

# L'Eco del Tevere

EDIZIONE 149 - ANNO XVII

N° 7 - SETTEMBRE 2023

## PARTENZA

**Ottobre nel segno de "l'Intrepida", espressione della genialità anghiarese**

**Le quattro lauree di Eros Ricci, il pensionato "dottore" di San Giustino**

**Bennati, dalla Bmx al professionismo su strada: ora Gt azzurro**

# CALORE E BENESSERE A CASA TUA



 **PICCINIGAS**



Via del Vecchio Ponte, 10 - 52037 Sansepolcro (Ar)  
Tel. 0575 742836 - [www.piccini.com](http://www.piccini.com) - [info@piccini.com](mailto:info@piccini.com)

**4** **L'opinionista**  
Eventi di qualità dell'estate  
2023 in Alta Valle del  
Tevere

**6** **Politica**  
Comunicazione  
istituzionale

**16** **Storia**  
Pompeo Ghezzi, il vescovo  
"storico" di Sansepolcro

**20** **Economia**  
Una vita in Coldiretti per il  
dottor Patrizio Pecorari

**22** **Personaggi**  
Margherita Hack, luminare  
dell'astrofisica

**26** **Curiosità**  
Il cardamomo, spezia per  
tutti i gusti

**30** **Collezionismo**  
I veicoli e gli attrezzi  
agricoli in miniatura di  
Mauro Zazzi

**34** **Eventi**  
Anghiari: metà ottobre con  
il ritorno de "l'Intrepida"

**39** **Attualità**  
Badia Tedalda: trekking  
verso il borgo di  
Tramarecchia

**40** **Inchiesta**  
Michelangelo Buonarroti  
nato a Caprese o a Chiusi  
della Verna?

**46** **Attualità**  
La storia e il successo di Rtl  
102.5

**50** **Attualità**  
I 60 anni di sacerdozio di  
don Quinto Giorgini

**52** **Personaggi**  
Daniele Bennati, da  
campione a ct della  
Nazionale di ciclismo

**56** **Attualità**  
Eros Ricci e le quattro  
lauree conseguite da  
pensionato

**59** **Il legale  
risponde**  
Diritto di prelazione sul  
fondo confinante

**60** **Inchiesta**  
Economia e società a  
Sansepolcro e dintorni  
(XIX puntata)

**63** **Rubrica**  
La cucina di Chiara

**B**icicletta e religione: sono di fatto questi i temi portanti che caratterizzano il numero di settembre del nostro periodo, tornato in distribuzione dopo l'ormai canonica pausa di agosto. Una combinazione che è figlia dell'attualità di questi argomenti e che ci riserva spunti interessanti. Il personaggio in primo piano è Daniele Bennati, ex ciclista professionista ora commissario tecnico della Nazionale di ciclismo su strada. Tante le vittorie ottenute in carriera dal velocista di Castiglion Fiorentino (tappe e maglia ciclamino al Giro d'Italia, ma anche la volata finale ai Campi Elisi nel Tour de France del 2007), che si racconta a 360 gradi. E rimanendo in tema di due ruote a pedale, manca soltanto un mese al ritorno de "l'Intrepida", la cicloturistica con bici d'epoca che animerà Anghiari e le strade della Valtiberina domenica 15 ottobre, ma con l'evento che inizierà nei giorni precedenti. Passando agli argomenti di carattere religioso, lo speciale riservato ai vescovi di Sansepolcro si concentra su quello più significativo nei 500 anni di storia della diocesi: parliamo di monsignor Pompeo Ghezzi, in carica dal 1912 al 1953. Il vescovo delle due guerre, il vescovo che si impegnò per non far passare Sansepolcro sotto Perugia e il vescovo che fece restaurare una cattedrale inagibile dopo il terremoto. Dopo don Zeno Gori, anche don Quinto Giorgini ha festeggiato i 60 anni di sacerdozio, trascorsi quasi in esclusiva a Monterchi, in particolare nella frazione di Pocaia. Due gli argomenti che possono essere considerati particolari e sui quali abbiamo approfondito la nostra ricerca: il primo riguarda la questione legata al luogo di nascita di Michelangelo Buonarroti, con Chiusi della Verna che in ultimo sta tentando di portare tesi a suo favore, le quali finiscono però con il consolidare sempre più la posizione di Caprese, che ha dalla sua parte un documento scritto alquanto probante. Il secondo argomento è la storia di un signore, Eros Ricci di San Giustino, che ha messo a profitto il periodo della pensione conseguendo ben quattro lauree, l'ultima delle quali lo scorso luglio a quasi 77 anni di età. Davvero curiosi i risvolti che stanno dietro le quinte della sua vita, comunque costellata di successi professionali. Il menu di questo mese comprende anche una intervista al dottor Patrizio Pecorari, per anni responsabile di Coldiretti Valtiberina, che lo scorso 31 agosto ha concluso la sua parentesi professionale per godersi ora la meritata pensione, nonché il percorso di Rtl 102.5, l'emittente radiofonica più ascoltata – e anche vista – in Italia: dalla nascita nel Bergamasco alla redazione giornalistica, fino all'appellativo di "radiovisione". In conclusione, gli spazi fissi: la curiosità si concentra sul cardamomo, spezia così versatile che va bene per carne, pesce e dolci, mentre la scienziata e astrofisica Margherita Hack è la grande donna di turno consegnata alla storia e il collezionismo ci porta di nuovo a San Giustino, dove Mauro Zazzi ha ricostruito in miniatura la civiltà contadina di un tempo attraverso trattori, aratri e attrezzi agricoli. E intanto Claudio Cherubini continua con i suoi capitoli dedicati a economia e società a Sansepolcro e dintorni. Buona lettura!

Periodico edito da:



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

**Fondatore**  
Domenico Gambacci

**Direttore Editoriale**  
Davide Gambacci

**Direttore Responsabile**  
Claudio Roselli

**Redazione**  
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



## “UOMINI DEL FARE”, “GENTE DEL FARE” E “CITTI DEL FARE”... BASTA FARE E FARLO BENE. E SE QUALCUNO ROSICA PAZIENZA!

**Ai numerosi appuntamenti di Anghiari e alle iniziative qualificanti di Città di Castello si è accodata Sansepolcro con eventi di qualità**

**E**venti in Alta Valle del Tevere, quindi versante toscano e versante umbro. Chi mi conosce, sa quanta importanza attribuisco a questa “voce”, sia perché nell’arco dell’anno anche il sottoscritto ne organizza attraverso le associazioni di cui fa parte, sia perché gli appuntamenti e le manifestazioni sono un indicatore importante, nel senso che possono conferire visibilità e contribuire tantissimo alla promozione di una città, di un paese e del territorio di riferimento. Un veicolo d’immagine, insomma. L’estate è oramai agli sgoccioli e quindi siamo già entrati nel periodo dei consuntivi, anche se fino a settembre il calendario rimane abbastanza “vivo” per poi lasciare il posto - da ottobre in poi - agli eventi che hanno una connotazione prettamente stagionale, vedi le tante fiere e mostre dedicate alle prelibatezze del bosco e dell’autunno. Qualità degli eventi e capacità di attrazione sono i due parametri dai quali non si può a mio avviso prescindere. Cosa consiglierà all’archivio l’estate 2023? Dalla più piccola fino alla più grande

manifestazione, un comune denominatore è balzato agli occhi di tutti: la grande voglia della gente di tornare a divertirsi dopo una parentesi del Covid-19 che ci ha messo a dura prova. Un 2020 con l’agenda praticamente azzerata, un 2021 migliore ma vincolato da mille restrizioni e regole sullo svolgimento delle varie iniziative, un 2022 che ci ha accompagnato verso la normalità e un 2023 che ha di fatto ripristinato il “regime” del 2019. Poi, ci sono stati eventi di livello ma anche altri dei quali avremmo potuto fare anche a meno, perché a volte lo strafare rischia di far perdere quella lucidità che invece diventa necessaria quando ci si appresta a mettere in piedi una manifestazione degna di interesse. Se vogliamo stilare una ipotetica classifica - abbracciando, come ripeto, entrambe le parti della vallata - il primo posto spetta ad Anghiari e a Città di Castello per numero di appuntamenti, qualità dei medesimi e capacità di portare un turismo in città che sia più stanziale e meno fugace. Che Anghiari generi movimento non è una novità: si parte dalla Mostra Mercato dell’Artigianato della Valtiberina Toscana (mi onoro di averla guidata come presidente nel suo momento più difficile per 10 anni e di averla riportata agli antichi splendori), cioè da aprile inoltrato e si arriva a fine anno senza praticamente pause. E come se non bastasse ciò che già è calendarizzato (e che soprattutto funziona), i nostri amici anghiaresi ne hanno studiata un’altra: la Battitura alla Motina. Il desiderio di tornare a riscoprire anche il fascino della civiltà contadina ha fatto sì che ben 500 persone prendessero parte alla rievocazione e alla cena poi. Un’altra mossa azzeccata e una novità che verrà di sicuro riproposta e

che si aggiunge alla lunga lista: To-vaglia a Quadri (10 serate di spettacolo e 10 serate di pienone), il festival della Southbank Sinfonia, un Palio della Vittoria reso più emozionante dalla diretta sul maxischermo che permette agli spettatori di seguire ogni metro della corsa podistica e il format di successo dei mercoledì sera nei mesi di luglio e agosto. D’altronde, per chi vuol concedersi una serata di totale relax la bellezza di Anghiari è un richiamo unico, anche se questa componente è un valore aggiunto che si unisce con le capacità organizzative. Ovviamente, ad Anghiari non è finita: a metà ottobre tornerà la cicloturistica d’epoca, ovvero “l’Intrepida”, altra geniale “trovata” per portare gente di fuori e riempire gli alberghi del comprensorio, poi sarà la volta de “I Centogusti dell’Appennino”; non si può certo affermare che nella patria di Baldaccio regni la monotonia, grazie alla vivacità delle associazioni, a uno spirito identitario forte e alle capacità di persone che - come inevitabilmente accade nei centri non grandi - fanno parte di più realtà. Passando a Città di Castello, l’anno Signorelliano (ricordiamo che nel 2023 ricorre il 500° anniversario della morte di Luca Signorelli) sta procedendo nel migliore dei modi: il capoluogo tifernate è il fulcro di una impostazione itinerante dell’evento che sta facendo sperimentare l’importanza del lavoro in rete. Citiamo poi la Festa della Battitura di Piosina, la frazione che ha oramai acquisito di diritto il titolo di grande ereditaria della vecchia tradizione della trebbiatura del grano, in vigore negli anni ’50 e ’60, ma anche le Fiere di San Bartolomeo, la Mostra del Libro Antico, le Giornate dell’Artigianato Storico nel rione Prato e i giovedì



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.

sera nel centro storico, con tante iniziative in grado di fare presa su giovani, giovanissimi, adulti e anziani. La vera sorpresa dell'estate 2023 è stata però Sansepolcro – la mia città - che più volte ho “bacchettato” proprio per l’incapacità mostrata nell’organizzazione di iniziative articolate, o comunque di appuntamenti che possano fare la differenza a livello di pubblico e coinvolgimento. Bene, stavolta con piacere dico che finalmente al Borgo siamo riusciti a creare un evento strutturato con il Berta Music Festival, grazie all’associazione che si è data il nome de “I Citti del Fare”. Personalmente, sono molto contento del fatto che energie giovani abbiano voglia di mettersi in gioco per la città nella quale sono nati e vivono; un segnale, questo, di grande attaccamento, per far sì – come loro stessi hanno precisato – che il luogo di origine non venga lasciato dalle giovani generazioni che cercano fortuna e carriera altrove. Se posso permettermi di dare un consiglio, dato che questi ragazzi possono essere tranquillamente figli miei, li invito anch’essi a non strafare, ma a concentrarsi nel potenziamento di questa rassegna che ha già dato molto alla città, completando la loro attività con un paio di eventi che richiedono un minore impegno: un’associazione non può trasformarsi in agenzia di eventi. Di certo, se queste sono le premesse, c’è da sperare: quattro serate di manifestazione, una di carattere prettamente locale e le altre tre con personaggi di grido chiamati Dj Matrix, Pfm e Paolo Crepet. Il solo portare la Pfm al Borgo è stato a mio avviso un gran colpo, trattandosi di una band che spopolava negli anni '80: rendiamoci allora conto della portata di questa operazione. Piazza Torre di Berta sempre gremita, oltre 4500 persone in totale (molte di fuori) e una organizzazione priva di sbavature: questi i risultati tangibili. Per il resto, abbiamo una parentesi de “Le Feste del Palio della Balestra” legata alla sacralità della nostra storia, che porta turismo ma che potrebbe portarne anche di più: tutto poggia su una efficace promozione e sulla sinergia fra le associazioni coinvolte, che può essere l’elemento decisivo. Anche in questo caso, noto che la voglia di armonia stia prendendo il sopravvento su quella di farsi i dispetti, come purtroppo spesso è accaduto in passato. E in questo agosto particolarmente musicale per Sansepolcro, si è inserito anche Borgo Jazz, che sta pian piano trovando una propria dimensione anche se rimane un evento di nicchia. Ma di evento qualificante pur sempre si tratta, come ritengo che

tale debba essere considerato la mostra di Simon Berger al museo civico; l’esposizione riservata a questo singolare artista svizzero, unico nel saper creare volti ed espressioni a colpi di martello, trasformando in eccezionali opere le incrinature del vetro, è a mio parere la più bella fra quelle allestite negli ultimi anni nella Sala delle Pietre. Una mostra qualificante e degna di questa città. Puntare quindi su cultura, arte e turismo dovrebbe essere la priorità di Sansepolcro, che però ha un tallone d’Achille: l’assenza di un’adeguata offerta di servizi in città quando gli eventi non ci sono. Non si può faticare per trovare un bar nel quale sorseggiare un caffè ed è persino clamoroso che non esista un menù turistico. Tornando a “I Citti del Fare”, sono sempre stato molto attratto da questa denominazione che i ragazzi si sono dati, perché per me rappresenta un tuffo nel passato; nel mio ventennio in Confartigianato, come dirigente nazionale di questa importante associazione, quando nei miei interventi su e giù per l’Italia, chiamavo gli imprenditori artigiani “uomini del fare”. Una dicitura a me così cara che l’ho riportata con una revisione anche all’interno dell’Accademia Enogastronomica della Valtiberina, della quale sono presidente. In questo caso, ci siamo ribattezzati “gente del fare”, perché questo verbo con il tempo lo abbiamo perso di vista; o meglio, “fare” è stato sostituito con “guadagnare”. Quando si entra nel mondo associativo, dobbiamo più dare che prendere, indipendentemente dall’ambito di riferimento, sport o cultura che sia. Concludendo: se ad Anghiari e a Città di Castello vi sono stati eventi importanti, a Sansepolcro si sta tentando di tornare ai fasti del passato; in ogni caso, sono riemerse energie positive che negli ultimi anni si erano spente. In momenti difficili come quelli attuali, viste la carenza di soldi e la difficoltà nel reperimento degli sponsor, la parola “volontariato” sta tornando fuori con forza, ma in qualche caso si tratta di un volontariato a pagamento, con i compensi erogati sotto forma di rimborsi, sui quali le tasse non si pagano. Se pertanto fai associazionismo è perché lo devi sentire dentro di te, non per secondi fini chiamati lucro, visibilità e potere. Abbiamo gli esempi lampanti di persone che orbitano all’interno di alcune associazioni: basta guardare quanto scrivono e dicono sui social per capire che esistono i secondi fini, salvo trincerarsi dietro l’anonimato perché la vigliaccheria è sempre dietro l’angolo; a casa mia, se vuoi offendere qualcuno, ci devi “mettere la faccia”.



# Farmacia Cantucci Beauty

INFO e PRENOTAZIONI:  
366 954 1650



@farmaciacantuccibeauty  
Via della Castellina, 11  
Sansepolcro

**VIENI A SCOPRIRE LE PROMO DI  
SETTEMBRE SUI NOSTRI SERVIZI DI  
ESTETICA AVANZATA**

- SCRUB ULTRASUONI
- RADIOFREQUENZA
- ONDE D'URTO
- ELETTROPORAZIONE

## GIOVANI ALLEVATORI CRESCONO: LE BELLE E INEDITE STORIE DI LAVINIA E ALESSIO CHE AI SOCIAL, AI TABLET E ALLO SMARTPHONE HANNO PREFERITO IL FORCONE, LA PAGLIA E IL FIENO DI UNA STALLA



Meglio il forcone, il profumo della paglia e del fieno, il contatto con gli animali e le ore trascorse accanto a loro in stalla e sui prati, ai messaggi virtuali e alle "maratone" sui social, attaccati allo schermo di smartphone, tablet e computer. Le belle storie di vita di Lavinia Bianchini, 15 anni e Alessio Lucaccioni, 24 anni, unite dal comune denominatore dell'amore per tori, mucche, vacche e pecore, sono senza dubbio emblematiche di un mondo, quello dei giovani, che riserva inedite sorprese capaci di scardinare stereotipi consolidati. Per questa loro predisposizione alla vita dura, densa di sacrifici e talvolta di privazioni, propria dell'attività agricola ed allevatoriale, hanno ricevuto un premio speciale, il "Premio Maremma" (in onore e memoria di Antonio Lucaccioni, detto "Maremma", storico allevatore e "sensale" simbolo per decenni di fiere e rassegne del settore), istituito dal Comune di Città di Castello nell'ambito della Fiera di San Bartolomeo, una fra le più antiche d'Italia. Un premio, in collaborazione con il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e l'associazione Allevatori dell'Umbria e Marche, che ogni anno sarà riservato a giovani, un uomo e una donna, "uno sguardo attuale sull'evoluzione dell'agricoltura e della zootecnica del territorio, grazie al quale è possibile far conoscere l'attività degli allevatori, il loro impegno per la tutela delle razze animali e dell'ambiente". Le storie di Lavinia e Alessio sono davvero originali e per

certi aspetti destinate a fare scuola. Due giovani, le loro famiglie e attività agricole, allevamenti di razza chianina e altri capi di qualità, che si tramandano da generazioni la passione e l'amore per questo lavoro in un "fazzoletto di terra", nella zona sud di Città di Castello, fra Badia Petroia e Lignano, con oltre 130 capi di razza Chianina, pecore ed altri animali di qualità; oltre 100 capi nell'allevamento di Francesco Fedeli, nonno di Lavinia e 30 capi nell'azienda agricola "Gigante" di Alessio Lucaccioni, collegata con la macelleria del padre Cesare. Una vera e propria istituzione nella promozione della carne di qualità e della norcineria. Lavinia Bianchini, 15 anni, frequenta l'istituto Leonardo Da Vinci di Umbertide, indirizzo economico sociale. "Nella nostra famiglia - precisa il padre, Daniele Bianchini - la maggior parte del tempo è trascorsa insieme, facendo uscite ed esplorando il territorio che ci circonda, soprattutto con i nostri animali, nell'azienda del nonno Francesco Fedeli. A mia figlia, la passione e l'amore per gli animali è nata fin da piccola, quando per la prima volta entrò nel ring con il nonno Francesco accanto al toro ad Agriumbria all'età di 4 anni: nei suoi occhi si vedevano l'amore ed il divertimento di stare lì. Con il trascorrere degli anni la passione aumentò, soprattutto quando per la prima volta entrò da sola nel ring sfilando con il suo amato Italo, il toro pluricampione che per lei è come un cagnolino. La passione per gli animali non è una

cosa da tutti, molti ragazzi e ragazze le dicono che è una passione "vecchia", da maschi, ma a lei tutto ciò non importa. Con il nonno Francesco - conclude - Lavinia ha un legame diverso da quello che ha con me e con le altre persone. Loro due si capiscono a sguardi, gesti e sorrisi". E lei, la baby allevatrice, subito dopo aver ricevuto l'ennesimo premio con il piglio di una veterana esclama: "Sì, forse questa sarà la vita che vorrò fare dopo aver studiato. Per ora è davvero bello stare fra gli animali col nonno in azienda e lasciare da parte telefonini e computer", conclude Lavinia. Qualche anno in più per Alessio Lucaccioni, l'altro premiato che racconta con orgoglio la sua storia e le motivazioni che lo hanno spinto a rinunciare a serate in discoteca con gli amici, ad aperitivi e a momenti di svago per dedicarsi a tempo pieno all'allevamento di Chianine e pecore. "Ho conseguito il diploma di perito meccanico all'Itis di Città di Castello - dice Alessio - e dopo essermi diplomato ho iniziato subito a mettermi in gioco nella macelleria di mio padre per poi successivamente riprendere in mano la vecchia azienda agricola che avevano creato mio zio Antonio (Maremma) e mio nonno Aldo (Gigante), ripartendo completamente da zero. Questa passione mi è stata trasmessa da loro, che sin da piccolo mi portavano in stalla a vedere gli animali e sul trattore. Il mio non è un lavoro ma una passione che mi è stata tramandata e che tramanderò a mio figlio: perché se non hai

passion, difficilmente riesci poi ad avvicinarti ad un mondo "delicato" come quello dell'agricoltura; un mondo che non conosce feste, orari o ferie". E aggiunge: "Una passione che a parer mio dovrebbe tornare più in voga tra i giovani d'oggi, che stanno forse troppe volte con il cellulare in mano: bisognerebbe imparare ad apprezzare da dove viene il cibo che abbiamo in tavola ogni giorno, magari attraverso questo lavoro". Il sindaco, Luca Secondi e l'assessore al commercio e al turismo, Letizia Guerri, nel sottolineare il bellissimo esempio di vita dei due giovani premiati, orgoglio per la comunità locale e non solo, hanno evidenziato l'importanza di "un appuntamento immancabile dell'estate a Città di Castello che, grazie alla collaborazione dei più autorevoli rappresentanti del mondo della zootecnia e dell'agricoltura umbra e dell'Alto Tevere e dell'associazionismo cittadino, rievoca con numeri e novità, una tradizione della nostra terra che fa parte del vissuto e dell'identità della comunità tifernate". Fra le star a "quattrozampe" della Fiera del Bestiame di San Bartolomeo, c'è stato ancora lui, il toro "Italo": 5 anni, con i suoi 16 quintali di peso e un'altezza di un metro e 90 al garrese (oltre 250 monte), di proprietà dell'azienda Francesco Fedeli (nonno di Lavinia). Acquistato dal noto allevatore tifernate alla qualificata asta Anabic (Associazione nazionale allevatori bovini italiani da carne), il poderoso toro è il simbolo del "made in Italy" della razza Chianina e delle eccellenze del territorio.



Alessio Lucaccioni e Lavinia Bianchini

## LA FONDAZIONE PALAZZO ALBIZZINI COLLEZIONE BURRI HA DATO AL COMUNE LA DISPONIBILITÀ A FARSI CARICO DELLA DEMOLIZIONE DELL'EX SCUOLA GARIBALDI E DELLA BONIFICA DELL'AREA

La Fondazione Palazzo Albizzini - Collezione Burri ha dato al Comune di Città di Castello la disponibilità ad assumere nei prossimi mesi l'onere della demolizione dell'edificio dell'ex scuola Garibaldi e della bonifica dell'area circostante, attraverso un iter amministrativo coerente con l'assetto urbanistico della città, che verrà definito tra le parti. L'impegno è stato sancito da una stretta di mano tra il sindaco Luca Secondi e il presidente della Fondazione Albizzini, Bruno Corà, al termine dell'incontro nella residenza municipale tifernate, al quale hanno preso parte Tiziano Sarteanesi del comitato esecutivo del sodalizio con alcuni collaboratori e i componenti della giunta comunale con i tecnici dell'ente. La Fondazione Albizzini si è anche impegnata a presentare al Comune una proposta progettuale, con relative tempistiche, per l'attuazione dell'accordo di programma approvato dal consiglio comunale nel 2018 per la realizzazione di piazza Burri e firmato dall'allora sindaco Luciano Bacchetta con il presidente Corà. "Questa è una giornata storica, perché con la demolizione e la bonifica dell'ex scuola elementare Garibaldi facciamo finalmente il primo passo per la riqualificazione di un'area strategica della nostra città, nel quadro di un ridisegno complessivo del tessuto urbano che come amministrazione comunale stiamo portando avanti anche attraverso i finanziamenti del Pnrr", ha affermato il sindaco Secondi. "Un risultato molto importante nel

solco dell'accordo di programma del 2018 per piazza Burri - aggiunge Secondi - al quale la Fondazione Albizzini darà seguito con una proposta progettuale, completa di cronoprogramma, finalizzata ad esaudire la volontà del maestro e a legare Città di Castello allo straordinario patrimonio artistico di cui è erede, come punto di riferimento internazionale per il mondo dell'arte contemporanea".



Stretta di mano fra il sindaco Luca Secondi e il presidente della Fondazione Palazzo Albizzini - Collezione Burri, Bruno Corà

# PER SANSEPOLCRO UN'ESTATE DA INCORNICIARE CON TANTI E NUOVI EVENTI



L'indimenticabile serata con la Pfm

L'estate 2023 della città di Sansepolcro è stata contraddistinta da tantissimi appuntamenti che hanno animato il territorio, attirando molti visitatori e turisti. A fare da calamita sono da sempre la storia e la cultura che contraddistinguono la città di Piero della Francesca. Tanti sono stati i turisti che dall'Italia e dal mondo hanno scelto di trascorrere le proprie vacanze in Valtiberina. Oltre 9.500 gli ingressi dei soli mesi estivi al museo civico, con un picco nel mese di agosto di 4462 biglietti staccati per la visita delle splendide opere da sempre custodite nelle sale del museo. Di forte attrazione anche l'arte contemporanea di Simon Berger, autore della mostra "Le Porte della percezione", esposta nella Sala delle Pietre. Sempre ricco di fascino lo Spazio Bernardini Fatti della Vetrata, che ha attirato un fitto numero di visitatori e che ha ospitato uno dei momenti più importanti della giornata del convegno nazionale organizzato dall'associazione "Il Merletto nella Città di Piero" in collaborazione con il Comune di Sansepolcro, che assieme ad Antonella Farsetti hanno collaborato per la realizzazione di un'opera unica in cui il merletto è stato fuso e incastonato per sempre nel vetro. Non solo scarpe comode e zaini in spalla per i turisti in Valtiberina, ma anche tanti momenti eleganti hanno contraddistinto le tappe in città, grazie ai matrimoni civili che sono stati celebrati durante l'estate: circa 30, fra cui quelli di moltissimi stranieri provenienti da Inghilterra, Finlandia, Germania, Polonia e anche dal continente africano. Turisti che poi sono rimasti in vallata non solo per festeggiare gli sposi, ma anche per godere di tutte le peculiarità naturalistiche, culturali ed enogastronomiche. Ma se tante persone hanno goduto delle bellezze e delle attività di Sansepolcro, è anche grazie ai tanti appuntamenti che hanno animato l'estate 2023. Tanti in questi tre mesi. Grandi i numeri di una delle ma-

nifestazioni che ha aperto la stagione: Kilowatt Festival, che con i suoi oltre 6mila accessi ha realizzato un'edizione davvero da ricordare, arricchendo il panorama culturale cittadino con l'arte contemporanea del teatro e non solo. La sempre impeccabile organizzazione di Luca Ricci e Lucia Franchi ha permesso di vivere pomeriggi e serate interessanti ed emozionanti e di aprire le menti dei più, che hanno apprezzato la scelta degli spettacoli messi in scena da artisti provenienti da diversi Paesi del mondo. La musica l'ha fatta da padrona nei mesi più caldi dell'anno con iniziative di vario genere, per le quali sono stati parte attiva il Centro Studi Musicali della Valtiberina, che ha realizzato diversi appuntamenti di grande livello, masterclass e incontri tematici, oltre al prestigioso concorso pianistico "Maria Giubilei", che ogni anno vede protagonisti pianisti di tutto il mondo e il neonato jazz club Valtiberina che ha dato vita ad una edizione di Borgo Jazz da non dimenticare, con musica itinerante e grandi nomi del jazz che si sono esibiti nelle varie location allestite in città. Prezioso il contributo dei ragazzi dello staff dell'associazione "I Citti del Fare", che hanno organizzato vari appuntamenti durante l'estate sia dedicati al divertimento più scatenato come "Borgo in Bianco", che altri più soft come "La notte stellata" agli orti del Bastione. Il massimo impegno, con conseguente grande successo, lo hanno avuto con la realizzazione del Berta Music Festival: quattro serate dedicate alla musica e alla filosofia, al divertimento e ai sani pensieri. Quasi 5mila spettatori nelle serate in cui si sono esibiti sul palco dj di fama nazionale, musicisti locali, grandi della musica come i componenti della Pfm e il sociologo Paolo Crepet. Spettatori che hanno applaudito non solo i protagonisti sul palco, ma anche la grande volontà di tutti coloro che si sono adoperati per il bene della città. Tornando al teatro, non





Il sindaco Fabrizio Innocenti premia l'eugubino Simone Vagnarelli, primo classificato nel Palio della Balestra

possiamo non citare "Terre in Festival" di Laboratori Permanenti. Un calendario di eventi che hanno toccato tutti i Comuni della Valtiberina e che spesso sono stati messi in scena in città, sotto la direzione di Caterina Casini che ha portato a Sansepolcro nomi importanti del teatro e che ha contribuito alla collaborazione con il Festival delle Nazioni. Non dobbiamo dimenticare il contributo delle frazioni, che hanno saputo organizzare feste e sagre che hanno attirato cittadini e avventori dei Comuni limitrofi, i quali hanno saputo apprezzare sia il buon cibo che i diversi intrattenimenti delle varie associazioni e pro loco. Voglia di divertirsi, ma anche di suggestive emozioni grazie ai due appuntamenti in collaborazione con il Comune che hanno portato la lirica in città: per il secondo anno consecutivo, la Fondazione Puccini ha scelto Sansepolcro come tappa del ciclo "Cartolina Pucciniana", omaggiando coloro che hanno preso parte al concerto che si è svolto nel giardino di Piero della Francesca in una serata affascinante e intensa. Pochi giorni fa, è stato poi il concerto Note di Gioia "Il sogno di Violetta" a regalare una serata in cui sono stati molti i protagonisti in scena che hanno saputo coinvolgere una chiesa di San Francesco gremita. Le Feste del Palio della Balestra sono state poi la più bella e festosa conclusione di un'estate così intensa. A rendere questa edizione della rassegna ancora più preziosa sono stati vari fattori; in primis, l'aver presentato un drappo dedicato ad un caro concittadino che dopo tanti viaggi in giro per il mondo pochi mesi fa ha intrapreso quello verso le stelle, Fausto Braganti. A realizzarlo sua moglie, la bravissima insegnante e pittrice Pascal Queval. Ma questo è stato anche l'anniversario dei 70 anni dalla fondazione del Gruppo Sbandieratori, ai quali il Comune di Sansepolcro ha voluto consegnare una targa riconoscimento per tutto l'impegno che mettono durante l'anno nella prosecuzione di un'arte così importante, che viene insegnata anche nelle scuole e che vede coinvolti anche ragazzi meno fortunati. Un'arte grazie alla quale la città di Sansepolcro è famosa nel mondo, dato che da anni,

con grande successo, gli sbandieratori si esibiscono in molte città portando le loro abilità in giro per il mondo. L'estate sta finendo e abbiamo potuto goderne appieno. Ora puntiamo ai tanti appuntamenti della prossima stagione e alla realizzazione di un Natale che sia ancora più coinvolgente di quello archiviato lo scorso gennaio.



