

L'ECODEL TEVERE

ED 154 - ANNO XVIII

N°2 - MAR 2024



Terrazza di Piero

Arte in cucina



CALORE E BENESSERE A CASA TUA



 **PICCINIGAS**



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

Sommario

L'OPINIONISTA 4

Amiamo il nostro passato...

POLITICA 6

Le Istituzioni



ATTUALITÀ 16

Sismicità in Valtiberina



PERSONAGGIO 22

Ferrer Vannetti



CURIOSITÀ 26

Bastardo del Grappa



INCHIESTA 28

Monti - Volo Acrobatico



ECONOMIA 34

La Terrazza di Piero

ATTUALITÀ 39

Badia Tedalda



CICLISMO 40

Gino Bartali

IL LEGALE 45

Pignoramento sul conto corrente dello stipendio del lavoratore



STORIA 46

I dialetti sampierani

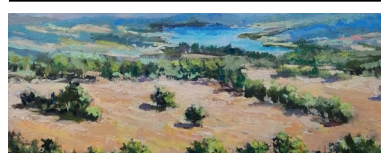


INTERVISTA 50

Sotto Sopra: Alessandro Polcri

CUCINA 53

Coniglietti pasquali



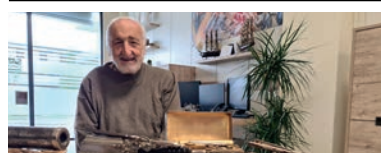
ARTE 54

Enzo Della Rina



STORIA 56

Il diritto di bacio, Antica Roma



COLLEZIONISMO 60

Ferri da capelli



Periodico edito da:

Via Guglielmo Marconi, 19/21 - 52037 Sansepolcro (Ar)
Tel e Fax 0575 749810
www.saturnocomunicazione.it
info@saturnocomunicazione.it
P.Iva 02024710515
iscrizione al Roc. n. 19361

Fondatore
Domenico Gambacci

Direttore Editoriale
Davide Gambacci

Redazione
Carlo Campi,
Francesco Crociani,
Domenico Gambacci,
Giulia Gambacci,
Ruben J.Fox,
Chiara Verdini,

Donatella Zanchi,
Michele Foni,
Daniele Gigli

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

Grafica e stampa:
S-EriPrint

AMIAMO IL NOSTRO PASSATO E NON PORTIAMOLO COME UN PESO PER IL FUTURO

L'Italia è un Paese che si sta impoverendo a livello culturale, sta perdendo la sua storia e le sue tradizioni per colpa di un modo di vivere che sta cambiando ma soprattutto per una politica miope. Ritengo che parole come cultura, storia e tradizioni, meritino più rispetto in quanto sono la trasmissione scritta e orale di qualcosa di molto prezioso e importante per le generazioni future e perché custodi della nostra provenienza e origini. Perché se è vero che il mondo che ci sta alle spalle aveva limiti e debolezze, queste “tre parole” hanno permesso all'Italia di essere famosa nel mondo. La civiltà italiana ha giocato un ruolo importante nella storia dell'umanità: prima attraverso l'Impero Romano, poi nel Medioevo e nel Rinascimento. Gran parte del diritto, della musica, delle regole contabili, degli studi umanistici nascono in Italia. Fino al 1500 è stato il Paese più ricco del mondo, dopo un lento declino, torna alla ribalta nel secondo dopoguerra con il boom economico che durò dalla fine degli anni '50 e per tutto il decennio degli anni '60. Cultura, storia e tradizioni sono importanti in ogni civiltà. E la gente, malgrado i tentativi della società moderna e postmoderna, di sradicarla dal suo passato, mostra, oggi più che mai, un forte desiderio di recuperare i valori tradizionali. Ossia, in un'era di cambiamento, la continuità è qualcosa di cui la gente sente il bisogno e desidera. Queste “tre parole” si legano molto anche alle problematiche dei nostri centri storici che stanno mutando e si stanno spopolando, (fortunatamente non tutti) ma proprio questi luoghi sono una “riserva di cultura, storia e tradizioni”, contenitori da restituire ai processi produttivi e riproduttivi dei suoi abitanti e della collettività. E qui entra in campo la politica, quella locale, perché quella nazionale ormai deve sottostare alle direttive di Bruxelles, che non ha mai tenuto conto delle diversità del nostro Paese rispetto

agli altri che compongono il Parlamento Europeo. Personalmente sono convinto che ormai a questo mondo si inventa poco o nulla e allora a volte non è vergogna “copiare” e magari “personalizzare su ogni singolo territorio” quello che altri, in maniera lungimirante hanno fatto nel passato, ottenendo ottimi risultati. Abbiamo magazzini stracolmi di opere d'arte, collezionisti privati in possesso di tesori, persone di grande cultura pronte a mettersi a disposizione dei giovani, associazioni che lottano per portare avanti le nostre tradizioni, artigiani pronti a tramandare arte e sapere; insomma, tanto materiale che aspetta solo di essere “lavorato”. E allora mi permetto di dare dei semplici consigli ai nostri amministratori locali, perché non dobbiamo dimenticarci che anche per costruire una casa si parte dalle fondamenta e se queste sono costruite nel modo giusto, non avremo problematiche nella realizzazione di un “edificio” a perfetta regola d'arte. Lo so, ci vuole tempo, costanza e tanta volontà, ma solo così sarà possibile ridare credibilità a un Paese e costruire volani economici che permettano ai nostri figli e nipoti di lavorare in Italia.

- Agevolare l'insediamento di nuove attività nei centri storici.
- Stipulare “affitti calmierati” tra proprietari di locali sfitti e Comuni.
- Riqualficazione dell'arredo urbano con un miglioramento dei servizi.
- Recuperare il grande patrimonio immobiliare di cui siamo in possesso, agevolando i proprietari che si rendono disponibili a farlo a loro spese.

- Creare dei circuiti per la promozione dei prodotti tipici e dell'artigianato.
- Mettersi in rete con i Comuni limitrofi per ottimizzare risorse.
- Creare dei momenti di confronto tra giovani, artigiani, commercianti, docenti o semplici cittadini e dialogare con quelle persone che sono in pensione, ma che potrebbero impiegare il loro tempo per tramandare saperi e tradizioni.
- Realizzare eventi di forte spessore culturale e storico per qualificare ogni singolo borgo.
- Creare reti museali (serie e non come quelle sbandierate in questi anni, belle sulla carta e inutili nel pratico).
- Coinvolgere il mondo associativo culturale nella realizzazione di eventi che possano valorizzare le nostre tradizioni.

Ovviamente tutte queste idee, che possono sembrare scontate (e allora perché non vengono fatte?), sarebbero molto importanti per ridare vigore alla nostra cultura, storia e tradizioni, creare posti di lavoro, ma soprattutto migliorare la nostra qualità di vita.

Quindi cultura, storia e tradizioni mettono in evidenza un popolo e la sua capacità di dare risposte ai mutamenti. Dobbiamo amare il nostro passato e non portarlo come un peso nel futuro. Ogni generazione deve prendere linfa dalle altre e trasmetterla a quelle che verranno dopo. Un popolo senza queste "tre parole" è un popolo privo di anima, di identità, un castello di sabbia destinato a venire spazzato dalla prima ondata del mare, dalla prima folata di vento. Un edificio senza fondamenta non solo non può resistere alle intemperie ma non può nemmeno ergersi verso l'alto, verso il futuro perché è fragile, sempre in un equilibrio instabile.

Infine, non bisogna mai dimenticare che quello che facciamo e diciamo diventerà una eredità per chi verrà dopo di noi. Non ci si deve quindi accontentare di trasmettere la cultura, la storia e le tradizioni che si è ricevuto, bisogna mettere altro. Così, ogni generazione potrà aggiungere al passato qualcosa di suo...questo è il ciclo della vita!



LA “CROCE DEL GIUBILEO” PORTA LA FIRMA DEL MAESTRO STEFANO LAZZARI

La “Croce del Giubileo” porta la firma della Bottega Tifernate ed in particolare del maestro Stefano Lazzari che ha realizzato il “bozzetto” e seguito ogni fase del progetto. Si tratta di un crocifisso bifacciale, 18x13,7 cm in ottone finito in galvanica oro antico disegnato e concepito da Lazzari, su commissione della Edizioni San Paolo e realizzato in 1999 esemplari tutti numerati. “L’ho visto diversi anni fa in una chiesa della provincia di Siena, era un crocifisso del 1100 di rara bellezza che mi è rimasto impresso nella mente”, ha dichiarato con un pizzico di commozione e soddisfazione il maestro Lazzari durante la cerimonia di consegna della “prova d’autore” al cardinale Pietro Parolin segretario di Stato della Santa Sede. La Croce ha due facce, con i simboli e i valori legati al tema del pellegrinaggio giubilare, che ha come motto “Pellegrini di Speranza” per accompagnare e celebrare l’Anno Santo del 2025. **FRONTE.** È rappresentato il Cristo sì morto, ma non sofferente, felice di aver donato la sua vita per l’umanità. In alto, la sigla in lingua latina “INRI” che significa Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum, che si traduce letteralmente in “Gesù nazareno re dei Giudei”. Ai lati sono rappresentati San Pietro e San Paolo, anch’essi autentici pellegrini di speranza, perché inviati dal Signore per portare nel mondo la sua parola. In basso, le chiavi incrociate, che simboleggiano quelle affidate all’Apostolo Pietro. **VERSO.** Il retro della Croce rappresenta in primo piano il pellegrino. Non un pellegrino qualunque, ma Gesù Cristo, che cammina con la Chiesa da 2000 anni, per la salvezza dell’umanità. L’angelo che assiste e segue il cammino del pellegrino, tiene in mano un nastro con l’iscrizione latina IVBILAEUM A.D. 2025 a testimoniare quanto sia importante che questo evento giubilare possa diventare per il mondo un autentico anno di grazia. In alto è rappresentato lo Stemma Paolino (il libro della Parola e la spada di san Paolo) a ricordo dei committenti, mentre in basso, la cupola di San Pietro è la meta ‘simbolica’ del cammino del pellegrino. “Un’emozione fortissima,

con questa opera abbiamo realizzato un sogno che da anni avevamo nel cassetto: essere in Vaticano con il cardinale Parolin è davvero un sogno”, ha detto Lazzari. Per il maestro artigiano di Città di Castello, che nel 1995 ha fondato la Bottega Tifernate (leader a livello mondiale nella riproduzione di opere d’arte) con la sorella Francesca ed il padre Romolo, composta da un team di giovani pittori, cesellatori, intagliatori, non è la prima volta di trovarsi di fronte a un “committente” a dir poco speciale, con una propria opera degna di attenzione e ammirazione. Nel maggio del 2018 ha infatti realizzato e consegnato al Pontefice, la copia di un Caravaggio, esposta a Casa Santa Marta ed un anno dopo nel dicembre 2019 una “copia” identica all’originale della “Crocifissione Bianca”, di Marc Chagall (1938, Olio su tela Chicago, Art Institute) portata a termine con certezza tecnica e attenzione nella sua bottega-laboratorio di Città di Castello dopo oltre sei mesi di lavoro. Lo scorso gennaio, infine, sempre per il Santo Padre ha realizzato “La Salus Populi Romani”. Il cardinale Parolin nel congratularsi con Lazzari ha definito il crocifisso “una bellissima interpretazione del pellegrino, un crocifisso che comunica speranza”. “Ha visto nella sua forma irregolare della croce la forma del tronco di un albero e lo ha associato all’albero della vita”, ha dichiarato Lazzari. Il sindaco di Città di Castello, Luca Secondi, ha “ringraziato il Cardinale Parolin, per aver consentito ad un illustre concittadino di mettere ancora in risalto la sua eccezionale capacità creativa ormai apprezzata in tutto il mondo, propria della migliore tradizione e storia dell’artigianato locale, dei suoi musei, chiese ed edifici di culto che custodiscono l’arte di secoli”.





BORGO RESURREXIT

Sansepolcro si trasforma in un viaggio straordinario attraverso arte e spiritualità. In occasione della Pasqua 2024 l'arte iconografica della Passione di Cristo, rappresentata nello straordinario patrimonio cittadino, diventa protagonista grazie ad un progetto turistico culturale promosso dal Comune di Sansepolcro e dal Museo Civico. Dal 28 marzo al 2 aprile, infatti, il capoluogo della Valtiberina si trasformerà in un palcoscenico vivo di arte, tradizione e gastronomia. Borgo Resurrexit è il titolo del progetto che si sviluppa, nella fattispecie, in un percorso emozionante, dedicato a residenti e visitatori, e che offrirà un'esperienza senza tempo. Il percorso si sviluppa partendo dall'ufficio turistico in piazza Torre di Berta, per poi proseguire al maestoso Duomo e alle affascinanti chiese nascoste tra i vicoli, fino ad arrivare al rinomato Museo Civico, custode di opere di inestimabile valore. Un viaggio alla scoperta, o riscoperta, di grandi maestri come Piero della Francesca, Perugino, Signorelli e Santi di Tito. Ogni dettaglio della storia sacra del periodo Pasquale sarà narrato dalle opere stesse, custodite in luoghi simbolo della città.

POLITICA

ISTITUZIONI-COMUNE SANSEPOLCRO

8


BORGO
RESURREXIT

UN PERCORSO
**NELL'ARTE
ICONOGRAFICA
DELLA PASQUA**

SANSEPOLCRO
28 MARZO • 2 APRILE
DUEMILAVENTIQUATTRO

WWW.BORGORESURREXIT.IT

COMUNE
SANSEPOLCRO

MUSEO CIVICO
SANSEPOLCRO



UNA DUE GIORNI DEDICATA ALL'ALTRA METÀ

Una “due giorni” dedicata “all'altra metà del cielo” quella andata in scena nella sala consiliare di Palazzo delle Laudi l'8 e 9 marzo scorsi, a cavallo con la Festa della Donna. Fra cultura e lavoro, la figura femminile è stata efficacemente tratteggiata e indicata come esempio. “Il coraggio è donna, come la libertà”. È stata la dicitura scelta per presentare l'evento di venerdì 8 marzo. L'amministrazione comunale ha scelto di solennizzare la giornata con una iniziativa dedicata alla figura di Oriana Fallaci. La grande giornalista, l'apprezzata scrittrice fiorentina più letta nel mondo, autrice di best seller come “Lettera a un bambino mai nato”, “Un uomo”, “Intervista con la storia”, “La rabbia e l'orgoglio”. “Ma anche e soprattutto la donna di coraggio - come sottolinea l'assessore Valeria Noferi - che ha fatto della sua vita, sin da quando era ragazza, una sfida senza paura e senza compromessi”. Per omaggiare Oriana Fallaci “giornalista, scrittrice, donna” in programma un incontro-dibattito che ha avuto come relatore principe Riccardo Nencini, politico, storico, presidente del

Gabinetto Vieusseux, apprezzato scrittore e amico di Oriana Fallaci. “L'appuntamento, molto partecipato, ha registrato la presenza di rappresentanze di studenti degli istituti superiori di Sansepolcro ed è stata occasione di ricordare insieme la figura di una donna con la D maiuscola”. Il giorno seguente, sabato 9 marzo, riflettori puntati sulle eccellenze professionali. “Donne e lavoro” il titolo dell'iniziativa con sottotitolo “Riconoscimento al ruolo della donna nell'impresa”. Curata dall'assessorato alle pari opportunità in collaborazione con Cna, Confartigianato, istituto superiore “Giovagnoli” e istituto professionale “Buitoni”. Che ha permesso di indagare sul rapporto fra donne e impresa in Valtiberina e ha visto la premiazione di due eccellenze del territorio: Elisa Calestrini della Calestrini srl e Alessandra Innocenti della Bma figure femminili entrambe inserite in ruoli chiave delle rispettive attività imprenditoriali.

SAN GIUSTINO, CINQUE ANNI DA PRESIDENTE DEL CONSIGLIO PER GINEVRA COMANDUCCI

Determinata e molto precisa nel suo ruolo istituzionale, come nella professione: è la giovane presidente del consiglio comunale di San Giustino, Ginevra Comanducci, che illustra i lavori e le attività svolte in questo quinquennio.

Accanto alla figura del sindaco e degli assessori, vi è quella del presidente del consiglio comunale: cosa rappresenta e come ritiene di aver svolto questo ruolo?

“Il presidente del consiglio comunale, eletto a maggioranza fra i consiglieri comunali, rappresenta l'intero consiglio comunale, che convoca e presiede e, pur appartenendo ad un gruppo consiliare (“San Giustino Domani” nel mio caso), nello svolgimento del proprio incarico, deve essere necessariamente terzo ed imparziale rispetto alle parti. Alla prima seduta, nel giugno 2019, a soli 21 anni, sono stata eletta presidente e sono ancora grata per la fiducia che mi è stata dimostrata, nonostante la mia giovanissima età. Il ruolo che ricopro richiede necessariamente di tenere costanti rapporti con tutti gli ‘attori’ dell'amministrazione: con i consiglieri comunali, con la giunta, con tutti i gruppi consiliari che compongono il ‘Parlamentino’ - raccogliendo e valutando le istanze che provengono dagli stessi - con i presidenti delle commissioni permanenti, con gli uffici e con gli assessori di riferimento per conoscere le proposte di delibera in lavorazione, per giungere poi alla convocazione del consiglio comunale vero e proprio dove trovano voce non solo le delibere e gli atti che dagli uffici interni devono essere portati in discussioni e votati, ma anche le interrogazioni, mozioni d'indirizzo ed ordini del giorno proposti da tutti i consiglieri”.

Tra pochi mesi scadrà il suo mandato: che bilancio si sente di poter tracciare della sua esperienza?

“Estremamente positivo. Ero molto giovane quando ho assunto la presidenza del consiglio comunale e questa esperienza è stata determinante per la mia crescita e formazione, personale prima di tutto, ma anche professionale. Mi ritengo molto soddisfatta della gestione dei lavori in questi cinque anni: come ho già avuto modo di dichiarare, ho trovato subito una stretta sinergia con entrambi i capogruppo, Marchetti per San Giustino Domani e Vitali per Patto Civico per San Giustino e poi con la consigliera Nocchi che è da pochi mesi subentrata nel ruolo fino ad ora ricoperto da Lucia Vitali; questo ha consentito di organizzare i lavori del consiglio comunale in modo ottimale, trovando sempre soluzioni nell'interesse generale. In consiglio i toni sono stati talvolta accesi, ma sono sempre stata in grado di ristabilire l'ordine per riportare il dibattito e naturale confronto politico entro i limiti democratici”.

Con quale attenzione la popolazione segue le attività che svolge il consiglio comunale?

“È necessario distinguere tra la presenza fisica dei cittadini alle sedute e i lavori del consiglio stesso che possono essere

seguiti in streaming da casa. Nel primo caso, la presenza non è mai stata di particolare rilievo ed è stata generalmente legata alla discussione di un determinato tema che può interessare in modo particolare il singolo cittadino. Di contro, tutti i cittadini hanno la possibilità di seguire in streaming ed in diretta da casa le sedute. Da oramai più di due anni, anche a seguito dell'esperienza Covid, l'amministrazione ha deciso di investire per rinnovare non solo gli spazi della sala del consiglio comunale, ma anche per dotarla di nuove strumentazioni tecnologiche che hanno consentito di migliorare la gestione del consiglio e la sua fruibilità online da parti di tutti i cittadini, per favorire la loro partecipazione seppur da remoto”.

Periodo Covid: come si sono svolti i lavori?

“La pandemia, avvenuta dopo pochi mesi dal nostro insediamento, ha travolto tutto e tutti, così come i lavori del consiglio comunale. Nei primissimi mesi di pandemia, i lavori del consiglio stesso sono stati sospesi, perché i contagi e la loro mortalità erano terrificanti e, per tutelare l'incolumità di tutti i consiglieri comunali, si agiva in virtù del principio ‘rimandiamo tutto ciò che può e deve essere assolutamente rimandato’. Successivamente, stante il perdurare della situazione pandemica, in virtù dei D.P.C.M. adottati dal Governo Conte, abbiamo avuto il via libera per organizzare dei consigli in streaming, in cui tutti i consiglieri ed assessori potevano collegarsi al sicuro da casa per partecipare alle sedute e, allo stesso modo, i cittadini potevano seguirlo da remoto. Non è stato un periodo facile e garantire un confronto politico in un momento in cui vigeva la regola del distanziamento sociale è stato difficilissimo. Le strumentazioni tecnologiche erano scarse ed inadeguate a garantire un adeguato confronto e si è molto confidato sulle disponibilità dei singoli consiglieri che, per fortuna, si sono rivelate adeguate. I primi consigli comunali con tale modalità, seppur avessero pochi punti all'ordine del giorno, sono stati lunghissimi ed estenuanti a causa delle connessioni internet che spesso saltavano, costringendo a dover rifare l'appello ogni volta per controllare l'effettiva presenza di tutti i consiglieri. Con l'estate, poi, e il parziale allentamento delle misure di sicurezza e di distanziamento, li abbiamo ripresi in presenza. Inizialmente, non potevano essere svolti nella sala del consiglio perché era un luogo chiuso non in grado di garantire il distanziamento obbligatorio; abbiamo, quindi, dovuto svolgerli prima all'aperto nella Sala Polivalente di Selci, poi negli stands del CVA di Lama con enormi difficoltà di organizzazione. Successivamente, grazie ad un ulteriore allentamento delle misure di sicurezza, siamo riusciti a tornare nella sede originaria, la casa comunale e, seppur sempre con delle limitazioni, ci siamo ricondotti gradualmente alla normalità. Parte delle commissioni, per garantire e facilitare la partecipazione dei consiglieri che lavorano durante la settimana, ancora oggi si svolgono in modalità telematica; mentre i consigli comunali, tutti in presenza, generalmente la sera alla 21. Dati alla mano: sono stati convocati 44 consigli, 20 commissioni urbanistiche, 14 commissioni sociali, 43 commissioni bilancio

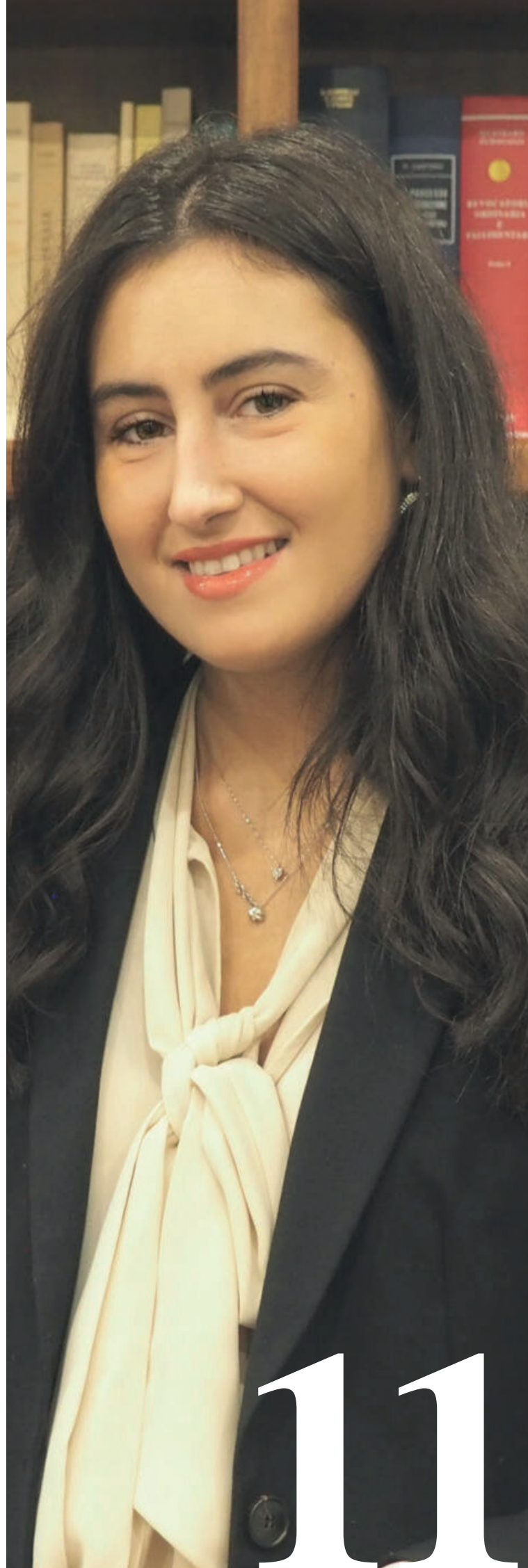
e 6 commissioni elettorali. Con l'occasione, ci tengo a rivolgere un doveroso ringraziamento a tutti i funzionari comunali che mi hanno aiutata e supportata, e che continuano a farlo, nello svolgimento del mio incarico”.

