

L'eco *del* TEVERE

*Periodico della Valtiberina Toscana,
dell'Altotevere Umbro e dell'Alto Savio*

Anghiari

Introdotta l'addizionale Irpef
e l'opposizione mugugna

Alto Savio

Sul Fumaiolo alla scoperta
delle tre "vene" del Tevere

Turismo

Arrivi e presenze in crescita
da Bagno di Romagna a Città di Castello

Città di Castello

La carriera di Silvano Ramaccioni,
primo team manager calcistico d'Italia

Inchiesta

Il dopo-referendum sull'acqua:
cosa è cambiato

Sansepolcro

**I tanti problemi di Porta Fiorentina:
una passeggiata fra i malumori dei biturgensi**

GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO



INSIEME DI GUSTO.



www.valtiberino.com

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



www.saturnocomunicazione.it
info@saturnocomunicazione.it

- Sansepolcro, intervista con l'assessore Chiara Andreini pag. 4
- Sansepolcro, Danilo Bianchi e il dopo-referendum sulle acque . pag. 5
- Anghiari, maggioranza e opposizione divise sull'addizionale Irpef pag. 6
- Anghiari, i 35 anni di attività del gruppo donatori di sangue "Fratres" pag. 7
- Pieve Santo Stefano, bando per il servizio civile regionale pag. 8
- Pieve Santo Stefano e l'8 settembre, storia di una devozione paesana pag. 8
- Monterchi e la sua Confraternita di Misericordia pag. 9
- Caprese Michelangelo, la Co2 risorsa anche per il Comune? pag. 10
- Badia Tedalda, l'assessore Alberto Santucci lascia il sociale. pag. 11
- Sestino, fine settembre con la mostra nazionale della Chianina pag. 12
- Bagno di Romagna, la scoperta del turismo sociale in un'estate ok pag. 13
- Verghereto, perché il Tevere nasce in Romagna pag. 14
- Città di Castello e i tifernati illustri: Silvano Ramaccioni pag. 15
- Città di Castello, turismo in crescita sotto la spinta degli stranieri pag. 16
- La videosorveglianza e l'ordine pubblico a San Giustino pag. 17
- Le eccellenze del territorio ... pag. 18
- Aziende in vetrina: la O.M.A.C. snc di Sansepolcro pag. 19
- Rubrica: "A 360 gradi con ..." Silvia Zeta e Maurizio Ceci pag. 20
- Economia: l'andamento 2011 per la Banca di Anghiari e Stia..... pag. 22
- Piante Giovani: tra disoccupazione e inattività volontaria..... pag. 23
- Erbe e salute: rimedi freschi e naturali per gambe leggere pag. 24
- Satira politica: la vignetta pag. 25
- Inchiesta: il degrado di Porta Fiorentina a Sansepolcro..... pag. 26
- "Buttiamola in satira!", il libro edito da Saturno Comunicazione pag. 29
- Questione di gusto: enoteca "Tirar Tardi", osteria "Il Giardino di Piero" e pizzeria e merenderia "Il Giardino senza Piero" pag. 30
- Questione di gusto: Castello di Sorci pag. 31
- Pollice verde; l'azienda Bruschetti Francesco pag. 32
- L' Esperto: la manovra finanziaria estiva pag. 33
- Salute e benessere: la porno-dipendenza pag. 34
- Inchiesta: il 2012 dell'ospedale di Sansepolcro pag. 35
- Eventi in Valtiberina: la XXXIX Sagra della Polenta a Monterchi pag. 36
- Costi della politica: gli stipendi e i privilegi dei parlamentari italiani pag. 37
- Medicina: la distribuzione giornaliera ideale dei pasti e degli alimenti pag. 38

ANNO 5 - NUMERO 7 - SETTEMBRE 2011

Periodico edito da Saturno Comunicazione sas - Via Carlo Dragoni, 40 - 52037 Sansepolcro (AR) Tel. e Fax 0575 749810

www.saturnocomunicazione.it - e-mail: info@saturnocomunicazione.it - P. Iva 02024710515 - iscrizione al Roc. n.19361

direttore editoriale Davide Gambacci **direttore responsabile** Claudio Roselli

in redazione Silvia Bragagni, Francesco Crociani, Lucia Fabbri, Michele Foni, Davide Gambacci, Claudio Roselli, Maria Gloria Roselli, Ruben J. Fox

con la consulenza di: Dott. ssa Monia Montini, Dott. Alessandro Polcri e Dott. Antonio Cominazzi

impaginazione e grafica Lorenzo Locchi **stampa** Grafiche Borgo srl - Sansepolcro

Commercio e turismo, serve una strategia unitaria

SANSEPOLCRO

Volte nuovi e giovani nella squadra di giunta insediatasi a Sansepolcro dopo l'elezione a sindaco di Daniela Frullani. A occuparsi di questioni strategiche per il futuro della città è senza dubbio la dottoressa Chiara Andreini, titolare delle deleghe concernenti turismo, commercio, marketing territoriale e comunicazione, che ricalca a distanza di 20 anni le orme del padre, il professor Luigi, assessore a Bilancio e Finanze dal 1990 al 1995 nella giunta di Luigi Sarti. Oggi tocca a lei, con la freschezza e l'entusiasmo tipici di chi affronta un'esperienza che richiede molta responsabilità.

Che cosa ha trovato che non funzionava negli ingranaggi della macchina comunale non appena è divenuta operativa nelle sue deleghe?

“La cosa che più mi ha colpito è l'essermi trovata davanti ad ambiti specifici che non erano molto organizzati, vedi in particolare il turismo. Una materia che soffre tuttora nella sua impostazione di quella disorganicità causata dal fatto di essere un settore di spettanza della Comunità Montana, che però si inserisce in una problematica più ampia. Prendiamo ad esempio l'ufficio turistico comprensoriale: è di competenza della Comunità Montana ma anche del Comune di Sansepolcro, per cui il mio primo impatto è stato più difficoltoso. Il turismo è poi trasversale nelle sue prerogative per altri settori: la cultura, l'enogastronomia e il commercio. E' insomma una materia più complessa, tale da richiedere una visione e una strategia unitarie, che coinvolgono nella loro definizione più soggetti: il Comune, la Comunità Montana e la Provincia. La promozione di Sansepolcro avviene anche a livello comprensoriale, quindi è in questo contesto che bisogna impostare il lavoro. Peraltro, non ci sono più le aziende di promozione turistica, quindi ci troviamo a dover affrontare una riforma che può trasformarsi anche in una interessante opportunità, ma bisogna capire bene in che modo muoversi, perché l'interlocutore di riferimento non esiste più: c'è ora un organismo regionale composto dai rappresentanti delle Province, dai referenti della Camera di Commercio e dall'assessore Cristina Scaletti. Questo significa che dovremo farci sentire di più nelle stanze fiorentine, per non correre il rischio di marginalizzazione, tanto più che siamo legati al marchio Toscana, il che se da un lato è certamente un vantaggio, dall'altro alimenta una competizione interna molto forte a tutti i livelli. Ma è anche vero che Piero della Francesca ce l'abbiamo in primis noi e su questo grande artista bisogna insistere”.

Commercio e turismo, due settori che per funzionare hanno bisogno di stare in simbiosi?

“Sicuramente, perché il centro storico di Sansepolcro si distingue non solo per la sua bellezza ma anche per la ricchezza e la qualità dei suoi negozi e del suo artigianato. Da sempre, la particolare offerta commerciale di Sansepolcro è motivo di attrazione anche per gli abitanti del comprensorio. I gestori di ristoranti e bar e tutti gli esercenti in generale si stanno ultimamente impegnando sempre di più per dare della città un'immagine davvero eccellen-

te. Per far funzionare al meglio commercio e turismo, ci vuole una serie di iniziative da calendarizzare in modo razionale, attraverso una programmazione globale che sappia colmare anche i periodi tendenzialmente più morti. Fortunatamente, idee e spirito di iniziativa non mancano all'interno delle stesse associazioni”.

Come intende ponderare i pesi fra le esigenze del centro storico e quelle della grande distribuzione che ruota attorno alla città?

“Non è un compito facile, anche perché ci ritroviamo a ereditare decisioni prese da precedenti amministrazioni e non è pensabile mettere dei paletti di vicinanza. La libera concorrenza è oltretutto un pilastro dell'Unione Europea e se in

determinate zone è prevista la possibilità di realizzare insediamenti commerciali, non possiamo negare alcuna autorizzazione, per cui l'unica strada possibile è quella di fissare le regole in sede di piano regolatore o strutturale che sia. E' importante, comunque sia, salvaguardare l'artigianato locale e le botteghe del centro storico e delle periferie”.

E per placare le proteste relative al divieto di somministrazione degli alcolici dopo una determinata ora?

“Si è tentato di rivedere gli orari pensando che la situazione migliorasse, quando in realtà è cambiato poco o nulla: le lamentele della popolazione per schiamazzi, atti di vandalismo e comportamenti poco civili continuano ad

arrivare ugualmente, ne' è giusto far pagare le conseguenze ai gestori degli esercizi. Abbiamo tentato di potenziare il servizio di controllo con i turni notturni estivi della polizia municipale e operando in sinergia con le forze dell'ordine, ma il problema di fondo da combattere è legato alle modalità di consumo di alcolici e droga. Sul problema dell'ordine pubblico, noi come amministrazione ci sentiamo particolarmente investiti, perché ci sono da tutelare molti interessi: quelli degli abitanti del centro storico, dei commercianti e dei turisti. Stiamo cercando di lavorare insieme alle realtà che stanno a contatto giornaliero con i ragazzi per attivare un percorso educativo che aiuti i giovani a comprendere l'importanza di divertirsi in maniera sana e responsabile”.

Oltre che di commercio, turismo e marketing territoriale, Lei si occupa di comunicazione. Anche sotto questo profilo, ritiene che il Comune di Sansepolcro debba compiere un salto di qualità piuttosto sostanzioso?

“Credo proprio di sì. Dobbiamo individuare la maniera più efficace per tenere informati i cittadini su quanto e cosa l'amministrazione sta facendo per loro. Spesso tutto questo non viene percepito dall'esterno, perché magari passano dei messaggi non completi o la lettura di essi avviene in modo distorto. Stiamo lavorando proprio in questo periodo per potenziare i meccanismi della comunicazione: il cittadino deve essere partecipe della vita amministrativa e ha il diritto di essere informato. Sotto questo profilo, vogliamo incontrare più spesso anche i residenti di frazioni e zone di periferia che godono di considerazione soltanto nel periodo della campagna elettorale”.



CHIARA ANDREINI assessore
del Comune di Sansepolcro

Acqua: la volontà popolare sopra ogni altra ragione

SANSEPOLCRO

La battaglia in favore della ripubblicizzazione dell'acqua non si è certo esaurita con i referendum di giugno. Anzi, pare proprio che comincerà adesso e sarà senza dubbio strenua da parte di una cittadinanza che ha già detto chiaramente come la pensa in proposito. L'intenzione è di non mollare, a costo di mettere in atto forme di "disobbedienza civile". Lo storico trionfo plebiscitario (oltre il 90% abbondante degli italiani ha espresso questa chiara volontà) è rimasto tale solo sulla carta, perchè non ha ancora avuto un seguito all'atto pratico. Della serie: gli italiani hanno indicato una direzione, ma si continua ad andare avanti nell'altra. Danilo Bianchi, ex sindaco di Anghiari e ora consigliere comunale di minoranza a Sansepolcro, è uno dei paladini a livello nazionale del movimento che vuole impedire alle aziende private di trarre profitto dalla gestione del servizio idrico integrato. Sotto questo profilo, l'intensità della sua azione non è certo diminuita: "Anche se sono tornato a fare il professionista tributarista e il docente scolastico, che dal corrente mese di settembre insegna diritto ed economia all'istituto tecnico commerciale di Sansepolcro – premette Bianchi - continuo a fare, come si suol dire, politica attiva!".

Vicenda acque: cosa è cambiato dopo il referendum del 12 e 13 giugno scorsi?

"Tantissimo! La stragrande maggioranza degli italiani ha deciso da quale parte stare: spetta ora ai nostri sindaci e all'assemblea dell'Ato il compito di prendere atto di un risultato delle urne che è stato schiacciante e quindi regolarsi di conseguenza, anche se ho notato – e mi limito a Sansepolcro – che abbiamo un sindaco sotto questo profilo debole, timoroso e obbediente agli ordini del suo partito. Sarebbe intanto opportuno togliere la remunerazione del capitale investito, voce finora pagata dai cittadini: e questo è solo uno dei "magici" effetti dell'esito referendario. In secondo luogo, deve essere operata un'azione nei confronti di Nuove Acque spa che vada verso la sospensione adesso e la definitiva risoluzione poi di una convenzione per l'affidamento del servizio che produce vantaggi solo per i francesi della Suez Lyonnaise des Eaux, i quali realizzano profitti sulla pelle della gente, se soltanto si pensa che percepiscono oltre un milione di euro all'anno sotto la voce "consulenze tecniche", pagate dai soldi dell'utenza. Credo che si tratti di un'autentica vergogna. Come sarebbe opportuno, per una questione anche di dignità e decoro, che presidente e consiglio di amministrazione dell'Aato n. 4 si dimettessero in massa: si sono visti respingere da Tar e Consiglio di Stato le procedu-

re che avevano portato agli aumenti tariffari nel 2009, a dimostrazione ulteriore della loro palese incompetenza".

A suo parere, è possibile tagliare i servizi affidati a Nuove Acque prima della regolare scadenza della convenzione?

"La volontà manifestata in giugno da 27 milioni di italiani è il grande punto di forza che abbiamo e credo che davanti all'evidenza dei fatti sia impossibile nascondersi. Il problema è costituito

dalla posizione di un Partito Democratico che si è rivelato opportunistico e strumentale nei confronti del referendum: ha cavalcato dapprima la protesta popolare ed è salito sul carro in campagna elettorale, per poi dimostrarsi incapace di chiudere con Nuove Acque. D'altronde, è stata una struttura da esso creata a suo tempo e mi rendo conto che eliminarla sia imbarazzante ... Per non parlare di un altro risvolto di non secondario rilievo: la cessione delle quote azionarie di Iride ad Acea per 6 milioni di euro, avvenuta nel 2009, senza alcuna gara e quindi in palese violazione delle norme".

Secondo il suo parere, come si porranno i Comuni di Sansepolcro e di Anghiari, che Lei conosce bene, nei confronti di Nuove Acque?

"Credo che non esista distinzione fra Sansepolcro, Anghiari e altri Comuni: qui – lo ripeto – c'è la volontà popolare dell'Italia intera. Una volontà ineccepibile, per cui gli obiettivi da raggiungere sono due: riduzione delle tariffe dell'acqua e ripubblicizzazione del servizio. Questi sono i punti fermi della nuova situazione che si è configurata all'indomani del 12 e 13 giugno. E siccome la battaglia sembra proprio destinata a continuare come tale, qualora le cose non cambiassero si potrebbe ricorrere a forme di disobbedienza civile, ossia non pagare le bollette dell'acqua. Spero pertanto nella prevalenza del senso civico e quindi che si arrivi al traguardo prefissato senza alcun atto forzoso".



DANILO BIANCHI consigliere di minoranza del Comune di Sansepolcro e uno fra i più attivi animatori a livello nazionale del movimento in favore "dell'acqua pubblica"



GRAFICHE BORGO

Progettazione Grafica - Prestampa
Stampa Offset e Digitale - Allestimento

SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 0575 749987 - Fax 0575 721835 - info@graficheborgo.it

Addizionale Irpef: scelta obbligata per il sindaco, scellerata per la minoranza

ANGHIARI

Per Anghiari è senza dubbio una novità. Non era mai finora accaduto, infatti, che i cittadini anghiaresi fossero costretti a pagare l'addizionale Irpef. È stato stabilito nella "famosa" seduta utile del 30 giugno scorso, quella che fu oggetto di contestazione da parte della minoranza di "Risveglio e Progresso per Anghiari" a causa del non rispetto delle 72 ore fra il momento dell'avvenuta comunicazione ai consiglieri della convocazione del consiglio comunale e l'inizio dello svolgimento dello stesso. L'aliquota fissata è pari allo 0.2 per mille e per il sindaco Riccardo La Ferla si tratta di un passaggio praticamente obbligato, anche se l'opposizione ovviamente non la pensa così. "Siamo stati costretti a introdurre l'addizionale come del resto tutti i Comuni italiani, alla luce delle manovre dettate dal decreto sul federalismo municipale, il quale prevedeva proprio nel suo articolato che, a discapito delle somme non più trasferite ai Comuni, si dava la possibilità alle amministrazioni municipali di recuperare soldi con l'addizionale Irpef e il contestuale raddoppio dell'addizionale dell'energia elettrica comunale, che noi non abbiamo però applicato poiché abbiamo ritenuto che fosse una mossa ingiusta". Un qualcosa di inevitabile, quindi? "Certamente sì, perché è la legge stessa che lo prevede: chi non aveva l'addizionale Irpef l'ha introdotta e chi l'aveva ha potuto aumentarla. Noi ci siamo limitati al minimo, con un parametro di riferimento costituito dai 13000 euro annuali: paga ovviamente chi è al di sopra di questo tetto". Come si spiega allora l'atteggiamento dell'opposizione? "Il bello è che in effetti non si riesce a trovare una spiegazione. È difficile trovare in un consiglio comunale un gruppo che vota contro i provvedimenti che sta prendendo un governo nazionale appartenente al suo stesso schieramento politico. Si tratta di una manovra obbligatoria e di passaggi di bilancio obbligatori, perché il governo non ha sollevato dalla pressione fiscale i cittadini, però impone ai Comuni di andare a ricercare quelle somme che lo Stato non trasferisce più.

Noi, per inviare un segnale molto chiaro, abbiamo anche ridotto le indennità di sindaco e assessori e - cosa ancora più strana - i consiglieri di opposizione hanno votato contro questa riduzione, mentre noi ci siamo dichiarati favorevoli per una questione di giustizia. Le stesse giustificazioni addotte non mi sono sembrate plausibili. Ricordo che abbiamo ridotto le indennità di un ulteriore 5%, che si somma alla precedente decurtazione del 2%. Non so quante giunte comunali siano arrivate a una riduzione del 7%, ma di sicuro questa quota è molto più di ciò che si viene a recuperare con l'addizionale Irpef: chi ha un reddito di 20000 euro, verserà 40 euro come addizionale". E allora, spazio alle ragioni della minoranza: "Quella di aumentare l'Irpef e mettere così le mani nelle tasche dei cittadini anghiaresi, per poter continuare a lasciare intatti sprechi e spese folli degli Assessorati, è stata una scellerata scelta politica dell'amministrazione anghiarese. A esprimersi sono i due membri di "Risveglio e Progresso" che fanno parte della commissione bilancio, ossia Sandro Dini e Alessandro Polcri, i quali aggiungono: "Ogni volta che qualcuno osa criticare o anche solo avanzare perplessità su scelte della giunta, il sindaco e il suo vice, Sandro Attala, si aggrappano alle loro "poltrone ben retribuite", si auto-assegnano patenti di superiorità morale e accusano chi li critica di avere un atteggiamento da minoranza sterile e non propositiva. Solo per aver proposto - per poi sentirci rispondere di no - una riduzione dell'indennità di carica della metà, come del resto altri Comuni a noi vicini hanno messo in pratica già da tempo. A questo punto - affermano Dini e Polcri - ci chiediamo se siamo noi a fare un'opposizione sterile e non propositiva, o è la maggioranza ad essere in difficoltà, non avendo il coraggio di fare determinate scelte. La verità - proseguono i due consiglieri - è che mettere le mani nelle tasche dei cittadini è la strada più facile e immediata, quella che



consente di non tagliare neanche un euro di sprechi e centri di spesa consolidati degli Assessorati; con l'aggravante che, alle prossime elezioni, i cittadini magari neanche se lo ricorderanno di aver pagato a La Ferla 120000 euro l'anno di tasse comunali in più! La giustificazione che il federalismo ha previsto meno trasferimenti è valida, ma sul conto dei Comuni meno virtuosi - prosegue Sandro Dini - mentre altri hanno avuto più soldi perché li hanno saputi spendere meglio". E l'avversario di La Ferla alle elezioni di maggio non si ferma: "Mossa inevitabile? Direi che era assolutamente evitabile, anche perché non si è tenuto conto del fatto che quest'anno ci sono 3-4 pensionamenti di dipendenti, quindi ciò comporterà ugualmente notevoli risparmi. La riduzione degli introiti è pari a circa 60000 euro, a fronte di imposte per 120000: si è andati oltre il minimo indispensabile nelle richieste, nè si è provveduto a tagliare spese inutili". E sulle indennità di sindaco e assessori? "Anche quella è una bella storiella: una riduzione del 5% o del 7% che sia è ridicola, considerando che il sindaco svolge attività a tempo parziale e non pieno. I sindaci di Castiglione Fiorentino e Civitella in Val di Chiana si sono dimezzati lo stipendio e siccome La Ferla ha deciso di continuare la sua professione di avvocato, la riduzione avrebbe dovuto essere più sostanziosa. La gente vuole una riduzione dei costi della politica, ma non del 5% e basta. Questa è la classica "caramella dolce" per far ingoiare la "pillola amara" dell'addizionale Irpef. Tutti i cittadini presto si troveranno ad aver meno soldi e alla fine se ne accorgeranno. Altra cosa che stupisce è che il fatto che si sia parlato di Anghiari come di un'oasi felice, quando invece si trova in alto mare più di altri Comuni".

Donate Fratres!

ANGHIARI

Un nome che per Anghiari costituisce oramai una garanzia, grazie a 35 anni di intensa e proficua attività. Il gruppo donatori di sangue "Fratres" è in vita dal 18 marzo 1976, su iniziativa dell'allora magistrato della locale Confraternita di Misericordia, il cui governatore promosse una intensa opera di sensibilizzazione, all'insegna del motto "Una stilla del mio sangue per un palpito del tuo cuore". Racconta il presidente Pietro Ganganelli: "Non molti furono, in verità, quelli che risposero prontamente all'importante invito; diciannove i primi donatori e sette i soci collaboratori. Le novità, si sa, pur belle e significative, ci mettono del tempo per essere comprese e apprezzate. Nei corso dei suoi trentacinque anni di vita, si è consolidato sia in termini di iscritti che di donazioni, grazie all'impegno dei propri organi di governo e all'encomeiabile risposta da parte di tutto il paese alle svariate iniziative di sensibilizzazione, alcune delle quali sono ormai entrate stabilmente nel calendario annuale delle manifestazioni pubbliche anghiaresi. E' così che da una media di 100-150 donazioni degli ultimi anni '80 si è passati nella decade successiva a quella di 350-400, per arrivare gradualmente al valore di 500-550 dell'inizio del nuovo millennio e a sfiorare nel 2005 l'impensabile soglia delle 600. Tale traguardo è comunque non solo raggiunto ma anche ampiamente superato quattro anni dopo, quando viene conseguita la cifra di 666 donazioni. Ma è alla fine dell'anno passato che si assiste a un vero e proprio boom: contro ogni più rosea aspettativa, l'associazione migliora ulteriormente i già ottimi risultati, piantando la propria bandiera in cima alla storica vetta delle 700 donazioni".

