

L'eco *del* TEVERE

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

Economia

Gli imprenditori concordano:
le associazioni di categoria
debbono tornare a fare sindacato

Bagno di Romagna

Opposizione all'attacco sul fiume Savio:
l'assenza di manutenzione dell'alveo
può creare pericoli

Anghiari

Il 2012 dell'amministrazione comunale:
parlano sindaco e capogruppo di minoranza

Città di Castello

La crisi accorcia di molto la vita media
delle nuove realtà commerciali

L'intervista

Don Mario Cornioli, da promessa del calcio
a uomo di fede in Terrasanta

Valtiberina Toscana

**Le pagelle di fine anno degli amministratori,
fra sufficienze strappate e qualche "s.v." di troppo**



GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO



SALUMIFICIO

PROSCIUTTIFICO

SALUMIFICIO

PROSCIUTTIFICO

PROSCIUTTIFICO



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



www.saturnocomunicazione.it
info@saturnocomunicazione.it
saturnocomunicazione@winpec.it

- Sansepolcro, viaggio fra i problemi delle frazioni: Gragnano pag. 4
- Sansepolcro, torna dopo 13 anni il Giro d'Italia di ciclismo pag. 5
- Anghiari: l'anno 2012 dell'amministrazione comunale pag. 6
- Pieve Santo Stefano, letterati e artisti affascinati da Bulciano pag. 7
- Monterchi, casse di espansione per il torrente Cerfone pag. 8
- Caprese Michelangelo, il Centro Sportivo davanti a un bivio pag. 9
- Badia Tedalda: ritardi con le energie rinnovabili pag. 10
- Sestino, la realtà della Confraternita di Misericordia pag. 11
- Città di Castello, il Centro di accoglienza San Giovanni realizza la struttura del "Dopo di noi" pag. 12
- La passione per i click: il Circolo Fotografico Sangiustinese pag. 13
- Città di Castello, la XIII Mostra Internazionale di Arte Presepiale pag. 14
- Città di Castello, il punto sull'andamento del commercio .. pag. 14
- Bagno di Romagna, la minoranza interviene sulle condizioni del fiume Savio pag. 15
- Alto Savio: l'Anello dei Mandrioli pag. 16
- Storia e cultura: il bar del "Grigino" a Sansepolcro pag. 18
- Rubrica: "A 360 gradi con ..." Don Mario Cornioli pag. 20
- Satira politica: la vignetta..... pag. 23
- Ambiente e territorio: le molteplici proprietà dell'ulivo pag. 25
- Questione di gusto: Castello di Sorci pag. 26
- Questione di gusto: ristorante "Il Borghetto" pag. 27
- Attualità: sabato 15 dicembre, a Perugia, apertura della nuova sede Enemov pag. 28
- Attualità: Massimo Betti, ovvero il campione di Sansepolcro nelle specialità del tiro pag. 30
- Economia: i progetti del Comitato Giovani Soci della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo pag. 31
- Le pagelle di fine anno degli amministratori della Valtiberina Toscana pag. 32
- Erbe e salute: profumo di Natale pag. 34
- Le eccellenze del territorio ... pag. 35
- Inchiesta: le categorie economiche e il ruolo delle associazioni che le rappresentano pag. 36
- Punto Web: la firma digitale pag. 39

ANNO 6 - NUMERO 10 - DICEMBRE 2012

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, Enrico Bocciolesi, Francesco Crociani, Lucia Fabbri, Michele Foni, Davide Gambacci, Claudio Roselli, Maria Gloria Roselli, Ruben J. Fox, Donatella Zanchi

con la consulenza di Dott. Stefano Farinelli, Dott.ssa Monia Montini, Dott. Alessandro Polcri, Dott. Alessandro Ruzzi, Arch. Floriana Venturucci

impaginazione e grafica Tiziana Bani **stampa** Grafiche Borgo srl - Sansepolcro



GRAFICHE BORGO

Progettazione Grafica - Prestampa
Stampa Offset e Digitale - Allestimento

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

Gragnano, manca uno spazio verde nella frazione dalle peculiarità agricole

SANSEPOLCRO



Veduta di **GRAGNANO** dalla strada che sale verso il nucleo antico

Qualche spazio verde adeguato, ma in compenso una Pro Loco che sta lavorando per il territorio e per caratteristiche particolari che più avanti scopriremo. Dopo Santaflora e Gricignano, il primo nome che viene in mente fra le frazioni di Sansepolcro è quello di Gragnano, adagiata sulla leggera collina che sovrasta da nord città e vallata con alle spalle della collina l'invaso di Montedoglio; sulla sinistra il lungo viadotto della E45 che scende da Madonnuccia e sulla destra il corso del Tevere che si avvicina. Tre chilometri di distanza dal centro urbano, quanto basta per sentirsi in campagna con il Borgo a portata di mano e un totale di residenti attorno alle 350 unità. Tradizione agricola nel piccolo nucleo abitato, con qualche moderna villetta che si incastra fra i vecchi casolari. Una chiesa, un locale che funge da bar e generi alimentari più un vecchio edificio scolastico con utilizzo plurimo. Ah, dimenticavamo: c'è pure un campo sportivo tenuto ottimamente, nel quale gioca la locale squadra del Gruppo Sportivo Gragnano (protagonista nei tornei amatoriali di calcio) e si viene ad allenare il Sansepolcro. La qualità della vita è senza dubbio buona, la tranquillità regna sovrana (attenzione sempre ai furti, ma non vale solo per Gragnano!) e anche la popolazione è al momento distribuita equamente fra anziani e giovani, che ovviamente hanno la tendenza a

frequentare le realtà del capoluogo. Cosa manca allora a Gragnano? "Ci vorrebbero semmai un giardino pubblico e una viabilità migliore nel collegamento con San Pietro in Villa – afferma Carlo Calabresi, figura molto conosciuta in paese, anche perché titolare con la famiglia del bar alimentari – e anche un potenziamento dell'impianto di illuminazione. Per il resto, non vedo altre particolari necessità. Tornando alla strada per San Pietro, un intervento parziale è stato realizzato, però non è sufficiente per poter dire che le condizioni viarie siano decenti". Non vi sono state in ultimo edificazioni particolari e anche qui è in attività un asilo nei locali della ex scuola che è molto frequentato. Ma soprattutto Gragnano è un'altra classica realtà a vocazione agricola: qui hanno sede alcune fra le più grandi e importanti aziende del Comune biturgense e in questo contesto si inserisce alla perfezione la funzione della Pro Loco, che - come a Santaflora e da poco anche a Gricignano – si è assunta l'impegno di far "pulsare" il paese. Un direttivo di 11 persone, presieduto dal dottor Marcello Medici (trasferitosi da poco con la famiglia a Gragnano) e una sessantina di aderenti per cominciare: niente male, se raffrontati al numero di residenti in zona. La Pro Loco ha intanto preso le consegne dal G.S. Gragnano per ciò che riguarda l'organizzazione della oramai tradizionale festa paesana in onore dei Santi protettori Lorentino e Pergentino, che si tiene ogni anno la prima domenica di settembre. Anche in considerazione di questo appuntamento, che in paese è molto sentito, si avvertiva la necessità di dar vita a un'associazione del genere, che poi, nel rispetto di quell'obiettivo di fondo che è la valorizzazione del territorio (anche se in questo caso è

una fetta abbastanza ristretta), sta lavorando con profitto per creare iniziative nuove ad esso collegate. Ebbene, in questo senso il dottor Medici e i suoi collaboratori hanno individuato il filone giusto: "Ci sono due primizie importantissime persino a livello nazionale che possono esaltare proprio il nome di Gragnano – afferma il presidente della Pro Loco – ma che molte persone del posto (intendendo Sansepolcro e il comprensorio) ancora non conoscono. La prima di queste è la carne dei bovini di razza chianina, che non è di certo una scoperta, ma è bene ricordare che tre grandi aziende sulle 10 di Sansepolcro che allevano i bovini e producono la carne chianina – Antonelli, Pellegrini e Polverini - provengono da Gragnano e seguono il rigido disciplinare della igp. Inutile stare a sottolineare la qualità di questa carne, alla quale dedichiamo da un paio di anni specifiche serate a tema con delle conviviali in cui serviamo le squisite fette di carne e facciamo preparare piatti a base di chianina. Nel corso delle serate, abbiamo premiato anche due cuochi emergenti e su questo filone vogliamo continuare. La seconda primizia è l'oliva. Per meglio dire, il "morcone" (c'è chi la chiama anche "morcona"), varietà di oliva che esiste soltanto qui e dalla quale si ottiene un olio davvero speciale. Abbiamo dedicato tre serate all'olio ottenuto con l'oliva "morcone" per mettere a fuoco pregi e difetti di esso, non dimenticando che la maggioranza degli olii è soggetta a sofisticazioni. Ci siamo rivolti all'esperto Francesco Toti, che si è dimostrato molto disponibile a venire da noi e ad analizzare insieme le caratteristiche di questo olio, che permettono ad esso di reggere qualsiasi tipo di confronto". Altri progetti per la Pro Loco? "Ci è stata assegnata in concessione una stanza della ex scuola e vorremmo per il futuro allestirvi una cucina e organizzarci in maniera migliore, sempre per rendere più vivo e partecipe il paese, facendo leva su quelle grandi risorse che fino a questo momento erano rimaste nascoste".

IL MILLENARIO RIPORTA IL GIRO D'ITALIA IN CITTÀ

SANSEPOLCRO

La seconda domenica di maggio pare proprio quella dei grandi eventi per Sansepolcro. Se infatti quest'anno si è registrata la visita in città di Papa Benedetto XVI (era per l'esattezza il 13 maggio), il prossimo – ossia il 12 maggio 2013 – tornerà il Giro d'Italia di ciclismo professionisti, che costituisce la manifestazione sportiva popolare per eccellenza perché ha il potere magico di riuscire a muovere anche i non amanti dello sport. Il Giro d'Italia è ancora di più un evento unico, perché attraverso la bicicletta riesce a dare visibilità anche a



In maggio il **GIRO D'ITALIA** tornerà a Sansepolcro dopo 13 anni

Sansepolcro in pieno relax, incontrando tifosi e firmando autografi come sempre avviene in casi del genere. È il vantaggio di avere la partenza della tappa, sotto questo profilo meglio ancora di un arrivo, perché è vero che la sua conclusione costituisce sempre la parte più spettacolare ed emozionante (vedi la volata), ma poi i ciclisti hanno fretta di finire sotto la doccia. “Avevo dentro il desiderio di portare il Giro a Sansepolcro: fra tutti gli eventi, è quello più partecipato – ha affermato

luoghi di provincia, talvolta persino sconosciuti, che colgono l'occasione non appena si presenta. A Sansepolcro, due arrivi nel 1992 e 1999 e un ultimo passaggio della “carovana rosa” nel 2000. Come venti anni fa per il 500enario della morte di Piero della Francesca, adesso l'amministrazione comunale ha atteso l'evento del Millenario della città per legarsi nuovamente al Giro d'Italia. L'evento del 12 maggio prossimo concluderà la parentesi delle celebrazioni di questo particolare “compleanno” con lo svolgimento della tappa in linea Sansepolcro-Firenze, della lunghezza di 188 chilometri attraverso il valico della Scheggia sulla provinciale Libbia, il Casentino e il passo della Consuma. Sarà l'unica tappa di questo Giro in terra toscana e per la prima volta Sansepolcro sarà soltanto sede di partenza: atleti, staff e tutto il seguito raggiungeranno la città pierfrancescana nel tardo pomeriggio di sabato 11, al termine della tappa a cronometro che si concluderà a Saltara, nelle Marche. Trasferimento e pernottamento in Valtiberina, poi la mattinata della domenica a

il vicesindaco Andrea Laurenzi – e per giunta anche lo sforzo economico era sostenibile, perché abbiamo stipulato un protocollo nel quale ci dividiamo le spese con Firenze, con la Regione Toscana e con gli altri Comuni toccati dalla tappa. Sarà l'appuntamento che completerà il capitolo Millenario e che porterà soltanto negli alberghi della zona un “esercito” di 1500 persone, tante sono quelle che gravitano attorno alla macchina organizzativa”. Gli appassionati faranno il resto. Alle 12.30, verrà dato il via alla tappa, che muoverà con passo turistico a mo' di passerella dal “quartier generale” di Porta Fiorentina (compreso viale Armando Diaz) lungo tutta via XX Settembre fino a Porta Romana per poi girare a sinistra in via dei Molini, passare accanto alla fortezza medicea, imboccare via dei Montefeltro, via dei Malatesta, via dei Lorena, via Senese Aretina e uscire dalla città sulla provinciale Libbia fino all'inizio del lunghissimo rettilineo che conduce ad Anghiari. All'altezza del bivio per via Maestri del Lavoro, verrà dato il via ufficiale.

Per la prima volta, Sansepolcro è solo sede di partenza

Il 12 maggio prossimo sarà la nona volta in totale che il Giro d'Italia di ciclismo professionisti toccherà Sansepolcro. La città biturgense è stata sede di arrivo e di partenza il giorno successivo in un paio di edizioni, mentre nelle altre circostanze ha ospitato qualche traguardo intermedio. Non è mai accaduto ciò che si verificherà nel 2013: Sansepolcro luogo soltanto di partenza. E allora, scorriamo in rassegna i precedenti: si comincia l'8 giugno 1950, quando transita la tappa Arezzo-Perugia e il bis si consuma l'anno successivo (23 maggio) in occasione della frazione in linea Firenze-Perugia. Un salto di 30 anni esatti e si va al 26 maggio 1981: la tappa è di quasi 200 chilometri e va da Cascia ad Arezzo. Sul traguardo regionale posizionato lungo viale Vittorio Veneto si impone Giovanni Renosto, che poi trionferà anche ad Arezzo. Cinque anni ancora e il patron Vincenzo Torriani disegna un particolare percorso da Pesaro a Castiglione del Lago, che prevede il valico di Viamaggio e la discesa verso Sansepolcro, luogo di rifornimento: è il 22 maggio 1986 e la tappa è vinta da Guido Bontempi. Dal 1986 si va al 1990, anno in cui Gianni Bugno tiene la maglia rosa dal primo all'ultimo giorno. E in quel particolare giorno (è il 24 maggio) si aggiudica anche la

tappa Fabriano-Vallombrosa, ma a tagliare per primo il traguardo dell'Intergiro di via dei Montefeltro è Giovanni Fidanza. Ed eccoci al 1992: per la prima volta, a Sansepolcro è posizionato lo striscione di arrivo. Il 27 maggio è il giorno della crono che parte da Arezzo: 38 chilometri con in mezzo il valico della Scheggia. È la tappa che consacra un grande campione: Miguel Indurain, capace di impiegare meno di 50 minuti per raggiungere piazza Torre di Berta. Il Giro è nelle sue mani: la maglia rosa non se la toglie più di dosso. Il giorno seguente, partenza in direzione di Porto Sant'Elpidio. Sette anni di pausa e riecco i “girini” al Borgo, al termine dei 189 chilometri di pedalate da Ancona. È il pomeriggio di lunedì 24 maggio 1999 e c'è l'arrivo inedito di una frazione in linea, previsto in fondo a via Senese Aretina; un solo grande favorito: “Re Leone” Mario Cipollini, che a 79 orari di media si impone su Ivan Quaranta e Massimo Strazzer, mettendo quella di Sansepolcro fra le 42 imprese personali al Giro. In rosa c'è il francese Laurent Jalabert. Il giorno dopo, salita fino a Viamaggio e discesa fino a Cesenatico, a casa di Marco Pantani nell'anno della squalifica per l'ematocrito alto. Ultimo precedente quello del 2000, con il passaggio durante la tappa Corinaldo-Prato vinta da Axel Merckx.

La Ferla: “Sacrifici per avere un bilancio sano”. Dini: “Si deve ancora tagliare sugli sprechi”

ANGHIARI

“Un anno difficile, il 2012, anche per le pubbliche amministrazioni. Si pensi solo che il termine della previsione del bilancio, a seguito di continue proroghe, è stato portato fino al 30 ottobre, quando poi il mese successivo si è dovuto approvare l'assestamento”. Riccardo La Ferla, sindaco di Anghiari, stila comunque un bilancio positivo: “Seppure con grande sforzo, abbiamo affrontato e superato le difficoltà imposte. Siamo riusciti a lavorare e progettare per il prossimo futuro senza gravare sui costi del bilancio comunale. Se avremo seminato bene lo vedremo a breve. L'assessorato alla scuola molto ha fatto, in sintonia con le dirigenze scolastiche, riguardo sia ai progetti che ai servizi. Attenzione è stata prestata anche agli edifici scolastici per i quali, in sinergia con l'assessorato ai lavori pubblici, a breve inizieranno i lavori presso la scuola media Leonardo da Vinci, grazie a un progetto interamente realizzato da questa amministrazione e finanziato dalla Regione. A breve, poi, termineranno i lavori alla scuola elementare di via Bozzia. L'assessorato alla cultura e al turismo è riuscito, nonostante la grande riduzione di risorse, a garantire l'alto livello delle manifestazioni che da sempre caratterizzano Anghiari, per effetto della preziosissima collaborazione e disponibilità delle associazioni e dei cittadini sempre pronti e presenti. Il settore dell'Urbanistica ha portato all'approvazione i nuovi strumenti che avevano subito un inevitabile ritardo a seguito della anticipata interruzione della precedente amministrazione. Non elenco ulteriormente, ma ricordo tra le altre opere il primo stralcio dei lavori di sistemazione del parcheggio della Propositura. Ripartenza della macchina amministrativa dopo la parentesi del commissario e persone nuove in giunta: considerando il tutto, non posso che essere soddisfatto”. Cosa sperare per il prossimo anno? “Di lavorare con meno incertezze e sorprese. Il nostro bilancio ha subito una riduzione di quasi 4 milioni di euro, ma con una politica attenta sui consumi e sui costi, prevedendo tagli alle spese, siamo riusciti ad avere un bilancio sano, a centrare con grande sacrificio il patto di stabilità e, cosa più importante, a non aumentare alcuna tariffa e costo per i servizi che il Comune eroga. E le critiche ricevute? “Se costruttive e in buona fede, fanno solo bene; non sopporto quelle che perseguono interessi personali o creano altri problemi”. Che periodo vive l'economia anghiarese? “Ha gli stessi problemi di tutta l'economia italiana e di gran parte dell'Europa. Credo che sia necessario iniziare a creare

maggiori occasioni di confronto tra gli imprenditori - industriali, artigiani, commercianti e agricoltori - e l'amministrazione comunale, al fine di individuare e valutare future scelte che possano in qualche modo agevolare e aiutare il mondo economico locale. Forse, in questo momento, essere una piccola realtà potrebbe rivelarsi un elemento utile e vantaggioso su cui lavorare anche per i settori produttivi. Con alcune categorie il lavoro è già iniziato”. Previsioni per il 2013? “Non sono delle più rosee, ma bisogna essere ottimisti: l'importante è non cambiare le regole in corsa. Ritengo che il 2013 dovrà segnare un cambiamento sostanziale passando dalla fase della rigida riduzione e dei profondi tagli a quella degli investimenti, in particolare da parte del settore pubblico per consentire a tutti i settori dell'imprenditoria di riavviare l'economia”. Di diverso tenore le valutazioni di Sandro Dini, capogruppo dell'opposizione di “Risveglio e Progresso per Anghiari: “Un giudizio negativo, a cominciare dall'ultimo fresco esempio della interrogazione sui lavori relativi a corso Matteotti; abbiamo chiesto la quantificazione dell'importo dei lavori, ma non ci è stata data risposta dall'assessore Fabrizio Scartoni. Sul bilancio, nessun taglio - è vero - ma in compenso un aumento delle imposte. Invitiamo l'amministrazione a prendere provvedimenti per il 2013, in quanto un'ulteriore innalzamento della pressione fiscale diverrebbe insostenibile: Imu sulla seconda casa, ritocco dell'Irpef e aumento in vista per il costo dei servizi. Non si è invece agito sugli sprechi”. Sullo stato dell'economia anghiarese, Dini ha una visione particolare: “Stagnante come nel resto della vallata, ma paghiamo gli errori degli ultimi decenni, ossia è stato frenato quel tipo di sviluppo che avrebbe potuto portare ricchezza. Il reddito medio pro-capite ad Anghiari è di 19000 euro annui, più basso che a Sansepolcro e negli altri Comuni limitrofi. Sarà bene chiedersi il perché: abbiamo puntato poco su attività produttive e commercio e non ci sono fabbricati perché non è stata consentita la loro costruzione”. Cosa attendersi dal 2013? “Onestamente, se non cambia qualcosa questa amministrazione ha poche speranze. E torno a insistere sulla necessità di eliminare gli sprechi. Ci sono anche delle contraddizioni che suggeriscono una riflessione; per esempio, quando eravamo in campagna elettorale, gli attuali amministratori dicevano che i conti erano tutti a posto. Poi, una volta insediati, è venuto fuori che non stava così. Ma allora questo vuol dire due cose: o si è mentito prima, o loro hanno sbagliato dopo”.

