - per giungere al santuario - era chiamata un tempo anche Porta di Lombardia. Era una strada di assoluta importanza perchè univa le due città sante, Roma e Loreto, l'una custode della tomba di San Pietro e l'altra della Casa nazaretana di Maria vergine. E vicini erano anche altri due luoghi sacri: i santuari di San Nicola a Tolentino e di San Francesco ad Assisi, raggiungibili attraverso una breve deviazione. Gli antichi itinerari lauretani non comprendevano solitamente Assisi nelle loro tappe, anche se è verosimile che i pellegrini da Foligno vi si fermassero per pregare alla Porziuncola. Lo Stato Pontificio ha curato con particolare impegno la manutenzione di questa strada percorsa dai pellegrini, compresi i ponti. Fin dal secolo XV, anche i papi in viaggio verso l'Emilia Romagna erano soliti fermarsi in preghiera a Loreto: è il caso di Giulio II nel 1510, di Clemente VII nel 1529 e nel 1532, di Paolo III nel 1539, nel 1541 e nel 1543; di Clemente VIII nel 1598 e di Pio VI nel 1782. E vi sarebbe transitato anche il marchese De Sade ("padre" del sadismo), nel viaggio da Roma a Loreto nel 1776, con sosta a Valcimarra per mangiare e poi a Macerata. Un'altra deviazione di itinerario, spesso adottata dai pellegrini, era quella per Jesi, Filottrano e Osimo, che la sceglievano quando erano diretti verso il nord e quando risultava impraticabile il tratto Ancona-Loreto a causa delle difficoltà di guado del fiume Musone e di alcuni fossi. Lo testimoniano un documento del 1675 e il passaggio di San Carlo Borromeo nel 1579, proveniente da Fossombrone e diretto a Loreto. In età moderna, la Via Lauretana diverrà un'arteria di rilevanza nazionale: nel 1811, è fra le trenta strade di grande comunicazione interna, in



Piazza della Madonna a Loreto





base alla sistemazione infrastrutturale stabilita dall'impero francese. Tale carattere verrà mantenuto dal nuovo Stato unitario: l'unica cosa è che si perderà la dicitura di Via Lauretana agli inizi del XX secolo, perché diverrà la statale 77 della Val di Chienti. Una catalogazione troppo riduttiva, trattandosi non certo di una via qualsiasi e dimenticando l'aggettivo che la distingue da ogni altra. Ma andiamo a descrivere le sette tappe da Assisi a Loreto. La prima, di 13 chilometri, va dalla città attuale capitale mondiale della pace - che anche allora divenne luogo di richiamo, al punto da essere il nuovo capolinea in partenza della Via Lauretana - fino alla suggestiva Spello, che a suo tempo era considerata una fra le più importanti città nell'Umbria romana. E anche oggi è fra le più visitate per la bellezza e la particolarità del suo borgo, non soltanto in occasione della celeberrima Infiorata del Corpus Domini. La seconda tappa, di 28 chilometri, va da Spello al valico di Colfiorito, salendo fino ai 750-800 metri di altitudine dopo aver lasciato zone più abitate per entrare in un contesto di boschi e corsi d'acqua. Dapprima, però, è d'obbligo una visita a Foligno e alla sua cattedrale, poi si sale e si arriva all'altopiano che introduce nelle Marche. Tappa numero tre: da Colfiorito a Muccia, ovvero 18 chilometri attraverso il Parco dei Monti Sibillini, terra di grande bellezza ma anche di agguati e insidie, nella quale è passato anche San Francesco quando si recava nelle Marche. Dopo Serravalle di Chienti, stazione di sosta lauretana, si prosegue verso Pieve Torina, Visso, poi Bavareto e appunto Muccia, Comune con meno di mille abitanti, dove c'è l'ospizio del Beato Rizziero e la Madonna di Loreto ricorda le antiche transumanze, ovvero mobilità di uomini e greggi. La quarta tappa è sdoppiata: vi è l'itinerario sud Muccia-Polverina-Belforte del Chienti di 24 chilometri e vi è anche la variante nord Muccia-Camerino-Belforte del Chienti, che misura 28 chilometri. Da Muccia, il tracciato della Via Lauretana prosegue per Pontelatrate, Polverina, Valcimarra con il suo lago e Caldarola, fino appunto a Belforte sul Chienti. Molti di questi luoghi sono stati purtroppo segnati dai forti terremoti del 2016. La variante che tocca Camerino si spiega

con la volontà di alcuni pellegrini di rendere omaggio ai De Varano, signori del posto e all'arcivescovo, poi da Camerino ci si ricongiunge con il tracciato principale all'altezza di Polverina. Il paesaggio è fatto di campi lavorati, di architetture di prestigio e di opere d'arte. La quinta tappa riparte da Belforte sul Chienti e arriva a Tolentino: è la più corta, appena 9 chilometri, che segue il corso del fiume Chienti in direzione di Loreto. Si passa accanto a borghi tanto piccoli quanto belli, vedi Camprotrondo di Fiastrone, Cessapalombo e San Ginesio. In essi si trovano architetture, antiche memorie romane e testimonianze di secoli di pellegrinaggio e di fede. A Tolentino l'approdo di tappa, con la concattedrale di San Catero, i palazzi nobiliari e la basilica di San Nicola. E siamo alla sesta tappa, da Tolentino alla città capoluogo di provincia, Macerata, per un totale di 33 chilometri. Dal percorso originario si devia verso Abbazia di Fiastra, il più importante edificio monastico delle Marche. Il suo stile segna la transizione dal romanico al gotico e rispecchia l'influsso cistercense di sapore lombardo. L'itinerario comprende i borghi di Treia e Pollenza e i siti archeologici piceni e romani di Urbisaglia. Da non dimenticare, poi a Tolentino, il Castello della Rancia, uno dei simboli della città, che ricorda le battaglie fra le truppe francesi e papali. Macerata, l'antica Helvia Recina, è stata un centro importante nella storia sia della regione che dello Stato Pontificio, nonché sede universitaria di lunga data. E siamo alla settima e ultima tappa, da Macerata a Loreto attraverso Montelupone e Recanati, per un totale di 34 chilometri (tracciato est), con anche in questo caso la variante Montecassiano-Recanati (ovest), che misura tre chilometri in meno. Prima di giungere alla città sede del Santuario della Santa Casa, dove si venerano le pareti millenarie della dimora della Sacra Famiglia, bisogna sostenere un ultimo sforzo e da Macerata scegliere una delle due alternative, Montelupone o Montecassiano, che comunque convergono poco prima di Recanati, la città di Giacomo Leopardi. A proposito del grande poeta, è dal Colle dell'Infinito che si approda a Loreto, capolinea in arrivo del più antico pellegrinaggio mariano d'Europa e del mondo.

O.M.A.C.

Carpenteria metallica lavorazione metalli

Zona Industriale Fiumicello 5
SANSEPOLCRO (Ar)
TEL. +39 0575 749991



**CARPENTERIA
INDUSTRIALE**



**STRUTTURE
IN ACCIAIO**



**ARREDI IN
METALLO**



**SCALE E
SOPPALCHI**



**CANCELLI
METALLICI**



**PORTE E
CHIUSURE**



TIBER PACK ENTRA NEL MERCATO AMERICANO

Un'operazione di rilievo assoluto, che certifica una volta di più la sensibile e costante crescita di Tiber Pack Spa. L'azienda di Sansepolcro ha infatti siglato un accordo commerciale per la distribuzione delle proprie macchine e linee di prodotto negli Stati Uniti, in Canada e in Messico con il colosso americano Middleby Corporation, che ha sede a Elgin Chicago, in Illinois. La "mission" di Middleby è quella di sviluppare e fornire le migliori innovazioni tecnologiche al mercato con marchi leader. Middleby è una corporation dalle radici profonde, con più di 10mila dipendenti in oltre cento Paesi; quotata in borsa (Nasdaq: Midd), comprende oltre cento marchi. L'accordo in questione è stato possibile attraverso Ve.Ma.C., azienda specializzata nella movimentazione, automazione e robotica per l'industria della carne e dei salumi, che si trova a Castelnuovo Rangone, Comune della provincia di Modena. È motivo d'orgoglio poter esportare i propri prodotti oltre oceano, collaborando con una realtà così importante e soprattutto l'aver stretto un sodalizio con una società che è assolutamente in linea con i principi fondanti di Tiber Pack: RISPETTO, CORRETTEZZA e CONDIVISIONE. Nemmeno le negative circostanze congiunturali che si sono succedute dal 2020 a oggi - Covid-19, incrementi dei costi e scarsa reperibilità dei materiali causata dalla instabilità geopolitica mondiale - hanno frenato l'attività e

la programmazione di Tiber Pack, che continua a investire nella ricerca finalizzata alla realizzazione di impianti ad alta tecnologia. A questo proposito, l'azienda ha potenziato l'unità di Ricerca e Sviluppo, altra mossa strategica perché ha consentito di acquisire - con soddisfazione reciproca - clienti di primaria importanza, riconosciuti come leader di mercato in Italia e in Europa. La partnership con Middleby Corporation significa sviluppo dei mercati nei tre grandi Stati dell'America settentrionale e centrale e la realtà biturgense dispone della necessaria organizzazione, anche dal punto di vista logistico. A tal proposito, per rispondere alla nuova esaltante sfida, nei circa 3mila metri quadrati dello stabilimento di via Marco Buitoni (sempre nella zona industriale Alto Tevere-Santafiora), acquistato nel 2021, verrà infatti trasferita l'unità produttiva dei componenti meccanici ed elettrici. La sede centrale di via Carlo Dragoni è stata quindi riservata alle operazioni di montaggio e collaudo, così come nella zona di San Leo di Anghiari rimane la struttura per la produzione di telai e carpenteria. Si conclude così, con l'importante accordo stipulato, un anno 2022 ancora all'insegna di risultati positivi e della crescita. Nessun traguardo è precluso e nessun ostacolo è insormontabile quando entra in gioco la straordinaria competenza e partecipazione di tutti collaboratori dell'azienda.

TIBER PACK 
Respects your product

LE PAGELLE DEI PUBBLICI AMMINISTRATORI: UN LIVELLO GENERALE POCO PIU' CHE SUFFICIENTE

In alcuni Comuni i sindaci hanno strappato anche il “buono”, in altri si è segnato di più il passo. Valutazioni ad amministrazioni da poco insediate e ad altre che sono in scadenza

Con il numero di dicembre, come puntualmente avviene dal 2007, il nostro periodico pubblica le pagelle degli amministratori dei Comuni di Valtiberina Toscana, Altotevere Umbro e Alta Valle del Savio. Un appuntamento molto atteso dai nostri lettori e magari un tantino meno dai diretti interessati, cioè i politici, che temono di essere giudicati, in quanto il loro operato – per come la pensano – è sempre quello giusto. Ma la politica è come la vita di coppia: quando la moglie mette le corna, l'ultimo a saperlo è sempre il marito tradito. E così, ciò che crede il politico non sempre rispecchia il pensiero del cittadino. Negli ultimi anni la politica è cambiata molto, perché di fatto dura un paio di mesi, quelli a ridosso delle elezioni, anche se adesso con i social c'è chi fa campagna elettorale perenne, il problema è che con il virtuale non si “mangia”. Per il resto, nei cittadini c'è grande rimpianto per i vecchi politici, per gli statisti e per coloro che facevano battaglie animate, finiti oramai nei libri di storia. Del resto, trasmissioni amate e seguite come un tempo era “Tribuna Politica” sono state eliminate perché non facevano più “audience”, a dimostrazione di quanto la gente si sia allontanata da determinati interessi. Per ciò che riguarda tre dei principali Comuni del comprensorio altotiberino tosco-umbro – Anghiari, Sansepolcro e Città di Castello – questi hanno trascorso fra luci e ombre il primo anno di attività. Ad Anghiari prosegue il percorso di crescita del sindaco Alessandro Polcri dopo la trionfale conquista del secondo mandato e dopo essere stato incoronato “re degli eventi” del comprensorio, perché sotto questo profilo il paese di Baldaccio nel 2022 ha battuto tutti. Non solo: Polcri ha avuto la forza, il coraggio e anche l'incoscienza di candidarsi in contrapposizione con Silvia Chiassai Martini per la poltrona di presidente della Provincia di Arezzo. Andiamo a Città di Castello: anche se l'amministrazione tifernate ha rinnovato molto la sua giunta, può sempre contare su vecchi “marpioni della politica”, andando in continuità con quanto di buono fatto in passato, facilitata da l'opposizione che si è dimostrata ben poca cosa e divisa profondamente per quanto riguarda il centrodestra e con l'altro schieramento di centrosinistra relegato in un angolo a leccarsi le ferite. A Sansepolcro vi è stata la novità più importante, non tanto sulla metodolo-

gia (ancora per molti non si notano particolari differenze fra Fabrizio Innocenti e Mauro Cornioli), ma nelle pedine della maggioranza, dove il pezzo pregiato rimane Riccardo Marzi. Il sindaco Innocenti ha creato molte aspettative in città, ma per un motivo o per l'altro (senza trascurare i problemi di salute che nel frattempo il primo cittadino ha dovuto fronteggiare) l'amministrazione è in ritardo sulla tabella di marcia e quindi il tentativo di recupero è riposto nel 2023, sia in tema di opere pubbliche – vedi il completamento del secondo ponte sul Tevere e i lavori alla scuola media “Buonarroti”, alla stazione ferroviaria e al Campaccio – che di qualità delle manifestazioni in chiave culturale e turistica. Bisogna, in altre parole, volare più in alto con eventi strutturati, portando avanti il vecchio detto: “pochi ma buoni”, dal momento che si piange miseria per i soldi che non ci sono. Altro aspetto importante: riuscire a far capire ai politici che ogni cosa la deve fare la persona giusta – nel senso di persona più adatta e competente – e non quella che rimane più simpatica o verso la quale bisogna saldare la “cambiale elettorale”. Per il resto, risultano aver svolto un buon lavoro i Comuni di San Giustino, Montone, Monterchi, Sestino, Caprese Michelangelo e Pieve Santo Stefano. Chi ha invece compiuto un passo indietro è Bagno di Romagna, perché basta recarsi nel paese dell'Alto Savio per accorgersi di non respirare più l'aria felice e cordiale di qualche anno fa, con la crisi del sistema termale, vedi la chiusura dello stabilimento Terme Roseo, così come ristoranti e locali vari. Concludiamo facendo presente che nella primavera del 2023 si tornerà al voto in tre Comuni della valle bagnata dal Tevere: Caprese Michelangelo sul versante toscano, Umbertide e Monte Santa Maria Tiberina su quello umbro. Crediamo che Claudio Baroni a Caprese e Luca Carizia a Umbertide abbiano voglia di rimettersi in gioco; a Monte Santa Maria Tiberina, l'attuale primo cittadino Letizia Michelini sta invece per concludere anche il secondo mandato, ma – trattandosi di un Comune sotto i 5mila abitanti – avrebbe diritto anche al terzo: tenterà quindi di allungare a 15 anni la sua permanenza alla guida del Comune, oppure preferirà puntare alle regionali del 2024? Perché l'idea di provarci, a quanto risulta, non le dispiacerebbe affatto.

Comune di SANSEPOLCRO

Fabrizio INNOCENTI: SUFFICIENTE

Il sindaco sta portando a termine il suo primo anno di mandato, nel corso del quale forse i cittadini si

aspettavano qualcosa di più. Imprenditore determinato e schietto, ci ha “messo la faccia” in questo progetto amministrativo e sicuramente nel 2023 chiederà ai suoi compagni di viaggio un maggior impegno. Le idee e i progetti in cantiere

sono tanti: ora è arrivato il momento di passare dalla teoria alla pratica. Chi lo conosce, sa che mantiene sempre la parola data e lui ha fatto un patto con la sua città, nella quale vuole incidere in maniera determinante. E poi c'è il sogno

nel cassetto: buttare giù dal trono uno di quelli che sono stati giudicati negli ultimi 30 anni i tre migliori sindaci di Sansepolcro: Luigino Sarti, Daniela Frullani e Dario Casini (riferito al primo mandato, perché il secondo è da dimenticare).

Riccardo MARZI:

SUFFICIENTE

Politico relativamente giovane, ma con una lunga esperienza alle spalle. È il “braccio destro” del sindaco e il “super assessore”, vero uomo forte di questa amministrazione. Dotato di un carattere deciso e intransigente, spesso con il solo sguardo incute “terrore” agli esponenti dell’opposizione, che difficilmente lo attaccano (a parte la recente vicenda sulla scuola Buonarroti). Ha esperienza da vendere e relazioni importanti, quindi anche per lui un 2023 determinante, nel rispetto degli impegni presi con i cittadini.

Mario MENICHELLA:

SUFFICIENTE

Dotato di un carattere particolare, a volte risulta schivo e sfuggente. La politica gli piace, avendo negli anni spaziato dalla sinistra alla destra. Riveste deleghe importanti come scuola e sanità, ma nelle quali - a carattere locale - è difficile incidere, dato che le decisioni vengono calate dall’alto, dal livello nazionale a quello regionale. I cittadini, in ogni caso, gli chiedono una maggior grinta nel tutelare il nostro ospedale, ridotto veramente ai minimi termini.

Francesca MERCATI:

SUFFICIENTE

Carattere determinato (forse anche troppo), ha pagato nei primi mesi la sua inesperienza nelle deleghe da lei rivestite. Piano piano, sta capendo che se vuole ottenere risultati si deve aprire, deve fidarsi maggiormente della gente e distinguere il buono dal cattivo dal simpatico o antipatico. Riveste deleghe importanti per il rilancio della città: manifestazioni, cultura e turismo vanno infatti a braccetto e per farle funzionare è necessario puntare sulla qualità, perché in questo 2022 c’è molto da rivedere su questo tema. Buona la scelta di affidare la guida della Fondazione Piero della Francesca a una persona competente come Francesca Chieli.

Valeria NOFERI:

SUFFICIENTE

Una sufficienza di stimolo per crescere in un ruolo importante. In politica, come nella vita, non ci si improvvisa: servono tanto lavoro, ascolto e conoscenza della città. I cittadini capiscono l’inesperienza, ma nel 2023 si dovranno ottenere risultati, altrimenti i borghesi dal “palato fino” inizieranno a storcere il naso.

Alessandro RIVI:

SUFFICIENTE

Esponente della Lega in Valtiberina, sta acquisendo sicurezza nel suo ruolo e tentando di modificare il suo carattere chiuso, poco incline a fidarsi degli altri e permaloso. Bilancio, personale e polizia municipale sono deleghe rognose che richiedono pazienza, ma allo stesso tempo determinazione. Come si dice al Borgo, sta lavorando di “buzzo bono”: vedremo se il 2023 sarà per lui l’anno della consacrazione politica.

Antonello ANTONELLI:

SUFFICIENTE

Il presidente del consiglio comunale è stato quello maggiormente preso di mira dalle opposizioni (Pd) per i suoi trascorsi nelle file della sinistra. Dopo qualche sbandata nei primi mesi, ora sembra aver aggiustato il tiro, gestendo il consiglio con maggior autorità. Alcune sue esternazioni nei social sono risultate fuori luogo e non consoni al ruolo attualmente rivestito. Del resto, nella vita bisogna scegliere cosa fare: o il “battitore libero” o il “garante” dell’attività politica di chi amministra una città.

Alessandro BANDINI:

SUFFICIENTE

L’avvocato è uno degli uomini di fiducia del sindaco Innocenti, che gli ha affidato deleghe “spinose” come ambiente, rifiuti e partecipate. Dopo un anno di rodaggio, in cui ha “studiato” i meccanismi della macchina amministrativa, il 2023 non ammette tentennamenti.

Simone GALLAI:

SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che

non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Tonino GIUNTI:

INSUFFICIENTE

Presenza e impegno ci sono, ma da una persona che nella precedente campagna elettorale era stato il candidato sindaco di tutto il centrodestra è lecito aspettarsi di più. La politica è come la cucina: i contorni sono importanti, ma senza la portata principale la cena non è gustosa.

Roberto NERI:

INSUFFICIENTE

Dopo le esperienze negative, prima con Forza Italia e poi con la lista civica “Noi per Sansepolcro”, ha coronato il suo “sogno” di entrare in consiglio comunale. Dotato di un carattere “particolare”, deve capire ancora certi meccanismi, perché chi governa una città ha il dovere di spegnere le polemiche e non di alimentarle.