Una serata di Borgo Jazz



Il riconoscimento al Gruppo Sbandieratori per i 70 anni di attività

## SAN GIUSTINO, RIQUALIFICAZIONE DELLE SCUOLE: È STATA UN'ESTATE IMPORTANTE E IMPEGNATIVA



Massima attenzione da parte dell'amministrazione comunale di San Giustino in merito alla scuola e in particolare all'edilizia scolastica, con il nuovo anno che in Umbria è iniziato mercoledì 13 settembre. È quindi trascorsa un'estate in cui i tecnici e le ditte incaricate hanno pure sanato quelle situazioni in cui si presentavano delle problematiche, in maniera tale da essere pronti proprio in occasione del suono della prima campanella. "In vista del nuovo anno scolastico - rende noto Milena Crispoltoni Ganganelli, assessore titolare della delega alla scuola nell'amministrazione comunale di San Giustino - l'estate 2023 è stata particolarmente importante e impegnativa per una serie di interventi di riqualificazione che hanno interessato le scuole del nostro territorio. Il Comune di San Giustino, con risorse dal proprio bilancio pari a circa 130mila euro, ha provveduto al rifacimento dei servizi igienici della scuola primaria di Lama e alla manutenzione straordinaria della recinzione della primaria di Lama, Selci e di San Giustino". Aggiunge poi: "Nei giardini di ognuna di queste scuole, così come in quella di Cospaia, si è provveduto alla piantumazione di nuovi arbusti che sono andati a sostituire gli alberi abbattuti nei mesi scorsi. Questi interventi hanno la finalità di rendere ancora più confortevoli le nostre scuole e, a questo proposito, negli spazi dell'infanzia di San Giustino è stato rifatto il pavimento. I lavori si stanno ultimando proprio in questi giorni - puntualizza l'assessore - e i bambini al loro rientro troveranno un ambiente luminoso e particolarmente accogliente. Come facciamo ogni volta che gli istituti fanno richiesta, poi, stiamo provvedendo alla fornitura degli arredi, banchi e sedie, per la secondaria di primo grado della



frazione di Selci Lama. I lavori, sopra illustrati, derivano da una serie di incontri, colloqui e sopralluoghi; in sintesi, dal rapporto continuo e costruttivo esistente tra la scuola ed il Comune. Ma anche dal pensare che la scuola è prioritaria, come si evince dalle risorse importanti che l'ente mette annualmente a disposizione per l'ampliamento dell'offerta formativa. Tutto questo in attesa dell'inizio di lavori ben più grandi ed importanti legati ai finanziamenti del Pnrr (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza), per i quali stanno andando avanti le procedure scandite dai bandi ministeriali sia per la costruzione del nuovo asilo nido, che per la manutenzione straordinaria dell'edificio della secondaria di primo grado di Selci Lama. Accanto ai lavori appena citati - prosegue l'assessore Milena Crispoltoni Ganganelli - stiamo provvedendo ad andare alla nuova gara per l'affidamento del servizio mensa: nello specifico la produzione pasti, il loro veicolamento e lo scodellamento, insieme ai Comuni di Città di Castello, capofila in questo caso e Citerna. Per quanto detto, ringra-

ziamo gli uffici preposti per il lavoro che puntualmente viene svolto. Sono quindi iniziate le lezioni per tanti nostri concittadini di età diverse: 162 frequentanti all'infanzia pubblica e 61 all'infanzia paritaria, con cui abbiamo una convenzione per calmierare i costi di frequenza; 485 alla primaria, 369 alla scuola media". E il saluto dell'assessore Crispoltoni e di tutta l'amministrazione comunale di San Giustino: "A tutti loro, alle famiglie, ai docenti, ai dirigenti, ai collaboratori scolastici e al personale Ata auguriamo un tempo sereno e proficuo, certi che la scuola, insieme alla famiglia e ad una comunità sempre più consapevole del proprio ruolo educativo e della propria responsabilità sociale, sia fucina privilegiata per forgiare talenti e coscienze. Grazie anche all'associazione di volontariato "Nonni Civici" per il servizio reso quotidianamente nelle scuole del territorio".



# ANGHIARI, LA NUOVA STAGIONE INIZIA CON IL PALAZZETTO DELLO SPORT RIQUALIFICATO



Tommaso Romanelli, consigliere comunale con delega allo sport



Messa in sicurezza ed efficientamento energetico. Praticamente ultimati i lavori al Palazzetto dello Sport di Anghiari, precisi per dare il via alla nuova stagione sportiva che aprirà i battenti proprio nel mese di settembre. Oltre 400mila euro che sono stati investiti dall'amministrazione comunale guidata dal sindaco Alessandro Polcri, dei quali 324mila arrivano attraverso un finanziamento dalla Regione Toscana, mentre la restante parte - circa 76mila - direttamente dalle casse comunali. Un intervento estremamente necessario che ha previsto pure la realizzazione di due spogliatoi "DA", acronimo che sta ad indicare quelli riservati ai diversamente abili oltretutto divisi per sesso, con relativi servizi igienici e zona docce; si aggiungono, poi, due spogliatoi per i giudici di gara e gli istruttori, sempre divisi per sesso e altrettanti destinati agli atleti con i relativi servizi igienici e le docce. Un locale spogliatoio sauna e un apposito locale utilizzato come deposito materiale e attrezzi: tutti gli spazi hanno dimensioni, accessi e finiture definite dalla normativa Coni per l'impiantistica sportiva. "Il nostro palazzetto è ora sicuro sotto tutti i punti di vista, completamente rinnovato e rispecchia in pieno quelle che sono le esigenze normative - sottolinea Tommaso Romanelli, consigliere con delega allo sport - e questa era una delle priorità della nostra amministrazione comunale. Un luogo che negli anni è diventato sempre più un punto di riferimento anche della vita sociale, oltre che sportiva, di Anghiari: questo perché l'ambiente è in grado di ospitare eventi importanti

che non devono essere per forza di natura sportiva. È ovvio che quella resta la sua finalità principale, poiché quotidianamente è sede di attività sportiva scolastica e di tante discipline sportive fra le quali pallavolo, basket e danza e fino all'anno scorso calcio e calcetto, quindi tanti giovani e adulti utilizzano questa struttura sportiva che con grande orgoglio stiamo riuscendo ad ammodernare e a mettere in sicurezza". Il primo stralcio operativo, che sta per concludersi proprio in questi giorni, ha previsto anche dei locali completamente rinnovati grazie alla rimozione delle finiture e delle pavimentazioni interne esistenti, ormai vetuste e deteriorate dal tempo e dall'uso, le quali sono state sostituite con una nuova pavimentazione e nuovi serramenti interni. Gli interventi hanno riguardato anche l'impiantistica, con la realizzazione di un nuovo impianto elettrico nella zona spogliatoi e di un impianto di segnalazione allarme antincendio; un nuovo impianto meccanico sempre negli spogliatoi con climatizzazione e ricambio d'aria, un nuovo impianto idrico-sanitario e uno meccanico idrico antincendio. Inoltre, è stato realizzato un ingresso solo per gli atleti diversamente abili, separato dal pubblico e costituito da una rampa a norma di legge, che collega il parcheggio esterno al piano seminterrato della struttura, dove sono collocati gli spogliatoi; infine, viene installato un nuovo montascale per spettatori diversamente abili che collega la zona ingresso spettatori con le postazioni assegnate agli spettatori DA sulla tribuna superiore.

## MONTERCHI, ESTATE DA RECORD E ORA LA NUOVA PEDANA AI MUSEI CIVICI DELLA MADONNA DEL PARTO

Monterchi ed il suo territorio hanno vissuto un'estate davvero importante dal punto di vista delle presenze turistiche, con grande attenzione per i Musei Civici della Madonna del Parto che hanno fatto registrare un record di presenze. Numeri in crescita e superiori anche rispetto agli altri musei della Valtiberina. Un andamento estivo, quindi, che è risultato soddisfacente con tante persone - stranieri compresi - che hanno deciso di trascorrere le proprie vacanze estive in Valcerfone. "Un'estate davvero molto importante - fa sapere l'assessore Manuela Malatesta, titolare della delega alla cultura e agli eventi - e come amministrazione non possiamo che essere soddisfatti. Il Monterchi Festival si è dimostrato ancora una volta momento attrattivo per il pubblico della Valtiberina, molto anche straniero, con un livello qualitativo che cresce di anno in anno. Numeri importanti di presenze sono quelli fatti registrare anche dai Musei Civici della Madonna del Parto e anche dal Museo della Bilance: due luoghi fiore all'occhiello del nostro Comune. Settembre è poi il mese della Sagra della Polenta, che si sta avvicinando sempre più al mezzo secolo di vita: la 49° edizione è in programma da venerdì 15 a domenica 17, con tante novità tali da coinvolgere un pubblico piuttosto variegato anche nelle fasce d'età". Ma ecco che l'assessore Manuela Malatesta annuncia anche l'altra novità in programma per venerdì 22 settembre. È prevista per le ore 19 l'inaugurazione della nuova pedana per lo spettacolo nei giardini dei Musei Civici della Madonna del Parto. È un qualcosa a

cui teniamo molto, poiché la donazione è arrivata da un privato cittadino della Valtiberina, che per il momento vuole restare anonimo. Dalle ore 19, quindi, sono previsti dapprima il taglio del nastro, poi lo spettacolo di ballo e musica mediterranea con il Trio Manzana. Un appuntamento - conclude l'assessore Malatesta - che di fatto arricchisce anche l'offerta culturale di questo spazio così importante per Monterchi: una pedana, quindi, che potrà essere utilizzata per eventi e spettacoli direttamente nei giardini dei Musei Civici della Madonna del Parto".

Venerdì 22 settembre

@GIARDINI DEL MUSEO  
MADONNA DEL PARTO

INAUGURAZIONE NUOVA PEDANA  
PER LO SPETTACOLO

DALLE ORE 19 APERICENA  
CON SPETTACOLO DI BALLO E MUSICA  
MEDITERRANEA CON IL TRIO MANZANA

Si ringraziano per il contributo: Manifatture Sigaro Toscano,  
Marconi Arredamenti e Ristorante La Pieve Vecchia



## ADDIO A VELIO ORTOLANI, COMMERCIANTE E "RE DELLE BILANCE"

"La scomparsa di Velio Ortolani ci intride di una tristezza senza fine, nella consapevolezza del fatto che la nostra comunità non può che sentirsi orfana di fronte a questa perdita così eloquente nell'insegnare il valore di persone e cose". Sono le parole di Alfredo Romanelli, sindaco di Monterchi, per la morte di Velio Ortolani, personaggio molto conosciuto in paese. Per decenni, è stato lo storico negoziante della frazione di Le Ville, con il suo esercizio di generi alimentari ubicato lungo la statale 73, ma era divenuto famoso per la sua ricchissima collezione di bilance e serrature con relative chiavi. Non dimenticando che era un grande esperto in materia. A Monterchi, nelle sale di Palazzo Massi, è allestito dai primi anni '90 un museo che è praticamente unico in Italia e forse al mondo, con un solo omologo a Campogalliano, nel Modenese; fra i pezzi che aveva iniziato a raccogliere negli anni '60, anche una bilancia francese del XVII secolo con piatti in bronzo. Una parte delle sue serrature (i "catorci", come amava affettuosamente chiamarli) è ancora in esposizione al museo civico di Sansepolcro. "Il suo esempio di vita, fonte di ispirazione e coraggio, ci accompagnerà nel cammino dell'esistenza - prosegue Romanelli - corroborando le menti e le coscienze nel favore verso il sacrificio, la dedizione, la

generosità, la costanza e il gusto del bello. L'amministrazione comunale, nel ricordare con commozione il suo agire denso di pubblica utilità, è persuasa che né il fuoco né il vento, né tantomeno la morte, possono cancellare le buone azioni. Nella persuasione che la vita e la morte siano una cosa sola, così come il fiume e il mare sono una cosa sola, rivolgo a titolo personale e per l'amministrazione che rappresento un sentito abbraccio di vicinanza nel dolore alla famiglia Ortolani, unitamente ad un messaggio di speranza: chi è amato non conosce morte, perché l'amore è immortalità, o meglio, è sostanza divina. Chi ama non conosce morte, perché l'amore fa rinascere la vita nella divinità".



# A SESTINO UN'ESTATE DA 100 E LODE CON EVENTI IN TUTTO IL TERRITORIO



Anche per l'estate 2023, Sestino ha garantito un ricco ed interessante calendario di eventi su tutto il territorio comunale, grazie alla sua organizzazione ed accoglienza, molto gradita da visitatori e turisti accorsi da ogni parte d'Italia e d'Europa. Associazioni locali e Comune di Sestino hanno fatto del loro meglio, dando così vita a sagre e feste per tutti i gusti e soprattutto per tutte le età. Apripista è stato un appuntamento di carattere istituzionale che, grazie al Comune, il 18 giugno ha portato l'Esercito Italiano, rappresentato dalla Divisione Vittorio Veneto, dalla Fanfara della Brigata Alpina Julia di Udine e dal 78° Reparto Comando e Supporti tattici "Lupi di Toscana" per le vie del capoluogo, con una suggestiva sfilata, un concerto in piazza Sei Martiri e la degustazione finale di un'ottima pizza offerta proprio dai militari dell'Esercito. Il calendario estivo è poi ufficialmente partito l'ultimo week-end di giugno con la regina di tutte le feste, la ormai celebre Sagra della Bistecca Chianina, che anche quest'anno ha riscontrato record di presenze nelle sue tre giornate all'insegna della convivialità, del divertimento e del buon cibo. Anche la tradizionale Festa della Madonna a Colcellalto, inizialmente rinviata per maltempo i primi di luglio, ha animato e rallegrato il borgo con una splendida serata danzante e novità culinarie che hanno valorizzato la famosa "schiaccia" in versione gourmet. L'aspetto ambientale ed aggregativo, soprattutto quello dedicato a famiglie e bambini, è stato curato da "Amo Sestino" e dal Parco Faunistico di Ranco Spinoso attraverso la consueta accoglienza presso le proprie strutture in tutto il periodo estivo, ma anche grazie ad alcune manifestazioni tra luglio ed agosto fatte di nottate in tenda, astrofilii e passeggiate notturne all'interno del parco, che hanno avuto grande seguito. Molto

attivo il bellissimo e caratteristico borgo medievale di Monterone, ultimo baluardo toscano al confine con le Marche: serate all'insegna della cultura, con un interessante convegno su "Storia e Arte nel Montefeltro Toscano" ma anche musica, poesia e convivialità durante tutto il mese di agosto. Non sono mancati gli spettacoli teatrali dell'associazione culturale Cantiere Artaud che a fine luglio hanno acceso i riflettori del teatro Pilade Cavallini e di altri suggestivi scorci del capoluogo. Agosto si è aperto con la Festa del Volontariato organizzata dalla locale Confraternita di Misericordia, Ponte Presale nello stesso periodo ha ospitato la Festa della Sangria mentre Presciano, il 12 agosto, ha promosso da sempre "La camminata". La seconda domenica di agosto il Sasso di Simone è stato protagonista della tradizionale festa, accogliendo famiglie ed appassionati del trekking in una giornata all'insegna del relax immersi nella natura. Agosto è stato anche "Casa del Re" con il suo programma di eventi, musica in piazza, frittellate, serate danzanti, romanze e classici italiani, cantine e buonumore. La comunità di Palazzi, "paese dell'allegria", ha registrato il boom di presenze per la Festa della Marrone, organizzando in maniera impeccabile una serata fatta di street food e coinvolgente musica anni '90. Un calendario pieno e variegato, insomma, che ha accompagnato turisti e visitatori in questo fantastico territorio, già proiettato verso la prossima estate. Anche un'importante azienda operante sul territorio comunale ha scelto Sestino per organizzare il proprio meeting di maestranze e dirigenti, dimostrando che in questi luoghi è possibile investire, creare lavoro e momenti di aggregazione. Un territorio da vivere e in cui vivere quindi, durante tutto l'anno e non solamente d'estate.



# 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**

**AUTORE: Davide Gambacci**

# POMPEO GHEZZI, IL VESCOVO ENTRATO NELLA STORIA (E NEL CUORE) DELLA COMUNITA' DI SANSEPOLCRO

**Ha guidato la diocesi biturgense per 41 anni, impegnandosi per far mantenere alla città quei servizi che avrebbe perso con il passaggio sotto Perugia nel 1927. Di lui si ricordano il restauro del duomo e la sua presenza a fianco della gente nel periodo della seconda guerra, ma anche la grande amicizia che lo legava a monsignor Carlo Liviero, vescovo di Città di Castello**

Per più motivi, rimane il vescovo "storico" di Sansepolcro. O comunque, quello più significativo in oltre 500 anni di storia della diocesi biturgense. In ogni città vi è comunque un vescovo che ha lasciato più degli altri il proprio segno: al Borgo, questi è stato senza dubbio monsignor Pompeo Ghezzi, lombardo di origine, che nella sua terra era tornato ed è anche morto, ma che poi è stato seppellito a Sansepolcro. Certamente, i 41 anni di permanenza al Borgo - dal 1912 al 1953 - che costituiscono il record di longevità

nella carica (superato, seppure per poco, anche Roberto Costaguti), lo rendono indimenticabile nella memoria popolare; è stato poi il vescovo in carica fra le due guerre, ricoprendo un ruolo anche determinante nella seconda ed è stato anche colui che "riportò" Sansepolcro in Toscana dopo che nel 1927 la città era tornata per pochi giorni in Umbria. Ma è stato anche una persona che si è impegnata in favore dei ceti più poveri, specie i contadini. Ecco dunque chi è stato monsignor Pompeo Ghezzi.

Era nato a Gorgonzola, Comune della città metropolitana di Milano, il 4 giugno 1869, colui che avrebbe guidato la diocesi di Sansepolcro. A dodici anni l'ingresso nell'Oratorio di San Carlo a Milano, con prosecuzione degli studi filosofici e teologici al seminario maggiore di Milano, nella cui cattedrale viene ordinato sacerdote l'11 giugno 1892, a 23 anni. Primo incarico assegnato, quello di coadiutore del parroco di Luino, sul Lago Maggiore, poi diventa curato di una delle sei parrocchie di Treviglio, Comune della provincia di Bergamo ed è fra i fondatori della Cassa Rurale delle Cooperative fra contadini. Si distingue per le iniziative a carattere sociale in favore di coloro che sono sfruttati dai datori di lavoro e dai proprietari terrieri; la cooperativa fra i contadini prende infatti in affitto le terre da essi lavorate ed è uno dei primi esempi in Italia di questo genere di intervento. Don Pompeo si impegna anche in politica: nel 1904, sostiene la candidatura del candidato cattolico Agostino Camerani alle elezioni politiche; dall'altra parte ci sta Adolfo Engel, vicemaestro della massoneria italiana ed esponente liberale. Nel 1910,

monsignor Pompeo Ghezzi viene accusato di falso a motivo della deposizione delle firme di un centinaio di contadini, che permette loro l'esercizio del voto passivo. Al termine del processo, gli imputati vengono assolti perché il fatto non sussiste. Sempre nel 1910, Ghezzi è eletto presidente della Società Cattolica Maschile del Mutuo Soccorso. L'elezione a vescovo di Sansepolcro è datata 1911, su decisione di papa Pio X. Il 14 gennaio 1912 riceve la consacrazione episcopale del cardinale Andrea Carlo Ferrari nel Santuario della Madonna delle Lacrime di Treviglio. Una nomina probabilmente poco gradita negli ambienti politici, il che potrebbe giustificare il lungo ritardo con il quale prende possesso della diocesi. Ciò avviene il 15 settembre 1912 attraverso monsignor Enrico Merizzi, suo collaboratore e l'ingresso in diocesi si consuma il 6 ottobre; fra le prime mosse che opera, la collaborazione con i colleghi delle vicine diocesi, ovvero Carlo Liviero di Città di Castello e Giovanni Battista Nasalli Rocca di Corneliano di Gubbio. Cinque le visite pastorali compiute nel corso del suo episcopato, con presidenza di un

**SIBARONI**

**soluzione infissi show room**  
Santa Fiora  
**SANSEPOLCRO**  
Internorm

**Internorm dentro, freddo fuori!**

Sostituisci ora le finestre e risparmi fino al 30% sui costi di riscaldamento.

**ORA IL 3° VETRO È GRATIS!**  
fino al 29/10

Tutto parla per

**Internorm**





Il vescovo Pompeo Ghezzi nel campo di internamento di Renicci



Il vescovo Ghezzi in un dipinto di Silvio Zanchi

sinodo diocesano nel 1941. Nel 1919 fonda nella diocesi l'Azione Cattolica Italiana, nel 1928 approva l'apertura a Sansepolcro di una casa delle Suore Francescane della Misericordia, ma nel 1921 aveva ottenuto l'approvazione del culto al beato Angelo Scarpetti, provvedendo alla traslazione nella cattedrale delle salme dei vescovi Giuseppe Singlau e Giustino Puletti. Nel periodo che va dal 1934 al 1943 il vescovo Ghezzi è impegnato anche nel restauro della cattedrale, ma soprattutto nella promozione del laicato. Nel 1913, quindi non appena prende possesso della diocesi biturgense, si formano gruppi dell'Unione Popolare nelle tre parrocchie della cattedrale, di Sant'Agostino e di San Francesco e in quelle di Gricignano e del Melello; nell'anno scolastico successivo, questi gruppi danno il via ai corsi serali di istruzione elementare per operai e contadini, sul modello di

quanto Ghezzi aveva già fatto a Treviglio. Altri gruppi dell'Unione Popolare verranno avviati anche a Pieve Santo Stefano e San Piero in Bagno, Isola di Santa Sofia e Sovara; il vescovo crea la giunta diocesana dell'Unione Popolare. All'inizio degli anni '20 si sviluppa una pastorale rivolta ai giovani e nel 1922 vi sono circoli della Gioventù Cattolica nelle parrocchie di Sansepolcro e poi anche a Pieve Santo Stefano, Galeata, Isola di Santa Sofia, Melello, Trebbio e Santa Fiora; circoli cattolici di gioventù femminile sono creati a Sansepolcro, Pieve Santo Stefano, Galeata e Caprese Michelangelo. Nei maggiori centri della diocesi, poi, vi sono gruppi di donne cattoliche e a Sansepolcro, Pieve Santo Stefano e Galeata sono attive le biblioteche circolanti, che hanno cioè il servizio di prestito librario. L'impegno del vescovo Ghezzi non si ferma e si estende alla già citata Azione Catto-