LOCANDA DEL CAPORALE

Agriturismo
Antico Borgo le Romolini

AZ. AGR. MASALA MARCO Loc. Gricignano di Sansepolcro - 52037 Arezzo - Italy
Tel. 0575 749988 - 338 7275270 - E-mail: info@borgoromolini.it

BULCIANO, LA FRAZIONE CHE ISPIRA GLI ARTISTI

PIEVE SANTO STEFANO

Ha una storia da raccontare che parte dal Medioevo, quando era castello, ma stava scritto che dovesse essere il luogo preferito degli uomini di cultura e degli artisti. Da Giosuè Carducci a Giovanni Papini, mettendoci anche Ardengo Soffici, Giuseppe Prezzolini, Domenico Giuliotti e Ottone Rosai: Bulciano li ha "conosciuti" tutti e l'aria che si respira continua evidentemente a esercitare un magico effetto. Che siano letterati o artisti, poco conta: è la giusta location per chi coltiva passioni raffinate.



L'artista **PAOLO GENNAIOLI** al centro della foto. A destra si riconosce il cantante **NARCISO PARIGI**

La Valtiberina è tornata a essere il luogo di residenza del pittore contemporaneo Paolo Gennaioli, in arte Rebello, artista nato a Pieve Santo Stefano nel 1970, il cui catalogo delle opere è addirittura archiviato nelle librerie del Museum of Modern Art di New York e dell'Istituto Germanico di Firenze. Tuttavia, la passione per l'arte e la sua vita sono legate a figure come quelle di Giovanni Papini, Ottone Rosai e Ardengo Soffici, che hanno fatto da sfondo alla sua formazione. Un accostamento a queste figure è possibile, non riguarda le immagini di quei geni, ma proprio l'esperienza letteraria di Papini, per il quale l'immedesimazione di Gennaioli arriverà a calcarne i sentieri, e a usare come rifugio la casa di Bulciano, oggi proprietà del celebre cantante fiorentino Narciso Parigi. Non tutti però conoscono la vera storia di questa frazione ubicata a nord di Pieve, legata alla storia dell'arte e alla letteratura italiana da quasi due secoli, le cui origini risalgono a tempi ancora più lontani. Costruito sopra uno sprone del Poggio Spicchio, sul fianco orientale del Monte Modina e alla sinistra del fiume Tevere (765 metri sul livello del mare), Bulciano è stato nel periodo medievale un forte castello. Vi ebbero signoria i conti di Montedoglio, di Galbino e di Chiusi, alla cui stirpe appartenne quella vedova di Orlando di Bulciano, la quale col consenso dei figli e del suo tutore Orlando di Chiusi, nel febbraio del 1272, vendette all'Abate del Trivio i suoi diritti sul castello e distretto di Bulciano e di Bulcianello. In seguito, questi due casali furono occupati dai Tarlati insieme col distretto della

Pieve Santo Stefano e più volte dai nobili della Faggiuola, ai quali fu reso nella pace di Sarzana del 1353. Gli abati del Trino protestavano nel 1392 sui diritti che avevano in Bulciano e Bulcianello. Quindi, nel 1867 fu visitato da Giosuè Carducci, ospite della famiglia Corazzini. Ma il vero vanto di Bulciano è stato, come accennato, quello di essere il luogo in cui il grande scrittore Giovanni Papini (1881-1956) compose le sue maggiori opere, dove soggiornò per lunghi periodi, oltre alla villa, la scuola con l'appartamento per l'insegnante e la bella fontana al centro delle case: Biagio e l'Argenta, i suoi cognati vivevano lassù. Nella vetta del Poggio si trova ancora una croce, simbolo della conversione al Cattolicesimo che in quel luogo ebbe lo scrittore fiorentino. Della villa di Bulciano furono ospiti Ardengo Soffici, Giuseppe Prezzolini, Domenico Giuliotti e altri fra i maggiori rappresentanti della cultura italiana del novecento come Ungaretti. "Mi sento solamente quassù uomo intero e felice - annota uno scritto di Papini - non basta la solitudine, l'altitudine, l'uggia del caldo e delle città, il bel raccoglimento ad agio nell'aria che ravviva l'ingegno per dar ragione di questa mia contentezza fedele. Forse, il motto di Cesare s'avvera anche per me: meglio primo in un villaggio che secondo a Roma. Se non sono né un re né un padrone, sono il ben visto protettore del paese; una specie di capo liberamente accettato da queste sparse famiglie di contadini e di pigionanti. [...] Sol quassù mi ritrovo uomo fra uomini, uomo utile agli uomini, uomo unito ed affezionato agli uomini; uomo completo, perché senza l'amore, anche l'arte non

empie l'anima". Anche Amintore Fanfani nella sua "Una Pieve in Italia" scrive: "Papini venne annoverato ormai al pari di Carducci per l'Ode degli amici della Valtiberina". Ricambiò infatti la stima dei pievani consentendo a dettare l'epigrafe per il monumento ai caduti, che essi eressero in piazza della Collegiata: un fante in armi con la baionetta innastata si protendeva in avanti a sbarrare il passo al nemico. "Poiché il monumento si frapponne fra la chiesa e la piazza - scrive ancora Amintore Fanfani - fu notato che il fante, armi alla mano, sembrava volesse impedire ai fedeli l'ingresso al tempio, o difendere da minacce i lapidatori di Santo Stefano che il nuovo arciprete Bastonero aveva fatto dipingere dal Morgari sopra la porta principale della chiesa. L'interpretazione malevola fu anni dopo troncata dal trasferimento del monumento in mezzo al giardino pubblico del Ponte Nuovo. La baionetta del marmoreo fante è ancora innestata ma, rivolta verso l'ingresso del giardino, sembra voler tenere a bada la guardia municipale, impedendogli di disturbare i colloqui che le fronde degli alberi e il crosciare gioioso delle vicine cascatelle dell'Anscione, prossimo a confluire nel Tevere, incoraggiano gli innamorati a intessere e svolgere con onesta familiarità". E Paolo Gennaioli, che nel 2010 con la mostra "Salvatica Papiniana" ha voluto evocare il mondo letterario conservato nell'antica casa-studio di Giovanni Papini a Bulciano, ha dedicato all'illustre letterato e ad Amintore Fanfani la nascita del MoPa, una sorta di cantiere creativo e museo di arte contemporanea realizzato nella sua casa studio di Pieve.



La **CASA** di **GIOVANNI PAPINI** in una foto di qualche decennio fa

Casse di espansione per contenere il Cerfone

MONTERCHI

La Regione Toscana alla fine di novembre ha completato il piano degli accordi con le sette province che erano state colpite dalle intense piogge del 10 e 11 novembre scorsi, firmando le intese con i presidenti delle tre Province colpite: Andrea Pieroni per quella di Pisa, Federica Frantoni per quella di Pistoia e infine Roberto Vasai per quella di Arezzo. Alle rispettive amministrazioni vanno complessivamente circa 9 milioni di euro - 8,92 per l'esattezza - e la fetta più consistente (5 milioni e 200mila euro) andrà proprio ad appannaggio della provincia di Arezzo. Una quota pari a un milione e 300mila euro sarà destinata direttamente al Comune di Monterchi per la realizzazione di uno stralcio funzionale della cassa di espansione e degli argini sul torrente Cerfone che scorre anche nel centro del paese prima di confluire nel fiume Tevere vicino a Lerchi, frazione del Comune di Città di Castello. Dunque, arrivano i primi soldi per le casse di espansione sul torrente Cerfone: ma di cosa si tratta nello specifico? In poche parole sono delle grosse vasche laterali al corso del torrente, che hanno lo specifico scopo di contenere le conseguenze delle esondazioni, accogliendo al proprio interno tutta l'acqua che fuoriesce dagli argini; quell'acqua che finora ha allagato campi, terreni e il parco situato nella zona bassa del paese, a Mercatale. Diciamo che a Monterchi era diventato un ritornello continuo e l'ultimo caso risale a poche settimane fa. Ogni volta che le piogge sono state particolarmente insistenti, la zona della Valcerfone non ha retto, specie in corrispondenza della frazione di Pocaia. Era avvenuto più o meno nello stesso periodo - fine novembre e inizio dicembre - del 2008 e quanto abbiamo visto in novembre non è stato altro che il semplice replay di un film già visto: stessa situazione, stessi disagi, stesse zone interessate. D'altronde, il Cerfone presenta delle caratteristiche piuttosto particolari:



Il torrente CERFONE oltre i livelli di guardia all'altezza dell'abitato di MERCATALE nella parte bassa di MONTERCHI

non ha un letto particolarmente grande – il che gli deriva dal fatto stesso di essere un torrente e non un fiume – ma soprattutto ha gli argini che si trovano in posizione rialzata rispetto ai terreni, per cui il rischio di allagamenti è elevato nel momento in cui cadono più centimetri di pioggia. Le casse di espansione - rimedio già ipotizzato 4 anni fa quando la situazione si rivelò ben più grave di questa volta, tanto da arrivare seriamente ai limiti di guardia - stanno per diventare realtà: come noto, nel 2008 si innescarono anche delle polemiche sulla ventilata ipotesi di abbassare il letto del torrente, ma qualcuno ha avuto da dire la sua anche sulle casse di espansione. Le casse di espansione costituiscono oltretutto un'opera da molti definita "faraonica", con il rischio che non si riveli efficace per la soluzione del problema. E allora cosa fare? Prevenzione! Prima di pensare a interventi del genere, quindi, occorre anche ripulire il letto del torrente, nel quale la vegetazione non manca e di sistemare il fondo del

Cerfone, sul quale in determinate zone non si è più scavato. La soluzione per Monterchi consisterebbe di conseguenza in una regimazione delle acque fin dalla collina, con il ripristino dei fossi e una messa in ordine più generale dei canali di scolo delle acque. L'opera, però, potrebbe essere eliminata con una corretta e puntuale manutenzione di fossi e torrenti: le piene, si sa, trascinano durante il lungo tragitto pezzi di rami e materiale vario, che all'altezza di ponti e ponticelli arriva a fare da tappo, provocando l'esondazione della massa di acqua. Lavori che dovrebbero essere eseguiti durante i periodi estivi, quando il sole prevale sulle piogge. Insomma, punti di vista diversi che però sono mossi da una stessa motivazione: il condizionamento esercitato sull'ambiente. Da una parte, i possibili effetti sull'ecosistema, dall'altra l'impatto delle casse di espansione. Tutti motivi legittimi, ma la messa in sicurezza del territorio dovrà pur essere una priorità.

IL CENTRO SPORTIVO IN ATTESA DEL FINANZIAMENTO REGIONALE

CAPRESE MICHELANGELO

E' una questione che nel Comune di Caprese Michelangelo tiene oramai banco da oltre venti anni: stiamo parlando della struttura del centro sportivo che porta appunto il nome del paese. Ne parliamo con il sindaco del Comune che ha dato i natali all'artista Michelangelo Buonarroti, Filippo Betti.

Sono passati quattro anni dall'apertura di questo centro, ci sono delle novità?

“La società che gestisce il Centro Sportivo di Caprese ha partecipato a un bando tramite il consorzio “Caprese Michelangelo Propone”, al fine di aggiudicarsi un finanziamento capace di coprire, in realtà, delle spese già sostenute negli anni 2007 e 2008, che hanno permesso di aprire e rendere funzionale la struttura. E' un momento particolare e importante – sottolinea il sindaco Betti - perché queste risorse sono fondamentali per il prosieguo della società: senza di esse, diciamo che il cammino diventa piuttosto impervio e veramente difficile, quindi siamo fiduciosi sul fatto che la Regione e gli enti preposti possano accogliere tale iniziativa della società. Gli investimenti fatti quattro anni fa, come già detto, hanno permesso l'apertura di una struttura che – parliamoci chiaro – era stata concepita oltre venti anni fa dalla politica di allora: credo però che ognuno si debba assumere le proprie responsabilità. Occorre arrivare a una soluzione concreta di questa vicenda, perché da sola non si risolve. L'investimento in buona parte è stato fatto, manca l'ultimo pezzo, che in realtà è già stato costruito e che necessita di una compartecipazione dell'ente pubblico, in questo caso la Regione Toscana”.

Sono passati 22 anni dalla progettazione, è un'idea che non sta più tenendo il passo con i tempi?

“La struttura è stata concepita come “business plan”, parlando in termini prettamente economici, in un'epoca che è agli antipodi di quella attuale. Oggi non potremmo essere più distanti per tutta una serie di motivi, anche per il concetto di turismo attuale e per le possibilità che ha una struttura del genere. Il progetto andava comunque ridimensionato e di fatto lo è stato: in realtà, la struttura prevedrebbe altri investimenti per 3-4 milioni di euro che non verranno mai realizzati, perlomeno nel medio termine. Il centro è stato concepito con un target totalmente diverso da quello attuale, però – ripeto - sono stati spesi dei soldi pubblici. La società è a capitale diffuso, ovvero nella srl sono presenti tanti piccolissimi soci (163 per l'esattezza e ci sono anche i Comuni di Sansepolcro, Anghiari, Monterchi e Badia

Tedalda, oltre a Caprese Michelangelo che fa parte del consorzio assieme all'Unione dei Comuni e alla srl n.d.a.), che all'epoca hanno investito una parte dei loro risparmi credendo in questa struttura e fornendo dei benefici per l'intero territorio. Sarebbe deleterio non riflettere sui soldi pubblici spesi negli ultimi venti anni che provenivano dall'Unione Europea e dalla Regione Toscana”.

Ci sono dei problemi per mandare avanti la struttura?

“E' un momento delicato - lo ripeto - e la richiesta di contributo è di 500000 euro per lavori eseguiti di circa un milione di euro: una compartecipazione di quasi il 50%. Già da qualche inverno è l'istituto professionale alberghiero a garantire il funzionamento della struttura e smentisco le voci che Pieve Santo Stefano voglia centralizzare il tutto. Neanche un mese fa, insieme alla municipalità pievana, abbiamo messo una pietra fondamentale per l'istituto alberghiero, ma più in generale su tutta la scuola superiore che comprende anche il Forestale. È stato garantito un omnicomprensivo dall'asilo fino alle superiori di Pieve e Caprese, che comprende oltre 800 alunni: questo significa un'autonomia garantita per i prossimi 10 anni, tenendo anche conto che i parametri di oggi sono almeno di 400 alunni. La struttura che ospita l'istituto alberghiero possiede delle attrezzature all'avanguardia, che permettono agli studenti di confrontarsi con quella che è la realtà alberghiera e ricettiva attuale”.



Il CENTRO SPORTIVO di CAPRESE MICHELANGELO



*Mettici
alla prova!*

**Da oltre 30 anni qualità e convenienza
nel gas da riscaldamento**

PICCINI PAOLO s.p.a.
GAS SERVICE

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

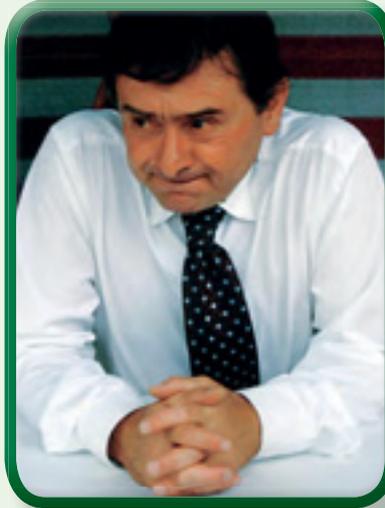
ENERGIE RINNOVABILI FORSE PERSO IL TRENO!

BADIA TEDALDA

“Un’occasione sprecata, questa: nulla è stato fatto per produrre energia da fonti rinnovabili”. Così commentano i consiglieri di minoranza presenti nell’assise comunale di Badia Tedalda. “Se andiamo a leggere alcune notizie comparse su questo periodico qualche tempo fa, si comprende bene come la giunta municipale guidata da Fabrizio Giovannini si impegnava a dare il massimo per produrre energia pulita ottenuta da impianti eolici, a biomasse e fotovoltaico. Purtroppo, ancora oggi di tutto quello che è stato sbandierato in campagna elettorale non si è visto nulla. Nello stesso articolo era veramente confortante, nessuna delle fonti escludeva l’altra: l’importante era la realizzazione di impianti che avrebbero reso il territorio comunale

un punto di riferimento per altre realtà limitrofe. Forse, non c’è da stupirsi di quello che viene detto in campagna elettorale, i risultati sono quasi sempre disattesi. Purtroppo, a volte, rimangono solo sulla carta. Molta propaganda, finalizzata al solo “catturavoti”. Data l’importanza prioritaria del programma delle fonti rinnovabili – spiega ancora Roberto Nasini, consigliere di minoranza – grande fu l’impegno da parte di tutti e al tavolo prese parte anche l’assessore provinciale Andrea Cutini, con delega all’energia, il quale mise in evidenza tutto il suo sostegno inimmaginabile per arrivare a produrre energia a basso costo. Davanti a una platea ampia e partecipata, si parlò concretamente di green economy e di come per i cittadini e per le amministrazioni vi fossero interessanti prospettive in questo settore; tutti ottimisti, perché chiunque avesse vinto avrebbe operato con interventi di rilievo in questo ambito. Al momento, invece, le cose sono deludenti: Badia Tedalda è destinata ancora una volta a passare la mano in un settore dove ha tutte le carte in regola per giocare una partita da protagonista.

Dopo quasi quattro anni non si è visto un metro quadrato di pannello fotovoltaico, senza parlare di impianti a biomassa o pale eoliche. Naturalmente, le colpe sono sempre degli altri: per l’eolico non arrivano le autorizzazioni, per le biomasse si stanno valutando alcuni progetti e così via.



Il consigliere di minoranza
ROBERTO NASINI

Intanto, è difficile quantificare la perdita economica; se parliamo solo di fotovoltaico, va sottolineato che il Comune di Badia Tedalda è proprietario di numerosi immobili, quindi di diverse centinaia di metri quadrati di coperture che potevano e possono essere sfruttate: il tetto della palestra, la copertura del capannone industriale, lo stesso mattatoio comunale che ancora oggi non è entrato in piena funzione. Comunque – sono sempre parole di Nasini – è opportuno focalizzare l’attenzione sulle coperture del mattatoio e del capannone artigianale; su queste due strutture un intervento sarebbe non solo auspicabile, ma bensì necessario. Si fa presente che le coperture sono state realizzate con eternit; una ragione per sanare e

adeguare questi ambienti che sorgono nelle immediate vicinanze delle scuole”. Il gruppo di minoranza, presente in consiglio comunale ha sollevato più volte il problema energetico senza riscontro. Con il passare del tempo, i vantaggi economici sfumano via e basta leggere alcuni dati pubblicati: se con il terzo conto energia valido fino all’aprile 2011 si poteva beneficiare di 0.377 euro per ogni Kilowattore prodotto, oggi questo non è più valido. Con il quarto conto energia siamo scesi a 0.227 euro a Kw/ora. Con l’ultimo conto energia, cioè il quinto, si può beneficiare di un importo di 0.169 euro Kw/ora. La domanda è la solita – conclude il consigliere di minoranza dell’Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana, Ivano Sensi, nonché consigliere nello stesso Comune – perché perdere tutti questi vantaggi economici a discapito di tutta la popolazione? Serve una prova di coraggio, un impegno forte da parte del sindaco Fabrizio Giovannini per recuperare i progetti dentro a qualche cassetto e metterli in opera.

Va ricordato che nel settore dell’energia ci sono dei miglioramenti tecnologici molto significativi: questi servono per ridurre i costi iniziali. Oggi, si calcola che in otto-dieci anni si possono ripagare tutti gli investimenti fatti, con dei vantaggi per il territorio a favore dell’economia locale, creando posti di lavoro per molti giovani”.

**DONATI
LEGNAMI**

BIO PARQUET

Via Maestri del Lavoro, 8 - 52037 Sansepolcro (AR)
Tel. 0575 749647 Fax 0575 749649 www.donatilegnami.it - info@donatilegnami.it

LA CONFRATERNITA DI MISERICORDIA AL FIANCO DELLA GENTE

SESTINO

Ci stiamo avvicinando alla fine dell'anno e al momento in cui si è soliti fare un bilancio di quelli che sono stati i risultati e il lavoro svolto dalla Confraternita della Misericordia di Sestino.

“Siamo qui a manifestare un sentimento di soddisfazione – spiega l'attuale governatore, Luciano Crescentini – per il lavoro e per i risultati raggiunti; per il servizio offerto alla popolazione; per la nostra organizzazione interna e per l'impegno generoso di tutti i volontari che operano all'interno della Misericordia di Sestino, ai quali va un vivo sentimento di gratitudine e di riconoscenza. Purtroppo, però, siamo preoccupati per la situazione politico-economica che stiamo attraversando.

È vero che il momento è di profonda crisi economica e colpisce tutti i settori sociali, ma è altrettanto vero che, come spesso accade, sono le classi più vulnerabili e deboli che vengono maggiormente colpite e anche le zone più disagiate, di montagna, lontane dai centri di assistenza e di cura, che pagano di tasca propria scelte politiche con tagli drastici sui fondi destinati ai servizi sociali e di assistenza.

Ed è proprio quello che sta accadendo oggi; non solo le nostre confraternite montane di Sestino e Badia Tedalda non beneficeranno più di alcun contributo da parte dell'Assessorato al Sociale dell'Unione dei Comuni della Valtiberina Toscana, ma da ora in poi esse dovranno pagare una quota annua per l'utilizzo delle macchine concesse in uso gratuito dalla ex Comunità Montana.

Una situazione che ci lascia molto perplessi – sono sempre parole del governatore sestinese – e non solo le misericordie utilizzano proprio personale volontario per lo svolgimento dei servizi, ma d'ora in poi dovranno anche impegnare risorse proprie per il mantenimento degli stessi, con un conseguente aggravio di costi da parte degli utenti già fortemente penalizzati dalle onerose distanze chilometriche per raggiungere i centri di cura.