Sono mai stati organizzati consigli comunali monotematici?

“Proprio per ricollegarsi al tema Covid nel gennaio 2022 è stato organizzato un consiglio comunale monotematico, in modalità streaming, sul tema sanità e gestione della pandemia in cui era presente, in rappresentanza della ASL Umbria 1 ed in qualità di direttrice del distretto sanitario Altotevere, la dottoressa Daniela Felicioni, figura di riferimento nella gestione della pandemia nel nostro distretto. Tale seduta ha rappresentato l'occasione per un confronto diretto di tutto il consiglio con una delle figure chiave della gestione, a livello sanitario, della pandemia ed un momento di confronto, anche istituzionale, formativo ed elevato”.

Quanto è importante coinvolgere i ragazzi nelle attività del consiglio comunale?

“È a dir poco fondamentale: le basi per una solida democrazia si costruiscono con la partecipazione, che parte fin da piccoli, e con la conoscenza delle principali istituzioni, sia quelle al vertice, sia quelle a più diretto e stretto contatto con il cittadino, come può essere il Comune. Mi sono resa conto che persino gli adulti non abbiano ben chiaro il funzionamento della macchina comunale e le funzioni che certi ruoli sono chiamati a svolgere; ad esempio, il ruolo del consigliere comunale, dell'assessore, della giunta e del consiglio comunale. Proprio per questo è necessario rivolgerci ai più piccoli per costruire, partendo da loro, le basi di una solida e consapevole democrazia. Nella pratica poi questo non è assolutamente facile. Il confronto, anche con la popolazione più giovane del nostro Comune, è sempre stato continuo e costante. Prima dell'inizio della pandemia, con notevole entusiasmo, avevamo iniziato a pensare all'istituzionalizzazione di un consiglio comunale per ragazzi: un progetto ambizioso che avrebbe portato alla formazione di un organo permanente di cui avrebbero fatto parte i ragazzi del nostro Comune che sarebbero stati eletti, con delle vere e proprie elezioni tra i ragazzi che frequentano le scuole medie. Un progetto la cui organizzazione avrebbe richiesto tanto lavoro sin da subito. Purtroppo, senza che questo voglia rappresentare un alibi, la pandemia e la didattica a distanza che ci ha lasciato solo poco tempo fa, non hanno consentito di poter dare gambe a questo programma. Magari, potrebbe essere portato avanti nella prossima consiliatura. Nell'aprile 2023, presso il Museo del Tabacco di San Giustino, abbiamo organizzato un consiglio comunale aperto con la partecipazione dei bambini delle classi IV e V delle scuole elementari del nostro Comune che hanno esposto i loro lavori dell'ambito dell'iniziativa promossa da Anpi 'La valigia della memoria'. È stato un progetto importantissimo, di partecipazione di piccoli bambini in primis, e di riflesso anche dei loro genitori, alla vita democratica del Comune nel quale vivono, di sinergia fra scuola e territorio di grandissimo valore e levatura istituzionale”.



SESTINO, IMPEGNO E PROGETTUALITÀ PER UNA CRESCITA COSTANTE

Malgrado la lontananza dai grandi centri, il Comune di Sestino si è sempre fatto trovare pronto, sia con la progettualità ma anche con l'impegno, al fine di intercettare le risorse concesse dai numerosi bandi a disposizione. In questi ultimi cinque anni l'amministrazione guidata dal sindaco Franco Dori è stata in grado di tessere importanti relazioni, in particolare con la Regione Toscana: nonostante Sestino, geograficamente, sia considerato l'ultimo lembo prima di entrare in Emilia Romagna e nelle Marche, più volte è stato visitato dai rappresentanti regionali e su tutti il Governatore Eugenio Giani. Impegno e progettualità che nel tempo sono stati sempre premiati, a dimostrazione del fatto che questo angolo di Toscana non è affatto abbandonato. Lo dimostrano i fatti. Nonostante le varie difficoltà che un Comune può avere nella gestione del quotidiano e della macchina amministrativa più in generale, nell'ultimo quinquennio si è aggiunta anche una pandemia che ha reso ancora più complicato il lavoro. Sestino, però, non si è mai fermato e ha sempre lavorato e progettato: tanti, quindi, gli interventi portati a termine, alcuni appena iniziati mentre altri ancora nella fase progettuale ma comunque già coperti dalle risorse; non da meno, invece, è l'aspetto turistico di Sestino che nel tempo ha saputo dire la sua diventando sempre più interessante agli occhi del visitatore. "Sono tanti gli interventi portati a termine – sottolinea il sindaco Franco Dori – attraverso finanziamenti regionali, oppure fondi di bilancio che ci hanno permesso di effettuare manutenzione costante nelle strade comunali e il rifacimento dei marciapiedi nel capoluogo. Massima attenzione anche alle frazioni: proprio per questo mi piace ricordare la ristrutturazione della ex scuola di Colcellalto, ma anche la riqualificazione degli spazi pubblici; quest'ultimi resi possibili grazie a fondi del PSR 2014/2020". Capitolo a parte è quello che interessa la RSA "G. Bertozzi" gestita dal Consorzio Sociale Comars Onlus. "Oggi è un ambiente confortevole e

accogliente per gli ospiti – prosegue Dori – e voglio aggiungere vero fiore all'occhiello: abbiamo dedicato alla struttura l'attenzione necessaria, attraverso la realizzazione di interventi di ristrutturazione, riqualificazione e manutenzione straordinaria, oltre che all'acquisto di nuovi arredi e attrezzature". Il primo cittadino, però, ripercorre anche il capitolo legato agli impianti sportivi. "Attraverso fondi regionali è stato ristrutturato l'impianto sportivo "M. Racani" di Sestino, al quale è stata anche rifatta l'illuminazione". Un ulteriore finanziamento da parte della Regione permetterà altresì al Comune di intervenire sugli impianti sportivi "M. Gelli" di Sestino e a Ponte Presale. C'è poi la parentesi scolastica. "Il finanziamento ministeriale ci ha permesso di adeguare il sistema antincendio dell'Istituto Comprensivo Voluseno, oltre a vari interventi di ristrutturazione, ove necessari. Con i fondi di bilancio, invece, siamo intervenuti nel completamento dell'impianto termico e la manutenzione straordinaria. Attenzione anche al nido con l'acquisto di varie attrezzature". Sestino, poi, è stato in prima linea durante la pandemia con una serie di interventi di sanificazione e assistenza. "Per quello che riguarda l'aspetto culturale e turistico – prosegue Dori – finanziamenti regionali ci hanno consentito di riqualificare l'Antiquarium, ristrutturandolo e adeguando l'impianto di allarme. Anche lo spazio antistante la Biblioteca ed il Centro Visite è stato riprogettato e valorizzato. Attenzione anche alla Riserva Naturale del Sasso di Simone: sono state eseguite varie manutenzioni sia alla prateria, ma anche alle passerelle e alla segnaletica oltre al sentiero AIB e la strada storica di accesso. Sestino, poi, è un tassello importante anche nei Cammini di Francesco e con lo specifico finanziamento abbiamo messo in sicurezza il nostro tratto". Non da meno, poi, è il capitolo che riguarda la tecnologia. "Proprio così. Sono state installate dieci telecamere di sicurezza nel nostro territorio, mentre nel municipio è stata implementata la rete. Illuminazione a led poi, sia nel capoluogo che nelle varie frazioni". Lavori pubblici che hanno riguardato anche la sistemazione dei cimiteri con la costruzione di nuovi loculi a Presciano e Colcellato (questi ultimi da realizzare grazie ad un ulteriore finanziamento regionale). Se questo è quello già eseguito, ci sono poi i cantieri pronti per essere avviati. "Proprio in questi giorni dalla Regione Toscana abbiamo ottenuto 80mila euro per la riqualificazione dell'area mercatale di Piazza VI Martiri e Largo Aldo Moro. Proseguiremo anche nella sostituzione dei corpi illuminanti utilizzando la tecnologia a led, mentre c'è da completare la manutenzione di alcuni cimiteri. Per quello che riguarda la messa in sicurezza delle strade – termina il sindaco Franco Dori – non possiamo dimenticare il dissesto franoso di Calgaglia, oppure la strada di Colcellalto dove si aggiungono anche vari interventi su ponti e viabilità comunale".



COOPERATIVA SOCIALE L'ARCA 1

Via Giuliana Ciuffoni Stanghini n. 12

52048 MONTE SAN SAVINO (AR)

Tel. 0575 844911 – arcal@comars.org

Gestione servizi socio-sanitari per anziani,
disabili, minori ecc



ISTITUZIONI-COMUNE MONTERCHI

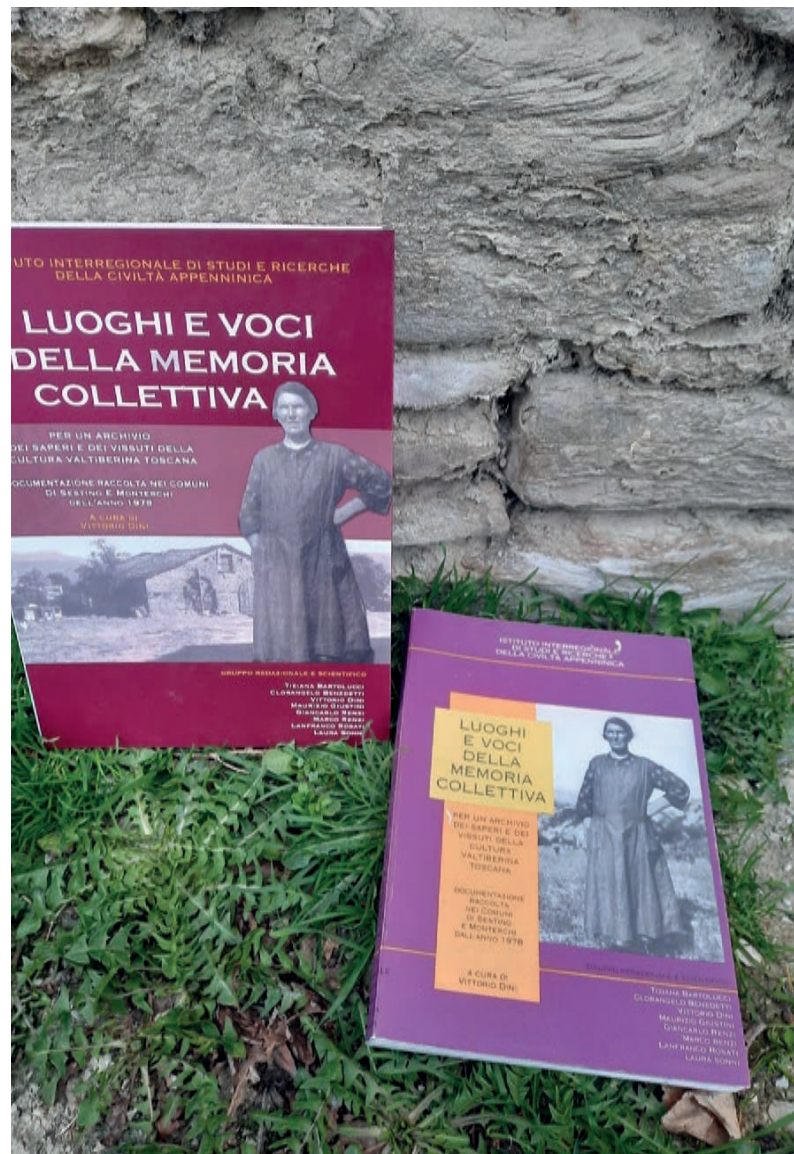
LUOGHI E VOCI DELLA MEMORIA COLLETTIVA

Monterchi ristampa il volume

Il Comune di Monterchi si è recentemente occupato della ristampa del libro dal titolo “Luoghi e voci della memoria collettiva”. Un importante volume che raccoglie al suo interno un archivio dei saperi e dei vissuti della cultura in Valtiberina Toscana. Nello specifico documentazione che è stata raccolta nei Comuni di Sestino e Monterchi dall’anno 1978. Il libro, di fatto, racconta la cultura contadina del secolo scorso, attraverso varie fonti documentali e raccolte negli anni ‘70 e ‘80 ad opera dell’Istituto Interregionale di Studi e Ricerche della Civiltà Appenninica, di cui è stato presidente il professor Vittorio Dini curatore del libro uscito per la prima volta nel 1990 e ristampato nel 2023. “Si tratta di una raccolta di documenti di vita, di lavoro, di politica, di amore, di speranza appartenenti a due comunità, quella di Sestino e di Monterchi – spiega Manuela Malatesta, assessore alla cultura del Comune monterchiese - questi fatti e pensieri, se non trascritti con dovizia di particolari, si sarebbero persi e non sarebbero mai divenuti documenti con la caratteristica di rimanere, nel corso del tempo, a disposizione delle future generazioni. Per questo motivo il Comune di Monterchi e la mia amministrazione hanno ritenuto consono provvedere a una ristampa di questo volume su un supporto cartaceo maggiormente leggibile e facilmente fruibile”. Dalle testimonianze raccolte emergono i tempi di un pas-

sato molto difficile e l’insicurezza per il futuro di quelle generazioni: due aspetti che con tratti diversi, spesso caratterizzano anche l’epoca più moderna e consentono un lavoro di riflessione. “Attraverso il lavoro di ristampa – prosegue l’assessore Malatesta - gradiremmo intraprendere anche un percorso con le scuole del nostro territorio auspicando la nascita di progetti integrati, basati sulla riscoperta delle radici, in continuità con l’importante lavoro che il nostro istituto comprensivo porta avanti da anni. Un pensiero va rivolto a tutti i cittadini di Monterchi e Sestino che hanno permesso la redazione di questo prezioso volume, attraverso il racconto del proprio vissuto. Un sentito ringraziamento al gruppo redazionale e scientifico: in particolare a Paola Giuntini, mia concittadina, appassionata di storia monterchiese e alla sua intelligente curiosità”. Il volume ristampato, lo scorso 9 marzo è stato presentato al teatro Pilade Cavallini di Sestino seppure seguirà un’ulteriore data a Monterchi: il libro è comunque disponibile presso i Musei Civici Madonna del Parto.

POLITICA



14

TASSA DI SOGGIORNO PER INVESTIRE NELLA PROMOZIONE TURISTICA

Investire ulteriormente su turismo e accoglienza per avere flussi anche nei periodi meno stagionali: Anghiari – e lo dimostrano i numeri – è da considerarsi sotto tutti i punti di vista un paese turistico e proprio per questo motivo l'amministrazione ha deciso di applicare la tassa di soggiorno. Manca ancora l'ok del consiglio comunale, seppure quando avverrà sarà il primo Comune della Valtiberina ad introdurla. "La normativa – specifica l'assessore a turismo ed eventi, Ilaria Lorenzini – prevede che i Comuni con determinate caratteristiche, in primis quella di presenze importanti, possano introdurre la tassa di soggiorno. Si tratta di un'imposta che non viene pagata dal contribuente locale, bensì caricata sul turista che pernotta nel territorio; un po' come già accade in diversi centri di tutta Italia. Riteniamo che Anghiari abbia tutta una serie di caratteristiche tali da essere considerata una meta turistica, quantomeno per quello che riguarda lo 'slow-tourism'. I dati sono comunque incoraggianti. Dal 2019 ad oggi il numero delle presenze ad Anghiari è praticamente raddoppiato: questo è un primo elemento per dire che la sua economia è integrata dal turismo. Anche il numero dei posti letto è cresciuto nel tempo: oramai siamo arrivati ad un potenziale di mille, su una popolazione di circa cinquemila abitanti. Dall'altra parte, però, c'è anche la necessità di investire quella tassa di soggiorno per potenziare i servizi ai turisti stessi ed in particolare per promuovere il paese in quei canali prestigiosi dove Anghiari attualmente aderisce, come il network dei Borghi più Belli d'Italia oppure Bandiera Arancione dove siamo stati recentemente confermati; abbiamo, quindi, la necessità di investire anche nella destagionalizzazione. Da maggio a ottobre – prosegue l'assessore Lorenzini – Anghiari ha i numeri per un turismo davvero

considerabile, mentre dobbiamo rafforzare il restante periodo che per il nostro Comune fino al 2022 voleva dire anche il mese di dicembre. Lo scorso anno, invece, è andato molto bene con il debutto di Vinicoli prima e poi tutta la parentesi natalizia con il gran finale sotto la Galleria Magi per la festa di Capodanno. Sotto questa spinta riteniamo che con investimenti da parte del Comune, si possano potenziare pure i mesi di gennaio, febbraio e marzo. Con queste prospettive stiamo anche valutando di creare un sito di destinazione per gli eventi e manifestazioni, così da rafforzare il nostro brand a livello nazionale ed internazionale. Un lavoro importante è già stato avviato e ricordo che la stessa Cnn, nell'agosto del 2022, ha giudicato Anghiari come uno dei Borghi più Belli d'Europa così come nella rivista Travel + Leisure più recentemente. Questo per dire che il lavoro fatto sta andando a regime, ma che al tempo stesso abbiamo necessità di incrementarlo. Siamo un Comune dalle grandi potenzialità turistiche, lo si è visto anche dalla scelta di ATO che fra i tre Comuni modello dell'area vasta per la provincia di Arezzo ha scelto Anghiari investendo un milione di euro per togliere i cassonetti dal centro storico, creando isole interrate per migliorare l'immagine del paese".



