

PERIODICO DI INFORMAZIONE E INCHIESTA

L'eco del TEVERE



Sansepolcro

Regolamento Urbanistico adottato con la novità del parco agricolo

Politica

Il dopo elezioni nel locale: Partito Democratico asso (quasi) pigliatutto!

Inchiesta Le contraffazioni alimentari: come combatterle e come tutelare la salute a tavola

Valtiberina Problema immigrati nel comprensorio: il caso degli africani ospitati a Badia Tedalda

Città di Castello Tradizioni popolari e treni in miniatura: la grande ricchezza di Villa Garavelle



Abbiamo un
solo obiettivo:

COMMUNICARE

www.saturnonotizie.it

Agenzia 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

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



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

4 Sansepolcro, adottato il Regolamento Urbanistico

5 Sansepolcro, Infopoint estivo a Porta Fiorentina

6 Inchiesta: le contraffazioni alimentari

8 Badia Tedalda e il "fenomeno" degli immigrati stranieri

9 Sestino: a fine giugno la XXII Sagra della Bistecca

10 Andar per castelli: Pianettole, nel Comune di Anghiari

11 Tassazione ad Anghiari: parla il sindaco Riccardo La Ferla

12 Personaggi da non dimenticare: Mario Foni detto "Ceppo"

15 Gian Piero Donnini, congedo da barbiere dopo 64 anni di lavoro

16 Associazionismo: primo compleanno per l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina

18 Politica: il commento nel locale alle elezioni europee e amministrative

20 Storia & Cultura: Cresima e Prima Comunione

22 Inchiesta: ciò che rimane di Valdagneto, in Alto Savio

24 Inchiesta: il Castello di Montedoglio ridotto a rudere

25 Pieve Santo Stefano, al "Camaiti" arrivano i libri telematici

26 Economia: la disoccupazione giovanile e i "bonus fiscali"

28 Economia: enti, agenzie e uffici? Meglio le Camere di Commercio

30 Inchiesta: il prezioso "scrigno" di Villa Garavelle a Città di Castello

33 Satira politica: la vignetta

35 Cultura: torna a Sansepolcro la rassegna di Teatro Popolare

36 Corse estive della Baschetti Autoservizi dalla Valtiberina all'Adriatico

37 Economia: Banca di Anghiari e Stia, da 109 anni al servizio del territorio

38 L'esperto: guida sotto l'effetto di sostanze stupefacenti

39 Punto web: tendenze e linee guida dell'e-commerce nel 2014

ANNO 8 - NUMERO 5 - GIUGNO 2014
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

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

© L'eco del Tevere - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Gente di ferro

www.giorniferro.it

VINEA FAMILIAE MONTALCINO

VINEA FAMILIAE S.r.l.
V. Europa - Selci Lama, 6
06016 San Giustino (Pg)
Tel. +39 075 8583767

Ottica Vision 3
di Alessandro Boni

OSQUARED[®] alain mikli.

Via Matteotti, 55 - Anghiari (AR)
Tel & Fax 0575 788588 Cell. 339 4862068
E-mail: otticavision2004@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Davide Gambacci

DIRETTORE RESPONSABILE
Claudio Roselli

IN REDAZIONE

Mariateresa Baroni, Silvia Bragagni,
Francesco Crociani, Lucia Fabbri,
Michele Foni, Davide Gambacci,
Domenico Gambacci, Silvano Lagrimini,
Monia Mariani, Stefania Martini,
Claudio Roselli, Maria Gloria Roselli,
Ruben J. Fox, Donatella Zanchi

CON LA CONSULENZA DI

Dott.ssa Sara Chimenti, Dott. Stefano Farinelli,
Avv. Gabriele Magrini, Dott. Alessandro Polcri,
Dott. Alessandro Ruzzi, Arch. Floriana Venturucci

IMPAGINAZIONE E GRAFICA
Tiziana Bani

STAMPA

Grafiche Borgo srl - Sansepolcro

SANSEPOLCRO - È partito lo scorso 31 maggio, con l'ok della maggioranza e del consigliere Bruno Bellucci del Gruppo Misto sulla sua adozione (significativo il fatto che non vi siano stati voti contrari), l'iter che porterà all'approvazione del primo Regolamento Urbanistico del Comune di Sansepolcro. L'evento ha avuto a suo modo una portata di rilevanza storica proprio per questo motivo, come ha sottolineato il sindaco Daniela Frullani, che ricopre anche la carica di assessore all'Urbanistica: "Da anni, la città attendeva questo strumento operativo, che dà la possibilità di trasformare in fatto concreto le previsioni del piano strutturale e quindi costituisce la chiave giusta per sbloccare la situazione. In altre parole, è il volano del futuro sviluppo di Sansepolcro, consentendo alla città di trasformarsi, consolidarsi e adeguarsi". **Quali sono le linee principali che vi siete dati?** "La riqualificazione urbana, il minimo consumo di nuovo territorio e la rigenerazione di aree che debbono essere modificate per vari motivi. L'esempio oramai noto è quello della riconversione delle zone industriali, ma ci sono altre aree di trasformazione che il piano vuol prendere in esame, vedi la zona della stazione ferroviaria. Crediamo di aver lavorato bene – continua la Frullani – e fra le varie opzioni del piano abbiamo scelto quelle ritenute più prossime a partire, al fine di rimettere in movimento l'ambito dell'edilizia. Nel Regolamento Urbanistico, poi, è prevista anche la disciplina dell'esistente, quindi un nuovo impianto normativo teso alla semplificazione, il che non significa deregolarizzare, perché il regolamento implica di aver ben chiari quali sono i parametri e i criteri da seguire; insomma, regole chiare, certe e trasparenti". **A quali versanti è stata**

REGOLAMENTO URBANISTICO, VIA ALLA FASE DELLE OSSERVAZIONI

Consumo minimo del territorio e istituzione del "parco agricolo" fra le linee guida

di Davide Gambacci

rivolta un'attenzione particolare?

"L'area dell'ex manifattura tabacchi, quella della fortezza e le mura urbane sono punti particolarmente strategici del centro storico, mentre a livello di disciplina delle trasformazioni il punto fermo è stato quello di non toccare minimamente la collina. Al contrario, la pianura del Tevere dovrà essere valorizzata come parco agricolo con regole del tutto particolari. Questo significa che possono essere attuate anche attività importanti e integrative a quella agricola come un mercato ortofrutticolo, centri per l'educazione al gusto, esposizioni di prodotti tipici, ma anche un'attenzione particolare a tutto quello che è il turismo rurale. Per quanto riguarda opere infrastrutturali importanti – conclude la Frullani - facciamo riferimento al secondo ponte sul Tevere e alla viabilità alternativa". L'architetto Gianfranco Gorelli è il progettista del Regolamento Urbanistico del Comune di Sansepolcro; si è avvalso della collaborazione dell'architetto Maria Luisa Sogli, dell'intero ufficio di piano e del responsabile generale del procedimento, l'ingegner Remo Veneziani, dirigente comunale del secondo settore. La nomina dell'architetto Gorelli risale al marzo dello scorso anno e dopo 14 mesi di

lavoro arriva alla conclusione della prima fondamentale tappa. **Quale la filosofia di fondo che ha guidato il suo staff?**

"Credo che la filosofia di fondo stia già scritta nel centro storico, nelle colline e in una vallata solcata dal corso del fiume Tevere – risponde l'architetto Gorelli – e noi siamo stati guidati da un assetto urbanistico di elevata qualità, alterato in parte negli anni recenti ma ancora riconoscibile. Ogni scelta si inquadra quindi nel contesto del centro storico e del territorio circostante, ma è ovvio che non possiamo dimenticare il pregresso, ovvero le attese di vario genere del pubblico e del privato, alimentatesi con il tempo e tipiche di una città che da anni e anni sta aspettando uno strumento operativo. Il compito del regolamento è allora quello di tenere insieme tutte le esigenze di tutela e conservazione e di recepire anche le varie istanze. Quale la conseguenza di una situazione del genere? Che la stragrande maggioranza delle previsioni di trasformazione e recupero si colloca all'interno della città esistente, in linea comunque con i dettami consolidati a livello europeo per ciò che riguarda la limitazione massima del consumo di suolo e la riorganizzazione dell'esistente. Questa città è già stata studiata con attenzione: lo dimostrano i piani eccellenti, redatti per la conservazione del centro storico e lo si nota, perché ancora è integra. Noi non abbiamo voluto perdere questo patrimonio, ma soltanto riadattarlo alla contemporaneità tecnico-legislativa per renderlo spendibile". **Quali sono le particolarità di Sansepolcro?** "E' una città di piccole dimensioni che si percorre a piedi in appena un quarto d'ora, ma in questi 15 minuti di passeggiata si incontrano palazzi, chiese e anche una fortezza; vi è poi un'altissima densità di elementi di qualità in termini non solo fisici ma anche di funzioni. C'è in primis la presenza di Piero della Francesca, ma vi sono anche altre caratteristiche forti quali l'artigianato artistico, i prodotti e la cultura



L'architetto Gianfranco Gorelli, progettista del Regolamento Urbanistico del Comune di Sansepolcro

del territorio. Per meglio dire: Sansepolcro è un piccolo corpo con un grande cervello, al contrario di altre città, che hanno un grande corpo con un piccolo cervello". **Ma nel corso degli anni sono stati commessi – a suo parere – particolari errori?** "Non mi sembra opportuno affrontare questo argomento; intanto, perché bisognerebbe trovarsi nelle specifiche condizioni e poi perché in 20 anni molto è cambiato. Oggi, per esempio, tutti abbiamo la sensibilità verso l'ambiente, la bellezza e i prodotti a "chilometro zero": la mentalità è cambiata e in meglio. Un punto delicato è quello del territorio agricolo, che da marginale diventa elemento di considerazione come valore "alla pari". È stato ritenuto di secondo piano e qualche edificazione, in effetti, non è stata il massimo. Ora però il clima è cambiato e la novità è quella del "parco agricolo", che potrebbe conferire un impulso importante alla piana del Tevere; un parco capace di attraversare l'intera valle, come mi immagino le piste ciclabili

che si congiungono con Città di Castello. Anche per ciò che riguarda la tabacchicoltura, è un settore che costituisce una risorsa ma che ha anche i suoi problemi. Vedremo pertanto di compendiare le varie esigenze chiamate economia, salute e bellezza". Numerosi gli incontri che si sono susseguiti con tecnici, associazioni e cittadini, al fine di costruire lo sviluppo sostenibile della città con i metodi della trasparenza e della partecipazione. Un lavoro lungo e accurato, nonché mosso dalla passione e dall'amore verso Sansepolcro: è questo un aspetto sul quale l'amministrazione comunale insiste, perché ha guidato i tecnici nella divisione in due parti delle regole da fissare, ovvero la disciplina dell'esistente e le trasformazioni. Le aree di trasformazione discendono dal piano strutturale e dai 130 contributi dei cittadini, esaminati con attenzione; ciò che era ammissibile è stato preso in considerazione. Dal mese di luglio, saranno esposte tutte le cartografie realizzate per i cittadini, compresa quella

in scala 1:500 fatta a mano. Sarà organizzato dall'amministrazione anche un convegno in collaborazione con l'università per la comunicazione del lavoro svolto. Dopo l'adozione, ecco i prossimi passi stabiliti dalla legge: l'amministrazione comunale, nei primi giorni di luglio, esporrà tutti i vari lavori e vi saranno dai 60 ai 90 giorni di tempo per presentare le varie osservazioni. Una volta esaminate, l'assise procederà con l'approvazione, sperando – come ha auspicato il sindaco Frullani – che ciò possa avvenire entro la fine dell'anno. L'iter si è dunque sbloccato: dopo l'ok al piano strutturale nel novembre del 2010, il nuovo disegno urbanistico di Sansepolcro sta per prendere corpo. Si è detto più volte che questa sarebbe stata la "chiave" decisiva per aprire le porte del futuro sviluppo della città. Ancora qualche mese di lavoro, nel rispetto dei tempi burocratici, prima di arrivare a un traguardo molto atteso dalla comunità biturgense, non più intenzionata a segnare il passo.

L'INFOPOINT DI PORTA FIORENTINA ANCHE PER L'ESTATE 2014

SANSEPOLCRO - Per il terzo anno consecutivo, l'amministrazione comunale di Sansepolcro ha attivato un progetto di prevenzione per conciliare salute, qualità della vita e divertimento nelle notti estive biturgensi. Anche quest'anno, infatti, grazie allo sponsor Donati Legnami, a Porta Fiorentina è installata la casina di legno quale "Infopoint" dedicato al progetto "Notte Three", realizzato dagli operatori del Servizio per le Tossicodipendenze dell'Azienda Usl n. 8 - zona Valtiberina - coordinati dal responsabile, il dottor Marco Baldi e dalla dottoressa Elena Camerelli; gli operatori della cooperativa "LaRua", coordinati dalla presidente, la dottoressa Sara Moretti e il Comune di Sansepolcro, con l'assessorato alle Politiche Giovanili e l'Informagiovani. Quest'attività, finanziata a livello regionale, è la prosecuzione del progetto sperimentale iniziato negli anni scorsi dal titolo "Notte tu che notte anch'io" e "Alla luce del Sole" che, confortati dai risultati ottenuti, hanno terminato la fase di sperimentazione e si stanno consolidando, anche se con alcune novità e assestamenti. La prima novità è quella riferita a uno spazio che ha subito un importante lavoro di riqualificazione. Si tratta dei bagni pubblici proprio di Porta Fiorentina, rimessi a nuovo dagli operatori che gestiranno personalmente l'accesso attraverso la consegna delle chiavi agli utenti. Non più un luogo della sporcizia e della trasgressione ma uno spazio allestito in modo accattivante, di informazione



La "spennellata" ai bagni pubblici di Porta Fiorentina

sulla prevenzione e sulle regole del vivere civile. L'allestimento dell'Infopoint ha infatti come obiettivo primario la riduzione dei rischi individuali e sociali connessi ai consumi di alcol o sostanze ma anche l'informazione per la prevenzione (sostanze, materiali informativi sulla guida, sui servizi ecc.) e il supporto per la riduzione dei rischi (alcoltest, profilattici, acqua, cibo ecc.). Particolare attenzione sarà riservata alle giovani donne che, in base alle esperienze degli anni passati, si accostano un po' meno

rispetto agli uomini a questo tipo di strutture: per loro saranno allestite sedute di trucco, "nails art" e quant'altro potrà servire per diffondere maggiori informazioni sulla prevenzione. In ogni locale notturno aperto nel fine settimana verrà inoltre collocata una mappa della città che evidenzia l'ubicazione dell'Infopoint e le attività che qui vengono svolte, testimoniando al tempo stesso la collaborazione dei locali al progetto. Verrà predisposto un calendario di iniziative di animazione per ogni fine settimana di apertura dell'Infopoint e sarà sperimentato anche l'utilizzo della cartellonistica, che verrà studiata e proposta in vari punti della città. "L'amministrazione comunale – spiega il vicesindaco del Comune di Sansepolcro, Andrea Laurenzi, nella veste di assessore alle politiche giovanili – sta oramai da tempo affrontando il problema proprio dal punto di vista del benessere generale della popolazione e soprattutto da più punti di vista, non solo quello delle regole, essenziali nel percorso educativo, ma tenendo in considerazione tutte le diverse esigenze: dei commercianti, che hanno diritto di poter portare avanti le loro attività; dei giovani, che vivono il centro storico come spazio di aggregazione e dei residenti, che hanno il diritto di poterlo vivere serenamente cercando di promuovere il più possibile la qualità della vita a Sansepolcro. Si tratta di un percorso integrato, dove la professionalità e la capacità progettuale del Ser.T. vanno incontro alla comunità attraverso un'azione corale ed efficace".

LA SALUTE NEL PIATTO?

A rischio per alterazioni e contraffazioni

di Domenico Gambacci



L'Italia è sicuramente il Paese con i prodotti alimentari migliori al mondo. Il cibo è elemento fondamentale per la vita, l'organismo ha bisogno di nutrirsi per assicurarsi la giusta forza, efficienza e vitalità e, talvolta, la buona tavola ha anche un peso determinante nelle relazioni umane. La genuinità e la bontà degli alimenti che quotidianamente consumiamo determinano lo stato fisico e la condizione del cittadino - consumatore. L'interesse primario dei consumatori è determinato, pertanto, dalla fruizione di cibi sicuri sia per l'igiene nella preparazione e nella conservazione, sia per la affidabilità delle indicazioni su origine, requisiti e qualità degli alimenti stessi, ma possiamo stare tranquilli riguardo a ciò che troviamo nel nostro piatto? Assolutamente no. Purtroppo le cronache riportano, oramai con cadenza quotidiana, fatti inquietanti relativi a sequestri di mozzarelle di bufala prodotte con latte scadente, olio d'oliva prodotto con olive non italiane e deodorato, pesce conservato con metodi non sicuri, vino e altri prodotti di dubbia provenienza importati e marchiati come Doc italiano. Sostanzialmente, si tratta di truffe e pericoli per la nostra salute e una recente indagine ha evidenziato che in Italia un piatto tipico su tre viene regolarmente imitato o contraffatto. Cosa fare? Lo scorso anno, sono stati sequestrati circa 30 milioni di chili di prodotti

alimentari alterati o contraffatti, in particolare prodotti tipicamente italiani e conosciuti nel mondo per l'alta qualità delle nostre produzioni. Ma quali sono le contraffazioni più comuni e quali sono i controlli che vengono eseguiti da chi è preposto al controllo? Esistono quattro tipi di controllo su altrettante possibili contraffazioni:

- prodotti ordinari certificati come biologici
- prodotti contraffatti con falsi marchi di qualità garantita
- assenza di tracciabilità
- condizioni igieniche o di conservazione dubbie

Bisogna distinguere tra l'agropirateria, cioè la contraffazione vera e propria, illecito perseguibile penalmente e il cosiddetto "italian sounding", ossia un business che si muove tra le maglie della legge. All'estero impazza l'italian sounding: nomi storpiati, difficilmente riconoscibili per un non italiano poco attento, che nascondono un prodotto ben diverso dall'originale per qualità, provenienza e spesso prezzo. Tutto ciò può costituire un potenziale rischio per la salute dei consumatori o, in ogni caso, una truffa in danno della qualità, così come un danno per i produttori in regola e sicuramente per l'immagine dell'Italia all'estero. L'italian sounding negli Stati Uniti va forte e tre prodotti su quattro vengono spacciati per italiani, ma sono

solo imitazioni! A essere colpiti, insieme al prosciutto di Parma, sono i prodotti più rappresentativi dell'identità alimentare: dal Parma salami del Messico al Parmesao del Brasile fino al Parmesan, diffuso praticamente in tutto il mondo, che in Brasile è Parmesao, in Argentina è Regianito, nel Sudamerica in generale è Parmesano, in Cina è Parmeson... E poi i pomodori San Marzano, coltivati negli Stati Uniti, lo Spicy Thai Pesto statunitense, l'olio Romulo con tanto di lupa venduto in Spagna, il Chianti prodotto in California, ma anche una curiosa mortadela siciliana dal Brasile, un salame calabrese prodotto in Canada, un barbera bianco rumeno e il provolone del Wisconsin. E non mancano neppure le penne Napolita prodotte nel Lancashire, i fusilli Di Peppino confezionati in Austria e poi il Brunetto, il Napoli Tomato, il Caffè Mario... Vediamo - uno a uno - i problemi che possono presentare i prodotti dell'eccellenza enogastronomica italiana. Un vero calvario è quello che da anni vede protagonista la mozzarella di bufala: qualche tempo fa furono scoperte mozzarelle alla diossina in Campania, o bufale ottenute con l'utilizzo di somatropina, un ormone somministrato per produrre più latte, ma potenzialmente cancerogeno per gli esseri umani. In seguito arrivarono mozzarelle blu trovate in vari supermercati, perché rese non commestibili da un batterio anche ben prima della data di scadenza. E vogliamo parlare di uno dei nostri prodotti di eccellenza come l'olio? Una delle sofisticazioni più diffuse per camuffare l'olio extravergine italiano è la miscelazione dell'olio di oliva con oli di semi o di altro genere e la colorazione con la clorofilla per mantenere il colore tipico dell'extravergine. Inoltre, l'operazione di deodorazione è un metodo nuovo che serve a far sparire il cattivo odore che deriva dalle sostanze che normalmente compongono un olio misto, oppure fatto con olive conservate male o trattate con metodi illegali in Italia ma non in altri Paesi. Anche qua non mancano i casi di "italian sounding" che sfruttano il falso made in Italy per scopi di marketing e mascherano come olio di qualità italiano un prodotto di provenienza non certificata. Veniamo al pesce. È di questi giorni la notizia di un grosso quantitativo di pesce surgelato sequestrato in una nota azienda dell'Aretino. Le irregolarità sui prodotti ittici sono molteplici e anche molto gravi e pericolose: pesce decongelato (e talvolta anche ricongelato), allevamenti di cozze in acque non pulite, pesce di provenienza extraeuropea (da Cina, Sudamerica, Africa)

scaduto durante il periodo di stoccaggio e poi riconfezionato e rietichettato con spostamento della data di scadenza anche di molti mesi, senza alcuna verifica del prodotto. Inoltre, proprio sulle etichette sono numerose le irregolarità relative a veridicità e tracciabilità. Oltre a tutti questi elementi, potenzialmente molto pericolosi per la salute, bisogna considerare i danni ai prodotti ittici derivanti dall'inquinamento di mari e fiumi per via di batteri (esterichia coli, salmonella etc.) e metalli pesanti scaricati in mare (mercurio, piombo e così via). Infine, c'è il rischio in costante aumento dei parassiti, in particolare l'anisakis, che si trova nelle viscere di molti prodotti ittici (soprattutto pesce azzurro) e che può contagiare l'uomo nel caso ingerisca pesce crudo o lievemente affumicato. Qualora il pesce si sia infettato con questo parassita mangiando gamberetti infestati da larve, se l'uomo lo mangia crudo può rischiare reazioni anche molto forti, come shock anafilattico, oppure la necessità di interventi chirurgici, dato che le larve rischiano anche di bucare l'intestino dell'uomo. Il pomodoro è uno dei primissimi prodotti dell'export italiano: ne esistono ben 500 specie in Italia, di cui alcune protette, come il San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino dop. Ogni anno vengono sequestrate tonnellate di pomodori o di suoi derivati. In moltissimi casi, si tratta di pomodori importati dalla Cina e poi etichettati come prodotto italiano. In questi casi, il contravventore commette il reato di "vendita di prodotti industriali con segni mendaci" e rischia mesi di reclusione e migliaia di euro di multa. E veniamo al mercato del vino italiano, molto apprezzato all'estero per qualità e tradizione. Come il mercato è in crescita, così lo sono le contraffazioni e le frodi: pare che i prodotti vitivinicoli siano quelli che hanno subito il più alto numero di sequestri. Esistono vari metodi di sofisticazione del prodotto: arricchimento con mosto concentrato, annacquamento o zuccheraggio, utilizzo di trattamenti con sostanze proibite o presenti in quantità superiori a quelle stabilite dalla legge, vendita di prodotti non elencati nella documentazione ufficiale della cantina, vendita di vini come dop o igp anche se non ne soddisfanno i requisiti e sono privi dell'autorizzazione per l'utilizzo di queste diciture da parte dei consorzi di tutela. Con sole 33 sterline (poco più di 40 euro) è possibile, in Gran Bretagna, con un kit per l'autoproduzione fare ben 30 bottiglie di "vino doc" Valpolicella, grazie a una magica polvere da sciogliere in una bottiglia



d'acqua. Un rapporto di Legambiente offre un quadro completo di una moltitudine di possibili illeciti, ma quali sono le iniziative che si possono intraprendere per contrastare questo fenomeno in potenziale crescita?

