

L'ECODEL TEVERE

ED 177 - ANNO XX

N°5 - GIU 2026

Welcome to the
WorldStar Awards
8 May 2026 - Düsseldorf, Germany



**TIBER PACK VINCE
L'OSCAR INTERNAZIONALE
DEL PACKAGING**

TIBER PACK

Respects your product





PICCINI PAOLO

PICCINIIMPIANTI PICCINIFUELS PICCINITECH₄ PICCINIGAS



**da 60 anni sempre al tuo fianco
nel mondo dei carburanti**



*Piccini Paolo S.p.A. - Via del Vecchio Ponte, 10 - 52037 Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 742836 - www.piccini.com - info@piccini.com*

4 PUNTI E SPUNTI
Algoritmi del futuro

6 POLITICA
Le istituzioni

16 ATTUALITÀ
Sociale e vela a Montedoglio

20 ASTROLOGIA
Yoko Ono

22 GENERAZIONE FUTURO
Filippo Fanfani

26 IL PERSONAGGIO
Il mondo Csm

34 ECONOMIA
L'eccellenza Tiber Pack

38 POLITICA
5 domande con Alessandro Polcri

40 ATTUALITÀ
A Sansepolcro c'è MAMS

42 SPORT
Va Sansepolcro

46 SOTTO SOPRA
Franco Alessandrini

50 STORIA
Il Burri tifernate

53 EVENTI
Bistecca a Sestino

54 TERRITORIO
Sentieri dismessi

55 CUCINA
Crostata morbida foresta nera

58 STORIA
Un secolo di Monterchiese

61 EVENTI
Premio Michelangelo

62 ARTE
Nicoletta Spinelli

**Le opinioni degli autori
non sono necessariamente
le opinioni dell'editore.**



Via Guglielmo Marconi, 19/21, 52037 Sansepolcro (AR)
www.saturnocomunicazione.it, info@saturnocomunicazione.it,
Tel 0575 749810, P.Iva 02024710515, Iscrizione al Roc. n. 19361

Fondatore
Domenico Gambacci
Direttore Editoriale
Davide Gambacci
Redazione
Francesco Crociani,
Domenico Gambacci,
Giulia Gambacci,
Ruben J.Fox,

Chiara Verdini,
Michele Foni,
Daniele Gigli
Irene Vergni
Con la consulenza di:
Avv. Gabriele Magrini

Grafica e stampa:
S-EriPrint



SOMMARIO



PUNTI E SPUNTI



Davide Gambacci

IL MONDO NELLE MANI DEGLI ALGORITMI

Quale sarà il nostro futuro? È una delle domande che nell'ultimo periodo mi pongo sempre più frequentemente. Mi reputo giovane, ho compiuto giusto da un paio di mesi 38 anni, ma nel mio settore - quello della comunicazione - il tempo corre velocemente. Forse anche troppo. Occorre sempre stare al passo con i tempi e non perdere mai il giusto treno, il rischio sarebbe quello di rimare indietro e di conseguenza isolato. Quando ho iniziato a masticare il mondo della comunicazione, più precisamente quello dell'informazione, ancora alcuni comunicati arrivavano addirittura via fax. Quella chiamata, seguita dal codice di deviazione che innescava a sua volta quel tipico rumore quasi fastidioso per le orecchie. Si parlava ancora di carta chimica, quella degli scontrini tanto per intendersi, che se non veniva conservata correttamente si rischiava di perdere tutto. Da quel momento in poi è subentrata la mail, poi trasformata nel tempo addirittura in Pec; sono arrivati i social e i vari sistemi di messaggistica che non voglio citare i loro nomi per il rischio di dimenticarmene alcuni. Oggi ci troviamo nel mondo dell'intelligenza artificiale: sempre più spesso vediamo le due lettere, AI, una accanto all'altra che in un primo momento - non nascondia-

moci dietro ad un dito - neppure sapevamo quello che stavano ad indicare. E il futuro? Già. Prima di tutto, una cosa appare evidente: ogni epoca ha avuto paura della tecnologia che stava cambiando il mondo. È successo con la stampa, con il telegrafo, con la radio, con la televisione, con internet. E oggi accade con l'intelligenza artificiale. Cambiano gli strumenti, ma non cambia il sentimento umano davanti a ciò che modifica abitudini, lavoro, relazioni e perfino il modo di pensare. Se guardiamo indietro, il percorso dell'uomo è stato una continua evoluzione dei mezzi di comunicazione. Dal piccione viaggiatore alle lettere affidate ai corrieri, dal telefono alle mail, fino ai social network e alle piattaforme digitali; ogni innovazione ha ridotto le distanze e accelerato il tempo delle decisioni. Oggi siamo arrivati a una soglia ancora più avanzata: quella delle macchine capaci non soltanto di trasmettere informazioni, ma anche di elaborarle, interpretarle e produrre contenuti autonomamente. L'intelligenza artificiale rappresenta probabilmente la più grande rivoluzione tecnologica dai tempi di internet. È dentro la nostra quotidianità: nei telefoni cellulari, nei sistemi di navigazione, nella medicina, nelle banche, nei motori di ricerca, nelle

aziende e persino nelle nostre case. La domanda vera non è se l'intelligenza artificiale cambierà il mondo. Questo lo sta già facendo. Il punto è capire come l'uomo deciderà di utilizzarla. Ogni tecnologia, infatti, è neutrale: può migliorare la vita oppure peggiorarla, a seconda delle scelte che accompagnano il progresso. Un coltello può servire per tagliare il pane oppure per ferire. Lo stesso vale per l'AI. Ci sono aspetti positivi difficili da ignorare. Ma esiste anche l'altra faccia della medaglia. Ogni rivoluzione industriale ha cancellato professioni e ne ha create di nuove. Questa volta, però, il cambiamento appare più rapido e radicale. Molti lavori rischiano di essere sostituiti da sistemi automatizzati: nessun settore sembra totalmente immune. E allora emerge una questione fondamentale: siamo pronti culturalmente a questo cambiamento? La tecnologia corre molto velocemente e l'intelligenza artificiale evolve giorno dopo giorno. Il rischio più grande non è tanto quello delle macchine "più intelligenti" dell'uomo ma quello di un'umanità che smette di pensare criticamente. Se delegiamo tutto agli algoritmi potremmo perdere progressivamente capacità fondamentali: il dubbio, il confronto, l'approfondimento, la responsabilità personale. C'è poi il problema della verità. Nell'era dell'intelligenza artificiale sarà sempre più difficile distinguere ciò che è reale da ciò che è artificiale. Per questo motivo il futuro non può essere lascia-

to soltanto nelle mani delle grandi aziende tecnologiche. Servono regole, etica, formazione e soprattutto consapevolezza. L'intelligenza artificiale deve restare uno strumento al servizio dell'uomo e non il contrario. La centralità della persona, del lavoro, della cultura e delle relazioni umane non può essere sacrificata in nome della velocità o del profitto. Forse il vero nodo della questione è proprio questo: il progresso tecnologico non coincide automaticamente con quello umano. Possiamo avere strumenti potentissimi e allo stesso tempo sentirci più soli, più fragili, più dipendenti. La storia insegna che ogni conquista tecnica richiede anche una crescita morale e culturale. Senza equilibrio, il rischio è quello di perdere il controllo del cambiamento. Dal piccione viaggiatore all'intelligenza artificiale, il cammino dell'uomo è stato straordinario. Sono state accorciate le distanze, moltiplicato le conoscenze e accelerato la comunicazione come nessuna generazione prima di noi avrebbe potuto immaginare. Ma il futuro non dipenderà soltanto dalle macchine che sapremo costruire. Dipenderà soprattutto dalla capacità dell'uomo di restare umano dentro un mondo sempre più digitale. La vera sfida dei prossimi anni, probabilmente, sarà questa: usare l'intelligenza artificiale senza rinunciare all'intelligenza naturale. Però un'altra domanda me la voglio porre: dopo l'intelligenza artificiale cosa ci sarà?

20 ANNI. DUE FORZE.

20
ECODEL TEVERE

SIN
SATURNO
NOTIZIE

da 20 anni entriamo
nelle vostre case

Città di Castello, restaurate le mura di San Giacomo: completato l'intervento da 1,5 milioni di euro

COMUNE DI CITTÀ DI CASTELLO

Con il completamento del restauro e del consolidamento delle mura urbane di San Giacomo, il centro storico di Città di Castello è ancora più bello. L'inaugurazione dei lavori da 1 milione e 500 mila euro che hanno interessato il tratto compreso tra porta San Giacomo e il Liceo di Stato Plinio il Giovane, finanziati dal Ministero della Cultura ed eseguiti dalla Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per l'Umbria, ha restituito alla comunità tifernate in tutto il suo pregio architettonico uno dei monumenti più amati e ammirati, al quale si legano storie del passato, vissuti personali e vicende pubbliche che appartengono all'identità collettiva. L'intervento ha permesso il recupero strutturale della cinta muraria, ma anche la riapertura del pomeriggio di San Giacomo, il suggestivo percorso pubblico che corre lungo il tratto interno, cadenzato dal ritmo di archi di sostruzione che sono stati tutti consolidati e restaurati. L'illuminazione monumentale collocata ai piedi delle mura sottolineerà ed esalterà le forme disegnate dalla pie-

tra, rendendo ancora più suggestiva la passeggiata notturna attorno al centro storico. "Il restauro e il consolidamento della mura urbane di San Giacomo segna una nuova importante tappa nel percorso di riqualificazione e valorizzazione del centro storico di Città di Castello, per il quale sono stati investiti milioni di euro - le parole del sindaco Luca Secondi, che ha ringraziato la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per l'Umbria, rappresentata dalla soprintendente, dottoressa Francesca Valentini, e dal responsabile unico del progetto e direttore dei lavori, architetto Florian Castiglione - per le competenze, le capacità e le professionalità messe in campo per questo importante recupero, che rappresenta un vero e proprio dono alla nostra comunità". Il primo cittadino si è rivolto ai rappresentanti delle istituzioni scolastiche e dell'associazionismo cittadino sottolineando la soddisfazione del governo cittadino. "Dopo l'importante restauro della porzione di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio - ha osservato Secondi - con

questo intervento la cinta muraria di Città di Castello è quasi completamente recuperata, riportata al decoro e alla bellezza di un tempo grazie agli investimenti per oltre 6 milioni di euro che si sono susseguiti negli anni. Le mura urbane oggi abbracciano la città regalando nuovi meravigliosi scorci, esaltati dall'illuminazione monumentale che sarà il valore aggiunto anche di questo recupero". E poi. "La Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per l'Umbria è orgogliosa di restituire alla cittadinanza di Città di Castello il restauro di questo importante tratto delle mura urbane - ha puntualizzato la soprintendente Valentini, condividendo la soddisfazione del sindaco - come ente di tutela e valorizzazione sul territorio, pensiamo che il nostro compito sia proprio quello della restituzione alle comunità di beni restaurati secondo i criteri della conservazione, della manutenzione e della massima attenzione all'originale", ha proseguito Valentini, che ha ricordato come il Ministero della Cultura, su richiesta della So-

POLITICA



printendenza, abbia finanziato l'intervento nel 2018 e come il progetto di restauro e consolidamento, con l'avvicendamento dei funzionari responsabili, abbia preso forma già a partire dal 2020. La soprintendente ha, quindi, ripercorso le tappe del lavoro dell'ente per le mura di San Giacomo. "A partire dal 2022 il ruolo di responsabile unico di progetto è stato assunto dall'architetto Florian Castiglione, che ha portato l'intervento in gara d'appalto e ne ha assunto, dunque, la direzione lavori, iniziati nel febbraio 2024 e conclusi nel 2026. Il risultato è di grande impatto per la conservazione e valorizzazione della cinta muraria storica della città", ha concluso Valentini. Illustrando nel dettaglio i lavori esegui-

ti, l'architetto Castiglione ha evidenziato che "il tratto più impegnativo delle operazioni di restauro è stato quello che va da Porta San Giacomo all'omonimo bastione. Sono emerse numerose criticità strutturali e una lunga lesione longitudinale. I lavori lungo questo tratto delle mura hanno permesso di riscoprire un'ampia porzione di quello che doveva essere il camminamento di ronda delle mura cittadine, un antico percorso che ora può essere ammirato dal bastione di San Giacomo e che rimarrà accessibile per le necessarie manutenzioni". "Il tratto del bastione di San Giacomo, essendo meglio conservato, ha consentito di lavorare in maniera più puntuale e ha permesso di riscoprire alcuni elementi ancora

superstiti che formavano un marciapiano a forma di toro realizzato in pietra serena", ha puntualizzato il responsabile tecnico, che ha ricordato come "le ottimizzazioni economiche dell'intervento abbiano consentito di ricalibrare il progetto iniziale andato in appalto, aggiungendo un ulteriore tratto che va dal bastione di San Giacomo all'ingresso del Liceo Plinio il Giovane. Si è, inoltre, riusciti a realizzare anche un impianto di illuminazione pubblica, anch'esso non previsto inizialmente, per tutti i tratti esterni delle aree di intervento e per la parte interna adiacente al Liceo - ha evidenziato ancora Castiglione - donando ancora più matericità e tridimensionalità alle mura". Un intervento che era atteso da tempo.



Sansepolcro punto di riferimento per la sicurezza urbana: presentato il Progetto “Oculus”

COMUNE DI SANSEPOLCRO

POLITICA

Sansepolcro sempre più protagonista nel campo dell'innovazione applicata alla sicurezza urbana. Si è svolto nella sala del consiglio di Palazzo delle Laudi, il convegno dal titolo “L’esperienza di Sansepolcro: Presentazione del Progetto Oculus”; un importante momento di confronto dedicato ai sistemi di videosorveglianza urbana integrata ed evoluta di lettura targhe e contesto. L’iniziativa, promossa dal Comune di Sansepolcro e dalla Polizia Locale, ha rappresentato un’occasione significativa per condividere l’esperienza maturata dal territorio negli ultimi anni in materia di sicurezza urbana e controllo intelligente del territorio, grazie a strumenti tecnologici sempre più avanzati e integrati. Ad aprire i lavori sono stati il sindaco Fabrizio Innocenti e l’assessore titolare della delega alla Polizia Locale Alessandro Rivi, seguiti dagli interventi del Comandante della Polizia Locale Antonello Guadagni e dell’Agente Scelto David Domini, responsabile del procedimento gestione ZTL e videosorveglianza. Importante la presenza del Prefetto di Arezzo Clemente Di Nuzzo, del colonnello Pasquale D’Antonio comandante provinciale dei carabinieri, oltre a quella del colonnello Walter Mazzei comandante provinciale della Guardia di Finanza e di molti rappresentanti delle forze di polizia della Valtiberina Toscana e Umbra. Presenza particolarmente significativa anche quella

della dottoressa Gianfederica Dito, Procuratore della Repubblica presso il Tribunale di Arezzo, a conferma dell’interesse istituzionale verso strumenti che oggi rappresentano un importante supporto operativo nell’attività di tutela e sicurezza dei territori. Al centro dell’incontro il Progetto Oculus, sistema che rappresenta l’evoluzione del concetto tradizionale di videosorveglianza: non soltanto telecamere di controllo, ma una rete intelligente capace di integrare lettura targhe, monitoraggio di contesto, gestione dei flussi e analisi dei dati, offrendo un supporto sempre più efficace alle attività di prevenzione e sicurezza. Nel corso del convegno sono intervenuti Simone Zani, Sales Manager di SELEA, e Marco Matteini, System Engineer di SMAU GFI, che hanno approfondito il funzionamento delle più moderne tecnologie applicate al monitoraggio urbano. Un approccio evoluto che consente di affiancare alla semplice registrazione delle immagini un sistema capace di leggere situazioni, ricostruire contesti e fornire alle forze dell’ordine strumenti sempre più efficaci per attività di prevenzione e indagine. Negli ultimi anni Sansepolcro ha investito in maniera importante sul tema della sicurezza urbana, ampliando progressivamente il sistema di videosorveglianza attraverso nuove telecamere di contesto, dispositivi di lettura targhe e tecnologie integrate distribuite nei principali accessi

cittadini e nelle aree strategiche del territorio. Un percorso che oggi consente alla città di presentarsi come esperienza concreta e modello di riferimento, condividendo pratiche e soluzioni che trovano applicazione anche in altre realtà territoriali. “Parlare oggi di sicurezza urbana – sottolinea l’assessore Alessandro Rivi – significa affrontare una sfida che richiede visione, competenze e strumenti adeguati. Con Oculus abbiamo costruito un sistema moderno che mette la tecnologia al servizio delle persone. Sansepolcro ha scelto da tempo di investire su questo fronte e i risultati raggiunti dimostrano che la direzione intrapresa è quella giusta. La sicurezza non è solo controllo, ma capacità di prevenzione, collaborazione tra istituzioni e utilizzo intelligente delle innovazioni disponibili”. Il convegno ha confermato come la tecnologia possa diventare un alleato fondamentale per costruire città più sicure, efficienti e capaci di rispondere alle nuove esigenze della comunità, consolidando ancora una volta il ruolo di Sansepolcro come realtà attenta all’innovazione e alla qualità dei servizi pubblici. “L’obiettivo di questo incontro – ha detto il Comandante della Polizia Locale Antonello Guadagni – era evidenziare quanto oggi la videosorveglianza intelligente rappresenti uno strumento essenziale per la sicurezza urbana ed extraurbana. Attraverso il progetto presentato abbiamo

illustrato il percorso intrapreso a Sansepolcro con l'installazione di sistemi evoluti di lettura targhe e telecamere di contesto, strumenti che negli anni hanno dimostrato un ruolo fondamentale nelle attività di prevenzione e contra-

sto ai reati. Per quanto riguarda, in particolare, i reati predatori e i furti, queste tecnologie consentono di supportare in maniera concreta il lavoro investigativo e permettono di individuare una percentuale molto significativa

dei soggetti coinvolti. Oggi parliamo di strumenti che non rappresentano più un'opzione, ma una componente indispensabile per garantire maggiore sicurezza e tutela ai cittadini". Ha concluso il comandante della municipale.



San Giustino, un'estate ricca di eventi ed emozioni

COMUNE DI SAN GIUSTINO

L'estate quest'anno si accende di colori, suoni e profumi grazie a "Estate in San Giustino", il calendario di appuntamenti che trasformerà il cuore dei nostri paesi San Giustino, Lama e Selci in un palcoscenico a cielo aperto. Dal tramonto fino a tarda sera, le piazze e le dimore storiche diventeranno il punto di incontro per famiglie, giovani e turisti, con concerti dal vivo Green Festival, rasse-

gne bandistiche, spettacoli teatrali, musica Jazz con Experimenta a Villa Graziani, cene conviviali con degustazioni enogastronomiche che celebrano le eccellenze locali.