Quanti sono gli affiliati al vostro gruppo?

"In questo momento, gli iscritti all'associazione sono complessivamente oltre 750, di cui 430 donatori attivi, 235 soci sostenitori e 70 soci benemeriti, comprendenti - questi ultimi - tutti coloro che hanno raggiunto ragguardevoli numeri di donazioni ma che ora non possono più continuare in questo impegno, a causa di problemi fisici o per raggiunti limiti di età".

Come si posiziona, a livello di contributi fattivi, il vostro gruppo nell'ambito dell'intera vallata?

"Oltre alla nostra, in Valtiberina Toscana vi sono altre sei importanti associazioni, che quotidianamente si impegnano nel diffondere e consolidare tra la gente la cultura della solidarietà attraverso la donazione del sangue e che fanno riferimento al Centro Trasfusionale dell'ospedale di Sansepolcro. In termini di donazioni annuali, il gruppo "Fratres" di Anghiari occupa stabilmente il secondo posto, alle spalle dell'Avis di Sansepolcro".

In Valtiberina Toscana il fabbisogno di sangue è superiore o inferiore alla disponibilità effettiva?

"Fortunatamente per tutti, la nostra vallata può considerarsi in questo campo un'isola felice. Le donazioni di sangue o di plasma, infatti, non solo riescono a soddisfare le esigenze locali ma

vengono anche in parte utilizzate a livello regionale per far fronte agli alti fabbisogni dei grandi centri ospedalieri toscani quali Firenze, Pisa e Siena. Il rapporto tra unità donate e abitanti è di 105 ogni 1000 abitanti, contro quella nazionale di 40-45.

E' in atto il ricambio generazionale all'interno del vostro gruppo?

"Affinché un' associazione possa mantenersi nel tempo sempre più viva ed efficiente, è sicuramente indispensabile l'arrivo periodico di nuovi iscritti. Anche su questo fronte, il gruppo "Fratres" di Anghiari può ritenersi soddisfatto. Tanti sono i giovani, infatti, che ogni anno entrano a far parte della nostra

famiglia, raccogliendo il testimone di quanti - purtroppo - sono costretti a lasciare per raggiunti limiti di età o per problemi di salute e assicurandoci così un adeguato ricambio generazionale. Per tale scopo, particolarmente curati sono sempre stati i rapporti dell'associazione non solo con il mondo della scuola ma anche con quello dello sport locale".

La Valtiberina è una zona ad alta densità di donatori. Esiste una struttura ospedaliera adeguata oppure andrebbe potenziata?

"Senza invadere campi di altre competenze e rimanendo in quello specifico

del sistema trasfusionale locale, mi sento di affermare che l'attuale dotazione di personale e di mezzi risulta per lo più all'altezza dei bisogni e debbo riconoscere l'impegno di tutti nell'aver superato positivamente i momenti critici di un recente passato, che hanno visto ridimensionato il nostro centro. L'unica vera esigenza, già segnalata da tutte le associazioni "Fratres" della Valtiberina alla direzione ospedaliera, anche tramite l'interessamento della propria presidenza provinciale, rimane quella dei locali, la cui superficie risulta insufficiente. Non è ancora presente, infatti, una vera sala di attesa e di ristoro per i donatori, i servizi igienici sono sottodimensionati rispetto all'utenza e si avverte da tempo la necessità di usufruire di altri spazi per le terapie".

In caso di emergenze, quali sono i problemi più delicati che potrebbero porsi?

"L'accennato ridimensionamento del Centro Trasfusionale di zona, con conseguente perdita della propria autonomia gestionale e del controllo diretto del sangue che, una volta donato, viene immediatamente trasferito nei laboratori provinciali unitamente a quello proveniente dalle altre vallate per i successivi trattamenti, non ha mai comportato fin qui emergenze particolari in fatto di disponibilità. Un'adeguata scorta di esso, infatti, viene costantemente assicurata a tutti i presidi ospedalieri, pronta per far fronte a qualsiasi esigenza sanitaria. L'efficienza dell'intero sistema trasfusionale provinciale e la provata professionalità dei suoi responsabili sono sicuramente in grado, poi, di preservarci da una qualsiasi indisponibilità futura di questa risorsa vitale".



Opportunità attraverso il servizio civile regionale

Si chiama **“AzionePartecipazione”** il progetto di educazione e promozione culturale del territorio che la Pro Loco di Pieve Santo Stefano farà partire dai primi giorni di ottobre grazie anche all’impiego di due giovani del posto selezionati attraverso il bando per il servizio civile regionale. Un’opportunità importante per i due volontari prescelti, che presteranno servizio per un intero anno, ma anche per tutto il paese: i compiti dei ragazzi riguarderanno la collaborazione nella gestione e apertura del Centro Giovani, l’aiuto nella programmazione di attività di doposcuola e la partecipazione alla realizzazione degli interventi educativi, dietro attenta coordinazione degli operatori del Centro. Quattro, infatti, gli obiettivi specifici che verranno portati avanti con il progetto: 1) **“AzioneInterrogazione”**. Verranno organizzate attività di doposcuola destinate principalmente al sostegno negli studi rivolti a bambini e ragazzi in situazioni di svantaggio e barriere linguistiche oltre, a percorsi di prevenzione delle difficoltà di apprendimento di lettura e scrittura, tenuti da un operatore specializzato. 2) **Azione “Riccazione”**. Verranno organizzate attività ludiche e creative destinate a bambini e adolescenti per favorire la socializzazione e la partecipazione e per stimolare la fantasia; corsi artistici per bambini organizzati con il supporto di esperti del settore e Cineforum per adolescenti. 3) **“AzioneNavigazione”**. Verrà potenziato il servizio di Inter-

net Point del Centro Giovani per garantire ampia fruibilità anche a chi non dispone di computer e di accesso internet nella propria abitazione; un’esigenza, questa, sentita in particolare modo dagli immigrati e dai loro figli, che fino ad oggi sono stati i maggiori utilizzatori di questo servizio. La presenza del personale d’appoggio consente agli utenti meno esperti di acquisire quelle competenze di base e quelle precauzioni necessarie per una buona e consapevole “navigazione” in rete. Verranno organizzati corsi di “Alfabetizzazione Informatica”, volti anche all’eliminazione del digital divide e corsi di informatica base per anziani. Un ultimo aspetto, non di secondaria importanza, è la completa gratuità del servizio. 4) **“Azione Generazione”**. Verranno organizzati eventi volti a favorire lo scambio intergenerazionale e a valorizzare la comunità locale e il territorio: attività volte alla riscoperta delle locali tradizioni popolari e delle ricchezze culturali, artistiche e ambientali. Verranno organizzati incontri che prevedono la partecipazione di piccoli gruppi - formati da bambini e anziani - con l’intento di promuovere l’incontro e favorire il dialogo e lo scambio intergenerazionale. Per raggiungere l’obiettivo la Pro Loco di Pieve Santo Stefano si avvarrà della memoria storica conservata dalla Fondazione Archivio Diaristico Nazionale (oltre 6000 diari, memorie, epistolari) e della collaborazione del Centro di Documentazione Storica della Civiltà Contadina D. Dini.

Il 7 e l’8 settembre, Pieve Santo Stefano diventa il palcoscenico della più importante festa religiosa paesana, che celebra la Madonna dei Lumi con processioni e giochi di luce, ma soprattutto con quella devozione che trasforma per un mese tutti i pievani in elettricisti, falegnami e disegnatori per trasformare le vie, le piazze e i ponti in uno spettacolo sfavillante di luci e colori che ogni volta richiama tanta gente da tutta la Valtiberina. Per ripercorrere la storia delle luminarie realizzate dai rioni negli ultimi quarant’anni, dal 18 al 21 agosto nella sala della Filarmonica Brazzini è stata allestita una mostra, organizzata dal Gruppo Storico “Palio dei Lumi” e intitolata “L’8 di luci”, che ha attirato tanti cittadini curiosi di rivivere momenti passati di una passione che coinvolge tutte le fasce d’età e sopravvive grazie all’impegno di tutti. Ma perché la Festa della Madonna dei Lumi è così sentita a Pieve? Perché l’8 di settembre è un giorno “sacro” per i pievani? Interviene a supporto Andrea Franceschetti, pievano doc e appassionato di storia locale. L’anno di riferimento, non certo un anno di grazia, è il 1631: Pieve, che anche nel prosieguo della sua storia ha avuto a che fare con terremoti, bombardamenti e alluvioni, venne duramente colpita dalla peste e la Madonna dei Lumi si rese protagonista dell’ennesimo miracolo, salvando il paese da questa terribile epidemia. Il giorno scelto per il ringraziamento e la conferma della grande devozione del paese è appunto l’8 settembre, poiché è quello della Natività della Beata Vergine Maria. La chiesa della Madonna dei Lumi, costruita nel 1590 in stile tardo rinascimentale, è stata l’omaggio verso questa Madonna di cui esisteva una edicola sacra all’ingresso del paese e alla quale i pievani avevano attribuito diversi miracoli, in particolare guarigioni. E siccome si narra che sarebbero stati visti degli angeli con in mano torce accese dirigersi verso l’effigie della Madonna dei Lumi, ogni anno – la sera del 7 settembre, alla vigilia della festa – si ripete il rito con la processione che parte dal Tempietto del Colledestro e arriva alla chiesa. Così per sommi capi. Da cima a fondo, al calar della notte, il paese si riveste di lumi, le case incorniciate da candele, i rioni storici (Ponte Vecchio, Ponte Nuovo, Rialto e Centro Paese) immersi in racconti di luce sempre più belli. Le giornate di festa sono precedute dalla rievocazione storica dell’Assedio dei Lanzichenecchi del

8 settembre, la devozione di Pieve

1527 e dal sorteggio per gli abbinamenti delle due semifinali della XXXIV edizione del “Palio dei Lumi”, un torneo molto simile al calcio storico fiorentino che si svolge ininterrottamente dal 1978 e che viene disputato dalle squadre dei 4 rioni, con finale l’8 settembre. Un corteggio storico (che si ripete lo stesso giorno) composto di centoventi figuranti tra araldi, sbandieratori, tamburini, cavalieri e dame, tutti vestiti in magnifici costumi rinascimentali, per attraversare il corso e giungere in Piazza della Collegiata. Una suggestiva sfilata con i Sindaci dei quattordici Comunelli rurali in cui era diviso il Vicariato e i Priori dei quattro Rioni: fra tutti spicca il Vicario, messer Antonio Castellani, valorosissimo difensore di Pieve e anima della resistenza al nemico.

MICHELANGELO
GIOIELLI

MADE IN ITALY

Tel. 0575 791109 - www.michelangelogioielli.com

La Misericordia, vera istituzione paesana

MONTERCHI

Quando una o più associazioni diventano vere e proprie istituzioni per un paese, specie se poi l'intero Comune non arriva a contare nemmeno 2000 abitanti. Se la Pro Loco svolge una funzione ben precisa da una quarantina di anni, a Monterchi la Confraternita di Misericordia – che di anni ne ha più di 150 – è protagonista di un'autentica missione che rispecchia una fra le più secolari e sentite tradizioni della Toscana. Ne parliamo con il governatore locale, Marco Lacrimini.

A Monterchi la Confraternita di Misericordia è l'associazione più antica del paese?

“Sì, fu istituita dopo la metà del 1800 con regio decreto e aveva la funzione di gestire l'ospedale situato nel Comune di Monterchi, oltre a svolgere la gestione dei servizi funebri e di sostentamento alle persone più bisognose. La Misericordia di Monterchi resta ancora oggi proprietaria dello stabile dell'ex ospedale, che è stato ristrutturato circa 4 anni fa”.

Quale peso assume la Misericordia a Monterchi?

“La Misericordia si è distinta da sempre per la generosità e la disponibilità con cui i suoi iscritti hanno sempre realizzato i vari interventi nei confronti dei più bisognosi, svolgendo le proprie attività con dedizione e premura per il prossimo”.

La Misericordia è la realtà associativa con più iscritti a Monterchi?

“Sì, la Confraternita di Misericordia è la realtà con più iscritti del paese: nel 2010, lo stato del corpo di compagnia vedeva tesserate 550 persone che, su un totale di circa 1800 abitanti, significano quasi un terzo della popolazione. I confratelli attivi erano 97, le consorelle attive 67. Più numerosa è la fascia dei confratelli aggregati con 242 persone, mentre le consorelle aggregate sono 149”.

Quanti sono i confratelli iscritti e quanti sono i volontari realmente operativi?

“Contiamo esattamente 100 volontari attivi, suddivisi in 65 fratelli e 35 sorelle. Per attivi si intende che, in caso di necessità, sono sempre reperibili a qualunque ora della giornata per il trasporto di malati o aiuto di persone - soprattutto anziane - in difficoltà”.

Quali sono le attività che svolge la Misericordia?

“Le attività che la Confraternita svolge sono diverse: dai servizi di spostamento sanitario, i quali consistono principalmente nel trasporto di dializzati, in visite mediche e in trattamenti presso i centri ospedalieri di Arezzo e di Sansepolcro; servizi di presenza al telefono per garantire la reperibilità durante le ore notturne nelle fasce orarie 20.00-07.00 nei giorni feriali, prefestivi e festivi; il servizio diurno feriale dalle 7.00 alle 20.00 è garantito dalla presenza di altri confratelli; i servizi di brigata sono quelli svolti da confratelli e consorelle che partecipano a funerali e/o manifestazioni religiose indossando la veste storica “cappa”; il prestito di

presidi sanitari quali carrozzelle, stampelle, deambulatori; il trasporto di emoderivati quale trasporto sangue; la partecipazione a manifestazioni locali o di vallata. I servizi effettuati nel 2010 sono stati 625, con i quattro mezzi in possesso alla Confraternita. Il Fiat Ducato adibito ad ambulanza ha svolto tre servizi, percorrendo 42 chilometri; il Fiat Scudo, anch'esso trasformato in ambulanza, ne ha svolti 113 percorrendo 8049 chilometri. Il mezzo che ha effettuato il maggior numero di servizi è stata la Fiat Punto con 337 spostamenti, percorrendo un totale di 9387 chilometri. Da non dimenticare è sicuramente il Fiat Doblò, mezzo che ha percorso ben 25401 chilometri anche se ha effettuato “solo” 172 servizi. Stilando la relazione a fine anno si è arrivati a percorrere un totale di 42879 chilometri, che non sono certo pochi. Passiamo ora ai servizi di guardia al telefono, che sono stati 55 in totale. Per quelli di brigata, invece, due di istituto in occasione dei Sepolcri e del Gesù Morto, mentre per i confratelli e le consorelle scomparse sono stati ben 16. La Misericordia di Monterchi, come già detto, offre anche il servizio di prestito di presidi sanitari vari come carrozzelle o stampelle, che nel 2010 sono stati 24”.

Quante sono le occasioni nel corso dell'anno che vedono riuniti tutti i confratelli?

“Le occasioni sono molte, come l'assemblea generale e la festa della Misericordia che tutti gli anni si consuma l'ultima domenica del mese di agosto presso la chiesetta di San Lorenzo. Inoltre, il Venerdì Santo della Pasqua siamo presenti durante la tradizionale processione”.

Quali sono i problemi principali che deve fronteggiare una realtà di questo tipo?

“Il problema principale è che la popolazione di Monterchi sta sempre di più invecchiando e la Misericordia non riesce a soddisfare le esigenze di tutti gli abitanti. Non è sempre facile reperire i volontari, specialmente nei momenti di necessità”.

Ci sono delle iniziative particolari nelle quali intendete coinvolgere l'intero paese?

“Confrontarsi per capire quali sono i veri valori della vita spesso dimenticati o messi da parte, a scapito dei vizi e delle tentazioni che governano il mondo che ci circonda. Non vogliamo imporci come guida spirituale, ma affiancare la cittadinanza nel ricercare - sempre insieme - i principi cardine di vita. La capacità di sintesi culturale è andata perduta: oggi giorno, tutti sembrano ascoltare e seguire la modernità senza avere la forza di impostare un dialogo tra le sue tradizioni e il mondo che lo circonda”.





DI FONI MASSIMO E FABRIZIO

**INSTALLAZIONE
IMPIANTI ELETTRICI
E AUTOMATIZZAZIONI**

0575-789377

ANGHIARI - (AR)



Estrazione Co₂, la minoranza chiede un ritorno maggiore per il Comune

CAPRESE MICHELANGELO

A Caprese Michelangelo, nella piccola frazione di San Cassiano, ha sede lo stabilimento per l'estrazione dell'anidride carbonica. Una sostanza formata da un atomo di carbonio legato a due atomi di ossigeno e ritenuta uno dei principali gas serra presenti nell'atmosfera. Facciamo un passo indietro. Come si è scoperto che nel territorio di Caprese era presente questa sostanza? Più di trent'anni fa, esattamente nel 1980 alla società di estrazione petrolifera Agip - all'epoca ancora di proprietà Eni - venne concesso un permesso per la ricerca di idrocarburi proprio nella zona di San Cassiano, poiché la conformazione geologica pareva nascondere almeno il metano, se non addirittura il petrolio. Due anni dopo iniziano i lavori di perforazione del terreno e appena ventiquattro mesi dopo si è arrivati alla profondità di circa 5000 metri, ma con esito negativo. Di petrolio, o perlomeno di metano, neppure una traccia esce; solamente una rilevante quantità di anidride carbonica - circa 10 milioni di metri cubi - quella usata per rendere frizzante l'acqua o per produrre il "famoso" ghiaccio secco. L'azienda Agip, però, non è interessata affatto a questa sostanza e decide

di chiudere il foro eseguito e di mettere in completa sicurezza l'area. Per una ventina di anni, nessuno si è interessato a questo materiale, quasi da dimenticarsi che è presente a San Cassiano in quantità enormi. A questo punto arriva la ditta Consorgas srl, un distaccamento della multinazionale Air Liquid; chiede il permesso alla Regione Toscana per riaprire i fori eseguiti anni addietro, spendendo circa 2 miliardi del vecchio conio. Inoltre, la Consorgas propone al Comune di Caprese Michelangelo la costruzione di uno stabilimento chimico all'interno di questa area. Lo sfruttamento del giacimento è di concessione governativa e una volta che è stata pagata quella tassa non occorre sborsare ulteriore denaro. In precedenza - per motivi pressoché logistici - la Consorgas aveva proposto al vicino Comune di Pieve Santo Stefano l'ospitalità per la fabbricazione di uno stabilimento, ma da parte dell'amministrazione comunale era arrivato un netto rifiuto. "Lo stabilimento per l'estrazione dell'anidride carbonica è terminato - spiega il sindaco di Caprese, Filippo Betti - anche se al momento attuale l'estrazione sfiora il 50%. Dal corrente mese di settembre riprenderà l'attività e gradualmente l'impianto andrà a pieno regime. Si attenderà il pieno completamento della struttura anche esteriormente e poi, assieme alla ditta Consorgas, si procederà con l'inaugurazione ufficiale. E' stato anche assunto un

ragazzo residente a Caprese Michelangelo come tecnico - continua - anche se al momento attuale è stato affiancato da una persona più esperta di Sansepolcro. La struttura di San Cassiano è poi stata appaltata a una ditta esterna per il controllo diurno e notturno. Il Comune di Caprese riceve dalla ditta proprietaria - spiega il primo cittadino - 1,5 euro per ogni tonnellata di anidride carbonica estratta che significano circa 90-100mila euro annui. Ovviamente, in questi casi vale la teoria che più estrai e più guadagni. La Consorgas ha in gestione l'impianto di San Cassiano per circa 25 anni - prosegue Betti - anche se le concessioni arrivano da organi sovracomunali come Regione e Provincia. Per esempio, la Regione Toscana ha concesso l'autorizzazione all'estrazione di questa sostanza. Il Comune di Caprese Michelangelo - sottolinea Betti - ha ricevuto un contributo pari a 110mila euro da parte della Regione per l'installazione di un impianto fotovoltaico in un edificio comunale. I lavori sono già stati appaltati e a breve inizieranno. Il Comune riceve un introito poiché l'energia in esubero viene venduta - conclude il sindaco - ed è nostra intenzione pagare con il dena-

L'impianto estrattivo di CO₂ di San Cassiano

ro in entrata la tassa sulla nettezza urbana (Tarsu) agli abitanti della zona limitrofa al punto di estrazione dell'anidride carbonica". I toni si sono placati anche da parte dell'opposizione capresana: "In un primo momento abbiamo avuto una certa perplessità - spiega il capogruppo di minoranza, Quinto Romolini - poiché questa zona è abbastanza sismica e non sapevamo cosa sarebbe successo sotto il suolo con una pressione del genere, dato che il giacimento arriva sotto l'invaso di Montedoglio. I geologi - continua - ci hanno rassicurato che la zona è in piena sicurezza e quindi abbiamo tirato un sospiro di sollievo. La struttura costruita a San Cassiano ha un impatto ambientale minimo ed è stato eseguito un buon lavoro. Abbiamo incaricato una ditta specifica di effettuare le analisi dell'acqua del torrente che sfiora il giacimento: attualmente non risulta inquinata, ma abbiamo già in programma di monitorare la zona in futuro. Durante un consiglio comunale - spiega Romolini - noi come opposizione abbiamo votato contro poiché crediamo che la cifra di 1,5 euro per tonnellata sia abbastanza irrisoria. Almeno il doppio chiediamo, dato che comunque un coefficiente di rischio nel nostro territorio c'è - conclude Romolini - così da produrre un ritorno nelle casse comunali di almeno 200mila euro ed evitare che i soldi finiscano sempre nelle mani dei privati".