VALTIBERINA SISMICA, UN ALTRO MONDO SOTTO I NOSTRI PIEDI

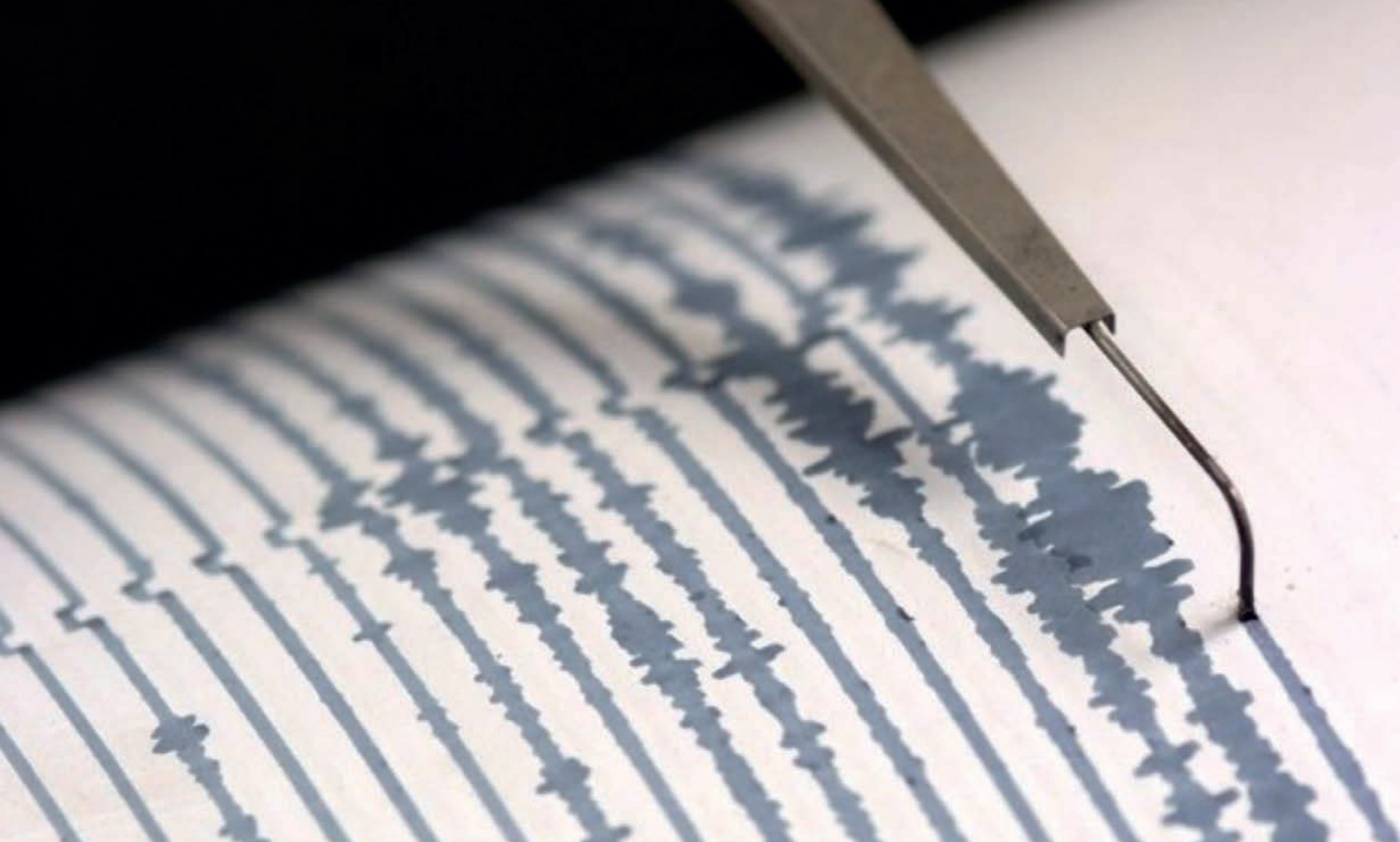
di Davide Gambacci

Spesso è la curiosità ad alimentare l'interesse in un determinato argomento. Prati verdi, terreni coltivati o specchi d'acqua di profondità ignota. Ma sotto i nostri piedi in Alta Valle del Tevere cosa c'è? Immaginiamo per un attimo che questo angolo di centro Italia, al confine tra Toscana e Umbria, sia chiuso da una grande lastra di vetro dove poter vedere al di sotto. Quale sarebbe l'immagine che appare ai nostri occhi? Per rispondere a questa domanda abbiamo interpellato il dottor Thomas Braun, ricercatore dell'INGV di Arezzo; acronimo che sta ad indicare l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia la cui sede aretina è nella suggestiva location di Villa Severi. Sotto di noi c'è la faglia sismica Altotiberina che si estende in direzione appenninica e si emerge verso nord-est, arrivando a 8-10 chilometri di profondità e che si è formata circa 700.000 anni fa. Per utilizzare una similitudine piuttosto elementare possiamo dire essere come un "serpente" lungo da Pieve Santo Stefano fino ad arrivare a Perugia. Talvolta è dormiente, ma solo all'apparenza, mentre in altri momenti si muove e di conseguenza innesca un evento si-

smico che può avere magnitudo, ossia un rilascio di energia più o meno variabile con, ovviamente, conseguenze differenti. In alcuni casi anche la popolazione stessa può avvertirlo mentre in altri è possibile farlo solamente attraverso gli strumenti sensibili della rete sismica nazionale.

Per far questo, però, siamo partiti dalle base. Dall'analizzare una parola utilizzata nel linguaggio quasi quotidiano che al tempo stesso deve però trovare un significato scientifico. La parola in questione è terremoto. Di fatto è un improvviso e rapido scuotimento della crosta terrestre: questa l'affermazione più comune trovata nei motori di ricerca online. Ma il dottor Braun cosa dice? "Sì, il concetto è giusto. Un terremoto si verifica nel momento in cui due volumi di roccia si spostano relativamente a causa di una rottura, più o meno marcata, della crosta terrestre che avviene quando lo sforzo esterno – in quel caso tettonico – supera la coesione del materiale. Questa rottura rilascia istantaneamente tutta l'energia accumulata nel tempo sotto forma di onde sismiche (lo scuotimento)". Mentre spesso sentiamo parlare anche di 'scosse di assestamento'.

“Sap-
piate che questo è un termine fuorviante, seppure mi rendo conto sia molto utilizzato. Quelle che comunemente vengono chiamate 'scosse di assestamento' sono scosse, appunto, che aiutano a ristabilizzare un equilibrio nel campo di stress dove è avvenuta la rottura. L'esempio più chiaro è quando si getta un sasso nel lago: l'impatto è uno solo, ma si creano dei cerchi concentrici che hanno poi il compito di ristabilizzare quella quiete che regnava nello specchio d'acqua". Ma dobbiamo arrivare a quello che poi è il punto cruciale della nostra inchiesta. Cerchiamo di indossare una maschera immaginaria (ovviamente non esiste nella realtà), saliamo qualche scalino e poi chiniamo il capo verso il basso: a questo punto cosa avremo davanti ai nostri occhi? "La domanda è bella, impegnativa al tempo stesso e mi rendo conto possa destare anche una certa curiosità. Però, la situazione è piuttosto complessa. La faglia dominante è quella Altotiberina ed è già una eccezione per la sua conformità: è a basso angolo, simile ad un pendio di una montagna poco ripido. Andando ad esaminarla nei dettagli parte da nord di



Pieve Santo Stefano e arriva tra Città di Castello e Umbertide, ci sono teorie che la portano anche più distante ma non addentriamoci su questo argomento. L'Altotiberina, al tempo stesso, la possiamo dividere in due fronti tenendo conto che parliamo sempre di una faglia attiva: nella zona dell'Umbria compresa tra Città di Castello, Pietralunga e Umbertide c'è una attività di microsismicità quindi scosse continue, tendenzialmente di magnitudo molto basse, raramente avvertite dalla popolazione. Più a nord, invece, nell'area tra Pieve Santo Stefano e Monterchi i rilasci di energia sembrano meno frequenti seppure con eventi talvolta più importanti. Indicativamente la faglia Altotiberina si estende fino ad una profondità di 8-10 chilometri e i terremoti avvengono tra i 3-4 chilometri e i 8-10; in superficie non c'è sufficiente peso del volume roccioso sovrastante e quindi l'inizio del-

la 'rottura' avviene per forza più in profondità. Tenete conto che nell'ambito di un apposito progetto chiamato TABOO, sono attive almeno 40 stazioni sismiche dell'INGV che monitorano costantemente la faglia Altotiberina". Il dottor Thomas Braun continua. "L'Altotiberina è una faglia che viene definita a basso angolo, vale a dire che, partendo dalla superficie, la rottura prosegue in profondità lungo un piano poco inclinato. Teoricamente tali faglie non dovrebbero essere sorgenti di forti terremoti eppure la storia e le evidenze geologiche ci dicono il contrario. Le fonti storiche ci raccontano di terremoti avvenuti in quest'area e in alcuni casi anche di magnitudo pari a 6 come nel 1352 e nel 1917 con epicentro nell'area di Monterchi. Nel 2019 abbiamo pubblicato un lavoro il quale suggerisce che la sorgente del terremoto del 1917 non sia associabile alla faglia Altotibe-

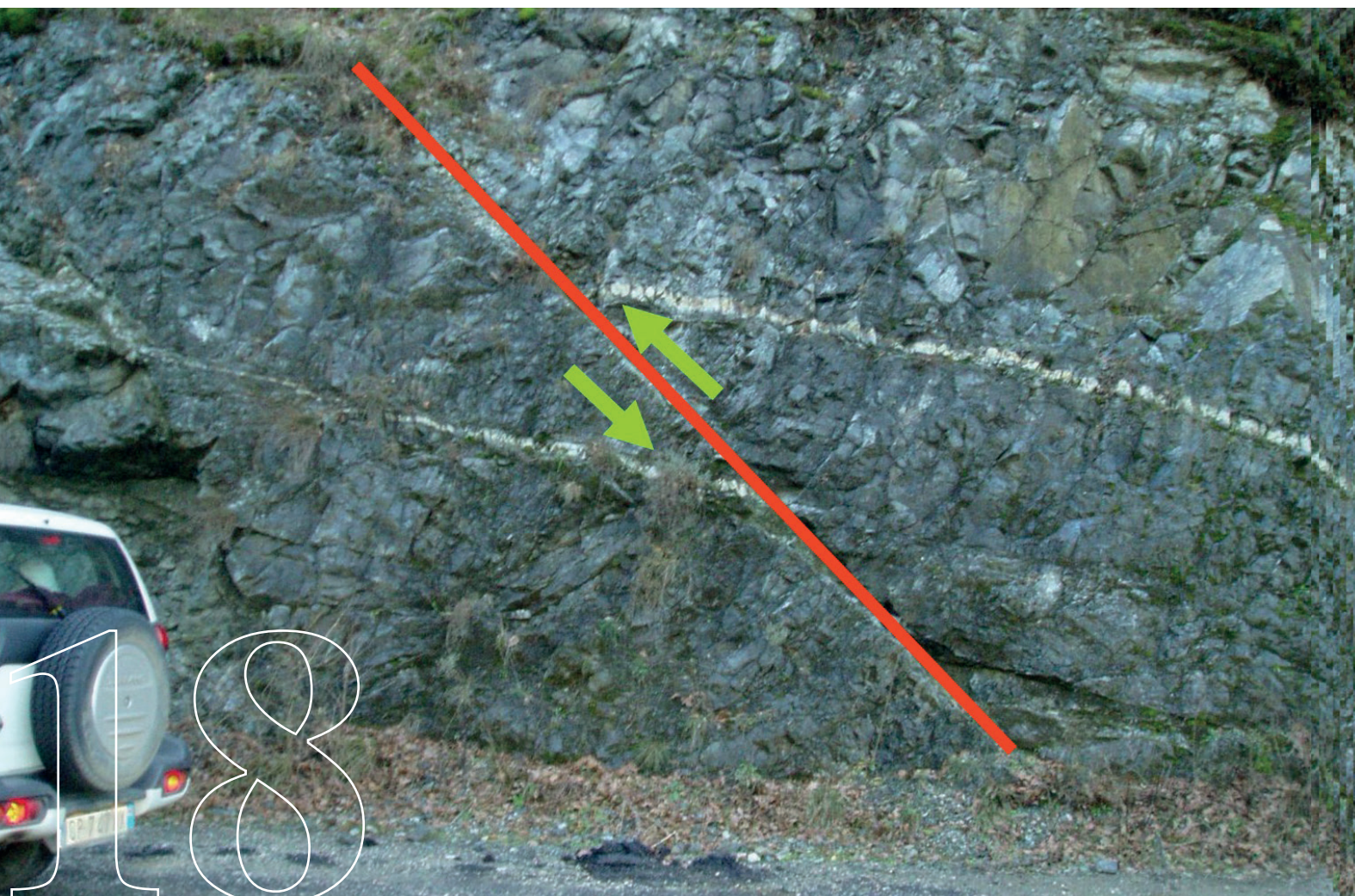
rina ma, recentemente, studi geologici lungo la faglia hanno riconosciuto almeno nove eventi sismici negli ultimi 22000 anni, con magnitudo maggiori o uguali a 6, l'ultimo dei quali associato al terremoto del 1458 che danneggiò principalmente l'area di Città di Castello. Questo per dire che l'Alta Valle del Tevere è una zona sismica dove si sono verificati terremoti anche in epoca recente, seppure non particolarmente forti come il 30 aprile 1957 a Pieve Santo Stefano di magnitudo 4.0, poi a Sestino il 15 aprile del 1960 con magnitudo 4.2 e ancora a Chiusi della Verna il 10 agosto del 1969 avente magnitudo 4.1 seppure il più importante degli ultimi cento anni rimane, oltre al già citato di Monterchi, quello del 13 giugno 1948 registrato a Sansepolcro con magnitudo 5.0. Fu un evento sismico che causò danneggiamenti in numerosi edifici a Pieve San-

to Stefano e Sansepolcro, più lievi a Città di Castello ma è stato ampiamente risentito in tutta l'Umbria settentrionale. "Le caratteristiche sismiche dell'Appennino – prosegue il dottor Thomas Braun – sono quelle di avere un regime tettonico estensionale questo vuol dire, in pratica, che per esempio Sestino da Arezzo si allontana di circa 1-2 millimetri l'anno. È comunque una velocità di spostamento limitata rispetto, per esempio, a quello che accade a San Francisco dove la situazione è molto più complessa".

PERCHÉ NON SI PREVEDE UN TERREMOTO

"Le dinamiche all'interno della crosta terrestre sono una cosa molto complessa. Non si conoscono con alta precisione le posizioni delle faglie, né tantomeno i suoi parametri delle condizioni fisico-chimiche su

tutto il piano di fascia. Sono per esempio i fluidi, che determinano in primis coesione e attrito sulla faglia – puntualizza Braun – si possono fare delle ipotesi, ovviamente su quelli che sono dei dati certi. Con metodi moderni come per esempio i GPS, possiamo misurare lo spostamento dell'Appennino, con metodi geologici possiamo stimare la magnitudo massima ma non possiamo sapere con precisione necessaria quando avviene il prossimo terremoto perché i parametri che bisognerebbe conoscere sarebbero davvero tanti". Quando avviene un evento sismico la prima cosa che facciamo è quella di andare a vedere la sua magnitudo, ovvero la quantità di energia che viene sprigionata, ma come viene calcolata? "È un rapporto adimensionale. L'ampiezza misurata di un terremoto viene poi comparata con un terremoto standard, subentra poi un rap-



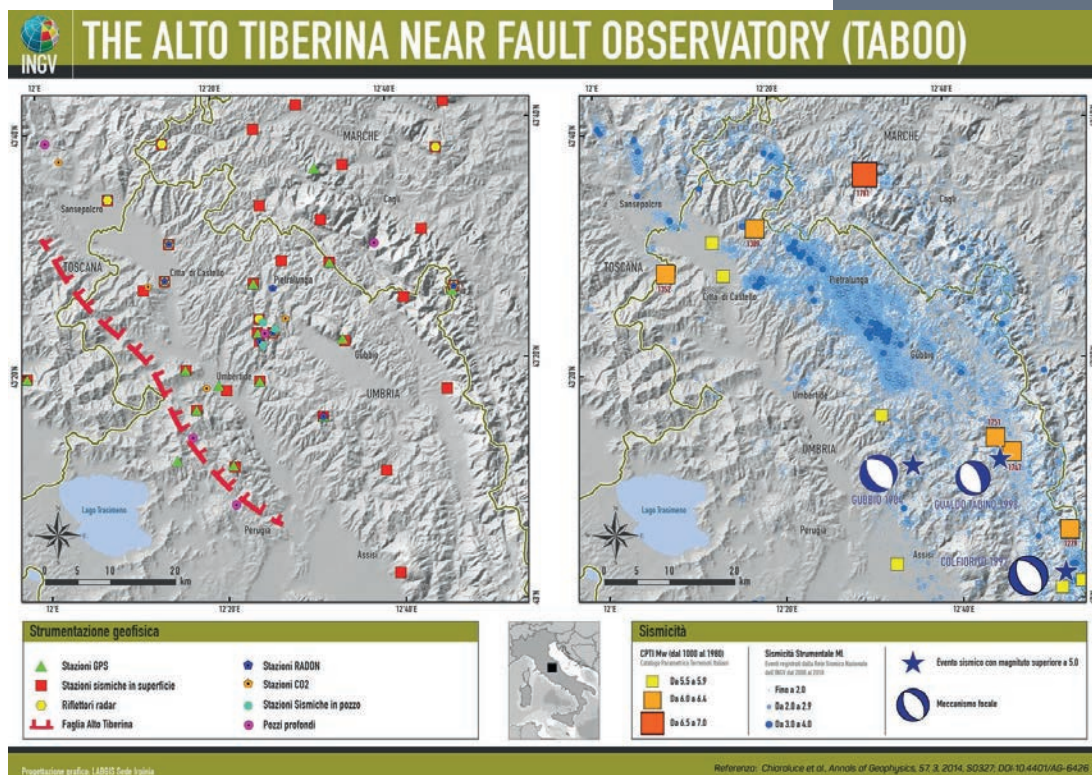
porto logaritmico, comparabile alla 'Magnitudine' in uso per la misura della luminosità delle stelle. L'esempio che facciamo sempre è quello relativo agli spaghetti ed il famoso 'fattore 32'. Questo per dire che se la rottura di uno spaghetti corrisponde per esempio ad una magnitudo 4.0, l'incremento di una magnitudo 5.0 sarà uguale ad una maggiorazione dell'energia di un fattore 32; quindi 32 spaghetti rotti tutti nello stesso momento dell'energia sismica. Volendo continuare questo esercizio, una magnitudo 6.0 corrisponde ad un numero di spaghetti 32 volte più alta rispetto

alla magnitudo 5.0, e quindi ad un terremoto $32 \times 32 = 1000$ volte più energetico confrontandolo con la magnitudo 4.0".

PREVENZIONE, TUTTO IN UNA PAROLA

“E' un fattore importantissimo. Mentre in altri Paesi come per esempio in Giappone, in caso di terremoto si osserva una disciplina comportamentale enorme a rimanere all'interno dell'edificio, qua in Italia tutti corrono fuori dopo ogni scossa perché non si sentono sicuri all'interno del proprio nido domestico. Non è il terremoto che uccide,

ma sono le case. Per questo ripetiamo continuamente che occorre introdurre sempre più una cultura della prevenzione che possa portare a costruire abitazioni più sicure. Con i suoi studi l'INGV contribuisce in maniera cruciale a parametrizzare la pericolosità sismica a livello nazionale e fornisce indicazioni sulle massime accelerazioni da aspettarsi. È vero che abbiamo anche un patrimonio storico incredibile che non è facile ristrutturare ma le moderne tecnologie e i nuovi materiali possono sicuramente dare una grossa mano”.



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

EUROFUSIONE
2138AR
di Leonardo e Lorenzo Viciani

**MICROFUSIONI A CERA PERSA
ACCESSORI MODA**

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

VELOCITÀ
PROFESSIONALITÀ
AFFIDABILITÀ
SICUREZZA

PALLEX
ITALIA

Sede Legale: Via E. Kant, 29/A
Zona ind. Cerbara, Città di Castello (PG)
Sede Operativa: Via Ospedaliccchio, Selci (PG)
Tel. 075.851.80.47 Fax 075.851.14.05
info@csmtrasporti.it - www.csmtrasporti.it

**GERASMO
CAFFÈ**

**NEL CENTRO
STORICO DI
SANSEPOLCRO**

CAFFETTERIA AFTER DINNER
CIOCCOLATERIA MUSIC BAR
SALA DA TÈ GINTONERIA
HAPPY HOUR RUMMERIA
WINE BAR EVENTI
PAUSA PRANZO FESTE

VIA XX SETTEMBRE 50
TEL: 0575 741950

GERASMO ROOM
WINE & MIXOLOGY

**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



Scelte concrete per
essere già nel futuro

2024

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

CAMMINI FRANCESCANI
www.camminifrancescani.com
info@camminifrancescani.com



SHOP ON-LINE

Distribuito da
Saturno Comunicazione sas
Via Guglielmo Marconi, 19/21
52037 - Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 749810

ELETTROCOMM

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

Via Mazzini, 29 - Anghiari
Tel. 0575 788002

**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



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



FERRER VANNETTI

IMPREDITORE ALL'AVANGUARDIA
E PRESIDENTE DI SUCCESSO

di Davide Gambacci

Che anno è stato il 2023 per la Donati Legnami e quali sono le prospettive per il 2024?

“Il 2023 è stato un anno di grande crescita per la Donati Legnami: abbiamo consolidato la nostra presenza in molti Paesi esteri ed è stato un po' il coronamento di un lungo lavoro di preparazione. Ad oggi abbiamo rappresentanti in tutto il medio oriente: India, Emirati Arabi, Arabia Saudita, tutti i Paesi del nord Africa e Pakistan; quindi, stiamo svolgendo un lavoro molto attento e il mercato ci sta dando soddisfazioni perché riconosce una grande qualità dei prodotti che esportiamo. Per cui abbiamo avuto una grossa crescita, si parla di incrementi di fatturato a due cifre e soprattutto si corona un percorso che da tanti anni ci vede lavorare in maniera assidua: una crescita anche sana, non viziata da quelli che sono stati gli incentivi. Un segno positivo non solamente nel reparto del legname, quindi della materia grezza, ma sia nelle costruzioni in legno - dove abbiamo delle squadre di montaggio specializzate - che in particolare in quella nicchia di mercato che riguarda i pavimenti in legno. La Donati Legnami ad oggi è una delle aziende italiane di maggior pregio riguardo proprio la qualità dei prodotti che riusciamo a mettere nel mercato: sono tutti prodotti particolari che vanno nella direzione



di commesse veramente di livello internazionale; proprio nell'ultimo periodo è stata fatta un'enorme fornitura per una delle più grandi case di moda al mondo. Quello che ci viene riconosciuto è la professionalità, un prodotto di artigianato di altissimo livello. Anche le prospettive, quindi, sono quelle di crescita: già nei primi due mesi del 2024, nonostante tutte le situazioni che ci sono nel mercato tra guerre, problemi di trasporti e mi riferisco in particolare al blocco della navigazione sul Mar Rosso che per noi è una tratta abituale, vedo che il nostro trend è comunque sempre in crescita”.

La sua azienda spazia in diversi settori tra cui il commercio di legname, l'arredo, i pavimenti in legno e altro: quale segmento sta dando le maggiori soddisfazioni e sono previste le aperture di nuove linee di mercato?

“Le tre linee essenziali delle nostre produzioni che sono quelle della segheria, delle costruzioni e dei pavimenti stanno procedendo tutte in una crescita uniforme. Questo ci fa ben sperare, vuol dire che l'azienda è centrata in un target di operatività che è sicuramente valido. Noi abbiamo diverse sedi operative e presto ne apriremo un'altra in Friuli Venezia Giulia. Oggi fare il nostro lavoro, te-

nendo in considerazione anche il fattore di economia circolare e quindi voler dare un'impronta che sia ambientalista, è un equilibrio molto difficile da portare avanti. In azienda abbiamo fatto delle scelte importanti come quella di utilizzare materiali che arrivino solo da filiere controllate, o quella di non utilizzare materiali in legni esotici che in qualche modo sfuggissero al controllo; facciamo un'opera di new diligence sui materiali che acquistiamo tracciando le filiere e la legalità delle fonti di approvvigionamento. Da sempre c'è un'attenzione innata verso questo argomento: oggi fa 'moda', ma la Donati Legnami da tempo lo portava avanti come un simbolo. Siamo un'azienda quasi completamente autosufficiente da un punto di vista energetico perché con gli scarti produciamo energia termica che serve ai nostri impianti, mentre tramite pannelli solari quasi la totalità di quella elettrica. Per cui i nostri scarti sono una filiera circolare, nulla si crea e nulla si distrugge ma tutto si trasforma. Tutto è controllato per cui non facciamo assolutamente parte di quella flangia che fa il disboscamento selvaggio o altro: abbiamo scelto una strada che sia sostenibile per tutti”.

