

L'eco *del* TEVERE

PERIODICO DI INFORMAZIONE E INCHIESTA

N. 1 - FEBBRAIO 2017
Edizione n. 83 Anno XI

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



■ **Fattoria di Gricignano, ieri realtà economica e oggi in preda al degrado**

■ **Sarsina: via il demonio e dentro molti fedeli grazie a San Vicinio**

■ **Flora Volpini, la bellezza trasferita anche nel borgo della sua Citerna**

SATURNO

Il quotidiano on-line

NOTIZIE



Comunicare è il nostro mestiere...

www.saturnonotizie.it

Il quotidiano on line www.saturnonotizie.it è gestito da:

AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE

Via Carlo Dragoni, 40, 52037 Sansepolcro (AR)

Tel e Fax 0575 749810 - www.saturnocomunicazione.it - info@saturnocomunicazione.it

SOMMARIO

- 4** **L'OPINIONISTA**
L'esercito degli "imboscati"
- 6** **ECONOMIA**
Il lavoro attraverso i voucher
- 8** **ECONOMIA**
I primi 15 anni dell'euro
- 11** **ECONOMIA**
La realtà di So.Ge.Pu. spa
- 13** **SATIRA POLITICA**
La vignetta
- 14** **CITTÀ DI CASTELLO**
Le sale cinematografiche nella storia di Città di Castello
- 16** **PERSONAGGI**
Flora Volpini
- 20** **PERSONAGGI**
Palmiro Bruschi, il "re" del gelato artigianale
- 24** **BADIA TEDALDA**
Gli antichi mulini
- 24** **SESTINO**
Il ricordo di Don Michele Elli
- 25** **BAGNO DI ROMAGNA**
I progetti per il 2017 dell'amministrazione comunale
- 26** **INCHIESTA**
Sarsina, il richiamo annuale del taumaturgo San Vicinio
- 30** **INCHIESTA**
La Fattoria di Gricignano
- 34** **ATTUALITÀ**
Sergio Merendelli, dalla consolle al convento
- 37** **RUBRICA**
"La cucina di Chiara"
- 38** **L'ESPERTO**
Eredità con beneficio di inventario

Anno XI
numero 83
Febbraio 2017

In copertina:



Creative director:
Domenico Gambacci

Fotografia:
Carlo Campi

Modella:
Sara Chimenti

Opera:
politico della Madonna della Misericordia
di Piero della Francesca
1445-1462

tecnica mista su tavola proveniente dalla
chiesa della Misericordia di Sansepolcro

esposta nel museo civico di Sansepolcro

Il politico della Madonna della Misericordia era stato commissionato a Piero della Francesca dalla omonima Confraternita di Sansepolcro. Composto in totale da 23 pezzi, ha come figura centrale quella della Vergine che accoglie i fedeli sotto il proprio manto. A sinistra sono raffigurati i Santi Sebastiano e Giovanni Battista, mentre a destra sono riportati San Giovanni Evangelista e San Bernardino. Piero si è ricordato anche dei fondatori della città, Egidio e Arcano, inseriti nei pilastri. Soggetto a modifiche e riadattamenti, che hanno peraltro causato la perdita della cornice, oggi il politico si ripresenta in una nuova impostazione grazie al restauro che ha visto impegnati Soprintendenza di Arezzo e Opificio delle Pietre Dure di Firenze.

EDITORIALE

Un'opera d'arte o un monumento abbinato con una modella o con una persona rappresentativa del posto: è questo il filo conduttore delle copertine 2017 de "L'eco del Tevere". Dieci suggestivi luoghi diversi con accanto altrettante figure accompagneranno il periodico nell'undicesimo anno di pubblicazione, non dimenticando il decimo compleanno dall'uscita del primo numero, che verrà festeggiato il prossimo 18 aprile. Una novità, ma non l'unica, che va a rifinire l'impostazione e la grafica del prodotto cartaceo dell'Agenzia Saturno Comunicazione. Un rinnovamento "fisiologico", che continua a scandire il percorso de "L'eco", in viaggio verso il traguardo dei 90 numeri che toccherà nel corso di questo anno continuando sul filone dell'inchiesta giornalistica, dell'economia, della politica, del racconto e dei personaggi, che assieme alle rubriche stanno catturando sempre più il consenso dei suoi affezionati lettori. E sono proprio i personaggi, quelli veri, a dare un'impronta all'edizione di febbraio: Flora Volpini, scrittrice e pittrice, donna dalle frequentazioni mondane, ma anche sindaco che ha reso bello il borgo di Citerna; Sergio Merendelli, il popolare d.j. Cibotta che da una decina di anni è diventato frate cappuccino dopo essere stato impiegato d'azienda, giornalista e missionario; Palmiro Bruschi, il biturgense che si è realizzato come gelatiere e che dopo la conquista del primo titolo italiano di categoria ha portato una fra le classiche prelibatezze nazionali in giro per il mondo, distribuendola ai tanti vip che ha avvicinato. Sul versante delle inchieste, ricostruiamo due affascinanti storie: quella di Sarsina e di San Vicinio, il vescovo che ancora scaccia il demonio attraverso il suo collare e quella della Fattoria di Gricignano a Sansepolcro. Uno speciale di economia dedicato ai 15 anni dell'euro e un capitolo incentrato su una delle tante "piaghe" all'italiana: quella dei cosiddetti "imboscati", ovvero persone assunte per una specifica mansione che poi, attraverso certificati e stratagemmi vari, riescono a prendersi un incarico più comodo, in genere dietro una scrivania. "L'eco del Tevere": tre comprensori di altrettante regioni uniti da uno storico fiume e da una pubblicazione che li avvicina per farli sentire una entità unica.

Periodico edito da:



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

Fondatore
Domenico Gambacci

Direttore Editoriale
Davide Gambacci

Direttore Responsabile
Claudio Roselli

In Redazione

Mariateresa Baroni, Massimo Buttarini,
Carlo Campi, Francesco Crociani,
Massimo Ferraguti, Davide Gambacci,
Domenico Gambacci, Monia Mariani,
Claudio Roselli, Ruben J. Fox, Donatella Zanchi

Con la consulenza di:

Avv. Sara Chimenti, Avv. Gabriele Magrini,
Dott. Alessandro Ruzzi.

Grafica e stampa:

S-EriPrint

Domenico Gambacci è un imprenditore molto conosciuto in Valtiberina. Persona schietta e decisa, da sempre poco incline ai compromessi, ama scrivere ed esprimere le sue idee in maniera trasparente. Opera nel campo dell'arredamento, dell'immobiliare e della comunicazione. Ha rivestito importanti e prestigiosi incarichi all'interno di numerosi enti, consorzi e associazioni sia a livello locale che nazionale. Profondo conoscitore delle dinamiche politiche ed economiche, è abituato a mettere la faccia in tutto quello che lo coinvolge. Ed è soprattutto sostenitore di una vita piena di valori profondi, di sensazioni e di emozioni: l'amicizia, la famiglia, il dialogo, il gusto per il buon vivere, il mangiar bene, il sorseggiare dell'ottimo vino, magari accompagnato da un buon "Toscano", il piacere del guardarsi intorno facendo lunghe camminate sono ben radicati nel suo dna.



UN ESERCITO ITALIANO PARTICOLARE: QUELLO

Uno dei "mestieri" più apprezzati dagli italiani è quello dell'imboscato. I casi sono tanti: vanno dal nord al sud d'Italia, senza risparmiare nessuno e costituiscono in qualche caso una vera e propria anomalia, specie per quei tipici incarichi pubblici che si dovrebbero svolgere "sul campo" e che invece vedono la maggioranza degli addetti impiegata dietro un tavolo o una scrivania. Un "esercito italiano", dalla punta nord alla punta sud della nostra nazione (stando ai risultati della ricerca condotta da Cergas-Bocconi) è insomma quello dei cosiddetti "imboscato", che - al contrario di quanto potrebbe indurre a pensare il termine - non sono i ben noti "furbetti" del cartellino, più volte smascherati perché ufficialmente risultano sul posto di lavoro e invece sono impegnati per i cavoli loro; qui siamo davanti a una sorta di "furbetti legalizzati", nel senso che tutto si svolge in pieno regime di regolarità, anche se il comportamento solleva obiezione, trattandosi di stratagemmi ai quali fanno ricorso coloro che sono assunti per una determinata mansione, la quale è però faticosa o delicata e allora occorre trovare il sistema per stare più comodi e sporcarsi le mani il meno possibile. Il pubblico impiego rimane pur sempre l'ambito di riferimento: certificati ad hoc e benefici vari (legge 104 e altro) pur di aggirare il lavoro materiale per starsene seduti al caldo d'inverno o con l'aria condizionata in estate. Netteturbini con il certificato medico che vieta loro di spazzare (!), oppure operai che diventano impiegati: soltanto due esempi che ribadiscono il concetto. Ma c'è anche chi si serve della legge 104 (quella - lo ricordiamo - per l'assistenza a parenti disabili o malati), al fine di cambiare mansione verso lavori meno gravosi, oppure per permessi e congedi. Risultato: spesso si creano vuoti di operatività in figure cardine quali gli infermieri o i vigili urbani. Esistono poi i ruoli vietati; nella sanità pubblica, il 12% dei dipendenti è composto da donne: si tratta di circa 80000 unità, delle quali una buona metà - così risulta in base a una ricerca campione - è esentata dal sollevare i pazienti e dal trasporto di carichi troppo pesanti, senza dimenticare chi non può lavorare in piedi, chi non può farlo di notte e chi è esposto a rischi di varia natura, tipici di chi sta a contatto con i pazienti. Il che ci può stare, ma alla fine il 25% degli operatori rientra nella categoria degli inidonei e sappiamo benissimo che nel privato non esiste la stessa possibilità di vedersi alleggerito il carico di lavoro. Particolare è la concentrazione di "inidonei" al Sud. Oltre la metà dei quasi 1200 dipendenti dell'azienda sanitaria di Reggio Calabria lavora a regime

ridotto e ben 80 psicologi sono stati dirottati negli uffici amministrativi, invece di assistere i pazienti. Sempre in Calabria, vi è inflazione di medici nel reparto prevenzione, mentre vi è carenza negli screening oncologici e nell'assistenza domiciliare. Anche a Napoli, paradossale la situazione dei vigili urbani: un terzo non può stare in strada, previo certificato medico, ma vi sono altri impedimenti; della serie: chi non può guidare l'auto di servizio, chi non può rispondere al telefono o chi non può stare al computer oltre un certo lasso di tempo. Anche a Milano, comunque, non mancano casi simili, vedi ispettori chiamati a controllare l'Ortomercato fra le 3 di notte e le 8 del mattino, ma anch'essi muniti di inidoneità al lavoro notturno. Dopo i casi di imboscamento per inidoneità, ecco quelli con copertura data dalla legge 104, che prevede benefici per lavoratori disabili gravi o per genitori, coniugi e parenti fino al terzo grado. In questo caso, vi sono tre giorni di permessi retribuiti e la possibilità

- Non sono un esperto di cucina ma un curatore
- Non sono un venditore di fumo ma un amante
- Non sono uno storico ma mi piacciono i saggi

CURIOSITÀ

Il tuorlo d'uovo aiuta la concentrazione
Molte persone non consumano il tuorlo d'uovo grasso, ma in realtà questo alimento è un prezioso della colina, un coenzima essenziale per la concentrazione che favorisce la concentrazione e la memoria. È importante non cuocere troppo il tuorlo, ma

RICETTA: Frittelle di cavolfiore

I profumi e i sapori della cucina della mia nonna (che si spargeva su tutta la casa. I vecchi chiamavano ciabatta, ma le "Frittelle di cavolfiore" erano vere e proprie arricchite dalla presenza delle cipolline, le frittelle sono un piatto a base di verdure, per un pieno di profumi

INGREDIENTI (per 4 persone)

Mezzo cavolfiore, 4 cipolline a fettine, mezza tazza di farina, 2 cucchiaini di lievito in polvere, sale

PREPARAZIONE

- Pulire e lavare bene il cavolfiore, poi farlo cuocere e raffreddare e poi trasferire il cavolfiore in una terrina
- Aggiungere le cipolline, il formaggio, la farina e il sale. Gli ingredienti non risultano ben amalgamati e agitati
- Una volta ottenuto un composto della giusta consistenza, aggiungere un po' di olio di oliva in una padella e poi mettere l'impasto
- Far friggere fino a quando le frittelle di cavolfiore sono dorate su un foglio di carta da cucina. Servirle ben calde

DEL TUTTO DEGLI “IMBOSCATI”

di scegliere la sede di lavoro più vicina al luogo di domicilio, ma anche di rifiutare trasferimenti, lavori notturni e lavori di domenica e nei giorni festivi, non dimenticando il congedo straordinario retribuito di due anni. E allora, come vi sono i “furbetti” del cartellino, lo stesso dicasi quelli della 104, che inseriscono fra i disabili gravi – e quindi fra i meritevoli di assistenza – anche i figli celiaci, oppure le nonne che abitano a centinaia di chilometri di distanza. Non solo: c’è pure chi riesce a ottenere più di una 104. Alla luce di quanto appena esposto, ecco lo sbilancio grave che viene a crearsi: da una parte, carenze di personale laddove c’è effettivo bisogno; dall’altra, inutile eccesso in posti sicuramente meno necessari. Peraltro – cosa ancor più paradossale – gli stessi ispettori che dovrebbero vigilare finiscono puntualmente nel novero degli imboscanti. La ricerca di Cergas-Bocconi, ha evidenziato le incongruenze più clamorose: 270 net-turbini di Palermo che hanno il certificato per non spazzare, 50 infermieri di Pescara dirottati in mansioni esclusivamente amministrative e il 40% dei vigili urbani di Firenze che sta più in ufficio che in strada. Non solo: il 12% dei dipendenti nell’ambito delle sanità opera con limitazioni all’idoneità sul lavoro (in particolare gli operatori sociosanitari). Gli accessi alla legge 104, relativa alla disabilità propria e all’assistenza ai familiari, sono cresciuti del 22,5% nel primo caso e del 34% nel secondo; i dipendenti del pubblico impiego italiani che beneficiano della 104 e dei congedi straordinari sono 440000, pari al 13,5% di tutti i dipendenti, mentre nel settore privato arrivano appena al 3,3%. Curiosità di natura ...regionale: la Sardegna registra il picco su docenti di ruolo disabili gravi o con parenti di disabili (18,3%), l’Umbria ha invece il primato del personale non docente che beneficia della 104, calcolato nel 26,3%. In Veneto, in Piemonte e in Toscana, al contrario, vi è il minor numero di beneficiari. E il bello è che tutto figura come “straordinariamente” regolare.

oso
ante del buon vivere
pori e i profumi della mia infanzia

vo per il timore che contenga troppi
zioso alleato del cervello. Il merito è
ostituzione delle membrane cellulari,
Per sfruttarne al meglio le proprietà,
lasciarlo morbido e cremoso.

ni fanno ricordare l'odore di fritto (che io
dicevano che fritta è buona anche una
mente gustose. Semplici da preparare e
senza uova si abbinano perfettamente
proprietà benefiche per la salute.

a di formaggio parmigiano grattugiato, 2
ale e pepe q.b., olio extravergine di oliva.

ocere in abbondante acqua salata. Far
ina capiente.

lievito. Mescolare bene fino a quando
giustare di sale e di pepe.

assistenza, far riscaldare l'olio extraver-
o aiutandosi con un cucchiaino.

e non risultano dorate e poi adagiarle

La qualità della vita toccasana del nostro benessere

Rivalutare i prodotti locali, preservare l'ambiente dalle sfide della globalizzazione e del progresso, sono per la mia filosofia di vita cose fondamentali. In una società in cui la gente lamenta continuamente la mancanza di tempo, lo stress e l'ansia, è un piacere per me scoprire o riscoprire il piacere del buon vivere in opposizione ai ritmi sempre più affannati della vita quotidiana. Trascorrere una giornata rilassante, camminando con amici lontano dalle strade collassate da auto, abbandonandosi a sensazioni, profumi, sapori e immagini di un passato lontano, ma sempre più attuale, ti fanno riscoprire i valori autentici delle nostre tradizioni. Da qualche anno ho imparato ad apprezzare, oltre la buona cucina, anche l'importanza del “vivere lento”. Il contatto con la natura, il silenzio e la soddisfazione di riuscire a percorrere un certo numero di chilometri costituiscono importanti fonti di benessere. Si aggiunga il fatto che, durante l'attività fisica, l'organismo libera i cosiddetti ormoni del benessere, l'endorfina e la serotonina, sostanze che aiutano a combattere la depressione. Si hanno quindi benefici in termini di fiato e di resistenza allo sforzo, poiché il camminare stimola la circolazione e allena cuore e polmoni. Camminare è un'attività alla portata davvero di tutti. Fa bene anche ai bambini, che troppo spesso perdono questa abitudine ma, che così facendo, hanno l'occasione di conoscere la natura e di imparare a rispettarla. Sicuramente, camminare è utile per la perdita di peso, la prevenzione di malattie cardiovascolari ed un migliore metabolismo. In pochi sanno, però, che camminare ci rende più creativi e felici, come Mark Zuckerberg, fondatore di Facebook, noto per i suoi “meeting camminati”. Sarà un caso, inoltre, che quando vogliamo trovare una soluzione cominciamo a camminare avanti e indietro? Buona camminata!



S-EriPrint

Studio grafico

Stampe digitali e
tradizionali, moduli e
Documenti fiscali

Editoria

Gadget di ogni genere

Cartellonistica
Manifesti, Adesivi

Abbigliamento da
lavoro e sportivo
personalizzato

Piazzale Cesare Battisti, 4 – Sansepolcro
Tel. 0575 734643
seriprint.pubblicita@gmail.com

Lavoro attraverso voucher, un altro meccanismo rivoltato all'italiana

Potrebbero benissimo essere oggetto di referendum (c'è l'ok della Consulta, che li ha ammessi alla consultazione), ma francamente siamo dell'opinione che determinate materie come appunto quella concernente i "voucher" – per quanto interessanti e della massima importanza – dovrebbero essere discusse e risolte dal Parlamento senza dover per forza interpellare gli italiani. Specie se poi succede come con il referendum sul ritorno in mani pubbliche della gestione dell'acqua: nonostante la chiarissima

indicazione degli elettori nel giugno del 2011, si continua come se nulla fosse cambiato. Vista pertanto l'estrema attualità della tematica, abbiamo deciso di occuparci dell'argomento "voucher", ossia dei buoni con i quali vengono retribuiti i lavori occasionali (il caso classico di oggi è quello che riguarda il comparto della ristorazione più in generale, bar compresi), per capire meglio come funzionano i meccanismi e per invitare il lettore meno informato in proposito a farsi un'opinione sull'opportunità di questo sistema.

di **Davide Gambacci**

La finalità originaria dei voucher

Definizione di "voucher lavoro" o di "buoni lavoro": sistema di pagamento per lavori occasionali e discontinui e per prestazioni di lavoro accessorie, non disciplinate cioè con i contratti classici. Attraverso i voucher, insomma, si è voluto regolarizzare quello che altrimenti sarebbe stato considerato un lavoro nero ma diffuso. La nascita dei voucher prende spunto dalla legge numero 30 del 14 febbraio 2003, meglio conosciuta come Legge Biagi, anche se il noto giuslavorista – appunto Marco Biagi – era stato ucciso un anno prima, il 19 marzo 2002. Lo scopo era sostanzialmente uno: far emergere il lavoro irregolare. Una prima modifica alla Legge Biagi era arrivata con la riforma del lavoro attuata dall'allora ministro Elsa Fornero (governo presieduto da Mario Monti), che ha allargato l'utilizzo dei voucher a tutti i settori di attività e per tutte le categorie di lavoratori. L'ultimo ritocco è stato quello del "Jobs act" di Matteo Renzi, che ha voluto mettere le mani sui voucher: il decreto legislativo numero 81 del 15 giugno 2015 ha innalzato il limite annuo dei compensi per le prestazioni da 5000 a 7000 euro (9333 euro lordi); ha poi imposto l'acquisto dei voucher per via telematica, così come la comunicazione dei dati anagrafici, del codice fiscale del lavoratore e del luogo della prestazione, pena sanzioni anche salate. Con i voucher Inps si percepiscono anche i contributi per la pensione e si può essere pagati per lavori occasionali anche se si prende l'indennità di disoccupazione. Esistono due modalità di voucher lavoro dell'Inps: quella cartacea, attraverso la quale il lavoratore riceve i buoni dal datore di lavoro e li incassa in un ufficio di Poste Italiane entro il termine massimo di 24 mesi dall'emissione e quella telematica, consistente in una apposita Inps Card intestata al lavoratore, oppure tramite un bonifico domiciliato che quest'ultimo incasserà in un ufficio postale. I voucher sono acquistati dal datore di lavoro, il quale deve dare comunicazione all'Inps non appena ha inizio la prestazione occasionale; i compensi – come già ricordato

– non possono superare i 7000 euro, corrispondenti a 9333 lordi, ma c'è anche un altro limite, quello dei 2000 euro netti (e 2693 lordi) che il lavoratore può incassare dallo stesso committente. Chi riceve anche una qualche forma di sostegno al reddito ha però un limite massimo totale pari a 4000 euro lordi e 3000 netti. Il decreto correttivo del "Jobs Act" del giugno 2016 conferma questi parametri, eccezione fatta per il settore agricoltura. Il lavoro accessorio è compatibile con tutto, anche con il lavoro a tempo indeterminato full time e autonomo, purché il committente non sia anche il datore di lavoro abituale. I buoni lavoro sono disponibili nei tagli da 10, 20 e 50 euro e il rispettivo incasso netto del lavoratore è di 7,5, 15 e 37,50 euro, perché vi sono da detrarre il 13% di contributi Inps, il 7% di assicurazione Inail e il 5% all'Inps per la gestione del servizio. La copertura assicurativa è garantita nel tragitto lavoro-casa e casa-lavoro e quanto incassato dal lavoratore è esentasse: non va quindi indicato nella dichiarazione dei redditi perché già tassato alla fonte, non incide sullo status di disoccupato e inoccupato ed è cumulabile con altri trattamenti pensionistici. Chi può svolgere prestazioni di lavoro occasionale discontinuo e quindi essere retribuito con i voucher? Le categorie sono molteplici: pensionati, studenti nei periodi di vacanza e nei fine settimana (gli universitari sempre), i percettori di prestazioni integrative del salario o di sostegno al reddito, i lavoratori part time o anche full time, gli inoccupati e gli extracomunitari con permesso di soggiorno. Chi invece può fornire prestazioni di lavoro occasionale discontinuo accessorio e pagare con i voucher? Le famiglie (buoni per maternità e asili nido), gli enti senza fini di lucro, i soggetti non imprenditori, le imprese familiari, gli imprenditori agricoli, gli imprenditori operanti in tutti i settori e i committenti pubblici. Una fra le ultime novità introdotte con il decreto voucher approvato lo scorso 23 settembre concerne la tracciabilità piena dei buoni lavoro Inps: i committenti che pagano i lavoratori con i voucher dovranno inviare, entro 60 minuti dall'inizio della prestazione lavorativa, un sms o una e mail

all'Ispettorato Nazionale del Lavoro, specificando data e luogo della prestazione, generalità anagrafiche e codice fiscale del lavoratore. Per gli imprenditori agricoli, il limite scatta tre giorni prima. Nel caso di mancata comunicazione, scattano sanzioni che vanno da 400 fino a 2400 euro. L'acquisto dei buoni lavoro può avvenire attraverso la distribuzione di voucher cartacei negli uffici postali del territorio nazionale, la via telematica, i rivenditori di generi di monopolio autorizzati e gli sportelli bancari abilitati.

Le categorie di lavoratori "ammesse" a voucher

La riforma del mercato del lavoro ha esteso le categorie di lavoratori che possono usufruire dei buoni Inps 2015. Sono state elencate e adesso le vediamo nello specifico.

Disoccupati e inoccupati: i voucher sono stati previsti dalla nuova riforma. Le prestazioni occasionali sono esenti da qualsiasi imposizione fiscale sul compenso e non incidono sullo stato di disoccupato o inoccupato del prestatore di lavoro accessorio.

Voucher Inps per il lavoro domestico: possono essere utilizzati anche per collaboratori domestici come colf e badanti, baby sitter, dogsitter e similari. Il datore di lavoro deve acquistare i buoni lavoro Inps per le colf nelle tabaccherie e nei centri autorizzati e rilasciare il voucher al lavoratore, che lo riscuoterà all'Inps.