**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](mailto:info@donatilegnami.it)

lica, che nel 1925 conta 20 gruppi parrocchiali di uomini, 10 di giovani e 10 di ragazze; un anno più tardi, sempre l'Azione Cattolica crea cooperative di consumo a Sansepolcro, Castelnuovo, Caprese Michelangelo e Pianetto, con assieme la fondazione di casse rurali a Santa Sofia, Isola e Galeata. Al congresso diocesano di Azione Cattolica, nel luglio del 1928, Amintore Fanfani - ancora 22enne e studente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - suggerisce una migliore organizzazione del lavoro, rilevando con dispiacere come la diocesi di Sansepolcro debba ancora darsi da fare sul movimento della Gioventù Cattolica Italiana e la incoraggia a promuovere circoli cattolici e a far meglio funzionare quelli esistenti. Monsignor Ghezzi è attento anche verso la vita consacrata, in particolare quella femminile. A Sansepolcro, accoglie le congregazioni delle Suore della Carità nel 1919 e delle Figlie della Misericordia nel 1928; alle prime assegna l'asilo infantile, l'orfanotrofio femminile, il seminario vescovile e i servizi infermieristici e di supporto all'ospedale, mentre a Pieve Santo Stefano arrivano le suore Orsoline di Gandino e in buona parte del territorio vengono aperte case religiose femminili, che vedono le suore svolgere il ruolo di educatrici nelle scuole dell'infanzia e aiutare i parroci nelle attività pastorali. Le Clarisse del monastero di Sansepolcro adottano la regola di Santa Chiara e nell'aprile del 1929 il vescovo erige l'istituto delle Suore Missionarie Adoratrici e Riparatrici del Sacro Cuore Eucaristico di Gesù. E arriva il periodo della seconda guerra mondiale: quarta visita pastorale, consacrazione della nuova chiesa di Paderno a Mercato Saraceno e soprattutto aiuto materiale e sollievo spirituale ai bisognosi durante la Resistenza. Fra le circostanze che fanno ricordare Pompeo Ghezzi, le trattative con le autorità militari tedesche, che da un lato scongiurano la distruzione di Sansepolcro, anche se non impediranno l'abbattimento della Torre di Berta il 31 luglio 1944. Assieme al vescovo ci sono il segretario comunale, Arturo Bellini; Don Duilio Mengozzi e tre medici: i dottori Raffaello Alessandri, Fausto Moriani e Carlo Vigo. Il 1944 è anche l'anno in cui viene organizzata in diocesi la sezione della Pontificia Commissione Assistenza profughi e nel 1948 monsignor Ghezzi promuove le Acli. Nel frattempo, il vescovo riesce ad allacciare amicizie importanti: una di queste con l'intellettuale Giovanni Papini, che in estate è solito trasferirsi a Bulciano di Pieve Santo Stefano; del vescovo scrive Papini: "Buon uomo alla lombardesca, contabile piuttosto, alla mano e senza troppi voli". Senza dubbio più forte, anche perché è un collega, l'amicizia con il vescovo di Città di Castello, monsignor Carlo Liviero; i due, molto simili, collaborano anche nello svolgimento del ministero episcopale, avendo la cognizione dell'Alta Valle del Tevere come di un realtà omogenea. Già nel 1913, infatti,

viene stampato un unico bollettino diocesano e nel 1914 i due vescovi progettano l'unificazione dei seminari minori delle rispettive diocesi in un unico seminario con due sedi, l'uno a Sansepolcro per la scuola media e l'altro a Città di Castello per il corso ginnasiale. Il progetto non verrà però attuato, perché la Santa Sede era propensa ai seminari regionali o metropolitani. L'amicizia e la collaborazione pastorale regolano il rapporto fra Ghezzi e Liviero: nel 1913, Ghezzi è fra gli invitati alla festa della Madonna delle Grazie a Città di Castello e i due religiosi organizzano un pellegrinaggio interdiocesano a Roma per il Giubileo. Nel 1914, Ghezzi restituisce la cortesia invitando Liviero ad accogliere l'arcivescovo di Milano, cardinale Carlo Andrea Ferrari, in visita a Sansepolcro e il 27 dicembre Liviero presiede la celebrazione nella cattedrale di San Giovanni Evangelista, patrono della città. In più circostanze, insomma, l'uno è presente nella città di cui è titolare l'altro, fino al luglio del 1932, quando si verifica il tragico incidente stradale nel quale muore Carlo Liviero: Ghezzi si reca all'ospedale di Fano per far visita a Liviero, che però non ce la fa; dopo le esequie, gli succede come amministratore apostolico e nel 1956 sarà proprio il vescovo di Sansepolcro a sollecitare la superiora delle Piccole Ancelle del Sacro Cuore, madre Cristina Menchi, a inoltrare la richiesta di apertura del processo di beatificazione di monsignor Carlo Liviero; un lungo percorso che si concluderà con la solenne cerimonia del 27 maggio 2007 a Città di Castello. Pompeo Ghezzi segue con attenzione la formazione di Amintore Fanfani, giovane cattolico della sua diocesi che nutre forte stima nei confronti del vescovo, tanto da affermare poi in un discorso tenuto a San Piero in Bagno nel 1947: "Una delle ragioni che mi rende premuroso per questa vostra terra di Romagna è perché anche io sono un vostro condiocesano, figlio spirituale come voi del nostro venerando e venerato pastore di Sansepolcro". Nel 1952, Fanfani invia a Ghezzi un telegramma di felicitazioni per il sessantesimo anniversario di sacerdozio e il quarantesimo di episcopato, nel quale lo ringrazia per la "continua benevolenza V. E. mio riguardo". E dopo aver appreso la notizia della morte di Pompeo Ghezzi, il 17 aprile 1957, Fanfani invia un telegramma con scritto: "Partecipo vivamente commosso lutto clero et cattolici diocesi Sansepolcro per perdita venerato arcivescovo Ghezzi". Tornando allo stretto legame con monsignor Carlo Liviero, alla morte di quest'ultimo - che era stata improvvisa - si poneva il problema della successione anche per le tante opere che monsignor Liviero aveva avviato e allora proprio in monsignor Ghezzi viene individuato il sostituto temporaneo e per undici mesi (dal luglio del 1932 al giugno del 1933) il vescovo di Sansepolcro è anche amministratore apostolico di Città di Castello, che si ritrova a dover affrontare la questione della scuola elemen-



## LATTE DI CLEOPATRA

PRODOTTI NATURALI  
CON LATTE D'ASINA



## OLEUM TIBERINA

PRODOTTI NATURALI ALL'OLIO  
EXTRAVERGINE DI OLIVA



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

tare vescovile tifernate, perché il seminario non può più provvedere. La chiusura è scongiurata dall'impegno che si assumono le suore Piccole Ancelle del Sacro Cuore. I rapporti amichevoli con Città di Castello proseguono anche dopo che non ricoprirà più la carica di amministratore apostolico: nell'agosto del 1935, il solenne pontificale nel santuario della Madonna delle Grazie è celebrato da monsignor Ghezzi, in occasione della riapertura della cappella principale dopo i restauri. Frequente anche la sua presenza a Canoscio e in altri luoghi della diocesi tifernate in occasione di cresime, anniversari e solenni celebrazioni. Fra i sacerdoti conosciuti a Sansepolcro che ha ordinato il vescovo Ghezzi vi sono Duilio Mengozzi, Amedeo Polito, Francesco Babini, Ercole Agnolletti e Giacomo Babini, che diverrà anch'egli vescovo nel 1987. Pompeo Ghezzi lascerà la diocesi nel 1953 e tornerà in Lombardia, a Erba, con il titolo di arcivescovo di Gabula; l'ultima presenza in vita a Sansepolcro è quella del 10 maggio 1956, ospite del suo successore, Domenico Bornigia, che lo invita al congresso eucaristico diocesano. Nemmeno un anno più tardi, il 17 aprile 1957, Pompeo Ghezzi muore a Erba, ma la salma viene tumulata nella "sua" Sansepolcro, la cui diocesi aveva guidato per 41 anni. E nel 1982, cadendo il 25esimo della morte, sulla sua lapide ne è stata posta una nuova e artistica.

Di Pompeo Ghezzi hanno scritto gli storici locali Andrea Czortek e Giuliana Maggini. In una delle lezioni sulla storia di Sansepolcro (la IV, dedicata all'età contemporanea), la professoressa Maggini evidenzia le tre circostanze che hanno reso indimenticabile la figura di questo vescovo: il suo viaggio a Roma per scongiurare il trasferimento di Sansepolcro sotto la provincia di Perugia, i già ricordati restauri del duomo e la sua presenza in città durante il periodo della guerra. Per ciò che riguarda la prima, non era tanto una questione campanilistica di uscita dalla Toscana, quanto di perdita dei tanti uffici statali: Pretura, Tenenza dei Carabinieri, Commissariato di Pubblica Sicurezza, Guardia di Finanza e Ufficio delle Imposte, con il conseguente spostamento degli uffici amministrativi di varie imprese. Un depauperamento che il Borgo non aveva accettato e allora la persona più libera per trattare con il regime fascista era il vescovo che, incaricato dall'amministrazione, riesce nell'intento di far revocare il decreto: è il 12 gennaio 1927 e Sansepolcro si "riprende" la Toscana dopo sei giorni di passaggio a Perugia, con monsignor Ghezzi accolto trionfalmente al suo ritorno. Due giorni più tardi, il 14 gennaio, il consiglio comunale in seduta straordinaria per il 25esimo del suo sacerdozio, gli conferisce la cittadinanza onoraria anche per l'interesse, l'amore e gli atti concreti in favore di Sansepolcro. Passando al restauro del duomo, che ha caratterizzato i nove anni

dal 1934 al 1943, i problemi erano sorti fin dal 1917, quando il terremoto aveva reso inagibile la chiesa. L'idea di una ripulitura lascia ben presto spazio alla soluzione del restauro, che diviene poi obbligato a seguito del crollo del tetto. La Soprintendenza si esprime per un ritorno allo stile romanico, che cancelli gli elementi gotici successivamente aggiunti; il Capitolo è d'accordo, anche se le difficoltà non mancano, perché le spese aumentano e i contributi non arrivano, tanto che per le Fiere di Mezzaqueresima del 1939 viene organizzata una iniziativa di beneficenza, promossa da don Enzo Ciotti; anche il vescovo Ghezzi chiede aiuti e ci mette del suo, vedi quanto era stato donato nell'aprile del 1937 per il suo giubileo di episcopato. E anche le offerte del 1942 - per i 30 anni di episcopato e i 50 di sacerdozio - sono devolute per i lavori del duomo, che assieme al nuovo organo viene inaugurato il 19 giugno 1943, alla presenza del cardinale Elia Dalla Costa, nonostante il disavanzo nei conti rimanga consistente. Il restauro aveva riportato alla luce l'affresco di Bartolomeo della Gatta, che viene restaurato e anche la Cappella del Santissimo Sacramento, oggi del Volto Santo, è adeguatamente sistemata. Un'impresa voluta dal vescovo, quella dei lavori nel duomo, mentre altrettanto non si può dire sul conto dell'antico complesso di San Bartolomeo, demolito per fare posto al Conservatorio Regina Elena, poi collegio Inadel, inaugurato nel 1937. Sulla sua costante presenza nel periodo della guerra (terzo aspetto), fa fede la decisione del consiglio comunale di Sansepolcro - presa il 15 settembre 1973 - di intitolare vie e piazze a persone che si erano distinte nella resistenza e nella lotta di Liberazione; monsignor Ghezzi lo aveva fatto "nel soccorrere la popolazione e nell'organizzare i servizi durante l'occupazione nazifascista". Via Pompeo Ghezzi si trova nel quartiere delle Forche ed è la prima traversa fra via Bartolomeo della Gatta e via Francesco de' Largi. Il grande vescovo di Sansepolcro mal digerisce il provvedimento del papa, che nel 1949 nomina un nuovo amministratore apostolico nella figura di monsignor Emilio Biancheri, vescovo di Sarsina, tenendo conto anche dell'età ormai avanzata di Ghezzi. "Il Signore mi diede, il Signore mi toglie. Sia benedetto il Signore": queste le sue parole. Monsignor Ghezzi ha però potuto contare sempre sulla vicinanza di clero e popolazione, che lo festeggiano solennemente in occasione dell'80esimo compleanno. E nel 1952, ultimo anno prima della formale rinuncia alla diocesi datata 27 novembre 1953, monsignor Biancheri dà vita a un comitato per la realizzazione di un oratorio a lui intitolato e con il campo sportivo, per favorire l'educazione dei giovani. Sia l'oratorio che il campo di calcio del Sacro Cuore sono intitolati a questa grande figura, che si è ritagliata un posto di diritto nella storia di una Sansepolcro dalla quale ha ricevuto ma alla quale ha anche dato molto.

## CABLES FOR A MOVING WORLD

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE

11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES

TRATOS <sup>®</sup> Tt

# PARABOLA IN CRESCITA PER L'AGRICOLTURA E LA ZOOTECNIA IN VALTIBERINA, CON TANTI GIOVANI OGGI AL COMANDO

**È arrivata la pensione per Patrizio Pecorari, per oltre vent'anni segretario di zona della Coldiretti: ora il mio tempo libero lo dedicherò alla mia Inter**

Una vita lavorativa praticamente con la polo gialla addosso (alternata con la maglia nerazzurra dell'Inter, di cui è tifosissimo), che ha visto l'evolversi di un settore di primaria importanza per la Valtiberina Toscana, con inevitabili interessi anche sul versante umbro bagnato dal fiume Tevere. Lo scorso 31 agosto è stato l'ultimo giorno lavorativo per Patrizio Pecorari, storico segretario della Valtiberina per quello che riguarda Coldiretti. Un punto di riferimento per molti agricoltori e allevatori della zona, con cui ha superato periodi difficili e altri più floridi, pur sempre con il massimo della professionalità. Quando ci accoglie

nel suo ufficio, alla vigilia dell'ultimo giorno di lavoro, l'immagine è delle più classiche di un trasloco: scatoloni in cui sono custoditi ricordi di una vita lavorativa passata al fianco degli imprenditori della Valtiberina e due parole lasciate nel calendario dietro la scrivania. "The end", scritto con il pennarello nero nell'unico ed ultimo spazio bianco rimasto libero sotto la data del 31 agosto. E' facile capire che "The end", tradotto in italiano stia ad indicare "fine"; fine di un impegno lavorativo che lo ha portato a conoscere tantissima gente, ma anche a crescere sia professionalmente che personalmente.



“Quando sono entrato nel settembre del 1986, vedevo il momento della pensione come una sorta di miraggio, un qualcosa che chissà tra quanti anni sarebbe arrivato - le parole di Patrizio Pecorari, mentre finisce di sistemare le ultime cose - ed invece oggi mi trovo a dire che quel momento è arrivato anche per me: confesso che fa un certo effetto questa cosa, seppure mi sia ripromesso che l'impegno nel mondo dell'as-

socia-

zionismo non verrà meno e che rimarrà anche legato alla Coldiretti”. E poi prosegue, raccontando il suo approdo nel mondo del lavoro. “Come detto, era il settembre del 1986, tramite la famosa legge 60 della Regione Toscana che prevedeva il ruolo del divulgatore agricolo: una sorta di figura tecnica al fianco delle aziende. Dopo un paio di anni, la Regione Toscana aveva previsto delle specializzazioni in questo ruolo, con un corso che per 6 mesi si è svolto a Foligno, per entrare ognuno in una associazione di categoria, poiché fino a quel momento la nostra era una posizione piuttosto ibrida. Nel 1988, quindi, entro come tecnico all'interno di Coldiretti ed erano gli anni in cui nascevano le prime domande di contributo: mi occupavo di quello, in particolare di presentare le domande per le colture dei girasoli e del frumento duro. Erano un po' i primordi della Pac che sarebbe nata più avanti, interessando tutte le colture in maniera ben più complessa. Sottolineo che il mio impegno lavorativo è sempre stato in Valtiberina. Nel 1996, però, l'allora segretario di zona della Coldiretti, Dante Comini, divenne direttore di Appotab e quindi fino al 2000 ho ricoperto un doppio ruolo: quello di tecnico e quello di segretario della Valtiberina; nello stesso anno, sono poi diventato anche agronomo e questa era una promessa che avevo fatto a mia madre, venuta a mancare pochi anni prima. Lei ci teneva a questa cosa, poiché di sette fratelli solo io ero quello laureato, in agraria: ho studiato all'Università di Firenze”. Patrizio Pecorari ha certamente avuto sempre il polso della situazione per quello che riguarda l'evoluzione del settore agricolo e zootecnico in Valtiberina. “Nel tempo, ci sono stati un adeguamento ed un rinnovamento sia nelle tecniche che nella regolamentazione, dovuti anche ad un ricambio generazionale che - mi fa piacere dire - c'è in maniera marcata in questo lembo di Toscana. In Valtiberina, quando sono entrato, vi era un'agricoltura molto



tradizionale - se posso utilizzare questo termine - mentre nel tempo si è specializzata, inserendo anche delle nuove colture. C'è stata poi una presa di coscienza nell'utilizzo dei prodotti e questo grazie anche alla Coldiretti, che ha guidato e affiancato i propri associati: regolamenti chiari, per esempio, sull'utilizzo di presidi fitosanitari e con finanziamenti per chi decide di fare un preciso tipo di agricoltura. Oggi la tecnologia sta dalla parte delle imprese, con strumentazione e applicazioni che sono in grado di monitorare, per esempio, le condizioni meteo indicando il giusto momento per l'utilizzo del prodotto, oppure metodi per prevenire l'attacco degli insetti. Nonostante tutto, le colture che vanno per la maggiore in Valtiberina sono il tabacco, il mais e i girasoli: c'è anche la presenza di ortaggi, seppure non possiamo di certo parlare di grandi estensioni. Situazione in fotocopia anche per quello che riguarda la zootecnia: sono diversi i giovani, anche in questo campo, che hanno deciso di portare avanti l'attività di famiglia. Qui in Valtiberina va per la maggiore la Chianina, che nel tempo è stata trasformata da razza prettamente da lavoro in razza da carne". E Pecorari specifica un aspetto: "Quello che ho notato è che nell'ultimo periodo in riva al Tevere si sono sviluppati molti vigneti e oliveti, sia con impianti nuovi ma an-

che con il recupero di quelli esistenti; di conseguenza, sono nati piccole cantine e frantoi. Quello che manca in Valtiberina, però, sono delle vere e proprie denominazioni con Doc o Docg: al momento c'è solo l'Igt". E l'invaso di Montedoglio come lo vede? "Una grande risorsa per l'intera Valtiberina, dico dal punto di vista agricolo ma non solo. Al piano, per esempio, i pozzi sono sempre a livello e non possiamo quindi assolutamente parlare di crisi idrica. Poi è ovvio che vi sono anche tante altre questioni attorno a questo specchio d'acqua". E i giovani? "C'è un bel gruppo, sia in Valtiberina che nella nostra provincia. Nel corso della mia esperienza, molti sono quelli che si sono avvicinati al mondo dell'agricoltura e dell'allevamento: hanno iniziato Badia Tedalda e Sestino ad avere un passaggio più marcato, poi esteso anche nelle altre zone della vallata. Ma se molti sono stati dei passaggi di testimone, tanti giovani hanno deciso di buttarsi in questo mondo senza alcuna esperienza alle spalle. Si sono presentati nel mio ufficio ed in quello dei collaboratori e qui approfitto per dire che ho sempre avuto un ottimo rapporto con tutti, con idee chiare e progetti di sviluppo anche nel mondo degli agriturismo e in nuove trasformazioni dei prodotti. Ovvero, non solo nella vendita del prodotto principale, bensì nell'utilizzo di quel

prodotto per poi fare dei vari trasformati, arrivando addirittura al mondo della cosmesi. Proprio per questo, sono arrivati anche tanti riconoscimenti a livello regionale, ma non solo, come per esempio gli 'Oscar Green'. Tutto questo per dire che le aziende della Valtiberina si stanno sempre più diversificando, mantenendo - si - quell'impronta tradizionale, affiancata però dalle nuove tecnologie". Quindi possiamo dire a tutti gli effetti che la pensione è arrivata anche per Patrizio Pecorari, storico segretario della Valtiberina per Coldiretti. Il testimone è ora passato a Lorenzo Campus, ragazzo giovane ed intraprendente, originario del Casentino seppure ben inserito in Valtiberina, dove tra l'altro si è diplomato all'istituto "Fanfani-Camaiti" di Pieve Santo Stefano. Ed ora la domanda è d'obbligo: cosa fa Patrizio Pecorari? "Questa in effetti è una bella domanda, ma non voglio svelare ancora più di tanto, seppure lo farò senza problema al momento giusto. Un abbozzo di programma c'è e rimarrò sempre nel mondo dell'associazionismo, legato alla Coldiretti, con cui ho trascorso praticamente l'intera mia vita lavorativa. Ah, dimenticavo un altro aspetto. La mia grande passione, la fede nerazzurra dell'Inter: ora avrò anche più tempo da dedicare al club, il Valtiberina Nerazzurra".



AMALA PAZZA  
INTER AMALA

**STOSA**  
CUCINE

Store  
Città di Castello

Visita il nostro show room!  
Vieni a scoprire le tante  
promozioni dedicate!



**Fratini Interni**

Via Morandi, 5  
Città di Castello (PG)

# MARGHERITA HACK, LA “SIGNORA DELLE STELLE”

**Luminare dell'astrofisica nata e cresciuta a Firenze, ha diretto l'osservatorio di Trieste dopo aver scritto un manuale sulle Cefeidi. Sostenitrice della ricerca sul nucleare e sulle energie rinnovabili, si è impegnata anche sul fronte dei diritti civili e su battaglie che ancora oggi rimangono molto attuali**

Un'altra grande della scienza, un'altra grande donna, un altro orgoglio italiano e, se vogliamo, anche toscano: Margherita Hack, luminare in un ambito di primario rilievo quale quello dell'astrofisica, non dimenticando i ruoli di divulgatrice scientifica e di attivista. Nominata Cavaliere di gran croce dell'Ordine al merito della Repubblica italiana, aveva già ricevuto la medaglia d'oro ai benemeriti della scienza e della cultura: basterebbe

solo questo per capire chi è stata Margherita Hack, che molto spesso abbiamo visto anche su telegiornali e trasmissioni di Rai e tv nazionali, con contributi che hanno dimostrato la grande competenza e persino la padronanza che aveva della materia. Anche nel nostro periodico, quindi, la Hack merita un posto di diritto della galleria delle donne che hanno fatto grande la nostra nazione e delle quali dovremmo ricordarci più spesso.

Sangue toscano nelle vene di Margherita Hack, nata a Firenze il 12 giugno 1922: la madre, che si chiamava Maria Luisa Poggese, era cattolica e faceva la miniaturista alla Galleria degli Uffizi; il padre, Roberto Hack, era fiorentino ma di origini svizzere e di religione protestante; impiegato alla Fondiaria come contabile, era stato licenziato nel 1927 per motivi politici. Poi, però, i suoi genitori abbandoneranno la religione di origine per aderire alla Società Teosofica Italiana, della quale il padre di Margherita Hack è stato per un certo periodo il segretario generale e di seguito il presidente dal 1962 al 1971. Margherita si diploma nel 1940 al liceo classico “Galileo” di Firenze senza sostenere gli esami di maturità perché quell'anno scoppia la seconda guerra mondiale e consegue la laurea in fisica nel 1945, discutendo una tesi di astrofisica sulle Cefeidi che aveva preparato all'osservatorio di Arcetri a Firenze, il cui direttore Giorgio Abetti rimarrà per lei un modello di scienziato, insegnante e gestore di un centro di ricerca scientifica. Nel periodo della sua gioventù, la Hack pratica discipline sportive quali pallacanestro e atletica leggera, diventando campionessa di salto in alto e in lungo ai Littoriali, ovvero ai campionati universitari sotto il regime fascista. A proposito di regime... “Sono stata fascista fino al 1938, quando entrarono in vigore le leggi razziali”: così aveva dichiarato. È anche fondamentalmente atea, nonostante il 19 febbraio 1944 sposi con cerimonia religiosa il letterato Aldo De Rosa, che sarà il suo compagno di vita. Il rito si tiene nella chiesa di San Leonardo in Arcetri. Nella vita professionale, Margherita Hack insegna all'Università di Firenze dal 1948 al 1951, poi si trasferisce dal 1954 al 1963 nell'Osservatorio astronomico di Merate e tiene in parallelo corsi all'istituto di Fisica dell'Università di Milano, prima di ottenere nel 1964 la cattedra di astronomia all'Università di Trieste, che diventerà la sua seconda patria. Qui svolgerà la professione di docente fino al 1° novembre 1992, anno nel quale finisce “fuori ruolo” per motivi legati all'anzianità. In questo lasso di tempo arriva anche a dirigere dal 1964 al 1987 e a rendere conosciuto a livello internazionale l'Osservatorio Astronomico di Trieste. Membro delle più prestigiose società fisiche e astronomiche, la Hack è anche direttrice del Dipartimento di Astronomia dell'Università di Trieste dal 1985 al 1991 e dal 1994 al 1997; entra poi a far parte dell'Accademia Nazionale dei Lincei e lavora in numerosi osservatori americani ed eu-

ropei. Per lungo tempo, è membro dei gruppi di lavoro dell'Esa e della Nasa; attraverso una intensa opera promozionale, ottiene che la comunità astronomica italiana allarghi la sua attività nell'utilizzo di vari satelliti. La Hack ha pubblicato numerosi lavori originali su riviste internazionali e numerosi libri sia divulgativi che a livello universitario; nel 1978, ha fondato la rivista bimensile “L'Astronomia”, con primo numero uscito nel novembre del 1979; successivamente, insieme con Corrado Lamberti, ha diretto la rivista di divulgazione scientifica e cultura astronomica “Le Stelle”. Fra i riconoscimenti, la targa Giuseppe Piazzi per la ricerca scientifica nel 1994 e il premio internazionale “Cortina Ulisse” per la divulgazione scientifica assieme a Giovanni Caprara per il libro “Il nuovo sistema solare” nel 1995. Note anche le sue ricerche sui Buchi neri, scrivendo - sempre nel '95 - il libro dal titolo “L'Universo alle soglie del duemila”. A proposito di universo, la Hack era convinta che esistessero altre forme di vita; soltanto la lontananza ci avrebbe impedito di stabilire dei contatti; al contrario, era scettica sugli Ufo nei cieli. Sempre attuale, in lei, è stato il dibattito sulla questione energetica: era contraria alla costruzione in Italia delle centrali nucleari, anche se sosteneva la ricerca sul nucleare e “bacchettava” l'Italia, ritenendola un Paese non in grado di mantenere centrali nucleari poiché poco affidabile. Sosteneva l'esistenza di una paura tanto scientifica quanto irrazionale nei confronti dell'energia nucleare, pur evidenziando che avrebbe inquinato molto meno dell'energia a petrolio, a metano e a carbone, alla quale avremmo dovuto ricorrere. E allora, spazio alla ricerca e all'importanza dello sviluppo al massimo delle energie rinnovabili, che soddisferanno parte del fabbisogno energetico. Assieme alle tematiche scientifiche, di Margherita Hack si ricordano anche le sue battaglie per i diritti civili; non a caso, nell'agosto del 2010 viene premiata a Torre del Lago Puccini come “personaggio gay dell'anno” proprio per la sua attività in favore dei diritti civili e del riconoscimento giuridico delle coppie omosessuali. E anche in quella circostanza non aveva mancato di dire la sua sull'atteggiamento dell'Italia: “Da parte di altri Paesi è certamente un segno di civiltà. Noi invece siamo un Paese arretrato, che non sa cos'è il rispetto della libertà. Il Vaticano è certamente un deterrente che influenza la classe politica, ma la politica non è libera e non ha il coraggio di reagire. E se non reagi-



sce, questo significa che è più bacchettona della Chiesa e non sa cos'è il rispetto della libertà altrui". Anche l'eutanasia era per lei un diritto, trattandosi di "un modo per sollevare dalla pena un uomo che soffre". Nel 2011, la Hack ha sottoscritto il proprio testamento biologico e ha partecipato al documentario "Lunadigas" di Nicoletta Nesler e Marilisa Piga, uscito nelle sale cinematografiche italiane nel 2016, con una sua testimonianza sulla scelta di non avere figli. Ma Margherita Hack è stata anche una animalista convinta e una vegetariana nell'alimentazione fin da bambina. Un'altra particolare battaglia - ma questo si è saputo solo poco prima della sua morte - è stata quella relativa all'utilizzo esclusivo e obbligatorio della lingua inglese nelle università italiane, provvedimento nei confronti del quale era contraria, come dichiarato a Giorgio Pagano dell'Associazione Radicale Esperanto: "Certi concetti si possono esprimere solo quando una lingua si conosce molto bene come la propria". Fra le tante prerogative di Margherita Hack c'era anche quella di essere atea, quindi di non credere in alcuna religione o forma di soprannaturalismo. Il suo ateismo e il suo status di donna di scienza vengono

espressi a chiare note nel 2010, quando incontra il vescovo di Verona, Giuseppe Zenti, al Palazzo della Gran Guardia. L'etica - diceva - non deriva dalla religione, ma da "principi di coscienza" che favoriscono una visione laica della vita, rispettosa del prossimo, della sua individualità e della sua libertà. Era fermamente contraria anche a ogni forma di superstizione, pseudoscienze comprese; dal 1989 è stata garante scientifico del Cicap, l'organizzazione educativa senza fini di lucro per promuovere un'indagine scientifica e critica nei confronti delle pseudoscienze, del paranormale, dei misteri e dell'insolito, al fine di diffondere la mentalità scientifica e lo spirito critico; dal 2002 è presidente onoraria dell'Unione degli Atei e degli Agnostici Razionalisti e dal 2005 è iscritta all'Associazione Luca Coscioni per la libertà di ricerca scientifica. È stata iscritta anche al Partito Radicale Transnazionale e alle politiche del 1994 è stata la candidata dei Progressisti nel seggio uninominale della Camera dei Deputati "Trieste Centro": il 24,90% dei consensi non le basta per essere eletta. Ce la fa invece alle regionali del 2005 in Lombardia con i Comunisti Italiani: colleziona 5634 a Milano, ma dopo la

sua elezione cede il seggio a Bebo Storti. Stessa cosa l'anno successivo: alle politiche, con lo stesso partito, viene eletta alla Camera, ma rinuncia al seggio in favore dell'astronomia. Di Margherita Hack si ricorda anche una lezione di astrofisica nell'ottobre del 2008 in piazza della Signoria a Firenze, durante una manifestazione studentesca; in quella circostanza, fa anche un veloce accenno agli esperimenti eseguiti al Cern sul bosone di Higgs e una discussione contro la legge numero 133/08, detta anche "decreto Tremonti". Nel 2009 si candida nella lista anticapitalista per le elezioni europee di giugno come capolista della circoscrizione Isole e della Nord-Ovest, ma non viene eletta; nel novembre dello stesso anno, in una lettera aperta sulla rivista "MicroMega", critica Silvio Berlusconi (che in quel periodo era Presidente del Consiglio) a proposito dei procedimenti giudiziari e del tentativo di eluderli. Alle regionali del 2010 nel Lazio, è candidata della Federazione della Sinistra e viene eletta nella circoscrizione di Roma, ma anche in questo caso si dimette per lasciare il posto agli altri candidati della lista. Un anno più tardi, nel 2011, la Hack prende la tessera del partito di



Democrazia Atea, nel 2012 appoggia Nichi Vendola alle primarie del centrosinistra e al ballottaggio fra Pier Luigi Bersani e Matteo Renzi si esprime in favore del secondo. Nelle file di Democrazia Atea si candida come capolista alla Camera nella circoscrizione Veneto 2, senza essere eletta. Infine, nell'aprile del 2013 entra a far parte del comitato "Emma Bonino presidente" insieme ad altri personaggi conosciuti quali Renzo Arbore, Toni Garrani, Anna Fendi, Alessandro Pace e Stefano Disegni per promuovere la candidatura di Emma Bonino a Presidente della Repubblica. Due mesi più tardi, però, la vita di Margherita Hack arriva al capolinea: muore il 29 giugno 2013, poco dopo aver tagliato il traguardo dei 91 anni, all'ospedale di Cattinara a Trieste (l'altra grande città della sua vita), dove era stata ricoverata per problemi cardiaci; da più di tre anni soffriva di patologie di natura respiratoria e motoria. Il marito Aldo De Rosa è deceduto nel settembre dell'anno successivo ed entrambi sono sepolti nel cimitero Sant'Anna di Trieste.

