

L'eco *del* TEVERE



Sansepolcro

La Torre di Berta:
una strana storia
per il simbolo cittadino

Città di Castello

Sos cinema Eden
per scongiurare la fine
della sala proiezioni

Anghiari L'ex convento della Croce, nei secoli luogo di assistenza e di soccorso per la comunità locale

Bagno di Romagna Sacrifici e "lacrime" per salvare in extremis il Comune termale dal rischio di default

Inchiesta La prostituzione da "salotto" come efficace rimedio alla crisi anche in Alta Valle del Tevere

SATURNO NOTIZIE

Le notizie in tempo reale

consulta
il tuo
quotidiano
su



PC

Tablet

Smartphone

Il quotidiano online www.saturnonotizie.it è gestito da:

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

ANNO 8 - NUMERO 8 - OTTOBRE 2014
Periodico edito da Saturno Comunicazione sas

4 Sansepolcro: i criteri di applicazione della Tasi e il nuovo regolamento sulla celebrazione dei matrimoni civili

26 Caprese Michelangelo: ottobre di rilievo con la Festa della Castagna

5 Sansepolcro: il bilancio delle Feste del Palio della Balestra 2014, la connessione FreeBorgo e il piano asfalti

27 Inchiesta: la particolare forma di prostituzione alimentata dalla crisi

6 Anghiari: la Casa della Salute e l'appuntamento con "I centogusti dell'Appennino"

28 Economia: punto della situazione con il dottor Fabio Pecorari, direttore generale della Banca di Anghiari e Stia

8 Badia Tedalda, incontro con l'ultimo trattorista

29 Città di Castello, quale futuro per lo "storico" cinema Eden?

9 Sestino, in calo la "produzione" del tartufo bianco

30 Inchiesta: i vezzi italiani e la ricetta vincente dell'Irlanda

10 Economia: Governo e Parlamento rappresentano davvero l'Italia?

33 Satira politica: la vignetta

12 Inchiesta: i retroscena della Torre di Berta a Sansepolcro

34 Associazionismo: gli "Amici del Cuore" di Città di Castello

15 Economia: la situazione dell'Aretino nel contesto della crisi nazionale

36 Sansepolcro, il ricordo di Luigino Chimenti

16 Sansepolcro: monsignor Giancarlo Rapaccini nuovo parroco della Concattedrale

38 L'esperto: l'assegno di mantenimento al figlio maggiorenne

17 Imprese alla ribalta: i 50 anni di esperienza della ditta Comanducci Pavimenti nella lucidatura del marmo

39 Punto web: l'e-mail spamming

18 Attualità: il ruolo storico dell'ex convento della Croce di Anghiari

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

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 MONTALGINO
ENOTECA - WINE SHOP

VINEA FAMILIAE S.r.l.
Via dei Lorena, 7
52037 SANSEPOLCRO (AR)
Tel. - Fax +39 0575 741852

info: sansepolcro@vineafamiliae.com
Skype: vineasansepolcro

V. Europa - Selci Lama, 6
06016 SAN GIUSTINO (PG)
Tel. +39 075 8583767

Tasi secondo il principio di equità

Tasi, Tari, Imu e luc: sono le sigle delle nuove imposte in arrivo anche per i cittadini di Sansepolcro introdotte dal governo con la legge di stabilità per l'anno 2014. non dimenticando che la luc, imposta unica comunale, è quella che riunisce le altre tre sopra ricordate. L'argomento diventa di stretta attualità per l'utente dopo che il consiglio comunale biturgense, nella seduta dello scorso 29 settembre, ha approvato a maggioranza la variazione al bilancio e la contestuale ricognizione sullo stato di attuazione dei programmi e degli equilibri di bilancio. La Tasi, tassa sui servizi indivisibili, è di fatto una patrimoniale che va a coprire il mancato gettito Imu prima casa e il primo acconto di essa, pari al 50% d'imposta, dovrà essere versato entro il 16 ottobre, mentre la scadenza per il saldo è quella del 16 dicembre. Sui criteri guida seguiti dall'amministrazione per l'applicazione della Tasi, l'assessore comunale al Bilancio, Eugenia Lidia Dini, mette in evidenza due ordini di esigenze: l'una di bilancio (garanzia della copertura del mancato trasferimento) e l'altra di equità contributiva, cercando di non gravare ulteriormente sulle categorie economiche in base alle difficoltà del momento attuale. "La scelta adottata - dice l'assessore Dini - è stata quella di non far pagare chi già versava l'Imu, quindi per le seconde abitazioni, i negozi, i laboratori, i magazzini e i capannoni