Buoni lavoro Inps pensionati: la prestazione occasionale può essere svolta da chi percepisce una pensione di anzianità o anticipata, di vecchiaia o di reversibilità, un assegno sociale e un assegno ordinario di invalidità e una pensione di invalidità civile, con l'eccezione degli invalidi, per i quali è accertata l'assoluta e permanentemente impossibilità di svolgere qualsiasi attività lavorativa.

Buoni lavoro Inps cassintegrati e mobilità: per i lavoratori che percepiscono le indennità di prestazione a sostegno al reddito, quali indennità di mobilità e ASpl e miniASpl dal 1° maggio 2015,

sostituita dalla nuova disoccupazione Naspi e da lavoratori in cassa integrazione, sono stati previsti a partire dalle prestazioni occasionali svolte dal 2013. La riforma ha però messo dei limiti di reddito alla prestazione occasionale per questo tipo di lavoratori, fissando il tetto di reddito massimo a 3000 euro per anno solare; in questo caso, l'Inps provvede a dedurre dalla contribuzione figurativa relativa alle prestazioni integrative del salario o di sostegno al reddito gli accrediti contributivi derivanti dalle prestazioni di lavoro accessorio.

Buoni lavoro Inps stranieri: sono voucher che consentono ai cittadini stranieri di svolgere prestazioni occasionali e di sommarle al reddito complessivo, ai fini del rilascio e del rinnovo del permesso di soggiorno. Il solo reddito da prestazione occasionale non è sufficiente per rilasciare o rinnovare il permesso per motivi di lavoro.

Studenti: la prestazione occasionale per gli studenti è consentita solo mediante l'utilizzo dei buoni lavoro Inps da parte del committente, che deve garantire il rispetto dell'obbligo scolastico da parte dello studente. Per cui il prestatore occasionale, se studente, può svolgere quindi l'attività lavorativa saltuaria solo se regolarmente iscritto a scuola, indipendentemente dall'ordine e dal grado e solo nei periodi di vacanza scolastica. Gli studenti con meno di 25 anni di età, ma iscritti all'università, possono svolgere la prestazione occasionale in qualsiasi periodo dell'anno.

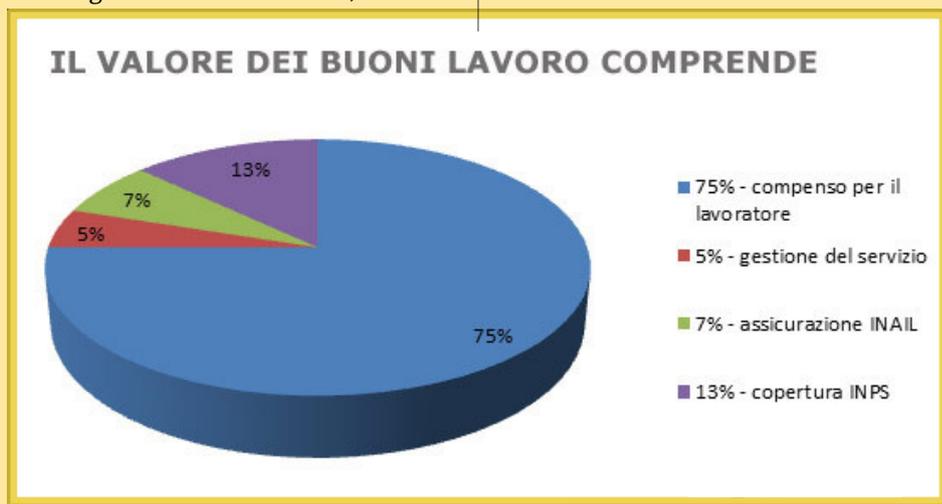
Il proliferare dei voucher e il timore di una copertura del lavoro nero

Quale impatto hanno avuto i voucher dalla loro introduzione? I numeri parlano più di qualsiasi altra cosa: nel primo semestre del 2015 sono stati venduti quasi 50 milioni di voucher (49 milioni e 896489 per l'esattezza, in base ai dati Inps) e la crescita rispetto al 2014 è stata del 74,7%, con picchi del 95,2% nelle regioni insulari e dell'85,3% in quelle meridionali. L'anno 2016 non ha fatto altro che confermare la tendenza: relativamente al periodo gennaio-ottobre, sono stati venduti 121 milioni e mezzo di buoni da 10 euro, con un altro salto del 32,3%. In parallelo con l'impennata dei voucher, anche quella dei licenziamenti disciplinari. E dire che i voucher erano stati introdotti per la vendemmia del 2008, quale sistema per venire incontro ai contadini, offrendo loro la possibilità di avere un aiuto in occasione della raccolta dell'uva ed evitando di pagare in nero il lavoratore; poi, si è verificata l'estensione del voucher anche ad altri settori di attività, che ha dato origine a un vero e proprio "boom", non sintomatico - comun-



que - di una ripresa dell'occupazione, dal momento che intanto rimane una forma di precariato senza alcun diritto e che poi - quasi come se si trattasse del vezzo tipicamente italiano di aggirare con abilità ogni qualsiasi tentativo di regolarizzare le procedure - diventa la copertura per i lavori che peccano proprio di regolarità. Ecco perché, di fronte al proliferare dei buoni, il ministro del lavoro, Giuliano Poletti, ha l'intenzione di rideterminare dal punto di vista normativo il confine dell'uso dei voucher. Il ministro attende soltanto la riprova data dall'introduzione della tracciabilità e dagli effetti che questa potrà esercitare: se favorisse una riduzione della dinamica di aumento e un migliore controllo di questo strumento, allora tutto bene; nel caso contrario, Poletti è pronto a mettervi le mani. D'altronde, lo abbiamo già evidenziato: invece di combattere il lavoro nero, potrebbe arrivare a favorirlo con le solite scappatoie all'italiana. Per esempio, siccome diversi lavori stagionali (in particolare nei settori del commercio e del turismo) sono pagati attraverso i voucher, accade che non tutti i datori di lavoro scelgano questa soluzione per trasformare l'occasionale in stagionale. Tradotto in termini sostanziali, chi lavora riceve voucher per la metà delle sue ore giornaliere; l'altra metà è pagata in nero. Se poi arriva qualche controllo, nessun problema: il datore esibisce i voucher, che magari sono 3, mentre il lavoratore è rimasto impegnato per 8 ore, ne' sembra propenso a denunciare questa situazione, dal momento che ogni occupazione trovata va bene (specie in tempi di crisi perdurante come quelli attuali) e che quei soldi servono per spese fisse quali potrebbero essere le quote mensili di affitto. A chi, quindi, il compito di vigilare se non allo Stato, evitando

che a dettare le condizioni sia il datore di lavoro? La specifica questione è stata una delle prime affrontate da Paolo Gentiloni, non appena in dicembre è andato a ricoprire la carica di presidente del consiglio dei ministri; il problema di applicazione dei voucher è emerso con il passare degli anni e potrebbe essere benissimo l'istituto del referendum proposto dalla Cgil - sul quale c'è già l'ok della Consulta - a decidere la sorte dei buoni lavoro. Il governo nazionale ha intenzione di operare una riduzione con l'introduzione di quote e una ben precisa delimitazione dei settori di utilizzo. Ma tutto dipenderà dai risultati del monitoraggio in atto dall'8 ottobre scorso con la tracciabilità. Certamente, l'uso improprio che viene fatto sta suggerendo un'abolizione dei voucher Inps 2017 o comunque una drastica diminuzione di essi; sono stati considerati alla stessa stregua di una "piaga sociale" da limitare se non da abbattere, perché a farne le spese sono sempre i lavoratori. Ma fra il 15 aprile e il 15 giugno - salvo elezioni anticipate che comunque non sembrano proprio profilarsi - potrebbero essere gli italiani a decidere sull'abolizione o meno dei voucher. L'ultimo capoverso lo dedichiamo alle affermazioni di Susanna Camusso, segretario generale della Cgil: "I voucher sono aumentati del 27000% e il dato corrisponde a 3 persone e mezzo l'anno sul totale dei lavoratori, che fra l'altro sono pensionati. Abbiamo chiesto all'Inps quali siano i principali utilizzatori di voucher, ma ci ha risposto che è impossibile saperlo (con la tracciabilità dovrebbe essere più semplice n.d.r.). Avanziamo di nuovo questa richiesta e comunque - ha concluso la Camusso - si tratta di uno strumento malato che bisogna avere il coraggio di azzerare".



L'EURO

quindicesimo compleanno fra luci e ombre

di **Davide Gambacci**

Quindici anni di euro. O meglio, quindici anni dalla sua entrata effettiva in circolazione, perché l'introduzione come moneta scritturale risale all'inizio del 1999. Il 1° gennaio 2002 l'euro ha iniziato a essere moneta corrente, anche se - come si ricorderà - per due mesi, fino al 28 febbraio, è rimasta in vigore la doppia circolazione. L'euro è pertanto realmente moneta unica dal 1° marzo 2002. Una rivoluzione politica, economica o di entrambe le nature? Di certo, vi sono ancora troppi squilibri fra le economie di ogni singola nazione e si continua a discutere sul fatto che i benefici apportati siano superiori o meno alle perdite. Non dimentichiamo poi l'avvento della crisi economica nel 2008. Un'unione dal punto di vista monetario fra realtà variegata, che non ha di certo prodotto omogeneità sotto altri profili. E questo, nel lungo periodo, può diventare un fattore limitante per la sopravvivenza dell'euro, ne' può bastare il Patto di Stabilità e Crescita di Maastricht; il meccanismo di stabilità europeo ha fatto cadere la clausola anti-bailout e altri importanti modifiche ri-

guardano l'unione bancaria (2014), con la quale sono stati standardizzati il meccanismo di vigilanza unico e il processo di liquidazione degli istituti. Il 2017 sarà l'anno delle presidenziali in Francia e il principale rischio è che vi sia un aumento del potere da parte delle forze anti-europeiste nel corso dei prossimi anni, anche se l'esempio della Grecia dimostra che l'elezione di un partito euro-scettico non porta in automatico a un'uscita dall'Eurozona, perché farlo peggiorerebbe in maniera sensibile la sua situazione economica, almeno nel breve periodo; tutto ciò gioca in favore della sopravvivenza della moneta unica. E per gli investitori? L'euro è svalutato se misurato in termini di parità del potere d'acquisto: c'è un differenziale crescente dei tassi di interesse rispetto a quelli degli Stati Uniti e c'è ancora la questione dei crediti deteriorati nei bilanci delle principali banche europee, ma anche i rischi politici possono essere considerati responsabili di questa dinamica. A fare da contrappeso alla situazione c'è un conto corrente della bilancia dei pagamenti che rimane positivo e quindi questa condizione è favorevole alla ripresa del tasso di cambio.



ods (1944) favorisce la nascita del cosiddetto Serpente Monetario Europeo, che limita entro una fascia ristretta le oscillazioni dei tassi di cambio reciproci. Il nuovo tentativo va a vuoto e allora nel 1978 viene istituito il Sistema Monetario Europeo (Sme): a quel punto, i tassi di cambio vengono stabiliti in relazione a un paniere nel quale sono incluse tutte le valute dei Paesi partecipanti. Nasce così l'unità valutaria comune di riferimento, l'Ecu, sigla che sta per "European Current Unity", ossia unità di conto europea. La stabilità monetaria perseguita con costanza dalle autorità tedesche aveva potenziato il ruolo del marco tedesco e quindi della relativa banca centrale. Con il trattato di Maastricht viene fissata, nel corso degli anni, la piena integrazione europea, da raggiungere attraverso un'unione monetaria nelle mani di una banca centrale europea appartenente al Sistema di Banche Centrali Europee: tre fasi che avrebbero portato alla moneta unica europea, l'euro.

I precedenti tentativi di unificazione monetaria: serpente monetario, Sme, Ecu ed euro

I tentativi di unificazione fra i Paesi europei risalgono agli anni '50 con la nascita della Ceca - acronimo che sta per Comunità Europea del Carbone e dell'Acciaio - e successivamente della Cee, la Comunità Economica Europea, che mirano al sostanziale obiettivo di eliminare ogni tipo di barriera al libero movimento di persone, capitali, merci, e servizi fra i Paesi membri. C'è però un problema: i costi di conversione fra le unità valutarie degli Stati comunitari e quindi una prima significativa operazione è la soppressione di tali costi. Nel 1972, poi, la decadenza del sistema monetario internazionale di Bretton Wo-

Vantaggi e svantaggi dell'euro

Quali sono i vantaggi e gli svantaggi dell'euro? Partiamo dai primi. Fra gli obiettivi della Banca Centrale Europea vi era anche il mantenimento della stabilità dei prezzi, al fine di contribuire a una crescita durevole, al benessere economico e all'aumento dell'occupazione. Con l'euro, finisce la discrezionalità delle banche centrali nazionali: se il valore dell'euro si apprezza rispetto a quello delle altre valute, i beni

ELETTROCOMM

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

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



prodotti al di fuori della zona diventano più appetibili e così si va verso una crescita del debito dell'area. Non essendovi più costi legati alla conversione da una moneta nazionale all'altra, viene eliminato anche il rischio di cambio e se si vuole investire in un altro Stato dell'Unione, oppure recarvisi, si potrà continuare a utilizzare la stessa mo-

netta. Ciò favorisce il risparmio e quindi gli investimenti. L'assenza di un rischio di cambio e il libero movimento di capitale favoriscono un mercato finanziario più esteso: l'euro ha senza dubbio incentivato i mercati finanziari europei e favorito un aumento del volume del commercio. L'euro ha pure ridotto la dipendenza dagli Stati Uniti, cioè dal paese a moneta di riserva. Ed eccoci agli svantaggi della moneta unica. I problemi affrontati dalle autorità di politica economica e dalle parti sociali di ciascuno Stato membro appartenente all'Eurozona sono diversi da Paese a Paese, tanto che - a parità di moneta corrente - può variare il tasso di inflazione interno, laddove la banca centrale basa le proprie politiche sul valore medio del tasso di inflazione. Sempre per ciò che riguarda gli svantaggi legati alla moneta unica rispetto ai vantaggi di una moneta nazionale, se un Paese è in fase di recessione, a parità di altri fattori, questo implicherebbe il deprezzamento della rispettiva valuta, la quale renderebbe a sua volta più appetibili per il resto del mondo le esportazioni e le produzioni di quello Stato. Nell'Unione Europea, ha la sua incidenza anche un fattore non economico: la componente linguistica. La presenza di molte lingue parlate nell'Unione può costituire un impedimento alla mobilità; la popolazione dell'area euro è tale da competere con gli Stati Uniti o con i paesi del cosiddetto "Bric" (Brasile, Russia, India, Cina), anche se gli Stati differiscono per culture e identità linguistiche; ora, per alcuni le identità linguistiche sono un impedimento, per altre invece costituiscono una opportunità. La politica monetaria produce i suoi effetti sul livello dei prezzi

con un ritardo che oscilla dai 18 ai 24 mesi e l'Unione prevede la convergenza nei tassi di inflazione per facilitare l'attuazione della politica monetaria unica. E poi, l'implicazione da tutti ritenuta come la principale riguarda il costo della vita, anche se l'economista Giorgio Lunghini insisteva su due punti: inflazione e disoccupazione giovanile. Anzi, per Lunghini il problema principale era proprio la disoccupazione giovanile, seguita da bassi salari e precarietà, precisando come il problema dei giovani che trovassero lavoro dopo essere stati per tanto tempo disoccupati fosse quello del salario d'ingresso, fermo ai livelli di 8-10 anni prima. Stipendi congelati, quindi, a fronte dei rincari dei prezzi derivanti dall'entrata in vigore della moneta unica; rincari che hanno esercitato il loro peso sui bilanci delle famiglie italiane. Il cambio fissato, con un euro pari a 1936,27 lire italiane, sarebbe stato da subito percepito come un corrispettivo di 2000 lire e avrebbe quindi destato la sensazione di impoverimento rispetto al passato. La tempesta sui mercati finanziari di metà 2007 mise a dura prova l'Eurosistema, che è diventato intermediario nel mercato del denaro durante i periodi di più intenso caos del mercato: d'altronde, il tasso di interesse della moneta è il primo passo nella trasmissione della politica monetaria ai mercati finanziari e all'economia reale.

Unione monetaria ok, ma per il resto?

L'euro è attualmente adottata come moneta unica da 19 dei 28 Stati membri dell'Unione, aderenti all'Unione economica e monetaria dell'Unione europea; seguendo l'ordine alfabetico, gli Stati sono Austria, Belgio, Cipro, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Olanda, Portogallo, Slovacchia, Slovenia e Spagna. Sono questi gli Stati che compongono la cosiddetta "Eurozona" e la popolazione totale di questi Paesi supera i 335 milioni di persone. In 4 piccoli Stati - Andorra, Città del Vaticano, Monaco e San Marino - l'adozione è stata possibile a seguito delle preesistenti condizioni di unione monetaria con Paesi membri dell'Unione; Kosovo, Montenegro e Zimbabwe lo hanno adottato unilateralmente e l'euro è la moneta ufficiale anche in tutti i dipartimenti d'oltremare e le collettività d'oltremare francesi; a Ceuta e Melilla, città autonome spagnole nel nord dell'Africa; nelle Canarie, nei possedimenti spagnoli del nord Africa e nelle Azzorre e a Madera, regioni autonome del Portogallo. L'euro, in competizione con il dollaro americano, è una valuta che su scala internazionale ha accresciuto il proprio valore dal 2002 a oggi, salvo il deprezzamento del 2005; la popolazione dei luoghi nei quali è in circolazione supera complessivamente quella degli Stati Uniti d'America e questo è da considerare un fattore di forza rispetto al mercato e all'economia dell'America, an-

che se con i vari squilibri interni agli Stati europei. Implicazioni sia positive che negative sono invece relative ai Paesi che hanno legami politici o regionali con l'Eurozona: la conseguenza positiva di ciò potrebbe essere la volontà delle autorità europee di favorire una sempre maggiore integrazione del mercato dell'Euro con quelli dei paesi suddetti; di negativo vi è invece una minore opportunità di investimenti per i soggetti dell'Eurozona. La crisi europea del debito sovrano ha indotto una minore fiducia nelle imprese e nelle economie europee: crisi che ha avuto inizio nel 2008 con il tracollo del sistema bancario islandese per poi estendersi nel 2009 soprattutto a Grecia, Irlanda e Portogallo. Molti gli Stati europei che hanno dovuto fronteggiare il crollo delle istituzioni finanziarie e gli alti livelli del debito sovrano. Il cancelliere tedesco Angela Merkel ha sostenuto quanto sia importante per i vari Stati frenare il debito; al fine di rendere più forte la competitività economica europea, la proposta è stata quella di dar vita a un governo europeo solido ed effettivo, avente natura economica e formato dai Capi di Stato di Governo. Oltre a questo, sono stati proposti l'inserimento del principio dell'equilibrio delle finanze nelle costituzioni dei Paesi dell'area dell'euro e la tassazione sulla transazioni finanziarie. Per risolvere la crisi del debito, è stato raggiunto un accordo su un nuovo fondo per la stabilizzazione del debito europeo, ma la domanda che tutti si pongono è relativa alla permanenza o meno nell'euro.


EDILGIORNI

 arredo bagno	 pavimenti e rivestimenti
 parquet	 wellness
 arredo esterni	 calore
 edilizia	









Sansepolcro - Città di Castello
 tel. 0575.749836 - 075.8511477
www.edilgiorni.it

Colpa della moneta o degli squilibri fra i vari Stati?

I federalisti, che sono favorevoli alla permanenza, sono convinti del fatto che la crisi iniziata dalla Grecia sia addirittura un segnale positivo per spingere a una più stretta unione fra gli Stati membri dell'Unione, facendo sì che si arrivi a un'unione anche di tipo politico. Chi invece è scettico sulla permanenza nell'euro, sostiene che la grande crisi abbia decretato la sua fine, assestando un colpo irrimediabile alle istituzioni europee. Nel momento della sua entrata in vigore, l'euro non ha messo in stretta connessione tra loro decine e decine di milioni di soggetti economici appartenenti ad economie i cui livelli generali dei prezzi di partenza erano differenti. La moneta unica può e deve essere un fattore di benessere per centinaia di milioni di cittadini europei. Il sistema monetario internazionale voluto a Bretton Woods nel 1944 e successivamente i Trattati di Parigi e di Roma ebbero per obiettivo la creazione di solide e durature forme di cooperazione multilaterale e ciò doveva passare soprattutto attraverso l'economia e le politiche monetarie. L'introduzione in Europa della moneta unica ha avuto tra gli altri effetti quello di stimolare lo sviluppo e l'integrazione dei mercati monetari, consentendo una maggiore disponibilità di liquidità, costi di transazione più ridotti e più bassi tassi di interesse, con la conseguenza ultima di rendere l'euro una valuta competitiva a livello internazionale. Potrebbe a questo punto essere auspicabile una sempre maggiore integrazione dell'Eurozona e più in generale dell'Ue con quei mercati geograficamente più vicini all'Uem. Ha alimentato il dibattito, lo scorso agosto, la posizione di Joseph Stiglitz, premio Nobel per l'economia 2001, a parere del quale la fine dell'euro non costituirebbe la fine del progetto europeo, perché le altre istituzioni rimarrebbero, così come la libera circolazione delle merci e delle persone. L'eurozona avrebbe un futuro se divisa in due. Insomma, un meccanismo definito "difettoso" fin dalla nascita da Vladimiro Giacchè, presidente del Centro Europa Ricerche, perché molti governi europei avreb-

bero causato con il loro comportamento il fallimento dell'unione monetaria, ma in realtà vi sono problemi fondamentali a livello di struttura dell'eurozona e di istituzioni che la guidano. Quei problemi che inducono a una seria riflessione sulla moneta unica e sulla sua ragione di esistere: purtroppo, l'euro si è trasformato in un ostacolo all'integrazione economica, in quanto aumenta le divergenze fra le varie economie e quindi non favorisce di certo l'armonia fra i vari membri. La soluzione? Un'uscita il più possibile indolore. Giuseppe Russo, direttore del Centro Einaudi, sostiene invece che la chiave di tutto non è la moneta, ma la crescita. A suo parere, poi, una divisione in due fra "euro del nord" ed "euro del sud" non farebbe altro che generare una svalutazione del secondo a beneficio

del primo, con un risultato chiamato "inflazione" e con un trasferimento di ricchezza verso le zone che già sono più forti. Per Russo, l'integrazione monetaria esiste e deve essere fatta funzionare attraverso una politica fiscale comune e una politica di welfare che faccia passare dall'Unione europea gli interventi sulla disoccupazione, unendo gli sforzi. In altre parole, è l'uniformità che può garantire un futuro anche

alla moneta unica. D'altronde - e questo è un parere nostro, da giornalisti e non da economisti - non basta pagare con la stessa moneta per sentirsi una entità unica, specie se persistono squilibri economici, politici e sociali. Il timore è che per raggiungere questo obiettivo occorrerà attendere un bel po', forse il 2050, sempre ammesso che vi sia un reale interesse a rendere più omogeneo il contesto europeo da parte di chi comunque aziona le leve del comando, perché ha un sostanziale interesse nel continuare a farlo. Anche se è bene ricordare che, a gioco lungo, costruire un'isola ricca circondata da un mare povero serve a poco. Sarebbe come aprire una concessionaria di auto di lusso in un Paese che ancora è alla fame. Una eurozona di "serie A" e di "serie B" non serve, come non hanno senso affermazioni del tipo: "Torniamo alla nostra amata lira, in fondo siamo in grado di difenderci così!". E allora, riteniamo opportuno un lavoro mirato a colmare o quantomeno a ridurre le varie disparità: un'Europa più livellata serve anche a chi detta legge nell'Unione. E sappiamo benissimo di chi si tratta.