Alcune volontarie della MISERICORDIA di SESTINO

La Misericordia di Sestino deve ringraziare l'amministrazione comunale, che fino a oggi ha sostenuto una buona parte delle spese di gestione dei servizi, ma nel contempo si chiede una sua incisiva azione di intervento presso le sedi competenti per il mantenimento degli stessi.

Detto questo, noi continueremo – finché potremo – a svolgere il nostro servizio a favore del territorio e della nostra gente. I numeri ci danno ragione della grande utilità di quello che

svolgiamo: a fine anno arriveremo a poco meno di 300 servizi sociali effettuati con le macchine e a oltre 90 servizi di soccorso con le ambulanze, per una percorrenza complessiva stimata di circa 40000 chilometri.

Numeri importanti per Sestino che, pur avendo un territorio molto esteso, possiede una popolazione di appena 1500 abitanti con un'alta percentuale di persone anziane e sole. Nel corso di quest'anno abbiamo acquistato un Life

Pack, elettrocardiografo che ci permette di trasmettere elettrocardiogrammi in tempo reale alla centrale operativa del 118 di Arezzo. Uno strumento tecnologico che si sta dimostrando efficace e di estrema utilità per le nostre zone montane. E' in fase di svolgimento un corso di formazione per soccorritori di primo livello al quale hanno aderito, con impegno ed entusiasmo, dieci giovani che poi entreranno a far parte del gruppo degli altri 50 volontari che già operano all'interno della Misericordia.

Un'associazione attiva – conclude il governatore della confraternita di Sestino – fortemente motivata, che crede con convinzione nel proprio operato; che ha come fine ultimo il servizio alla persona, l'attenzione alle fasce deboli e bisognose. Una presenza, quella della Confraternita di Misericordia, molto radicata nel territorio, con alle spalle una tradizione secolare, che vorremmo continuare a far vivere nel ricordo, nel rispetto e nella gratitudine di quanti con fatica e sacrificio ci hanno preceduto”.

LUX

DI FONI MASSIMO E FABRIZIO



INSTALLAZIONE
IMPIANTI ELETTRICI
E AUTOMATIZZAZIONI

0575-789377

ANGHIARI - (AR)



“Dopo di noi”: un altro traguardo per il Centro di Accoglienza San Giovanni

CITTÀ DI CASTELLO

Chiunque realizza un'opera edilizia, sa come ogni progetto sia una sfida con se' stesso ma anche con la società, il territorio e non ultimo i fruitori finali. Così scrive il geometra Cristian Anniboletti nel parlare della sfida che gli è stata proposta dal Centro Accoglienza per handicappati San Giovanni di Giove (siamo a Città di Castello, nei pressi di Piosina) attraverso i suoi rappresentanti, Don Giuseppe Amantini ed Enrica Paoli Conti. "E' stata ed è ancora uno stimolo intellettuale molto interessante, quello di realizzare una serie di opere che garantissero una continuità dell'opera di volontariato del Centro", prosegue Anniboletti. Che aggiunge: "Come detto, realizzare una opera è sempre un grande sforzo intellettuale, ma lo è a maggiore ragione quando dovrà svolgere una funzione sociale importante come quella di aiutare i più deboli, gli anziani e i disabili e garantire la continuità dell'opera del Centro Accoglienza per handicappati San Giovanni di Giove. La prima opera realizzata è stata la "Tenda di Argilla", progetto conclusosi nel 2003. L'intervento si proponeva la realizzazione di uno spazio di circa 330 metri quadrati, di cui 120 a laboratorio ceramiche e 200 come mostra e sala conferenze. L'opera di per se' si presenta con una struttura molto semplice e allo stesso modo con particolari tecnici ed architettonici importanti. Nel 2009, il Centro sente l'esigenza di garantire alla propria attività di volontariato una nuova spinta. Questa attività, che da sempre si è concentrata sulla produzione della ceramica, si vuole spostare verso l'accoglienza degli anziani e dei disabili autosufficienti che rimangono soli. Una nuova sfida progettuale, la realizzazione della "Dopo di Noi" per disabili autosufficienti ed anziani soli in ricordo di Don Nazzareno Amantini. "A oggi siamo in fase di realizzazione ed è una delle



Gli ospiti del CENTRO SAN GIOVANNI.
A destra DON GIUSEPPE AMANTINI.

sfide più importanti che abbia mai affrontato – dichiara sempre il geometra Anniboletti – e, nonostante le difficoltà di un progetto di questa portata, posso dire che la sfida è stata vinta. Dal punto di vista progettuale l'intervento prevede la realizzazione di otto camere doppie con bagno al piano primo e uno spazio a uso refettorio e sala comune al piano terra, oltre alla realizzazione della scala di collegamento dei due piani e un ascensore. Sarà completamente ristrutturata la parte esistente, adiacente alla chiesa storica di San Martino in

Giove: l'intervento prevede la realizzazione di circa 350 metri quadrati disposti su due piani. L'obiettivo più importante è stato la realizzazione di una "casa" vera e propria e non di un centro di assistenza. Ogni camera sarà uguale a quella della propria casa pur garantendo, oltre ai comfort, quanto necessario per qualsiasi esigenza ed emergenza dovesse incorrere ogni ospite. Particolare l'attenzione riservata all'aspetto energetico e di efficienza energetica, con l'utilizzo delle nuove strutture murarie che garantiranno un elevato risparmio energetico mediante l'uso di un blocco modulare cassero in legno, con inserito all'interno uno strato di isolante per circa 9 centimetri. Dal punto di vista architettonico, lo spirito di progettare una grande casa per una grande famiglia e inserire l'opera nel contesto della chiesa storica di San Martino in Giove, vede una struttura molto semplice che non si discosta da quanto presente, con un portico lungo la facciata principale per rompere la linearità dell'edificio e per nascondere la rampa di accesso per soggetti con ridotte capacità motorie. A completamento delle opere saranno sistemate tutte le aree esterne con spazi verdi e in parte con lastricati per garantire un facile accesso alle strutture".

QUASI 30 ANNI DI VITA ALL'INSEGNA DELLA SOLIDARIETÀ

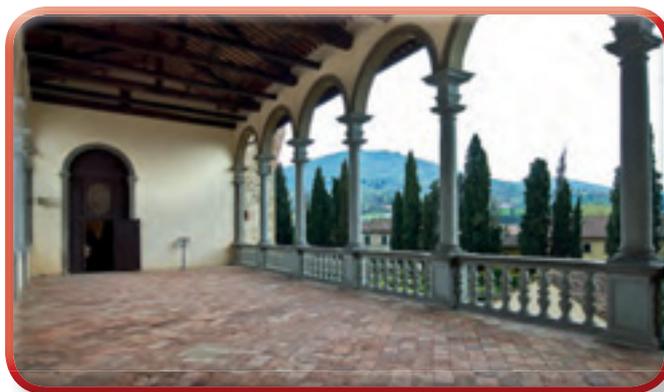
Il Centro di Accoglienza San Giovanni inizia ufficialmente la propria attività il 3 luglio 1984 a Città di Castello, nell'antica costruzione di San Giovanni in Campo. Alla base, vi è la solidarietà come fondamento ed esigenza essenziale della persona che, di volta in volta, diventa accoglienza, assistenza, animazione, attività lavorativa, formazione culturale e materiale. In questo senso, il Centro è un luogo di vita e di bottega dove si lavorano legno, cartapesta, ceramica, vetro e stoffa, secondo programmi e metodologie precise. I disabili partecipano alla produzione di oggetti, ciascuno secondo le proprie specifiche capacità, in un itinerario che coinvolge anche l'ambiente esterno. In quest'ottica vengono messi a punto ogni anno progetti nuovi per l'animazione, per la conoscenza del territorio, per l'attività motoria e per la ceramica; vengono ridefinite le occasioni di incontro con la città, le presenze culturali, le feste con gli amici; viene stabilita la partecipazione ai convegni scientifici per conoscere e confrontarsi con altre esperienze; sono programmati gli impegni economici e la pubblicazione di libri. Il Centro è stato iscritto nel registro delle organizzazioni di volontariato e, una volta sistemato lo stato giuridico, si è impegnato nella ristrutturazione delle sedi, San Giovanni in Campo e complesso di Giove e nella costruzione de "La tenda d'argilla" (2004) e della "Via Crucis" (2006). L'anno 2009 ha visto la celebrazione del 25ennale di attività e oggi il Centro si appresta a tagliare un altro significativo traguardo: il "Dopo di Noi". Questo progetto nasce dalla domanda fatta fin dai primi anni di apertura del Centro Accoglienza San Giovanni (1984) dai genitori preoccupati dall'assoluta mancanza di strutture adeguate per l'accoglienza diurna e notturna dei propri figli quando essi verranno a mancare. La nuova struttura sarà in grado di accogliere, giorno e notte, più di venti persone e permetterà di vivere in un luogo che è diventato un "paradiso" e reso prezioso da tante opere in ceramica della presidente del Centro, Enrica Paoli Conti.

La storia del paese attraverso le immagini: ed ecco il Circolo Fotografico Sangiustinese

SAN GIUSTINO

Tutto è nato da una esigenza: recuperare vecchi documenti di storia locale attraverso click che abbracciano il corso dei decenni a ritroso, fino addirittura agli anni '30. Questa la pietra miliare del Circolo Fotografico Sangiustinese, la cui costituzione è ancora recente: ottobre 2006. Poco più di sei anni di vita per un gruppo di amici e appassionati che lavora con macchine professionali e che era partito principalmente con la finalità di documentare gli eventi della zona e costituirne così un archivio. Proprio di quell'anno è l'organizzazione della mostra "Come eravamo", che raccoglieva appunto questi preziosi reperti e che in pratica ha tenuto a battesimo la nascita del sodalizio. "Siamo riusciti a raccogliere intorno alle 400 fotografie storiche, poi esposte nella mostra – dice Marco Bigozzi, presidente del circolo – e da quel momento abbiamo iniziato la nostra attività". Un autentico patrimonio del paese, quello che è stato messo insieme: si va da vecchie foto di quasi 80 anni fa a quelle dei bombardamenti della seconda guerra mondiale, dalla costruzione del piccolo lago artificiale di Cospaia fino ai lavori di realizzazione della strada statale che conduce a Bocca Trabaria. Quanto basta per permettere a San Giustino di raccontarsi. "Siamo reduci da sei anni intensi – prosegue Bigozzi – nei quali abbiamo organizzato corsi, ovviamente di fotografia, sia di base che avanzati; abbiamo poi collaborato con altre associazioni e con l'amministrazione comunale, allestendo esposizioni fotografiche collettive anche a scopo di raccolta fondi da devolvere in beneficenza. In occasione della festa "Sapori e Mestieri – Brisce de Corposano", nel mese di ottobre, è ormai un appuntamento fisso il concorso fotografico nazionale organizzato in collaborazione con il Museo Scientifico del Tabacco, giunto alla quarta edizione". A oggi, il Circolo Fotografico Sangiustinese conta una quarantina di associati, provenienti da tutta l'Alta Valle del Tevere sia umbra che toscana; di fatto, quindi, si tratta di un circolo di vallata che si tiene in contatto con gli altri gruppi omologhi, caratterizzati dalla passione per questa nobile arte del "click". È dunque una realtà aperta a tutti e alla collaborazione: c'è voglia di fare all'interno di un sodalizio che dedica una buona parte del tempo a questo sano hobby. In genere, l'appuntamento che si danno i suoi componenti è per la domenica mattina, quando di norma viene scelto un centro o un luogo del comprensorio che diventa oggetto di scatti fotografici. Si va insomma alla scoperta delle bellezze di casa nostra, valorizzandole con la macchina fotografica e dando pieno spazio alla fantasia di ognuno nello scoprire e scattare foto che immortalano gli angoli più suggestivi. E ovviamente, la

dotazione di foto del circolo aumenta costantemente. "Fra i programmi futuri – sottolinea sempre Bigozzi – rientra l'organizzazione del corso fotografico-incontri con autori locali per promuovere la cultura fotografica altotiberina". Fino a questo momento, oltre alla già ricordata mostra "Come eravamo", il Circolo Fotografico Sangiustinese si è reso protagonista di iniziative come le esposizioni di Villa Magherini Graziani sulla Maratonina Lamarina e la collaborazione con l'Associazione Altotevere Contro il Cancro, ma in questo 2012 è arrivata una chiamata senza dubbio speciale: quella della neonata società Altotevere Volley. "Ci hanno chiesto se potevamo dare una mano e abbiamo accettato con immenso piacere, al solo pensiero di potersi cimentare in un qualcosa che affrontano i professionisti della situazione – ricorda il presidente Bigozzi – per cui ogni volta che l'Altotevere gioca in casa siamo presenza fissa al PalaKemon. È ovviamente per noi un eccezionale motivo di crescita".



Una foto scattata dal loggiato di PALAZZO BUFALINI a SAN GIUSTINO

Organigramma Circolo Fotografico Sangiustinese

Presidente **Marco Bigozzi**
Vicepresidente **Franco Salvadori**
Segretario **Matteo Doardo**
Tesoriere **Fausto Fancelli**

Pagina FB Circolo Fotografico Sangiustinese

COMANDUCCI PAVIMENTI

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

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

La Mostra di Arte Presepiale cresce ancora

CITTÀ DI CASTELLO

Fa un bel ...13 la mostra internazionale di arte presepiale di Città di Castello, tante sono le edizioni andate in scena dal 2000. Ed è la casa di Gesù Bambino la vera novità di quest'anno, con l'esposizione che durerà fino a domenica 6 gennaio proponendo circa 200 opere, con una intera ala che porta la firma dei maestri di Napoli, mentre altre sono natività da record come il presepe di cartapesta più grande d'Europa o i presepi di movimento di Penna in Teverina e Cascia. Sede della manifestazione è come sempre il duomo inferiore, da dove si dirama un itinerario fisico attraverso chiese, conventi e quartieri storici ma anche un itinerario ideale con il gemellaggio con Napoli, dopo oltre un decennio di collaborazione ed amicizia, e con la cittadina austriaca di Gmunden, famosa per le sue natività in legno intagliato. "Tutto parte da Napoli e quest'anno tutto tornerà a Napoli, grazie al gemellaggio con questa capitale italiana – precisa il dottor Gualtiero Angelini, presidente dell'Associazione Amici del Presepio di Città di Castello nonché ideatore e "anima" dell'evento – e le grandi scuole italiane, ossia la napoletana, la sorrentina, la toscano-umbra e quella dei diorami hanno nella mostra tifernate un campo neutro in cui incontrarsi e confrontarsi annualmente. Questo ha permesso di consolidare il livello e di guardare oltre con la vera e unica casa di Gesù Bambino, recuperando la tradizione natalizia più vicina al testo evangelico, negli ultimi tempi offuscata da Babbo Natale". Ospiti d'onore nel 2012 sono i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo con una preziosa collezione privata, messa a disposizione da due amatori di San Giovanni Valdarno, Giuseppe D'Orsi e Pino

Polcaro. È presente inoltre uno stupendo presepe direttamente dal Museo di Gmunden, graziosa cittadina austriaca con cui è previsto uno scambio culturale e in particolare di arte presepiale. Dalla Campania tornano gli artigiani sorrentini che, coordinati dal maestro Marcello Aversa, hanno portato a Città di Castello sei statue di musicisti risalenti al Settecento di inestimabile valore. Confermato anche quest'anno il circuito per le vie del centro storico di Città di Castello: luci accese quindi sui presepi della società rionale Mattonata, del monastero delle monache clarisse urbaniste con un magnifico diorama ma anche su quelli realizzati dalla parrocchia di Santa Maria Maggiore, nella chiesa di Santa Maria Nova, nel convento degli Zoccolanti, a San Martin D'Upò e nel Santuario di Belvedere. Novità assoluta dell'edizione 2012 della Mostra, il presepe di cartapesta realizzato dal maestro Francesco Invidia di Francavilla Fontana (Brindisi), il più grande presepe esistente in Italia: con oltre 20 personaggi della grandezza di novanta centimetri. A sottolineare il legame tra Città di Castello e le realtà presepiistiche più significative sono presenti in città, con il meglio delle loro creazioni, le associazioni provenienti da Avellino, Sorrento, Cividino, Martinengo, Novedrate, Aprilia e alcuni fra i più grandi artisti a livello nazionale. Da non perdere, infine, la mostra ospitata a palazzo del Podestà di uno dei più grandi artisti napoletani, Ulderico Pinfieldi. L'associazione tifernate è presente con 15 opere nella sezione umbra, dove trovano spazio altri 50 esemplari, tra cui tra cui un originale saggio dell'artista Pietro Pecorari di Selci Lama.

Vita breve per le nuove imprese: i segnali di crisi del commercio

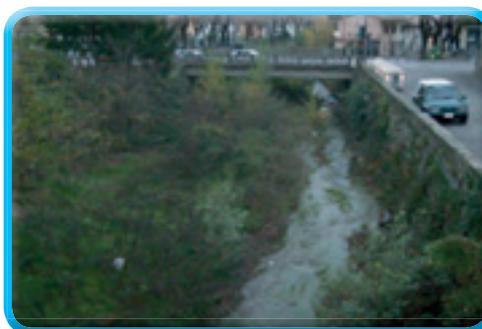
Il commercio sta segnando il passo anche a Città di Castello. L'analisi del comparto è affidata a due addetti ai lavori in rappresentanza delle locali sezioni delle associazioni di categoria: Alfredo Romanelli, responsabile di Confesercenti e Mauro Smacchia, presidente di Confcommercio. "Il discorso è complesso – afferma Romanelli – anche se in sostanza la situazione di Città di Castello non fa altro che riflettere quella esistente a livello nazionale. Da quando la grande crisi è esplosa, l'ambito del commercio è stato l'ultimo in ordine di tempo ad accusarla, in base al principio degli effetti a catena, ma è chiaro che sarà anche l'ultimo a ripartire. Tutti parlano di un minimo di ripresa nel secondo semestre del 2013. Lo auspichiamo vivamente, anche se per i benefici effetti sul commercio bisognerà attendere il 2014. D'altronde, vi sono delle difficoltà oggettive nel far fronte agli impegni presi con i fornitori e con le banche. Mettiamoci poi il fatto che gli stessi consumatori sono sempre più portati ad attendere l'inizio dei saldi, tanto che in alcune zone d'Italia si sta pensando di anticipare di un mese le vendite di fine stagione, ma quelle promozionali sono da considerare all'atto pratico come dei saldi. Il calo delle vendite è più contenuto per ciò che riguarda i generi alimentari, mentre per i tecnologici il picco è concentrato – come tradizionalmente avviene – nel mese di dicembre, perché arriva Natale". Con il 31 dicembre si chiuderà anche qualche capitolo, nel senso che diversi negozi cesseranno l'attività?

"Purtroppo, le chiusure non mancheranno, ma il fenomeno che deve indurre a un'attenta riflessione è relativo alla vita media delle nuove realtà commerciali, che si è notevolmente ridotta: in media, il 50% di esse "muore" dopo il primo anno e il 30% dopo il secondo; solo quindi il 20% riesce a sopravvivere. Una mortalità esagerata, che colpisce le aziende più giovani perché quelle presenti da tempo hanno mercati più consolidati e anche le "spalle" più forti", conclude Romanelli. Smacchia allarga il discorso commerciale anche all'artigianato, dal momento che poi il commercio investe a pieno titolo anche questo comparto. "L'andamento del mercato è chiaro: siamo fermi nel contesto nazionale – sottolinea il presidente di Confcommercio – per cui si difende bene chi piazza sui mercati esteri i propri prodotti, meglio se specifici. I consumatori sono sempre più portati ad attendere l'inizio dei saldi, tanto che anche qui sono state avanzate richieste per anticipare di un mese le vendite di fine stagione; purtroppo, siamo davanti a una crisi epocale e il livello di consumo attualmente registrato è il più basso dalla fine della seconda guerra mondiale. Lo stesso settore alimentare, per quanto abbia registrato una perdita più contenuta, è comunque sceso del 7%". E per frenare la moria delle aziende commerciali più giovani? "Bisogna creare una specifica formazione per chi decide di intraprendere questo percorso, al fine di evitare che poi i negozi chiudano dopo breve tempo".