Roberta GAVELLI:

SUFFICIENTE

E’ stata una vera macchina da “preferenze” alle ultime elezioni amministrative, senza aver mai fatto parte di un partito in maniera attiva. Il chiaro segnale di una persona stimata in città; svolge il suo ruolo in maniera professionale e non vuole troppe “mosche attorno al naso”.

Giuliano DEL PIA:

SUFFICIENTE

Entrato in politica in punta di piedi, sta dimostrando la sua affidabilità in più di una occasione. Da ex imprenditore, preferisce i fatti alle chiacchiere: per lui la politica è una passione e non certo un “mestiere”. La sua vita è rimasta inalterata anche dopo l’ingresso in consiglio comunale e questo gioca a suo favore, guardando come alcuni suoi colleghi sono rimasti abbagliati dalla luce della ribalta.

Massimo MANCINI:

SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Giuseppe PINCARDINI:

SUFFICIENTE

Strappa la sufficienza, ma se in futuro vorrà mantenerla dovrà dare di più a livello di concretezza e capire che il Borgo non è solo il centro storico. Non è riuscito a raggiungere l’obiettivo di fare il presidente del consiglio comunale, ma può lavorare serenamente per tentare di risolvere i problemi di una città che vive di odi e rancori.

Angelin VATA:

SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Chiara ANDREINI:

INSUFFICIENTE

Da una persona con una grande esperienza politica, “figlia d’arte”, ex assessore ed ex segretario del Pd biturgense, tutti si aspettavano molto di più. Sembra svanita la sua voglia di fare politica: forse in questo momento la famiglia e il lavoro sono le sue priorità.

Andrea Mathias

LAURENZI:

INSUFFICIENTE

Del guerriero visto in campagna elettorale si sono perse le tracce. Personaggio di spicco del Pd locale, sembra non aver ancora smaltito la sconfitta elettorale, anche se in molti dichiarano che sta già lavorando per riprovarci alla prossima tornata. Da lui si aspettano un comportamento diverso coloro che lo hanno sostenuto durante la campagna elettorale, con una opposizione dura ma costruttiva.

Filippo POLCRI:

SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Marcello POLVERINI:

SUFFICIENTE

Sufficienza strappata con le unghie e i denti, ma alla terza legislatura - dopo la prima in maggioranza e la seconda all’opposizione - ci si aspetta molto di più. Esponente del Pd più radicale, sta lavorando per riportare il suo partito lontano da quel centro che

non riesce a digerire. Quando sente parlare di Renzi e Calenda gli viene l'orticaria. Per l'imprenditore agricolo dalle grandi ambizioni, i prossimi anni dovranno essere più costruttivi.

Rosalba BRIZZI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Laura CHIELI:
SUFFICIENTE

Esponente di Fratelli d'Italia, è stata candidato sindaco alle ultime elezioni, ottenendo un risultato non entusiasmante, ma a distanza di un anno le cose sono cambiate, con il suo partito diventato

il primo in Italia e a Sansepolcro. Molto presente nella vita cittadina, deve decidere se rimanere tra i banchi dell'opposizione o entrare in maggioranza. In molti la danno già come il candidato naturale del centrodestra alle prossime elezioni.

Comune di ANGHIANI

Alessandro POLCRI:
BUONO

Sei anni fa, la sua elezione per soli 9 voti fece scalpore, in quanto non era dato per favorito, ma con il tempo è cresciuto politicamente e nelle relazioni, capendo che il sindaco di un piccolo Paese deve tenere i "piedi per terra". Confermato per il secondo mandato con una larga maggioranza, ha vissuto un 2022 per lui positivo, con Anghiari che sta tornando la "regina" della Valtiberina per qualità e numero di eventi. Il suo percorso di

crescita lo ha portato a proporre la candidatura della Valtiberina Toscana a "capitale italiana della cultura" per il 2026 e in ultimo a sfidare a viso aperto Silvia Chiassai Martini per la presidenza della Provincia di Arezzo.

Claudio MAGGINI:
SUFFICIENTE

Uomo di fiducia del primo cittadino, con il quale da una 15ina di anni sta facendo un percorso politico, prima in opposizione e poi alla guida del paese di Baldaccio. Molto social, con il tempo ha imparato a controllare i suoi istinti sanguigni

e a non rispondere alle critiche. Sempre attento nell'ascoltare i problemi dei cittadini, finisce a volte per trascurare altre cose.

Mario CHECCAGLINI:
SUFFICIENTE

La sconfitta elettorale gli ha fatto male, ma l'esperienza non gli manca e piano piano anche le ferite si stanno rimarginando. Fa quello che può all'opposizione, ma la situazione all'interno del Pd non lo aiuta di certo. Certamente, se avesse saputo della forte conflittualità interna al centrosinistra anghiarese, difficilmente sarebbe sceso in politica non appena

andato in pensione: molto meglio curare i suoi hobby, ovvero la bicicletta e la montagna.

Daniilo BIANCHI:
INSUFFICIENTE

Da un "animale politico" come lui, ci si aspettava molto di più sugli scranni dell'opposizione. Probabilmente la seconda sconfitta, dopo quella di Sansepolcro, lo ha scaricato e gli ha fatto capire che è arrivato il momento di "attaccare la politica al chiodo".

Comune di BADIA TEDALDA

Alberto SANTUCCI:
SUFFICIENTE

Sembra che piano piano stia tornando a quella

serenità che fino a un paio di anni fa sembrava aver smarrito. Ha diminuito le sue esternazioni sui social e si sta dedicando alle problematiche dei suoi concittadini, che - come altri paesi di montagna

- stanno soffrendo l'emarginazione e lo spopolamento. L'esperienza non gli manca e se continua in questo percorso potrà riuscire sicuramente a fare buone cose per suoi compaesani badiali.

Ivano SENSI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di CAPRESE MICHELANGELO

Claudio BARONI:
BUONO

Il sindaco imprenditore sta arrivando alla fine del suo mandato e la voglia di riprovarci è tanta, dato che i progetti messi in cantiere per il suo Comune sono numerosi,

ma - come sappiamo - i tempi della politica sono sempre lunghi. Il giudizio sul suo mandato in questi anni è sicuramente positivo: è riuscito a rilanciare turisticamente Caprese e a portare a casa finanziamenti importanti per le opere che erano necessarie e funzionali.

Paolo ACQUISTI:
SUFFICIENTE

Come ogni imprenditore, vorrebbe fare tanto e subito, ma purtroppo la burocrazia e alcuni meccanismi farraginosi della politica non lo permettono. Sempre attento ai problemi dei cittadini, a volte gli riesce difficile seppure nel lungo periodo ha allentato la presa.

Fabio SANTIONI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di MONTERCHI

Alfredo ROMANELLI:
BUONO

Sindaco di lungo corso, sa sempre quello che vuole e come fare a ottenerlo. In questi anni, è stato impegnato nella querelle della Madonna del Parto per un eventuale

spostamento richiesto dalla Soprintendenza. Il lavoro per lui è aumentato, dato che da qualche mese è stato nominato anche presidente dell'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana.

Enzo GIUNTINI:
SUFFICIENTE

Amministratore capace e da sempre

in linea con il sindaco, qualcuno lo accusa di essere "scivoloso", ma lui preferisce i fatti alle chiacchiere e alla visibilità.

Massimo BRUSCHI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di PIEVE SANTO STEFANO

Claudio MARCELLI:
BUONO

Calpesta i campi della politica da sempre, prima come fedelissimo del super sindaco Albano Bragagni e poi, da quando l'imprenditore ha staccato la spina, è il suo successore naturale. Personaggio dal carattere forte e deciso, a volte ad alcuni rimane antipatico

perché sembra uno "che se la mena", ma è riuscito nell'impresa di stringere l'accordo per la presa in carico alla Provincia di Arezzo della ex Tiberina 3 bis. Il Comune di Pieve è sempre una "mosca bianca" nelle dinamiche della Valtiberina, come dimostra il fatto di essere fuori dall'Unione dei Comuni e in contrapposizione con alcune decisioni politiche territoriali.

Massimo MORMII:
SUFFICIENTE

Come il primo cittadino, è in politica da moltissimi anni e quindi è una persona dotata di esperienza. Per aver fatto un percorso così lungo tra gli scranni comunali, è una figura che piace ai pievani. Con il Pnrr sembra che arriveranno denari al Comune e quindi potrà esercitare al meglio le sue deleghe a urbanistica e lavori pubblici.

Giacomo BENEDETTI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Guido GALLETTI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di SESTINO

Franco DORI:
BUONO

Quando nel 2019 fu eletto sindaco del suo Comune,

qualcuno manifestava perplessità nelle sue capacità amministrative, ma in pochi anni l'uomo dal "baffo" ha spazzato via tutto, dimostrando di avere capacità e caparbietà.

Amministrare piccoli Comuni di montagna non è facile: ebbene, lui sta facendo cose egregie anche con poche risorse.

Davide FABBRETTI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di CITTA' DI CASTELLO

Luca SECONDI:
SUFFICIENTE

Secondi solo di nome, perché fin da subito ha fatto capire di avere ben chiaro come si amministra una realtà importante come quella di Città di Castello. È abbastanza presente in città, con numerose opere che andranno in cantiere il prossimo anno. La città sta soffrendo a livello di centro storico per la chiusura di numerose attività, ma è un po' il destino di un cambiamento del commercio, così come di un altro settore che per decenni è stato un carro trainante dell'economia locale, quello del mobile. Per questo qualcuno lo critica, ma senza dire quale sarebbe la "medicina" per far risplendere questi due settori.

Giuseppe Stefano BERNICCHI:
SUFFICIENTE

Figura stimata e apprezzata in città, sta portando avanti le sue deleghe con determinazione. L'ingegnere è una persona che conosce molto bene i meccanismi cittadini, avendo rivestito in passato ruoli di primo piano all'interno di società e associazioni territoriali.

avanti un'opposizione ferma e costruttiva. Lo deve a quelle persone che l'hanno votata.

Tommaso CAMPAGNI:
SUFFICIENTE

Da qualche mese, è anche il coordinatore cittadino di Forza Italia e si sta impegnando per ridare dignità al partito di Berlusconi, da tempo alle prese con fuoriuscite di peso. Cerca di fare quello che può in consiglio comunale e quindi merita una sufficienza di stima, ma se la vorrà mantenere nel 2023 dovrà cambiare passo.

solo bisogno di ritrovare un po' di voglia di fare politica.

Valerio MANCINI:
INSUFFICIENTE

Il ruolo di consigliere comunale gli rimane "stretto", essendo anche consigliere regionale. Negli ultimi anni, sembra aver perso un po' dello smalto che lo ha portato a essere uno dei punti di forza della Lega dell'Umbria.

Emanuela ARCALENI:
INSUFFICIENTE

Persona determinata e per questo le si chiede di essere più incisiva nella sua attività politica. L'insegnante potrebbe dare molto di più, anche se all'interno del consiglio comunale è rimasta l'unica rappresentante di "Castello Cambia"

Giovanni Andrea LIGNANI

MARCHESANI:
INSUFFICIENTE

Da un personaggio come lui ci saremmo aspettati ben altre cose, ma sembra non aver smaltito ancora il "suicidio politico" delle ultime elezioni, con un centrodestra che si è presentato diviso. Le qualità e l'esperienza non gli mancano: di certo, ha

Roberto MARINELLI:
INSUFFICIENTE

Da candidato sindaco si ci aspettava un'opposizione di "peso", ma evidentemente la "legnata" elettorale non è stata ancora smaltita.

Elda ROSSI:
SUFFICIENTE

Si è fatta sentire su numerose questioni, vedi il contratto per il personale della Muzi-Betti, i "parcheggi rosa", la violenza di genere e soprattutto la criminalità giovanile, chiedendo l'istituzione di un tavolo di lavoro.

Comune di CITERNA

Enea PALADINO:
SUFFICIENTE

Si sta dimostrando molto più "tranquillo" di quando era sui banchi dell'opposizione e qualcuno comincia a rimpiangere quel ragazzino

con la politica nel sangue. Se si tratta di una involuzione, di inesperienza o perché troppo schiacciato dalla macchina comunale, sarà l'anno che sta arrivando a dare le risposte giuste. A metà mandato non ci sono più scuse!

Paolo CARLINI:
SUFFICIENTE

Un "vice" molto attento, che interpreta bene il suo ruolo e che, da imprenditore, predilige la sostanza.

Benedetta BARBERI NUCCI:

SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di MONTE SANTA MARIA TIBERINA

Letizia MICHELINI:
SUFFICIENTE
Fa quello che può in un Comune piccolo come quello che sta

amministrando, cercando di portare avanti la manutenzione del territorio e di puntare sul turismo per muovere un'economia abbastanza apatica. Nel 2023 si torna alle urne e in molti scommettono che si candiderà per il terzo

mandato, anche se sembra voler strizzare l'occhio alle regionali del 2024.

Michele SIMONI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Dario MAESTRI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di MONTONE

Mirco RINALDI:
BUONO
Amministra con successo uno dei "borghi più belli d'Italia", riuscendo pienamente a valorizzare il centro storico, ma allo stesso tempo vanta anche

un tessuto economico di primo piano che si trova nella zona industriale. Tutto ciò dimostra una lungimiranza politica che appartiene a persone che sanno cosa vuol dire amministrare un paese.

Roberta ROSINI:
SUFFICIENTE
Negli anni è cresciuta, maturando esperienza e competenze. Si occupa, fra le tante deleghe che il sindaco gli ha assegnato, delle "casse" del Comune avendo la delega al bilancio. Turismo e commercio

le altre materie forti e, considerando i tempi che stiamo vivendo, lo sta facendo più che bene.

Elisa MOLINARI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di PIETRALUNGA

Mirko CECI:
SUFFICIENTE
Politico di lungo corso, è al suo terzo mandato da primo cittadino. Amministra

il Comune con la più bassa densità di abitanti per chilometro quadrato dell'Umbria e questo fa capire alcune difficoltà economiche del territorio. Uomo del centrosinistra moderato, sicuramente

ambisce a percorsi politici importanti. Vi riuscirà?

Federica RADICCHI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Furio Ferruccio BENIGNI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di SAN GIUSTINO

Paolo FRATINI:
BUONO
Uno dei sindaci con più esperienza fra quelli dei Comuni su cui esprimiamo la tradizionale valutazione di fine anno. Personaggio poco sociale ma di contenuti, al virtuale preferisce il reale. Sa

incassare le critiche, ma - se necessario - non le manda certo a dire, perché le strumentalizzazioni non appartengono al suo dna. Sta faticando a gestire la politica, dal lavoro alla famiglia, ma sta portando avanti tutto con ottimi risultati, anche se con molti sacrifici.

Elisa MANCINI:
SUFFICIENTE
Molti la giudicano un po' "distante" dai cittadini, ma sta portando avanti le sue deleghe con serietà e professionalità. Lavora in sintonia con il sindaco, che gli ha lasciato autonomia e spazio nel suo operato: un chiaro segnale di fiducia e capacità.

Lucia VITALI:
SUFFICIENTE
Cerca di fare opposizione con le carte in suo possesso, usando toni più "morbidi" rispetto al passato e questo la gente lo sta apprezzando. Sono troppi i problemi che i cittadini si trovano quotidianamente ad affrontare per assistere a una politica schizofrenica.

Comune di UMBERTIDE

Luca CARIZIA:
SUFFICIENTE
Cinque anni sono passati in fretta e forse il sindaco ha capito le difficoltà di amministrare una città. Alcune cose sono state fatte, ma molte altre sono rimaste sopra la scrivania: forse è per questo che al primo cittadino non

dispiacerebbe ricandidarsi per il secondo mandato il prossimo anno.

Annalisa MIERLA:
SUFFICIENTE
Anche lei, una volta superato il periodo di noviziato, ha preso gradualmente consapevolezza del suo ruolo e si sta impegnando con risultati apprezzabili.

Matteo VENTANNI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Francesco CARACCHINI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Giovanni CODOVINI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Giampaolo CONTI:
SENZA GIUDIZIO
Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di BAGNO DI ROMAGNA

Marco BACCINI:
SUFFICIENTE

Si sta verificando una involuzione nel suo percorso da sindaco: negli ultimi anni sembra infatti spento e privo di quella grinta che aveva in passato. Se vuol lasciare il segno e rilanciare il suo Comune,

nei prossimi anni dovrà cambiare marcia. Strappa con i denti la sufficienza, ma il 2023 sarà per lui un anno decisivo: troppe le sofferenze di cittadini e del tessuto economico.

Enrico SPIGHI:
SUFFICIENTE

Cantieri della nuova scuola media e del palazzo comunale, più i bandi del

Pnrr: il lavoro nel periodo post-Covid non è mancato per un come lui, titolare dei lavori pubblici e delle politiche energetiche.

Enzo MONTALTI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Gianni FACCIANI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Comune di VERGHERETO

Enrico SALVI:
SUFFICIENTE

Sta svolgendo il suo secondo mandato con

maggiore determinazione rispetto al passato, ma i suoi cittadini gli chiedono di più. Anche per lui il 2023 sarà un anno determinante. Della serie: bocciato o promosso!

Fedele CAMILLINI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.

Giancarlo BUCHERINI:
SENZA GIUDIZIO

Un profilo troppo basso, che non permette di esprimere un giudizio sul suo operato.



Cultura e turismo sono... donna in Alta Valle del Tevere tosco-umbra, nel senso che queste deleghe sono occupate in larga parte da assessori al femminile, che per l'occasione si presentano vestite da Babbe Natale davanti alla Casina della Natività, salutano la nascita di Gesù. Siccome quella al turismo è divenuta una fra le deleghe più ambite, c'è chi va in continuazione alla ricerca della giusta ricetta per incrementare arrivi e presenze, ma finalmente si è capito che se non si lavora in rete per la valorizzazione complessiva del territorio, difficilmente il comprensorio decollerà come si deve dal punto di vista turistico. Ecco spiegato il significato della supplica rivolta a Gesù Bambino da parte degli assessori Mercati Francesca Sanssepulcro, Ilaria Lorenzini Anghiari, Manuela Malatesta Monterchi, Letizia Guerri Città di Castello, Milena Crispoltoni San Giustino e Ilaria Finocchi di Caprese Michelangelo.

NATALE E I REGALI: UN RAPPORTO STRETTO INIZIATO 2700 ANNI FA

Dal ramoscello donato al re Tito Tazio ai Saturnali, dai Re Magi fino alla figura del grande vecchio, Babbo Natale: dalla originale tradizione religiosa di un tempo all'aspetto consumistico di oggi che mette in secondo piano quello più... sentimentale

Inutile negarlo: specie quando eravamo bambini, aspettavamo il Natale per fare l'albero e il presepe, ma anche (e soprattutto) per ricevere i regali. Che a volte erano la realizzazione dei nostri sogni con la famosa letterina a Babbo Natale o anche con un semplice comportamento virtuoso nei confronti dei genitori. Se insomma a scuola tutto fosse stato a posto e se in casa avessimo obbedito, non

vi sarebbero stati problemi: il regalo voluto sarebbe finito sotto l'albero. Ma anche da adulti il pensiero natalizio è sempre gradito, magari perché il più delle volte c'è davanti l'elemento sorpresa. Ciò premesso, perché a Natale si fanno i regali? C'è una causale storica dietro a questo rituale? Certo che c'è, eccome se c'è! Ed è quello che andiamo a scoprire.