GPL da RISCALDAMENTO per CASA e AZIENDA



PICCINI GAS

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



SENZA SPESE EXTRA !!

via SENESE ARETINA, 98 - 52037 SANSEPOLCRO (Ar)
Tel. 0575 740 597 - www.piccini.com

SO.GE.PU. SPA: SERVIZI PUBBLICI GESTITI CON L'EFFICIENZA DEL PRIVATO E CON ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

Oltre 30 anni di vita al servizio della collettività: risale al 1985 la costituzione di So.Ge.Pu., acronimo che sta per Società Gestioni Pubbliche, una società per azioni avente per soci enti pubblici ma con prerogative identiche a quelle del privato, che si riconducono in ultima analisi al principio di efficienza. La finalità è contenuta nella denominazione stessa dell'azienda: quella cioè di occuparsi dei servizi di pubblica utilità. Poi, nel tempo, So.Ge.Pu. si è trasformata in una realtà pluriservizi che, oltre ad abbracciare per intero la filiera dei rifiuti, ha ampliato le proprie competenze e oggi provvede all'allestimento di manifestazioni, alla manutenzione del verde pubblico e anche alla gestione di strutture turistico-culturali e sportive, con campo operativo esteso anche al vicino territorio toscano. So.Ge.Pu. utilizza tecnologie eco-compatibili e sistemi innovativi per il recupero di energia dai rifiuti. Specializzazione da una parte, ruolo sociale dall'altra, visto che rappresenta diverse istituzioni comunali dall'Alta Valle del Tevere fino al Casentino: nel 2002, poi, la spa ha concluso l'iter che ha portato all'acquisizione del certificato di qualità conforme alla norma Iso 9001:2008. Con il trascorrere del tempo, l'azienda ha mantenuto la compagine societaria pubblica ma si è sempre più ispirata al privato nella sua operatività, applicando snellezza burocratica e produttività anche nell'espletamento di servizi rivolti alla comunità e con un know-how tecnico-organizzativo acquisito in anni e anni di attività. Tutto questo ha fatto sì che con il tempo So.Ge.Pu. diventasse azienda all'avanguardia in materia di servizi pubblici su scala comprensoriale (con il superamento a suo tempo dei confini regionali) e in campo ambientale, soprattutto per ciò che riguarda il miglioramento della qualità dell'ambiente. Soddisfazione del cliente, ma anche del personale interno: sono questi gli obiettivi prioritari contenuti nella "mission" di So.Ge.Pu. spa, da perseguire con l'erogazione di servizi basati sui principi di efficacia ed efficienza, che possano contribuire a incidere in maniera positiva anche sulla qualità della vita, che aumenta perché la qualità è contenuta nel servizio erogato. D'altronde, il cittadino-utente valuta l'azienda e la sua professionalità dal livello dei servizi che riceve e gli operatori si trovano a diretto contatto con il fruitore finale. Fondamentale, quindi, il sapersi confrontare e rapportare, al fine di dare una positiva immagine dell'azienda; in questo senso, un ruolo fondamentale lo svolge la comunicazione, la cui funzionalità è data dalla facilità di comunicazione che hanno i cittadini sia nell'accesso agevole alle informazioni concernenti i servizi (numero verde e sito internet), sia nell'aver le risposte in tempo reale alle proprie esigenze sui servizi erogati. Ma un compito particolare So. Ge. Pu. lo svolge nel trasmettere all'utente una maggiore coscienza dal punto di vista ambientale, finalizzata a uno sviluppo sostenibile e nella consapevolezza del fatto che la qualità di un servizio sia strettamente connessa con la preparazione tecnica degli operatori che lo forniscono. Di conseguenza, la formazione professionale del personale diventa un passaggio obbligato per rendere il dipendente anche più consapevole, oltre che più preparato e calata in pieno nella filosofia di So.Ge.Pu. spa. A completare il percorso qualitativo dell'azienda c'è poi il monitoraggio in itinere e finale, perché grazie ad esso è possibile apportare correttivi e rivedere obiettivi e contenuti. Il contributo dell'utente, al quale vengono distribuiti i questionari e l'analisi incrociata dei risultati diventano input fondamentali per migliorare le varie situazioni.



BANCA DI ANGIARI E STIA

Orgogliosamente
Banca del Territorio

Via G. Mazzini 17, Anghiari (AR)
info@bancadianghiariestia.it
segreteria@pec.bccas.it
tel: 057578761



STILE ED ELEGANZA, STRUMENTI DIAGNOSTICI ALL'AVANGUARDIA E UNA SEDE RINNOVATA: CAMBIO DI PASSO PER L'OTTICA VISION DI ANGHIANI



Un 2017 che raccoglie importanti eredità dalla fine dell'anno precedente per l'Ottica Vision di Anghiari. In altre parole, un vero e proprio salto di qualità che ha coronato i primi 15 anni della nuova gestione. Due le novità rilevanti, a cominciare dal trasferimento dell'attività nei locali allestiti in piazza IV Novembre, più conosciuta come piazza del teatro perché in essa si affaccia il maestoso edificio con all'interno i palchi e il palcoscenico dei Ricomposti. Spazi più ampi e modelli di tutte le più prestigiose griffe, che impreziosiscono anche le vetrine del negozio, conferendo ad esso un indubbio tocco di eleganza. E poi, l'arrivo di una giovane figura professionale specializzata nel settore: la dottoressa Giulia Boni, figlia di Alessandro, il titolare dell'Ottica Vision, che nel 2002 ha rilevato l'esercizio. La disponibilità logistica e la presenza della dottoressa Boni, laureata in Ortottica e Assistenza Oftalmologica all'Università di Siena, hanno consentito l'introduzione di nuovi e qualificati servizi: la possibilità di realizzare campi visivi computerizzati, mappe corneali e valutazioni ortottiche, che permettono di quantificare eventuali disallineamenti visivi e quindi di intervenire con le terapie più appropriate. Per ciò che riguarda i campi visivi, è un servizio che l'Ottica Vision ha voluto garantire ad Anghiari e all'intera Valtiberina Toscana poiché - a livello di strutture sanitarie pubbliche - è presente soltanto ad Arezzo e a Città di Castello. Lo stesso tipo di esame può essere ora effettuato all'Ottica Vision con due sostanziali differenze: i tempi più rapidi e la strumentazione di ultima generazione, chiamata Humphrey Zeiss. È pertanto, a suo modo, un contributo al miglioramento complessivo della qualità della vita, trattandosi di un qualcosa di inedito, che arricchisce la già nutrita gamma di occhiali da vista e da sole offerta dall'Ottica Vision, in grado di rispondere a qualsiasi esigenza e gusto estetico. Perché anche l'ottica è cultura, stile e ...componente a pieno titolo del nostro look!



di Ruben J.Fox

Vittorio Sgarbi grande sostenitore di Piero della Francesca e grande amico di Sansepolcro, con gli amministratori attuali che – oltre ad averlo scelto come valido interlocutore – gli hanno eretto un busto in piazza Torre di Berta, primo elemento del nuovo arredo. Ma, conoscendo il personaggio Sgarbi, risulta difficile pensare a un'amicizia senza un corrispettivo. E allora, in chiave puramente goliardica, ecco il sindaco Mauro Cornioli che provvede all'onorario per il noto critico d'arte, sottraendo però soldi destinati ad altri capitoli e alimentando la reazione dell'assessore al bilancio, Catia Del Furia.

STORIA DEL CINEMATOGRAFO A CITTÀ DI CASTELLO

di Massimo Buttarini

A Città di Castello, la magia del cinematografo arriva agli inizi del '900. Nel suo "Storie di vicoli e dintorni", Dino Marinelli recupera la memoria storica di questo grande evento e ne ripercorre gli sviluppi. Da questa autorevole fonte, veniamo a sapere che la prima location di una sala per le proiezioni era stato il Teatro degli Accademici degli Illuminati. A seguire, poi, troviamo il Teatro Bonazzi di Piazza dell'Incontro e ancora dopo le sale Banicchi del Rione Prato. Le cronache dei giornali dell'epoca - riporta Marinelli - descrivono il grande entusiasmo della gente tifernate per questo nuovo ed epocale evento. Nel 1907 - continua Marinelli - nasce il primo cinema in Via Sant'Antonio, proprio dove qualche tempo fa era sorto il cinema che ha avuto l'onore di soppiantare il grande vuoto creato dalla chiusura dello storico cinema Eden, rimasto l'unico superstito. Cinematografo Galvani - questo era il nome - che fece il suo esordio con uno straripante "tutto esaurito" anche se, spiega sempre Marinelli, non furono pochi gli inconvenienti che costrinsero in più di un'occasione a dover disdire gli spettacoli, perché la pellicola non era riuscita a raggiungere la cittadina umbra. Nel 1912 - scrive ancora Marinelli - venne inaugurata un'altra sala cinematografica, l'Iris, di proprietà del signor Furio Fantini che l'adibì in un grande ambiente situato in Corso Vittorio Emanuele, nei pressi di Porta Santa Maria. La sua gestione durerà fino al 1918 e sicuramente - spiega Marinelli - nel 1921 è ancora attivo, perché veniamo a sapere dal lavoro di un altro storico locale, Alvaro Tacchini (citato dallo stesso Marinelli), che quando gli squadristi arrivarono da Perugia per dare una lezione ai comunisti locali e risalirono il corso senza incontrare alcuna resistenza, alcuni cittadini stavano assistendo allo spettacolo serale del Cinema Iris; le grida dei fascisti li distolsero dallo spettacolo. Dal minuzioso lavoro di Marinelli, veniamo a sapere che nel 1918, terminata la tragedia della Prima Guerra Mondiale con il terrificante bilancio di 8 milioni e 538315 morti, in piazza Fucci - oggi Magherini Graziani - era stato abbattuto un grande edificio ormai fatiscente, il palazzo Castori, ex sede delle

scuole elementari. Su quell'area - ricorda Marinelli - avrebbe dovuto sorgere un mercato rionale per la vendita di verdure e pesce, ma il progetto non andò in porto per la crisi economica in cui versavano le casse comunali dell'epoca. Fu così che un gruppo di intraprendenti cittadini tifernati chiese e ottenne il permesso di costruire un cinema proprio lì, in quel luogo. Correva l'anno 1920 e grazie a quell'iniziativa nasceva il cinema Eden. Gradualmente, il cinema Eden andava affermandosi e soppiantava un cinema Iris ormai in declino. Il 24 agosto del 1924 vi si proiettava il film "Messalina", del regi-



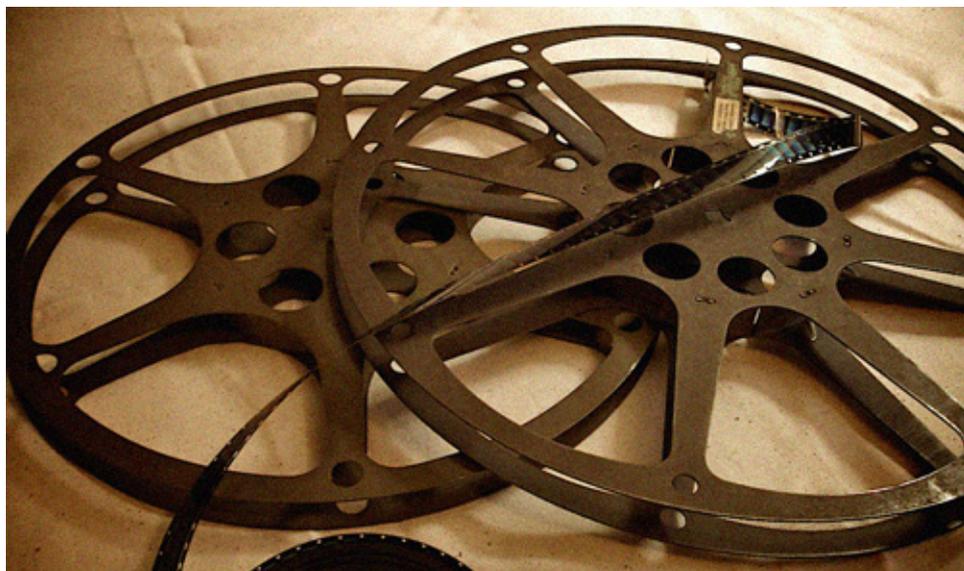
sta Enrico Guazzoni. L'attesa dei tifernati sarà vissuta con vera e propria trepidazione e per l'occasione verrà annunciato che la vendita dei biglietti inizierà un'ora prima dell'inizio dello spettacolo. Ancora il cinema è muto e - spiega Marinelli - sarà Roberto Arcaleni, detto il "maestro", ad accompagnare le proiezioni all'Eden con la sua orchestra, assicurandogli così la colonna sonora. Nell'estate del 1923 nasceva il cinema Garibaldi all'aperto, situato nella piazza omonima con la presenza dell'orchestra. Il 1927 è un anno fondamentale per la cinematografia: negli Stati Uniti viene inaugurato il sonoro con il film "Il cantante di Jazz"; in Italia - ricorda Marinelli - il sonoro approda nel 1930 con il film "La canzone

dell'amore" di Gennaro Righelli, al quale seguirà nel 1932 un altro grande successo, "Gli uomini che mascalzoni" diretto da Mario Camerini e interpretato dal compianto Vittorio De Sica, dove il grande attore canta la famosa canzone "Parlami d'amore Mariù". Marinelli ricorda anche che nel 1931 a Città di Castello viene aperta una nuova sala cinematografica denominata Sant'Egidio, dal nome della chiesa sconscacrata che onorava a suo tempo questo santo. Il gestore di questa sala era Don Rolando Magnani, uomo dotato di raffinata cultura e profondo conoscitore della musica. Dino Marinelli cita la testimonianza dello stesso Magnani, nella quale il prete spiega che venivano dati due spettacoli nei giorni festivi e uno nel pomeriggio del lunedì, come premio per quei bambini che durante la settimana avevano frequentato con profitto l'insegnamento della religione. Dalla testimonianza, si viene inoltre a sapere che il cinema venne chiuso nel 1939, che in seguito fu riaperto e che venne definitivamente chiuso negli anni settanta. E' il 1937 - continua Marinelli - quando viene aperto il cinema teatro Vittoria. Sulla storia di quest'ultimo, si rimanda il lettore a lavori precedenti che ne hanno tratteggiato la storia, anche contemporanea e le sue vicissitudini che ancora continuano. Durante il periodo fascista, il cinema Eden viene ristrutturato e rinasce nel 1941 con un altro nome, Littorio. Nonostante la guerra - racconta Marinelli - i tifernati continuano a frequentare questa sala divenuta, grazie ai lavori summenzionati, ancora più comoda ed elegante. Questo almeno fino a quando uscire di sera non divenne particolarmente pericoloso e il coprifuoco e le sirene di allarme non costrinsero i tifernati a correre nei rifugi per difendersi dai bombardamenti che sconvolsero anche questa città, che verrà liberata dai soldati inglesi dell'Ottava Armata soltanto nel luglio del 1944. Da quel momento - continua Marinelli - la vita riprende il suo corso e la speranza inizia a riaccendersi nell'animo dei tifernati; si riaccendono gradualmente anche le luci nelle case e nelle strade e la gente manifesta questa rinnovata voglia di vivere iniziando a frequentare la neonata sala da ballo "Sala delle Rose", nel

AFO

quartiere di San Giacomo. Anche i cinema, seppur fra mille difficoltà, riaprono i battenti: il Littorio ora si chiamerà Italia. Fra il 1946 e il 1948, a far concorrenza all'Italia e al Vittoria arriva il nuovo cinema Teatro Comunale e la concorrenza

fra rivali si fa man mano sempre più strenua, tanto che alla lunga il Teatro Comunale sarà costretto alla resa. Arrivano gli anni '50, il cinema Italia torna a chiamarsi Eden, riapre il cinema Sant'Egidio e - specifica Marinelli - in quel periodo funziona abbastanza bene anche la sala parrocchiale di San Giovanni in Campo. Non bisogna dimenticare, inoltre, il cosiddetto cineclub che, nato alla fine degli anni '40, continuerà a proporre pellicole di alto valore artistico fino alla metà degli anni '60. In quegli anni - ricorda con una vena nostalgica Marinelli - se non andavi al cinema non era domenica e un'abitudine consolidata dei tifernati era quella di recarsi nella cosiddetta piazza di sopra dopo l'uscita dalla Messa per vedere i cartelloni che mostravano i film proiettati nel pomeriggio. Ma il tempo scorre inesorabile e, con esso, anche il progresso; da oltreoceano, si cominciano ad avvertire i barlumi di quella che sarà l'innovazione del secolo, ovvero l'avvento della televisione, il killer spietato - come lo definisce Marinelli - che inizierà il suo inesorabile assedio al cinema. Le sale si organizzeranno per contrastare questa minaccia, iniziando a proiettare massicciamente i cosiddetti "kolossal", ma quando la televisione diverrà una realtà consolidata il colpo inferto minerà gradualmente la prosperità delle sale cinematografiche, fino a portarle al collasso. L'Eden sarà l'ultimo cinema a resistere fino al mo-



mento in cui anche lui dovrà arrendersi e chiudere i battenti. A questo punto, dovrà essere il Comune a intervenire ed è storia degli ultimi anni l'apertura del Cinema Castello proprio nella sala della ex chiesa di Sant'Antonio, situata nell'omonima via, palida reminiscenza di quello che fu il fasto delle sale di un tempo, dove a volte la calca all'ingresso era tale da costringere i gestori a ritardare l'inizio delle proiezioni. La paventata multisala non è mai diventata realtà; tempo fa se n'era parlato come di un progetto che aveva una certa concretezza, poi più niente; al contrario del Mc Donald di turno che invece - detto fatto - è diventato una realtà consolidata e radicata nel territorio. In molti vorrebbero che quel progetto, bocciato a suo tempo, venisse ripreso e chissà che qualche mente illuminata non possa adoperarsi per riprendere in mano l'iniziativa che porterebbe a Città di Castello un valore aggiunto da fare veramente la differenza. Nonostante siano apprezzabili gli sforzi dell'amministrazione culturale, che ha colmato un vuoto culturale enorme, quando anche il cinema Eden ha chiuso i battenti la sensazione è che si potrebbe e si dovrebbe fare qualcosa di più per richiamare la gente ad affollare le sale cinematografiche. Certamente, oramai gli anni '60, '70 e '80 fanno purtroppo parte della memoria collettiva di tutti noi e indietro non è possibile tornare. Il punto è "come" andare avanti, se cioè continuare a sorvolare questa parabola di involuzione culturale oppure cambiare rotta e iniziare a riflettere sulla necessità di una rivoluzione che riporti le persone a guardarsi dentro, a fermarsi per ritrovare dentro di sé il giusto valore e la consapevolezza che la vita ci vive se ciascuno di noi non si ferma a interrogarsi sul senso che ha o che dovrebbe avere. Seduti di fronte al grande schermo, con la sala che gradualmente calava nel buio, tutto questo veniva reso possibile e attraverso le storie si rendeva possibile il confronto con se' stessi.



Sala Jackpot

Sala Vlt - Slot Machine

S.S. Aretina - Sansepolcro (AR)
Tel. 0575.750299 (Piano sotto Rist. Big Foods)

Flora Volpini con Alberto Moravia (a sinistra) e Marc Lawrence



FLORA VOLPINI

Sindaco della bellezza ed emblema della mondanità

di Claudio Roselli

Una storia che inizia e finisce nella quiete di Citerna, ma con in mezzo tante tappe di vita che hanno a suo modo “mitizzato” la figura di questa donna dalle mille sfaccettature. Una storia durata per l'esattezza 96 anni, 3 mesi e 3 giorni, tanto è stata lunga l'esistenza di Flora Volpini, scrittrice appartenente alla corrente letteraria del Neorealismo, attrice, pittrice e anche ...sindaco del suo paese – appunto Citerna – dal 1965 al 1975, nonché organizzatrice di eventi e personaggio simbolo della mondanità, divisa fra salotti romani e salotti milanesi, ma con il cuore sempre proiettato verso il suo ridente paese che guarda dalla collina l'intera Alta Valle del Tevere. Qualcuno ha parlato di lei come anche di prima donna sindaco d'Italia; non sta così. Di certo, lo è stata a Citerna e anche in vallata: su questo non vi sono dubbi, come sul fatto che allora i primi cittadini in gonnella si contassero sulla dita delle mani. Flora Volpini, la citernese ma anche (e soprattutto per la sua notorietà) ...“La fiorentina”, dal titolo del romanzo che l'ha resa famosa e che ha contenuti in parte anche autobiografici. Correva l'anno 1950 e non era facile scardinare gli stereotipi culturali di allora; ebbene, la Volpini con il suo libro anticonformista si piazzò seconda al Premio Strega dietro Cesare Pavese, anche se la sua vera vittoria fu quella della critica e della successiva traduzione in sette lingue, compreso il russo. Il suo romanzo

si era pertanto trasformato in autentico best-seller italiano. Il destino le ha dato una grande mano, perché oltre ad avvicinarla alla soglia dei 100 anni l'ha mantenuta lucida e attiva fin quasi alla fine dei suoi giorni, se soltanto si pensa che ha continuato a dipingere ed esporre le sue opere fino a 78 anni. Non mancava mai agli appuntamenti e il suo stile raffinato l'aveva portata in ogni circostanza a prediligere bellezza e gusto, principi sui quali ha fondato anche la parentesi vissuta da sindaco; anzi, quella di rendere bello il suo paese l'aveva considerata una vera e propria missione. Se pertanto Citerna ha mantenuto un aspetto gradevole, lo si deve al gran lavoro della Volpini, che a suo tempo ha fatto notizia anche per le lavatrici fatte collocare nel lavatoio pubblico, al fine di venire incontro a quelle donne che non avevano i soldi per potersene acquistare e che di conseguenza erano costrette a recarsi al fontanile. I particolari monumenti all'Acqua, che però è stato inspiegabilmente abbattuto e alla Ginestra (quest'ultimo quando era successivamente diventata presidente della Pro Loco) sono sempre una ispirazione della Volpini. Tanti anche i personaggi che ha avuto per amici: dall'ex presidente della Repubblica, Giuseppe Saragat, al regista Pier Paolo Pasolini; dalla senatrice Elena Marinucci all'attore Riccardo Cucciolla; dal noto giornalista Ruggero Orlando agli scrittori Francesco Grisi, Alberto Moravia e Guido Piovene, del quale è stata la compagna. Soltanto in tarda

età, la Volpini si era decisa a sposarsi nel vero senso della parola, prendendo per marito il conte Ferdinando Maria Anselmetti, critico d'arte e giornalista anche lui, deceduto poco prima di lei: nozze in Campidoglio a Roma, celebrate dall'allora sindaco Francesco Rutelli. Ah, dimenticavamo il titolo di Cavaliere del Lavoro nel 1987: nella storia di Flora Volpini c'è anche questo riconoscimento. Se abbiamo scelto di ricordarla, come merita ampiamente, è perché si tratta di un esempio di grande determinazione femminile in un periodo nel quale di emancipazione ancora non si parlava; insieme, la Volpini è stata anche un esempio di applicazione e di professionalità in tutto ciò che ha fatto. Una donna assai più avanti del suo tempo, molto apprezzata e molto criticata come è normale che sia, ma che ha avuto un occhio di attenzione per tutti. Una donna della quale anche oggi sarebbe facile innamorarsi e dalla quale uno verrebbe letteralmente rapito.