LA MINORANZA PUNTA L'INDICE: "SENZA LA MANUTENZIONE, IL FIUME SAVIO PUÒ DIVENTARE UN PERICOLO"

BAGNO DI ROMAGNA

Fiume Savio in stato di abbandono. A denunciare questa situazione, anche a seguito delle abbondanti precipitazioni dello scorso mese di novembre, è la minoranza consiliare di Bagno di Romagna (lista "Liberi di Cambiare"), che si sofferma in particolare sul tratto all'altezza del capoluogo e di San Piero in Bagno, nel quale – ricorda – da anni non viene eseguito alcun intervento di manutenzione, vedi pulizia dell'alveo, al punto tale da favorire la crescita di una folta vegetazione, caratterizzata anche

Un tratto del **FIUME SAVIO**

dalla presenza di grandi alberi che ostruiscono il normale scorrimento delle acque e che quindi possono costituire un serio pericolo in caso di esondazioni non solo per la zona interessata ma anche per quelle a valle. Il gruppo consiliare "Liberi di Cambiare" ha allora presentato una interrogazione a risposta scritta al sindaco Lorenzo Spignoli, nella quale vuol sapere quali sono le risposte che la giunta intende dare alle legittime preoccupazioni dei cittadini in merito alle pericolose condizioni in cui versano da tempo il Savio ed i torrenti nel tratto che attraversano il Comune; condizioni che non si differenziano sostanzialmente da quelle dei fiumi e degli affluenti che hanno provocato i disastri richiamati. Lo stesso gruppo di opposizione vuole poi sapere anche quali sono i provvedimenti non più procrastinabili che la giunta intende adottare, direttamente o indirettamente, facendo pressione presso gli enti competenti e pretendendo da questi la realizzazione di concreti interventi, al fine di mettere in sicurezza il tratto del fiume e dei torrenti locali ed evitare pregiudizievoli conseguenze per la gente del posto, oltre che salvaguardare le relative bellezze naturali. Il documento è stato preparato dopo settimane di ripetuti allagamenti che hanno provocato disagi alle popolazioni; i danni, per quanto le istituzioni si affrettino ad attuare piani di emergenza volti ad arginare le drammatiche conseguenze e ripristinare lo stato dei luoghi così come precedentemente alle alluvioni si presentavano, non sono mai nella loro interezza emendabili. Si fa riferimento anche alle condizioni, definite non certo migliori rispetto a quelle del Savio, di affluenti e fiumi che hanno determinato i disastri. Fra gli alberi di notevole dimensione che ostacolano il normale corso dell'acqua vi sono anche alti pioppi che costeggiano vie abitate e molto frequentate dai

cittadini; questi pioppi, piantati alcuni decenni fa, hanno completato il loro ciclo vegetativo e potrebbero pertanto a oggi costituire un grave rischio in caso di esondazioni, copiose nevicate e forti venti. Non solo: in alcuni tratti del fiume, oltre alla vegetazione, si è accumulato anche altro materiale di vario genere mai recuperato e ormai sedimentato. "Non va poi dimenticato quanto accaduto nel 1966, anno in cui – precisa "Liberi di Cambiare" - a causa di una piena eccezionale è stato

danneggiato il Ponte dei Frati con deviazione del traffico sul Ponte Bailey e sono stati completamente distrutti gli altri ponti, come ad esempio il Ponte di Larciano e del Mulino. Ne' si può neppure contare e attendere, ogni volta, che l'iniziativa privata si sostituisca a quella pubblica. Nel tempo, nonostante le ripetute richieste e denunce dei cittadini legittimamente allarmati e preoccupati dai vari eventi succedutisi nel tempo in diverse zone d'Italia, non è stato fatto alcunché per ripulire e mantenere libero il fiume Savio da eventuali ostacoli al normale flusso delle acque; così è anche per dei torrenti che attraversano il Comune. Purtroppo – aggiunge la minoranza - non ha trovato risposta alcuna da parte dell'amministrazione neppure la nostra interrogazione depositata oramai un anno fa, mancata risposta che denota il più ampio e pericoloso disinteresse dei nostri amministratori riguardo all'argomento in questione. E questi interventi sono a oggi divenuti più che mai urgenti e non più procrastinabili". Una interpellanza è stata poi in ultimo presentata dal consigliere regionale emiliano Luca Bartolini al presidente della giunta, Vasco Errani, per sapere quali risposte si intendano dare alle legittime preoccupazioni dei cittadini in merito alle pericolose condizioni in cui versa da tempo il fiume Savio nel tratto che attraversa il Comune Bagno di Romagna; se non sia il caso di chiedere un intervento dell'ex Genio Civile e anche della protezione civile per fare il punto della situazione e quali urgenti e indifferibili iniziative si vogliano adottare al fine di mettere in sicurezza il tratto del fiume che interessa il territorio del Comune di Bagno di Romagna ed evitare così pesanti conseguenze per le popolazioni e per la salvaguardia del patrimonio naturale che caratterizza quella parte di Romagna e che deve essere tutelata e valorizzata.



STRUTTURE EDILIZIE E FINITURE

O.M.A.C.

ACCIAIO - INOX - LAMIERA

Via Alcide de Gasperi, 11
52037 Sansepolcro AR
Tel. e Fax 0575.74.99.91
www.omacsansepolcro.it
omacsansepolcro@libero.it

ALLA SCOPERTA DELL'ANELLO DEI MANDRIOLI

BAGNO DI ROMAGNA

E' senza alcun dubbio il più lungo e tra l'altro impegnativo dei percorsi suggeriti, ma attraversa un paesaggio di grande bellezza e suggestioni storiche inconfondibili. Inizia nella zona delle Gualchiere, a sud di Bagno di Romagna, lungo la Strada Provinciale 137 che giunge a Verghereto, dalla spalla destra di un ponte: è segnato con gli identificativi "b/r CAI 177 e 181, Val di Bagno Trek, Cammino di San Vicinio". Si scende nella stretta valle e si attraversa il borghetto delle Gualchiere ubicato a 510 metri sul livello del mare. La strada scorre costeggiando il torrente, poi - a fianco di un traliccio - s'inerpica sulla destra in un boschetto con tratti di selciatura, prima di giungere alla confluenza dei vari torrenti che danno origine al Fosso delle Gualchiere. Da qui, si attraversa quello del Capanno su un ponte di pietra davvero suggestivo. Subito dopo, poco sopra la maestà Balassini, mentre il sentiero numero 181 biforca a sinistra, noi seguiamo il sentiero CAI 177 che, ricalcando il percorso dei pellegrini medievali, sale con veloci zig-zag il ripido controcrinale tra le valli del Capanno a destra e del Chiuso a sinistra. Si sale tra la

rada vegetazione su scalini naturali, stratificazioni di marna e pietra arenaria. Il paesaggio muta notevolmente: si cammina sull'orlo dell'area wilderness Fosso del Capanno, racchiusa tra il versante che stiamo risalendo e quello su cui si snoda la Strada dei Mandrioli, la provinciale 142. Aggirata la cima di Poggio Alto, la mulattiera si placa in un pianoro sotto il giogo dell'Appennino e in questo lungo arriviamo a sfiorare i 900 metri di altitudine sul livello del mare. Accanto ai ruderi del podere di Nasseto - da cui è stato ricavato un rifugio aperto - dobbiamo inoltrarci in uno splendido viale di aceri che indica la via. Poco dopo si incontra il bivio con il sentiero CAI 181 che scende a

sinistra per il Chiuso, mentre il nostro 177 prosegue sulla mezza costa arida di galestro scivoloso per poi immergersi nel bosco di faggi che ricopre le pendici di monte Zuccherodante. Dopo molti tornanti, sbuchiamo infine a Passo Serra sopra i 1150 metri, dove un cippo ricorda come il medievale itinerario "romeo" qui valicava l'Alpe tra la Romagna e la Toscana. Si seguita, poi, scendendo la mulattiera per circa 200 metri e attraversando una radura, invasa in estate da centinaia di felci, fino a un incrocio dove sono presenti numerosi segnavia. Noi prendiamo lo "00/GEA/GAVB" verso destra

impegnativa, al cui termine, in una radura che dà verso il Casentino, si giunge a Poggio Lombardona a quasi 1300 metri sul livello del mare, che è indicato da una borchia dell'Istituto Geografico Militare. Ora, il sentiero numero 00 si snoda sul poderoso crinale, sul confine est del Parco Nazionale, correndo sul margine d'uno spettacolare precipizio che sovrasta la strada dei Mandrioli e l'intera Valle del Savio. Si oltrepassa Cima Termine e dopo circa mezzo chilometro si abbandona il sentiero percorso finora che svolta secco a sinistra, per imboccare sulla destra il CAI 201/VDBT che in 700 metri scende precipite fino a Prato dei Grilli prima di arrivare su una pista forestale. La seguiamo sulla sinistra e in poco più di 300 metri si è a una sbarra dove imbocchiamo sulla destra il CAI 185 che scende nella Valle di Becca. Con veloci tornanti sulla mezza costa, la mulattiera ne taglia in diagonale il versante, penetrando sovente nel bosco. A questo punto si intravedono, giù verso il fosso, i ruderi dei poderi Serciole, Casanova e Campo del Rosso e già appare la casona di Becca a 772 metri sul livello



I cartelli stradali (farciti di adesivi) che indicano il PASSO DEI MANDRIOLI

seguito un'ampia pista che aggira lo Zuccherodante e percorre il crino spartiacque tra decine di alberi d'alto fusto. Ignorando le deviazioni sulla sinistra, giungiamo al Passo dei Mandrioli sbucando sulla ex strada statale 71, ora provinciale 142. Uno sguardo al panorama superbo che si apre verso la Romagna: proseguiamo a sinistra lungo la provinciale nel versante toscano (la strada regionale 71) per circa 400 metri. Superato un casolare, si attraversa la strada asfaltata nei pressi di una curva piuttosto secca per riprendere sulla destra il CAI 00, a 1160 metri sul livello del mare, che si inerpica subito in una faggeta: sono circa 500 metri di salita molto

del mare la quale poi dovrà essere percorsa. Ora la mulattiera, selciata in parte, scende con stretti tornanti nella fitta vegetazione. Poi, c'è l'incontro con due successive maestà: l'ultima è ai margini di un'area attrezzata per il pic nic. In meno di un chilometro la pista forestale, costeggiando il Fosso, arriva sulla Strada Provinciale 142. Siamo arrivati quasi alla fine. Si imbecca verso sinistra fino al bivio con la strada provinciale 137 dove, seguendo a destra, si raggiunge in breve il luogo da cui siamo partiti. Un percorso suggestivo che è possibile praticare in tutte le stagioni dell'anno anche se la primavera e i mesi estivi sono quelli più indicati.

Falegnameria La Sgurbia

Produzione Artigianale Arredamenti

il mobile giusto... sempre!

P.I.C.
Pronto intervento Casa



NOVITÀ

*I tuoi problemi
risolti in un ...P.I.C.*

- Sostituzione serrature
- Montaggio e smontaggio mobili
- Verniciature porte e serramenti
- Riparazione tapparelle
- Restauro mobili
- Sostituzione vetri



La Sgurbia snc - Via C. Dragoni 40 - Sansepolcro (AR)

Tel. e Fax 0575 720259

www.bottegedelborgo.it e-mail: info@bottegedelborgo.it

Il Bar Biturgia di Sansepolcro, ovvero il “Grigino”

Verso la metà degli anni venti del '900, Silvio Berghi e sua moglie Santina decisero di aprire un bar con mescita lungo via Giordano Bruno. Il locale era lungo e stretto ma, utilizzando al meglio lo spazio, i due coniugi riuscirono a sistemare tutti gli arredi. Il bancone di legno fu naturalmente il primo a essere posizionato; subito dopo fu trovato lo spazio per il punto mescita con tanto di corredo necessario per la distribuzione del vino: i classici quartini, le bottiglie da mezzolitro, quelle da un litro e fiaschi da due. Appoggiato alla parete, dietro il bancone, fu collocato il grande scaffale con le mensole dove allineare tutte le bottiglie di liquore e di vini pregiati e, accanto allo spazioso ripiano del banco, un armadietto con lo sportello di vetro, metteva bene in vista le paste e i vari dolci al taglio, molti dei quali fatti dalla Santina stessa. Sopra il banco furono allineati tre grandi vasi di vetro che contenevano: uno caramelle ai gusti vari, uno caramelle alla menta e uno pasticche d'orzo. Queste ultime, poco amate dai bambini, erano molto richieste dalle signore che le consideravano un toccasana per le irritazioni della gola. Completavano l'arredamento anche due o tre tavolini con sedie, presso i quali si poteva mangiare qualcosa o fare una partita a carte. Nelle serate invernali, i clienti si intrattenevano fino a tardi per giocare, bere e fumare talvolta; potevano anche assistere a divertenti incursioni di qualche moglie che, non vedendo rientrare il proprio marito, andava a recuperarlo coprendolo di insulti a dir poco pittoreschi, suscitando l'ilarità dei presenti. Il Bar Biturgia, poco dopo la sua apertura, fu ribattezzato dai clienti il “Bar del Grigino” e in seguito, quel nomignolo rimase; anzi, divenne

praticamente il nome ufficiale del locale. Nei giorni di mercato o per le Fiere di Mezzaqueresima, l'affluenza dei clienti provenienti dalla campagna, era notevole e il “Grigino ‘nn'argoviva” a servire caffè e soprattutto quartini di vino che mettevano i clienti, prima in allegria poi, verso sera, al tappeto. Chi abitava nella periferia del Borgo o in qualche paese vicino, se non possedeva una bicicletta o un calessino di proprietà, per far ritorno a casa, era costretto a usare il calesse di “Bruno di Galina” a disposizione del pubblico dietro pagamento che, salvo impedimenti, dall'alba al tramonto era quasi sempre parcheggiato davanti al Grigino. In mattinata un po' più tarda, un altro vetturino si metteva a disposizione del pubblico che si doveva spostare dal Borgo: era Michele Foni, detto “Michele bello” che di mestiere faceva il postale. Consegnata la posta, aspettava gli eventuali clienti, anche lui davanti al “Grigino”, da dove poteva vedere la sua Genny, una bella ragazza di cui era innamorato, meglio conosciuta come Genina. Questa era la figliola del macellaio Betti che aveva la bottega lungo la via maestra a qualche metro dal bar. I clienti di “Michele bello” erano soprattutto donne, spesso accompagnate da bambini, che si recavano al mercato di Anghiari o di Pieve Santo Stefano. Prima di mettersi in viaggio, le suddette signore non mancavano mai di entrare dentro il bar a comprare qualche caramella per i bambini. Pur chiudendo abbastanza tardi la sera, il locale era quello che al mattino apriva prima di tutti gli altri.

Addirittura alle quattro Silvio era già al banco, pronto a servire gli operai che facevano il turno dalle cinque all'una alla Buitoni e che, ancora insonnoliti,

andavano a prendersi un caffè prima di entrare in fabbrica. Nel periodo della caccia, invece, anche i cacciatori si presentavano prestissimo per bere un bicchierino di vinsanto, tanto per riscaldarsi un po' prima di affrontare il clima umido del bosco e il giorno dell'apertura, varie squadre, presero l'usanza di incontrarsi al bar per il brindisi dell'inaugurazione quando ancora era notte fonda. Silvio era molto conosciuto tra i contadini che lavoravano i poderi sparsi per tutta la Valtiberina, perché esercitava anche l'attività di macellaio. Quando in una casa colonica c'era da spezzare il maiale, si chiamava il “Grigino”, molto esperto non solo nella spezzatura ma anche nella lavorazione delle carni e della loro conservazione che seguiva personalmente.

Questo uomo così pieno di interessi era anche un convinto antifascista. Le camicie nere lo tenevano d'occhio ma lui, imperterrito, continuava a mantenere fede ai suoi ideali di libertà condivisi anche dai figli e da alcuni fedeli amici e non cambiò idea nemmeno quando fu sospettato di essere un sostenitore dei partigiani. Quello che i fascisti sospettavano era in realtà proprio vero; infatti, durante la seconda guerra mondiale, nel piccolo ripostiglio del bar si riunivano clandestinamente i partigiani; i quali, dietro cumuli di scatole di caramelle, casse di bottiglie e damigiane di vino, nascondevano armi e materiale di propaganda antifascista.

Una sera, in tutta fretta, Silvio e i suoi familiari chiusero il bar, misero poche cose necessarie dentro una valigia e scapparono in Francia per sfuggire ai fascisti, aiutati da amici fedeli. Trovarono casa in Costa Azzurra e, finita la guerra, tornarono al Borgo e riaprirono il loro



CONFESERCENTI VALTIBERINA - Via Vittorio Veneto 1/D, Sansepolcro
Tel. 0575/734392 - Fax 0575/741064 E-mail: infovaltiberina@confesercenti.ar.it

bar. Il Borgo stava cercando di tornare a nuova vita dopo la distruzione e la miseria subite durante il periodo bellico: nel locale contiguo al bar, aprì la cartoleria del signor Nicastro; al piano terra della casa di fronte aprì una piccola bottega che vendeva la mitica "ciaccia fritta", specialità locale di antica tradizione, ancor oggi esistente, che ci auguriamo non vada perduta.

Il "Bar del Grigino", rimesso a nuovo, tornò a essere frequentato dai vecchi clienti, ad eccezione di alcuni che non erano sopravvissuti alla guerra e da tante persone che, in attesa della corriera che aveva la fermata proprio davanti alla "botteghina del ciacciaio", passava a fare colazione o a prendersi un caffè, oppure un sacchetto di caramelle da succhiare durante il viaggio.

Quando Silvio, ormai anziano, decise di mettersi a riposo, fu sostituito dal figlio Domenico che portò avanti la gestione del locale fino agli anni '60.

A lui va il merito di essere stato tra i primi baristi a comprare il televisore e, nelle sere in cui aveva luogo la trasmissione di Mike Bongiorno "Lascia o raddoppia", il locale si riempiva di gente.

Addirittura c'era chi cenava alla svelta per correre a occupare le sedie delle prime file: la consumazione obbligatoria portava ottimi incassi. Quando anche Domenico si ritirò in pensione, subentrò suo figlio Alberto il quale, approfittando del trasloco dell'adiacente cartoleria di Nicastro che si trasferì in via XX Settembre, ampliò il locale e aggiunse tavolini e sedie per dar modo ai numerosi

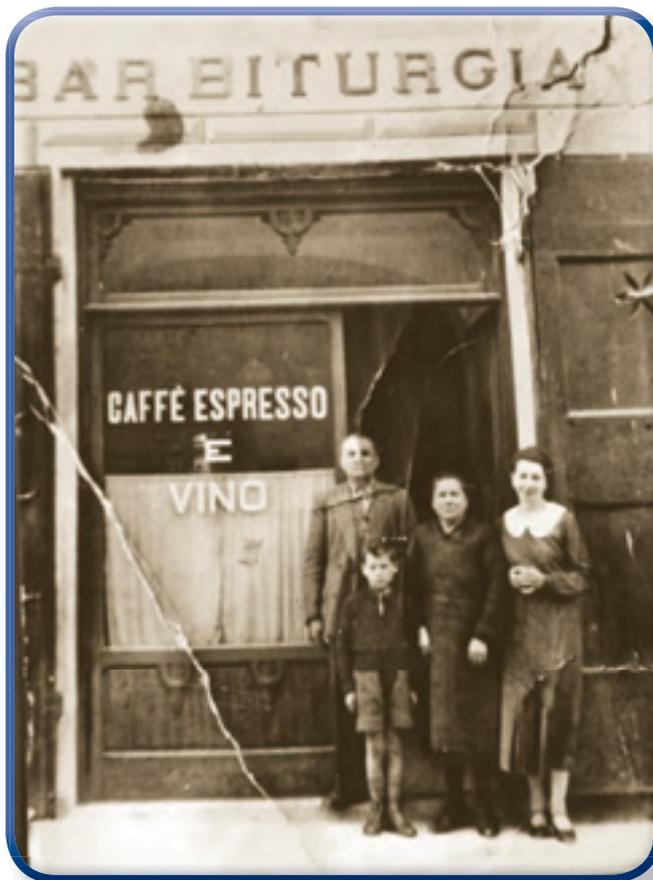
clienti di poter vedere comodamente la televisione durante le lunghe serate invernali. Negli anni '80 il bar cambiò di nuovo aspetto; si aggiunsero infatti, una saletta da the e la gelateria. Il gelato di produzione artigianale, ritenuto dai clienti di ottima qualità, portò lavoro e fatica ma anche molte soddisfazioni. Tutto quello che aveva realizzato Alberto, come da tradizione di famiglia, a un

famiglia che fu acquistato da un forestiero. E "il Grigino" non fu più lo stesso. Pur mantenendo un certo stile, il locale non assomigliava più a quello di una volta: era cambiata l'atmosfera. Dietro al banco non si vedevano più i volti familiari dei vecchi proprietari, ma si sa bene che la vita ci sottopone a continui cambiamenti e tutti i clienti, in breve, si abituarono alla nuova gestione.

Chi invece non si abituò al cambiamento fu proprio Andrea, che spesso - andando indietro con la memoria - ripercorreva le vicende di famiglia e si sentiva responsabile di aver interrotto una tradizione portata avanti dai suoi parenti con amore e sacrificio. Spesso si chiedeva: "Ma come ho fatto a vendere novanta anni di storia della mia famiglia? Non avevo il diritto di mettere in mano a estranei il frutto di tanti sacrifici fatti dai miei genitori". Decise quindi di ricomprare il bar; il bar dei suoi, fondato dal suo bisnonno, il luogo dove era cresciuto circondato dagli affetti veri, il luogo dove aveva respirato le sue origini e che era doveroso lasciare un giorno a suo figlio Giacomo. Riaprendo, Andrea ha aggiunto al bar anche la saletta ristorante dove si possono mangiare ottimi piatti tipici della cucina toscana, ma anche altre preparazioni originali e di gusto raffinato.

In estate c'è la possibilità di mangiare all'aperto, guardando

il passeggio e godendo della simpatia di Andrea che, soprattutto con gli amici, si intrattiene in divertenti conversazioni. Il figlio Giacomo collabora col padre e insieme mantengono viva una realtà che fa parte della storia di Sansepolcro.



In questa foto del 1924: Silvio Berghi "GRIGINO", la moglie Santina, il giovanissimo Domenico Berghi e la cameriera detta "la Signorina"

certo momento passò a suo figlio Andrea, il quale per un certo periodo cercò di portare avanti la gestione del bar seguendo gli insegnamenti dei suoi genitori. Ma qualcosa andò storto e Andrea decise di vendere il bar di



BMA
maglificio®
Toscana

di BRIZZI MARCELLO
via Carlo Dragoni, 53
52037 Sansepolcro (AR) Italia
tel +39 0575 720 357
fax +39 0575 721 720

info@bmasansepolcro.com
bmasansepolcro.com

“A 360 gradi con ...”