Via Roma, 51 - Caprese Michelangelo (AR)
Tel. 0575 793921 - 793941

"Il Cerro",
RISTORANTE

Via Il Cerro, 120 - Caprese Michelangelo (AR)
Tel. 0575 793923

L'ASSESSORE ALBERTO SANTUCCI LASCIA IL SOCIALE

BADIA TEDALDA

“Rassegno le mie dimissioni!”. Così spiega Alberto Santucci, vicesindaco di Badia Tedalda e assessore a Sociale, Sanità e Politiche Giovanili della Comunità Montana Valtiberina Toscana. “Un incarico difficile – prosegue - creato con tante difficoltà dieci anni fa dall'assessore Paola Barfucci, che per prima capì l'importanza di questo servizio associato di grande responsabilità; un servizio che ho portato avanti per due anni esatti con onestà, serietà, rispetto, equilibrio e competenza e che lascio volontariamente prima della scadenza naturale. Non mi dimetto ancora, invece, dalla carica di consigliere della Comunità Montana solo e soltanto per soddisfare la specifica richiesta manifestatami dal sindaco di Badia Tedalda, Fabrizio Giovannini. Le motivazioni sono costituite dal netto e inconciliabile contrasto di vedute e di opinioni tra me e il gruppo di maggioranza all'interno della Comunità Montana – spiega Santucci - circa tempi, modi, strumenti scelti e sistemi adottati per la trasformazione della stessa Comunità Montana in Unione di Comuni. Sono orgoglioso: indistintamente, ringrazio le tante persone (rappresentanti di enti, istituzioni, sindacati, associazionismo, società civile ecc.) che in questo biennio hanno collaborato con me per migliorare le prestazioni socio-assistenziali e socio-sanitarie tanto nella Valtiberina Toscana collinare quanto in quella

**ALBERTO SANTUCCI**

pù squisitamente montana e disagiata. Consiglio al futuro presidente - continua Santucci - e alla nuova giunta esecutiva di fare tutto il possibile per realizzare i seguenti cinque punti: 1) non dividere la Valtiberina Toscana con un'Unione di Comuni che non li comprenda più tutti e sette; 2) non rinegoziare le rappresentanze paritarie dei Comuni nell'ente comprensoriale; 3) non accettare la proposta della giunta istituzionale perché chiunque vinca debba poter governare e mettere la propria faccia, anche perché rappresenterebbe un doppio rispetto alla conferenza dei sindaci; 4) lavorare per realizzare l'integrazione socio-sanitaria, ma elaborando un modello alternativo a quello “fuorilegge” della società della salute; 5) coinvolgere nella redazione del nuovo statuto dell'Unione dei Comuni Montani Valtiberini Toscani tutti e 21 i consiglieri della Comunità Montana e non solo i sette sindaci o loro delegati, anche perché in questa fase ogni singolo contributo può essere veramente molto importante. Da sempre credo in quello che faccio. Ed essendo un uomo libero, non sono disponibile a fare cose in cui non credo, pertanto lascio! Non sono un politico di professione, come qualcuno mi ha etichettato, ne' tantomeno un falso! Tutti gli assessori di Badia Tedalda, eletti prima di me, che hanno rappresentato il sociale, sono riusciti a portare servizi assistenziali nei Comuni più disagiati dove la maggior parte della popolazione è anziana, con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita, considerando che in precedenza non era presente nemmeno l'assistente sociale. Con queste dimissioni in Comunità Montana, nulla deve far pensare - conclude l'ex assessore al Sociale, Alberto Santucci - che io non abbia amministrato con serietà e passione; spero che il mio successore metta al primo posto l'interesse di tutti i cittadini”.



SANSEPOLCRO - CITTA' di CASTELLO - AREZZO

Piazza Don Fiorenzo

In occasione della festa annuale culminata con il ritorno alla disputa del Palio dei Castelli a Badia Tedalda, l'amministrazione comunale ha proceduto con l'intitolazione della piazza millenaria di Badia Alta alla memoria di Don Fiorenzo Moretto, che per oltre sessant'anni è stato amato parroco del paese. All'evento hanno preso parte il sindaco Fabrizio Giovannini e l'assessore provinciale Carla Borghesi, mentre benedizione e taglio del nastro sono stati affidati a Padre Giovanni Spadola. “La scelta del Comune – ha detto il primo cittadino – è l'omaggio al parroco rappresentante di tutti, alla persona che ha saputo creare un vero rapporto sociale tra chiesa spirituale e i suoi parrocchiani”.



PICCINI PAOLO
GAS SERVICE
s.p.a.

Da oltre 30 anni qualità e convenienza
nel gas da riscaldamento

Sansepolcro (AR) - Via Senese Aretina, 98 - Tel. 0575 742836 - Fax 0575 733988
web: www.piccini.com - e-mail: info@piccini.com

Mettici alla prova!



Dalla "fiera del Ranco" alla Mostra nazionale della Chianina

"Delle medievali fiere appenniniche – al Sasso di Simone, al Passo di San Cristoforo, al Ranco e per San Michele, il 28 e il 29 settembre – solo quest'ultima è sopravvissuta; anzi è stata radicalmente trasformata per rispondere alle esigenze moderne del mercato zootecnico". Così Giancarlo Renzi, consigliere in Comunità

29 settembre, giornata in cui il calendario liturgico ricorda San Michele Arcangelo e ancora esiste un piccolo oratorio sotto questa invocazione: santo caro ai Longobardi ma invocato dalle popolazioni transumanti, che - nella zona - in gran parte partivano per svernare in altre località proprio il 29 settembre. In questo "mercatale" del Ranco confluivano

vati allo stato semibrado e iscritti al libro genealogico". Ciò richiede anche una struttura ricettiva adeguata: nel 2001 si costituisce l'apposito "Consorzio Alpe della Luna" tra Comuni della Valtiberina, Comunità Montana e Provincia di Arezzo, il quale rileva le strutture già appartenenti alla Cooperativa Pratomagno e procede poi con una riorganizzazione degli spazi". L'appuntamento, infatti, giunge a comprendere tre giornate fisse - 27, 28 e 29 settembre - e il progetto originario non era solo "mostra" ma anche "servizi", momento di incontro e di aggiornamento sulle problematiche della zootecnia e della salute animale, sui progetti di sviluppo e sulle esigenze del mercato. Insomma, anche un momento di formazione e informazione, soprattutto in difesa della sfida lanciata in favore della Chianina e del mondo appenninico nuovo. "Il complesso - conclude il ricercatore storico locale Giancarlo Renzi - è stato intitolato a Silvio Datti (in passato anche



Un momento delle passate edizioni

Montana Valtiberina Toscana e nel Comune di Sestino, spiega le tappe che hanno portato a far nascere la mostra dedicata al bestiame in località Ranco, che quest'anno è arrivata alla XVIII edizione. "Ranco - continua Renzi - era l'incrocio di più itinerari stradali e l'incrocio anche di due fiumi: il Marecchia e il Presale. Pertanto, offriva una larga spianata per ospitare un affollato appuntamento, costituita dall'alveo dei fiumi e dalle zone di esondazione. Il luogo dello svolgimento della fiera aveva ancora la caratteristica dell'appartenenza territoriale a due Comuni: Sestino e Badia Tedalda. Due "vocaboli" antichi che indicano la località ne danno le prime fondamentali informazioni: "Mercato Ranco" (1396) e anche "Torre del Ranco", "Ranco Mercatale". Ranco è parola di derivazione longobarda, data alle terre "rancate", cioè diboscate e messe a coltivazione. Origine, tutto sommato, avvalorata anche dal fatto che la "fiera" vi si celebrava il 28 e il

29 settembre, giornata in cui il calendario liturgico ricorda San Michele Arcangelo e ancora esiste un piccolo oratorio sotto questa invocazione: santo caro ai Longobardi ma invocato dalle popolazioni transumanti, che - nella zona - in gran parte partivano per svernare in altre località proprio il 29 settembre. In questo "mercatale" del Ranco confluivano bestiame (bovini, suini, pecore ecc.) e numerose merci, con alta affluenza di pubblico, essendo all'origine "zona franca" e quindi con ampie libertà di partecipazione e gestione. Intorno al 1970, i Comuni di Badia Tedalda e di Sestino, la Provincia di Arezzo con l'assessore Vasco Acciai e l'Associazione Provinciale Allevatori di Arezzo, diretta dal dottor Maurizio Kovacevich, ritengono di rilanciare soprattutto il mercato bovino, indirizzato verso una razza di straordinarie qualità: la Chianina. La data "storica" di celebrazione della "fiera" rimane invariata, ma la località di realizzazione viene spostata, per motivi di opportunità e perché ormai pochissimo frequentata, nei campi lungo la strada che, dopo Ponte Presale, porta verso il Mulinello; fu costituito un consorzio intercomunale per la gestione e una struttura con box in legno per ospitare i capi in mostra. Era il rilancio di una "fiera" ma soprattutto una nuova attenzione al mondo rurale e a un moderno indirizzo zootecnico del quale, in concreto, i protagonisti furono gli allevatori stessi. La strada di una fortunata modernizzazione è ormai aperta: la "fiera" di merci e bestiame si trasforma in mostra provinciale della razza Chianina e finalmente (siamo nel 1994) in "Mostra Nazionale degli allevamenti chianini alle-



La chianina, protagonista della manifestazione

sindaco di Badia Tedalda) e la mostra si è arricchita poi di un centro per il miglioramento genetico della razza chianina, linea femmina. L'antica "Fiera del Ranco" ormai è un ricordo che dovrebbe dare fierezza e coraggio agli allevatori di oggi, veri imprenditori, che a Ponte Presale giocano un ruolo di rilevanza nazionale".



Via Pier Della Francesca, 17 - 06012 - Citta' di Castello (PG)
Tel. 075 8550528



L'EVOLUZIONE DELLA FITOTERAPIA

Visione naturale
di benessere.

BAGNO DI ROMAGNA

Turismo sociale, un nuovo segmento

Bagno di Romagna significa terme. E terme significa turismo. Se dunque quest'ultimo comparto ha la freccia rivolta verso l'alto, anche l'economia del posto sorride. E di motivi per sorridere in questo 2011 la realtà di Bagno ne ha diversi: consapevole della sua forza di luogo termale in cima alla graduatoria regionale per ciò che riguarda la qualità dei servizi forniti (non è poco, in un contesto come quello dell'Emilia Romagna), il Comune capoluogo dell'Alto Savio può guardare con fiducia motivata a quella che può essere benissimo considerata una ventata di ripresa. "Siamo in attesa dei dati oggettivi che lo certifichino nelle voci degli arrivi e delle presenze – esordisce la professoressa Liviana Zanetti, vicesindaco bagnese, assessore al ramo e (lo ricordiamo) presidente dell'azienda di promozione turistica regionale dell'Emilia Romagna – ma l'osservazione macroscopica a Bagno di Romagna dalla metà di luglio in poi, anche attraverso i flussi registrati nei 3 stabilimenti termali, ci porta a concludere che nel mese e mezzo centrale della stagione le presenze siano state massicce e importanti".

La distribuzione dei turisti si è concentrata in alcune strutture oppure è stata uniforme?

"Sia gli stabilimenti termali che gli alberghi hanno lavorato in misura consistente – puntualizza l'assessore Zanetti - ma sono andati bene anche gli agriturismo e quest'anno un incremento sensibile lo ha fatto registrare il fenomeno dell'escursionismo. Coloro che, a causa sempre delle ristrettezze dell'attuale situazione economica, si sono potuti permettere solo una o più giornate sporadiche, hanno scelto la zona di Bagno di Romagna e del monte Fumaiolo per le loro lunghe passeggiate escursionistiche e per apprezzare l'eno-gastronomia locale. E questo significa che anche i nostri ristoranti stilano un bilancio positivo".

Aggiungiamo un altro segmento turistico tipicamente zonale: i tanti laghi in altura e la pratica della pesca sportiva.

"Non vi è dubbio che per gli appassionati di questa attività le strutture naturali non manchino. A proposito di attività sportive, non dimentichiamo la mountain bike: i ciclisti di questa specialità costituiscono un buon "esercito" e i sentieri che mettiamo a loro disposizione sono attrezzati e custoditi".

Novità specifiche legate al turismo di Bagno di Romagna?

"Direi che un aspetto merita di essere sottolineato e si tratta di una conferma rispetto al 2010, anno della vera novità: una sezione proveniente dalle Marche del "Filo d'Oro", associazione che porta in vacanza i portatori di handicap, ha deciso con piacere di tornare a soggiornare qui a Bagno. Come si può notare, abbiamo aperto una porta importante anche al turismo sociale. I graditi ospiti hanno alloggiato in alberghi già attrezzati sotto questo profilo (parlo quindi di abbattimento delle barriere architettoniche) e a convincere gli operatori su un ritorno qui da noi è stata anche la comodità logistica dei servizi primari, concentrati fisicamente in un fazzoletto abbastanza ristretto. E' chiaro che quando sai

di avere a due passi l'ufficio postale, la farmacia e la chiesa, questo diventa un vantaggio importante. Inoltre, queste persone disabili hanno potuto dilettersi nello svolgere attività sportive e ricreative che sono allo studio, vedi le passeggiate lungo i laghi, il tiro con l'arco e la ippoterapia. Per noi è un segmento specifico di turismo in più sul quale vale la pena di lavorare. A compendio di tutto quanto finora abbiamo detto, c'è un particolare che non richiamo mai ma che riveste il suo peso fondamentale, specie in periodi di caldo particolarmente intenso e opprimente come quello che abbiamo vissuto in luglio e nella seconda quindicina di agosto: Bagno di Romagna è collocata all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e fra i prodotti gradevoli che può offrire c'è anche il suo clima, fatto di aria pulita e più fresca".

Quante sono state le iniziative che hanno reso interessante e vivace la permanenza dei turisti a Bagno di Romagna e San Piero?

"Diverse, tanto nel numero quanto soprattutto nel genere variegato delle manifestazioni. Siamo andati dai concerti al ballo liscio, dalle iniziative culturali alle mostre d'arte, con l'appuntamento fisso del mercatino del martedì. Un'offerta tale da soddisfare un po' tutti i gusti e tutte le generazioni".

Assieme dunque a tanti elementi positivi, un unico grande avversario di stagione che sembra finalmente (questo l'auspicio di tutti) essersi fatto da parte. Non è così?

"In effetti, non avremmo previsto di dover fare i conti con il terremoto, che dal 24 maggio fino a metà luglio è stata una costante pressochè quotidiana. Una lunga sequenza di scosse e scossette, anche se quelle un tantino più forti sono state onestamente molto poche, però con il passare del tempo la popolazione del posto è rimasta logorata da un fenomeno che sembrava non dover più cessare e in questo frangente ci hanno dato una mano quei turisti che, decidendo comunque di rimanere, hanno contribuito se non altro a tranquillizzarci. Poi lo sciame sismico si è spostato in direzione di Santa Sofia ed è cessato. Speriamo adesso per un bel po' di non avere più fastidi di questo tipo".

Che cosa ha fatto in più quest'anno Bagno di Romagna per migliorare la propria organizzazione in fatto di turismo?

"Lo scorso 15 agosto abbiamo arricchito il nostro pacchetto, apponendo un altro significativo tassello con l'entrata in funzione del servizio wi-fi. Per tutti i turisti è gratuito, purchè si registrino presso lo lat; imprenditori, giovani e chiunque ne abbia bisogno può così collegarsi su internet, scaricare la posta e chiamare con skype".



La professoressa
LIVIANA ZANETTI
vicesindaco di Bagno
di Romagna,

Le “vene” romagnole del Tevere: opera di Mussolini

VERGHERETO

Nello splendido scenario delle Balze - paese all'interno del Comune di Verghereto, che giace sull'Appennino Romagnolo a 1096 metri sul livello del mare - nasce il fiume Tevere. Siamo esattamente nella vetta del Monte Fumaiolo a più di 1400 metri sul livello del mare, la più elevata dell'Appennino Cesenate, una vera e propria “terrazza” con vista sul Montefeltro, sull'Alto Savio e su una parte della Valtiberina Toscana, nonché sulla Repubblica di San Marino e, in caso di condizioni meteorologiche buone, pure sul Mare Adriatico. Le sorgenti del Fiume Tevere scaturiscono a proprio quattro passi dalla cima del Fumaiolo. Un ambiente incontaminato e suggestivo con piccoli scorci quasi intriganti e avventurieri. Una folta vegetazione di colore verde ricopre il piccolo viottolo di ciottoli che conduce alla sorgente e che ogni giorno viene percorso da decine di persone, turisti e non. Sul monte Savio, oltre all'omonimo fiume, nasce “Il fiume sacro ai destini di Roma”, ovvero il Tevere. Questa frase, formata da sette parole, è stata impressa in una targa di marmo da Benito Mussolini su una stele sormontata da un'aquila, sulla quale compaiono pure tre teste di lupo: e che il Tevere non potesse essere altro che romagnolo (come lui) fu sancito d'ufficio con lo spostamento che il duce effettuò dei confini regionali, distaccando il sito dalla storica appartenenza alle terre del Granducato di Toscana e al legame con Firenze. Mussolini scrisse: “Qui nasce il fiume sacro ai destini di Roma” sul cippo lapideo che adorna il terrazzamento ove sgorga l'acqua del Tevere sul Monte Fumaiolo. Ma è veramente quella la sorgente del Tevere? L'osservatore attento che si reca in loco nota due confluenze fra diverse “vene”, un po' più a valle. Tre vene, dunque, si uniscono e danno luogo ai primi tratti del fiume. Ma a quali quote nascono, quindi? Di certo, ove adesso è il famoso “sito” realizzato da

Mussolini non nasce il fiume. La bocca da cui sgorga l'acqua è al termine di un tratto intubato. Non si può capire da dove si origini quell'acqua, anche per raffronto con le foto di oltre 75 anni fa. Infatti, l'inaugurazione è avvenuta nel 1934; i faggi erano assai più giovani e in maggior numero (il piazzale è artificiale). Risalendo le altre due vene, sembra che queste nascano non di poco più in alto. Così come quella “storica” - se di una sola intubata si tratta - alimenta anche l'acquedotto comunale. Il fiume Tevere, fin dalla sua nascita, è stato l'anima di Roma e il fatto che la città gli debba la propria stessa esistenza è descritto già nella prima scena della leggenda di fondazione, con Romolo e Remo nella cesta che, arenati sotto il *figus ruminalis*, succhiano il colare zuccherino dei frutti in attesa di una vera poppata. Tutti gli insediamenti preromani il cui convergere diede luogo alla Roma storica “vedevano” il Tevere, ma dall'alto e non da vicino, per evidenti ragioni di difesa e perché è sempre stato un fiume soggetto a piene improvvise. Il punto in cui la pianura alluvionale era più sicuramente guadabile era l'Isola Tiberina, accanto alla quale si localizzò in origine il punto di scambio tra le popolazioni etrusche che dominavano la riva destra e i villaggi del Latium Vetus sulla riva sinistra. Inoltre, secondo un'antica leggenda romana, il toponimo Tevere deriverebbe da Tiberino, un discendente di Enea morto annegato nelle sue acque. Il Tevere è sempre stato considerato un corso d'acqua storico, un fiume-museo. Il Tevere, grande fiume dell'Italia centrale e peninsulare, è tributario del mar Tirreno con 405 chilometri di corso ed è il terzo fiume d'Italia per lunghezza dopo il Po (652 chilometri) e l'Adige (410). Solca l'estrema sezione nord orientale della Toscana prima di entrare in Umbria a valle di Sansepolcro e di Anghiari. E' ancora un corso d'acqua di modesta entità quando attraversa Città di



La sorgente del TEVERE

Castello e la valle Tiberina, poi riceve il primo notevole affluente, il Chiascio (82 chilometri) da sinistra. Oltre Todi riceve da destra il Paglia (67 chilometri). Immediatamente a valle di Orte, già in territorio laziale, riceve da sinistra il maggiore affluente, il Nera (116 chilometri), assai ricco di acqua. Il Nera raccoglie le acque del Velino, del Turano e del Salto. Ora la valle diviene molto ampia e il letto del fiume raggiunge fino a 200 metri di larghezza. A monte di Roma vi si getta l'ultimo notevole affluente, l'Aniene (116 chilometri). Il Monte Fumaiolo inoltre, ospita una piccola stazione sciistica ed è attraversato da innumerevoli percorsi che danno modo di praticare anche sci di fondo, trekking, mountain bike e arrampicate. Nei dintorni delle Balze si trovano suggestivi eremi religiosi, come quello di Sant'Alberico. All'ingresso del centro paese, c'è la piccola chiesa di Santa Maria Assunta, che custodisce anche due terrecotte invetriate di inizio '500, una delle quali rappresenta l'apparizione della Madonna a due pastorelle, avvenuta il 17 luglio 1494 e ancora festeggiata ogni anno. Questa zona è da sempre caratterizzata da una grande ospitalità e dalla presenza di persone dal carattere un po' romagnolo e un po' toscano; in antichità era una zona di valico usata sia dagli etruschi che dagli umbri. Un territorio da visitare quindi sotto vari aspetti: da quello storico-culturale a quello sportivo, senza dimenticare quello naturalistico.

**DONATI
LEGNAMI**

BIO PARQUET

Via Maestri del Lavoro, 8 - 52037 Sansepolcro (AR)
Tel. 0575 749847 Fax 0575 749849 www.donatilegnami.it - info@donatilegnami.it

Silvano Ramaccioni, il tifernate che ha rifatto grande il Milan

Silvano Ramaccioni, 72 anni, nativo e originario di Città di Castello, ricopre da tre anni il ruolo di dirigente addetto agli arbitri nelle gare interne italiane del Milan, ma ha un lungo passato di direttore sportivo prima e di team manager poi. A Città di Castello anche la sua formazione professionale: segretario della società biancorossa fino al 1973, poi il ruolo di direttore sportivo al Cesena, matricola in assoluto della Serie A e la prima grande parentesi di Perugia, con la storica promozione nel massimo campionato conquistata nella stagione 1974/75 e il secondo posto con imbattibilità nell'annata 1978/79. Dal 1982, Ramaccioni è al Milan, con il quale vive da protagonista l'avvento di Silvio Berlusconi e tutti i trionfi rossoneri da diesse fino al 1989 e da team manager (il primo in Italia) fino al 2008: in totale, 8 scudetti, 5 Coppe dei Campioni e poi Coppe Intercontinentali, una Coppa Italia e le Supercoppe Italiane ed Europea, più un altro record di imbattibilità nel trionfale campionato 1991/92 con Fabio Capello allenatore. Per Silvano Ramaccioni anche un premio alla carriera (nella foto con il presidente della Provincia di Perugia, Marco Vinicio Guasticchi), ricevuto a Perugia il 29 giugno 2010.



Come è cambiato il mondo del calcio in 50 anni di carriera trascorsa a fare il direttore sportivo e il team manager?