La caratura e la particolarità del personaggio nel racconto della sua grande amica

Chi era Flora Volpini come persona e come personaggio? A Citerna non sono rimasti parenti, ma in compenso vi abita una grande amica: la signora Marise Martini Boschi, insegnante elementare in pensione e donna dotata di una energia davvero particolare. Era giovane quando avvenne il primo incontro con Flora Volpini: "L'ho conosciuta nel 1956, in occasione di una battitura del grano a Fighille, perché adesso abito quassù a Citerna ma sono originaria della frazione a valle. Provengo per la precisione dal podere "Il Discepolo" e mio padre, Martino Martini, era un noto esponente del Partito Socialista, che in occasione di eventi di festa amava invitare autorità e figure par-

ticolari. Quel giorno, c'erano appunto Flora Volpini e il professor Luigi Angelini, altro socialista, che negli anni '70 sarebbe poi divenuto sindaco di Città di Castello. Al momento del pranzo, facemmo accomodare a sedere la Volpini accanto al professor Angelini, che la combinò davvero bella per i suoi gusti: le servì infatti da bere prendendo la bottiglia con la mano sinistra. Siccome la Volpini era molto superstiziosa, lo apostrofò a dovere, finendo anche con il criticargli il modo particolare con il quale teneva i capelli". Ma c'è di più: "La mia famiglia - dice la signora Marise - era di origine contadina e non ce la passavamo male. Basti pensare che il babbo viaggiava con il calesse già prima della guerra. Con la Volpini eravamo diventate amiche, ma lei era così affezionata a mio padre che lo ha voluto consigliere comunale in entrambe le legislature trascorse da sindaco. Poi, quando nel 1975 la Volpini ha terminato il mandato, io sono stata il primo assessore donna di Citerna, seppure supplente (con delega ai servizi sociali) proprio per il fatto stesso di appartenere a questo sesso. Mi ricordo persino di essere stata a una riunione di partito Perugia, con Bettino Craxi che mi volle al tavolo". Amica e anche sua testimone di nozze, la Volpini. "Certamente! Mio marito, Mario Boschi, è stato dipendente comunale a Citerna, addetto a stato civile ed economato. Purtroppo, è deceduto qualche anno fa e con lui mi ero sposata il 9 giugno del 1957 nella chiesa di Petriolo, sopra Fighille; io avevo per testimoni Flora Volpini e Sante Meocci, presidente del consor-

zio tabaccicoltori di San Giustino, mentre Mario aveva un suo cugino, Francesco Boschi e il medico di Citerna, il dottor Lamberto Lalli. Ebbene, quel giorno si consumò una sorta di incidente diplomatico: il giovane sacerdote che ha celebrato la Messa nuziale, Don Giuseppe Fiorucci, era al suo primo matrimonio; ligio al dovere, lesse a voce alta nome, cognome e data di nascita di tutti i testimoni, come regola imponeva. Così facendo, però, svelò l'età della Volpini, che aveva quasi 49 anni. Non l'avesse mai fatto! La notizia, a suo modo un "gossip" per allora, non tardò nello spargersi in zona e fra lei e il prete vi fu un periodo di liti furibonde; poi scoppiò la pace e divennero persino grandi amici, ma Flora era così. Tanto per cambiare argomento, Flora ha fatto la Resistenza e portato i viveri ai ricercati

e a Giuseppe Saragat e Pietro Nenni; aveva un bellissimo guardaroba in casa, realizzato da un falegname del Parlamento. Inizialmente, era comparsa in alcuni film, senza comunque ricoprire ruoli di primo piano, per poi dedicarsi alla scrittura; negli anni '40, l'incontro con il noto scrittore e giornalista Guido Piovene, assieme al quale era andata a convivere. E mi ricordo un altro particolare che suona come una strana combinazione: Guido Piovene era separato dalla moglie, Marise Ferro, donna che quindi portava il mio stesso nome di battesimo, la quale era a sua volta diventata la compagna del noto critico letterario Carlo Bo; in quel periodo, io studiavo all'Università di Urbino e quando arrivò il momento di sostenere l'esame di Francese, le probabilità che mi toccasse Bo come docente erano elevate. Flora mi



BARONISI!
soluzione infissi

show room
Santa Fiora - SANSEPOLCRO

esclusivista
Internorm

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

Baroni S.n.c. di Baroni Claudio & C.
Via degli Artigiani, 32 - Zona Ind.le S.Fiora
Tel 0575 749850 - Fax 0575 721900
info@baronisi.it - www.baronisi.it




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

Tel: +39 0575 749847

Fax: +39 0575 749849

E-mail: info@donatilegnami.it

disse: “Quando Carlo Bo si accorgerà della strana combinazione, cioè che ti chiami Marise e che sei di Citerna, vedrai che faccia farà!”. Non vi fu alcun riscontro, perché alla fine sostenni l’esame con un altro professore”. Simbolo della mondanità, la Volpini, ma anche di una bellezza che affascina subito? “La Volpini era una bella donna. Non grande, ma bella. C’è un ricordo di lei sfavillante, quando nel 1939 la Fiat decise di scegliere anche Perugia fra le città nelle quali lanciare una sua nuova vettura; ebbene, la Volpini era seduta in posa sul cofano di questa auto che sfilava in corso Vannucci”. Non solo la sua bellezza, ma anche la sua spontaneità e la forza di dire sempre ciò che realmente pensava. Signora Marise, ci può raccontare qualche altro simpatico aneddoto? “Ce ne sarebbero in quantità industriale. Per esempio, io sono una appassionata lettrice dei testi di Cesare Pavese. Come lo venne a sapere, non esitò nel replicare: “Ma come, ti piace proprio lui, che mi ha “fregato” il Premio Strega?”, riferendosi all’edizione del 1950, nella quale lei si era classificata al secondo posto con “La fiorentina”. Ma è pure successo che per un paio di anni non ci siamo parlate e spiego il motivo: lei voleva avvicinarsi a Giuseppe Saragat, che – come noto – è stato presidente della Repubblica dal 1964 al 1971 e allora per fare questo sarebbe stata disposta a trasferirsi in Valle d’Aosta. Mi chiese di seguirla fin lassù per farle da segretaria, ma io rifiutai. Se la prese e smise di rivolgermi la parola, anche se poi non ci andò nemmeno lei. Volete un altro simpatico “quadretto”? Eccolo qua. Per Pasqua, era solita invitare a casa il fratello Cesare e la figlia di quest’ultimo, Gabriella, che era quindi sua nipote, sposata con un uomo che portava il cognome Sguanci. Lei la salutava, poi veniva da noi e diceva: “Ma ti pare, la nipote di una Volpini sposata con uno Sguanci!”. Un altro particolare: diffidava sempre delle persone che portavano gli occhiali scuri: “Vuol dire che vogliono nascondersi”, sosteneva”. Lei ha detto che era superstiziosa. Fino a che punto? “Ho riferito dell’episodio con il professor Luigi Angelini, ma posso aggiungerne un altro. Odiava il colore viola e il giorno dell’inaugurazione della scuola elementare di Citerna, un edificio prefabbricato costruito su una base in cemento, lei giustamente invitò le due sorelle del poeta Vincenzo Cardarelli, al quale aveva intitolato la scuola. Le due donne si presentarono con un omaggio per lei sindaco: un’orchidea viola. Me la rigirò subito e mi disse: “Dalla a qualcun altro!”. Su questo aspetto non transigeva”.

Citerna nel cuore

Nei dieci anni vissuti da sindaco, quanto ha fatto Flora Volpini per la sua Citerna? “Fantastico! Il paese cartolina che ammiriamo oggi – continua la signora Marise – è il frutto di un lavoro che poi hanno portato bene a compimento le ultime amministrazioni, ma a dare il via all’operazione era stata lei. Fino

a quel momento, infatti, a Citerna non esisteva un vero e proprio culto estetico: era facile trovare pollai e conigliere lungo il camminamento medievale, oppure panni stesi alla finestra. Lei dette un giro di vite e cambiò il look del borgo medievale. Non solo: oltre a portare le lavatrici Castor, che fece installare per venire incontro alle massaie non in grado di permettersi l’acquisto di questo elettrodomestico, riuscì a far costruire l’acquedotto anche per la campagna e le donne furono grate a Flora Volpini, che non aveva di certo paura nel presentarsi davanti a ministri e chicchessia quando c’era da adoperarsi in favore del paese. Dirò di più: mio marito ha lavorato nell’ufficio dell’economato e spesso – lo posso garantire – i soldi che lei guadagnava con gli introiti pubblicitari, o che richiedeva esplicitamente, finivano tutti nelle casse del Comune”. Che rapporto aveva con i suoi compaesani? “Non vorrei dire di amore-odio, ma senza dubbio era apprezzata e criticata nello stesso tempo. Una donna affermata, costretta a scontrarsi con una mentalità popolare a quei tempi ancora ristretta; lei ha però tirato dritta, facendo del bene a tutti: dai malati che avevano problemi seri, trovando per ognuno un medico competente, fino ai tanti giovani ai quali ha evitato il servizio militare. Eppure diceva: “Se tu fai un favore a qualcuno, questo ti odierà per non esserti grato, poiché tu rappresenti una sua sconfitta, dal momento che questo qualcuno non è stato capace di arrivarci da se”. Chiamava poi “cuccioli” i ragazzi del paese: era sufficiente che la aiutassero in qualche lavoro di pubblica utilità per invitarli in casa sua a far merenda e c’erano sempre salsicce per tutti. Di Flora Volpini si sarebbe dovuto ricordare anche il monumento all’Acqua vicino alla torre del paese, ma in sede di rifacimento dei lavori è stato demolito: questa la considero una vera e propria assurdità. E pensare che il giorno dell’inaugurazione del monumento aveva fatto salire a Citerna la banda dei Carabinieri! Non solo: anche la fontana al centro di piazza Scipione Scipioni è stata eliminata con i lavori di rifacimento. Pure questa l’aveva voluta lei e chiunque veniva in visita a Citerna vi scattava la foto ricordo accanto; la adoperavano anche per le foto dei matrimoni, tant’è vero che una volta la sposa vi è persino caduta! Negli anni ’80, poi, quando lei era presidente della Pro Loco e io la sua vice, abbiamo fatto realizzare poco fuori dal paese il monumento alla Ginestra, incidendo sulla pietra una frase di Giacomo Leopardi: “Ginestra o fior gentile, al cielo di dolcissimo odor mandi un profumo”. Una delle volontà di Flora era quella di farsi seppellire sotto terra e i nipoti l’hanno rispettata: se andate al cimitero, c’è la sua tomba con una lapide in bianco e nero che merita di essere vista”.

Il marito ideale? Non ricco ma ...titolato

Una donna attraente e di fascino: tante storie amoro-rose, ma soltanto un matrimonio in età avanzata. Come mai? “Intanto, aveva una cerchia di amici infinita ed era di casa persino al Quirinale. Spesso mi recavo con mio marito a trovarla a Roma nel suo straordinario appartamento di via Salaria e ogni volta la gita diventava memorabile, persino quando lei si recava al cimitero del Verano e portava un fiore per tutti: dal più conosciuto dei vip alla persona più umile. A livello affettivo, aveva avuto questa storia con Guido Piovene e diverse altre le sono state attribuite, ma il suo pallino era un altro: le interessava un marito con un titolo. Intendiamoci bene: non tanto un marito ricco, quanto uno che avesse un titolo. Non a caso, si è unita in matrimonio con il conte Ferdinando Maria Anselmetti, uomo di cultura con il quale si conosceva fin dai tempi degli incontri con l'autore all'Hotel Excelsior di Roma. Durante l'estate, la Volpini e Anselmetti abitavano nella casa di Citerna; il marito morì all'improvviso, dopo la pubblicazione del suo ultimo libro e quindi lei rimase vedova, ma Anselmetti le riservò tutte le attenzioni possibili. Voglio riportare di Flora un altro episodio. Il giorno che mi sono sposata e che lei è stata mia testimone, durante la celebrazione e dopo che mi aveva già consegnato il regalo di nozze, si tolse a un certo punto un anello dalla sua mano per infilarlo nella mia, dicendomi: “Pensa intensamente che Flora deve fare un matrimonio importante!”. A lei do atto di aver scardinato determinate concezioni, come del resto ha fatto con il romanzo “La fiorentina”, nel quale non fa mistero nel descrivere capitoli che rispecchiano la sua vita”.



CERIMONIA A CITERNA

Il 3 ottobre 1970, a Citerna (Perugia), in coincidenza con la inaugurazione del monumento « all'Acqua » in onore di San Francesco d'Assisi, è stata offerta la Bandiera nazionale alla Stazione Carabinieri del luogo.

La scrittrice Flora Volpini, Sindaco della graziosa cittadina, nel prendere la parola ha detto l'altro: « ... la vita dei Carabinieri nei piccoli centri, spesse volte del comandante della me, non è quella che è de- a nei cinema di "Pane, amore e Fantasia", no, è una vita seria. Voi Carabinieri avete una disciplina molto più ferrea di tutti gli altri soldati. Non so come dirvi la nostra gratitudine. Quando questa Bandiera sventolerà qui a Citerna proprio all'inizio del paese, dove voi siete i vigili dell'ordine, del rispetto e di tutto ci sarà tutta l'anima del popolo di Citerna. Viva l'Arma dei Carabinieri ».

Presenti alla cerimonia numerose autorità, un folto pubblico, molti giornalisti e la fanfara della Scuola Sottufficiali Carabinieri.



Donna di cultura ed emancipata

E di Flora Volpini donna di cultura? “Anche su questo aspetto bisogna essere chiari – precisa la signora Marise - perchè c'era chi sosteneva che altri le scrivessero i libri, ma posso garantire che era una donna di cultura pur non avendo fatto grandi studi. Certamente, la vicinanza con le tante

persone colte che ha frequentato è stata fondamentale, ma senza un'adeguata formazione culturale non sarebbe riuscita a comporre determinati passi. Per esempio, il libro “I castigati” è stato da molti paragonato al ciclo dei vinti di Giovanni Verga. Diciamo che lei scriveva a quel tempo come oggi scrive normalmente una qualsiasi altra persona. E quando dipingeva, affermava: “Sono gli ultimi brandelli della mia vista”, perché con l'avanzare della vecchiaia era diventata cieca”. La Volpini era perciò una donna di cultura, ma anche una donna buona e profonda. E ovviamente emancipata”. Come del resto, al termine di questo ricordo di una persona eccezionale, ci affascina vedere la signora Marise alle prese con il computer e con i social network: “Flora Volpini era nata il 5 dicembre – conclude – e io ogni anno, in questo giorno, la ricordo puntualmente con un post su Facebook”.

O.M.A.C.

ACCIAIO - INOX - LAMIERE

STRUTTURE EDILIZIE

FINITURE

Via Alcide de Gasperi, 11 Sansepolcro (AR)
Tel e Fax 0575 74 99 91
www.omacsansepolcro
omacsansepolcro@libero.it



VI RACCONTO PALMIRO...

*Dall'emporio di generi alimentari
al titolo di campione italiano di
gelato artigianale*

di **Davide Gambacci**

SANSEPOLCRO – Da giovane macellaio a titolare di una sorta di boutique del “sot-tozero”, dove la parola d'ordine resta sempre qualità: gelato, gelato in tutti i gusti e bandierine sparse in ogni angolo del globo. Palmiro Ghignoni... ops: Bruschi! È

Come Palmiro è diventato gelatiere

La storia parte da lontano: i miei genitori lavoravano tutti e due allo stabilimento Buitoni di Sansepolcro; io, di diritto – come succedeva in quei momenti, quindi anni '70 e '80 – avevo il posto assicurato. Il mio obiettivo era quello di prendere la licenza media perché dovevo comunque essere diplomato: da quel momento in poi, anch'io avrei avuto la mia collocazione alla Buitoni. La fortuna per me, ma sfortuna per quei momenti, è stata che negli anni '80 entrarono in Buitoni i primi computer: tradotto in pratica, voleva dire esubero di personale e mia madre, lavorando nel reparto della logistica, venne licenziata. Essere licenziato in quegli anni, però, voleva dire avere tutte le agevolazioni del caso: cassa integrazione, stipendio comunque buono anche senza occupazione e un'attesa di cinque anni, sei mesi e un giorno per andare in pensione. Il fatto è stato, però, che mia madre non voleva avere agevolazioni dall'azienda in cui aveva dato anima e cuore, poiché aveva subito una sorta di

sgambetto: non accettò, quindi, questo patto di agevolazione e richiese la liquidazione completa. Nello stesso periodo, sotto casa, vendevano questo emporio che era un alimentari e bar: ce n'erano diversi a Sansepolcro ed erano quei vecchi negozi nei quali si trovava un po' di tutto; oggi si chiamano centri commerciali, seppure in scala. Mia madre mi disse che avremmo comperato la bottega se io avessi smesso di andare a scuola: io ero una sorta di “fuori-classe” - ovvero più fuori che dentro le aule – e l'idea mi piacque. Pur di non andare a studiare, mi sarei alzato anche alle cinque della mattina. Il grosso del lavoro di questa piccola azienda era proprio da quell'ora fino alle 9.30: il momento delle colazioni, poiché vi erano numerose grosse aziende nella zona. La cosa bella è stata che, quando lo prendemmo noi, avremmo potuto fare pure la norcineria, perché come alimentari era consentita anche la macellazione dei maialini, che ci avrebbe permesso di vendere la carne fresca sul momento. Ci siamo accorti in quel frangente di aver avuto un immenso successo, perché nel giro di pochi giorni dalla spezzatura la car-

lui il re del gelato. Maestro, perché ora è arrivato pure a insegnare quest'arte: è la terza generazione che svolge il proprio dovere quotidiano dietro il bancone di via Tiberina Sud, lungo in pratica la direttrice che porta verso l'Umbria. Prima Giovanna e Fosco, poi il salto di qualità con Palmiro e Pina: oggi sono Enrico, Riccardo e Filippo che portano avanti, sempre con il supporto della famiglia, l'attività di gelateria. La storia di Palmiro ripercorsa nei minimi dettagli e raccontata direttamente da lui: dalla poca voglia di andare a scuola alla conquista del primo campionato italiano di gelato artigianale; “l'imbucato” come cameriere al Convivio Rinascimentale di Tokio, fino al gelato consegnato nella mani di Sharon Stone in occasione del suo 50esimo compleanno. Una vita fatta di alti e bassi, com'è purtroppo per tutti: da Sansepolcro, è poi riuscito a toccare ogni parte del mondo. Il tutto accompagnato dalla gran voglia di fare e di essere protagonista di nuove esperienze, per poi metterle in pratica anche nella sua Valtiberina. Quando si parla di gelato artigianale, è praticamente impossibile non fare riferimento alla figura di Palmiro Bruschi. Tanta storia da raccontare, ma tante sono ancora le pagine bianche del libro: quella giusta intuizione di solcare il mondo del gelato, la “scuola” di Massa Carrara fino a “coniare” gusti nuovi per determinate e importanti occasioni. Il 2017 è il 36esimo anno di attività della gelateria, ma non sarà un periodo che passerà in secondo piano: ricordatevi che i fuochi d'artificio non sono solo per San Silvestro.

ne era già terminata. Dopo tre anni di questa macellazione, si parla del 1985 circa, l'Asl - attraverso il dottor Sergio Marrani, che era il responsabile del settore - ci disse che dovevamo smettere, oppure diventare una macelleria vera e propria. Eravamo davanti a un bivio e i miei genitori mi dissero cosa volevo fare: il maiale si macellava nei periodi più freddi dell'anno, c'era il sale ed era un lavoro che non mi piaceva molto, seppure fosse comunque un momento di festa, poiché i vari personaggi del Borgo si ritrovavano e ognuno dava il proprio contributo con l'esperienza. Ricordo Romano che veniva a preparare i ciccioli, mentre “Pastina” era più specializzato per la soppressata: un quarto del maiale, giustamente, andava sempre in colazioni. In pratica, ci siamo ritrovati con questo fondo, nel quale avveniva la spezzatura, completamente vuoto: iniziò, però, l'era del gelato e negli anni '85 e '86 facemmo i primi esperimenti con un banco all'interno; la gente acquistava pure il gelato. Tutto sommato, nonostante mi vedessero come un concorrente, mi diedero una mano anche coloro che già facevano i gelatieri: ricordo diversi

colleghi della vallata. Un giorno chiamai anche Egidio (parente con la famiglia Menichella), perché lui era il gelatiere storico, quando io ero bambino, al bar del cinema Iris a Porta Fiorentina. “Buono sì, siete sulla buona strada”: non ci svelò più di tanto, poiché c’era molta riservatezza nelle ricette. Ci siamo anche spostati un po’ per avere altri contatti: ricordo ad Arezzo l’incontro con un certo Giovanni, poi Rimini, ma in particolar modo Massa Carrara. Da quel momento in poi, sono entrato in un circuito chiamato gelateria, perché un signore alla Fiera di Longarone ci vide così entusiasti: era il dottor Carlo La Rosa, che decise di presentarci la famiglia Vitolli; mi ospitarono un mese a casa loro e da lì in poi vi fu il cambiamento, anche a livello di mentalità. Giancarlo fu il mio “papà” per qualche mese: era una persona che comunicava con il dialetto, ma che quando ti dava la ricetta era sempre quella corretta. Nel mio percorso, ho avuto modo di vivere sia la bottega da ragazzino che i laboratori: la mia capacità oggi di girare il mondo è stata quella di aver vissuto entrambe le esperienze.

Da Sansepolcro ad ambasciatore del gelato nel mondo

Se oggi c’è il mondo del web e dei social network che ti permettono di avere informazioni praticamente in tempo reale, una volta si utilizzavano le fiere: erano luoghi dove spesso i gelatieri venivano accompagnati pure dalla famiglia, c’era una sorta di rapporto conviviale. Andavamo a conoscere le culture, le novità: quello che succedeva a Milano o a Torino sarebbe accaduto quattro anni dopo anche a Sansepolcro; vivere le fiere, quindi, era già un importante strumento per poter interagire. Il clou della situazione fu comunque attraverso una serie di eventi, grazie anche al Comune di Sansepolcro, fra cui tutto il capitolo del Giappone. L’occasione fu quella del Convivio Rinascimentale al Tokio Hotel: la Nikkei ci sponsorizzò il viaggio, io mi finii cameriere e facemmo anche una bella “ghiacciata”. Eravamo un bel gruppo: ristoratori, ma anche tante personalità del Borgo e ognuno di noi faceva la parte per far fare bella figura a tutti. Fu un’esperienza importante, perché comunque ci siamo divertiti, ma abbiamo portato onore alla nostra città: era il 2001 e fu per me il primo viaggio grosso fuori dall’Europa. Avevo già vinto il titolo italiano nel 1994, che è come essere un cuoco stellato: questo mi ha permesso di capire quanto fosse stata importante la presenza in determinati eventi. Sempre in quegli anni, è nata l’amicizia con l’imprenditore Fausto Bizzirri: in quel tempo aveva un’agenzia e organizzava eventi con cuochi stellati. Entrare in specifici mercati con le ceramiche non era affatto facile e allora decise di abbinarle con i prodotti alimentari: prima la cucina, poi anche il discorso gelateria. L’11 settembre

del 2001, giornata nella quale vennero abbattute le torri gemelle negli Stati Uniti, arrivai a Melbourne: tutta la security mi faceva delle domande, seppure la mia fortuna sia stata quella che, non parlando l’inglese, avessi comunque i documenti in valigia, per cui mi fecero entrare in Australia. Fu un’esperienza positiva, perché comunque il 2001 è stato l’anno intermedio nel percorso di evoluzione dell’euro al posto della lira, quindi era in atto anche un cambiamento di cultura e di mentalità. In pratica, da quel momento in poi non ci siamo mai fermati: Brasile, Hong Kong, New York, Miami, Emirati Arabi, Marocco e tanto altro ancora. Esperienze importanti, nelle quali ho notato un grande rispetto per il Made in Italy e una cultura pronta ad accettare esperienze nuove: noi, con i loro prodotti, preparavamo dei gelati del tutto particolari. Porto l’esempio della rugiada del deserto fatta a Dubai, dove abbiamo utilizzato i datteri; in Asia, il sushi gelato fatto con l’alga e all’interno un preparato al riso con le verdure. Si sposavano queste esperienze senza trascurare l’italianità.



Da sinistra: Palmiro Bruschi, la moglie Pina e i figli Filippo, Enrico e Riccardo

I vip di ‘casa’ e quelli dello spettacolo

L’esempio più diretto nel reparto vip può essere quello con Sharon Stone, quando siamo stati alla sua festa di compleanno a Miami: mi trovavo all’interno di quell’albergo nel quale lei stava festeggiando i 50 anni. Un’altra volta con Don King, anche lui personaggio dello sport importante: prima con Mohamed Ali e poi con Mike Tyson, Shaquille O’Neal, oppure una fantastica Megan Gale, ma anche Silvio Berlusconi. E poi Marco Pantani, al punto da creare a Sansepolcro un distaccamento del Fans Club di Cesenatico, secondi solo a Genova. Ho potuto conoscere molti personaggi grazie agli eventi che la vicina Città di Castello organizzava attraverso il Festival delle Nazioni o addirittura con la Mostra del Tartufo: Luciano Pavarotti, Vittorio Gassman, Lino Banfi e Renzo Arbore; ho avuto modo di conoscere anche Renato Carosone. C’è stato un evento anche a Capolona con Simone Fracassi, che prende il nome di “Eccellenze a Tavola”, il quale coinvolge chef stellati. Il mio sogno era quello di incontrare un giorno Monica Bellucci: in giro per il mondo attendono il

suo arrivo sempre con onore; io allora dicevo: caspita, ce l’ho vicino a casa e non ho mai avuto modo di conoscerla personalmente. Per le esperienze con questi vip, debbo rivolgere un ringraziamento anche a un personaggio della nostra terra che era davvero molto conosciuto: Primetto Barelli, titolare del Castello di Sorci ad Anghiari. Lui, in modo anche fuggiasco, è stato un po’ il “talent scout” di questi personaggi e ho appreso tante cose, poiché aveva un modo di interagire molto educato e disponibile. Un altro personaggio che mi ha dato una forte ispirazione, come etica lavorativa, è stato Giuliano Tofaneli, ovvero “Ventura”: con i suoi dieci piatti, ha fatto conoscere la cucina di Sansepolcro in tanti Paesi. Era bravo perché sapeva intrattenere: raccontava quel piatto con una passione tale che, se anche non avevi fame, ti veniva voglia di mangiarlo. Vorrei citare anche la famiglia Tricca: ricordo con piacere Vittorio e Franco. La passione è sempre il valore aggiunto, sia che ti confronti con un vip, sia che tu lo faccia con un cliente normale.