Una leggenda attribuisce a Tito Tazio, re dei Sabini, il ruolo di pioniere della lunghissima tradizione. Caso strano, si tratta proprio di quel re divenuto famoso per il ratto delle sabine e vissuto 700 anni prima di Cristo, il quale chiese in dono ai suoi sudditi, a ogni capodanno, un ramoscello di alloro o di ulivo colto nel bosco sacro della dea Strenia. Attenzione a quest'ultimo nome e alla connessione con la parola "strenna", ovvero il ramo consacrato e rigoglioso che gli antichi Romani si scambiavano il primo gennaio, quale auspicio di prosperità e abbondanza. Dai sudditi, l'abitudine si trasferì ai comuni cittadini e poi ai Romani, che apportarono qualche modifica. Nel corso dei Saturnali, la festa popolare indetta per propiziarsi l'abbondanza dei raccolti in estate dalla quale è poi originato il Natale cristiano, i Romani consentivano agli schiavi di partecipare ai banchetti e tutti si scambiavano regali come segno di benevolenza. I Saturnali cadevano nella seconda metà del mese di dicembre: in età imperiale, il periodo andava dal 17 al 24 dicembre ed era quello in cui si celebravano l'insediamento nel tempio del dio Saturno e la ricorrenza della cosiddetta età dell'oro. La settimana

di festeggiamenti in grande stile permetteva agli schiavi di comportarsi da uomini liberi e poi era l'occasione per staccare la spina al 100%: niente lavoro, né lotte e guerre, ma solo festa, lautissimi banchetti e niente altro. I piccoli doni che venivano scambiati si chiamavano "strenne", proprio come oggi e i più frequenti erano i Lari, statuine raffiguranti le divinità degli antenati defunti, poiché si riteneva che vegliassero sulle famiglie. Fra Natale e Saturnali vi erano poi analogie che andavano oltre lo scambio dei regali: anche gli antichi Romani erano soliti addobbare case e alberi con simboli colorati. Andiamo avanti: lo scambio dei doni natalizi si rifà alla tradizione cristiana moderna, poiché la Chiesa antica non celebrava il Natale. Prima della nascita di Cristo, non esisteva ovviamente un Natale come giorno sacro, per cui bisogna partire da questo grande evento e dai conosciuti doni che i Re Magi portarono a Gesù Bambino: oro, incenso e mirra. Per questo motivo, i regali di Natale sono tutti rappresentati da una scatola contenente un regalo all'interno. Con l'avvento del Cristianesimo, le usanze pagane vengono a essere trasformate: rimangono i giorni di festa, cambiano senso e riferimenti culturali. Nei giorni dei Saturnali vengono inseriti Natale, Capodanno ed Epifania.



LATTE DI
CLEOPATRA

PRODOTTI NATURALI
CON LATTE D'ASINA



OLEUM
TIBERINA

PRODOTTI NATURALI ALL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA



Dei doni dei Re Magi si parla in un episodio del Vangelo, a proposito del loro arrivo dall'est con oro, incenso e mirra. Una identificazione così stretta, quella fra Re Magi e regali, che - fino a qualche decennio fa - la serata in cui si scambiavano i doni era quella dell'Epifania e non quella della vigilia di Natale. La moderna tradizione cristiana ed europea dei regali ai bambini ha inizio verso la fine del Medioevo, con un significato ben preciso: il momento della nascita di Gesù avrebbe dovuto essere ricordato come un momento di gioia. Se pertanto originariamente questa era una tradizione religiosa, con il tempo ha assunto prerogative sempre più consumistiche e distanti dall'antica tradizione. I bambini sono quelli che più di altri apprezzano i regali, specie se ben confezionati; ciò spiega quanto sia imporrante curare anche l'aspetto dell'incarto. Essendo un qualcosa che si dona agli altri, si predilige una scatola bella, addobbata e infiocchettata. La tradizione americana, venuta alla luce dopo la scoperta del nuovo continente, è quella per così dire classica: si tratta della storia del vescovo San Nicola, più noto come Babbo Natale o Santa Klaus, il personaggio buono, vestito di rosso con la barba bianca e lunga, che porta regali ai bambini che si sono comportati bene. E questa è l'ulteriore trasformazione dei doni natalizi: San Nicola, vissuto nel IV secolo

e trasfigurato in Babbo Natale. In base alla tradizione, San Nicola salvò tre ragazze dallo sfruttamento regalando a esse una dote che consentì a ciascuna di potersi sposare. La dote consisteva in sacchi d'oro che gettò a esse dalla finestra: il gesto classico di Babbo Natale. Con il passare dei secoli, la figura di San Nicola è divenuta sempre meno religiosa e ha preso campo anche nei Paesi non cattolici, trasformandosi in quello che noi chiamiamo il "vecchio" generoso, vestito di rosso e con la barba bianca, che gira a bordo di una slitta trainata da renne: il simbolo del Natale. E con l'avvento della figura di Babbo Natale, la tradizione dei regali si rinnova e non sarà più di matrice religiosa; il risvolto meno edificante è che quella del regalo sembra essere diventata una mera abitudine, senza più la componente sentimentale che dovrebbe essere all'origine. E allora vi è il richiamo al senso del Natale e al significato del regalo per esaltare quello che in realtà sta dietro alla confezione che viene consegnata: il piacere di averlo fatto, quindi il pensiero che sta davanti al contenuto del dono. Le confezioni che prepariamo o che facciamo preparare sono la dimostrazione di quanto teniamo alla persona che omaggiamo: più la confezione si rivela unica e più diventa emozionante scartare il regalo per scoprire cosa ci sarà dentro.



ESIBIZIONE DEI KAPRESANI IN CORO

SERVIZIO NAVETTA GRATUITO DA FRAGAILOLO, DALLE 15 ALLE 21

Valboncione Caprese Michelangelo

Presepe Vivente

18 DICEMBRE 2022

ore 15:30



DUEMILA SOLDATINI IN PIOMBO E IN PLASTICA: IL PICCOLO GRANDE “ESERCITO” DI FABIO PATTI

Il conosciuto giornalista locale ha iniziato a collezionarli nel 2014, andando a caccia di pezzi pregiati e rarità. Una passione che aveva fin da piccolo e che adesso può coltivare nel migliore dei modi... assieme ad altre

È uno fra i giornalisti veterani dell'intera Alta Valle del Tevere tosco-umbra. Con una passione innata per il collezionismo che è divenuta una bella realtà. Fabio Patti, che nella vita professionale è stato per lungo tempo il responsabile di Confcommercio della Valtiberina Toscana, è soprattutto conosciuto per la sua attività di cronista, che svolge da praticamente mezzo secolo. È stato il primo a occuparsi di sport a Radio Valtiberina, che a sua volta nel 1976 è stata la prima emittente libera dell'intero comprensorio; tuttora, commenta in diretta le partite di calcio del Sansepolcro (per anni lo ha fatto in trasferta come al "Buitoni") ed è corrispondente del quotidiano "La Nazione" di Arezzo. Sempre da 50 anni, il collega Fabio è la voce del Palio della Balestra, nel senso che ricopre il ruolo di speaker ufficiale in piazza Torre di Berta nel corso della secolare sfida fra i tiratori di

Gubbio e di Sansepolcro, illustrando i vari momenti della rievocazione dell'antica sfida. E così è anche in occasione del Palio dei Rioni fra Porta Romana e Porta Fiorentina e della serata dei "Giochi di Bandiera", alla vigilia del Palio. Non solo: ha un passato anche di arbitro di pallavolo, arrivando a dirigere le partite della Serie B maschile e della A2 femminile. Pratica poi da diverso tempo il golf, disciplina che gli ha riservato soddisfazioni con vittorie in diverse gare. Fabio si considera da sempre biturgense, pur essendo nato a Cortona, dove ha vissuto i primissimi anni della sua infanzia e pur vivendo da poco tempo a Fighille di Citerna. Le collezioni sono la sua grande passione: nello specifico, ci occupiamo di quella a suo modo più particolare, che riguarda i soldati in miniatura. In fondo, l'infanzia di tutti noi è passata anche attraverso i soldatini.



Da quanto tempo, Fabio, stai portando avanti questa collezione e perché la scelta è caduta proprio sui soldatini?

“Si tratta di una passione che ho avuto sin da piccolo, quando abitavo a Cortona, con i vari soldatini, in particolare cowboys e indiani, ma che è partita ufficialmente nel 2014. In effetti, quando il tempo passa tutto cade nel dimenticatoio, poi basta una scintilla, come nel mio caso. Una visita ad un amico, quindi mi ha riportato a quell'interesse con i soldatini di piombo che colleziono da oramai otto anni”.

Quanti pezzi possiedi in totale e quali sono i più particolari, magari anche perché costituiscono vere e proprie rarità?

“Va precisato che colleziono soldatini, già dipinti a mano,



FRANTOIO

Ville di Monterchi

• Molitura Olive Conto Terzi

• Produzione e vendita diretta di Olio Extra Vergine di Oliva

**Da quest'anno siamo certificati per la molitura
di OLIVE BIOLOGICHE**





in particolare 54 millimetri, ma c'è anche chi li dipinge da sé. In tutto, possiedo circa un migliaio di pezzi in piombo, poi ci sono circa anche un migliaio di soldatini in plastica da 32 millimetri. Molto bella, in piombo, è una raffigurazione della battaglia di Teutoburgo, combattuta nel anno 9 d.C., della ditta Pegaso, che ha vinto la medaglia d'argento nel 2000 a Roma al mondiale. Un pezzo che ho acquistato a Padova”.

La tua collezione è quindi ricca: è anche da considerare completa, oppure è una di quelle destinate a non avere una fine?

“Non è certamente da considerare completa, perché di pezzi ce ne sono tantissimi, anche se c'è un problema: quello dello spazio. È una collezione nella quale puoi attingere pezzi molto sofisticati, realizzati dalla ditta King & Country, prima inglese e ora ad Hong Kong, ma pezzi di Britains Limited, John Jenkins, First Legion, Black Hawk anche se, ad oggi, ci sono alcuni artigiani che li realizzano. In Italia, ad esempio, ce n'è uno a Torgiano, in provincia di Perugia, ma altri operano a Rieti e Terni”.

In che modo riesci a reperire i pezzi che ti interessano?

“Visitando negozi e mostre. Attualmente, ho soldatini che provengono un po' da tutto il mondo: li ho acquistati infatti negli Stati Uniti d'America, in Polonia, in Belgio, a Malta, in Olanda e in Paesi quali Portogallo, Inghilterra, Bulgaria, Slovacchia, Germania, San Marino, Austria, Qatar, Roma-

nia, Oman, Emirati Arabi, Turchia e naturalmente Italia”.

Vi sono città o luoghi d'Italia nei quali il mercato di questi pezzi è più trainante?

“A Carpi, in provincia di Modena, esiste un negozio incredibile; a Calenzano, in provincia di Firenze, si tiene una mostra, tre volte all'anno, dove però puoi anche comprare. Meglio, a mio parere, acquisti diretti, perché puoi controllare il pezzo e il prezzo, ma anche tramite Ebay o altri siti online. Naturalmente, è un lavoro certosino ed è meglio acquistarli - sempre a mio parere - direttamente così li puoi controllare. Novegro, Calenzano, Milano e Roma sono però punti “caldi” per i collezionisti di soldatini”.

Conosci altri collezionisti dello stesso genere, con i quali ti tieni in contatto per informazioni e anche scambi?

“Attualmente no. Procedo secondo il mio interesse”

Oltre che quella dei soldatini, porti avanti anche altre collezioni?

“Sì, quella degli automodelli in scala 1/43, quella delle palline da golf e quella dei magneto di città, ossia le piccole calamite con foto o monumenti significativi”.

Come si può notare, Fabio Patti è un vero e proprio cultore, sempre alla ricerca di pezzi che possano impreziosire le sue collezioni. Un lavoro certosino al quale dedica tempo e passioni, perché le soddisfazioni della vita sono anche queste.

Le **Chicche** della **Valtiberina**

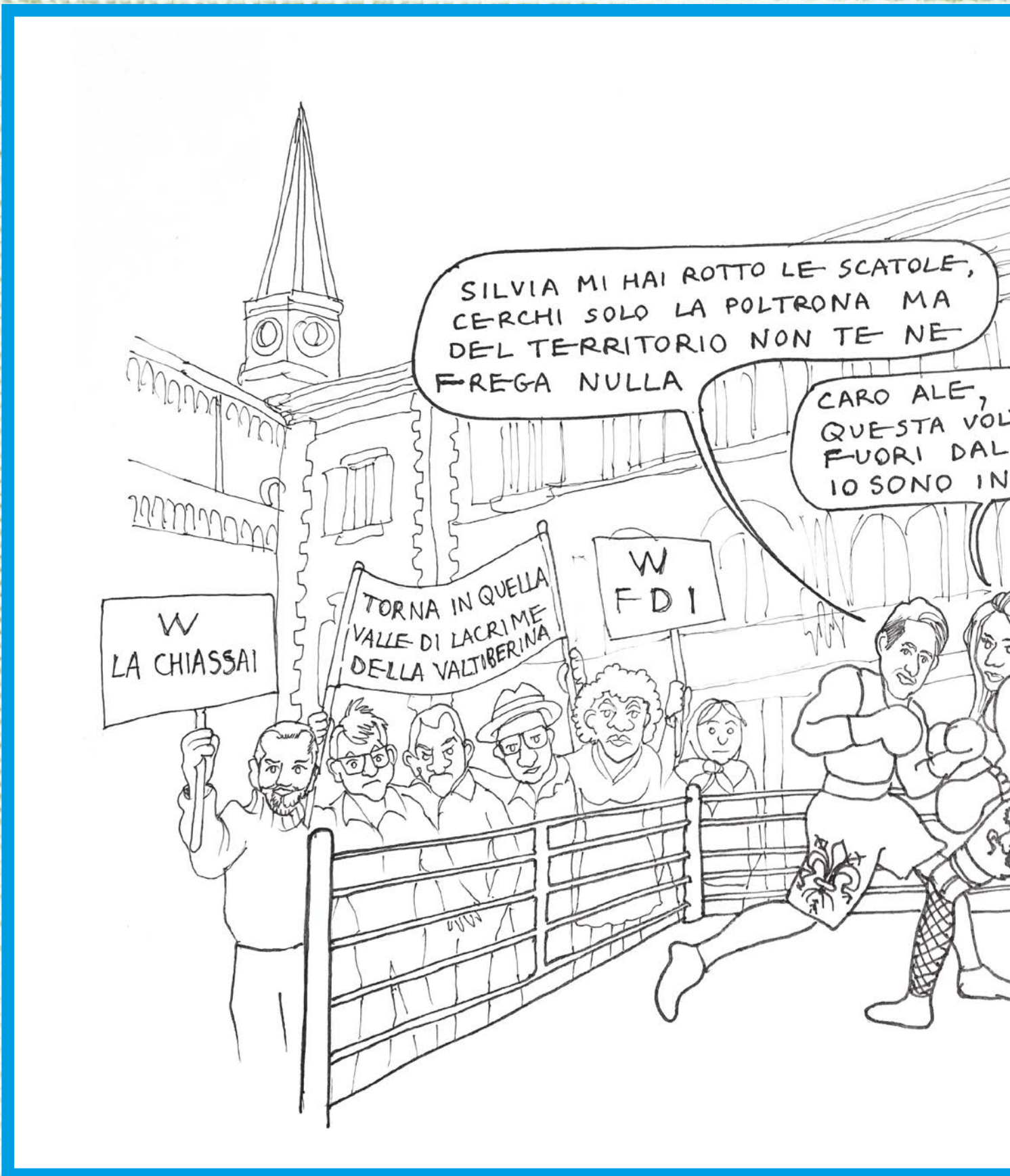
Cesti natalizi per aziende

Confetture e Sottoli, Pasta artigianale, Legumi, Cereali, Liquori e Cioccolate

www.terretoscoumbre.it

Shop on-line





S-EriPrint



Il duello fra Silvia Chiassai Martini e Alessandro Polcri, leit motiv delle elezioni per il presidente della Provincia di Arezzo in programma il prossimo 18 dicembre, è l'argomento che accende l'interesse della politica in questa parte finale del 2022. Un duello che metaforicamente è stato spostato sul ring, dove si sfidano le esigenze di turnazione sollevate da Polcri - paladino dei territori e quindi della Valtiberina che rappresenta - e le ragioni della continuità manifestate da un'ambiziosa Chiassai Martini, che si sente garantita dall'appoggio delle forze politiche di centrodestra e che quindi è certa della sua conferma. A seguire il virtuale match di pugilato sono i rispettivi tifosi, espressione delle istanze rappresentate dai due candidati e di una visione di fondo in chiave ancora politica su compiti e funzioni della Provincia in quanto ente di secondo livello.



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

IL VESPA CLUB ANGHIARI VERSO IL DECENNALE, LA CONFERMA DELLA MOTINTREPIDA E IL SOGNO.. MONDIALE

I due presidenti del sodalizio che si sono alternati in questi dieci anni, Stefano Corgnoli e Andrea Gorfini, ripercorrono le tappe salienti



Metti la passione condivisa per l'oggetto di punta della casa costruttrice di Pontedera e il gioco è fatto. È sufficiente dire il nome Piaggio e poi quello di Vespa per capire che tutto il resto è un qualcosa in più. Un amore, una passione di un gruppo di amici che condividevano giornate in sella allo stesso mezzo, ha poi dato vita dieci anni fa al Vespa Club Anghiari. Dopo anni di raduni e attività su e giù per lo "stivale", nell'estate del 2013 questi amici decidono di ufficializzare il proprio sodalizio, fondando un vero e proprio club affiliato poi al Vespa Club d'Italia. L'obiettivo del Vespa Club Anghiari è quello di creare un gruppo sempre più numeroso e affiatato che sia in grado di offrire accoglienza a tutti coloro che intendono avvicinarsi al grande mondo della Vespa. Inoltre, sfruttando le conoscenze dei vari soci e avvalendosi al tempo stesso di aziende specializzate, il club anghiarese - l'unico presente in Valtiberina Toscana dedicato esclusivamente alla Vespa - è in grado di dare assistenza precisa e dettagliata a chiunque voglia restaurare una Vespa di qualsiasi anno e modello, fornendo tutti i parametri stabiliti originariamente dalla casa costruttrice. Per favorire gli scambi culturali e ampliare le conoscenze di tutti gli iscritti, il Vespa Club Anghiari solitamente partecipa ai maggiori raduni vespistici, oltre a promuove-

re delle manifestazioni mirate proprio alla conservazione e alla diffusione del patrimonio ingegneristico racchiuso nella Vespa. Una grande famiglia: così la definiscono sia i membri del gruppo che tutti quelli che sono poi i soci del sodalizio anghiarese. Dieci anni di storia, quelli che scoccheranno proprio nel 2023, tali da diventare un vero e proprio punto di riferimento nel territorio: appassionati, ma anche semplici affezionati della Vespa, si ritrovano periodicamente. Un decennale, quindi, nel corso del quale al timone del sodalizio si sono alternati due presidenti, seppure il gruppo sia sempre rimasto coeso: prima Stefano Corgnoli e oggi Andrea Gorfini. La Vespa, come loro stesso la definiscono, è un vero e proprio stile di vita condiviso con tante persone di tutte le fasce d'età. L'anno che sta per chiudersi è stato caratterizzato da tanti appuntamenti, ma anche da un importante evento che ha riscosso subito un grande successo, nonostante sia stata solamente la prima edizione. Il riferimento è chiaro alla "Motintrepida", ovvero alla passeggiata in Vespa proprio lungo il percorso della cicloturistica d'epoca "L'Intrepida", che è già stata confermata anche per il 2023. La Vespa, quindi, è una vera e propria passione... un qualcosa che unisce e che non divide, grandi e piccini.



Come e quando nasce il Vespa Club Anghiari?

“L’anno è il 2013. Proprio per questo, diciamo subito che il prossimo sarà il decennale del nostro sodalizio. È nato sostanzialmente per volontà di un gruppo di amici appassionati della Vespa che, in quel momento, si erano ritrovati all’interno dell’allora Motoclub ‘Il Ferraccio’. Così è nato il Vespa Club Anghiari, anche per far decollare definitivamente quello che era l’evento principale, chiamato ‘Ruote da 8’ al 5%’, dove 8 sta a indicare i pollici degli pneumatici della Vespa e 5 la percentuale di miscela dei primi modelli, costruiti fra gli anni ‘40 e ‘50”.

Quanti sono i tesserati?

“Il 2022 si è chiuso con 205 tesserati ed è un numero in crescendo rispetto agli anni passati. Essere socio, però, non significa avere per forza una Vespa: si può essere semplicemente appassionati, oppure simpatizzanti di questo veicolo studiato e realizzato a Pontedera, ma si può comunque avere una serie di agevolazioni – come per esempio l’assicurazione – proposte dal Vespa Club Italia”.

Siamo a fine anno: tracciamo un bilancio dell’attività svolta in questo 2022?