Don Mario Cornioli

Quando Mario Cornioli era ancora giovanissimo, cosa voleva fare da grande?

“Il mio sogno era quello di fare il calciatore. Uno dei primi ricordi della mia infanzia è stato proprio il desiderio di giocare nell'Inter. E la leggenda narra che questo sogno si stava avverando a 14 anni, quando mi hanno cercato proprio i dirigenti nerazzurri. La mamma pose una condizione: tutte le sere sarei dovuto tornare a dormire a Sansepolcro. E allora quando capì che da Appiano Gentile era impossibile tornare tutte le sere, non mi lasciò nemmeno partire ...”.

A un certo punto, Mario Cornioli, era uno fra i giovani più promettenti del Sansepolcro Calcio. Ha cullato, anche per un breve periodo, il sogno di poter fare carriera con il pallone?

“Gli anni del periodo calcistico sono stati bellissimi e li ricordo con profonda gioia. Sono cresciuto sull'erba del Buitoni insieme a tanti amici con i quali ancora oggi sono profondamente legato, anche se ci vediamo poco. Eravamo una bellissima squadra di fratelli e questi anni mi hanno insegnato molto. È stata una bella scuola di vita. Quando sono cresciuto, mi è passato il desiderio di fare carriera con il pallone: per me, giocare al calcio era un divertimento puro. Se mi divertivo giocavo anche bene, se non mi divertivo era un problema. A 14 anni, invece che l'Inter mi comprò l'Arezzo ma dopo due anni sono voluto tornare a Sansepolcro proprio perchè non mi divertivo più. Al Borgo ho ritrovato la gioia di giocare e poi a 19 anni sono passato alla Baldaccio Bruni Anghiari, dove ho giocato per altri 4 anni con tante soddisfazioni soprattutto umane”.

Poi la svolta: Mario Cornioli attacca le scarpe al chiodo per diventare uomo di fede. Ma come è arrivata questa vocazione?

“La svolta è maturata all'improvviso nel 1993, quando a metà dell'anno calcistico ho deciso di abbandonare la squadra per entrare in seminario, ma la vocazione non era arrivata all'improvviso: c'è stato un cammino di fede che per me era ri-iniziato a 19 anni, quando ho incontrato l'Azione Cattolica di Sansepolcro e un carissimo amico da poco salito in cielo: Massimo Canosci. La sua forza e il suo carisma, insieme all'amicizia di Don Rocco (anche lui venuto a mancare qualche anno fa), di Antonia, di Daniela, di Gianluca, di Donatella, di Mirko, di Stefania, di Laura e dei tantissimi ragazzi dei gruppi giovanissimi - oggi diventati uomini - mi ha fatto riavvicinare alla fede. Grazie a questi amici ho ripreso la strada della preghiera e dell'amicizia con Gesù, che mi ha portato a 23 anni a lasciare tutto per entrare in seminario”.

Ha mai pensato anche una sola volta di tornare indietro abbandonando il seminario? E se sì, perché?

“Ho avuto un momento forte di crisi in seminario che è coinciso con il passaggio dal seminario di Arezzo a quello di Fiesole. La crisi è stata causata dal fatto che ancora non avevo lasciato del tutto la mia vecchia vita, continuando a fare la mia volontà senza abbandonarmi alla Sua volontà, ma poi la Provvidenza mi ha preso per mano e mi ha portato a Fiesole,

IL PROFILO

Mario Cornioli, oggi Don Mario, è nato il 22 maggio 1971. Terzo e ultimo figlio maschio di una famiglia di imprenditori fra le più conosciute e stimate a Sansepolcro, si è diplomato nel 1989 presso il locale istituto tecnico commerciale “Fra Luca Pacioli”. Mentre studiava per diventare ragioniere, il giovane Mario giocava a calcio e non è esagerato affermare che, assieme al coetaneo Davide Mezzanotti, era una fra le grandi promesse dell'allora Gruppo Sportivo Borgo, poi divenuto Sansepolcro Calcio. La trafila fra le giovanili che prosegue per due anni ad Arezzo, poi il ritorno a Sansepolcro con l'esordio nella formazione maggiore, che milita nel campionato di Promozione toscana. Quindi a 19 anni il passaggio alla Baldaccio Bruni Anghiari a 19 anni, fino all'ingresso in seminario nel 1994. Il 6 aprile 2002, Mario Cornioli è ordinato sacerdote nella cattedrale di Fiesole e il giorno dopo torna nella sua Sansepolcro per celebrare la prima Santa Messa nella chiesa di San Giuseppe Artigiano alle Forche, cioè nella parrocchia dove è cresciuto. Il suo cammino di fede ha poi toccato Montevarchi, anche se fin dal 2002 ha sempre lavorato con la Palestina, facendo la spola con l'Italia. Soltanto nel 2009, Don Mario lascia definitivamente Montevarchi per Betlemme.

dove ho ritrovato la gioia di donarmi totalmente al Signore e un vescovo straordinario, che mi ha accolto come un figlio. Da quel momento in poi, la strada è stata tutta in discesa. Ed eccomi qua, oggi, felice e contento di quello che sono e di quello che faccio”.

Quando Lei ha comunicato la sua volontà, qual è stata la reazione dei familiari? Ci sono state resistenze?

“La mia famiglia ha una tradizione cattolica molto bella e profonda e ha accolto con gioia il mio nuovo cammino. Anzi, devo dire che soprattutto la mamma ha sempre pregato tanto per avere un figlio sacerdote e finalmente al terzo tentativo il Signore l'ha esaudita! Del babbo, invece, ricordo le poche parole che mi ha detto: “Che il Signore ti benedica!”. E sono stato benedetto davvero da Dio per questa bella famiglia!”.

Cosa ricorda di significativo del giorno in cui è stato ordinato sacerdote?

“Ricordo tutto come il giorno più bello della mia vita. Un giorno di festa con tantissimi amici. L'ordinazione a Fiesole e la prima Santa Messa a San Giuseppe alle Forche di Sansepolcro, circondato dall'affetto e dalla gioia di tantissime persone. Amici che non vedevo da anni sono venuti a salutarmi e a ringraziare il Signore per questo grande dono. Ricordo la grande commozione dei miei e di tutti quelli che avevano condiviso con me il cammino verso l'altare. E soprattutto la mia commozione di fronte alle meraviglie di grazia che Dio stava compiendo nella mia vita”.

Da normale parroco di provincia a sacerdote missionario; come mai questo passaggio?

“Appena diventato sacerdote il mio vescovo, monsignor Luciano Giovannetti, mi ha destinato a servire la Collegiata di Montevarchi. Una chiesa di antiche tradizioni in una bella città, molto simile a Sansepolcro. Ho trovato tanta gente buona e mi sono sentito subito a casa mia. La parrocchia della Collegiata prima e quella di Sant'Andrea dopo mi hanno accolto in modo splendido. Oltre a tante belle famiglie, a Montevarchi ho trovato anche un gemellaggio con la città di Betlemme (difatti, nella

Collegiata abbiamo la Reliquia del Vero Latte di Maria Santissima che proviene proprio dalla città di Betlemme). Un gemellaggio cittadino ed ecclesiale e così mi sono ritrovato a lavorare con la Palestina. Con il mio arrivo, abbiamo dato vita a una iniziativa: "Montevarchi città di Pace", che ha permesso a tanti ragazzi di Betlemme di essere ospitati in Toscana e a tanti giovani montevarchini di essere accolti a Betlemme. È iniziato così l'amore con la Terrasanta. E poi, come dico spesso ai tanti gruppi che incontro in Terrasanta, un sacerdote che è nato a Sansepolcro non poteva che finire a Gerusalemme, la' dove si trova il vero Santo Sepolcro di Nostro Signore Gesù Cristo!"

Qual è la situazione attuale nelle zone in cui operam ora da anni?

"La situazione è abbastanza complessa. Sicuramente non corrisponde a quello che leggete nei giornali o potete vedere nelle televisioni. L'informazione, da questa terra, tante volte arriva distorta o addirittura in qualche circostanza arriva anche capovolta. È per questo che una delle mie missioni è anche il testimoniare quello che realmente accade in Terrasanta. La mia missione si svolge non in una parrocchia ma al servizio del Patriarcato Latino di Gerusalemme. Cerchiamo di sostenere le nostre piccole comunità arabe-cristiane e cerchiamo di aiutarle a resistere all'occupazione, dando loro speranza attraverso la costruzione di ponti con le parrocchie e le diocesi italiane. Il primo gemellaggio ufficiale del Patriarcato di Gerusalemme è stato fatto proprio diversi anni fa con la Diocesi di Arezzo-Cortona-Sansepolcro, grazie alla sapienza pastorale e umana del vescovo Riccardo Fontana, che vorrei ringraziare per la sua attenzione a la sua amicizia. Questo gemellaggio ha aperto la strada ad altri e oggi ci sono diverse realtà che si sono prese a cuore le vicende della Chiesa Madre di Gerusalemme. Oltre a questo, dal 2005 seguo la "Casa dei Gesù Bambini", un'opera di carità che accoglie bambini con problemi di handicap, orfani o con situazioni familiari devastanti. Abbiamo 20 piccoli ospiti e 6 suore che si prendono cura di loro quotidianamente. La casa vive di Provvidenza e in questi anni la Provvidenza ha preso il volto di tantissimi amici del Borgo che ci sono venuti a trovare, non ultimi gli scout del gruppo Valtiberina I, che questa estate hanno prestato il loro servizio presso la nostra struttura!"

Si è fatto un'idea del motivo per il quale questa guerra va avanti e perché non c'è modo di farla terminare?

"Non vorrei sembrare troppo semplicista, ma spesso le risposte sono molto meno complicate di quello che potrebbe sembrare ed allora ti rispondo così: "In Terrasanta non c'è una guerra perchè i livelli tra i due contendenti sono troppo sproporzionati. Da una parte uno dei più forti e sofisticati eserciti del mondo e dall'altra un manipolo di disperati. Da una parte si vuole prendere tutta la terra ed eliminare la presenza degli altri, dall'altra si pensa che questo non sia giusto. Il conflitto, impari, va avanti da oramai troppi anni e nessuno ha intenzione di risolverlo. C'è tutta l'intenzione di "gestirlo" e, come potete anche voi documentarvi, ogni tanto c'è un acuirsi della crisi e iniziano i

bombardamenti da una parte e il lancio di missili dall'altra, ma anche qui, per essere onesti, dobbiamo riconoscere che c'è troppa sproporzione tra l'azione-reazione delle due parti. Per esempio, in questi giorni è stata siglata la tregua con Gaza ma Israele l'ha violata quasi quotidianamente con morti e feriti tra i contadini e i pescatori palestinesi... Cosa vuole dire questo?"

Si è trovato mai davanti a situazioni particolarmente toccanti?

"Tantissime volte mi sono trovato davanti a situazioni che mi hanno toccato e segnato. Scene che porterò dentro di me tutta la vita e che sono difficili anche da raccontare. Il pensiero va a Gaza e a quello che ho visto durante le mie visite: una discesa all'inferno. Forse la cosa che mi ha sconvolto di più sono proprio i bambini della Striscia di Gaza: non ho visto terroristi ma ho visto il terrore nei loro occhi e gli sguardi persi e segnati dalla paura".

Quanto le manca la terra di origine?

"Devo essere sincero: non mi manca troppo. Ho amato profondamente Sansepolcro e la amo anche adesso, ma la vita mi ha portato da altre parti a servire il Signore e questo l'ho sempre vissuto con profonda fede. Mi sono trovato a casa mia ovunque il Signore mi ha posto. Credo che il Signore mi abbia donato una bella capacità di adattamento che mi ha permesso e mi permette di non sentire la mancanza di casa. Anzi: prima Montevarchi e adesso Gerusalemme le ho sentite e le sento profondamente le mie città! Comunque, quando vado al Santo Sepolcro ho sempre un pensiero per la mia città. Mi piace immaginare Arcano ed Egidio che - zitti zitti - si prendono un po' di pietre dal Sepolcro e, pieni di gioia con queste reliquie nella bisaccia, ripartono verso l'Occidente. È anche grazie a loro se io oggi sono qui!"

Si avvicina il Natale 2012, quale messaggio di auguri si sente di rivolgere ai concittadini di Sansepolcro?

"In questo anno siamo invitati dalla Chiesa a celebrare l'Anno della Fede. E allora, mentre si avvicina il Natale mi viene da pensare a quei tre strani personaggi di cui ci parla il Vangelo e che sono arrivati a Betlemme 2000 anni prima di me. Venivano da lontano e li ha guidati una stella. Hanno incontrato il figlio di Dio che si è fatto bambino. Il mio augurio è quello di essere come i magi. Se alziamo gli occhi al cielo, possiamo anche noi trovare quella stella che ci indica la direzione giusta. In questo Avvento, proviamo a rimetterci in cammino per andare a Betlemme ad adorare il Bambino Gesù. Nel cammino della nostra vita, ci sono e ci saranno sempre i momenti nei quali le nuvole ci impediranno di vedere la stella, ma sono quei momenti in cui non dobbiamo fermarci e abbandonare il cammino, perchè prima o poi la stella tornerà a splendere per indicarci la strada. Non lasciamoci prendere dalla paura del buio e della notte, non lasciamoci andare alla disperazione. Se siamo fedeli al cammino potremmo incontrare il Dio che viene e allora sarà veramente Natale nel cuore di ognuno di noi. Tanti auguri a tutti!"



DON MARIO CORNIOLI
abunamario.wordpress.com

Let's take another turn

I nostri cavi continuano a funzionare senza effetto corkscrew da molti anni su applicazioni ad alta velocità in tutto il mondo.



Rotterdam (Holland)

Throughput: 9.743.290 teu

Speed 270 m/m

Tratos cables have been working

since 3rd March 2008

Virginia (USA)

Throughput: 1.745.228 teu - Speed 300 m/m

Tratos cables have been working since 9th March 2010

TratosFlex ESDB

follow us on

www.reelingcable.com

Tratos Cavi S.p.A - via Stadio, 2 - 52036 - Pieve Santo Stefano - Italy
tel. +39 0575 794.1 - fax +39 0575 794246 - e-mail info@tratos.it

DANIELA FRULLANI E RICCARDO LA FERLA SI RITROVANO AL RISTORANTE PER FARE IL BILANCIO DI FINE ANNO

CARO RICCARDO, ANCHE QUEST'ANNO CE L'ABBIAMO FATTA A MANGIARE IL PANETTONE

SI DANIELA, MA QUANTA FATICA, QUI CI SPARANO DA TUTTE LE PARTI!

VOI DOVETE FARE COME DICO IO, POI QUANDO RIUSCIRÒ A FARE L'ASSESSORE IN REGIONE TOSCANA, MI RICORDERO DI VOI!!!



SUL PIU BELLO SPUNTA VINCENZO CECCARELLI VESTITO DA ANGELO ANNUNCIANTE

Il consigliere regionale Vincenzo Ceccarelli "controllore" della Valtiberina nei due Comuni, i principali, governati dal centrosinistra? Abbiamo giocato sull'attualità del periodo, appunto il Natale, per evidenziare questo concetto, ricordando il percorso che ha portato Daniela Frullani e Riccardo La Ferla alla guida di Sansepolcro e di Anghiari. I due sindaci sono quindi arrivati a mangiare il panettone (trasposizione politica di un termine che si usa spesso nel calcio per gli allenatori in bilico), ma la dichiarazione di un Ceccarelli ancora bramoso del posto nella giunta regionale sta a dimostrare che lui potrebbe fare il bello come il cattivo tempo.

BORGO ON ICE

Natale 2012

IL CENTRO COMMERCIALE NATURALE
DI SANSEPOLCRO PRESENTA:

Pista di Pattinaggio Villaggio di Natale

dall'8 Dicembre

Ti aspettiamo in Piazza Torre di Berta
con la pista di pattinaggio ed il Villaggio di Natale

15 Dicembre

Lungo il Corso, da Porta Romana a Porta Fiorentina, ALLA LUCE DEL SOLE

23 Dicembre

Porta Romana presenta L'edizione di Natale del Mercato del Tarlo

per ogni acquisto in negozi, bar, ristoranti, pub del Centro Storico

**RICEVERAI IN OMAGGIO UN BIGLIETTO
PER PROVARE IL BRIVIDO SU GHIACCIO**



MERRY
CHRISTMAS

Olivi: olio e non solo....

Anche per quest'anno siamo quasi giunti al termine del periodo autunnale e dopo la raccolta delle castagne la campagna, la Valtiberina offre la maturazione di un altro frutto: l'oliva. Nella prima decade di dicembre, solitamente, si tirano le somme riguardo alla riuscita del raccolto stagionale.



La classica pianta di **ULIVO**

Parliamo di alcuni aspetti legati a tale coltura - l'olivo - chiamato anche con il semplice appellativo di ulivo. E' una specie vegetale presente nel territorio italiano e anche nel comprensorio

valtiberino, sia nella parte toscana che in quella umbra. Le colline al di sopra dei nostri borghi sono caratterizzate da questo tipo di piantagione che in molti casi ha radici secolari.

Diverse sono le varietà presenti, come per esempio il Morcone e il Leccino, ognuna delle quali è in grado di produrre un tipo di olio diverso e dal gusto sempre gradevole.

Indubbiamente il clima, la quota sul livello del mare e le caratteristiche proprie del terreno di messa a dimora, giocano un ruolo fondamentale sulla produzione di olive oltre che sulla crescita e sulla vita della pianta.

La produzione non è costante negli anni ma si alterna considerevolmente, in particolar modo nei confronti di chi gestisce l'oliveto solo per passione e non per scopi prettamente commerciali. La resa della pianta stessa varia maggiormente in funzione delle caratteristiche ambientali, al contorno e ai trattamenti effettuati, come ad esempio la potatura, la concimazione o l'irrigazione. Capita molto spesso che durante un'intera annata si raggiungano quantità ragguardevoli mentre l'anno successivo è possibile che si raccolga una percentuale

considerevolmente inferiore. **Raccolta e trasformazione:** alcuni si possono chiedere in che modo riusciamo a ottenere uno dei condimenti più utilizzati nella cucina mediterranea. Bene, noi possiamo dare una risposta elencando brevemente le principali fasi di produzione.

La raccolta nelle nostre zone ha inizio nel periodo autunnale, in un lasso di tempo che intercorre tra la fine di ottobre e inizio dicembre. Molteplici sono le tecniche

operative, a cominciare dalla raccolta a mano, oppure con pettini, pettini pneumatici o vibrazione del tronco. Alcuni di essi prevedono la stesura di un telone da posizionare alla base della pianta, altri invece l'utilizzo di un secchio che funge da contenitore provvisorio.

Ogni metodo usato, però, ha sempre lo stesso scopo, quello di non perdere nessuna oliva raccolta. La fase successiva consiste nella trasformazione in olio mediante il frantoio, struttura in grado di seguire tutto il processo di lavorazione del frutto. Gli aspetti principali dei frantoi riguardano l'iniziale

preparazione del prodotto e la successiva frangitura o frantumazione mediante apposite macine o dischi a martelli. L'impasto che ne deriva è un misto di polpa nocciolo e liquidi, i quali devono essere separati. In tempi oramai passati, venivano comunemente utilizzati i metodi di estrazione basati sulla compressione dell'impasto e la successiva separazione del liquido veniva fatta per galleggiamento acqua/olio. Attualmente, per ottenere il prodotto finale, si fa spesso affidamento alle centrifughe, le quali dividono i solidi dai liquidi e, tra i liquidi, l'acqua dall'olio. Molto spesso sentiamo parlare di "resa": essa fa riferimento alla quantità di olio ottenuto in relazione a 100 chilogrammi di olive.

E' questa l'unità di misura che comunemente viene usata dai produttori. Se vi è capitato di passare nei dintorni di un frantoio, avrete sicuramente sentito la frase: quanti quintali hai raccolto? E poco dopo: quanto ti ha reso?

Questo rappresenta la fase finale di giornate passate nei campi - e se vogliamo anche un momento di soddisfazione per gli olivicoltori - dove con fatica si cerca di raggiungere l'obiettivo tanto ambito, in risultato di cure apportate alla pianta e al terreno. Ora occupiamoci dell'annata in corso: la resa in olio oscilla da 11 a 19 chilogrammi ogni 100 chili di olive, con una media che si attesta intorno a 15. I valori sono stati forniti da un noto frantoio del comprensorio biturgense; questi dati lasciano intendere una produzione non proprio esaltante, causata anche dalle scarse piogge nei mesi precedenti la maturazione.

Non solo olio Una tematica molto importante e di interesse pubblico riguarda la gestione e protezione dell'ambiente in generale. In questo numero trattiamo l'olivo, oltre che dal punto di vista produttivo, anche in relazione al terreno in cui vive. Le piante sono coltivate maggiormente in terrazzi che abbelliscono il paesaggio e si pensa che possano contribuire a mantenere il territorio in buone condizioni idrogeologiche. Sia nella realtà locale che in quella nazionale, esistono svariati terrazzamenti collinari i quali, grazie ad una corretta gestione/manutenzione delle pratiche agronomiche ed all'inerbimento dell'intero appezzamento, fanno sì che le piantagioni di olivi si possano sviluppare correttamente. In conclusione, possiamo dire che questa specie vegetale ha diverse qualità sotto l'aspetto gastronomico, estetico e anche ambientale.