Le manifestazioni più importanti legate al gelato

A livello professionale, ci sono sicuramente la Fiera di Rimini e quella di Longarone, che sono i due palcoscenici più importanti: un po' come il Festival di Sanremo per il cantante; è il tuo mondo, parli la stessa lingua fra colleghi. Fra quelli che sono stati gli eventi aperti al pubblico, ricordo l'Eurochocolate di Perugia, dove vent'anni fa presentammo l'abbinamento cioccolato e tabacco con il curioso slogan "piace gravemente alla salute"; facemmo poi anche un'edizione "summer" dell'evento a Rimini. Preparavamo più di cento gusti di gelato la notte, perché era un luogo all'aperto,

dove la mattina seguente lo vendevano: una sorta di macchina da guerra. A livello importante è comunque stato anche Orvieto, poi vengono altri eventi in giro per l'Italia con lo slow food: il gemellaggio con Neuchâtel, oppure la festa dei cuochi in Germania. Di eventi ne sono stati fatti; anzi, sono stati anche di stimolo per fare qualcosa da noi. Attualmente sono con l'azienda Carpigiani, che mi permette di girare il mondo.

Come sono cambiati negli anni la produzione e il consumo di gelato artigianale

La stampa e gli addetti ai lavori prima, successivamente la televisione e oggi il mondo del web, hanno evoluto di molto la cultura e i gusti del consumatore. E' un consumatore più esigente e sono aumentate anche le scelte di mercato, quindi a volte anche nel paese dove erano presenti due gelaterie oggi ve ne sono cinque o anche di più. E' aumentato il numero di chi produce e di chi vende quello di terzi: non è aumentato il consumatore, bensì sono aumentate le scelte. Ogni gelatiere ha le sue specialità: avere più scelta è un bene, ma nello stesso momento è mutato anche il metodo di lavoro. Una volta, il termine gelato voleva dire freddo, perché quando lo mangi senti questa sensazione: oggi consumi il gelato ed è caldo, poiché deve dare un'impressione al palato meno fredda, poiché se è freddo non va affatto bene. Delle due, può sembrare più sano un gelato freddo che uno caldo: più è semplice e più è sano, quindi non è detto che un gelato freddo non sia fatto in modo artigianale e professionale".

I gusti e le novità 2017

"Diciamo che siamo in un periodo che ci permette di avere una globalizzazione più ampia anche nella scelta delle materie prime: si interagisce comunque con prodotti naturali, poveri (nel senso che sono conosciuti da tutti) e accessibili. Si va verso il discorso di un alimento salutare, quindi di un gelato prodotto con materie prime di alta qualità, ma anche un semplice fior di latte profumato con un'erba, o con una spezia, diventa un gusto innovativo e allo stesso tempo classico. In base al mio osservatorio, si va sempre più verso un gelato salutare - tipo smartfood - e anche con un discorso glicemico controllabile, perché comunque oggi ci sono tante intolleranze e allergie, quindi occorre interagire anche con persone che hanno bisogno di alimenti un po' più mirati. Se devo dire delle tendenze, secondo il mio parere vi sono le spezie, quindi un cioccolato fatto con un mix di spezie può essere interessante, magari guarnito con delle meline selvatiche: vi sono mescolati dei profumi che ricordano molto la cucina. Recentemente, abbiamo fatto un gelato anche con la carruba, cioè



con quel baccello che una volta si dava ai cavalli, ma è anche un addensante che si utilizza in gelateria. La carruba è un prodotto sano, naturale e nello stesso momento era un'unità di misura per pesare l'oro: i semi sono tutti uguali. C'è anche tutto il capitolo dedicato ai sorbetti: la scorsa estate abbiamo messo insieme il limone e il basilico, ma anche il limone e la salvia. Difficile poi dire se la gente preferisce più la frutta o la crema: le persone di solito vanno al classico. A volte, però, dato che è un alimento e si mangia più per piacere che per bisogno, proporre cose classiche ma profumate con infusioni o salse particolari può essere interessante. Più che di novità, io parlerei di curiosità: oramai non c'è più da inventarsi niente, c'è solamente da renderla piacevole perché tu spieghi il percorso e i vari benefici".

Perché a Sansepolcro il festival del gelato non è riuscito?

Io mi sono appoggiato a persone importanti, fra le quali Monica Giorni, che a quel tempo era la presidente dell'associazione commercianti del centro storico di Sansepolcro. Lei è stata molto disponibile a sposare questa causa. Il Comune ci ha sempre dato il patrocinio, però devo dire che Sansepolcro forse era più importante per me come persona, per far vedere che insomma si poteva fare qualcosa di positivo. Non voglio dare la colpa a nessuno, piuttosto mi faccio un'autocritica: quando si vivono degli eventi in giro per il mondo, c'è dietro uno staff di organizzazione importante. Da soli si fa molta fatica a sostituire questa cosa, se non hai punti fermi che ti danno un certo interesse - non parlo del lato economico, bensì di quello organizzativo che sorbirselo da solo non è facile - e allora deve essere una cosa capita dalla politica e dalla stessa città, perché se la figura politica crede in un determinato progetto la città poi lo segue. Abbiamo fatto tre edizioni

Del Morino

FARM & GARDEN EQUIPMENT

Del Morino Srl

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

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



sotto, la madre Giovanna e la moglie Pina

a Sansepolcro, poi ci siamo fermati perché non è facile gestire una cosa del genere. Mi sono poi accorto che questa cosa era stata portata ad Agugliano, un piccolo Comune sopra Ancona. Perché questo posto? Io facevo dei corsi anche in giro per l'Italia, dedicati agli appassionati e ai casalinghi nella zona di Jesi: lì ho conosciuto la moglie del sindaco di Agugliano che, vedendo il gelato così in modo entusiasta, mi propose di organizzarlo in questo piccolo paese. Conta appena 4000 anime, ma le sere del Festival del Gelato arrivano sempre dalle 8000 alle 10000 persone: moltiplichiamo per le tre serate e viene fuori il numero delle presenze. È vero che siamo vicini al mare, ad Ancona, è vero che c'è la bellezza del Conero, ma la cittadina ci crede e dietro c'è tutto un volontariato importante che vive il progetto insieme allo stesso Comune. Chissà se un giorno ricapitasse l'occasione anche per Sansepolcro!

Quanto è importante la famiglia nel lavoro

Ora, però, basta parlare di me. Come in tutte le cose, la famiglia è importantissima. La gelateria mantiene ancora oggi il cognome di mia madre, perché nel lontano 1981 fu proprio "la Giovanna" ad aprire questo tipo di attività e un importante ruolo è stato anche quello della nonna Maria e del nonno Palermo, detto "Pilena". Ancora oggi, infatti, qui a Sansepolcro ci chiamano tutti Ghignoni e in pochi ci conoscono come Bruschi: il ruolo della famiglia nel cibo - porto l'esempio anche della Buitoni - rende garante della qualità. Allo stesso tempo, la famiglia è anche la tua colonna: tu diventi una figura che hai un'idea e un progetto, ma se non sei ne' stimolato ne' appoggiato il progetto rischia di sfumare. Siamo cresciuti in fretta e aver avuto i genitori in questa esperienza - io e Pina che ci siamo sposati giovani, avendo poi avuto dei figli - ha fatto sì che l'intero sistema si evolgesse assieme: tutti volevamo questo obiettivo e siamo cresciuti insieme anche al mercato.

E' stata proprio la famiglia ad aver accettato di trasformare quel piccolo emporio di appena 50 metri quadrati in un'attività che oggi ha 180 posti a sedere. Senza una famiglia importante, i figli e dei genitori che ti danno una buona educazione, non è possibile avere quella chiave del successo: tutto questo è merito di tanti piccoli pezzetti, un po' come se fosse un puzzle. La famiglia si nota sempre sui problemi seri: i litigi fanno parte dell'essere famiglia, però si superano; è quando vi sono argomenti delicati e seri, che fanno parte della tua vita, che vedi il valore della famiglia. In questi anni di vita, abbiamo avuto tanti momenti positivi, ma anche momenti difficili; abbiamo sorriso e pure pianto, però grazie alla famiglia siamo ancora qui, dopo 36 anni. Ora, però, basta parlare di me. Come in tutte le cose, la famiglia è importantissima. La gelateria mantiene ancora oggi il cognome di mia madre, perché nel lontano 1981 fu proprio "la Giovanna" ad aprire questo tipo di attività e un importante ruolo è stato anche quello della nonna Maria e del nonno Palermo, detto "Pilena". Ancora oggi, infatti, qui a Sansepolcro ci chiamano tutti Ghignoni e in pochi ci conoscono come Bruschi: il ruolo della famiglia nel cibo - porto l'esempio anche della Buitoni - rende garante della qualità. Allo stesso tempo, la famiglia è anche la tua colonna: tu diventi una figura che hai un'idea e un progetto, ma se non sei ne' stimolato ne' appoggiato il progetto rischia di sfumare. Siamo cresciuti in fretta e aver avuto i genitori in questa esperienza - io e Pina che ci siamo sposati giovani, avendo poi avuto dei figli - ha fatto sì che l'intero sistema si evolgesse assieme: tutti volevamo questo obiettivo e siamo cresciuti insieme anche al mercato. E' stata proprio la famiglia ad aver accettato di trasformare quel piccolo emporio di appena 50 metri quadrati in un'attività che oggi ha 180 posti a sedere. Senza una famiglia importante, i figli e dei genitori che ti danno una buona educazione, non è possibile avere quella chiave del successo: tutto questo è merito di tanti piccoli pezzetti, un po' come se fosse un puzzle. La famiglia si nota sempre sui problemi seri: i litigi fanno parte dell'essere famiglia, però si superano; è quando vi sono argomenti delicati e seri, che fanno parte della tua vita, che vedi il valore della famiglia. In questi anni di vita, abbiamo avuto tanti momenti positivi, ma anche momenti difficili; abbiamo sorriso e pure pianto, però grazie alla famiglia siamo ancora qui, dopo 36 anni.

Cosa vuole fare Palmiro Bruschi da grande?

Questo mondo mi ha regalato davvero tanto, perché debbo dire che, grazie alla gelateria, ho potuto toccare con mano tante culture, tanti continenti e conoscere tanta bella gente. Da oltre 15 anni, poi, insegno pure questa professione: ho quindi la possibilità di girare e fare pure delle start up. Da "grande" - si fa per dire - vorrei gioire e godermi di più quella parte che non ho goduto: quando tu ti metti a disposizione degli altri devi perdere qualcosa, il compromesso c'è. Non dico di recuperare, ma di condividere insieme i piaceri che ho avuto modo di provare con quelle persone che mi hanno voluto bene e che mi sono state vicino. È in pratica l'aspetto condizionale: se dovesse accadermi qualcosa un domani, posso dire che fino a ieri ho avuto quello che non avrei mai pensato. Per fare questo ci vuole la possibilità di poter realizzare un progetto: fare quello che ti piace fare, ma farlo con un preciso obiettivo. Vorrei approfittare di questa occasione anche per ringraziare i miei genitori, che mi hanno dato questa grande opportunità, ma soprattutto da loro ho avuto degli esempi importanti. Mi piacerebbe anche ringraziare tutti coloro che ci hanno dato una mano per poter crescere, perché sono stati comunque tanti e lo hanno fatto con piena disponibilità e correttezza. L'altro ringraziamento va alla comunità locale, questa vallata tosco-umbra, che mi ha permesso comunque di avere tante persone a disposizione quando c'è stato bisogno: a volte, girando il mondo, mi rendo conto che per fare un qualcosa ci vogliono i mesi; qui invece, conoscendoci tutti, troviamo sempre la disponibilità; è un punto di forza. Infine, un grazie va agli amici e ai clienti, ma vorrei anche chiedere scusa a quelle persone verso le quali - magari non volendo e non sapendo - ci siamo sbagliati



Palmiro Bruschi con la bellissima Sharon Stone

su certi servizi o su qualcosa che non abbiamo fatto correttamente. La vita non è fatta solo di rose: talvolta ci sono anche le spine; credo quindi che riconoscere di aver sbagliato sia una parte nobile del progetto. Grazie a te, Pina, che nei momenti in cui non sono presente riesci sempre con sacrificio a sostituirmi come madre e come titolare di azienda".

La storia degli antichi mulini ad acqua a Badia Tedalda

BADIA TEDALDA – Nel territorio dell'alta Valtiberina, lungo il fiume Marecchia e i suoi affluenti tra Badia Tedalda e Rimini, nei secoli passati si contavano oltre centocinquanta mulini ad acqua. Il mulino ha rappresentato un punto primario dell'economia locale, luogo principe del sistema economico rurale, vera finanza per sostenere le necessità delle famiglie, come testimoniano i racconti. L'utilizzo di energia idraulica al posto di quella animale o umana permise un aumento di produzione senza precedenti. Naturalmente, ci vuole mestiere per la costruzione e il funzionamento delle macchine: solo il mugnaio è in grado di avere una conoscenza idraulica e meccanica per realizzare questa macchina rotante, per riparare gli ingranaggi e per provvedere alla sua pulitura. Quella del mugnaio è una professione tramandata di padre in figlio; con esperienza e padronanza sui segreti per la macinatura, spesso ricopriva un ruolo importante di organizzatore ed era anche la persona che dava consigli alla gente, la quale vedeva in lui un punto di riferimento.

Il luogo di macinazione era un centro di aggregazione e di incontro, simbolo del lavoro e della fatica quotidiana, frequentato da persone provenienti da diverse frazioni: commercianti, possidenti e contadini, nell'attesa della molitura, si scambiavano le notizie. In qualsiasi ora della giornata, il gestore del mulino era presente sul luogo di lavoro per dare spiegazioni sull'arte bianca, sapeva selezionare con cura il grano per la semina e preparava con attenzione la farina buona che dava colore e sapore speciale; la funzione era quella di raccogliere i cereali coltivati dagli agricoltori: grano, orzo, granturco e altri tipi di granaglie, per ricevere dietro pagamento (baratto) una certa quantità di farina. La vallata era anche zona di frontiera: in alcuni casi, i mulini macinavano pure la polvere da sparo. A distanza di anni, per lo scoppio di una cassa di polvere nera in località Santa Sofia Marecchia, sono ancora visibili i resti di un rudere che ricordano la morte di un ragazzo e un altro ferito



grave. Per poter far funzionare un mulino bisogna avere una certa quantità d'acqua: è un impianto che utilizza energia meccanica prodotta dalla corrente di un corso d'acqua, deviata da un fiume e condotta alla turbina o ruota idraulica attraverso un canale a cielo aperto. La forza del movimento dell'acqua, unita con l'effetto delle pale di una ruota, determina la rotazione dell'asse che aziona la macina; per regolare la velocità, si gira una saracinesca che aumenta o riduce il flusso dell'acqua. Il passaggio è controllato da par-

toie che permettono di ispezionare l'impianto nella sua completa funzione. I cereali dentro la tramoggia attraversano la bocchetta e cadono nella cavità della pietra che ruota, i chicchi passano a stretto si frantumano per trasformandosi in farina; il macinato scende attraverso una scanalatura, cadendo all'interno di un cassetto in legno, per essere imballato e trasportato. Quando i cereali stanno per finire, una campanella collegata tramite un filo - posta nella tramoggia - cade giù sulla macina suonando come una sirena d'allarme. Nell'arco dell'anno, il lavoro cambiava: d'inverno si lavorava molto, in estate spesso si interrompeva l'attività per mancanza d'acqua. Con l'avvento di quelli elettrici, dotati di strutture più efficienti che hanno sostituito la sua forza motrice, i mulini ad acqua sono andati inevitabilmente in declino; uno dopo l'altro sono stati abbandonati. Con il passare del tempo alcuni ruderi sono stati restaurati e trasformati in abitazioni private, perdendo gran parte della sua tipologia iniziale. Oggi i mulini sono fermi, l'antico mestiere è in via d'estinzione e di questo patrimonio architettonico di notevole interesse è rimasto poco o nulla: fino a qualche decennio fa, era sconosciuto o solamente tenuto in sordina per il fatto di essere considerato patrimonio di poco conto. In questo lembo di Toscana, dove vi sono i resti della tradizione di una cultura contadina smessa da tempo che ha fatto la storia, si comincia a scoprire il valore importante che ha sempre avuto.

Don Michele Elli, parroco e sociologo in Sestino

SESTINO – Nella storia della vita di Sestino, il ruolo della Chiesa è sempre stato di grande importanza. “Basta citare il lungo periodo di “Piviere Nullius Diocoesis”, che fece di questa terra autonoma una diocesi montana alle dipendenze del pontefice romano”, spiega Giancarlo Renzi, scrittore locale. Don Michele, infatti, fa parte di un manipolo di sacerdoti provenienti nel secondo dopoguerra del Novecento dalle chiese dell'Italia del nord. Nominato arciprete della pieve di San Pancrazio di Sestino nel 1946 e rimasto fino alla fine degli anni Sessanta, terminò la sua missione nella natia Meda, nella provincia oggi di Monza e Brianza. Nel periodo di permanenza a Sestino, Don Michele riuscì a laurearsi brillantemente all'Università Gregoriana di Roma; significativo è l'argomento, come appare dalla pubblicazione dei suoi studi editi a Sansepolcro nel 1966, sotto il titolo “La Chiesa biturgense. Studio sociologico-pastorale sulla Diocesi di Sansepolcro”. Don Michele era giovane, esuberante e gioioso quando giunse a Sestino; trovò il paese ridotto a un cumulo di macerie, quelle lasciate dalle battaglie della Linea Gotica. Il suo studio parte con una capillare visita di tutte



le realtà; apprezzato in tutti gli ambienti, tocca temi religiosi, organizzativi ed educativi di estrema attualità. E nemmeno era facile succedere a Don Damiano Olivoni, che aveva retto l'arcipretura sestinate per ben quarantasei anni, dimostrando uno straordinario dinamismo religioso, politico e culturale. I suoi interessi sono per l'archeologia e le amicizie con alcuni dei maggiori studiosi del momento. Nel periodo della sua formazione avvia contatti con Don Luigi Giussani, il quale aveva compreso come la Chiesa avesse la necessità di un profondo cambiamento: occorre essere preparati. Un vero aiuto arriva da un protagonista politico dell'epoca - il giovane parlamentare Amintore Fanfani - che proprio il 21 gennaio 1947 scrive: "Sestino ha bisogno di un arciprete giovane, attivo e di moderne e larghe vedute". Creare lavoro è l'idea di Don Michele, che propone una cooperativa per la lavorazione del prezioso travertino locale, nella quale entra come parte attiva. Vi lavorano inizialmente una ventina di operai: il mercato è in espansione e c'erano le condizioni per poter dar vita a un'impresa industriale. La visione del mondo cambia - predicava Don Michele - e potrebbe essere l'occasione giusta per valorizzare quanto offre l'ambiente e costruire il futuro dei giovani sulle terre mai state di povertà specifica. Mancava solo una "cultura imprenditoriale moderna" e solo l'esperienza avrebbe potuto fare miracoli. Uno dei tanti

problemi sociali - annotava spesso - era costituito dalla massiccia emigrazione: una fuga dai monti e dalle periferie geografiche verso le città del Nord, in condizioni difficili anche all'estero. Il rischio era quello di desertificare la montagna e per quelli che rimanevano si creava una mentalità rinunciataria e un dannoso immobilismo. Don Elli cura l'istruzione dei giovani e mette a disposizione i beni della parrocchia; in canonica, imparte lezioni private per preparare un bel manipolo di ragazzi al conseguimento del diploma di scuola media; appoggia e dà vigore alle iniziative per portare a Sestino la scuola media e la scuola di avviamento, rilancia l'Eca e diventa responsabile del patronato scolastico. Il frutto del lavoro con i giovani studenti lo raggiunge in breve tempo: ha delle innovazioni, programma un'agenzia per portare gli studenti a imparare direttamente le lingue in Inghilterra e in Germania; un pioniere per quegli anni di prime avventure scolastiche fuori dalle mura domestiche. Furono i primi passi di una nuova frontiera per gli studi, innovativa: alloggiò presso le famiglie con la frequentazione di corsi altamente specializzati, ma a prezzi accessibili anche per le famiglie modeste. Per rendere omaggio al parroco, il Comune di Sestino - in coincidenza con la Festa della Toscana - ha intitolato l'asilo nido per l'infanzia a "Don Michele Elli, padre spirituale della Chiesa di Sestino".

I tanti progetti del sindaco Marco Baccini: dalla palestra all'attesa per il Giro d'Italia

BAGNO DI ROMAGNA - Sono tanti i progetti portati a termine, ma altrettanti quelli ancora da mettere in piedi nell'ampio territorio di Bagno di Romagna. Da oltre due anni e mezzo, il giovanissimo Marco Baccini è il sindaco di questo lembo di Emilia Romagna e proprio con lui vogliamo tracciare una sorta di bilancio. "Da qualche tempo - spiega il primo cittadino - siamo riusciti a mettere in cantiere una serie di investimenti nell'ottica del miglioramento della qualità della vita. Bandiera arancione per quanto riguarda l'ecologia: la qualità dell'aria è testata e riconosciuta, una eccellenza del centro Italia come buon vivere. Sono momenti di cambiamento dentro la macchina amministrativa: i fatti ci danno ragione, i risultati stanno arrivando. In questo territorio appenninico così grande, con oltre duecento chilometri quadrati, l'emergenza principale è costituita dai servizi primari da sostenere: trasporti pubblici e manutenzione della viabilità; quattrocento chilometri di strade che necessitano di continui e costosi interventi di sistemazione, soprattutto a causa del maltempo dell'inverno, che provoca diversi danni dovuti a fenomeni di dissesto idrogeologico. In questi ultimi anni, stiamo assistendo a un'evoluzione del viaggiatore turista; il territorio è molto verde e per incrementare la fiducia abbiamo pensato di fare promozione di vario genere, vedi le conferenze alle quali hanno partecipato esperti del settore. Il Comune è in prima fila per promuovere iniziative e agevolazioni a enti o privati: l'appuntamento è con il festival Internazionale dei cibi da strada, che si svolgerà in estate lungo le vie del paese termale. Il turismo porta potenziali soggetti, che potrebbero scegliere di trascorrere la vacanza in funzione delle offerte; inoltre, può usufruire di servizi aggiuntivi disponibili durante la permanenza, che influiscono direttamente sullo sviluppo locale: terme, parchi, laghi e Foreste Casentinesi sono di esempio. A Bagno di Romagna c'è un progetto di riqualificazione dei giardini pubblici, compreso il restauro di un palazzo dichiarato ina-

gibile, nel quale verrà aperta una segreteria per le scuole medie: la speranza è quella di sentire il suono della prima campanella nel più breve tempo possibile. Mercoledì 17 maggio, per rappresentare l'arrivo di tappa del 100esimo Giro d'Italia, abbiamo dato la parola ai più giovani con un concorso che coinvolge tutti gli ordini scolastici del nostro istituto comprensivo: Bagno di Romagna, San Piero in Bagno, Alfero e Verghereto, chiedendo ai ragazzi di realizzare un disegno che identifica al meglio il nostro territorio. Lo hanno fatto - fra l'altro molto bello - ed è pure stato presentato recentemente. A San Piero in Bagno, c'è un centro socio culturale che dà risposte certe agli anziani, i quali possono svolgere attività ricreative al fine di predisporre spazi e occasioni d'incontro; si tratta di veri e propri corsi che interessano vari ambiti, in grado di educare, stimolare interessi e coinvolgere anche dal punto di vista sociale. È importante per loro sentirsi parte integrante di una società in piena evoluzione e tenersi, per quanto possibile, al passo con i tempi. I lavori di restauro in corso stanno migliorando il centro storico di San Piero in Bagno. Dopo un periodo di chiusura, verrà sottoposta a lavori di ristrutturazione anche la palestra e andrà ad aggiungersi agli impianti sportivi comunali già funzionanti, rappresentando una risposta concreta per lo svolgimento di varie attività sportive. Il nostro nosocomio è confermato nella rete ospedaliera: all'interno ci sono un pronto soccorso, una casa per cure primarie gestita dai medici di base e un servizio adeguato a stretto contatto con altre strutture sanitarie dell'Emilia Romagna. Sempre all'ospedale - conclude Marco Baccini - sono previste permanenze di lunga degenza con cure intermedie. Il contatto con le frazioni è rappresentato dai nostri delegati, che una volta all'anno si riuniscono per ascoltare la voce della gente, le necessità e le volontà di collaborare accanto a interventi importanti. È un lavoro intenso, ma siamo forti del fatto che stiamo portando avanti un lavoro serio". la scuola media e la scuola di



SARSINA, IL PAESE SCACCIA-DIAVOLO GRAZIE A SAN VICINIO

Oltre 70000 persone in visita ogni anno: l'esorcismo del collare produce un indubbio ritorno per la cittadina romagnola.