Vannetti, Lei da molti anni è impegnato a livello associativo nel mondo di Confartigianato: ci può fare un'analisi dell'artigianato in provincia di Arezzo?

“Quello dell'artigianato è un mondo che ho sotto osservazione da tanto tempo. Devo dire che quando sono entrato in questo contesto, quello associativo, per me è stata anche una sorta di sorpresa: entrare in delle associazioni di categoria per un imprenditore è sempre un po' un salto nel buio e all'inizio avevo qualche remora riguardo a questo tipo di mondo. Gli imprenditori sono sempre stati abituati a lavorare a testa bassa, poi andando avanti mi sono reso conto come questo sia un mondo estremamente importante, dove c'è il confronto ed in cui si possono cogliere tanti spunti ma soprattutto un mondo dove ci si evolve. All'interno si trovano tante professionalità e oggi vicino all'azienda c'è la necessità di avere molte

plici figure e capacità che vanno dal sindacale, al legale o l'amministrativo. Quindi è importante avere un mondo così vicino in un tessuto artigianale come esiste in Toscana: queste sono davvero zone che sono state una fucina di crescita e di nascita per tante aziende. Tanti artigiani si sono poi evoluti da essere un'azienda individuale a una più complessa. Abbiamo uno strato delle attività nel nostro territorio che è eccezionale: vedi alcuni settori, come può essere quello della moda, le maestranze che abbiamo sono eccellenze a livello mondiale tante vero che le grandi case del lusso, che in certi momenti delocalizzavano le produzioni, negli ultimi anni hanno riaccentrato e molti di quei marchi li ritroviamo accanto a noi. Da abitanti vediamo il nostro territorio periferico, ma alla fine ci rendiamo conto che così tanto periferico non lo è; molto spesso non siamo noi che guardiamo il mondo, ma è il mondo che ci guarda”.

Arezzo Fiere e Congressi sotto la sua guida sembra aver ritrovato il vecchio splendore, ci può svelare come è intervenuto quando è diventato presidente e i progetti futuri della struttura?

“Quando si entra in una situazione con tante problematiche come quelle che Arezzo Fiere e Congressi aveva, secondo me occorre un pragmatismo di base che ti porti a capire soprattutto dove hai messo i piedi e senza fare troppi voli pindarici capire quali cose sono possibili e quali no. Magari si parte con qualcosa di piccolo, ma si realizza. Questa è stata un po' la dinamica che mi ha fatto andare avanti e diciamo che ho avuto la fortuna di incrociare il mio cammino con la dottoressa Sandra Bianchi che era già stata mandata dalla Regione Toscana, in veste quasi di amministratrice di controllo dell'ente prima che io raccogliessi la presidenza. Una figura con la quale mi sono trovato bene fin dall'inizio tante vero che mi sono messo al suo fianco nell'aiutarla in quelle che sono state le difficoltà, che inevitabilmente lei stessa ha trovato nei primi momenti in cui si è affacciata nella realtà aretina. È nato quindi un so-



dalizio che ha trovato poi soddisfazione nel fatto che abbiamo ricominciato un percorso valido per quanto riguarda l'ente. C'è stato un periodo in cui le manifestazioni hanno ripreso a crescere: questo inevitabilmente è anche il frutto di un lavoro capillare fatto con la volontà di tutti. Per quanto riguarda le prospettive mi sto giocando una partita con Arezzo Fiere e Congressi che è quella di poter riaprire quella struttura anche agli spettacoli pubblici, sia non sportivi che anche ludici di altri tipi. È una partita che vede delle tappe obbligate e sono quelle delle autorizzazioni degli enti preposti, le stiamo ottenendo tutte e stiamo rivalutando tutti gli impianti che sono all'interno riottenendo le conformità. È un percorso lungo perché dobbiamo confrontarci con tante realtà, al tempo stesso anche costoso perché rappresenta comunque un investimento importante: lo sto facendo con lo spirito del 'buon padre di famiglia'; cioè di quello che si prefissa uno scopo, ma non ha nulla da disperdere e focalizza tutto quello che ha per raggiungere un risultato. Non ultimo oggi, dopo tanti anni di diatribe e situazioni strane, stiamo allargando i parcheggi; nonostante i cantieri comunali in corso per la viabilità, sono riuscito a far svincolare una grossa parte di quello che era il campo scuola e li stiamo già realizzando. Ad oggi sarà comunque una situazione 'di emergenza', nel senso che saranno fruibili anche se non asfaltati, però questo significa dare una prospettiva; crescere sì con le manifestazioni e portare gente, ma anche far sì che questo non vada poi a cadere con disagi per gli abitanti della zona che si vedono assaltati da parcheggi sfrenati. Una sinergia tra Arezzo Fiere e Congressi con la città che spero sia un'aspirale virtuosa sempre in crescita, ma crescere senza portare quelle negatività che alle volte flussi di persone importanti si portano dietro”.

L'ultima novità è la presidenza regionale toscana di Confartigianato Imprese: cosa rappresenta per lei questo nuovo impegno?

“Il proseguo di un percorso. Sono oramai tanti anni che dedico del tempo a questo mondo e non è un tempo che ho regalato, perché poi i ritorni sono stati tantissimi. Sono stati quei ritorni di conoscenza, di consapevolezza e di rapporti che nel tempo sono poi maturati e si sono rivelati molte volte assolutamente soddisfacenti. Avere la capacità e la volontà di non fare solo l'imprenditore fine a sé stesso, ma di avere in qualche modo anche un ruolo sociale soprattutto legato ai nostri territori. Essere comunque nel territorio una persona attiva. C'è chi lo fa con il volontariato e chi attraverso altre cose. Io ho scelto di farlo in quei settori dove avevo più dimestichezza, che sono quelli dell'impresa e del lavoro”.

A livello politico cosa ne pensa del Governo Meloni?

“Faccio parte di un'associazione di categoria che ha pure delle radici storiche, perché la Confartigianato è da sempre un'associazione 'bianca' nel senso che non ha mai avuto colorazioni politiche estremiste. La forza della Confartigianato di oggi è quella di poter essere veramente super partes e parlare liberamente di quelle che sono le istanze dei propri associati e le politiche dei territori; questo lo deve fare con qualsiasi Governo. Devo dire che con il Governo Meloni abbiamo trovato un dialogo costruttivo e un'attenzione veramente importante. Questo, effettivamente, ci ha permesso anche in tutte le evoluzioni che ci sono state delle ultime leggi che sono state prorogate, di vedere accolte molte di quelle istanze che avevamo presentato. Voglio quindi dare del Governo Meloni un parere estremamente positivo, poi è ovvio che la strada è fatta di tante curve e di tante situazioni diverse; credo, però, che quando c'è una volontà sana di parlare dei problemi e di cercare le soluzioni questo è poi il miglior biglietto da visita”.

Se dovesse chiedere alla Meloni tre cose per le piccole e medie imprese, quali sarebbero?

“Prima di tutto dovrebbero avere una tassazione che gli permetta di poter fare un lavoro dignitoso e non sentirsi solamente produttori di reddito indipendentemente da tutto e da tutti. L'impresa, in particolare quella artigiana, è una realtà che ha una connotazione sociale enorme dei territori: rappresenta probabilmente la faccia più sana della nostra economia. Anche le imposizioni fiscali devono tenere conto di questo: mi sembra che comunque la politica della riduzione delle imposte verso certe categorie vada in questa direzione. Altra cosa. L'impresa artigiana non può essere strangolata da tutta una serie di leggi, cavilli e burocrazia; mentre la grande impresa ha disponibilità di personale di gestione in grado di poter anche ottemperare spalmando costi su volumi enormi, la piccola impresa molto spesso viene schiacciata da queste situazioni sia a livello di costi che di adempimenti. Si rischia quindi di avere un effetto di insicurezza: tra mille adempimenti per l'imprenditore non c'è mai la tranquillità di essere in regola con tutto. Quindi più chiarezza, meno burocrazia e un occhio speciale anche alla formazione del personale”.

A livello locale in particolare a Sansepolcro che è il luogo dove risiede e insiste la sua azienda, ci dice cosa è mancato a livello politico negli ultimi dieci anni?

“Se potessi rispondere a una domanda del genere sarei troppo bravo. Non sono un politico, ma ho il massimo rispetto per chi si prende incarichi di questo genere. Al di là della visibilità il rischio enorme è sempre quello che siano più gli scontenti che quelli contenti. Io non lo so come si am-



Confartigianato

ministra un territorio, credo però che fondamentale sia parlare con la gente coinvolgendo molto le persone e le associazioni di qualsiasi natura. È un lavoro di grande pazienza perché mettere d'accordo tante anime in un percorso comune è quasi da vocazione, di grande intuito. Io penso che un territorio come il nostro abbia delle enormi potenzialità e per farle emergere veramente occorre il confronto con le persone. Però è facile parlarne, molto più difficile metterle in atto. Forse è proprio lì che si vede la bravura di un'amministrazione, quando riesce veramente a stabilire una strada e portare in quel percorso gente convinta”.

Se invece dovesse chiedere tre cose al sindaco di Sansepolcro Fabrizio Innocenti, quali sarebbero?

“Se facciamo un'analisi di quello che c'è a Sansepolcro troviamo quattro zone industriali: già questa è un'anomalia per una realtà piccola come la nostra, ma soprattutto per un paese che è una città d'arte. In queste zone industriali, fino a pochi anni fa, non c'erano né collegamenti adeguati, né acqua potabile. Oggi, diciamo, che tutto quello che sta avvenendo in più è comunque un passo in avanti e in un momento in cui l'economia volava, forse c'era anche più sostanza per fare programmazione. L'economia non sta andando male in generale anche se siamo soggetti a duemila cambiamenti al giorno, oltre ad una situazione di incertezza che spinge nella nostra quotidianità. Credo che un progetto per Sansepolcro dovrebbe prevedere quel giusto equilibrio tra produttività e turismo, forse in questo fronte bisognerebbe lavorare molto. Cercare di attrarre aziende qualificanti sul territorio: ricordiamoci che nel corso degli anni, molte realtà che avevano avuto origine a Sansepolcro sono emigrate per territori diversi e c'è stato un impoverimento importante sotto questo aspetto. Anche rivalutare l'aspetto del turismo che, mi rendo conto delle difficoltà, ma Sansepolcro ha forse delle carte importanti da giocare in questo senso. Pianificare veramente un percorso di crescita che interessi il tema dall'accoglienza, del decoro urbano e una serie di eventi da poter organizzare su Sansepolcro”.

BASTARDO DEL GRAPPA

Prosegue nel periodico l'Eco del Tevere un viaggio sulle curiosità dell'enogastronomia italiana andando a scoprire, attraverso fatti storici e la consulenza di persone che come me sono spinte dalla voglia di sapere, le tradizioni culinarie del nostro Paese.

Innamorarsi della montagna è come amare una bella donna intelligente e non venirne sopraffatti, un affare per pochi temerari. Solo la montagna, come nessun altro ambiente naturale, è capace di trasportarmi in una dimensione quasi ultraterrena. Il contatto con la natura, i suoi profumi e la sua enogastronomia, sono per me una continua emozione. In una delle mie vacanze ho avuto un incontro ravvicinato con il "Bastardo del Grappa": un formaggio veramente particolare dal gusto sapido e persistente, dal colore paglierino e aroma dalle spiccate note erbacee. Questo formaggio viene prodotto nella zona del

Monte Grappa, in particolare nei Comuni delle provincie di Treviso, Belluno e Vicenza. Risale all'800, periodo in cui era prodotto nelle malghe venete. È "bastardo" perché è un ibrido di lavorazione tra Asiago pressato e l'Asiago d'allevio e perché talvolta, nel latte utilizzato per la sua produzione, veniva aggiunta anche una componente di latte di capra. Non era insolito infatti vedere le mucche durante l'alpeggio accompagnate da qualche capra, il cui latte era però insufficiente per essere utilizzato da solo e veniva perciò aggiunto a quello vaccino. Con molta probabilità la diffusione di tale tipologia casearia ha preso sviluppo, dopo il secondo dopoguerra, con l'affermarsi di condizioni economiche e sociali meno precarie. La notevole diversità di ambienti presenti nel Grappa assicura foraggi con flora assai ricca e varia. Ciò permette di apportare una maggiore ricchezza di aromi e sapori al latte. Per la sua produzione in malga, il latte della mun-

CURIOSITÀ



26


gitura serale viene posto in vasche di affioramento in un locale ventilato chiamato "Cason dell'Aria" e lasciato lì fino al mattino successivo. Viene quindi separato dalla materia grassa, posto in caldera di rame e mescolato al latte della mungitura del mattino, per essere riscaldato ad una temperatura compresa tra i 38° e i 42° gradi, aggiungendo il caglio. La cagliata viene lasciata riposare per 25-30 minuti, quindi rotta finemente e nuovamente riscaldata fino a 48° - 50° gradi. La si divide in porzioni di adeguata grandezza, che vengono estratte mediante tele e quindi poste in fascere forate per permettere lo spurgo del siero, quindi in fascere di legno e sottoposte a lieve pressatura. La forma si lascia riposare, in "cason del fogo" per 2-3 giorni, fin quando la pasta assume una consistenza morbida. La salatura dura poi per 4-5 giorni. La maturazione, invece, avviene in un locale adatto chiamato "casarin" per almeno 25 giorni. L'invecchiamento può superare l'anno. Durante questa permanenza il formaggio viene rivoltato frequentemente per favorire l'asciugatura e sottoposto a raschiatura ed oliatura per eliminare le eventuali muffe presenti. In montagna e in particolare in questa zona, le tradizioni gastronomiche sono rimaste ben radicate e i prodotti della terra hanno ancora il sapore genuino del passato, quindi quale miglior luogo dove far avvenire la magia di trasformare il latte in formaggio e far nascere il "Bastardo del Grappa"? Il tutto tra i mesi di maggio e settembre, quando le mucche si cibano dei profumatissimi pascoli del Grappa situati fino a 1000 metri d'altitudine.

La forma intera del "Bastardo del Grappa" ha un peso variabile tra i 2,5 e i 5 chilogrammi. Personalmente preferisco un formaggio che abbia dieci o dodici mesi di stagionatura, per renderlo pronto a far gioire chiunque abbia la fortuna di gustarlo. Credo di essere, senza peccare di presunzione, un buon conoscitore di formaggi e per questo posso affermare che il "Bastardo" è ottimo con qualsiasi "vestito" in cucina, anche se assaporato in purezza forse è il modo migliore per gustare tutti i suoi profumi. Ottimo tagliato abbastanza alto e poi fritto o cotto alla griglia, ma è una favola anche con della buona polenta o dei risotti. Lo possiamo utilizzare anche per creare dei crostini con pane tostato, pere o mele e prosciutto cotto, magari con una stagionatura di solo qualche mese. Il "Bastardo del Grappa" si abbina molto bene con vini maturi, di buon corpo e anche aromatici, sia bianchi che rossi. Il mio consiglio? Per i bianchi Traminer aromatico e Muller Thurgau. Per i rossi uno Schiava o un Gropello.

di Domenico Gambacci



27



VOLO DA SEMPRE, MA ORA LO FACCIO IN MANIERA ACROBATICA

28

di Davide Gambacci

La voglia di volare si è sempre nascosta nel dna dell'uomo, tanto da considerarla una vera e propria sfida. Imitare quello che un uccello fa praticamente in maniera del tutto naturale. Volare sì, ma farlo in maniera acrobatica è qualcosa del tutto inusuale. Una sfida contro la gravità, tutto è possibile ma il brivido è sicuramente più accentuato. Un pilota di questo tipo lo abbiamo anche in Valtiberina, esattamente a Sansepolcro: si tratta di Luigi Monti, classe 1983, che nei prossimi mesi sarà impegnato nel Campionato Italiano di Acrobazia. Ovvero eseguire in volo una serie di "figure", così vengono chiamate in gergo: velocità, adrenalina, con la testa sottosopra ed il sangue freddo di dire 'ce l'ho fatta'.

“La passione per il volo nasce dal nome che porto. È lo stesso di mio nonno: Luigi Monti che è stato un asso dell'Aeronautica Militare. Ha comandato il 4° Stormo oggi con base a Grosseto, seppure a quel tempo era a Gorizia in Friuli Venezia Giulia. Sono nato, quindi, in una casa dove modellini di aereo e foto dell'aviazione erano un po' all'ordine del giorno. Nella sua lunga carriera mio nonno è stato impegnato sia nella guerra di Spagna che nella Seconda Guerra Mondiale, compiendo anche una missione speciale nel nord Italia per conto degli inglesi, prima di congedarsi per dedicarsi interamente alla famiglia e all'attività agricola. Credo, ma non voglio peccare affatto di presunzione, che tutti in qualche modo si è attratti dagli aerei: nella famiglia Monti, però, è saltata una generazione poiché mio padre non si è mai interessato al volo. Il 1° maggio del 2006 all'aviosuperficie di Palazzolo, a Sansepolcro, venne inaugurata la sezione dell'Arma Aeronautica il cui nucleo biturgenese è stato intitolato proprio a mio nonno. In quell'occasione venne anche l'allora Capo di Stato Maggiore Generale Leonardo Tricarico e nella stessa giornata, Andrea Pichi Graziani titolare dell'aviosuperficie, mi portò a fare un giro. Fino a quel momento non ero neppure mai salito in un aereo di linea. Appena sceso la prima cosa che ho detto ai miei genitori, tornato a casa, è stata 'io devo assolutamente volare' perché è stata un'esperienza incredibile. Così è stato. Sempre in quel periodo proprio a Sansepolcro organizzarono il primo corso di volo per pilotare gli ultraleggeri. Avendolo vicino a casa, ne ho subito approfittato, seppure ben presto mi sono reso conto che non mi bastava. Cercavo sempre quello scalino in più e oltretutto c'erano anche delle problematiche poiché, per quello che avevo in mente l'ultraleggero non sarebbe bastato. A quel punto ho deciso di iniziare a Perugia il corso per conseguire il PPL, acronimo che sta ad indicare la licenza di pilota privato, mentre fino a quel momento si parlava solamente di attestato ultraleggero; il PPL è invece a tutti gli effetti una Licenza Aeronautica sotto la regolamentazione di ENAC (Ente Nazionale Aviazione Civile). Il corso dura mediamente un anno ed è composto da 45 ore di volo e 120 ore di teoria, al termine delle quali c'è un esame teorico ed uno pratico. A questo punto l'unica limitazione è quella che è possibile pilotare aerei monomotore a pi-

stoni, dopodiché è possibile conseguire tutta una serie di abilitazioni per poter salire ulteriormente di grado e tra queste c'è anche quella acrobatica”.

DAL VOLO... ALL'ACROBAZIA

“Un po' come volare in generale, anche il volo acrobatico era un pallino sempre avuto in testa per questo decisi di 'abbandonare' gli ultraleggeri. È sufficiente osservare la pattuglia acrobatica delle Frecce Tricolori per rimanerne affascinati. C'era quel chiodo, ma è sempre rimasto da parte poiché è una cosa abbastanza impegnativa raggiungere l'abilitazione sia in termini di tempo che di studio, ma anche economici. Quelli acrobatici, sono aerei completamente differenti dai soliti Cessna o Piper che siamo abituati a vedere negli AeroClub e nei campi di volo, con caratteristiche, prestazioni e consumi decisamente più importanti. Sta di fatto che per una serie di circostanze mi sono fatto coraggio e nel 2015 ho iniziato a fare acrobazia alla Scuola di volo Asso Fly di Ravenna con Eva Montori e Tomaso Marzetti, uno degli istruttori 'Acro' più conosciuti e titolati in Italia. La prima parte del corso si svolge chiaramente con l'istruttore a bordo che ti mostra le varie figure da eseguire, dapprima singolarmente, poi "legandole" l'una all'altra per creare una sequenza. Ottenuta l'abilitazione mi sono poi spostato a Lugo di Romagna, nell'aeroporto intitolato a Francesco Baracca, poiché lì era possibile noleggiare l'aereo per partecipare alle gare. Coincidenza, poi, è stata che il loro simbolo è il Cavallino Rampante, lo stesso del 4° Stormo che comandava mio nonno. Qua mi hanno dato la possibilità di volare con l'aereo Extra 200 che con un motore da 200 cavalli, un peso di 700 kg e l'elica a passo variabile, lo rendono uno dei mezzi più famosi ed utilizzati per l'acrobazia aerea, ha inoltre un limite strutturale di +10/-10 G che tradotto in pratica è l'accelerazione di gravità massima che l'aereo può sopportare. Quando sei in volo ed effettui una figura, subisci infatti delle accelerazioni di gravità che per la categoria nella quale voli, possono raggiungere i + 6/-3 G il che significa che il tuo peso apparente aumenta di 6 volte, di conseguenza aumenta anche il semplice sforzo che devi fare per muovere la testa o il braccio e a seconda delle manovre che si eseguono, il pilota subisce delle accelerazioni positive o negative tanto più forti quanto più la figura è complessa”. Ma in cosa consiste il volo acrobatico? “Nel dover fare a livello di gare una serie di figure all'interno di un cubo che misura un chilometro per lato; quest'area si chiama 'box acrobatico'. Ogni anno viene stabilita dall'Aero Club d'Italia, una sequenza di 11 figure da eseguire in volo e rappresentata schematicamente dal 'Codice Aresti', il volo di gara dura circa 3 minuti e viene volato ad una quota compresa tra i 1500 ed i 3000 piedi (circa 450 e 1000 metri) e ad una velocità compresa tra i 100 ed i 300 Km/h. Ognuna di queste figure ha un K che sarebbe il coefficiente di difficoltà, i giudici posizionati a terra, assegna-

no un voto compreso tra 1 e 10 ad ogni figura volata, che viene poi moltiplicato per il coefficiente di difficoltà K. La somma di tutto stabilisce poi la classifica finale. Possono anche essere assegnate delle penalità come l'uscita dal 'box acrobatico', seppure la sequenza può essere interrotta e ripresa per vari fattori: in quel caso è sufficiente fare il 'Wing Rock' cioè sbattere le ali per comunicare ai giudici l'interruzione temporanea della sequenza di gara. Una volta all'anno, nella scuola dove ho preso l'abilitazione al volo acrobatico, l'Asso Fly di Ravenna, veniva organizzata una piccola gara goliardica tra i vari piloti che terminava sempre a suon di birra e salsicce. Vedevo che la competizione mi dava particolarmente gusto, e forse ero anche un po' portato poiché un paio di volte l'ho anche vinta. A quel punto mi son detto, 'chissà come sarà confrontarsi con gli altri piloti che partecipano al campionato italiano?'. Di fatto è iniziata la necessità di andare avanti ed il volo, in generale, ti porta a questo. È quindi iniziato un nuovo percorso con il Gruppo Volo Acrobatico dell'Aeroclub di Lugo di Romagna insieme a Francesco Fullin conosciuto anche dal pubblico per aver volato più volte con il suo biplano Pitts negli Airshow organizzati dall'Aeronautica Militare e che vedevano la presenza anche delle Frecce Tricolori. Da questo momento in poi è storia recente anche perché il primo volo acrobatico in solitaria con l'Extra 200 risale alla fine del 2023. Quest'anno parteciperò, quindi, per la prima volta al campionato italiano, composto da tre gare che si terranno tutte in estate: la prima all'aeroporto di Lugo di Romagna, la seconda a Sassuolo e l'ultima a Lucca". Ed in conclusione. "Volare per me rappresenta una sfida con me stesso ed il sogno che avevo da bam-



mino, ma che con discreti sacrifici ed un passo alla volta, posso dire di aver finalmente realizzato: volare è un qualcosa di incredibile e magico che richiede però sacrificio ed impegno, ma partecipare al campionato non sarebbe stato possibile senza l'aiuto di aziende del territorio come Tiber Pack, Tarducci Massimo e DXP Agency che mi stanno supportando in questa nuova avventura".