“Bella domanda! – esclama subito Silvano Ramaccioni – Direi comunque, se proprio volessi sintetizzare al massimo il concetto, che il passo fondamentale compiuto da calciatori e dirigenti è stato quello di allontanarsi progressivamente dai momenti di autarchia nei quali si viveva allora. Non si poteva parlare di stranieri, ne’ di comunitari e di extracomunitari. Non so se sia stato un caso (ma credo che simili trionfi non nascano per caso!) il fatto che da quel tipo di calcio sia sbocciata l’Italia che nel 1982 ha vinto i mondiali di Spagna. Era il calcio di Artemio Franchi, un personaggio che ha reso grande l’Italia e che a sua volta è stato grande in Europa. I calciatori guadagnavano molto di meno: fino a quando non è entrata in vigore la legge n. 91 del 1981, erano di fatto “merce” di proprietà di una società; “merce” da poter trasferire a piacimento. Poi però, con la legge sopra ricordata, è stato introdotto il meccanismo della firma contestuale nel contratto, che per allora costituiva una sorta di rivoluzione o quasi. Nel prosieguo, il calcio è gradualmente cresciuto. Senza dubbio, la svolta epocale è stata l’avvento degli sponsor. Io ero ancora a Perugia e la squadra umbra è stata fra le prime in assoluto a inserire il piccolo logo sulle maglie. Ultima tappa: la figura del procuratore, a ulteriore tutela del calciatore”.

Nella scelta di un giocatore da acquistare, quali fattori teneva nella dovuta considerazione, oltre alle doti tecniche?

“Le indicazioni sul suo comportamento e sul suo grado di maturità erano fondamentali. Il lavoro di Arrigo Sacchi al Milan fu anche di approfondimento dei risvolti caratteriali e della filosofia di vita del singolo atleta; attraverso questi passaggi è iniziato il processo di “assemblaggio” del gruppo vincente poi ereditato da Fabio Capello e dagli altri tecnici. Non dimentichiamo poi la componente delle motivazioni: se un calciatore si affeziona subito alla nuova destinazione ed è attratto dall’ambiente, capisci subito che da lui potrai tirar fuori ciò che vuoi”.

Quanti sono i giorni o le stagioni della carriera di Silvano Ramaccioni dirigente che meritano di essere ricordati?

“Davvero tanti! Pensiamo al campionato di Serie B vinto dal Perugia nell’annata 1974/75: l’organico era stato rinnovato per ben 16 unità, così come l’allenatore, Ilario Castagner. Ebbene, quel Perugia che l’anno prima si salvò in extremis si trasformò nel

Perugia che conquistò la storica prima promozione in Serie A. Era il Perugia di Vannini, Scarpa, Sollier, Novellino, Curi, Nappi e Frosio. Ma sempre con i “grifoni” è impossibile dimenticare la stagione 1978/79, quando ci classificammo secondi dietro al Milan stabilendo il record dell’imbattibilità per un campionato a 16 squadre. Record poi uguagliato e battuto con il Milan, che conservò lo zero sulla colonna delle sconfitte nel campionato 1991/92 e che mise insieme una striscia di 57 partite utili consecutive. Con la società rossonera, ho vinto in totale 8 scudetti e disputato altrettante finali di Coppa dei Campioni, 5 delle quali ci hanno visto trionfare. Non mi dilungo con Intercontinentale, Supercoppe e altro”.

Le più belle “scoperte” calcistiche di Silvano Ramaccioni?

“Walter Alfredo Novellino e Salvatore Bagni, ai tempi del Perugia. Poi al Milan il mio ruolo è andato sempre più trasformandosi dall’aspetto squisitamente tecnico a quello logistico. In quest’ultimo periodo, il diesse Ariedo Braida ha lavorato bene in Sudamerica, portando i vari Kakà, Pato e Thiago Silva”.

Quante volte riusciva a incrociare Silvio Berlusconi nei primi periodi al Milan?

“Accadeva una volta alla settimana e ogni volta c’era molta cordialità. Dal 1994 in poi, con l’ingresso in politica, le sue “abitudini” siano cambiate. Lo devo a lui se sono diventato “team manager”, ruolo che nel calcio sono stato il primo io a occupare in Italia”.

Una parte del suo cuore è rimasta a Città di Castello e in Alta Valle del Tevere, dove anche qui il calcio ha subito cambiamenti che erano impensabili.

“E’ normale che Città di Castello sia sempre nel mio cuore, anche perché mio fratello vive sempre lì. Nel vedere un Gubbio in Serie B, non so se il Castello e il Borgo debbano recitare il “mea culpa”, dal momento che a loro tempo hanno primeggiato nel centro Italia. In quanto alla presenza in Serie D di Arezzo, Trestina e Pierantonio, dico che l’Alta Valle del Tevere ha registrato un proliferare di squadre tale da creare nuclei di microcalcio, il che ha alimentato lo spirito di campanile. A questi livelli, nel calcio gravitano più giovani e da parte dei dirigenti regna una maggiore oculutezza. Ricordo i grandi derby di vallata in Serie D e dico che oggi in questa categoria non vi sono più giocatori del calibro di Mioni, Pittaccio e Catalani da una parte e di Gatticchi e Cristini dall’altra. Professionisti veri, che però sono stati meno fortunati”.

Turismo: freccia in alto grazie in primis agli stranieri

Movimento turistico in decisa crescita a Città di Castello e in Altotevere Umbro. I dati ufficiali elaborati dal Servizio Turistico Associato dell'Alta Valle del Tevere si riferiscono per ora al primo semestre del 2011, ma dicono che vi è stato un incremento rispetto al corrispondente periodo del 2010, con una impennata dei visitatori stranieri. Gli arrivi di turisti nelle strutture ricettive del territorio comunale di Città di Castello sono aumentati dell'8.33%, passando da 20261 a 21948 unità e le presenze del 5.88% per cento (da 58495 a 61935 pernottamenti). Su scala regionale, nello stesso periodo, gli arrivi sono cresciuti del 6.37% cento e le presenze del 5.96% per cento, per cui l'ambito del Tifernate si colloca – seppure leggermente ma in maniera pur sempre significativa – al di sopra delle medie registrate dall'Umbria. Determinante il contributo dei turisti stranieri, attirati dalla riscoperta delle bellezze paesaggistiche, artistiche, culturali e storiche offerte da Città di Castello. Nel primo semestre del 2011, gli arrivi sono aumentati rispetto al 2010 del 26.98% (da 2520 a 3200 unità) e le presenze sono salite del 28.84% (da 8866 a 11423 pernottamenti), con l'incremento più vistoso che si è registrato nel settore alberghiero, nel quale gli arrivi sono cresciuti del 40.08% (da 1674 a 2345 unità) e le presenze del 33.38% (da 3697 a 4931 pernottamenti). Di segno positivo anche i riscontri riguardanti i turisti italiani, con un aumento del 5.68% negli arrivi (da 17741 a 18748 unità) e dell'1.78% per cento nelle presenze (da 49629 a 50512 pernottamenti). Se da Città di Castello ci allarghiamo all'intero Altotevere Umbro, notiamo che tutte le variazioni percentuali dei dati totali sono positive e persino superiori a quelle della regio-

ne. E' in fondo ciò che conta, anche se occorre fare dei distinguo, perché a fronte di una consistente crescita di arrivi e presenze negli esercizi alberghieri (vale tanto per gli italiani quanto per gli stranieri) funge da piccolo contrappeso il -4.14% sulla voce "arrivi" per gli italiani nelle strutture extralberghiere, ossia agriturismo, "country house", "bed & breakfast", case e appartamenti per vacanze o a uso turistico. E questo dato non è assolutamente controbilanciato dagli arrivi degli stranieri, per cui la media di categoria rimane inferiore del 3.02%, nonostante sul fronte "presenze" la differenza sia positiva ma pur sempre inferiore alle medie regionali. Sono allora i dati degli alberghi a far salire in alto la freccia, con le presenze degli stranieri che sfiorano addirittura il 50% in più (49.67%). Risultato: gli arrivi complessivi sono aumentati del 12.88% e le presenze del 12.01%. Eccoci allora ai totali relativi alle variazioni percentuali, inserendo fra parentesi quelle rilevate su base regionale: arrivi di italiani +4.93% (+4.04%), presenze di italiani +6.02% (+4.52%), arrivi di stranieri +18.27% (+13.37%) e presenze di stranieri +19.24% (+9.41%). I due totali: arrivi 35457, pari a +7.21% rispetto al primo semestre 2010 (+6.37% la variazione in Umbria); presenze 115476, pari a +9.45% (+5.96% la variazione in Umbria). Il comprensorio altotiberino, in una ipotetica classifica che tiene conto delle variazioni percentuali, si colloca dietro il Tuderte (che registra il salto percentuale più consistente sia sugli arrivi che sulle presenze, vedi quasi il 20%), l'Amerino (15%) e il Folignate (oltre l'11%). Un quarto posto sostanziale, se si pensa che l'Eugubino è davanti con gli arrivi ma nettamente dietro con le presenze e



che il Trasimeno è davanti sulla seconda voce, mentre è l'unico ambito a evidenziare il segno negativo percentuale sulla variazione degli arrivi. "Sono dati importanti, che ci soddisfano, ma sui quali è opportuno non cullarsi – ha commentato l'assessore al Turismo del Comune di Città di Castello, Riccardo Carletti – per cui si pone l'esigenza di individuare, mettere a sistema e potenziare tutti gli strumenti necessari a implementare e migliorare la nostra offerta turistica, nella convinzione che questo settore possa diventare un volano fondamentale per la nostra economia". L'assessore ha evidenziato come l'amministrazione abbia intenzione di lavorare per valorizzare il turismo religioso, culturale (con l'attenzione rivolta soprattutto alle collezioni Burri e al progetto del Centro di Arte Contemporanea), enogastronomico, termale e congressuale. Auspicabile, anche il potenziamento dei collegamenti aerei da Sant'Egidio, al quale si guarda con particolare attenzione. E intanto, c'è stato un nuovo segnale di "integrazione" turistica con il versante toscano della vallata: dopo il biglietto cumulativo per il museo diocesano di Città di Castello e quello civico di Sansepolcro, ecco il "gemellaggio" fra la Mostra Nazionale del Cavallo di Città di Castello e il Palio della Balestra di Sansepolcro, accomunati da una unica campagna promozionale. Il biglietto d'ingresso alla rassegna tifernate ha prodotto uno sconto sul prezzo di acquisto del biglietto per assistere alla secolare sfida dei biturgensi con Gubbio in piazza Torre di Berta e viceversa.

**RISTORANTE
PIZZERIA**

CUCINA SICILIANA
SPECIALITÀ PESCE



da Nino e Margherita

Largo Crociani 6
San Giustino (Pg)
Tel. 075 8560394
Cell. 335 1383716



Ordine pubblico a San Giustino: non solo videosorveglianza

Tempo di videosorveglianza anche per il Comune di San Giustino. Sono già funzionanti le telecamere che l'amministrazione ha posizionato nel capoluogo e nelle due distinte frazioni di Selci e di Lama, anche se da tempo formano entrambe un unico paese. Gli occhi puntati del "grande fratello" sono in totale 5, anche se fondamentalmente i luoghi sono tre: piazza del Municipio a San Giustino, dove sono state posizionate una "dome" sopra il palazzo comunale che ruota in continuazione sulla piazza stessa, più due fisse, con una che "guarda" in direzione di Sansepolcro e l'altra verso Città di Castello; il centro di Selci, con una seconda "dome" che inquadra viale Francesco Nardi, piazza Vittorio Veneto e via Sant'Andrea; piazza Ferrer a Lama, con orientamento verso il viale della

Stazione. La videosorveglianza offre lo spunto per trattare più in generale l'argomento della sicurezza e dell'ordine pubblico in un Comune che negli ultimi tempi è cresciuto nella popolazione fino a sfiorare attualmente i 12000 abitanti. E la differenza con Sansepolcro (che è a quota 16300) non è più netta come qualche lustro addietro. Rispetto a Città di Castello e alla stessa Sansepolcro, i centri che continuano a costituire i principali poli di attrazione per i giovani, i problemi

di San Giustino sono senza dubbio minori o quantomeno assai più limitati. "Con l'installazione delle telecamere abbiamo ottenuto importanti risultati in termini di prevenzione – commenta il sindaco Fabio Buschi – poiché le apparecchiature che riprendono in alta definizione fungono da efficace deterrente. Anche sul fronte degli schiamazzi e dei rumori, specie di notte, la guardia deve essere "montata" solo in occasione di feste e manifestazioni, per cui si tratta di un fenomeno circostanziato. Gli episodi di vandalismo come spesso si registrano a Sansepolcro qui sono di fatto inesistenti, proprio perché di notte non vi è assolutamente movimento, salvo episodi alquanto sporadici". E sul fronte extracomunitari e droga? "Sul primo, la convivenza instaurata è oramai pacifica, per cui possiamo dire di aver raggiunto un punto di equilibrio; sul secondo aspetto, è inutile nascondere: gli stupefacenti girano, il consumo c'è e coinvolge anche i nostri ragazzi. E' chiaro allora che dovremo prestare maggiore attenzione sotto questo profilo; per il resto, la situazione generale può essere considerata sotto controllo". Pierlu-



igi Leonardi, consigliere dell'opposizione di centrodestra, non è critico nei confronti della videosorveglianza, anche se ... "Pur essendo un passo in avanti compiuto, resta nella sostanza un palliativo, perché chi è animato da propositi poco legali potrebbe ben presto adattarsi al nuovo contesto. Della serie: le telecamere sono montate da una parte? E allora agisco dall'altra. E' anche vero, comunque, che negli ultimi tempi i controlli da parte dei carabinieri stanno aumentando: servirebbero dei progetti mirati di polizia municipale, per quanto mi rendo conto che di questi tempi i soldi non siano molti". Ma quale voce è da considerare più preoccupante? "Sicuramente quella dei furti nelle abitazioni, anche se rispetto all'estate 2010 la situazione è nettamente migliorata. In casi del genere, si ha la percezione di una scarsa presenza dell'ordine pubblico e inoltre si creano nei singoli delle psicosi che non si scrollano subito di dosso. I casi di vandalismo sono quasi inesistenti e i rapporti con gli extracomunitari sono normali (serpeggia ancora, tuttavia, una certa forma di ostilità nei loro confronti che

chiama in causa spesso più il nostro che il loro atteggiamento), mentre sta diventando sempre più serio il problema degli stupefacenti, che è generalizzato e non investe soltanto San Giustino e i suoi centri. Non solo: il traffico di cocaina e spinelli è frequente anche fra i ragazzi sotto i 18 anni e avviene persino nei pubblici esercizi. Purtroppo, il controllo è più difficile di quanto si possa immaginare". Tirata in ballo dal consigliere Leonardi, seppure in

termini molto tranquilli, la polizia municipale coglie l'opportunità per spiegare i progetti realizzati e da realizzare. "Oltre all'entrata in funzione delle telecamere della videosorveglianza – ricorda Antonello Guadagni, comandante incaricato dei vigili urbani di San Giustino – abbiamo un altro progetto attuato che ha ricevuto l'ok della Regione dell'Umbria: quello della polizia di prossimità, consistente nel dislocamento delle pattuglie sul territorio, con particolare concentrazione nei cosiddetti "obiettivi sensibili", vedi uffici postali e banche quando è il periodo della riscossione delle pensioni e quindi gli anziani diventano il bersaglio preferito. C'è anche un progetto tipicamente estivo, in collaborazione con il Comune di Citerna, che riguarda i servizi notturni della polizia municipale ed è specifico per il fine settimana: copertura fino all'1.30 di notte con la pattuglia composta da 3 persone, al fine di garantire una maggiore sicurezza agli operatori in divisa, nonostante traffico e consumo di droga siano una sorta di "mal comune" che non risparmia nemmeno San Giustino".

*Impresa Edile
Maggini
Claudio & C.*



**Restauri - Ristrutturazioni
Costruzioni in pietra**
*Lavorazione e vendita materiali
in pietra e marmi lavorati a mano*

Via Ponte alla Piera 66/C - 52031 Anghiari(AR) Tel. 0575 723082 Cell. 339 1143921 www.magginiclaudio.it

Le Eccellenze del Territorio

Prodotti tipici della Valliberina colti su forno a legna

FORNO A LEGNA



Panificio La Spiga
Forno A Legna

V. Santa Caterina, 1
52037 Sansepolcro
Tel.: (+39) 0575740522

Ministero di Agricoltura, Pesca, Alimentazione e Foreste - Certificazione autorizzata Stato
autorizzato da Regione Toscana - Certificazione pubblica di garanzia

La Bottega del Borgo
Produzione Artigianale Arredamenti

"Tradizione e cultura nella lavorazione del legno"

La Sgarbia spa - Via C. Dragoni, 40 - 52037 Sansepolcro (AR)
Tel. e Fax: 0575 720259 - P.Iva 01388140517
www.bottegedelborgo.it e-mail: info@bottegedelborgo.it

ELETTROCOMM
Rossi Achille & C. s.n.c.

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

52031 ANGIARI (AR)
Via Mazzini, 29

Negoziò: Tel. 0575 788002

BUSATTI

Antico Negoziò Artigianale
BUSATTI SANSEPOLCRO

Via Piero della Francesca 48/A
52037 Sansepolcro (AR)
Tel./Fax +39 0575 741539
www.busattisansepolcro.it

VINEA
FAMILIAE
MONTALCINO

VINEA FAMILIAE S.R.L.

V. Europa - Selci Lama, 6
06016 San Giustino (Pg)
Tel.: (+39) 0758583767



Meazzini
dal 1895
Orologi & gioielli

STHAMA
SEIDLING
BULOVA
SECTOR
IMBELLATO
D&G
BREIL

Via Mazzini, 13 - Anghiari (AR) Tel. 0575 749466

IL TUO PARTNER PER COSTRUIRE

IN REGOLA CON LE NUOVE
NORME ANTISISMICHE (D.M. 14.8.08)
Registrazione al Ministero delle Infrastrutture al N° 20



Giorni
FERRO

Acciaio pe' c.a.

Macchine ed attrezzature edili

Prodotti Siderurgici

SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 0575 749511 - Fax 0575 749527

www.giorniferro.it giorni@giorniferro.it



O.M.A.C.

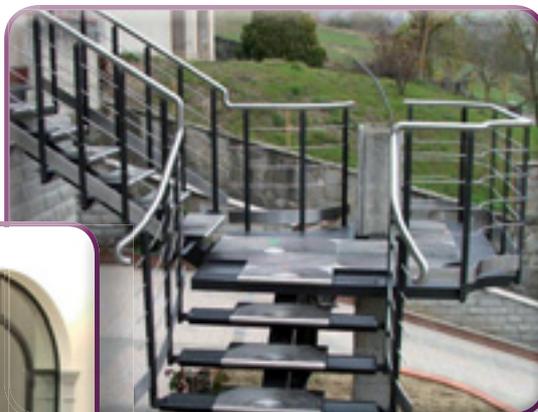
dove la parola crisi non esiste

Laddove la crisi non riesce ad arrivare! Potrebbe essere questo il titolo che merita la O.M.A.C. snc di Sansepolcro, azienda specializzata in strutture edilizie e finiture in acciaio, inox e lamiera e in macchinari in ferro. In momenti di difficoltà come quelli attuali, sperando che finalmente il vento possa cominciare a cambiare direzione, c'è chi invia segnali concreti di fiducia e ottimismo all'economia locale. Se dunque la O.M.A.C. ha continuato regolarmente la propria attività, è perché la serietà e la professionalità nel lavoro sono requisiti più forti di qualsiasi altra ragione. Ed è sempre con piacere che sulle pagine del nostro periodico riportiamo esempi di imprenditoria attiva e dinamica, che nasce e cresce sul posto, compiendo quel percorso evolutivo classico che è figlio anche della determinazione con la quale si affrontano tutte le avventure più belle. Parlare della O.M.A.C. significa raccontare una storia che ribadisce a tutti con quale spirito e dedizione ci si deve impegnare in quegli obiettivi in cui si crede. E' la storia di un'azienda venuta alla luce nell'aprile del 1990, quando due giovani amici e colleghi di lavoro che hanno maturato un bel bagaglio di esperienza all'interno di un'altra ditta del settore operante a Sansepolcro, l'officina Calestrini, decidono di mettersi in proprio. Adriano Agostinelli, oggi conosciuto per essere anche il presidente di Cna Valtiberina, ha ancora 24 anni; il socio Danilo Chiarini, anghiaresese di origine ma oramai biturgense, ne ha 30. In entrambi c'è l'entusiasmo, ma anche la consapevolezza di intraprendere una nuova strada, sapendo che adesso dovranno camminare con le loro gambe. Avere il mestiere in mano – come si dice da queste parti – è una bella cosa, ma per fare l'imprenditore non basta: occorrono anche ingegno, fantasia e creatività da mettere ovviamente a frutto. E allora? "L'avvio della nostra attività – ricordano Agostinelli e Chiarini – è stato contraddistinto dalla produzione di ponti per il caricamento degli essiccatoi del tabacco "kentucky", il prodotto per eccellenza dell'agricoltura locale. L'esigenza di garantire una maggiore sicurezza e di evita-

re inutili sforzi ai coltivatori ha suggerito l'ideazione di questi impianti automatizzati, che portano la nostra firma. Ebbene, dal '90 in poi ne abbiamo fatti più di 100 e oggi siamo tornati a lavorare sui ponti per la loro messa a norma e per migliorarli rispetto al passato. Abbiamo lavorato per la Valtiberina, per la vicina provincia di Perugia e per il Beneventano, altra zona in cui si produce il "kentucky". Nei due anni iniziali eravamo soli, poi sono arrivati i primi operai. Adesso siamo in 8 e per un

setto

re come il nostro si tratta di un buon numero. Sempre sul versante



tabacco, abbiamo realizzato 2 anni fa un braccio per la sua raccolta sul campo". Ma O.M.A.C. non è soltanto questo. "L'azienda opera su tre settori: 1) agricolo. Con quello siamo nati e andiamo avanti, anche se in misura ridotta, vista la crisi del tabacco; 2) carpenteria leggera e pesante (recinzioni e cancelli per abitazioni civili) su disegno del cliente o su progettazione interna; 3) arredamenti interni, dalle ringhiere in acciaio inox alle porte e agli infissi con profili speciali tipo acciaio inox e corten". Le vostre credenziali migliori? "La garanzia che forniamo al cliente – dicono entrambi – e poi la voglia di novità: è l'aspetto sul quale vale la pena di scommette-

re. Serietà, qualità e idee sono i nostri cardini. Tante scale di villette e appartamenti sono state disegnate, progettate e costruite da noi". Esiste una nutrita concorrenza nel vostro comparto? "Senza dubbio sì a livello di qualità, anche se poi numericamente non siamo in molti nella zona: dipende dai settori. E comunque, siamo in rapporti di amicizia e correttezza reciproci. Ognuno è sicuro delle proprie capacità e allora il lavoro c'è per tutti". Due motivi per guardare con lungimiranza al futuro? "Il gruppo di giovani che abbiamo in officina: ragazzi precisi e corretti, la cui età oscilla dai 25 ai 45 anni. D'altronde, nell'artigianato le mani "magiche" le

abbiamo solo noi italiani. Alla stessa maniera, poi, il pacchetto clienti acquisito con il tempo: è il patrimonio più importante che abbiamo e lo capisci nel momento in cui la stessa persona si presenta per la seconda volta; vuol dire

che la prima lo ha lasciato soddisfatto. E' una sorta di fidelizzazione, la nostra, dal momento che spesso siamo impegnati e dobbiamo dire a chi ci commissiona il lavoro di dover pazientare per qualche giorno, ma nessun problema: ci rispondono che sono disposti anche ad aspettare, pur di farsi servire da noi". La crisi insomma non vi ha nemmeno sfiorato? "Come azienda no. Abbiamo sempre lavorato a pieno ritmo, anche se i margini di 5-6 anni fa non ci sono più. Diverso è l'approccio con il mercato, ma – lo ripetiamo – il lavoro non è mai mancato!". Obiettivi a breve? "Abbiamo bisogno di maggiori spazi: il capannone si sta rivelando piccolo (e non da ora) e quindi dobbiamo aumentare la nostra superficie. Anche questo vorrà dire qualcosa!"