È la seconda grande figura legata alla storia di Sarsina dopo quella di Tito Maccio Plauto (più semplicemente Plauto), attivo autore e commediografo romano vissuto a cavallo fra il secondo e il terzo secolo avanti Cristo. Si tratta di San Vicinio vescovo, che – al contrario di Plauto – è vissuto a cavallo fra il terzo e il quarto secolo dopo Cristo. Vicinio è stato il primo vescovo della Chiesa sarsinate, che ha guidato per 27 anni, dal 303 al 330. Forse Plauto sarà più famoso di San Vicinio, che però aveva il potere di scacciare i demoni e di guarire i fedeli dalle infermità fisiche e anche morali; un santo taumaturgo. Ed è per questo motivo che ogni anno il Comune della provincia di Forlì-Cesena, realtà

di appena 3500 abitanti raggiungibile attraverso la E45, riesce ad attrarre qualcosa come più di 70000 persone, ovvero 20 volte più della sua popolazione residente. Quando insomma la fede e la speranza producono un ritorno anche dal punto di vista economico: sotto questo profilo, Sarsina diventa una piccola Lourdes o una piccola San Giovanni Rotondo. La storia di San Vicinio, del suo magico collare e dei riti esorcisti viene ripercorsa in questo speciale che ci porta all'interno della cittadina romagnola, la quale festeggia in maniera solenne, ma anche emozionante, questa particolare figura nell'anniversario della sua morte, avvenuta il 28 agosto del 330.

di **Davide Gambacci**

SAN VICINIO, SIMBOLO DELLA POTENZA DIVINA CONTRO IL MALIGNO

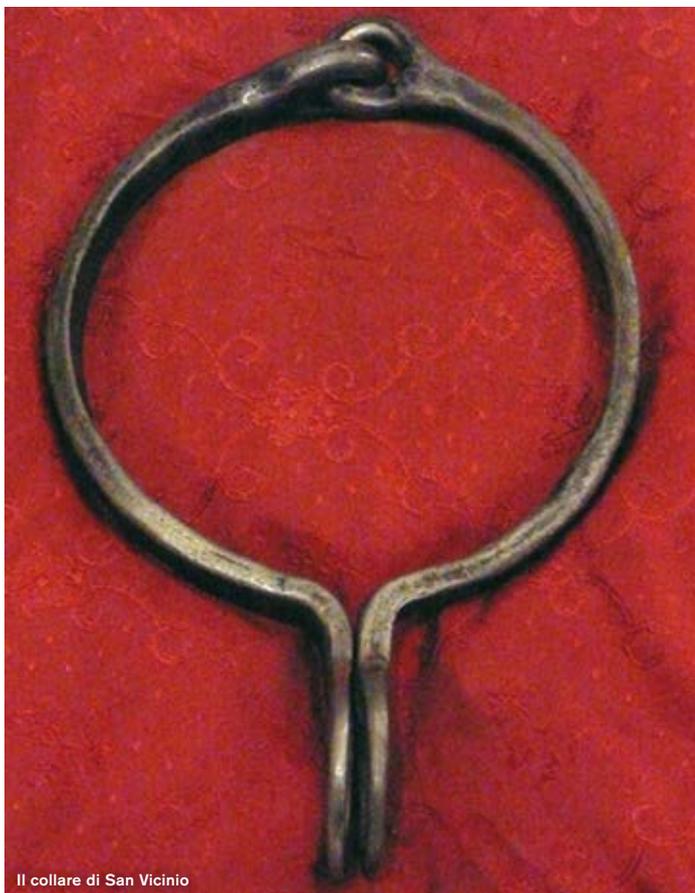
Il primo mistero su San Vicinio è legato alla sua provenienza: c'è chi parla di origini liguri e chi invece non esclude le contrade della mediovalle del Savio. La tradizione è comunque orientata verso la Liguria e da essa sarebbe fuggito per scampare a una persecuzione dell'imperatore Diocleziano. Ritiratosi come eremita sul monte al quale ha poi dato il nome, Vicinio finì con il diventare vescovo: perché? I sacerdoti e gli abitanti di Sarsina erano riuniti per scegliere il loro pastore spirituale e dalla cima di questo monte apparve una sorta di segno divino. Presbitero e popolo accorsero sul luogo e acclamarono Vicinio come vescovo della città. Le tappe della vita di questo personaggio si fermano al "Lectionarium", un manoscritto anonimo risalente al XII secolo, che trascrive note scritte in precedenza. E il dibattito è aperto anche sul fatto che sia stato lui il primo vescovo di Sarsina, perché c'è anche chi attribuisce l'origine della Chiesa sarsinate a Sant'Apollinare. Un giovane ricco, Vicinio, che fa la scelta della penitenza nella povertà; l'amore e la solitudine lo portano verso la preghiera e la meditazione in questo monte che si trova a circa sei chilometri da Sarsina e che a lui – come già precisato – è stato intitolato. Lo stile di vita intrapreso da Vicinio sarebbe stato così gradito al Signore che lo avrebbe individuato come la persona giusta per il ruolo di pastore della comunità cristiana locale. Ligio alla preghiera e alla penitenza, Vicinio va a diffondere il Vangelo anche negli angoli più nascosti della diocesi. Penitenza e preghiera in primis, quindi, più evange-

lizzazione e conduzione del popolo di Dio sono i cardini sui quali Vicinio imposta la sua vita e anche la via che lui segue per realizzare la sua personale chiamata alla santità. Ogni santo incarna un particolare carisma e San Vicinio diventa l'emblema della potenza di Dio nella lotta contro il maligno e nella spirituale battaglia di adesione al Vangelo. Il suo ingresso nella schiera dei beati è da considerarsi avvenuto non prima del 330, dopo ventisette anni e tre mesi di ministero episcopale nel Sarsinate. Anche prima della morte, l'intercessione di San Vicinio si sarebbe rivelata potente in favore di coloro che portavano infermità nel corpo e nello spirito. In tanti ricorrevano e ricorrono tuttora a lui quando si manifestano malanni nel corpo, anche molto gravi, oppure ansie, fatiche, dolori, turbamenti, ma soprattutto quando si manifestano problemi esistenziali e spirituali; attraverso l'utilizzo di una catena (o collare) che il Santo stesso usava ponendola intorno al collo dei fedeli, le persone riescono a ritrovare pace e serenità. Fra gli aneddoti legati a San Vicinio, si narra che un giorno – mentre il santo si recava nel silenzio della montagna per pregare – una quercia devota e riverente piegò i rami fino a terra, inchinandosi alla santità. Con gli aneddoti, ci sono anche i miracoli. Il "Lectionarium" parla di un indemoniato trascinato in vari santuari con l'intento di liberarlo dai lacci del demonio. Giunto sulla tomba del martire Donato ad Arezzo, il demonio pronunciò questa precisa frase: "A nessuno dei Martiri o dei Confessori della fede mi sento obbligato a cedere, se non a San Vicinio, vescovo di Sarsina, che anche da vivo si oppose sempre a me e ai miei soci". L'indemoniato venne alla fine condotto, seppure con evidenti difficoltà, alla tomba di San Vicinio e venne liberato da ogni tormento durante la celebrazione della Santa Messa. Un altro

miracolo è legato alla catena di San Vicinio: un mendicante aveva ad essa attribuito un alto valore commerciale e allora la rubò, dandosi alla fuga con l'oggetto; arrivato al fiume Savio, tentò di allontanarsi il più possibile ma finì con il trascorrere la notte correndo a vuoto per poi ritrovarsi la mattina nello stesso punto in cui era la sera prima. Assalito dal rimorso e colto da un malore, oltre che ferito, decise di gettare questa catena in un gorgo del fiume: ebbene, la catena venne ritrovata tre giorni più tardi che galleggiava vicino alla riva. Il luogo di venerazione di San Vicinio è la cappella che gli è stata dedicata all'interno della cattedrale di Sarsina, la quale contiene anche le reliquie del santo e la catena che poneva al collo dei bisognosi e che – secondo la tradizione – a lui sarebbe appartenuta. I poteri miracolosi di San Vicinio esercitano anche oggi una forte attrazione: pellegrini e infermi arrivano da ogni parte a Sarsina, chiedendo di poter essere avvolti nel collare e di poter scacciare la possessione con l'esorcismo.

LA CATENA, O COLLARE, RELIQUIA PER IL RITO ESORCISTA

Ogni anno il 28 agosto, giorno della morte del santo, vengono distribuiti i tradizionali "Curdlen" (cordoncini della devozione), fili colorati di seta benedetti e portati al collo da ammalati e persone devote e mo' di protezione celeste. Sono molto ricercati dai forestieri che vanno a caccia di talismani e souvenir e dagli stessi abitanti di Sarsina, che in genere li collocano all'interno dei propri automezzi. Un viaggio, lungo spesso anche molti chilometri, per consumare un atto che vale assai più di un semplice rituale,



Il collare di San Vicinio

perché metterlo al collo significa avere salute e liberazione dalla possessione. Il collare ferreo – che è una reliquia e non certo un talismano – apparteneva a San Vicinio, che nei momenti di preghiera e di meditazione si appesantiva il collo con una grande pietra, attaccandola col collare e una catena. Il collare ha due bracci di materia ferrosa, uniti da un duplice snodo e terminanti con due anelli combaciati; oggi viene usato per benedire gli ammalati e gli ossessi, persone psicopatiche o colpite da malefici, tanto che secondo le cronache l'incontro con la catena porterebbe a fatti anomali inspiegabili. Si dice che la catena sia la mano del Santo che, con la sua potente intercessione presso Dio, doni grazia a tutti coloro che giungono al suo altare. All'interno della cattedrale ci sono alcuni sacerdoti, ai quali compete l'esecuzione degli esorcismi, ma solo se autorizzati dal vescovo. Insomma, il collare sembra proprio la medicina più efficace per combattere i demoni; una volta posizionato sul collo degli indemoniati, diventa di fatto uno strumento esorcistico con effetti taumaturgici assai noti. Le dimensioni del collare sono le seguenti: 21 centimetri x 14, diametro di 13 centimetri, larghezza della lamina un centimetro e mezzo, spessore 5 millimetri e peso 700 grammi; il particolare oggetto è custodito nell'altare delle reliquie del santo e viene utilizzato anche a conclusione del rito di benedizione dei fedeli, che lo portano per un breve lasso di tempo. C'è una causale storica legata all'uso del collare: San Vicinio, con esso, era solito fare penitenza durante il periodo della vita trascorsa da eremita sul Monte di Musella. Il suo valore simbolico, all'origine dell'arrivo a Sarsina dei tanti fedeli da tutta Italia e dal mondo, è quindi determinante, perché espressione della volontaria umiliazione e della penitenza davanti a Dio. Un oggetto odiato da tutti gli spiriti maligni; negli ultimi tempi, comunque, ha preso campo fra la popolazione la concezione di "amuleto magico" da riprodurre su scala industriale e da commerciare alla stessa stregua di un talismano. Per la tradizione cattolica, è ovvio che il "potere" non sta nella reliquia, ma nell'intercessione del Santo presso il Signore. La devozione va ben oltre Sarsina e abbraccia i comprensori limitrofi, vedi le zone di Cesena, Rimini e San Marino, ma si va anche più lontano; le stesse reliquie del santo furono oggetto di divisione e redistribuzione fra più chiese e comunità che desideravano possedere un frammento del suo corpo e quindi della sua "virtus"; per esempio, nel 1634 una reli-

quia è stata donata alla pieve di Stienta, in provincia di Rovigo. San Vicinio e il suo collare sono entrati a far parte dell'iconografia ufficiale e nel collare è concentrata la venerazione. Un culto che è andato crescendo: nel Settecento, per esempio, gli ecclesiastici insistono sui poteri del santo, in parte anche su sollecitazione di un'affezione popolare sempre maggiore. E allora, ecco l'esaltazione della catena. Certamente, questa operazione non era rilevante soltanto dal punto di vista religioso; pensiamo alla forte eco popolare di un culto che attirava i fedeli in qualità di pellegrini e che quindi produceva un indubbio ritorno anche dal punto di vista economico per una piccola diocesi come appunto quella di Sarsina. Risorse di una certa consistenza, da impiegare a sostegno della cattedrale e dei sacerdoti operanti all'interno di essa; ben presto, quindi, San Vicinio e Sarsina diventano il punto di riferimento per la soluzione di malefici e possessioni diaboliche e per l'esorcismo, con un travalicamento dalla sfera religiosa a quella psichica, psichiatrica e psicanalitica. La catena di San Vicinio è oramai al centro dell'attenzione e diventa sempre più oggetto di devozione popolare: una reliquia del santo e l'oggetto depositario della "virtus", che San Vicinio indossava e che ora surroga San Vicinio dopo aver acquisito un potere taumaturgico. Abbiamo già ricordato l'episodio del mendicante che rubò il collare per poi gettarlo in un gorgo del fiume Savio; ebbene, in quel luogo vicino a Sarsina e nei pressi del Molino dove avvenne il fatto – si legge in un vecchio scritto – vi era un ponte rimasto in piedi fino 14 settembre 1557, data della inondazione che lo fece andar giù; ebbene, gli spiritati che fino ad allora avevano avuto la possibilità di passare per questo ponte erano stati guariti senza nemmeno arrivare a Sarsina, dove sarebbero venuti in un secondo momento per omaggiare il santo della grazia ricevuta. Vi era una celletta, nella quale i posseduti entravano non senza resistenza per il timore di essere tormentati dalla catena, la quale veniva sistemata al collo degli indemoniati con funzione esorcistica. San Vicinio, attraverso il suo collare, diventa servitore di Dio e del suo popolo, perché si mette al servizio dei più deboli e li protegge davanti ai potenti, chiedendo a Dio la liberazione dalla malattia o dal demonio. Il ruolo di San Vicinio è pertanto quello di mediatore fra Dio e il popolo, che esplica il potere taumaturgico attraverso il miracolo: dalle reliquie del santo e dai suoi oggetti si irradia la sua "virtus". La cattedrale di Sarsina è di conseguenza un santuario taumaturgico, una sorta di luogo della speranza e – come tale – meta di pellegrinaggio. Chi dunque si reca al santuario, ha una patologia specifica e non chiede la salvezza dell'anima, ma la liberazione dal male fisico (che può essere stato causato da una aggressione come da un incidente), dal nemico e soprattutto dal demonio; l'esorcismo non è altro che il rituale seguito per portare alla guarigione. Ai documenti sulla vita di San Vicinio si aggiunge il carattere leggendario della tradizione, nel senso che non esiste alcun elemento riferibile a una vita vissuta da eremita e a una catena che il santo avrebbe



La facciata della Cattedrale di Sarsina

adoperato come strumento di costrizione corporale. Da sempre, tuttavia, alla figura di San Vicinio viene associato il collare, che ben si presta per accendere una determinata devozione popolare; il collare indossato come imposizione riveste dunque una funzione terapeutica, come se il santo adoperasse le mani per guarire le persone.

LA STORIA E IL MATERIALE DEL COLLARE

Nel 1995 la catena è stata sottoposta ad esami scientifici presso un laboratorio specializzato: sono state compiute analisi chimico-fisico-strutturali e metallotecniche, oltre che indagini di tipo archeometrico, anche mediante diffrattometria a raggi X; si è ricorso a spettrofotometria di assorbimento atomico e al plasma, oltre che a esami strutturali mediante tecniche ottiche; sono stati effettuati due microprelievi per avere campioni materici; l'oggetto è stato osservato con microscopia ottica stereoscopica, a differenti fattori d'ingrandimento. Questa la conclusione cui è arrivato il laboratorio: "Non esistono allo stato attuale della conoscenza tecniche di datazione assoluta che siano in grado di fornire informazioni circa il periodo di costruzione della "catena": si deve quindi ricorrere ad una serie di esami che diano indicazioni indirette in questo senso. Lo studio condotto sulla

catena di San Vicinio indica che questa risulta essere costituita principalmente da ferro, con presenza di altri elementi metallici, in quantità dosabili, quali il rame ed altri, che testimoniano della grande impurezza del primitivo massello metallico ottenuto: queste presenze, assieme alle notevoli quantità di scorie su tutto l'oggetto, che seguono l'andamento della sua configurazione, con formazioni del metallo stratigraficamente sovrapposto, fanno pensare che il metallo sia stato lavorato con una tecnica molto primitiva, che si affidava principalmente a cicli di riscaldamento fino al rosso, cui seguiva una martellatura prolungata. Lavorazioni che potrebbero essere state effettuate sicuramente prima del IX secolo: a partire da questo periodo, non risultano più testimonianze della particolare tecnica di lavorazione; non esistono peraltro elementi che possano impedire di attribuire la lavorazione dell'oggetto attorno al IV secolo, essendo tale tecnologia costruttiva già in uso nel primo millennio avanti Cristo". Pertanto, le indagini scientifiche hanno detto che la sua fabbricazione è sicuramente anteriore al IX secolo, con un lasso di compatibilità che giunge persino in età precristiana, rendendo ragionevole pensare che effettivamente si tratti di un reperto romano: ma oltre non si può andare, perché non vi è una oggettiva connessione diretta col santo. Il suo utilizzo benedizionale ed esorcistico appartiene a una secolare e consolidata tradizione, con effetti peraltro oggettivamente incontrovertibili.

L'EQUIVOCO DELLA SUPERSTIZIONE COME SPINTA VERSO LA VISITA ALLA CATTEDRALE DI SARSINA

Torniamo alla stretta attualità per ricordare come siano oltre 70000 i fedeli che, ogni anno, varcano la soglia della basilica di San Vicinio a Sarsina per avere la benedizione dell'imposizione della catena. Ma Don Fiorenzo Castorri, il sacerdote che da 7 anni ricopre il ruolo di esorcista, evidenzia un risvolto particolare che sotto certi aspetti è da considerare normale. In una recente intervista da lui rilasciata, il religioso sostiene come alla fine l'elemento superstizione finisca con il prevalere e allora il compito del prete è quello di far capire a queste persone che loro hanno bisogno di Dio e non di una benedizione. Vi sono poi fedeli che arrivano dal circondario – in media sulle 200 al mese – e che cercano un sacerdote perché sostengono di essere possedute dal diavolo. Ecco allora che l'esorcista inizia la sua indagine per capire se realmente sia così, o comunque se via sia un qualcosa di malvagio; risultato: "Alcuni sono dei mitomani – ha precisato Don Fiorenzo, che ha detto di dia-

logare con il diavolo per cinque giorni alla settimana – e non ci vuole molto nell'individuare chi ha problemi psichici e non di natura religiosa". Anche coloro che sostengono di essere vittime di fatture o di malefici non sono in genere posseduti dal diavolo. Don Fiorenzo ha allora dichiarato di avere alcune persone che ogni settimana riceve per scacciare da loro il demonio e soprattutto ha elencato i cinque indizi rivelatori del reale problema: 1) non accettazione della mano del sacerdote; 2) non accettazione della benedizione e dell'imposizione delle mani; 3) rifiuto totale di parlare della Madonna; 4) rifiuto di toccare la stola; 5) rifiuto di tenere al collo la catena di San Vicinio. È proprio la catena, o collare che dir si voglia, a rivelare l'azione del maligno attraverso quattro modi: 1) possessione (trance durante l'esorcismo); 2) vessazione (parti del corpo afflitte); 3) ossessione (cervello guidato dall'entità); 4) infestazione (ma i fantasmi non c'entrano). Don Fiorenzo ha rivelato lo stato di fragilità di queste persone, che hanno perso il senso della speranza e che hanno sete di potere e benessere. Ovviamente, la privacy è garantita al 100%: il male che si annida dentro il singolo si sposta lungo il suo corpo e a volte occorrono sedute esorcistiche una volta alla settimana, che però possono prolungarsi anche per 7-8 anni. Un episodio che poco tempo fa aveva fatto notizia – ma solo per una questione di privacy – era quello relativo a un ragazzo che si era sorbito un viaggio di 500 chilometri da Caserta assieme ai genitori; non era stato accolto a causa dell'imminente chiusura della chiesa (era la tarda mattinata) e allora il sacerdote autorizzato a "sostituire" l'esorcista ha benedetto il giovane posseduto sul marciapiede esterno, con persone che avevano assistito impietrite alla scena piuttosto violenta e alle tante urla. Il sacerdote aveva giustificato il suo comportamento, dicendo che il ragazzo – giunto davanti alla chiesa – non voleva più scendere dall'auto. Con l'ok del vescovo, il prete è andato a benedirlo e allora al giovane è bastato vedere il sacerdote per andare in escandescenze; è stato poi trascinato in chiesa di forza, dove gli è stato messo il collare: a quel punto, si sarebbe tranquillizzato ringraziando il sacerdote. Questa l'esposizione dei fatti, con il commento lasciato al lettore; di certo, il collare e il viaggio a Sarsina sono indicati per casi classici come quello del giovane casertano e non certo per situazioni che con il demonio nulla hanno a che fare. Anche se – lo abbiamo benissimo capito – San Vicinio attrae comunque una ingente massa di persone; mescolare religione e fede con l'economia non sarà giusto, però per Sarsina questa figura libera dal demonio è fonte determinante di sopravvivenza, al contrario di ciò che accade magari in località vicine, che a causa della crisi, dei problemi di occupazione e della loro marginalità vanno sempre più in preda allo spopolamento.



TRATOS **Tt**
CAVI

1966 - 2016
The future coming from the past

Tratos Cavi Spa
Via Stadio, 2
52036 Pieve Santo Stefano (Ar) - Italy
Tel: +39 0575 7941
Fax: +39 0575 794246

Il luogo 'giusto' dove mangiare in due in un' atmosfera riservata e accogliente, ma anche dove poter scegliere ampi spazi per feste sia private sia aziendali fino a 350 persone, una pista per ballare tutta la notte, tra un gustoso piatto e l'altro, tra drink e originali bocconcini dal ricco buffet.....ed in comune la stessa identica cosa, la passione e l'esperienza di una cucina che dà ampio spazio ai sapori dei prodotti della nostra terra, lavorati a mano con grande maestria e creatività.



TUTTO QUI VI PUÒ STUPIRE, DALL'ALLESTIMENTO DELLE SALE ALL'APPARECCHIATURA PER LE FESTE O LE CENE DI LAVORO, AI DETTAGLI CHE PERSONALIZZERANNO LA VOSTRA SERATA. MA CIÒ CHE VI STUPIRÀ PIÙ DI TUTTO SARÀ IL PREZZO, PERFETTAMENTE IN LINEA CON LE VOSTRE ASPETTATIVE !

Vasta scelta di gustosi piatti dai nostri menù, personalizzazione degli spazi che vorrete scegliere per le vostre ricorrenze e cerimonie, calda accoglienza e impeccabile servizio... al prezzo che volete spendere!



BORGO PALACE HOTEL e RISTORANTE IL BORGHETTO
a Sansepolcro, in Via Senese Aretina, 80


Il Borghetto

La Fattoria di Gricignano

Storia di una “nobile decaduta” dopo decenni di fasti e benessere

Come passare da una florida attività - per quei tempi persino all'avanguardia - al degrado più totale. Un'area a suo tempo appetita che è finita all'asta (e non una solta volta!), con la conseguenza di veder sempre più ridotto il proprio valore. Chi la prenderà - ammesso che un acquirente possa esservi - se la aggiudicherà a un prezzo stracciato rispetto al totale della quotazione di base dei lotti, che insieme superano i 10 milioni di euro. Stiamo parlando della fattoria di Gricignano, frazione di Sansepolcro, fulcro di una realtà agricola della superficie complessiva di 360 ettari, suddivisi in 32 poderi: da una decina di anni, la stupenda villa è disabitata, con ladri e vandali che - come si usa dire nel gergo locale - vi hanno letteralmente “sguazzato”. Danni a infissi e arredi che si sommano a roba sottratta: anche a voler un giorno recuperare la struttura per farne un museo, si rischia di offrire davvero poco al visitatore. Un patrimonio della città, che la Pro Loco di Gricignano - costituitasi nella primavera di 5 anni fa - ha semmai salvato nella sua parte documentale con il recupero degli archivi nei quali venivano annotati tutti i movimenti giornalieri relativi ai poderi della famiglia Montesi. E si deve dare atto a Lorenzo Montesi, ultimo proprietario, se almeno i reperti cartacei sono stati conservati: è stato infatti lui a voler espressamente effettuare questa donazione al paese, purché vi fosse una realtà associativa in grado di custodire il materiale in questione. Poco più di sei anni fa, il 31 dicembre 2010, si è chiuso sullo stesso posto uno fra i capitoli particolari di storia economica e imprenditoriale di Sansepolcro: l'azienda Valfungo ha infatti cessato la produzione dei funghi champignon, o “funghi d'allevamento” come in diversi li definivano; oltre 40 anni di storia e tradizione che avevano fatto della Valfungo la leader nazionale ma che ora conoscevano la parola “fine”, assieme al centinaio di posti di lavoro che era riuscita a creare. Ripercussioni di non poco conto, quindi. E per il futuro di quel luogo, è stata proposta la costruzione di una centrale a biomasse, ma si era parlato anche di interessamento, da parte di alcuni imprenditori, alla costruzione di un gigantesco centro commerciale-residenziale, con all'interno un centro sportivo comprensivo di campi da golf e tanto altro. Niente di ufficiale in tal senso, comunque, se non a livello di idee e chiacchiere. In questo speciale, andiamo a ricostruire la storia della fattoria, sperando che a Gricignano possa un giorno rinascere un qualcosa di interessante.