- Maggiore coordinamento nei controlli a tutti i livelli, magari con la costituzione di un'agenzia nazionale che si occupi di sicurezza alimentare a tutto tondo.
- non solo controlli ma anche ricerca e comunicazione ai consumatori.
- pene più severe contro le frodi di tipo alimentare.
- etichette veritiere e trasparenti, definite da una normativa unica, chiara e possibilmente unificata in tutta Europa.
- scambio di informazioni tra consumatori e istituzioni, ad esempio con l'istituzione di un canale (telematico e telefonico) per le denunce di possibili contraffazioni da parte dei consumatori, per informare e tutelare i cittadini ed i prodotti italiani stessi.
- cercando un accordo suo internazionale nel Wto per la tutela delle denominazioni dai falsi. Ma è anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari.

I nostri produttori devono comunque fidarsi nelle proprie capacità di farsi riconoscere sul mercato e di comunicare efficacemente quali sono le differenze fra un prodotto e l'altro. Dop, Igp e Doc vanno bene, ma oggi il consumatore vuole anche il giusto rapporto qualità-prezzo e la qualità rischia di diventare un lusso per

pochi, anche se incoscienti dei rischi per la loro salute. Una maggiore informazione su come riconoscere, tutelarsi e quello che si rischia sarebbe auspicabile da parte del governo italiano.

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

BARONI Sì!
soluzione infissi
esclusivista Internorm

Baroni S.n.c. di Baroni Claudio & C.
52037 Sansepolcro (AR)
Via degli Artigiani, 32 - Zona Ind. Le S. Fiora
Tel. 0575 749850 - Fax 0575 721900
info@baronisi.it - www.baronisi.it

BADIA TEDALDA - “Per gente come noi non è facile capire il flusso migratorio che interessa il Comune di Badia Tedalda”. A parlare è il governatore della Confraternita di Misericordia, Mauro Bartolini, che insieme agli altri membri segue gli immigrati in arrivo ogni settimana a Badia Tedalda. “Gli ultimi provengono dal Casentino, che a loro volta sono sbarcati nell’isola di Lampedusa con delle imbarcazioni malmesse e malandate: sono cittadini del centro Africa e appartengono agli Stati del Ciad, del Mali, della Nigeria e ad altri luoghi del continente africano. Da noi chiedono di soggiornare, cercano lavoro e, se non lo trovano, vanno via. Sono abbastanza giovani, qualcuno è sposato, hanno un’età compresa tra i 20 e i 35 anni. Giorni fa, in mezzo ai profughi c’era una donna incinta: lei e il marito aspettavano la nascita del loro figlio. Per motivi di colonizzazione, oltre alla lingua madre parlano anche l’inglese e il francese; non è facile comunicare, in pochissimi si esprimono in italiano. Come Misericordia, siamo impegnati a 360 gradi – continua Bartolini – e per non creare inutili allarmismi tra la popolazione residente, il primo lavoro che facciamo sono i controlli e le visite mediche. Oltre allo stretto necessario, questi ragazzi hanno bisogno di tutto, dai vestiti che vengono reperiti in luogo alle medicine per le prime cure, dai servizi igienici alle piccole somme di denaro,

TEMPO DI IMMIGRATI: UN PROBLEMA CHE COLPISCE ANCHE BADIA TEDALDA

di Francesco Crociani

dalle schede telefoniche per garantire i contatti con il paese di origine ai generi di prima necessità e alle informazioni. Molti fuggono dal proprio paese per povertà e carestie, altri scappano da guerre, altri ancora lo fanno per motivi politici, partendo verso l’Europa e credendo in un futuro pieno di speranze. Con questo lavoro di ospitalità, ci si augura di fare qualcosa di utile - sottolinea il Governatore - con la speranza che la gente comprenda le difficoltà che stiamo incontrando in questa difficile missione, la fiducia sul fatto che tutti cerchino di collaborare per la buona riuscita di un progetto sconosciuto e inaspettato alla stramaggioranza di noi. Stando però alle ultime voci, l’arrivo dei profughi sarebbe scagionato.

Intanto, la Prefettura sta organizzando per i prossimi giorni il trasferimento di parte dei profughi verso altre località dell’Aretino, affidati ad altre associazioni, in collaborazione anche con le comunità straniere delle stesse nazionalità, già inserite nel nostro territorio. Questo fenomeno di immigrazione parte da una sorta di “pregiudizio etnico”, laddove il concetto di immigrato e multi-etnia rischia di cadere in una categorizzazione semplicistica, nonché individualistica; la convinzione che l’immigrato fosse sempre il “senza fissa dimora” che vaga per il nostro Paese a fare chissà che cosa. Invece – conclude Bartolini - l’augurio è che possa configurarsi ed esaurirsi in una sorta di

accoglienza o protezione della quale possiamo occuparci tutti quanti, prescindendo dai bisogni, dalle domande e dai contesti”. Uno di questi ragazzi si chiama Tallis, è di nazionalità nigeriana e non sa dove andare: vuole lavorare, dice di avere 26 anni, non è sposato, nel suo Paese c’è la guerriglia, ha lasciato la famiglia, si è messo in viaggio con altri profughi, ha attraversato il deserto e ha camminato a piedi per la maggior parte del percorso. Lungo il tragitto cercava mezzi di fortuna come camion, automobili o carri trainati da animali; ha attraversato il deserto, spesso viaggiava di notte, dormiva in ricoveri a cielo aperto e dopo alcuni mesi di viaggio è arrivato in Libia, si è messo alla ricerca di una imbarcazione per la Sicilia al fine di sbarcare alcuni giorni dopo. Un altro rifugiato si chiama Madoo, è dello Stato del Mali: prima di partire per l’Italia faceva il meccanico, dice di non essere mai andato a scuola, pensa di avere 30 anni, è sposato e ha otto figli; è fuggito per problemi di carestie e ha scelto la fuga verso l’Europa dove spera di trovare un lavoro per aiutare la famiglia che ha abbandonato. “Stiamo facendo il possibile per assistere gli immigrati in arrivo - spiega Fabrizio Giovannini, sindaco della passata legislatura - non si nascondono le difficoltà che ci sono, dobbiamo essere responsabili nell’aprire un dibattito per affrontare questo tema. La speranza è che tutto si risolva per il meglio e con la dovuta sistemazione”.



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



Un gruppo di immigrati ospitati a Badia Tedalda

SAGRA DELLA BISTECCA: è la XXII Edizione

di Francesco Crociani

SESTINO - “La ventiduesima edizione della Sagra della Bistecca si svolgerà nell'ultimo week-end di giugno - esattamente nei giorni di venerdì 27, sabato 28 e domenica 29 - e sarà appunto dedicata alla prelibata carne prodotta dai bovini di razza chianina; una carne che è regina della nostra cucina”. Chi parla è Sandra Fabbretti, presidente della Pro Loco di Sestino. “E' un'occasione unica - dice la Fabbretti - per gente che non è abituata a gustare la carne vera, difficile da trovare in altri luoghi. Questo Comune è solo una piccola appendice della Regione Toscana, immerso nel tipico e variopinto paesaggio appenninico: geograficamente fa parte della zona del Montefeltro, ma dal 1520 è in Toscana a tutti gli effetti. Sestino è un paese caratterizzato dalla forte presenza di numerosi allevatori di Chianina – aggiunge la Fabbretti - i nostri allevamenti sono unici proprio per questa peculiarità e hanno sviluppato una tradizione gastronomica che da oltre 20 anni è divenuta l'appuntamento più importante per la popolazione sestinese. L'evento era stato a suo tempo programmato come festa locale: un modo come un altro per trascorrere un fine settimana; con il passare degli anni, però, è cresciuto e oggi è diventato uno dei più famosi che attira gente da tutte le parti, con ricavi utili a favore dell'economia locale. Insomma, si tratta di un avvenimento difficilmente ripetibile. Le vie del paese saranno addobbate con vari striscioni – continua la presidente - vi saranno mostre di prodotti artigianali locali e culinari, con la possibilità di fare acquisti. Per le strade si potranno vedere personaggi vestiti in costume: sbandieratori, cavalieri, percussionisti che ripropongono lo scenario medioevale e per la gioia dei bambini vi saranno degli spettacoli di intrattenimento e laboratori con ricchi premi. Ogni anno, il paese è teatro di un grande banchetto a cielo aperto: si aprirà venerdì 27 giugno con una serata dedicata interamente ai giovani. Un appuntamento per i ragazzi che finalmente si mettono a un tavolo per discutere di problemi che riguardano il futuro della collettività, un'occasione per incontrarsi e conoscersi, un modo diverso per socializzare. Si prosegue con l'apertura delle antiche osterie e non mancheranno la birra e il vino per concludere con concerti dal vivo e karaoke riservato a chi ha doti artistiche da tirare fuori: questa sarà occasione per mettersi in luce e per dimostrare la propria bravura davanti a un microfono. La festa entrerà nel vivo nella giornata di sabato 28 - sottolinea Sandra Fabbretti - con l'apertura degli stand gastronomici e l'arrivo della carne. E'



Alcuni momenti della Sagra della Bistecca e del Palio del Buratto

ovviamente la bistecca a trionfare, da sempre simbolo dell'allevamento bovino delle nostre montagne: i nostri allevatori ne vanno fieri, un tempo razza a duplice attitudine carne e lavoro, oggi considerata una razza pregiata Italiana, come culla d'origine la Valtiberina, ma confinante con le Marche. Visto il largo consenso nelle edizioni passate, sarà allestito un furgoncino macello a vista nel quale la clientela potrà acquistare carne chianina direttamente dagli allevatori locali. Nei tre giorni di festa popolare sarà presente sui tavoli la bistecca, carne cotta in graticola sopra i carboni ardenti e accompagnata al tavolo per soddisfare palati di pubblico sempre più raffinati. Domenica mattina, come negli anni passati, si terrà il “IV Vespa raduno” con il giro turistico nella riserva naturale del Sasso Simone e Simoncello: piloti e accompagnatori saranno spettatori di un panorama incantevole, nel quale è possibile osservare la grande foresta di cerri unica nel suo genere. Per i più fortunati, non mancherà qualche incontro con animali selvatici della riserva come cinghiali, caprioli e daini; per i mattinieri, non sarà difficile veder staccare il volo di qualche aquila reale, uccello tipico dell'Appennino. L'evento si concluderà con la classica manifestazione del “Palio del Buratto”, la più grande rievocazione storica rinomata del centro Italia con l'assegnazione del premio “Vitello d'oro” al cavaliere che si sarà dimostrato più valoroso. Per i giorni della kermesse – conclude Sandra Fabbretti - sarà messo a disposizione un punto informazione nel quale sarà possibile avere tutti i chiarimenti

necessari. Anche quest'anno sarà in funzione il servizio navetta gratuito che collega la periferia con il centro del paese”.

LUX

DI FONI MASSIMO
E FABRIZIO

**INSTALLAZIONE
IMPIANTI ELETTRICI
E AUTOMATIZZAZIONI**

0575-789377

ANGHIARI - (AR)

IL CASTELLO DI PIANETTOLE, esempio di fortilizio medievale

di Davide Gambacci



ANGHIARI - Continua il nostro viaggio alla scoperta degli antichi manieri presenti in Valtiberina e il territorio comunale di Anghiari la fa senza dubbio da padrone, come abbiamo già avuto modo di testimoniare relativamente a Montauto e Galbino. In questo numero, vogliamo parlare del Castello di Pianettole, ubicato in un luogo strategico a veramente pochi passi dalla frazione di Tavernelle, nel Comune anghiarese.

Il castello sorge all'estremità di una collina protetta, da un lato, dal borro di Cestola e, dall'altro, da quello di Taverina. Proprio per questo fattore – aspetto senza dubbio da non sottovalutare – il Castello di Pianettole, così come l'intera località, è stato spesso al centro della storia di tutta la valle; una zona che ha sempre manifestato grande interesse sia politico che militare. Costruito dai signori di Montauto, il Castello di Pianettole fu donato all'ordine dei Camaldolesi nel 1142; si tratta di un bell'esempio di fortilizio medievale, tenuto tuttora in discreto stato di conservazione. La strada termina praticamente a ridosso dell'antico maniero, da dove è impossibile non vedere l'alta cinta muraria in pietra su tre lati praticamente integra. Il possente mastio è posto a difesa dell'unica vera porta di accesso, lungo la cortina nella parte occidentale e vicino al vertice nord-est. La parte muraria rivolta a sud, invece, è caratterizzata dalla presenza di una massiccia torre di forma quadrangolare che praticamente domina la valle dall'alto. Sul versante orientale, la cinta muraria si sovrappone per gran parte della sua lunghezza al muro esterno della chiesa parrocchiale intitolata ai Santi Pietro e Paolo, mentre la restante parte del quadrilatero è purtroppo andata persa. Per ciò che riguarda la torre, ancora oggi essa è divisa da solai in legno collegati da imponenti scale, mentre al primo piano è presente un camino. Sull'angolo che si affaccia nel versante nord-ovest, si trovano i ruderi di un primitivo barbacane (struttura difensiva medioevale che serviva come opera di sostegno o di protezione aggiuntiva rispetto al muro di cinta o alla fortezza vera e propria), con ancora ben visibili due importanti feritoie. Nei pressi del centro del fronte occidentale, sovrastato dal mastio, si apre il bel portale con arco a tutto sesto ribassato: è questo l'unico accesso al recinto interno del castello.

A quanto pare – e tale

affermazione è possibile farla solamente interpretando le tracce presenti – sembrerebbe che l'accesso originale all'antico maniero fosse a mano destra, attraverso un percorso obbligato in lieve salita, che partiva dal vertice opposto della cortina. Attualmente, il Castello di Pianettole è una proprietà privata, ospita una struttura ricettiva ed è visitabile solo esternamente. Come detto in precedenza, il castello nel 1142 fu donato ai Camaldolesi. La presenza in Valtiberina di tale congregazione e le continue donazioni di chiese e pievi fecero sì che esso si insinuasse prepotentemente tra la diocesi di Arezzo e quella di Città di Castello, fin quando il Vescovo tiferate non invocò l'intervento dell'imperatore Federico di Svevia in difesa dei suoi numerosi possedimenti. Sta di fatto che nel 1502 Sansepolcro vide assoggettati i territori di Anghiari e Pieve Santo Stefano: subito i cittadini ne approfittarono per abbattere il castello di Anghiari e nella stessa occasione fu distrutto anche quello di Pianettole. C'è da ricordare anche che dentro il castello sono presenti alcuni edifici, oltre alla chiesetta con il campanile a vela dedicata ai Santi Pietro e Paolo, nonché un pozzo usato per l'approvvigionamento dei servizi idrici. Infine, per la precisione, ecco come raggiungere il Castello di Pianettole: da Anghiari, prendere la Strada Provinciale 43 "Libbia" in direzione di Arezzo, prima di arrivare alla località Tavernelle si svolta a sinistra seguendo le indicazioni per Sovara e – appunto – Castello di Pianettole.



Una delle migliori vedute del Castello di Pianettole

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



Progettazione Grafica
Prestampa
Stampa Offset
Digitale
Allestimento

GRAFICHE BORGIO



L'avvocato Riccardo La Ferla, sindaco di Anghiari

Arrivare all'appuntamento di luglio con l'approvazione del bilancio 2014 avendo in mano una previsione vera, cioè basata su dati e numeri effettivi, non presunti. E' questo l'obiettivo dell'amministrazione comunale di Anghiari, che sta tentando di rimodulare l'applicazione delle imposte e tasse accompagnate da sigle oramai note a tutti (Imu e Tasi) per raggiungere così più di un obiettivo. La filosofia operativa è spiegata dal sindaco Riccardo La Ferla: "Ho seguito un preciso indirizzo, proponendo al consiglio comunale l'approvazione delle aliquote nel rispetto dei termini fissati per il mese di maggio. L'ok è stato dato il giorno 21 e sono convinto della bontà di questa mossa, perché un rinvio dell'approvazione a ottobre avrebbe finito con il concentrare i pagamenti delle famiglie nel mese di dicembre. Pensiamo, per esempio, alla Tasi e al fatto che abbiamo deciso di far scadere la prima rata il 16 giugno invece di optare per la soluzione unica; con una previsione di bilancio abbastanza precisa e con la possibilità di operare eventuali riduzioni, saremo in grado di fare i nostri investimenti senza gravare sulle tasche dei cittadini. L'anticipazione di giugno alleggerisce un tantino il carico e ci permette – bilancio alla mano – di regolarci meglio nell'applicazione delle riduzioni". **Ma su quali fronti il Comune di Anghiari sta varando una manovra tendente ad agevolare le varie situazioni?** "Sul versante Imu – dichiara La Ferla – stiamo valutando una previsione di riduzione sulle seconde case nelle quali vive un parente in cosiddetta "linea retta". Poniamo il caso classico del figlio che abita nell'appartamento accanto a quello dei genitori (oppure sopra o sotto di esso) e il padre è il proprietario di entrambi, con il figlio beneficia del comodato gratuito ma provvede alle utenze per conto proprio.

LA FERLA: "AGEVOLAZIONI PER CHI SCEGLIE ANGHIANI E TASSE RIMODULATE PER I CITTADINI"

di Claudio Roselli

Nel pagamento della seconda rata Imu, quella che scade in dicembre, è fattibile l'applicazione di una aliquota più bassa, sempre compatibilmente con gli equilibri di bilancio. Ecco perché – rimarca il sindaco – al fine di creare una banca dati con le informazioni più esatte possibili, ho invitato proprietari o titolari di altro diritto reale su unità abitativa a produrre una prova della concessione e a consegnarla ai nostri uffici. Una volta acquisita la raccolta completa dei dati, potremo regolarci con la rimodulazione dell'aliquota. Ricordo, a proposito di Imu, che la prima rata è stata abbassata dal 9,6 all'8,1 per mille; abbiamo cioè diminuito dell'1,5 per mille e quindi per il caso degli appartamenti dati a parenti in linea retta si tratterebbe di una ulteriore decurtazione".

Ma il Comune ha intenzione di venire incontro anche a quegli imprenditori che scelgono Anghiari come sede della loro attività. In che modo? "E' prevista la totale esenzione di Tasi e Imu per le nuove imprese che si insedieranno nel territorio comunale di Anghiari o che ad Anghiari si trasferiranno da altri Comuni, purchè siano caratterizzate da un minimo di ricaduta occupazionale. Esempio: anche la più piccola azienda va bene, a patto che dentro vi lavori almeno una persona residente nel Comune di Anghiari. Se risponderanno a questi requisiti, gli imprenditori saranno esonerati da Tasi e Imu per tutto il 2014 e per tutto il 2015". **E per quanto concerne i privati cittadini?** "E' allo studio l'ipotesi di esentare dal pagamento della Tasi anche quei nuclei familiari che verranno ad abitare ad Anghiari. Chi farà questa scelta, si ritroverà alleggerito in una tassa. Chiaro l'intento della mossa: cercare il più possibile di mantenere il presidio demografico in una zona, come la Valtiberina, che è purtroppo soggetta a spopolamento. Prendiamo il caso della vicina Sansepolcro: aveva superato i 16000 residenti e dopo alcuni anni di lento regresso è tornata sotto questa quota. Il fenomeno tendenziale è appunto quello di

lasciare – se possibile – il comprensorio e allora noi vogliamo fare in modo che almeno il trasferimento ad Anghiari eserciti un qualcosa di attrattivo anche dal punto di vista economico". **Ma per i titolari di attività produttive non sembra finita qui ...** "Si sta valutando l'ipotesi dell'applicazione di una riduzione dell'Imu alle realtà imprenditoriali, ragionando secondo una logica che equipari il capannone o l'immobile produttivo in generale a una sorta di "seconda casa" dal punto di vista dell'aliquota. Ma le eventuali riduzioni, anche in questo caso, potranno scattare in sede di seconda rata, poiché avremo a quel momento il quadro esatto della situazione relativamente al bilancio".