Non mancheranno serate a tema, come il cinema sotto le stelle, spettacoli di danza, la sfilata Miss Grand International Italy Umbria, l'appuntamento con Miss Italia, i laboratori creativi per bambini, pensati per

rendere ogni giornata unica. Gli artisti animeranno i vicoli dei nostri paesi con performance sorprendenti, mentre le luci scenografiche renderanno l'atmosfera ancora più magica. L'obiettivo è semplice ma ambizioso: creare momenti di condivisione e bellezza, dove la cultura incontra il divertimento e la tradizione si fonde con la voglia di stare insieme, queste le parole dell'Assessora alla Cultura

GIUGNO

1 giugno

San Giustino - Festa, Piazzale della Stazione (dalle 19.00)

1-2 e 27 giugno

Esplorando l'Alta Valle del Tevere - Mostra fotografica, Museo del Tabacco (09.00-12.00)

2 giugno

Festa della Repubblica - Un Tricolore sui Balconi - Piazza del Municipio (10.30)

Francesco Giullare di Dio - Conferenza, Museo del Tabacco (17.30)

4-17 giugno

Le Notti di Selci - Cinema all'aperto, Campo sportivo Selci

4 giugno

Scintille sotto le stelle - Concerto, Piazza del Municipio (21.00)

5 giugno

Quando ero Rossella - Presentazione libro, Cinema Teatro Astra (17.30)

Gotturina MTB - Corsa, CVA Lama (20.00)

5-6-7 giugno

20ª Sagra Mondiale della Gota - Festa, CVA Lama

6 giugno

Sabato dei Bambini - Villa Graziani (09.30-12.00)

7 giugno

Processione Corpus Domini - Selci (21.00)

11-12-13-14 giugno

38ª Rassegna Bande Musicali in Valtiberina - Piazza Giabbanelli, Selci (20.30-23.00)

12-13-14 giugno

20ª Sagra Mondiale della Gota - Festa, CVA Lama

13 giugno

Quando en troppi i galli a cantè... un rimedio tocca trove - Teatro, Villa Graziani (21.00)

19 giugno

Aggiungi un posto a tavola - Cena paesana, Via Sant'Andrea Selci (20.00)

19-20-21 giugno

LUB Festival - Festa, Piazzale della Stazione (dalle 19.00)

25 giugno

Oasi Felina a San Giustino - Convegno, Museo del Tabacco (18.00)

26-27 giugno

LUB Festival - Festa, Piazzale della Stazione (dalle 19.00)

27 giugno

Cospaia e la Moneta della Libertà - Convegno, Museo del Tabacco (10.30-12.30)

27-28 giugno

Cospaia al sorgere del sole - Mostra d'arte, Museo del Tabacco (10-12 e 15-18)

28 giugno

Passeggiata del Contrabbandiere - Lago di Cospaia (08.00)

Cena Rievocazione Storica - Cospaia (20.00)

LUGLIO

1 luglio

A cena e a veglia - Cena paesana, Via Centrale Lama (19.30)

3 luglio

Storia e cultura con le carte da gioco umbre - Sfida tra comuni - Piazza del Municipio (21.00)

4 luglio

Lupi vs Bufali 2026 - Partita di calcio, Stadio San Giustino (18.00)

5-10 luglio

Se non vedi non ci credi - Rassegna teatrale, Piazzale Parrocchia Lama (21.00)

7 luglio

Sfilata di moda Miss Grand International Italy

2026 - Piazza del Municipio (21.00)
 9-12 luglio
 43ª Sagra della Ranocchia - Festa, Campo sportivo Selci
 11 luglio
 Bike Park gratuito - Selci (14.00-16.00)
 Gran Premio Altotevere Kids - Bike Park Selci (20.30)
 13 luglio
 Green Music Festival - Centro Storico (21.00)
 14 e 21 luglio
 Animazione con Baby Circus - Piazza del Municipio (21.00)
 15-29 luglio
 Le Notti di Selci - Cinema all'aperto, Campo sportivo Selci
 15-22-29 luglio
 La Banda del Mercoledì - Piazza Centrale Lama
 24 luglio
 Cena in Paese - Piazza del Municipio (20.00)
 29 luglio
 Miss Italia - Piazza del Municipio (21.00)
 30 luglio
 "No Reason to Fear" - Concerto Gospel, Villa Graziani (21.00)

AGOSTO

1 agosto
 Cena di Quartiere La Dogana - Dogana (20.00)
 1-2 agosto
 Week Cospaia - Gara di pesca roubasienne - Cospaia (mattina/pomeriggio)
 5-12-19-26 agosto
 Experimenta 2026 - Concerti, Villa Graziani (21.00)
 8 agosto
 Tra le stelle di Plinio - III edizione - Festa, Villa Graziani (21.00)
 11-26 agosto
 Le Notti di Selci - Cinema all'aperto, Campo sportivo Selci
 16 agosto
 Commemorazione vittime barbarie nazifasciste e Festa della Liberazione - Cà di Ghezzi (11.00)
 21-30 agosto
 San Giustino Green Festival - Parco Roccolo
 22 agosto
 Officina Tremendi - Concerto, Parco Roccolo (21.00)
 28 agosto
 Green Music Festival - Quartetto Guitarras Concordis - Parco Roccolo (21.00)
 29 agosto
 A Lama Tutti Fuori - Festa, Via Centrale Lama (17.30)
 29-30 agosto

Phygitart - Manifestazione artistica, Villa Graziani (17.00)
 31 agosto
 Letture al Tramonto - Evento culturale, Villa Graziani (21.00)

SETTEMBRE

3 settembre
 Trio Chimera - Concerto, Villa Graziani (21.00)
 11-12-13 settembre
 Celalba in Festa - Festa, Celalba
 12 settembre
 Gran Concerto a Villa Graziani - Orchestra Giovani Armonie (21.00)
 18 settembre
 Marcia della Pace - Piazza del Municipio (10.00)
 20 settembre
 Giornata in ricordo degli internati militari - Sala Consiliare (18.00)
 26 settembre
 Gioventù Ribelle - Giulio IV Bufalini e la Rivoluzione Francese - Conferenza, Museo del Tabacco (17.00)

ESTATE IN SAN GIUSTINO 2026

Adesso il Cerfone a Monterchi fa meno paura

COMUNE DI MONTERCHI



POLITICA

Oggi il corso d'acqua, che in passato è arrivato a minacciare le costruzioni sulla sponda opposta, fa meno paura. Proprio così, il torrente Cerfone a Monterchi fa decisamente meno paura grazie ad una serie di interventi portante a termine dal Consorzio di Bonifica 2 Alto Valdarno insieme all'amministrazione comunale, alleati per migliorare la sicurezza idraulica. Un intervento atteso e anche apprezzato dai cittadini che vivono nell'abitato attraversato dal corso d'acqua. Nello specifico l'operazione ha consentito di rimodellare il tratto del torrente nei pressi del ponte della SP42, attraverso la rimozione dei sedimenti fluviali accumulati nel tempo, ripristinando il corretto deflusso delle acque e riducendo il rischio idraulico in una delle aree considerate più delicate del territo-

rio comunale. "Questo è uno dei tratti più critici del Cerfone - sottolinea il sindaco Alfredo Romanelli - dove in passato, in occasione delle piene, qui si sono registrate delle esondazioni. Ecco perché aver rimosso i detriti e ampliato la luce del corso d'acqua è per noi fondamentale. Il Consorzio ha fatto un ottimo lavoro, apprezzato anche dai cittadini di Monterchi. Siamo convinti che la prevenzione, pur non riuscendo ad azzerare il rischio, contribuisca a ridurlo notevolmente. È con questo spirito che la collaborazione con il Consorzio proseguirà anche nelle scelte future". La rimozione dei sedimenti risulta fondamentale per conservare il corretto deflusso delle acque, ma al tempo stesso si tratta di un'attività complessa sia dal punto di vista autorizzativo che gestio-

nale ed economico. In questo caso, però, l'intervento è stato facilitato da una concreta e preziosa alleanza con l'amministrazione comunale, che ha messo a disposizione un sito dove riutilizzare il materiale rimosso dopo le dovute analisi, contenendo così i costi di gestione dei sedimenti. La rimozione dei sedimenti fluviali ha di fatto restituito al torrente Cerfone la sua conformazione ottimale. Ma c'è di più perché l'intervento è stato completato prima del periodo di schiusa delle uova dei ciprinidi, lasciando così il Cerfone indisturbato nella fase più delicata per la fauna ittica e, allo stesso tempo, più sicuro per la popolazione di Monterchi, che ritrova oggi un corso d'acqua in piena efficienza e con la sua sezione originaria ripristinata. Quando l'unione fa la forza.

Anghiari punta sulle isole interrato: decoro, innovazione e raccolta differenziata verso l'80%

COMUNE DI ANGHIARI

I lavori per la realizzazione delle isole interrato ad Anghiari sono ormai in fase di ultimazione. Si tratta di un intervento finanziato con fondi PNRR, con il Comune di Anghiari come soggetto partner, mentre Sei Toscana opera direttamente nella gestione del progetto. Dal 2024 Anghiari è stato individuato come progetto pilota a livello regionale per quanto riguarda i sistemi di raccolta dei rifiuti nei piccoli borghi e nei centri a forte vocazione turistica. “Anghiari è uno dei Borghi più Belli d'Italia, è Bandiera Arancione e Città Slow – commenta il vicesindaco con delega all'ambiente Claudio Maggini – e abbiamo davanti a noi una sfida importante: mantenere da una parte la tutela estetica del paese e dall'altra garantire efficienza nella gestione dei rifiuti. Il sistema porta a porta, adottato in altri contesti, non sarebbe adatto ad Anghiari perché comporterebbe la presenza dei mastelli davanti ai portoni, con un forte impatto visivo e possibili problemi legati agli animali. Le isole interrato, invece, consentono di coniugare il decoro del centro storico con l'efficienza del servizio”. Le nove isole interrato permetteranno infatti di ridurre il numero dei cassonetti presenti all'interno e nei pressi del centro storico. Inoltre, per la prima volta, anche dentro le mura verrà introdotta in maniera strutturata la raccolta differenziata. “Fino ad oggi – prosegue Maggini – i cassonetti presenti nel centro storico erano destinati soprattutto all'organico e all'indifferenziato. Con questo nuovo sistema avverrà anche un cambiamento etico e culturale, perché sarà pos-

sibile conferire separatamente plastica e cartone”. Dal punto di vista tecnico, il sistema adottato sarà quello “a silos”, già standardizzato da Sei Toscana. I contenitori saranno collocati nel sottosuolo, riducendo l'impatto visivo e limitando anche la diffusione dei cattivi odori. Lo svuotamento avverrà tramite gru, con modalità standardizzate analoghe a quelle già utilizzate in altri Comuni del territorio come Sansepolcro e Monterchi. Secondo l'amministrazione, il nuovo sistema porterà benefici anche dal punto di vista economico, grazie alla riduzione del numero dei conferimenti nonché degli svuotamenti. “È una vera rigenerazione urbana nonché estetica per il paese – aggiunge il vicesindaco – perché verranno eliminati quei cassonetti vetusti presenti agli accessi del centro storico. Oggi le isole interrato possono diventare anche un elemento di arredo urbano”. I lavori dovrebbero concludersi entro il mese di giugno, mentre l'avvio del servizio è previsto tra settembre e ottobre. Prima della partenza sarà organizzata una fase di formazione e informazione rivolta ai cittadini, per spiegare il funzionamento del nuovo sistema e le corrette modalità di conferimento. “L'obiettivo – conclude Maggini – è quello di superare il 65% di raccolta differenziata e arrivare verso l'80%. Un risultato che possiamo raggiungere solo con la collaborazione della popolazione. Investire nella modernità e nella raccolta differenziata significa investire anche sulle nuove generazioni, mantenendo saldo il principio della prossimità”.



estate 2026

BAGNO DI ROMAGNA

26, 27 e 28 giugno

NOTTE CELESTE
Bagno di Romagna

3, 4 e 5 luglio

**CIBO DI STRADA
NEL BORGO**
Bagno di Romagna

18 luglio

**MIRKO CASADEI
E POPULAR FOLK
ORCHESTRA**
Guest **RETROMARCHING
BAND – LA FESTA
DEL CESENA CALCIO**
Acquapartita

19 luglio

**MIRKO CASADEI
E POPULAR FOLK
ORCHESTRA**
Guest **VALLANZASKA**
San Piero in Bagno

dal 30 luglio al 2 agosto

I GIORNI DEL CAPITANO
Bagno di Romagna

2 agosto

**FESTA DELLA
TREBBIATURA**
Acquapartita

7, 8 e 9 agosto

STREET DAYZ FESTIVAL
San Piero in Bagno

8 agosto

**MIRKO CASADEI
E POPULAR FOLK
ORCHESTRA**
Guest **GRETA MANUZI**
Bagno di Romagna

9 agosto

BANDE IN PIAZZA
Bagno di Romagna

12 agosto

ANELLI DI ARIA
Acquapartita

dal 13 al 16 agosto

FERRAGOSTO BAGNESE
Bagno di Romagna

21 e 22 agosto

**ALVORADA26
FESTA BRASILIANA**
San Piero in Bagno

UN BAGNO DI BUSKERS

21 agosto

Anteprima ad Acquapartita

22 e 23 agosto

Bagno di Romagna

28, 29 e 30 agosto

FESTIVAL DEL RECUPERO
San Piero in Bagno e dintorni

28, 29 e 30 agosto

FURGONQCINE
Bagno di Romagna

5 e 6 settembre

INCANTO DEGLI GNOMI
Bagno di Romagna

6 settembre

SENATORS CUP
Bagno di Romagna

 VisitBagnodiRomagna  visit_bagno_di_romagna / www.bagnodiromagnaturismo.it



Luglio

Venerdì
03
LUGLIO
BADIA TEDALDA, CHIESA DI SAN MICHELE ARCANGELO / ORE 21.00
CONCERTO DI VIOLINI
L'ensemble Le Piccole Scintille, fondato e diretto dalla Prof.ssa di violino Laureta Cuku Hodaj, riunisce giovani violinisti dai 6 ai 12 anni. Nato tre anni fa, si distingue per intensa attività concertistica e qualità artistica. È stato finalista al Global Education Festival, esibendosi sul prestigioso palco del Teatro Ariston. Vincitore di concorsi nazionali e internazionali, l'ensemble partecipa a rassegne, eventi culturali e concerti benefici, promuovendo la musica come valore educativo e sociale.

Sabato
04
LUGLIO
COLCELLALTO (SESTINO) / DALLE ORE 18.00
FESTA DELLA MADONNA presenta SAGRA DELLA SCHIACCIA GOURMET
Serata con orchestra di liscio e musica dal vivo, stand gastronomici con le deliziose schiaccie gourmet, disco bar e drinks con dj set dall'aperitivo fino a tarda notte.

Domenica
05
LUGLIO
BADIA TEDALDA, STADIO COMUNALE "GIULIANO SALVINI" / ORE 16.00
INAUGURAZIONE NUOVO STADIO COMUNALE "GIULIANO SALVINI"
Inaugurazione del nuovo stadio comunale "Dr. Giuliano Salvini" alla presenza di S.E. il Prefetto di Arezzo Clemente Di Nuzzo. Nell'occasione si terrà una partita inaugurale tra due squadre di calcio da definire.

Venerdì
10
LUGLIO
FRESCIANO, CIRCOLO "LA PINETA" / ORE 20.00
SE VUOI CANTAR CON ME L'OTTAVA RIMA
Canti, balli e strumenti di una volta che accompagnano l'apericena.

Domenica
12
LUGLIO
COCCHIOLA / ORE 13.00
PRANZO SOCIALE DEI DONATORI DI SANGUE FRATRES DI BADIA TEDALDA E SESTINO
Pranzo aperto a tutti. Gratuito per donatori di sangue, ex donatori, soci collaboratori e soci fondatori. A pagamento per gli altri partecipanti. *Solo su prenotazione.*

Sabato
18
LUGLIO
BADIA TEDALDA, SALITA AL CASTELLO / DALLE ORE 18.00
LA SALITA DIVINA
Manifestazione storico-culturale che valorizza le tipicità enogastronomiche e le bellezze storico artistiche del Capoluogo.

Domenica
26
LUGLIO
BADIA TEDALDA, PIAZZA DEI TEDALDI
RADUNO BIKE "ALLE FALDE DELL'ALPE" 2° ED.
Raduno non competitivo di MTB / E-BIKE lungo i sentieri e strade dell'Alpe della Luna.

Agosto

Venerdì
07
AGOSTO
PONTE PRESALE (SESTINO) / DALLE ORE 19.00
FESTA DELLA SANGRIA
Apertura stand gastronomici e musica dal vivo.

Domenica
09
AGOSTO
FRESCIANO / DALLE ORE 16.00
52° RANOCCHIATA
Giochi per grandi e piccini e, a partire dalle ore 18, apertura degli stand gastronomici e tradizionale "Ballone della Ranocchiata" con orchestra.

Lunedì
10
AGOSTO
STIAVOLA / ORE 19.30
CENA "STIAVOLA SOTTO LE STELLE"
Cena sotto le stelle di Stiavola curata dal Catering "Il Sottobosco". Prenotazione obbligatoria entro il 08.08.2026

Martedì
11
AGOSTO
BADIA TEDALDA, PIAZZA DEI TEDALDI / DALLE ORE 18.00
BADIA URBAN TRAIL 2° ED.
Gara competitiva di trail in notturna per le vie di Badia Tedalda e i sentieri che la circondano.

Martedì
11
AGOSTO
FRESCIANO / DALLE ORE 22.30
RANA POP
Dj Set e musica per tutta la notte.



CALENDARIO EVENTI

ESTATE

Feste, eventi e tradizioni per scoprire
le unicità delle nostre terre

Martedì
18
AGOSTO
FRESCIANO, CIRCOLO "LA PINETA" / ORE 19.30
TRAMONTI BLUES
Aperitivo con Musica Jazz dal vivo.

Giovedì
20
AGOSTO
BADIA TEDALDA, MUSEO COMUNALE ALTA VALMARECCHIA TOSCANA / ORE 21.00
"I DANNI DEL TABACCO" PER IL CICLO D'INCONTRI "TERRE IN FESTIVAL"

Dramma in un atto unico scritto nel 1886 ma poi riveduto dall'autore nel 1902, con un solo personaggio, Ivan Ivanovič Njuchin, marito della direttrice di una scuola di musica, che lo incarica di tenere una conferenza sui danni del tabacco. Invece di trattare il tema della conferenza, approfittando del fatto che la moglie non c'è, Ivan Ivanovič comincia a parlare dei suoi problemi personali. La scrittura di Čechov, capace di entrare con grande ironia, a volte leggera a volte feroce, nell'animo delle persone e nelle contraddizioni che lo muovono, si conferma di grande attualità e ci mostra la fragilità di un uomo che oscilla tra sottomissione e rabbia. "Terre in Festival" è un Festival Teatrale diffuso in Valtiberina Toscana.

Maggiori informazioni su laboratoripermanenti.com

Venerdì
21
AGOSTO
PALAZZI (SESTINO) / DALLE ORE 16.00
19° FESTA DELLA MARRONE
La festa più hot dell'estate, nata da un gruppo di amici amanti del divertimento e della birra "marrone". Con musica, intrattenimento e gastronomia.

MONTINI

PELLETTERIA

BADIA TEDALDA
VIALE E. RICCI S/A
0575 714056

SANSEPOLCRO
VIALE OSIMO 385
0575 954443

BAGNO DI ROMAGNA
VIALE D. MANIN 66
0543 911730

www.montinipelle.it
Montini Pelletteria
montini_pelletteria

Officifina BINDI

Via Ermenegildo Ricci, 20,
52032 Badia Tedalda AR
tel. 0575 714047

VENTO, VELA E VOLONTARIATO: L'ANIMA DI MONTEDOGLIO

di Davide Gambacci



ATTUALITÀ





Nel cuore della Valtiberina Toscana, ai piedi della suggestiva frazione di Madonnuccia nel Comune di Pieve Santo Stefano, esiste una realtà che da oltre vent'anni unisce sport, volontariato, inclusione sociale e amore per il territorio. È una storia fatta di passione autentica, sacrifici, amicizia e spirito di condivisione, nata quasi per gioco ma diventata nel tempo un punto di riferimento per decine di famiglie, sportivi e appassionati provenienti non solo dalla provincia di Arezzo ma anche da numerosi comuni limitrofi e da tutto il centro Italia. Questa realtà è il Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio, associazione che rappresenta oggi uno dei simboli più attivi dello sport acquatico e del volontariato valtiberino.

Il Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio nasce ufficialmente il 20 aprile 2003 dall'idea di un gruppo di amici accomunati dall'amore per gli sport legati all'acqua e dal desiderio di creare un luogo aperto a tutti, dove vivere il lago non soltanto come spazio ricreativo ma come opportunità di aggregazione sociale, crescita personale e benessere. Fin dal primo giorno l'associazione si è fondata esclusivamente sul volontariato, senza alcuno scopo di lucro, mantenendo ancora oggi gli stessi valori che ne hanno guidato la nascita: semplicità, inclusione, solidarietà e spirito di comunità.

La sede operativa del Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio sorge in una posizione considerata da molti una vera e propria "location ideale". Situata direttamente sulle rive del lago, immersa nella natura e circondata dal verde delle colline valtiberine, l'area è concessa dall'Agenzia del Demanio e viene gestita con continuità, responsabilità e grande attenzione da ben 23 anni. In oltre due decenni di attività i volontari hanno trasformato questo spazio in un luogo accogliente e funzionale, capace di ospitare attività sportive, iniziative sociali, momenti di ritrovo e giornate dedicate alle famiglie.

Nel corso degli anni il Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio è cresciuto passo dopo passo, spesso affrontando difficoltà economiche, problemi burocratici e sacrifici personali sostenuti dai soci fondatori e dai volontari. Tuttavia, grazie alla determinazione e alla passione di chi ha sempre creduto nel progetto, la struttura è riuscita ad ampliarsi e migliorarsi costantemente. Oggi dispone di una sede polivalente dotata di servizi, spogliatoi e spazi destinati alle attività sociali e sportive, diventando un punto di ritrovo stabile per tanti cittadini del territorio.

Sin dai primi anni di attività, il lago è stato il protagonista assoluto della vita associativa del Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio. Le discipline praticate si sono moltiplicate nel tempo: dalla vela alla canoa, passando per il SUP, il kayak e le attività ricreative in pedalò. Negli anni si sono avvicinati all'associazione bambini, giovani, adulti e intere famiglie, creando una comunità molto eterogenea ma accomunata dalla stessa passione per l'acqua e la vita all'aria aperta.