industriali e i fabbricati rurali strumentali non si pagherà la Tasi. Esentate da questa tassa anche famiglie e imprese che pagano affitti. In sostanza, a Sansepolcro la Tasi riguarda soltanto le prime abitazioni". L'aliquota applicata per la copertura del gettito mancante è quella massima del 2,5 per mille, ma senza il correttivo di detrazione anche chi ha rendite catastali molto basse (o che non avevano mai pagato l'Imu) avrebbe dovuto pagare la nuova imposta. È stato pertanto aggiunto uno 0,8 di maggiorazione sulla prima abitazione, per cui si arriva a un 3,3 per mille con un sistema di detrazioni sulla rendita progressiva. Istruzioni per i contribuenti: gli importi dovranno essere versati in autoliquidazione attraverso il modello F24; i cittadini dovranno pertanto rivolgersi ai Caf, a consulenti oppure ad associazioni, ma anche l'ufficio tributi del Comune ha dato la massima disponibilità per fare i conteggi e per dare i chiarimenti. In particolare, l'amministrazione ha messo disposizione il calcolatore on line all'indirizzo www.comune.sansepolcro.ar.it. Il Comune ha inoltre esentato dal pagamento dell'Imu le seconde abitazioni date in comodato a parenti entro il primo grado che la utilizzano come abitazione principale, ora assimilate alla prima abitazione entro la franchigia di 500 euro come prevede la norma. Coloro che avessero già versato il primo acconto come seconda casa dovranno

rivolgersi all'Ufficio Tributi del Comune per l'eventuale richiesta di rimborso o compensazione. Il gettito relativo al mancato ristoro del trasferimento statale per l'Imu prima casa ammonta a circa 960000 euro, ma la pressione fiscale effettiva rispetto al 2013 è in realtà aumentata in misura più contenuta, cioè circa 500000 euro, perché non si pagherà più l'addizionale sulla tassa dei rifiuti (ovvero i 30 centesimi a metro quadrato) e poi non c'è più il pagamento della mini Imu. La Tasi, come è noto, non tiene conto dei redditi e delle condizioni economiche delle singole famiglie e delle imprese. Di conseguenza, il Comune - grazie alle risorse del piccolo aumento dell'Imu - si ritrova un gettito di 45000 euro da utilizzare per quelle famiglie in difficoltà o che si trovano a disagio anche per le nuove criticità.



L'assessore biturgense al Bilancio, Eugenia Lidia Dini

NUOVO REGOLAMENTO PER LA CELEBRAZIONE DEI MATRIMONI CIVILI

Nel corso della seduta del 29 settembre, il consiglio comunale di Sansepolcro ha approvato il nuovo regolamento per la celebrazione dei matrimoni civili. Attualmente, le nozze vengono celebrate a palazzo delle Laudi nell'ufficio del sindaco, nella sala del consiglio e nel chiostro, ma è sempre più frequente la "domanda" di svolgimento del rito anche in altre sedi pubbliche. Le richieste sono arrivate sia da biturgensi che da turisti italiani e stranieri, attratti dalle bellezze dei luoghi. Per questo, è stato deciso di rendere disponibili alcuni palazzi e di regolamentarne l'utilizzo. Chi vorrà, potrà quindi sposarsi anche nel museo civico, presso la sala della Resurrezione di Piero della Francesca, nella Sala del Camino, sulla splendida terrazza che unisce l'edificio della pinacoteca con palazzo Pretorio, nella sala conferenze a Palazzo Ducci-Del Rosso nella Sala delle conferenze o nel chiostro della biblioteca, al Giardino di Piero della

Francesca e infine presso l'auditorium di Santa Chiara. L'amministrazione ha valutato che l'estensione dell'utilizzo di questi luoghi per la celebrazione dei matrimoni renderà costante la necessità di interventi di manutenzione, conservazione e restauro degli stessi. Per questo, nel nuovo regolamento è specificato che la possibilità di celebrare le nozze sarà subordinata al pagamento di una tariffa e che questi introiti saranno destinati per almeno il 70% ad attività di manutenzione e restauro delle prestigiose sedi. La tariffa sarà stabilita ogni anno dalla giunta comunale, mentre le celebrazioni - quando si tengono a palazzo delle Laudi durante l'orario di servizio in vigore in quel momento - resteranno comunque sempre gratuite. La tariffa sarà necessaria solo per orari diversi da quelli di servizio e per palazzo Ducci-Del Rosso, per le sale del museo e per il Giardino di Piero. Per i residenti a Sansepolcro - o se almeno uno dei due che stanno per