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

PERSONAGGI DA NON DIMENTICARE

MARIO “Ceppo”, la singolare macchietta del Borgo!

di Claudio Roselli

Se n'è andato per sempre 20 anni fa, ma è un altro di quei personaggi che non può e non deve essere dimenticato. Al secolo era Mario (Luigi) Foni, per tutti il popolare “Ceppo”, perfetta immagine della persona che è imprenditore e operaio di se' stesso, con l'allegria e la goliardia che erano il suo pane quotidiano. Ricordare “Ceppo” come l'inconfondibile fioraio del Borgo è tanto, ma non può essere tutto: si può dire che nella memoria di Sansepolcro il ricordo di Mario assuma i contorni del mito, seppure già sbiadito dall'inevitabile succedersi delle generazioni e allevato dalla sola testimonianza dei molti amici. E' del resto difficile – dice il nipote Carlo - riprodurre la straordinaria verve creativa del suo eloquio brillante, specialmente in presenza di una donna, l'ilarità contagiosa e magnetica che catturava inevitabilmente ogni platea. In questo è stato un piccolo grande “re” dal talento liberamente dispensato. Mitici estemporanei scherzi, esibizioni quasi da teatro moderno sui marciapiedi di Riccione a osservare e indicare mimicamente un nulla nel cielo, oppure conversazioni sul filo del “non sense” vestiti da antichi romani e demenze scimmiesche improvvisate con Dino Pagelli (altro mito degli “Amici Mieì” di Sansepolcro) in forma di spettacolo ambulante. Grande Mario, capace di raccontare per ore le sue esperienze di fioraio tra grotteschi resoconti di funerali e macchiette memorabili di un'umanità descritta con affetto, ma con incontenibile e divertito stupore. Crediamo quindi che anche “Ceppo” si sia portato appresso per sempre una personalità inimitabile.

“Non coglieteli dal greppo ma comprateli da Ceppo!”. Era questa la scritta con la rima baciata che campeggiava nel suo negozio di fiori, dapprima conosciuto grazie al nome della madre, Silvia e poi a questo suo soprannome. Al secolo era Mario (Luigi) Foni, nato il 4 gennaio 1924 e l'appellativo di Ceppo, che potrebbe far pensare a una persona dai gusti non raffinati, gli derivava in realtà da una circostanza rivelatasi per lui



Mario Foni in giacca e cravatta al tradizionale Veglione di Carnevale che si teneva al Teatro Dante di Sansepolcro

fortunata. Aveva poco più di 20 anni, infatti, quando rimase coinvolto in un incidente stradale. Era in moto con l'amico Adone Tricca (questa la versione che riportiamo) e a un certo punto cadde a terra, battendo la testa senza però riportare alcuna conseguenza. Di lì la battuta: “Sei duro come un ceppo!”. E da quel momento in poi, diventò “Ceppo” per tutti. A ricordare il fatto è la sorella Dilva, oggi 92enne, più grande di lui di appena un anno e mezzo, ma il più anziano dei tre fratelli era Vandro, padre di Maria Foni, elegante e bella donna che continua a gestire il negozio di profumeria in piazza Torre di Berta, al piano terra di palazzo Pichi, dove lo zio ha vissuto assieme alla madre. Poi, negli ultimi tempi, quando la malattia aveva preso il sopravvento fino a portarlo alla morte il 30 ottobre 1994, si occupò di lui la signora Dilva, madre di Carlo Zampieri. Sono proprio la sorella Dilva e i nipoti Maria e Carlo a ricostruire con piacere la figura del “personaggio” Ceppo, il fioraio più conosciuto di Sansepolcro. “Nel parlare di mio fratello – dice Dilva – bisogna innanzitutto ricordare che è stato un prete mancato. Mia madre lo aveva spedito in seminario per fargli venire la voglia di studiare, poi durante la guerra scappò – anche perché li spedirono tutti a casa – ma penso che lui un sacerdote non sarebbe mai diventato: non era la sua vocazione. Così come non aveva alcuna intenzione di sposarsi e di vivere in coppia: ebbe una fidanzata che di pazienza ne ha portata tanta, ha resistito fin quanto ha potuto, poi la storia è finita per questo motivo. Nostro padre, che si chiamava Antonio, era rimasto mutilato in occasione dell'ultimo conflitto e ci ha lasciato almeno una decina di anni prima della mamma, che

aveva questa grande passione per i fiori, al punto tale da mettere su il negozio nel quale Mario è cresciuto. Si trovava lungo il corso, nella zona della chiesa di Santa Lucia e della Rosati Calzature, poi si trasferì nella vicina via Luca Pacioli, dapprima su un lato e poi sull'altro della strada”. Che cosa aveva di particolare suo fratello, oltre a risultare “personaggio” per il suo modo di comportarsi? “Era simpaticissimo e profondamente buono. Era più facile che si facesse del male per se' piuttosto che farlo agli altri! Aveva tanti amici, che gli invadevano sempre il negozio. Con il tempo, era divenuto padrone del mestiere che svolgeva: sapeva per esempio realizzare corone e con il suo furgone si recava a Pescia a prendere i fiori per il suo esercizio e anche per i colleghi. Ha vissuto momenti importanti nella sua professione, pur rimanendo sempre una persona semplice”. Pantaloni aperti e bretelle: l'immagine classica di Ceppo era questa, che si univa alle prerogative di gran lavoratore. “Credo che mio zio non abbia ricevuto per quanto ha dato – sottolinea la nipote Maria – perché lo ricordo molto attivo nel lavoro, oltre che bravo nelle composizioni floreali e negli addobbi delle chiese. Per un certo periodo, si era messo a vendere anche tartufi e funghi prugnoli. Parlava il dialetto stretto e anche questa era una componente determinante nella definizione del personaggio”. Ma se dovesse descrivere che tipo era suo zio, cosa direbbe? “Che era scanzonato e al tempo stesso generoso: dotato di grandi potenzialità, era rimasto fondamentalmente semplice. Per lui, contavano altri valori assieme al senso del dovere. Per esempio, ogni volta che tornava da Pescia aveva un pensiero per tutti, in base ai nostri gusti sui

fiori. A me piacevano le tube rosse e puntualmente me le riportava". Ma per diventare personaggi al Borgo, bisogna avere qualche cosa di particolare o essere stati protagonisti di circostanze uniche che diventano patrimonio della memoria collettiva. E sotto questo profilo, anche Ceppo ha la sua nutrita rassegna. La parola ancora alla nipote Maria: "Quando mi portò a ballare agli Sbalzati per la prima volta, io ero ancora una ragazzina sotto certi aspetti impacciata e ho sempre nella mente quel vestito lungo che indossavo. Lui si presentò calzando una scarpa di colore marrone e una di colore nero, ma se lo poteva permettere: mio zio era un'autentica "macchietta". Saliva sul furgone (in ultimo, girava con il motorino), si recava a Pescia e prendeva merce anche per gli altri fiorai, a dimostrazione del grado di fiducia di cui godeva". E alle sue continue "spole" fra Sansepolcro e la cittadina della provincia di Pistoia, nota per essere la "capitale del fiore", sono legate alcune fra le scenette più esilaranti e brillanti. Quella più famosa, che Sansepolcro conosce bene, si è consumata in uno dei ristoranti Fini lungo l'autostrada A11 Firenze-Mare, dove era solito fermarsi a mangiare in compagnia sia dei nipoti che degli amici più cari. Uno di questi, co-protagonista di turno della "gag" naturale, era Dino Pagelli. Ebbene, Ceppo e Dino si fermano per il pranzo; non appena si siedono a tavola, arriva il cameriere che a loro si rivolge con la immancabile domanda: "Cosa vi porto, signori, per primo? "A me un piatto di minestra e a lui una bistecca!", gli disse Ceppo. Terminata la consumazione, il cameriere si ripresenta: "E per secondo?". Ancora Ceppo: "A me una bistecca e a lui un piatto di minestra!", ovvero le stesse pietanze a persone invertite. "Scusate, ma non capisco!", replicò il cameriere. Ed ecco la genialità di Ceppo: "Vorrei vedere come si sarebbe comportato lei: siamo in due ma con una dentiera sola!". E a proposito di ristoranti e camerieri, una volta accadde anche al Borgo che il ragazzo addetto alla sala di un noto locale, nel prendergli l'ordinazione, avrebbe tentato senza successo un approccio elegante: "Che cosa le porto, signor Ceppo?". E lui pronto: "Dopo che mi hai chiamato Ceppo, dell'appellativo di "signore" me ne frego!". Con una risata compiaciuta a corredo. Tornando invece alla dentiera, un altro quadretto lo espone sempre Maria: "Amava tirarla fuori quando in auto era fermo al semaforo, mostrandola all'automobilista che gli era a fianco per vedere quale reazione avesse. Faceva parte del suo personaggio". Ma pure sul lavoro si comportava da "macchietta"? "Come no! Nel periodo in



Un'espressione tipica di Mario Foni, il popolare "Ceppo"

cui svolgeva anche i servizi funebri – è sempre Maria che parla – accadde un giorno che si recarono da lui alcuni signori di Pieve Santo Stefano per organizzare il funerale di un loro congiunto. Gli chiesero quanto costava un servizio completo e lui pronunciò una cifra che dai parenti venne ritenuta esosa. Lui allora gli elencò tutte le alternative più economiche (dalla bara in noce a quella in frassino, tanto per citare un esempio) e di volta in volta scendeva di 100000 lire fino ad arrivare alla cifra più bassa in assoluto: 300000 lire. Anche questo sembrò ai pievani un importo eccessivo e allora lui disse a questi signori: "Fate una cosa, portatemi qui direttamente il morto che gli attacco 4 maniglie!". Altre scenette? Rimanendo in tema, ecco la vedova che, indicando il marito morto, chiede: "Lo guardi! Non è bello?". E ancora a Mario, che annuisce gravemente: "Quanti anni gli darebbe?". Lui: "Mah! Una quarantina!". E la vedova: "Pensi, ne ha sessanta!". Replica: "Beh, li porta bene!". Ma non è finita. "Altrettanto simpatica fu la scena in occasione delle Fiere di Mezzaqueresima. Quando arrivavano le Fiere – dice di nuovo Maria – mio zio assieme alla nonna Silvia erano soliti allestire il banchino lungo il corso, in corrispondenza del negozio e oltre ai fiori vendevano anche i pesciolini rossi da acquario. Costo del singolo pesciolino: 100 lire. Un giorno si presenta un bambino che gli chiede: quanto costano i pesciolini? E lui tranquillamente: 100 lire l'uno. Il bambino allora gli dice: ma io ne ho soltanto 50. Ed ecco Ceppo in borghese: ne vu' mezzo? Scegli: o la parte de la testa, o quella de la coda!". E qui si inserisce l'altro nipote, Carlo Zampieri, che spiega: "Questi racconti divenivano nel tempo gli spunti di una sua commedia dell'arte rivolta a nuovi divertenti resoconti

Dal nipote Carlo abbiamo ricevuto questa poesia dedicata allo zio Mario, che reca la data del 30 ottobre 1994, ultimo giorno di vita per Mario Foni.

ZIO MARIO

*Dai Silvia sali su!
Nel buio rosato d'estate
parte il Jolly cubista
dello Zio Mario
verso la città dei fiori.*

*Mitiche assonnate sensazioni
dalla plancia panoramica del sogno,
illuminano, lucido alla brillantina,
il profilo prediletto
dello zio estroso.*

*Cullati nella veglia autostradale,
dolci complicità di bambini
con te, soave carezza
di carisma solare.*

*Nel vocante bazar floreale
mattutine teatranti figure
stupiscono i bimbi.*

Magico prodigio !

*Enormi rotondi panini
dalle virtù consolatorie
ci stringono allo zio,
che spumeggiante negozia
con noi bambini, notai e arbitri
d'un prezzo dell'animo tuo grazioso
lontano e speciale.*

*La Nonna, la Mamma non sanno,
a nessuno sembrerà
perchè è un segreto fra noi !
Oggi, anzi sempre lo Zio Mario
ha finto di fare il fioraio...
e ha giocato col cuore,
tutto il tempo con noi !*

Grazie Zio Mario, l'Amore è eterno,
dunque sei sempre con noi!
Carlo Zampieri

di varia umanità. Piccole perle i quotidiani battibecchi con le clienti del negozio sulla provenienza genuina delle uova nostrali, con risposte improntate al più rigoroso ironico inoppugnabile e conclusivo realismo ("Dal culo delle galline!") o le divertite descrizioni della propria, eleganza, grazia, bellezza: "La smetta di guardarmi! Lo so che sono bello!". Tanto vere nell'animo, quanto buffamente contrastanti con il suo aspetto estrosamente disordinato". Ma quanto Mario era affezionato al suo lavoro? "Tanto – risponde infine Maria - lui voleva bene al suo mestiere, ma i clienti volevano molto bene a lui. Un altro valido motivo per il quale mio zio merita di essere ricordato".

bigfoods

the new canteen

Tutti i Venerdì
MUSICA dal VIVO

Menù a soli 7,40 €

PANINO

hamburger 160 gr. - cheddar - insalata - pomodoro - cipolla

PATATINE - BIBITA MEDIA



DOMENICA
ORARIO CONTINUATO

PER INFO:

0575.749915 | 349.6059785

www.bigfoods.it

Via Senese Aretina, 213 | Sansepolcro (Ar)

UNA VITA DA BARBIERE

Gian Piero Donnini lascia dopo 64 anni di lavoro

di Claudio Roselli



Gian Piero Donnini impegnato con uno dei suoi ultimi clienti

Al cospetto suo, finirebbe con l'impallidire persino Elsa Fornero, il ministro che ha allungato la vita lavorativa degli italiani. Lui, in pensione, c'è andato dopo 64 anni di lavoro. Detentore del singolare record è un biturgense doc, il barbiere Gian Piero Donnini, che viaggia in piena forma verso i 77 anni anagrafici (li compirà il prossimo 27 novembre) e che è protagonista di una eccezionale storia professionale, cominciata il 22 luglio 1950 e terminata sabato 31 maggio 2014 in viale Armando Diaz a Sansepolcro. Non aveva ancora 13 anni, Gian Piero, quando imboccò la strada che non avrebbe più lasciato, iniziando come "ragazzo di bottega", per indicare l'apprendista barbiere. "Allora, per l'esattezza – fa notare Gian Piero – il termine adoperato era "ragazzo spazzola", in quanto la prima mansione era appunto quella di spazzolare". **E si ricorda chi è stato il suo primo cliente?** "Certamente! Il "sor" Rinaldo Pichi Sermolli, che mi allungò 15 lire di mancia: non era poco per quei tempi!". **E poi?** "Un anno e mezzo di "tirocinio", iniziando con sapone e lametta per le rasature, in attesa di diventare barbiere. Lavoravo nel salone di Goffredo Caraffini detto "Il Vecchio", che si trovava lungo via XX Settembre, in pieno corso. In quel periodo, la via maestra era un autentico salotto della città: ogni sera c'era il passeggio – o lo "struscio", come si dice – e io lavoravo ammirando anche le belle ragazze che sfilavano. Sono stati 11 anni importanti: è dal "Vecchio" che ho appreso il mestiere. È poi arrivato l'anno del servizio militare, seguito da una stagione al mare, prima di tornare al Borgo". **E qui comincia il capitolo più lungo e importante**

assieme al collega Girolamo Poggini, l'indimenticato "Pipi", deceduto pochi anni fa. "In questo locale di Porta Fiorentina, dove ho lavorato fino all'ultimo giorno – racconta Gian Piero – sono entrato nell'aprile del 1963 e il "Pipi" c'era già da un paio di anni. Lui era il titolare e io il dipendente, fino a quando un giorno mi accorsi che metteva da parte l'incasso. Mi disse: "D'ora in poi, ce lo divideremo a metà!". Da quel momento, sono diventato socio al 50%. Assieme al "Pipi" ho trascorso 36 anni: nel 1999, Girolamo è andato in pensione e da quel momento ho tirato avanti da solo, ma il rapporto professionale e umano con il "Pipi" è stato straordinario". **Quante tendenze e quante mode nelle acconciature ha attraversato nel corso dei decenni?** "Mi ricordo che i primi tempi andavano di moda i capelli cosiddetti alla "Umberta", cioè a spazzola, poi ci fu il periodo dei capelli lunghi. Anche se l'evoluzione c'è stata, noi siamo rimasti sul tradizionale e tuttora ci sono persone giovani e meno giovani che si orientano verso questo tipo di taglio". **È chiaro che risulta impossibile contare quante acconciature lei abbia fatto in 64 anni; semmai, può essere interessante capire se nel corso del tempo Lei e il "Pipi" siete riusciti a fidelizzare la vostra clientela.** "Rispondo di sì e con piacere. A parte il fatto che ho coperto 3-4 generazioni di biturgensi, voglio sottolineare il rapporto con la nota famiglia Inghirami: dal signor Pio al figlio, l'avvocato Fabio, fino ai nipoti, sono sempre venuti da noi". **Aneddoti e curiosità?** "Spesso qualcuno pagava in natura, nel senso che ci portava i meloni e l'uva, oppure ci invitava alla cena

del maiale. C'era poi Orlando Carria, che quando era diventato anziano diceva: questi specchi non sono come prima, perché adesso mi fanno più vecchio. E poi, quando lavoravo per il corso, indimenticabili erano le scenette fra l'avvocato Ameglio Fanfani, illustre cliente e "Il Vecchio"; il primo era democristiano, il secondo comunista e parlavano sempre di politica. Si può pertanto immaginare cosa succedesse ogni volta!". **Con Gian Piero Donnini, chiude anche l'ultima barberia vecchio stile, quella con i grandi specchi e i "ferri del mestiere" posati sul piano dei lavandini.** "Sì, è vero. D'altronde, i tempi cambiano: oggi, i saloni sono diventati "salotti", le parrucchiere sono divenute "unisex" e si lavora su appuntamento, ma questo locale non rimarrà vuoto, perché qui si trasferirà una ditta di apparecchi acustici". **Barbiere si nasce?** "Non lo so. Di certo, io lo sono stato per 64 anni. Ho continuato a lungo per il piacere di svolgere questa professione, artigiana a tutti gli effetti e per stare a contatto con la gente. Ma anche i tanti amici sono voluti rimanere con me". **E ora, tolto il grembiule a righe, Gian Piero farà il nonno "full time"?** "Ho cinque nipoti, tutti della stessa figlia: il lavoro non mi mancherà. Fra l'altro, amo cucinare (e anche mangiare!) e ho aiutato più volte le società rionali, i donatori di sangue e la parrocchia di San Paolo in occasione delle varie feste". **Un messaggio forte da trasmettere ai giovani?** "Amate il vostro lavoro! La passione, la professionalità e il rapporto con le persone hanno un valore inestimabile". Sorride Gian Piero Donnini mentre pettine, forbici, pennelli, lamette e rasoio stanno per finire nel cassetto dei ricordi. **Dispiaciuto?** Non glielo abbiamo chiesto di proposito: il foglio di "preavviso" rimasto attaccato allo specchio negli ultimi giorni di attività è una sorta di compendio. Riportiamo quanto scritto: "Tutto ha un principio e una fine. Anche il barbiere, dopo 64 anni, è arrivato al traguardo. Ringrazio tutti i clienti che in questi anni mi hanno seguito. Con dispiacere, Gian Piero". Un bell'esempio, quello che lascia ai suoi concittadini, anche se la barberia a specchi di Porta Fiorentina non ci sarà più. Complimenti, Gian Piero!