Oggi il Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio può vantare sportivi che partecipano regolarmente



a competizioni veliche regionali e nazionali, oltre a soci che da anni affrontano navigazioni oceaniche e regate d'altura, portando con orgoglio il nome della Valtiberina anche fuori dai confini italiani. Un risultato importante, soprattutto considerando che tutto nasce da una realtà di volontariato costruita nel tempo con mezzi limitati ma con enorme entusiasmo.

Tra i progetti in proiezione futura c'è l'affiliazione alla Federazione Italiana Canoa e Kayak (FICK), un passo che consentirà (una volta attuato) al Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio di ampliare ulteriormente la propria offerta sportiva e di avviare un vero gruppo giovanile dedicato alla canoa e al kayak. L'obiettivo è coinvolgere sempre più ragazzi, offrendo loro un ambiente sano, educativo e lontano dalle problematiche sociali che spesso colpiscono le nuove generazioni. Il Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio, però, non è soltanto sport. Fin dalla sua fondazione ha dimostrato una particolare sensibilità verso il sociale e l'inclusione, promuovendo iniziative rivolte alle persone diversamente abili e a chi vive situazioni di fragilità. Nel corso degli anni sono nate importanti collaborazioni con associazioni del territorio impegnate nell'assistenza e nell'integrazione di persone con disabilità o di cittadini che hanno affrontato percorsi oncologici. Attraverso le attività sportive e il contatto con la natura, l'associazione ha cercato di offrire momenti di serenità, condivisione e rinascita personale.

Tra gli eventi che hanno segnato maggiormente la storia del

Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio spicca senza dubbio "Vento nel Buio", importante manifestazione velica organizzata il 22 e 23 giugno 2013. L'evento rappresentò un momento di grande valore sportivo e umano, grazie alla partecipazione di atleti non vedenti dell'associazione Homerus impegnati in regate di match-race. Per molti presenti fu un'esperienza emozionante e indimenticabile, capace di dimostrare come lo sport possa realmente abbattere ogni barriera.

A rendere ancora più prestigiosa quella manifestazione contribuì la presenza di importanti protagonisti dello sport paralimpico italiano. Tra questi Silvia Parente, medaglia d'oro alle Paralimpiadi invernali di Torino 2006, esempio straordinario di determinazione e coraggio, e Danilo Malerba, che nel 2019 sarebbe poi diventato campione del mondo di match-race per non vedenti a Salerno. Eventi di questo tipo hanno dato grande visibilità al Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio, confermando la capacità organizzativa dei volontari e il valore umano delle iniziative promosse.

Nel corso degli anni il Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio ha organizzato anche raduni di canoa, corsi di vela, giornate ecologiche, eventi promozionali e iniziative dedicate ai più giovani. Numerose sono state le occasioni di collaborazione con scuole, enti locali e associazioni del territorio, sempre con l'obiettivo di promuovere la cultura dello sport, del rispetto ambientale e della socializzazione. Uno degli aspetti più apprezzati da soci e

visitatori è certamente il clima familiare che si respira all'interno del Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio. Nonostante la crescita delle attività e l'aumento dei frequentatori, l'associazione ha sempre mantenuto uno stile semplice e genuino. L'accoglienza è infatti considerata un valore fondamentale: chiunque arriva al lago viene accolto con disponibilità e cordialità, indipendentemente dall'età o dall'esperienza sportiva. Con una quota associativa volutamente contenuta, i soci del Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio possono accedere gratuitamente alle attività organizzate e utilizzare le attrezzature dell'associazione, tra cui barche a vela, canoe, SUP e pedalò. Una scelta precisa, nata dalla volontà di rendere lo sport accessibile a tutti e di permettere anche alle famiglie di vivere il lago senza costi proibitivi. Allo stesso tempo, anche i non soci possono sostare nell'area e trascorrere qualche ora di relax in un ambiente pulito, tranquillo e immerso nella natura.

Grande attenzione viene dedicata anche alla tutela dell'ambiente e alla cura del territorio. I volontari del Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio si occupano costantemente della manutenzione dell'area, della pulizia degli spazi comuni e della salvaguardia del lago, nella consapevolezza che il rispetto della natura rappresenta una responsabilità fondamentale per chi vive quotidianamente questi luoghi.

Oggi, dopo oltre vent'anni di attività, il Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio continua a guardare avanti con entusiasmo.

Nonostante le difficoltà affrontate nel tempo – dalle problematiche economiche alle sfide organizzative – i volontari non hanno mai smesso di immaginare nuovi progetti. Nei cassetti dell'associazione ci sono idee, iniziative e sogni che attendono soltanto di essere realizzati: nuove attrezzature sportive, ampliamenti della struttura, attività dedicate ai giovani, eventi inclusivi e progetti educativi rivolti alle scuole. L'obiettivo principale del

Circolo del Remo e della Vela di Montedoglio resta quello di offrire sempre maggiori opportunità al territorio valtiberino, creando uno spazio dove sport, amicizia e solidarietà possano convivere in modo naturale. In un'epoca in cui spesso prevalgono individualismo e isolamento sociale, questa realtà rappresenta un esempio concreto di come il volontariato possa ancora costruire comunità autentiche e generare valore umano. Il Circolo del Remo e del-

la Vela di Montedoglio è regolarmente affiliato allo CSEN, iscritto al Registro delle Attività Sportive Dilettantistiche (RASD), riconosciuto dal CONI e inserito nel circuito Sport e Salute. A breve arriverà anche l'affiliazione ufficiale alla Federazione Italiana Canoa e Kayak, ulteriore conferma di un percorso di crescita costante che continua, anno dopo anno, a trasformare una semplice passione in una straordinaria esperienza collettiva.



IL FLORENTIA MEDICAL GROUP DI SANSEPOLCRO HA STIPULATO UNA CONVENZIONE CON L'AZIENDA OSPEDALIERA DI PERUGIA PER LE PRESTAZIONI DI CHIRURGIA PEDIATRICA.

È bene ricordare che l'età pediatrica va da 0 a 18 anni.

Le visite specialistiche saranno effettuate dal Direttore della Struttura Complessa di Chirurgia Pediatrica dell'Azienda Ospedaliera di Perugia

Dott. Marco Prestipino

con esperienza nella diagnosi e nel trattamento delle principali patologie chirurgiche in età pediatrica.

CHIAMACI PER PRENOTARE LA TUA VISITA!



Via Montefeltro 1 F,
SANSEPOLCRO (AR)

info@florentiamedical.it

Tel. 0575 1381739 - 375 6207606

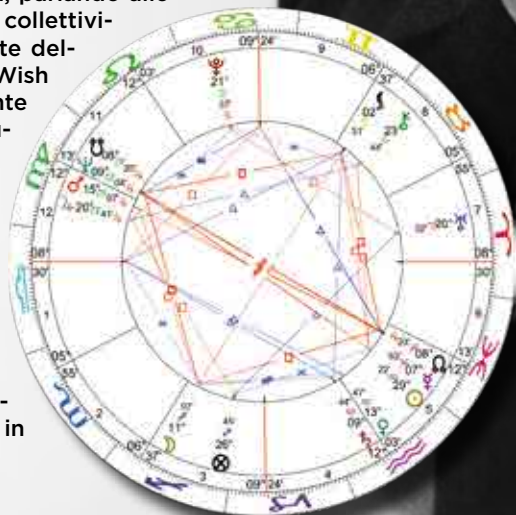
ASTROLOGIA

in pillole

IL CIELO NELL'ANIMA

YOKO ONO: TROVARE LA PROPRIA VOCE

Quando si va a esaminare la carta astrale bisogna tenere conto che ogni pianeta ha dei luoghi di forza, dove la sua energia si manifesta in modo naturale, e dei luoghi in cui le sue capacità risultano debilitate. In questo numero ci occuperemo del pianeta Mercurio nel Tema Natale di una delle personalità più controverse e affascinanti degli anni del rock: Yoko Ono. Spesso conosciuta soltanto per essere la moglie di John Lennon, la Ono fu un'artista poliedrica della scena avanguardista. Il suo Mercurio è estremamente significativo, poiché spiega in modo esemplare la sua ricerca espressiva. Mercurio è il pianeta della mente e della comunicazione, perciò aiuta a scoprire la nostra voce nel mondo. Il Mercurio di Yoko Ono si trova in casa 5, la casa della creatività, e nel segno dei Pesci, sua posizione di debilità. Infatti, in questo segno sconfinato, la logica del pianeta mercuriano si esprime con fatica. Ma è proprio la sua a divenire punto di forza: Yoko trovò il suo modo individuale di esprimersi nella strada creativo-immaginativa. Essa fu totalizzante e la sua vita stessa fu concepita come arte, a partire dalla sua relazione con il cantante Lennon, sodalizio tanto sentimentale quanto artistico, divenuta proprio per questo iconica. Dalla pittura alla performance, la sua fu una ricerca inesauribile di forme espressive con cui comunicare la propria idea di mondo. La sua visione creava il collettivo attraverso l'unione dei sentimenti individuali, come nella sua opera Smile film, dove le riprese di molti sorrisi montati insieme riportavano alla luce un linguaggio non più fatto di parole, ma di emozioni condivisibili. Ecco, ad esempio, come Mercurio trova il modo di sprigionare la sua energia, in modo potente e unico, veicolando il mondo acquatico, illimitato e sensoriale dei Pesci. Non a caso, il suo movimento artistico di appartenenza si chiamava proprio Fluxus. Nel segno dei Pesci, Mercurio diviene canale per l'oltre-confine e così, nella sua performance Cut Piece, seduta sola con un paio di forbici accanto, lasciava che gli spettatori le tagliassero i vestiti fino a restare nuda. In questo modo affrontava il tema del limite e del contatto, creando con il suo solo corpo scandalo e sorpresa, come ancora nessuno aveva osato fare. Il confine così lo stava superando lei, come ben insegnano i Pesci, parlando alle persone oltre il convenzionale. La collettività partecipativa fu il cuore pulsante della sua indagine, come si vede in Wish Tree, un'installazione permanente dove ai rami di alcuni alberi ognuno può attaccare i suoi desideri su carta, unendo sogni, lingue, culture in un'unica crescita. La posizione dei pianeti dunque non è per forza negativa, nonostante la loro posizione a volte di debilità: la Ono, nello sforzo di trovare un suo modo di esprimersi, fece della propria voce un richiamo verso le profondità emotive universali, trasformando ogni suo atto di vita in arte.



www.animacaeli.it



glasse

COCKTAIL BISTROT

RIAPERTURA ESTIVA VENERDÌ APERICENA

Gli ampi spazi del nostro esclusivo dehors, i raffinati menù, la grande varietà di cocktail d'autore e la giusta atmosfera sono gli ingredienti che trasformeranno compleanni, anniversari, feste private o aziendali in eventi unici da ricordare. Contattaci e dai alla tua serata un tocco di glamour e magia.

Venerdì con stile? Vieni a provare i nostri apericena!

GLASSÉ COCKTAIL BISTROT

Via Senese Aretina 80 › Sansepolcro (AR)
Infoline 0575 736050



generazione



fu turo

Lo spazio dedicato ai giovani che non aspettano il cambiamento, ma lo costruiscono ogni giorno. Ragazze e ragazzi che si distinguono per talento, impegno e visione, lasciando il segno nei più diversi ambiti. Storie di passione, idee innovative e scelte coraggiose che parlano di futuro: dalla cultura all'innovazione, dallo sport al sociale, senza tralasciare la politica; volti e idee che fanno la differenza. Un racconto autentico di chi crede nei propri sogni e lavora per realizzarli. Perché il domani ha già un volto, ed è quello delle nuove generazioni.

FILIPPO FANFANI

Sono Filippo Fanfani, nato e cresciuto a Sansepolcro. Diplomato al Liceo Scientifico "Città di Piero", dopo un anno di economia a Perugia ho cambiato strada e mi sono iscritto all'ALMA, la scuola di Gualtiero Marchesi. Ho lavorato con Paolo Teverini a Bagno di Romagna, Alessandro Gilmozzi (che considero il mio maestro) a Cavalese, al ristorante KOKS nelle Isole Faroe e, se pur brevemente, con Simone Fracassi, macellaio fuoriclasse e imprenditore sapiente. Dal 2019 vivo negli USA dove ho aperto Amalia's a Wake Forest, in North Carolina.

di Davide Gambacci

EUROFUSIONE s.r.l.

**MICROFUSIONI A CERA
PERSA E ACCESSORI MODA**

VIA CARLO DRAGONI, 37/A - ZONA IND.LE SANTAFIORA
SANSEPOLCRO (AR) - TEL. 0575 720915

 **Giorni**
FERRO

Diamo forma
al futuro.
2026



1. ORIGINE

Come e da dove nasce la passione per il mondo della cucina?

“La mia passione per la cucina è nata in famiglia, tra i fornelli di casa. Soprattutto da mia nonna Amalia, che mi ha insegnato, più che le tecniche, lo spirito di sacrificio necessario per questo lavoro e l’amore profondo per la materia prima. Dai miei genitori e da mia sorella ho imparato la gioia di ricevere ospiti a cena, altro tratto fondamentale della mia professione”.

2. DIFFERENZA

Se dovesse spiegare in una frase la vera differenza tra fare ristorazione in Italia e negli Stati Uniti, quale sarebbe?

“In Italia la ristorazione vive di materie prime straordinarie e di un legame profondo con la tradizione, ma si scontra con ritmi massacranti, burocrazia pesante e costi del lavoro molto elevati. Negli Stati Uniti invece prevalgono organizzazione, maggiore flessibilità, costi più sostenibili e un mercato che premia chi sa scalare: qui è più facile crescere, ma l’accesso a materie prime di qualità e personale qualificato è senz’altro più difficile, soprattutto per chi punta all’eccellenza. Due mondi complementari, entrambi ricchi di insegnamenti preziosi e prospettive utili.”

3. SCELTA

All’inizio pensava a un’esperienza temporanea oppure immaginava già di costruire lì la sua vita?

“Non ho mai pensato a un’esperienza temporanea. Da quando ho deciso di aprire Amalia’s ho sempre puntato in grande, convinto che quel progetto dovesse durare nel tempo, anche durante le difficoltà del Covid. Il mio mestiere mi impone di concentrarmi intensamente sul presente, sul servizio di oggi, più che sul domani. Così il tempo è volato: quando mi guardo indietro mi sembra di aver cominciato ieri, eppure sono quasi otto anni che vivo qui”.

4. RESPONSABILITÀ

Quanto pesa la responsabilità di rappresentare la cucina italiana all’estero?

“All’inizio il peso della responsabilità era enorme. Sentivo sulle spalle l’onere di rappresentare la cucina italiana all’estero. Col tempo però ho capito una cosa importante: a differenza della tradizione francese, più legata alla precisione tecnica e al rispetto quasi sacrali delle ricette, quella italiana non risiede solo nei piatti da seguire al millimetro. Il vero tesoro della nostra cucina è la cultura della tavola: la convivialità, l’accoglienza, la gioia di stare insieme. Le ricette possono evolversi, adattarsi ai tempi e ai luoghi, ma lo spirito di condividere il cibo resta il nostro bene più prezioso. Da quando l’ho compreso, quel peso si è trasformato in un grande onore”.

5. COMPETENZA

Oggi basta saper cucinare bene oppure servono anche competenze manageriali e comunicative?

“Oggi, purtroppo, in molti contesti ristorativi, specialmente negli Stati Uniti, la cucina non è più al centro del progetto. Se il cibo è ottimo ma il servizio è scadente o il marketing debole, il ristorante chiude in fretta. Oltre alla tecnica ai fornelli, servono quindi competenze manageriali, capacità di guidare una squadra e una buona presenza sui social. La bravura in cucina da sola non basta più”.

6. OSTACOLI GENERAZIONALI

Quando ha iniziato il suo percorso, quali ostacoli generazionali ha incontrato?

“Ho aperto Amalia’s a 25 anni, da solo e da immigrato. Eppure la maggior parte delle persone con cui ho lavorato non mi ha mai fatto pesare né la mia giovane età né il fatto di essere straniero. Anzi, molti dei miei dipendenti sono più grandi di me, anche di diversi anni. Ho imparato che quando c’è rispetto del lavoro, della professionalità e della dedizione, il rispetto della persona arriva in modo naturale. Certo, però, nessuno mi ha fatto sconti: ho dovuto guadagnarmi tutto sul campo.”

7. CREDIBILITÀ

Essere italiani all'estero aiuta oppure crea aspettative più alte?

“Essere italiani all'estero sicuramente aiuta. Gli americani hanno un amore profondo per l'Italia e per gli italiani: associano il nostro Paese a bellezza, arte, gusto e qualità della vita. Questo crea una simpatia iniziale molto forte e apre molte porte. Tuttavia alza anche notevolmente le aspettative. Quando scoprono che sei italiano e chef, si aspettano immediatamente l'eccellenza: piatti autentici, passione e ospitalità genuina”.

8. FALLIMENTO

C'è stato un errore professionale che le ha insegnato più di un successo?

“Più che di un vero fallimento, parlerei di una scelta che ho rimandato per troppo tempo. Quando ho aperto Amalia's ero perennemente in cucina: controllavo ogni piatto e ogni dettaglio, convinto che solo la mia presenza costante potesse garantire la qualità. Nel frattempo, però, stavo perdendo il controllo su ciò che accadeva in sala. Solo quando ho trovato il coraggio di delegare molte responsabilità in cucina e mi sono spostato di più a contatto con i clienti, il ristorante ha cominciato a ingrannare davvero. Quella lezione mi ha insegnato che un bravo chef deve saper uscire dai fornelli per avere una visione d'insieme”.

9. VISIONE

Quali cambiamenti vede nelle nuove generazioni di chef?

“Nelle nuove generazioni di chef vedo tanti cambiamenti positivi: sono più preparati tecnicamente, più internazionali e molto attenti alla sostenibilità ambientale. Hanno una grande voglia di creare ambienti di lavoro più salubri e umani rispetto al passato e usano i social con grande naturalezza. Tuttavia, il mio augurio è che non perdano di vista il vero obiettivo del nostro mestiere: far star bene le persone. Spesso si dimentica cosa si è mangiato, ma si ricordano con affetto i momenti condivisi intorno al tavolo. Per questo spero non inseguano i fuochi di paglia della moda, ma mantengano al centro passione autentica e umiltà”.

10. EREDITÀ

Qual è l'eredità più importante che vorrebbe lasciare attraverso il suo lavoro?

“Vorrei lasciare l'idea che un ristorante non è fatto solo di menu, piatti raffinati o bottiglie di vino, ma soprattutto di persone. Ho sempre cercato di valorizzare i miei ragazzi: molti di loro lavorano con me da cinque anni o più, qualcuno ha iniziato a soli

16 anni e grazie al ristorante si è pagato gli studi universitari. Sono orgoglioso di averli visti crescere professionalmente e umanamente. La mia eredità più importante è questa: solo valorizzando le persone che dedicano una grande fetta della loro giovinezza (rinunciando a tanti fine settimana, serate e momenti normali) si può costruire qualcosa di solido e duraturo in questo mestiere. L'obiettivo deve essere chiaro, comune e sentito da tutti: solo così una squadra diventa una vera famiglia e il successo arriva in modo autentico”.





CSM Trasporti

Trent'anni di crescita, innovazione e trasformazione nella logistica italiana

di Davide Gambacci



CSM Trasporti di Città di Castello, guidata dai fratelli Roberto e Fabio Baldelli, è una realtà specializzata nel settore della logistica e dei trasporti su strada, con una forte presenza nel Centro Italia e una rete operativa a livello nazionale. L'azienda nasce da un percorso imprenditoriale sviluppato negli anni all'interno del settore dei trasporti, evolvendosi progressivamente da realtà territoriale a operatore strutturato e moderno. Oggi CSM Trasporti offre servizi integrati di trasporto e logistica, gestendo quotidianamente migliaia di spedizioni grazie a una flotta propria, a magazzini attrezzati e a sistemi digitali avanzati per il monitoraggio e la gestione delle merci. L'azienda si distingue per l'attenzione all'innovazione, alla qualità del servizio e alla sostenibilità, oltre che per la forte fidelizzazione con clienti e partner costruita nel tempo. Con una crescita costante e un'organizzazione sempre più strutturata, CSM Trasporti rappresenta oggi un punto di riferimento nel panorama logistico della Valtiberina e del Centro Italia.

Come è nata CSM Trasporti e quali erano le principali esigenze del mercato in quel momento?

“La CSM nasce nel 1989. L'idea prese forma dal fatto che nostro padre lavorava presso la Rasimelli e Coletti Spa, una delle aziende di trasporti leader dell'epoca. La società aveva la sede a Perugia e una filiale a Città di Castello della quale nostro padre era direttore operativo. Anche noi lavoravamo all'interno dell'azienda e, complice la giovane età, l'entusiasmo e la forte voglia di metterci in gioco, maturò il desiderio di creare qualcosa di nostro. Così nacque la CSM che per i successivi cinque o sei anni, gestì l'attività della filiale di Città di Castello per conto della Rasimelli e Coletti. CSM, quindi, non nacque tanto da una specifica esigenza di mercato, quanto dalla nostra determinazione, dalla voglia di fare e dal desiderio di costruire un progetto imprenditoriale autonomo”.