Uscita dell'olio nuovo

Questione di Gusto

Natale secondo tradizione nel Castello di Baldaccio



Pranzo di Natale (presso la locanda e al castello)

*antipasti
passatelli in brodo
cannelloni
tagliatelle al sugo di carne
roast-beef con piselli
carni arrosto
contorni di patate e insalata
dolce
frutta
caffè e amari*

Per le prenotazioni, contattare
il numero telefonico **0575 789066**



Un luogo incantato a pochi passi dal centro abitato di Anghiari e avvolto nel profondo enigma del fantasma di Baldaccio. Il Castello di Sorci, nato come segno di dominio, fu punto di contesa e di resistenza durante il basso medioevo e il periodo delle Signorie; distrutto più volte e più volte ricostruito, visse la storia di un Capitano di Ventura, come il famoso Baldaccio, che forse aspirava a trascorrervi in pace i suoi ultimi anni di vita. Il valoroso condottiero, al quale il suo paese ha dedicato la piazza principale, fu uomo capace e coraggioso. Figlio di Piero di Vagnone Bruni, Baldaccio nacque a Ranco, presso Anghiari, intorno al 1400. Nel 1268, esso fu distrutto per mano di alcuni soldati tedeschi al seguito di Corradino di Svevia, in guerra contro Carlo di Angiò. Sottomesso poi alla dominazione fiorentina, fu dimora del capitano di ventura Baldaccio d'Anghiari. Al tempo, il fortilizio contava addirittura una trentina di armigeri a sorveglianza di un'inespugnabile cinta muraria munita di fossato. Nei secoli a seguire, il castello subì delle ristrutturazioni, fino ad assumere l'aspetto di villa seicentesca in cui tuttora risalta il torrione da essa incorporato. Trasformato in fattoria, oggi il Castello di Sorci ospita uno dei ristoranti più tipici d'Italia, molto conosciuto per i personaggi che regolarmente lo frequentano: dagli attori di cinema ai presentatori televisivi, passando per cantanti, giornalisti e scrittori. A tal proposito, si ricorda che le sue stanze hanno fornito l'ispirazione della sceneggiatura del film "Non ci resta che piangere", con Roberto Benigni e Massimo Troisi, all'epoca ospiti del castellano di Sorci. Nelle serate estive, sotto il cielo stellato, ancora a qualcuno sembra di sentire lo sferragliante rumore dell'armatura di Baldaccio, il cui fantasma anima la vita del suo antico castello. Ma ecco una curiosità davvero interessante: la proprietà del castello era sempre stata di persone il cui cognome iniziava con la lettera B; non a caso, ora deve essere proprio Primetto Barelli. Il mistero su questa apparizione è forte, dal momento che - secondo la leggenda - lo spirito di Baldaccio Bruni lo si vede così come è morto e cioè senza la testa. Normalmente, invece, gli spiriti si mostrano nella loro integrità. Insomma, una storia davvero interessante. A questo punto, non resta altro che attendere la prossima apparizione del fantasma di Baldaccio prevista nel 2041, poiché l'ultima volta era stata nel settembre del 1991. Ma la lunga pazienza che ancora bisogna portare sarà smorzata dalla vitalità di un luogo che, oltre alle bellezze e alla particolarità che lo contraddistingue, è anche sede di iniziative ed eventi di vario genere. La recente mostra dedicata ai cimeli dello sport, quelli originali, è soltanto l'ultimo esempio ma ha l'aria di essere la prima puntata di una lunga serie dedicata a questo filone.

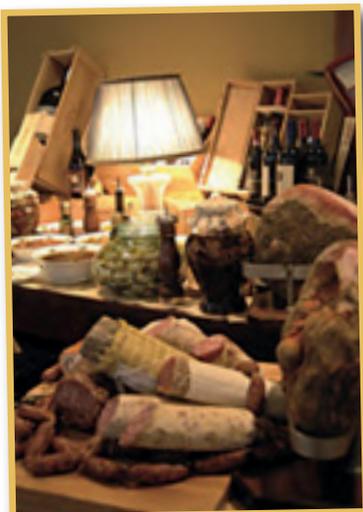
Primetto Barelli, la moglie Gabriella; i figli Alessandro, Alberto e Veronica e tutto lo staff del Castello di Sorci – che proprio durante le festività di fine anno taglieranno il traguardo dei 35 anni di attività – colgono l'occasione per porgere all'affezionata clientela e ai tanti amici gli auguri di un sereno Natale, ricordando che in qualsiasi momento sono pronti ad accoglierli con il calore di sempre e con la familiarità che li ha resi famosi non soltanto in vallata.

Locanda al Castello di Sorci

Località San Lorenzo, 25 - 52031 ANGIARI (Ar)

Tel. +39 0575 789066 - Fax +39 0575 788022

RISTORANTE
Il Borghetto



*Pranzo di Natale e
Cenone di San Silvestro
nell'atmosfera del
ristorante
"Il Borghetto"*

È l'ultimo mese dell'anno, quello che chiude una parentesi. E allora, chiudere in bellezza diventa un'esigenza anche per cominciare l'anno nuovo con il piede giusto. Scegliere le sale del ristorante "Il Borghetto" di Sansepolcro per trascorrere una serata conviviale e di relax è il modo migliore per vivere l'attesa del Natale assieme ad amici o colleghi di lavoro: la qualità del menu e del servizio sono il biglietto da visita del locale, assieme alla bellezza e al calore che ogni sala sa riservare agli ospiti di turno. Per ogni tipo di conviviale esiste la giusta location, nella quale è possibile usufruire degli spazi adatti a ogni circostanza. Il rapporto qualità/prezzo è il tassello finale che rende opportuna la scelta del ristorante "Il Borghetto", la cui cucina è attivissima nella preparazione delle specialità del periodo. La forza della tradizione per dare un tocco speciale anche alle occasioni di ritrovo fra più persone: vale per associazioni e sodalizi di vario genere, che scelgono questo luogo per più motivi. Oltre alla cena, vi può essere anche un seguito musicale o di intrattenimento con orchestre e gruppi. Ebbene, la direzione del ristorante "Il Borghetto" è in grado di soddisfare appieno le esigenze di divertimento dei suoi affezionati clienti: nulla è lasciato al caso, a cominciare dal menu e dall'organizzazione più complessiva della serata, che si possono concordare con il direttore Alessandro Blasi, la cui professionalità è fondamentale nella selezione delle pietanze e dei

vini da abbinare ad esse, tenendo sempre in primo piano le volontà di chi organizza l'evento. Sotto le festività, gli appuntamenti clou sono quelli con il pranzo di Natale e con il cenone di fine anno, a base entrambi di prodotti tipici del luogo abilmente elaborati in cucina per esaltarne i pregi. La tradizione è d'obbligo e ben si sposa con paste, tipi di pane e dolci che sono l'altra prerogativa basilare del ristorante "Il Borghetto", come del resto la ricchezza di proposte a base di carne oppure di pesce sempre fresco. Per San Silvestro, il cenone sarà accompagnato dalla musica dal vivo (componente insostituibile quando si saluta l'arrivo del nuovo anno) ma soprattutto da novità che renderanno particolare la festa. Un'impostazione che, a suo modo, è la stessa delle serate di gennaio e febbraio, occupate da associazioni e gruppi che decidono di radunarsi a tavola per la classica cena-veglione. La miglior riprova del trattamento riservato è data dalla prenotazione dell'edizione successiva: il ristorante "Il Borghetto" è il luogo di fiducia perché anche sotto l'aspetto logistico riesce a mettere d'accordo tutti. Il direttore Blasi è sempre lieto di consigliare chiunque voglia orientarsi verso "Il Borghetto": anzi, ricorda che il numero telefonico da contattare per poter parlare con lui è lo 0575 736050. È sempre disponibile per prendere insieme un caffè e proporre la soluzione migliore a ogni genere di richiesta.

Ristorante "Il Borghetto"

Via Senese Aretina, 80 - 52037 SANSEPOLCRO (Ar)

Tel. 0575 736050 - E-mail: palace@borgopalace.it

Con l'arrivo delle feste natalizie, anche Enemov ha il suo regalo da offrire al grande pubblico. Sabato 15 dicembre dalle ore 17.00, siete tutti invitati in via della Pallotta 49 a Perugia per l'apertura della nostra nuova sede, laboratorio di ricerca e sviluppo per le energie rinnovabili e consulenza energetica per famiglie, aziende e centri della grande distribuzione.

Oggi vogliamo darvi un piccolo anticipo di quello che è Enemov e anche di quello che potrete trovare e scoprire sabato 15.

Vi aspetta ogni tipo di prodotto legato alla eco-sostenibilità: kit fotovoltaico e solare termico Enemov ad un prezzo natalizio tutto da scoprire, mini e micro eolico così elegante e silenzioso che vorrete averlo nel vostro terrazzo; mezzi elettrici di qualsiasi tipo, dalle tanto discusse auto alle biciclette di ultima generazione e, per non scontentare nemmeno i più piccoli, skateboard e monopattini elettrici. Per la grande distribuzione e i Comuni, mostreremo le colonnine di ricarica per mezzi di trasporto elettrici che molto presto avremo la possibilità di vedere ed utilizzare nelle nostre strade.

Inoltre, ampio spazio sarà dedicato ai sistemi domestici di accumulo energetico "energy manager", per rendere efficiente al massimo il vostro impianto fotovoltaico. Potrete invece vedere con i vostri occhi il lavoro di riqualificazione energetica svolto dallo staff Enemov all'interno della nuova sede, interventi per i quali potrete chiedere una consulenza gratuita e che potrete sfruttare per migliorare l'efficienza energetica della vostra abitazione e creare risparmio in bolletta, sia per quanto riguarda la corrente elettrica che per quanto riguarda le forniture di gas.

Tutto questo verrà accompagnato da un piacevole buffet-aperitivo di prodotti tipici umbri a chilometro zero e dal divertente ed innovativo "Dynamo Dj set", durante il quale voi stessi sarete produttori dell'energia elettrica necessaria alla piattaforma, partecipando così una fra le più innovative installazioni musicali mai viste in Italia.

La serata verrà introdotta da un discorso inerente alle tematiche ecologiche tenuto da Francesco Di Gesù, in arte "Frankie hi NRG mc", che si farà portavoce delle nostre idee e del vostro futuro per illustrare alle autorità presenti le necessità e l'importanza della eco-sostenibilità nello sviluppo sia economico che ambientale nel panorama regionale e nazionale.

**Dal 15 dicembre a Perugia
insieme per uno sviluppo sostenibile**

**Enemov s.r.l. - Via della Pallotta, 49 - 06126 Perugia, Italia
Tel. +39 075 3725710 - Fax +39 075 3725711 - www.enemov.com**

L'Agenzia Saturno Comunicazione è un'azienda dinamica con competenze di altissimo livello e lavora mantenendo come punto di riferimento il motto che ha coniato:

"Comunicare è il nostro mestiere!"



www.saturnowebtv.it
redazione@saturnowebtv.it



www.turismocongusto.it
info@turismocongusto.it



www.saturnocomunicazione.it
info@saturnocomunicazione.it



www.saturnonotizie.it
redazione@saturnonotizie.it

Vuoi promuovere eventi,
manifestazioni o la tua attività'?

**NON SPRECARE I TUOI SOLDI:
rivolgiti a professionisti della comunicazione!**

Saturno Comunicazione sas
Via Carlo Dragoni 40
52037 SANSEPOLCRO (AR)
Tel e Fax 0575 749810
www.saturnocomunicazione.it
e-mail: info@saturnocomunicazione.it
Pec: saturnocomunicazione@winpec.it

MASSIMO BETTI, CAMPIONE CON LA PISTOLA

Molti pensano, erroneamente, che le discipline sportive collegate al tiro con la pistola o con la carabina siano ad appannaggio soprattutto di adulti o addirittura di pensionati. A Sansepolcro si dimostra il contrario; sono tanti i ragazzi e tante anche le ragazze, già a partire dall'età di 16 anni, che si dedicano a queste attività nel locale tiro a segno, lungo la riva destra del Tevere, TSN Sezione di Sansepolcro, che appartiene alla U.I.T.S., ovvero è un presidio di Tiro a Segno Nazionale. Nel gruppo dei tiratori promettenti, si è affacciato ora un giovane campione locale. Massimo Betti, nato a Firenze il 9 gennaio 1979 da Francesco di Pieve Santo Stefano e da Adriana Rossi di Sansepolcro, è ragioniere residente nella città biturgense e dal 2011 sta classificandosi ai primi posti delle competizioni nazionali di Pistola Libera, fascia C. "Pratico questa disciplina da 2 anni, ho iniziato nel mese di gennaio 2011; prima di allora andavo al poligono – dice Betti – ma la Pistola Libera, come tutti i tiri accademici, è ben diversa da altri tipi di tiro. Prima andavo al tiro a segno, mettevo una sagoma a 15 metri e tiravo, giusto per hobby. Un'attività appartenente alla categoria di quelle cose che, nate per caso, poi finiscono per diventare passione. Fin da ragazzino ero interessato al tiro di precisione quindi, di fatto, al tiro accademico. In famiglia, però, non avevo nessuno, nemmeno amici che si dedicavano a questa disciplina. Il tutto è partito, dentro di me, dal mio desiderio di confrontarmi con le altre persone; è una sfida con me stesso e con gli altri". Betti è dunque autodidatta, si allena una volta alla settimana, il sabato pomeriggio o la domenica mattina e non si avvale di un allenatore neanche in prossimità delle gare. "Mi alleno sempre al Tiro a Segno di Sansepolcro dove tutti, prima, mi hanno sollecitato e poi sono rimasti estremamente soddisfatti - racconta sempre Betti – e la mia prima gara è stata la terza federale del circuito della regione Toscana, esattamente a Lucca il 17 aprile 2011. Mi classificai decimo e in quella occasione ho capito che era una disciplina

che sentivo mia, per cui ho deciso di portarla avanti". Nei campionati nazionali, tante sono le discipline, divise in pistole e carabine – ovvero arma corta e arma lunga – le quali, a loro volta, si dividono in armi ad aria compressa e a fuoco. Betti pratica sia la pistola libera, con bersaglio a 50 metri, che rientra nell'attività a fuoco, sia la P10, che è la pistola ad aria compressa, con bersaglio a 10 metri. Dopo la prima gara importante, nel 2011, Betti continua a vincere. Si classifica primo, medaglia d'oro, a livello individuale a Cascina nel mese di maggio e quinto a Firenze nel mese di giugno. Il circuito regionale prevede 5 gare l'anno che partono a gennaio e si concludono a giugno. Le prime due lasciano competere i concorrenti con armi ad aria compressa e con bersaglio posto a 10 metri. Nelle



MASSIMO BETTI *campione di tiro*

successive si prosegue con l'aria compressa ma, in concomitanza, si inizia il tiro anche con armi a fuoco. La quinta gara corrisponde al campionato regionale. Chi vince quella, viene incoronato campione regionale dell'anno. La squadra di Sansepolcro, cui Betti appartiene, nel 2011 si è classificata prima con un risultato che – come da regolamento – sommava i piazzamenti dei tre più bravi componenti della squadra durante la terza, quarta e quinta gara; in luglio, Betti si qualifica per far parte dei campionati italiani 2012, in seguito ai punteggi conseguiti nei primi sei mesi, disputando gare che lo piazzano terzo nella sua categoria, Pistola Libera, in settembre a Milano. Ma vediamo i piazzamenti delle

cinque gare del 2012: è secondo a Pistoia e quinto a Cascina.

A Lucca si classifica sesto con la Pistola ad aria compressa e secondo nella categoria Pistola Libera. A Firenze è secondo con la Pistola ad aria compressa e quinto con la Pistola Libera. Infine, nella quinta gara a Pietrasanta, decisiva per il campionato, si classifica secondo in entrambe le discipline e quindi riceve un doppio argento. Il campione si classifica secondo, peraltro con lo stesso punteggio del primo in entrambe le discipline. Saranno quelle che tecnicamente si chiamano le mouche, che letteralmente significa mosca e neo e sono paragonabili alla bulletta del nostro corniolo nel tiro con la balestra, a fare la differenza. Insomma, Betti vince la medaglia d'argento con brevissimo distacco,

praticamente con lo stesso punteggio, dal primo classificato. Ogni tiro permette al concorrente di conseguire un massimo di 10 punti; Betti ne consegue 520 su 60 tiri. I piazzamenti ottenuti nell'anno portano Betti dunque all'attenzione nazionale di una disciplina importante e lo fanno accedere l'anno prossimo a una categoria superiore. Dalla fascia C del 2012 passa direttamente alla fascia A. Nella gara di Milano, in una linea della serie dello stesso Tiro a Segno, accanto a Betti, concorreva per la sua categoria Super A, il famoso campione olimpionico Roberto Di

Donna, medaglia d'oro ad Atlanta nel 1996. Betti è pronto a ripartire per il 2013 con energia; dovrebbe essere – il condizionale è d'obbligo, non essendo ancora uscito il calendario con le relative classi di merito - in fascia A per la pistola libera e in fascia B per la P10, ovvero quella ad aria compressa.

"Consiglierei ai giovani indubbiamente di provarci perchè è una disciplina che dà tanta sicurezza in se' stessi, aiuta a crescere, a essere persone metodiche e a essere persone concentrate anche nella praticità della vita di tutti i giorni", dice il campione. "Anche l'impulsività va lasciata fuori dal tiro a segno, dove si può utilizzare un'arma solo per scopi agonistici", conclude.

Un 2013 ricco di progetti per il Comitato Giovani Soci



In questi primi 6 mesi di attività, il Comitato Giovani Soci della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo ha predisposto e presentato una serie di progetti. Il consiglio di amministrazione della Banca, nello scorso mese di novembre, ha approvato i progetti presentati e stabilito di assegnare al comitato un plafond di 5000 euro per realizzare i progetti stessi nel corso del 2013. Il comitato ha quindi deciso di cominciare con un *Premio Giovani Aziende*, selezionando quelle che si sono particolarmente distinte per occupazione, performance, innovazione e internazionalizzazione. La partecipazione sarà riservata alle imprese socie della Banca, il cui titolare o la maggioranza dei soci abbiano meno di 40 anni. La selezione avverrà con un bando e la premiazione è fissata in occasione dell'assemblea dei soci nel mese di maggio 2013. Un secondo progetto sarà invece dedicato a *Piccole imprese neo costituite (o costituende)* da parte di soci under 40. In questo periodo di congiuntura economica che vede la disoccupazione come problema fondamentale dell'universo giovanile, una strada alternativa alla ricerca del posto di lavoro potrebbe essere infatti quella di aprire una attività in proprio. Spesso accade, però, che giovani con progetti e idee valide non riescano ad accedere ai tradizionali canali di credito per mancanza di garanzie da presentare agli istituti.

I giovani aspiranti imprenditori del territorio potranno quindi presentare un progetto di piccola impresa e al più convincente potrebbe essere assegnato un canale privilegiato per l'accesso al credito o un contributo in conto capitale. Per dare avvio a questo secondo progetto dovremo attendere di avere conferma da parte del movimento del credito cooperativo della creazione di un fondo apposito. Sarà nel frattempo portato avanti il progetto *Giovani soci contro la crisi* che prevede la creazione di una rete di giovani imprese e professionisti che si impegnano a offrire a tutti i soci della Banca beni e servizi a prezzi agevolati.

Questo progetto si lega alla Carta Socio, distribuita gratuitamente a tutti i soci della Banca, che permette di usufruire di sconti da parte di esercenti e artigiani convenzionati.

Presentando la carta socio si può infatti attualmente usufruire dei seguenti sconti:

- nei negozi Elcov di Città di Castello, Sansepolcro e Umbertide, 20% su illuminazione e casalinghi, 10% sugli elettrodomestici, e 5% su tv, hi-fi, fotocamere, telecamere, computer;

- nei negozi Sartoria Rossi di Marciano della Chiana, Arezzo e Perugia, 20% sul prezzo di cartellino e sul servizio su misura;

- nel punto vendita Gherardi di Pieve Santo Stefano, 10% su tutti i prodotti e una camicia su misura con iniziali ricamate a 54 euro;

- nei negozi Calzature Bevignani di Pistrino e Trestina, 15% su tutti i prodotti;

- al Seggiolificio Pieracci di Città di Castello, 55% su sedie, sgabelli, capotavola, panche, divani e salotti.

Nell'estate del 2013, la Banca ha in previsione delle attività più ludiche dedicate ai giovani soci e alle loro famiglie mentre in autunno si dedicherà all'organizzazione di incontri informativi-formativi su tematiche di grande interesse per tutti i soci come la finanza, il web e la sicurezza tenuti da giovani esperti nei rispettivi settori.

Per avere ulteriori informazioni sui progetti del comitato e sulle altre iniziative dedicate ai soci della Banca, ci si deve rivolgere all'Ufficio Soci della Banca di Anghiari e Stia, in Via Mazzini 17 ad Anghiari (tel. 0575/787609 e-mail ufficio.soci@bancadianghiariestia.it).