Conferimenti di cittadinanze onorarie, intitolazioni di strade, francobollo commemorativo nel centenario della nascita e quant'altro: Margherita Hack è stata insignita nel 2012 dell'onorificenza di Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana «per il costante e instancabile impegno profuso nella ricerca scientifica e al servizio della società, che la rende esempio di straordinaria dedizione e coerenza per le giovani generazioni», ma anche della Medaglia d'oro ai benemeriti della scienza e della cultura (1998) e della civica benemerita del Comune di Trieste «per l'impegno scientifico, il lavoro all'Università di Trieste, all'Osservatorio astronomico, facendolo diventare un punto di riferimento a livello internazionale e l'impegno civile e politico nella vita politica». La "signora delle stelle" – così è stata ribattezzata – ha avuto una vita piena di impegni su molteplici fronti, sport compreso, come abbiamo visto. Lascia in eredità, per ciò che riguarda il suo campo professionale, quanto fece

all'osservatorio astronomico di Arcetri, a Firenze, dove si occupò di spettroscopia stellare, studiando tutto il periodo di variabilità della stella per poterne dedurre le variazioni luminose a diverse lunghezze d'onda. Si concentrò in particolare sulle "variabili Cefelidi", così chiamate perché la loro brillantezza cambia nel corso del tempo; negli Stati Uniti, a Berkeley, scrisse assieme all'astronomo Otto Struve, uno dei suoi primi trattati, "Stellar Spettroscopy", che ancora oggi è considerato un testo fondamentale per l'astrofisica. Insomma, più motivi inducono a ricordare Margherita Hack come uno dei più grandi "cervelli" di sempre che l'Italia abbia sfornato, di quelli che peraltro nel nostro Paese è rimasto. Non è stata quindi "esportata", anche se ovviamente persone di questa caratura girano inevitabilmente il mondo. Una donna che ha guardato sempre avanti, perché su più aspetti lei era avanti nel suo modo di pensare e agire. Ci lascia in eredità anche il dibattito sul nucleare, oggi che si parla di rincari energetici e di approvvigionamenti dei quali l'Italia scarseggia. Una donna che anche sugli schermi televisivi era capace di lasciare tutti a bocca aperta senza ostentarsi; anzi, ricorrendo alla massima sobrietà e anche a quella simpatia che l'hanno resa familiare. Ma soprattutto l'hanno resa grande.





Shop  
on-line



# Le Chicche della Valtiberina

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



[www.chicchedellavaltiberina.com](http://www.chicchedellavaltiberina.com)  
[www.terretoscoumbre.it](http://www.terretoscoumbre.it)

DISTRIBUITO DA: SATURNO COMUNICAZIONE s.a.s - Via Carlo Dragoni, 40 - 52037 Sansepolcro (Ar)  
Tel e Fax 0575 749810 [www.chicchedellavaltiberina.com](http://www.chicchedellavaltiberina.com) - [info@chicchedellavaltiberina.com](mailto:info@chicchedellavaltiberina.com)

## IL CARDAMOMO, LA SPEZIA INDICATA PER CARNE, PESCE E DOLCI

**Non solo: è impiegato anche per infusi e tisane, con effetti benefici sulla salute, specie per la nausea e per chi soffre di cattiva digestione. Un medicinale che diventa infine prodotto cosmetico grazie al suo profumo**

La famiglia è la stessa dello zenzero, ma in questo caso si parla di cardamomo, spezia il cui nome indica alcune specie del genere "Elettaria", ovvero piante tropicali delle "Zingiberaceae", per quanto a volte si indichino con lo stesso nome anche altre piante; le più simili al cardamomo sono le specie del genere "Amomum". L'etimologia del nome è la seguente: dal latino "cardamomum", a sua volta dal greco καρδάμωμον, composto da

κάρδαμον, "crescione" e μωμον, "amomo". Viene chiamato anche solo "amomo". Alle proprietà, alle caratteristiche, ai benefici e alle curiosità del cardamomo abbiamo riservato uno spazio speciale del nostro periodico, ricordando che era conosciuto in Europa fin dai tempi dei Greci e dei Romani, che lo utilizzavano per produrre profumi; attualmente, la terza spezia più cara al mondo dopo zafferano e vaniglia.



Il frutto del cardamomo ha l'aspetto di una capsula che contiene tanti piccoli semi di colore marrone-nero, i quali vengono utilizzati come spezie anche se conservati dentro la capsula (o baccello), dal momento che perdono rapidamente il loro aroma. E allora, si conserva la capsula essiccata, che viene rotta nel momento in cui si utilizzano i semi, sciolti o macinati. Il cardamomo si ricava da due generi della famiglia delle "Zingiberaceae": la "Elettaria cardamomum", distribuita fra Iran, India, Sri Lanka e Malaysia ed è la specie da cui si ricava il cardamomo verde, quello vero; l'Amomum, a sua volta diviso in "subulatum", ovvero il cardamomo nero (il più comune, perché il più coltivato, con maggior produttore mondiale il Nepal); il "costatum", diffuso in Cina e in Vietnam e il "compactum", proveniente da Thailandia e Birmania. Altri tipi di cardamomo sono ottenuti da piante del genere Amomum, come il cardamomo marrone, il kravan, il cardamomo di Giava, il cardamomo del Bengala, il cardamomo bianco o il cardamomo rosso. Il sapore fresco e pungente di questa spezia ne permette l'uso per piatti sia salati che dolci, tanto che il cardamomo va bene per conferire sapore sia a carne, pesce e verdure che a torte o biscotti. Non solo: ha pure proprietà digestive; con esso è possibile preparare infusi, tisane o the: basta far riposare un cucchiaino di semi di cardamomo in una tazza

di acqua bollente per 5-10 minuti. L'olio essenziale è invece normalmente utilizzato per la realizzazione di fumigazioni che servono per liberare le vie respiratorie. Tutto questo introduce l'altro argomento forte legato al cardamomo: il suo impiego in medicina. O meglio: nella medicina tradizionale, tante sono le proprietà terapeutiche del cardamomo, a cominciare dal miglioramento della pressione arteriosa grazie al suo effetto antiossidante e diuretico. Il cardamomo riduce poi i livelli di infiammazione, avendo un elevato contenuto di antiossidanti ed esercita azione antitumorale e antibatterica. Ed è sempre grazie alle sue proprietà che il cardamomo produce effetti benefici sulla salute, fra i quali il miglioramento di alcuni disturbi gastrointestinali come la nausea e la cattiva digestione; della funzionalità dei polmoni e della respirazione; della funzionalità del fegato e della glicemia. La "Elettaria cardamomum", quindi il cardamomo propriamente detto, ha un duplice utilizzo come spezia e come medicinale. Talvolta viene fumato e costituisce l'alimento principale delle larve della falena "Endoclyta hosi". L'Amomum è ingrediente della medicina tradizionale tibetana, indiana, cinese, iraniana, coreana e vietnamita. Non vi sono nemmeno controindicazioni particolari: soltanto un uso sconsigliato per le donne in caso di gravidanza, allattamento, uso di farmaci anti aggreganti e calcoli biliari.



Avendo – come già specificato - un sapore forte, deciso, fresco e pungente, bastano piccole quantità per conferire gusto e aroma a un piatto semplice. Il cardamomo è impiegato come aroma nella preparazione del caffè alla turca, del caffè arabo e del the iraniano, mentre nella cucina mediorientale, iraniana, turca e indiana lo si adopera per insaporire dolci e nelle miscele di spezie. È ideale anche per la correzione del gusto di tisane. Anche nella gastronomia dei Paesi nordici c'è posto per il cardamomo, vedi Svezia e Finlandia. Bisogna comunque distinguere il gusto di ogni varietà di cardamomo: quello verde ha un gusto intenso e molto aromatico, quello nero è invece più astringente, leggermente amaro e con un accenno di menta. È sufficiente un piccolo baccello per insaporire un piatto. In india, i semi neri del cardamomo sono una componente del garam masala e si usano per insaporire il riso, oppure mischiati con foglie di betel e frutti di areca per formare un bolo, chiamato appunto betel, che serve per rinfrescare l'alito e aiutare la digestione. In Cina, i semi neri del cardamomo danno aroma ai piatti di carne arrostita e in Vietnam fungono da ingrediente nel brodo per la "Pho", ovvero la minestra di tagliatelle. Sempre i semi neri, in Etiopia e in Eritrea servono per la preparazione dell'ambascià, un pane celebrativo. Pur avendo un sapore diverso, il cardamomo nero sostituisce quello verde per un semplice motivo: è assai più economico. Con il cardamomo verde, in India e in Iran vengono curate le infezioni ai denti e alle gengive, si prevengono e si curano malattie della gola e alitosi (rilasciano un odore e un sapore particolare), congestioni dei polmoni e tubercolosi polmonare, infiammazio-

ni delle palpebre, disordini digestivi e calcoli biliari. Anche il cardamomo nero è utilizzato nella medicina tradizionale tibetana, indiana e cinese; in quella iraniana lo si fa per la cura del mal di stomaco, della stitichezza, della dissenteria e di altri disturbi digestivi. La medicina popolare lo indica anche come ingrediente funzionale eupeptico di infusi e tinture. In fitoterapia, il cardamomo viene utilizzato per contrastare la dispepsia. L'olio essenziale di cardamomo ha proprietà colagoghe e coleretiche, quindi stimola la secrezione di bile e favorisce l'escrezione della cistifellea: ecco perché facilita la digestione; la sua componente monoterpeneica ha anche dimostrato di possedere interessanti attività antibatteriche e antimicotiche. L'utilizzo del cardamomo può contrastare i disturbi dispeptici, grazie all'azione colagoga esercitata dall'olio essenziale presente all'interno dei semi della pianta. La dose consigliata è di circa un grammo-un grammo e mezzo al giorno. Sotto forma di tintura, invece, è consigliabile l'assunzione di uno-due grammi di prodotto al giorno. Quando il cardamomo è utilizzato per fini terapeutici, occorrono preparazioni definite e standardizzate in principi attivi: solo così si può conoscere la quantità esatta di sostanze farmacologicamente attive che si stanno assumendo. Le dosi di prodotto da assumere possono variare in funzione della quantità di sostanze attive contenute. Oltre che per disturbi quali diarrea, vomito, perdita di appetito e sindrome di Roemheld, caratterizzata da disturbi intestinali (flatulenza) associati a disturbi cardiaci: ciò avviene nella medicina popolare e in quella cinese, mentre nella medicina indiana il cardamomo è impiegato nel contrasto di alcuni disturbi che

coinvolgono il tratto urinario. Ma vi è un utilizzo anche a livello omeopatico sotto forma di tintura madre o globuli per il trattamento di coliche, vomito, diarrea e flatulenza. La posologia di prodotto può variare in funzione del tipo di preparazione e del tipo di diluizione omeopatica che si intende utilizzare. È bene tuttavia premettere che le applicazioni del cardamomo per il trattamento di questi disturbi non sono né approvate, né supportate dalle verifiche sperimentali, oppure non le hanno superate e quindi potrebbero essere prive di efficacia terapeutica o rivelarsi addirittura dannose per la salute. Fra le curiosità legate al cardamomo, il fatto che fosse "materia prima" anche per la produzione di profumi grazie alla fragranza di questa spezia, apprezzata da Greci e Romani; le donne egiziane, invece, solevano bruciare le essenze di cardamomo nell'aria per gli effetti benefici e stimolanti; tuttora esistono diversi prodotti cosmetici al profumo di cardamomo, che – per esempio - in India è considerato pianta così delicata al punto tale da essere toccata e raccolta solo da mani femminili. Nel Kashmir, alcuni semi di cardamomo vengono chiusi in un gioiello al polso delle spose. Per quale motivo? È il simbolo del cibo ristoratore che daranno ai mariti.

*Calorie e valori nutrizionali di 100 grammi di cardamomo*  
 311 chilocalorie  
 10,7 grammi di proteine  
 68,5 grammi di carboidrati  
 6,7 grammi di grassi  
 28 grammi di fibre  
 28 grammi di fibra alimentare  
 18 milligrammi di sodio



# LE ECCELLENZE

**EUROFUSIONE**  
 di Leonardo e Lorenzo Viciani  
 2138AR

**MICROFUSIONI A CERA PERSA  
 ACCESSORI MODA**

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

**LAVANDERIA  
 PIERRE**

Lavaggio  
 Stiratura  
 Lavori di sartoria  
 Detersivi  
 Profumatori  
 Igienizzanti

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

**GERASMO  
 CAFFÈ**

**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

**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](http://www.valentinoborghesi.it)

**OGNI GIORNO PER  
UN FUTURO  
COMUNE '23**

Via Marco Buitoni, 4 - Sansepolcro (Ar)  
Tel. 0575 749501 - [www.giorniferro.it](http://www.giorniferro.it)

**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

## 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](mailto:info@sogepu.com)

# LA STORIA E LA TRADIZIONE CONTADINA LOCALE NELLA COLLEZIONE DI MAURO ZAZZI

**Il pensionato che vive nella campagna di San Giustino ha chiuso il cerchio producendo a mano quasi tutti i pezzi che adesso espone in particolari circostanze. Dalle mietitrebbie ai trattori, dai carrelli alle tregge: la civiltà rurale di un tempo ricostruita in una eccezionale miniatura**

"Contadino sono nato e contadino morirò". In questa frase da lui rimarcata si spiega tutto, anche l'interessante collezione di attrezzi agricoli che ha creato con il tempo Mauro Zazzi, oggi 62enne pensionato (ha lavorato all'azienda Scacf) con moglie e due figli adulti, che vive in piena campagna nel territorio comunale di San Giustino. Sotto l'abitato di Gabriellone, c'è la località in cui abita: si chiama Ca' di Nardo, da non confondere con l'omonima del Comune di Sansepolcro. "Quella è Ca' "de" Nardo - precisa Zazzi - mentre questa si pronuncia con il "di" e la Toscana è ad appena cento metri da casa mia". È la distanza che la separa la sua casa dal Riascolo, lo storico corso d'acqua che per quasi 400 anni ha delimitato i confini della piccola Repubblica di Cospaia sul versante umbro. In questa verde fetta di vallata, prima del terrapieno sul quale scorre la E45, Zazzi respira

ancora quell'aria genuina tipica di chi lavora la terra, anche se lui ha avuto un percorso professionale diverso, senza mai distaccarsi però dalle origini della sua famiglia, che rivendica con sano orgoglio. Non è la prima volta che accade nello spazio dedicato ai collezionisti, ma per certi aspetti Zazzi diviene unico: abbiamo visto come tanti altri appassionati (dalle moto alle navi, fino ai treni in miniatura) riescano a realizzare pezzi eccezionali che magari sono numericamente limitati anche per una questione di dimensioni. In questo caso, ci troviamo di fronte a un collezionista che ha prodotto per oltre il 90% i pezzi che gli rendono completa la rassegna. Macchine agricole, aratri, trattori, carrelli e tutto ciò che appartiene alla vecchia tradizione contadina di un tempo. Non è un caso che la sua presenza alla Festa della Battitura di Piosina sia oramai fissa.

*La riproduzione è in scala e i pezzi sono piccoli rispetto agli originali, ma fedelissimi. E come accade in circostanze del genere, ogni esemplare diventa una sorta di stuzzichino che mette in risalto la manualità di questo signore. Zazzi, quanti sono in totale i pezzi della sua collezione?*

"Sono 200 - numero più, numero meno - e l'elenco comprende anche le vecchie macchine per la trebbiatura azionate dal Landini "testa calda", che adesso tornano a funzionare in occasione delle rievocazioni estive come nel caso di Piosina, ma potete trovare anche i gioghi azionati dalle

vacche, pure esse riprodotte e gli attrezzi agricoli in generale, molti dei quali sono adoperati anche ai tempi di oggi". *E li ha quasi tutti modellati Lei? Artigianalità pura, insomma?*

"A parte le mietitrebbie e i trattori giocattolo che ogni mese acquistavo dalla Marchina, la titolare della cartolibreria di piazza del Municipio a San Giustino, per integrare la collezione (ho i modelli di Landini, Ford e Ferguson, tanto per citare le case più conosciute), il resto è opera esclusivamente mia e con materia prima il legno; l'unica eccezione è costituita dalle pulegge, per le quali ho dovuto ricorrere





al tornio. È chiaro che con le macchine sia più semplice e veloce sfornare un modellino, ma a mio avviso non è più bello; o meglio, la soddisfazione di veder uscire un pezzo dalle tue mani è senza dubbio superiore a quella che ti può riservare un suo omologo prodotto meccanicamente, anche se magari quest'ultimo può essere più preciso. È un'opinione strettamente personale, che – lo ripeto – è diventata una mia scelta”.

***Quando è nata la specifica passione di dedicarsi a questa attività?***

“Di fatto, è sempre covata dentro di me: da bambino facevo il contadino, perché nato in una famiglia contadina e quindi ho vissuto con ogni pezzo che ho adoperato prima e riprodotto poi. A dire il vero, ci avevo provato anche da piccolo a fare i trattori, ma mi mancavano un minimo di supporto tecnologico e di esperienza. L'idea di iniziare sul serio mi ha preso una trentina di anni fa, sulla spinta della festa che si teneva ogni anno nella ex Repubblica di Cospaia. Ho cominciato con i primi trattori in legno, un modello di Landini. Non ho mai avuto bisogno di prendere le misure e di essere rigoroso nella miniatura: mi bastava osservare l'oggetto reale e averlo davanti agli occhi per poi riprodurlo. Pensate: ho fatto anche una macchina per la macinazione dell'uva, che è perfettamente funzionante. Per ciò che riguarda la mietitrebbiatrice che ho portato a Piosina per la Festa della Battitura, ricordo che l'ho trovata in un'apposita esposizione”.

***La sua collezione si arricchirà di ulteriori pezzi?***

“No, mi sono fermato per un semplice motivo: la mia collezione può essere definita completa, nel senso che di quei pezzi dell'antica tradizione contadina non ne manca uno.

In casa mia ho un vano nel quale li espongo, nel contesto di uno scenario che ricorda il vecchio casolare di campagna con l'aia e le rimesse agricole. Direi di aver allestito uno spaccato della vecchia civiltà rurale degli anni '50 e '60: ecco spiegato il motivo per il quale ogni anno vengo chiamato a Piosina e approfitto dell'occasione che mi è stata data da questo periodico per ringraziare la Pro Loco della frazione di Città di Castello, che ogni volta si ricorda di me e gli organizzatori della Festa d'Autunno di Monte Santa Maria Tiberina”.

***Grazie alla sua collezione, Lei ha beneficiato anche di una bella finestra di visibilità. In quale circostanza?***

“Nel 2015, quando in autunno a San Giustino si tiene “Sapori e Mestieri – Brisce de Corposano”. Ero assieme al dipendente comunale Daniele Bistoni, che mi aveva invitato e la Rai realizzò un servizio nel quale vicino a me c'erano i componenti del noto complesso musicale “I Cugini di Campagna”. Per il resto, espongo i miei pezzi in qualche manifestazione di carattere locale”.

***Un desiderio particolare, dal momento che definisce “completa” la sua collezione?***

“Ho sentito bambini e genitori delle scuole di Cospaia e di Piosina, i paesi dove ho portato più spesso la mia collezione. Siccome i bambini sono giustamente curiosi e rivolgono continue domande su macchinari e attrezzi che si adoperavano un tempo in agricoltura, mi piacerebbe poter entrare nelle scuole per spiegare il funzionamento delle mietitrebbie e l'uso di determinati strumenti che hanno esaltato la nostra agricoltura; lo farei volentieri e a titolo esclusivamente gratuito, ma con un patto: quando spiego, tutti attenti e niente telefonino fra le mani”.





S-EriPrint



# la VIGNETTA



La scomparsa graduale del Covid-19 ha riaperto la voglia di stare insieme e di organizzare nuovi eventi, oltre che di migliorare quelli già in piedi. Ogni Comune del comprensorio tosco-umbro dell'Alta Valle del Tevere si è quindi adoperato in tal senso, confermando gli appuntamenti oramai canonici e aggiungendone altri inediti laddove è stato possibile. A livello quantitativo, quindi, il calendario estivo è stato ricco, poi però anche sul piano qualitativo sono state Anghiari e Città di Castello a distinguersi, con la prima molto attiva in estate e la seconda pronta a rispondere nel periodo autunnale. Molto intraprendenti, in tal senso, le due donne assessore dei rispettivi Comuni, ma attenzione, perché c'è Sansepolcro che incalza con per giunta un'altra donna alquanto dinamica; della serie: non solo Fiere di Mezzaqueresima e Feste del Palio della Balestra. L'agosto 2023 - fra Borgo Jazz, Berta Music Festival e lirica - è stato il più vivo di sempre e con appuntamenti di livello. Con una logica di fondo: non servono tante manifestazioni, il motto è "poche ma buone". Nella virtuale competizione sull'eventistica, dunque, si vuole inserire a pieno titolo anche la città biturgense, che lavora per un 2024 ancora più interessante sotto la spinta della fiducia trasmessa quest'anno, anche se ogni Comune può sorridere: dalla manifestazione più piccola a quella più grande, il movimento non è mancato e alla fine... tutti contenti!!!

*Da sinistra: Il sindaco di Anghiari Alessandro Polcri e l'assessore Ilaria Lorenzini; Il sindaco di Città di Castello Luca Secondi e l'assessore Letizia Guerri; il sindaco di Sansepolcro Fabrizio Innocenti e l'assessore Francesca Mercati.*



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

# L'INTREPIDA, FUSIONE TRA IL FASCINO DELLA STORIA E QUELLO DEL CICLOTURISMO D'EPOCA

Appuntamento ad Anghiari per domenica 15 ottobre. Partenza da piazza Baldaccio, poi ristori in alcuni degli scorci più affascinanti della Valtiberina



Foto di Luigi Burroni

Chiamarla evento può sembrare quasi riduttivo: forse la dicitura esatta è definirla “l’evento”. Quando si parla di Anghiari, il riferimento a “L’Intrepida” diventa quasi d’obbligo. La ciclostorica su biciclette d’epoca torna puntuale ogni terza domenica del mese di ottobre: quest’anno, infatti, l’appuntamento è per il 15 ottobre, seppure il programma sia decisamente ricco e tale da coinvolgere anche i giorni precedenti. Come ogni anno, però, non mancano di certo le novità significative. Manifestazione promossa dal Gruppo Sportivo Fratres Dynamis Bike di Anghiari, il cui presidente è Fabrizio Graziotti. “Programma che vince non si cambia”, recita un noto slogan, bensì si migliora, cercando di dare un ulteriore slancio a “L’Intrepida” che nell’arco di pochi anni è entrata nel cuore degli appassionati diventando allo stesso tempo appuntamento centrale per Anghiari e per gli anghiarese. La prima edizione, nel 2012, era quasi una scommessa ed è stata animata comunque da 207 atleti: ha quindi segnato un esordio da sogno, mentre gli anni successivi non hanno fatto altro che confermare il successo della manifestazione, arrivando al numero record di 1020 ciclisti fatto registrare nel 2018 e confermato anche nel 2019 con oltre mille partecipanti. Sta di fatto che in pochi anni “L’Intrepida” è diventata una classica delle ciclostoriche su biciclette d’epoca, seconda per numero di iscritti solamente a “L’Eroica” di Gaiole in Chianti nata alcuni anni

prima. Logico supporre che la crescita possa continuare, obbligatorio comunque pensare che i numeri non diventino mai la priorità de “L’Intrepida”.

## “LA MAGIA DE L’INTREPIDA CON UNA PARTENZA UNICA IN ITALIA”

“Metti la passione per la bici storica che si sposa appieno con il fascino indiscusso di Anghiari; se poi aggiungiamo l’esperienza e l’idea de “L’Eroica” il gioco è presto fatto: con questa serie di combinazioni è nata L’Intrepida”. Sono le parole di Fabrizio Graziotti, presidente della società e del Gs Fratres Dynamis Bike, che promuove l’appuntamento. “Sono trascorsi oltre dieci anni e quella che inizialmente poteva sembrare o essere una scommessa, oggi possiamo dire di averla vinta. “L’Intrepida”, quindi, è nata dopo tante partecipazioni di alcuni del nostro gruppo a “L’Eroica” in Chianti. Nel 2011 ci siamo seduti a tavolino e abbiamo creduto che una ciclostorica potesse e dovesse nascere ad Anghiari: siamo partiti decisi, senza un’edizione di prova. A quel punto, abbiamo comunicato la nostra idea all’allora sindaco di Anghiari, era l’avvocato Riccardo La Ferla, che ha subito sposato il progetto. Pronti via, quindi e abbiamo dato carta bianca anche ad uno studio grafico della zona per realizzare tutto il materiale promozionale e scegliere il nome. Quando c’è stato presentato “L’Intrepida”,



non abbiamo esitato un attimo. Così si doveva chiamare e ad oggi, con dieci edizioni già in archivio, si utilizza sempre quel logo e quella impostazione. “L’Intrepida” – puntualizza il presidente Fabrizio Graziotti – nasce come un evento per il paese, oggi è un evento sotto tutti i punti di vista. Un evento non solo sportivo, ma anche culturale e gastronomico: aspetti che vengono messi in evidenza già dalla prima edizione. La cosa bella, forse unica in zona, è che “L’Intrepida” coinvolge tutte le associazioni del territorio: ognuna fa la sua parte come se fosse un puzzle fatto di tanti tasselli con proloco e circoli ma non solamente di Anghiari, anche di tutti i Comuni che vengono toccati dai tre percorsi”. Ma secondo lei presidente qual è il segreto de “L’Intrepida”? “E’ una magia, un insieme di elementi che danno poi vita ad un’atmosfera unica. Sembra di essere in un film. Ottobre, tra l’altro, è un mese bello e, incrociando le dita, le dieci edizioni sono sempre state caratterizzate dal bel tempo. Confidiamo sulla stessa cosa anche per il 15 ottobre. La magia, quindi, di mille bici in piazza Baldaccio che stanno ad indicare almeno duemila ruote, i profumi di quella mattina, delle divise vecchie tolte dall’armadio e le facce sorridenti. Ognuna con un’espressione completamente diversa. “L’Intrepida” è divertimento puro. Ho partecipato a tante manifestazioni in giro per l’Italia e non voglio essere affatto di parte, ma vi posso assicurare che un colpo d’occhio come la partenza de “L’Intrepida” da piazza Baldaccio è davvero unico nel suo genere. Questo è un evento davvero internazionale, poiché abbiamo iscritti che vengono da ogni parte del mondo e quindi ha portato, ma porta tuttora, tanta visibilità ad Anghiari, con un indotto importante per le varie attività che – le voglio ringraziare – vengono coinvolte, comprese i commercianti”. Quali sono le potenzialità di crescita di questo evento? “Non sicuramente a livello numerico, perché siamo convinti che conti

la qualità e non la quantità. Il nostro tetto massimo è quello dei mille partenti, poi è ovvio che se sono alcuni in più non siamo così fiscali. La gente qui ha ritrovato il sapore di una volta, quell’intimità che ci vuole per vivere appieno manifestazioni di questo tipo. Tanto per intendersi, chi viene a “L’Intrepida” è una persona, non un numero”. E conclude il presidente Graziotti. “L’obiettivo nostro - e non lo nascondo - è quello di arrivare a fare la settimana de “L’Intrepida”, che dovrà terminare la domenica con la ciclostorica. Una settimana di eventi, quindi, che magari possano coinvolgere anche i Comuni che in qualche modo vengono toccati dai percorsi. Per il momento, “L’Intrepida” vive dal giovedì alla domenica con eventi che coinvolgono le scuole, luogo in cui scoviamo gli “Intrepidi” del futuro, ma anche con i big del ciclismo di ieri e di oggi. Buona Intrepida!”