Compleanno con bacio ...accademico!

di Claudio Roselli



Nel mese di maggio, l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina ha spento la sua prima candelina. Fin da subito, l'entusiasmo e la voglia di fare sono stati il filo conduttore di questa bella avventura, che con il passare del tempo ha fatto sempre più proseliti, allargando la già grande famiglia presente in forma piacevolmente spontanea. Due i grandi motivi di soddisfazione che meritano di essere sottolineati: il gran lavoro svolto dai membri del direttivo e da coloro che si sono adoperati per la causa, altrimenti non sarebbe stato possibile dar vita alle tante iniziative intraprese e l'aumento consistente nel numero dei soci, che sono arrivati a sfiorare quota 300, provenendo da tutti i centri della vallata toscano-umbra, perché l'Accademia Gastronomica porta il nome della Valtiberina senza distinzione di confini. Vedere che il numero dei soci cresce, significa prendere consapevolezza della bontà di un progetto che tende a creare informazione e cultura attorno a un argomento senza dubbio importante quale la sana e corretta alimentazione, intesa non solo come rispetto della tradizione, ma anche e soprattutto come conoscenza della materia, funzionale a un miglioramento dello stato di salute e del proprio benessere. Più volte, l'Accademia ha tenuto a ribadire un principio che è divenuto poi il suo motto: **“Non è importante quanto si mangia, ma cosa si mangia!”**. L'Accademia nasce per la riscoperta della tradizione e delle ricette originali del territorio; l'esaltazione e la difesa di esse da abusi e prevaricazioni anche attraverso la creazione di un circuito di ristoratori che sappiano proporre le pietanze rigorosamente tradizionali; la pubblicazione di testi e volumi divulgativi; la certificazione

delle “Specialità della Valtiberina”; la collaborazione con gli istituti alberghieri; la creazione dei percorsi della tradizione e l'indizione di corsi di degustazione e perfezionamento della cucina tipica, che ha caratterizzato questo anno di attività alla pari delle diverse cene a tema consumate nei locali della vallata, in stretta attinenza con le specialità del posto e in sintonia con la stagione di riferimento, ma soprattutto vuole divulgare il concetto dell'importanza di mangiar bene, con prodotti di questo magnifico territorio che è la Valtiberina. L'attività di questo primo anno di vita è stato veramente esaltante, partendo con le cene tematiche e seguendo l'ordine cronologico per argomento: “Cena del Fantasma” al Castello di Sorci in Anghiari, “Cena del Togato” al Da Vinci Restaurant di Anghiari, “Cena nel Convento” al chiostro del Santuario del Carmine, sempre ad Anghiari; “Le Zuppe della Valtiberina” al Belvedere di Citerna, “Aboc ...ca Piena” all'Osteria in Aboca di Sansepolcro, “A Cena con Michelangelo” al ristorante “Il Cerro” di Caprese Michelangelo, “Cena degli Auguri” al ristorante Fiorentino di Sansepolcro e qui si chiude il capitolo 2013. Da gennaio a oggi, “Caccia allo ...spiedo” all'agriturismo “Le Ceregne” di Pieve Santo Stefano, “Ciccicocco ...bocon ghiotto!” al ristorante “Lincanto” di Sansepolcro,

“Stisera ci se lascia le penne” all'agriturismo “La Pantera” di Città di Castello, “Sua Maestà ...la Chianina” all'Osteria in Aboca e stasera “Legumi e Tegami ...Pieni” al relais “Borgo di Celle” a Città di Castello. Per ciò che riguarda il capitolo “Le ricette della tradizione”, da ricordare “Lo chef presenta ...Bistecca e Brunello” presso la Taverna Toscana e “Lo chef presenta...il Baccalà all'osteria Toscana entrambi di Sansepolcro; fra le escursioni, la “Scarpinata alla Montagna” è stata la prima iniziativa in assoluto dell'Accademia, mentre cinque sono stati i corsi di degustazione tenuti e dedicati, nell'ordine, a vino (hotel “Garden” di Città di Castello), olio (frantoio “Ca’ di Nardo” a Sansepolcro), tartufo (“Tartufi Bianconi” di Città di Castello), formaggio e miele (“Da Vinci Restaurant” di Anghiari) e pane (agriturismo “le Ceregne”). L'Accademia Enogastronomica della Valtiberina ha organizzato una iniziativa culturale a inizio 2014 con la presentazione del libro di Giuseppe Fanfani dal titolo “Un sindaco in cucina” (sala consiliare di palazzo delle Laudi a Sansepolcro) e ha consegnato i 6 “Certificati di Eccellenza 2013” ai ristoranti che si sono dimostrati in sintonia con le finalità dell'associazione, scelti da coloro che hanno partecipato ai vari eventi. I sei ristoranti sono: Osteria “in Aboca” di Sansepolcro, “Belvedere” di Citerna, “Castello di Sorci” di Anghiari, “Da Vinci Restaurant” di Anghiari, “Fiorentino” di Sansepolcro e “Il Cerro” di Caprese Michelangelo.

L'Accademia Enogastronomica ha poi realizzato la creazione di un sito internet funzionale, molto curato nella grafica e sempre aggiornato, oltre che di facile consultazione, l'adozione di una mascotte chiamata “l' Peposo”, ovvero un gufo di pezza vestito da cuoco con cappello, mestolo e grembiule con il logo dell'Accademia e ha nominato presidente onorario l'attrice biturgense Valentina Lodovini, protagonista di una brillante carriera professionale e autorevole espressione di un comprensorio con tradizioni delle quali lei va fiera, non perdendo mai l'occasione per citare con orgoglio le proprie origini e il luogo di provenienza. Valentina si è subito dichiarata entusiasta di questo prestigioso riconoscimento.

Un gruppo di amici che iniziano a darsi appuntamento per una serata di metà settimana. Obiettivo: staccare la spina per una breve parentesi e farlo piacevolmente in compagnia a tavola. Una, due, tre sere e così via; siccome l'appetito viene mangiando (in questo caso, mai proverbio è da considerare più appropriato), ecco che la voglia di stare insieme comincia a suggerire un qualcosa di più impegnato ma anche di più attraente. Gli amici sono cultori della tradizione culinaria locale, ma vogliono studiarla più a fondo e soprattutto si accorgono che è un immenso patrimonio da salvaguardare, da valorizzare e da “immortalare” nero su bianco. La scintilla che ha dato vita all'Accademia Enogastronomica della Valtiberina era già scoccata; oggi è già un fuoco di passione e di dedizione da parte dei suoi soci, fra quelli che vi si dedicano giornalmente e quelli che hanno dato la loro adesione e partecipano attivamente. Una bella realtà, che è solo all'inizio, perché al di là della mera soddisfazione da arrecare al palato c'è voglia di saziarsi anche sotto l'aspetto culturale.

Questo è quanto finora l'Accademia ha fatto. Passiamo a ciò che dovrà fare di qui a fine anno e anche in questo caso c'è un programma senza dubbio nutrito. Ecco gli appuntamenti in base all'ordine cronologico: 25 giugno, "Più 1 Giorno ...che la Notte" al ristorante Castello di Sorci; domenica 6 luglio, "Scarpinata alla Montagna ...e due" con tappa al ristorante "da Vasco"; 23 luglio, "Cena sotto le Stelle", a cura dei cuochi dell'Accademia; 27 agosto, "Cena nel Convento" presso il chiostro del Santuario del Carmine di Anghiari; 24 settembre, "Cipolla e Cipollari" al ristorante "La Balestra" di Sansepolcro; sabato 11 ottobre (iniziativa inedita ma fondamentale nell'attività dell'Accademia), il convegno dal titolo "L'importanza del mangiar bene", nella sala conferenze della biblioteca comunale "Dionisio Roberti" di Sansepolcro; 22 ottobre, "Lo chef presenta ...la scottiglia" al ristorante "Il Coccio" di Sansepolcro; 12 novembre, "La Stincata", a cura dei cuochi dell'Accademia; 26 novembre, "Sapori d'autunno" al ristorante "Il Cerro" di Caprese Michelangelo e infine il 10 dicembre la "Cena degli Auguri", anche quest'anno al ristorante Fiorentino di Sansepolcro. Piccola postilla: il fatto che il 10 dicembre cada di mercoledì - giorno ordinario delle iniziative dell'Accademia - è da considerare in questo caso una pura combinazione, perché per la Cena degli Auguri è stata stabilita la data fissa del 10 dicembre, qualunque sia il giorno della settimana. Ma non è finita: sabato 13 settembre, l'Accademia Enogastronomica della Valtiberina sarà presente con i propri soci in costume alla rievocazione del Mercato di Sant'Egidio, evento al quale l'Associazione Rinascimento nel Borgo vuol restituire coerenza filologica. È poi in corso di redazione il preannunciato volume contenente ricette originarie del posto ma dedicato soprattutto

Presidente Onorario:
Valentina Lodovini

Presidente:
Domenico Gambacci

Vicepresidenti:
Fabrizio Innocenti
Marcello Brizzi

Tesoriere:
Paola Guadagni

Segretario:
Laura Pistolesi

Consiglieri:
Franca Testerini
Nilde Mercati
Sabino Mazzini
Ruggero Foni
Augusto Tocci
Oliviero Pierini
Palmiro Bruschi
Francesco Pittaccio

Consulente storico:
Donatella Zanchi

Sindaci revisori:
Massimo Meozzi
Donatella Corvina
Lucia Doddi

Sindaci supplenti:
Ferrer Vannetti
Stefania Martini

ai percorsi enogastronomici dell'Alta Valle del Tevere tosco-umbra. Ultimo obiettivo, non certo per importanza, è la nuova sede, dal prossimo mese di settembre, l'Accademia potrà contare su un adeguato e prestigioso supporto logistico per riunioni e iniziative proprie nel "cuore" del centro storico di Sansepolcro: i locali sono infatti ubicati all'interno di palazzo Dotti lungo via della Fraternita, una fra le strade in assoluto più antiche della città.



dd




Via Maestri del Lavoro, 8
52037 Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 749847
Fax 0575 749849

www.donatilegnami.it
info@donatilegnami.it

Elezioni europee e amministrative: in quanti Comuni gli elettori si sono regolati alla stessa maniera, ovvero hanno votato secondo la logica dello schieramento? Nella maggioranza dei casi, ciò è avvenuto, ma i dati hanno confermato che in alcune realtà della Valtiberina Toscana l'espressione dei cittadini continua a differire dal tipo di consultazione, al punto tale che se il partito primeggia da una parte (è successo anche con le politiche), poi però non riesce a eleggere un sindaco dello stesso schieramento dall'altra. E non è la prima volta che accade in determinati Comuni. Partiamo dalle Europee; le province di Arezzo e Perugia hanno dato il loro contributo alla vittoria del Partito Democratico; pardon, di Matteo Renzi, perché alla fine il successo è stato soprattutto suo. Se per qualcuno sono stati gli 80 euro garantiti in busta paga a far salire il partito del premier, per altri è stato determinante anche il taglio dato a una campagna elettorale impostata più sui programmi e meno sulle offese all'avversario. A fronte del comunque eccezionale 40,81% su scala nazionale, si collocano il 57,31% del Pd nell'Aretino e il 49,6% nel Perugino. Sotto la media, invece, Movimento 5 Stelle e Forza Italia; rispetto al dato nazionale del 21,15%, i "grillini" sono sotto del 2% in provincia di Perugia e di oltre il 5% in quella di Arezzo; stesso discorso per i seguaci di Silvio Berlusconi,

ELEZIONI NEL SEGNO DEL PD... E NON SOLO!

di Claudio Roselli e Davide Gambacci

oscillanti fra il 13,09% e il 13,8% nel locale, ma sotto di un 3% nel confronto con l'esito nazionale. Impennata storica del Pd sotto l'effetto Renzi e calo per Movimento 5 Stelle e Forza Italia: questa, insomma, la sintesi del voto nelle province di Arezzo e di Perugia. In Valtiberina Toscana, comunque, solo i Comuni di Caprese Michelangelo, Sansepolcro e Anghiari sono andati sopra la percentuale provinciale dei voti dati al Pd, che a Pieve Santo Stefano, Badia Tedalda e Sestino non ha

raggiunto il 50% dei consensi, pur rimanendo il primo partito. Nulla da dire, invece, sul versante umbro, dove il predominio del Pd è stato superiore, a parte il caso di Citerna. Bene San Giustino e la zona di Umbertide, Montone e Pietralunga si conferma un autentico serbatoio di voti. Chiusa pertanto l'analisi globale relativamente alle Europee, entriamo nello specifico dei singoli Comuni, raccolti per appartenenza al comprensorio e con il caso di Bagno di Romagna per l'Alto Savio.

VALTIBERINA TOSCANA - Dal 2009 al 2011 ha avuto un solo Comune su 7 governato dal centrosinistra: quello di Anghiari, grande roccaforte. Sembrò allora una sorta di rivoluzione politica epocale. Poi, anche Sansepolcro è tornato al centrosinistra e il ribaltone di vallata – seppure parziale – si è consumato il 25 maggio con il passaggio al centrosinistra di altre 2 municipalità. Al momento, quindi, il bilancio è il seguente: 4 Comuni nelle mani del centrosinistra, 2 del centrodestra e uno che potremmo ribattezzare "ibrido". Caprese Michelangelo e Sestino sono state le sedi nelle quali il cambio si è materializzato. La sfida capresana fra il farmacista e l'avvocato si è risolta in favore del primo, che ha persino doppiato il secondo. Paolo Fontana è dunque il nuovo sindaco, che riporta il centrosinistra a guidare Caprese dopo 15 anni (l'ultimo era stato Antonio Acquisti), dei quali 10 a conduzione di Daniele Del Morino e cinque di Filippo Betti. Le ultime vicende, vedi la questione della centrale a biomasse poi "sposata" dal candidato sindaco Alberto Rubechi ma anche quella della Co2, non hanno giovato all'amministrazione uscente. Pd e centrosinistra trionfano dunque nel paese natale del Buonarroti, con il partito di Renzi che alle Europee arriva addirittura al 60%. A proposito di Renzi, la famiglia che porta questo cognome ha riconquistato Sestino: dopo il padre Giancarlo, primo cittadino dal 1999 al 2009, ecco il figlio Marco che succede a Elbo Donati, la cui vittoria aveva riportato l'area di centrodestra al governo. La sostanziale "evanescenza" degli ultimi

tempi ha finito con il penalizzare Donati e il suo schieramento. E poi – si sa – quando un sindaco non viene riproposto per il secondo mandato, le conseguenze ricadono inevitabilmente sul suo schieramento, salvo che motivi di ferro non abbiano imposto la diversa scelta del candidato. E con ogni probabilità, Franco Dori ha pagato anche questo. Il centrodestra si conferma a Monterchi e a Pieve Santo Stefano, seppure con i propri distinguo: sono 2 dei soli 5 Comuni dell'Aretino (gli altri 3 sono Bibbiena, Subbiano e Castiglion Fiorentino) nei quali l'egemonia del Pd è stata spezzata. Vediamo allora i singoli casi: a Monterchi, Alfredo Romanelli consuma la propria rivincita su Gabriele Severi a distanza di 15 anni e con un trionfo reso ulteriormente netto dal fatto che stavolta, rispetto al 2009, a essere diviso era proprio il centrodestra. Roberta Zati, che dapprima aveva "accettato" le primarie per poi correre da sola, non è nemmeno entrata in consiglio, ma anche per il Pd monterchiese – autentica "polveriera" – è iniziata una lunga fase di riflessione: il 52,33% ottenuto alle Europee e il 41,25% lasciano capire a chiare note che qualcosa non ha funzionato, specie nella selezione degli individui. Romanelli, tuttavia, tiene a ribadire che la sua è stata la vittoria dell'unica vera lista civica presente, considerando la provenienza "trasversale" delle persone per essa candidate. Una cosa è certa: per vincere, ha pescato voti anche nel centrosinistra. Il capitolo Pieve Santo Stefano rimane ancora particolare: chi continua a imporsi è



**Vendita,
Installazione
e Assistenza
Impianti
GPL METANO
per autotrazione
Ganci traino
e rimorchi**

Piccini Impianti S.r.l.





LOVATO

**Via Senese Aretina, 155
52037 Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 740218
Fax 0575 733639**

www.picciniimpianti.it

sempre l'uomo Albano Bragagni, imprenditore titolare della più importante azienda del paese e figura di indubbio carisma. E di conseguenza, vince lo schieramento suo, indipendentemente dall'area di appartenenza, anche se è inquadrabile nel centrodestra. L'unica differenza rispetto alle passate affermazioni (sei in totale su sette consultazioni) è che il 25 maggio ha letteralmente trionfato, "doppiando" l'avversaria Miriam Pellegrini. Se finora Bragagni non aveva mai raggiunto il 60%, in questo caso lo ha superato, arrivando a sfiorare addirittura il 70%; per

ALTOTEVERE UMBRO - A San Giustino e a Citerna le analisi più interessanti del voto, nonostante il monologo del Partito Democratico anche sull'versante umbro della vallata. Già le primarie del centrosinistra avevano costituito un ottimo test di valutazione politica a San Giustino: netta affermazione di Paolo Fratini e "azzeramento" della linea dell'amministrazione guidata da Fabio Buschi, ma alleanza confermata con Rifondazione Comunista. La voglia di discontinuità all'interno della stessa coalizione è stata premiata dagli elettori, che hanno consacrato Fratini con il 57,3% delle preferenze: un risultato che, proprio per questo motivo, deve essere considerato rilevante. Altra novità: le due donne assessori, Elisa Mancini e Milena Crispoltoni, si sono dimesse da consiglieri, per cui la giunta è composta interamente da esterni; gli altri tre sono il vicesindaco Stefano Veschi, Massimiliano Manfroni e Simone Selvaggi. Per Pier Luigi Leonardi del centrodestra, all'ennesimo tentativo da candidato sindaco, un 27,1% che fa segnare il passo allo schieramento, nonostante Luciana Veschi e il leghista Corrado Belloni fossero in testa alla lista. A San Giustino, dove per la prima volta gli aspiranti alla carica di primo cittadino erano 4, ha gareggiato anche il Movimento 5 Stelle ma con scarso successo: 11,1% dei consensi, sufficiente solo per garantirsi la rappresentanza consiliare con Andrea Taddei. Niente da fare per la lista civica "San Giustino al centro", con candidato sindaco Giovanna Bicchi: un 4,5% che ha solo tolto qualche voto al centrodestra. A Citerna, invece, il centrosinistra ha vinto con il 42,06%, come del resto fece 5 anni fa: Giuliana Falaschi è confermata sindaco per 38 voti di vantaggio su Giuseppe Mauro Della Rina, che aveva tentato di unire socialisti e centrodestra, divisi nel 2009. Della Rina è andato vicino al colpaccio, che in buona parte gli è stato negato dalle 366 preferenze ottenute da Gianluca Cirignoni,

lui e per il suo gruppo parlano i fatti degli ultimi delicati 5 anni, nei quali l'amministrazione ha avviato il processo di risanamento delle casse comunali e nel contempo ottenuto finanziamenti per importanti lavori pubblici. Concludiamo il giro comprensoriale con Badia Tedalda, il Comune definito "ibrido" perché Alberto Santucci - che in provincia continua a essere (seppure per poco, oramai) consigliere di Forza Italia - ha ripreso la poltrona di sindaco alla testa di una lista appoggiata anche dal Pd e dal Psi, oltre che ovviamente dal suo partito. Risultato: ne' il

già consigliere regionale della Lega Nord. Dei 4 aspiranti del 2009, 3 erano rimasti gli stessi e la frattura fra lo schieramento di Della Rina e quello di Cirignoni ha fatto alla fine salire in carrozza la Falaschi. Su quanto avvenuto negli altri Comuni, poco da rimarcare: semmai, a Umbertide il 60,13% del sindaco Marco Locchi, ora eletto come tale dopo l'anno vissuto in sostituzione dell'onorevole Giampiero Giulietti, può stupire se confrontato con le percentuali altissime delle precedenti elezioni, ma non dimentichiamo la presenza della lista civica di Claudio Faloci, secondo con il 18,25%, mentre i "grillini" hanno succhiato voti in misura sostanzialmente limitata con il 14,64% di Valentina Pigliapoco e il centrodestra ha fatto il flop con il 6,98%. Affermazione netta (63,10%) per Mirko Ceci, che inizia il secondo mandato a Pietralunga e addirittura percentuali "bulgare" per due neosindaci eletti: Mirco Rinaldi, l'ex vice di Mariano Tirimagni, raggiunge l'84,95% a Montone e anche Gianluca Moscioni si impone a Lisciano Niccone con il 74,18%.

centrodestra, ne' il centrosinistra riescono a catalogare la situazione di Badia e a dire se si sentono vincitori oppure no in questo Comune. D'altronde, Santucci di Forza Italia è affiancato da due assessori di centrosinistra: Ivano Sensi e Antonio Cominazzi. Vincitore morale è senza dubbio il sindaco uscente, Fabrizio Giovannini: nella sfida contro l'ex alleato di ferro - 15 anni assieme da sindaco e vice l'uno dell'altro con scambio dei ruoli - ha contenuto la sconfitta a 41 voti (341 contro 300) senza alcuno schieramento ufficiale a supporto.

UN SEGNALE DA BAGNO DI ROMAGNA - La prima volta dei tre candidati sindaci nel Comune dell'Alta Valle del Savio si è rivelata storica anche a livello di risultato: il centrosinistra ha vinto ancora, ma si è imposta la frangia degli "scontenti" o di coloro che erano in attrito con la continuità delle precedenti amministrazioni. Sta di fatto che il candidato sindaco ufficiale del centrosinistra, Claudio Valbonesi (assessore nella giunta di Lorenzo Spignoli), aveva denominato la lista "Cambiamo passo", ma alla fine il passo lui lo ha dovuto cedere all'avvocato Marco Baccini della lista civica "Visione comune", che si è imposto con il 43,85% dei consensi davanti al 38,71% di Valbonesi. Mai in partita Giacomo David Camagni, il candidato del centrodestra, che si è fermato al 17,43%. Come si può quindi notare, lo schieramento "ufficiale" del Partito Democratico si è dovuto in qualche caso arrendere alla voglia di cambiamento - di persone ma soprattutto di metodi - manifestata dall'elettorato.