	Via Alcide de Gasperi, 11 - 52027 Sansepolcro AR Tel. e Fax 0575.74.99.91
	STRUTTURE EDILIZIE E FINITURE
	O.M.A.C.
	ACCIAIO - INOX - LAMIERA
omacsansepolcro@libero.it www.omacsansepolcro.it	

“A 360 gradi con ...”

Silvia Zeta e Maurizio Ceci

Un'intesa perfetta a livello sia sentimentale che professionale. Un'intesa che ha prodotto in poco tempo la crescita esponenziale di un'azienda di Sansepolcro, nata come Tibermeccanica oltre 40 anni fa e oggi Tiber Pack, che attraverso la scelta strategica dell'alta automazione nel packaging si è proiettata su una dimensione mondiale, divenendo uno dei fiori all'occhiello di un'economia di Sansepolcro e dell'intera Alta Valle del Tevere che anche nei momenti di crisi è capace di inviare segnali di efficienza, di fiducia e quindi di ottimismo, componente essenziale per poter guardare al futuro. La stessa Associazione degli Industriali della Provincia di Arezzo l'ha di recente segnalata come uno dei modelli di imprenditoria da prendere come esempio. “Siamo due persone che però condividono la vita dentro e fuori l'azienda con una sintonia tale da essere di fatto una sola”, precisa con il sorriso stampato sulle labbra Maurizio Ceci, la persona che con il suo bagaglio di esperienze è stata l'artefice dieci anni fa della grande svolta. E' lui il responsabile della parte operativa nonché il vicepresidente della Tiber Pack, mentre la presidente è Silvia Zeta, che ha raccolto il testimone del padre Stenio, fondatore della Tibermeccanica, azienda “satellite” della Buitoni dei tempi d'oro, nella quale si garantivano riparazioni meccaniche di tornitura e fresatura, ma anche la realizzazione di macchinari di precisione. “Io sarò pure l'operativo e il creativo della situazione – afferma Maurizio Ceci – ma l'anima di tutto è Silvia (che sorride compiaciuta n.d.a.), se non altro perché lei è vissuta e cresciuta in azienda e anche oggi ha le sue belle responsabilità sul versante amministrativo e informatico”. E' un'atmosfera familiare e accogliente quella che l'ospite percepisce fin da quando varca il cancello dell'edificio (il termine capannone è riduttivo) posizionato nel cuore della zona industriale di Santafiora.

Qual è il grande segreto del successo di Tiber Pack?

“E' ovvio che le capacità professionali siano una componente essenziale – rispondono Silvia e Maurizio – però il valore aggiunto è dato dalla grande serenità che regna nel nostro ambiente. Se dal 2005 a oggi abbiamo quasi triplicato il nostro personale, raggiungendo le circa 40 unità e se siamo arrivati a fatturare 8 milioni di euro da un milione e 200000, lo si deve al contributo della eccezionale squadra che siamo riusciti a mettere in piedi. Ogni singolo addetto, ciascuno per il settore di appartenenza, è un attore protagonista nella realizzazione del brevetto da noi ideato e la sua fattiva partecipazione al risultato finale è motivo di particolare gratifica. Il coinvolgimento è quindi totale e alimenta le motivazioni. E' bello per un imprenditore vedere che nella sua azienda – e qui alla Tiber Pack esiste di fatto un processo interno di filiera, anche se non mancano le collaborazioni esterne – i dipendenti si recano a lavorare con il sorriso sulle labbra. L'armonia è il grande patrimonio di cui ci vantiamo: niente parolac-

I PROFILI

Una diplomata ragioniera e un perito meccanico al timone della Tiber Pack di Sansepolcro, azienda che si trova nella zona industriale di Santafiora. Lei è Silvia Zeta, figlia di Stenio, fondatore nel 1968 della Tibermeccanica, azienda di fiducia della Buitoni; lui è Maurizio Ceci, proveniente dall'ufficio tecnico e dai reparti produttivi dello stabilimento Buitoni. La Tibermeccanica, nata come officina di riparazioni meccaniche, inizia nel 1977 a costruire le prime macchine automatiche e importanti aziende del settore alimentare affidano ad essa revisioni, modifiche e personalizzazioni su macchinari esistenti. E' il primo passo sul versante della ricerca e dell'innovazione: il cammino prosegue a inizio millennio con l'avvento di Maurizio Ceci e il ricambio generazionale che porta Silvia Zeta alla presidenza e alla responsabilità della parte amministrativa e informatica; Maurizio si occupa di quella operativa e dalla loro stretta collaborazione inizia l'escalation che ha fatto di Tiber Pack un'azienda di livello mondiale nel campo dell'alta automazione applicata al packaging, forte di circa 40 dipendenti e di un fatturato che nell'ultimo lustro ha realizzato una vera e propria impennata. I settori in cui Tiber Pack è leader sono il “Food”, il “Friut & Vegetables”, il “General Industries” e il “Tissue”.

ce, massima collaborazione e se c'è qualche problema si risolve subito con la massima tranquillità. E' il metodo migliore per fare in modo che ognuno dia sempre il meglio di se' stesso, cosa che avviene puntualmente. Oltre alla struttura tecnica e amministrativa, non dimentichiamo poi quella commerciale, dalla quale non si può prescindere”.

Che cosa è avvenuto nel 2001?

“Che la Tibermeccanica era arrivata al classico momento in cui avrebbe dovuto decidere quale strada imboccare. In altre parole, si poneva una riflessione sulle sue prospettive e su quale sarebbe stato il suo futuro. In quel frangente sono arrivato io – è Maurizio che parla – portando le conoscenze acquisite all'interno della Buitoni e siccome il terreno di questa azienda era molto fertile, perché l'esperienza maturata era notevole, ho ritenuto che il passaggio chiave fosse uno: trasformare le macchine artigianali che si producevano in prototipi industriali. Per fare questo, però, occorreva investire e quindi, come è nel percorso di ogni impresa, anche rischiare per ottenere risultati. L'anno 2005 – ricorda poi Silvia – è stato poi quello del ricambio generazionale in azienda: io ho assunto la presidenza e abbiamo cominciato a sviluppare progetti in Italia e all'estero. L'anno 2006, invece, è stato quello del decollo: da allora, è stato un continuo crescendo”.

Ciò significa che per voi la parola “crisi” non è esistita?

“La realtà è che proprio nei periodi di crisi devi trovare il coraggio di investire e quindi di rischiare – precisa Silvia – perché così facendo ti ritrovi in “pole position” quando la situazione torna di nuovo in discesa. E allora – prosegue Maurizio – abbiamo applicato le nostre conoscenze per risolvere le esigenze di un magazzino di produzione di fragole della Sociedad Cooperativa Andaluza Santa Maria de La

Ràbida, importante realtà agricola spagnola con la realizzazione di una linea completa dal campo al camion, comprendente tre macchine: una decestinatrice, una coperchiatrice e una cestinatrice su plateau. La frutta dai campi arriva spesso nei magazzini in cestini: la decestinatrice estrarre i cestini e li riordina in una unica fila, orientati e cadenzati, con recupero delle ceste vuote. La coperchiatrice funziona di continuo e la cestinatrice serve per l'inserimento automatico di cestini (con coperchio o retinati) in plateau di cartone e ceste di plastica o legno. Fin qui, tutto bene. Il problema era divenuto quello di vincere l'iniziale scetticismo degli spagnoli. E allora, ecco la grande decisione: abbiamo creato le macchine prototipo a nostre spese e, sempre a nostre spese, ci siamo portati appresso il personale

in occasione di una campagna di raccolta che per noi era la prova generale, costata qualcosa come centinaia di migliaia di euro. Ebbene, li abbiamo così convinti che di linee ne hanno acquistate 20. Abbiamo poi reinvestito gli utili su idee innovative per il mercato – riprende Silvia – e da allora la Tiber Pack ha ampliato la propria attività fino a sviluppare anche i settori non alimentari. Nello specifico, le nostre soluzioni automatizzate si applicano nel “Food” (cibo), nel “Fruit & Vegetables” (frutta e verdura), nel cosiddetto “General Industries” (flaconi, bottiglie, barattoli di detersivi, cosmetica ecc.) e nel “Tissue”, ovvero fazzoletti, tovaglie e rotoli di carta, più prodotti igienizzanti. Abbiamo poi ripreso da un paio di anni gli stabilimenti di pasta e riso: siamo entrati nel nuovo pastificio Ghigi a Morciano di Romagna, dove provvediamo per intero all'incartamento e nel pastificio Ferrara di Napoli per la fornitura di macchine. Abbiamo conquistato partecipazioni grazie all'innovazione che contraddistingue le nostre macchine, soprattutto nelle confezioni a doppio fondo quadro su imballi espositori”.

Due mosse chiave alla base della vostra ascesa?
 “L'aver creato macchine che svolgono il proprio lavoro curando la qualità del prodotto e il non aver ceduto ai prezzi della concorrenza – dichiara Silvia – oltre a poter contare su un gruppo di validissime persone inserite in un contesto aziendale che vede fisicamente riunite in un unico luogo le fasi di progettazione, produzione e assemblaggio dei pezzi, più la parte dei software in collaborazione con Tiber Automation, che è ubicata all'interno di Tiber Pack”.

La soddisfazione più bella?

“Poiché noi svolgiamo un'attività che non ammette errori e il nostro rapporto va avanti anche nella fase post-vendita, girando nelle varie sedi, credo che non esista gratifica migliore quando i clienti, attraverso e-mail o telefonate, si complimentano con noi per la professionalità e la cortesia dei nostri dipendenti. Vuol dire che la bontà del nostro lavoro

nasce alla base. Possiamo contare su una grande freschezza giovanile: la maggioranza degli occupati è compresa nella fascia 20-30 anni, assieme a pochi ma preziosi ed esperti “attempati” che stanno avviandosi verso la pensione”.

Anche se la parola “crisi” non vi riguarda, quale potrebbe essere la ricetta per uscirne in ambito locale?

“Un maggiore spirito di intraprendenza da parte dei giovani – risponde decisa Silvia - e soprattutto più adattabilità ed elasticità mentale. La crisi ha insegnato tante cose: intanto, che non tutti possiamo pretendere di stare davanti al computer, fermo restando che qui da noi occorre anche una determinata preparazione. Di occasioni gratificanti dal punto di

vista professionale ve ne sono tante, purchè si cambi modo di pensare, mentre a livello di mentalità lavorativa la nostra zona non ha particolari problemi: se c'è insomma da darsi da fare per raggiungere un obiettivo, non esistono orari”.

Un risvolto curioso e singolare della vostra attività?

“Svolgiamo assieme anche un'opera promozionale per Sansepolcro. Il cuore del packaging è Bologna – promette Maurizio – città nella quale si arriva facilmente con ogni mezzo, a cominciare dall'aereo. Poi però per raggiungere Sansepolcro occorrono altre due ore di auto e quindi per invogliare i poten-

ziali clienti a raggiungere la Valtiberina ho preparato su dvd un video di appena un minuto; una sintesi della città, delle sue bellezze, di Piero della Francesca, del territorio in cui si trova e della sua eccezionale gastronomia. Metodo efficace: gli ospiti ricevono un trattamento di prim'ordine, acquistano le macchine e poi, con la “scusa” del collaudo, tornano qui anche per rifarsi il palato!”.

I rapporti con l'amministrazione comunale?

“Ci piacerebbe incontrare il nuovo sindaco e gli amministratori da poco insediati, sia per invitarli a effettuare un giro all'interno della nostra realtà che anche per consegnare loro una copia del dvd. In fondo, per motivi di lavoro, favoriamo una sorta di turismo imprenditoriale”.

Il ricambio generazionale è garantito?

“Sì. I nostri rispettivi figli sono già in officina e crediamo che da lì debbano partire perché soltanto comprendendo le dinamiche della produzione, ossia facendo esperienza “sul campo”, possano poi avere un'idea più chiara sul funzionamento dell'azienda”.

Si dice sempre che il successo più bello sarà il prossimo. E allora, quale altro brevetto sta per uscire dalla Tiber Pack?

“Ne abbiamo uno che stiamo sviluppando in vista del 2012. Non anticipo nulla, ne' parlo con spirito partigiano – conclude Maurizio – ma dico che sarà tutto da vedere!”.



SILVIA ZETA e MAURIZIO CECI



BANCA DI ANGHIARI E STIA

Sostegno al territorio e gestione aziendale della Banca: la ricetta vincente del 2011

Non è il caso di usare termini marcatamente giornalistici del tipo: attesa per i dati del 30 settembre, saranno decisivi per capire se il 2011 si chiuderà in positivo. E' chiaro però che il bilancio dei tre quarti di anno cominci ad assumere un valore decisivo molto indicativo sul risultato finale di un anno di gestione anche per la Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo. La tendenza registrata fa ben sperare: "La semestrale, quindi il dato del 30 giugno – dichiara Paolo Sestini, presidente dell'istituto di credito – evidenzia un utile netto di oltre 270.000 euro, considerando i 2 milioni di euro che abbiamo accantonato. Ci sono pertanto buoni motivi per ritenere che il segno negativo nell'utile 2010 sia sempre più destinato a fare capitolo a parte nella storia del nostro prestigioso istituto di credito. L'importante è allora cercare di rimettere davanti al numero il segno +, in un periodo che continua a rivelarsi difficile: sembrava che qualcosa fosse ripartito, ma i primi giorni di agosto – con la discesa dei mercati – ci hanno fatto capire che ancora viviamo in regime di sostanziale fragilità. L'unico riscontro oggettivo e solido è pertanto quello dei fatti concreti e dei numeri. Ad essi ci atteniamo: sotto questo profilo, è lecito pronunciare la parola "miglioramento", perché il raffronto con

i dati del corrispondente periodo del 2010 evidenzia una crescita e peraltro anche abbastanza consistente. Accogliamo allora con un rinnovato ottimismo quanto è stato finora realizzato, perché ciò non è il magico effetto di operazioni speculative, ma del sostegno che la Banca di Anghiari e Stia continua a garantire all'economia reale; l'economia fatta di capitale, lavoro, prodotto e valore aggiunto, quella che nel momento della crisi ha consumato il proprio riscatto". Se dunque la banca vuol tener fede ai principi del proprio statuto senza correre i rischi del 2010, cosa deve fare? "Semplicemente – puntualizza il presidente Sestini – deve stare particolarmente attenta ai suoi meccanismi di gestione aziendale, senza dimenticare di stare accanto e supportare un territorio di riferimento fatto di famiglie, imprese, enti e associazioni. Mai dimenticare della funzione vera di cui il credito cooperativo è investito. Sotto questo profilo – prosegue Sestini - il risvolto più importante di questi primi sei mesi del 2011 è proprio la constatazione del fatto che siamo riusciti a tornare in area positiva senza essere stati costretti a uscire dai nostri canoni: non abbiamo insomma sbattuto la porta in faccia a nessuno in nome dell'equilibrio del nostro istituto. Il "sistema territorio" continua perciò a funzionare senza forzature di alcun genere, conclude il presidente della Banca di Anghiari e Stia.

La collaborazione con la Fondazione Archivio Diaristico Nazionale

Un'ora e mezza di rappresentazione in una "location" particolare alla presenza di oltre 200 persone. Ha senza dubbio ottenuto il successo auspicato, nel parco di Villa Gennaioli ad Anghiari, lo spettacolo "Il paese dei diari", tratto dall'omonimo libro di Mario Perrotta; una sorta di omaggio dell'autore all'Archivio di Pieve Santo Stefano, che raccoglie le tante piccole storie d'Italia e al suo ideatore, il giornalista Saverio Tutino, che lo stesso Perrotta e la moglie Paola Roscioli (interpreti in coppia anche sul palcoscenico) hanno avuto il piacere di conoscere e dal quale hanno appreso moltissimo sulla sua vita e

sull'iniziativa dei diari, nata oltre 25 anni fa. Dopo Arezzo e il Biografilm Festival di Bologna, la versione teatrale de "Il paese dei diari" è approdata in una realtà di provincia, vicinissima a Pieve Santo Stefano, grazie alla Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo, che ha avviato il rapporto di collaborazione con la Fondazione Archivio Diaristico Nazionale. L'Archivio testimone della memoria, la Banca garante anche della tradizione culturale del territorio, specie quando siamo davanti a una entità di assoluto livello nazionale: in questi termini si spiegano il connubio nato negli ultimi tempi e il significato dell'evento di mercoledì 13 luglio scorso, che ha fatto seguito alla visita all'Archivio del 25 giugno. Nel ribadire come anche in questo caso la specifica funzione di sostegno al territorio sia stata esercitata in maniera tangibile, il presidente della Banca di Anghiari e Stia, Paolo Sestini, ha sottolineato come gli spazi di Villa Gennaioli riservati anche a queste manifestazioni siano in grado di diventare un punto di riferimento in più per Anghiari e la vallata, da una posizione oltretutto incantevole, che guarda in faccia la parte più antica e suggestiva del paese.



PAOLA ROSCIOLI e MARIO PERROTTA

GIOVANI ITALIANI: TRA DISOCCUPAZIONE E INATTIVITÀ VOLONTARIA

L'enorme difficoltà che i giovani italiani si trovano a dover affrontare, nel momento in cui decidono di interfacciarsi con il mondo del lavoro, rappresenta un fenomeno oramai talmente grave da essere considerato scontato. Il fatto che attualmente più di un milione di giovani italiani sia privo di occupazione (e per questo impossibilitato a costruirsi una vita stabile con progetti duraturi) indica quanto ampia e spropositata sia la portata del fenomeno. La questione va ben oltre la mancanza del posto di lavoro. A risentire della condizione non è solo il giovane in quanto persona impossibilitata a seguire un percorso di vita che in tempi passati era garantito, bensì l'intera società e nazione, intesa come paese dilaniato da una struttura e da un sistema che sembra non lasciare scampo a un inevitabile declino. Campeggia infatti nella prima pagina del sito Internet dell'agenzia Ansa la notizia che 1,1 milioni di giovani si trovano al momento senza lavoro e che con questa percentuale l'Italia detiene il record negativo in Europa. Il nostro Paese è colpito quindi da un tasso di disoccupazione pari al 29,6%, ovvero un giovane su 3 è senza lavoro, rispetto al 21% della media europea. E questo dato è purtroppo destinato a salire. Sono infatti 926000 i giovani che tra il 2008 ed il 2011, ovvero gli anni della grande crisi, hanno visto svanire nel nulla la propria occupazione. La crisi del mercato del lavoro rappresenta inoltre il punto di partenza per mille altre problematiche e malesseri che investono la fascia più debole della società, ovvero i giovani. Ecco che quindi il record negativo riportato dall'Ansa merita veramente un'analisi profonda, non tanto per scovare delle soluzioni che purtroppo nell'immediato futuro difficilmente sembrano esistere, bensì per scavare e ragionare sulla questione e per comprendere il perché l'attività lavorativa sia di così vitale importanza soprattutto per coloro che rappresentano la società del futuro. Partendo dal fatto che il lavoro è un diritto sancito dalla Costituzione (articolo 4), si può già comprendere quanto quest'ultimo sia un valore fondamentale nonché un diritto e dovere universalmente riconosciuto come fondamento di vita. Al di là di discorsi teorici e fonti legislative, la quotidianità insegna quanto possedere un lavoro conduca una persona a responsabilizzarsi nei confronti di se' stesso e della società, oltreché a crescere e riversare il proprio impegno e aspettative in qualcosa di costruttivo, più o meno appagante, ma pur sempre positivo. La quantità spropositata di giovani che attualmente non possiede o ha perso un impiego rappresenta quindi una grave piaga per la società e il conseguente disagio finisce per sfociare in vere e proprie problematiche sociali, dettate dalla delusione e amarezza nel vedersi chiudere ogni porta in faccia, percorrendo strade alternative spesso illegali. Ed è così che molti giovani incappano nella delinquenza e criminalità o, alternativamente, sfogano il loro malessere gettandosi nell'alcolismo e nella droga. A questo si devono aggiungere coloro che fortunatamente non cadono nel tranello di lavori illegali o vizi letali, ma che tuttavia soffrono di un profondo malessere e di depressione nel non veder realizzate le proprie aspettative. La soglia di giovani depressi a causa della disoccupazione è infatti elevatissima e va ben oltre quanto si possa immaginare. Parallelamente a questo



discorso, è tuttavia da sottolineare un altro fattore diametralmente opposto portato alla luce da un'indagine del Censis, che vede nei giovani italiani il record di "inattività volontaria". Secondo l'indagine infatti, l'11,2% dei ragazzi tra i 15 ed i 24 anni "non sono interessati a lavorare o studiare". Il dato italiano, anche in questo caso, è superiore alla media europea, così come anche il nostro sistema formativo risulta essere "ritardato" rispetto a quello degli altri paesi dell'Unione Europea. E' bene quindi portare alla luce anche il rovescio della medaglia, che vede i giovani scoraggiati ed impigriti in questa situazione di stallo generalizzata, caratterizzata da una profonda sfiducia nel futuro. Sebbene tra le cause principali la crisi, da sola, non sia l'unica responsabile dello stato di apatia generalizzata. Infatti, in un Paese simile all'Italia per situazione sociale ed economica, ovvero la Spagna, dove la disoccupazione giovanile nel 2010 era arrivata al 41,6%, il tasso di coloro che hanno smesso di cercare lavoro e non studiano è dello 0,5%, contro l'11,2% dell'Italia, dove la disoccupazione è invece al 29,6%. Alle difficoltà economiche attuali vanno quindi a sommarsi anche la funzione di ammortizzatore sociale che le famiglie sono oramai abituate a svolgere, oltreché le scarse probabilità di successo professionale legate all'istruzione superiore e universitaria nel nostro Paese. In aggiunta a tutto ciò, l'Italia ha evidenziato negli ultimi anni anche una flessione nel numero dei laureati, (solo il 20,7% dei ragazzi tra i 25 e 34 anni ha completato gli studi, contro una media europea del 33%), motivata dalla difficoltà per i giovani in possesso di una laurea ad accedere al mondo del lavoro nel nostro Paese e dalla tendenza tutta italiana ad impiegare i laureati in lavori sottoqualificati o incoerenti con il titolo di studi in possesso. Questo fenomeno è in continua crescita e provoca immobilità sociale, abbassando progressivamente il numero dei laureati e rendendo sempre più difficoltoso l'inserimento in una società vecchia e con poco ricambio generazionale anche sul mondo del lavoro. Concludendo, se da una parte vi sono giovani che con tutte le loro forze cercano di inserirsi in un tessuto sociale così intricato e desiderino più di ogni altra cosa un lavoro come fonte di guadagno e realizzazione personale, dall'altra vi sono giovani impigriti, che hanno deciso di non addentrarsi affatto in tali responsabilità, in quanto fonte di stress. E allora, meglio vivere da nullafacenti con la famiglia alle spalle. In una situazione del genere, la questione principale rimane quali possano essere i metodi e le azioni da intraprendere per sbloccare questa situazione di stallo. Attualmente, l'unica cosa che rimane da fare ai giovani è quella di non crogiolarsi nel pessimismo standosene con le mani in mano, bensì combattere con forza ed impegnarsi sia dal punto di vista dell'apprendimento scolastico, sia intraprendendo lavori che magari sono ritenuti umili o al di fuori delle proprie aspettative. E' fondamentale quindi scrollarsi di dosso questo alone di pigrizia che forse le statistiche, forse la realtà della grave situazione attuale hanno attribuito ai giovani, attendendo fiduciosi il tempo in cui anche le nuove generazioni avranno le stesse opportunità e prospettive delle precedenti.