### I PERCORSI DE L'INTREPIDA

I percorsi de “L’Intrepida” saranno come sempre tre, in modo da consentire un po’ a tutti di prenderne parte: il corto da 42 chilometri, il lungo da 85 ed infine l’intrepido che tocca addirittura i 120 chilometri. Tracciati spettacolari sia a livello tecnico che paesaggistico, i quali permetteranno a tutti i partecipanti di pedalare in un luogo che profuma di storia, caratterizzato dai gustosi ristori collocati in alcuni degli scorci più affascinanti della Valtiberina: l’Antica Pieve di Micciano, Ponte alla Piera, il Castello di Galbino e quello di Sorci poi Felcino Nero, Cagnano, Lippiano e Citerna per coloro che sceglieranno di affrontare i percorsi più lunghi. In questi splendidi luoghi, gli “intrepidi” ciclisti potranno rifocillarsi e gustare tante prelibatezze: dai crostini toscani ai dolci della tradizione anghiarese passando per la polenta, senza dimenticare vino e vinsanto. Per quello che riguarda la partenza, lo ‘scoppio’, come sempre, è per le ore 8.45 da piazza Baldaccio sulle note dell’inno nazio-



nale italiano suonato dalla banda della filarmonica “Pietro Mascagni” di Anghiari e tornerà ad essere unica. Duemila ruote che si muoveranno all’unisono, ammirando i colori della piazza e ascoltando gli inconfondibili rumori di festa che dall’alba caratterizzeranno la giornata. Per veder scorrere poi il gruppo degli intrepidi sulle strade bianche e assaporare i ristoranti. Emozioni che si rinnoveranno per l’11esima volta, permettendo a tutti di fare un autentico tuffo nel passato e di pedalare al tempo stesso senza pensare al cronometro. Gli organizzatori, poi, aspetteranno e festeggeranno come da tradizione l’arrivo di tutti i protagonisti che ogni anno onorano con la loro presenza e che ormai sono diventati amici di Anghiari e della Valtiberina. Tutti i percorsi saranno segnalati da apposite frecce direzionali colorate, ma ogni partecipante dovrà fare affidamento sulla tabella di marcia che gli verrà rilasciata dall’organizzazione nel momento in cui viene ritirato il pettorale che dovrà essere attaccato sia alla bicicletta che nella schiena.

#### COSA SERVE PER PARTECIPARE

“L’Intrepida” è aperta per il percorso lungo e intrepido solamente ai ciclisti muniti di tessera in regola o di certificato medico per attività sportiva agonistica per ciclismo, come

previsto dal regolamento, mentre per il percorso corto - quello da 42 chilometri - è sufficiente il certificato medico “di idoneità all’attività sportiva non agonistica” purché in corso di validità alla data della manifestazione. Tutti i ciclisti dovranno presentarsi con bici costruita prima del 1987 e abbigliamento consono: le principali caratteristiche che le bici devono avere sono il telaio in acciaio, le leve del cambio sul tubo obliquo del telaio, i pedali muniti di fermapièdi, i cinghietti e il passaggio dei fili dei freni esterno al manubrio. Saranno ammesse anche bici storiche da passeggio e da lavoro. “L’Intrepida” è comunque una passeggiata in libera escursione, fuoristrada, che si svolge su strade bianche, strade sterrate, carrarecce, percorsi campestri e tratti asfaltati. Tutto il percorso sarà sempre aperto al traffico e pertanto è obbligatorio per tutti i partecipanti rispettare il codice della strada. È inoltre obbligatorio portare con sé un kit per le riparazioni delle forature.

#### LE ISCRIZIONI

Per iscriversi all’edizione 2023 de “L’Intrepida”, è sufficiente compilare l’apposito modulo presente nel sito ufficiale della manifestazione ([www.lintrepida.it](http://www.lintrepida.it)) ed inviare, tramite mail, la copia del pagamento. Il partecipante, nel





momento dell'iscrizione, dovrà indicare anche il tipo di percorso che vuole affrontare. Iscrizioni che però potranno essere effettuate fino alla vigilia dell'evento: nei giorni 13 e 14 ottobre, infatti, sarà possibile dare la propria adesione anche nei locali della Confraternita di Misericordia di Anghiari lungo corso Giacomo Matteotti, dove verrà allestito un apposito spazio. L'età minima per la partecipazione è fissata a 15 anni compiuti entro la data dell'evento, quindi il 15 ottobre 2023. I minori, oltre a presentare certificato medico ed eventuale tesseramento, possono partecipare solo se accompagnati ed autorizzati da un genitore o da chi ne esercita la patria potestà, il quale dovrà firmare e consegnare l'apposita modulistica.

### L'INTREPIDA 2023

La domenica è solamente il momento conclusivo della manifestazione che è pur sempre quello centrale. Ma il ventaglio di eventi che "L'Intrepida" offre in quei giorni è sicuramente importante coinvolgendo, già dal giovedì mattina, il mondo della scuola. Confermato "Intrepidi a scuola", l'incontro con gli studenti della scuola secondaria di primo grado dell'istituto di Anghiari e Monterchi, ma per i più giovani c'è anche "L'Intrepidina" il sabato

pomeriggio con ristoro finale. Confermata pure la serata del venerdì al teatro con "Aspettando L'Intrepida": previsti ospiti illustri del mondo del ciclismo, ad ingresso gratuito. Sempre ricco il sabato, la vigilia de "L'Intrepida", dove tutta Anghiari è in fermento. Piazza Baldaccio, lo stesso luogo della partenza, ospiterà i mercatini, così come il loggiato Girolamo Magi. Al mattino, i laboratori "La bici racconta" e pure la pedalata ciclogastronomica aperta a tutti con assaggi e degustazioni di prodotti locali lungo il percorso. Dal pomeriggio si entra sempre più nel vivo dell'evento: fino alla sera brustichino con salsicce e caldarroste, due turni di visite guidate nel centro storico (alle 14.30 e alle 16.30) e la festa vintage che chiuderà il sabato. La domenica scatterà il momento de "L'Intrepida": già dalle prime luci dell'alba, il centro inizierà ad animarsi e attorno alle 8 sarà tirata la corda con i partecipanti che inizieranno ad occupare piazza Baldaccio. L'inno di Marni e poi il lungo serpentone che lascerà il centro storico, avventurandosi sulla piana della Battaglia e su verso la Pieve di Micciano, Renicci, Caprese Michelangelo, Ponte alla Piera, Galbino e via scorrendo, per fare ritorno in piazza Baldaccio attorno all'ora di pranzo e ricevere il giusto omaggio.



# MERCATO INTERNAZIONALE

## I MERCATINI DEL MONDO NELLE VIE DI AREZZO



**6-7-8 OTTOBRE 2023**  
**AREZZO, CENTRO STORICO**



**CONFCOMMERCIO**  
 IMPRESE PER L'ITALIA  
 PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO



area creativa



segui sui social

f Mercato Internazionale  
 @mercatointernazionalearezzo



## LUOGHI INCONTAMINATI A BADIA TEDALDA, PER UN TREKKING INSOLITO



Turisti a Badia Tedalda

foto: VisitBadia

BADIA TEDALDA – Per chi ama il trekking, a Badia Tedalda c'è un percorso locale idoneo che si snoda lungo la strada in direzione del borgo di Tramarecchia; un'ora, poco più, di cammino per un totale di sei chilometri tra andata e ritorno. Un'esperienza ricca di emozioni e oltretutto adatta per tutte le fasce di età, compresi i bambini. Semplice, rilassante e panoramica. È sufficiente alzarsi presto la mattina per poter godere poi di uno spettacolo praticamente unico, come il sorgere del sole sopra il percorso stesso che dà l'opportunità di scoprire in modo eco-sostenibile tutta la grande bellezza. Il tragitto ha poco dislivello, percorribile quasi tutto l'anno e non comporta grossi problemi di preparazione: non è necessario un equipaggiamento specifico, né tantomeno un esame medico per produrre un certificato. La partenza è proprio sopra il campo sportivo di Badia Tedalda tra alcune case sparse e il verde della pineta: si supera l'area dello stadio e, dopo alcune centinaia di metri, si prosegue nel tratto boschivo. Si continua lungo il sentiero in mezzo alla natura per giungere sul tratto di strada bianca: da qui servono scarponi e soprattutto molta attenzione a causa dei pericoli causati da buche e avvallamenti. Si cammina per un chilometro e mezzo poi, nel tratto in discesa sufficientemente accentuata, sulla sinistra c'è la possibilità di rifornirsi di acqua grazie alla presenza di una fonte che sgorga sempre acqua fresca che un tempo era sulfurea. Si continua:

a destra il panorama si affaccia sulla valle sottostante della Valmarecchia, più in alto c'è la montagna aguzza di Montebotolino, a lato monte Loggio, balzato alle cronache locali per la presunta installazione di un parco eolico non condiviso dalla maggior parte della popolazione. Si avanza in mezzo alla boscaglia, a destra il bivio, si entra nel borgo abbandonato dalla metà degli anni Ottanta per un violento terremoto che rese inaccessibile le abitazioni. Nell'aia si possono fare piccoli esercizi di stretching, si riprende fiato e poi la via del ritorno. Questo tragitto rappresenta un ottimo modo per mantenersi in forma, ma anche per rimanere in silenzio e per diventare così più concentrati e creativi. Un motivo pure per contrastare la pigrizia, comunemente causata da stili di vita non corretti. L'attività outdoor, tanto per utilizzare un termine inglese ultimamente in voga, è stata riscoperta da molti, soprattutto al termine della pandemia, quando per alcuni mesi milioni di persone in tutto il mondo sono state costrette a rimanere all'interno delle proprie abitazioni. Attività sportiva all'aperto che è stata valorizzata da un pubblico piuttosto variegato anche della Valtiberina, oltretutto riscoprendo luoghi che per molti erano fino a quel momento completamente sconosciuti. La Valtiberina crede comunque in questo progetto, quello del turismo lento; respirando aria di luoghi ancora incontaminati, ma al tempo stesso agganciati alle grandi città.

# MICHELANGELO BUONARROTI NATO CON CERTEZZA A CAPRESE? UN DOCUMENTO CONTRO ALTRE IPOTESI

**Negli ultimi anni, Chiusi della Verna è tornata alla carica, ma finora ogni tentativo di perorare la sua causa non ha trovato alcun riscontro oggettivo. La testimonianza scritta del padre di Michelangelo, Ludovico, podestà di entrambi i luoghi e la chiesina in cui il genio è stato battezzato depongono in favore di Caprese, che dal 1913 ha abbinato il suo nome a quello del grande artista**

La diatriba si è riaccesa qualche anno fa, su input degli storici e degli studiosi: il grande artista Michelangelo Buonarroti, fiorentino di origine, è realmente nato a Caprese oppure a Chiusi della Verna? Come dire che, all'improvviso, tutto fosse da rimettere in discussione. Caprese ha le sue certezze documentate, Chiusi non si arrende: due paesi divisi da poco più di 13 chilometri che fungono da "spartiacque" comprensoriale, perché Caprese è l'ultimo Comune della Valtiberina Toscana in direzione nord-ovest, mentre Chiusi è l'avamposto del Casentino. Al proposito, sapete cosa sta scritto sulla lapide della facciata di Casa Buonarroti in via Ghibellina a Firenze? Ecco l'esatta dicitura: "Casa/ dove Michelangelo Buonarroti/nato a Caprese nel Casentino/visse gli anni della sua giovinezza". Da una parte, sembra quasi una soluzione di compromesso; dall'altra, quanto inciso sulla pietra non fa altro che gettare ulteriore benzina sul fuoco, nonostante all'interno della casa stessa e al museo degli Uffizi si precisi l'avvenuta nascita a Caprese in Valtiberina. Forse per chi sostiene la tesi diversa, il Casentino può rappresentare un appiglio, ma resta il fatto che comunque di Caprese pur sempre si tratta. Da 110 anni, al nome di Caprese è stato aggiunto quello di Michelangelo, per

sottolineare che qui ebbe i natali l'artista figlio di Ludovico Buonarroti, podestà della Repubblica Fiorentina e di Francesca di Nieri del Miniato del Sera; è stato il regio decreto del 9 febbraio 1913 a ufficializzare la denominazione che tuttora conserva il paese. E allora, perché a distanza di poco più di cento anni salta fuori che Michelangelo potrebbe non essere nato a Caprese? Un errore forse anche banale dal punto di vista formale, ma che oggi cambierebbe radicalmente la direzione del vento in chiave culturale e turistica. Pensate soltanto ai siti internet e anche ai volumi cartacei: nella inevitabile biografia anche dei grandi artisti, dopo il nome e il cognome si apre una parentesi nella quale è subito scritto il luogo di nascita. E questo ha conferito indubbia visibilità a Caprese, con legittimazione avvenuta nel 2019, quando alla presenza della Regione Toscana, del Prefetto e dell'allora sindaco Claudio Baroni è stata definitivamente rinnovata l'attestazione di veridicità della nascita di Michelangelo nella casa di Caprese, con tanto di targa incisa accanto alla porta di ingresso. Lo stesso Eugenio Giani, nelle vesti sia di presidente del consiglio regionale che ora di governatore della Toscana, ha più volte ribadito la tesi della nascita a caprese

La questione della patria natale è sollevata nel novembre del 2016, quando a sostenere che il sommo scultore, pittore e anche architetto rinascimentale potrebbe essere nato a Chiusi della Verna è il volume dal titolo "Sotto fatale e felice stella in Casentino", con curatrice Nicoletta Baldini. Volume che verrà presentato proprio a Chiusi della Verna e poi a Firenze, con un'anteprima a Palazzo Alberti di Firenze. Nessun dubbio sulla data di nascita - il 6 marzo 1475 - ma, in base agli studi portati avanti dalla Baldini e da altri, la conclusione scaturita è che Michelangelo sarebbe nato a Chiusi della Verna. Una tesi supportata da successive e approfondite indagini documentarie che avrebbero fatto luce; le più antiche fonti biografiche, vedi Giorgio Vasari e Ascanio Condivi, sottolineano i natali casentinesi di Michelangelo. Già, ma se anche Caprese era considerata località casentinese come indicato nella lapide, verrebbe da dire? Il luogo di nascita del Buonarroti era già stato oggetto di dibattito anche in passato - questo dobbiamo ammetterlo - nonostante il regio decreto del 1913 abbia consacrato Caprese, ma nuove rivelazioni erano venute alla luce dagli studi condotti nell'archivio di Stato di Firenze, nell'archivio di Casa Buonarroti e nel Kunsthistorisches Institut, ancora a Firenze. Non tardò ad arrivare la replica sul versante

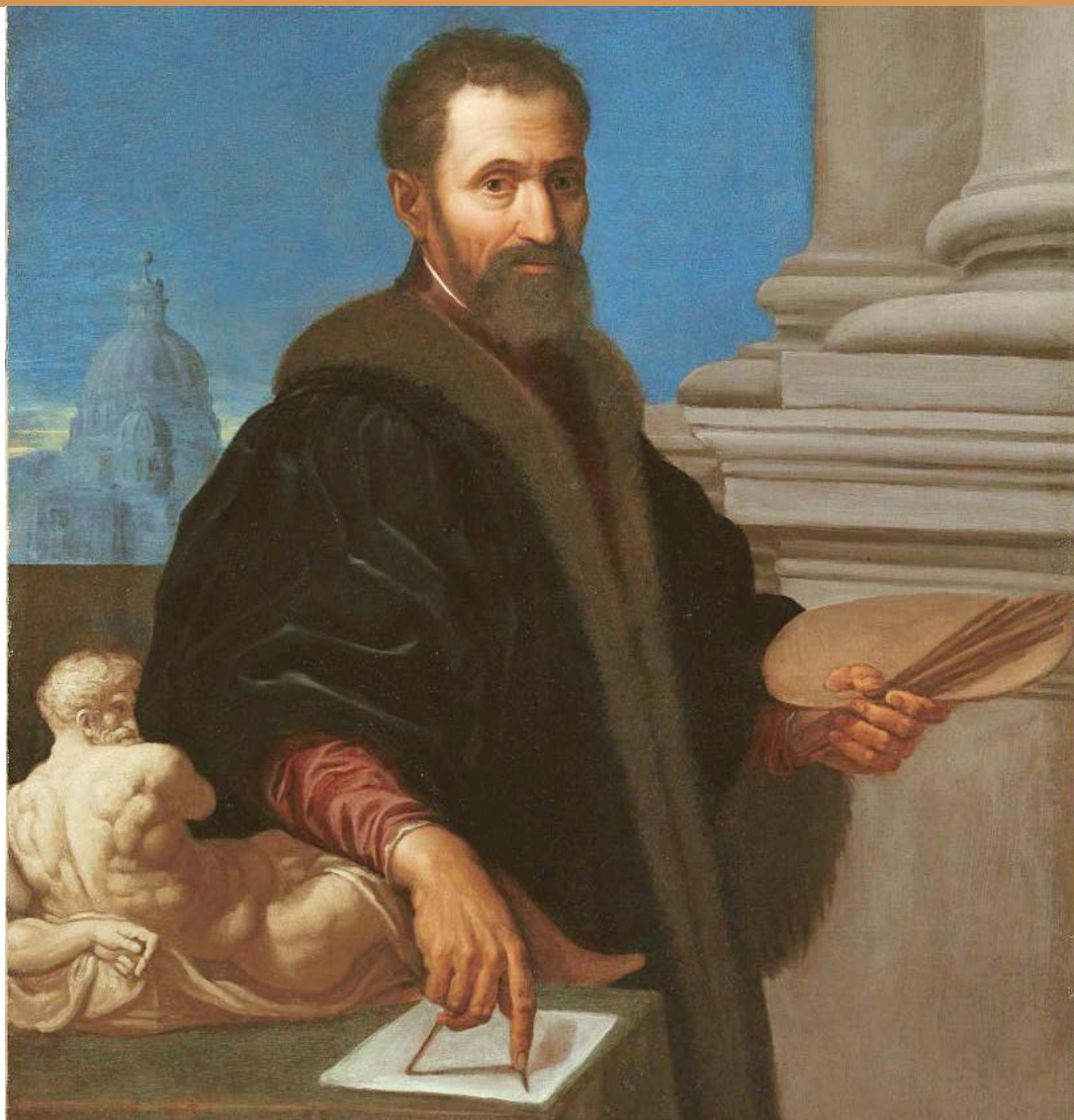
capresano; anzi, il giorno seguente l'allora sindaco Paolo Fontana si fece sentire con una risposta a metà fra il risentito e l'ironico: "Dunque, Michelangelo Buonarroti è nato a Chiusi della Verna? Bene, vorrà dire che con Chiusi ci metteremo d'accordo: San Francesco ha allora ricevuto le stimmate alla Casella, nel nostro Comune", aveva dichiarato. Aggiungendo di seguito: "Ricordo che il nome di Michelangelo è abbinato da oltre cento anni a quello del nostro paese: c'è un Regio Decreto del 1913 che lo ufficializza". Sempre il sindaco Fontana, morto nel 2017, precisò che un vero e proprio certificato di nascita non esiste, ma che c'è comunque quello di battesimo, il cui originale è conservato a Casa Buonarroti, mentre a Caprese è rimasta una copia. Siccome allora i bambini venivano solitamente battezzati il giorno stesso della loro venuta alla luce, per la paura che il sopraggiungere di malattie potesse causarne anche la morte, il possesso del certificato è un elemento forte che depone in favore di Caprese e in esso si legge che Michelangelo è stato battezzato in San Giovanni a Caprese, ossia nella chiesina dell'antico castello e alla presenza di giudici testimoni provenienti da frazioni di Caprese. Conclusione scontata di Fontana: "Non penso che Michelangelo sia nato a Chiusi per poi essere battezzato a Caprese". C'è poi





un'altra versione: quella che in cima al castello è nota come casa natale di Michelangelo, era il palazzo governativo sulla faccia del castello e nelle stanze riservate all'abitazione del podestà, Ludovico Buonarroti, nacque un bambino maschio il 6 marzo 1475, battezzato due giorni dopo con il nome di Michelangelo. Ludovico Buonarroti era appunto il podestà di Caprese e Chiusi, come conferma la lettera di "obbedienza" nella quale si assumeva l'incarico semestrale che dal 30 settembre 1474 sarebbe durato fino al 31 marzo 1475; si era portato appresso la famiglia e il figlio sarebbe nato negli ultimi giorni di permanenza a Caprese. Peraltro, anche il nome dato al bimbo aveva un significato particolare: la moglie Francesca, al terzo mese quando la coppia si trasferì a Caprese, era caduta da cavallo e pare che questo incidente sia avvenuto il 29 settembre, giorno dedicato agli arcangeli Michele, Gabriele e Raffaele: il nome Michelangelo sarebbe dunque stato scelto quale forma di gratitudine per il pericolo scampato. Fin qui la cronaca, poi subentrano le supposizioni e soprattutto le fonti francescane, delle quali per secoli non si è tenuto conto. Intanto, la caduta da cavallo avvenne nel territorio di Chiusi, anche se non risolve di certo il dubbio, perché dal 29 settembre al 6 marzo vi sono mesi di differenza. E la domanda si ripropone

puntuale: cosa ha condotto a credere fino a questo momento che fosse Caprese la patria natale di Michelangelo? A inizio del '700, viene alla luce una annotazione del pronipote di Michelangelo, Filippo Buonarroti (morto nel 1737), che avrebbe fatto riferimento alle ricordanze di Ludovico, il podestà padre dell'artista, nel quale si precisa l'avvenuto battesimo nella chiesina di Caprese. E in occasione dei festeggiamenti per il quarto centenario della nascita di Michelangelo, ecco arrivare la prova che avrebbe dovuto chiarire ogni dubbio: "L'atto di natività mandato a Michelangelo in Roma, al 16 di aprile del 1548, dal suo nipote Leonardo...". Per quelli di Chiusi della Verna il documento non è attendibile, ma viene pur sempre ritenuto valido e a quel punto i pubblici amministratori di Caprese chiedono di potersi fregiare dell'aggiunta del nome dell'artista a quello del paese e quindi di potersi chiamare Caprese Michelangelo, come poi avvenuto con il regio decreto del 1913. Andrea Manetti è stato autore di un approfondito studio quinquennale poi riportato in un piccolo volume dal titolo "Michelangelo nasce in Casentino. Storia delle contese tra Chiusi e Caprese", nel quale specifica che fino al XVII secolo tutti i biografi sostenevano come Michelangelo fosse nato in Casentino, nel castello di Chiusi Nuovo e vicino al



Sasso della Verna. Manetti è stato protagonista di una lunga e onerosa ricerca volta al tentativo di ricostruire la verità storica; alla fine, si è trovato di fronte a un vero e proprio giallo. Per lui, sono stati cinque anni di lavoro e di indagine che lo hanno portato a esplorare gli ambiti di varie discipline, cercando in maniera persino ossessiva quell'indizio chiave che potesse far dichiarare con certezza quale fosse stato il luogo di nascita di Michelangelo. Tanto più che le testimonianze emerse dalle varie posizioni dei biografi finivano il più delle volte con il creare confusione. Manetti è pertanto giunto a una conclusione non supportata al 100%

dalla conclusione delle indagini, ma non vi sarebbero dubbi - per lui - sul fatto che qualcuno, a inizio del XVIII secolo, avesse diffuso la notizia sulla nascita del genio a Caprese senza che vi fossero riscontri oggettivi in tal senso. Gli studiosi parlarono di "curiosa notizia"; semmai, furono alcune eminenti autorità dal punto di vista culturale a caldeggiarla dopo una cinquantina di anni, nonostante mancassero le indicazioni bibliografiche. La ricostruzione riportata nella ricerca dice che Michelangelo venne partorito dalla madre Francesca nella notte del 6 marzo 1475, durante il viaggio che da Firenze la portava al castello di

# 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**



Caprese assieme al marito Ludovico, podestà di Chiusi e appunto Caprese. E da Manetti passiamo a Gustavo Bertoli, altro ricercatore e studioso di storia rinascimentale, il quale fornisce un'altra interessante spiegazione: alla base della controversia fra Caprese e Chiusi vi sarebbe stata la realtà stessa di una circoscrizione che dal 1428 univa due podesterie autonome ma sotto un unico podestà, tant'è vero che era stata istituita una sorta di alternanza logistica; se un podestà avesse esercitato il suo mandato semestrale scegliendo uno dei due paesi nei quali risiedere, il successore avrebbe dovuto stabilirsi nell'altro e via di seguito. Mancando però una chiara documentazione sulla residenza del padre di Michelangelo, ognuno dei due paesi aveva il diritto di rivendicarne la nascita. Fino a quando nel 1875 non è venuto alla luce il "Ricordo" di Ludovico Buonarroti, nel quale stava scritto: "Ricordo come oggi questo dì 6 di marzo 1474 mi nacque un fanciullo/ mastio posigli nome Michelagnolo et nacque in lunedì mattina inanzi/ di 4 o 5 ore ed nacquemi essendo io potestà di Caprese et a Caprese/ nacque, e' compari furno questo di sotto nominati batezossi addì 8 detto/ nella chiesa di S.to Giovanni di Caprese...". Scopriremo più tardi perché l'anno indicato è il 1474 e non il 1475. Insomma, nel "Libro delle Ricordanze" si specifica Caprese quale luogo di nascita, mentre fino a quel momento le uniche informazioni erano quelle degli scrittori Vasari e Condivi, che citavano il Casentino e il Sacro Eremo della Verna (evidentemente più conosciuti e suggestivi di Caprese) e quindi sembrava persino scontato che Michelangelo fosse nato a Chiusi. Ecco perché il ritrovamento del "Ricordo" scatenò la reazione del versante di Chiusi, dal momento che erano state intaccate le sue certezze e scardinate le fonti storiche; in molti si chiesero come mai questo "magico" documento fosse spuntato fuori pro-

prio alla vigilia delle celebrazioni del 400enario della nascita. La rivendicazione di Chiusi non ebbe successo e da quel momento Caprese ebbe via libera. Nel volume di Paola Benigni dal titolo "Sotto fatale e felice stella del Casentino" viene però smontata la prova sulla residenza del podestà a Caprese con un inedito che testimonia invece come lui avesse svolto il suo mandato vivendo a Chiusi, ma ecco la replica di un altro sindaco capresano del passato, il professor Antonio Acquisti, che dimostra la veridicità della copia e contesta la posizione di Chiusi. Che a sua volta si aggrappa a ogni appiglio: non è verificata l'autenticità del testo perché le carte d'archivio sono andate perdute e quindi della copia non si deve tener conto; Paola Benigni rileva che la data scritta nel documento - addì 6 marzo 1474 è alla fiorentina "ab Incarnatione" e alla romana "ab Nativitate" è 1475 - costituisce la conferma della falsità del documento, poiché né Ludovico né Leonardo Buonarroti avrebbero avuto un motivo valido per tradurre lo stile fiorentino in moderno, che faceva iniziare l'anno il 1° gennaio. La Benigni aveva poi rilevato discrepanze di vario genere, come il modo di scrivere lontano da quello di Ludovico Buonarroti. Un importante colpo contro le pretese di Chiusi riguarda però i nove testimoni del battesimo: non erano personaggi di fantasia o inventati, ma reali e attivi a Caprese in quel periodo. Non staremo a elencarli, ma risulta la piena rispondenza di questi signori al luogo e al periodo, anche se non tutti erano di Caprese. Non è tuttavia una prova considerata "granitica", perché la veridicità di persone esistenti non testimonia al 100% l'avvenuto evento (il battesimo), ma quantomeno restituisce credibilità al documento. Comunque, nove nomi non si possono inventare, né è da ritenere che siano stati presi a caso dagli archivi comunali, anche perché Acquisti ricorda come gli atti di



Caprese antecedenti al 1483 erano andati perduti già prima del 1875. Non vi sono elementi oggettivi per sostenere o negare che chi ha trascritto la copia dell'Archivio Buonarroti abbia copiato direttamente dal "Libro" di Ludovico e che vi abbia inserito le due aggiunte. Il tracciato della scrittura è tipico di chi riproduce passivamente un modello e che le incomprensibili trascrizioni non possono essere mutate da Ludovico o dal nipote Leonardo, perché nella scrittura dei due non vi sono le lettere equivocate (forse per disattenzione) dal copista, al punto da generare quei guasti che escludono l'ipotesi di una dettatura o di una falsificazione. Il professor Acquisti ritiene che soltanto Leo-

nardo possa averla tratta dal "Libro" e che - avendo una calligrafia non bella e più volte criticata dallo zio - abbia alla fine deciso di far ricopiare il "Ricordo" da uno scrivano in due esemplari, l'uno per l'archivio e l'altro per Michelangelo. Alla resa dei conti, insomma, l'unico documento tangibile che possa certificare la nascita a Caprese di Michelangelo Buonarroti è il "Ricordo" di Ludovico, contenuto nella copia di un documento probante, dal momento che il contenuto può essere verificabile e trova riscontro nel contesto di allora. Non vi è invece un altro documento capace di smentirlo; i tentativi che avrebbero dovuto provare il contrario hanno evidenziato la loro

inaffidabilità, ovvero non vagliati a sufficienza (per non dire manipolati) e non in grado di ridimensionare la posizione di Caprese, che rimane il luogo di residenza del podestà Ludovico Buonarroti e di nascita di Michelangelo per ammissione scritta dello stesso padre. Che allora occorra la classica "prova regina", come succede nei casi investigativi? Probabilmente sì, anche se la rete di indizi in possesso non induce a pensare a un luogo diverso da Caprese, dove il neonato Michelangelo è stato battezzato. Se Chiusi della Verna ritiene di avere avuto il privilegio di avergli dato i natali, dovrà ora dimostrarlo con una prova verso la quale tutti dovranno alzare le mani in segno di resa.