Quali sono state le tappe più importanti della crescita dell'azienda negli ultimi 30 anni?

“La prima tappa importante è stata il distacco da una grande realtà. Dopo il primo periodo, il ruolo ricoperto cominciava a non essere più aderente al sogno imprenditoriale che avevamo in testa e nel cuore, e la realizzazione di una realtà che fosse esclusivamente nostra è stata una necessità non più rinviabile. Il passaggio è avvenuto il 1° gennaio 1997. In quegli anni il mercato era più lento e, per certi aspetti, più semplice. Operavamo nel settore del groupage, gestendo lotti di spedizione e singoli bancali con una flotta di 15-20 mezzi, numeri importanti per l'epoca. Con il tempo il mercato è cambiato, con spedizioni sempre più frammentate e volumi più piccoli, rendendo necessario superare la dimensione locale. Abbiamo quindi sviluppato collaborazioni a livello nazionale, entrando a far parte di network di trasporto e costruendo una rete di partnership in tutta Italia con l'obiettivo di competere con i grandi gruppi e diventare un operatore nazionale. Un passaggio chiave è stato l'ingresso in Pallex Italia nel 2009 che ha consentito una forte accelerazione dopo la crisi del 2008. In questa fase abbiamo ampliato la flotta con mezzi più moderni, trasferito e raddoppiato la sede e rafforzato il nostro ruolo di riferimento per le aziende del territorio, anche grazie alla forte fidelizzazione dei clienti e alla posizione strategica in Valtiberina. Successivamente, la crescente richiesta di servizi integrati ci ha portato ad acquisire un magazzino a Città di Castello, con circa 20.000 mq dedicati alla logistica e allo stoccaggio. Oggi disponiamo di una flotta di circa 300 mezzi (150 motrici e trattori - 150 semirimorchi) e oltre 35.000 mq di magazzini. Negli ultimi cinque anni l'azienda è cresciuta del 50-60%, raggiungendo nel 2025 un fatturato di circa 24 milioni di euro e con un trend che nel 2026 sfiora i 27 milioni. Nel tempo ci siamo strutturati per gestire merci di ogni tipologia, operando in più settori e garantendo elevati standard qualitativi certificati. Oggi siamo un operatore completo, efficiente e affidabile, in grado di rispondere a un mercato sempre più evoluto e competitivo”.

Gestire una flotta di oltre 300 mezzi comporta sfide organizzative importanti: come viene coordinata quotidianamente?

“La nostra area logistica è composta da sei persone, coordinate da un responsabile e rappresenta una funzione strategica per l'azienda. Circa un anno e mezzo fa è stato introdotto un nuovo software sviluppato internamente con il supporto di una software house specializzata, che ha reso i processi più efficienti. Gestire migliaia di bancali al giorno richiede infatti strumenti adeguati: il sistema ci permette di monitorare e gestire l'intero ciclo delle spedizioni, dal ritiro della merce fino alla consegna e alla fatturazione finale. L'ufficio si occupa della raccolta ordini, pianificazione dei ritiri, gestione dei rientri in magazzino e programmazione delle consegne. Le spedizioni vengono gestite in parte tramite il network nazionale di cui facciamo parte e in parte direttamente con la nostra flotta. La tecnologia è



oggi fondamentale: i clienti richiedono monitoraggio continuo e informazioni aggiornate in tempo reale, con tempi sempre più ridotti. Spesso la merce viene ritirata la sera e consegnata già nelle prime ore del mattino successivo. Si tratta di un'attività complessa che richiede coordinamento costante tra persone, mezzi e sistemi informatici. Grazie all'integrazione tra competenze umane e tecnologia, garantiamo tracciabilità in tempo reale e accesso immediato a tutta la documentazione operativa, come prove di consegna e documenti di trasporto”.

Come è cambiato il settore della logistica in Umbria e in Italia dal vostro punto di vista?

“Negli ultimi anni il settore della logistica ha conosciuto un grandissimo sviluppo, arrivando a trasformare profondamente anche il tessuto economico umbro. In una regione tradizionalmente caratterizzata da una forte presenza di imprese artigiane e di piccole dimensioni, molte aziende hanno iniziato a sentire l'esigenza di esternalizzare attività che in passato venivano gestite interamente al proprio interno. Le aziende committenti oggi preferiscono concentrarsi sul proprio core business e affidarsi a partner strutturati per la gestione della logistica. In Umbria questo cambiamento è arrivato con qualche anno di ritardo rispetto ad altre aree del Paese, anche perché il mercato consentiva ancora alle imprese di gestire autonomamente magazzini e stoccaggio delle merci. Con il tempo, però, è emersa sempre più chiaramente la necessità di affidarsi a operatori logistici specializzati in grado di gestire l'intera filiera. La logistica è diventata un elemento strategico e fondamentale per la competitività delle aziende. I tempi si sono drasticamente ridotti e oggi il mercato richiede consegne sempre più rapide e precise,

con margini di errore e di tempo estremamente contenuti”.

Quanto incidono oggi le tecnologie digitali nella gestione dei trasporti e delle spedizioni?

“Non solo sono importanti, ma è la base di tutto. Il nostro lavoro inizia spesso quando quello di molte altre aziende termina. Nelle ore serali e notturne riceviamo, organizziamo e smistiamo la merce per tutte le destinazioni nazionali. In poche ore dobbiamo preparare le spedizioni e garantire che i mezzi partano verso ogni area d'Italia nei tempi previsti. Ogni giorno gestiamo oltre 2.000 bancali, una mole di lavoro importante che richiede organizzazione, tecnologia e competenze specifiche. Per affrontare questi volumi ci affidiamo a software avanzati, alla formazione continua del personale e a un costante monitoraggio delle attività da parte dei responsabili operativi. Grazie a questa combinazione di strumenti, competenze e controllo continuo, riusciamo a garantire un flusso efficiente delle merci e a far fronte alle richieste di un mercato sempre più veloce, complesso e orientato alla puntualità del servizio; per testimoniare il nostro impegno su questo fronte ci fa piacere segnalare che a maggio dell'anno scorso siamo stati selezionati dalla Regione Umbria che ha cofinanziato un nostro progetto di sviluppo digitale (“Smart Ordini AI” NdR) per l'introduzione dell'AI nei processi aziendali”.

Cosa ha significato per voi diventare Società Benefit nel 2022?

“Per noi la trasformazione in Società Benefit ha rappresentato un passaggio importante, non solo dal punto di vista formale, ma anche come riconoscimento di valori che da sempre fanno parte del nostro modo di fare impresa. Anche se abbiamo sempre lavorato in

quest'ottica ponendo le basi per avere un'azienda sana e solida. È stato adeguato e modificato il nostro statuto, formalizzando principi che in realtà guidavano già da tempo le nostre scelte aziendali. Da sempre prestiamo grande attenzione alle persone, all'ambiente e al territorio in cui operiamo. Un esempio concreto è il rapporto con i nostri collaboratori e fornitori. Compatibilmente con le esigenze operative, privilegiamo fornitori del territorio e molti dei rapporti che abbiamo costruito durano da oltre trent'anni; la stessa attenzione è rivolta ai nostri dipendenti. Grande importanza viene attribuita anche alla sostenibilità ambientale. Operando nel settore dei trasporti siamo consapevoli dell'impatto che la nostra attività può avere e, proprio per questo, investiamo costantemente nel rinnovo del parco mezzi, scegliendo veicoli di ultima generazione sempre più efficienti e meno impattanti. Tra le iniziative adottate rientra anche l'utilizzo di biocarburanti come l'HVO, un carburante sintetico, realizzato a partire da materie prime vegetali, che consente una significativa riduzione delle emissioni di CO₂, con percentuali che possono variare dal 60% al 90% rispetto ai carburanti tradizionali”.

Come riuscite a gestire l'aumento dei costi, in questo momento legati soprattutto ai carburanti, senza perdere competitività?

“Un cambiamento importante è stato introdotto nel periodo successivo alla pandemia, quando i costi, e in particolare quelli legati all'energia e ai carburanti, hanno registrato aumenti improvvisi e molto significativi. Per affrontare questa situazione abbiamo avviato un confronto diretto con i nostri clienti e introdotto un sistema di adeguamento delle tariffe basato sull'andamento del costo del carburante. La tariffa applicata al cliente rimane sostanzialmente

invariata nella sua struttura, ma è composta da diverse voci. Tra queste, la componente relativa al carburante viene scorporata e aggiornata periodicamente in base alle variazioni effettive dei costi. Ogni mese viene quindi calcolata la differenza tra il costo del carburante del mese precedente e quello del mese in corso, applicando un adeguamento proporzionale. Si tratta di un meccanismo trasparente, che consente di gestire oscillazioni molto rilevanti senza incidere in modo eccessivo sul costo complessivo del servizio. In alcuni periodi, infatti, il prezzo del carburante ha rappresentato fino al 30% dei costi operativi, rendendo indispensabile uno strumento che permettesse di assorbire tali variazioni. I clienti hanno compreso la necessità di questo sistema, un modello ci ha consentito di tutelare la sostenibilità economica del servizio e, allo stesso tempo, di affrontare con maggiore equilibrio una fase caratterizzata da forti e improvvisi rincari”.

In che modo i ritardi o i problemi infrastrutturali, come quelli sulla E45, influenzano la vostra operatività quotidiana?

“Oggi una delle principali criticità del settore riguarda le infrastrutture, spesso non adeguate a sostenere il traffico pesante attuale. Per questo il nostro ufficio di programmazione pianifica attentamente percorsi e orari di partenza, tenendo conto delle possibili criticità sulla rete stradale. Il monitoraggio è costante: ogni mattina una persona dedicata controlla in tempo reale tutti i mezzi in viaggio, verificando eventuali ritardi e informando tempestivamente i clienti in caso di problemi. Molte situazioni, come traffico intenso, incidenti, cantieri o condizioni meteo avverse, sono difficilmente prevedibili e possono causare rallentamenti significativi. Per questo tutti i nostri veicoli sono dotati di sistemi satellitari che permettono all'ufficio logistica di monitorarne

costantemente la posizione e intervenire rapidamente quando necessario. Nonostante la programmazione e il controllo continuo, alcune circostanze di forza maggiore possono comportare ritardi e perdite di tempo operative, rendendo ancora più importante una gestione efficiente delle informazioni e della comunicazione con i clienti”.

Quali sono le principali sfide che prevedete per il settore della logistica nei prossimi 5-10 anni?

“Il settore dei trasporti sta attraversando una nuova fase di cambiamento. Se fino a 10 o 15 anni fa le trasformazioni più significative avvenivano nell'arco di lunghi periodi, oggi il mercato evolve a ritmi molto più rapidi, spesso nel giro di pochi mesi. Le sfide dei prossimi anni saranno legate alla capacità di continuare a investire in mezzi, strutture e organizzazione. Il comparto conta ancora moltissime imprese, ma è anche uno dei più colpiti dall'aumento dei costi, in particolare quelli legati al carburante, al personale e alla gestione operativa. Molte aziende stanno incontrando difficoltà e alcune sono costrette a chiudere, mentre le realtà più strutturate tendono a crescere attraverso aggregazioni e collaborazioni. Per rimanere competitivi sarà sempre più importante fare rete, collaborare con operatori del territorio e creare sinergie che permettano di offrire servizi di livello superiore. Aziende più organizzate e strutturate riescono infatti a lavorare in modo più efficiente, a sostenere meglio i costi e a rispondere con maggiore flessibilità alle richieste del mercato. Anche i clienti sono cambiati: spesso ricevono commesse con tempi di consegna molto stretti e hanno sempre meno possibilità di programmare il lavoro con anticipo. In questo contesto il trasporto rappresenta l'ultimo anello della catena e si trova a gestire tutte le conseguenze di eventuali ritardi o problematiche accumulati nelle fasi precedenti. Per questo motivo dispor-

re di una flotta adeguata, di magazzini efficienti e di una struttura organizzativa solida è diventato un requisito indispensabile per garantire continuità, affidabilità e qualità del servizio”.

Dove immaginate CSM Trasporti nel futuro: crescita, innovazione o espansione internazionale?

“Crescita e innovazione sono senza dubbio le direttrici principali del nostro sviluppo. Oggi l'innovazione è imposta dal mercato stesso: lavoriamo in un contesto in cui la tecnologia è fondamentale, perché alcuni processi non sono più gestibili manualmente come in passato. Per questo stiamo sviluppando anche progetti legati all'intelligenza artificiale. Ogni giorno gestiamo 400-500 mail contenenti ordini e richieste di spedizione: un'attività, che comporta inevitabilmente un alto rischio di errore umano. L'automazione diventa quindi una necessità per migliorare efficienza e precisione. Nonostante questo, il nostro obiettivo rimane chiaro: continuare a crescere in termini di mezzi, strutture e fatturato. Vogliamo diventare un punto di riferimento per il Centro Italia. A Perugia abbiamo aperto un'altra azienda, che seguiamo direttamente dalla sede di Città di Castello, proprio per rispondere meglio alle diverse esigenze operative e per rafforzare la nostra presenza sul territorio. Oggi siamo già ben conosciuti anche fuori regione e collaboriamo con diverse realtà multinazionali. Tuttavia, è evidente la necessità di essere sempre più strutturati rispetto a come siamo oggi. Nel mercato attuale le aziende più grandi e organizzate tendono a preferire partner logistici affidabili, piuttosto che gestire internamente strutture complesse. È questa la direzione che vediamo per i prossimi cinque o sei anni: rafforzare la nostra struttura e consolidare il ruolo di partner logistico di riferimento per le aziende dell'Umbria e del Centro Italia”.





Fino al 30 giugno

-25%
sui prodotti Coop

Scopri ogni 15 giorni
i reparti in promozione*



* Iniziativa dedicata ai Soci Unicoop Firenze.
Tutti i dettagli in punto vendita o su coopfirenze.it

coop.fi | **coop** | *in***coop**

DIFFUSIONE ECO DEL TEVERE



Anghiari - Badia Tedalda - Bagno di Romagna - Caprese Michelangelo
Citerna - Città di Castello - Lisciano Niccone - Mercato Saraceno
Monte Santa Maria Tiberina - Monterchi - Montone - Pietralunga
Pieve Santo Stefano - San Giustino - Sansepolcro - Sarsina - Sestino
Umbertide - Verghereto

PONTI SÌ, STRADE

PER FORTUNA CHE CI SIETE VOI! L'ECC
UNISCE LE VALLATE, LA E45 LE DIVIDE

CARO ENRICO, HAI PROPRIO RAGIONE. TU SEI
PUNTO PIÙ A NORD, IO QUELLO PIÙ A SUD.
BRINDIAMO A QUESTO PERIODICO

GRAZIE A TUTTI. ALLE
AZIENDE, ALLE ASSOCIAZIONI
E ALLE ISTITUZIONI CHE
CREDONO NEL NOSTRO
PROGETTO DA
20 ANNI



SERI *Print*
GRAFICA E STAMPA

E COSÌ



Questa volta il vignettista Ruben J Fox ha riprodotto pure noi. Sono i 20 anni de L'Eco del Tevere i protagonisti del disegno scelto per il mese di giugno; mese che, di fatto, funge un po' da spartiacque dell'interno anno. Inchiesta, immediatezza e ironia sono alcune delle caratteristiche che hanno accompagnato il giornale fin dalla sua nascita: la capacità di unire territori diversi, comunità vicine e realtà che spesso si trovano a confrontarsi con confini amministrativi, regionali e perfino infrastrutturali. Da una parte c'è il sindaco di Bagno di Romagna, Enrico Spighi, a bordo della sua auto; dall'altra il sindaco di Umbertide, Luca Carizia, in sella alla sua moto. Entrambi percorrono la E45, l'arteria che collega Toscana, Umbria ed Emilia Romagna, ma che nella battuta di Spighi assume un significato simbolico diverso: "Per fortuna che ci siete voi! L'Eco del Tevere unisce le vallate, la E45 le divide". Una frase che gioca con una realtà ben conosciuta da chi vive lungo l'asse della Valtiberina. La superstrada rappresenta infatti una fondamentale via di comunicazione, ma allo stesso tempo segna spesso una linea di separazione tra territori appartenenti a province, regioni e sistemi amministrativi differenti. Eppure le comunità che sorgono lungo il corso del Tevere condividono storia, tradizioni, relazioni economiche e culturali che vanno ben oltre questi confini. Non a caso arriva la risposta di Carizia: "Caro Enrico, hai proprio ragione. Tu sei il punto più a nord, io quello più a sud. Brindiamo a questo periodico". Un riconoscimento che sottolinea il ruolo svolto in questi vent'anni da L'Eco del Tevere: raccontare un territorio vasto e articolato senza fermarsi ai limiti geografici o istituzionali. Al centro della scena compare il direttore Davide Gambacci, collocato simbolicamente nei pressi dello svincolo di Sansepolcro, punto di incontro naturale tra le diverse anime della vallata. Una posizione che non rappresenta soltanto una collocazione geografica, ma anche il ruolo di raccordo che il giornale ha esercitato nel tempo. Al tempo stesso, però, Sansepolcro è la sede dell'agenzia Saturno Comunicazione titolare proprio della testata giornalistica L'Eco del Tevere, insieme a Saturno Notizie. Le parole finali del direttore racchiudono il senso più profondo dell'anniversario: "Grazie a tutti. Alle aziende, alle associazioni e alle istituzioni che credono nel nostro progetto da 20 anni". Un ringraziamento che va oltre la celebrazione e riconosce il valore di una rete di relazioni costruita nel tempo. La vignetta diventa così molto più di un semplice omaggio ai vent'anni del giornale. Le strade possono talvolta dividere, le idee, le relazioni e l'informazione hanno ancora la forza di costruire ponti.

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



SOSTENIBILITA' E INNOVAZIONE: TIBER PACK CONQUISTA L'OSCAR INTERNAZIONALE DEL PACKAGING

Con oltre 50 anni di esperienza, numerosi brevetti depositati e una costante spinta all'innovazione, Tiber Pack si conferma una realtà di riferimento nel settore del packaging, capace di interpretare l'evoluzione del mercato con soluzioni tecnologiche avanzate.

A Interpack 2026, la principale fiera mondiale dedicata al packaging e al processing, l'azienda si è presentata con il nuovo modello di incartonatrice Multiwrap e l'innovativo sistema di sigillatura senza colla Nicetuck™, due soluzioni che hanno suscitato grande interesse tra operatori del settore, distributori e clienti finali provenienti da tutto il mondo.

La partecipazione alla fiera ha avuto un ruolo strategico: non solo ha permesso di presentare le più recenti innovazioni tecnologiche dell'azienda, ma anche di raccontare una visione evoluta del processo di incartonamento, sempre più orientata a sostenibilità ed efficienza produttiva.

In occasione dell'evento a Düsseldorf, l'azienda è stata inoltre premiata per il progetto Nicetuck dalla World Packaging Organization durante il galà ufficiale, uno dei più autorevoli appuntamenti internazionali dedicati al mondo del packaging. A rappresentare l'azienda sul palco sono stati Manolito Ciabatti, Direttore Generale e Membro del Consiglio di Amministrazione di Tiber Pack, e Michele Celestini, Sales Area Manager e responsabile del progetto Nicetuck.



*Silvia Zeta e Maurizio Ceci
Legale Rappresentante e
CEO di Tiber Pack*



Questo importante riconoscimento conferma il valore di un approccio basato su competenza tecnica e costante attività di ricerca e sviluppo. Più che un riconoscimento al singolo progetto, il premio celebra una visione condivisa fatta di competenza, collaborazione e innovazione, valori che guidano ogni giorno la crescita di Tiber Pack. Essere premiati in un contesto internazionale come il WPO ha rappresentato per l'azienda un motivo di grande orgoglio e un'ulteriore conferma dell'impegno costante nella realizzazione di soluzioni di packaging innovative.

Il valore di Nicetuck assume un significato ancora più rilevante alla luce delle nuove normative europee sul packaging. La tecnologia sviluppata da Tiber Pack,

infatti, è già in linea con gli obiettivi previsti dal Regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (PPWR), che entrerà progressivamente in vigore nei prossimi anni e definirà nuovi standard di sostenibilità per il settore entro il 2030. Grazie al sistema di sigillatura senza l'utilizzo di colla, Nicetuck contribuisce a migliorare la riciclabilità degli imballi e a ridurre l'impatto ambientale. Il processo consente inoltre una riduzione delle emissioni di CO₂ pari al 51%, certificata da TÜV, favorendo un approccio più sostenibile lungo l'intero ciclo di vita del packaging.