Homo homini
lupus



IL NONNO LUIGI MONTI, IN SPAGNA,
DAVANTI AL SUO FIAT CR32

31

RESTAURADA POR EDUARDO PEREZ

PREMIATO IL GRANDE LAVORO FATTO
PER IL NOSTRO COMUNE

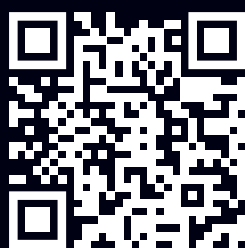
ANGHIARI MAI COSÌ IN ALTO.....
MA DOVE METTEREMO TUTTI
I TURISTI CHE ARRIVERANNO?



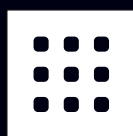
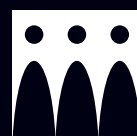
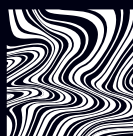
SERI *Print*
GRAFICA E STAMPA



Il Comune di Anghiari, dopo uno scintillante 2023, riceve un altro prestigioso riconoscimento: primo posto nella classifica di Travel + Leisure sui 10 borghi più belli d'Italia. La nota rivista di viaggi statunitense, tra le varie motivazioni, ha dichiarato la patria di Baldaccio "Un vero museo a cielo aperto". Un piccolo paese dove tutto quello che tocca sembra trasformarsi in oro. Nessun Comune in Valtiberina, sia nella parte Toscana, che in quella umbra, possono vantare tanti eventi di qualità come Anghiari. E' normale quindi la gioia del sindaco Alessandro Polcri e dell'assessore al turismo Ilaria Lorenzini che si sono lanciati in un elegante e passionale tango, mentre nel cielo di Anghiari splendono le stelle dei primi della classe.



Via Carlo Dragoni, 16
52037 Sansepolcro (Ar)
info@seriprintpubblica.it
www.seriprintpubblica.it
Tel. 0575 734643



LA TERRAZZA DI PIERO

Qualità toscana nel
cuore di Monterchi





Mangiar bene è fondamentale, farlo in maniera sana e corretta lo è ancora di più. Se accanto alla qualità c'è pure l'arte è facile raggiungere quella che è possibile definire come la perfezione. "La Terrazza di Piero" è questo: una location unica nel suo genere, dove intimità e dialogo possono sovrapporsi. Oltretutto affacciati sull'arte di Piero della Francesca. Siamo a Monterchi, proprio davanti ai Musei Civici della Madonna del Parto ed è facile intuire quale sia l'opera custodita gelosamente al suo interno. Una vera e propria terrazza, quella di Piero, dove in estate si può mangiare all'esterno affacciati nella Valcerfone mentre nelle stagioni più fredde gustare i prodotti tipici nelle salette interne.



QUALITÀ E RISERVATEZZA

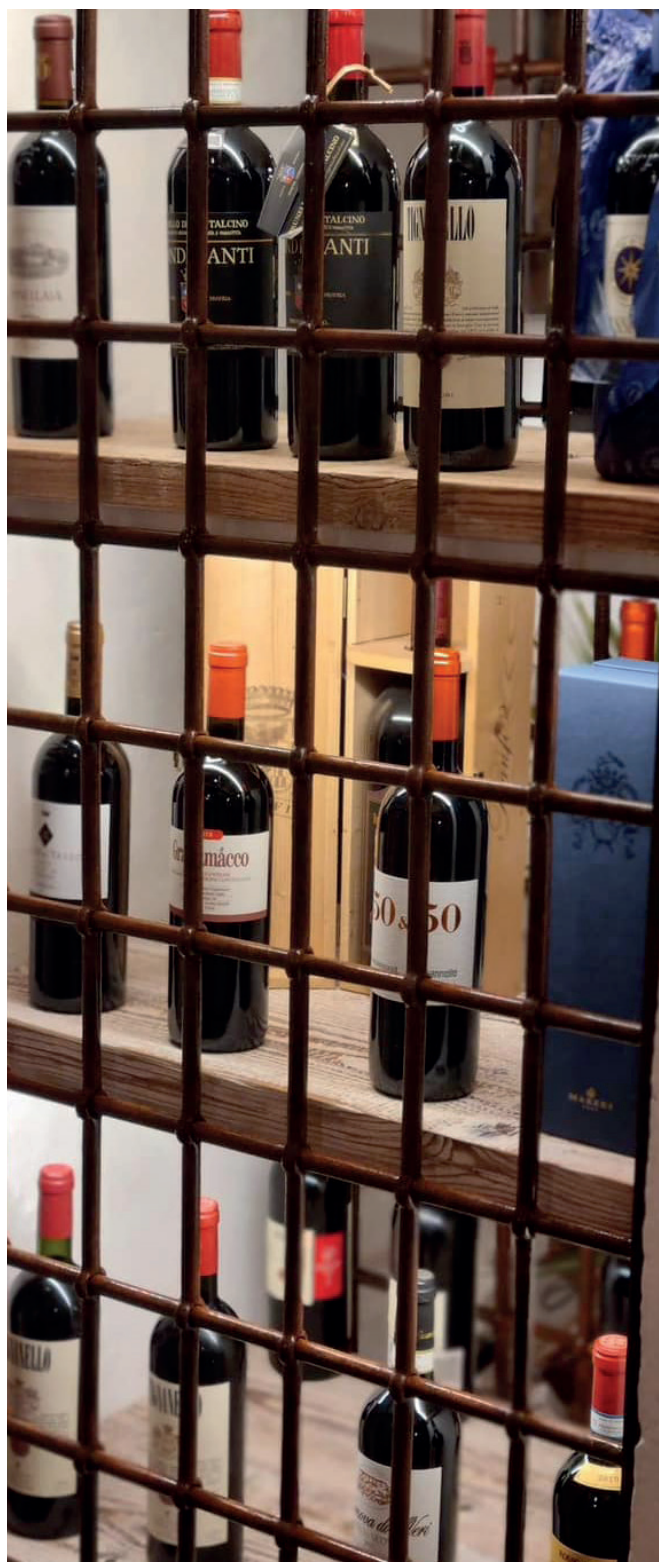
Ogni cosa è curata nei minimi particolari e la qualità dei prodotti offerti è indiscussa. Un locale caldo e accogliente: quadri appesi alle pareti, ma non invasivi, così come quel tocco di gusto toscano con bottiglie esposte alternate alle casse di vino dei più blasonati brand. "La Terrazza di Piero" è ospitata in un palazzo del 1600, a piano terra per la precisione, caratterizzato da volte a mattoncini classiche di quello che è lo stile toscano. Appena si arriva il colpo d'occhio è unico ma al tempo stesso intrigante; c'è la terrazza, da qui il nome del locale, che in estate ospita i tavoli per aperitivi, pranzi e cene mentre in inverno alcuni divanetti. Tutto è ben curato con fiori di stagione. A gestire "La Terrazza di Piero" sono due monterchiesi doc: Ranieri Rossi e Gianluca Giogli che, prima ancora di essere soci in affari, sono amici di lunga data; insieme, infatti, hanno deciso di intraprendere quasi un anno fa – l'inaugurazione ufficiale avvenne nel giugno del 2023 – questa nuova avventura in ambito culinario facendo così prevalere la qualità dei prodotti con sempre la firma della Toscana. Una cucina semplice ma ricercata al tempo stesso, menù che varia anche in base alla stagionalità proprio per garantire sempre un prodotto fresco. Sapori toscani, appunto, seppure il locale si trova a Monterchi a due passi dal confine con la vicina Umbria. Materie prime che vengono lavorate dalle sapienti mani dello chef: un menù alla carta nel quale carne e pesce vanno di pari passo ma –



come ricordano nuovamente – sempre di primissima qualità e freschezza. L'arte e la fantasia in cucina non guastano mai e proprio per questo, ogni giorno, l'estro dello chef propone anche dei piatti fuori menù. E quindi il menù è da considerarsi in continua evoluzione seppure restano dei capisaldi che sono poi il punto di forza de "La Terrazza di Piero". Che sia carne o pesce, questo poco importante perché il cliente può sempre trovare la disponibilità di piatti unici; pesce che, da precisa scelta, arriva esclusivamente dal territorio nazionale ed in particolare dal Mar Adriatico e dal Mar Tirreno. Il cliente, invece, può scegliere anche il proprio taglio di carne che può cambiare nell'arco dell'anno, in base alla disponibilità e alle proposte di mercato. Fiorentina, quindi carne rigorosamente di Chianina, e Tomahawk di suino sono un po' i punti centrali nel menù accompagnati dal classico peposo alla toscana oppure la tagliata per chi vuole restare sul classico. Primi piatti, invece, con pasta rigorosamente tirata a mano secondo quella che era la ricetta di una volta per far meglio esaltare i sughi sia di terra che di mare. Non possono assolutamente mancare funghi e tartufi, sempre raccolti in questo angolo di Alta Valla del Tevere al confine tra Toscana e Umbria. Salumi locali e bruschette trovano poi ampio spazio nella categoria degli antipasti per quello che riguarda il menù di terra; molluschi, tartare e altro occupano invece lo spazio nella categoria 'mare'. A "La Terrazza di Piero" c'è poi la massima attenzione anche alle varie intolleranze, stessa cosa per ogni tipo di esigenza e richiesta del singolo cliente. Altrettanto variegata è la carta dei dolci, sfiziosi e della tradizione per soddisfare le esigenze anche dei palati più delicati o esigenti.

VINO ALLEATO DEL CIBO

Tutto rischia di essere vano senza un buon bicchiere di vino, vero alleato del cibo in questo caso. Proprio per questo i due soci, Ranieri Rossi e Gianluca Giogli, hanno selezionato una carta dei vini di primissima scelta e livello senza ovviamente trascurare il giusto rapporto tra la qualità ed il prezzo. La carta dei vini, se vogliamo, rappresenta un vero e proprio biglietto da visita per chi entra nel locale: bottiglie esposte sopra le mensole e nelle vecchie casse un tempo utilizzate, appunto, per la raccolta dell'uva; quelle più pregiate, invece, sono chiuse nell'apposita cantina ma sempre a vista da scegliere per una serata particolare. A "La Terrazza di Piero" si può trovare davvero di tutto in una carta dei vini di semplice lettura e chiara anche nelle sue caratteristiche; bottiglie che possono essere acquistate anche come regalo. Bianchi, rossi e rosé per avere il giusto abbinamento con il piatto scelto da gustare sia in bottiglia che al calice. Etichette scelte in ogni angolo d'Italia, con maggiore attenzione per quelle toscane che riescono ad esaltare i piatti dello chef. Se c'è necessità, poi, il personale di sala altamente qualificato è pronto a consigliare il giusto abbinamento al cliente.



CURA DEL DETTAGLIO

A "La Terrazza di Piero", quindi, si riesce a respirare aria di casa in un contesto davvero unico nel suo genere. La cura del dettaglio è unica pur mantenendo sempre lo stile toscano e quella riservatezza che il cliente spesso può cercare. Nel corso dell'anno, con cadenza quasi mensile, il locale propone anche delle serate a tema oppure di degustazione con abbinamento di vini. Anche in questo caso tutto varia in base alla stagionalità. Un locale che si può aprire anche a eventi, cerimonie, conviviali o per momenti particolari che siano per lavoro oppure per i 'giorni rossi' dell'anno. Il locale è aperto tutti i giorni a cena (chiuso il lunedì), mentre il sabato e la domenica anche a pranzo.

In prossimità delle festività, infatti, "La Terrazza di Piero" è aperta sia per il pranzo di Pasqua che nel giorno di Pasquetta con un menù particolare. Tante altre novità sono invece attese per la stagione primaverile e poi quella estiva.



INFO E PRENOTAZIONI

La Terrazza di Piero
Tel. +39 0575 70756
Via dell'Ospedale 16,
Monterchi (AR)



37

www.chicchedellavaltiberina.com



Amore per
le cose

buone

Le
Chicche
della **Valtiberina**

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



Shop
on-line

www.terretoscoumbre.it

DISTRIBUITO DA: SATURNO COMUNICAZIONE s.a.s - Via Guglielmo Marconi, 19/21 - 52037 Sansepolcro (Ar)
Tel e Fax 0575 749810 - info@chicchedellavaltiberina.com



BADIA TEDALDA: IL PONTE DI BERTO TRA RICOSTRUZIONE E LEGGENDA

Deteriorato dal tempo e strappato dalla violenza dell'acqua dopo un temporale. Il rinnovato "Ponte di Berto" rappresenta ad oggi uno dei manufatti più curiosi e meno conosciuti ai piedi della Riserva Naturale Alpe della Luna. Berto Venturi, al qual fu intitolato il nuovo ponte, era un signore d'altri tempi, particolarmente abile nell'operare lungo i fiumi e torrenti con audacia e bravura. Così alla fine degli anni '70 del secolo scorso decide di edificare a mano la struttura per l'attraversamento sul fosso, accollandosi pure una parte delle spese. Non tecnici ed esperti del settore, ma ingegneria di sua immaginazione. Il nuovo ponte nasce quindi sui resti di una vecchia passerella: è formato da una sola navata con travi in ferro, appoggiate sopra a spallette in pietra recuperate lungo il torrente sistemate poi dentro a delle gabbie metalliche e sorrette da un basamento laterale con la struttura a piede. Un paio di metri in altezza, una decina in lunghezza. La pavimentazione stradale è pianificata con tavole in legno di castagno, mentre il parapetto di protezione è stato ricavato da tondini in ferro lavorati a mano. Conclusa l'opera, l'impalcatura di legno venne rimossa e procedette al collaudo con prove di carico. Ancora oggi viene ricordato il giorno della sua inaugurazione, anziché il più classico dei nastri tricolore venne utilizzato un originale ramoscello di vitalba recuperato sul posto. Il taglio fu affidato al sin-

daco dell'epoca, Giuliano Vittori, accompagnato da una nutrita rappresentanza di popolazione locale. In un primo momento l'operazione che Berto intendeva fare non era molto credibile, in virtù anche di quelle che erano le difficoltà legate al luogo. Ben presto, però, il fascino dell'antico ponte incassato nel paesaggio boschivo ha catalizzato l'attenzione di molti tale da sembrare sospeso in mezzo alla vegetazione; infatti, il percorso che lo attraversa si snoda in un bosco molto vasto, fitto e buio un tempo attraversato quasi esclusivamente dai vetturini con i propri muli per il trasporto di legnami proveniente dai dintorni boschivi. Oltrepasato il torrente il ponte scompare nuovamente tra la vegetazione, dove si incrociano vecchie mulattiere, che un tempo servivano da vie principali di collegamento e che soltanto grazie all'opera di un temerario tornano ad essere protagoniste. In particolare nei weekend sopra il ponte di Berto transitano camminatore o amanti delle due ruote a pedali, tra turisti e gente del posto. Oggi il ponte rimane un elemento architettonico immerso tra le montagne e dimostra sicuramente un grande valore artistico. Mantiene un ruolo importante essendo l'unica passerella che collega i sentieri: la storia popolare narra che chiunque si trovi a passare sopra il ponte in notti tempestose e buie, si ode una voce strozzata ed affannosa come se qualcuno si fosse appena gettato nel fosso.

di Francesco Crociani

ATTUALITÀ



VIA MAESTRI DEL LAVORO, 8
ZONA IND.LE SANTA FIORA
SANSEPOLCRO (AREZZO)

TEL +39 0575 749847
FAX +39 0575 749849
INFO@DONATILEGNAMI.IT



*di Daniele Gigli, ideatore e direttore
responsabile di www.ciclopico.it*

GINO BARTALI

il Campione dal cuore grande

Un fuoriclasse straordinario, una leggenda dello sport, un uomo capace di segnare la storia del ciclismo e dell'Italia con le sue epiche imprese e con il suo cuore immenso. La grandezza di Gino Bartali va ben oltre il pur importante aspetto agonistico, supera di gran lunga i trionfi ottenuti in bici, per fondersi indissolubilmente con la storia del nostro Paese e con le vicende di centinaia di persone che grazie al suo coraggio e al suo animo nobile hanno evitato la morte negli anni bui della Seconda Guerra Mondiale. Vite salvate pedalando senza paura da Firenze ad Assisi, rischiando che ogni viaggio fosse l'ultimo. Gino non si è mai tirato indietro, così come non lo ha fatto da sportivo. Prima del conflitto dominando la scena, negli anni successivi centrando quel clamoroso bis al Tour de France che contribuì a raffreddare il bollente clima politico italiano e poi duellando con un altro divino campione, Fausto Coppi. Le loro imprese hanno aiutato l'Italia a risollevarsi, la loro rivalità ha diviso gli sportivi diventando leggenda. Giusto comunque mettere ordine e ripercorrere tutta d'un fiato l'epopea di Gino Bartali, il Campione (immenso) dal cuore grande!

Nato a Ponte a Ema, nei pressi di Firenze il 18 luglio del 1914, Gino si fa notare fin da giovane per le sue abilità ciclistiche e per la sua caparbietà. Dalle spensierate sfide in famiglia con l'amato fratello Giulio all'ultimo giorno della sua carriera. Un'avventura tra i professionisti durata dal 1935 al 1954, in cui festeggia memorabili trionfi, tra cui 3 Giro d'Italia (1936, 1937, 1946) con 17 tappe vinte, 2 Tour de France (1938 e 1948) con 12 successi parziali, 4 Milano-Sanremo (1939, 1940, 1947, 1950) e 3 Giro di Lombardia (1936, 1939, 1940). "Ginettaccio", così chiamato per quel suo carattere tipico toscano e un po' burbero all'apparenza, avrebbe potuto vincere molto di più se il conflitto non gli avesse fatto perdere gli anni migliori, ma l'aver salvato vite durante la guerra è la più significativa dimostrazione della sua grandezza e lo inserisce di diritto tra gli eroi del Novecento.

Bartali debutta tra i professionisti alla Milano-Sanremo del 1935 e il suo non è un esordio banale. A nemmeno venti anni si lascia alle spalle i rivali più quotati senza timore reverenziale. La vittoria è a un soffio, ma a 7 chilometri dal traguardo viene ripreso anche perché distratto da Emilio Colombo che lo affianca con l'auto della Gazzetta dello Sport, di cui è direttore, per chiedergli chi fosse e da dove venisse. Disattenzione fatale e 4° posto finale, ma chiaro assaggio delle sue doti. Nello stesso anno partecipa per la prima volta al Giro d'Italia e il 24 maggio

allunga sulle Capannelle vincendo a L'Aquila. È la prima delle 17 perle alla corsa rosa. Chiude quell'edizione, vinta da Bergamaschi, al 7° posto. Sempre nel 1935 domina ai Paesi Baschi, si laurea Campione Italiano e si piazza 3° al Giro di Lombardia. La consacrazione arriva al Giro d'Italia 1936. Bartali fa il vuoto sulle salite appenniniche vincendo di nuovo a L'Aquila e vestendo quella maglia rosa che porterà fino al 7 giugno, giorno del trionfo finale, dopo aver brindato anche a Gardone Riviera e a Salsomaggiore. La gioia per lui dura però pochi giorni. In una gara per dilettanti il talentuoso fratello Giulio di due anni più giovane cade in discesa e perde la vita. Il dolore è lancinante e Gino pensa al ritiro, ma per fortuna lo convincono a continuare e a fine anno si aggiudica il Giro di Lombardia.