# IPKOM

 800978621

 [www.ipkom.com](http://www.ipkom.com)  [info@ipkom.com](mailto:info@ipkom.com)  
 Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)

**Centralini Telefonici  
& Servizi in Cloud**



**Shop  
on-line**

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

**ABBIGLIAMENTO E GADGET**



**CAMMINI FRANCESCANI**  
[www.terretoscumbre.it](http://www.terretoscumbre.it)  
[info@camminifrancescani.com](mailto:info@camminifrancescani.com)

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

# **RTL 102.5, LA “RADIOVISIONE” PIU’ ASCOLTATA D’ITALIA, MA ANCHE SEGUITA SUGLI SCHERMI**

**È l’esempio più significativo di una radio che si può anche vedere in tv; costantemente presente sui televisori e maxischermi dei pubblici locali, diffonde musica ma anche informazione attraverso la strutturazione giornalistica delle redazioni presenti nelle sedi di Cologno Monzese e Roma. Tanti i vip che vi sono passati. La storia della radio, il significato originario dell’acronimo e il successo di una emittente nata 48 anni in un paese del Bergamasco**

È la radio più ascoltata in Italia, che dispone anche di un canale televisivo (la ricezione è sul 36), tanto che si è presa l’appellativo di “radiovisione”. Basta entrare nei bar più frequentati con schermi in più angoli e nella stragrande maggioranza dei casi le tv sono sintonizzate sul Rtl 102,5, emittente privata che abina il suo nome alla frequenza in Fm. Ovviamente, la trasmissione è in contemporanea, nel senso che la diretta radiofonica e nello stesso momento anche quella televisiva. Musica, ma non solo: due sedi, notiziari, dibattiti di attualità con volti noti del giornali-

simo e figure note, oltre ai dee-jay, che si sono sedute e si siedono tuttora negli studi di Rtl 102.5. L’omonimo gruppo comprende anche la concessionaria di pubblicità “Openspace” e utilizza il formato “hit radio”, che per la programmazione musicale prevede solo ed esclusivamente la messa in onda di grandi successi, italiani e stranieri. Ma perché si chiama Rtl e da quanto tempo è in attività? Alla storia e alla crescita di questa emittente, divenuta la “regina” delle radio italiane, dedichiamo uno spazio particolare del nostro periodico.

Rtl non è altro che l’acronimo di Radio Trasmissioni Lombarde; questo il nome originario, con la successiva aggiunta della frequenza. Verdello, in provincia di Bergamo, è la cittadina nella quale è nata nel 1975, anno che segna la fine del monopolio di Stato sulle trasmissioni radiofoniche, anche se poi provvederà definitivamente la sentenza del luglio 1976. Leonida Sporchia è il fondatore e sarà il gestore della radio fino al 1987, anno dell’acquisto da parte di Lorenzo Suraci, il quale ricopre tuttora il ruolo di presidente. Intenzione iniziale di Suraci è quella di farne il veicolo di pubblicizzazione della discoteca “Capriccio” di Arcene, piccolo Comune vicino a Verdello; studi di trasmissione e antenna si trovano infatti vicino al locale da ballo, ma poi il segnale viene diffuso in tutto il nord Italia attraverso sostanziosi investimenti e in un secondo tempo prende il via l’esperimento dell’isofrequenza nazionale, con totale copertura del territorio italiano sulla frequenza 102.5 Mhz; proprio per la dimensione assunta, nel 1990 cambia la propria denominazione in Rtl 102.5 e quindi l’acronimo di Radio Trasmissioni Lombarde perde di significato, con la differenza che la specificazione della

frequenza scelta la rende più riconoscibile. Rtl 102.5 diventa una fra le principali emittenti radiofoniche e si distingue per essere la prima radio privata italiana a creare una redazione giornalistica propria, che ha in Luigi Tornari il direttore. La sede principale si trasferisce nel 1997 a Cologno Monzese, vicino alla sede centrale di Mediaset, con ampliamento che avverrà nel 2004, sviluppandosi su oltre 3mila metri quadrati di superficie e diventando la prima struttura in Europa a essere stata creata “a misura di radio”, nel senso che tutto ruota attorno allo studio da cui vengono emessi i programmi. A Roma, la sede si trova in via Virginio Orsini, nel rione Prati e a due passi da piazza del Popolo. Un altro significativo traguardo è quello che Rtl 102.5 ha tagliato nel 2010, quando è diventata la prima radio nazionale ad acquisire i diritti per trasmettere i mondiali di calcio, che in quell’anno si giocarono in Sudafrica, con bis quattro anni dopo in Brasile; in entrambi i casi, le partite sono state commentate dalla Gialappa’s Band, salvo quelle dell’Italia, con radiocronista Paolo Pacchioni. E sempre in tema di calcio, ma di campionato europeo per nazioni, nel 2021 Rtl 102.5 trasmette “Noi Dire Gol” con Paolo Pacchioni, Andrea Salvati, Sara Calo-





giuri, Jennifer Pressman, Emanuele Carocci e Massimo Galanto. Nelle sedi di Cologno Monzese e Roma vengono prodotti trasmissioni e programmi che si distribuiscono tra la radio e le diverse piattaforme di comunicazione che, da sempre, sono state il punto forte di questa emittente. Oltre alla diffusione in Fm, la radio trasmette anche tramite la tecnologia Digital Audio Broadcasting (DAB) e, inoltre, è compatibile con la Digital Multimedia Bro-

adcasting (DMB), uno standard che permette di trasmettere su tutti gli smartphone compatibili. Le diverse tecnologie di trasmissione hanno permesso di affiancare, al canale ufficiale in Fm Rtl 102.5, anche una serie di canali telematici. Questi, pur avendo cambiato nome nel tempo, rappresentano elementi tematici della radio, ossia emittenti che puntano alla trasmissione di determinati generi musicali, dal rock classico alla sola musica ita-

liana e molto altro. Fra i punti di forza dell'emittente, vi sono i notiziari, gli approfondimenti giornalistici (vedi l'esempio del mattino con Davide Giacalone) e poi le informazioni su meteo e traffico in tempo reale nelle aree di interesse, grazie al Traffic Message Channel, apparendo sul display della radio senza interrompere i programmi musicali. Sulle frequenze digitali è trasmesso in forma sperimentale anche il servizio "Transport Protocol Experts



MUSEO  
DELLA BATTAGLIA  
E DI ANGIARI

27 MAGGIO  
17 SETTEMBRE  
2023

## Intellettuali in battaglia

Fama e oblio di due letterati  
dalla Battaglia di Anghiari  
all'assedio di Famagosta

MUSEO DELLA BATTAGLIA E DI ANGIARI

PIAZZA MAMELI, 1-2

T. +39 0575 787023

[www.battaglia.anghiari.it](http://www.battaglia.anghiari.it)

[www.uffizi.it/terre-degli-uffizi](http://www.uffizi.it/terre-degli-uffizi)





Lorenzo Suraci, fondatore di Rtl 102,5

Group”, erede del Tmc; il Tpeg non si limita ai dati sul traffico, ma trasporta informazioni aggiuntive su parcheggi, orari dei treni e dei voli e altro. Fino al 2015, con la tecnologia Dab+ e il satellite Eutelsat Hot Bird 13° est, a Rtl 102.5 si affiancavano altri sette canali radio tematici, che hanno cambiato nome e sono divenuti Rtl Best, Rtl L’Italiana, Rtl Groove, Rtl Lounge, Rtl Rock, Rtl Radio Guardia Costiera ed Rtl ViaRadio Digital. Dal 23 ottobre 2015, Rtl L’italiana (sul Dab+) è tornata a chiamarsi Rtl 102.5 Italian Style e, al suo posto, in Fm è nata Radio Zeta, storica radio locale regionale della provincia di Bergamo acquisita dal 2015. In seguito, Rtl 102.5 Italian Style viene sostituita da Radio Test. Dal 26 ottobre 2016, Rtl Rock ha cambiato nome in Radiofreccia, iniziando a trasmettere anche in Fm oltre che in digitale, dopo aver acquisito alcune frequenze appartenute a radio locali, nonché parte di quelle di Radio Zeta L’italiana (poi Radio Zeta), mentre dal 25 maggio 2017 le frequenze rimaste di Radio Padania Libera (con copertura del Nord Italia) sono state cedute a Rtl 102.5. Il 12 gennaio 2018, Rtl Groove ha cessato le trasmissioni e dal 14 febbraio 2018 Rtl Lounge ha cambiato denominazione in Rtl Romeo & Juliet come conseguenza della fusione di Radio Romeo And Juliet con la stessa Rtl Lounge. Il 6 aprile 2018 è nata Rtl Bro&Sis, canale radiofonico dedicato alla musica hip-hop e trap, mentre dal 14 marzo 2019 è tornata in onda Rtl 102.5 Groove (chiusa nuovamente il 24 giugno 2020) e si sono aggiunte due nuove radio: Rtl 102.5 Doc ed Rtl 102.5 Rewind che, inizialmente dedicata a riproporre materiale d’archivio di Rtl 102.5 (interviste, concerti, iniziative), dal 29 ottobre 2019 è radio tematica specializzata sulla musica napoletana, curata in collaborazione con l’Università degli Studi “Suor Orsola Benincasa” di Napoli. Il 25 gennaio 2020, Rtl 102.5 Rewind cambia nome in Rtl 102.5 Napulè. Alla luce di questo, ecco la composizione delle radio tematiche di Rtl 102.5 fruibili in Dab+: Rtl 102.5, Rtl 102.5 Plus, Rtl 102.5 Doc, Rtl 102.5 Best, Rtl 102.5 Napulè,

Rtl 102.5 News, Rtl 102.5 Romeo & Juliet, Rtl 102.5 Bro&Sis, RadioFreccia e Radio Zeta. Nel giugno del 2020 nasce in streaming Rtl 102.5 Play, che in ottobre cambia nome e diventa Rtl 102.5 Extra. Fra i tanti volti conosciuti passati da Rtl 102.5 si segnalano i giornalisti Gigi Cavone (ora a Rai Sport), Cecilia Primerano (ora al Tg1), Valeria D’Onofrio (passata a “Porta a Porta”) e tanti altri personaggi, fra deejay e redattori. Per ogni regione, c’è un corrispondente per i notiziari. Ci sono poi i conduttori “storici”: Amadeus, Ambra Angiolini, Anna Falchi, Bruno Vespa, Emanuele Filiberto di Savoia, Federico l’Olandese Volante, Francesco Facchinetti, Franco Califano a suo tempo, Gialappa’s Band, José Altafini, Marco Predolin, Massimo Caputi, Maurizio Costanzo, Pierluigi Diaco, Platinette, Rosita Cellentano, Rita Rusic e Vanessa Incontrada i più conosciuti. La redazione di Rtl 102.5 è stata costituita nell’agosto del 1991 e – come già ricordato – è stata la prima struttura giornalistica nella storia della radiofonica privata nazionale italiana, peraltro più volte premiata per l’autorevolezza e la qualità del prodotto editoriale. È composta da 16 giornalisti professionisti e 60 corrispondenti dall’Italia e dall’estero; la struttura informativa copre la maggior parte dei capoluoghi di provincia italiani e città estere quali Londra, Parigi, Berlino, Atene, Dublino, Montecarlo, Mosca, New York, Los Angeles e Lima. Il giornale orario va in onda allo scoccare di ogni ora, vi è poi la trasmissione quotidiana “Non stop news” e la domenica vi sono “L’indignato speciale” e “Mai visto alla radio”, mentre “Viaradio” aggiorna sulla situazione della rete autostradale di “Autostrade per l’Italia”. Per ciò che riguarda i direttori responsabili, si sono avvicendati Fabio Santini, Roberto Arditti, Luigi Tornari e Ivana Faccioli, che è l’attuale. Sono 17 i componenti della redazione di Milano, con caporedattore Paolo Pachioni e vice-caposervizio Max Viggiani; a Roma, invece, vi sono tre redattori, con Alberto Ciapparoni nella duplice veste di caposervizio e cronista parlamentare.



# SYSTEM GROUP

Soluzioni per la costruzione di reti interrate per il convogliamento dei fluidi e protezione cavi mediante tubi, raccordi e complementi in PE PP PVC.



Centraltubi Via Foglia 11, Lunano, 61026 (PU) Italy  
[www.tubi.net](http://www.tubi.net)





# IL GUSTO DELL'ECCELLENZA

*La raffinata atmosfera del Ristorante Il Borghetto è la cornice perfetta per rendere speciale ogni tuo momento di convivialità.*

**MENU RICERCATE E PERSONALIZZABILI,  
CANTINE D'ECCELLENZA**

*Il Borghetto propone i migliori sapori della cucina italiana: raffinati menù di pesce freschissimo e prelibatezze di carne, funghi e tartufi creati per soddisfare qualsiasi vostra richiesta e preparati con materie prime genuine e di stagione, accompagnati da una ricca selezione di vini delle migliori cantine.*



*Il Borghetto*

LUXURY RESTAURANT

Via Senese Aretina 80 › Sansepolcro (AR) › Per prenotazioni tel. 0575 736050

# **DON QUINTO GIORGINI, 60 ANNI DI SACERDOZIO QUASI IN ESCLUSIVA A MONTERCHI**

**Originario di Sestino come il parente don Zeno Gori, vi è arrivato nel 1965 alla guida della parrocchia di Pocaia e di Padonchia, poi dal 1993 è anche arciprete di San Simeone, la chiesa del capoluogo. Le attività messe in piedi, il rapporto cordiale con la comunità e l'episodio del maggio 1968, quando venne confessato da Padre Pio a San Giovanni Rotondo. "Se rinascessi, rifarei di nuovo il prete", ha detto**

Dopo i 60 anni di sacerdozio di don Zeno Gori, spazio a quelli di don Quinto Giorgini. I due religiosi, che peraltro sono anche figli di cugini (biscugini, come si usa dire), hanno festeggiato insieme le "nozze di diamante" con la Chiesa lo scorso 29 giugno. Entrambi originari di Sestino, con un percorso di vita che li accomuna, sono i personaggi di due storie parallele, in quanto parroci radicati nelle comunità in cui stanno tuttora operando. Li divide soltanto il luogo: Sanse-

polcro per don Zeno, Monterchi per don Quinto. Per il resto, le analogie sono tante. Dall'oramai lontano 1965, don Quinto vive nella canonica di Pocaia e resta il punto di riferimento per i fedeli; porta molto bene i suoi 86 anni già compiuti, guida ancora l'auto e conserva una straordinaria dinamicità. Con molto piacere - e lo ringraziamo - ci ha accolto per raccontare e raccontarsi, senza un minimo di esitazione anche nel ricordare date e circostanze.

"Sono Quinto di nome e di fatto". Così ha esordito don Giorgini per spiegare che era appunto il quinto figlio di una famiglia di origine contadina. Venuto alla luce l'8 maggio del 1937 (ha un anno in più del parente don Zeno) a Casale di Sestino, è stato battezzato il giorno seguente. Tutti più grandi di lui i fratelli e le sorelle, ovvero - nell'ordine - Emilio, Dina, Maria e Dino, anche se... "Dina e Dino ci hanno ben presto lasciato: la sorella è morta in seguito alle gravi bruciate riportate quando era al focolare e le si è rovesciata addosso una pignatta piena di legumi - dichiara - mentre il fratello se n'è andato per una forma di polmonite fulminante quando aveva appena un anno". Don Quinto ha vissuto la fanciullezza nel contesto di una famiglia patriarcale: l'agricoltura era l'attività svolta in un casolare chiamato

podere di Fusegno. "Sono andato a scuola a Casale fino alla terza elementare - prosegue - poi le classi quarta e quinta le ho frequentate dal mio parroco, don Giosuè Ponti, sostenendo da privatista gli esami di quarta a Sestino e di quinta a Sansepolcro, dove negli anni '50 sono entrato come seminarista.

Cinque anni di ginnasio ed ecco il trasferimento al seminario maggiore di Firenze in lungarno Soderini, dove ho fatto il liceo classico e poi studiato teologia". E arriva il 29 giugno 1963: nella cattedrale di

Sansepolcro, è il nuovo vescovo della diocesi biturgense, monsignor Abele Conigli (appena subentrato al defunto Domenico Bornigia), a ordinare sacerdoti don Quinto Giorgini e don Zeno Gori. "Una bella cerimonia alla presenza dei parenti - sottolinea don Quinto - e poi il giorno seguente, che cadeva di domenica, ho celebrato la prima Messa da sacerdote nell'arcipretura di San Pancrazio, la principale chiesa di Sestino, che era gremita di gente e con un cugino di Firenze che girò il filmino con la cinepresa. Un bel pranzo solennizzò poi a tavola quella indimenticabile giornata". Qual è stata la prima destinazione da prete? "Il vescovo Conigli mi assegnò la parrocchia di Strabatenza e Casanova dell'Alpe, due località montane del Comune di Bagno di Romagna (che ancora apparteneva alla vecchia diocesi di Sansepolcro) sul versante del Parco delle Foreste Casentinesi. Tanto per rendere un'idea del luogo nel quale ero stato inviato, la prima volta che andai a vederlo mi feci una camminata di sei ore. Nelle due piccole comunità risiedevano circa 200 persone, fra coloro che lavoravano alle foreste e gli altri impegnati su terreni che stavano comunque abbandonando, perché era iniziato il periodo dell'esodo dall'agricoltura. D'altronde, lassù non vi erano né luce né acqua e vi si arrivava percorrendo una mulattiera: quando venne a trovarmi, il vescovo Conigli salì con un asinello. Vi abitava però gente straordinaria a livello di ospitalità, oltre che di frequentazione religiosa: ciascuna casa era fisicamente separata dall'altra e ognuna di esse te la facevano sentire tua. Ancora oggi, c'è chi dalla Romagna mi chiama e mi viene a trovare, perché evidentemente ho lasciato un buon ricordo". Quanto è durata la parentesi montana? "Solo due anni, perché poi il vescovo decise di trasferirmi in pianura, con destinazione Monterchi; o meglio, la parrocchia di San Biagio a Pocaia - comprendente anche la chiesa della Madonna Bella lungo la strada - e di Padonchia. A Monterchi c'era don Bruno Giorni, poi arrivò don Alfredo Bertacco, che lasciò nel 1993 e quindi da trent'anni esatti sono anche arciprete di San Simeone, la "cattedrale" del capoluogo. Come dire - e ci ride sopra - che mi tocca lavorare più da vecchio che da giovane. Quando nel 2013 festeggiai il 50esimo di sa-



cerdozio, dissi al vescovo Riccardo Fontana che avevo raggiunto la pensione, ma che avrei pur sempre continuato a svolgere la mia missione se le condizioni di salute me lo avessero permesso, rimettendo ogni decisione in mano al vescovo stesso". Nel frattempo, don Quinto è stato anche insegnante di religione alle scuole medie di Monterchi, all'istituto statale d'arte "Giovagnoli" e in una sezione del tecnico commerciale di Sansepolcro. Lo scorso 29 giugno, gli anni di consacrazione sono dunque diventati 60: come ha vissuto questa giornata assieme a don Zeno? "Siamo andati insieme a pregare in cattedrale a Sansepolcro, perché è lì che siamo stati ordinati, poi la domenica successiva - il 2 luglio - abbiamo concelebrato la Messa giubilare del 60esimo nella chiesa del Trebbio, presieduta dall'attuale vescovo diocesano, monsignor Andrea Migliavacca; al termine della funzione religiosa, però, io sono dovuto rientrare a Monterchi perché ne dovevo celebrare un'altra e allora ho festeggiato alcuni giorni dopo assieme a istituzioni, parrocchiani e amici, al ristorante La Pieve Vecchia". L'amministrazione comunale di Monterchi gli ha consegnato una targa "con gratitudine e riconoscenza" per il traguardo raggiunto e lui aggiunge: "Conosco bene il sindaco Alfredo Romanelli, è stato un mio chierichetto e un bravo ragazzo". Don Quinto mostra anche un santino "celebrativo" personale e spiega: "Per il 50esimo scelsi l'immagine della Madonna Bella di Pocaia, ora invece ho optato per il volto della Madonna del Parto". Da 58 anni vive a Monterchi: quale rapporto ha consolidato con questa comunità? "Correttezza e collaborazione hanno sempre regnato, anche con la Confraternita di Misericordia e con la Compagnia del Santissimo Sacramento. Siamo una realtà piccola ed è normale che la chiesa parrocchiale sia un riferimento importante, anche se mi dispiace vedere che il centro storico si sta svuotando: è disabitato o quasi e soltanto le feste principali riescono un tantino a ravvivarlo". Da parroco, quante attività ha portato avanti con il passare degli anni? "Il catechismo in primis, poi l'oratorio e altre iniziative particolari quali il grande presepio permanente nella cripta della chiesa di San Simeone e, ogni seconda domenica di settembre, la festa della Madonna Bella di Pocaia, che nel 1975 ho fatto proclamare "patrona degli autisti e dei viaggiatori per la valle del Cerfone e del Padonchia" dal vescovo Giovanni Telesforo Cioli. Non dimenticando i pellegrinaggi: a Lourdes, a Fatima, a Pompei e a San Giovanni Rotondo". E qui ci fermiamo, perché don Quinto riporta un episodio non certo secondario, di quelli che fanno notizia. "Sono stato confessato da Padre Pio pochi mesi prima che lui morisse. Era il maggio del 1968 (lui sarebbe deceduto in settembre) ed ebbi questa opportunità: ogni quattro laici, lui confessava un religioso e arrivò anche il mio turno, ma la persona che mi precedeva venne cacciata da Padre Pio; non so quale sia stato il motivo. Sta di fatto che rimasi impressionato e che quando mi inginocchiai mi venne da pensare: ora caccia anche me. E invece fui accolto come se lui fosse stato un normale frate. Certo, avrei voluto chiedergli qualcosa sulle sue stigmate, ma mi contenni, visto quanto era accaduto pochi minuti prima". Ha incontrato di persona anche alcuni pontefici? "Sono passato molto vicino a Papa Giovanni XXIII, nella calca che in quella occasione si era formata, ma l'unico che ho veramente incontrato durante una visita a Roma è stato Giovanni Paolo II". E i rapporti con i vescovi? "Sempre cordiali e paterni da parte loro, mai un contrasto. Sono sette da quando ho iniziato il mio percorso da prete e tutte figure di un certo rilievo: Abele Conigli, Giovanni Telesforo Cioli, Giovanni D'Ascenzi, Flavio Roberto Carraro, Gualtiero Bassetti, Riccardo Fontana e ora Andrea Migliavacca. Con il cardinale Bassetti sono stato assieme in seminario, poi lui ha fatto carriera". Si sente oramai monterchiese a tutti gli effetti? "Direi di sì. Abito dal 1965 in quella che da casa co-

lonica è stata trasformata in canonica, altrimenti sarei dovuto andare a Padonchia. L'operazione, avviata dal mio predecessore don Adelmo Catacchini, è stata completata con il sottoscritto, che ha pagato le ultime rate del mutuo. Il contadino che stava qui se ne andò: al posto della stalla è stato ricavato l'oratorio e al piano di sopra c'è l'appartamento in cui vivo; il complesso è rimasto alla parrocchia e non è passato all'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero. Qui a Pocaia avevamo messo su anche il circolo Acli, che per lungo tempo è stato luogo di ritrovo, poi il paese ha cominciato a ingrandirsi e il bar attuale ha di fatto sostituito il circolo". Ma Lei continua il suo apostolato, cercando di avvicinare i giovani e di far vivere la parrocchia. Il momento è tuttavia difficile? "Seppure con qualche piccolo acciaccio, vado avanti e per due anni ancora avrò la patente di guida. Il problema è che più passa il tempo e più stiamo diventando pagani: i matrimoni scarseggiano, i battesimi sono pochi, mentre i funerali sono tanti. Di giovani ne ho due-tre che mi seguono durante le celebrazioni, ma c'è un progressivo allontanamento della partecipazione alla vita della parrocchia. D'altronde, se i genitori sono i primi a disertare la chiesa, anche il comportamento dei figli diventa una conseguenza. Alle Messe festive - si nota benissimo - i presenti sono sempre di meno". Complimentandoci anche con Lei per questi 60 anni di sacerdozio, ci permette in conclusione la faticosa domanda: dovesse rinascere, farebbe di nuovo il prete? "Senza ombra di dubbio: era la mia vocazione. Fin da piccolo, quando giocavo, gli altri facevano case e stalle, io invece facevo le chiese e cantavo, per cui il sacerdozio era nel mio dna".



A destra nella foto, un giovane don Quinto Giorgini



Don Quinto stringe la mano a papa Giovanni Paolo II



# Daniele Bennati

## il ct della nazionale italiana di ciclismo

“ **Prevenzione e sicurezza nel mondo del ciclismo? C'è da iniziare a lavorare! La bici è vista ancora solo come un qualcosa per fare sport** ”

Quel 'pallino' fin da piccolo che diventa poi la professione di una vita. La bicicletta nel sangue, la passione per l'Inter nel cuore. Daniele Bennati non ha certamente bisogno di troppe presentazioni: aretino, 43 anni il prossimo 24 settembre, è un ex ciclista su strada italiano che ha corso tra i professionisti dal 2002 al 2019. Soprannominato "Pantera", ha mosso i suoi primi passi nel mondo del ciclismo da dilettante alla Grassi Mapei, per approdare poi nel professionismo a 22 anni. Ha indossato maglie di squadre di prima fascia come Lampre, Liquigas e Movistar - solo per citarne alcune - togliendosi lo sfizio di primeggiare a Parigi nell'ultima tappa del Tour de France 2007 (dopo aver vinto anche la 17esima), sotto l'Arco di Trionfo. Nel suo palmarès ci sono 54 vittorie, tra cui anche tre tappe al Giro d'Italia (più una maglia ciclamino nel 2008 per la classifica a punti), il Giro della Toscana, il Giro del Piemonte e sei tappe della Vuelta in Spagna. Ha fatto il suo esordio in maglia azzurra ad un mondiale strada élite nel 2005 a Madrid. Ha poi partecipato ai Mondiali di Copenaghen nel 2011, a Ponferrada nel 2014 poi a Richmond l'anno successivo; a Doha nel 2016 e a Bergen nel 2017, ricoprendo in diverse occasioni il ruolo di capitano in corsa. Dopo aver cessato l'attività nel 2019, nelle ultime due stagioni ha svolto il ruolo di opinionista televisivo per la Rai, oltre ad aver conseguito il titolo di direttore sportivo di terzo livello. Nel novembre del 2021 è salito sull'ammiraglia come commissario tecnico della nazionale italiana, ruolo che ancora oggi ricopre. Alla mia telefonata in punta di piedi, nonostante i suoi tanti impegni, ha subito risposto presente. È stato disponibile fin dall'inizio a raccontarci il "Bennati ciclista" ma anche a dialogare su un tema alquanto delicato come quello della sicurezza dei ciclisti. Un viaggio nel mondo delle due ruote con la voglia di scoprire nuovi talenti da portare, un giorno, ad indossare la maglia azzurra.