Il comitato GIOVANI SOCI della Banca



EDI
L'artigiani



Via Casa Prato, 19 - 52037 Sansepolcro (AR)
339 8330474 - 335 1027847 www.edil7artigiani.it

Diversi “non pervenuti” in un contesto abbastanza livellato

Tremate di nuovo, politici e amministratori della Valtiberina Toscana! Prima di godervi in santa pace il Natale, vi dovete sorbire voti e giudizi dei cittadini tratti dall'oramai tradizionale sondaggio di fine anno che poi il nostro periodico raccoglie e sintetizza stilando una valutazione sintetica. A detta di molti, questa sarebbe la fama di “fustigatore” dei politici che “L'eco del Tevere” si sarebbe guadagnata con il tempo per la sua abitudine di essere abbastanza esplicito nei termini, senza mandarle a dire. La schiettezza ci piace – questo è vero – però è bene ricordare che noi non siamo per principio coloro che si divertono a dare mazzate ai politici: intanto, le pagelle non sono schedature ma hanno soltanto il puro scopo di stimolare a far meglio tutti gli amministratori, da chi si è guadagnato la buona valutazione a chi, insufficiente o non valutato, è stato invitato a farsi sentire di più, per il bene della collettività. In secondo luogo, il rispetto per la persona e per il ruolo che ricopre è componente basilare. E poi, diciamolo in tutta onestà: quest'anno le sufficienze sono superiori rispetto al dicembre 2011 e anche chi non vi è arrivato ha tutte le potenzialità per farlo. Diversi anche gli “s.v.”, che il prossimo anno non vorremmo più assegnare.

DANIELA FRULLANI 6 – Il sindaco di Sansepolcro ha dimostrato molta diplomazia: dopo un primo periodo di smarrimento si sta lentamente calando nel ruolo, tenendo testa ad alcuni “senatori” in cerca sempre di un momento di gloria. Deve gestire una giunta inesperta ma in crescita.

ANDREA MATHIAS LAURENZI 6 – Persona sempre disponibile, perde qualche punto rispetto all'anno precedente anche perché le deleghe assegnate sembrano strette per lui. Sicuramente il politico più presente in città.

ANDREA BORGHESI 5 – Da molti è visto come il referente della Chiesa all'interno dell'amministrazione, molto spesso al centro di polemiche, in particolare per i problemi relativi alle scuole. Definito da molti permaloso e vanitoso, paga il fatto che sicuramente non è un uomo di centrosinistra. Meglio con la delega alla cultura.

CHIARA ANDREINI 6 – L'assessore più giovane e inesperta ha commesso sicuramente degli errori, ma ha avuto anche la forza di ammetterli e questo per un politico è una grande cosa. Sicuramente la crisi non l'aiuta nelle deleghe ricevute, ma sembra una persona molto determinata nel raggiungere gli obiettivi. Non ama le luci della ribalta.

ANDREA CESTELLI 6 – La vera rivelazione degli ultimi mesi dell'anno: sembrava una persona avulsa dalla giunta, ma evidentemente è uno che viene fuori alla distanza. Molti i lavori eseguiti ultimamente e altri sono in cantiere: si è dimostrata una persona seria, anche se il tempo che può destinare alla politica sembra troppo poco, ma per chi non vuole “campare” con essa prima viene ovviamente il lavoro.

EUGENIA “LIDIA” DINI 6 – Assessore tecnico che sorveglia i denari del Comune. La si accusa di aver concesso troppi contributi alle varie associazioni per feste e balli, stridendo con il fatto che è considerata una dal “braccino corto”. Molto professionale e sempre con il sorriso in bocca, gestisce il bilancio in maniera oculata in un periodo economico non facile.

ANTONIO SEGRETI 6 – Il presidente del consiglio comunale, dopo qualche sbandata di inizio mandato che lo ha portato a essere criticato, sembra aver intrapreso la strada giusta. Da vecchio socialista si adegua presto alle poltrone e gli viene riconosciuto il fatto che in molte “partite” ci mette la faccia.

BRUNO BELLUCCI s.v. – Poco conosciuto, i cittadini non si esprimono nel suo operato, ma contiamo di vederlo più attivo una volta che ha preso maggiore dimestichezza con i suoi compiti.

MARITZA BONCOMPAGNI 5 – La “passionaria” del Pd ha un carattere molto forte e deciso che spesso la porta fuori delle righe; viene accusata del fatto che per lei in politica esistono solo “il nero e il bianco”, mentre talvolta c'è anche il grigio. Definita una donna permalosa e vendicativa, molti credono che se riuscisse a smussare il suo carattere potrebbe divenire una buona amministratrice. Ha comunque davanti se' un buon lasso di tempo.

MICHELE BONCOMPAGNI 6 – Il politico di gomma - come viene definito - ha sicuramente esperienza da vendere, ma il suo carattere “particolare” lo penalizza, anche se cerca di mostrarsi in maniera più propositiva.

GIANNI CHIASSERINI 5 – L'uomo di Santafiora paga un carattere troppo irruento che spesso lo ha penalizzato nei rapporti; per taluni è uno che “se la mena” - come dicono al Borgo - ma forse è solo il suo modo di fare. I numeri ci sono: spetta a lui dimostrare le sue doti, magari sganciandosi dal vecchio apparato del partito.

MARIAROSA CHIASSERINI 6 – Molto impegnata nelle problematiche delle donne, è una persona sfuggente: in molti hanno dichiarato di conoscerla poco, tuttavia svolge con serietà il suo mandato.

MARCELLO POLVERINI s.v. – Come il consigliere Bellucci, anche lui è poco conosciuto. Sicuramente è più famoso per la qualità della carne chianina che produce. Cosa augurargli? Che anche nelle vesti di amministratore sia valido come in quelle di allevatore: negli ambiti di sua competenza, può fornire un prezioso contributo.

GIUSEPPE TORRISI 6 – Il medico laico è una persona sempre disponibile ed educata, necessita forse di entrare meglio nelle dinamiche della politica, ma ha risorse da vendere.

MARCELLO BRIZZI 6 – Ottimo imprenditore, sembra negli ultimi tempi un po' spento. Il giovane politico non è persona a cui piace perdere il tempo e spesso si scontra con i tempi biblici della politica. Sicuramente ha poca esperienza, ma la voglia di lavorare per la sua città è tanta.

GILDA FONI s.v. – Come i consiglieri Bellucci e Polverini, anche lei è poco conosciuta: i cittadini non si esprimono nel suo operato, sperando che presto possa riuscire a dire le sue.

FABRIZIO INNOCENTI 6 – L'ingegnere sembra avere le pile scariche: evidentemente il ruolo di consigliere di opposizione non lo stimola molto. Persona sempre disponibile, con la battuta pronta e grande uomo di sport, dovrebbe sapere che le partite si possono vincere ma anche perdere: questa volta ha perso (la partita elettorale), ma nella vita c'è sempre una seconda possibilità e le doti non gli mancano, anche se è poco avvezzo al politichese.

MARIO MENICHELLA 5 – Gentile e disponibile, è sicuramente l'uomo più criticato del centrodestra. Viene accusato di eseguire fedelmente gli "ordini" di Ci, che in molti sospettano avere le mani un po' di qua e un po' di là. Deve dare un segnale forte al suo percorso politico, tanto più che è l'unico a tenere alto il simbolo del Pdl.

GIUSEPPE PINCARDINI 6 – E' migliorato molto nell'ultimo anno: sempre preparato sulle dinamiche comunali, svolge il suo ruolo con molta determinazione. Nota stonata: il suo carattere, che lo porta in breve tempo da essere persona espansiva a diventare persona cupa senza che si capisca la ragione.

DANILO BIANCHI 6 – Da un politico della sua esperienza, la gente si aspettava qualcosa di più, ma sembra aver tirato i remi in barca. Lo si vede arzilla solo quando si parla di acqua pubblica, il suo grande cavallo di battaglia. I cittadini gli chiedono di esercitare maggiormente il ruolo di consigliere di opposizione non in maniera strumentale, ma al servizio di una città che lo ha adottato e che comunque gli ha dato nell'urna una bella fetta di fiducia.

EMANUELE CALCHETTI s.v. – Si è preso un anno sabbatico per dedicarsi al suo hobby preferito: l'automobilismo "ecologico". È campione del mondo dei navigatori (complimenti!), ma a palazzo delle Laudi non si è praticamente visto.

LORENZO MORETTI 6 – Il "moro" è la vera spina nel fianco dell'amministrazione Frullani e sicuramente il più attivo fra gli scranni dell'opposizione. A volte è troppo irruento e ruvido per la gran voglia di fare, ma è sicuramente una persona affidabile sotto l'aspetto politico.

RICCARDO LA FERLA 6 – Ha vinto le elezioni con il 70% dei consensi e in pochi si aspettavano che dopo poco tempo finisse in mezzo alle polemiche con una frattura all'interno della sua maggioranza e una opposizione che non gli perdona nulla. Attraverso la sua lunga esperienza politica, sta cercando di riportare ad Anghiari la barca nella giusta rotta.

SANDRO ATTALA 6 – Uomo di grande esperienza politica, anche se per molti troppo antiquata, è il vero regista delle vicende comunali. La battaglia interna a Rifondazione è andata a suo appannaggio.

SANDRO DINI 6 – La rivelazione della politica anghiarese tiene molto spesso l'amministrazione sotto pressione con una opposizione attenta e costruttiva. Possiamo dire che al momento giusto si fa sempre sentire.

FABRIZIO GIOVANNINI 6 – Figura di lunga militanza politica, deve amministrare un paese di montagna, Badia Tedalda, con mille problematiche. L'economia sta morendo: perché allora non sfruttare maggiormente il turismo in un comprensorio ancora incontaminato, considerando peraltro che, da allevatore di professione, potrebbe conciliare le due risorse?

ALBERTO SANTUCCI 6 – Torna a strappare la sufficienza, anche se sembra più a suo agio nel ruolo di ristoratore che in quello di politico. Che sia un po' logoro?

IVANO SENSI s.v. – Non pervenuto.

FILIPPO BETTI 6 – Alti e bassi nella vita politica di Caprese Michelangelo. Su diversi aspetti il giovanissimo sindaco è maturato, su altri - forse - ci si aspettava qualcosa di più, ma oggi non è facile amministrare con poche risorse un Comune relativamente grande e dispersivo.

GABRIO DONNINI 5 – Non riesce a incidere nella vita amministrativa, forse serve maggiore determinazione: volere è potere. Francamente, il suo operato ha lasciato poco il segno, stando almeno a quanto si percepisce dall'esterno.

QUINTO ROMOLINI 5 – Luci e ombre, si accende e si spegne. Troppo poco in un paese tradizionalmente di centrosinistra, ma che regolarmente perde le elezioni: è necessario fare un po' di autocritica.

MASSIMO BONCOMPAGNI 5 – Non c'è nulla da fare, il carattere non si cambia: il sindaco di Monterchi è troppo chiuso e poco socievole. Aver la fortuna di possedere un'opera come la Madonna del Parto e non sfruttarla è un vero suicidio. Perché non si potenzia il settore del turismo? Perché tante polemiche nella gestione dei musei della città?

ALFREDO ROMANELLI 5 – Il giudizio su di lui è il copia-incolla di quello del sindaco.

LINA GUADAGNI 6 – Un vero "mastino" della politica: se non ci fosse lei, pur con qualche peccato di inesperienza, la politica a Monterchi sarebbe nulla. Da sola, fa quello che può!

LUIGINO SARTI s.v. - Non pervenuto, nel senso che da uno del suo calibro ci si attende sempre battaglia piena e lui si è "acceso" solo in minima parte.

ALBANO BRAGAGNI 6 – Lui è la vera economia di Pieve: determinato e di poche parole, preferisce esprimersi con i fatti. Con lui alla testa, se il centrodestra vince sempre in un territorio tradizionalmente "rosso" un motivo dovrà pur esserci.

CLAUDIO MARCELLI 6 – L'uomo di fiducia del sindaco cerca troppo spesso lo scontro con l'opposizione. Dotato di buone idee e capacità, paga un carattere che lo porta talvolta a essere un po' vanitoso.

ANDREA FRANCESCHETTI 6 – Il professore è uno che non lesina lo scontro: i battibecchi con la maggioranza sono il pane quotidiano. Uomo di punta del Pd, in Valtiberina sembra alla ricerca di una sua dimensione politica.

ELBO DONATI 6 – Alla fine ce la fa a strappare la sufficienza, anche se di questi tempi ci vuole ben altro. Ha vissuto per anni in mezzo a persone che fanno economia, ma evidentemente ancora non ha capito alcuni passaggi: che la teoria non sia come la pratica? E poi attenzione! Se non si alza la voce al momento giusto, Sestino rischia di rimanere penalizzata.

WALTER SANTI s.v. - Non pervenuto.

GIANCARLO RENZI s.v. - Non pervenuto.



Profumo di Natale

È arrivato di nuovo il Natale, la festa in cui (più di ogni altra) pensiamo a chi ci ama e alle persone più importanti per noi. E cosa più di un profumo, che tocca la parte più primordiale dell'animo può regalare un abbraccio ai nostri cari?

Perché è questo un regalo, un gesto d'affetto che accompagna chi amiamo anche quando noi non ci siamo fisicamente: è fondamentale quindi pensare ai gusti e alla personalità dei nostri affetti più cari, perché il dono sia gradito. In erboristeria possiamo trovare davvero fragranze per tutti i gusti: chi ama i profumi evanescenti, delicati e discreti, può optare per il **bucaneve**, la **fresia**, l'**Acqua di Bolgheri indaco**, il **cedro**, la **magnolia** o il nuovo **fiori di sambuco** e la **polvere d'ambra**, che evocano atmosfere fresche e pulite di agrumi ed erba fresca di rugiada.

Chi preferisce le fragranze femminili e piene di carattere potrà orientarsi sui fiori dalla personalità discreta ma

decisa: **lys bleu**, **glicine**, **camelia chic** e la nuova **camelia gold**, **assoluta di rosa**, **Acqua di Bolgheri corallo e oro**, **bois de rose** e **malaquite**, che esprimono al meglio l'essere della donna attuale. Per gli amanti di profumi voluttuosi, ricchi e golosi (un po' come il Natale stesso, in fondo), vi sono fragranze in cui le spezie dei nostri dolci tradizionali si fondono con gli oli essenziali più preziosi: **fiori di osmanto**, **fleur de sel et vanille**, **pashmina patchouly**, **velluto vaniglia**, **zucchero d'ambra** e **oppio bianco** evocano atmosfere sensuali ma anche giocose e dolcissime. Vi sono inoltre altri profumi che non si prestano molto ad essere catalogati poiché sono nati per stupire:

- **peperoncino**. È un profumo fresco e pulito, adatto sia agli uomini che alle donne, con un'inedita nota pepata e piccante: sorprendente ma discreta.

- **giardino d'agrumi** e **fiori di cacao**. È una contraddizione armonica tra le note agrumate e il profumo goloso del cioccolato in un equilibrio di una dolcezza mai stucchevole.

- **gelsomino adorabile**. Sorprende come un dono inaspettato: infatti, da sempre il gelsomino evoca atmosfere dolci ed esotiche di notti orientali. Questo profumo, invece, sorprende con una partenza freschissima di pesca, melone e bergamotto, per poi svelare il cuore dolce e floreale di giacinto, gelsomino e rosa.

Non mancano le proposte per l'uomo: si può spaziare dai profumi classici come **zafferano** e **cedro** ai più orientali e sensuali come **hematite** e **coriandolo**. Esattamente a metà



strada tra freschezza e sensualità si collocano **Acqua di Bolgheri uomo** e il nuovissimo **legni**, che evoca atmosfere canadesi boschive e decise. Ognuna di queste linee comprende diversi tipi di prodotti che potranno soddisfare le più svariate esigenze: dalla linea completa elegantemente confezionata al semplice bagnoschiuma o sapone.

Coloro che preferiscono donare una coccola di benessere che riscaldi le fredde notti invernali possono optare per the pregiati e tisane corroboranti come il dolce tè **nero assam**, i vari tipi di **fruits tea** o "**La tisana che ti scalda**": singolarmente o abbinati in eleganti e completi cofanetti saranno doni graditi per le festività, così come un pensiero per un invito a cena inatteso e gradito. Buon natale!



LABORATORI
biokyma
Coltiva Raccoglie Trasforma Piante Officinali



NUOVA FRAGRANZA DAL SAPORE ANTICO

il Pane di Pistrino a lievitazione naturale

Via della Libertà, 48/bis - 06010 PISTRINO di Citerna (PG)
Tel. 0758592134 - 0758592458 - Fax 0758579140

WWW.PANIFICIUCANCI.IT

Le Eccellenze del Territorio

*Veehia Osteria
La Pergola*

Tavernelle di Anghiari (AR)
Tel. 0575.723330
Tel. e Fax 0575.723010
www.osterialapergola.it
info@osterialapergola.it

ELETTROCOMM

Rossi Achille & C. s.n.c.

52031 ANGIARI (AR) - Via Mazzini, 29
Negozio: Tel. 0575 788002

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

**VINEA
FAMILIAE
MONTALCINO**

VINEA FAMILIAE s.r.l.
V. Europa - Selci Lama, 6 - 06016 San Giustino (Pg)
Tel.: (+39) 0758583767



PERBACCO
DA LUISANNA

RISTORANTE

TEL. 0575.788893

CELL. 338.4720578

APERTO PRANZO E CENA

CUCINA SENZA GLUTINE

CHIUSO MERCOLEDÌ

GRADITA PRENOTAZIONE
GALLERIA GIROLAMO MAGI
ANGHIARI (AR)
LUISANNA56@VIRGILIO.IT

Boninsegni

Gruppo Boninsegni

FIAT LANCIA

SANSEPOLCRO - CITTA' di CASTELLO - AREZZO

**Giorni
FERRO**

IL TUO PARTNER PER COSTRUIRE
IN REGOLA CON LE NUOVE NORME ANTISISMICHE (D.M. 14.01.08)
Registrato al Ministero delle Infrastrutture al N° 20
SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 0575 749511 - Fax 0575 749527
www.giorniferro.it giorni@giorniferro.it

Acciaio per c.a. Macchine ed attrezzature edili Prodotti Siderurgici

fondazione
MONNALISA onlus



Sede legale: Corso Italia 75, 52100 Arezzo - Sede operativa: via Madame Curie 9/a, 52100 Arezzo - Tel. 0575 9850674 - 9850601

www.fondazionemonnalisa.org

Il coro degli imprenditori: ok alle associazioni di categoria, purchè si ricordino di fare sindacato



Molti di noi sono imprenditori; molti di noi lavorano con imprenditori; quasi tutti noi, tutti i giorni, abbiamo rapporti con imprenditori. Il negoziante, l'imbianchino, il benzinaio, il grande magazzino, un produttore di beni o di servizi, producono ricchezza che viene distribuita fra tutti. La creazione di ricchezza, quando avviene attraverso la trasformazione di materie in prodotti oppure attraverso la commercializzazione di questi beni, rappresenta un beneficio per tutta la collettività: denaro per chi ci lavora, disponibilità di merci per chi compra. Una economia solida si sviluppa grazie a queste attività, all'impegno di un imprenditore con i suoi collaboratori: quando questo settore è in crisi, tutti noi siamo in difficoltà. Questo è un periodo brutto che si trascina da anni, ma le istituzioni si comportano in maniera ondivaga. La lotta all'evasione fiscale o al recupero fiscale finisce per dipingere tutti gli imprenditori come persone in debito con la collettività perché non pagherebbero le tasse. Queste semplificazioni fanno male e complicano i rapporti sociali fra un vasto

gruppo di cittadini, in special modo i dipendenti a reddito fisso e gli imprenditori, senza distinguere il grano dal loglio. Le istituzioni troppo spesso trascurano come costringano gli imprenditori a dedicare una porzione troppo importante del loro tempo ad assolvere a una serie di oneri burocratici che sono formali e non sostanziali, che in verità non servono ne' alle imprese ne' ai loro clienti. Un imprenditore che vive dove lavora ha un'etica solida, il bene dei suoi figli non è in contrasto col bene degli altri giovani. Le istituzioni, comprese quelle europee, dimenticano che l'Italia è la culla della micro o mini impresa, dove accanto al titolare operano pochissimi collaboratori e che queste aziende non hanno una struttura adeguata per sopportare le norme previste per le aziende più grandi e organizzate. Queste norme incidono molto pesantemente sui rapporti fra le imprese e il mondo del credito, creando una serie di strozzature che mandano in asfissia le imprese, specialmente quando la crisi morde. Le associazioni di categoria hanno, nel corso degli ultimi anni, dimenticato il loro valore sindacale nei confronti degli associati, creando di fatto un disinteresse degli associati nelle azioni sindacali che quelle associazioni dovrebbero svolgere. Essere imprenditore è sempre impegnativo, lo è a maggior ragione in momenti come

questi, dove le preoccupazioni e i problemi sono quotidiani: generalizzando, io sono ottimista sulle nostre piccole imprese, ce la debbono fare e ce la faranno, andando ognuna a individuare quelle caratteristiche che trovino il gradimento della clientela. Alcuni di questi problemi sono già noti da tempo alle imprese italiane e in una situazione di crisi globale e profonda si aggiunge il problema principe per tutti: la contrazione dei consumi a causa della minore disponibilità di reddito. Generalizzando, ogni azienda sceglie - spesso inconsciamente - un segmento di consumatori agendo su una delle leve del marketing, segmentando il mercato con la politica di prezzo o di qualità. Ben poche hanno intrapreso in tempi più facili una politica di marchio, di brand. Inoltre, alcune aziende - specificatamente le botteghe artigiane e i commercianti - lavorano solo sul mercato interno, locale, provinciale o nazionale che sia. Sembra evidente che il mercato Italia sia quello in maggiore sofferenza, con un calo di alcuni punti percentuali: in simili spazi ridotti, queste aziende debbono giocare le proprie carte. La necessità di ridurre i magazzini per la minore rotazione e per le minori capacità finanziarie riguarda purtroppo tutta la filiera; la difficoltà di pianificazione, la riduzione degli organici, l'impossibilità di affrontare investimenti accomunano i comparti che hanno il loro sbocco in Italia. Per sostenere queste aziende si richiede una diversa politica dei redditi e di tassazione a livello centrale, da ottenersi attraverso un'attività sindacale che sarebbe propria delle associazioni di categoria. Queste hanno invece dedicato le loro energie a svilupparsi come aziende di servizio, offrendone svariati alle imprese (non

SERVIZI QUALIFICATI OCCASIONALI O CONTINUATIVI

SANSEPOLCRO
Via Niccolò Aggiunti, 116
Tel. 0575 735161
sansepolcro@privatassistenza.it

PRIVATASSISTENZA

RETE NAZIONALE DI ASSISTENZA DOMICILIARE

A CASA

Servizi diurni e notturni
Aiuto nell'alzata e messa a letto
Igiene personale
Bagno assistito
Assistenza al pasto
Accompagnamento e trasporto
Medicazioni, iniezioni, fango, cateteri
Prevenzione e cura piaghe da decubito
Riscaldamento a infrarossi
Fisioterapia

IN OSPEDALE

Veglie diurne e notturne
Aiuto al pasto
Aiuto igiene
Dimissioni ospedaliere protette

SERVIZIO BADANTI

Integrazione e sostituzione

SEGRETERIA SOCIALE

Disbrigo pratiche



innovativi, ma semplicemente succedanei ad altri già esistenti) anche sotto forma di convenzioni di dubbia utilità. Lo stimolo ai consumi interni deve avvenire quindi con una politica fiscale in cui le associazioni, insieme agli altri soggetti interessati, debbono spingere governo centrale e regionale; debbono tornare a fare il loro lavoro perché solo così domani esisteranno aziende interessate ad aderire alle associazioni di categoria. Le aziende che per esperienza, per tradizione o tipologia di prodotto ritengono di giocare sul tavolo dell'export pare abbiano principalmente bisogno di strumenti per accedere ai mercati stranieri su basi di parità; l'unione fa la forza, integrando l'offerta di prodotti non concorrenti attraverso le riduzioni di costo che si possono ottenere affrontando i mercati esteri con strutture comuni.