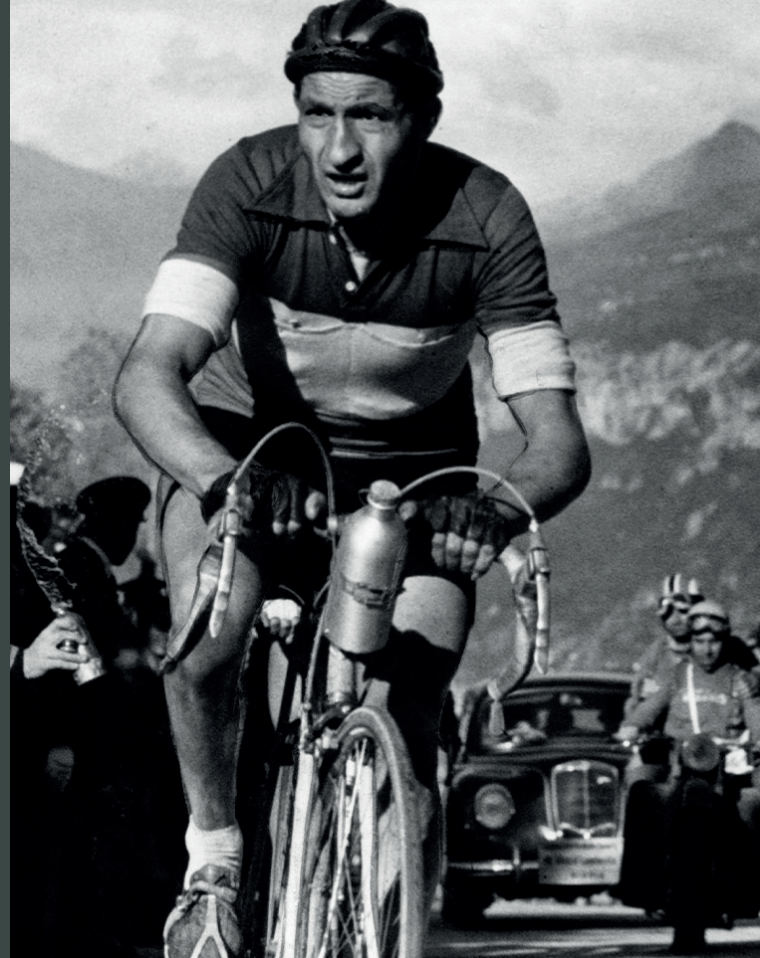
Bartali è il ciclista più forte e lo dimostra ancora una volta nel 1937 firmando il sontuoso bis al Giro d'Italia. Il 16 maggio domina la cronoscalata al Terminillo e conquista la maglia rosa, poi si ripete a Foggia, a Merano e ancora a Gardone Riviera. Per gli avversari non c'è possibilità di battere l'Omino di Ferro, soprannome che richiama la sua forza e la resistenza a fatica ed infortuni. Le ultime tappe diventano una meritata passerella trionfale verso l'apoteosi di Milano. Gli italiani lo osannano, il fascismo vuol farne un simbolo di potenza nazionale anche al di là dei confini (ruolo a cui mai si piegherà) e lo obbliga a partecipare al Tour de France. Gino domina sulle Alpi staccando tutti sul Galibier e vince a Grenoble vestendo la maglia gialla. Sembra l'inizio di una cavalcata inarrestabile ma il giorno dopo in una discesa resa scivolosa dalla pioggia, Giulio Rossi cade e lui gli va addosso rotolando sulle acque gelide del fiumiciattolo Colau. Il compagno Camusso lo riporta in strada a braccia e Gino, anche se sotto choc e ferito, riparte, giungendo al traguardo attardato, ma salvando storicamente la maglia. I postumi della caduta si fanno sentire e sull'Izoard perde minuti e primato in classifica. A Marsiglia si ritira anche se sembra in ripresa, ufficialmente per motivi di salute, ma presumibilmente per ordine arrivato da Roma, perché per il regime era meglio un italiano ritirato causa caduta che sconfitto. Al Tour ci torna nel 1938 dopo aver saltato il Giro per allenarsi (ancora costretto pare dai vertici del regime)

e stavolta nessuno può fermarlo. Resta tranquillo sui Pirenei, scortato dalla super nazionale guidata da Girardengo, vince a Marsiglia e poi si scatena sulle Alpi, regalando momenti di grande ciclismo. Sull'Izoard stacca tutti, si prende la maglia gialla e controlla la situazione nelle tappe seguenti fino al trionfo di Parigi. Conquista il Tour con più di 18' sul belga Vervaecke ed è per tutti il ciclista più forte del mondo.

Nel 1939 si aggiudica la prima Milano-Sanremo imponendosi in una volata ristretta e si presenta al Giro d'Italia come favorito. Vince a Genova, si ripete nella sua Firenze e firma il tris a Trento, ma sul Tonale una foratura sotto la neve compromette il trionfo finale in favore di Valetti. Bartali non ci sta e sul Ghisallo tenta il tutto per tutto: a Milano vince l'ultima tappa, ma si deve accontentare del 2° posto in classifica. In estate la nazionale italiana non va al Tour per la delicata situazione politica e Gino chiude la stagione con il bis al Lombardia. Nel 1940 con la Legnano di Bartali esordisce come gregario il giovanissimo Fausto Coppi e i due corrono il Giro d'Italia assieme. Nella seconda tappa, Torino-Genova, il destino gioca un brutto scherzo al capitano che cade a causa di un cane perdendo 5'. Il direttore Pavesi sugli Appennini lascia libertà a Coppi che vince a Modena vestendosi di rosa. Sulle rampe dolomitiche del Passo della Mauria il leader va in crisi ed è proprio Gino a sostenerlo. L'apoteosi di Fausto è il 9 giugno, il giorno prima dell'entrata in guerra dell'Italia.

Il conflitto spazza via tutto e toglie a Bartali gli anni migliori della carriera (nel 1940 c'è tempo però per il terzo sigillo al Lombardia con un'azione solitaria) ma mette in mostra la grandezza dell'uomo. Gino, su invito dell'amico-cardinale Elio Dalla Costa, nasconde nella sua bici documenti falsi che nel tratto Firenze-Assisi, fingendo di allenarsi per eludere i controlli, consegna ai perseguitati da nazisti e fascisti salvando 800 vite umane da settembre 1943 a giugno 1944. Uno degli snodi nevralgici è la stazione di Terontola-Cortona. Tutti i giorni mette a rischio la propria incolumità e per alcuni mesi si nasconde a Città di Castello per evitare la cattura. Le sue gesta eroiche restano ignote per anni ("il bene si fa ma non si dice" affermava), ma nel 2013 viene nominato "Giusto fra le Nazioni", 13 anni dopo la morte del 5 maggio 2000.

A guerra finita molti pensano che Bartali sia vecchio per battere un Coppi nel pieno della maturità, ma il leone toscano ruggisce ancora e nel 1946 trionfa al Giro d'Italia della rinascita. Attacca sulla salita del Macerone nella Chieti-Napoli e pur non vincendo



guadagna 4' sul rivale in crisi. Fausto si riprende e tenta il recupero, ma Bartali si veste di rosa ad Auronzo di Cadore, resiste nella tappa di Bassano del Grappa e a Trento si salva per 47", nel giorno in cui Coppi sfrutta una foratura per attaccarlo. La gente è in estasi per i due campioni, il ciclismo porta entusiasmo e Bartali diventa l'intramontabile, centrando il tris al Giro.

La rivalità con Fausto è sempre più accesa, pur se caratterizzata da profondo rispetto. Nel 1947 Ginetaccio compie l'impresa alla Milano-Sanremo rimontando oltre 9' a Cecchi sotto la pioggia e arrivando al traguardo con 4' di vantaggio. Al Giro si aggiudica le tappe di Genova e Pieve di Cadore e pare proiettato verso il trionfo finale, ma Coppi ribalta tutto attaccando sul Falzarego e vincendo la frazione di Trento. Fausto trionfa, Bartali 2°, si rifà firmando il bis al Giro di Svizzera.

Il 1948 per l'intramontabile Bartali è l'anno della gloria sportiva eterna, con lo storico bis alla Grande Boucle, 10 anni dopo il primo trionfo (record di longevità imbattuto). Il fuoriclasse azzurro griffa la tappa inaugurale, si ripete a Lourdes e Tolosa, ma in classifica è distante dal talentuoso Bobet. Il ritardo supera i 20' e il destino pare segnato. Non è così. Il 14 luglio l'attentato a Palmiro Togliatti, leader del Partito Comunista, provoca scontri in tutta Italia. Il clima è infuocato e Bartali riceve una telefonata dai vertici della politica italiana. Gli viene chiesto di

vincere il Tour, per distogliere l'attenzione da quei fatti gravi e riportare serenità. La missione è ardua, ma la classe e la grinta dell'Omino di Ferro sono infiniti. Si scatena sull'Izoard e a Briançon vince recuperando parte del divario, poi completa l'opera volando su Galibier e Croix de Fer, primeggiando ad Aix les Bains e sfilando la maglia al francese. La notizia è trasmessa via radio, l'impresa contribuisce a rasserenare gli animi. L'impossibile è realtà, i successi di Losanna e Liegi certificano la superiorità e a Parigi è l'apoteosi. Gino trionfa con oltre 26' di vantaggio, il mondo sportivo esalta una delle più grandi imprese di ogni epoca.

Nel 1949 e nel 1950 si piazza 2° al Giro d'Italia e nella storia della corsa rosa detiene ancora due record: i piazzamenti nella top ten (13) e le vittorie nella classifica scalatori (7). Dopo il memorabile trionfo del 1948, Bartali torna al Tour de France nel 1949 e nella difficile convivenza con Coppi il CT Binda recita un ruolo decisivo per non ripetere la figuraccia del Mondiale di Valkenburg (con i rivali che si marcarono danneggiandosi a vicenda). Emblematico quanto accade il 18 luglio a Briançon, con Fausto che attende Gino dopo una foratura e che gli lascia, nel giorno del suo 35° compleanno, vittoria e maglia gialla. Tutto cambia però nella tappa di Aosta con Bartali che cade in discesa e Coppi che riceve da Binda l'invito a fare la sua corsa. L'Airone non aspettava altro e vola verso successo parziale e finale, mentre chiaramente il toscano borbotta amaro.

Nel 1950 Gino cala il poker alla Sanremo primeggiando allo sprint dopo le sempre più frequenti schermaglie con Fausto e al Tour si piazza 4° nel 1951 e nel 1952. Non vorrebbe mai scendere di bici, ma anche l'intramontabile si avvicina all'epilogo. L'ultimo acuto è al Giro di Toscana 1953, il 13° posto al Giro d'Italia 1954 è l'atto finale di una carriera magnifica. Ci sono stati campioni che hanno vinto di più, ma i numeri in questo caso sono relativi. Perché senza la guerra e in un altro periodo politico il palmares sarebbe stato più ricco e perché nei tanti chilometri percorsi da Gino ("quanta strada nei miei sandali, quanta ne avrà fatta Bartali" cantava Paolo Conte) spiccano quelli effettuati durante il conflitto per salvare persone che hanno potuto vivere grazie alle sue pedalate eroiche. Famiglie andate avanti, generazioni non spezzate. Non esiste trionfo più bello. Ecco perché Gino Bartali non è "solo" un mito del ciclismo italiano e uno degli sportivi più forti di sempre, ma è soprattutto il Campione dal cuore grande che ha aiutato gli altri, rischiando la sua vita e diventando esempio, per l'eternità.



Il periodico l'Eco del Tevere è diventato maggiorenne, sono passati infatti 18 anni dal primo numero pubblicato. Il raggiungimento della maggiore età non è per noi sicuramente un punto di arrivo ma di partenza per nuove sfide.

L'ECODEL TEVERE
ED 154 - ANNO XVIII
N°2 - MAR 2024



Gli anni passano ma lo spirito è sempre lo stesso: voglia di mettersi in gioco con le proprie passioni e competenze, per presentare storie e personaggi con tanta voglia di divertirsi e di mantenere intatto l'entusiasmo del primo giorno.

L'Eco del Tevere è una rivista che parla in maniera seria e approfondita di un territorio, toccando a volte temi scottanti con inchieste che sono andate ad aprire i "tombini", ma parlando anche di cultura, storia e di tanto altro.

I NUOVI LIMITI PER IL PIGNORAMENTO SUL CONTO CORRENTE DELLO STIPENDIO DEL LAVORATORE

IL LEGALE
RISPONDE



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.



“Egregio Avvocato, ho ricevuto quasi contemporaneamente due pignoramenti sul conto corrente a fronte di alcuni debiti che avevo contratto circa un anno fa con il mio avvocato e con la pubblica amministrazione. Sul conto, al momento del pignoramento, erano presenti 3.000,00 euro derivanti dal mio stipendio mensile. Mi conferma che l'importo massimo pignorabile è di un quinto?”

Caro Lettore,

in linea generale lo stipendio del lavoratore può essere pignorato nella sola misura di un quinto; ciò in quanto si vuole garantire il c.d. minimo vitale al lavoratore. Se, però, un soggetto è debitore simultaneamente per più motivi, il pignoramento può superare la soglia di un quinto, ma non può andare oltre la metà dell'ammontare della somma.

Nel caso in cui il creditore aggredisca lo stipendio già accreditato sul conto del lavoratore, allora il pignoramento potrà esserci soltanto per l'importo eccedente il triplo dell'assegno sociale pari, quest'ultimo, per il 2024, a 534,41 euro. Pertanto, il limite, oltre cui è possibile procedere a pignoramento, è di 1.603,23 euro. Nel suo caso, poiché sul conto corrente aveva 3.000 euro, tenuto conto del limite impignorabile di 1.603,23 euro, si potrà pignorare la somma residua di 1.396,77 euro. Solo nel caso in cui lo stipendio viene accreditato sul conto dopo il pignoramento, di regola, le somme potranno essere pignorate nel limite di un quinto.

Ve lo diciamo con il cuore in mano, l'Eco del Tevere cercherà sempre di migliorarsi per soddisfare i nostri lettori, perché per noi voi siete parte della nostra grande famiglia e il nostro successo lo vogliamo condividere con voi.

45

PARLARE IL **DIALETTO**
NON È MALEDUCAZIONE...
MA “ARTE”

IL **DIALETTO** FA PARTE
DELLA NOSTRA CULTURA
E VA SALVAGUARDATO

IL **DIALETTO** È AMORE
PER LE NOSTRE ORIGINI

di Francesco Crociani



CELLULA + *Farmacia*
Antucci
Beauty

Trattamento viso con l'utilizzo di acidi della frutta (AHA).

Agisce sulla rigenerazione ed esfoliazione della pelle, levigando le rughe, idratando in profondità, rendendo la pelle luminosa.

INFO e PRENOTAZIONI: 366 954 1650
@farmaciacantuccibeauty / Via della Castellina, 11 Sansepolcro



UNA LINGUA STRANIERA? NO, “EL DIALETT SAMPIERAN”

“A sampier us parla e csi”. Di primo acchito può sembrare una lingua straniera. Ma è davvero così? No, sfatiamo ogni dubbio. Si tratta semplicemente del dialetto sampierano. La sua traduzione, in lingua italiana corrente, è semplicemente “A San Piero si parla così”. Ma sono tante altre le parole, o meglio ancora le frasi che vogliamo riportare in questo spaccato di storia. “In do tu vai stasera” che sta per “dove vai questa sera”, oppure quelle più complesse come “e vag a magna una piada col presciut”; ovvero “vado a mangiare una piadina con il prosciutto”. Ma potremmo continuare per molto. “Cos tu fai ed man”, quindi, “cosa fai domani” e poi “tu sei busciard” che sta per “sei un bugiardo”. Sono tutte affermazioni che vengono utilizzate in dialetto inzuppato di una espressività unica, un sistema territoriale linguistico che serve per comunicare; non va mescolato con altri luoghi seppur limitrofi, perché man mano che ci si sposta anche di pochi chilometri esistono cambiamenti di lingua. Scrivere è un conto, ma alla fine il tono è completamente differente. Il dialetto sampierano è la lingua orale del luogo, ha dato vita ad un panorama linguistico ricco e multiforme tanto da arrivare a coniare il termine “gallico-toscaneggiante”: ha una notevole moltiplicazione dei suoni vocalici, permette di acquisire usi e costumi provenienti dall’Appennino ma tra due regioni confinanti, il quale rende difficile lo studio per la mancanza di regole ortografiche. Fino al 1923 questa parte dell’Alto Savio era conosciuta come la Romagna in Toscana. A San Piero si utilizzano proverbi e modi di dire per raggiungere il massimo significato con il minimo sforzo, ma che poi solo un vero sampierano riesce a capire. Una tradizione sconosciuta e miscelata, con eccezione per alcuni canti, dettati dentro le osterie con opere trasmesse nei secoli che ancora oggi sono contagiose. Va sottolineato che questo dialetto ha forme espressive tipiche: canzoni, filastrocche che costituiscono un vero e proprio bagaglio significativo. Il Comune è lo stesso, quello appunto di Bagno di Romagna, ma le differenze sono marcate tanto da affermare che sono quasi due ‘lingue’ differen-

ti. Il confine linguistico fra le cadenze fonetiche è davvero marcato: più dolce e cantilenante il ‘sampierano’, più secco e toscaneggiante quello ‘bagnese’. Ma a tutto c’è un perché. È bene precisare che quello sampierano finisce sempre con la consonante, mentre in quello bagnese si tende ad aggiungere una “e” finale. La parola giovanotto, per esempio, da una parte diventa ‘giovnott’ mentre dall’altra ‘giovnotte’. La differenza dei due dialetti forse sta nelle barriere innalzate da campanili di parte, soprattutto in passato, che hanno contribuito ad isolare le piccole comunità pur vivendo in aree vicine. Si continua ad utilizzarli per il loro senso riconosciuto, per esprimere un determinato concetto, una componente chiave della cultura locale, valori, speranze con cui ripercorrere i sentieri della memoria che oggi sono sempre più inquinati dalla corsa frenetica della vita. Al tempo stesso, però, raccontare il dialetto sampierano in poche pagine è un’impresa faticosa: si perde nella notte dei tempi, una lingua sopravvissuta all’identità di un popolo e che ha ritrovato recentemente un interesse nella propria gente, che sente ancora il richiamo delle proprie radici nella sua ricchezza culturale. Si moltiplicano le iniziative per salvarlo, espressione di una storia millenaria ed un pezzo di comunicazione ancora oggi adoperato: per ascoltare le frasi in volgare è sufficiente frequentare il mercoledì mattina la piazza del mercato a San Piero in Bagno. Ma occorre fare presto poiché il naturale ricambio generazionale rischia di portarsi via anche questo bello spaccato. La sfera dialettale nell’Alta Valle del Savio sembra che non abbia regole vincolanti per colui che parla: è meno controllato rispetto alla lingua ‘corretta’ e per questo un modello standard non esiste. Porta dentro un tesoro linguistico che narra identità e tradizione, un tempo destinato ad un pubblico di massa che oggi viene considerato qualcosa di meno nobile rispetto alla lingua nazionale. Dietro alle parole e per mezzo delle parole è possibile risalire al bagaglio di una civiltà, aiuta a capire chi siamo stati, si riconoscono in quelle parole le dimensioni umane artistiche e artigianali. La forza di pronunciare a volte fa una componente fondamentale di quel carattere sereno e aperto che è la qualità riconosciuta della comunità. Rappresenta il collegamento culturale legato al territorio con la possibilità di ritrovare la terminologia delle arti e dei mestieri: dalla pastorizia all’agricoltura, fino alle tecniche di produzione. È importante conservarne le origini vocali dei nostri nonni per capire dove hanno inizio e come nascono, viene parlato in famiglia dalle persone più anziane e spesso viene

usato nelle campagne. In dialetto non si può dire tutto, ma certe cose possono uscire anche meglio: per qualche cittadino di San Piero, utilizzando una similitudine calcistica, è come salvarsi in corner nel momento del dialogo. Salvare una parola del dialetto, che non sia stata registrata dai numerosi vocabolari esistenti, significa recuperare la parte di una comunità di parlanti. Esattamente come le persone che prendono delle deviazioni, così fanno le lingue; un mix di conoscenze e tradizioni da scoprire. Forse, il valore che oggi si dà è limitato per la perdita di espressioni, seguite da un impoverimento di vocaboli, annodati alle professioni e alle attività che stanno scomparendo, ma hanno un importante ruolo come scrigno che conserva la storia: usi e valori di chi lo parla. In passato la mannaia della discriminazione significava essere guardati dall'alto verso il basso dagli amici in città, una barriera sociale che divideva le famiglie povere da quelle ricche, parlare in dialetto era vergogna e sembrava di essere poco colti. L'uso del computer e della tecnologia ha spinto ad abbracciare nuovi percorsi e a sforzarsi di imparare l'inglese piuttosto che custodire i dialetti. I giovani che fuggono in cerca di un futuro più brillante, giustamente, con una nuova lingua con cui è più facile comunicare rischiano di dimenticare le tradizioni della propria terra di origine. Tra i fattori che uccidono i dialetti c'è semplicemente il passare del tempo. Una società fatta di persone, ricca di un'espressività difficilmente eguagliabile, deve preservare, valutare e conservare il passato con lo sguardo avanti verso le generazioni future, serve a comunicare il pensiero veicolo della cultura dei territori.