CRESIMA E PRIMA COMUNIONE

di Donatella Zanchi

Nell'appena trascorso mese di maggio, ho avuto modo di assistere, durante la Santa Messa domenicale nella chiesa di San Giuseppe, alla celebrazione delle Prime Comunioni e, notando che i piccoli che si apprestavano a ricevere gli importanti Sacramenti e i loro genitori erano molto emozionati, non ho potuto fare a meno di ricordare quando, in un tempo ormai lontano, toccò a me essere protagonista di eventi così importanti per la comunità cristiana. La Cresima o Confermazione, è il Sacramento con il quale si riceve la pienezza dello Spirito Santo mediante l'imposizione delle mani e l'unzione (crisma) con l'olio sulla fronte ed è amministrata dal vescovo. Questo dono rende saldi e stabili nell'adesione a Cristo e perciò "conferma" la scelta cristiana iniziata con le promesse battesimali, fatte a nome dei neonati, dai genitori e dai padrini. La storia racconta che, in tempi antichi, il cresimando doveva porre il proprio piede sul piede destro del padrino, guida e sostegno nel percorso cristiano del figlioccio. Tale rito venne poi sostituito dal contatto della mano destra del padrino sulla spalla destra del cresimando. Un sacerdote mi ha spiegato che prima del Concilio Vaticano II, i cui lavori terminarono

sotto il Pontificato di Papa Paolo VI nel 1965, la Cresima veniva impartita prima della Comunione, ma i padri conciliari la ritennero un sacramento troppo importante per essere capito da bambini, la cui età andava dai sei ai nove anni, pertanto stabilirono di anteporle la Comunione. In realtà, alcune persone che ricevettero entrambi i sacramenti prima, durante e dopo la seconda guerra mondiale, mi hanno raccontato che non tutti seguivano le stesse regole: c'era chi faceva Cresima e Comunione nello stesso giorno, chi era costretto ad aspettare che fratelli e sorelle crescessero di un anno o due per fare un'unica festa e un'unica spesa, chi doveva adattarsi alla disponibilità del vescovo, specialmente se viveva nelle frazioni e chi doveva seguire le indicazioni della Diocesi. Anche in tempi di scarse possibilità economiche i genitori, pur cercando di limitare le spese, si impegnavano molto affinché ai figli non mancasse nulla in occasione delle cerimonie fondamentali per la crescita di ogni cattolico cristiano. Racconta Aurora Ruggeri, classe 1936, che ricevette nello stesso giorno la Comunione durante la prima Messa, nella chiesa di San Lorenzo presso l'orfanatrofio Schianteschi e la Cresima, in tarda mattinata nella cappella privata del Vescovo, monsignor Pompeo Ghezzi, al primo piano del Vescovado. Era il 30 aprile del 1944 e la bambina, come risulta scritto sul biglietto ricordo dell'evento, dedicò pensieri e preghiere ai parenti e, soprattutto al padre Ruggero, ancora prigioniero, dopo aver combattuto nella guerra d'Africa. La madre Assuntina, affinché la sua unica figlia ricordasse con gioia e serenità quel giorno speciale, le fece



Aurora Ruggeri Foni, 30 aprile 1944

cucire un bel vestito e le fece fare, su misura, un paio di scarpe di stoffa, trattate con un impasto di cera in maniera che sembrassero di pelle ma, purtroppo, destinate a durare un solo giorno. Insieme a lei ci furono bambine che indossarono vestiti fatti utilizzando stoffa di lenzuola o pezzi di vecchie tende scampate alla distruzione della guerra o camicie da notte riadattate, facenti parte di poveri corredi riposti nei bauli delle mamme e delle nonne. Una domenica di maggio, nella prima metà degli anni '60, in una Cattedrale gremita di persone, anche io mi apprestai a diventare soldato di Cristo. Pallidi per l'emozione, sotto lo sguardo commosso dei nostri genitori, rassicurati dalla vicinanza delle nostre madrine e padrini, noi bambini eravamo in tanti ad attendere che il vescovo Domenico Bornigia ungesse la nostra fronte. In verità, qualcuno di noi temeva che, invece dell'olio, il vescovo ci avrebbe piantato un chiodo in fronte, così come amici e conoscenti ci avevano detto, rovinandoci in parte i giorni dell'attesa di quell'evento irripetibile. La nota più bella per tutti era il ricevere regali da parte di parenti e amici che, in genere, si presentavano a casa delle bambine con catenine, braccialetti, orecchini e libretti di preghiere con annesso rosario o anellini con pietre colorate. Per i maschietti, i regali erano il tipico anello d'oro detto a scudo e il tanto atteso orologio e i mai usati gemelli. A tutti arrivava la non desiderata penna stilografica e il tanto atteso "n zochè", oggetto misterioso promesso per mesi dalla vicina di casa che,



Maggio - primi anni '60 - Comunioni in Cattedrale

si rivelava quasi sempre una deludente stupidaggine. L'abito bianco in pizzo di organza che indossai io era quello che cinque anni prima era stato cucito per mia cugina ed era semplice, ma bellissimo. La mia mamma, facendo molti sacrifici, mi comprò un'acconciatura tempestata di perline, i guanti, la borsetta di seta, le scarpe e un mazzolino di profumate gardenie bianche. Le mie compagne e io, immerse nel più austero raccoglimento nell'atmosfera solenne del maestoso luogo di culto, ci sentivamo come principesse protagoniste di una fiaba straordinaria. Alcune, in verità pochissime, per ostentare la loro condizione di benestanti, facevano sfoggio di vestiti pieni di fronzoli, di braccialetti con ciondoli tintinnanti, di catenine con medaglie che si impigliavano su spille posizionate in pieno petto, di anelli forzatamente indossati sopra i guanti su dita grassottelle e lanciavano sguardi con aria altezzosa. Lo stesso abbigliamento opulento sfoggiavano le relative mamme, che non trascuravano di mettere in mostra collane, orologi e anelli grossi come quello del vescovo. Dopo aver respirato per ore un'aria resa pesante dal profumo dei fiori, dal fumo delle candele, e dai vari odori umani, ricevuti olio e schiaffetto dal vescovo e il saluto affettuoso del nostro amato catechista Don Giovanni Panichi, arciprete del Duomo, esausti tornammo tutti a casa per il pranzo con i parenti. Alcuni bambini andarono con le famiglie a mangiare al ristorante. L'anno in cui frequentavo la quinta elementare, dopo una seria preparazione e la prima confessione, mi preparai a ricevere la Comunione. Anche in quell'occasione, le raccomandazioni e lo spargimento di terrore furono notevoli: era rigorosamente obbligatorio osservare il digiuno dalla mezzanotte in poi; non si doveva masticare la sacra ostia, altrimenti saremmo finiti tutti all'inferno a bruciare per l'eternità; non si dovevano fare peccati di alcun tipo, nemmeno quelli ritenuti veniali, altrimenti l'ostia ci avrebbe bruciato la lingua e così via dicendo. Noi piccoli ci credevamo e arrivammo al gran giorno senza aver detto nemmeno una bugia, senza aver dato brutte risposte e, soprattutto, a stomaco vuoto da almeno dodici ore che, per il protrarsi della Messa solenne e dell'omelia interminabile, arrivarono a quattordici. Ricordo che la mia amica Franca, sbianca come il vestito che indossava, a un certo momento cadde in terra svenuta, creando un momento di panico.

La suora che subito si avvicinò per soccorrerla dette la colpa all'emozione, contraddetta immediatamente dal grande

e grosso babbo della bambina che attribui la responsabilità al sacerdote, dicendo che si era dilungato un po' troppo. "Sti citti son digiuni da iersera... a momenti 'nne stan più ritti..el prete ha voglia de chiacchjarè...me facete el piacere de digni de falla finita sennò piglio la mi' citta e la porto a chèsa... porca..." Si fermò in tempo, Franca riprese i sensi e la cerimonia

nel giardino interno e un ottimo pranzo alla presenza di ospiti illustri e di tutto il corpo educativo ma, talvolta, gli occhi delle festeggiate - pensando agli affetti familiari lontani - si riempivano di nostalgiche lacrime. Oggi tutto si svolge in maniera un po' diversa rispetto a tanti anni fa, ma - anche se cambiano le regole - le emozioni rimangono le stesse. Almeno spero!



1976 - Comunione nella Chiesa del Collegio Regina Elena. A sinistra: 2° della seconda fila, la rettrice Anita Chersi Casini. A destra: 1° della seconda fila, vice rettrice Anna Macchiati

si concluse senza altri intoppi. Seguì una ricca colazione a base di biscotti e cioccolata calda preparata dalle suore delle Maestre Pie che noi bambini apprezzammo molto. Il giorno del Corpus Domini, per partecipare alla tradizionale processione, indossammo di nuovo il vestito della Comunione che, questa volta, era lungo, di piquet bianco e uguale per tutte. L'acconciatura era quella già usata per la Cresima a cui la modista Lidia Castagni, la ricamatrice "Caterina de piazza" e altre sarte avevano apportato necessarie modifiche e aggiunto il velo di tulle. I maschi, invece, indossavano pantaloni corti fino al ginocchio con giacchetta annessa, di color grigio perla o blu, camicia bianca e cravattino, come i manichini che sorridevano impalati nelle vetrine dei negozi di abbigliamento "Tre Erre", "Tessilmoda", "Ida e Gino Massi." A conclusione dell'emozionante cammino necessario alla nostra crescita di cattolici cristiani, ci sentimmo tutti più grandi. Presso il collegio femminile "Regina Elena", le convittrici presenti ricevevano la Cresima e la Prima Comunione nella Chiesa privata dell'istituto alla presenza del vescovo e del cappellano interno, Don Luigi Boninsegni. Alle celebrazioni liturgiche, seguivano una ricca colazione

Del Morino®
dal 1875

affidabilità

qualità

servizio

PRODOTTO IN ITALIA

www.del-morino.it
Tel. 0039 0575 791059 Mail. info@del-morino.it

VALDAGNETO: CASE SCOMPARSE SENZA TRACCIA NEL FITTO DELLA BOSCAGLIA

di Francesco Crociani



Veduta della villa di Valdagneto

VALDAGNETO (Bagno di Romagna)

- Percorrendo quattro chilometri di strada provinciale 3 bis, da San Piero in Bagno in direzione di Cesena, si svolta a sinistra percorrendo una strada stretta e in salita in mezzo alla campagna; dopo tre chilometri si arriva nella frazione di Vessa, per continuare ancora sei chilometri - dei quali gli ultimi quattro completamente sterrati - e giungere nella valle di Valdagneto, presso la frazione di Saiaccio. Si nota subito il dolore dello spopolamento, uno di quei nuclei rimasti disabitati e abbandonati dell'Emilia Romagna. Un mucchio di macerie sparse tra la vegetazione e sconosciute alla gente. Tutto è avvolto nel più profondo silenzio, stretto in un canalone in mezzo a due montagne: il Monte Mescolino e il Monte Facciano a quota 900 metri circa, nel Comune di Bagno di Romagna. Arrivati nella località, si cammina a piedi per i sentieri tra spini ed erbacce; si scende lungo il fosso e si attraversa il torrente per risalire dalla parte opposta: qui è possibile osservare ancora in piedi le antiche mura in pietra. La località è impervia, poco accessibile e divisa in tre "mini borgate": Castello di Valdagneto, difficilmente raggiungibile; Villa di Valdagneto e, a pochi passi, i resti della vecchia scuola elementare. Il piccolo borgo si trova in mezzo a due fossi, quello delle Casatine e quello della Casella, per congiungersi più a valle al fosso centrale di Valdagneto; dall'altra parte, la Chiesa e il cimitero sono completamente scomparsi. La prima notizia

dell'esistenza del castello è datata 1220, quale posto doganale tra il Granducato di Toscana e lo Stato Pontificio. Dell'antica struttura sono ben visibili le fondazioni sulle quali si trovano i resti di quattro piccole costruzioni con camini in pietra, un edificio con muro tondeggiante e diverse cantine. Poco distante si ammirano i ruderi di due interessanti costruzioni, il "Castello" e la "Villa". Il Castello, del quale abbiamo la prima notizia certa nel 1220, è ubicato in vetta a un monte con un forte dislivello rispetto al luogo in cui è ubicata la chiesa, sebbene molto vicino in linea d'aria. La campana del 1354, molto importante, è ora nel Museo di Sarsina ed è stata portata via il 2 ottobre 1962. Dell'edificio si ha notizia che dal 1182 è menzionato come chiesa battesimale. Nel resoconto della visita pastorale del 1607, si legge che il parroco e i parrocchiani chiedono al vescovo di poter rimpicciolire la loro chiesa, un po' troppo ampia, per ricavarne l'abitazione riservata al parroco: in quel periodo, vi erano 13 famiglie e 66 abitanti, mentre è stato completamente raso al suolo l'oratorio dedicato a San Cristoforo. L'altro caseggiato, Villa di Valdagneto, si trova in discreto stato di conservazione, di grandi dimensioni e formato da più costruzioni unite tra loro da due grandi ingressi. In uno di questi è collocato un ampio forno con a lato due porta pani coperti da una tettoia ancora in buono stato, a dimostrazione della presenza di tanti abitanti nell'edificio. L'architrave è il

pezzo più interessante; in esso è ben visibile la data 1616, insieme a diverse iscrizioni e simboli di difficile decifrazione davvero molto singolari; le opere, oggi, sono purtroppo in preda al degrado e all'incuria. Nel secolo scorso, la campagna era diventata un luogo da cui fuggire perché il lavoro era duro e con scarsi risultati; grandi i disagi e un'eccessiva fatica, con il conseguente abbandono dei campi e dei poderi che per millenni erano l'unico sostentamento delle generazioni che ci hanno preceduto. In valle la vita era dura, fatta di fatica e di sudore; la coltivazione nei campi era scarsa e per sopravvivere si prestava la manodopera ad altri. La gente si spostava poco e solo per necessità. Sotto, a poca distanza ma con grande dislivello, il mulino di Valdilata utilizzato dalla popolazione per la macinatura del grano: la gente caricava la balla contenente il grano sopra il proprio mulo e raggiungeva la località a piedi. A volte, capitava di rimanere in attesa intere giornate prima che arrivasse il proprio turno. In estate, i tempi si prolungavano per la scarsità di acqua nel torrente e si doveva attendere qualche temporale che alimentasse il bottaccio prima di procedere. I Valdagnetini non hanno mai conosciuto l'avvento dell'energia elettrica, né l'acqua nelle case. Nessuno è in grado di dire come facevano a dar luce alle proprie stanze: l'unica illuminazione possibile era quella dei lumi a carburo o a petrolio; nelle immediate vicinanze non erano presenti spacci o botteghe per acquistare i prodotti e si pensa che la maggior parte della popolazione vivesse al buio.



Vittorio Boattini, il narratore

QUELLE PERSONE CHE RICORDANO VALDAGNETO ANCHE IN "FIORE"

Alla fine degli anni '70 del secolo scorso, Valdagneto fu invasa da una comunità di giovani sconosciuti alla popolazione che volevano dissodare i campi lasciati incolti da decenni. La questione creò una sorta di stupore tra i residenti: nessuno capiva in quale modo potessero essere utilizzati i terreni occupati. Trascorsi alcuni anni - siamo nei primi anni '80 - tutto finì: la comunità andò via senza lasciare traccia di sé e con loro scomparvero i numerosi giovani che venivano e chiedevano di lavorare nella comunità, lasciando alle spalle i dubbi e le perplessità tra la popolazione del posto. Ancora oggi, la gente ricorda i tanti giovani percorrere le strade della frazione e bussare alla propria porta a qualsiasi ora del giorno e della notte per chiedere informazioni sulla località da raggiungere. "Nella valle di Valdagneto succedevano fatti strani che ancora oggi mettono paura - così racconta Vittorio Boattini, narratore locale - e dopo lo spopolamento la valle è sopravvissuta alla memoria per i suoi racconti. La festa annuale di Valdagneto, che si svolgeva nel mese di settembre, è ricordata come la giornata della "resa dei conti": tutte le beghe, le liti tra conoscenti, amici e parenti venivano discusse in quella giornata. Le mischie e i tafferugli erano di casa - continua Boattini - e in alcuni casi i battibecchi andavano avanti per ore, qualche rissa degenerava fino a scapparci il morto. I litigi che non erano risolti nel giorno della festa erano rimandati all'anno successivo". E ancora: "Era il primo decennio del secolo scorso - spiega Elvio Fabbri detto "Foin" - mio nonno è nato e vissuto a Valdagneto e anche lui partecipava alla festa annuale di settembre. Purtroppo, una di quelle ricorrenze fu triste a causa di una vivace discussione tra uomini: dopo un'accesa lite in mezzo ai campi di granturco - continua



L'ampio e antico forno della villa di Valdagneto

- un gruppo di persone cominciarono a darsela di santa ragione finché un individuo cadde a terra e morì in un lago di sangue. Certo, quello che dico fa venire i brividi - spiega di nuovo Foin - e quando vedi una persona morire davanti agli occhi senza farci nulla ci rimane male, ma non è finita. Passarono alcuni mesi: una mattina d'inverno, il nonno fu invitato dal fattore del podere - conosciuto come "il signor de Firenze", personaggio che faceva il bello e il brutto tempo - a sostenere una testimonianza in tribunale a Bagno di Romagna in favore dell'assassino. Il vecchio signore, degna persona con sani principi, rispose subito con tono a tale richiesta, mettendo in guardia il fattore e dicendo che in tribunale ci si sarebbe dovuti andare per dire la verità e non quello che esigevo. Un anno dopo, il fattore e le persone che lo accompagnavano bussarono alla porta di casa del nonno, con la richiesta di lasciare il podere perché di lui non avevano più bisogno". E poi, ecco la testimonianza a livello istituzionale: "Gli

abitanti della valle di Valdagneto hanno dovuto fare i conti con il progresso - spiega Pierluigi Battistini, assessore alle Attività Produttive della passata legislatura - il territorio è grande, in parte arido, pieno di calanchi e per spostarsi da una casa all'altra non esistono nemmeno i sentieri; ci si muove in mezzo alla sterpaglia senza nessun punto di riferimento. Finita la seconda guerra mondiale - continua - la gente iniziò a migrare lungo la valle del Savio senza far ritorno alle proprie case, le terre furono lasciate incolte e abbandonate, ostacolate anche dalla morfologia del territorio. Il lavoro dell'agricoltura fu abbandonato in fretta, le industrie iniziarono ad assumere persone da impiegare nei propri stabilimenti e i redditi percepiti erano molto più alti di quelli provenienti dal lavoro della terra. Mancava l'acqua nelle abitazioni e non c'era la luce nelle case, le strade erano mulattiere percorribili solo a piedi o con i muli: non esistevano servizi di alcun genere. Quando arrivò il boom economico degli anni '60, la vallata era già vuota - conclude Battistini - e un nuovo modo di vivere stava per entrare nelle case: servivano altre fonti di sostegno per far fronte alle nuove esigenze, ogni famiglia iniziava ad acquistare la prima automobile e i primi elettrodomestici. Abitare a Valdagneto, luogo impervio e ostile, significava rinunciare a tutto questo: meglio andare in città, dove le comodità e il cosiddetto benessere erano a portata di mano. Questo cambiamento così frettoloso portò la gente di Valdagneto ad andare via. Di un mondo contadino passato, scandito dai ritmi della vita, quel che rimane oggi è il silenzio. Restano le chiese, le abitazioni con i camini freddi da decenni e gli oggetti intrappolati tra le macerie; siamo testimoni di una distruzione che è impossibile recuperare: le tradizioni locali muoiono con gli ultimi vecchi depositari dell'antica cultura rurale".



Il castello di Valdagneto, anticamente porto di dogana

Siamo in Valtiberina Toscana, esattamente nel territorio comunale di Sansepolcro. Fra le numerose attrazioni storiche che appartengono a questa valle si contano opere d'arte, monasteri, eremi e castelli di assoluto pregio. E c'è anche il rudere di quello che venne chiamato Castello di Montedoglio.

COSTRUIRE SULLA ROCCIA

Con il passare dei secoli, gli edifici possono subire danni e anche il deterioramento delle proprie mura. Anche l'ambiente naturale nelle varie ere muta e ciclicamente si ripete, come le stagioni all'interno di un anno. Tutto questo può sembrare "non affine" con il tema storico del Castello di Montedoglio, ma così non è. Come molti di noi sapranno, in passato si costruivano le principali strutture di "comando" nei luoghi topograficamente più elevati che si potesse raggiungere. Lo scopo, ovviamente, era quello di dominare i possedimenti sottostanti e di difendersi dai possibili invasori. Con le tecnologie moderne, possiamo solamente immaginare cosa volesse dire "costruire", trasportando pietre lungo sentieri di collina e montagna. Montedoglio sorge su rocce ofiolitiche appartenenti all'Unità Ofiolitica dei Monti Rognosi. Per la precisione, siamo in corrispondenza di peridotiti serpentizzate, termine molto complesso che si riferisce a rocce metamorfiche, ovvero che hanno subito forti stress di pressione e temperatura. Al primo aspetto sono di color blu-verde e non favoriscono molto facilmente la vita vegetale. Le conifere sembrano adattarsi bene e infatti popolano questa parte di vallata che differisce molto dai numerosi boschi di latifoglie che si trovano lì vicino. Sempre sulle rocce ofiolitiche, situata in uno dei versanti di Montedoglio, si trova un'area di cava ormai dismessa che appunto vedeva l'estrazione della scura roccia, lì presente.