### **Come e quando Daniele Bennati si avvicina al mondo del ciclismo?**

“Nel 1990 ho iniziato a correre su strada, avevo scoperto la Bmx praticata poi per un paio di anni: una specialità che mi ha insegnato tanto dal punto di vista della guidabilità della bici. Forse proprio per questo motivo sono poi stato abbastanza scaltro nelle volate quando sono diventato professionista. Venivo da una famiglia dove c'era già la passione per il ciclismo e fu proprio mio nonno Gino a regalarmi la prima bici da strada”.

### **Ci sono stati dei momenti in cui ha pensato che questo non era il suo sport?**

“In realtà ho sempre creduto fin da piccolo che questo potesse essere il mio sport. Ho sempre avuto tanta passione per il ciclismo, seppure confesso che il mio debutto sportivo sia stato nel calcio: nei primi anni, mentre correvo in bici, giocavo anche a pallone, ma la bici mi dava quel qualcosa in più. Vedi, quando hai 10 anni non ti rendi sicuramente conto cosa potrebbe essere il ciclismo a livello professionistico. Lo guardavo in tv e mi sarebbe piaciuto essere lì: ciclisti che sono considerati come dei supereroi”.

### **Si ricorda la prima vittoria e l'emozione che ha provato?**

“Assolutamente sì ed è un ricordo che non dimenticherò mai, perché la prima vittoria è coincisa anche con la prima gara che ho fatto. Era una sorta di sfida personale, mi prendevano in giro dicendomi che non sarebbe mai arrivata alla prima esperienza in una gara ufficiale. Ed invece è

arrivata, proprio qui ad Arezzo in occasione del campionato provinciale”.

### **C'è poi stato il passaggio nel mondo del professionismo, seguito da una lunga carriera: il ricordo più bello, che non sia una vittoria?**

“Sicuramente nella seconda parte della mia carriera, quando ho avuto il piacere e l'onore di affiancare tantissimi campioni. Uno su tutti, Alberto Contador: sono stato 4 anni con lui ed ho dei bellissimi ricordi, in particolare la vittoria arrivata alla Vuelta di Spagna nel 2014; eravamo una squadra davvero forte e dal punto di vista personale ero nel momento più bello dal punto di vista fisico. Vincere con Contador la Vuelta, oppure la Tirreno-Adriatico, vuole dire tanto anche dal punto di vista personale”.

### **Ed invece, ora le chiedo la vittoria più bella?**

“Salire sul gradino più alto del podio negli Champs Elysées è qualcosa di incredibile. Per un corridore delle mie caratteristiche vincere l'ultima tappa del Tour de France, equivoale ad aggiudicarsi una grande classica. Sono quei momenti che non ti puoi affatto dimenticare”.

### **Quali erano le caratteristiche di Daniele Bennati ciclista?**

“Sono sempre stato considerato uno sprinter, un velocista, seppure io mi ritenessi un ciclista completo. Ho vinto la maggior parte delle corse in volata, ma riuscivo a difendermi bene anche in altri percorsi. Soprattutto negli ultimi anni della carriera ho avuto una trasformazione ed una preparazione particolare, sia per quello che riguarda le volate dove ti ritrovi solo a prendere 200 metri di aria, ma anche a lavorare per gli altri, dove devi affrontare anche 200 o 250 chilometri, pure in salita, a guidare il gruppo. Nonostante questo, tutti si ricordano il Bennati velocista”.

### **Giro d'Italia e Tour di France: anche se le corse a tappe sono tante altre, quali sono le principali differenze tra queste due?**

“Sono gare che si somigliano molto dal punto di vista tecnico, si differenziano dal punto di vista del dispendio di energie nell'arco delle tre settimane: occorre sicuramente avere grandi doti di recupero, sia per vincere che per prendere punti per la classifica. Il Giro d'Italia è sicuramente una delle corse più importanti per gli atleti azzurri, seppure il Tour abbia un'attenzione mediatica maggiore. Il Tour, quindi, è una corsa difficile da vincere e da interpretare; non che il Giro sia da meno”.

### **Scarpette, o meglio bici al chiodo: c'è stato un rimpianto nella sua lunga carriera da professionista?**

“In qualità di atleta non ho nessun rimpianto, anche se ovviamente qualche risultato in più poteva arrivare... ma anche di meno. Quindi sono molto soddisfatto. L'unico rimpianto è quello di aver terminato la carriera da professionista con una brutta caduta, nonostante avessi 39 anni e quindi di non avere più il numero sulla schiena. Mi sarebbe piaciuta una grande festa, a dire il vero, l'avevo già organizzata a Castiglion Fiorentino con amici e compagni: è però subentrata la pandemia ed è svanito un po' tutto”.

### **E poi la chiamata a guidare la nazionale italiana di ciclismo: quando e come è arrivato questo (immagino) bellissimo incarico?**

“Dopo aver terminato la carriera da atleta, per un paio di anni ho fatto il commentatore di Rai Sport per due Giri d'Italia e due Tour de France. Il ruolo





da tecnico è stato da sempre una mia grande ispirazione, seppure confesso che non pensavo arrivasse così presto. Sta di fatto che si sono incastrate alcune situazioni tali che ho ricevuto la chiamata dal presidente della Fci (Federazione Ciclistica Italiana), Cordiano Dagnoni. Alla Nazionale si fa sempre fatica a dire di no, anche se sono incarichi che talvolta possono sembrare 'scomodi', ma pur sempre gratificanti”.

***Da poco si è concluso il mondiale: vogliamo tracciare un bilancio?***

“E tra poco c’è già l’europeo nei Paesi Bassi. A parte il risultato, il bilancio è positivo, soprattutto per la condotta di gara dei ragazzi. Bisogna essere realisti sulle cose e sappiamo che a livello internazionale, ad oggi, siamo inferiori rispetto ad altre nazionali. Ci sono corridori che lo dimostrano tutti gli anni di essere avanti, poi è ovvio che il mondiale è una corsa di un giorno e la storia ci insegna che è vero che vi sono tanti campioni, ma le vittorie sono arrivate anche da coloro che non partivano favoriti. Sono molto soddisfatto, poiché i ragazzi hanno fatto una gara al di sopra delle potenzialità, seppure per il futuro vi sia tanto da lavorare e da sperare di poter lavorare su giovani promettenti”.

***Prevenzione e sicurezza nel mondo del ciclismo, non solo inteso come sport ma anche nell’uso quotidiano di questo mezzo: quanto ancora c’è da lavorare?***

“Tantissimo! Mi viene da dire che c’è proprio da iniziare a lavorare. Il nostro Paese non è fatto per andare in bici, ma questo non solo per coloro che usano le strade come palestre. Non è incentivato e le strade sono solamente per chi va in macchina. C’è tanto da fare in questa direzione: dobbiamo partire da zero ed è chiaro che, se le istituzioni non ci danno una mano, ogni sforzo risulta poi vano. Lo dico contro il mio interesse ma il ciclismo su strada - se continuiamo così - andrà a scomparire, perché ci saranno sempre meno giovani che si avvicineranno a questo sport

e famiglie sempre più preoccupate. È una conseguenza naturale, purtroppo. L’Italia è il primo Paese europeo ad avere incidenti stradali e morti sulle strade: un motivo ci sarà e non è assolutamente colpa dei ciclisti”.

***Quale il suo impegno in questo fronte e quale consiglio dare ai tanti cicloamatori?***

“Siamo tutti d’accordo sul fatto che il ciclista sia sempre la parte debole rispetto all’automobilista; i cicloamatori, come i professionisti, in allenamento devono rispettare il codice della strada e non invadere le sedi stradali con gruppi di 20-25 persone. Questo è chiaro e non va affatto bene. Bisogna, però, dare il giusto segnale e non considerare il ciclista come un intralcio. Personalmente, quando esco in bici vado quasi sempre solo o al massimo con 2-3 amici: ma la cosa non cambia, occorre rispettare quello che è il codice della strada e prestare la massima attenzione. Sempre!”.

***Come è cambiato il ciclismo negli anni?***

“Tecnicamente, vi posso assicurare che cambia di anno in anno e si nota subito la differenza. Il ciclismo è in continua evoluzione, ma le basi per fare il ciclista ed andare forte sono sempre le stesse. Sono cambiati l’alimentazione, i tipi di materiali che vengono utilizzati in cui c’è una ricerca smisurata per l’aerodinamica e per rendere il ciclista sempre più veloce. Per questo è uno sport che nel tempo è fatto anche più pericoloso”.

***Ma secondo Lei in Italia la bicicletta la consideriamo davvero come un mezzo di trasporto, oppure solo un qualcosa per fare sport?***

“Mi riallaccio un po’ alla domanda precedente, quella sulla sicurezza stradale. Purtroppo si pensa che la bici sia un qualcosa per fare sport, mentre gli altri Paesi europei la considerano anche un mezzo di trasporto e i ragazzini stessi per andare a scuola la utilizzano. Un po’ come da noi 30 anni fa. Ho un ricordo personale, perché riuscivo ad andare a scuola in bici in completa sicurezza e non c’erano



ancora le piste ciclopedonali. Oggi, invece, si tende a portare i propri figli davanti al portone della scuola. Insomma, scusate se lo dico, ma è proprio una questione di cultura”.

***Il consiglio che vuole dare ai giovani che vogliono avvicinarsi al ciclismo?***

“E’ sempre complicato dare dei consigli, soprattutto in questo momento e non è sempre per ricollegarsi all’aspetto della sicurezza. Consigliare di fare ciclismo su strada per me è una grande responsabilità perché si rischia molto, nonostante spesso venga invitato nelle scuole o nelle società per parlare proprio di questo aspetto. I dati purtroppo lo dimostrano ed andare sulle nostre strade per un ragazzino è molto pericoloso. Il consiglio che mi sento di dare è quello di iniziare innanzitutto a pedalare in strade secondarie, accompagnati dai genitori o dagli allenatori. Adesso, poi, ci sono delle bici chiamate “gravel” che ti permettono di affrontare senza problemi anche strade bianche e di campagna, quindi lontane dal traffico. Questo per un ragazzino può essere un approccio importante: conoscere la bicicletta e la viabilità, cosicché quando sarà più grande potrà gestire il traffico della strada in maniera decisamente migliore”.

***Nella nostra provincia, ad oggi, ci sono giovani promettenti che possono fare carriera?***

“Purtroppo pochi. In provincia di Arezzo c’è Francesco Della Lunga che quest’anno ha vinto la prima gara della stagione, la Firenze-Empoli, che da sempre ha lanciato al professionismo diversi corridori. Speriamo che arrivi anche il suo momento: corre per il Team Colpack, una squadra importante. Siamo però diventati un po’ poveri di talenti, questo a livello nazionale e non solamente nel bacino aretino”.

***Il Giro d’Italia, un evento che attrae in strada il popolo e non solo gli appassionati delle due ruote: qual è il segreto della corsa rosa?***

“È vero, il Giro d’Italia porta in strada anche chi non è appassionato di ciclismo. Tutti si riversano ai bordi, che sia

un passaggio o un arrivo di tappa: è uno degli avvenimenti più importanti del nostro Paese. Negli ultimi anni, però, si fa sempre più fatica a seguire anche il Giro, perché ci sono tante cose da fare: l’offerta è sempre maggiore, anche in tv. Il segreto è sicuramente quello di toccare tutta Italia, da nord a sud, regalando emozioni uniche anche ad un corridore”.

***Ma quindi, secondo lei, ciclista si nasce oppure si diventa?***

“Secondo me si può anche diventare, ma è chiaro che il talento lo deve dare madre natura. La genetica ci sta dimostrando che un giovane dotato di ottime caratteristiche può pensare di poter diventare ciclista, ma intraprendere anche altri sport. Ovviamente, ci deve sempre essere la passione. Ciclista, quindi, si può diventare con la dedizione ed il lavoro costante, seppure madre natura debba offrire doti importanti”.

***Ciclista per professione, ma interista per passione. Siamo ad inizio stagione, ma un pronostico o la speranza calcistica?***

“Siamo l’Inter e quindi abituati a soffrire e non vogliamo fare proclami troppo affrettati. È stata un’estate con tante cessioni, seppure piano piano Marotta stia aggiustando il tiro. Gli acquisti fatti si sono dimostrati azzeccati già in queste prime giornate. Sotto la regia di Simone Inzaghi, la squadra si sta dimostrando solida, il modulo più o meno è rimasto lo stesso e gli avversari lo sanno. Sanno anche quali sono le qualità in campo di questa Inter. Sarà una lotta, ma sono convinto che alla fine saremo lì senza nessun problema”.

***Lo vuole lasciare un saluto ai lettori della nostra rivista?***

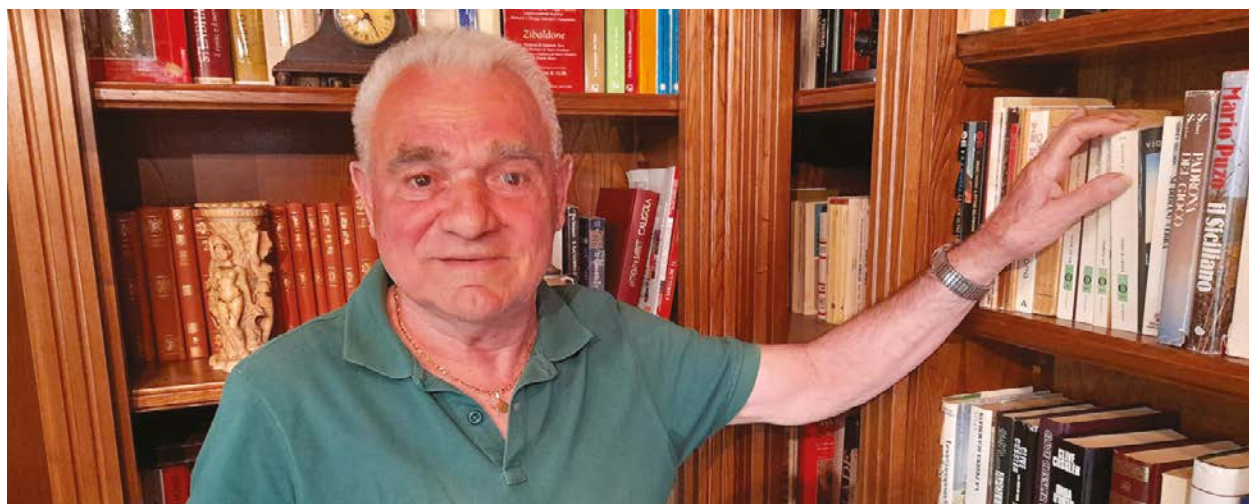
“Lo faccio molto volentieri. Un caro saluto a tutti, è stata una bella opportunità e spero che ce ne possano essere anche altre nel futuro. Ho saputo che i lettori sono tantissimi e di tre vallate differenti; un direttore giovane ma che ha fatto crescere questa rivista. Ciao, a presto!”.

## EROS RICCI, IL PENSIONATO PLURI-DOTTORE

**Singolare la storia di questo signore di San Giustino che, entrato nel mondo del lavoro con il diploma triennale dell'istituto professionale, ha conseguito ben quattro lauree in materie letterarie. A quasi 60 anni la prima, alla soglia dei 77 l'ultima della serie. Partito come dipendente di affermate aziende del posto, ha finito il suo percorso professionale nelle vesti di insegnante scolastico. "Con la volontà, la costanza e la determinazione, si possono raggiungere importanti traguardi": questo il messaggio che rivolge ai giovani**

Per un attimo, abbiamo pensato che si sarebbe meritato un posto anche fra i collezionisti, perché il possesso di quattro lauree lo rende virtualmente tale. Di certo, uno spazio speciale Eros Ricci lo merita di diritto: nell'estate del 2023, questo dinamico pensionato di San Giustino ha tagliato il singolare traguardo del quarto cerchio di alloro in meno di venti anni. Un percorso da dipendente in prestigiose aziende della vallata, con un epilogo professionale da insegnante al nord Italia: è come se Eros Ricci avesse vissuto due diverse vite in una; in fondo, è questo il fascino dell'impresa che con sacrificio, caparbietà e dedizione ha portato avanti un uomo

assetato di conoscenza e di cultura. Un uomo che ha avvertito questo bisogno a un'età più avanzata (prima laurea a quasi 60 anni) e che vive in una sorta di casa-biblioteca, tanti sono i volumi riposti negli scaffali e nelle librerie che occupano più vani. Un grande patrimonio che lo ha arricchito interiormente e che tuttora sta dando un senso alla sua esistenza, dopo le gratificazioni professionali avute in precedenza. Andiamo allora a capire perché questo distinto signore abbia deciso di terminare la parentesi lavorativa e di proseguire un suo percorso di accrescimento culturale, che normalmente è prerogativa del periodo giovanile.



Compirà 77 anni il prossimo 9 ottobre, Eros Ricci, essendo nato nel 1946, ma la vitalità sua e della moglie Italia Giuliana, anche lei insegnante e dirigente scolastica in pensione, li trasforma in una giovane coppia piena di interessi e di motivazioni. Con una figlia adulta, Dania, che vive a Ponte Felcino (insegnante pure lei) e che li ha resi nonni di tre ragazzi ancora adolescenti, tutti maschi. La cordialità e il sorriso di entrambi sono il biglietto da visita con il quale meglio non avrebbero potuto accoglierci nella loro bella casa di San Giustino. Per raccontare questa singolare storia, da dove si comincia? Semplice: da quando Eros Ricci ha iniziato a lavorare. "Nel periodo giovanile ho collaborato con Le Officine - Selci, una delle aziende del gruppo Nardi nella quale ho contribuito come addetto alla manutenzione elettrica, rimanendovi per molto tempo; per quasi altrettanto tempo, ho svolto mansioni similari, assieme ad altre, all'interno della Kemon, altra conosciutissima e affermata realtà

imprenditoriale di San Giustino. Ed è subentrata in questo periodo la voglia di riprendere in mano i libri e di inseguire la mia prima laurea, che ho preso in Storia e Filosofia all'Università "Carlo Bo" di Urbino al termine dell'anno accademico 2003/2004 con una tesi dal titolo "Il diritto naturale nell'età moderna". A quel punto, ho fatto domanda per l'insegnamento, inviando i moduli in quattro province; a rispondermi è stata quella di Biella: era il 2007 e ho lasciato per la prima volta San Giustino alla volta di Cavaglià, piccolo Comune del Biellese, nel quale vi è la sezione staccata di un istituto professionale alberghiero. Qui ho iniziato a 61 anni la mia carriera di docente, insegnando letteratura italiana e storia; sono rimasto un solo anno, perché il contratto era appunto annuale. Ho allora inoltrato la domanda in Veneto, dove mi hanno preso subito, assegnandomi un altro istituto alberghiero a Falcade, rinomata località turistica in provincia di Belluno. Ho insegnato le stesse materie e an-



che a Falcade sono rimasto per un anno, perché l'incarico mi è nel frattempo arrivato da Cortina d'Ampezzo (comprensorio della Val Boite): sempre letteratura italiana e storia e sempre nell'alberghiero di un istituto comprensivo. Ho elaborato un progetto assieme a un collega del posto per l'azienda sanitaria locale, chiedendo agli studenti per quale motivo scegliessero il preciso indirizzo delle scuole medie superiori e inoltre ho fatto parte anche di un programma radiofonico in una emittente locale con i ragazzi delle scuole quando Cortina è stata proclamata patrimonio dell'Unesco". Il capitolo al nord di Eros Ricci non si è ancora concluso. "Ho poi fatto domanda nel Trentino, cioè in una Regione autonoma e mi hanno chiamato a Predazzo - racconta - con la differenza che in questa sede ho insegnato le solite materie in una scuola serale per ragionieri e geometri. Era il 2011 e in contemporanea ho conseguito la seconda laurea in Letterature d'Italia e d'Europa all'Università di Siena, discutendo la tesi dal titolo "Personaggi e luoghi nei romanzi pirandelliani". Ancora a Siena, ho sostenuto il corso da tutor per matricole universitarie che preparano il piano di studi, con assegnazione di un ufficio ad Arezzo: ai giovani che si iscrivevano, davo consigli sulle materie di esame, verificando la rispondenza del piano di studi al tipo di laurea che volevano prendere". Ma torniamo in... Trentino: "Da Predazzo - prosegue Ricci - sono andato a Cles, la cittadina della Val di Non famosa per le mele, dove la mia permanenza è stata biennale: sono stato dapprima docente dell'istituto tecnico commerciale e poi del liceo tecnologico, svolgendo anche il ruolo di commissario esterno e interno agli esami di maturità. L'ultimo anno di insegnamento mi ha visto impegnato in un altro piccolo Comune, Tione di Trento e di nuovo in un tecnico commerciale. L'anno scolastico 2013/'14 è stato quello conclusivo: avevo compiuto 67 anni e mi hanno detto che era in fase di emanazione un decreto per il collocamento in pensione proprio a quell'età. Nel 2022, infine, mi sono iscritto all'Università di Perugia, conseguendo la laurea magistrale (la terza in totale, fino a quel momento) in Filosofia ed Etica delle Relazioni. Titolo della tesi: "L'Anima e il Mito nella Filosofia Antica". Ho aderito alla proposta del presidente della facoltà di Filosofia per la partecipazione a un programma Erasmus, con conseguimento del doppio titolo. Come noto, l'Erasmus prevede la scelta di un Paese straniero e io ho optato per il più... vicino: la Città del Vaticano, alla Pontificia Università Lateranense, dove ho superato gli esami con il massimo dei voti (30/30 e anche 30 e lode nel mio libretto) per poi laurearmi l'11 luglio scorso e ottenere la licenza magistrale in Storia della Filosofia e del Pensiero Religioso, discutendo la stessa tesi di Perugia. Così le lauree sono diventate quattro. Il percorso di Eros Ricci è stato particolare anche per arrivare a iscriversi nei vari atenei e lui spiega il motivo:



"Quando ho iniziato a lavorare, avevo soltanto il diploma triennale dell'istituto professionale di stato per l'industria e l'artigianato "Margaritone" di Sansepolcro, con specializzazione in elettromeccanica. Mi mancava quindi il biennio per poter prendere il diploma medio superiore al termine dei cinque anni; ebbene, ho risolto iscrivendomi all'istituto professionale "Gino Severini" di Cortona in scienze pedagogiche, studiando da privatista e senza frequentare le lezioni perché ero impegnato con il lavoro". Un'evoluzione persino incredibile, quella di Eros Ricci, passato dalla formazione professionale a quella letteraria. Intanto, la moglie Italia Giuliana ascolta con attenzione e aggiunge altri particolari: lei, che la laurea l'aveva conseguita in età giovane e che ha insegnato lingue a San Giustino e a Trestina, diventando in seguito preside dell'istituto comprensivo del II circolo didattico di Umbertide. Si sono sposati nel 1971,



**ANALISI CLINICHE,  
CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**

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

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

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



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



quindi hanno già festeggiato le nozze d'oro, altro traguardo che nella vita è senza dubbio fra i più ambiti. Riassumendo: Eros Ricci ha in mano quattro lauree, provenienti da altrettante sedi universitarie: Urbino, Siena, Perugia e P.U.L. (Pontificia Università Lateranense) in Vaticano, nell'ordine. La domanda che verrebbe da porgli è pertanto scontata: siamo in corsa per la quinta, oppure basta così? "Diciamo che ho sempre avuto voglia di studiare e tuttora sento il desiderio di continuare a erudirmi - sottolinea Ricci - anche se credo che con le lauree mi fermerò qui". Ma perché ha avvertito questo bisogno, al punto tale da dedicarvi anima e corpo nel periodo della vita solitamente dedicato al riposo? "Ho preso una buona parte del mio tempo per dedicarmi a ciò che poteva darmi delle gratificazioni, sia culturali che nei rapporti con le altre persone. Con i colleghi di allora, gli oggetti di discussione erano inevitabilmente il lavoro e lo sport, come un po' accade da tutte le parti. A un certo punto, ho capito che queste argomentazioni cominciavano a non essere più sufficienti quindi ho sentito sempre più la necessità di arricchire la mia cultura e le mie conoscenze". Si dice normalmente che a un'età più avanzata l'apprendimento risulti più difficile rispetto a quando si è giovani. Lei è qui per smentire questa convinzione? "Sì, perché se uno crede in ciò che fa e ci mette tanto impegno gli ostacoli si superano più facilmente. Quando lavoravo, mi imponevo di dover trovare tutti i giorni uno spazio per studiare: per sette anni di fila, non ne ho saltato uno; ho preso in mano i libri anche a Natale. E frequentando gli ambienti culturali, come qualche volta mi capitava, ho avuto la riprova del fatto che dovessi insistere, perché - lo ripeto - il mondo che mi circondava non mi forniva le risposte che potessero soddisfare la mia curiosità". Quale allora il messaggio che lei vuole rivolgere alle giovani leve? "Vorrei essere da stimolo per i miei nipoti, che adesso frequentano le medie superiori, ma il suggerimento vale anche per altri: per ottenere dei risultati, per raggiungere traguardi anche importanti, l'impegno, la volontà e la costanza sono indispensabili. Con la volontà e la determinazione ce la possiamo fare e con l'individualismo che oramai ha sempre preso più campo, ognuno deve far leva sulle proprie forze. È un mondo caratterizzato dalla logica della competizione: manca insomma lo spirito di solidarietà e quindi nessuno ti aiuta". C'è un aneddoto legato al periodo dell'università? "Ricordo bene cosa avvenne a Urbino, dove per andare a lezione ero costretto a chiedere ferie e permessi alla Kemon, che ancora oggi ringrazio per avermelo consentito. I primi giorni che mi recavo in facoltà non mi conosceva nessuno e mi impressionava il fatto che i docenti mi chiamassero "collega", nonostante vedessero che io seguivo le lezioni. Quelle di filosofia politica si tenevano di pomeriggio e la Kemon mi accordava il permesso soltanto per la mattina, a causa di esigenze prettamente aziendali; dissi allora al docente se fosse stato possibile anticipare le lezioni al mattino: lui sentì il parere degli altri studenti, non vi furono obiezioni in proposito e quindi le lezioni vennero spostate al mattino.

Il professore lo ha fatto per me". Da Eros Ricci, arriva a questo punto un saggio consiglio, rivolto sempre ai giovani: "Uno non deve inizialmente farsi una cultura funzionale al mestiere e alla professione che un domani svolgerà, ma lo deve fare per sé stesso, per arricchirsi, per relazionarsi con le persone e per rendere meno conflittuali le relazioni. Quindi una cultura come base, poi è chiaro che ognuno debba mettere a frutto le conoscenze acquisite e cercare una professione che possa dare un ritorno, altrimenti avrebbe studiato per nulla o quasi! Quando insegnavo al nord, mi sono imbattuto in un approccio culturale diverso, perché i ragazzi - non appena terminano le scuole dell'obbligo - vanno tutti a lavorare. C'è insomma una cultura del lavoro alquanto radicata, per cui inizialmente assegnavo i compiti a casa, poi scopro che li facevano solo in parte, dal momento che i pomeriggi li impiegavano per lavorare. Ho allora smesso di darglieli e quindi gli ho assegnato argomenti astratti da sviluppare: un paio all'anno sui quali impegnarsi nei pomeriggi; di conseguenza, lavoravamo di più nelle ore scolastiche. Cercavo di far capire loro il valore della cultura e dell'informazione, facendo l'esempio di servizi segreti quali l'Fbi e il Kgb, che spendono soldi per acquisire informazioni e notizie. Questa è in fondo la cultura. Oltre ad aver studiato per prendere le quattro lauree, sono uno che legge parecchio. La cultura è un'arma, un valore altissimo; ai giovani dico sempre: se non conoscete il valore delle parole, vi possono prendere in giro con termini a voi sconosciuti. Se invece riuscite a comprendere parole e significati, non ci riusciranno, perché saprete come controbattere". Nella vita non certo monotona di Eros Ricci c'è stato spazio anche per lo sport: si è dilettato nel fare il podista assieme alla figlia Dania ed è stato anche presidente e allenatore dell'Atletica San Giustino. Insomma, viene da pensare come abbia fatto questo signore a ritagliarsi momenti di relax totale, ma il suo camper parcheggiato fuori casa nel giorno in cui siamo andati a trovarlo sta a dimostrare che anche su questo versante non gli è mancato nulla. Alla soglia dei 77 anni di età, sia lui che la moglie conservano grande vitalità, non dimenticando il loro ruolo di nonni e di persone che comunque non stanno fuori dalla vita sociale. Un bell'esempio per tutti: c'è chi, come Ricci, lo fa studiando e leggendo e chi magari si dedica ad attività manuali, passioni o collezionismo, che nel periodo del congedo dai doveri lavorativi può finalmente coltivare a tempo pieno, o comunque nella misura ritenuta più opportuna. Questo il bello della pensione, che può ancora fare di una persona un'autentica risorsa per la collettività. L'importante è svegliarsi al mattino con un'idea ben precisa di ciò che si vuol fare. È questo l'elisir di lunga vita? Può darsi: senza dubbio, aiuta moltissimo. E anche questo è un ottimo consiglio: l'anzianità, come la giovinezza, non sono constatazioni anagrafiche, ma il frutto dello spirito che anima ogni persona, salvo quegli acciacchi che con l'avanzare degli anni sono sempre più probabili, ma il cervello allenato e attivo resta sempre la migliore delle medicine.