“Il primo dato da mettere in luce è ancora una volta quello dei tesseramenti, passati dai 170 del 2021 ai 205 – appunto – del 2022, portando così il Vespa Club Anghiari a essere quello più numeroso della provincia di Arezzo e fra i primi

della Toscana, superando anche alcune città notevolmente più popolose e più grandi della nostra. Il bilancio è sicuramente positivo anche per ciò che riguarda gli impegni, a livello sia di eventi che di incontri. A questo proposito, vogliamo rivolgere un ringraziamento alle amministrazioni comunali della vallata per il supporto e la disponibilità, poiché ogni volta ci permettono di svolgere al meglio le nostre manifestazioni”.

E il 2022 è stato pure l’anno della prima edizione della ‘Motintrepida’: come è nata questa idea e sarà in calendario anche per il 2023?

“Nasce dalla collaborazione del Vespa Club Anghiari con il gruppo dell’Intrepida: ci siamo sempre stati fin dalla prima edizione della ciclostorica per la gestione, la sicurezza e l’assistenza durante il percorso. Parlando con il presidente Fabrizio Graziotti, è venuta fuori questa idea; da essa è nata la “Motintrepida”. L’evento sarà confermato anche per il 2023 e la data è quella di domenica 18 giugno. La prima edizione è stata davvero un successo, con una 70ina di partecipanti: abbiamo rispettato quello che è il percorso ‘corto’ dell’Intrepida, seppure per la seconda edizione ci saranno delle novità. La “Motintrepida” è una manifestazione particolare e poche sono quelle organizzate in tutta Italia: proprio per questo, probabilmente, è anche un evento sentito dalle amministrazioni locali”.



Nel 2023, parliamo sempre di numeri, cadrà anche il decimo compleanno per il Vespa Club Anghiari: cosa bolle in pentola?

“E’ un anno importante, lo sappiamo! Oltre alla già citata “Motintrepida”, è confermato il raduno nazionale in programma per domenica 10 settembre: sarà quella l’occasione principale in cui festeggeremo il decimo anno di attività, anche con un gadget esclusivo che verrà regalato a tutti i partecipanti, con la speranza che siano davvero tanti. Il tutto sarà preceduto in estate dal ritorno del Campionato Toscano e della Coppa Italia per la gimkana. Poi, come sempre, durante l’anno verranno programmate delle uscite per i soci, con particolare attenzione sempre ai festeggiamenti per il decimo anno”.

Cosa rappresenta per voi la Vespa?

“E’ sicuramente uno stile di vita che unisce la tradizione e la storia del nostro Paese con le nuove generazioni, portando avanti allo stesso tempo questo grande progetto italiano che, nonostante l’evolversi della tecnologia e dell’industria, è sempre rimasto d’attualità”.

Quindi la Vespa si può definire diversa da un altro veicolo a due ruote: ma cos’è esattamente che poi la rende unica?

“Il suo stile, la sua semplicità e versatilità, nonché l’affidabilità che contraddistingue da sempre questo mezzo che è nato - lo ricordiamo - per motorizzare tutti coloro che avevano la necessità di spostarsi per lavoro senza avere disponibilità economiche tali da potersi permettere una macchina”.

C’è - e nel caso quanto è importante - la collaborazione con gli altri Vespa Club della zona, ma anche di tutta Italia?

“C’è ed è molto importante. In zona, collaboriamo con il Vespa Club di Arezzo e con quelli di Città di Castello, Montone, Cesena e Assisi, che sono i club a noi geograficamente più vicini. Poi, ovviamente, è capitato di collaborare anche con club più distanti per eventi che hanno coinvolto pure il nostro territorio. Partiamo dal presupposto che la Vespa, essendo un veicolo popolare, nasce per unire e non per dividere e quindi le collaborazioni dovrebbero essere all’ordine del giorno, cosa che noi del Vespa Club Anghiari sempre facciamo. Allo stesso tempo, invece, il Vespa Club Italia è

sempre presente per quello che riguarda il supporto logistico necessario per le varie attività”.

Club significa stare insieme, ma anche scambiarsi idee o suggerimenti... per esempio anche nel restaurare una Vespa: quali sono i principi da dover seguire?

“All’interno del Vespa Club Anghiari abbiamo anche tesserati che si dilettono nel restauro, ma anche dei professionisti di questo settore. I principi da dover seguire dovrebbero essere quelli di mantenere al massimo l’originalità del mezzo, rispettando quelli che sono i criteri produttivi con cui veniva presentato ogni modello di Vespa, aiutando anche con le pubblicazioni di settore. Oggi, poi, ci sono tanti rivenditori di ricambi originali o comunque adattabili all’originale, che ci permettono di restaurare qualsiasi modello di Vespa in qualsiasi tipo di condizione possa versare. Inoltre, ci sono confronti periodici nel nostro Vespa Club: entrare nel gruppo permette anche di conoscere l’attività che viene svolta e di avere tutti i consigli necessari per il restauro e la messa in circolazione della propria Vespa”.

Oltre che nei raduni in tutta Italia, alcuni soci del Vespa Club Anghiari sono impegnati anche in competizioni?

“Assolutamente sì. Ci sono gare di regolarità, Audax Vespistici e gimkane. Proprio per questo, vogliamo ricordare il primo e il secondo posto ottenuto dai nostri soci, Gianni Mazzi e Michele Piccinelli, nella categoria ‘large’, oltre al secondo posto regionale - come club - sempre per quello che riguarda la gimkana: tre gare, delle quali la prima si è svolta proprio ad Anghiari. Inoltre, ci piace ricordare - facendo un piccolo passo indietro - anche la partecipazione in Austria al raduno nel Grossglockner, dove l’unica donna a livello italiano presente era proprio una socia del Vespa Club Anghiari”.

Quali sono stati i momenti e le tappe più significative della vostra presidenza?

Come abbiamo detto, nel Vespa Club Anghiari - in questi dieci anni - si sono alternati due presidenti. Il primo a rispondere è Stefano Corgnoli. “Sicuramente, la fondazione del club e la messa in opera delle prime manifestazioni, facendo subito entrare nel calendario nazionale il nostro storico evento - ‘Ruote da 8’ al 5%’ - ma anche i raduni nazionali dedicati a tutti i modelli prodotti”. Il testimone è stato



poi raccolto da Andrea Gorfini, subentrato nell'estate del 2016. "Insieme agli altri collaboratori, abbiamo dato vita a diverse manifestazioni fra le quali 'Vespesse', riservata alle Vespa sportive; nel 2019, invece, abbiamo organizzato il raduno per i festeggiamenti del 70esimo anniversario del Vespa Club Italia. Più di attualità, poi, c'è la "Motintrepida", ma anche raduni nazionali, portando ad Anghiari nel 2022 ben 218 appassionati da tutta Italia".

Il fine anno coincide, oltre che con la tradizionale conviviale, anche con il nuovo tesseramento: quale l'iter da dover seguire?

"Per diventare soci, oltre alla quota annuale, occorre semplicemente prendere contatti con il club per partecipare alle riunioni scrivendo alla mail anghiari@vespaclubitalia.it. Oltre ai gadget che il Vespa Club Italia mette a disposizione e quelli che creiamo in autonomia, i soci riceveranno a casa il giornalino bimestrale, contenente tutte le curiosità di questo mondo".

Ma i giovani di Anghiari e della Valtiberina hanno voglia di avvicinarsi al Vespa Club?

"Sì, anche in questo 2022 abbiamo tesserato tanti giovani, che hanno abbassato notevolmente l'età media del club, visto anche il grande amore per questo mitico mezzo che

si è accentuato notevolmente negli ultimi anni. Tradotto in pratica, abbiamo tesserato che vanno dai 6 ai 90 anni".

Una domanda personale: come è nata la vostra passione per la Vespa?

"Da piccolissimo, all'età di 4-5 anni, con la prima Vespa a pedali regalata dalla nonna - è Stefano Corgnoli a rispondere - poi a 15 anni grazie alla Vespa di mio nonno, che successivamente ne ha avute anche altre". Il testimone passa poi all'attuale presidente, Andrea Gorfini: "Sin da piccolo, quando con il bisnonno in sella a una Vespa Special verde Vallombrosa andavamo alla fontanella a prendere l'acqua a Tizzano, località del Comune di Pieve Santo Stefano. Mio padre, poi, ha sempre posseduto una Vespa GS150, che ancora oggi custodisce nel garage gelosamente. Posso tranquillamente dire che la passione per i mezzi storici c'è sempre stata, logicamente di costruzione italiana".

C'è un sogno nel cassetto, ovviamente a livello di club, che sperate possa realizzarsi quanto prima?

"È bello pensare in grande e noi ci proviamo. È quello di organizzare un World Day nella nostra vallata: si tratta di un raduno che prevede la partecipazione di tutti i modelli di Vespa da ogni parte del mondo, che nel 2023 sarà organizzato in Svizzera".

Del Morino®

FARM & GARDEN EQUIPMENT

Del Morino s.r.l.
Via Caroni di Sotto, 19
Caprese Michelangelo
52033 - Arezzo
Italy

Tel. +39 0575 791059
Fax +39 0575 791210
info@delmorino.it

www.delmorino.it



RENT YOUR CARS

IL NOLEGGIO INTELLIGENTE!

ACQUISTIAMO
la tua attuale *Auto*



poi te la
NOLEGGIAMO!

Convenzioni Aziendali
a prezzi vantaggiosi



NOLEGGIO A BREVE TERMINE

Auto e furgoni di tutte le tipologie
a partire da

10€ /giorno



NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

Ai prezzi più competitivi del mercato



SANSEPOLCRO

Via del Prucino, 11

Info: 347 3344848

NEL BOSCO UNA CROCE SCONOSCIUTA E MISTERIOSA, MA PUR SEMPRE RICCA DI SIGNIFICATO



BADIA TEDALDA – Una croce in ferro conficcata nella corteccia e, come piedistallo, una pianta orientata al sorgere del sole ma visibile tra le foglie autunnali. Non tutti sono in grado di toccarla perché è quasi impossibile scorgerla, ma può narrarci tanta storia. Il percorso è mobile, un saliscendi sulla collina: il sentiero è abbastanza facile e delimitato da alberi, seppure alcuni tratti mettano in difficoltà le persone meno avvezze ai sentieri di montagna. Impossibile conoscere l'autore, forse non lo sapremo mai. Quale mistero cela nessuno lo sa e non lo raccontano neppure le leggende locali. La sua forma è costituita da una semplice piattina in ferro di colore nero: più di un centimetro in larghezza. La sua lunghezza si immagina solamente, in quanto la parte verticale è dentro la corteccia dell'albero. Un foro in cima di pochi millimetri, al

centro della barra una brocca in ferro battuto tiene uniti i metalli. Morsa dai venti, arroventata dal sole delle calde estati, corrosa dalle intemperie, resistente e selvaggia, fiera come l'anima della giovinetta che vi crebbe e della quale è sconosciuta. Uno scongiuro contro qualcosa? Probabilmente, lo scopo è quello religioso. Si trova in questo luogo isolato, forse tramandata da generazioni antiche, che generalmente ritiene discendenza di qualche valore umano. Può nascondere i caduti in disgrazia, oppure tutte le volte che accadeva qualche fatto senza spiegazione si veniva costretti a recitare il rosario per prendere il voto da qualche divinità, con la speranza di ottenere il miracolo. Attorno, si innescano strane teorie: potrebbe avere origini di cultura montanara ma sempre un simbolo di fede rimane, un voto verso divinità a scopo di qualcuno a noi sconosciute, indicatrici di diverse spinte spirituali. Esorcizzate in seno a una fiducia che, insieme alla tenacia, teneva in piedi l'esistenza dei contadini, riprendono in maniera potente una forma sacra, carica di valenze spirituali profonde, importanti ed evocative. Si può dire che la croce, intesa come un segno, sia un simbolo e fonte di energia propria. La pianta dove è collocata è un punto di riferimento e segna il luogo, il passaggio e i tesori nascosti. L'usanza di elevare croci in differenti luoghi del paesaggio possiede radici molto lontane, probabilmente riconducibili a culture diverse; i crinali delle montagne sono la testimonianza, rivestono grande importanza simbolica trans-culturale ed esprimono l'attenzione della persona posta a scegliere tra due strade, tra due cammini, indicando forse la leggera angoscia nei porsì di fronte alle scelte. La montagna non può essere appaltata come è ora al consumismo più volgare, ad una monocultura degli eccessi che la svuota del suo significato e della sua stessa capacità di richiamo. La spiritualità fa parte della cultura montanara come ne fanno parte la pastorizia, il bosco e le leggende: ricca di richiami, a lunghi sentieri, fino alle croci di ferro o legno. In tempi antichi, dall'alto medioevo, queste semplici croci senza Cristo appeso indicavano luoghi nei quali erano successi fatti strani ed erano state erette in posti dove erano avvenuti incidenti mortali; croci che potevano valere come misura sostitutiva o aggiuntiva di pene inflitte. Generalmente, venivano corredate di un'epigrafe che chiariva i motivi della sua presenza, magari con l'invito al passante ad una preghiera per le anime delle persone morte in maniera violenta o improvvisa. Questo luogo può essere visto con presenze e spiriti mitologici. Qui troviamo le croci a difesa e protezione dei pascoli

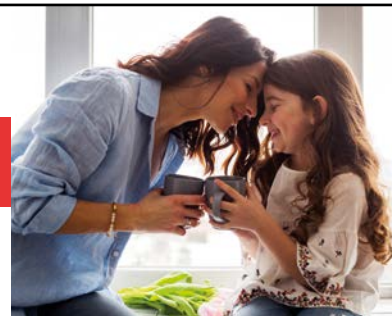


ANALISI CLINICHE,
CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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



DIFTERITE VINTA GRAZIE AL VACCINO... MA ANCORA MALATTIA ENDEMICA IN ALCUNE PARTI DEL MONDO

Di origine antichissima, colpisce soprattutto le vie respiratorie superiori attaccando gola, naso e tonsille, ma il trattamento ne blocca fin da subito la contagiosità, che rimane alta nei Paesi ancora in via di sviluppo

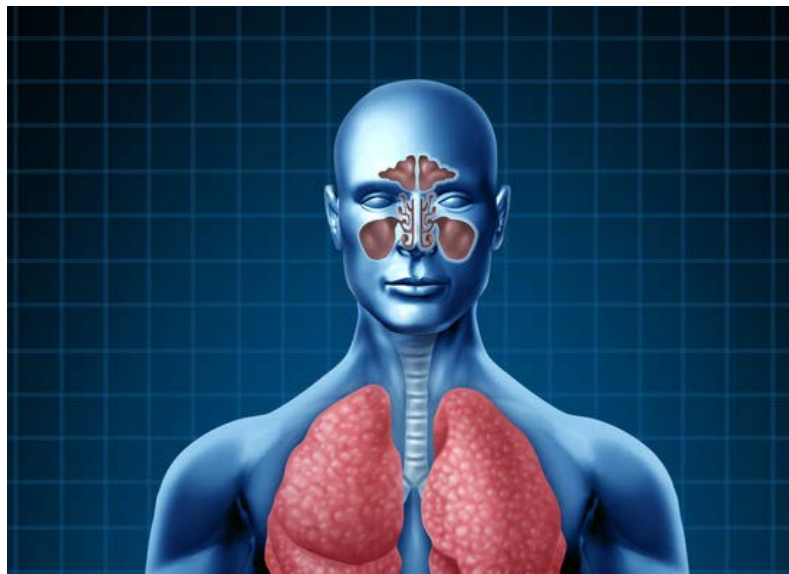
È una malattia tossinfettiva per la quale la denuncia ha carattere obbligatorio entro le 12 ore dall'accertamento. Parliamo della difterite, malattia di origine batterica ad alto contagio, che colpisce principalmente le vie respiratorie superiori e provoca sintomi quali faringiti e laringiti, che nei casi più gravi portano alla morte. Gola, naso e tonsille gli organi più danneggiati. Si manifesta anche in forma cutanea nei Paesi tropicali ed è una malattia che in passato ha mietuto diverse vittime; la scoperta del vaccino l'ha poi limitata ai soli Paesi ricchi, anche se è all'origine di gravi epidemie nei Paesi in via di sviluppo. A provarla è il "*Corynebacterium diphtheriae*", batterio

Gram+ che infetta le vie aeree superiori e la cui tossina dà luogo a complicanze chiamate miocardite e paralisi dei nervi cranici e spinali. A scoprirlo è stato il patologo tedesco Edwin Klebs nel 1883; il vaccino è disponibile fin dal 1920 e si somministra assieme a quello contro il tetano; viene preparato in modo tale da rendere la tossina difterica non più pericolosa, ma allo stesso tempo in grado di stimolare l'organismo a produrre le difese contro la malattia. Inutile stare a ribadire che la vaccinazione preventiva sia il sistema più efficace per evitare la malattia: a scuola, da bambini, oltre che quella contro il vaiolo c'era anche la vaccinazione antidifterica e antitetanica.



Conosciuta fin dall'antichità a seguito delle diverse "angine" che affliggevano gli uomini, la difterite ha caratteristiche di stagionalità ed è diffusa nei climi temperati, con il picco nei mesi freddi. Prima della vaccinazione, era soprattutto una patologia infantile che colpiva il 10% dei bambini, poi con il tempo ha sempre più interessato anche la popolazione adulta, a causa della perdita di immunizzazione per mancanza di richiamo con tosse difterica. Negli Stati industrializzati, di difterite non si parla più grazie alla vaccinazione DT e DTp, sigle di tetano-difterite e tetano-difterite-pertosse. La portata della malattia rimane endemica nei Paesi in via di sviluppo e dove i programmi vaccinali sono meno efficienti: è il caso di Brasile, Nigeria, India e Indonesia. Nel 1990, per l'interruzione delle vaccinazioni, la situazione andò fuori controllo nella ex Unione Sovietica; i tassi di mortalità, senza il giusto trattamento,

raggiungevano persino il 50% nel caso di epidemie. In Italia, dal 2015 al 2017 sono stati registrati otto casi, uno dei quali aveva il batterio produttore di tossina responsabile di difterite cutanea. L'uomo è l'unico portatore del *Corynebacterium diphtheriae* e il contagio avviene con l'esposizione a goccioline di saliva emesse con il respiro, i colpi di tosse, gli starnuti di soggetti infettati, convalescenti o portatori sani. Il batterio comprende quattro biotipi diversi fra essi dal punto di vista morfologico e biochimico: i nomi sono "gravis", "mitis", "intermedius" e "belfanti". Meno quest'ultimo, gli altri possono produrre la tossina difterica; gli altri ceppi identificati dello stesso batterio - *Corynebacterium ulcerans* e *Corynebacterium pseudotuberculosis* - possono causare la malattia al momento del contatto con il portatore. La difterite si trasmette per contatto diretto con una persona infettata o, più raramente,



con oggetti contaminati da secrezioni delle lesioni di un paziente; anche il latte non pastorizzato ha favorito l'infezione. L'incubazione oscilla fra i due e i cinque giorni e se riguarda l'apparato orofaringeo porta quali sintomi il mal di gola, la carenza di appetito, una leggera febbre, la nausea e anche il vomito. Sulla superficie di gola e tonsille si crea una membrana grigiasta, infiammata ai margini, con lesioni che talvolta possono anche sanguinare e presentare un colore verdastro o nero. Il gonfiore al collo e l'ostruzione delle vie respiratorie sono gli altri sintomi. Il decorso della malattia è in genere benigno, anche se è elevato il rischio di complicanze gravi a livello cardiaco, vedi aritmie, arresto cardiaco, miocardite e insufficienza cardiaca progressiva. La difterite si cela dietro le faringiti batteriche e virali, le mononucleosi infettive, la sifilide orale, la candidosi e l'angina di Vincent. L'esame batteriologico delle lesioni può confermare la diagnosi. Andiamo adesso ad approfondire il profilo clinico. La faringite difterica presenta un intenso edema ed eritema localizzato a livello del palato molle, dell'ugola, delle tonsille palatine e dei pilasti tonsillari. La mucosa con l'eritema comincia a coprirsi di chiazze grigio-bluastre. La laringite difterica può essere primitiva o secondaria a estensione caudale di una faringite difterica; in questo caso, l'infiammazione e le pseudomembrane si localizzano a livello laringeo e danno un senso di "ingombro" alla deglutizione, una disfonia e a volte anche afonia. Il distacco di pseudomembrane può portare alla ostruzione delle vie aeree, soprattutto nel-

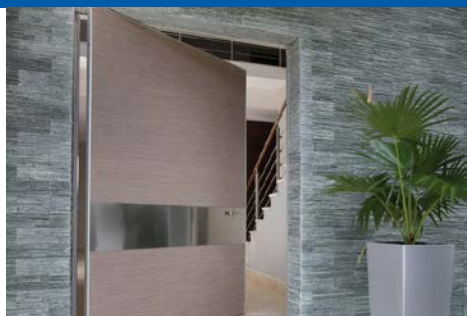
la fase di inspirazione. Il bambino si mostra sofferente e cianotico, poi pallido, segno di una grave asfissia che deve essere subito trattata per evitare l'exitus per soffocamento. Quella che interessa il naso è invece la rinite difterica, la cui casistica è rara; si manifesta con rinorrea sanguinolenta e muco-purulenta, spesso associata a sovrainfezione batterica. La difterite cutanea, più rara, si manifesta soprattutto in soggetti indigenti e in Paesi tropicali; la lesione si presenta spesso sotto forma di gangrena, ovvero ulcerata. Le persone malate di difterite debbono essere trattate con antitossina e antibiotici (l'eritromicina o la penicillina) e poste in isolamento per evitare che contagino altre persone, ma dopo due giorni di terapia la contagiosità è bloccata. Il vaccino antidifterico - come già ricordato - è somministrato in genere assieme a quello contro tetano e pertosse, ma oggi si tende a vaccinare i nuovi nati con il vaccino esavalente, capace di proteggere anche contro poliomielite, epatite virale B e infezioni da "Haemophilus influenzae B". Il vaccino è consigliabile a tre categorie di persone: i bambini nel corso del primo anno di vita, gli adulti non vaccinati e i viaggiatori che si recano nelle zone in cui la malattia è endemica. È un vaccino costituito da tre dosi, da praticare al terzo, quinto e dodicesimo mese di vita del bambino, con altre due dosi di richiamo a 6 a 14 anni di età. Quando il ciclo termina, la vaccinazione antidifterica garantisce praticamente al 100% e, se uno vuole conservare una buona immunità, può fare ulteriori richiami ogni dieci anni.