Il Castello di Montedoglio in una foto degli anni '20



I ruderi del Castello di Montedoglio

CASTELLO DI MONTEDOGLIO

a cura del dottor Stefano Farinelli

L'aver edificato su queste rupi rende il tutto più affascinante e manifesta uno stretto legame con l'ambiente naturale.

STORIA

"MONTE D'OGGIO, MONTEDOGLIO, già MONTE D'ORO (Mons Auri) nella Val Tiberina. - Castello con chiesa parrocchiale (San Martino), filiale della pieve di Micciano, nella Comunità Giurisdizione e circa 4 miglia toscane a ponente-maestrale di Sansepolcro, testé d'Anghiari, Diocesi e Compartimento di Arezzo. La rocca situata sul poggio di Montedoglio fu denominata Castiglione di Fatalbecco; ne sia improbabile che, dall'aspetto metallico color di bronzo del gabbro diallagico, esistente in questo poggio sulla sinistra del Tevere, fosse dato al medesimo il nome di Monte d'Oro. È certo, peraltro, che per molti secoli Montedoglio fu capoluogo di contea, toccato da primo a un ramo dei nobili di Caprese, d'Anghiari, di Galbino e Montauto, più tardi occupato dai Tarlati, poi pervenuto negli Schianteschi di Sansepolcro, finché all'estinzione di questi ultimi il Castello di Montedoglio con il suo distretto fu riunito al Granducato. Uno dei più antichi dinasti di Montedoglio fu quel Ranieri di Galbino di Montedoglio del secolo XI, indicato agli Articolo Anghiari Caprese Michelangelo e Micciano di Val Tiberina. Gli ultimi signori della prima stirpe dei dinasti di Montedoglio sembra che fossero i conti Pier Noferi, figlio di Giovanni del C. Giovacchino e Prinzivalle, nato dal C. Guido; il primo de' quali nel 1423, per testamento del conte

Giovacchino di lui avo, fu lasciato erede della contea di Montedoglio insieme con l'intero pregante di Lisabetta restata vedova del G. Giovanni figliuolo del testatore, con che i nominati eredi fossero stati sotto la tutela della Rep. fior. - (AMMIR. loc. cit. Lib. XVI)."

Da il Dizionario Geografico Fisico della Toscana di Emanuele Repetti

COSA È RIMASTO E COSA È CAMBIATO NEL TEMPO

In relazione agli elementi che sono rimasti più o meno tali con il passare del tempo, si ritrova la strada di accesso all'edificio storico. Al momento, probabilmente, il sentiero è di proprietà privata. Esso inizia poco dopo aver oltrepassato la chiesa di San Martino a Gragnano di Sansepolcro; nascosto fra gli alberi, si inerpica sulla collina caratterizzato dalle pietre ofiolitiche incastonate qua e là. Per quanto riguarda il lato che ha subito i maggiori cambiamenti, ci si riferisce alla struttura vera e propria del castello. Purtroppo, al momento non la si può ammirare per intero, perché - in seguito a danneggiamenti risalenti alla Seconda Guerra Mondiale - la maggior parte delle sue componenti è stata rasa al suolo. Rimane in piedi una parte di torre, che ancora sovrasta quello che attualmente è l'invaso artificiale di Montedoglio. Un vero peccato per la Valtiberina, che probabilmente ne avrebbe fatto uno dei "fiori all'occhiello" dell'offerta turistica locale.



LA PAROLA D'ORDINE È “Book in Progress”

di Silvia Bragagni

Una frontiera nuova nell'impostazione dell'attività didattica: si chiama “Book in progress” ed esce senza dubbio dal tradizionale. Per la prima volta, infatti, si parla di libri di testo scritti dai docenti in una rete nazionale sempre più ampia. D'altronde, se questo deve essere un sistema più efficace per favorire l'apprendimento, ben venga; potrà sembrare una visione “machiavellica”, ma evidentemente risultati e apprezzamenti non mancano. Perché ricorrere a terminologie più sofisticate quando gli stessi concetti possono essere meglio assimilati con un linguaggio più semplice? Il mondo di oggi insegna poi che lavorare in rete è diventato un meccanismo normale. E allora? Dentro anche l'istituto professionale di Pieve Santo Stefano, conosciuto e particolare in tutta Italia per il tipo di preparazione che fornisce.

Una novità importante attende l'Istituto Alberto Maria Camaiti di Pieve Santo Stefano: a partire dall'anno scolastico 2014/2015, infatti, sarà attivo in via sperimentale “Book in progress”. Si tratta di un nuovo modello di didattica che è stato approvato recentemente dal Ministero dell'Istruzione (Miur) e che piano piano si sta estendendo nelle scuole italiane di ogni ordine e grado. Ma di che cosa si tratta per l'esattezza? D'ora in avanti, i libri di testo potranno essere redatti e stampati direttamente dai docenti durante le attività curriculari e condivisi in rete su una piattaforma consultabile e disponibile su tutte le scuole d'Italia (www.bookinprogress.it). Una circolare del Miur del 19 marzo scorso, infatti, fa esplicitamente riferimento alla possibilità della “realizzazione diretta di materiale didattico generale” da parte dei docenti e degli studenti: il provvedimento fa riferimento alla legge n. 128/2013, che chiarisce la non obbligatorietà dell'adozione dei libri di testo da parte dei colleghi dei

docenti. “Book in Progress”, a oggi, coinvolge nella scrittura 800 docenti della rete nazionale con capofila l'Itis Majorana di Brindisi. Nel 2009, il dirigente di questo istituto pugliese, il professor Salvatore Giuliano, di ritorno da una missione al Mit di Boston, disse ai suoi colleghi: “I libri di testo scriviamoli (e stampiamoli) noi”. Con i soldi risparmiati, le famiglie diedero ai figli un computer. Quella di Pieve Santo Stefano è una delle quattordici realtà scolastiche della Toscana che hanno aderito; si tratta comunque della prima in Provincia di Arezzo. “Il materiale didattico coerente con la programmazione curriculare della nostra scuola sarà fornito dai docenti - spiega il dirigente scolastico, il professor Fabrizio Gai - i quali potranno progettare materiali, esercizi, interazioni, filmati ed esperienze per contribuire a far sentire lo studente parte attiva del processo di apprendimento. Ma l'obiettivo primario per il quale abbiamo aderito a questa iniziativa, seppure in via sperimentale, è quello di alleviare il “caro libri” e dunque, i costi a carico della famiglie in questi tempi di crisi. È stato infatti preventivato un risparmio di circa 300 euro rispetto al piano spese sulla dotazione libraria previsto dal Ministero della Pubblica Istruzione; in più, sarà ridotto lo spreco di carta. Da settembre partiremo con le classi prime del professionale, del tecnico e dell'alberghiero con i docenti delle materie letterarie e scientifiche, mentre dal 2015 questo sistema verrà adottato anche alle scuole medie”. I materiali, prodotti dai docenti per i propri studenti, si caratterizzano per l'accessibilità del linguaggio e per la facilità nell'aggiornamento, realizzabile a seconda di specifiche esigenze delle classi o del singolo alunno. Nati come testi cartacei, si possono trasformare anche in prodotti multimediali, assumendo un formato

digitale interattivo che ben si integra con il processo di digitalizzazione della scuola nel suo complesso. Dunque, un apprendimento più efficace attraverso strumenti tecnologici utilizzati con consapevolezza. La realtà scolastica di Pieve Santo Stefano, quindi, partecipa in prima fila a questo cambiamento epocale, cercando di adeguarsi criticamente ai nuovi strumenti che la tecnologia ci offre, utilizzando allo stesso tempo le proprie specifiche potenzialità e optando per un nuovo modo di fare didattica.

**GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO**

SALUMIFICIO

VALTIBERINO

PROSCIUTTIFICIO

LA
BADIA

SALUMIFICIO

Dolce
Norcineria
Cannelli

SALUMIFICIO UMBRO


PROSCIUTTIFICIO

VALTIBERINO

www.valtiberino.com

Record di giovani senza lavoro: anche questa è Italia

di Domenico Gambacci

I dati che ha recentemente reso noti l'Istat, relativi all'occupazione in Italia, non ci fanno certo dormire sonni tranquilli. Il tasso di disoccupazione, nel primo trimestre del 2014, ha raggiunto il 13,6%, con 0,8 punti percentuali in più rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Si tratta del valore più alto dal 1977 e, se questo ancora non bastasse per farci preoccupare, cresce anche la disoccupazione dei giovani tra i 15 e i 24 anni, arrivata alla percentuale record del 46%. Il numero delle persone senza una occupazione è arrivato 3,5 milioni, in aumento di 212000 su base annua. Il numero degli occupati, in Italia, è calato ad aprile dello 0,3% rispetto a marzo, pari a 68000 persone. Su base annua, abbiamo perso 181000 posti di lavoro. Il tasso di disoccupazione tocca il suo picco nel sud del nostro Paese, dove vola al 21,7% nel primo trimestre del 2014. Se poi analizziamo la disoccupazione giovanile, in quest'area raggiungiamo il 60,9% nella categoria delle persone in età compresa fra i 15 e i 24 anni. Secondo l'Istat, nel primo trimestre del 2014 le persone che vogliono lavorare, ma che non cercano l'impiego perché ritengono di non trovarlo e oramai sono talmente scoraggiate al punto tale da rinunciare a cercarlo, sono circa 2 milioni. L'unica forma di lavoro che cresce è il tempo parziale, con oltre 4 milioni di persone impiegate a orario ridotto, come non accadeva dal 1993, cioè da quando è partita la rilevazione. Ma è tutto merito del part time 'involontario', accettato in mancanza di lavoro a tempo pieno. Alla luce di tali ennesime prove del fallimento delle politiche degli ultimi anni che hanno tutelato un'economia fatta di fumo perché rivolta alle banche e ai poteri finanziari, rivolgiamo un appello al governo ad avviare immediatamente misure strutturali per il lavoro e per rilanciare l'economia. Le riforme devono essere fatte subito, nei prossimi mesi, altrimenti la possibilità di ripartire e di creare lavoro per i giovani rimarrà solo una illusione.



BONUS MOBILI E DETRAZIONI FISCALI PER RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA E RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA

Il chiarimento più interessante fornito dalle Entrate riguarda il diritto al "bonus mobili" per determinati lavori che, per loro natura, si pongono a metà tra interventi di ristrutturazione e di riqualificazione (indicati alla lettera h,

comma 1, articolo 16 bis Tuir): si tratta di opere di manutenzione straordinaria, finalizzate al risparmio energetico (detrazione al 50%), effettuate su singole unità immobiliari con particolare riguardo all'installazione di impianti a fonti rinnovabili

di energia, realizzabili anche in assenza di opere edilizie, acquisendo idonea attestazione del conseguimento di risparmi energetici. Richiamando la norma originaria, la nuova circolare specifica che rientrano in questi lavori gli interventi effettuati su

impianti tecnologici diretti a sostituire componenti essenziali con altri che consentono di ottenere risparmi energetici rispetto alla situazione preesistente.

- Si ha diritto alla detrazione Irpef del 50% se il contribuente esegue lavori di manutenzione straordinaria e ristrutturazione edilizia su singoli appartamenti, con la clausola che i lavori di manutenzione ordinaria su singoli appartamenti (esempio: tinteggiatura pareti e soffitti, sostituzione pavimenti e infissi esterni, rifacimento intonaci interni) non danno diritto al bonus.
- Su parti comuni di edifici residenziali, invece, si ha diritto al bonus sia per la manutenzione ordinaria che per quella straordinaria, oltre che per il restauro e il risanamento conservativo e per la ristrutturazione edilizia, mentre restano fuori gli interventi di realizzazione di posti auto o box pertinenziali.
- Si ha diritto al bonus per la ricostruzione o il ripristino di un immobile danneggiato da eventi calamitosi se è stato dichiarato lo stato di emergenza, nonché per il restauro, il risanamento conservativo e la ristrutturazione edilizia riguardanti interi fabbricati, se gli interventi sono eseguiti da imprese di costruzione.

Per la fruizione del bonus, l'acquisto di mobili e arredi deve essere sostenuto con bonifici bancari o postali con ritenuta del 4% e con indicazione di causale del versamento, codice fiscale del beneficiario del bonus e partita Iva o codice fiscale del soggetto a favore del quale è effettuato il bonifico (il pagamento può anche essere effettuato carte di credito ma non con assegni o contanti). Una volta effettuato il pagamento, devono essere conservate le ricevute dei bonifici; le ricevute di avvenuta transazione per i pagamenti mediante carte di credito o di debito; le fatture di acquisto dei beni con l'indicazione della natura, della qualità e della quantità dei beni e servizi acquisiti. N.B.: è equivalente alla fattura lo scontrino che riporta il codice fiscale dell'acquirente, assieme all'indicazione della natura, della qualità e della quantità dei beni acquistati. Anche se lo scontrino non riporta il codice fiscale dell'acquirente, permette comunque la fruizione della detrazione se indica la natura, la qualità e la quantità dei beni acquistati. Se si rispettano le disposizioni di legge su oggetto, importo detraibile e modalità di pagamento, il bonus è fruibile

anche per l'acquisto di mobili e grandi elettrodomestici all'estero. Se il pagamento è effettuato con bonifico, la ritenuta d'acconto al 4% deve essere operata anche sulle somme accreditate su conti in Italia di soggetti non residenti, che devono poi scomputare la ritenuta subito dall'imposta eventualmente dovuta per i redditi prodotti in Italia o recuperare il prelievo mediante istanza di rimborso. Se il destinatario è un "non residente" senza conto in Italia, il pagamento dovrà avvenire con bonifico internazionale, postale o bancario, con indicati codice fiscale del beneficiario della detrazione; causale del versamento; codice identificativo analogo al numero di partita Iva o codice fiscale del soggetto a favore del quale il bonifico è effettuato. La detrazione per le ristrutturazioni compete a chi ha sostenuto la spesa per cui, in caso di comproprietari, se fatture e bonifico sono intestati solo a un proprietario ma la spesa è stata sostenuta da entrambi, l'agevolazione spetta anche all'altro, purché nella fattura/bonifico sia indicata la percentuale di spesa sostenuta da entrambi: tale annotazione deve essere apposta fin dal primo anno di fruizione della detrazione e non può essere modificata negli anni successivi. Nel caso dei lavori effettuati su parti comuni – anche nel caso dei cosiddetti "condomini minimi" (fino a otto condòmini) non tenuti a nominare un amministratore – per fruire della detrazione è necessario richiedere l'attribuzione del codice fiscale, da riportare nei bonifici con cui sono pagate le spese: sia quello del condominio sia quello del condòmino che effettua il pagamento. Le spese per interventi di ristrutturazione possono essere pagate anche da una finanziaria al soggetto fornitore con bonifico bancario o postale

(con ritenuta del 4%), purché nel bonifico risultino: causale del versamento, codice fiscale del soggetto per conto del quale è eseguito il pagamento, partita Iva del soggetto a favore del quale il bonifico è effettuato. Se vi sono errori nel bonifico bancario o postale, perché viene riportata una causale che indica i riferimenti normativi della detrazione per la riqualificazione energetica degli edifici in luogo di quella per gli interventi di recupero del patrimonio edilizio e viceversa, si riconosce comunque la detrazione, purché non si pregiudichi l'applicazione della ritenuta d'acconto del 4%. La realizzazione di autorimesse o posti auto pertinenziali, anche a proprietà comune, è ammessa alla detrazione per ristrutturazione edilizia. Se il box è di proprietà di un solo coniuge ne fruisce anche quello convivente, anche se le spese sono carico del primo, a meno che non si attesti in fattura che le spese siano state sostenute ed effettivamente rimaste a carico del coniuge proprietario. All'amministrazione finanziaria si chiede se sono detraibili le spese sostenute da imprese individuali e società, che svolgono attività di installazione di caldaie o infissi con i requisiti per il risparmio energetico (detrazione 65%), per l'installazione di detti impianti negli immobili strumentali presso i quali viene svolta l'attività. Sul punto, l'attuale normativa non prevede ostacoli al riconoscimento della detrazione per le spese sostenute da tali società come ad esempio i materiali acquistati o prelevati dal magazzino quando l'acquisto di tali materiali non sia stato effettuato in modo specifico per la realizzazione dell'intervento, la mano d'opera diretta, i costi industriali imputabili all'intervento.



Utilità di enti, agenzie ed altri uffici

In difesa della Camera di Commercio

a cura del dottor Alessandro Ruzzi

Il presidente del consiglio Renzi ha puntato il dito contro alcuni uffici che operano a livello territoriale per conto dei vari ministeri, quali inutili mangiasoldi. È vero che esistono agenzie che sono indifendibili: citare l'esempio degli uffici romani del Cnel che mantengono, oltre a centinaia di dipendenti, una pletora di consiglieri per il costo complessivo di alcuni milioni di euro l'anno senza produrre alcunché (nel caso specifico poche proposte di legge nell'arco di cinquant'anni nessuna delle quali approvate) spingerebbe ad appoggiare l'annullamento di tutti questi servizi. Da tempo fra gli enti papabili alla riduzione o alla scomparsa totale vengono citate le camere di commercio provinciali. Mi sembra improprio paragonare le attività che vengono svolte dalla camera di commercio a quelle svolte dal pubblico registro automobilistico (PRA), dal comitato olimpico nazionale (CONI), dall'ACI o dalle Province. Il PRA è un residuo di altri tempi, svolge un unico incarico relativamente alla trascrizione della proprietà dei veicoli sottoposti a registrazione con un aggravio di costi piuttosto incomprensibile. Il CONI dovrebbe agire da coordinatore delle attività delle varie federazioni sportive nazionali, ma -come numerosi servizi giornalistici hanno dimostrato- si limita a giustificare la sua esistenza per il mantenimento di un potere collegato alla distribuzione dei soldi che vengono del governo centrale. Altrettanto si può dire per gli Automobil Club che, diffusi a livello provinciale, non svolgono alcun servizio indispensabile (o non trasferibile) per la collettività. Sulle Province credo l'opinione comune non richieda sostegni. E dove sono a carico della collettività, io ne chiedo la cancellazione. Numerosi sono invece i servizi che vengono demandati alla Camera di Commercio e le iniziative che queste mettono in essere. Mi sembrerebbe ingiusto tagliare la Camera di Commercio di Arezzo per come la conosco: certo alle imprese farebbe bene il dissolversi di alcuni obblighi affidati alle camere di commercio, ma credo poter



Alessandro Ruzzi

dire che il costo che le imprese sopportano per il mantenimento delle Cciao è sostenibile, giustificato rispetto alle azioni di sostegno al sistema economico che la Cciao svolge. Sta alle aziende che pagano il diritto annuale deciderne il futuro. Per quanto mi risulta la Cciao di Arezzo è virtuosa, va avanti sotto organico, mi pare che il personale sia proattivo: certo esistono in Italia casi non edificanti e andrebbero risolti all'origine. Però la capacità da parte di un solo ente di rappresentare tutte le imprese e di poter parlare a loro nome ed in loro difesa, la capacità di proporre iniziative settoriali in rapporto con altri enti o agenzie nazionali o internazionali, l'elaborazione dei rapporti statistici sull'andamento dell'economia di una provincia mi paiono oggettivamente argomenti a favore del mantenimento di questi enti. Numerosi altre sono le attività svolte, forse è più un problema di condivisione e partecipazione delle imprese. Il consociativismo che tanto male ha fatto alla nostra nazione negli ultimi quarant'anni non è presente solo in Camera di Commercio, ma certamente le imprese e gli imprenditori sopportano particolarmente male assistere a diatribe sui seggi in consiglio ed in giunta, sulla spartizione degli enti, della destinazione di iniziative e incentivi che vengono distribuiti dalla camera di commercio, sulla gestione di aziende speciali o aziende partecipate in maniera esclusiva con esclusione delle altre categorie: tutti aspetti che dovrebbero essere sanati o rientrare nella indispensabile semplificazione, ma che non

debbono far svalutare l'immagine e la percezione delle camere di commercio. Esempio dei servizi importanti è il rapporto sull'economia presentato a inizio giugno. Un lavoro corposo per cui ringraziare gli autori, interni alla Camera aretina. Alla presentazione ad Arezzo ho visto pochi imprenditori, e temo che le risultanze non vengano adeguatamente esaminate neanche nei giorni successivi. La statistica, pur da prendersi con le molle, è tuttavia strumento indispensabile per valutare un andamento economico sia a carattere generale che particolare. Ai singoli serve per quelle tecniche basilari di *benchmarking* che non possono essere ignorate nell'esame aziendale. L'individuazione dei *best-in-class*, l'elaborazione della matrice *swot* hanno bisogno di numeri di confronto (mi scuso per la pioggia di termini tecnici in inglese, ma le migliori teorie aziendalistiche vengono dal mondo anglosassone). Il rapporto è disponibile sui siti delle Cciao, per quanto riguarda Arezzo mi soffermo solo su alcuni aspetti. A livello nazionale il prodotto interno lordo (PIL) è calato del 1,8%, in Europa si è ridotto del 0,6%, ma a livello mondiale è cresciuto del 3,3%. Quindi il problema è tutto italiano. Diminuisce (-1,7%) il valore aggiunto creato in provincia di Arezzo, indice di ricchezza creata. In specie nelle costruzioni piove, disoccupazione e fallimenti a catinelle. Una diminuzione di fatturati che diviene crollo per il settore commerciale, i negozi. E se cala del 7% medio per le botteghe di vicinato è un disastro. Perché esse rappresentano l'anima di un territorio, un presidio contro la desertificazione, contro l'abbandono. Perché se calano le vendite del 5,9% medio per tutti i negozi significa che qualcuno ha migliori tattiche per difendersi, e occorre individuarle. Perché se per la prima volta in decenni diminuisce il numero di imprese occorre evitare di dare vita ad imprese in settori che non danno soddisfazione. E non vorrei che qualche associazione rimanesse silenziosa perché è proprio il suo settore a soffrire. Vedo tanti negozi cambiare

gestione e temo che il problema non sia solo nel manico, ma in un mercato interno che soffre: illudere che iniziare una attività da esercente sia la soluzione a problemi da diminuzione di reddito potrebbe solo diffondere i danni. Spingere iniziative focalizzate solo su una area commerciale (i centri commerciali naturali) può dare visibilità alla associazione, ma non portare reale beneficio: magari lo fai a scapito di chi sta fuori di queste aree. E soprattutto non può essere questa la sola risposta, con la tendenza ad egemonizzare le iniziative camerali. Credo occorra un insieme di azioni, per il bene comune: coinvolgere forze dell'ordine per la tutela dalla criminalità organizzata che può vendere a prezzi più bassi; contrastare l'evasione fiscale e normativa; battersi contro i cartelli; migliorare la conoscenza delle tecniche imprenditoriali. Diffondere le *best practices* fra i commercianti, che sennò vedono nella riduzione dei margini l'unica risposta. Sviluppare rapporti km-zero, in raccordo con altre imprese. Cultura, non *cotillons*. Combattere il *credit-crunch* verso le imprese minori e le famiglie: nel 2013 la concessione di crediti si è ulteriormente ridotta, a ritmi pazzeschi, e a costi superiori; forse ha portato alla riduzione di imprese individuali. Si salva chi lavora con l'estero, ed in questo settore dovrebbero concentrarsi gli sforzi per recuperare sul fronte disoccupazione giovanile, nel 2013 al 36% dal 20% del 2012! Il food ed i servizi turistici, focalizzati fuori provincia, all'estero, vanno meglio di altri settori, anche per aziende piccole. Anche l'artigianato, in attesa del recupero del mercato interno, deve guardare ai mercati stranieri perché la continuità è sempre più messa in discussione. Visto che l'impegno delle istituzioni non c'è (salvo considerare l'astica un traino alla economia provinciale), i 4/5 milioni annuali -che la Cciaa rimette in giro con azioni che le singole aziende pagatrici non possono sviluppare- mi sembrano adesso uno sforzo da non disprezzare.