Rimedi freschi e naturali per gambe leggere

Le ferie estive sono già alle spalle, il cambio di stagione è vicino e si riprende la normale routine quotidiana. La bella stagione si è fatta sentire in luglio (ma questo non ha fatto certo notizia) e poi il caldo opprimente ci ha riservato un colpo di coda nella seconda quindicina di agosto, alla faccia di chi sostiene che il Ferragosto costituisce l'ideale capolinea di stagione. E' fondamentale, dunque, tornare al lavoro in eccellenti condizioni psico-fisiche: la pesantezza di gambe non risponde di certo a questa esigenza; anzi, è proprio l'esatto contrario. E allora, per ricominciare con il piede giusto – è proprio il caso di dire così – vediamo quali sono i rimedi naturali consigliati da Biokyma.

E' tempo di rientrare al lavoro e i disagi causati dalla calura estiva possono amplificare le difficoltà di riadattamento alla vita lavorativa; specialmente coloro che soffrono di gonfiori alle gambe, possono notare dei peggioramenti tornando alla vita sedentaria e non trovando più refrigerio come era avvenuto in ferie. Esistono diverse piante che ci possono essere utili in questo caso. Tuttavia, è utile fare una premessa sul "come" si formano i gonfiori: molto spesso la circolazione periferica risulta compromessa, specie nelle donne; i capillari (cioè le vene terminali, le più piccole e distanti dal cuore) perdono tonicità a causa del caldo, degli ormoni (sia

accumularsi negli interstizi del derma, creando fastidiosi gonfiori e sensazione di pesantezza, specie agli arti inferiori. In natura esistono però delle sostanze naturali chiamate **bioflavonoidi** che, se assunte con l'alimentazione e l'integrazione, riescono a ripristinare la normale permeabilità a livello delle pareti dei capillari in maniera del tutto fisiologica, riducendo sensibilmente i fastidi. Particolarmente ricchi di bioflavonoidi (in particolare **antocianosidi**, una sottoclasse ancor più specifica per favorire il microcircolo) risultano i **mirtilli neri**, che possono essere consumati sia come frutto sia sotto forma di capsule o tisane; la **vite rossa**, ottima anche in sinergia con la **soia** o con la **cimicifuga** in caso di vampate tipiche della menopausa; la **centella asiatica**, efficace sia come integratore che nelle creme specifiche e il **ginkgo biloba**, che oltre a riattivare fisiologicamente il microcircolo ha anche una buona azione adattogena ed energizzante. Nello specifico, a chi soffre di gonfiori si consiglia di assumere prima un buon drenante come l'**equisetto** o la **betulla**, in modo da aiutare la riduzione dei fluidi già "sfuggiti" nei tessuti e poi una fonte di bioflavonoidi al fine di restituire tono ai capillari, riducendo fisiologicamente ulteriori fuoriuscite. L'assunzione in forma di capsule risulta la più pratica e consente di assumere i principi attivi in forma concentrata; tuttavia, se si vuole rendere ancora più efficace e piacevole l'integrazione, vi si può abbinare una buona **tisana alla frutta**, magari fredda e addizionata di succo di limone, che apporta



L'EQUISETO

vitamina C: ve ne sono diversi gusti senza caffeina, il che le rende piacevoli e benefiche per tutta la famiglia. Un'ottima alternativa a bevande gassate e caloriche, che tra l'altro tendono a peggiorare il microcircolo e il gonfiore. Se si è costretti a stare molto in piedi (o in giornate particolarmente calde e impegnative), si possono tenere a portata di mano creme specifiche che contengono mirtillo, centella o vite rossa abbinata ad **estratti di menta** o **eucalipto** (in genere oli essenziali nei prodotti migliori), che creano sulla pelle un effetto criogenico: questo induce i capillari a contrarsi e ovviamente dà anche una grande sensazione di sollievo e di freschezza.



IL MIRTILLO

endogeni che introdotti dall'esterno, come la pillola) e del poco movimento che i lavori odierni spesso impongono e delle cattive abitudini (fumo, alcool ecc.). Perdendo tonicità, si dilatano e questo favorisce la fuoriuscita di piccole quantità di fluidi che vanno ad

a cura di Ruben J. Fox



... LA MANGIATOIA DEI
POLITICI DELLA VALTIBERINA
STESSA COSA CON L'UNIONE DEI COMUNI?

E' la fase del passaggio da Comunità Montana a Unione dei Comuni per le sette municipalità della Valtiberina Toscana e il timore di tutti è che cambi la denominazione ufficiale del nuovo organismo comprensoriale, ma non la sostanza delle cose. In altre parole, c'è chi ha il sentore che rimanga una struttura più politica che amministrativa, con le solite poltrone disponibili da cacciare e spartire. La metafora delle mucche di razza chianina esalta una fra le grandi eccellenze del territorio, che ha impreziosito negli anni l'immagine anche della stessa Comunità Montana.

Porta Fiorentina, la nobile decaduta della città!

Più volte, nel parlare della zona di Porta Fiorentina a Sansepolcro, abbiamo adoperato il termine di “salotto buono” della città, perché tale era e tale dovrebbe tornare a essere. Oggi, purtroppo, Porta Fiorentina è divenuta una sorta di tasto dolente: per una serie di particolari che stavano e stanno ridimensionando l'immagine elegante di questo rione cittadino. Porta Fiorentina è invecchiata, nonostante i tentativi sporadici di rinnovare il suo “look”. I lavori di rifacimento del marciapiede hanno costituito la classica goccia che ha fatto traboccare il vaso: chi si aspettava un miglioramento è rimasto deluso. La situazione è persino peggiorata. E se la nuova amministrazione comunale ha incaricato la ditta esecutrice dei lavori di rimettere mano alla cosa, vuol dire che evidentemente qualche errore c'è stato, nella progettazione, nella direzione e nella realizzazione dei lavori, a dimostrazione del sapore “elettorale” insito nell'intervento. L'inchiesta che questo numero del nostro periodico ha voluto dedicare a Porta Fiorentina, non è altro che la sommatoria delle lamentele, delle critiche e delle osservazioni dei cittadini, dettate dall'affetto verso Sansepolcro e non certo da voglia di protagonismo o di strumentalizzazione. Vogliamo soltanto che Porta Fiorentina rispolveri la sua bellezza; vogliamo che la città offra una bella impressione a chi la visita. Sul recupero funzionale ed estetico di Porta Fiorentina si può impostare un discorso nuovo anche sul versante del commercio e del turismo, purchè si scelga la strada di una programmazione chiara, organica e globale (non per interventi estemporanei), magari attraverso forme di partecipazione che diano la possibilità al cittadino di dire la sua per arrivare a una soluzione il più possibile condivisa. In fondo, i fatti hanno dimostrato che a Sansepolcro la questione è forte e molto sentita.

MANTO DI COPERTURA DEI MARCIAPIEDI – A detta di alcuni tecnici consultati, risulterebbe posizionato senza le dovute pendenze, senza livellamento dello strato sottostante e con scarsa aderenza. Ciò ha creato una serie di avvallamenti messi a nudo dalle piogge estive, con l'acqua che ha continuato a ristagnare e creare pozze più o meno grandi anche a distanza di ore dal cessare della precipitazione. A quel punto, sono iniziate le operazioni di “rattoppo”, le quali hanno avuto nella sostanza l'effetto solo di far peggiorare ulteriormente la situazione.



CORDOLI ATTORNO ALLE PIANTE DEL VIALE – L'idea in se' stessa avrebbe potuto essere anche valida, ma è stata sviluppata in una maniera francamente poco brillante: non si è tenuto conto del livellamento stradale e le sagome risultano irregolari, ossia pseudo-circolari se non semi-ellittiche, con il risultato visivo di rivelarsi anche antiestetiche. Peraltro, il materiale si è macchiato nel giro di pochi giorni e la piccola area attorno alla pianta corre il rischio di trasformarsi in pattumiera che raccoglie foglie secche, mozziconi di sigarette e rifiuti, senza che la spazzatrice possa intervenire. Si pulisce insomma a ...mano. Non erano consigliabili cordoli di forma rettangolare?

MANTO ERBOSO DI AIOLE E GIARDINI – Una fra le note più dolenti in assoluto, anche perché è uno dei “particolari” che emergono immediatamente nel dare il colpo d'occhio all'intera zona. Gli spazi verdi sono il corredo numero uno di Porta Fiorentina, ma al momento si deve parlare di spazi più “marroni” che verdi: il colore dominante è infatti quello delle foglie riarse e della terra “spelacchiata”. Crediamo che non sia il caso di andare oltre: proviamo solo a immaginare quale altra visione sarebbe stata capace di fornire un colore verde tipico della bella stagione. Il problema è quindi di manutenzione dell'intera area.



PANNELLI PER AFFISSIONI – Anche in questo caso, risulta difficile capire il motivo per il quale siano stati spostati dalla collocazione originaria, ovvero dal ciglio di viale Amando Diaz. Erano in parallelo con la strada e quindi posizionati fra una pianta e l'altra, adesso sono stati trasferiti all'interno delle grandi airole. Questione di pochissimi metri, ma notevole nella sostanza; possiamo comprendere che l'essere costretti a leggere dal lato opposto della strada, se non dalla strada stessa, i manifesti incollati sulla facciata che guarda il viale non fosse francamente il massimo, ma allora c'era proprio bisogno di costringere chi li attacca e chi deve leggerli da vicino per motivi di scarsa vista a pestare le airole?

LE BARRIERE DI PROTEZIONE IN FERRO – Sono state posizionate in prossimità degli angoli e nei punti che possono essere a maggiore rischio per la sicurezza, data la vicinanza con le strade. Per molti, questa installazione non era necessaria: le osservazioni riguardano nel merito la scelta dell'inferriata, con motivi a forma di "X" che si ripetono canonicamente. Si tratta cioè di un componente di arredo. Fermo restando che i gusti potranno essere anche una questione soggettiva, è pure vero che la maggioranza dei biturgensi non vi ha individuato elementi di armonia e sintonia con il contesto generale della zona.



LE FIORIERE DEI PRIVATI – E' proprio il caso di dire, relativamente alle grandi airole, che piove sul bagnato. Se dunque chi di competenza non riesce a mettervi mano, anche i privati contribuiscono involontariamente ad aggravare una situazione già di per se' non bella. Vedere fioriere ed enormi vasi sopra le airole è come aggiungere un ulteriore "pugno in faccia" a un qualcosa di già segnato e impresentabile. Vasi e fioriere hanno il magico potere di abbellire qualunque angolo, interno come esterno, ma in questo caso sortiscono l'effetto contrario. Tanto più che – come si può notare – gli stessi fiori sono per metà colorati e per l'altra metà oramai secchi. Senza che nessuno se ne occupi.

LA FONTANA CON LA CONCHIGLIA – E' a suo modo uno dei simboli di Porta Fiorentina, il cui "mistero" è legato alla presenza o meno dell'acqua. Nel senso che in pochi – e tanti anni fa – sono riusciti a vedere l'acqua in azione; per il resto, della fontana è rimasta sempre la struttura. Quando il tratto di marciapiede circostante era occupato per l'intera circonferenza dai tavoli del bar che tuttora esiste, ma che non registrava l'eccezionale movimento degli anni '70 e '80, tutti si puntava l'indice contro lo stato di incuria in cui veniva lasciata la fontana. Ora che però è circondata da verde e piantine la situazione non pare cambiata di molto: la conchiglia è semi-nascosta da rami e foglie e qualcuno ne approfitta per trasformare lo spazio della fontana in pattumiera.



IL PORTABICICLETTE – Posizionato all'ingresso della parallela di via Armando Diaz sul lato di destra uscendo dal vecchio arco, il parcheggio riservato alle biciclette si ritrova adiacente allo scalino del marciapiede e davanti a un pezzo di strada che da sempre è utilizzato per lasciare i veicoli in sosta. E questo avviene anche ora: specie nei periodi e nelle ore di punta, chi deve sistemare la propria bicicletta per andare in centro o per svolgere commissioni varie si ritrova impossibilitato a inserire la ruota per la presenza di auto oppure di moto e scooter che di fatto negano l'accesso. Se tutto va bene, la bici finisce parcheggiata in diagonale, ma in questo caso il richiamo è indirizzato ad automobilisti e centauri.

LE PALLE DECORATIVE – Sono state uno fra i primi interventi effettuati dalla precedente amministrazione comunale e molto "chiacchierate", non tanto per il singolare elemento che è stato preferito, quanto perché – anche ammesso che la soluzione delle palle fosse ritenuta la migliore – è stato collocato un arredo sopra un fondo in asfalto pieno di avvallamenti e quindi il risultato stesso del tentativo era penalizzato già in partenza. Le palle disegnano il perimetro sul solo versante di Porta Fiorentina attaccato alle mura, ma il punto chiave è la ragione della loro presenza: messe lì solo tanto per cambiare qualcosa e senza armonia con il contesto rinascimentale di Sansepolcro?





CARTELLONI DAVANTI ALLE MURA – Ne abbiamo contati fino a 10 fra i mega-pannelli che annunciano le manifestazioni e i totem vari, molti dei quali posizionati a solo scopo pubblicitario e per giunta con il rischio che una ventata li rovesci a terra. Accanto all'arco di Porta Fiorentina – sostengono i biturgensi – non è certo la collocazione ideale: sembra oltretutto che da tempo questa abitudine stia diventando fissa e non più temporanea. Non solo: a quanto risulta, c'era un preciso regolamento che vietava tassativamente l'apposizione di cartelli e in effetti fino a poco tempo fa il rispetto era totale. Che cosa è successo, allora? E' stato modificato il regolamento oppure anche questo particolare comincia a passare inosservato? Fra le lamentele per il mancato decoro della città c'è anche questa.

I NUOVI LAMPIONI – Nuovi sì, ma solo nella parte terminale, quella dalla quale viene irradiata la luce. Nel pacchetto dei criticati lavori di rifacimento dei marciapiedi eseguiti in primavera, erano compresi anch'essi. E' bene in primis ricordare che i supporti dell'impianto – cioè i pali della luce, per meglio dirla in gergo – sono rimasti gli stessi e che quindi si è operato in esclusiva sui faretti. Come per le barriere protettive in ferro, anche sul conto dei faretti che illuminano i lati di viale Armando Diaz l'osservazione mossa dai cittadini è identica: non c'è congruenza stilistica con il contesto architettonico di riferimento.



PANCHINE FORMATO "LAPIDI" – Come le palle, sono state oggetto di critica e persino di scherno. Più di uno, infatti, nell'osservare la forma fredda e spartana, le aveva definite oggetti più da ...cimitero che da "salotto" cittadino. E come le palle, sono oggetti di arredo ubicati nella parte adiacente alle mura urbane, in prossimità dell'arco. Per dirla con termini già adoperati in precedenza, anche le panchine non sembrano appropriate alle caratteristiche del luogo e – se vogliamo – a quelle della città più in generale. Non saranno molte – questo è vero – ma il punto è un altro: anch'esse sono state sistemate per cambiare il "look" senza criteri di organicità e armonia. Come sempre, questa è la "vox populi".

ABITAZIONE CADENTE E ... – Pericolante! Quasi in fondo a viale Armando Diaz, sul lato di destra per chi la percorre in uscita dalla città e dopo i due palazzi, ci si imbatte in una vecchia abitazione con muri in pietra e mattoni, alta due piani, il cui tetto è crollato da tempo. Non è certo uno spettacolo esaltante la sua visione, con le transenne installate che indicano una chiara situazione di rischio. Crediamo che una seria e programmata risistemazione di Porta Fiorentina non debba assolutamente prescindere dall'abbattimento di questa casa, per una questione sia di impatto visivo che di sicurezza. Se poi vi sono controversie in atto che tengono bloccato il tutto, che si risolvano nel più breve tempo possibile.



PIAZZA DELLA REPUBBLICA – Per il posto in cui si trova, in fondo a viale Armando Diaz ma nella curva che introduce verso il centro, dovrebbe essere addirittura questo spazio il primo elegante biglietto da visita offerto dalla città. C'era una volta un bar sul terrazzo della casa che versa pure essa in stato di fatiscenza; sotto di essa, i parcheggi laterali adiacenti alla vecchia statale Tiberina e quelli al centro, ricavati nell'aiola spartitraffico. Alcuni hanno i box piccoli, specie per auto di maggiori dimensioni e inoltre sembra andare di moda la sosta selvaggia, anche fuori inclinazione. Piazza della Repubblica, ovvero un "luogo nel luogo" che deve essere assolutamente recuperato.

L'agenzia



presenta

il libro di
**Claudio Roselli, Davide Gambacci
e Ruben J. Fox**



BUTTIAMOLA! IN SATIRA!

LA VITA POLITICO-AMMINISTRATIVA
DELLA VALTIBERINA TOSCANA
RACCONTATA PER VIGNETTE

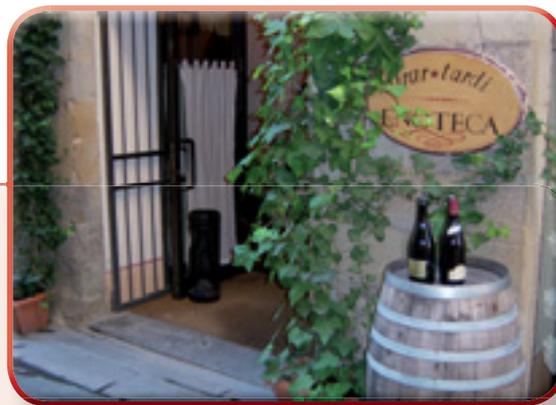
SE VUOI ACQUISTARE IL LIBRO

- *puoi recarti presso la sede di Saturno Comunicazione
in via Carlo Dragoni, 40 a Sansepolcro (zona ind. le Santa Fiora)*
- *puoi telefonare al n. 0575 749810*
- *puoi inviare una e-mail all'indirizzo info@saturnocomunicazione.it*

Questione di Gusto

Profumi rinascimentali emanati dal settembre

Sansepolcro si è calata nella magica atmosfera del “suo” settembre, nel quale – attraverso la parentesi de “Le feste del Palio della Balestra” – rispolvera capitoli gloriosi della sua storia e torna a respirare aria di Rinascimento. In questo periodo è allora l’enoteca “Tirar Tardi” di via Sant’Antonio, a due passi da piazza Torre di Berta – teatro principale delle rievocazioni e degli appuntamenti in programma – a recitare il ruolo di protagonista con un’accoglienza speciale riservata agli amici del Palio e di tutto ciò che ruota attorno a esso. La novità proposta dalla cucina del “Tirar Tardi” è un primo piatto assai attraente: le “tagliatelle dello sbandieratore”, in cui la pasta si abbina con salsiccia, radicchio rosso e scaglie di formaggio di fossa che ricordano per la sua gamma cromatica le bandiere esposte in piazza Torre di Berta durante i giorni delle manifestazioni in costume. A chi dunque vuole recarsi presso l’enoteca “Tirar Tardi” e anche all’osteria “Il Giardino di Piero” - posizionate in un contesto centrale attorno al quale si sviluppa il “settembre” - e dichiara il proprio attaccamento verso Palio e tradizioni locali, la direzione dei due locali riserverà un trattamento speciale.