SI BARONI

soluzione
infissi

show room
Santa Fiora - SANSEPOLCRO

Internorm
Finestre - porte



**Detrazione fiscale
del 50%**
proteggi la tua casa con il
Bonus Sicurezza

DUCATI, LA MOTO DALLO SPIRITO VINCENTE

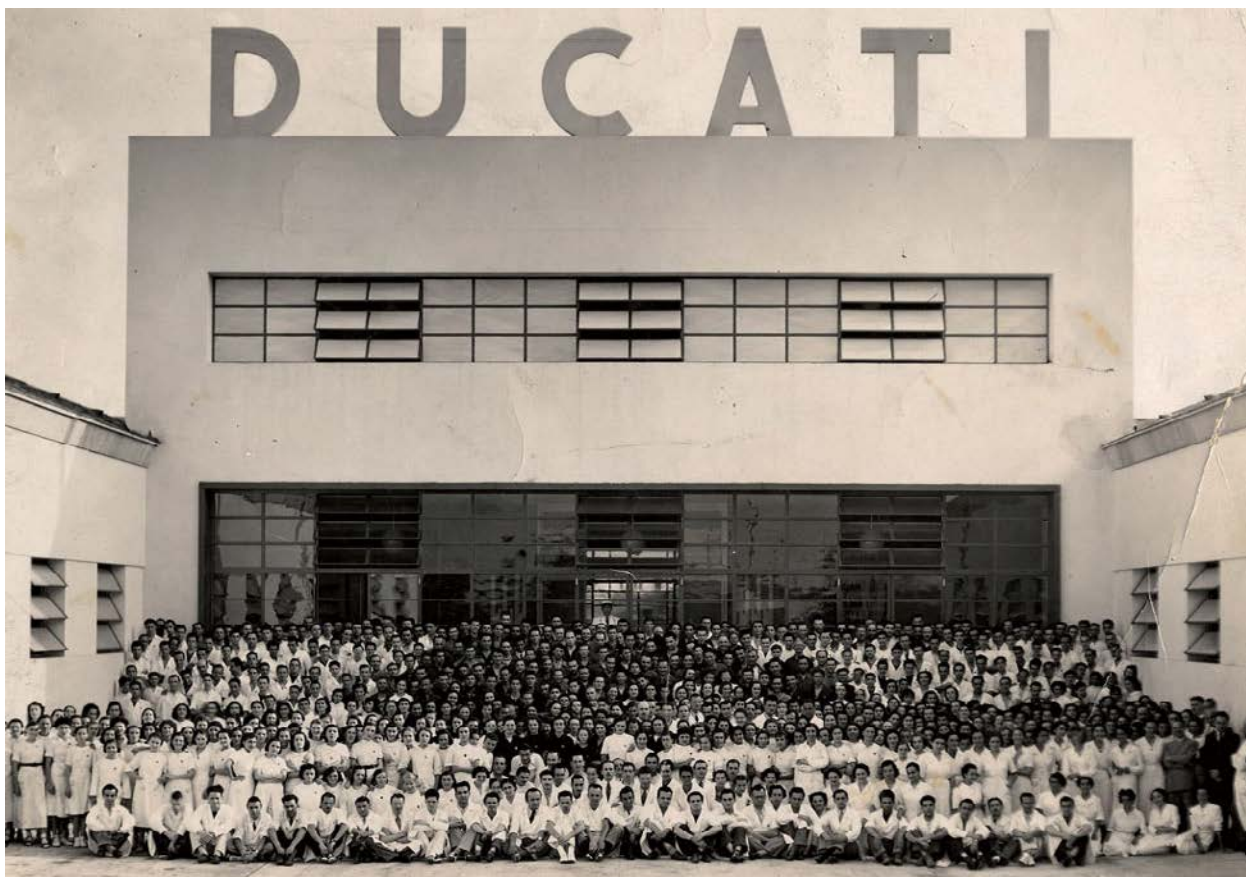
Un altro marchio “icona” dello sport italiano, che ci ha regalato l’ultima “perla” con il titolo mondiale di Francesco Bagnaia nella MotoGP, ma che ha dominato a lungo anche in Superbike. A Borgo Panigale il quartier generale di una casa motociclistica che ha portato in dote il sistema desmodromico

L’impresa di Francesco “Pecco” Bagnaia sulla Desmosedici, datata 6 novembre 2022, ha segnato un’altra giornata storica per il motociclismo italiano ed esaltato di nuovo la Ducati, prestigiosa casa motociclistica alla quale – dopo la Guzzi e la Benelli – dedichiamo le pagine speciali del nostro periodico. Il titolo mondiale di Bagnaia in MotoGP, cioè nella classe regina che un tempo era la 500, è una combinazione che si inserisce alla perfezione in questo contesto. Bagnaia ha riportato la Ducati sul tetto

iridato dopo 15 anni dal titolo conquistato da Casey Stoner, ha rotto il digiuno italiano a distanza di 13 anni (l’ultimo a imporsi era stato Valentino Rossi) e dopo 50 anni ha fatto sì che tornasse a trionfare un binomio tutto italiano. Non accadeva dal 1972, quando Giacomo Agostini si impose con la MV Agusta. Prendiamo spunto allora dall’ultimo esaltante capitolo, che non è certo il primo a livello agonistico, per riavvolgere il nastro della storia e tornare indietro di circa cento anni.

Borgo Panigale, oggi popoloso quartiere del Comune di Bologna, è famosa non soltanto per essere sede dell’aeroporto “Guglielmo Marconi”, ma anche della Ducati. L’anno di nascita è il 1926 e la figura centrale è quella dell’ingegner Antonio Cavaliere Ducati, che fonda la Società Scientifica Radio Brevetti Ducati, specializzata nella ricerca e produzione di tecnologie per le comunicazioni radio. La finalità è quella di sfruttare industrialmente i brevetti del figlio Adriano, pioniere delle trasmissioni radiofoniche: lui ha infatti realizzato il primo collegamento stabile fra Italia e Stati Uniti e il primo collegamento simultaneo fra i cinque continenti. Antonio Ducati muore nel 1927, un anno dopo la fondazione dell’azienda e allora a proseguire il cammino sono i figli Adriano, Bruno e Marcello, produttori di un condensatore, chiamato “Manens”, nel centro di Bologna, poi fra il 1930 e il 1934 la produzione è spostata nella villa di proprietà della famiglia, mentre nel ’35 viene realizzato lo stabilimento di Borgo Panigale dove hanno attualmente sede la Ducati Motor Holding Spa e la Ducati Energia Spa. L’attività produttiva è ampliata con le prime apparecchiature radiofoniche, le antenne radio, i primi sistemi di comunicazione interfonica, i proiettori cinematografici, le addizionali e i rasoi elettrici; a fine anni ’30, poi, vengono affiancati a quello di Borgo Panigale gli stabilimenti di Bazzano e Crespellano, ma non è finita: nel 1939 viene creata la sezione ottica e, dopo l’armistizio dell’8 settembre 1943, la fabbrica è occupata dalle truppe tedesche, poi bombardata e distrutta il 12 ottobre 1944. Una volta conclusa la guerra, si pone la necessità di realizzare una nuova produzione e allora, su richiesta dell’Iri, nel 1946 prende il via il reparto motociclistico come branca dell’azienda, che produce su licenza il “Cucciolo”, motore monocilindrico di 48 centimetri cubi con cambio a due velocità da applicare a una normale bicicletta, progettato dall’avvocato Aldo Farinelli e affidato alla Siata di Torino, che però non ha le capacità industriali per tenere il passo con il successo del prodotto. Le versioni successive del “Cucciolo” saranno applicate a un telaio progettato dalla Caproni e il bicimotore venderà in tutto il mondo oltre 250mila unità. Nel 1948, i fratelli Ducati cedono la proprietà dell’azienda

alle partecipazioni statali: Adriano emigra negli Stati Uniti e sviluppa motori al plasma per la Nasa. Nel 1954, l’azienda viene scissa in Ducati Meccanica e Ducati Elettrotecnica, con la prima che ovviamente si occupa di realizzazione di motoveicoli; lo stesso anno viene assunto l’ingegner Fabio Taglioni, progettista romagnolo che in trent’anni esatti svilupperà tantissimi progetti di moto e motori, ma in particolare le tecnologie a oggi utilizzate: il sistema desmodromico, il motore bicilindrico e il telaio a traliccio. La casa produce due scooter, il Cruiser e il Brio, rispettivamente nel 1952 e nel 1963, poi nel 1975 la Ducati passa sotto il controllo dello Stato italiano attraverso l’Efim, che nel 1978 cede l’azienda alla VM Motori (anch’essa sotto controllo statale), la quale si occupa in particolare di motori diesel industriali e automobilistici; tutto questo, sommato alle difficoltà sul mercato patite per opera delle case giapponesi, vede l’azienda concentrarsi sulla produzione di motori diesel su decisione della controllante, per cui le moto escono dalla lista delle priorità. Risultato: un tracollo delle vendite, passate dai 7mila esemplari del 1981 alle meno di 2mila nel 1984, con la “Desmo a coppie coniche” fuori produzione dal 1982, con la Pantah che necessita di un rinnovo e con le “Bicilindriche Desmo Parallele” 350 e 500 centimetri cubi che non sfondano sul mercato. Il progetto Ducati Bipantah va incontro alla bocciatura. E sotto la gestione statale, viene imposto lo stop all’impegno agonistico perché ritenuto un lusso che non è il caso di permettersi: il ruolo di “squadra corse” della Ducati è svolto dalla Ncr (Nepoti Caracchi Rizzi, poi Nepoti Caracchi Racing) con il supporto del direttore tecnico Fabio Taglioni e del capo meccanico Franco Farnè. A rischio è il futuro dell’azienda, che promuove la sua immagine grazie ai successi sportivi. Intanto, nei primi anni ’80 la Cagiva chiude con la Ducati un accordo per la fornitura dei motori Pantah, con i quali creare le proprie moto di grossa cilindrata. I rapporti si stringono sempre più e nel 1985 i fratelli Claudio e Gianfranco Castiglioni acquistano la Ducati dalla VM Motori: l’idea è quella di spostare la produzione delle moto a Varese per lasciare a Borgo Panigale l’assemblaggio dei motori “Pantah”. La Cagiva mantiene il controllo fino al 1996, anno nel quale il Texas Pacific Group acquista il 51% delle azioni. L’inve-



stimento nelle competizioni è forte e i successi nelle gare di Superbike esercitano un effetto trainante nelle vendite dell'azienda. Due anni più tardi, nel 1998, il Texas Pacific Group acquista anche il rimanente 49% della Ducati e nel 1999 la nuova denominazione è Ducati Motor Holding Spa. Il fondo texano colloca sul mercato oltre il 65% delle azioni possedute. È un anno importante: viene organizzata la prima edizione del World Ducati Week, ossia la settimana dedicata ai tifosi della Ducati e si inaugura il museo aziendale, contenente le moto da competizione dal "Cucciolo" fino alle "Desmosedici". Ma nel 2006 il marchio Ducati è di nuovo di proprietà italiana grazie a Investindustrial Holdings, la finanziaria di Andrea Bonomi, che acquista una quota consistente del capitale sociale. Il 2007 è l'anno che segna il ritorno all'utile con un giro di affari di quasi 398 milioni di euro, pari a un +30,5% rispetto ai 305 milioni dell'anno precedente, mentre nel 2018 Ducati concede il proprio marchio alla italiana Onda Communication per la produzione di una linea di periferiche per la connessione internet tramite rete cellulare e nell'aprile del 2012 arriva

la notizia dell'acquisizione di Ducati Motor Holding Spa da parte di Lamborghini Automobili Spa. Nel comunicato stampa emesso, il gruppo Investindustrial rende noto di aver raggiunto un accordo per la vendita della propria quota; anche gli investitori Hospitals of Ontario Pension Plan e Bs Investimenti hanno venduto le loro partecipazioni in Ducati, con l'ok da parte dell'antitrust dell'Unione Europea nel giugno successivo. Al termine delle operazioni, Ducati entra nel gruppo Audi e la casa di elaborazione Amg (gruppo Mercedes Benz), con la quale aveva sviluppato la collaborazione che aveva dato vita alla Ducati Diavel Amg, scioglie l'alleanza per l'acquisto della compagnia da parte di un produttore rivale. Risultato: tutti i prodotti con il logo Ducati-Amg escono dalla produzione.

La mano dell'ingegner Taglioni è stata evidente fin da subito: nel '56, applica per la prima volta la distribuzione desmodromica a un motore motociclistico, quello della Desmo 125 GP e nel '63 nasce la Ducati Apollo 1260



per il mercato degli Stati Uniti. Gli anni '70 sono quelli del motore bicilindrico per la 750 GT, uno fra i modelli più belli della casa bolognese, così come la Scrambler con motori monocilindrici da 125, 250, 350 e 450; il '74 è l'anno della 750 SS, il '75 della 900 SS, il '77 della Darmah, l'80 della Mike Hailwood Replica e l'82 della 900 S2. A chiudere il ciclo delle "desmo coppie coniche" sono nell'86 le 1000 MHR e S2: grande il successo della prima. La Pantah 500, anno 1979, è la prima Ducati con motore dotato di comando di distribuzione a cinghia, ancora a 2 valvole e con raffreddamento ad aria, dal quale derivano i motori che hanno dominato sulle piste di tutto il mondo fino a oggi. Arriveranno la 750 F1 del 1985 e la Paso del 1986, prima moto da strada interamente carenata e disegnata da Massimo Tamburini; la 851, progettata dall'ingegner Massimo Bordi (1987), è la capostipite delle moderne 4 valvole raffreddate a liquido, la prima con motore Desmoquattro, alla quale seguiranno la Monster del '93 e la 916 del '94, che verrà sviluppata in seguito con i nomi di Ducati 996 e Ducati 998. Nel '97, con il contributo di Miguel Galluzzi, esce la serie Sport Turismo (ST), ovvero moto sportive più comode ed equipaggiabili con borse e bauletto per i bagagli; fra le versioni proposte c'è la ST4S/ST4S 996, prima moto italiana con Abs. La produzione di questa serie cessa nel 2007. Ducati stabilisce poi un altro piccolo primato: quello di essere la prima casa motociclistica a porre in vendita una moto via internet, nel 2000 con la MH 900E, il che favorisce la nascita di Ducati Com, società per il commercio elettronico. Nel 2002 è la volta della Ducati 999, che pone fine alla serie 916, 996 e 998 senza tuttavia ottenere gli stessi consensi, anche se vince il mondiale Superbike al suo primo anno con l'inglese Neil Hodgson nel 2003 e poi con James Toseland. Un dominio che di fatto durerà fino al 2011 con le vittorie di Troy Bayliss e Carlos Checa. Tornando al 2003, viene presentata la Multistrada, categoria "on/off-road" nella cilindrata 1000 e poi 620; nel catalogo del 2007 sono presenti due versioni della Multistrada: la 1100 e la 1100 S, che verranno prodotte fino al 2009. Entrambe montano un motore bicilindrico a L di 1078 cm. da 95 cavalli. Lo stesso motore equipaggia la Ducati Hypermotard, con la differenza che nel motore di quest'ultima la frizione è a secco. Nel 2010 viene presentata la seconda serie, con un design completamente rivisto e nella nuova cilindrata da 1200 cm.; questa nuova serie è sempre disponibile nelle due versioni "base" e "S". Del 2005 è la serie SportClassic, inizialmente con la PaulSmart 1000 LE e la Sporto 1000, entrambe monoposto. A partire dal 2006, la gamma SportClassic viene ulteriormente ampliata con i modelli Sport1000 Biposto e TG1000, mentre nel 2007 esce la Sport1000S. Nel 2006, c'è anche la RR, versione stradale della Desmosedici, la moto che corre in MotoGp e nel 2007 le novità sono due: la 1098, erede della 999 e la Hypermotard, che segna l'esordio della Ducati nelle supermotard. L'anno successivo, il 2008, vede il modello

Monster 695 rimpiazzato dal 696, che fra le soluzioni tecniche ha le pinze dei freni radiali Brembo, i tubi dei freni di tipo aeronautico, il cruscotto digitale e la frizione Atpc antisaltellamento. La Ducati è consacrata nel 2008 come casa costruttrice di moto sportive per antonomasia dalla rivista "Motociclismo", grazie ai modelli 1098, Desmosedici RR e 848. Un nuovo modello stradale di eccezione viene prodotto nel 2012: è la Ducati 1199 Panigale, che conoscerà la sua evoluzione a novembre 2014 con la 1299. A InterMot 2016, Ducati presenta la SuperSport, moto di 937 cc. e con 113 cavalli. Autonomia garantita da un serbatoio contenente 16 litri e moto che monta l'ultima versione del traliccio Ducati, con quest'ultimo che ne aumenta la maneggevolezza e ne riduce il peso a 210 chili. E siamo agli ultimi modelli: nel novembre del 2020 viene annunciata la versione conforme alla normativa anti-inquinamento Euro 5, equipaggiata con controlli elettronici basati sulle informazioni provenienti dalla piattaforma inerziale a 6 assi di Bosch, in grado di rilevare istantaneamente angolo di rollio, di imbardata e di beccheggio della moto nello spazio. Nel 2017 era stata la volta della Panigale V4, autentica rivoluzione nel top di gamma in totale rottura con il passato. Il motore è un 4 cilindri a V di 90° chiamato Desmosedici Stradale (1100 cc.) di derivazione MotoGp con potenza fino a 214 cavalli. Sulla base del progetto, vengono lanciate anche la naked Streetfighter V4 nel 2019 e l'enduro Multistrada V4 nel 2021.