PS: Presidente Sereni, me lo sono guadagnato un pranzo?



FINANZIAMENTI EUROPEI: ISTRUZIONI PER L'USO

di Domenico Gambacci

Finanziamenti europei: quali opportunità e modalità di stanziamento l'Unione Europea mette a disposizione di operatori pubblici e privati? Preliminare a questa risposta è la spiegazione della maniera nella quale i fondi comunitari sono gestiti, a seconda di ciò che debbono andare a finanziare. Prendendo come fonte quanto riportato su www.obiettivoeuropa.it, I fondi dell'Unione Europea si dividono in due grandi categorie: quelli la cui gestione è assegnata indirettamente agli Stati membri attraverso le amministrazioni centrali e periferiche (per queste ultime si intendono, ad esempio, le Regioni) e sono destinati a finanziare la politica strutturale dell'Europa. Vengono erogati attraverso i fondi strutturali e il fondo di coesione. L'altra categoria è quella dei fondi direttamente gestiti dalla Commissione europea e destinati a finanziare le politiche settoriali dell'Europa, sia interne che esterne. Sono risorse assegnate in base ai programmi tematici per i diversi settori (esempi: ambiente, cultura, istruzione, giustizia, innovazione tecnologica ecc.) e sono gestite dalle direzioni generali della Commissione europea attraverso la pubblicazione periodica di bandi per l'erogazione diretta dei relativi finanziamenti europei. Per i finanziamenti a gestione diretta, vi sono due distinte procedure di aggiudicazione: la sovvenzione e la gara di appalto. La prima viene assegnata a titolo di co-finanziamento per progetti selezionati mediante inviti alla presentazione di proposte pubblicati periodicamente sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti internet delle singole direzioni generali della commissione. Questi finanziamenti coprono soltanto una parte percentuale dei costi ammissibili di un progetto: si tratta, in altre parole, di un cofinanziamento che va dal 50% al 75-80% dell'importo, per cui il beneficiario del contributo dovrà pertanto integrare con risorse proprie (monetarie o anche materiali) la restante percentuale. I finanziamenti erogati direttamente dalla commissione di Bruxelles, tramite sovvenzione, non sono destinati a finanziare direttamente le singole imprese all'interno del territorio degli Stati membri, ma cofinanziano progetti solitamente transnazionali di medie dimensioni, in linea con obiettivi e temi ben definiti. Gli appalti vengono aggiudicati tramite gare finalizzate all'acquisto di beni, servizi od opere, al fine di consentire il funzionamento delle istituzioni e l'attuazione dei programmi settoriali. Il finanziamento erogato copre il 100% del valore del servizio, della fornitura o del lavoro prestato, comprensivo dell'utile d'impresa. A richiedere i finanziamenti europei a gestione diretta possono essere persone giuridiche, pubbliche o private, che partecipano ai programmi europei di riferimento: associazioni di categoria, Camere di Commercio, centri di ricerca, enti di formazione, enti locali, organizzazioni non governative, parti sociali, università. Un requisito basilare è la transnazionalità, quindi un partenariato internazionale e i candidati devono sicuramente offrire un livello adeguato di capacità tecnica e finanziaria. Per rispondere a un bando europeo bisogna possedere tutta la documentazione di riferimento (testo integrale, formulari, linee guida per i candidati, programma di lavoro ecc.), poi è necessaria la compilazione della modulistica (parte descrittiva, parte amministrativa, budget ecc.) e la raccolta dei documenti da allegare, vedi statuto, relazione di bilancio e responsabili del progetto. È importante anche la redazione della proposta in lingua inglese o francese, visto che verrà valutata da ispettori della Commissione europea, rispettando i criteri di ammissibilità indicati nelle linee guida del bando.

Pelletslegno.com

ACQUISTA IL TUO PELLETS DIRETTAMENTE IN FABBRICA

PELLETS ITALIANO CERTIFICATO

EN plus EN plus

PELLETS IN SACCHI E SFUSO
consegna a domicilio

è attiva offerta stagionale prestagionale

Monterchi (AR) Tel. 0575.708803 info@pelletslegno.com

www.pelletslegno.com

Villa Garavelle, “scrigno” dell’antica tradizione contadina e artigiana

di Davide Gambacci

Un museo particolare rispetto a quelli tradizionali, perché in questo caso è la fedele ricostruzione di uno stile di vita. Lo stile della campagna dell’Alta Valle del Tevere. La vecchia casa colonica (o contadina) di stampo patriarcale, tipica di un tempo, con il suo arredo e i suoi oggetti caratteristici posizionati secondo logica; immaginate che questo scenario venga trasferito dalla campagna in un altro luogo per trasformato in museo, sempre comunque nel contesto di una casa colonica. Ma lo ripetiamo: non si tratta di esporre i pezzi, bensì di riallestire la vecchia cucina e la vecchia camera da letto secondo gli standard del tempo. È nato dall’esigenza di non dimenticare il passato – anzi, di farne un prezioso tesoro perché da esso proviene l’attuale modernità – il Centro di Documentazione delle Tradizioni Popolari e delle Botteghe Artigiane, ospitato da 40 anni esatti nel complesso della settecentesca Villa Garavelle, a sud del centro urbano di Città di Castello lungo la vecchia statale 3 bis. Il Centro ha anche la doverosa intitolazione a

colui che lo ha ideato e curato, il professor Livio Dalla Ragione, autentico personaggio del quale parleremo più avanti. Qual è la grande caratteristica di questo luogo? Intanto, è uno dei primi sorti in Italia, al cui interno sono raccolti gli oggetti legati a quelle che erano le tradizioni popolari, tanto contadine quanto artigiane, perché l’economia domestica di quel tempo, votata all’autosufficienza, suggeriva il modo di produrre i beni di consumo quotidiani per poi conservarli secondo abitudini consolidate. Entrare nella casa colonica attaccata alla villa del marchese Gioacchino Cappelletti (appunto, Villa Garavelle) significa prendere coscienza piena di quelli che erano i comportamenti di qualche decennio fa, scanditi dalle stagioni e dai tempi, nonché dal bagaglio di saggezza acquisito fino a quel momento sulla base della prova empirica.

Era insomma l’esperienza maturata “sul campo” – lo possiamo dire a maggior ragione – ad aver alimentato conoscenze, abitudini e tradizioni. Una ricchezza immensa, che il buon Livio Dalla Ragione ha ben pensato di tramandare ai posteri, facendo in modo che questi insegnamenti di vita si perpetuassero nel museo da lui voluto, il quale non è peraltro l’unico grande patrimonio lasciato da Livio alla sua terra di origine.



La grande soffitta del Museo delle Tradizioni Popolari

LA CASA COLONICA DI UN TEMPO

Contadini e artigiani allo stesso tempo: queste erano le prerogative di coloro che popolavano le vecchie case coloniche, perché la costruzione e la manutenzione di attrezzature per il lavoro sui campi e per l’allevamento delle bestie richiedevano comunque una buona dose di manualità. La casa era quindi nel contempo abitazione, officina e rimessa. Esistono un piano terra, un primo piano raggiungibile salendo in genere una scalinata in pietra e un soffitto, altro importante vano della casa. Al piano terra, è stata ricostruita la bottega del fabbro con un mantice in cuoio, la fucina e gli arnesi che erano di uso comune, vedi pinze, molle e martelli. Di fronte, si trova il cosiddetto “travaglio” nel quale venivano ferrati buoi e cavalli, mentre nelle stalle sono stati raccolti strumenti e oggetti per l’uso e la cura degli animali quali giochi, trinciaforaggi, finimenti e ceste. Ci sono ovviamente anche la cantina e il frantoio: nella prima sono stati sistemati fiaschi, imbuti, botti, tine e rari torchi, mentre nel secondo locale – oltre agli orci, alle anfore per olio e alle ceste – sono stati posizionati una macina di pietra e un gigantesco torchio del settecento. Salendo al piano superiore troviamo la grande cucina, secondo quello che era il “cliché” logistico della vecchia famiglia patriarcale. Il focolare



La casa colonica che ospita il Centro di Documentazione delle Tradizioni Popolari e delle Botteghe Artigiane

in pietra, elemento indispensabile in periodi nei quali non esistevano gli impianti di riscaldamento, viene riproposto con la patina nera creata dal fumo e con a fianco la “coccia” per il bucato. Altro particolare facilmente riscontrabile era la presenza dei filari di uva attaccati al soffitto e messi ad appassire per poi farvi il vinsanto, mentre attaccati alle pareti erano gli strumenti di

lavoro quotidiano in cucina: passini per pomodori, “battilarde” (ovvero taglieri) consunte, “grattacascie” (grattugie) e setacci per la farina. Il pane era l’alimento di base che si produceva in casa, mettendo i pezzi sul forno e poi sulla madia per farlo lievitare. Particolare anche la camera, con il letto in ferro e i comodini ai lati, ma le abitudini di allora erano diverse: si usava infatti attaccare

L'ABBINAMENTO CON LA COLLEZIONE DEI TRENI IN MINIATURA

Una locomotiva posizionata all'esterno, in un brevissimo tratto di binario, anticipa l'altro prezioso patrimonio che si trova esposto nel complesso di Garavelle e in questo caso è proprio nelle sale della villa: si tratta della raccolta ferromodellistica, dove sono riprodotti in miniatura alcuni modelli di vecchi treni che hanno fatto la storia delle ferrovie italiane. I modellini in mostra sono perfettamente funzionanti e realizzati dal marchese Gioacchino Cappelletti tra il 1920 e il 1960; è stata la sua intensa passione per il modellismo e per le macchine a fargli mettere insieme, con il passare degli anni, un numero consistente



di pezzi. Il tutto è stato poi donato, insieme alla villa, al Comune di Città di Castello. Da oltre 50 anni, esattamente dal 1963, la villa è dimora della collezione in base alla precisa volontà manifestata dallo stesso marchese; il numero di esemplari e la cura per i dettagli la rendono unica in Italia. La collezione è composta da oltre 150 modelli in scala 1:20 e in scala 1:40; tra i vari modellini in mostra ci sono le bellissime Gr 735, Gr 746, ben quattro Gr 691, una Gr 680, una Marklin ad alcool, una Ra 241 e una 2244. Tra le locomotive elettriche in scala 1:20, l'E 428 di prima serie, l'E 554 e l'E 360 (entrambe trifasi) sono al traino di tre convogli d'epoca. In scala 1:40 sono rappresentate due locomotive a vapore, due locomotori elettrici E 428 di prima serie, tre E 360, cinque E 554, un elettrotreno ETR 200, diciassette carrozze viaggiatori di vario tipo ed epoca e oltre ottanta carri merci. In esposizione anche alcuni modelli di macchine a vapore per l'agricoltura.

UN PROGETTO, UN NOME: LIVIO DALLA RAGIONE

Un grande artefice sulla nascita e sullo sviluppo del Centro di Documentazione delle Tradizioni Popolari di Città di Castello:

il professor Livio Dalla Ragione, autentico e inconfondibile personaggio sia per il suo "look" che per la sua intelligenza, viva e funzionante in controtendenza verso i tempi di allora. Pittore, antropologo e insegnante di scuola, ha 38 anni quando nel 1960 decide di salutare Roma per tornare nella quiete dell'Alta Valle del Tevere, dove ha le sue radici. La scelta ricade su San Lorenzo di Lerchi, a due passi da Città di Castello: qui acquista un terreno dove vi sono una chiesa abbandonata e un edificio. Restauro entrambi per poi andarvi ad abitare con la famiglia. Della sua terra di origine apprezza da sempre le tradizioni e allora decide di creare e di dirigere il Museo delle Tradizioni Popolari, inaugurato nel 1974. Anche i sapori e i profumi lo attraggono fortemente, al punto tale che lui inizia un lavoro di certosina ricerca in tutta la vallata assieme alla figlia Isabella per recuperare quelle tante piante da frutto presenti nella sua infanzia e a serio rischio di estinzione. Nel suo terreno, Livio aveva soltanto pochi vitigni di pregio, qualche susino e mandorli antichi; fra ciò che aveva e ciò che recupera nei vari luoghi, dà il via a un'accurata operazione di innesti e per la riclassificazione di queste piante si serve di vecchi libri e manuali di agricoltura. Padre e figlia, che nel frattempo si laurea in Agraria all'Università di Perugia, lavorano sodo a loro spese e Isabella arriva

alla catalogazione di qualcosa come 450 piante circa, in rappresentanza di oltre 150 varietà. Livio e Isabella Dalla Ragione fondano l'Associazione "Archeologia Arborea", che si propone di raccogliere, salvare e riprodurre, attraverso tecniche di coltivazione naturale, questi testimoni della biodiversità alimentare. Museo e Centro delle Tradizioni Popolari di Garavelle (a lui intitolato) e Associazione "Archeologia Arborea": è questa la grande eredità che Livio Dalla Ragione ha lasciato a Città di Castello e alla vallata. Il progetto dell'Archeologia Arborea è portato avanti da Isabella dopo la morte del padre. Livio ci ha infatti lasciato nel marzo del 2007 all'età di 85 anni: il suo passato anche di partigiano è riemerso proprio il giorno del funerale, quando ad accompagnarlo sono state le note di "Bella Ciao".

MPO

alle pareti i santini devozionali, riempire il materasso con foglie di granturco ("pulliche") e le lenzuola e le coperte erano rigorosamente realizzate al telaio. Stessa procedura per le camicie e la biancheria posata sul letto. Nell'itinerario di visita alla casa colonica del Centro di Garavelle, al primo piano si trova anche la bottega del ciabattino con il deschetto, la "bicorgniola" e le forme per le scarpe e la bottega del falegname con tutti gli attrezzi da lavoro. Saliamo ancora per recarci nella grande soffitta, dove nel lato di sinistra sono stati raccolti tutti gli attrezzi necessari alla cernita e alla lavorazione dei cereali, mentre in quello di destra sono stati sistemati i telai, con tutti gli strumenti necessari alla filatura: dai filaretti alle navette, le rocche, gli aspi, i fusi e gli arcolai, indispensabili per le necessità di abbigliamento della famiglia. Livio Dalla Ragione ha iniziato l'opera con un primo gruppo di materiali, che poi nel corso del tempo sono andati aumentando di numero, fino a contare qualcosa come più di 3500 pezzi. Ognuno di questi pezzi è sistemato con cognizione di causa, in base alla funzione che era chiamato a svolgere, perché solo così si può avere un'idea chiara di quelle che fossero le effettive condizioni di vita del passato.



Isabella e Livio Dalla Ragione

forza Azzurri!



SANSEPOLCRO (AR)
Via XX Settembre n°144
tel 0575 736 288

facebook 

S&CHASMERE



BMA
maglificio



ALBANO BRAGAGNI TIENE PER MANO GLI
ALTRI SEI SINDACI DELLA VALTIBERINA

E SONO CINQUE !!!
SONO IL RE DELLA VALTIBERINA,
FATTI E NON PAROLE

UN GIORNO ANCH'IO
SARO' COME TE

ANCH'IO
...ANCH'IO
....



IL SINDACO DI PIEVE CONVERSA CON FRULLANI
E LA FERLA MENTRE GLI ALTRI GUARDANO
PERPLESSI

di Ruben J. Fox

Sei mandati da sindaco, cinque volte eletto e l'ultima volta con quasi il 70% dei consensi. Non ci sono dubbi: fra i primi cittadini della Valtiberina Toscana, Albano Bragagni di Pieve Santo Stefano è il più "granitico". Ha sempre vinto le sfide dirette e lo scorso 25 maggio ha superato persino le previsioni dei più ottimisti. Fra lui e i suoi diretti avversari, insomma, non c'è proprio storia! Se i neo-sindaci ascoltano attenti, quelli in carica dei Comuni più grandi – ossia Daniela Frullani di Sansepolcro e Riccardo La Ferla di Anghiari – hanno grande voglia di emularlo.

LA TUA ASSICURAZIONE COSTA TROPPO?

TI GARANTIAMO IL RISPARMIO

**RC AUTO - INFORTUNI - INCENDIO
RESPONSABILITÀ CIVILE**

**CON CARATTERISTICHE
UGUALI O SUPERIORI**

Chiedi senza impegno
un preventivo per il tuo
pacchetto assicurativo!