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.

## DIRITTO DI PRELAZIONE SUL FONDO CONFINANTE: QUANDO E' POSSIBILE?



*Egregio Avvocato,  
sono proprietario di un fondo che coltivo, posto al confine con altri tre terreni; nelle scorse settimane, sono venuto a conoscenza che uno di questi ha cambiato proprietario. Posso far valere agevolmente, su questo terreno, il mio diritto di prelazione che ritengo essere stato leso?*

Gentile Lettore,

come Lei dimostra di sapere, in caso di vendita di un terreno agricolo, il coltivatore di esso o il coltivatore del terreno confinante ha diritto a essere preferito nell'acquisto rispetto a terzi possibili acquirenti. Questo significa che il proprietario dovrà avvisare il coltivatore del fondo (prelazione di primo grado) e tutti i confinanti (prelazione di secondo grado) della volontà di vendere e delle condizioni della vendita, invitandoli - se vogliono - a esercitare il diritto di prelazione; se ciò non avvenisse, è possibile invocare tale diritto, andando a riscattare presso il terzo acquirente il fondo "illegittimamente" venduto. Ciò detto, il proprietario del fondo confinante potrà esercitare il diritto di prelazione solo se ricorrono i seguenti presupposti: 1) è un coltivatore diretto; 2) coltiva il fondo da almeno due anni; 3) non ha venduto nel biennio

precedente fondi con reddito dominicale maggiore delle vecchie mille lire; 5) il fondo di cui trattasi è di natura agricola. Ma vi è di più! La prelazione è invocabile soltanto se lo scopo perseguito dalle parti (tra le quali è intercorsa la compravendita) è il mero trasferimento del fondo; laddove invece lo scopo perseguito fosse un più ampio accordo, volto - attraverso il bilanciamento degli interessi reciproci - a risolvere una lite in via amichevole e bonaria, la disciplina della prelazione non sarebbe applicabile. Atteso, dunque, che le variabili da considerare sono molteplici, il mio consiglio è quello di rivolgersi a un avvocato per valutare compiutamente se, nel suo caso, la regola generale - che potrebbe sembrare a primo acchito applicabile - possa essere derogata da una delle circostanze sopra rappresentate.

# 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

## GLI OPIFICI INDUSTRIALI ALL'IMPIANTO DEL CATASTO GRANDUCALE NELL'ALTA VALLE DEL TEVERE TOSCANA

Se i catasti dei secoli precedenti erano descrittivi, cioè basati sulle parole, tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento anche in Toscana la materia venne riformata, permettendo di individuare le singole proprietà immobiliari delimitate da una porzione di suolo (la particella catastale) con una forma geometrica e una estensione, misurate e rappresentate su mappe planimetriche dove i vari punti vennero collegati attraverso gli strumenti della geometria trigonometrica. Da allora anche gli opifici possono essere identificati con precisione ed è possibile seguirne le vicende storiche, anche se l'affermazione di questo nuovo metodo di rappresentazione impiegò del tempo per consolidarsi. Le operazioni di misura delle comunità della Valtiberina granducale avvennero tra il

1825 e il 1826, redigendo mappe e registri non senza difficoltà dovute alle innumerevoli controversie sui confini e dalla scarsa collaborazione dei possidenti terrieri intimoriti che il nuovo catasto potesse aggravare il carico fiscale, rilevando un reddito fondiario più alto. Il nuovo catasto fu attivato con Motuproprio del 4 giugno 1832 e si avviò effettivamente nel periodo tra il 1832 e il 1835, aggiornandosi e rimanendo di fatto funzionante per oltre un secolo. I dati catastali delle comunità di Anghiari, Caprese, Monterchi, Pieve Santo Stefano e Borgo San Sepolcro redatte all'impianto del Catasto geometrico-particellare del Granducato di Toscana, mostrano che il numero degli opifici sembra lievemente aumentato rispetto al periodo napoleonico.

### Forni domestici

Come mostra la tabella, numerosi erano i forni, presenti in molte case contadine e che quindi il più delle volte erano utilizzati unicamente per il consumo domestico.

### Mulini idraulici

Anche i mulini erano in numero considerevole ed erano ubicati quasi in ogni frazione: «In passato, allorché facevan difetto fra noi le comodità di trasporti, quasi in ogni paese, ove appena era possibile utilizzare una forza motrice idraulica, vi si creava un mulino». Nella Valtiberina toscana tutti i mulini erano mossi dalla forza dell'acqua ed erano tutti del tipo più antico e più rudimentale, quello a ruota orizzontale, che aveva un basso rendimento. La dimensione media di questi 50 opifici censiti era quella di piccoli e piccolissimi impianti con una o, più raramente, due coppie di macine. Ad esempio, a Sansepolcro lo Stato dei mulini a Farina del 1809 riporta 14 mulini rispetto ai 13 del Catasto geometrico-particellare del Granducato di Toscana, di circa 15 anni più tardi. Ma dei 14 del 1809 soltanto due avevano due coppie di macine, mentre tutti gli altri erano a un palmento; inoltre nel manoscritto fra le «Osservazioni» del 1809 si legge: «I due Mulini a due Palmenti ne hanno uno, che serve più al Lusso, che al bisogno, mentre vi si macina poco seme di Lino in qualche giorno dell'Anno, e molte volte manca l'Acqua ancora». Anche ad Anghiari, dei 12 mulini censiti nel periodo napoleonico soltanto uno aveva due palmenti, mentre tutti gli altri avevano una sola ruota orizzontale. Nella maggior parte dei casi, il secondo palmento venne aggiunto soltanto tra fine del secolo e l'inizio del Novecento, in coincidenza con lo sviluppo della produzione agricola (come vedremo nel numero di novembre). Secondo i dati catastali della metà degli anni Venti dell'Ottocento, nel territorio della comunità di Anghiari vi erano 18 mulini nel bacino idrografico del Tevere ed 1 in quello dell'Arno. Ben 11 di questi opifici ricadevano nell'area del sub-bacino del torrente Sovara, mentre altri 7 venivano alimentati da una reglia che derivava l'acqua del Tevere nei pressi di Montedoglio; nell'ordine, la reglia alimentava il mulino di Catorcio, il mulino di Valle, il mulino del Comune, il mulin Bianco I, il Molinello, il Molinuzzo e il mulino di San Leo. Quest'ultimi mulini sorgevano lungo il confine amministrativo tra il territorio di Anghiari e quello di Sansepolcro nell'ampia pianura che si estende fra i due capoluoghi. Dal torrente Sovara, invece, l'acqua veniva deviata in due punti: più a nord per alimentare il Mulino del Bagnolo e più a valle con una reglia per alimentare il mulino della Casa, il mulino di Tavernelle, il mulin Bianco II, il mulino della Fossa, il mulin d'Agnolo e il mulino dei Sorci. La reglia infine serviva il mulino Daveno (già presente nei catasti seicenteschi) nel Comune di Citerna, nei pressi della località Petriolo.

Gli altri mulini del sub-bacino del Sovara erano il mulino di sopra e il mulino di sotto di Ponte alla Piera, costruiti sulla destra del rio Cerfone, il mulino di Upachi e il mulino di Toppole. Il mulino appartenente al bacino dell'Arno era il mulino di Colignola che sorgeva nel luogo chiamato Le Chiasse ed era alimentato dalle acque del torrente Chiassa. La seconda comunità per numero di mulini presenti nel suo territorio secondo i dati catastali era quella di Sansepolcro. Nella pianura sorgevano ben 9 mulini e 5 di questi opifici si trovavano ai piedi delle colline appena fuori delle mura del vecchio Borgo. Quest'ultimi, alimentati da una reglia che derivava le acque dal torrente Afra, erano il mulino di San Leo, il mulino di San Leo alla Caduta, il mulino del Crocifisso, il mulino della Porta ed il mulino presso i lavatoi di Porta Romana. Più a monte di questi opifici, le acque del torrente Afra venivano derivate più a nord: prima per il mulino della Montagna e poi per quello della Basilica. Nella pianura di fronte al territorio di Anghiari, alimentati dalla reglia dei mulini di Sansepolcro che derivava le acque del fiume Tevere nei pressi della località di Montedoglio, come la reglia dei mulini di Anghiari, vi erano 3 mulini: il mulino di Falcigiano, il mulino di Manano e il mulino del Tevere. Su questa pianura, ancora più a sud, vicino ai territori comunali di Anghiari e Citerna, vi era il mulino dello Spino che utilizzava le acque della reglia dei mulini di Anghiari. Questa reglia, come si è detto prima, aveva servito altri 7 mulini di Anghiari e dopo quello nel territorio di Sansepolcro, alimentava anche altri 2 opifici nello Stato Pontificio: il mulino di Santa Fista e il mulino Buoncompagni. Infine, sulla sinistra del torrente Tignana vi erano il mulino del Tignana e il mulino di Aboca. Data la piccola estensione della superficie del suo territorio, la comunità di Monterchi era quella in cui i mulini erano maggiormente concentrati. Gli 8 mulini del monterchiese sorgevano 2 in pianura sulla destra del torrente Cerfone, il mulino del Moro e il mulino dello Scoglio ed altri 6 in collina alimentati dal torrente Padonchia: il mulino della Ferriera, il mulino del Conte, il mulino delle Rogaie, il mulino di Ripoli, il mulino di Gambazzo ed il mulino vecchio dell'Assunta, già classificato «dismesso» all'impianto del Catasto geometrico-particellare del Granducato di Toscana. La parte settentrionale della Valtiberina toscana, che comprende il territorio comunale di Caprese e quasi totalmente il territorio comunale di Pieve Santo Stefano, essendo estesa per buona parte su fasce altimetriche di alta collina e di montagna, nonostante ricca di corsi d'acqua, contava un basso numero di mulini. A Caprese i mulini erano 6: il mulino del Tasso sulla sinistra del fosso Camaiano; il mulino di Rovalsa, il mulino della Lama e il mulino di Fungaia sulla sinistra del torrente Singerna; il mulino del Ponte e il mulino di Selvadonica sulla destra del

torrente Singerna. A Pieve Santo Stefano addirittura vi erano solamente 4 mulini e di questi il mulino dei Mazzi, che sorgeva a sud del capoluogo comunale sulla sinistra del Tevere, all'impianto del Catasto geometrico-particellare del Granducato di Toscana era classificato «deruto» ed esente dalla voce catastale «rendite da imporsi». Un altro mulino era sulla sinistra del torrente Sinigiola, un altro a Bulciano e l'ultimo si trovava, vicino al confine con il territorio di Sansepolcro, sulla sinistra del Tevere, dopo l'affluenza del Singerna e sulla destra del torrente Tignana, nei pressi del luogo dove le acque di quest'ultimo affluiscono nel Tevere, presso il luogo detto Albereta in località Madonnuccia. E' verosimile ipotizzare che alcuni mulini siano sfuggiti alle rilevazioni catastali, soprattutto a Pieve Santo Stefano: un territorio così vasto non poteva servirsi soltanto di tre opifici! Talvolta era il contadino stesso che portava personalmente i cereali e le castagne da macinare al mulino e, attendendo che fosse eseguito il lavoro, controllava attentamente le operazioni. Infine riportava alla propria abitazione il macinato e provvedeva alla vagliatura. In qualche caso, invece era il mugnaio che con i propri mezzi, che erano cavalli e più spesso muli, ritirava i cereali da macinare e riconsegnava il macinato. Le macine, che ancora erano di materiale poco duro, provenivano dalla Val di Pierle nel vicino Stato Pontificio e da altre zone non lontane dell'alta valle granducale del Tevere. Ogni mulino riceveva l'acqua per mezzo di un canale di derivazione e nessun opificio veniva azionato direttamente dal torrente. Ciò permetteva un maggior controllo e una più attenta regolazione.

#### Cartiera

Alla Madonnuccia, nella località oggi sommersa dalle acque del lago di Montedoglio, in prossimità del mulino dell'Albereta e intestata alla stessa ditta catastale Luigi Boninsegni di Guido, sorgeva anche una cartiera, l'unica della Valtiberina toscana. Nei pressi, dal Settecento, al posto di un'osteria, esisteva anche una concia di pelli. Questa zona, oggi nel territorio comunale di Pieve S. Stefano, ai primi dell'Ottocento apparteneva al territorio della comunità di Anghiari. Avremmo dovuto quindi aggiungere nella tabella una cartiera e un mulino al computo degli opifici presenti nel territorio anghiarese all'impianto del Catasto geometrico-particellare del Granducato e toglierli dal territorio di Pieve Santo Stefano, ma non abbiamo voluto fare ciò poiché anche i registri catastali tengono in considerazione i confini attuali. Infatti la sezione C della comunità di Anghiari non esiste in questi registri, essendo stato diviso il suo territorio fra le comunità di Pieve Santo Stefano e Sansepolcro. Questo territorio era stato annesso alla comunità di Anghiari con un regolamento governativo emanato il 3 agosto 1776 dal granduca Pietro Leopoldo.

#### Frantoi

I frantoi o mulini da olio, rilevati all'impianto del catasto

granducale, erano 11. A Caprese non vi erano opifici per la produzione dell'olio e a Pieve Santo Stefano solamente uno: questi erano territori troppo montuosi perché l'olivo potesse crescere. Il frantoio di Pieve Santo Stefano era nei pressi di un luogo che veniva detto Migliana ed era ubicato sulla destra del torrente Tignana, le cui acque però non erano utilizzate per muoverlo. L'opificio era di proprietà della Cappella di San Francesco, di cui era rettore un certo Cordovani. Ad Anghiari i frantoi erano 2: uno nel luogo detto il Cerro nei pressi di Tortigliano e l'altro nel centro del paese, in fondo al Vico del Teatro. Nessuno di questi opifici era mosso da forza idraulica. Anche i 2 frantoi di Monterchi non erano mossi dall'acqua: uno era al centro del paese e l'altro era quasi lungo la strada che conduceva a Borgacciano. Nel territorio comunale di Sansepolcro i mulini da olio erano 6: 2 di questi erano, molto probabilmente, mossi dalla forza idraulica essendo localizzati entrambi a Porta Romana in linea con gli altri mulini idraulici da cereali; un altro era nel centro del paese in Via del Panico (oggi Via Mazzini); altri 2 erano lungo lo «Stradone della Porta del Ponte»; l'ultimo era in Via di Gorino. Quest'ultimi quattro opifici non erano mossi dalla forza dell'acqua perché le mappe catastali non rilevano la presenza di corsi d'acqua naturali o artificiali nei loro pressi.

#### Gualchiere

Secondo i dati catastali, intorno al primo quarto dell'Ottocento, ad Anghiari esistevano 6 gualchiere, macchine che con degli appositi magli comprimevano i tessuti per dar loro maggiore consistenza. Questi opifici idraulici derivavano le acque dal torrente Sovara per creare la forza motrice necessaria al loro funzionamento. Una gualchiera che sorgeva nei pressi del luogo detto la Fossa era già inattiva ai primi del XIX secolo. Le altre erano: una presso il luogo detto le Strette; un'altra vicino al mulino di Bagnolo; una un po' più a valle della località di Bagnolo; un'altra nel luogo detto Polveriera; l'ultima a Tavernelle vicino al mulino.

#### Tintorie

Strettamente legata all'attività delle gualchiere, era quella delle tintorie: due ne furono rilevate ad Anghiari e una a Pieve Santo Stefano.

#### Fornaci

Numerose erano le fornaci, soprattutto ad Anghiari e a Sansepolcro, dove ne furono contate rispettivamente 17 e 10. Mentre a Monterchi furono rilevate 5 fornaci, a Pieve Santo Stefano 3 e a Caprese 2. Nelle fornaci venivano prodotti materiali da costruzione, come calce, mattoni, tegole e coppi, ma anche oggetti domestici, come pentole, tegami e vasellame in genere. Questa vasta gamma di prodotti, insieme alle difficoltà di trasporto di questi pesanti materiali, giustifica la loro diffusione sul territorio. Inoltra spesso erano ubicate nei pressi di un mulino idraulico e comunque non lontano dai corsi d'acqua, poiché dal bottaccio o dal letto del fosso o del torrente veniva prelevata la fanghiglia necessaria per

Opifici censiti all'impianto del catasto granducale (1825-26)

	Anghiar i	Caprese M.lo	Monterc hi	Pieve S. Stefano	Borgo S. Sepolcro	Valtiberina
Cartiere	0	0	0	1	0	1
Distendini	0	3	0	0	0	3
Fornaci	17	2	5	3	10	37
Forni	23	12	9	26	8	78
Frantoi	2	0	2	1	6	11
Gualchier e	6	0	0	0	0	6
Mulini	19	6	8	4	13	50
Tinaie	1	0	2	0	2	5
Tintorie	2	0	0	1	0	3
<b>Totali</b>	<b>70</b>	<b>23</b>	<b>26</b>	<b>36</b>	<b>39</b>	<b>194</b>



l'impasto per forgiare i mattoni, le tegole, i coppi, i vasi, i tegami ecc.; invece, la calce veniva ottenuta da ciottoli di fiume o da sassi prelevati altrove, ma ricchi di calcare, che cotti diventavano così delle «palle di bianco» per imbiancare le abitazioni, disinfettare le stalle, stuccare le pareti e anche mischiare con il ramato usato in agricoltura.

### **Piccole ferriere**

Nella comunità di Caprese, all'impianto del catasto granducale, furono individuati 3 impianti «per la riduzione in barrette piane o tonde di diversi spessori e forme» in metallo. Quest'impianti venivano detti «distendini» ed erano una sorta di magli di più piccole dimensioni rispetto a quelli impiegati nelle ferriere. I 3 distendini di Caprese, secondo i dati catastali, erano gli unici della Valtiberina toscana, nella cui area non vi sorgeva alcuna ferriera. La presenza dei 3 piccoli impianti di Caprese poteva essere in relazione con la vasta estensione di castagni, essendo in questi opifici preferito il carbone di castagno agli altri tipi.

### **Tinaie, seccatoi, maceratoi**

Infine possiamo citare anche altre particelle, rilevate all'impianto del catasto geometrico-particellare del Granducato di Toscana e classificate come tinaie, seccatoi e maceratoi. Di fosse usate per la maturazione dello stallatico ne furono contate 1 ad Anghiari e 2 a Sansepolcro. Di seccatoi ne furono rilevati 136 e di questi ben 97 erano nel territorio di Caprese. Gli altri seccatoi erano: 31 ad Anghiari, 7 a Pieve Santo Stefano e 1 a Sansepolcro. Nessun edificio era adibito a seccatoio a Monterchi. Molto probabilmente questi seccatoi erano usati quasi tutti per le castagne. Ricordiamo che ancora la coltivazione del tabacco non si era diffusa.

### **Un confronto con altre fonti**

A complemento dei dati catastali, possiamo ricavare altre notizie sulla presenza di manifatture nella Valtiberina degli anni Venti e Trenta del XIX secolo, dalle pubblicazioni del periodo. Il geografo Attilio Zuccagni Orlandini scriveva nel 1829: «In tutta l'estensione della valle superiore nessuna fabbrica esiste, o manifattura propriamente detta. Poche rascette e panni villaneschi si fabbricano da alcuni piccoli mercanti, onde spacciargli poi nei mercati, ed in ottobre alla fiera del Ranco, presso Badia Tedalda; si trovano perciò in Pieve Santo Stefano tre piccole tintorie e quattro gualchiere. Ivi esistono pure 4 fabbriche di cappelli di pelo ordinarj, e diverse lavorazioni di ferro, che vien ridotto in chiodagioni ed arnesi agrarj. Rozzi utensili in legno dolce di faggio si fanno a Savignone, e vasi vinari di castagno, che riescono molto solidi, si fabbricano al ponte alla Piera. Nella valle inferiore l'industria delle manifatture è più animata. Buone fabbriche di legname si trovano in San Sepolcro; una di cappelli di pelo, due fornaci di terraglie ordinarie ed una cartiera; nella lavorazione del ferro viene poi impiegato un discreto numero di persone, trovandovisi 12 fabbriche di bullette. Ma gli abitanti di Anghiari sono quelli che spiegano maggior ingegno ed attività in ogni ramo d'industria; ivi si sostiene un lanificio di panni ordinarj; vi si trovano otto gualchiere, e cinque tintorie; due buone fabbriche di cappelli di feltro; quattro fornaci di stoviglie ordinarie assai pregiabili per la bontà della vernice; due polveriere; due officine di armajolo, ove si fabbricano fucili di finissimo lavoro, ed una manifattura di fabbro ove si costruiscono istrumenti ostetrici e chirurgici di gran perfezione». Si noti come lo Zuccagni Orlandini non confermi il numero, desunto dai registri catastali, delle gualchiere e delle tintorie di Anghiari. Ciò può essere dovuto al fatto che i dati dello Zuccagni Orlandini si riferiscono a qualche anno successivo a quello

della rilevazione catastale e inoltre, più probabilmente, ciò dipende in larga misura dai non pochi errori catastali. Una conferma dell'esattezza dei dati dello Zuccagni Orlandini ci viene da un documento della comunità di Anghiari redatto il 17 marzo 1831. Il documento elenca i mulini e le gualchiere che furono soggetti alla tassa per il 1830: 20 mulini, 8 gualchiere ed 1 cartiera. Le 8 gualchiere erano: 2 al Bagno di proprietà di Filippo e Paolo Mondani; 3 a Tavernelle ed erano di proprietà di Paolo Mondani, la prima, di Angelo Mondani, la seconda, e di Filippo e Paolo Mondani, la terza; 1 a Sestiele (oggi Sostille) di proprietà di Camillo Mondani; 2 presso il luogo detto Mutale ed erano di proprietà di Luigi Boninsegni che aveva anche la cartiera nel luogo detto Albereto. Relativamente alle manifatture esistenti nel territorio di Anghiari, un altro geografo, Emanuele Repetti conferma quelle indicate dallo Zuccagni Orlandini, con l'unica differenza riguardante il numero delle «fornaci di terraglie». Nel 1833 secondo il Repetti esse erano 3. Potrebbe essere un errore del Repetti oppure potrebbe anche essere accaduto che dal 1829 al 1833 una fornace avesse cessato l'attività. Tuttavia lo Zuccagni Orlandini parla di 4 fornaci anche in un'opera del 1842, ma non si sa se avesse proceduto a una nuova indagine sul luogo. La cartiera che lo Zuccagni Orlandini colloca nella comunità di Sansepolcro è la stessa fin qui citata, posta al confine fra i tre territori di Anghiari, Pieve Santo Stefano e Sansepolcro. Si rileva inoltre un'altra imprecisione dello Zuccagni Orlandini: a Sansepolcro nel 1836 le fabbriche di terraglie e maioliche erano 3, fondate da Giovanni Tricca, mentre anche nell'opera del 1842 lo Zuccagni Orlandini insiste sul numero di 2. A Caprese, il Repetti sostiene come non vi fossero manifatture «oltre l'uso di tenere le mezze lane per il consumo dei villici indigeni». In questo caso sono i dati catastali a mostrare l'imprecisione del Repetti. Riguardo a Pieve Santo Stefano, il Repetti indicò la cartiera, «varie gualchiere» e «molti mulini». Ancora una volta ci si scontra con i dati catastali che invece rilevano solamente tre mulini attivi. Questa volta però sembra proprio che abbia ragione il Repetti perché 3 mulini erano assai pochi per un territorio così ampio, abitato da circa 3500 individui e per di più ricco di corsi d'acqua. D'altra parte la risorsa principale di Pieve S. Stefano era ancora data dal legname che però veniva venduto a «vil prezzo [...], sia per la mancanza di mezzi di trasporto», sia per la totale assenza di un qualche opificio per segare il legname che avrebbe potuto sfruttare la presenza delle «frequenti cascate delle acque del Tevere».



*continua...*

### **Fonti**

Le fonti degli argomenti esposti possono essere consultate in CLAUDIO CHERUBINI, *Economia e società a Sansepolcro e in Valtiberina dal periodo napoleonico all'unità d'Italia*, contributo al III volume *La Nostra Storia. Lezioni sulla Storia di Sansepolcro. Età Moderna e Contemporanea*, a cura di Andrea Czortek, Editore Gruppo Graficonsul, Sansepolcro, 2012.

# FOCACCIA CON I FICHI

## ...SOFFICE E PROFUMATA FARCITA CON CRUDO E BURRATA



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

- 400 gr. di farina
- 100 gr. di farina manitoba
- 10 gr. di lievito di birra fresco
- 200 gr. di acqua tiepida
- 80 gr. di olio extravergine di oliva
- un cucchiaino di miele di acacia
- 8 gr. di sale fino
- 6-7 fichi
- - rosmarino fresco a piacere
- - prosciutto crudo a piacere
- - burrata a piacere
- - noci a piacere

### Procedimento

Per preparare l'impasto della focaccia, sciogliere nella planetaria o in una terrina il lievito e il miele nell'acqua tiepida. Unire l'acqua alle farine un po' per volta e poi, una volta assorbita, mettere 50 grammi di olio a filo. Lavorare a lungo l'impasto (circa 10 minuti) e poco prima di terminare aggiungere il sale. Trasferire l'impasto molto morbido in una ciotola con un po' di olio, coprire e far lievitare fino al raddoppio. Trascorso questo tempo, trasferire l'impasto su un piano di lavoro infarinato, lavorarlo ancora con le pieghe e formare una palla. Rimettere poi a lievitare per un'altra ora, Stendere la focaccia nello stampo rettangolare leggermente unto, condire con un filo d'olio e distribuirvi sopra i fichi lavati e asciugati, tagliati a fette spesse con la buccia, il rosmarino, le noci e un po' di sale. Lasciare lievitare ancora 30 minuti, infornare la focaccia a 220 gradi per circa 20 minuti o comunque fino a che non risulta dorata e croccante. Sfornarla, lasciarla raffreddare, tagliarla e farcirla con il prosciutto e la burrata.

COLLEZIONE SPORT

Kappa

SPORT INIZIA  
CON K!



In più partecipa a



In esclusiva  
solo alla  
Coop

**Dal 31 agosto all'11 ottobre 2023**  
**RICEVI 2 BOLLINI E 2 BUONI SCUOLA - SPORT**  
**OGNI 15 € DI SPESA.**

Accelera la raccolta con i **PRODOTTI SPRINT!**

I bollini e i buoni sono erogati anche su Prenota la Spesa e Più scelta.



Non hai ancora **CARTA SPESA IN?**

Richiedila e puoi avere in regalo due premi della collezione "SPORT INIZIA CON K" a scelta tra **ACCAPPATOIO + BEAUTY CASE** oppure **BORSONE + TELO SPORTIVO.**

**PORTA I BUONI ALLA TUA SCUOLA O SOCIETÀ SPORTIVA PREFERITA**  
**OPPURE CARICALI TRAMITE L'APP COOP PER LA SCUOLA.**

Visita il sito [cooperlascuola.it](http://cooperlascuola.it)



L'APP COOP PER LA SCUOLA  
È DISPONIBILE SU



**coop.fi**