La Ducati ha senza dubbio conferito prestigio allo sport italiano con le sue molteplici vittorie. Ci limitiamo a quelle più prestigiose, che sono in effetti molte: 65 primi posti in gare di MotoGp e 165 podi sempre nella stessa categoria, con due titoli mondiali piloti vinti nel 2007 da Casey Stoner e nel 2022 da Francesco Bagnaia. Aggiungere poi, ancora in MotoGp, i tre titoli iridati per team nel 2007, nel 2021 e nel 2022 e i quattro per costruttori, datati 2007, 2020, 2021 e 2022. L'australiano Casey Stoner è anche quello che ha vinto più gran premi con la Ducati in MotoGp: 23, seguito dai 14 di Andrea Dovizioso e dagli 11 di Francesco Bagnaia. Da ricordare anche i 7 successi di Loris Capirossi, i 3 di Jorge Lorenzo e Jack Miller, i 2 del ternano Danilo Petrucci e l'unico a testa ottenuto da Troy Bayliss e Andrea Iannone. Stoner è poi salito per ben 42 volte sul podio. Nella Superbike, la Ducati ha dominato per 14 volte dal 1990 al 2011 e sempre con piloti stranieri: il francese Raymond Roche, lo statunitense Doug Polen, il britannico Carl Fogarty (4 titoli), gli australiani Troy Corser e Troy Bayliss (3 titoli il secondo), gli altri britannici Neil Hogson e James Toseland e lo spagnolo Carlos Checa. Un mondiale vinto anche nella Supersport con Paolo Casoli nel 1997 e sei titoli nella Superstock 1000 con gli italiani Niccolò Canepa, Davide Giugliano e Michael Ruben Rinaldi, con l'australiano Brendan Roberts, con il belga Xavier Simeon e con l'argentino Leandro Mercado.





Busatti

Tessitori in Toscana dal 1842

I tuoi acquisti di Natale
Anche on-line su shop.busatti.com

www.busatti.com - busatti@busatti.com

Anghiari

Via Mazzini, 14 - 0575.788013

Sansepolcro

Corso XX Settembre - 0575.741539

Arezzo

Corso Italia, 48 - 0575.355295



LE ECCELLENZE

**GERASMO
CAFFE'**

**NEL CENTRO STORICO
DI SANSEPOLCRO**

VIA XX SETTEMBRE 50 - ex Benetton
SANSEPOLCRO (AR)

CAFFETERIA - CIOCCOLATERIA - SALA DA TE'
HAPPY HOUR - WINE BAR - PAUSA PRANZO
AFTER DINNER - MUSIC BAR - GINTONERIA - RUMMERIA

**MACELLERIA
Martini**

**DA SEMPRE CARNI DI PRIMISSIMA
QUALITA' E GENUINITA'**

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

EUROFUSIONE

2138AR

di Leonardo e Lorenzo Viciani

**MICROFUSIONI A CERA PERSA
ACCESSORI MODA**

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

**TEVERE TRUCKS
AUTOFFICINA**

- . officina meccanica
- . elettrauto
- . riparazione autoveicoli e
veicoli industriali

Loc. Malpasso 60 - 52037 Sansepolcro (Ar) - 393.8028236

BANCA DI ANGHIARI E STIA

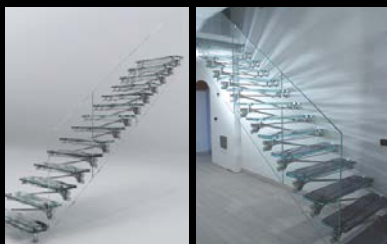
CREDITO COOPERATIVO

*Orgogliosamente
Banca del
Territorio*



Valentino Borghesi

le scale che arredano



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

LA TUA CARTA VINCENTE

Via Marco Buitoni, 4 - Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 749501 - www.giorniferro.it

LAVANDERIA PIERRE



Lavaggio
Stiratura
Lavori di sartoria
Detersivi
Profumatori
Igienizzanti

Via del Prucino, 2/I - 52037 Sansepolcro AR
Telefono: 331 8867729

ELETTROCOMM



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

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



SOGEPU

AL SERVIZIO DELLA
NOSTRA VALLE

Numero Verde
800 132152
Servizio Gratuito

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

NOEMI, GRAFFIANTE ANCHE NEL TALENTO, OLTRE CHE NEL TIMBRO DI VOCE

Da soprano in adolescenza a contralto nella maggiore età: diversi gli accostamenti a note artiste della canzone italiana, Fiorella Mannoia in primis, ma lei è... Noemi, con il suo stile e con le sue indubbie doti

Non è solo questione di capelli rossi, che pure per lei sono un elemento distintivo. Noemi è una fra le cantanti italiane più affermate del momento: prende come esempio Fiorella Mannoia e la stessa Mannoia si rivede in lei. Appassionata di musica blues e jazz, nel panorama italiano Noemi ha più di un riferimento: oltre alla Mannoia, ci sono anche Mia Martini, Vasco Rossi, Gaetano Curreri, Francesco De Gregori, Lucio Battisti, Fabrizio De André e Francesco Guccini. Ma lei rimane pur sempre un talento, capace di spaziare dal soul al blues e al rhythm and blues attraverso il rock e la musica d'autore. La sua voce è graffiante, potente, sabbata e profonda, con una singolare metamorfosi che ha caratterizzato la sua crescita: soprano come estensione vocale in adolescenza, dall'età di 13 anni in poi ha cominciato a mutare in "voce black" fino a diventare contralto alla maggiore età; ciò significa che Noemi interpreta meglio i brani di cantanti

uomini (specie quelli scritti in inglese), arrivando alle tonalità da mezzosoprano. Diversi gli accostamenti di Noemi ad Anastacia, alla già ricordata Fiorella Mannoia e anche a Mia Martini; c'è persino chi l'ha definita la "nuova Mia Martini" per forza interpretativa e graffio vocale. Anche noti cantanti l'hanno elogiata per il grande talento: per Gaetano Curreri degli Stadio è la migliore in Italia, ma anche Umberto Tozzi, Laura Pausini e Vasco Rossi ne hanno parlato molto bene, sia per vocalità che per forza interpretativa. Nello studiare il modo di cantare di Noemi, il docente inglese John Sloboda spiega l'uso che fa dell'appoggiatura, ovvero "l'utilizzo di due note, con la prima che si discosta dall'armonia quel tanto che basta per creare un leggero smarrimento, mentre la seconda torna sul tracciato prestabilito. In chi ascolta si possono manifestare effetti quali la pelle d'oca, il battito cardiaco accelerato e anche il pianto di commozione".

Noemi, al secolo Veronica Scopelliti, è nata a Roma il 25 gennaio 1982, per cui è poco più che 40enne. La famiglia è originaria di Reggio Calabria e la sua celebrità inizia - si fa per dire - ad appena 19 mesi, quando compare nello spot televisivo di una nota marca di pannolini per bambini. A spronarla nella musica è il padre, ex chitarrista, così lei inizia a 7 anni a studiare pianoforte e a 11 la chitarra, componendo e musicando pezzi. Si iscrive alla Siae e si diploma al liceo classico nel 2001 al collegio San Giuseppe-Istituto De Merode di Roma, poi consegue la laurea nel 2004 al Dams della facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Roma, alla quale aggiunge nel 2006 la laurea magistrale in regia televisiva e cinematografica con 110 e lode. Fin dalle prime esperienze come cantante, sceglie il nome d'arte Noemi, quello che avrebbe voluto darle la madre alla nascita. Dal 2018, è sposata con il musicista Gabriele Greco, bassista e contrabbassista facente parte della sua band. A renderla famosa è stato nel 2009 il talent show televisivo X Factor, che le è valso un contratto con la Sony Music, anche non risultando vincitrice, ma nel 2003 Noemi inizia la collaborazione con l'arrangiatore e compositore Diego Calvetti, incidendo dei demo con cover di cantanti famosi, mentre nel 2007 partecipa alle selezioni di Sanremolab ed è fra i dodici finalisti. Nel 2008 è concorrente alla seconda edizione di X Factor fra gli Over 25: Morgan la incoraggia a cantare in italiano, visto che fino a quel momento aveva preferito l'inglese. Nell'aprile del 2009, nella puntata speciale di X Factor-Il Galà le viene riconosciuto il secondo posto del premio della critica, esibendosi in duetto con Chiara Canzian. E il 10 aprile 2009 esce "Briciole", il suo primo singolo, che viene certificato disco d'oro; a esso segue l'Ep "Noemi", che arriva fino all'ottavo posto della classifica Fimi Album. Il 6 giugno, all'Arena di Verona,

Noemi riceve un Wind Music Award come giovane talento italiano più promettente e il 21 dello stesso mese partecipa alla serata per le popolazioni dell'Abruzzo, colpite dal terremoto, che si tiene allo stadio "Giuseppe Meazza" di Milano, cantando assieme a Irene Grandi, Dolcenera e Syria; il 19 agosto è al Concerto per Viareggio organizzato da Zuccherò Fornaciari per le vittime dell'incidente ferroviario di giugno e poi riceve il "Premio Città dei Cavalieri di Malta" come miglior rivelazione musicale dell'anno 2009. In ottobre, esce il primo album di inediti, "Sulla mia pelle", che raggiunge la terza posizione nella classifica Fimi Album. È anticipato dal singolo "L'amore si odia", in duetto con Fiorella Mannoia e certificato multiplatino. Doppio disco di platino (oltre 140mila copie) per l'edizione deluxe di "Sulla mia pelle", prima della partecipazione al Festival di Sanremo nel 2010 con "Per tutta la vita" nella categoria "campioni". Il quarto posto finale genera malcontento fra il pubblico e anche l'orchestra manifesta il suo disappunto, gettando gli spartiti sul palco. In maggio, Noemi pubblica "Vertigini", singolo che riceve una nomination ai Trl Awards 2010 e la collaborazione con Fiorella Mannoia si riconferma con l'album di quest'ultima, dal titolo "Il tempo e l'armonia". È datata 28 gennaio 2011 l'uscita del singolo "Vuoto a perdere", scritto da Vasco Rossi e Gaetano Curreri, che arriva fino alla sesta posizione nella classifica Fimi Album. Anche questa raccolta diviene disco di platino (oltre 60mila copie vendute) e intanto il 6 maggio esce un altro singolo, "Odio tutti i cantanti". A ogni album corrisponde il relativo tour e in questo di "RossoNoemi" la cantante suona anche il pianoforte e la chitarra. Il 27 maggio, all'Arena di Verona, riceve un Wind Music Award



multiplatino per l'album "Sulla mia pelle" e con "Vuoto a perdere" è candidata ai Nastri d'Argento per la migliore canzone originale, oltre che vincere il Premio Lunezia. Il 16 settembre è pubblicato il singolo "Poi inventi il modo", scritto da Federico Zampaglione, mentre in dicembre alla IX edizione del Premio Roma Videoclip riceve tre riconoscimenti: per il video musicale di "Vuoto a perdere", per quello di "Poi inventi il mondo" e per essere stata ritenuta l'artista dell'anno. Nel 2012, Noemi ottiene l'unico piazzamento da podio al Festival di Sanremo: con "Sono solo parole", composto da Fabrizio Moro, è terza alle spalle della vincitrice Emma Marrone e di Arisa. Il 18 maggio viene estratto il singolo "In un giorno qualunque", con Noemi regista e sceneggiatrice del videoclip. E siamo al 24 agosto, giorno di uscita per "Se non è amore", brano scritto anch'esso da Fabrizio Moro, che precede di poco il primo album dal vivo, "RossoLive". Le soddisfazioni non finiscono qui: in ottobre riceve il premio a "Una vita per il cinema" grazie a "Vuoto a perdere" (prima cantante premiata in questa manifestazione) e partecipa a diversi tour, compreso quello di Fiorella Mannoia. A inizio 2013, Noemi rifiuta il brano "L'essenziale", poi assegnato a Marco Mengoni, con il quale vince il Festival di Sanremo. In dicembre, invece, Fabio Fazio annuncia al Tg1 la partecipazione di Noemi a Sanremo con "Bagnati dal sole" e "Un uomo è un albero". Con la prima delle due canzoni conquista il quinto posto finale e prepara l'album "Made in London", che debutta al secondo posto della classifica Fimi Album e rimane nella "top 100" per più di quattro mesi e mezzo. Il 2014 di Noemi

inizia con la partecipazione a "The Voice of Italy" nella veste di coach e il 2 maggio viene pubblicato "Don't get me wrong", secondo singolo estratto da "Made in London". Un'altra importante gratifica arriva a fine giugno: la Fimi include "Bagnati dal sole" e l'album "Made in London" fra i cento singoli e i cento album più venduti nel primo semestre dell'anno. E il terzo estratto di "Made in London", ovvero "Se tu fossi qui", viene pubblicato il 3 ottobre. Dal 25 febbraio 2015, Noemi torna su Rai Due ancora come coach di "The Voice of Italy" assieme a Piero Pelù, J-Ax e Roby e Francesco Facchinetti, mentre il 1° maggio si esibisce durante il tradizionale concerto in piazza San Giovanni a Roma assieme a tanti altri artisti (Paola Turci, Enrico Ruggeri, Irene Grandi) e il 25 maggio riceve il Premio Regia Televisiva per "The Voice of Italy". In settembre, è ospite del concerto di Fiorella Mannoia all'Arena di Verona per i 40 anni di carriera dell'artista e in dicembre viene annunciata la sua partecipazione al Festival di Sanremo 2016 con il brano "La borsa di una donna", scritto da Marco Masini. E nella serata delle cover, Noemi sul palco dell'Ariston omaggia Loredana Berté interpretando "Dedicato" e classificandosi al quarto posto. "Cuore d'artista" è il nuovo album che la cantante annuncia a gennaio del 2016, con anteprima costituito dai brani "Amen" e "Mentre aspetto che ritorni"; direttore artistico è Gaetano Curreri, con la collaborazione di Ivano Fossati e di Giuliano Sangiorgi. Il 14 maggio parte il tour estivo "Noemi Live" per la promozione di "Cuore d'artista" e il 10 giugno viene pubblicato il terzo singolo, "Idealista!", estratto dallo stesso album; "Amen" ri-





ceve una nomination al Premio Amnesty International Italia. E il 2016 è anche l'anno che vede Noemi nelle vesti di modella e stilista del brand di Fiorella Rubino per la collezione, ma un altro traguardo è in vista nel 2017: il giorno della Festa della Musica, Noemi entra nel Guinness dei Primati per il maggior numero di concerti eseguiti in 12 ore all'interno del "Fiestasound tour". L'8 settembre esce in rotazione radiofonica il singolo inedito "Autunno", scritto da Tommaso Paradiso e Dardust, al quale segue il singolo "I miei rimedi" e in dicembre è annunciata la nuova partecipazione al Festival di Sanremo 2018 con la canzone "Non smettere mai di cercarmi", scritto dalla stessa Noemi assieme a Diego Calvetti, Massimiliano Pelan e Fabio De Martino. Il brano si piazza al 14esimo posto e anticipa il sesto album, "La luna", la cui promozione prosegue con il quarto singolo, "Porcellana". Dopo il Concerto del Primo Maggio tenutosi a Taranto, Noemi viene scelta per eseguire "Il Canto degli Italiani" all'Olimpico di Roma, in occasione della finale della Coppa Italia di calcio fra Juventus e Milan. "La luna tour" in estate, l'esibizione con Fedez al "Meazza" in giugno, così come ad Assisi a "Con il cuore - Nel nome di Francesco" e in agosto l'omaggio a Lucio Dalla all'Arena di Verona, poi in novembre lo spot sulla sensibilizzazione verso la deforestazione causata dalla produzione intensiva dell'olio di palma, pubblicato da Greenpeace. Nel febbraio del 2019, Noemi torna a Sanremo - ma stavolta come ospite - per cantare "La ragazza con il cuore di latta" assieme a Irama e a fine mese viene distribuito nelle sale cinematografiche "Domani è un altro giorno", film per il quale l'artista ha lavorato alla colonna sonora, rivisitando il brano originario di Ornella Vanoni. Con la colonna sonora di "Domani è un altro giorno", Noemi ha vinto il Premio Baffoff per la qualità interpretativa, il Nastro Speciale alla 74esima edizione dei Nastri d'Argento, il Premio Roma Videoclip (anche nella categoria "Artista femminile dell'anno") e il Premio Lunezia per l'album "La luna". Nell'anno della pandemia, il 2020, Noemi prende ancora parte al Concerto del Primo Maggio in edizione straordinaria al Parco della Musica di

Roma proprio per il Covid-19 e aderisce al supergruppo che incide "Ma il cielo è sempre più blu", cover di Rino Gaetano, il cui ricavato viene devoluto alla Croce Rossa Italiana. Il 7 settembre, la cantante è testimonial ufficiale della campagna di sensibilizzazione "Insieme per la salute mentale" di Lundbeck Italia ed è stata ospite di Piero Angela in "Ulisse - Il piacere della scoperta", nella trasmissione dedicata a Roma, per cantare un brano di Gabriella Ferri. E siamo al 2021: con "Glicine", Noemi è ancora 14esima al Festival di Sanremo e nella serata della canzone d'autore omaggia Neffa con "Prima di andare via" e intanto è il momento dell'uscita del settimo album in studio, dal titolo "Metamorfofi". Ancora presente al Concerto del Primo Maggio, di nuovo all'Auditorium Parco della Musica, viene scelta dalla Disney per incidere il brano "Un nuovo inizio", colonna sonora della campagna "Noi principesse sempre". Il 4 giugno entra in rotazione radiofonica il singolo "Makumba", realizzato insieme a Carl Brave, con il quale ha duettato ai "Battiti Live 2021" e all'Arena di Verona. Novembre è il mese della pubblicazione del singolo "Guardare giù" e in dicembre Noemi è protagonista dell'evento "Sanremo Giovani World Tour 2021 featuring Noemi" con un concerto al Millennium Amphitheatre di Dubai per l'Expo 2020, dopo essere stata scelta come rappresentante dell'Italia. Infine l'anno 2022, che comincia con il 15esimo posto al Festival di Sanremo, dove Noemi esegue "Ti amo non lo so dire" e omaggia Aretha Franklin nella serata delle cover. Il 18 marzo è uscito il singolo "Oro" di Tecla, scritto anche da Noemi, che il 4 giugno ha iniziato l'Outdoor Tour con tappa al teatro Coliseo di Buenos Aires in occasione della Festa della Repubblica organizzata dal Consolato Generale d'Italia in Argentina. Il 24 giugno, il singolo "Hula-Hoop" è diffuso su tutte le radio e costituisce la seconda collaborazione con Carl Brave. In conclusione, per Noemi anche l'onore di comporre la giuria del concorso internazionale del 68esimo Taormina Film Fest assieme a Marco Borrromei, Massimiliano Gallo e Aleem Khan. Come si può notare, è un'artista a tutto tondo.

IPKOM

 800978621

 www.ipkom.com  info@ipkom.com

 Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)

**Centralini Telefonici
& Servizi in Cloud**

Anghiari si accende di luci, di arte, di Natale

PROGRAMMA EVENTI 2022

1 - 31 dicembre – Cashback del 10% presso Gabysò con pagamento su Satispay

1° dicembre, ore 18 – Degustazione presso Vinattieri Enoteca

2 dicembre, ore 20.30 – Restituzioni dei lavori coreografici 2022, Anghiari Dance Hub e Teatro stabile di Anghiari

3 dicembre – Dicembre in biblioteca – Ore 9.30 inaugurazione della sala “Officina delle parole”; ore 11 letture condivise per bambini e famiglie (0-6/ 6-10 anni)

3 dicembre, ore 20.30 – Restituzioni dei lavori coreografici 2022, Anghiari Dance Hub e Teatro stabile di Anghiari

8 dicembre - 8 gennaio Anghiari si Accende d'Arte: vetrine illuminate dagli artisti anghiaresi

8 dicembre – ore 18-22 – Anghiari si Accende: luminarie per le vie del centro con accensione dell'albero e posizionamento dell'Albero all'Uncinetto a Palazzo Pretorio

8-11 dicembre – Le Novità dei gioielli Recarlo, Gioielleria Mazzini

10 dicembre – Dicembre in biblioteca – Ore 10 Il Nido in Biblioteca; ore 11 letture condivise per bambini e famiglie (0-6/ 6-10 anni)

10 dicembre, ore 17 – Madonna di Loreto, processione con Quadri Viventi per le vie del centro

10 dicembre, ore 18.30 – Aperimusicando al Caffè dello Sport

10 dicembre, ore 21 – Tovaglia a Quadri, “Liceo Contadino” al Teatro stabile di Anghiari

11 dicembre, ore 15.30 – Presentazione del libro su Anghiari, Chiesa della Propositura

11 dicembre, ore 17.30 – Tovaglia a Quadri, “Liceo Contadino” al Teatro stabile di Anghiari

Anghiari si accende di luci, di arte, di Natale

PROGRAMMA EVENTI 2022

17 dicembre, ore 18.30 – Aperimusicando al Caffè dello Sport

17 dicembre – Dicembre in biblioteca – ore 11 letture condivise per bambini e famiglie (0-6/ 6-10 anni)

19 e 20 dicembre, ore 21 – Festa della Danza con la Filarmonica di Anghiari P. Mascagni ed il Teatro stabile di Anghiari

23 dicembre, dalle 17.30 alle 19.30 – Salt peanuts show band per le Vie del centro

24 dicembre – Dicembre in biblioteca – ore 11:00 letture condivise per bambini e famiglie (0-6/ 6-10 anni)

24 dicembre, ore 18 – Trio in due live band al Bar del Teatro

24 dicembre, ore 17 – Ceppo in piazza del Vespa Club e Proloco in Piazza Baldaccio

25 dicembre, ore 18 – Mea dj set al Bar del Teatro

26 dicembre, dalle 18 alle 22 – Anghiari si Accende, luminarie per le vie del centro

3 gennaio, ore 15.30 – Museo Battaglia Anghiari.