Dopo il successo di Interpack, Tiber Pack sarà presente il 17 e 18 giugno a Lisbona in occasione di Snackex, uno dei principali appuntamenti europei dedica-

ti all'industria degli snack. Sarà un'occasione per consolidare i rapporti con aziende e professionisti del settore e per sviluppare nuove opportunità di crescita nel settore degli snack.

Con uno sguardo sempre rivolto al futuro, Tiber Pack continua così a rafforzare la propria presenza nei mercati internazionali, portando nel mondo il valore di un'azienda nata e cresciuta nel territorio valtiberino.

La recente crescita si traduce anche nella creazione di nuove opportunità di lavoro. Tiber Pack è infatti alla ricerca di personale specializzato da inserire nel proprio organico, confermando ancora una volta il proprio impegno nello sviluppo del territorio.

Sustainability, nice to meet you!

NICETUCK È IL PRIMO IMPIANTO
DI INCARTONAMENTO AUTOMATICO **SENZA COLLA**



PATENTED BY
TIBER PACK
Respects your product


nicetuckTM
Respect our planet

WINNER
BEST
PACKAGING


WORLDSTAR
WINNER 2026


E28
AWARD
20
25
FINALISTA



ALESSANDRO POLCRI



DOMANDE

Cinque domande con...
Alessandro Polcri: *Sindaco
di Anghiari e Presidente della
Provincia di Arezzo*

di Domenico Gambacci

ANGHIARI SEMPRE AL CENTRO DELL'ATTENZIONE PER I SUOI EVENTI: QUAL È IL SEGRETO DEL SUCCESSO?

“Il segreto risiede in una formula fatta di autenticità, rete e identità: tre elementi che rappresentano la chiave di tutto. Anghiari non ospita eventi calati dall'alto né format prestabiliti, uguali a tutte le latitudini o puramente commerciali. Ogni manifestazione — cito soltanto le più recenti, come la Mostra dell'Artigianato e Asprevie — si fonda sulle radici del territorio e si sviluppa attorno alla sua essenza culturale; sono eventi autentici e originali. Il successo, dal mio punto di vista, nasce da questa straordinaria sinergia che negli anni si è creata tra amministrazione comunale, associazioni, artigiani, commercianti e cittadini. Oggi Anghiari è, di fatto, un teatro a cielo aperto: ogni evento trova la propria location ideale e il visitatore non è un semplice spettatore, ma un ospite. Abbiamo inoltre numerosi eventi economicamente sostenibili, con costi contenuti, che ci permettono di distribuirli e articularli lungo tutto l'arco dell'anno.”

POCO PIÙ DI UN ANNO AL TERMINE DEL MANDATO: COSA C'È IN CANTIERE NEI VARI AMBITI?

CULTURA “L'obiettivo è quello di consolidare il posizionamento di Anghiari. Possiamo dire che stiamo vivendo una sorta di 'Età dell'Oro' perché mai come oggi Anghiari ha una visione internazionale: lo dicono tutti gli attestati che abbiamo ricevuto e stiamo ricevendo. È una comunità che si è mantenuta autentica. Sul fine mandato, in termini di cultura, quello che vogliamo fare è il potenziamento dei percorsi museali integrati: abbiamo investito sul Museo della Battaglia dotandolo di tutti i servizi. Inoltre, stiamo capitalizzando tutti gli investimenti che sono stati fatti ad Anghiari nel tempo: oggi abbiamo tanti musei, in ultimo quello dedicato a Pietro Annigoni a Villa Gennaioli”.

TURISMO “Stiamo puntando su un turismo sostenibile e di qualità. Ce lo dicono anche i numeri, nel senso che Anghiari è l'unico in provincia di Arezzo che ha portato a quat-

Ottica
Vision
B



ESAMI SPECIALISTICI

Effettuati da personale specializzato e qualificato in Ortottica ed Assistenza Oftalmologica

**CAMPO VISIVO COMPUTERIZZATO
OCT** (Tomografia a coerenza ottica)
TOPOGRAFIA CORNEALE

tro il numero dei pernotti medi; se vogliamo anche in controtendenza rispetto a quelli che sono gli indici nazionali. La sfida per i prossimi anni non è quella di aumentare il numero quantitativo degli arrivi, bensì quella di preservare la qualità. Incentivare, poi, quello che è il turismo lento come quello dei cammini o il cicloturismo”.

LAVORI PUBBLICI “Proprio in questi giorni stiamo ultimando le isole interrato, un tema sperimentale per la provincia di Arezzo. Nel mese di settembre partirà l'intervento in piazza Baldaccio, elemento identitario di Anghiari. Un lavoro molto importante suddiviso in due stralci: abbiamo inserito anche una serie di interventi collegati che sono il Vicolo del Chiassolo e quello degli Amori; investiremo su Corso Matteotti, mentre è stata completata Galleria Magi. Proprio in questi giorni stiamo ultimando il cohousing, una sperimentazione che la Regione Toscana sta facendo in alcuni Comuni. Gli investimenti sono tanti, ma il dato del bilancio è chiaro passando da 5 a 15 milioni di euro senza dimenticare poi la manutenzione e il decoro urbano”.

SERVIZI “Le isole interrato portano con sé anche la raccolta differenziata che per Anghiari è di fatto una novità. L'altra è la digitalizzazione della PA, siamo uno dei Comuni che ha accolto i centri di facilitazione digitale. Abbiamo investito tanto sull'archivio digitale, oltre ad aver completato i lavori sull'asilo nido. Oggi possiamo dire che da settembre e gennaio, tutti quelli che hanno inoltrato richiesta hanno il posto garantito in asilo nido; almeno per i residenti. Abbiamo investito in tutti i poli scolastici”.

RAPPORTI IN CONSIGLIO COMUNALE CON L'OPPOSIZIONE: SECONDO LEI STANNO FACENDO UNA POLITICA COSTRUTTIVA O STRUMENTALE?

“In democrazia il ruolo della minoranza è fondamentale, anche per stimolare l'azione amministrativa. Su temi e argomenti di interesse generale il rapporto è stato pacato. Non nascendo che spesso si scivola su della polemica strumentale da campagna elettorale, però devo dire che dal punto di vista dei rapporti umani c'è stima e fiducia. Anche sugli investimenti fatti e inseriti sul documento unico di programmazione c'è sempre stata una condivisione generale. Da parte nostra il dialogo è l'elemento che un po' ci contraddistingue: non abbiamo mai creato dei muri”.

DA PRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI AREZZO: CI PUÒ DIRE CON FRANCHEZZA LO STATO ATTUALE DELLA TIBERINA 3BIS?

“La situazione della E45 purtroppo la conosciamo tutti, così come quella della Tiberina 3Bis. Ci sono delle priorità infrastrutturali che come presidente di provincia ho accelerato: all'interno del mio mandato sono iniziati i lavori, quelli del primo stralcio. Penso che an-

che questo sia un elemento molto importante. I lavori dovrebbero completarsi entro giugno, ma comunque entro la fine dell'estate. In più abbiamo già definito la progettazione per il secondo lotto: abbiamo avviato il progetto dei 3,8 chilometri fino al confine regionale. È stata aperta la conferenza dei servizi, ma contiamo di arrivare al progetto definitivo con tutti i pareri entro il 30 settembre. A questo punto sono già stati fatti una serie di passaggi interlocutori con il sindaco di Pieve Santo Stefano, il Prefetto e i Ministeri. Diventerebbe un intervento conclusivo e che andrebbe a mettere una pezza sulla situazione della E45 che oggi effettivamente, se si chiude il tratto dei viadotti, non ci sarebbe una via alternativa. Credo, quindi, che questo sia un fiore all'occhiello del mio mandato che si rafforza per il fatto che arrivo dalla Valtiberina”.

SINDACO DI ANGIARI PER DIECI ANNI: ALESSANDRO POLCRI VUOLE ENTRARE NELLA STORIA DELLA CITTA' DI BALDACCIO PUNTANDO AL TERZO MANDATO?

“Dieci anni caratterizzati anche dalle emergenze: prima quella finanziaria con Anghiari a corto di risorse, ci siamo rimboccati le maniche e in qualche modo abbiamo cercato di rimettere la barca in mare; a seguire c'è stata la pandemia, pesante sia dal punto di vista amministrativo che proprio di situazione generale ma che ne siamo usciti bene perché intanto avevamo fatto investimenti sulla progettazione. Anche l'essere eletto presidente della provincia, ha accresciuto l'importanza di Anghiari nello scacchiere aretino; i servizi sono garantiti e sono di alta qualità, così come il decoro urbano. Devo dire che dal punto di vista personale c'è soddisfazione. Ogni valutazione sul terzo mandato è prematura. Oggi la mia priorità sono i fatti e il presente. Al momento opportuno, insieme alla mia squadra e al territorio, capiremo se esistono le condizioni per proseguire questo cammino. Se lo scenario sarà diverso, per me sarà assolutamente naturale voltare pagina, considerare nuove tappe e intraprendere strade alternative”.



ACCADEMIA ENOGASTRONOMICA DELLA VALTIBERINA

13 anni di successi

L'Accademia Enogastronomica della Valtiberina nasce nel 2013 dall'idea di un gruppo di persone che erano solite ritrovarsi per concedersi una piacevole pausa "godereccia". Il gruppo è ben presto diventato Accademia con un preciso obiettivo da raggiungere: promuovere la cultura dello star bene a tavola (in base al motto secondo cui non è importante "quanto", ma "cosa" si mangia), recuperare in maniera fedele i piatti tipici della tradizione altotiberina attraverso una riscoperta delle ricette originali e valorizzare la preparazione delle pietanze con prodotti all'insegna della genuinità. Ogni anno viene pianificato un calendario di eventi a tema nei vari ristoranti della vallata, spesso in linea con la stagione nella quale si tengono; accanto all'ordinario, si inseriscono altre iniziative come corsi di vino o altre prelibatezze del territorio (formaggi, miele, marmellate, vinsanto, tartufi e tanto altro).

L'Accademia ha ricevuto anche il prestigioso riconoscimento da parte dello studioso Michele Leone, che ha inserito l'associazione fra le 30 principali Accademie e Confraternite d'Italia con il ruolo di custodi del gusto e della tradizione gastronomiche italiane, affiancando l'Accademia della Valtiberina, a Confraternite di prestigio come quella del Peperoncino o del Baccalà. Michele Leone, percorrendo il nostro Paese in un viaggio on the road, sulle tracce dei moderni cavalieri custodi delle tradizioni gastronomiche, ha scritto il libro "Viaggio tra le confraternite enogastronomiche italiane", premiando coloro che portano avanti la cultura del buono, del genuino e del bello. L'Accademia Enogastronomica della Valtiberina è l'unica a rappresentare la Toscana nella guida.

Da qualche anno l'Accademia non è più soltanto enogastronomia, nel senso che spazia anche su altri ambiti come cultura, economia, turismo e solidarietà. Più volte è stata organizzata la Cena della Solidarietà, con il ricavato devoluto in favore di associazioni o enti impegnati nell'assistenza delle persone con gravi problematiche o per l'acquisto di importanti strumentazioni. E quando non sono stati raccolti i soldi, i soci hanno fornito un aiuto tangibile stando vicini ad anziani e bisognosi.

Dal 2019 l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina è grande protagonista nel periodo delle festività natalizie con la Mostra di Arte Presepiale Città di Sansepolcro nella chiesa dei Servi di Maria e nell'annesso convento, sede di esposizioni collaterali. Sono migliaia le persone che ogni anno visitano la Mostra, facendola entrare tra quelle più apprezzate e importanti di Italia.

Tanti anche i convegni realizzati nei vari Comuni del comprensorio dove sono stati affrontati argomenti riguardanti economia e turismo, così come la pubblicazione di libri e la partecipazione ad eventi in tutto il territorio nazionale.

Nel 2025 l'associazione ha organizzato nel Comune di San Giustino, all'interno della splendida Villa Graziani, il "Festival nelle Terre di Plinio". Un'esperienza all'insegna del gusto, della cultura, del territorio e della qualità, da vivere in un luogo dal fascino antico. Fumo lento, masterclass, laboratori, show cooking, cultura, musica e tanto altro

Nel 2026 abbiamo inaugurato il M.A.M.S (Museo Arti e Mestieri Sansepolcro) in piazza Dotti, un

ATTUALITÀ



ENOGASTRONOMIA



CONVEGNISTICA

grande iniziativa culturale per la città, che al suo interno comprende altri quattro progetti:

- “Il Chiostro del Pellegrino”: un luogo di accoglienza e di informazione per coloro che percorrono il Cammino di Francesco. Un progetto a cui hanno aderito con entusiasmo tutti i Comuni della Valtiberina, a cui si sono aggiunti Chiusi Della Verna e Assisi.
- “Gli Orti di San Francesco”: è stato riqualificato lo spazio verde del Bastione di Porta del Ponte, creando un luogo di pace e tranquillità. Si è voluto ricreare un luogo con forti riferimenti storici, in quanto per decenni questa terra era utilizzata dai cittadini per coltivare l’orto.
- “Le Panchine nel Chiostro”: un’installazione artistica e sociale, per sensibilizzare la comunità su temi di civiltà, diritti e memoria. Un simbolo concreto per rompere il velo dell’indifferenza, un luogo di ritrovo, di aggregazione, che possa portare giovani e adulti a riflettere.
- “La Mostra Presepiale Permanente”: una sala del Museo è stata dedicata a Giuliano Del Pia, Consigliere comunale prematuramente scomparso e socio della nostra associazione. Qui, la preziosa arte del Natale, vivrà 365 giorni all’anno.



Quanto descritto è la nostra attività, dove in poche righe abbiamo raccontato quello che abbiamo fatto in tredici anni e quello che faremo in futuro. Spinti dai nostri tanti soci vogliamo fare anche chiarezza su alcune situazioni:

- Facciamo presente che i locali della ex scuola Luca Pacioli sono la sede del MAMS e non della nostra associazione.
- L’Accademia subito dopo la sua nascita, decise di aprire una sede in via Fraternita dove è rimasta fino al 2025, pagando regolarmente l’affitto alla proprietà e le varie utenze, senza mai usufruire di contributi pubblici.
- I contributi pubblici che abbiamo ricevuto sono relativi alle sei edizioni della Mostra di Arte Presepiale di Sansepolcro, che hanno permesso alla manifestazione di essere un “fiore all’occhiello di Sansepolcro”, come più volte ha dichiarato il sindaco Fabrizio Innocenti.

- Per quanto riguarda il M.A.M.S. i lavori di realizzazione del Museo sono stati tutti finanziati dall’Accademia e da sponsor privati. L’amministrazione comunale ha provveduto a eseguire alcune opere di straordinaria manutenzione, come la riparazione del tetto, ridotto a un colabrodo e altre opere. Abbiamo partecipato e vinto dei bandi regionali che ci hanno permesso di eseguire alcuni lavori, e questa è una ulteriore conferma della bontà del progetto che siamo andati a realizzare per la città di Sansepolcro.

- In ultimo vogliamo chiarire anche il perché una persona continua da dieci anni a questa parte, a gettare fango nella nostra associazione e ad alcuni membri del direttivo, dimostrando grande fantasia nel raccontare bugie, nel creare profili social “farlocchi”, mettere “zizzania”, ma soprattutto rosicando parecchio. Abbiamo tre raccoglitori dove abbiamo archiviato quello che ha detto e fatto, dai social, alle chiacchiere da bar (nei luoghi pubblici anche i muri hanno orecchie) dai screenshot ad alcune email che amici comuni ci hanno inviato. Questa persona era un socio della nostra associazione che una decina di anni fa fu “allontanato” per dei comportamenti non graditi a molti dei nostri affiliati. Facciamo presente che in 13 anni non abbiamo mai espulso nessuno, associando oltre duemila persone, poi è normale che c’è chi va, chi arriva e chi ritorna. Molto di quello che ha detto e fatto era perseguibile di denuncia (nel nostro direttivo abbiamo due noti avvocati) ma abbiamo preferito non rispondere alle offese, andando avanti per la nostra strada e i successi che abbiamo ottenuto non hanno fatto altro che aumentare l’odio nei nostri confronti. Sinceramente vedere una persona che si rende protagonista di questi atteggiamenti inqualificabili, non ci fa che “tenerezza”.

“Vorremo dargli un consiglio: la smetta di guardare in casa degli altri e guardi in casa propria, viva la sua vita con serenità, così forse evita anche di consumare una quantità industriale di Maloox.”



MOSTRA PRESEPIALE



MUSEO ARTI E MESTIERI

MAMS

MUSEO ARTI E MESTIERI SANSEPOLCRO

Un sogno che diventa realtà

PIAZZA DOTTI 1 SANSEPOLCRO

Il progetto del Museo di Arti e Mestieri nasce nel gennaio del 2022, quando l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina presenta il progetto all'amministrazione comunale di Sansepolcro, la quale si dichiara entusiasta ma al momento non c'erano "contenitori" idonei per ospitare una proposta così importante e con un forte valore sociale ed educativo, poiché racconta la fatica, la creatività e la perseveranza di centinaia di artigiani che, giorno dopo giorno, affrontavano le difficoltà della vita quotidiana con le proprie forze. Tra il 2022 e il 2024 l'Accademia ha ricevuto diverse proposte da Comuni limitrofi per realizzare il progetto fuori da Sansepolcro ma i soci, ringraziando i vari sindaci e assessori per la sensibilità dimostrata, hanno sempre declinato l'invito, per la forte appartenenza alla terra di Piero della Francesca. Nel 2024 l'amministrazione comunale indice un bando per l'assegnazione dei locali in piazza Dotti, ex Luca Pacioli, per progetti museali e turistici. Partecipano al bando diverse associazioni con svariate proposte e tra quelle presentate viene scelta quella dall'Accademia Enogastronomica della Valtiberina, per la creazione del M.A.M.S. Nel 2025 iniziano i lavori, diretti dall'imprenditore Domenico Gambacci, ideatore del progetto, presidente dell'Accademia Enogastronomica della Valtiberina, grande collezionista di oggetti che parlano del nostro passato, oltre che un profondo conoscitore della storia e delle tradizioni locali. I lavori hanno richiesto grandi sforzi da parte dei soci dell'associazione e di molti cittadini che si sono resi disponibili a dare una mano capendo perfettamente la bontà del progetto. L'associazione in questo progetto ha investito risorse economiche importanti, così come hanno fatto anche alcune aziende del territorio, perché la struttura, sia nella parte esterna che in quella interna era in profondo degrado. Solo l'amore per il Borgo non

ha fatto gettare la "spugna" ai soci "Accademici"; del resto basterebbe guardare le oltre mille foto scattate del primo e dopo i lavori per capire come questo edificio, dopo tanti anni, sia tornato al suo antico splendore. Nei locali della ex Luca Pacioli, dove è nato il M.A.M.S. le nobili professioni artigiane della tradizione locale non saranno dimenticate. Un luogo espositivo e culturale unico in città che arricchirà la rete museale in una location senza dubbio ideale per rivalutare la memoria storica e della cultura locale, in una prospettiva sostanzialmente diversa rispetto a quella dominante nei decenni passati, che considerava l'eredità della cultura contadina, artigianale e commerciale legata al nostro territorio, come inadeguata alle esigenze della modernità. Stiamo attraversando una fase storica in cui l'individualismo esasperato della società e la tendenza omologatrice della globalizzazione rendono sempre più necessario il recupero della dimensione collettiva del passato con i suoi riti, i suoi miti, e con la riscoperta delle nostre radici culturali, per poterci aprire in modo sempre più consapevole al mondo. Nelle sale del museo, ogni cosa e ogni oggetto ha la sua storia da raccontare, parlando di lavoro, di botteghe, di arti e mestieri e soprattutto di uomini e donne. Gente che alla propria attività ha dedicato la vita, mettendoci amore e passione. Qui è scolpita la storia di Sansepolcro e di tutta la Valtiberina. Il M.A.M.S. rappresenta un luogo in cui sono custodite le radici di una splendida valle, attraverso la narrazione delle più antiche tradizioni, ma non vuole essere solo passiva e, grazie al coinvolgimento di tanti artigiani e artisti, si propone come luogo di incontro e di divulgazione delle stesse, con un approccio interattivo e didattico. Uno spazio aperto, vivo e di incontro, oltre che un luogo di importante valore culturale.



Nei prossimi mesi la nostra associazione realizzerà questo fotolibro per ringraziare le aziende che hanno supportato questo progetto e le tante persone che si sono impegnate nella ristrutturazione di questo importante immobile della Città di Sansepolcro.