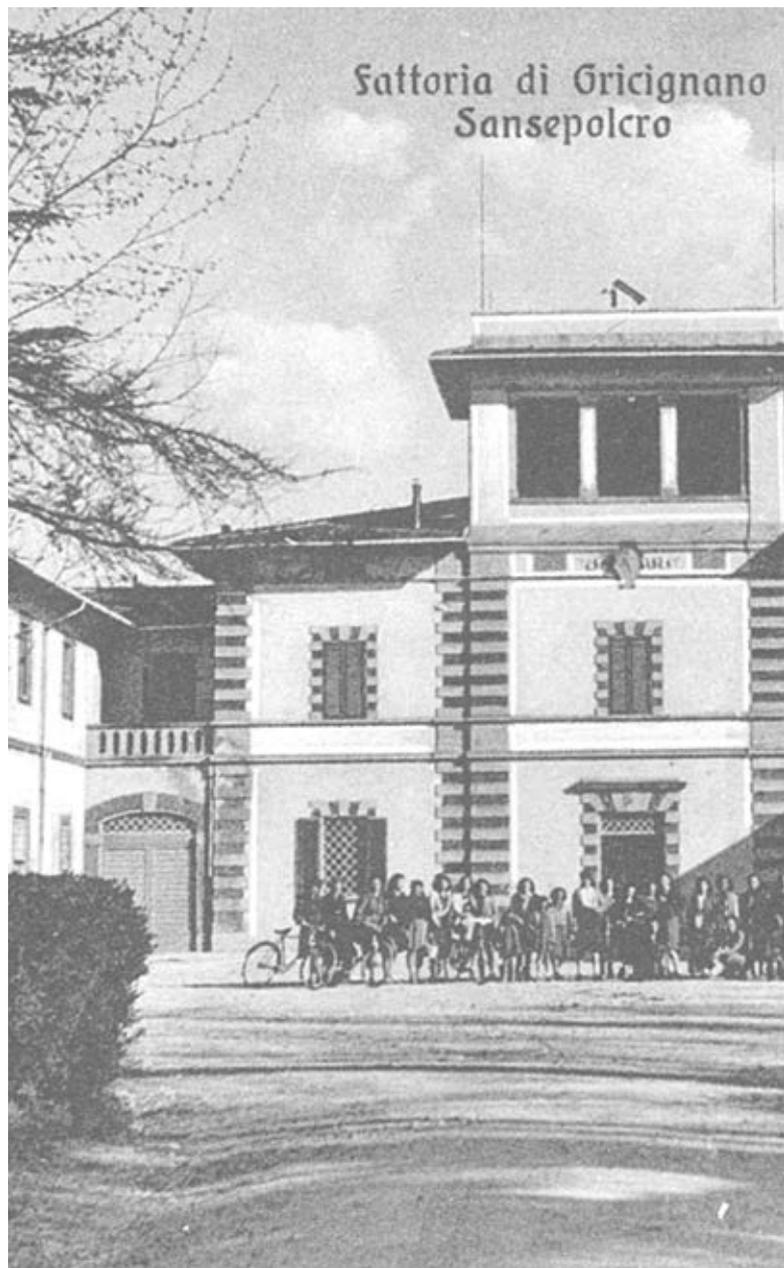
di **Domenico Gambacci** e **Claudio Roselli**

La villa, edificio immagine dei Collacchioni Cavazza

La storia della fattoria di Gricignano inizia alla fine dell'800, quando viene costruita la villa: si tratta della struttura più imponente di tutta la valle, poiché espressione della potenza dei Collacchioni Cavazza, ovvero la famiglia proprietaria, che già possedeva gran parte dei poderi presenti in Valtiberina, con estensione fino alla Maremma toscana. Bianca Collacchioni, figlia di Marco, senatore della Repubblica, aveva sposato il conte Luigi Cavazza di Bologna. I Collacchioni, come ricordato, avevano un sacco di proprietà in zona e non solo: qui

in Valtiberina andavano dall'Alpe della Luna fino a Sigliano; oltre alla fattoria di Gricignano, avevano il complesso della vecchia Resurgo di Sansepolcro e la fattoria di Castelnuovo, nel Comune di Pieve Santo Stefano. L'azienda agricola di Gricignano era senza dubbio quella più ricca e produttiva che la nobile famiglia aveva e quindi necessitava di un ambiente che avesse con sé dalle cantine, ai granai agli uffici contabili, fino alle dimore per il conte, le contessine e tutta la famiglia. Dopo questa introduzione, è il momento della ricostruzione di capitoli e personaggi legati alla fattoria e ad arricchire la nostra esposizione è il racconto di Francesco e Giuseppe Cesari, padre e figlio (87 anni il primo, 60 il secondo), nonché esponenti di una famiglia patriarcale arrivata a contare fino a

27 componenti, che si occupava di uno dei 32 poderi con la residenza accanto alla fattoria. Ovviamente, ogni contadino corrispondeva una cifra al fattore e il grano veniva subito spartito. Non solo: Giuseppe, ex assessore comunale biturgense, è proprio nato nella residenza del podere, dove questa famiglia ha vissuto fino al 1967; peraltro - prima interessante curiosità - proprio nel podere in cui fino al 1964 hanno operato l'ambulatorio veterinario e la monta taurina. Il medico veterinario si recava a Gricignano una volta alla settimana per visitare i bovini e c'era un frigorifero nel quale veniva conservato il liquido seminale dei tori, nutrito con tuorli d'uovo; qui si preparavano anche le fiale per la monta artificiale. “Mio padre è nato quando ancora la fattoria era di proprietà dei





Collacchioni Cavazza – racconta Giuseppe Cesari – e, pur essendo questa l'unità più importante che possedeva, la famiglia non viveva a Gricignano: divideva la dimora fra Sansepolcro e Castelnuovo. Nella fattoria abitavano il fattore di allora, tale signor Fini e la moglie, che non avevano figli; con la coppia, c'era poi il cosiddetto "terzo uomo", chiamato Serafino, persona addetta a cantina e magazzini che si trovavano nei due immobili laterali rispetto alla facciata della villa, come se in pratica fossero le due ali di essa". Trattandosi di una realtà che deteneva 32 poderi sparsi per la campagna di Gricignano, era normale che vi fosse la necessità di una organizzazione logistica e quindi di una concentrazione di produzioni e raccolti all'interno dei magazzini, nei quali confluivano grano, mais

e uva. Diverso il discorso per il tabacco, almeno per il momento. Nell'ala ubicata sul versante del bosco c'era la cantina interrata con la presenza di botti enormi e nella quale si facevano vino e vinsanto. Curiosità: nella parte di bosco orientata verso Sansepolcro era sorta una collinetta artificiale: ebbene, questa era stata ricavata con la terra scavata per realizzare la cantina. Appena sopra, si è ricordato come i Collacchioni Cavazza non vivessero a Gricignano e allora ..."Il conte veniva di tanto in tanto con il calesse – spiegano Francesco e Giuseppe Cesari – e il conducente era puntualmente chiamato "chauffeur", termine francese con il quale si indica l'autista professionista al servizio di nobili o persone agiate". Ma di figure all'interno della fattoria ve n'erano altre, assieme a fattore, moglie e "terzo uomo": il falegname per i lavori con il legno, il fabbro per quelli con il ferro e l'ortolano. Trattasi quindi di "specialisti" nel loro mestiere, che però frequentavano la fattoria solo ed esclusivamente per motivi di lavoro. Non solo: per arare la terra, i contadini si servivano ancora dei buoi; il conte Cavazza aveva acquistato un trattore Ford, a disposizione dei contadini per il nuovo e più comodo sistema di dissodamento, anche se poi al singolo colono veniva addebitato il costo dello specifico servizio effettuato nel suo terreno. E nel 1926 era arrivato alla fattoria di Gricignano anche un giovanissimo caporale dell'Esercito, appena 21enne: Antonio Masala, che poi non sarebbe più ripartito per proseguire sul posto il suo ruolo di istruttore di cavalli. Peraltro, questo militare si sposerà con una donna del posto. Originario di Ploaghe, Comune del Sassarese, il caporale Masala era stato inviato dall'allora Ministero della Guerra quale componente di uno specifico corpo che aveva il compito di visionare le cavalle e valutare se fossero più idonee ad essere accoppiate con altri cavalli oppure con asini: la finalità era quella di creare esemplari di cavalli e di muli da dare in dotazione all'Esercito. "Vi era dunque anche questa attività di riproduzione – affermano i Cesari – con i muli che nascevano in primavera perché avrebbero dovuto essere già pronti per novembre, mese nel quale a Città di Castello si tengono le tradizionali Fiere di San Florido. All'appuntamento tifernate arrivavano ogni volta gli incaricati dell'Esercito, che poi acquistavano i capi". Dopo la guerra, cesserà la riproduzione dei muli. E passiamo al capitolo "tabacco"; fino al 1937, anno nel quale i Collacchioni Cavazza venderanno la fattoria alla famiglia Montesi, non vi era il relativo magazzino davanti alla villa; lo costruirà il grande ufficiale Marcello Montesi, figlio del nuovo acquirente ed esponente di una nobile famiglia di Firenze con proprietà dislocate in più parti della Toscana. Il motivo di questa apparente carenza della struttura è sem-



Decoratori Artigiani
Impresa edile Alunno Veschi



Azienda certificata SOA



Nuove costruzioni edili

*Restauri - Risanamenti
Protezione edifici storici*



DECORATORI ARTIGIANI srl
Via G. Marconi 39
52037 Sansepolcro (AR)
Tel: 0575 734536 - Fax: 0575 759346
posta@pec.decoratoriartigiani.it
n.alunnoveschi@virgilio.it
www.ediliziadecoratoriartigiani.it



plice: il “kentucky” essiccato dai singoli contadini nei rispettivi poderi veniva portato al Resurgo, nel centro urbano di Sansepolcro accanto alla stazione ferroviaria (non a caso, la parte ristrutturata e riconvertita in via del Prucino è denominata proprio “ex Resurgo”), che apparteneva ai Collacchioni Cavazza e all’interno del quale vi era il magazzino generale. Al Resurgo avveniva il primo trattamento, dopodiché la materia prima passava dal privato alla manifattura, sempre all’interno della città biturgense e in quello che era stato ribattezzato il “magazzino del governo”, proprio per distinguere da quello privato.

Anno 1937: la fattoria passa alla famiglia Montesi

Quando il padre di Marcello Montesi perfezionò l’acquisto, provvide alla spartizione dei beni fra i figli e soltanto a Marcello toccarono un palazzo in lungarno Vespucci e tre sale cinematografiche a Firenze; una villa a Pratolino, località del Comune di Vaglia (area metropolitana fiorentina) e appunto la fattoria di Gricignano, luogo nel quale arrivò ancora giovane e scapolo. Prima operazione: il cambio del fattore. Il nuovo, proveniente dalle Marche, era il signor Luzziotti (anche in questo caso, si ricorda soltanto il cognome), mentre il “terzo uomo”, Serafino e la moglie Beppina fecero le valigie per seguire il conte Cavazza. Montesi mise subito il suo “terzo uomo”, il biturgense Salviati, sostituito dopo la guerra da “Ghino”, ma la vera novità era costituita dall’ingresso nella fattoria di un giovane contabile, Gastone, che in quel momento aveva soltanto 20 anni. Gastone rimarrà fino al 1989, cioè fino al passaggio di proprietà da Marcello Montesi al figlio Lorenzo, ma non lascerà la famiglia Montesi: anzi, si trasferirà a Firenze con il signor Marcello, al quale curerà tutti gli affari generali. Diverrà insomma il suo uomo di fiducia (piena) e lo sostituirà il ragionier Aldo Vigna, ma adesso riavvolgiamo il nastro della fattoria fino all’inizio dell’era Montesi. Una volta arrivato, Marcello iniziò a investire sulla fattoria, soprattutto per

renderla sempre più autonoma. Una delle prime mosse fu quella di costruire sul posto un magazzino per i tabacchi: non aveva più senso il conferimento al Resurgo. Non solo: lui aggiunse l’essiccatoio del “bright”, mentre il “kentucky” continuava a essere essiccato nei singoli poderi e portato al magazzino. Passo in avanti anche per ciò che riguarda le attrezzature: via il vecchio trattore Ford, sostituito con due mezzi a cingoli. Il nuovo magazzino per il tabacco venne finito prima del 1940 ed entrò in funzione subito il deposito del “kentucky”; soltanto dopo la guerra, invece, inizierà l’attività di essiccazione e deposito del “bright”.

Comando dei tedeschi nel periodo bellico

Scoppia la seconda guerra mondiale: fino al passaggio del fronte, i vari Luzziotti, Gastone e il “terzo uomo” Salviati abitavano regolarmente nella fattoria; ora sono sfollati a casa di contadini e la villa si trasforma da azienda agricola in comando dei tedeschi, che provocano qualche danno e compiono più di un saccheggio della roba che trovano, ma non distruggono la struttura, per cui la fattoria è praticamente salva. Prima di allontanarsi, i tedeschi ammazzano i tori e si portano via le vacche dai vari poderi per poi caricarle sul treno a Cesena. Il problema è che i tedeschi, assieme agli animali, si portano via anche i contadini. “Fra questi, c’è pure mio padre – ricorda Giuseppe Cesari – che però a Sansepolcro riesce subito a scappare. Erano arrivati a Porta del Ponte e – durante un momento di abbeveramento – lui fu abile nell’approfittare di una distrazione dei tedeschi e nel rifugiarsi da una zia”.

Dall’abbandono dei contadini al degrado di oggi

Tuttavia, con il passare dei decenni (siamo intorno agli anni ’70 e ’80) e con l’abbandono da parte dei contadini, alcuni privati acquistano i terreni della proprietà Montesi e iniziano pure loro a

coltivare il tabacco; la vendita dei terreni prosegue a maggior ragione quando la fungaia entra in crisi. La fattoria perde insomma i suoi pezzi. Ad un certo punto, torna il contabile “storico”, Gastone, per curare gli affari: vi rimane 2-3 giorni, dormendo in quella che era la sua camera, perché ovviamente anche i Montesi avevano ognuno la propria camera. Dei figli di Marcello Montesi, è Lorenzo che prende villa e fungaia, più altri 50 ettari vicino a quest’ultima; la villa è sempre meno abitata e la vita della zona si sposta sulla produzione dei funghi, che conosce l’ultimo capitolo a fine 2010. Nel frattempo, la villa è rimasta disabitata: al momento (siamo a inizio 2017), lo è da circa una decina di anni, quanto basta per dare modo a vandali e ladri di lasciare il segno; una sorta di colpo di grazia all’immobile e alla sua storia. Degrado imperante e ripulitura - il più possibile - di ciò che è stato trovato. Un prestigio cancellato in breve tempo; l’imponenza della fattoria rimane, con la speranza che un domani possa avere una degna riconversione. A cosa, semmai? Più aste si sono succedute senza esito. Nell’attesa, i libri colonici sono salvi: in essi, sono contenuti in calce la ricostruzione affascinante della storia della famiglia Montesi, della sua dotazione di attrezzi, della produzione di frumenti, della consistenza di bestiame e anche delle nascite dei figli. Non solo: è raccontata anche la storia di oltre 200 famiglie di Sansepolcro fra le pagine di questi libri “mastri”, che Lorenzo Montesi ha consegnato a un professionista del posto, il geometra Alighiero Angioloni, con l’impegno di metterli a disposizione della comunità di Gricignano. Ed è anche per questo motivo che nel 2012 è nata la Pro Loco, depositaria delle preziose testimonianze. A quanto pare, le uniche che rischiano di rimanere assieme ai muri della fattoria.

Finita la guerra, riprende la vita

Nel settembre del 1944, la guerra è praticamente finita con la liberazione di Sansepolcro: alla fattoria di Gricignano torna Gastone, il contabile; inizia l'attività di essiccazione del tabacco "bright" e le due ali dell'intero complesso vengono adibite a deposito. La fattoria torna ripopolarsi e fra i prodotti ortofrutticoli c'è anche la patata, nonostante ad essa sia purtroppo legata una tragedia: tre ragazze residenti nella frazione biturgense muoiono proprio mentre sono intente a selezionare le patate; a provocare il tutto è il cedimento del solaio sotto il peso del grano che era stato ammassato al piano di sopra. Una parentesi luttuosa, alla quale ne seguiranno altre, mezzo secolo più avanti, dentro la fungaia. All'inizio degli anni '50, subentra un nuovo fattore: Gino Calabresi, che non abita nella villa ma nella casa accanto, oggi facilmente riconoscibile perché pitturata di rosso. Marcello Montesi, oltre che a quello dell'azienda, pensa anche al suo futuro: si sposa e mette su famiglia con la signora Franca, parente dei Collacchioni, vecchi proprietari della fattoria. Un matrimonio quasi da favola, o comunque abbastanza simile, dal quale nascono i figli Roberta, Lorenzo e Marco. Se il fattore Gino Calabresi non vi abita, è pur vero che la villa non rimane deserta: al governo e alla custodia provvede una donna, che esercita le funzioni di "fattressa"; e comunque, la famiglia Montesi viene qui con una maggiore frequenza: marito, moglie e i tre figli diventano sempre più di casa in un contesto nel quale continuano a lavorare fabbro, falegname, muratore e ortolano. E "Ghino" è sempre il "terzo uomo", che ha in consegna i magazzini. Gli investimenti dei Montesi a Gricignano non sono terminati: viene acquistato un mulino elettrico per la macinazione delle biade e ben presto la fattoria può vantare un'altra figura professionale, quella del trattorista. Un sistema oramai consolidato e ben oliato che va avanti fino al 1966, quando i contadini decidono di andare via e lasciano i terreni; in questo frangente, Montesi e Calabresi non rimettono i contadini: passano alla conduzione diretta dei terreni e delle attrezzature presenti. "Noi abbiamo abitato in quella casa fino al 1967 - ricorda Giuseppe Cesari - ma già nel 1963 avevamo lasciato il podere". La fattoria prosegue la sua vita, fatta non soltanto di lavoro giornaliero; è d'altronde un luogo gradevole a vedersi e il piano terra viene adoperato per compiti di rappresentanza, per gli incontri con le autorità e per l'organizzazione di feste. Nel 1966, viene impiantata la fungaia, alla quale dedichiamo il prossimo capitolo.

La Valfungo con le sue gioie e i suoi dolori

Per la ricostruzione della storia della Valfungo, ci siamo avvalsi della collaborazione anche di Carlo Alberto Masala, noto imprenditore agricolo di Gricignano e di Bruno Bellucci, residente della frazione biturgense che è stato il primo presidente della Pro Loco, ma che in questo caso racconta le esperienze vissute da ragazzino. L'azienda è stata costituita nel 1966, con il contributo degli operai stessi e a metterla in piedi è stato sempre Marcello Montesi, che aveva compiuto delle ricerche sui funghi champignon e inizialmente in questa azienda avevano lavorato anche francesi e olandesi. Con il tempo, la crescita era stata tale da far diventare la Valfungo una fra le più importanti aziende d'Italia nella produzione di champignon, se non addirittura la prima. Nel periodo migliore, era arrivata a raggiungere uno standard di 100 quintali al giorno di funghi prodotti, con un centinaio di dipendenti fra fissi e avventizi. Eccellente la risposta del mercato: fra i "clienti" migliori, c'era senza dubbio la Coop, che ha rifornito di vaschette fino all'ultimo giorno. Per oltre 20 anni, fino al 1989, Marcello Montesi



ha ricoperto il ruolo di titolare dell'azienda, poi è subentrato il figlio Lorenzo, che ha condotto la Valfungo fino al 31 dicembre 2010, ultimo giorno di attività. "Quando è stata creata l'azienda - a parlare è Bruno Bellucci - io ero ancora molto giovane ed eravamo in diversi di Gricignano ad andare a lavorare alla fungaia. Mi ricordo la prima mansione che ci affidarono: quella di preparare le ceste e i pianali in legno per consentire alla Valfungo di prendere il via. Alla fine l'azienda vi riuscì, seppure fra mille traversie e io di persona sono stato fra quelli che erano presenti alla prima raccolta di funghi". Per i ragazzi di allora, specie per quelli residenti a Gricignano, la fungaia era quindi il classico luogo nel quale si andava a lavorare durante il periodo estivo, un po' come accadeva per chi si faceva la stagione al mare nelle vesti di cameriere? "Sì, era questo il nostro impiego quando non c'era la scuola e andavi subito a libro paga. Fra coloro che erano occupati nella raccolta del tabacco e coloro che lavoravano alla fungaia, il top raggiunto dalla proprietà Montesi è stato di circa 170 unità". Si può ben immaginare allora quale fosse il rapporto fra il paese e la Valfungo. "A suo modo - ricorda Bellucci - era la realtà produttiva che offriva lavoro a Gricignano, quindi non poteva essere vista altro che positivamente. Ad un certo punto, poi, non vi erano soltanto i funghi champignon: negli ultimi tempi, mi ricordo che produceva anche quelli conservati in salamoia". La Valfungo, poi, aveva iniziato a produrre - oltre agli champignon - anche le orecchiette "pleurotus", ma ben presto questo segmento di attività era andato in crisi e allora la serre erano state riconvertite per l'allevamento dei polli, che però aveva alimentato più di una polemica a Gricignano a causa del cattivo odore che veniva emanato. Peraltra, con il concime di questi ultimi si otteneva la pollina per poter ricavare gli champignon assieme alla paglia, mentre prima utilizzava il letame di cavallo. La crisi subentrata nei primi anni 2000 - con questioni che si sono trascinate appresso fino al giorno della chiusura - ha fatto sì che gli ultimi tempi, già funestati da tragedie all'interno dello stabilimento (una donna morta nel 2000, una seconda vittima nel 2010, più un uomo che aveva subito un grave infortunio), fossero oltremodo travagliati: dapprima, la decisione di non avere dipendenti fissi, poi il licenziamento di tutti gli addetti nel 2008, giustificato da una generalizzata crisi di mercato e soprattutto dall'obsolescenza delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari della Valfungo. Silenzio e oblio da anni, quindi; della fattoria e della fungaia di Gricignano si è parlato solo per la messa all'asta e poi per il sequestro dell'area della fungaia operato lo scorso 1° dicembre dal Corpo Forestale dello Stato, che vi ha apposto i sigilli, ritenendola una "discarica a cielo aperto di rifiuti tossici e pericolosi" con il problema urgente delle coperture in eternit dei capannoni, dalle quali sarebbe stato rilasciato nell'aria e nel suolo un ingente quantitativo di fibre aerodispersibili. "Quanto agli altri rifiuti - sono parole sempre del Corpo Forestale - è stata accertata la presenza di migliaia di metri cubi di substrati organici, cartoni, plastiche, legno, polistirolo, materiali isolanti, carta catramata, bidoni di olio combustibile e altro materiale di varia natura. Tutti gli edifici del complesso si presentano in condizioni fatiscenti e liberamente accessibili", nonostante l'area sia stata classificata come pericolosa anche dalle autorità tecniche". Per meglio dirla, da fiorente azienda a bomba ecologica: il colpo di grazia inferto a una realtà di prestigio passata - come si dice in gergo - dalle stelle alle stalle e forse anche qualcosa di peggio delle stalle. Quando torneranno le stelle, ammesso che il bel giorno possa arrivare in un futuro più o meno prossimo?