Le leggi italiane hanno tirato il collo ai consorzi, giustamente, introducendo il concetto di rete: tuttavia, lo sviluppo di reti interaziendali non c'è stato e forse, invece di attendere il sistema centrale si organizzino, sarà bene che i singoli si mettano a sedere e trovino partner con i quali affrontare specifici mercati. Sotto questo aspetto, credo che sarebbe opportuno che attraverso gli enti fieristici - con un costo figurativo, perché le aziende hanno contribuito a costituirli - si organizzassero momenti di incontro e confronto, nei quali l'espositore fosse contemporaneamente soggetto attivo e passivo e magari, con la collaborazione di chi commercialmente possiede competenze specifiche, si confrontassero

aziende con caratteristiche simili da un punto di vista dimensionale e finanziario per unirsi (magari!). Da queste iniziative potrebbero svilupparsi missioni specifiche verso determinati mercati, con una visione tattica e strategica di cosa occorrerebbe fare. Nuovamente, le associazioni svolgerebbero un ruolo determinante in questi progetti: senza un simile approccio, i mercati esteri sono difficilmente affrontabili per una piccola azienda con organici ridotti. Naturalmente, si richiede una rivoluzione nel modo di essere imprenditore: la concorrenza globale sul mercato globale richiede strumenti adeguati e talvolta i nostri imprenditori non apprezzano investire in forme di comunicazione telematica e multimediale (il web, per fare un esempio). Anche la capacità di determinare il vantaggio competitivo di un'azienda non può essere lasciato al titolare stesso: so per esperienza che questa è un'attività che deve essere affidata a una persona terza, un esperto, che sappia anche indicare i requisiti di qualità ideali per affrontare certi mercati. Gli imprenditori sono stati abituati a cercare certe competenze nei loro commercialisti, ma un esperto contabile e tributario svolge una funzione diversa; qui parliamo di marketing e troppo spesso i suoi elementi basilari - il cosiddetto "marketing mix" - sono un argomento ignoto dentro un'azienda italiana. Alcuni termini in lingua inglese racchiudono un significato estremamente importante nel modo di fare impresa oggi. Benchmarking, best practice e dashboard sono termini che ogni

imprenditore dovrebbe conoscere; anzi, dovrebbe trovarci a suo agio. Le buone idee servono in Italia e sono indispensabili all'estero, dove l'azienda o il titolare non possono essere presentati in maniera articolata o conosciuti direttamente. Esistono consumatori con livelli culturali e sociali molto diversi dai nostri, diversa la scala dei valori e dei bisogni (ulteriore argomento di marketing): hanno necessità di essere avvicinati coerentemente. Certamente, servono i soldi, ma qualunque istituto di credito vi dirà che l'attività esistente non può essere ulteriormente finanziata se non sulla base di un "business plan", che preveda lo sviluppo dei ricavi. Nessuno vi darà soldi per sostenere un'attività che traballa. Non è una situazione divertente: la propria sopravvivenza o sviluppo avviene probabilmente a spese di qualcun altro; in Italia, la platea dei consumatori non cresce: anzi, mantiene i propri numeri solo grazie agli immigrati (che comprano in base a valori sociali e disponibilità economiche finanziarie particolari). L'Italia invecchia, modificando le caratteristiche di consumo e la scala dei bisogni; Asia, Sudamerica e Medio Oriente hanno uno sviluppo demografico importante e la storia economica insegna che laddove cresce il numero degli abitanti cresce anche l'economia. Chi non modifica il proprio modello di impresa continuerà a imprecare e a dare la colpa esclusivamente agli altri: certo, gli altri hanno colpe, ma ne ha anche l'imprenditore: se saprà rinnovarsi, saprà anche superare questo momento.

L'OPINIONE DEGLI IMPRENDITORI

Mettere a fuoco il vero ruolo delle associazioni di categoria degli imprenditori. È questo, nella sostanza, il significato del sondaggio con domande mirate che abbiamo effettuato contattando 586 operatori della provincia di Arezzo. Ci siamo soffermati sui tre comparti che rivestono il peso principale: commercio, artigianato e industria. Comparti che hanno alle spalle anche un "storico" davvero interessante.

Quali sono le criticità attuali delle categorie economiche?

"Gli imprenditori lamentano alcune criticità: sono numerosi coloro che non vogliono entrare a far parte delle organizzazioni economiche, giudicandole inutili, fino a quelli che sono usciti non trovando soluzioni alle loro aspettative. Emerge in ogni caso un comune denominatore che si traduce in precisa

richiesta: le associazioni tornino a svolgere la mansione per la quale sono nate, ossia tornino a fare sindacato. In secondo luogo, gli imprenditori segnalano un personale in esubero oscillante fra il 20% e il 30% e tutto ciò si traduce in costi. Si capisce quindi che, per mandare avanti queste strutture, si evita di fare sindacato perché ciò viene considerato un costo. Quando si parla di "spending review", il principio dovrebbe essere applicato anche alle categorie economiche, in quanto sprechi ed eccessi non mancano pure qui. Un caso particolare è quello delle "auto blu" nelle quali viaggiano i segretari, auto pagate in tutto e per tutto (acquisto, assicurazione, carburante e officina) dalle associazioni e quindi dagli associati. Quando poi si parla di stipendi, ci sono decine di dipendenti con costi superiori a 100000 euro l'anno, rimborsati spese esclusi". Altra

anomalia segnalata dagli imprenditori intervistati è il fatto che molto spesso si organizzano eventi che poco o nulla anno a che vedere con il ruolo di una associazione sindacale ma che evidentemente fanno comodo a qualcuno; il motivo è forse che le associazioni sono gestite solo da poche persone e che la concertazione con la base è quasi nulla, anche se a volte con qualche "giornalata" si vuole passare messaggi diversi".

Ma non bisogna fare di tuttata l'erba un fascio e quindi occorre operare anche dei distinguo. Qual è stata l'accoppiata presidente-segretario o presidente-direttore che più di ogni altra ha inciso in positivo negli ultimi 10-15 anni?

"Partiamo dal commercio e da Confcommercio, che risulta fra le associazioni più attive. Franco Marinoni è di fatto considerato il segretario più "potente" di Arezzo, alla guida della realtà economica numericamente più importante. Marinoni è il segretario che anche altre categorie vorrebbero avere: buone relazioni politiche e ottima organizzazione della struttura. Per ciò che riguarda la coppia che ha inciso maggiormente, gli imprenditori scelgono quella composta dal presidente Benito Butali e dal direttore Franco Marinoni, che ha staccato la coppia composta da Franco Scortecci e dallo stesso Marinoni. Confesercenti è un'associazione più piccola ma molto dinamica, che ha in Mario Checcagliani (da tempo) il suo direttore e in Barbara Brogi la sua presidente. Checcagliani è considerato un abile politico, un uomo che riesce a far fronte alle dimensioni della sua associazione anche grazie a degli ottimi collaboratori. Ed è forse l'associazione più vicina alle piccole aziende, una vera fucina di iniziative. E' riuscita a venir fuori abbastanza bene dalla polemica creatasi qualche mese fa, quando l'allora presidente Alberto Papini andò via sbattendo la porta. In ogni caso, la coppia Papini-Checcagliani è quella che ha lasciato di più il segno a parere degli intervistati. Per le associazioni dell'artigianato, il percorso è stato pressochè simile: entrambe le organizzazioni, Confartigianato e Cna, sono uscite con le ossa rotte dalla vicenda Federimpresa nella quale erano confluite; un progetto giudicato molto positivamente dagli imprenditori, ma distrutto per la fame di potere di qualche dirigente e dipendente. In Confartigianato sono recentemente scoppiate alcune frizioni interne, sfociate con la lettera aperta dell'ex presidente nazionale degli orafi, Luciano Bigazzi, che criticava pesantemente l'associazione di via Tiziano perché "tutto fa meno che sindacato" e per la poca democrazia che regna all'interno; l'orafo aretino se n'è andato sbattendo la porta e anche altri imprenditori molto stimati nello stesso ambito si sono allontanati dall'associazione di via Tiziano. Spetterà ora al nuovo presidente il compito di ricucire gli strappi. Per

quello che riguarda la coppia migliore, qui non c'è storia: il duo Giorgio Guerrini presidente e Gianni Ulivelli segretario è quello che ha fatto toccare il cielo con un dito a Confartigianato. Con Ulivelli, Confartigianato ha conquistato i vertici nazionali e la Camera di Commercio; un vero manager ancora molto rimpianto. Il duo delle meraviglie ha staccato la precedente accoppiata che aveva in Pietro Faralli presidente e ancora in Ulivelli il segretario. Per Cna, quelli della ricostruzione sono stati anni difficili; non è stato facile riavvicinare le imprese all'associazione, ma c'è fiducia verso i nuovi vertici, i quali sembrano riusciti nel delicato compito di rimotivare la base associativa. Da pochi mesi, Nicola Tosi è il segretario (in sostituzione di Giuseppe Ginepri, figura storica dell'associazione) che fa coppia con il presidente Andrea Sereni; nonostante il breve tempo, questa è stata giudicata la coppia più importante: di fatto, il duo ha ricevuto una cambiale in bianco che di questi tempi è come avere l'oro in mano. Eccoci a Confindustria: è l'associazione più importante in termini economici e qui, al contrario delle altre associazioni, si fa solo sindacato, i servizi tradizionali li lasciano fare ai commercialisti. L'associazione perde quanto si deve contare, per il minor numero di associati, ma vince sempre quando deve far pesare i fatturati e le relazioni economico-politiche. Molta è la credibilità della coppia che ha in Andrea Fabianelli il presidente e in Massimiliano Musmeci il direttore, i quali però superano di poco il precedente duo che vedeva con Musmeci il presidente Giovanni Inghirami".

Chiosa finale: se il costo medio di una tessera associativa è di 300 euro, si capisce benissimo che le cifre che girano nel mondo associativo sono da capogiro. Prendiamo ad esempio le associazioni più piccole con 1000 associati: la cifra incassata è di 300000 euro, ma il discorso si fa interessante per coloro che hanno la fortuna di avere più tesserati, i quali oscillano numericamente tra i 5000 e i 6000; qui le cifre che escono sono veramente elevate: si parla di milioni di euro e allora, se entrano tutti questi soldi, perché non viene fatto sindacato, dato che tutti gli altri servizi erogati (stipendi e contabilità) hanno pagamenti diversi? Quali sono i buchi e gli sprechi da eliminare? Perché (stranamente) i dirigenti percepiscono nella maggior parte dei casi solo dei rimborsi, rischiando però in solido se le cose vanno male e invece molti dipendenti usufruiscono di stipendi molto corposi? La risposta alla prossima puntata... ce l'hanno data gli imprenditori!



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



L'EVOLUZIONE DELLA FITOTERAPIA

Visione naturale
di benessere.



Firma digitale

L'era di internet e della digitalizzazione richiede mezzi sempre più sofisticati per incrementare le operazioni on line ed eliminare gradualmente i documenti cartacei. La "firma digitale" è uno strumento a supporto di questo inevitabile processo.

La **FIRMA DIGITALE** è il risultato di una procedura informatica che consente di scambiare in rete documenti con **piena validità legale**: rende validi, a tutti gli effetti, i **documenti informatici e permette di stipulare contratti elettronici anche a distanza**, sì da sostituire la tradizionale posta con l'invio telematico.

Come stabilito dall'articolo 25/3 del Codice di Amministrazione Digitale, "L'uso della firma digitale integra e sostituisce a ogni fine di legge l'apposizione di sigilli, punzoni, timbri, contrassegni e marchi comunque previsti".

Gli strumenti per la FIRMA DIGITALE

La **firma digitale** è legata al possesso di uno strumento informatico e di un PIN di abilitazione, da parte del firmatario. E' associata stabilmente al documento informatico e lo arricchisce di informazioni che attestano con certezza l'**integrità**, l'**autenticità** e la **non ripudiabilità** dello stesso.

In pratica, la firma digitale si appone a documenti digitali attraverso dispositivi che si chiamano **TOKEN SIM** e **SMART CARD**.

Il **Token SIM** e' una "chiave" USB evoluta per firmare digitalmente, facilissima da utilizzare e non necessita di installazione: può essere utilizzata in qualsiasi computer con ingresso USB e non richiede periferiche aggiuntive. Consente di firmare digitalmente i documenti informatici (documenti, immagini, video, e-mail, ecc.). In pratica il software che contiene consente la firma, controfirma, verifica firma e marcatura temporale.

La **Smart Card** è una tessera plastificata simile ad un comune bancomat con microchip che, mediante un apposito lettore per Smart Card collegato ad un computer ed un software, permette di firmare un documento informatico.

Gli utenti che hanno bisogno di usare la Firma Digitale

Sono tutti coloro che hanno l'esigenza di verificare e sottoscrivere a validità legale tutti quei documenti elettronici (contratti, documenti, moduli) che richiedono l'apposizione di una firma: **Professionisti, Aziende, Pubblica Amministrazione e Cittadini Privati** potranno intraprendere lo scambio di documentazioni in formato elettronico, in favore di una notevole **velocizzazione dei tempi** e di un **maggiore livello di sicurezza** rispetto alle metodiche tradizionali.

I vantaggi derivanti dall'utilizzo della firma digitale sono la praticità, la rapidità e la sicurezza, unite alla **comodità** di poterne usufruire comodamente da ogni computer. Tutte queste caratteristiche rendono il servizio indubbiamente prezioso; l'impiego della firma digitale permette di **snellire significativamente i rapporti commerciali, legali e burocratici tra cittadini privati, aziende e Pubbliche Amministrazioni**, riducendo drasticamente la gestione in firma cartacea dei documenti.

Come fare per attivare un dispositivo di Firma digitale

Per dotarsi di firma digitale, è necessario rivolgersi ai certificatori accreditati autorizzati da DigitPA. **WIN S.r.l.** è stata **certificata LRA, Local Registration Authority, è quindi un ufficio di registrazione locale autorizzata ad emettere firme digitali**, in grado di verificare l'identità dei richiedenti, concedere autorizzazioni, gestire i certificati a nome dei propri utenti e il servizio di recupero chiavi per gli utenti titolari.

Per ogni ulteriore informazione o curiosità siamo a vostra disposizione.



Win S.r.l. www.wineuropa.it SERVIZI INTERNET PROFESSIONALI
Sansepolcro (Arezzo) Tel. 0575 740891 Fax 0575 720080
Internet Service Provider - Registrar .IT - WebAgency
SEO Agency - Web Marketing - ADSL

**RITAGLIA QUESTO COUPON, CONSEGNANDOLO
RICEVERAI IN OMAGGIO UNA CHIAVETTA USB WINEUROPA!**

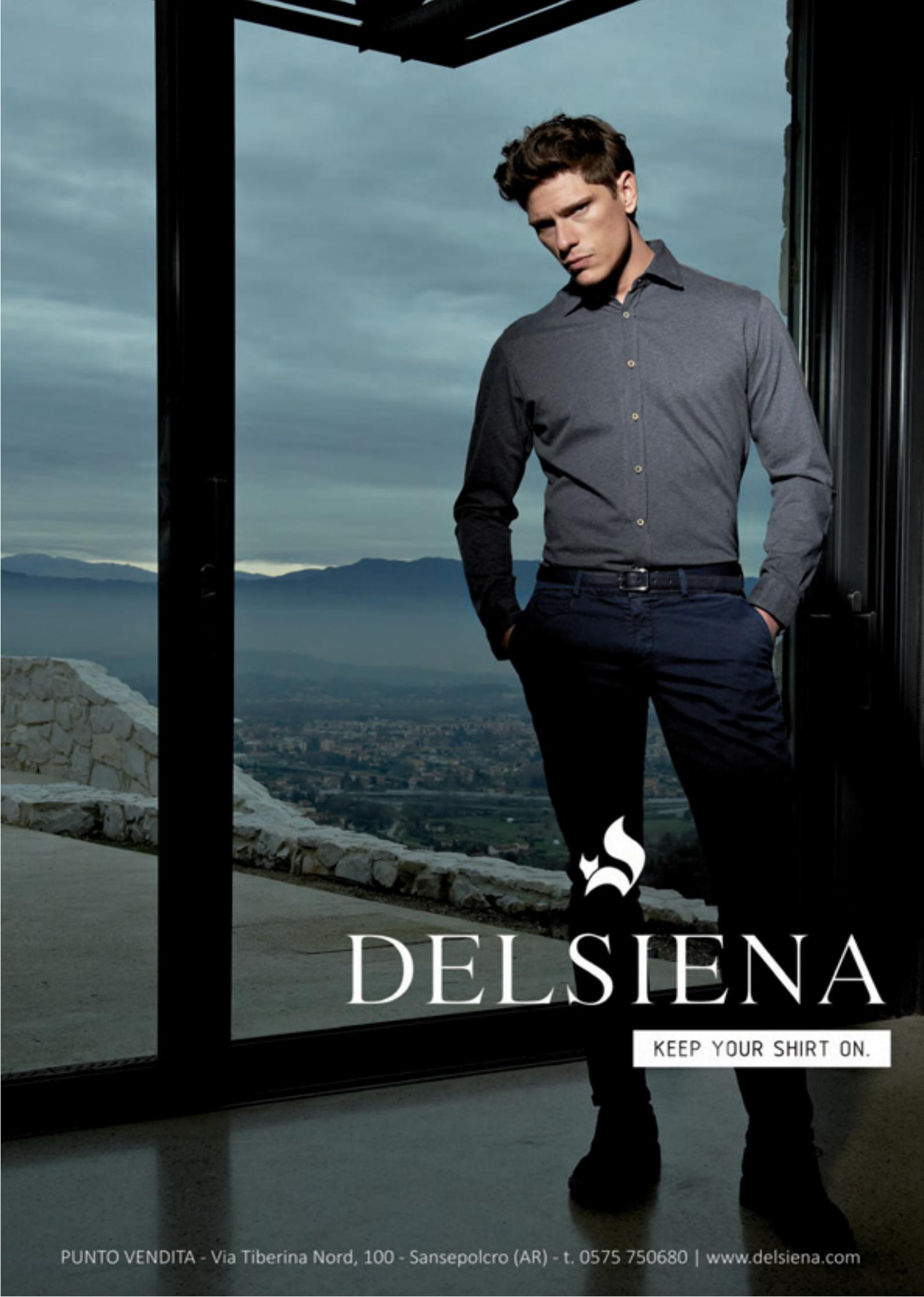
Nome _____ Cognome _____

Azienda _____

E-mail _____ @ _____

visto su EDT dicembre 2012

Condizioni: verrà consegnato un solo gadget ad ogni persona, allo stesso nome e cognome potrà corrispondere un solo indirizzo e-mail e viceversa.
E' possibile ricevere l'omaggio solo presentandosi personalmente, con coupon regolarmente compilato, presso la sede di Win S.r.l. in via Senese Arezina, 226 Zona Ind.le Santa Fede a Sansepolcro (AR).



DELSIENA

KEEP YOUR SHIRT ON.

PUNTO VENDITA - Via Tiberina Nord, 100 - Sansepolcro (AR) - t. 0575 750680 | www.delsiena.com