TORNEO OELKER, IL BUITONI TORNA CASA DEL CALCIO GIOVANILE

Lo stadio Buitoni ha ritrovato per quattro settimane il volto più bello del calcio: quello dei bambini, delle famiglie, degli allenatori, dei dirigenti e dei volontari che trasformano una manifestazione sportiva in un'esperienza di comunità. Con le giornate conclusive del 3 e 4 giugno si è chiusa ufficialmente l'edizione 2026 del Torneo Oelker, appuntamento storico del calcio giovanile organizzato dal Vivi Altotevere Sansepolcro e tornato negli ultimi anni a occupare un posto di primo piano nella primavera sportiva bianconera. I numeri raccontano bene la dimensione raggiunta dalla manifestazione: 26 società partecipanti, 89 squadre iscritte e circa 880 giovani atleti coinvolti. Numeri importanti, ma non sufficienti da soli a spiegare il significato dell'Oelker. Perché il torneo, da oltre trent'anni, è un punto di incontro tra società sportive, famiglie e territorio, un'occasione per valorizzare il calcio dei più piccoli e restituire allo stadio cittadino una funzione pienamente comunitaria. Anche quest'anno il Buitoni ha accolto categorie diverse, dagli Esordienti ai Pulcini, dai Primi Calci ai Piccoli Amici, con serate capaci di portare in campo e sugli spalti un movimento continuo di bambini, accompagnatori e appassionati. Nelle giornate più partecipate si sono superati i 160 piccoli atleti presenti, mentre il 23 maggio l'intera giornata dedicata ai Piccoli Amici ha visto oltre 200 bambini vivere il torneo in un clima di festa, gioco e condivisione. Il successo dell'edizione 2026 conferma il valore del lavoro portato avanti dal Vivi Altotevere

Sansepolcro per rilanciare e consolidare una manifestazione che appartiene alla memoria sportiva del Borgo. Dietro ogni serata ci sono programmazione, accoglienza, cura degli spazi, gestione delle gare, presenza costante di tecnici, responsabili, dirigenti, genitori e volontari. Una grande squadra fuori dal campo, indispensabile per permettere a quelle dentro il rettangolo di gioco di vivere l'esperienza nel modo migliore. Il Torneo Oelker è anche questo: una dimostrazione concreta di cosa significhi essere società sportiva. Non solo allenamenti e campionati, ma capacità di organizzare, accogliere, creare relazioni e offrire ai ragazzi un contesto sano in cui crescere. Per tanti bambini scendere in campo al Buitoni rappresenta un'emozione speciale; per le famiglie è l'occasione di condividere una giornata di sport; per le società partecipanti è un momento di confronto e partecipazione dentro una cornice riconoscibile e ben organizzata. Fondamentale, come sempre, anche il sostegno degli sponsor e delle realtà vicine al torneo. Tra queste, un ringraziamento particolare va a King Sport, che ha omaggiato ogni piccolo atleta con dei gadget ricordo, contribuendo a rendere ancora più speciale l'esperienza dei partecipanti. L'edizione appena conclusa lascia quindi un bilancio estremamente positivo. Il Torneo Oelker si conferma una manifestazione viva, partecipata e radicata, capace di unire sport, territorio e passione bianconera. Un appuntamento che il Vivi Altotevere Sansepolcro ha saputo riportare al centro, grazie all'impegno di tutta la famiglia bianconera. E mentre si spengono le luci sul Buitoni dopo le ultime gare, resta l'immagine più importante: centinaia di bambini in campo, il calcio vissuto nella sua forma più semplice e autentica, una comunità che si ritrova attorno allo sport e una tradizione che continua a crescere anno dopo anno.

SPORT



**IL LEGALE
RISPONDE**



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

CANE SFUGGE AL CONTROLLO E PROVOCA UN DANNO: SCATTA SEMPRE IL RISARCIMENTO?

Egregio Avvocato,
qualche giorno fa il mio cane, sfuggito al controllo durante una passeggiata, ha causato la caduta di un ciclista. Le conseguenze non sembravano gravi; oggi, però, mi è arrivata una richiesta di risarcimento del danno. Vorrei capire se esistono casi in cui il proprietario non è ritenuto responsabile.

Gentile lettore,
l'articolo 2052 del Codice Civile stabilisce che il proprietario, o chi ha la concreta disponibilità dell'animale, risponde dei danni da questo provocati anche quando non abbia commesso alcuna specifica imprudenza o negligenza. In altre parole, chi sceglie di detenere un animale assume anche il rischio delle conseguenze derivanti dal suo comportamento. Il danneggiato, per ottenere il risarcimento, non deve dimostrare un comportamento colposo del proprietario, ma deve semplicemente provare che il danno sia stato provocato dall'animale. Ciò non significa, tuttavia, che la responsabilità sia automatica in ogni circostanza. Il

proprietario può liberarsi dall'obbligo risarcitorio se riesce a dimostrare che il danno è stato determinato da un evento del tutto eccezionale e imprevedibile; allo stesso modo, il risarcimento può essere escluso o ridotto quando la condotta del danneggiato abbia contribuito in modo significativo al verificarsi dell'evento, ad esempio provocando o spaventando l'animale. Nel caso da Lei descritto, pertanto, in assenza di elementi straordinari o di una condotta imprudente del ciclista, la richiesta risarcitoria potrebbe risultare fondata e la vicenda dovrà essere valutata anche alla luce delle conseguenze lesive riportate; infatti, in presenza di lesioni accertate, potrebbero esserci anche risvolti penali per il possibile configurarsi del reato di lesioni personali colpose.



BANCA DI ANGHIARI E STIA

CREDITO COOPERATIVO GRUPPO BCC ICCREA



METTIAMO A NUDO FRANCO ALESSANDRINI

Sottosopra, la rubrica dove un personaggio pubblico viene "messo a nudo". Una chiacchierata a 360° gradi dove vengono affrontate numerose tematiche, dalla vita privata al lavoro, dalla politica all'economia e tanto altro. Accendiamo i riflettori in questa puntata con Franco Alessandrini, 82 anni e artista sicuramente di fama internazionale originario di Sansepolcro.



di *Domenico Gambacci*

COSA RICORDA CON PIACERE DELLA SUA INFANZIA?

"Devo dire che purtroppo i ricordi non sono molto belli. Ho 82 anni e questo significa che sono nato durante la Guerra che mi ha consegnato un'infanzia un po' travagliata. Mi dispiace, ma non voglio andare oltre".

SCELGA I NOMI DI TRE PERSONE CHE CONSIDERA VERAMENTE AMICI

"Difficile scegliere solamente tre persone, ma al tempo stesso molti sono venuti a mancare essendo miei coetanei conosciuti in diverse occasioni che hanno portato poi a stringere il rapporto. Oggi come oggi, però, c'è sicuramente Fabrizio Innocenti. Segue, poi, George Cravens che vive a Dallas ed è un importante neurochirurgo e il terzo posso dire Carlo Masala. Questi sono quelli che mi vengono subito in mente".

C'E' STATO NELLA SUA VITA UN PERSONAGGIO CHE HA INFLUENZATO LA VITA DI ARTISTA?

"Direi anche più di uno. Sicuramente devo citare Piero della Francesca, quello a cui sono più affezionato: oltre ad essere del Borgo, le sue opere hanno sempre ispirato i miei lavori. Ci sono, poi, tanti altri artisti del periodo rinascimentale e secondo me anche sul livello del nostro Piero: ad esempio Masaccio oppure Andrea Mantegna. Tutti insieme, secondo me, hanno collaborato nel creare



F R A N C O ALESSANDRINI

quello che oggi viene definito Rinascimento".

A CHE ETÀ HA FATTO SESSO LA PRIMA VOLTA?

"Non lo so, ma alla fine mica tanto presto. Non so se era sesso oppure una toccata e fuga come dicono i musicisti. Sono quelle cose che fai di straforo quando sei ragazzo, il sesso quello vero se non ricordo male non prima dei 20 anni".

COME NASCE LA SUA AMICIZIA CON FABRIZIO INNOCENTI?

"Siamo amici dagli anni '90.

Lui acquistava i miei quadri, però non mi conosceva. Il contatto diretto è arrivato grazie ad un'amicizia in comune, quella con Roberto Lanari: da quel momento in poi abbiamo iniziato a frequentarci, Fabrizio un paio di volte è venuto anche a New Orleans a trovarmi e ancora oggi, come allora, colleziona i miei quadri e questa cosa mi fa estremamente piacere".

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

"Sono partito tardi, ma di luoghi ce ne sono tanti dove l'ho fatto: il primo che mi viene in mente potrebbe essere il laboratorio, inteso in senso generale, in cui solitamente lavoro. Ma quello più bizzarro è forse lungo il Mississippi, quindi all'aperto".

COSA NE PENSA DEL MONDO DEI SOCIAL?

"Lo chiedete a me? Io non li conosco e non sono neppure in grado di accendere un computer. Utilizzo il telefono, lo smart-phone come li chiamano adesso, giusto per rispondere. In questo ci pensa mia moglie, fa tutto lei".

IN CHE MOMENTO L'ARTE DI FRANCO ALESSANDRINI È STATA APPREZZATA NEL MONDO?

"Un momento vero e proprio non c'è, diciamo che c'è stata una evoluzione e un progresso maturato nel tempo. Soprattutto quando sono andato in America: di fatto da qualche parte dovevo

iniziare per farmi conoscere e l'ho fatto partecipando a dei concorsi di pittura. Se lavori bene e sei corretto, piano piano riesci a crearti un nome; come si dice dalle nostre parti devi fare un po' di gavetta per poi affermarti in qualcosa. Questo, secondo me, vale un po' per tutto e non solamente per il mondo della pittura".

COME E QUANDO È AVVENUTO IL SUO TRASFERIMENTO A NEW ORLEANS?

"Era il 1967, circa 58 anni fa. Vivevo a Firenze e lavoravo come pittore quando conobbi una bella ragazza americana dai capelli biondi. Dopo un periodo trascorso insieme, lei tornò negli Stati Uniti e pensai che le nostre strade non si sarebbero più incrociate. Invece andò diversamente: ci ritrovammo, ci sposammo - proprio al Borgo - e poco dopo andai a conoscere la sua famiglia. Da allora ho attraversato l'Atlantico molte volte, avanti e indietro. Con il passare degli anni sono riuscito a integrarmi profondamente nella vita di New Orleans, sia nella quotidianità sia dal punto di vista professionale".

CON QUALE DONNA DELLO SPETTACOLO LE PIACEREBBE ANDARE A CENA?

"Mi piacerebbe andare a cena con Sophia Loren, anche se inizia ad avere una certa età. Voglio, però, fare un'altra considerazione: oggi vedere queste donne tutte rifatte mi fa quasi paura. La domanda parla di cena, ma è bello

andare a letto con una donna artificiale? Io sono sempre per il naturale".

QUALI SONO I SUOI HOBBY PREFERITI?

"Uno dei miei preferiti era la vela: tra l'altro a New Orleans avevo una piccola barca; insieme alla vela mi piace camminare in montagna".

OGGI, DI FATTO, È TORNATO AD ESSERE UN CITTADINO DI SANSEPOLCRO SOTTO TUTTI I PUNTI DI VISTA: COME MAI?

"Con l'America si è chiuso un capitolo importante, fatto anche di grandi soddisfazioni. Nell'ultimo periodo, oltre all'età, diventava molto difficile viverci come in tante altre città. In particolare da quando New Orleans fu colpito dall'uragano Katrina che di fatto ha distrutto completamente la città. Fu chiusa per più di un anno, seguita da un lungo periodo di ricostruzione: ma non è più tornata come prima. In tanti si sono trasferiti, così come la comunità artistica si è rilocalata in altre città; qualche volta tornavano, ma per affezione non per lavoro. Così come l'economia, anche l'apparato creativo e artistico ha sofferto molto, si è praticamente disgregato. L'altro aspetto è quello legato al crimine, tanti problemi che però vedo stanno arrivando anche da noi. Ho quindi preso la decisione di tornare dove tutto è iniziato, nella mia Sansepolcro".

QUAL È LA PARTE FISICA CHE LA ECCITA IN UNA DONNA?

"Ce ne sono due a dire il vero che sono il seno e il sedere".

PERCHÉ UN GIOVANE SI DOVREBBE AVVICINARE ALL'ARTE?

"Questa è una domanda difficile. Diciamo che è un po' come tutto, per prima cosa dobbiamo sentirle e poi innamorarsi. Di sicuro il pittore lo considero un mestiere come un altro: c'è chi vuol fare l'avvocato e chi il meccanico, io ho sempre voluto fare il pittore fin da quando ero citto come si dice al Borgo".

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

"Mangio di tutto. Mi piacciono tutti quei piatti caratteristici della nostra Toscana; se devo dire un piatto che mangio poco dico la panzanella".

C'È UN'OPERA A CUI È LEGATO IN MANIERA PARTICOLARE?

"Forse è il monumento all'emigrante fatto nel 1995, che si trova nel centro di New Orleans. Oggi, a mio avviso, assume un valore ancora maggiore a seguito di tutto quello che si dice sull'immigrazione e i problemi collegati che ci sono".

CI PUÒ FARE UNA CONSIDERAZIONE SULL'ARTE DI PIERO DELLA FRANCESCA E IL CONFRONTO CON IL SUO TIPO DI ARTE?

"Il confronto è certamente difficile, così come lo è



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



mettersi sullo stesso piano: per Piero della Francesca ho sempre nutrito un profondo rispetto. Il suo modo di costruire l'immagine e il suo pensiero hanno rappresentato una guida costante nel mio percorso artistico. A mio avviso, il Rinascimento di cui Piero è stato protagonista continua ancora oggi a essere un punto di riferimento fondamentale per le Accademie e per il mondo della pittura. Parlo dei pittori, più che dell'arte in senso generale. Oggi, infatti, sotto il termine 'arte' rientrano espressioni molto diverse e la pittura non occupa più la posizione centrale che aveva un tempo: si sono aperte le porte a nuovi linguaggi figurativi. Trovare qualcosa di veramente nuovo da proporre è sempre più difficile, ma il passato continua a offrire spunti preziosi, capaci di mantenere viva l'attualità di un linguaggio classico".

C'È STATO UN MOMENTO IN CUI HA PENSATO DI LASCIARE IL MONDO DELL'ARTE?

"Sinceramente no, l'arte è il mio mondo. Ci sono stati tanti momenti in cui era difficile 'mangiare' come si dice, però lasciare tutto no. Quando ero a Firenze spesso mangiavo una volta ogni tanto, quando capitava e c'era occasione. Proprio per questo spesso venivo al Borgo apposta: a quel punto l'invito non lo rifiutavo mai".

NELLE SUE OPERE CI SONO DEI COLORI CHE PREFERISCE AD ALTRI E PERCHÉ?

"Parto dal presupposto che, per me, i colori siano come le note musicali: un numero limitato di elementi con cui, però, è possibile esprimere qualsiasi cosa. I colori fondamentali sono tre, che diventano cinque se si aggiungono il bianco e il nero. Con questi strumenti si può costruire un universo infinito di sfumature e significati. All'inizio del mio percorso ho utilizzato soprattutto i cosiddetti colori freddi, come il blu, il verde e i grigi, spesso influenzato dagli stati d'animo e dall'ambiente in cui vivo. Da noi gli inverni sono lunghi, le giornate sono spesso avvolte da nebbia e pioggia e il clima può risultare malinconico. Quando sono arrivato in America, invece, mi sono trovato di fronte a una natura completamente diversa:

l'umidità, le tonalità del verde, la vegetazione che cresce con maggiore rapidità. Anche la mia tavolozza, di conseguenza, è cambiata nel tempo. Credo che sia un processo naturale: l'artista assorbe ciò che lo circonda e lo restituisce attraverso il colore".

TRE PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO CHE NON SOPPORTA?

"Mi resta difficile rispondere perché io non guardo molto la tv oppure i vari show: c'è troppa gente che si considera famosa".

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

"Salto, mi resta davvero difficile rispondere".

QUAL È L'ANGOLO DI SANSEPOLCRO CHE APPREZZA IN MANIERA PARTICOLARE?

"E' via del Petto Rotondo, uno dei vicoli che sbucca da una parte e l'altra ma non vedi niente oltre che le mura. A mio avviso dà proprio l'aspetto medievale invece che rinascimentale di Sansepolcro".

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

"Domandiamolo a loro. Io apprezzo sia il reggiseno che le mutande, poi però non necessariamente vanno tolte in quell'ordine".

SECONDO LEI, QUALE RUOLO HA OGGI L'ARTE NELLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA?

"Anche questa è una domanda complessa, perché oggi non è più così semplice definire che cosa sia arte. Non si parla più soltanto di pittura e scultura: con l'arte contemporanea si sono affermati nuovi linguaggi e nuove forme espressive. Un oggetto comune, inserito in un determinato contesto, può diventare un'installazione e assumere un significato che va oltre la sua funzione originaria. In molti casi l'arte si avvicina sempre più alla filosofia, diventando un mezzo per esprimere idee, simboli e riflessioni. Personalmente continuo a

iPkom

INTERNET - CENTRALINI TELEFONICI

SERVIZI IN CLOUD

 www.ipkom.com

Via Malpasso 42 - 52037 Sansepolcro (AR)

SERVIZI PER ADEGUAMENTO ALLA DIRETTIVA NIS2

 **800 97 86 21**

identificare l'arte soprattutto con la pittura e la scultura, le forme che più sento vicine alla mia esperienza. Tuttavia, sono consapevole che questa visione appartiene a una tradizione che oggi si confronta con una realtà molto diversa. La società è cambiata e, con essa, anche il modo di concepire e interpretare l'arte".

COSA FAREBBE E NON RIFAREBBE SE AVESSE LA POSSIBILITÀ DI TORNARE NEL PASSATO?

"Per fare prima dico che sarà meglio lasciare tutto com'è. Tornare nel passato soprattutto per me non è molto bello, mentre non nascondo che per alcune persone può anche essere una cosa positiva e sperata".

IN COSA SI DISTINGUE LA VITA QUOTIDIANA TRA SANSEPOLCRO E NEW ORLEANS?

"Inizialmente vedevo tanta differenza, poi ti rendi conto che le persone hanno tutte la stessa ispirazione. La comunità vive nello stesso modo a New Orleans come al Borgo. C'è il macellaio, ci sono i vari negozi, le amicizie con gli altri pittori e musicisti. Alla fine siamo molto simili nella vita quotidiana".

COSA VORREBBE FARE DA GRANDE?

"Partendo dal presupposto che grande lo sono già. L'astronauta? Forse sì. Ma a patto che si vada oltre Marte, altrimenti il viaggio sarebbe troppo breve".

LA SUA POSIZIONE PREFERITA IN AMORE?

"Bella questa! Ce ne sono tante. Non mi fate dire il nome vero e proprio, vi lascio con l'immaginazione: è associata ad un'animale".

SCAMBIO DI COPPIA, FAVOREVOLE O CONTRARIO?

"Io sono abbastanza aperto come mentalità. Alla fine posso essere forse più favorevole che contrario".

C'È UN SOGNO ANCORA NEL CASSETTO CHE VORREBBE VEDER REALIZZATO?

"A dire il vero più di uno. Ho fatto un progetto da mettere a New Orleans nella riva opposta a dove è stato collocato il monumento dell'emigrante. Si tratta di un fiordaliso, un disegno leggermente più alto della Torre Eiffel di Parigi da collocare proprio davanti alla città lungo la curva del Mississippi. Feci anche una proposta, ma cambiò l'amministrazione e tutto svanì. All'interno c'erano anche negozi e locali, oltre ad un ascensore per osservare la città dall'alto con vista fino al Golfo del Messico. Ma è un sogno, una cosa mastodontica che occorrono grandi possibilità, anche finanziarie, per poterla realizzare".



SOTTO SOPRA

Prendi un 5 da Internorm.
Una finestra Internorm oggi conviene 5 volte di più.



PROMOZIONE VALIDA
fino al 24/07/2025

Per le tue nuove finestre scegli tra:

1. Tergicristallo **GRATUITO** su tutti i modelli.
2. Stampa digitale E-tec Decen: **SCONTO DEL 90%** sul sovraccosto per la lavorazione.
3. Per modelli in PVC: **SCONTO DEL 90%** sul prezzo listino in alluminio.
4. Per modelli con doppia Smeatra: **SCONTO DEL 90%** sulla verniciatura murale.

In più GRATIS:
4 settimane di garanzia per il tuo nuovo prodotto.