IL DETTAGLIO NASCOSTO: caccia al tesoro tra le opere della mostra “STORIE DI DONNE. Da Albrecht Dürer alla contemporaneità di Ilario Fioravanti” - attività per bambini 6-11 anni

5 gennaio, ore 11.30 – Museo Battaglia Anghiari. NATALE TRA UMBRIA E TOSCANA, visita guidata alla mostra “STORIE DI DONNE. Da Albrecht Dürer alla contemporaneità di Ilario Fioravanti”

6 gennaio, ore 16.30 – La Befana scende dal Ponte Club auto d'epoca del circolo antico ponte: in piazza Baldaccio dalle ore 16.30 con Vin Brulè, dolci e caldarroste

6 gennaio, ore 19 – Vai di Ronda – a cura di Mearevolutionae in via di ronda

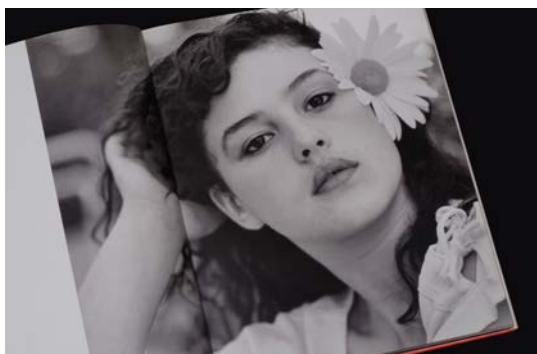
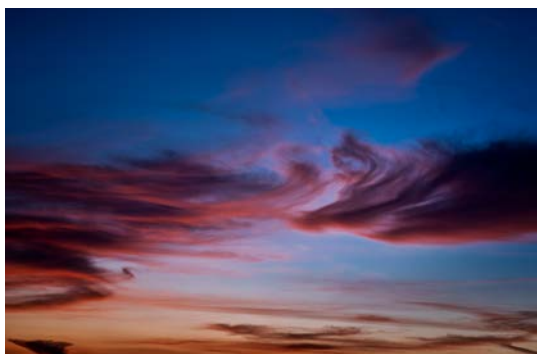




LINO SGARAVIZZI, PASSIONE COLTIVATA ANCHE PER NECESSITÀ... E QUEL RITRATTO DELLA GIOVANE MONICA BELLUCCI

Artigiano e commerciante orafa nella professione, oggi in pensione, ma con l'hobby da sempre per la fotografia. È Lino Sgaravizzi, classe 1950, l'ultimo ospite dell'anno della rubrica 'Passione Fotografia', nella quale viene messo in risalto colui che è un appassionato ma che al tempo stesso non ne fa una professione. Abita a Lama di San Giustino e ha iniziato a fotografare per necessità, proprio per documentare le sue creazioni. Decide di perfezionarsi nel tempo, affacciandosi anche al mondo del colore e non solo al bianco e nero. Entra a far parte del Circolo Fotografico Tifernate nel 2009

per condividere i propri scatti, ma anche per fare gruppo. Inoltre, conserva gelosamente un ritratto di Monica Bellucci all'età di 13 anni, che è finito anche su prestigiose riviste nazionali. Non nasconde l'utilizzo dello smartphone per qualche scatto improvviso, seppure ovviamente questa non possa essere considerata arte; lo può essere, invece, una fotografia studiata nei minimi dettagli, magari fatta da qualche nome importante. Un paragone degno di nota, poi, è quello che fa con la pittura: il fotografo dipinge con la luce, mentre il pittore col pennello.



Come e quando nasce la passione per la fotografia?

“Sostanzialmente negli anni '70, prima per necessità di documentare i gioielli che producevo, poi è diventata sempre più grande, tanto da allestire una camera oscura per sviluppare e stampare le mie foto in bianco e nero: tutto questo come autodidatta, informandomi su riviste e libri fotografici”.

Quale il tipo di fotografia che preferisci fare?

“Ho iniziato con la macrofotografia, ma in generale mi piacciono tutti gli stili fotografici: dal paesaggio allo still life, oppure la foto naturalistica”.

Quanto lavori lo scatto nel post produzione?

“Come prima con l'analogico utilizzavo la camera oscura, ora con il digitale faccio lo stesso con la camera chiara, scattando in raw e sviluppando in Capture One e Photoshop (soprattutto per scatti in still life), attraverso una post produzione non

troppo spinta”.

Apprezzi la fotografia in bianco e nero, oppure prediligi sempre il colore?

“Come detto, principalmente ho iniziato proprio con il bianco e nero: oggi, però, mi affascina anche il colore, che riesco a stampare da solo”.

C'è uno scatto a cui sei particolarmente legato?

“È un ritratto che feci a Monica Bellucci all'età di 13 anni, pubblicato su Vanity Fair e poi nel suo libro fotografico”.

Quando e perché l'ingresso nel Circolo Fotografico Tifernate?

“Nel 2009, in occasione di Citerna Fotografia: una manifestazione molto bella e interessante, organizzata dal Circolo Fotografico Tifernate, che portava proprio a Citerna fotografi affermati del calibro di Ferdinando Scianna, tanto per citarne

uno. Sono entrato a far parte di questo gruppo per tutte le attività che svolge, per dare un aiuto quando ce ne bisogno e per l'amicizia e la simpatia dei componenti”.

Hai mai pensato di allestire una tua personale di fotografia?

“Non ho mai pensato di allestire una mostra personale e non so neppure se potrei esserne in grado”.

La fotografia, per te, è solo quella fatta con la reflex oppure ti affascinano anche altri strumenti?

“Preferisco fotografare con la fotocamera, uso il telefono quando ne sono sprovvisto e magari mi piace scattare quella foto in quel particolare momento”.

La fotografia è da considerarsi un'arte?

“Secondo il mio pensiero, non credo che tutte le fotografie possano essere considerate arte, specialmente quelle scattate

in fretta con un cellulare che fornisce un jpg sviluppato automaticamente dal software stesso, mentre penso sia una foto artistica un paesaggio di Ansel Adams studiato nei minimi particolari. In sostanza, credo si possa dire che il fotografo dipinge con la luce, il pittore col pennello”.

Quando scatti, ti piace essere in solitaria oppure anche in gruppo?

“Generalmente in solitaria, perché riesco a concentrarmi più nello scatto: comunque mi piace molto anche fotografare in compagnia con gli amici del gruppo”.

Quale il sogno nel cassetto, a livello fotografico, che spera possa avverarsi quanto prima?

“Il mio sogno nel cassetto sarebbe quello di poter fare un bel viaggio fotografico, ma con i tempi che corrono non credo si possa avverare”.



Meazzini
dal 1895 orologi e gioielli

Recarlo

COLLEZIONE
ANNIVERSARY LOVE

Perseo MORELLATO CASIO TUUM BULOVA
Rebecca CITIZEN Zancan VAGARY LIU-JO



LA DEPILAZIONE FEMMINILE FRA STORIA, CULTURA E... NECESSITA'

Un rituale antico, rivisto in chiave moderna negli ultimi cento anni e oggi divenuto per molte un obbligo estetico dettato dalla società. Non mancano comunque le star al "naturale": anche questo è un segnale di libertà

Quante volte, negli spot pubblicitari, avrete sentito dire "... per gambe di seta!". Ovviamente si parla di gambe femminili e ci si riferisce a donne che, con l'avvicinarsi della bella stagione, possono permettersi di sfoggiare una gonna più corta per scoprire le gambe lisce. Prodiggi della depilazione, argomento che affrontiamo perché oggi - nell'immagine sia della donna che dell'uomo - è diventata una vera e propria cultura, più ancora di un rituale. Prima di affrontare le varie tecniche, ripercorriamo un minimo di storia della depilazione, che nella versione moderna comincia nei decenni iniziali del Novecento. I rasoi di sicurezza con le lame intercambiabili risalgono al 1901 e le creme depilatorie istantanee al 1919, poi vi è stato il tam tam delle riviste e degli inviti alla depilazione sia sulle gambe che sulle ascelle. Ma l'eliminazione dei peli dal corpo era una questione affrontata fin dai tempi dell'antico Egitto, quando si adoperavano conchiglie e pietre affilate, ma pare che Cleopatra utilizzasse le prime cerette; anche fra i Romani e i Greci vi era un minimo di culto estetico e chi non si sottoponeva al trattamento veniva deriso. In Grecia, i metodi per eliminare i peli sarebbero stati piuttosto drastici: uno per uno, con lo strumento antesignano della pinzetta, oppure attraverso la bruciatura con una candela. In Oriente, poi, questa tecnica era imposta per legge con impiego di apposite sostanze. Per la depilazione moderna bisogna tornare indietro di un centinaio di anni: era il 1920 quando a Lawrence, in Kansas, a finire sul giornale era stato il caso di una donna che si era tagliata con un rasoio nel tentativo di depilarsi le gambe. Bruciate e ferite erano insomma la normalità. A distanza di trent'anni, sugli stessi giornali vi erano inserzioni pubblicitarie di lamette e creme depilatorie. Un vero e proprio cambio di mentalità, dovuto a quali motivi? Due quelli individuati: l'evoluzione della moda e la potenza della pubblicità. A inizio del XX secolo, non si poneva proprio per le donne il problema di avere gambe e ascelle senza peli, perché gli abiti erano accollati, con maniche lunghe e gonne alle caviglie, per cui di scoperto non vi era praticamente nulla. Prima del 1910, solo attrici e ballerine praticavano la depilazione, alla quale si ricorreva per gli interventi chirur-

Welcomed by Women Everywhere

The Happy Thought in Gifts

"In French Ivory and Gold — 14K Gold Plate, in case of French Ivory lined with velvet and set in your choice of Purple, Old Rose, Green or Old Gold."

Price \$5

Milady Décolleté Gillette

A GIFT that is new, unique, very much up to date. A beautiful addition to Milady's toilet table — and one that solves an embarrassing personal problem.

— now that a feature of good dressing and good grooming is to keep the underarm white and smooth.

You can see it in the leading department stores, in drug stores, jewelry and hardware stores.

Ask your dealer — have him get it — or send direct to us. Say which color you prefer in lining of case. The price is \$5.

Milady Décolleté Gillette is welcomed by women everywhere

GILLETTE SAFETY RAZOR COMPANY
BOSTON

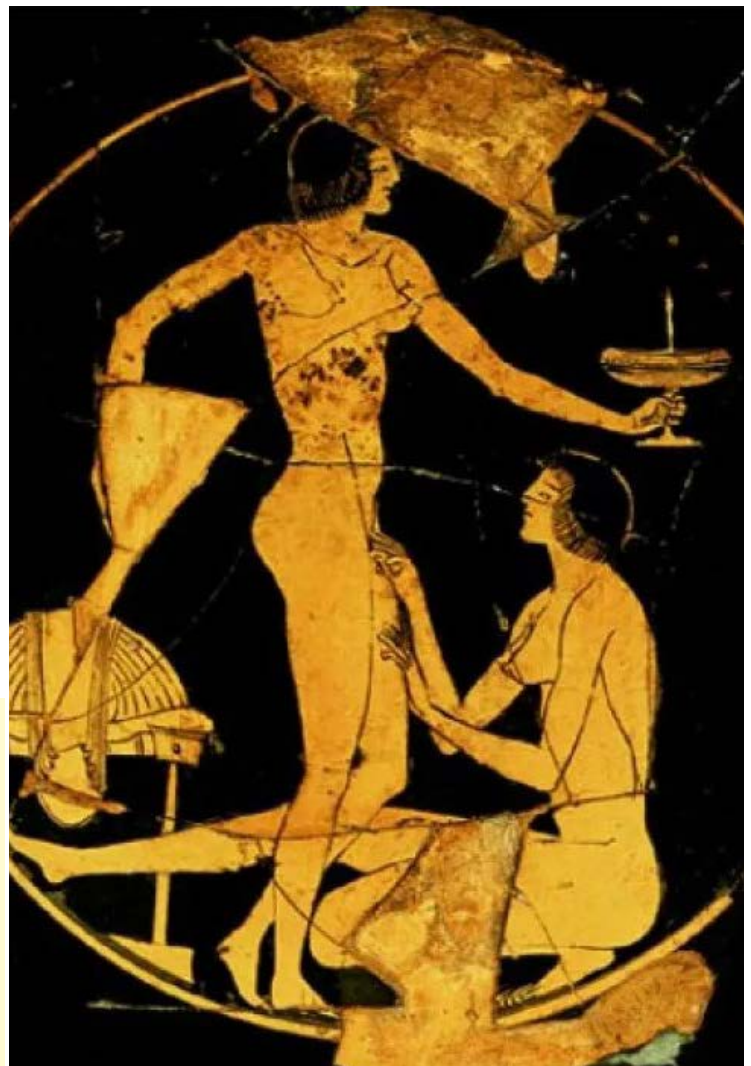
gici. Cerette e depilazione appartenevano al mondo arabo, con perfezionamento nei secoli, mentre il rasoio è stato inventato nel XVIII secolo da Jean-Jacques Perret, che sagomò i bisturi per l'uso depilatorio. Erano rasoi più sicuri per gli uomini, che li adoperavano per il viso, ma anche le donne potevano scegliere se utilizzarli. La svolta arriva negli Stati Uniti a partire dal 1915: su una rivista di moda, vi sono pubblicità che mostrano disegni di donne con ascelle implumi, allo scopo di commercializzare le creme depilatorie. E cominciano a comparire gli abiti senza maniche che si ispirano a quelli delle statue greche e romane, quindi le braccia escono allo scoperto, per cui gli annunci cominciano a consigliare un sottobraccio liscio. Rasoi di sicurezza e creme erano già stati inventati negli anni '20, quando gli annunci pubblicitari insistevano sulla necessità di avere gambe lisce, anche se la depilazione era allora limitata ai mesi più caldi, quelli in cui è normale scoprirsi di più, quindi il periodo era aprile-settembre. Ma negli anni '40 la depilazione delle

gambe prende campo pieno e chi non si adegua alle nuove mode è quasi di biasimo. Occorre anche ricordare che durante la seconda guerra mondiale il nylon era materiale essenziale nel conflitto, per cui le donne avevano smesso di indossare le calze e quindi per essere gradevoli in luoghi pubblici dovevano depilarsi anche le gambe. Il processo in atto si sarebbe completato alla fine degli anni '50 e, in un sondaggio effettuato nel 1964, il 98% delle donne americane in età fra i 15 e i 44 anni ha dichiarato di essersi depilata almeno una parte del corpo. E in Italia? La moda di depilarsi le ascelle imperversa verso la fine degli anni '70, sempre seguendo il trend statunitense e anche l'esempio della vicina Francia, attraverso la nota attrice Brigitte Bardot. Vi sono poi i decenni successivi caratterizzati da una estensione della rasatura ai peli pubici, a causa sia della prevalenza del bikini, ossia del costume a due pezzi rispetto a quello integrale da donna, sia anche dell'avvento del porno video. Ma ci sono donne restie a omologarsi per principio alla depilazione e anche sui social non mancano le pagine che esaltano gambe, ascelle e inguine al naturale, per cui si accettano anche con i peli. Oggi sono tante coloro



che vedono nella depilazione uno dei tanti obblighi estetici imposti alle donne da una società che considera i corpi femminili alla stessa stregua di un oggetto di proprietà. È nato così un movimento contro quella che è stata ribattezzata la tirannia della ceretta; il fenomeno si chiama “hairy revolution” e inneggia alla libertà di scegliere cosa fare del proprio corpo. Il primo grande esempio lo ha fornito l’attrice Julia Roberts, che nel 1999 ha mostrato pubblicamente le ascelle al naturale, né ha avuto problemi nel subire le critiche. Vi sono altre star non interessate ad avere gambe e braccia lisce: Lourdes Maria Ciccone, figlia di Madonna; Miley Cyrus, Paris Jackson e Scout Willis. Anche nel mondo della moda sta cambiando qualcosa: l’Adidas, per esempio, ha lanciato una campagna nella quale una modella mostra ascelle non depilate. Stupore iniziale, ma ostacolo superato. Molto dipende anche dall’atteggiamento con il quale dive e modelle mostrano le ascelle non depilate: se specie sui social media lo fanno con post nei quali si dimostrano orgogliose nell’apparire in foto nelle quali sfoggiano i propri peli, tutto diventa più semplice. La scrittrice e blogger Leandra Medine lo ha fatto con le gambe al naturale, Lourdes Maria Ciccone con i peli sulle ascelle e la modella Ashley Graham con il corpo non depilato. Si tratta quindi di una questione puramente personale: una donna deve sentirsi libera di depilarsi o meno, in base a come preferisce.

Fra le tecniche di depilazione, il rasoio è uno dei metodi più comuni, con la differenza che dura però solo un paio di giorni e spesso i peli ricrescono irrobustiti. L’epilatore elettrico riesce a estirpare alla radice anche i peli più corti: un uso regolare porta effetti rapidi e duraturi, ma c’è il rischio di peli incarniti se l’operazione non viene eseguita correttamente. Le creme depilatorie agiscono con sostanze chimiche che spezzano i peli: sono di facile applicazione e indolori, ma anche in questo caso la ricrescita è abbastanza rapida. Attenzione poi a quelle creme che contengono sostanze irritanti. Alla fine, la soluzione più duratura è quella della ceretta, che garantisce per tre-quattro settimane: estirpa il pelo alla radice, riduce la densità dei peli e ne diminuisce il calibro. Magari, è poco indicata per chi ha i capillari rapidi.





IL GUSTO DELLE FESTE

Natale e Cenone di San Silvestro

La raffinata atmosfera del Ristorante Il Borghetto è la cornice perfetta per assaporare e condividere la magia delle Feste con le persone che ami.

Menu speciali di terra e di mare e cantine d'eccellenza

Per esaltare il sapore delle Feste Il Borghetto propone menu ricercati e personalizzabili per soddisfare qualsiasi vostra richiesta, preparati con le migliori materie prime e accompagnati da una ricca selezione di vini pregiati.



Il Borghetto

LUXURY RESTAURANT



Via Senese Aretina 80, Sansepolcro (AR). Info e prenotazioni: 0575 736050

**PRENOTA SUBITO
UN APPUNTAMENTO**

Tel. 0575 788588
338 3877996

Piazza IV Novembre, 3
ANGHIARI



di Alessandro Boni

**ESAMI
SPECIALISTICI**

**Campo visivo
computerizzato**

OCT
*tomografia ottica
computerizzata*





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.

QUALI DEBITI DEL DEFUNTO NON SI TRASFERISCONO AGLI EREDI?