L’enoteca **TIRAR TARDI**



L’osteria **IL GIARDINO DI PIERO**

Menu settimanale sfizioso all’osteria “Il Giardino di Piero”, con la griglia che è divenuta la grande protagonista del mese di settembre. In essa vengono infatti cotti tutti i tipi di carne, a cominciare dalle succulente bistecche fiorentine che stuzzicano il palato senza distinzione di stagioni. In parallelo con le carni alla griglia, sempre durante il mese di settembre lo chef del ristorante lavora in sintonia con il magico clima che si respira a Sansepolcro, proponendo alcuni piatti di chiara ispirazione rinascimentale: le tagliatelle di agnello alla zeneprella, la zuppa di ciceri e le cucurbite (o zucchine) in padella. E in questa estate che ha intenzione di durare più a lungo, c’è la possibilità per chi lo vuole di consumare il pasto fra i tavoli de “La limonaia”, ovvero la pedana esterna appena fuori l’ingresso dell’osteria in via Giovanni Buitoni dalla quale è possibile ammirare uno fra gli angoli più belli in assoluto della città biturgense. “Il Giardino di Piero” ricorda anche l’iniziativa portata avanti da inizio anno, ossia la preparazione dei menu

cosiddetti “di lavoro”, più veloci ma con piatti caldi e specialità dello chef Francesco Milano. Chi dunque è impossibilitato per ragioni di tempo a tornare a casa per il “break” di metà giornata, perché magari non risiede a Sansepolcro, può concedersi la pausa pranzo in questo elegante locale, dove a partire da 6 euro – e nelle varie tipologie – si servono pietanze gustose e adatte alle esigenze di chi non vuole appesantirsi, del momento che nel pomeriggio dovrà tornare sul posto di lavoro.



E l’estate 2011 prosegue a pieno ritmo anche nella pizzeria “Il Giardino senza Piero”, in attività dai primi di giugno nel vecchio casolare di campagna ristrutturato, al quale si accede dalla bretella viaria di via Bartolomeo della Gatta percorrendo 200 metri di strada bianca per poi parcheggiare comodamente l’auto o la bici e godere del verde che circonda la zona. “Il Giardino senza Piero” è anche merenderia con gustose focacce, cocktail-bar e luogo indicato per il cosiddetto “after dinner” (dopocena) con tanto di “kinder garden”, spazio riservato ai giochi per bambini. “Il Giardino senza

Piero” è il luogo ideale per feste di laurea e ricevimenti di qualsiasi genere; determinante, per il successo immediato della nuova gestione, il contributo della pizza preparata con il goliardico “metodo Di Fusco”, ovvero impasto a lievitazione naturale per garantire elevata digeribilità senza privare il palato di gusto e consistenza.

ENOTECA TIRAR TARDI - via S. Antonio 5 - 52037 Sansepolcro (Ar) - 0575 741525 - enotecatirartardi@hotmail.it

IL GIARDINO SENZA PIERO - frazione Giardino 26 - 52037 Sansepolcro (Ar) - 3336805952

COMPASS ROSE PUB - Piazza Dotti 8 - 52037 Sansepolcro (Ar)

OSTERIA IL GIARDINO DI PIERO - Via N. Aggiunti 98/B - Angolo Via G. Buitoni - 52037 Sansepolcro (Ar)

0575/750391 - info@ilgiardinodipiero.it

Vini e prodotti tipici locali? *Al Castello di Sorci c'è ora il negozio*



Storia, arte, ambiente, gastronomia e adesso anche un negozio eno-gastronomico-culturale. Aumenta il pacchetto complessivo offerto dal Castello di Sorci in Anghiari con l'allestimento di un punto vendita dei prodotti tipici ricavato in una delle stalle dell'antico maniero, con il portone del locale che si apre sulla piazza. Su indicazione degli esperti in materia e della stessa

Soprintendenza, le pareti e il soffitto ad arco sono stati tinteggiati in calce bianca e senza battiscopa. E' stata Veronica Barelli, figlia di Primetto e Gabriella e sorella di Alessandro e Alberto, a occuparsi dell'arredo del negozio e a creare una disposizione logistica rispettosa della forma estetica e della legittima curiosità del visitatore. Insomma, un negozio che fosse al tempo stesso anche vetrina per le specialità tipicamente locali: i vini della collezione di Primetto con le etichette che riproducono le serie di vignette ideate appositamente per il Castello di Sorci dal grande Giorgio Forattini, ma anche il vinsanto, la grappa e gli amari accompagnati dalla caricatura di quel fantasma (simbolo e mito del luogo) che ha ispirato anche un altro eccezionale vignettista, Vauro. Accanto ai vini, ecco gli squisiti salumi e formaggi della zona: un "trittico" eccezionale per stuzzicare il palato, non dimenticando le confezioni di olio e miele. Non a caso, per chi effettua un giro



all'interno del nuovo negozio c'è la possibilità di degustare questi particolari sapori della Valtiberina (non potrebbe essere diversamente, laddove imperano formaggi pecorini, prosciutto, salame e finocchiona, da accompa-

gnare con vini rossi e bianchi), ma anche di conoscere la storia del luogo attraverso le pubblicazioni scritte che sono in esposizione accanto ai prodotti. Torchi, bigonce e tavole fratine costituiscono i complementi di arredo per un luogo che si aggiunge agli altri progetti specifici realizzati all'interno dell'intera struttura ricettiva, come ad esempio quello del Museo della Tagliatella, che ha sede nella locanda, perché è qui che giornalmente le addette della cucina sono impegnate nella preparazione della pasta fresca, mentre il Castello è sede della relativa Accademia, costituita nell'ottobre del 2009. La parentesi estiva si è portata quindi appresso la nascita del negozio in cui acquistare una bella fetta di genuinità a tavola, mentre la normale attività di ristorazione va avanti a pieno regime.



LA RICETTA DI GABRIELLA BARTOLINI

TAGLIATELLE AL PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 4 persone

400 grammi di tagliatelle – 150 grammi di prosciutto crudo (una sola fetta) – una cipolla – 50 grammi di burro – sale e pepe

Procedimento

Tagliare a dadini il prosciutto crudo, cercando di tenere separate la parte grassa da quella magra. Tritare la cipolla e farla appassire in una casseruola con il burro e il grasso del prosciutto. Aggiungere poi il prosciutto magro, farlo rosolare per qualche minuto e spolverizzare con abbondante pepe appena macinato. Scolare le tagliatelle ancora al dente senza farle asciugare troppo e trasferirle in un piatto di portata, quindi condire con il sugo di prosciutto e burro ben caldo; un'altra buona manciata di pepe, mescolare bene e servire.

I consigli di Francesco Bruschetti

PER IL MESE DI SETTEMBRE

*Bruschetti
Francesco*
giardini

www.bruschettifrancesco.it

Mese nuovo che arriva, consiglio nuovo per chi ha il cosiddetto “pollice verde”. Siamo nella fase del passaggio stagionale dall'estate all'autunno e quindi è normale che si pongano esigenze particolari vincolate dal cambio climatico. Vediamo dunque quali sono i consigli da dare a chi vuol curare e tenere in ordine il proprio giardino.



Alla fine dell'estate, con l'abbassarsi della temperatura e l'accorciarsi delle ore di luce, le piante e i prati riprendono la loro attività vegetativa. Alcuni lavori da svolgere per preparare il giardino al riposo vegetativo invernale sono la potatura delle siepi e degli arbusti e degli alberi in generale; l'eliminazione di tutti i fiori secchi e appassiti, con relativa potatura dei rami e peduncoli; l'eliminazione dei polloni basali eventualmente esistenti e la concimazione con prodotti chimici terrosi a lenta cessione, contenenti i principali elementi nutritivi (azoto, fosforo, potassio). E' opportuno continuare con le normali operazioni di manutenzione e quindi: estirpare le erbe infestanti eventualmente presenti; irrigare in base all'andamento stagionale, diminuendo man mano che le temperature si abbassano per evitare ristagni idrici; effettuare con regolarità i trattamenti antiparassitari.

L'azienda Bruschetti Francesco ha una consolidata esperienza nel settore “giardini”, nel quale opera da oltre 10 anni. La professionalità e l'esperienza dei suoi operatori è messa al servizio della clientela per cercare di soddisfare ogni sua esigenza. L'azienda è in grado di associare le aspettative del cliente con le concrete possibilità di realizzazione. Il progetto viene studiato nei minimi particolari e il prodotto finale è una fusione di armonia, raffinatezza, altissima qualità e durata nel tempo. La fase progettuale creativa è anticipata da rilievi fotografici e planimetrici. Nulla viene lasciato al caso, ma ciò che più conta è che si può partecipare attivamente alla realizzazione del giardino grazie alle simulazioni sulla carta e su computer: si potrà osservare nel dettaglio il processo di trasformazione, si da rendere conto del risultato finale ancor prima che venga realizzato e con l'opportunità di scegliere fra più soluzioni. Per poter svolgere queste mansioni, l'azienda Bruschetti Francesco è fornita di tutte le attrezzature idonee nel rispetto delle normative vigenti; opera con prestazioni occasionali, oppure con manutenzioni annuali programmate e continuative. Avere uno splendido parco non sarà più un continuo impegno ma un piacere da godere in libertà, grazie ai programmi di manutenzione completa preparati dall'azienda, che cureranno ogni aspetto: dalla potatura alla cura del prato. Proprio per questo vengono predisposti semplici contratti rinnovabili ogni anno. L'esperienza della struttura a disposizione delle aree verdi.



L'azienda Bruschetti Francesco è inoltre specializzata nei seguenti servizi:

- PROGETTAZIONE FOTOGRAFICA
- REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI PARCHI, GIARDINI ED AREE VERDI PRIVATE E PUBBLICHE.
- PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI IMPIANTI DI IRRIGAZIONE.
- PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PISCINE ANCHE IN “BIODESIGN”; LAGHI e LAGHETTI
- PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE.
- INTERVENTI DI POTATURA, ANCHE CON PIATTAFORME AEREE PER PIANTE AD ALTO FUSTO.
- PERIZIE SULLO STATO DI SALUTE DELLE PIANTE E RELATIVI INTERVENTI FITOSANITARI SU ALBERATURE ANCHE IN ENDOTERAPIA
- SEMINA, DISERBO, ARIEGGIATURA E CAROTATURA DI PRATI ORNAMENTALI E SPORTIVI.
- DIBOSCAMENTI, TRINCIATURA ED IMPIANTI DI RIFORESTAZIONE

Azienda Agricola Bruschetti Francesco - Via Bruno Buozzi 15, Sansepolcro (Ar)
Tel. 388 1818490 - Fax 0575 0162140 e-mail: info@bruschettifrancesco.it

La manovra estiva: analisi giuridica

Costi della politica e degli enti, nuove entrate fiscali, liberalizzazioni e privatizzazioni

L'estate 2011 verrà ricordata, oltre per il caldo torrido di metà agosto, anche per la manovra di "lacrime e sangue" che il Governo si è apprestato a varare - in fretta e furia - fra luglio e agosto, al fine di evitare che la cosiddetta "speculazione finanziaria" colpisse, dopo la Grecia, anche l'Italia. La manovra è composta da un primo intervento correttivo della finanza pubblica varato a luglio (D.L. n. 98/2011) e da un secondo intervento - sempre con atto di decretazione d'urgenza - di metà agosto, reso quest'ultimo necessario dal riacutizzarsi della crisi dei mercati finanziari sia a livello mondiale che nei Paesi dell'Euro-zona. Ambedue gli interventi muovono dalla consapevolezza che la stabilità dei conti pubblici e le politiche di rigore sono elementi indispensabili e non più procrastinabili per un sana politica di rilancio economico. In questo senso, la crisi ha avuto almeno il merito di spingere i vari governi nazionali a varare veri e propri programmi di risanamento pubblico. Andando nel dettaglio della normativa, a luglio - come accennato - si sono poste le condizioni per un riequilibrio della finanza pubblica nel quinquennio a venire. Con l'obiettivo, coraggioso, di arrivare al pareggio di bilancio entro il 2016 attraverso una serie di provvedimenti che da un lato andassero a privilegiare il risparmio sui centri di costo dei vari dicasteri e dall'altro lato, con la previsione di nuove entrate, ampliasse il gettito erariale per far fronte alla crisi finanziaria sul debito pubblico e, parallelamente, anche a quella dei mercati borsistici. La manovra di agosto, invece, si è posta sulla scia della prima e ha avuto il merito di anticipare alcuni temi che la manovra correttiva di luglio aveva spalmato nel triennio a venire. Per semplificare, potremo dividere l'azione estiva - cioè i due decreti del governo - su tre filoni di intervento: il primo, la politica e i costi degli enti. Dove per tali si intendono da un lato gli "stipendi" e i privilegi che la "casta" si riconosce a titolo di indennizzo per l'espletamento del mandato di rappresentanza popolare e dall'altro i costi degli apparati istituzionali: Parlamento, Regione, Provincia e Comune, tanto in termini di organizzazione che di funzionamento degli stessi. Su questo frangente poi, è particolarmente sentita presso l'opinione pubblica anche la questione della soppressione delle Province, come è altrettanto popolare la questione sulla previsione dell'accorpamento obbligatorio dei Comuni sotto i 1000 abitanti. Se la manovra proseguisse il suo iter senza intoppi - per fare un esempio - la Regione Toscana si troverebbe ad avere 3 Province di meno, rispetto alle 10 odierne: Massa Carrara, Pistoia e Prato. Sul versante dell'accorpamento dei Comuni, invece, l'azione di razionalizzazione cadrebbe sull'obbligo da parte del piccolo Comune di intraprendere forme di associazioni di municipalità con altri Comuni contermini attraverso la creazione di nuove entità territoriali, la cosiddetta "fusione di Comuni". Il secondo filone di intervento governativo si concentra, diversamente, sul lato delle entrate fiscali tanto in termini di nuove o maggiori entrate quanto di maggiori risparmi sulle spese in conto fisca-

le. Fra le prime ipotesi rientrano l'adozione del ticket sulla sanità di 10 euro su visite e analisi e il contributo di solidarietà del 5% sui redditi sopra i 90000 euro e del 10% sopra i 150000 euro. Anche se da anticipazioni di stampa, sembra che il contributo di solidarietà, pur se rimarrà tale come misura in se', varierà in termini di prelievo, magari aumentando la fascia di esenzione del reddito imponibile da "tassare". Fra le seconde, rientra la previsione di tagli lineari da estendere a tutte le agevolazioni fiscali da un 5% fino a un 20% nel 2014. Tra le voci da tagliare troviamo gli assegni familiari, le spese sanitarie e di istruzione, i redditi da lavoro dipendente, gli asili nido, i sussidi e le agevolazioni per gli studenti universitari, le ristrutturazioni edilizie, il terzo settore, le accise e il credito d'imposta. Una mannaia che si prevede porterà nelle casse dello Stato risparmi per 4 miliardi nel 2013 e 20 miliardi di euro nel 2014. Ma allo stesso tempo potrebbe avere anche effetti recessivi, dovuti dalla minor capacità delle famiglie nella loro propensione al consumo. Il terzo e ultimo filone di intervento si riferisce a meccanismi di privatizzazione degli "asset" mobiliari e immobiliari pubblici e di liberalizzazioni nel campo dei servizi e delle attività economiche. Per quanto riguarda le privatizzazioni, oltre a essere misure utili nel breve termine per dare ossigeno alle casse dello Stato, avranno nel lungo periodo - queste sì - effetti anche strutturali "pro" mercato, nel senso di una maggiore competitività sui beni e sui servizi prodotti e, allo stesso tempo, libereranno ingenti risorse da destinare al risanamento del debito pubblico. In uno studio condotto dall'Istituto Bruni Leoni, risalente a poco tempo fa, si stimano ricavi derivanti dalla vendita di immobili di proprietà pubblica e di "asset" mobiliari su partecipazioni statali e di enti intermedi per un valore che si aggira attorno ai 200 miliardi di euro, di cui circa la metà proveniente dalle società del Tesoro e la restante parte dalle cessioni immobiliari. Sul lato delle liberalizzazioni, il governo si appresta ad affrontare, assieme alle rappresentanze delle varie categorie delle professioni e degli esercenti, una riforma organica di sistema atta a ridefinire in senso liberale l'attività, gli orari e le licenze di bar, ristoranti, taxi, edicole ecc.. Novità anche sul fronte delle corporazioni, con l'allineamento della normativa agli standard europei attraverso l'introduzione del principio normativo "che è permesso tutto ciò che non è espressamente vietato dalla legge". Un accenno, infine, a chiusura della analisi testé riportata, merita anche la "nuova forma di contrattazione collettiva di prossimità", introdotta anch'essa dal governo - nel decreto ferragostano - con la possibilità che i contratti aziendali possano derogare non solo dalla disciplina del contratto nazionale ma, entro certi limiti, anche dalla legge stessa. E questo, grazie ad un accordo firmato dal governo assieme alle maggiori sigle sindacali nazionali - lo scorso 28 giugno - che andrà a riformare la materia dei contratti da lavoro dipendente nel senso di un'auspicata maggiore flessibilità dei rapporti fra lavoratore e impresa.

Porno-dipendenza, *fenomeno patologico*



La porno-dipendenza è una vera malattia. L'uso e l'abuso, fino alla vera e propria dipendenza, del porno è una dinamica psico-sociale recente e strettamente collegata ai nuovi mezzi di comunicazione, in particolare internet, sempre più veloci, illimitati e alla portata economica e spazio-temporale. La rete, con la sua possibilità distributiva veloce - ovunque e in qualsiasi momento - ha contribuito all'aumento della porno-dipendenza fornendogli in specifico caratteri di discontrollo e di compulsione. Sul web, l'offerta di pornografia è sconfinata e molto spesso ha pure costi molto bassi; inoltre, è accessibile a ogni orario di qualsiasi giorno e a tutti quanti, visto che non vi sono particolari password o restrizioni per accedervi. L'abuso e la conseguente dipendenza dal porno, il quale può dunque divenire una droga, si manifestano con una serie di comportamenti simili a una vera e propria dipendenza da

sostanza, comprese assuefazione, astinenza, sintomi e problematiche psichici, relazionali, fisici, familiari, lavorativi, sociali e via di seguito. Dunque, un problema con implicazioni psicologiche ma anche sociali, affettive, familiari, emotive, sempre più pericoloso e che riguarda sempre più persone. La porno-dipendenza non va confusa con la dipendenza dall'attività sessuale e non rappresenta una sorta di risposta psicopatologica a problemi sessuali oppure alla carenza di partner o ancora alla carenza di attività sessuale: può caratterizzare infatti sia chi è single, sia chi è in coppia, senza inoltre distinzione di età, sesso, status economico e sociale. La modalità di visione di materiale pornografico assume nel tempo caratteristiche compulsive e di discontrollo. La persona non riesce più a controllare e a rendersi conto del tempo trascorso e che trascorre nella consultazione di immagini e filmati pornografici e tende sempre più a ripetere le azioni di visione e - se c'è - di masturbazione, in modo appunto compulsivo. Prima, durante e dopo i pensieri sono spesso fissi a tutto ciò che riguarda il mondo del porno e su come e quando visionare materiale pornografico. Tali pensieri e comportamenti ripetitivi, legati gli uni agli altri, fanno assomigliare per certi versi la porno-dipendenza al disturbo ossessivo-compulsivo. Vi è allora una sorta di annullamento, o comunque di patologico sconvolgimento, a livello degli spazi e dei tempi, delle primarie necessità psicologiche e fisiche come dormire, mangiare, bere e dei vari contesti vitali, come quelli lavorativo, sociale, familiare e affettivo-relazionale. Dunque, la porno-dipendenza influenza in modo fortemente negativo tutti i molteplici aspetti della vita della persona; oltretutto, a ciò si devono aggiungere problematiche psichiche personali come il progressivo calo dell'autostima e della fiducia in se' stessi, la sempre maggiore ansia, la discesa verso il basso dell'umore, l'aumento del senso di colpa e di vergogna, così come di tensione e rabbia e la profusione di forte stress. Anche la parte fisiologica dell'individuo può risentirne negativamente con manifestazioni quali il calo del desiderio sessuale verso il proprio partner, impotenza e/o problemi di eiaculazione. La dipendenza dal porno può infine scompensare e modificare, anche di molto, i ritmi sonno-veglia e la fase del sonno, apportando in tal modo sonno disturbato, possibili incubi e/o sogni, con contenuti legati alla dipendenza e alla modalità virtuale di usufruire di immagini, filmati e rapporti con altre persone. Nello sviluppo della porno-dipendenza, possono partecipare molteplici fattori: blocchi e tensioni a livello familiare; bassa autostima e intensa insoddisfazione generale; scarsa affettività ricevuta in età infantile e/o soprusi psico-fisici subiti; ansia e stress personali, lavorativi e/o familiari. Non esiste però un profilo psico-emotivo del possibile porno-dipendente e i fattori sopra citati non sono quindi unici e assolutamente determinanti. Vi sono infatti altre concause come la caratteristica e la capacità attrattiva e di piacevolezza che contraddistingue la fruizione della pornografia (proprio come l'uso e l'abuso di alcol o di nicotina). Essa, per alcuni, è fortemente rilevante e di gran lunga superiore rispetto ad altre attività e/o emozioni. Tale capacità attrattiva va a braccetto con la disponibilità di materiale pornografico quasi infinita, immediata ed economica. Allora la causalità è multifattoriale (cause interne ed esterne) e anche se non vi sono particolari stati di disagio interiore, la persona continua la visione di pornografia seguendo le forti emozioni e attivazioni psico-fisiologiche che ne derivano, purtroppo senza più riuscire, in breve tempo, a farne a meno.



**INFISSI DI TUTTI I TIPI
IN ALLUMINIO, PVC,
FERRO, LEGNO**



**FIMAT snc - Via Leonardo da Vinci, 3/5 - PISTRINO di CITERNA (Perugia)
Tel. 075 8593013 - Fax 075 8593366 E-mail: fimat@fimat-infissi.it**

Presto il dipartimento cardiovascolare autonomo

Quale futuro per l'ospedale di Sansepolcro? E' la domanda chiave che si pone a ogni inizio "stagione", ovvero alla ripartenza dal periodo delle ferie estive. Tanto più che proprio nel 2011 scade il piano sanitario regionale, per cui chi ha a cuore le sorti della sanità in Valtiberina Toscana (come del resto da tutte le parti) capisce subito che sia il caso di muoversi a livello soprattutto politico. Il comitato per la difesa dell'ospedale di Sansepolcro, in vita dal 1997, non è assolutamente morto; magari si farà sentire di meno – questo sì – rispetto a periodi precedenti e anche più "caldi" sotto il profilo delle battaglie sanitarie, però è ancora attivo e si è riunito anche prima della parentesi vacanziera. Adesso ha intenzione di tornare a prendere posizione su alcuni argomenti relativi all'ospedale di zona e concernenti in particolare la situazione della sezione di chirurgia, nella quale si opera in assenza della rianimazione. "Non vorremmo che ciò costituisse l'anticamera della cosiddetta "chirurgia programmata" – dichiara il portavoce del comitato, Gian Piero Giuliani – perché al momento non si è in grado di fronteggiare le situazioni di emergenza, per cui occorre recarsi nelle sedi più vicine: Città di Castello, Arezzo oppure Bibbiena.