Tutte parti per:
Internorm
Finestre - Luci e Vita



BARONIS!
soluzione infissi
show room

esclusivista
Santa Fiora - **SANSEPOLCRO**
Tel. 0575.749850

Internorm
Finestre - Luci e Vita

ALBERTO BURRI: IL GENIO NATO A CITTÀ DI CASTELLO CHE HA RIVOLUZIONATO L'ARTE DEL NOVECENTO

di Giulia Gambacci



NASINI
ARREDAMENTI D'INTERNI

QUALUNQUE SIA LA TUA IDEA
DI CASA NASINI È CON TE

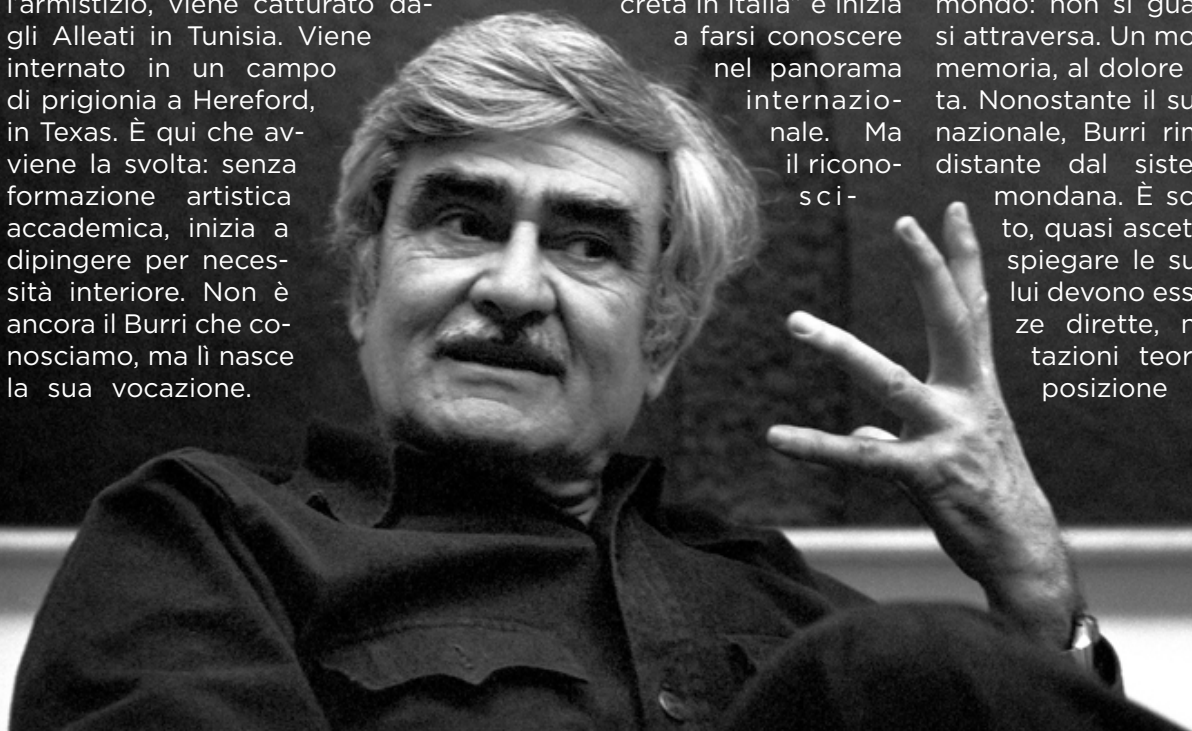
VIA TIBERINA N. 61 - PIEVE SANTO STEFANO AR - TEL. 0575 799028 - WWW.NASINIARREDAMENTIINTERNI.IT

QUATTRO PIANI DI ESPOSIZIONI ARREDO CASA  NASINI ARREDAMENTI

Nel cuore dell'Umbria, esattamente a Città di Castello, nacque il 12 marzo 1915 Alberto Burri, uno dei protagonisti assoluti dell'arte del Novecento. La sua storia non è soltanto quella di un artista, ma di un uomo che ha attraversato medicina, guerra, prigionia e sperimentazione estrema, arrivando a ridefinire completamente il concetto stesso di pittura. Prima di tutto Burri non nasce artista. Si laurea in medicina all'Università di Perugia nel 1940 e diventa medico militare. Una formazione rigorosa, scientifica, lontanissima dal mondo dell'arte. Eppure proprio questo sguardo "analitico" sulla materia influenzerà profondamente tutta la sua ricerca futura: per Burri la pittura non è rappresentazione, ma materia viva da osservare, studiare e trasformare. Durante la Seconda Guerra Mondiale viene inviato in Nord Africa e nel 1943, dopo l'armistizio, viene catturato dagli Alleati in Tunisia. Viene internato in un campo di prigionia a Hereford, in Texas. È qui che avviene la svolta: senza formazione artistica accademica, inizia a dipingere per necessità interiore. Non è ancora il Burri che conosciamo, ma lì nasce la sua vocazione.

Tornato in Italia nel 1946, prende una decisione radicale: abbandona la medicina per dedicarsi all'arte. Si trasferisce a Roma e inizia una ricerca che rompe subito con la tradizione. I suoi primi lavori sono ancora figurativi, ma in breve tempo si sposta verso una direzione completamente nuova: la materia. Negli anni '50 Burri introduce un linguaggio che scandalizza la critica tradizionale. Utilizza materiali non convenzionali: sacchi di juta, cartame, ferro, legno, plastica, cellophane. Non dipinge la materia: la manipola, la brucia, la strappa, la cuce. Nascono così le celebri "Combustioni", in cui il fuoco diventa strumento creativo, e i "Sacchi", forse la sua serie più iconica, dove vecchi tessuti logori vengono ricuciti e trasformati in composizioni visive potenti e drammatiche. Nel 1951 partecipa alla mostra "Arte Astratta e Concreta in Italia" e inizia a farsi conoscere nel panorama internazionale. Ma il riconoscimento

non è immediato: per anni la sua opera divide la critica. Molti non comprendono quella che appare come una "anti-pittura". Burri invece insiste su un principio fondamentale: non rappresentare la realtà, ma farla emergere dalla materia stessa. Un passaggio decisivo avviene negli anni '60 con le serie dei "Cretti", superfici segnate da crepe profonde che ricordano il terreno arido. Il gesto artistico diventa quasi geologico: la materia si ritira, si spacca, si trasforma. Questa ricerca culminerà anni dopo nel progetto più monumentale della sua carriera. Negli anni '80 infatti Burri realizza il Grande Cretto a Gibellina, in Sicilia: un'enorme colata di cemento bianco che ricopre le rovine della città distrutta dal terremoto del 1968. Le crepe riproducono l'antico tessuto urbano. È una delle più grandi opere di "land art" al mondo: non si guarda soltanto, si attraversa. Un monumento alla memoria, al dolore e alla rinascita. Nonostante il successo internazionale, Burri rimane sempre distante dal sistema dell'arte mondiale. È schivo, riservato, quasi ascetico. Non ama spiegare le sue opere: per lui devono essere esperienze dirette, non interpretazioni teoriche. Questa posizione lo distingue



STORIA



TEVERE TRUCKS
AUTOFFICINA

OFFICINA MECCANICA - ELETTRAUTO
RIPARAZIONE AUTOVEICOLI E VEICOLI INDUSTRIALI

LOC. MALPASSO 60 - 52037 SANSEPOLCRO (AR)
CELLULARE 393 8028236

ELETTROCOMM

di Rossi Angelo & C.

IMPIANTI ELETTRICI, CIVILI ED INDUSTRIALI.
ELETTRODOMESTICI E CASALINGHI.

Via Mazzini, 29 - 52031 Anghiari (Ar) - 0575 788002

da molti artisti contemporanei e rafforza il mistero della sua figura. Il legame con la sua città natale, Città di Castello, resta centrale per tutta la sua vita. Burri non si stacca mai davvero dalle sue origini umbre e, con grande generosità, decide di restituire alla città gran parte della sua produzione artistica. Questo gesto trasforma Città di Castello in uno dei poli più importanti al mondo per lo studio della sua opera. Oggi il suo lascito è custodito principalmente negli Ex Seccatoi del Tabacco, un complesso industriale dismesso riconvertito in spazio espositivo. Qui le opere monumentali dialogano con l'architettura originaria, creando un impatto visivo unico: grandi superfici nere, combustioni, plastiche fuse e materiali industriali che riempiono ambienti giganteschi. Accanto si trova anche la Collezione di Palazzo Albizzini, che raccoglie un altro nucleo fondamentale del suo lavoro. La forza di Burri sta anche nella coerenza assoluta della sua ricerca. Non ha mai "decorato" la realtà, ma l'ha interrogata. I suoi materiali non sono simboli, ma materia reale che porta su di sé il tempo, la ferita, la trasformazione. In questo senso, il suo lavoro ha anticipato molte tendenze dell'arte contemporanea: dall'arte povera al minimalismo, fino alla "land art". La sua influenza si estende ben oltre l'Italia. Molti artisti internazionali hanno riconosciuto in lui un precursore fondamentale, soprattutto per l'uso non convenzionale dei materiali e per l'idea dell'opera come organismo vivo. Oggi le sue opere sono conservate nei più importanti musei

del mondo, tra cui il MoMA di New York e il Centre Pompidou di Parigi. Anche il mercato lo conferma: alcune sue opere hanno raggiunto valori milionari nelle aste internazionali, ma Burri non ha mai inseguito il mercato. Il suo lavoro nasceva da una necessità espressiva interna, quasi scientifica, più che da un desiderio di successo. Un altro elemento interessante è il rapporto tra arte e trauma. Molti studiosi hanno letto la sua opera come una riflessione indiretta sulle ferite della guerra e della modernità. I sacchi strappati, le plastiche bruciate, le superfici crepate sembrano raccontare un mondo lacerato, ma non distrutto: trasformato. Oggi Alberto Burri è considerato uno dei grandi maestri del Novecento, insieme a figure come Lucio Fontana e altri innovatori dell'arte materica. Ma la sua identità resta unica: nessun altro ha portato la materia così vicino al concetto di arte pura. A Città di Castello la sua presenza è ancora viva. Non è solo memoria storica, ma identità culturale concreta: musei, percorsi espositivi, archivi e istituzioni continuano a valorizzare la sua eredità. Visitare oggi gli spazi a lui dedicati significa entrare dentro una visione dell'arte che non ha mai smesso di essere attuale. Burri non ha mai cercato di rappresentare il mondo: lo ha scomposto, bruciato, ricucito e ricreato. E proprio in questa trasformazione continua si trova la sua lezione più grande: anche la materia più ferita può diventare forma, anche la rovina può diventare linguaggio.



 **DONATI
LEGNAMI**

VIA MAESTRI DEL LAVORO, 8, ZONA IND.LE SANTA FIORA, SANSEPOLCRO (AR)
TEL +39 0575 749847 - FAX +39 0575 749849 - INFO@DONATILEGNAMI.IT

La valorizzazione della carne Chianina, una delle eccellenze più conosciute del territorio toscano e dell'Appennino, torna protagonista a Sestino con la tradizionale Sagra della Bistecca Chianina, appuntamento che ogni anno richiama visitatori, appassionati di gastronomia e turisti provenienti anche da fuori regione. Un evento che rappresenta non soltanto un momento di festa e convivialità, ma anche un'importante occasione di promozione del territorio, delle sue tradizioni e della filiera agricola locale. La Chiani-

na, razza bovina tra le più antiche al mondo, è infatti simbolo di qualità, allevamento sostenibile e cultura contadina. La celebre bistecca, fiore all'occhiello della cucina toscana, diventa così ambasciatrice di un patrimonio che unisce gusto, identità e storia. Determinante, anche quest'anno, l'impegno dell'amministrazione comunale guidata dal sindaco Franco Dori, che ha sostenuto la manifestazione con l'obiettivo di rafforzare il legame tra promozione turistica ed eccellenze agroalimentari. La sagra rappresenta infatti

un'occasione concreta per valorizzare le attività locali e sostenere l'economia del territorio. Fondamentale anche il lavoro della Proloco di Sestino e dei numerosi volontari che, con passione e dedizione, rendono possibile l'organizzazione dell'evento curando ogni dettaglio, dall'accoglienza agli stand gastronomici. Un impegno collettivo che conferma la forza delle tradizioni locali e il ruolo centrale delle associazioni nella vita della comunità. Un programma di tre giorni, con al centro la Bistecca Chianina.

26.27.28 GIUGNO 2026

SESTINO (AR)



BOVINITALY



FERRI IMPIANTI s.a.s. di Ferri Gianluigi & C.

Via Vito Massani n.4, 61048 Sant'Angelo in Vado (PU)

Tel 0722818344, Email info@ferriimpianti.com

P. IVA 02174310413

Attestato SOA cat.OG9, OG10 e OG11

Azienda con sistema qualità UNI ISO 9001:2000

Sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015

Sistema di gestione salute e sicurezza UNI ISO 45001:2018

L'antico borgo di Presciano

SESTINO - La frazione del Presciano è situata a 647 metri sul livello del mare: è una zona rurale di Sestino nel versante toscano ai piedi della riserva naturale del Sasso di Simone Simoncello. Crocevia importante di comunicazione: l'antica Via Medicea collegava la città del Sole progettata da Cosimo I dei Medici. Un ritaglio "fantasma" con una decina di abitanti inserito nella realtà locale della Valtiberina: da molti anni subisce il fenomeno dello spopolamento che coincide poi con il boom economico degli anni '60; da quel momento la vita del borgo sembrò segnata. Le persone sono sparite da un istante all'altro. Un pugno di case ben conservate, un'area ricca di testimonianze storiche che presenta luoghi d'interesse artistico: in fondo alla piazzetta spicca la chiesa di San Giuseppe dedicata a Santa Barbara, costruita intorno al XVI secolo con un'unica navata; nel 1610 fu descritta come poco equipaggiata e gli abitanti organizzarono una colletta per l'acquisto di una campana. Le pareti

esterne sono in pietra faccia vista e internamente intonacate e tinteggiate. Sopra l'ingresso un rosone dove viene raffigurato il Santo. Il fascino pieno di misteri e il clima singolare interessa molti turisti, luogo particolare con la natura ancora intatta, che sicuramente merita una visita. Oggi questo luogo minore è ancora vissuto, da scoprire, anche se l'anima tace si avvolge di fitti misteri. Andare per le vie del borgo si vivono magiche atmosfere nelle quali immergersi significa camminare nella storia, fra vicoli e facciate di antiche case. Qui si è fermato tutto da decenni: muti sono i cortili testimoni dei giochi di generazioni di bambini. Il territorio è conosciuto anche dai cercatori di funghi e offre diversi sentieri per escursioni a cavallo, passeggiate o gite in mountain bike. Tra le mura del borgo fa compagnia il vento che si muove in pace assoluta.



Sentieri fantasma tra i boschi dell'Alpe della Luna

BADIA TEDALDA - Sentieri dimenticati su strade sterrate tra i monti dell'Alpe della Luna, che lasciano un segno di profonda amarezza con il territorio in parte abbandonato. Le piogge e gli eventi atmosferici accelerano il degrado, trasformano tratti un tempo agevoli in vere e proprie sfide da percorrere. Negli ultimi anni sono numerosi i percorsi lasciati senza pulizia o poco segnalati, che continueranno ancora per chissà quando. Pietre smosse, radici affioranti e tratti franati aumentano il rischio di sperdersi durante i cammini, mettendo in serie difficoltà il turista. L'argomento è di attualità, il tema dell'ineadeguatezza degli strumenti di cui dispone l'escursionista non sono molti, a cominciare da una segnaletica poco attenta. Questi sentieri così detti "fantasma" rappresentano un'opportunità per scoprire angoli nascosti del territorio, un invito a riflettere sulla relazione tra camminatori in mezzo alla natura. Esplorare i sentieri dimenticati significa viaggiare nel tempo e riscoprire la storia nei paesaggi, con le tracce di un passato non troppo lontano. Molti di questi sono legati a specifiche funzioni storiche. Per la maggior parte nel corso

dei secoli si tratta di tracciati percorsi da pellegrini, religiosi e pastori che guidavano la transumanza; oggi giacciono nel dimenticatoio, avvolti nella vegetazione e lontani dagli occhi del turismo. Le vie di collegamento in gran parte sono scomparse nelle campagne in mezzo alle case, dove di solito erano punti di ritrovo; consentivano lo scambio di merci tra le regioni limitrofe come Romagna e Toscana. Sale, olio e vino. Anche se hanno perso importanza, c'erano percorsi religiosi i quali guidavano il pellegrino verso i santuari locali. Oggi si parla sempre più di "montagna turistica" che non è soltanto quella delle vette, ma d'estate spinge a cercare mete meno torride delle città, con le temperature troppo elevate. Portano le persone verso la montagna alla ricerca di luoghi meno affollati e di aria pura. Itinerari e sentieri si sposano per-

fettamente con la recente tendenza di orientarsi nel cammino e riscoprire la gioia di immergersi in un paesaggio senza tempo. E allora perché non iniziare a pensare alla manutenzione dei sentieri; vie di collegamento importanti, storiche che oggi possono aiutare a far rifiorire un'economia di montagna.

di Francesco Crociani



Valentino Borghesi

le scale che arredano

VIA TARLATI 1029-1031
SANSEPOLCRO (AR)
TEL. 0575 720537
WWW.VALENTINOBORGHESI.IT

La mia CROSTATA MORBIDA FORESTA NERA

Con ganache fondente



*“Lo sai perché mi piace cucinare?”
“No, perché?”
“Perché dopo una giornata in cui niente è sicuro, e quando dico niente voglio dire n-i-e-n-t-e, una torna a casa e sa con certezza che aggiungendo al cioccolato rossi d'uovo, zucchero e latte l'impasto si addensa: è un tale conforto!”*

(Giulia Child)

di Chiara Verdini



tempo di preparazione
50 minuti



dosi per
stampo 28 cm Ø

INGREDIENTI

120 gr di farina
30 gr di cacao amaro in polvere
120 gr di zucchero
100 ml di latte
2 uova
80 ml di olio di semi
8 gr di lievito in polvere per dolci

400 gr di ciliegie grandi
30 gr di zucchero
400 ml di panna liquida fresca
(100 per ganache + 300 montata per decorazione)
180 gr di cioccolato fondente
(100 per ganache + 80 per decorazione)

Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi aggiungere a filo l'olio e il latte continuando a mescolare. Unire poi la farina, il cacao e il lievito precedentemente setacciati. Versare il composto in uno stampo furbo imburrato e infarinato e cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti. Una volta cotta, sfornarla e lasciarla da parte su una gratella. Nel frattempo preparare la ganache e la composta di ciliegie. Snocciolarle, tenendone da parte alcune intere per la decorazione finale, e caramellarle in padella con lo zucchero per un minuto, aggiungere un pò di acqua e pro-

seguire la cottura a fuoco basso per circa 15 minuti fino a ottenere una composta ben amalgamata, quindi lasciarla raffreddare completamente. Preparare poi una ganache al cioccolato fondente facendo sciogliere il cioccolato tagliato finemente nella panna calda e lasciarla intiepidire pochi minuti fino a raggiungere una consistenza vellutata. A questo punto distribuire la composta di ciliegie all'interno dell'incavo della crostata morbida e versare sopra uno strato uniforme di ganache al cioccolato. Lasciate raffreddare, quindi decorate la superficie con scaglie di cioccolato, panna montata e ciliegie.

Del Morino®

FARM & GARDEN EQUIPMENT

Via Caroni di Sotto, 19
52033 Caprese Michelangelo (AR)



+39 0575 791059



info@delmorino.it



www.delmorino.it



MADE in TUSCANY

55



Piscine **PINCARDINI** Aequapark

CAMPI DA PADEL
COPERTI



BIGLIETTO INGRESSO UNICO

8,00 €

GIORNI FERIALE
(lunedì - venerdì)



PIZZERIA LE PISCINE



Pizza
sotto le
stelle

TEL. 388 622091

acquaparkpiscine

acquaparkPiscinePincardini

APERTO TUTTI I GIORNI

Sansepolcro (AR)

Viale Barsanti, 29

info: 0575 742897

info@acquaparkpincardini.it

www.acquaparkpincardini.it

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



IL tabaccheria
COCCODRILLO

Città di Castello - Via Biturgense - Cerbara, 13
Tel. 075 3766315 - coccotab@virgilio.it

US MONTERCHIESE

1926–2026: CENTO ANNI DI PASSIONE

di Davide Gambacci

La storia dell'Unione Sportiva Monterchiese (USM) è un viaggio lungo un secolo, un racconto che intreccia sport, identità e memoria collettiva. È la storia di una comunità che, attraverso lo sport, ha costruito un senso di appartenenza profondo, capace di attraversare guerre, trasformazioni sociali, entusiasmi e difficoltà. Tutto comincia nel 1926, quando la neonata società partecipa al Convegno Nazionale di Castiglione del Lago: una gita sociale in bicicletta che diventa subito un'immagine iconica. I giovani monterchiesi, in divisa nuova, sfilano nel centro lacustre e vengono premiati, lasciando una delle prime testimonianze fotografiche della loro storia. Dal 1926 al 2026 la Monterchiese non è stata solo una squadra, ma un luogo dell'anima. Un secolo di sport che ha unito generazioni, raccontato storie, acceso passioni e costruito un'identità condivisa. Una storia che continua, alimentata dall'orgoglio di un'intera comunità.