*per Privati
ed Aziende*



SANDRO DINI
assicurazioni e consulenza

Piazza IV Novembre, 1- 52031 Anghiari
Tel. e Fax: (+39) 0575 1975335
Mob.:(+39) 347 3344848
E-mail: sandrodini@hotmail.com

QUARTA EDIZIONE DELLA RASSEGNA PER IL TEATRO POPOLARE DEL BORGO

di Michele Foni



La compagnia "Dimdimitri" di Novara

La Compagnia del Teatro Popolare di Sansepolcro, ancora fresca della vittoria ottenuta nello scorso mese di Aprile alla X rassegna "Paesi a Teatro" di Monterchi con la Commedia "Invito a nozze" di Donatella Zanchi, si rende protagonista di un altro importante appuntamento culturale. Il gruppo, nato ufficialmente nel novembre del 2007 con il preciso intento di diffondere la cultura teatrale popolare e dialettale di Sansepolcro, si riconferma foriero di iniziative che travalicano l'attività teatrale interna e vara la quarta rassegna di teatro amatoriale "Premio Berta". Questa volta, gli attori di Sansepolcro si sono messi in moto per far recitare gli altri; lunga e dura la selezione tra le compagnie che, appartenendo alla tipologia di teatro amatoriale, dunque principalmente dialettale, hanno deciso di inviare alla direzione della rassegna il proprio video per essere selezionati. Trentaquattro le domande pervenute da tutta Italia. Il luogo di rappresentazione sarà sempre, come oramai è tradizione, il magnifico chiostro di Santa Marta a Porta Romana. "Penso sia utile dare valore a questo nostro evento, che già al quarto anno si è saputo confermare a livello nazionale, avendo ricevuto trentaquattro richieste di partecipazione, che non sono poche - ha dichiarato la presidente Giuliana Del Barna - e per me è un appuntamento che ha più qualità perchè, oltre ad essere atteso dai nostri borghesi,



Il gruppo teatrale "Amici nostri" di Castellana Grotte (Ba)

riveste anche un grande valore sociale. La gente si diverte e ha l'opportunità di fruire di uno spettacolo all'aria aperta in uno dei luoghi più belli del nostro caro vecchio Borgo. Durante le serate, ci sarà il pubblico che voterà per promuovere in finale la compagnia preferita. Questo restituisce ai presenti il ruolo di pubblico attivo fruitore dell'evento e autore della selezione". Accanto al parere del pubblico, c'è anche quello degli esperti; una giuria scelta dovrà infatti giudicare le commedie guardandone la tecnica e le scenografie e, soprattutto, dovrà gettare un occhio di riguardo alla storia che è fondamento, con tutti i suoi contenziosi ed escamotage narrativi, dell'ottima riuscita della macchina teatrale. Le due storie più belle e meglio recitate risulteranno, fra tutte quelle delle compagnie sul palco della rassegna, le vincitrici e si aggiudicheranno un primo premio consistente in una targa celebrativa e in un assegno di 500,00 euro e un secondo premio di 200,00 euro. All'opera che risulterà prima nel gradimento del pubblico, andrà invece una bella targa offerta da Donatella Zanchi, peraltro autrice di testi per il teatro, a ricordo della madre Francesca Betti. Riconoscimenti individuali, anche questi già assegnati nelle precedenti edizioni, saranno invece assegnati al miglior attore e alla migliore attrice sul palco. Ma vediamo la rassegna per appuntamenti. Si comincia venerdì 27 giugno con la compagnia "AdHoc" di Roma che presenta "Il cappello di carta" di G. Clementi. Giovedì 3 Luglio, sarà di scena un gruppo locale: c'è infatti fuori concorso la Compagnia D'Ercole di Monterchi con "Non è vero ...ma ci credo" di Peppino De Filippo. Venerdì 11 luglio, il gruppo teatrale "Amici Nostri" di Castellana Grotte (Bari) presenterà invece "Il letto ovale" di Ray Cooney e John Chapman nella originalissima traduzione di M. T. Petruzzi, mentre giovedì 17 Luglio la compagnia "Dimdimitri" di Novara metterà in scena "Chez dimi" di Giuseppe Sinatra e, infine, sabato 26 Luglio "I Teatranti" di Fabio Cicaloni di Grosseto daranno vita a "La Mandragola", ovvero la dilettevole "historia" di Messer Nicia, becco e contento, scritta da Niccolò Machiavelli nell'adattamento di Fabio Cicaloni. Ma la rassegna non finisce qui. Gli organizzatori hanno pensato di rendere più snella la cerimonia di premiazione che solitamente si svolgeva nella sala consiliare di palazzo delle Laudi in una giornata dedicata. La premiazione si svolgerà nella stessa Santa Marta e contestualmente verrà regalata al



La "Compagnia d'Ercole" di Monterchi

pubblico un'altra commedia. In questo caso toccherà a "Quelli che passa il convento...", l'Associazione Culturale Teatrale di Lama (Perugia) con lo spettacolo Varietà di Varietà che gode peraltro del patrocinio del Comune di San Giustino e della Uilt Umbria. Lo spettacolo fa salire a sei il numero delle messe in scena, che promettono di animare non poco il panorama culturale, ludico e ricreativo della



"I Teatranti" di Grosseto

lunga estate a Sansepolcro. Lo scopo della Compagnia biturgense di portare la cultura teatrale popolare e dialettale "nelle mani e sulla bocca di tutti" con la rassegna finisce per raggiungere i picchi più alti della sua essenza. Tutti possono ascoltare sia compagnie del territorio che di città lontane, ascoltarne i dialetti e confrontarli sorridendo delle differenze e comprendendo, finalmente, quale caleidoscopica sarabanda di sfumature possa assumere la lingua italiana di villaggio, qualunque sia il territorio di provenienza.



La compagnia "AdHoc" di Roma

LINEA ESTIVA

giornaliera dal 21/06/14 al 7/09/14 giornaliera

ANDATA	RITORNO	INTERCONNESSIONE
6:10 AREZZO TERMINAL	20:35	
6:50 ANGIARI	19:55	
6:35 (*) CITTÀ DI CASTELLO (*)	20:10	
6:54 (*) SAN GIUSTINO UMBRO (*)	19:49	
7:05 a SANSEPOLCRO p	19:40	
7:05 p SANSEPOLCRO a	19:40	
7:25 PIEVE S. STEFANO	19:20	
7:53 BAGNO DI ROMAGNA	18:52	
8:34 CESENA (Punto Bus)	18:10	
8:50 LIDO DI SAVIO	17:45	
9:00 a MILANO MARITTIMA p	17:39	
9:01 p MILANO MARITTIMA a	17:35	
9:04 CERVIA	17:25	
9:07 PINARELLA	17:22	
9:22 CESENATICO	17:10	
9:27 GATTEO MARE	16:56	
9:36 BELLARIA	16:52	
9:40 TORRE PEDRERA	16:45	
9:50 VISERBA	16:35	
10:10 a RIMINI (ex P. Tripoli) p	16:25	
10:40 RICCIONE	16:00	

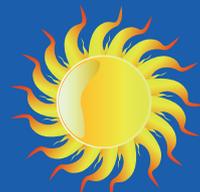
LEGENDA Rete Ferroviaria Serv. Extraurbano Serv. Urbano

(*) Non si effettua nei giorni festivi

Note

La Compagnia Baschetti si riserva in qualsiasi momento di modificare e/o integrare i servizi rispetto a quanto riportato nel seguente orario. Ogni variazione sarà tempestivamente comunicata attraverso la rete informativa. Baschetti non si assume nessuna responsabilità per eventuali inesattezze nelle quali si fosse involontariamente incorsi nella compilazione del seguente orario. Per garantirsi l'acquisto del biglietto a bordo, è indispensabile che il viaggiatore si presenti al conducente con moneta contante o comunque con banconote di taglio non superiore a euro 10,00. Il mancato utilizzo del biglietto non dà diritto al rimborso. Non si effettua il servizio di trasporto biciclette.

Dalla Valtiberina all'Adriatico:



un'estate al mare con Baschetti

dalla collina (il signor Paolo era infatti originario di Coriano, paese adagiato sopra Riccione), ha iniziato nel 1923: era sola, ha proseguito in pool assieme ad altre compagnie fino al 2012 e dal 2013 è di nuovo sola. Certamente, i tempi sono cambiati, ma il servizio in questione mantiene comunque il suo indice di gradimento: i pullman sono più confortevoli e i tempi di percorrenza più snelli, dal momento che è cambiato l'itinerario: non più la strada 258 Marechiese e il valico di Viamaggio, ma la E45 fino a Cesena con tappa a Bagno di Romagna e la fermata in ben 11 note località balneari partendo da Lido di Savio, punta a nord, per arrivare a Riccione attraverso i territori delle province di Ravenna, Forlì Cesena e Rimini. Risultato: nel 2013 l'utenza non è mai mancata; anzi, nei fine settimana di punta della stagione, il numero dei passeggeri è stato tale da rendere necessario l'impiego del "due piani". Due le novità sostanziali per il 2014: l'allungamento di una settimana della permanenza della corsa e la variazione del luogo di fermata a Rimini. Dai 71 giorni dello scorso anno si arriva ai 79, con inizio sabato 21 giugno e conclusione domenica 7 settembre. A parità sostanziale per ciò che riguarda il prologo (nel 2013 prese il via domenica 23 giugno), c'è l'allungamento di una settimana, includendo la prima di settembre. Ben inteso che in questo lasso di tempo il servizio non osserverà giornate di riposo: ci sarà anche per Ferragosto. Per ciò che riguarda Rimini, l'autobus non si fermerà più alla stazione ferroviaria, ma in quella che è ancora conosciuta come piazza Tripoli, anche se ora è per l'esattezza è denominata piazza Marvelli. Cosa

significa questo? Che i passeggeri scenderanno di fatto in spiaggia. L'ultimo tratto, quello che porterà fino alle Terme di Riccione, comporterà un piccolo ritardo temporale di 5 minuti rispetto alla vecchia tabella di marcia. Chi pertanto dovrà prendere il treno, potrà farlo alla stazione di Cesena, dove dalla Valtiberina arriverà peraltro in anticipo. Torniamo allora a descrivere un percorso che parte sdoppiato: saranno infatti due, inizialmente, i pullman a prendere il via. Uno partirà dal "terminal" di Arezzo alle 6.10 e l'altro alle 6.35 da Città di Castello, con ricongiungimento all'autostazione di Sansepolcro, dove alle 7.05 partirà l'autobus "unico" per l'Adriatico, che effettuerà le fermate a Pieve Santo Stefano e a Bagno di Romagna, uscendo dalla E45 per poi rientrarvi fino a Cesena sud, dove la deviazione dalla superstrada sarà definitiva e, dopo la fermata nella città capoluogo, proseguirà verso Lido di Savio, con arrivo previsto per le 8.46. A questo punto, inizierà la discesa verso Riccione, con scali a Milano Marittima, Cervia, Pinarella, Cesenatico, Gatteo Mare, Bellaria, Torre Pedrera, Viserba, Rimini (piazza Marvelli) e Riccione, con fermate a richiesta nelle frazioni riminesi di Rivazzurra e Miramare. L'arrivo alle Terme di Riccione è previsto per le 10.40 e da qui si ripartirà alle 16.00 in punto di tutti i pomeriggi ripercorrendo la stessa identica tratta in senso inverso e tornando all'autostazione di Sansepolcro alle 19.40. Dalla città biturgense, lo sdoppiamento finale: un autobus riporterà l'utenza a Città di Castello (arrivo alle 20.10) e un altro approderà alle 20.35 al "terminal" di Arezzo. Una sola eccezione: la domenica e il giorno di Ferragosto (l'unico festivo infrasettimanale del periodo) non vi sarà il solo collegamento fra Città di Castello e Sansepolcro, per cui chi dalla parte umbra del comprensorio vorrà prendere il bus per il mare dovrà raggiungere Sansepolcro con un altro mezzo.

Torna l'estate e, con essa, anche il collegamento in autobus fra l'Alta Valle del Tevere, Arezzo e la riviera adriatica, garantito per il secondo anno consecutivo dalla Baschetti Autoservizi di Sansepolcro. Una tradizione che in passato non era soltanto stagionale (nel senso che la corsa giornaliera verso il mare era fissa per tutti e 12 i mesi) e che sta per diventare centenaria. La Baschetti, fondata peraltro da un romagnolo che il mare lo ammirava



IL CONCETTO DI BANCA DEL TERRITORIO



Essere accanto alla gente, al territorio e alle varie associazioni che animano la vita dei nostri luoghi. Questa è da sempre la vocazione della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo. Fin dall'anno della sua fondazione (datata 1905), fin da quando si chiamava Cassa Rurale e Artigiana. Negli oltre 109 anni di storia, l'istituto di credito non ha mai perso di vista la sua principale caratteristica e ha rappresentato un fondamentale sostegno per le famiglie, per l'agricoltura, per le aziende e per le singole persone. Nonostante le difficoltà economiche che si sono presentate ciclicamente nelle differenti epoche, nonostante i continui e sostanziali cambiamenti che ci hanno accompagnato dagli albori del novecento fino alla contemporaneità dei nostri giorni. La Cassa Rurale e Artigiana è stata fondata per soddisfare i bisogni della gente e per aiutare la popolazione del nostro territorio a superare le enormi difficoltà di inizio secolo scorso. La Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo ha saputo seguire l'inerzia dei vari momenti storici che si sono susseguiti e ha portato avanti quello spirito che aveva caratterizzato la volontà dei "padri fondatori". Le problematiche di oggi sono ovviamente diverse rispetto a quelle del 1905, ma le similitudini esistono e sono ben chiare nella mente di chi attualmente opera ai vertici del principale istituto di credito del nostro territorio. Per uscire dalla crisi, è necessario agire con oculatezza e professionalità, ma anche con coraggio e con capacità di guardare al futuro. Ritrovando la fiducia delle persone, facendo sentire alla gente e al territorio quella vicinanza che proprio in momenti come quello attuale diventa elemento di fondamentale importanza. Diminuendo le spese, agevolando la ripresa attraverso un piano di sviluppo che tenga conto di tanti fattori e contribuendo alle varie iniziative che hanno la finalità di esaltare la bellezza, le qualità e le eccellenze di tutto il nostro territorio. Questi gli ingredienti della politica che viene quotidianamente portata avanti dalla Banca di Anghiari e Stia, queste le credenziali sulle quali è doveroso puntare per costruire le basi in vista del futuro. Sono numerose - e di svariati settori - le

manifestazioni che possono contare sul concreto sostegno della Banca. Dallo sport al sociale, passando per la cultura e per l'arte, per la musica, per la storia e per la scrittura, per la promozione di un comprensorio di ineguagliabile bellezza, per tutte le associazioni ricreative e per le diverse attività che, ognuna nel proprio campo, rappresentano motivo di interesse, di unione e di interazione tra le componenti della comunità di cui facciamo parte. La Banca di Anghiari e Stia ha fatto sentire il proprio sostegno alla Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana (connubio che dura fin dalla prima delle 39 edizioni della manifestazione anghiarese) e ha dato il suo appoggio ad altre lodevoli iniziative che hanno caratterizzato gli avvenimenti degli ultimi mesi. Lo stesso spirito segnerà molti altri eventi che durante l'estate animeranno il nostro territorio. Eccone alcuni:

- il Palio della Vittoria, rievocazione storica in programma ad Anghiari il prossimo 29 giugno che ricorda la Battaglia combattuta nel 1440 e resa successivamente celebre dal maestro Leonardo da Vinci;
- il concerto "Alla Battaglia", che si terrà il giorno precedente rispetto al Palio della Vittoria presso il Santuario della Madonna del Carmine. L'evento sarà culmine del progetto musicale proposto dall'ensemble

Umbra Lucis e sarà tra l'altro oggetto di uno speciale a cura della Rete Due della Radio Svizzera Italiana;

- il 98° Giro del Casentino, una delle corse ciclistiche più prestigiose a livello nazionale per le categorie elite e under 23;

- la 47° edizione del Festival delle Nazioni di Città di Castello, rassegna musicale che si svolgerà dal 27 agosto al 6 settembre quest'anno dedicata all'Armenia.

Tra le varie manifestazioni che riguardano da vicino la Banca di Anghiari e Stia, merita di essere citata la Giostra del Saracino di Arezzo nei suoi due appuntamenti (in programma il 21 giugno e il 7 settembre).

In ultima battuta è doveroso ricordare la grande partecipazione che ha segnato l'Assemblea dei Soci 2014 che si è svolta lo scorso 11 maggio presso il Palazzetto dello Sport di Anghiari. In questa occasione, è stato approvato il bilancio dell'esercizio 2013, sono state rinnovate le cariche del Consiglio di Amministrazione (scrutinio che ha confermato la precedente lista), sono state consegnate le borse di studio agli studenti - figli di soci o soci a loro volta - che hanno ottenuto brillanti risultati scolastici e si è soprattutto rinforzato il rapporto che lega in maniera indissolubile la Banca e la sua gente. Come da tradizione, come passo decisivo verso un futuro migliore.



Il dottor Fabio Pecorari, direttore generale della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo



**COMANDUCCI
PAVIMENTI**



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



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

GUIDA SOTTO L'EFFETTO DI SOSTANZE STUPEFACENTI: QUALE STRATEGIA PROCESSUALE?

della dottoressa Sara Chimenti e dell'avvocato Gabriele Magrini

Gentile Avvocato Magrini,

alla fine dello scorso mese di aprile, alla guida dell'autovettura di mia proprietà, sono stato fermato da una pattuglia dei Carabinieri. Dopo un primo controllo, sospettando che io mi trovassi sotto l'effetto di sostanze stupefacenti, mi hanno accompagnato al vicino ospedale per ulteriori esami, dai quali è emersa la presenza di cannabinoidi nel sangue. Mi è stata quindi contestata la violazione dell'articolo 187 del Codice della Strada e ritirata la patente di guida. A quali conseguenze andrò incontro e, soprattutto, quali sono i rimedi?

Caro Lettore,

l'articolo 187 del codice della strada disciplina la cosiddetta "guida in stato di alterazione psico-fisica per uso di sostanze stupefacenti", la cui condotta rilevante non è quella di chi guida dopo aver assunto sostanze stupefacenti, bensì quella di colui che guida in stato di alterazione psico-fisica determinato da tale assunzione. La procedura standard per l'accertamento prevede che i militari possano sottoporre il conducente, anche attraverso apparecchi di rilevamento portatili, a una sorta di pre-analisi; in caso di esito positivo, il conducente viene accompagnato presso una struttura pubblica o accreditata al fine di effettuare gli esami necessari volti ad accertare la presenza di sostanze stupefacenti o psicotrope. L'articolo del codice della strada che le è stato contestato prevede punizioni con le stesse sanzioni (penali e amministrative) previste per l'ipotesi più grave della guida in stato di ebbrezza e, dunque: ammenda da euro 1500 a euro 6000, arresto da sei mesi a un anno e sospensione della patente di guida da uno a due anni, oltre alla confisca del veicolo, essendo lo stesso di sua proprietà. Dunque, tale fattispecie - seppur di natura contravvenzionale - non deve essere assolutamente sottovalutata per i risvolti penali ed amministrativi che ne derivano. Il mio consiglio è quello di non starsene con le mani in mano, in attesa - come spesso accade - dell'emanazione del decreto penale di condanna a conclusione delle indagini preliminari. E' opportuno, in casi del genere, che il suo legale di fiducia proponga immediatamente al Procuratore della Repubblica una istanza di patteggiamento, con contestuale richiesta di sostituzione della pena detentiva e pecuniaria con quella del lavoro di pubblica utilità, consistente nella prestazione di un'attività non retribuita a favore della collettività. Preliminare alla richiesta è la disponibilità di uno degli enti accreditati dal Ministero della Giustizia a impiegarla nei lavori socialmente utili, la prova della sua incensuratezza e la dimostrazione di condurre una vita conforme a principi giuridici, etici e morali condivisi dalla collettività. A seguito della predetta istanza, il giudice - a distanza di qualche mese - definirà il procedimento con sentenza, sostituendo alla pena prevista l'obbligo del lavoro di pubblica utilità; lo svolgimento positivo di quest'ultimo, nel suo caso, le consentirebbe di ottenere, oltre alla estinzione del reato, la riduzione alla metà della sanzione della sospensione della patente di guida e la revoca della confisca del veicolo sequestrato. Considerando gli indubbi benefici di tale modus operandi, Le consiglio di rivolgersi immediatamente a un avvocato, al fine di fronteggiare gli sviluppi penali ed amministrativi richiesti dalla peculiarità del reato punito e previsto dall'articolo 187 del Codice della Strada.

Per ulteriori informazioni si può contattare il seguente numero telefonico: **393 3587888**

Per saperne di più sull'attività dello Studio, visitare il sito

www.studiolegalemagrini.blogspot.it

L'e-commerce nel 2014: tendenze e linee guida



Cresce e continua a crescere il settore dell'e-commerce in Italia come nel resto del mondo. E il 2014 non farà eccezione rispetto agli ultimi anni, con utenti più consapevoli dei mezzi che possono utilizzare e più fiduciosi nell'acquistare direttamente sul web. In più, le statistiche raccontano che l'utilizzo di smartphone e tablet, ormai sempre più consolidati sul mercato, aiutano ancora di più il settore. Siti web di vendita online sempre più efficaci e innovativi strumenti di web design poi aiutano molti imprenditori a raggiungere facilmente l'obiettivo di poter vendere anche online senza investire cifre astronomiche; il difficile, magari, arriva una volta che si è presenti in rete, quando c'è bisogno di allargare il proprio numero di clienti in maniera da far crescere gli affari. Dall'eCommerce forum

2014 dello scorso maggio sono emerse importanti linee guida da seguire per diventare un ottimo venditore online. In cima alla lista troviamo l'importanza della promozione online: avere un sito di e-commerce, infatti, non è sufficiente e le piccole-medie imprese devono investire budget per la pubblicità online al fine di raggiungere quanti più consumatori possibili in questo settore così fortemente frammentato. Non bisogna dimenticare poi l'importanza dei dati acquisiti sul proprio sito: l'analisi dei dati di navigazione è di fondamentale importanza per capire le tendenze dei propri visitatori e per misurare il proprio traffico in base a siti e dispositivi di riferimento. Dal forum è emersa, senza sorpresa, l'importanza di smartphone e tablet nell'aumento delle vendite online, soprattutto durante i periodi corrispondenti alle vacanze; si prevede che questa tendenza continuerà nei prossimi anni e si consiglia così di dotarsi di strumenti che tengano conto delle nuove tecnologie mobili per non rimanere indietro. In questo senso, per le piccole imprese, è necessario dotarsi di una versione mobile del proprio sito, senza dimenticare che presto sarà il momento di passare anche sugli smartwatches. Come ultimo consiglio, l'integrazione della SEO tradizionale: le tecniche usate sono in continua evoluzione visto che l'algoritmo di Google è in costante aggiornamento, perciò è fondamentale attenersi a contenuti di sempre più alta qualità e dedicarsi anche alla presenza su piattaforme PPC e social network.

Il commercio elettronico è uno strumento potente che permette la comparazione immediata di prezzi e prodotti e un sostanziale risparmio di tempo e denaro sia per l'acquirente, sia per l'azienda che vuole ampliare i propri canali di vendita. La vendita on-line dei propri prodotti ha potenzialità enormi a fronte di investimenti molto contenuti. Come ogni strumento, si deve conoscere per poterlo sfruttare col massimo profitto. Contattateci se volete approfondire l'argomento, 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

A Sansepolcro (AR) - www.piccini.com

IL GPL AL PREZZO PIU' BASSO

... ANCHE NEL 2014



PICCINI PAOLO s.p.a.

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



SENZA SPESE EXTRA !!



CHIAMA SUBITO - TEL. 0575 740597



Nella Natura c'è tutto

Non solo vitamine e minerali per risvegliare la tua energia



100%
naturale

Oltre 500 sostanze funzionali
prodotte dalla Natura,
selezionate da Aboca

NATURA MIX

sostegno

studio, crescita,
cambi di stagione

vigore

stress, sport,
intenso lavoro

vitalità

studio, stanchezza mentale,
attività intellettiva