PAROLE PERDUTE DA SALVARE NELLE SCUOLE

“Il sentire dei canti”. È il progetto portato avanti all'interno dell'asilo delle Grazie di San Piero in

Bagno per mantenere la tradizione dialettale tra i banchi di scuola. Un documento con filastrocche tutte in dialetto per imprimere questa 'lingua' nella mente e nel cuore dei bambini già dalla scuola dell'infanzia. Un progetto nato da un'idea dell'asilo con la preziosa collaborazione di Simonetta Lambertini, scrittrice e illustratrice di origini sampierane trasferitasi poi con la famiglia a Roma. Le parole e il dialetto dei nostri nonni aiutano a ricordare le tradizioni e attraverso il dialetto le persone più longeve riescono anche a mantenere l'intensità dei ricordi d'infanzia. C'è però chi a San Piero in Bagno mantiene ancora viva questa importante tradizione, tantoché nel lontano 2015 ha pure ricevuto un importante riconoscimento in Campidoglio. Attraverso la pubblicazione dal titolo “Vocabolo del dialetto Sampierano”, l'associazione per la salvaguardia delle tradizioni culturali “Il Faro di Corzano” porta avanti questo lavoro. Gli autori del libro sono Ivan Vicchi, Franco Locatelli e Paolo Eugenio Spighi. “Quel dialetto è stato definito dagli esperti ‘gallo italico con pronuncia verso il toscano’ e si tratta di un linguaggio che i nostri nonni sapevano interpretare alla perfezione – dicono gli autori di quello che viene definito una sorta di vocabolario - tramandato oralmente di padre in figlio nella cultura contadina, mentre poco in forma scritta. Per realizzare la stesura è stato necessario raccogliere le parole con l'aiuto e l'interessamento di tante persone locali, che hanno fornito parole in quantità. A queste persone va il ringraziamento anche se non è possibile riportare tutti i nomi di coloro che hanno passato i bigliettini con la loro lista di ‘parole perdute’ che hanno voluto consegnare alla memoria dei sampierani. Dopo la raccolta ha fatto seguito una fase di scelta e copiatura, poi un lungo lavoro di rifinitura e correzioni, ripensamenti e revisione di bozze. È stato fatto un grande lavoro di stesura con gli autori tuffati nell'impresa di scrivere. Per l'inserimento delle parole si è scelto dei criteri per-

IPKOM

 800978621

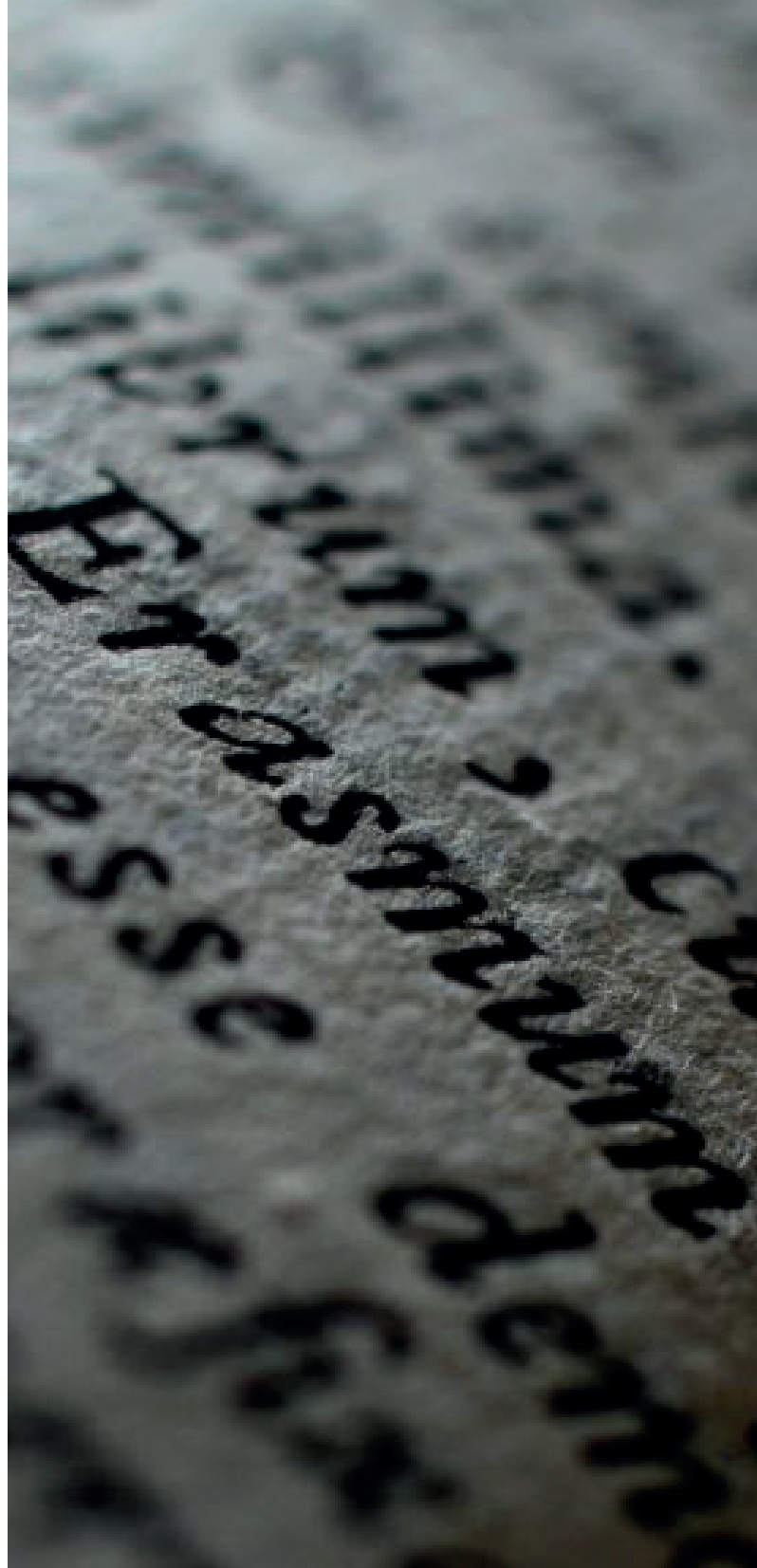
 www.ipkom.com  info@ipkom.com

 Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)

**Centralini Telefonici
& Servizi in Cloud**



ché non si potevano introdurre tutte quelle arrivate sul tavolo. Alcune di queste si possono pronunciare tranquillamente in dialetto. In altri casi si è cercato di creare dei principi di leggibilità per rendere graficamente i suoni che non esistono in italiano, un percorso nel quale non poteva mancare una riflessione sul tema: dialetto che profuma di castagne, considerato il ruolo centrale che la lingua ha avuto, e che oggi con il mondo verso la globalizzazione si sta perdendo. Alcune scelte possono essere messe in discussione, ma ci siamo trovati di fronte ad una materia come il dialetto sampierano non molto ufficializzato e con la difficoltà della pronuncia. Oggi è usato sempre più raramente con gli estranei e in situazioni pubbliche. Il dialetto solo chi appartiene alla zona d'origine può parlarlo bene e comprenderne il significato, ma è grazie a quelle persone che è stato possibile realizzare il dizionario. Premio che assume un significato ancora più importante poiché nella Protomoteca furono premiati anche due personaggi illustri del trecento e del cinquecento: Francesco Petrarca da Arezzo e Lodovico Ariosto, autore dell'Orlando Furioso”.





METTIAMO A NUDO ALESSANDRO POLCRI

Sottosopra, la rubrica dove un personaggio pubblico viene “messo a nudo”. Una chiacchierata a 360° gradi dove vengono affrontate numerose tematiche, dalla vita privata al lavoro, dalla politica all’economia e tanto altro. Accendiamo i riflettori in questa nuova puntata su Alessandro Polcri, 42 anni laureato in giurisprudenza, sindaco di Anghiari e presidente della provincia di Arezzo.



di Domenico Gambacci

CI DICA TRE COSE CHE RICORDA CON PIACERE DELLA SUA INFANZIA

“Sicuramente il periodo estivo che trascorrevi con i miei nonni che avevano un’azienda agricola a Motina di Anghiari: producevano tabacco Kentucky e allevavano le Chianine. Poi le amicizie perché quelle che si creano a 4-5 anni sono poi quelle vere, mentre la terza il giorno che sono diventato genitore. Avevo 23 anni: è stato uno shock emotivo ma anche segnale di maturità nei confronti dei coetanei”.

SCELGA I NOMI DI QUELLE PERSONE CHE CONSIDERA VERAMENTE AMICI

“Al primo posto sicuramente Alessandro, che è come un fratello: siamo nati insieme, ci sentiamo spesso anche se lui lavora fuori. Ho poi scoperto un amico sincero nella figura di Claudio Maggini: il mio vicesindaco, il cui rapporto va oltre la politica; credo sia uno dei pochi che riesce subito ad interpretare quello che penso”.

A CHE ETÀ IL PRIMO RAPPORTO SESSUALE?

“Tra i 14 e i 15 anni. Ero al mare e mi piaceva il mondo delle discoteche tantoché per un periodo ho fatto anche il PR. Mi trovavo a Rivazzurra, avevo conosciuto una ragazza tedesca: fu un rapporto occasionale, ma in quel momento c’era anche il desiderio un po’ di conoscere l’altro sesso”.

ANGHIARI AL PRIMO POSTO TRA I DIECI BORGHI PIU’ BELLI D’ITALIA. COSA PROVA ESSERE SINDACO DI UN COMUNE CHE HA RICEVUTO UN ATTESTATO COSÌ PRESTIGIOSO?

“Sicuramente di orgoglio, ma non solo personale penso di tutta la comunità. Essendo anche presidente della provincia di Arezzo ho l’opportunità

di girare nei Comuni e conoscere territori, quello che però noto di Anghiari, rispetto ad altri, è una caratteristica importante: c’è un tessuto sociale molto coeso. Tra gli abitanti c’è una forte identità culturale e questo sicuramente ci facilita nel dare la giusta immagine al turista che viene. Il tema dell’accoglienza funziona e questo ci ha permesso nel tempo di ottenere prestigiosi riconoscimenti. Anghiari ha mantenuto la sua autenticità con un centro storico vissuto dagli anghiaresi e il turista che viene si sente parte di una comunità”.

COSA NE PENSA DEI SOCIAL E DEI LEONI DA TASTIERA?

“Non credo sia un mezzo da bannare ma da utilizzare con molta attenzione. Esiste un contesto di piazza reale ed un contesto di piazza virtuale. Oggi, però, esistono dei sindaci sempre più ‘modello Chiara Ferragni’ questo per dire che bisogna evitare di mettere tutto nel calderone, soprattutto per tutelare quella che poi è la vita privata. Dico, quindi, bene i social ma di non esporsi troppo e di farlo – soprattutto gli amministratori – in maniera istituzionale”.

COME SI COMPORTEREBBE SE SCOPRISSSE CHE IL SUO PARTNER È BISEX?

“Tendenzialmente sono una persona molto aperta e non ho una impostazione rigida, ma è evidente che la cosa sia inconciliabile. Preciso che non c’è nessun pregiudizio però se mai dovesse succedere, le strade con il mio partner si dividerebbero”.

PERCHÉ GLI ITALIANI SI SONO ALLONTANATI DALLA POLITICA?

“Una parte degli italiani si è allontanata, quella dei più giovani nella fascia di età 18-45 anni; quelli più grandi parlano ancora di politica, frequentano

i partiti e leggono i giornali. C'è, quindi, una divergenza generazionale perché la politica dei partiti non esiste più e quindi si tende a perdere l'orientamento”.

CON QUALE POLITICO NAZIONALE LE FAREBBE PIACERE FARE UNA BELLA CHIACCHIERATA?

“Devo dire che dei leader oggi in campo non mi ritrovo in nessuno e proprio per questo non sono iscritto a partiti. Non c'è più un Antonio De Martino, Ministro della Difesa nel Governo Berlusconi, che è stato un po' uno dei mentori: uomo di grande cultura, oltre ad essere un pratico. I partiti oggi sono solo dei comitati elettorali, ma alla fine non c'è identità valoriale”.

CON QUALE DONNA DELLO SPETTACOLO LE PIACEREBBE ANDARE A CENA?

“Gioco in casa. Dico Valentina Lodovini perché la considero una donna anche molto intelligente. Così come Monica Bellucci che, nonostante l'età, ha ancora grande fascino”.

AIUTA LA SUA COMPAGNA NELLE FACCENDE DOMESTICHE?

“No, sono sincero. Ho pochissimo tempo perché non sono mai a casa e devo dire che sono anche abbastanza negato, nonostante abbia vissuto solo a Perugia negli anni dell'università. Sarei la tipica persona da pasta in bianco e scatoletta di tonno tutti i giorni. Fortuna, però, che ho la compagna che pensa a questo nonostante anche lei abbia poco tempo essendo farmacista: in questo, però, anche mia figlia aiuta”.

QUALI SONO I SUOI HOBBY PREFERITI?

“Mi piace leggere in particolare nel weekend, libri anche di thriller oppure di avventura che mi aiutano a svagare la mente. La domenica, se non ho impegni, vado a correre mentre almeno una volta alla settimana mi reco in palestra: non tanto per fare attività fisica, ma per liberarmi la mente dalla mole di impegni quotidiani”.

QUAL È IL LUOGO PIU' BIZZARRO DOVE HA FATTO L'AMORE?

“Una torretta nella spiaggia, quelle utilizzate dai bagnini per l'avvistamento in mare. È stato molto entusiasmante”.

CHE COSA LE FA PIU' PAURA DEL FUTURO?

“Sono una persona ottimista e credo che la società progredirà in meglio e non in peggio. La paura è quella della guerra, se guardiamo il mappamondo ci accorgiamo che è sempre più vicina all'Europa con il rischio che da una piccola scintilla, possa innescarsi il grande incendio”.

CI DICE I NOMI DI TRE POLITICI DEL PASSATO E TRE DEL PRESENTE CHE LEI APPREZZA IN MODO PARTICOLARE?

“Del passato dico Giulio Andreotti, Silvio Berlusconi e Bettino Craxi. Del presente ho ammirazione per Mario Draghi, Giorgia Meloni, Beppe Sala e Matteo Renzi”.

QUAL È IL CAPO DI BIANCHERIA INTIMA CHE LE PIACE PARTICOLARMENTE IN UNA DONNA?

“Diciamo tutto ciò che è pizzo lo identifico nella femminilità della donna e mi fa impazzire. Non mi piace l'aspetto mascolino, preferisco il messaggio più classico della donna mediterranea”.

QUAL È L'INSEGNANTE CHE HA AVUTO NEL SUO PERCORSO SCOLASTICO CHE RICORDA CON PIACERE?

“Si chiama Baliano Sbaragli ed è di Sansepolcro: insegnava diritto a ragioneria e mi ha fatto piacere la materia. Se trovi il giusto professore poi apprezzi anche la materia. Un altro eccezionale è stato Marco Rondoni, era un po' come avere Piero Angela in classe: faceva lezioni frontali. Lui mi ha dato il metodo razionale togliendo l'emotività per mettere davanti la ragione”.

LA SUA PARTNER LE CHIEDE DI PROVARE UNO SCAMBIO DI COPPIA, COME REAGIREBBE?

“Sarei contrario perché vuol dire che si va ad intaccare quella che è l'intimità di una coppia. In camera da letto mi piace la fantasia ma non la trasgressione”.

QUAL È IL PIATTO CHE A TAVOLA NON MANGEREBBE MAI E QUELLO INVECE CHE PREFERISCE?

“Amo pasta, carne e pesce. Mentre non sono molto attratto dagli antipasti e neppure dai dolci. Non mi piacciono i formaggi”.

RIENTRANDO A CASA TROVA SUA FIGLIA CHE FA SESSO CON IL SUO FIDANZATO, LA SUA REAZIONE?

“Mi imbarazza la cosa anche perché sono un genitore che non parla di questi argomenti, ma nel caso accada faccio finta di non vedere”.

FAVOREVOLE ALLA RIAPERTURA DELLE CASE CHIUSE?

“Sì, perché c'è una ipocrisia generale. È il mestiere più antico al mondo, quindi dico che sia fatto in luoghi protetti per le donne dove non siano sfruttare e con parametri sanitari adeguati. Quello di cui sono contrario è ghettizzare dei luoghi, ovvero concentrare tali attività in determinati angoli della città: secondo me è un modello sbagliato”.

C'E' UN LUOGO IN CUI SOGNA DI FARE UNA VACANZA?

“Preferisco sempre il mare, forse perché ho più ricordi. Tendenzialmente viene da dire mete esotiche, io invece rimarrei in Italia poiché abbiamo dei luoghi bellissimi. C'è tanto nel nostro Paese. Per esempio un posto dove non sono mai stato, ma che mi attrae, è la Calabria”.

HA MAI VISTO UN FILM PORNO?

“Chi è che non lo ha mai visto? Sarebbe ipocrita dire di no. Quando ero piccolo c'erano anche i giornalini, poi sono arrivate le cassette”.

TRE PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO CHE NON SOPPORTA?

“In generale quelli che fanno i moralisti pubblici. Non mi piace Fabio Fazio e neppure la Littizzetto, ma anche ciò che ruota attorno al Grande Fratello perché è un mondo che non esiste e poco educativo. Ci sono, d'altro canto, anche figure che apprezzo come Amadeus o Fiorello che considero veri professionisti”.

LA MAGGIOR GRATIFICAZIONE CHE HA RICEVUTO NEL CAMPO PROFESSIONALE?

“Sono tante, ma cito una delle ultime. È stata quella di essere eletto presidente della provincia di Arezzo: è stato il riscatto di un territorio, della Valtiberina che veniva da sempre considerata la cenerentola. Questo per dire che con una visione di futuro, anche un piccolo territorio di campagna può andare in città”.

CI DICA COSE APPREZZA DI ANGIARI E QUELLO CHE PROPRIO NON LE PIACE

“Mi piace il fatto che siamo un paese che non ci dividiamo, oltre alla bellezza di Anghiari e i suoi luoghi di interesse artistico e culturale: per questo non siamo secondi a nessuno. Se invece fossi stato sindaco tra gli anni '70 e '90 avrei sicuramente rafforzato il tema della zona industriale, cosa che oggi è più difficile fare. Ci sono stati degli errori, ma avrei preferito qualche fabbrica in più”.

COME ARGINARE IL FENOMENO DELL'IMMIGRAZIONE?

“Partiamo dal presupposto che l'immigrazione c'è sempre stata e fa parte della logica di ognuno di noi. Siamo nomadi per natura, anche mio padre

per anni ha lavorato in Francia. Quello che dico è il controllo dei flussi ed il rispetto delle regole e delle tradizioni nostre. L'immigrazione in parte ci vuole anche perché vediamo che la manodopera manca in tutti i settori. Ecco, quindi, la sostenibilità all'immigrazione: non si può sentire di flotte di persone che arrivano nel nostro territorio, poiché si rischia di creare un problema sociale”.

QUALI SONO I VALORI PIU IMPORTANTI CHE LE HA TRASMESSO LA SUA FAMIGLIA?

“L'onestà. Mio padre diceva sempre che era meglio fare un brutto affare, ma mantenere l'amicizia perché questa non la ricompra. Lo vedo anche da politico: ti possono attaccare, ma alla fine se hai onestà e correttezza ti crei autorevolezza. L'altro valore, poi, è quello del lavoro: sono uno stacanovista e non ho problemi per lavorare”.

COSA VORREBBE FARE DA GRANDE?

“Nuove esperienze perché la vita è una grande avventura. Quando siamo venuti al mondo è un po' come aver vinto un grande viaggio. Non mi vedo fossilizzato nella politica, altrimenti non ti aiuta a crescere: potrei anche cambiare impostazione di lavoro”.

QUAL È STATO IL COMPLIMENTO PIU' BELLO CHE HA RICEVUTO DA UNA DONNA IN AMBITO SESSUALE?

“Sono più selvaggio che dolce. Ho avuto esperienze, questo è normale, ma va tenuto conto che dal 2001 sono con la mia compagna: siamo nati e cresciuti insieme e insieme abbiamo messo al mondo una figlia che oggi ha 19 anni”.

DOMANDA FINALE: LEI È STATO ELETTO SINDACO DI ANGIARI LA PRIMA VOLTA TRA LO STUPORE GENERALE E CON QUALCHE PERPLESSITA', OGGI È GIUDICATO DA MOLTI IL PRIMO CITTADINO MAGGIORMENTE APPREZZATO DALLA GENTE IN VALTIBERINA. A COSA DEVE QUESTA METAMORFOSI?

“Torno a parlare del metodo che credo sia la cosa più importante nel lavoro. Si entra in punta di piedi e con il tempo si acquisisce la fiducia. Non sono un sindaco accentratore, ma credo che devi sempre trovare il giusto compromesso. Credo che in Valtiberina sono l'unico sindaco a ragionare di più in una logica comprensoriale. Da soli non siamo nulla, per poter contare occorre fare massa critica: per me, quindi, è stato naturale aprirsi all'Alta Valle del Tevere nella logica di quella che è stata la candidatura a Capitale Italiana della Cultura. Se ogni sindaco ragiona per scatola chiusa, la Valtiberina sarà sempre meno importante e il territorio si impoverisce; occorre, quindi, condividere sempre un percorso, poi ci sono i risultati”.

52





CONIGLIETTI PASQUALI BISCOTTI DI PASTA FROLLA CON OVETTI DI CIOCCOLATO

TEMPO DI PREPARAZIONE:
20 MINUTI
DOSI PER:
12 BISCOTTI

INGREDIENTI

2 uova
300 gr di farina
90 gr di zucchero
80 ml di olio di semi
1/2 bustina di lievito per dolci
1/2 limone, la scorza grattugiata
15-20 gr di cioccolato bianco
zucchero a velo q.b.
12 ovetti colorati



La passione per la cucina mi è stata trasmessa dalla mia nonna e dalla mia mamma, ma, per la mia idea di cucina, talvolta troppo rispettose della tradizione. Dai loro insegnamenti, dalla lettura di libri di cucina e di quelli che trattano dei rapporti tra alimentazione e salute è un continuo apprendere nozioni. 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

CUCINA

PREPARAZIONE

Rompere le uova in una ciotola capiente, poi aggiungere lo zucchero, l'olio di semi e la scorza di limone. Dopodiché anche il lievito: mescolare bene gli ingredienti e unire la farina poco alla volta. Lavorare molto bene l'impasto, e se è ancora appiccicoso, aggiungere altra farina. Dividere l'impasto in 12 pezzi e formare con ciascuno di

essi un filoncino lungo. Avvolgere le estremità per due volte così da formare un "coniglietto" lasciando una cavità dalla parte opposta abbastanza larga per accogliere, una volta cotti, l'ovetto di cioccolata. Infornare per 10-15 minuti. Una volta raffreddati sciogliere il cioccolato bianco e, con un pennello o un cucchiaino, usarlo come 'colla' per attaccare gli ovetti. Guarnire con lo zucchero a velo e... assaggiare!