*Egregio Avvocato,
dopo la morte di mio marito, avvenuta circa due mesi fa, sono venuta a conoscenza che egli aveva contratto in vita molti debiti. Volevo sapere se la responsabilità per tali debiti, dei quali ero all'oscuro, ricade in ogni caso su di me ed eventualmente se io debba rispondere di tutte le sue pendenze.*

Gentile Lettrice,

gli eredi subentrano al decesso di un loro caro solo a titolo di chiamati all'eredità e, dunque, non assumono "sic et simpliciter" la qualità di eredi; essi, infatti, hanno la possibilità di decidere entro dieci anni se accettare o meno l'eredità e quindi farsi carico anche dei debiti, se rinunciare all'eredità e dunque non avere nessun obbligo nei confronti dei debitori del defunto oppure se accettare con beneficio di inventario, nel senso che l'erede non potrà pagare i debiti del defunto oltre quanto ha ricevuto con la successione. Ma, anche se si accetta l'eredità, non tutti i debiti possono essere trasmessi agli eredi; la legge, infatti, prevede delle eccezioni, dovute alla natura e al tipo di debito contratto dal defunto. Per quanto riguarda i debiti trasmissibili, occorre in primis specificare che gli eredi rispondo-

no "pro quota" dei debiti ereditati; ciò significa che ogni creditore potrà chiedere il pagamento a ogni erede solo per la parte che corrisponde alla quota ricevuta in eredità e non per l'intero importo. Sono debiti trasmissibili quelli riguardanti imposte e tributi erariali, rate di mutuo o di rimborso prestiti, debiti accertati in sentenze di condanna al pagamento di somme etc. Non sono, invece, trasmissibili i debiti di natura personale che si estinguono con la morte del debitore originario; fra questi ricordiamo le sanzioni amministrative pecuniarie, le sanzioni penali di natura pecuniaria, i debiti derivanti da giochi e scommesse, gli alimenti che il defunto versava ai propri familiari in grave stato di bisogno, l'assegno di mantenimento o divorzile stabilito in favore dell'ex coniuge e dei figli etc.



ABBIGLIAMENTO E GADGET



www.camminifrancescani.com

info@camminifrancescani.com

Distribuito da: Saturno Comunicazione sas - Via Carlo Dragoni, 40
52037 - Sansepolcro (Ar) - Tel. 0575 749810



ARTIGIANALITÀ E INNOVAZIONE

**INFISSI - SERRAMENTI - OSCURANTI E PERGOLATI -
COMPLEMENTI D'ARREDO - CANCELLI**

WWW.ALFACC.IT



VIA DAGNANO 19/21 52036 PIEVE SANTO STEFANO (AR) +39 0575 799029 - INFO@ALFACC.IT

LA REGOLAMENTAZIONE DEI CORSI D'ACQUA NELL'OTTOCENTO IN VALTIBERINA TOSCANA

Secondo alcune interpretazioni, tra le formelle del portone della cattedrale di Sansepolcro, realizzato alla fine del XV secolo, alcune figure potrebbero alludere al tema del dominio sulle acque, cioè alla bonifica dei terreni paludosi e alla lotta contro la malaria. Si può con facilità ipotizzare, quindi, un ruolo determinante dei monaci dell'abbazia intorno alla quale sorse Sansepolcro, nella bonifica delle acque stagnanti, così come nella pianura di Anghiari furono bonificate terre per merito dei Camaldolesi. Era nei confronti della palude che

i contadini medievali, ma ancora nell'età moderna, si preoccupavano maggiormente. Ormai dal XIII secolo non veniva più perseguito l'obiettivo di estendere le colture, bensì quello di mantenerle. Tuttavia, l'aratura a ritocchino delle pendici dei colli favoriva il ruscellamento incontrollato e il dilavamento dello strato superficiale della terra, provocando improvvise piene e inondazioni in pianura. Così la preoccupazione, fin quasi ai giorni nostri, era quella di difendersi prima dagli allagamenti ed eventualmente poi dall'impaludamento.



L'inalveamento del fiume Tevere

Ai primi del XIX secolo, nella Valtiberina toscana non esistevano paludi e quindi le opere di bonifica si limitavano all'inalveamento dei fiumi e dei torrenti. Come del resto tutti i fiumi italiani, anche i corsi d'acqua della Valtiberina trasportavano a valle materiale che riempiva gli alvei e così periodicamente le acque straripavano; altre volte, questo materiale faceva deviare il corso del torrente, che lasciava dietro di sé zone acquitrinose che non avevano modo di sgrondare le acque. Costruendo degli argini lungo il fiume, si doveva impedire lo spostamento del letto del corso d'acqua e l'inondazione. L'inalveamento del Tevere nella Valtiberina fu un problema annoso fino alla metà del Novecento e nei primi anni dell'Ottocento il geografo Attilio Zuccagni Orlandini si meravigliava come ancora non fosse stata eseguita la sua arginatura: «Reca veramente sorpresa come con tanta incuria gli si permetta di spagliare le sue acque, e tener sommerse o coperte di ghiaie lunghe estensioni di fertilissimo suolo; è quindi molto desiderabile, che venga frenato con arginatura». La questione dell'inalveamento del Tevere non era nuova e già alla metà del XVIII secolo «molti idraulici studiarono e proposero lavori di opportuna ma transitoria sistemazione», scrive un periodico locale del 1905. Nel periodo napoleonico, poi, fu richiesto continuamente dalle autorità locali al governo francese di iniziare una bonifica che, insieme alle infrastrutture viarie, fosse fra le necessità prioritarie della Valtiberina. Ma nel complesso, il Tevere e i

suoi affluenti furono arginati solo in alcuni punti e ciò non significò nulla nel progresso economico-agricolo della valle. Di fatto, le comunità locali non erano in grado finanziariamente di sostenere le spese per l'imbrigliatura delle acque. D'altra parte, i proprietari dei fondi interessati non compresero l'importanza di tali interventi e il vantaggio che ne avrebbero ricavato; taluni, in realtà, non avrebbero avuto le possibilità materiali per effettuare questo tipo di investimento. Il governo francese si mosse, ma si scontrò con l'indifferenza e l'opposizione dei proprietari terrieri. Qualche sporadico intervento venne realizzato, tanto che nel 1841 sul «Giornale Agrario Toscano» si commentò: «[...] frattanto sotto gli occhi di questi stessi possidenti gli Anghiaresi avevano incanalato il Sovara con molta intelligenza, se non con bene intesa economia; ed i Monterchiesi con un'industria esemplare avevano reso il fiume Cerfone strumento di rara fertilità nella loro campagna. Anche il Tevere all'estremità del suo corso in Toscana veniva inalveato da un'associazione con tutto il buon successo possibile, per un tratto breve invero, ma sufficiente a dimostrare quel più che avrebbe potuto e dovuto farsi». Infatti, dopo le gravi inondazioni del 1837 e del 1838, era stata rivolta al Granduca una supplica e nel 1839 il governo di Firenze aveva iniziato fattivamente a interessarsi all'inalveamento del più importante corso d'acqua della valle. Un articolo del periodico locale «La Valtiberina» del 26 agosto 1905 così racconta l'intervento del Granduca: «[...] pensò ad un progetto completo e radicale, dando l'incarico della

esecuzione all'Ingegnere distrettuale Francesco Guasti; e nel 1844, solo cinque anni dopo, - quanto si era più solleciti allora che ora! - si diede principio ai lavori dovuti poi troncarsi improvvisamente per una terribile inondazione che distrusse tutte le opere in corso di costruzione, gettando lo sconforto e una amara disillusione sugli animi degli interessati. [...] E così la improvvisa inondazione tutto distruggendo, costrinse i frontisti, impossibilitati a sostenere nuove spese, a sospendere i lavori, attendendo tempi migliori, quando cioè i debiti già contratti fossero completamente estinti. E nel 1854, mentre i pericoli sempre crescevano, si ritornò ad una nuova agitazione sui territori danneggiati ed il Governo affidò la compilazione di un progetto complementare all'Ingegnere distrettuale Giuseppe Chiostrì. Ma vuoi per difficoltà finanziarie, vuoi per poco aiuto da parte del Governo questo secondo progetto ebbe minore fortuna del primo, i lavori non furono neppure iniziati e il Tevere seguì a vagare nella pianura che attraversa non appena uscito dalle gole di Montedoglio, tutto devastando con il pericolo anche che abbandonando a destra l'attuale suo alveo si getti nella fertile pianura per formarvi un nuovo andamento incalcolabilmente rovinoso. Così la trepidazione nostra per i danni gravissimi già avvenuti e per quelli che purtroppo fatalmente avverranno, non è esagerata quando si pensi che sono migliaia e migliaia di ettari di terreno fruttifero che le acque hanno tolto all'agricoltura trasformandolo in squallidi ghiareti». Dalla conclusione di questa citazione si comprende chiaramente come per tutto l'Ottocento, in pratica, il corso delle acque del Tevere non fosse stato regolamentato sufficientemente da far dormire sonni tranquilli ai contadini e come ancora ai primi del Novecento il problema dell'incanalamento del Tevere fosse di rilevante importanza e di stringente necessità. Isolata era rimasta anche l'iniziativa di inalveamento intrapresa nel 1859 da Anton Giuseppe Collacchioni, che possedeva alcuni terreni lungo il fiume a Sansepolcro. Infatti, anche con l'avvento del Regno d'Italia le cose non erano mutate. Nei primi anni, la politica liberale del nuovo Stato impediva che esso intervenisse laddove il privato poteva operare per suo conto; ma i proprietari terrieri della Valtiberina non avevano certo quello spirito imprenditoriale che sarebbe stato necessario per migliorare l'agricoltura della valle e molti neanche le necessarie finanze. In seguito, nel 1882, lo Stato intervenne nelle bonifiche idrauliche, ma assai limitatamente e in Valtiberina le opere di bonifica vennero classificate di quarta categoria. Vennero istituiti tre consorzi: per il torrente Padonchia nel territorio comunale di Monterchi, per il torrente Sovara nell'Anghiarese e per il fiume Tevere nella pianura di Sansepolcro. Alla fine del XIX secolo, fu tentato anche di formare un consorzio fra i Comuni di Anghiari, Pieve Santo Stefano e Sansepolcro e

a tale scopo nel 1899 fu organizzato un congresso a Sansepolcro.

L'inalveamento del torrente Sovara

Alla bonifica del torrente Sovara, gli anghiaresi si erano interessati fin dagli inizi del XIX secolo. Infatti, le autorità locali sensibilizzarono il governo francese, tanto che concesse, in data 28 febbraio 1805, che fosse costituita una Deputazione. I lavori di arginatura del torrente Sovara non erano di poco conto e avrebbero imposto sacrifici ai proprietari terrieri. D'altra parte, è certo però che l'impresa non sarebbe stata impossibile, ma questi non riuscirono a vedere i vantaggi che nel lungo periodo si sarebbero avuti e avvertirono soltanto il peso delle maggiori tasse, aumentato dall'ulteriore quota che essi dovevano pagare per questi lavori di bonifica. I proprietari terrieri preferirono all'opera collettiva agire privatamente sull'argine nelle loro proprietà e quindi chiesero l'abolizione della Deputazione, che fu ottenuta il 1° settembre 1815. Il sovrano di Toscana, Ferdinando III, accordò l'abolizione della Deputazione delle acque perché aveva già in mente nuovi e futuri progetti di bonifica, mentre l'azione dei proprietari terrieri ci offre «un altro esempio giustificatore della stasi nell'economia agricola della valle», commentò lo storico Franco Polcri. Quindi Ferdinando III cambiò il nome alla Deputazione, chiamandola Imposizione e la pose sotto il controllo di una commissione amministrativa, ma anche l'Imposizione del Sovara ebbe una vita contrastata e fu ben presto sciolta con rescritto del 7 maggio 1822. Nella seconda metà dell'Ottocento, la rinata esigenza della costituzione di un consorzio del Sovara si concretizzò nel 1867. Così il consiglio comunale di Anghiari deliberò la sua istituzione: «Considerando come la costituzione del progettato Consorzio risponde ad un desiderio già da gran tempo sentito, e sia il solo mezzo per ovviare i continui danni che le piene di acqua arrecano alle ubertose terre della Valle Sovarese. Considerando come non sarebbe efficacemente provveduto alla difesa di quella valle, se non si sottoponesse ad accurata amministrazione ancora gli argini e ripari di quei rioli che immettono nella Sovara portando piene secondarie non meno dannose di quelle direttamente recate dal d° Torrente. [...] Il Consiglio Delibera la costituzione del Consorzio [...] per il mantenimento dei ripari ed argini al Torrente Sovara per quella parte compresa nel Territorio Comunale e dei rioli tributarj a torrente suddetto [...]». Tuttavia, da un'indagine del senatore Luigi Torelli sul bacino del Tevere, svolta nel 1875, si viene a sapere che a quasi dieci anni di distanza dalla sua creazione il Consorzio per il torrente Sovara non aveva ottenuto «alcun risultato proficuo». D'altra parte, è probabile che comunque i lavori eseguiti nel XIX secolo fossero sufficienti, poiché le

FIMAT

infissi e serramenti in ferro, PVC e alluminio

**PAGHI LE TUE FINESTRE LA METÀ,
CON LA CESSIONE DEL CREDITO**

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

Tel: 075-8593013

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





cronache del primo Novecento non riportano notizie sulle bonifiche eseguite sugli argini del Sovara e tantomeno sul problema della regolamentazione delle acque di questo torrente.

L'uso delle acque per fini agricoli a Sansepolcro

Se nell'antichità le acque del Tevere trasportarono legnami e altre mercanzie da Pieve Santo Stefano fino a Roma, ai primi del XIX secolo in Valtiberina il Tevere non era navigabile e tantomeno lo erano i suoi affluenti. Anche in agricoltura, le acque del primo tratto del Tevere, fino alla confluenza con il torrente Singerna, erano scarsamente utilizzate per l'irrigazione a causa della bassa portata del fiume, della valle assai ristretta che esso bagna e, almeno fino agli inizi del Novecento, anche a causa dell'alveo troppo largo che imponeva impianti irrigui costosi e facilmente danneggiabili dalle piene, a meno che non fossero state fatte spese giudicate «molto superiori all'utile». Per tutto l'Ottocento, invece, le acque del Tevere furono utilizzate per l'irrigazione nella pianura tra Sansepolcro e Anghiari, per quanto la scarsa pendenza e le magre potessero permettere. Le acque venivano trasportate nei campi della pianura attraverso i canali che alimentavano anche i mulini, generando per questo spesso liti sul loro uso. Nella pianura a valle del centro urbano di Sansepolcro tra il Borgo e il Tevere nella parte orientale, invece le acque del torrente Afra irrigavano pacificamente i campi dopo aver alimentato tutti gli opifici lungo il canale con un sistema di irrigazione che destò l'ammirazione di un amico di Pietro Onesti, che in data 14 luglio 1837 gli scrisse una lettera nella quale si legge: «Il fatto di cui voglio parlarvi sul tema dell'irrigazione, è ordinario in sé stesso, e possono esistere degli esempi isolati: ma è straordinario assai, e forse unico, esteso com'è e radicato nelle abitudini di un distretto intero di campagne. Voi sapete che nulla è più difficile dell'introdurre nell'abitudine del popolo un miglioramento, e viceversa altrettanto è difficile il far dimenticare un antico errore. I campagnoli del Borgo San Sepolcro, prevenendo gli sforzi delle moderne teorie, e dell'apostolato moderno nelle vie d'industria, hanno saputo appropriarsi la pratica, la più illuminata nel sistema d'irrigazione. - Un solo fosso, un borratello che scende dalla collina sovrastante la città, dopo avere alimentato alcuni molini, serve al commendabile e generale uso indicato: l'acqua del fosso viene allac-

ciata con piccole parate di sassi e terra, e le forme camporili ne sono gli speciali veicoli. Col vantaggio di una leggera inclinazione (e qual è quel terreno che non ne abbia una sufficiente all'uopo) appena il livello d'acqua rimane superiore al ciglio della forma camporile, da una estremità più alta del possesso, tutto il possesso può essere irrigato: i solchi allora diventano essi i veicoli, e mediante il facile accorgimento di tenere il campo chiuso ai lati da una prace continua, l'acqua empie i solchi, e se ne imbeve il terreno fino a sazietà, o finché piace al suo lavoratore: quindi rotta la prace in un punto, l'acqua si scarica, e tolta la parata di sassi, cessa dal fosso di derivazione. Ma questo non basta; l'industria si estende ancora a beneficio dei possessori che sono lontani dal fosso conduttore; e nel modo stesso che da un campo all'altro l'acqua si fa passare con un doccia di legno posato in traverso alla forma, così da un possesso all'altro si ricevono e si avvicendano di consegna i rifiuti: quei docci si fanno pur tanto lunghi da intraversare una strada; e nelle ore di notte inoltrate, per le viottole poderali, il viandante incontra di tratto in tratto questi ostacoli da superare, scavalcandoli o sottopassandovi carponi. In un sistema tanto provvidamente reso comune, voi comprenderete che sono inevitabili gli abusi: e l'usurparsi la bocca di rifiuto e il cambiarsela nella notte, e la gara nell'esser primo a stabilire una nuova derivazione di vena liquida e simili manovre, sono causa sovente di risse e di bastonate. L'aver osservato io stesso che, tolta appena la messe, viene irrigata la stoppia, per poi subito preparare le sementi dei prodotti d'inverno; e l'aver poi veduto che anche le acque torbide di fortunato fosso vengono utilizzate a rifiorir le terre più basse in prossimità del Tevere, questi e gli anzidetti fatti mi fanno amare con predilezione i contadini del Borgo, avvegnaché mi sembrano più civilizzati degli altri lor pari». La lettera appena citata venne pubblicata sul «Giornale Agrario Toscano», un importante periodico che uscì a Firenze tra il 1827 e il 1865, a cura di una deputazione dell'Imperiale e Reale Accademia economica agraria dei Georgofili. Questa rivista costituisce una ricca e autorevole fonte dalla quale possono essere desunte interessanti notizie riguardanti la Valtiberina.

continua...

Fonti
Gli argomenti esposti sono stati pubblicati in C. CHERUBINI, *Economia e società a Sansepolcro e in Valtiberina dal periodo napoleonico all'unità d'Italia*, in *La Nostra Storia. Lezioni sulla Storia di Sansepolcro. Età Moderna e Contemporanea*, a cura di A. Czortek, vol. III, Editore Gruppo Graficonsul, Sansepolcro 2012.

GRUPPO TRATOS

CABLES FOR A MOVING WORLD

Pieve Santo Stefano (Ar) - Italy

Tel: +39 0575 7941

tratosgroup.com



LOS MANTECADOS

Frollini profumati, tradizionali del Natale andaluso



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

- 180 gr. di farina 00
- 90 gr. di burro
- 50 gr. di farina di mandorle
- 40 gr. di zucchero semolato
- un uovo
- un limone grattato (e/o un cucchiaino di cannella in polvere)

- zucchero a velo (o semi di sesamo) q.b.
- Una bustina di lievito vanigliato
- Granella di noci qb
- Granella di nocciole qb

Procedimento



Disporre le farine su una teglia coperta di carta da forno e infornarla a 150 gradi per circa 20 minuti al fine di farle tostare, rimessandole spesso. Lasciarle intiepidire e impastare poi tutti gli ingredienti come per una normale frolla. Formare un panetto liscio e compatto e riporlo in frigo avvolto da una pellicola per alimenti per una mezz'oretta. Riprendere l'impasto e stenderlo in una sfoglia dello spessore di circa un centimetro e mezzo, poi tagliare i biscotti della grandezza e della forma preferita, adagiarli su una teglia rivestita con carta da forno ed eventualmente cospargerli con semi di sesamo (se piace questa variante). Cuocere in forno a 170-180 gradi per circa 15 minuti: dovranno cuocere e dorarsi, ma rimanere chiari. Lasciare infine raffreddare su una gratella e spolverizzare con abbondante zucchero a velo.



Tempo di preparazione
10 minuti, 20 min di riposo
20 minuti di cottura



Dosi per
circa 15-20 pezzi

Seguimi su  

PREZZI BLOCCATI

DIFENDIAMO LA VOSTRA SPESA QUOTIDIANA

Il nostro regalo di Natale vi aspetta ogni giorno in tutti i nostri punti vendita. **Dal 21 novembre all'8 gennaio blocchiamo i prezzi di tutti i prodotti**, un impegno concreto per tutelare la spesa di Soci e Clienti anche durante le Feste.

Da Unicoop Firenze, i migliori auguri per il nuovo anno.

coop.fi

I prezzi sono bloccati dal 21 novembre 2022 all'8 gennaio 2023.

I prezzi di riferimento sono quelli pieni praticati nella giornata del 21 novembre al netto di (ossia, senza considerare) eventuali sconti o ribassi applicati lo stesso giorno.