Purtroppo, la rianimazione a Sansepolcro è chiusa dall'inizio del precedente mandato amministrativo del sindaco Franco Polcri. Avevano garantito mari e monti – precisa Giuliani – poi però la direzione della Usl n. 8 ritenne di non dover andare avanti per non sorbirsi il costo di 2-3 anestesisti in terapia intensiva. E' stata garantita l'alta intensità di cure (Hdu) aggregata a Medicina e Cardiologia, ma ancora dobbiamo francamente capire in che modo funziona. Con un punto interrogativo: quando il responsabile della chirurgia andrà in pensione (e oramai la data sembra vicina), vi sarà un nuovo primario?". Ma Giuliani elenca anche altre questioni: "Due radiologi hanno chiesto il trasferimento per motivi di famiglia ed è stato

loro accordato. Possiamo stare tranquilli che verranno sostituiti e che quindi anche i tempi per effettuare una tac continueranno a essere abbastanza veloci? Stesso discorso per un medico del "day hospital", che ha ottenuto il trasferimento e anche per la dottoressa Cosetta Gasparri, che invece saluta per l'avvenuto collocamento in pensione. Tutte queste figure verranno rimpiazzate?". Una sorta di domanda indiretta che Giuliani "gira" alla direzione della Usl n. 8, ma anche al responsabile del presidio ospedaliero di Sansepolcro, il dottor Nilo Venturini, al quale il comitato riconosce comunque indubbi meriti per come ha saputo battersi in favore dell'ospedale biturgense e del livello dei



L'ospedale di zona di Sansepolcro

suoi servizi. "Intanto – parla proprio il dottor Venturini – la rianimazione non c'è più stata da quando ha chiuso la terapia intensiva. E' piuttosto in atto la riorganizzazione della sub-intensiva o Hdu, con sistema di monitoraggio del paziente, che non sarà più gestita fra Medicina e Cardiologia ma diverrà di fatto autonoma mediante la creazione di un dipartimento cardiovascolare con due medici di cardiologia, per la cui assunzione è stato indetto un apposito concorso. I due nuovi professionisti, più una terza unità, porteranno l'organico della sub-intensiva a 6 persone. Per quanto riguarda l'avvicendamento dei medici che hanno chiesto il trasferimento, non sussiste alcun problema: i posti a disposizione debbono avere un titola-

re. Se questo manca, è ovvio che debba essere avvicinato". Il dottor Venturini tiene poi a precisare che i lavori di miglioramento e potenziamento della struttura ospedaliera stanno andando avanti e che il rispetto del protocollo d'intesa a suo tempo stipulato è totale: "Il mese di settembre porta in dote l'inizio dell'attività della dialisi nella nuova struttura, che apre all'utenza e quindi la sua inaugurazione ufficiale è imminente. Successivamente, sarà lo stesso dottor Enrico Desideri, direttore generale della Usl n. 8 provinciale, a presentare il progetto (già esecutivo) di riorganizzazione logistica dell'area chirurgica, con il via ai lavori previsto per la prossima primavera. Possiamo pertanto dichiara-

re che, dopo il rifacimento del blocco operatorio e delle varianti alla dialisi, il 2012 vedrà la realizzazione di tutta l'area chirurgica con 25 posti letto dislocati in camere da 2 dotate di bagno, il "day surgery", le sale endoscopiche e la sala gessi. Per quello che a Sansepolcro non c'è, esistono i livelli superiori di Arezzo e di Siena, ma ciò che è funzionante deve trasformarsi in eccellenza". E una prima visita all'ospedale è stata compiuta anche dal nuovo sindaco Daniela Frullani, assieme al vice Andrea Laurenzi, che è peraltro l'assessore al ramo.

"Nulla da eccepire dal punto di vista logistico – ha detto proprio Laurenzi – perché i lavori stanno andando avanti e anche la nuova dialisi merita una valutazione con "5 stelle". Dobbiamo approfondire meglio il capitolo legato all'organico: la dottoressa Cosetta Gasparri è andata in pensione e presto la potrebbero seguire anche il dottor Concezio Tiburzi, responsabile della Chirurgia e il dottor Cesare Villani, ortopedico molto apprezzato. Capisco che si tratti di un momento di ricambio, però è anche vero che a salutare l'ospedale sono delle professionalità di primo piano, per cui dobbiamo preoccuparci di trovare medici all'altezza. Da parte nostra, vigileremo con costanza: è la linea stabilita assieme al sindaco Frullani".

Il gusto della polenta con il piacere della solidarietà

Una polenta dal sapore speciale, quella legata alla XXXIX edizione della oramai conosciuta sagra che si tiene a Monterchi e che ogni anno – nel penultimo week-end di settembre – è dedicata a questo piatto della storia e della tradizione locale. La polenta, per Monterchi (e non solo per il capoluogo della Valcerfone), ha rappresentato infatti nei secoli passati la garanzia del sostentamento e oggi i volontari della Pro Loco – che con la sagra è appunto nata – e più in generale i monterchiesi l'hanno trasformata in una succosa prelibatezza, abbinandola con quel sugo di carne che li sta rendendo famosi in tutta Italia oppure con

i funghi, le salsicce e i fegatelli. Ma perché quest'anno la polenta avrà un sapore "speciale"? Perché ai tre giorni canonici di svolgimento della manifestazione – venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 settembre – ne è stato aggiunto un quarto (che poi nell'ordine diventa il primo), caratterizzato da uno spettacolo comico e divertente con ingresso a offerta, il cui ricavato andrà interamente in beneficenza alla Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze grazie alla presenza della sezione Valtiberina dell'associazione Amici del Meyer. L'appuntamento è per le ore 21.30 di giovedì 15 settembre nella piazza di Mercatale, sede principale

di svolgimento della Sagra della Polenta, dove a esibirsi sarà il gruppo aretino degli Avanzi di Balera, capace ogni volta di richiamare un eccezionale seguito di pubblico. "La nostra sezione riesce a far girare direttamente alla Fondazione i soldi provenienti dalle iniziative organizzate in ambito di vallata – ha spiegato Davide Cerini, uno dei responsabili locali assieme a Luigi, Simona e Lara – a dimostrazione della serietà e trasparenza che contraddistinguono il nostro operato. Anche in questo caso, siamo stati contattati dal presidente della Pro Loco di Monterchi, Giuseppe Martellini, al quale abbiamo detto di devolvere il ricavato alla Fondazione senza passare da noi, che proseguiamo nella specifica missione di far conoscere sempre di più l'ospedale Meyer, quale presidio sanitario di assoluta eccellenza a livello nazionale per la qualità delle cure pediatriche e l'affetto umano che i suoi operatori sono capaci di trasmettere". Prologo dedicato a spettacolo e solidarietà, prima del programma classico della festa, il cui fulcro è ancora la parte bassa di Mercatale, nella quale lavorano i cuochi ed è allestito il ristorante presso gli stand. Ma una sorta di "succursale" è presente anche nel cuore del centro storico di Monterchi, dove gli amanti dei funghi e dei funghi fritti con la polenta hanno il loro "quartier generale". Spazi musicali e momenti danzanti alla sera, più mercatini dell'artigianato e del collezionismo a completare le scalette quotidiane sul versante basso e su quello alto del paese. Magari con un auspicio da parte della Pro Loco e dell'amministrazione comunale che collabora con essa: negli ultimi anni, la Sagra della Polenta è stata sempre accompagnata da pioggia e rovesci temporaleschi anche forti, che però non hanno mai scoraggiato la voglia dei paesani e della gente del vicinato di recarsi a Monterchi per assaggiare un piatto di polenta fumante. Passi per il clima più frizzante, che si concilia benissimo con questa pietanza, ma l'acqua comincia a diventare una persecuzione che i solerti monterchiesi, dai più giovani ai più attempati - pronti a lavorare senza tregua e a "rumare" sui paioli per servire poi una squisitezza inconfondibile – non meritano assolutamente.

ASSOCIAZIONE PRO-LOCO MONTERCHI
in collaborazione con il Comune di Monterchi

VENERDÌ
16
SETTEMBRE

SABATO
17
SETTEMBRE

DOMENICA
18
SETTEMBRE



XXXIX SAGRA DELLA POLENTA

GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE 2011
Ore 21.30 **AVANZI DI BALERA**
Spettacolo di beneficenza ProMeyer, ingresso ad offerta
Prima e durante lo spettacolo servizio bar, piadine, patatine fritte



SABATO 17 SETTEMBRE 2011
Mercatale
Ore 16.00 **APERTURA STANDS GASTRONOMICI**
(polenta / sugo, polenta arrosto, salsicce, fegatelli)
Ore 17.00 **REGISTRAZIONE DEL TG IN WEB** all'aperto a cura della redazione di VALTIBERINA INFORMA
www.valtiberinainforma.it
Ore 18.00 Santa Inesina
Ore 21.00 **BALLO** con Orchestra spettacolo **L'ALTERNATIVA**

Centro storico

Ore 16.00 **APERTURA STANDS GASTRONOMICI**
(polenta con funghi, funghi fritti, salsicce, fegatelli)
Ore 16.00 **APERTURA MERCATINO ARTIGIANATO**
Dalle ore 18.00 **MUSICA** con G. LUCA FUMANTI

DOMENICA 18 SETTEMBRE 2011
Mercatale
Ore 11.00 **APERTURA STANDS GASTRONOMICI**
(polenta / sugo, polenta arrosto, salsicce, fegatelli)
Dalle ore 12.00 **MUSICA** con LO ZIO e LA ZIA
Ore 21.00 **BALLO** con Orchestra spettacolo **GRANDE EVENTO**

Centro storico

Ore 19.00 **APERTURA MERCATINO ARTIGIANATO e COLLEZIONISMO**
Ore 11.00 **APERTURA STANDS GASTRONOMICI**
(polenta con funghi, funghi fritti, salsicce, fegatelli)
Dalle ore 18.00 **MUSICA** con Orchestra **LA 5ª STAGIONE**

Si ricorda che durante i giorni della sagra è aperto il tessieramento per i soci

PARCHEGGI GRATUITI - INGRESSO LIBERO - TAVOLI COPERTI - SERVIZIO AI TAVOLI - BUS NAVETTA

Parlamentari italiani: stipendi e privilegi di lusso!

In questo articolo intendiamo affrontare i costi dei nostri parlamentari in momenti nei quali la politica chiama ai sacrifici il popolo italiano. Stipendio, diaria, rimborsi spese: resoconto delle varie forme di compenso che percepiscono i nostri deputati e senatori, secondo quanto riportato dai siti della Camera dei Deputati e del Senato. Non citiamo i nomi di parlamentari o partiti. Lo facciamo perché - "votazioni autoreferenziali" alla mano - quando si tratta di badare al conto in banca personale, che siano di sinistra, destra o centro, sono tutti uguali e "senza nome", se non quello generalista di "parlamentare". E' doveroso specificare che i dati riassunti non sono inventati. Sono pubblici e visionabili sui siti ufficiali della Camera dei Deputati e del Senato. I parlamentari italiani sono in totale 945, di cui 315 senatori e 630 deputati, i quali percepiscono le seguenti indennità: deputati 5486,00 euro e senatori 5613,00 euro netti al mese. Questa

è l'unica forma di remunerazione prevista dalla nostra Costituzione. Alle singole cifre bisogna aggiungere una diaria per rimborso spese per il soggiorno a Roma di 3503,00 euro mensili, con penale di 206,58 euro per ogni assenza dalle votazioni, dove è considerato presente il parlamentare che partecipa almeno al 30% delle votazioni effettuate nell'arco della giornata. Ma non finisce qui. Hanno diritto anche a un rimborso per le spese inerenti al rapporto tra eletto ed elettori, che ammonta a 3690,00 euro per i deputati; i senatori hanno invece un "contributo di supporto" di 4180,00

euro mensili, dei quali 1680,00 versati direttamente al senatore e 2500,00 versati al gruppo parlamentare di appartenenza. Continuando con i vari "balzelli", troviamo che i nostri parlamentari usufruiscono di tutti i mezzi di trasporto gratis più ulteriori 1108-1333 euro mensili. I senatori percepiscono 1650,00 euro mensili che comprendono anche le spese telefoniche. I parlamentari usufruiscono di tessere per la libera circolazione autostradale, ferroviaria, marittima e aerea per i trasferimenti sul territorio nazionale; per i trasferimenti dal luogo di residenza all'aeroporto più vicino - e tra l'aeroporto di Roma-Fiumicino e Montecitorio - è previsto un rimborso spese trimestrale pari a 3323,70 euro; per il deputato che deve percorrere fino a 100 chilometri per raggiungere l'aeroporto più vicino al luogo di residenza è di 3995,10 euro se la distanza da percorrere è superiore a 100 chilometri. Chiudiamo con l'ultima ciliegina: le spese telefoniche, per le quali hanno diritto ad un rimborso pari a 258,00 euro mensili. I deputati dispongono di una somma annua di 3098,74 euro per le spese telefoniche. Il totale dello stipendio per i deputati è quindi di 14269,00 euro netti al mese e per il

senatore di 15000,00. I contribuenti italiani pagano circa 240 milioni di euro all'anno per stipendiare i 945 parlamentari al lordo di imposte, contributi, ecc., agevolazioni sui trasporti escluse. E non è tutto: il parlamentare ha anche diritto a un assegno di fine mandato, ossia a una liquidazione. Al termine del mandato, il parlamentare riceve un assegno che è pari all'80% dell'importo mensile lordo dell'indennità, per ogni anno di mandato effettivo (o frazione non inferiore ai sei mesi). Parafrasi: se non abbiamo fatto male i calcoli, la sola indennità lorda è di 11704 euro, cifra che va moltiplicata per ogni anno di mandato non inferiore ai 6 mesi. Se il mandato fosse di cinque anni, il nostro parlamentare si beccherebbe una "liquidazione" di 58520 euro. Il parlamentare, dopo 5 anni di mandato effettivo, riceve il vitalizio a partire dal 65° anno di età. Il limite di età diminuisce fino al 60° anno di età in relazione agli anni di mandato parlamentare svolti. L'im-

porto dell'assegno varia da un minimo del 20% a un massimo dell'60% dell'indennità parlamentare, a seconda degli anni di mandato. Parafrasi: la pensione di un parlamentare va da un minimo di 2304 euro a un massimo di 6912 euro al mese; per garantirselo, bastano 5 anni di

mandato. Al montepremi mancano anche i generosi stipendi per gli assistenti dei parlamentari, i cosiddetti "portaborse", che spesso sono parenti o conoscenti. Su questo punto, è da capire se tali spese vengono detratte dallo stipendio del parlamentare (motivo per cui qualche anno fa ci fu il problema dei "portaborse" pagati a nero), oppure se i portaborse vengono remunerati a parte dai contribuenti (se qualcuno avesse notizie "istituzionali" a riguardo è pregato di scriverle).

Infine, le precedenti cifre e agevolazioni vengono naturalmente maggiorate per le più alte cariche statali e per i senatori a vita. Riassumendo, ai circa 240 milioni annui precedenti vanno aggiunti i vitalizi dei parlamentari pensionati, le maggiorazioni per le alte cariche, gli stipendi dei portaborse, le costosissime auto blu e varie ed eventuali. Dunque, le domande che sorgono spontanee sono: in questo periodo di crisi, cosa ce ne facciamo di quasi 1000 parlamentari? E non sono un po' troppi 15000 euro mensili per il lavoro di "votante"? Non sono invece un po' pochini 5 anni per avere diritto a una lauta pensione? E in Europa? Da un'inchiesta de "l'Espresso", si evince che gli eurodeputati italiani sono allo stesso tempo i più pagati e i più assenteisti. Al 2009, il totale dei compensi per il nostro alfiere europeo ammontava a 144000 euro all'anno (privilegi esclusi), nettamente in vantaggio rispetto all'inseguitore austriaco (106583 euro), a quello olandese (86000) e ovviamente all'euro-media che è di circa 60000 euro. Anche qui sorge spontanea una domanda: perché i contribuenti italiani devono pagare i propri europarlamentari più del doppio di quanto pagano i contribuenti degli altri Stati?



La ripartizione giornaliera di pasti e alimenti

dottor Antonio Cominazzi, dietista,
tel. 328 6172233

c/o studio medico in via Niccolò Aggiunti, 63
52037 Sansepolcro (Ar)

Esiste una distribuzione ideale dei pasti? O comunque, un sistema razionale che possa ripartire al meglio le quantità di alimenti da consumare nei vari momenti della giornata, in base alle caratteristiche fisiologiche e allo stile di vita delle singole persone? Il tema della prima colazione e dei pasti successivi è stato oggetto di pubblicazioni scientifiche, anche se i nutrizionisti sono propensi verso una destrutturazione dei due pasti principali, con suddivisione in tre mini-pasti (colazione, pranzo e cena), corredati da uno spuntino in tarda mattina e da una piccola merenda pomeridiana. Su questa impostazione, esiste una sorta di "accordo di massima", frutto anche dei risultati scientifici che suggeriscono una diversa ripartizione degli apporti energetici per evitare il sovraccarico post-prandiale non soltanto digestivo e metabolico ma anche cardiorespiratorio. La proposta preferenziale consiste in uno spostamento dei carboidrati prevalentemente complessi dalla cena al mattino, anche se in Italia non appare esportabile il modello anglosassone del "breakfast", incapace di scalzare la diffidenza degli italiani sulla prima colazione "a forchetta", anche perché le statistiche parlano chiaro: al primo posto, nelle preferenze degli adulti, rimangono cornetto e cappuccino, pur tallonati da cereali, prodotti da forno e yogurt. E magari, a una certa ora si ricorre a qualche altro stuzzichino. Al contrario, gli inglesi amano riunirsi di primo mattino come accade da noi a cena, per consumare un piccolo pasto che funga da efficace "carburante" per affrontare la giornata. I tempi e i ritmi di vita sono cambiati: per qualcuno, il rientro a casa per la pausa pranzo diviene di fatto impossibile e quindi il pasto alla vecchia maniera (pasta, pietanza, pane, contorno e frutta) diventa ipercalorico per "sedentari obbligati". Un atteggiamento divenuto irrazionale, perché non segue i ritmi circadiani e non contrasta l'ipoglicemia della tarda mattina, favorendo l'abuso di più spuntini dai contenuti "incerti" e di possibile eccesso calorico. Cosa fare, allora? Il meccanismo di adattamento ai tempi suggerirebbe una prima colazione a base prevalente di carboidrati disponibili (cereali, fette biscottate ecc.), pari a circa il 20% del fabbisogno calorico della giornata e di uno spuntino consumato a metà mattina. Con questa premessa, il pranzo potrà essere ridimensionato a "monopiatto", con il contorno di verdure e un eventuale spuntino pomeridiano (frutta, gelato, snack a base di cereali) prima della cena, che ognuno dovrà calibrare in base ai suoi effettivi consumi energetici. Il recupero della prima colazione è un adattamento logico in coerenza con le abitudini europee. I vantaggi metabolici che possono derivare dalla ripartizione dei pasti e da un'adeguata prima colazione

ne sono molti. Studi recenti, più spesso elaborati da pediatri e psicologi, hanno rivisitato e arricchito le osservazioni sul maggior impegno e grado di attenzione degli studenti (ma anche degli addetti a lavori di calcolo o di precisione) nelle ore mattutine. La capacità di apprendere e la vigilanza sono state documentate con riflessioni attendibili sui vantaggi di una sostanziosa prima colazione, rispetto al semidigiuno dello yogurt o del cappuccino. Fisiologi e clinici hanno sempre sostenuto la convenienza di suddividere la razione giornaliera in tre pasti e due spuntini, con documentazione dei vantaggi metabolici di questo schema dietetico, somministrato però in molteplici assunzioni di cibo. Gli effetti positivi riguardano sia il rendimento psicofisico (vedi soprattutto attenzione e memoria), sia l'ottimizzazione glicemica e insulinemica con un miglior controllo dell'appetito, sia l'adeguamento ai ritmi fisiologici delle increzioni ormonali, sia alcune evidenze in tema di prevenzione dell'obesità, al punto tale che le autorità sanitarie americane hanno rivolto specifiche raccomandazioni ai pediatri sul ruolo educativo e preventivo della prima colazione. Non è un caso che almeno 7 obesi su 10 trascurino la prima colazione, preferendo un incontrollabile piluccamento, soprattutto pomeridiano e persino notturno. Ciononostante, le abitudini degli italiani a proposito della prima colazione non sono poi molto cambiate; uno studio in materia era stato coordinato nel 1995 dall'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (Adi) e il raffronto con lo studio Eurisko datato 2007 non evidenzia particolari novità: in base al campione preso come riferimento, il 17% di soggetti adulti e anziani non fa tuttora la prima colazione, contro il 14.9% degli adulti e il 7.9% degli ultrasessantenni. I dati raccolti nell'ultimo decennio confermano in sostanza che il numero di coloro che non consumano affatto la prima colazione o che si limitano a una bevanda acalorica (caffè, the e orzo) sta diminuendo, ma che resta pur sempre lontano dalla soglia del 20% delle calorie totali proposta dagli esperti. L'evoluzione dei consumi alimentari che anche in Italia sta marginalizzando il pranzo deve portare in conclusione al recupero della prima colazione casalinga e di un'adeguata ripartizione dell'introito calorico giornaliero con l'introduzione di uno spuntino a metà mattina e a metà pomeriggio, piuttosto che di una serie di snack iperlipidici o – peggio ancora – che di una cena abbondante e foriera di un sovraccarico metabolico e cardiocircolatorio irrazionale, che tuttavia diviene inevitabile se dal mattino non si migliora la ripartizione della razione alimentare giornaliera.

(fonte *Adi Magazine*, n. 4 anno 2010)

COMANDUCCI PAVIMENTI

Vendita, montaggio e trattamento pavimenti in legno - lucidatura marmi e trattamenti cotto

Via della Costituzione, 8/H
SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 335.8125731

Il quotidiano on-line

SATURNO NOTIZIE

www.saturnonotizie.it

il punto di riferimento
dell'informazione

Uno fra
i quotidiani on-line
più cliccati
del centro Italia,
certificato dal
sistema di
rilevamento dati
Web-Trend's



Fare pubblicità
su Saturno Notizie
è una grande
opportunità per le
aziende che intendono
promuovere
le loro attività



redazione@saturnonotizie.it

www.delsieno.it



DELSIENA

KEEP YOUR SHIRT ON.



PUNTO VENDITA | Via Tiberina Nord, 100 - 52037 Sansepolcro (AR) | T. 0575 733157