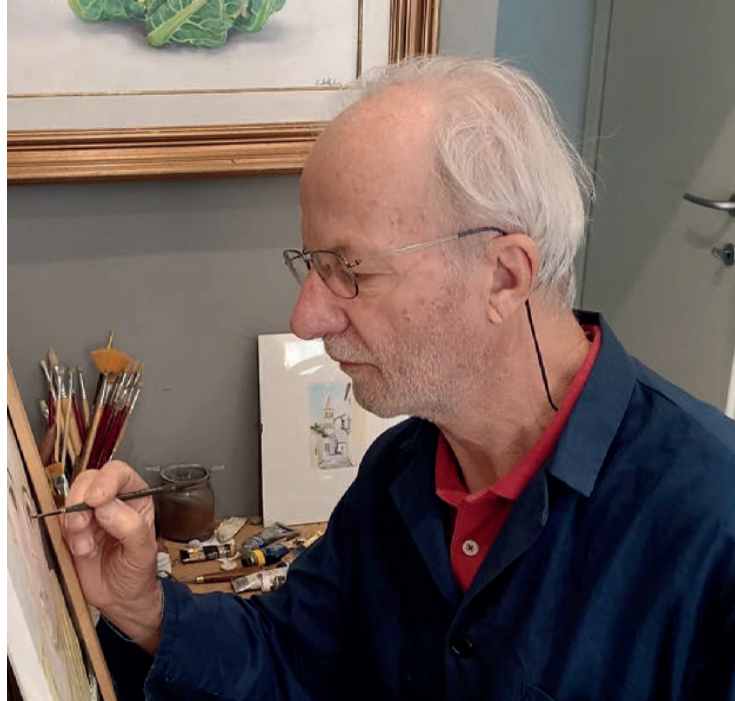
IMPRESSIONISMO E IPERREALISMO NEL PENNELLO DI ENZO DELLA RINA

La maggior parte dei musei e delle gallerie cittadine si trovano, a Sansepolcro, su una sola strada. È via Niccolò Aggiunti sulla quale si affacciano il Museo Civico, la Casa di Piero della Francesca, l'Aboca Museum, il centro dedicato alle arti contemporanee di CasermArcheologica e la galleria dell'associazione Franco Alessandrini; ci sono, poi, anche ben due spazi espositivi del pittore Enzo Della Rina, uno di fronte all'altro. Nello specifico sono la saletta mostre al civico 45 su Palazzo Fabbriciani, e lo studio al numero 56. Presenza importante che consegna il privilegio della sua creatività a quanti si trovano a percorrere questa strada. L'esperienza pittorica di Della Rina inizia negli anni '70 con passi fatti nelle associazioni locali partecipando alle iniziative realizzate da Franco Tredici, che tan-

ta energia dette a varie generazioni di creativi. Facile intravedere nel suo cammino creativo una pratica che denota un traguardo. La sua pittura unisce alle conoscenze, una grande originalità, soprattutto nella scelta dei colori; questi sono a tratti romantici, intimi, personali e segnano una sensazione di ancestrale concepimento. Della Rina è detentore dei saperi del pittore antico che risponde all'invito di Michelangelo procurandosi, appena può, di dipingere dal vero. Che si dedichi alla pittura fresca e impressionista o che si attardi nell'iperrealismo, compie tutti i passi perché l'opera diventi un piccolo capolavoro. Ci sono in lui, dunque, due cammini stilistici ma, attenzione, non si tratta di idiosincrasia. L'impressionismo e l'iperrealismo sono portati avanti come due estensioni della stessa capacità. Il

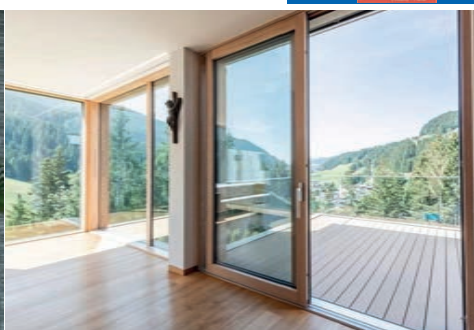
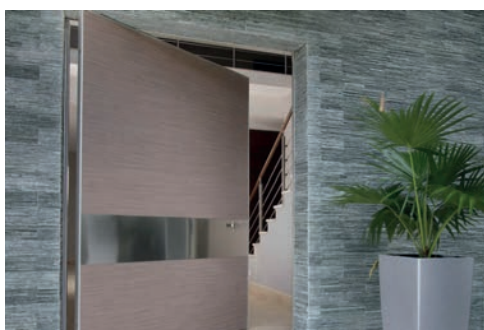
pittore non trascura di continuare a studiare e lo fa spesso attraverso la vicinanza di maestri che sono entrati a far parte del suo entourage: è il caso del maestro Paolo Tagliaferro di Lonigo in provincia di Vicenza, da cui ha preso la via dell'iperrealismo o del maestro Mario Massolo di Casale Monferrato, con il quale trascorse interminabili giornate all'aperto a dipingere dal vero e realizzò pure la mostra denominata "En plein air di due amici". Con i paesaggi ci dona la verosimiglianza di luoghi che finiscono per appartenere a tutti poiché una poetica sintesi li rende universali. Sarebbe limitativo parlare del paesaggio come soggetto principe del suo lavoro, perché ci sono anche le nature morte e i ritratti. Sue opere sono sempre nelle collettive della Compagnia Artisti a Sansepolcro. Dal 23 novembre al 5 dicembre 2023 è stato presente, assieme ad altri artisti, nella sala esposizioni di Palazzo Pretorio a Sansepolcro nella mostra "Ai piedi del Rosso" finalizzata alla raccolta fondi per il restauro della Chiesa di San Lorenzo. Lo si trova anche in gallerie del centro e del nord Italia: affollato di impegni fu il 2016 che lo vide in mostra con Onart Gallery a Villa Barucchello di Porto Sant'Elpidio, alla Rocca di Sassocorvaro e al Castello di Frontone in provincia di Pesaro Urbino oppure a Marina di Ravenna. Sempre del 2016 il suo drappo dipinto per il Palio della Balestra a Sansepolcro e la collocazione permanente di una sua opera, l'11 giugno, nella Casa Natale di San Camillo De Lellis nella Collettiva "Il Gigante della Carità" curata dall'artista Pino Nania.

di Michele Foni



SI BARONI

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



Detrai i tuoi infissi al 50% per risparmio energetico, un altro 35% te lo regala la tua casa

via degli Artigiani, 32 - SANSEPOLCRO - tel 0575 74 98 50 - info@baronisi.it - www.baronisi.it

IL DIRITTO DI BACIO NELL' ANTICA ROMA

NELL'ANTICA ROMA L'ALCOLTEST ERA IL "DIRITTO DI BACIO"

Nell'antica Roma esisteva lo "Ius osculi", ovvero il "Diritto di bacio". Un'usanza introdotta dal diritto romano secondo cui una donna baciava ogni giorno sulla bocca il marito, il padre e il fratello. Si potrebbe pensare a un gesto affettuoso, ma non era questa la motivazione. Bensì era una prassi che consentiva ai maschi di famiglia di "saggiarne" l'alito per controllare che non avesse bevuto vino, violando un'antica legge che equiparava il bere alcolici per una donna all'infamia e all'adulterio, ed era perciò punibile con la morte. Se vogliamo era da considerare un rudimentale alcoltest dei giorni d'oggi. La ragione di tale avversione risiedeva, a quanto pare, nella presunta corrispondenza tra ubriachezza e sessualità. "La donna avida di vino – scriveva nel primo secolo A.C. lo storico Valerio Massimo - chiude la porta alla virtù e la apre ai vizi". Il divieto era rivolto alle cosiddette donne "honestae" che si differenziavano dalle donne "probrosae" per la giusta condotta. Così era obbligo per le donne oneste sottoporsi al controllo dell'alito, proprio per accertare che non avessero violato il divieto. Le uniche donne esenti da questa usanza erano le attrici, le ballerine o le intrattenitrici di taverna e il motivo è molto semplice: l'ebbrezza alcolica andava a facilitare le unioni carnali; bisogna anche ricordare, infatti, che all'epoca si credeva che il vino puro avesse proprietà anticoncezionali, molto utili quando si banchettava con queste ragazze che si concedevano facilmente ma che non erano le mogli. Dunque le gravidanze accidentali erano altamente indesiderate. Sicuramente un potere riposto in mano agli uomini che mortificava l'universo femminile, anche se le cronache di quel periodo raccontano taluni aneddoti particolari. Come quello per cui Agrippina, nobildonna romana, invocava spesso la concreta applicazione di questo privilegio dell'uomo per farsi

di Giulia Gambacci

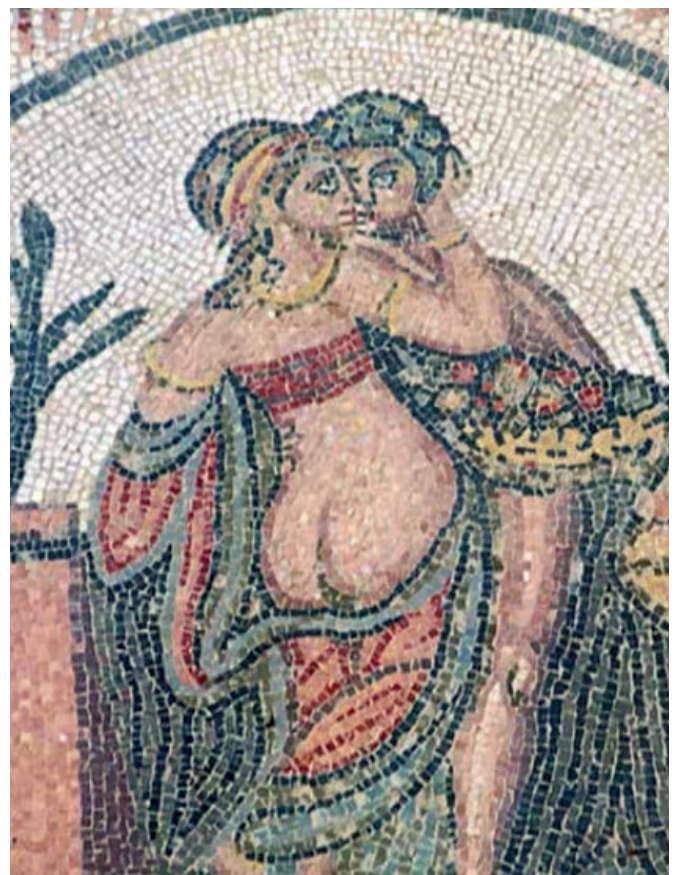
baciare dall'imperatore Claudio. Questa usanza fu abolita dall'imperatore Tiberio per evitare il contagio da herpes, chiamato "labialis" all'epoca, che si stava diffondendo molto velocemente tra la popolazione.

IL SIGNIFICATO ETIMOLOGICO DEL BACIO

Nella lingua latina vi sono tre vocaboli per indicare il bacio: osculum, savium e basium. Nel dettaglio la differenza fra i tre sta nel fatto che l'osculum indica l'amore familiare, con le labbra chiuse, non passionale, diciamo casto; il basium indica l'affetto coniugale, un bacio affettuoso, quello che si dà a familiari o figli. Infine il savium che indica il piacere: un bacio passionale, erotico, con l'uso della lingua, "alla francese". Nelle attestazioni scritte, in particolar modo quelle cristiane, il termine più in voga è "osculum pacis" (bacio della pace) per cui si diffuse l'usanza di scambiarsi la pace con dei baci casti sulle labbra, segno di fratellanza. Anche se con il tempo la pratica de "l'osculum pacis" fu giudicata inappropriata, riducendosi pian piano ad una stretta di mano, come nella liturgia attuale. Alla luce di quanto detto, si potrebbe dire che il bacio e i suoi significati hanno una storia lunga e tormentata.

GLI UOMINI ROMANI ERANO BISESSUALI

La morale dell'epoca spingeva a educare e a indirizzare i figli maschi verso la bisessualità. Bisogna entrare nella mentalità romana per capire il motivo. L'uomo romano, il civis Romanus, è innanzitutto spronato fin dall'infanzia ad essere un dominatore e a imporsi ovunque possibile. Tanto in guerra, quanto in politica





e in società ma soprattutto in famiglia. Tra le quattro mura domestiche l'uomo, il pater familias, è il padrone assoluto: un semidio, con potere persino di vita e di morte su moglie, figli e schiavi. Ma allora perché un uomo romano deve essere bisessuale e non invece spiccatamente eterosessuale, dal momento che per dimostrare il suo ruolo di maschio gli “basterebbe” dominare la donna? Perché il suo pensiero di dominio va oltre la donna: deve dominare tutti. La mentalità dell'uomo romano è di essere un vincente e di imporre la sua volontà su tutti: sui popoli nemici con le armi e le leggi, sugli altri romani con la ricchezza o lo status sociale, e su persone di rango inferiore anche con...la sessualità. Mai e poi mai un uomo romano in campo sessuale doveva essere sottomesso. Ed ecco perché i romani avevano l'abitudine di sodomizzare i nemici sconfitti. E non solo. C'era l'abitudine di sodomizzare anche gli schiavi di casa e gli ex schiavi, cioè i liberti. Per un romano, legato ai principi della moralità, una moglie non si addiceva all'eros e al sesso. Per queste pulsioni c'erano le schiave, le amanti, le concubine, le prostitute. La sposa non doveva conoscere le gioie del sesso e dell'amore; a lei era riservato soltanto il compito della riproduzione. Non deve quindi stupire che, sebbene si sposassero, i romani considerassero il matrimonio come un obbligo sociale. Non essendo matrimoni d'amore, per loro era solo una costrizione per soddisfare i desideri di carriera, economici o sociali del padre o della casata.



PIEVE SANTO STEFANO (AR) - ITALY
TEL: +39 05757941 / TRATOSGROUP.COM



LE NOTIZIE DAL TERRITORIO

www.saturnonotizie.it

GESTITO DA AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE

Via Guglielmo Marconi, 19/21, 52037 Sansepolcro (AR)

Telefono: 0575 749810

Official website: www.saturnocomunicazione.it

E-mail: info@saturnocomunicazione.it



FERRI DA CAPELLI

COLLEZIONISMO

SPIRITIERE E ARRICCIA CAPELLI NELLA STORIA DEL PARRUCCHIERE

Gli arnesi del mestiere che diventano nel tempo una pregiata collezione. Quasi unica in tutta Italia: dagli archivi ne risulta una simile solamente in Sicilia. È quella di Vincenzo Vescovi di Città di Castello, 90 primavere già alle spalle, che di fatto detiene una collezione speciale perfettamente attinente a quella che per 53 anni è stata la sua professione. È stato uno dei più affermati e conosciuti parrucchieri tifernati con saloni prima nella centralissima piazza Fanti e poi nel quartiere La Tina prima di appendere le forbici al chiodo il 17 gennaio 2001 dopo mezzo secolo di attività. Quel-

lo che è rimasto, insieme ad un enorme bagaglio di conoscenze, è stata una splendida collezione di ferri per i capelli. Tutti quegli strumenti che un tempo venivano utilizzati per modellare i capelli, del gentil sesso in particolare: oltre 600 pezzi tutti catalogati e custoditi gelosamente, i quali provengono da ogni parte del mondo poiché le tecniche di utilizzo erano davvero variegate.

LA VITA DA PARRUCCHIERE

“Se Vincenzo è il mio nome all’anagrafe, in salone per tutti ero Enzo. Nella mia vita professionale la figura dello Zio Renato, più grande di me di 18 anni, è entrata in maniera molto diretta. La professione di

parrucchiere, prima della fine della seconda guerra mondiale, non era frequente nelle zone di campagna o dei piccoli centri urbani. Erano poche, infatti, le donne che si rivolgevano sistematicamente a tale servizio. Tutto cambia negli anni '50 e '60 che coincidono con la grande crescita economica del Paese. Lo zio, quindi, mi ha aiutato ad entrare in questa professione al momento giusto e di avermi fatto seguire un percorso formativo di tutto rispetto. Nell’ottobre del 1948 ho iniziato a lavorare nel negozio Azzurro di Perugia gestito da Walter Giorgelli; oltre a lavorare, la mia famiglia doveva pagare anche una quota forfettaria di 20.000 lire poiché oltre ad essere un laboratorio di parrucchiere per signora era anche una specie



Anno primi 900 n. 3 / VIA
 Mod. scatola viaggio con ferro
 + fornello ad alcool ferro
 o manici in avorio " E D PARIIS



Anno 1908 Francia n. 4 EL. GA
 Mod. scaldaferrri elettrico
 professionale base in marmo
 o fornello artistico A.E.G.



Anno Fine 800 n. 3 - GAS
 Mod. scaldaferrri professiona-
 le a Cas in metallo
 o anonimo



Anno fine 800 n. 4 /SS
 Mod. Ferro X Trise a 4 canali
 manici in legno Asta Orling
 o anonimo

di scuola professionale. In realtà, però, la mia vera e prima esperienza professionale l'ho fatta nel negozio di Lorenzo, altro noto parrucchiere perugino. Nell'ottobre del 1952, con l'aiuto di un rappresentante dei prodotti l'Oréal che lo zio Renato conosceva, mi sono iscritto all'Accademia per acconciatura femminile di Roma, gestita direttamente dalla prestigiosa ditta di cosmetici, dove sono rimasto per circa tre mesi, compreso il Natale di quell'anno. Insomma, a Perugia avevo imparato il mestiere, mentre a Roma ho avuto modo di completare e affinare le tecniche allora in uso. Avevo acquisito una certa padronanza nel mestiere, seppure mi mancava la capacità gestionale del negozio perché fino a quel momento avevo la-

vorato sempre alle dipendenze. L'idea di mettermi in proprio è venuta dopo l'esperienza romana, agli inizi del '53. Ho scelto Città di Castello, nonostante io allora abitassi a Umbertide, perché la ritenevo una piazza adatta alle mie esigenze. Un inizio senza non poche difficoltà, ma da quel momento in poi è stato un crescendo tantoché nel tempo ho avuto modo di partecipare ai più importanti eventi di moda al mondo dove ho pettinato le teste di attori e personaggi del piccolo e grande schermo; al tempo stesso, in questi anni, ho ricevuto anche tanti riconoscimenti e apprezzamenti di stima. Attività che nel 2001 ho lasciato ai miei collaboratori, seppure già avevano delle quote".

LA COLLEZIONE DI FERRI ARRICCIA CAPPPELLI

“Collezionare oggetti fa parte degli hobby che ho più praticato durante tutta la vita ed è una attività che ha sempre esercitato su di me un grande fascino. Tra le varie cose che ho cercato di raccogliere e catalogare ci sono anche le attrezzature antiche e più recenti destinate alla acconciatura femminile. Questa collezione ha messo insieme due mie esigenze: una innata curiosità per quanto riguarda la professione di parrucchiere per signora e l'interesse per la raccolta di strumenti utilizzati lungo i secoli. In decenni di ricerca nei mercatini dell'antiquariato ho messo insieme oltre 600 pezzi che sono stati nel tempo

oggetto di mostre e di alcune apparizioni televisive”. Ma da dove nasce la voglia di questa particolare collezione? “È chiaro che il richiamo forte è quello del mio percorso professionale come parrucchiere. La scintilla si è innescata nel dicembre 1953: il mio negozio era già in piazza Fanti a Città di Castello e in quel periodo venivano organizzate le ‘Vetrine di Natale’; chiesi quindi aiuto all’amica, ma anche cliente, Eliana Pirazzoli che per l’occasione mi prestò alcuni pezzi che lei conservava a casa. Terminata la parentesi natalizia, esattamente nel momento in cui dovevo riconsegnare gli oggetti, mi disse che me li avrebbe lasciati con molto piacere. Da quel momento, quindi, è iniziata la mia ricerca di oggetti quasi unici nei vari mercatini dell’antiquariato di tutta Italia seppure, negli ultimi anni, si trovano sempre più con maggiore difficoltà. Oggi posso dire di avere un piccolo museo che conservo in maniera gelosa. Una serie pregevolissima di ferri per acconciatura, di vecchi strumenti per arricciare i capelli che vanno dal 1700 fino a quelli più complessi della ondulazione Marcel degli anni ’30, per giungere agli ultimi ‘a caldo’ predecessori degli ‘aggeggi’ – così li definisco – con cui ora si fanno le permanenti.

Sono tutti catalogati, sistemati in quadri secondo una precisa cronologia: sotto ho messo anche delle belle testine femminile con parrucche acconciate come all’epoca con cui si riferiscono i ferri. Una parte importante della collezione sono poi le spiritiere, ovvero quei fornelletti sui quali si scaldavano i ferri: alcuni sono addirittura cesellati e con decorazioni in metalli preziosi, appartenevano ai completi da viaggio per la toilette delle fortunate viaggiatrici dell’Orient Express. Effettivamente la paziente raccolta di antichi ferri del mestiere, mi ha aiutato a capire quanto antica e quanto nobile sia questa arte; un’arte minore, senza dubbio, ma non per questo priva di valore e di fascino. È una collezione davvero variegata che si spalma anche in epoche differenti: si va dai ferri per arricciare i capelli con manici a forbice, per passare a quelli a molla; ci sono quelli utilizzati per ondulare i capelli oppure i kit da viaggio. Spiritiere per molti, ma si arriva nella parte finale anche a quelli elettrici oppure a batteria. Un vero e proprio viaggio nel mondo e nella storia del ‘coiffeur pour dames’; termine francese per indicare il parrucchiere per signore”.

di Davide Gambacci

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**

PASQUA

E PASQUETTA CON LE DELIZIE DEL BORGHETTO

La raffinata atmosfera del Borghetto Luxury Restaurant è la cornice perfetta per rendere uniche le vostre festività pasquali. Un viaggio nel gusto, tra aromi e sapori che vi inebrieranno: 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.

E SARÀ FESTA ANCHE PER IL PALATO.



Il Borghetto

LUXURY RESTAURANT

FINO AL 30 MARZO
OLTRE 600 PRODOTTI A
PREZZO
CONVENIENTE



Garantire a Soci e clienti la qualità al prezzo più conveniente è da sempre il nostro impegno più grande. Ti proponiamo, **allo stesso prezzo in tutti i punti vendita Coop.fi**, una selezione di oltre 600 prodotti* di largo e generale consumo, a marchio Coop e di marca. Li trovi evidenziati dal cartellino **PREZZO CONVENIENTE**, più facile riconoscerli, più facile sceglierli. **UNA MANO CONCRETA PER LA SPESA DEI NOSTRI SOCI E CLIENTI.**

coop.fi

*I prodotti sono presenti in base all'assortimento disponibile del punto vendita.