Le radici: il Club Sportivo Monterchi

Prima della Unione Sportiva Monterchiese esisteva il Club Sportivo Monterchi, attivo nei primi anni '20. Nel 1921 organizzò il Primo Trofeo Altotevere, una gara motociclistica di 57 km che attraversava Monterchi, Città di Castello, Sansepolcro e Anghiari. Fu un evento di grande risonanza, con piloti come Campolucci e Mori, ma non ebbe seguito: il club si sciolse e la tradizione sportiva locale rimase sospesa fino alla metà degli anni '20.

Gli anni del regime

Negli anni '30 nasce ufficialmente l'Unione Sportiva Monterchiese, in linea con le direttive del regime fascista che promuoveva attività dopolavoristiche. Il calcio non era ancora centrale: dominavano atletica, podismo e soprattutto pugilato. Nella palestra della Gil, dove oggi sorge il teatro, si allenavano pugili come Gino Malatesta, Brivio Checcaglini, Donato Polverini e Gino Monini detto "Marchicchio". La società parteci-

pava anche ai Giochi del Littorio: nel 1940 una delegazione monterchiese si recò ad Arezzo, con l'atleta Corinti come punta di diamante.

Il dopoguerra e il ciclismo

Dopo il 1945 l'Italia deve ricostruire tutto, ma la passione sportiva non si spegne. A Monterchi cresce il mito del ciclismo, alimentato anche dal passaggio di Gino Bartali, che nel 1944 percorre spesso la strada Arezzo-Città di Castello durante le sue missioni clandestine per salvare ebrei. Bartali si fermava spesso a Nuvole e a Pocaia, ospite di famiglie locali. Negli anni '50 emergono figure come Arnaldo Alberti, il "barbiere volante", vincitore del Giro del Casentino 1954, e si sviluppa anche il motociclismo con Aldo Mariani, protagonista della Milano-Taranto, e con Giuseppe Mignini, che partecipò più volte alla Mille Miglia.

Il calcio a Le Ville

Il calcio nasce nel dopoguerra a Le Ville, su un terreno alla Ripa trasformato in campo sportivo. La squadra veste il rossoblù in omaggio al Bologna e coinvolge giovani del posto e dei paesi vicini. Tra i protagonisti: i fratelli Salvo e Giustino Fabbrucci, Benito Checcaglini, Guadagni, Vagnoni, Acquisti, i fratelli Casacci e giocatori provenienti da Anghiari e Lippiano. Due portieri destinati a categorie superiori, Fierli e Nespoli, passarono da quel campo. L'esperienza termina a fine anni '50, quando sul terreno viene costruita la nuova chiesa della frazione.

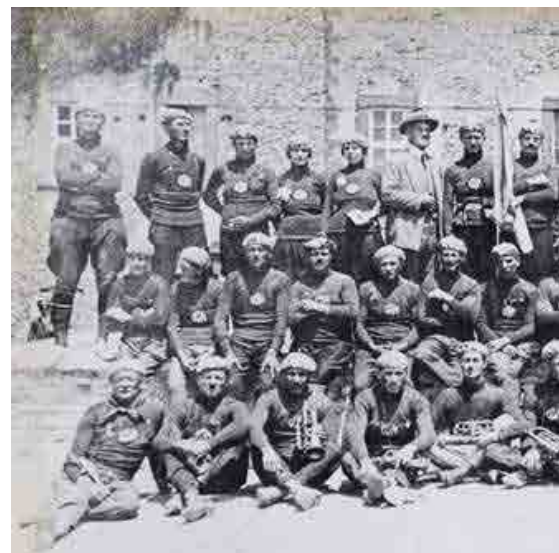
I ragazzi di Don Vasco

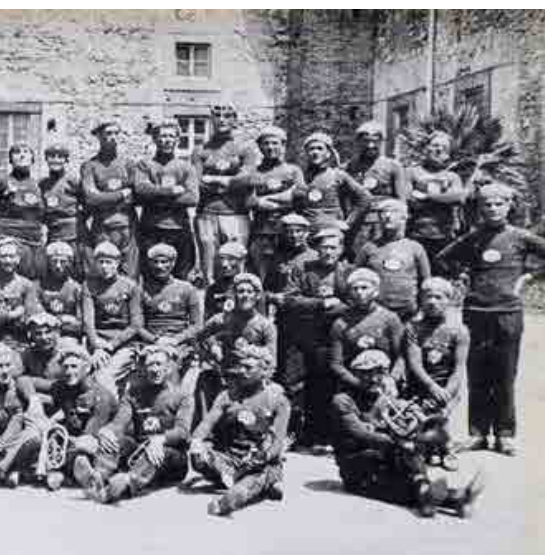
Nel 1962, grazie al cappellano Don Vasco Donati Sarti, nasce la nuova Monterchiese gialloverde. Le prime maglie ricordano il Brasile, la squadra dei sogni di quegli anni. Si parte con tornei giovanili e notturni estivi, poi arriva il primo campionato di Terza Categoria nel 1965-66. Il presidente è Benedetto Abram, i figli Elio e Giorgio diventano calciatori di buon livello e molti giovani del pae-

se rafforzano il legame tra squadra e comunità. In quegli anni emergono figure come Rossi, Traditi, Presenti, Matteaggi e il portiere Mantini. Due futuri sindaci, Sarti e Minozzi, giocavano in quella squadra.

Gli anni '70: Festini e Polverini

All'inizio degli anni '70 la società si riorganizza. Il segretario Bruno Pol-





verini diventa il motore della Monterchiese, mentre alla presidenza arriva Franco Festini. Con l'allenatore Artini, ex portiere dell'Arezzo, la squadra conquista la storica promozione in Seconda Categoria nel 1973, grazie alla vittoria per 3-1 a San Giustino Valdarno davanti a una carovana di 200 tifosi. È una delle pagine più epiche della storia gialloverde: perfino il parroco anticipò la messa per poter assistere alla partita.

La crescita e il portiere nigeriano Effiom

La società si rafforza con nuovi dirigenti e giocatori: Cerroni, Volpe, Pozzesi, i fratelli Brizi, Perla, Farinelli, Benvenuti, Maestri. Nel 1976 arriva il nigeriano Emmanuel Effiom, uno dei primi stranieri tesserati in Toscana. Studente universitario, si fa notare in un torneo estivo e Polverini riesce a tesserarlo grazie ai suoi contatti. Effiom diventa un simbolo di modernità e apertura, restando tre stagioni e mezzo.

La presidenza Conti e gli anni d'oro

Nel 1980 viene inaugurato il nuovo stadio con un'amichevole contro la Primavera del Perugia. L'arrivo del presidente Orlando Conti segna l'inizio dell'epoca più gloriosa. Con l'allenatore Valerio Piccinelli e una campagna acquisti ambiziosa, la Monterchiese costruisce una squadra fortissima: Donato, Bruni, Zoi, Catacchini, Niccolini, Bernardini, Mamenti, Pastorello e soprattutto Claudio Malentacchi, attaccante straordinario autore di 125 gol in cinque stagioni. Nel 1980-81 la Monterchiese domina la Seconda Categoria e sale in Prima. La squadra diventa un fe-

nomeno regionale: radio e giornali seguono i duelli con Castiglionesse, Cavriglia e Bibbienesse. Per tre anni consecutivi arriva seconda, sfiorando la Promozione. Le partite attirano pubblico da tutta la provincia e Monterchi diventa un caso sportivo studiato anche fuori Toscana.

Il declino e gli anni '90

Dal 1985 iniziano i cambiamenti: partono Malentacchi e Bruni, arrivano nuovi giocatori come Galati, Sereni, Bistarelli, Braccalenti, Fabbroni e Bruschi. La società affronta difficoltà economiche e organizzative. Nel 1990 Conti lascia la presidenza e la Monterchiese retrocede progressivamente. In quegli anni però un monterchiese vola in alto: il dottor Maurizio Checcaglini entra nello staff della Nazionale, collaborando con Vicini, Tardelli e Trapattoni, fino al Mondiale 2002.

Il ritorno alle vittorie

Nonostante le difficoltà, la Monterchiese torna a vincere: nel 1994-95 con la vittoria della Terza Categoria insieme a Mambrini e presidente Baracchi; nel Memorial Bigiarini successo prestigioso firmato da Max Matteucci mentre nel 2004 conquista la Coppa Provinciale con Pescari e Barili, accompagnata da polemiche per la mancata promozione.

Gli anni 2000 e 2010

La squadra vive stagioni altalenanti, ma con Fabrizio Ligi arrivano nuove soddisfazioni: due campionati vinti e il Timone di Bronzo. La società continua a essere un punto di riferimento per i giovani del territorio.

L'era recente e la fusione

Negli anni 2020 la Monterchiese affronta nuove difficoltà e nasce l'Ercolana Monterchiese, poi rientrata nella denominazione storica. Con Baracchi presidente e Giogli direttore sportivo, la squadra torna competitiva, raggiunge i playoff e ricostruisce il rapporto con la comunità.

I protagonisti dello sport Monterchiese

La storia sportiva locale è ricchissima. Possiamo citare Franco Ulivi campione toscano cadetti nel 1989 e campione italiano junior l'anno successivo. Negli anni '50, poi, Aldo Mariani partecipò al Giro Motociclistico d'Italia e alla Milano-Taranto. Per quello che riguarda il ciclismo Arnal-



do Alberti è stato tra i migliori dilettanti italiani, vincendo gare di livello indossando anche la maglia azzurra. Da segnalare anche Giovanni Graziotti che vestì la maglia dell'Areina con buoni risultati a inizio anni '60. Merita la segnalazione anche Giovanni Meozzi che si impose nella gara di ciclismo ai Giochi della Gioventù ad Arezzo nel 1969. Claudio Caselli è stato l'atleta che negli anni '70 ha caratterizzato un periodo positivo per il podismo; tra l'altro a Monterchi esplose la stella di El Nechadi Mustafà, il marocchino che arriverà secondo alla Maratona di Londra. Nell'ambito calcistico il dottor Maurizio Checcaglini, dopo la gavetta della Monterchiese, è entrato nel giro della Nazionale arrivando fino al Mondiale del 2002. Il monterchiese Nicola Terzi è stato uno dei più forti bomber del secondo decennio del 2000. Ha vestito la maglia dell'Arezzo nel 2011-12. In serie D in precedenza hanno giocato Elio Abram con il Sansepolcro e di recente Andrea Laurenzi e Marco Dini nello Sporting Trestina. Tra gli arbitri da segnalare che Sauro Cerofolini ha raggiunto come assistente la serie A e le competizioni Uefa e per un decennio è stato al vertice dell'Associazione Arbitri di Arezzo. Dopo gli anni 30-40 la passione per il pugilato si mantenne negli anni 60-70 grazie agli incontri di Silvano Bischeri che si allenava a Sansepolcro con Pietro Zillone Besi. Un monterchiese sul tetto del mondo è stato Luca Nocentini, da giovane apprezzato podista, fisioterapista di prima fascia che ha fatto parte dell'Italia volley femminile e maschile.



**Via A. De Gasperi, Zona Ind.le Alto Tevere
SANSEPOLCRO (AR) - TEL. 0575 720643**

Il Centro Revisioni Valtiberina e le aziende associate sono a vostra completa disposizione per chiarimenti e prenotazioni

ORARIO APERTURA:

***lun-ven:* 08:30-12:30 /// 14:00-18:00 *sabato:* 08:30-12:15**

AZIENDE ASSOCIATE

COMUNE DI SANSEPOLCRO: Acì Sansepolcro - Bigioli Auto - Auto Bernacchi - Viggiani Auto - F.G.D. di Tricca D. - Officina Senesi Paolo - Autofficina Guadagni G. - Autofficina MG di Coleschi e Santillo - Meoni Auto - Cardelli Auto Srl - Officina Borgo di Caraffini - CRA Centro Ricambi - Supercar Srl **COMUNE DI ANGIARI:** Berga di Bergamini - Senauto di Senesi - Autofficina Corsi Auto Srl **COMUNE DI SESTINO:** Autofficina Crestini Snc - Autofficina Dindelli Daris



**PREMIO
MICHELANGELO**

1ª edizione

26 GIUGNO

CAPRESE MICHELANGELO

Ore 18 • Casa Natale di Michelangelo Buonarroti

OSPITE D'ONORE
PREMIO MICHELANGELO 2026
GIANCARLO BROCCI

PRESENTA
ANDREA FRANCESCHETTI







Sarà una serata dedicata ai valori dello sport, alla promozione del territorio e alle storie di uomini che hanno saputo trasformare una passione in un patrimonio collettivo quella in programma venerdì 26 giugno alle ore 18 presso il Museo Casa Natale di Michelangelo Buonarroti a Caprese Michelangelo, in occasione della prima edizione del “Premio Michelangelo”. L’iniziativa è organizzata dalla Polisportiva Michelangelo con il patrocinio del Comune di Caprese Michelangelo e della Provincia di Arezzo e si svolgerà in una delle location più suggestive della Valtiberina. A condurre l’incontro sarà Andrea Franceschetti, che accompagnerà il pubblico in un momento di confronto e approfondimento dedicato al mondo dello sport e alle sue molteplici connessioni con la cultura, il turismo e la valorizzazione delle comunità locali. Ospite d’eccezione della serata sarà Giancarlo Brocci, ideatore e anima dell’Eroica, la celebre manifestazione ciclistica nata a Gaiole in Chianti che

negli anni è diventata un fenomeno internazionale. Grazie alla sua intuizione e alla capacità di coniugare sport, paesaggio, tradizioni e sostenibilità, l’Eroica è oggi un modello riconosciuto in tutto il mondo, capace di attrarre migliaia di appassionati e di promuovere i territori attraverso il fascino del ciclismo d’altri tempi. L’incontro rappresenterà l’occasione per ripercorrere la storia di un progetto che ha saputo superare i confini regionali e nazionali, mantenendo però un forte legame con le proprie radici e con i valori autentici dello sport. Un racconto che ben si inserisce nello spirito del Premio Michelangelo, nato per valorizzare personalità, esperienze e iniziative capaci di lasciare un segno nel mondo sportivo e nella società. La scelta di ospitare l’evento nella Casa Natale di Michelangelo Buonarroti aggiunge ulteriore prestigio all’appuntamento, creando un ponte ideale tra cultura, storia e sport. L’ingresso è libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.

NICOLETTA SPINELLI

una creativa alla ricerca del bello tra la Riviera Adriatica e la Montagna Toscana



I territori si nutrono, anche dal punto di vista culturale, delle energie che alcuni forestieri finiscono per recare; è il caso della creativa Nicoletta Spinelli di Ravenna che, ormai da molti anni, vivifica il territorio della Valtiberina Toscana partecipando alle iniziative della Compagnia Artisti e organizzando mostre proprie. Ha dato vita quasi a una corrente di libero scambio artistico tra il suo territorio di appartenenza e la valle Toscana dove ha prodotto eventi a cui ha fatto partecipare i suoi conterranei e ha finito, in senso inverso, per capitanare gli artisti di questo territorio in iniziative della Riviera Adriatica. La sua presenza nel territorio Toscano è diventata costante da quando ha acquistato un'abitazione nel Comune di Caprese Michelangelo, una sorta di buon ritiro dove trascorre gran parte del tempo che la vede libera dagli impegni in Riviera. Diplomata al liceo artistico Pier Luigi Nervi, ha poi frequentato il DAMS. Tante le passioni

che ha avuto modo di esercitare in ambiente artistico; la fotografia, la creazione di opere di artigianato in legno, mosaico ceramico, ferro e vetro e la pittura soprattutto ad olio. Oltre che a Sansepolcro e a Ravenna, ha esposto in collettive e ha realizzato mostre personali di pittura e di fotografia a Cortona, Arezzo, Pieve Santo Stefano, Firenze, Roma, Preganziol (TV); è Membro dell'Associazione Culturale La Corte di Felsina di Bologna e dell'associazione Artej-Ritagli d'Arte di Russi (RA). È presente su cataloghi di caratura nazionale e riviste d'arte ed è, tra l'altro, autrice delle immagini di copertina dei volumi dal titolo "Donne che sorridono" nella Collana legata al Premio Nazionale di Narrativa "Scrivere Donna", Nona Edizione Neos Edizioni 2018, e "Alla ricerca della bellezza", curato da Anna Rita Delucca, Collana Scarlatta Saggistica, Cordero Editore, 2019. "La creatività è la vita che scorre nelle vene, è il filo invisibile che mi guida an-



Siamo in
Via Divisione Garibaldi, 6
 Zona
 Industriale Santa Fiora
Sansepolcro

ACI SANSEPOLCRO RADDOPPIA





che nei miei viaggi di scoperta, a caccia di immagini e di esperienze emozionali da condividere - dice la Spinelli - è quello che ti permette di comunicare la tua visione al mondo esterno, agli amici, agli sconosciuti; è il treno in corsa sul quale salti ogni volta che resti colpito da un raggio di luce che filtra da una finestra o tra le fronde di un albero nel fitto del bosco e cerchi di acchiappare quel momento per poterlo raccontare agli altri". È sempre stata affaccendata dietro ai colori e alla creazione di qualcosa, a cominciare dai primi giochi infantili che la vedevano lavorare la terra bagnata del cortile o partecipare ai lavori fatti a casa, con ferro e legno, dal padre. Difficile scegliere nella sua ampia produzione, lavori più rappresentativi. Che si dedichi alla pittura o alla fotografia, tratta tutte le opere con la premura di fermare e fissare la meraviglia; dai giochi di luce e ombra nei boschi agli sguardi femminili, dipinti, dai panorami della

montagna ai tramonti sul mare o sui canali, fotografati, c'è sempre quella ricercata ieraticità improntata a una compostezza quasi sacerdotale e solenne; c'è la volontà di fermare il bello da cui lei si sente chiamata. La pittura e la fotografia per lei sono facce della stessa medaglia. "Quando principalmente dipingevo - racconta - lavoravo sempre esclusivamente su fotografie prese da me, e ora che principalmente invece mi esprimo con la fotografia, mi accorgo di quanto sia importante e quanto mi sia d'aiuto la potente impostazione compositiva sulla quale ho lavorato nei trenta anni passati, e quanto sia importante conoscere le dinamiche visive che creano i rapporti cromatici, nel momento della post produzione su computer degli scatti grezzi".

di Michele Foni

TRATTAMENTO CORPO O VISO ALLA VITAMINA C

- FAVORISCE L'ABBRONZATURA
- PREVIENE GLI ERITEMI E LE MACCHIE CUTANEE

TRATTAMENTO PROVA €40 ANZICHÈ €80

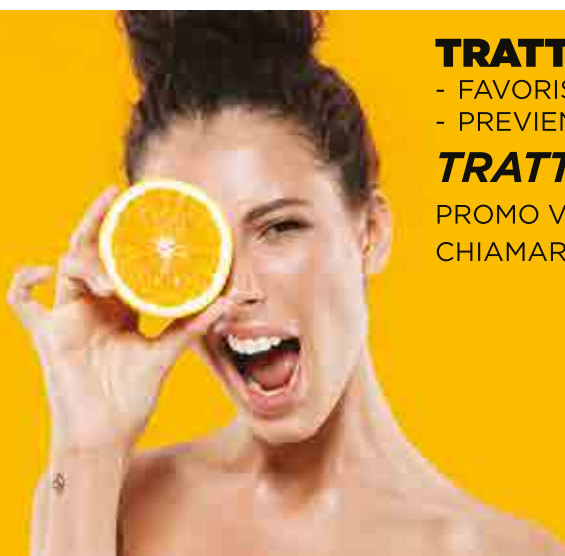
PROMO VALIDA FINO **AL 15 LUGLIO**

CHIAMARE O INVIARE MESSAGGI WHATSAPP AL: **366 9541656**

Farmacia
Cantucci
Beauty

Farmacia
Cantucci
Beauty

CONSEGNA QUESTO TAGLIANDOINO
E AVRAI DIRITTO ALLA PROMOZIONE
SUL TRATTAMENTO CORPO O VISO ALLA
VITAMINA C



BIGLIETTI
DISPONIBILI SU

Ticket

Sms

BERTA

MUSICFESTIVAL

I CITTI
DEL
FARE.



SANSEPOLCRO
PIAZZA TORRE DI BERTA



ENRICO
NIGIOTTI

FRANCESCO
RENGA

MAURIZIO
LASTRICO

NOMADI

28 AGOSTO

29 AGOSTO

30 AGOSTO

31 AGOSTO