DA DISC-JOCKEY A FRATE CAPPUCCINO: SERGIO MERENDELLI, PERSONAGGIO A TUTTO TONDO E MAESTRO DI VITA

di **Claudio Roselli**

Se dovessimo ipoteticamente fargli indossare un abito per ogni ruolo che ha ricoperto nella sua vita, ci vorrebbe davvero un bel guardaroba! Determinati personaggi vengono definiti con un termine ben preciso: poliedrici. Noi però ci limitiamo a parlare di "personaggio" e basta; magari particolare, persino unico, ma di certo personaggio a tutti gli effetti. E Sergio Merendelli da San Giustino, classe 1941, è più di un semplice personaggio. Di vita da raccontare ne ha tanta: lui, che è passato da impiegato d'azienda a missionario, da giornalista a uomo di spettacolo e da d.j. Cibotta a Frate Sergio, come è ora. Sergio Merendelli potrà diventare un giorno anche Presidente della Repubblica, oppure conquistarsi altri appellativi, ma l'etichetta di "Cibotta" gli rimarrà sempre impressa; in fondo, è stato questo pseudonimo a renderlo conosciuto ai più, soprattutto a quella generazione – oggi arrivata ai 50-60 anni – che frequentava il Clover Club di Lama quando aveva raggiunto (sì e no) la maggiore età e lui era l'animatore della situazione. Tempi eroici anche quelli; se non altro perché gli apparecchi tecnologici erano ancora lontani da venire e uno dei modelli di eccezione per i ragazzi di allora era proprio il virtuoso della consolle, cioè colui che sapeva appunto "giocare" con il disco in vinile avendo a disposizione i due piatti del giradischi. Il disc-jockey – o dee-jay per abbreviazione – era senza dubbio considerato l'emblema della brillantezza, in base anche alla sua capacità di coinvolgimento. E lui sapeva fare benissimo anche il dee-jay. Fermiamoci allora per un attimo a comprendere meglio l'entità del personaggio che abbiamo davanti. Chi avrebbe mai immaginato che un impiegato dell'ufficio amministrativo della Nardi (la nota azienda di macchine agricole che negli anni '70 stava andando alla grande) fosse capace di trasformarsi nel fine settimana in un d.j. di successo? Eppure, Sergio Merendelli era un autentico "camaleonte" anche in questo senso: per cinque giorni, un lavoro quotidiano fatto di enorme responsabilità; poi, gli ultimi due dedicati alla musica e all'intrattenimento. Ma queste sono soltanto due versioni di Sergio "Cibotta": lui è stato ed è tuttora assai di più. Lo rac-



conteremo fra poco, non dimenticando un particolare importante, che poi è la sua chiave di lettura: ha voluto provare tante esperienze nella vita, ma è rimasto il Sergio di sempre, amico di tutti e capace di farsi ben volere da tutti anche con quello spirito tipico tendente al burlone. Per molti, è stato anche un affettuoso consigliere: in fondo, è un maestro di vita, che dalle sue tante angolature di vita dispensa anche oggi consigli utili. Il fatto che Sergio Merendelli indossi una tonaca conta poco, sotto questo profilo: si è dedicato al prossimo indossando la veste di religioso, ma è soltanto la legittimazione di un qualcosa che lui ha sempre avuto dentro e che ha soprattutto applicato. L'affetto conquistatosi con gli anni è pertanto frutto dell'incarnazione dell'amico vero, di colui che a volte potrà essere anche duro nei tuoi confronti, ma che sicuramente è schietto e sincero.

In settimana impiegato alla Nardi, nel week-end giornalista e soprattutto ... d.j. Cibotta

La storia di Sergio Merendelli comincia in pieno periodo di guerra. Nasce a San Giustino il 21 settembre 1941 ed è il mezzano di cinque fratelli, figli di Rodolfo ed Erminia: più grandi di lui sono Mirella e Giuliano, mentre più giovani sono Ilva e Luigi, con quest'ultimo che è divenuto un noto imprenditore. Formazione scolastica all'istituto d'arte "Giovagnoli" di Sansepolcro (oggi liceo artistico) e poi l'ingresso nel mondo del lavoro in qualità di impiegato

nell'ufficio amministrativo alla Nardi di Selci Lama, azienda leader a livello internazionale nel settore delle macchine agricole. Nel frattempo, si inserisce purtroppo la prematura perdita del padre, Rodolfo, avvenuta nel 1965 a soli 56 anni. Quella di impiegato è una professione che Sergio svolgerà per 28 anni (ottimo rapporto con colleghi e operai) e che correrà in parallelo con le tante passioni coltivate. Da quale si comincia? Difficile trovarne una che non si sovrapponga con l'altra. Diciamo allora che il dee-jay precede in un certo senso il giornalista: fin da giovanissimo, Sergio è infatti un tipo molto attivo e l'ambito della musica lo vede molto impegnato. In questo contesto, nasce anche lo pseudonimo con il quale diverrà conosciuto; per meglio dire, il nome d'arte: Cibotta. E quindi, d.j. Cibotta. "Eravamo negli anni '60, credo nel 1964 – racconta l'odierno Frate Sergio – e a San Giustino organizzavamo i primi spettacoli con protagonisti i complessi musicali. Avevamo fondato il Club Melisciano, del quale ero presidente e ogni anno organizzavamo il Festival di Melisciano, da me presentato come altre rassegne, vedi "La Cisterna d'Oro" e anche "Il Cornetto d'Oro". Era il periodo nel quale a Città di Castello era nato il famoso gruppo de "Gli Angeli Neri" e in uno di questi spettacoli ebbi modo di conoscere un impresario che mi propose di presentare una serata a Terranuova Bracciolini, in Valdarno, assieme a Daniele Piombi, volto televisivo molto conosciuto. Leggo quindi il manifesto dell'evento e assieme al nome di Piombi vedo scritto quello di Cibotta. Mi rivolgo all'impresario e gli dico: "Scusa, se avevi intenzione di chiamare un altro, potevi almeno dirmelo". E lui mi rispose: "Guarda che Cibotta sei tu!". E da quel momento, sono diventato Cibotta!". Come disc-jockey, Sergio Merendelli inizia da un locale di San-

sepolcro che ha avuto vita breve ma che in quel periodo – a cavallo fra la fine degli anni '60 e l'inizio dei '70 – era davvero in auge: il dancing "La Mela", nella zona di San Lazzaro. Poi il passaggio al Clover Club di Lama, ovvero il luogo della sua consacrazione: gli attempati di oggi non possono dimenticare i pomeriggi domenicali dell'adolescenza, quando insomma si allontanavano da casa per qualche chilometro con l'amico patentato e quando iniziavano i primi approcci con le ragazze; lui era il "mago" della consolle, in perfetta sintonia con i tempi di allora. E l'immagine di "Cibotta" nelle vesti di dee-jay, con il suo modo di fare, è quella che rimane sempre viva. Tuttavia, Sergio Merendelli – e stavolta la firma in calce è quella al "secolo" – è anche un giornalista che si occupa di sport e non solo: nel 1974 è iscritto all'albo dei pubblicisti e nel 1976 concilia entrambe le passioni in un unico luogo fisico, di nuovo a Sansepolcro. Qui potrebbe cominciare il racconto del sottoscritto, estensore del pezzo: è l'autunno di 40 anni fa e nel mese di agosto – all'indomani della famosa sentenza di luglio che aveva decretato la fine del monopolio radiotelevisivo Rai in ambito locale – era nata Radio Valtiberina, primo esempio di emittente locale in zona. Un evento che non passa inosservato: pensiamo soltanto al fatto che le notizie di carattere locale, fino a quel momento affidate in esclusiva al quotidiano "La Nazione", vengono diffuse anche via etere e spesso anticipano il giornale. Sergio Merendelli, allora 35enne, è uno dei pionieri della situazione; la sua voce diventa ben presto familiare per il grande pubblico radiofonico e fin dall'inizio è solo ed esclusivamente "Cibotta". Anzi, per meglio dire, "Cibotta story": così lui titola la trasmissione tardo pomeridiana – dalle 18.30 fino alle 20.00 – che lo proietta in onda tutti i giorni (dopo essere uscito dal lavoro alle 17.30) e che è caratterizzata dai tanti giochi a premi capaci di inchiodare la gente alla radio e di metterla in sana competizione con il telefono;

una vera e propria gara con la cornetta per rispondere ai quiz vari che "Cibotta" propone con una conduzione professionale e al tempo stesso allegra. Non a caso, il sottotitolo era "The big fool program", ovvero "il programma del grande pazzo". Poi, successivamente, diventò "Il Giocherellone", quale sintesi ideale del personaggio. "Ricordo benissimo quei tempi – dice Sergio – quando alla sera le linee telefoniche erano roventi perché intrattenevo la gente alla radio con i giochi e la mia musica. Amavo il genere rock e i Deep Purple". La radio è per lui un ulteriore corollario, che gli amplia la cerchia della notorietà in vallata. E in radio il buon Cibotta inizia a trascorrere anche la domenica, trattandosi di un giornalista che si occupa in prevalenza di sport. È intanto l'inviato dei quotidiani "Il Messaggero" e "Stadio-Corriere dello Sport", per i quali scrive le cronache delle partite del Sansepolcro, che anche in quel periodo milita in Serie D per poi approdare in C2. "A dire il vero – puntualizza – una volta Stadio mi spedì anche in Romagna per seguire il ritiro del Foggia, che allora militava in Serie B". E alle 19.00 di ogni domenica, assieme inizialmente al collega Fabio Patti e poi a Paolo Tilli, Sergio completa il tutto con la lettura dei risultati e delle classifiche relative ai campionati nei quali sono impegnate le squadre della zona, aggiungendo i relativi commenti e le interviste con i protagonisti che lui conosce alla perfezione. In questo contesto, nel 1977 si è inserito anche il sottoscritto, che molto deve alle persone sopra ricordate (Sergio compreso) se poi ha proseguito il suo cammino di cronista fino a farne una professione. Alla fine degli anni '70, Sergio Merendelli passa in televisione: la breve esperienza di Tele Alto Tevere, poi nel 1984 la nascita di Tele Valtiberina e lui tratta in prevalenza di sport (non solo calcio, ma anche pallacanestro e pallavolo, disciplina della quale era stato persino arbitro), conducendo trasmissioni specifiche e gli inevitabili giochi a premi, ma leggendo anche il telegiornale. Il giornalismo, come del resto la musica, era una cosa che il buon Sergio aveva nel sangue: "Quanto mi piace scrivere!", aveva confidato un giorno al sottoscritto nella redazione di Radio Valtiberina, mentre stava battendo un articolo con i caratteri della mitica macchina Olivetti. Non a caso, in quello stesso periodo della radio – parliamo sempre del 1976 e anni vicini ad esso – Sergio Merendelli è stato direttore responsabile sia di "Altotevere Umbro", settimanale di cronaca e sport del comprensorio, sia di un'altra emittente radiofonica, Radio Tiber Sound, i cui studi si trovavano a Celalba di San Giustino. Ma Sergio è anche altro: calciatore in gioventù, donatore di sangue e animatore di tante serate musicali sparse ovunque, vedi il già ricordato concorso "La Cisterna d'Oro", riservato a nuovi talenti della canzone, che aveva reso famosa Cisterna. Anche il compianto Gigi Medori, cantautore e impresario, lo chiama per presentare i suoi spettacoli nei tour estivi fra le vallate circostanti a quella bagnata dal Tevere.





PICCINIIMPIANTI

- Vendita e Assistenza Impianti **GPL / METANO / DUALFUEL** per Autotrazione e Veicoli Commerciali
- Installazioni Impianti **GPL / CNG**, Officina Meccanica, Installazione Ganci Traino, Vendita Carrelli
- Intercambio Bombole **METANO**
- Installazione Sensori di Parcheggio
- Ricarica Aria Condizionata



info@picciniimpianti.it - picciniimpianti.it

SANSEPOLCRO
Via Senese Aretina, 155 - 52037 (Ar)
tel 0575 740 218

Dalla vacanza alla missione in Bolivia

Gli anni '80 trascorrono in un clima di routine che però è soltanto apparente. D'altronde, con Sergio Merendelli l'unico rischio che non si corre è quello della monotonia. Nella seconda metà di questo decennio, avviene una vera e propria svolta nella sua vita: si fa strada in lui la vocazione missionaria. E dire che tutto era partito da una normale vacanza di un mese in Bolivia; almeno, tale avrebbe dovuto essere in partenza. Fondamentale, in particolare, l'incontro con una persona: "Ero ospite di una suora originaria di Trestina, che avevo conosciuto quando presentavo "La Cisterna d'Oro" a Citerna. Si chiama suor Chiara e la casa madre del suo ordine è a Firenze. La città della Bolivia in cui mi trovavo è Camiri (30000 abitanti) e al ritorno maturai questa convinzione, perché mi sembrava assurdo continuare ad andare a mangiare la pizza con gli amici pensando che in quei luoghi dell'America Latina c'era chi invece moriva di fame. Parlai allora con un frate di Firenze per sapere se in Bolivia vi fossero delle missioni e - una volta tutto a posto - mi decisi a partire. Era la fine del 1988 quando mi sono licenziato dalla Nardi per tornare oltre oceano". Iniziava così una nuova vita per Sergio Merendelli: l'impiegato, il dee-jay e il giornalista non esistevano di fatto più; avevano lasciato posto al missionario, che aveva cambiato vita e che era volato da una parte all'altra del mondo per andare a dare una

mano a chi ne aveva bisogno, nel rispetto di quel saggio proverbio che dice: "Non dargli il pesce, ma insegnagli a pescare!". Sergio lo ha fatto e tornerà in Italia nel 1998 per iniziare un altro significativo capitolo - il più significativo - della sua vita. Ma cosa fece a Camiri? "Aprimmo un ristorante pizzeria al quale ho dato il nome "Italia". Nel giro di breve tempo - racconta Sergio - il locale era divenuto uno fra i migliori in assoluto della zona: tante le persone che vi venivano a mangiare ed eccellenti anche i guadagni. I ragazzi destinati all'orfanotrofio venivano tutti lì per imparare il mestiere: facevano in prevalenza di camerieri, ma c'era per esempio uno di loro del quale ricordo bene il nome, ovvero Ronald, che a un certo punto mandava avanti il ristorante e che poi venne in Italia per fare il pizzaiolo e per imparare a preparare anche i primi piatti. I giovani impiegati come camerieri ricevevano un compenso mensile da depositare poi in banca". E la successiva vocazione di entrare in convento è partita dalla Bolivia? "Sì, ero laggiù e una volta, incontrando un sacerdote gesuita, gli parlai di questo mio desiderio. Lui mi consigliò un mese molto duro di esercizi spirituali al centro "Sant'Ignazio di Loyola" di Napoli, assieme agli "ignaziani". Bene, al termine di questo mese di esercizi spirituali è uscita fuori la mia vocazione per il sacerdozio".

Gli studi e l'investitura nella sua San Giustino

È l'inverno del 1998 e una bella fetta di Umbria è rimasta letteralmente squarciata dalle forti scosse di terremoto del 26 settembre 1997, con repliche anche di forte intensità che vanno avanti nei mesi successivi. Il cammino religioso di Sergio Merendelli inizia in quel periodo nella città simbolo della pace, Assisi, che è divenuta - suo malgrado - anche uno dei luoghi più feriti dal sisma; seguono poi il noviziato a Camerino e il post noviziato all'Aquila. "Ho allora dovuto ricominciare a studiare - dice Sergio - e avevo francamente un po' di dubbi, perché mi sarei dovuto impegnare a fondo per cinque anni e per sostenere la bellezza di 73 esami; alla soglia dei 60 anni di età, non è semplice come da ragazzi. Ma non ho mollato: nel momento più difficile, mi sono letto un libro di San Leopoldo Mandic, mio ispiratore. A quel punto, la scelta del sacrificio e di diventare sacerdote confessore è diventata definitiva: ho superato tutta la lunga sequela di esami, facendo un salto di gioia dopo l'ultimo, un po' come succede

agli studenti universitari quando arrivano in fondo". Sabato 30 settembre 2006: a 65 anni appena compiuti, Sergio Merendelli diventa un religioso a tutti gli effetti e la notizia ha il suo inevitabile eco, anche perché il già ricordato passaggio da dee-jay a frate non può passare "mediaticamente" inosservato. La chiesa parrocchiale della sua San Giustino, la stessa nella quale era stato battezzato, è gremita dai compaesani, che sono in fondo gli amici di una vita, anche se in testa ci sono la mamma Erminia (deceduta nel 2013 alla bella età di 96 anni) e i familiari. "Gioisco pure io con l'intera diocesi, prima di tutto perché sei nato e cresciuto in questa comunità e sono tanti quelli che ti ricordano quale animatore di sagre e di manifestazioni canore e come il popolarissimo disc-jockey "Cibotta". E poi perché con il tuo servizio arricchirai pastoralmente lo stupendo santuario della Madonna di Belvedere". Queste le ultime parole pronunciate dall'allora vescovo diocesano di Città di Castello, monsignor Pellegrino Tomaso Ronchi, prima che procedesse con il rito dell'investitura sacerdotale. Sergio Merendelli, il noto dee-jay "Cibotta", è ora Frate Sergio cappuccino. Il vescovo, che nel ricordare il suo passato era ricorso a toni informali ma senza dubbio più affettuosi e familiari, aveva poi aggiunto, sempre nel corso della sua omelia: "Forse oggi, noi sacerdoti abbiamo annebbiato questo ministero di riconciliazione, che il Signore ci ha consegnato. Forse, a questo ministero molte volte diamo i frammenti del nostro tempo, presi da tante altre occupazioni della vita pastorale". Da Assisi, Frate Sergio passa - come aveva anticipato il vescovo - al santuario della Madonna di Belvedere a Città di Castello, poi la vita gli riserva anche problemi di salute, che lui fronteggia con determinazione ma anche con spirito cristiano e umano davvero forte. Il resto è cronaca attuale: "Adesso mi trovo a Perugia, nella chiesa di Sant'Antonio di Padova. Ringrazio Dio perché c'è la parrocchia e perché posso continuare a confessare le persone". Riassumendo: impiegato d'azienda, disc-jockey e presentatore di serate, giornalista, missionario e infine frate. Se Sergio Merendelli potesse ricominciare daccapo, rifarebbe esattamente le stesse cose? "No, nel senso che farei subito il frate! Non rinnego assolutamente tutto ciò che ho fatto da giovane, perché è stato bello, formativo ed esaltante, ma l'esperienza di religioso è un'altra cosa. Adesso seguo le volontà del Signore: mi ha chiamato tardi, ma lo ringrazio e lo ringrazierò sempre per avermi salvato dal peccato e da tutto ciò che avrebbe potuto rivelarsi deleterio!".



Frate Sergio assieme ai familiari. Da sinistra, il Fratello Luigi, la mamma Erminia, la sorella Mirella, il fratello Giuliano e l'altra sorella Ilva

EUROFUSIONE
2138AR
di Leonardo e Lorenzo Viciani

**MICROFUSIONI
A CERA PERSA
ACCESSORI MODA**

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



Baci di Dama



Tempo di preparazione

- 50 minuti



Tempo di cottura

- 12 minuti

Dosi per circa 20 biscotti

Ingredienti:

- 120 gr di nocciole pelate
- 80 gr di farina tipo 2
- 70 gr di zucchero integrale di canna (dulcita)
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 2 cucchiaini di bevanda vegetale di soia (avena o riso)
- 1 cucchiaino di grappa
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio
- 70 gr circa di cioccolato extra fondente



Chef: Chiara Verdini

Frullare nel mixer le nocciole con lo zucchero di canna fino a ottenere una farina grossolana e unirla con quella di tipo 2 setacciata. Aggiungere il bicarbonato, il cucchiaino di grappa e - poco alla volta - anche l'olio e il "latte" vegetale. Impastare bene tutti gli ingredienti e formare una palla omogenea; avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per 20 minuti. Nel frattempo, sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, così quando servirà per farcire i biscotti sarà un po' più freddo e denso. Appena tolto l'impasto dal frigorifero, formare delle palline (circa 40), sistemarle in una teglia ricoperta di carta da forno e schiacciarle leggermente. Metterle poi nel forno preriscaldato a 180 gradi per 12 minuti. Quando i biscotti verranno tolti dal forno, saranno ancora morbidi, ma si induriranno solo raffreddandosi. Quando saranno completamente freddi, farcire un biscotto con il cioccolato fuso, accoppiarlo con un altro biscotto e sistemarlo delicatamente in un vassoio per far raffreddare e indurire il cioccolato che li unisce. Procedere così con tutti i biscotti: non resta altro da fare che servirli.

EREDITÁ: L'ACCETTAZIONE CON BENEFICIO D'INVENTARIO

degli avvocati **Sara Chimenti** e **Gabriele Magrini**

SCRIVI ALL'ESPERTO

*Gentile Avvocato,
io e miei fratelli siamo stati abbandonati da nostro padre
quando eravamo molto piccoli e siamo stati ricontattati
solo a seguito del suo decesso per l'apertura del testa-
mento. In un primo momento, abbiamo pensato di voler
rinunciare a tutto. Oggi, trascorsi 7 anni, stiamo riconsi-
derando questa decisione e stiamo valutando di accettare
l'eredità con beneficio di inventario. E' ancora possibile
farlo?*

Caro Lettore

il nostro codice civile prevede due modalità con cui è possibile accettare l'eredità: l'accettazione pura e semplice e l'accettazione con beneficio d'inventario. Per quanto riguarda quest'ultima modalità di accettazione è necessario distinguere due ipotesi:

- la prima, prevista dall'articolo 485 del codice civile, che disciplina l'ipotesi in cui il chiamato all'eredità è nel possesso dei beni ereditari;
- la seconda, prevista dall'articolo 487 del codice civile, che disciplina l'ipotesi in cui il chiamato all'eredità non è nel possesso dei beni ereditari.

Nel primo caso il chiamato all'eredità, quando a qualsiasi titolo è nel possesso di beni ereditari, deve fare l'inventario entro il termine di tre mesi dal giorno dell'apertura della successione o dalla notizia della devoluta eredità. Se entro questo termine lo ha iniziato ma non è stato in grado di completarlo, può ottenere dal tribunale del luogo in cui si è aperta la successione una proroga che, salvo gravi circostanze, non deve eccedere i tre mesi. Trascorso tale termine senza che l'inventario sia stato compiuto, il chiamato all'eredità è considerato erede puro e semplice. Nel secondo caso, invece, il chiamato all'eredità, che non è nel possesso di beni ereditari, può accettare col beneficio d'inventario fino a quando il diritto di accettazione non è prescritto, ossia entro 10 anni dall'apertura della successione. L'effetto dell'accettazione con beneficio d'inventario consiste nel tener distinto il patrimonio del defunto da quello dell'erede e di conseguenza quest'ultimo non è tenuto al pagamento dei debiti ereditari oltre il valore dei beni a lui pervenuti. Alla luce di ciò, soltanto nel caso in cui non siate nel possesso dei beni ereditari e sempre che nel frattempo l'eredità non sia già stata acquistata da altro chiamato, Voi avrete ancora la possibilità di fare la dichiarazione di accettazione con beneficio di inventario, poiché il vostro diritto non si è ancora prescritto.

*Per ulteriori informazioni si può contattare il numero telefonico 393 3587888
Per saperne di più sull'attività dello Studio, visitare il sito
www.studiolegalemagrini.blogspot.it*

web tv
SATURNO

www.saturnowebtv.it

**l'informazione
ON DEMAND
della vallata**

dove vuoi, quando vuoi

Il portale on-line *Saturno Web TV* è gestito da:

AGENZIA SATURNO COMUNICAZIONE sas

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

www.saturnocomunicazione.it
email: info@saturnocomunicazione.it



SANDRO DINI

LA TUA ASSICURAZIONE COSTA TROPPO? TI GARANTIAMO IL RISPARMIO

Con caratteristiche uguali o superiori

RC AUTO - INFORTUNI - INCENDIO
RESPONSABILITÀ CIVILE



*Chiedi senza impegno un preventivo per il tuo pacchetto assicurativo
per privati ed aziende*

SEDE DI ANGIARI

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

SEDE DI SANSEPOLCRO

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

SEDE DI CITTÀ DI CASTELLO

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

www.assicurazionisandrodini.com



Italian Luxury Linens
Made in Italy

Collezione d'autore

**FINO AL 30 APRILE RACCOGLI I BOLLINI E SCEGLI
UNA DELLE ESCLUSIVE PROPOSTE DEA PER LA CAMERA DA LETTO.**



Da oggi in Unicoop Firenze trovi **Collezione d'autore**, una selezione di lenzuola, copripiumini e trapunte in percalle di puro cotone firmate DEA. **Prodotte in Italia** e realizzate con materiali di qualità, puoi averle semplicemente facendo la spesa nei punti vendita Coop.fi e su piùscelta.it. Inizia subito la raccolta punti: **con un bollino ogni 20 euro di spesa** potrai portare a casa una collezione da sogno.

coop.fi