sposarsi è residente a Sansepolcro - verranno stabilite tariffe differenziate. Chi deciderà di convogliare a nozze nei luoghi più importanti e suggestivi della città, dovrà inoltre garantire sotto la propria responsabilità il rispetto dei luoghi concessi e delle opere in essi conservate. Ovviamente, all'interno delle sale non si possono allestire rinfreschi ed è vietato lanciare riso, fiori e quant'altro. Sull'uso in particolare degli spazi all'interno del Museo Civico, si rende noto che la cerimonia dovrà durare al massimo 30 minuti e ospitare non più di 50 persone. L'ufficio comunale competente per informazioni e prenotazioni è quello dello stato civile, in collaborazione con l'ufficio della segreteria del sindaco e l'ufficio cultura. La visita delle sale può essere effettuata da parte dei richiedenti per appuntamento e la richiesta delle celebrazioni dovrà essere presentata almeno un mese prima.

Eventi di settembre: Palio e non solo

Centinaia di biturgensi, in rappresentanza di varie associazioni, hanno partecipato all'allestimento degli eventi delle Feste del Palio della Balestra 2014. Una ventina, in totale, gli appuntamenti organizzati a Sansepolcro con il coordinamento del Comune e in collaborazione con le diverse realtà cittadine. Splendidi costumi e coreografie hanno acceso nuovamente una luce rinascimentale in città ma non solo. "Una serie di eventi con rievocazioni storiche e musica, che hanno accompagnato le prime settimane di settembre facendo registrare il tutto esaurito nelle strutture alberghiere, negli agriturismo e quant'altro, non solo a Sansepolcro ma anche in tutti i centri dell'Alta Valle del Tevere umbra e toscana - dichiara il vicesindaco e assessore alla contemporaneità, Andrea Laurenzi - hanno funzionato benissimo le iniziative musicali dedicate ai cantanti e ai gruppi locali come "Canzonissima" in piazza Torre di Berta, ma anche quella eccezionale

dedicata a Glen Matlock, bassista, fondatore e mente musicale dei "Sex Pistols". All'incontro, che è il primo di una serie che va sotto il nome di "Terzo Tempo" e che si è tenuto a palazzo delle Laudi, organizzato dal Comune in collaborazione con l'Unione dei Comuni, il Sert, Larua e la Asl n.8, hanno partecipato moltissime persone e presto l'appuntamento si rinnoverà con altri eventi altrettanto prestigiosi. In pratica, il settembre 2014 a Sansepolcro ha visto convivere con eventi di successo sia il punk dei "Sex Pistols" che il secolare Palio della Balestra. Questo è, a mio parere, un sintomo di grande vivacità culturale e di grande curiosità dei biturgensi, sempre attenti alle novità anche se orgogliosi e fieri della loro secolare storia", ha concluso Laurenzi. "Il mese di settembre nel suo complesso ha visto una città vivace e accogliente, con un insieme di offerte che hanno saputo soddisfare gusti diversi e con l'apice del week end del

Palio della Balestra - aggiunge l'assessore a cultura e turismo, Chiara Andreini - e le associazioni che collaborano alla riuscita degli eventi rinascimentali hanno saputo lavorare insieme e portare un tocco di novità; con queste premesse, possiamo ancora migliorare e tra breve inizieremo a progettare il 2015. Avere week-end densi di incontri ed eventi non credo che sia un problema, perchè le persone sono abituate a muoversi da un posto all'altro e a scegliere cosa fare o vedere secondo le proprie inclinazioni o interessi. Tanti i turisti in città e alcuni hanno stentato a trovare un posto letto nei fine settimana di settembre, a testimonianza del fatto che le cose hanno funzionato. Per il prossimo anno lavoreremo con le associazioni al raggiungimento di due obiettivi: la riproposizione del Convivio Rinascimentale, questa volta a cadenza biennale e l'allungamento al venerdì del Mercato di Sant'Egidio, finora andato in scena il sabato e la domenica del Palio".

FreeBorgo, free ...internet

FreeBorgo è il nome della connessione internet libera e gratuita, disponibile dalla prima settimana di settembre nel centro storico di Sansepolcro. Il servizio è attivo in piazza Torre di Berta, via Matteotti, piazza Garibaldi, via Piero della Francesca, via XX settembre intersezione con Via Pettorotondo verso Porta Fiorentina e Via Piero della Francesca verso Porta Romana. Entro la primavera la zona si allargherà fino a coprire tutta l'area entro le mura ed entro l'anno anche in alcune zone più frequentate fuori del centro storico: "Un'importante operazione per la città - ha spiegato il sindaco Daniela Frullani - perché questo strumento innovativo era uno degli obiettivi del nostro mandato ed è finalmente una realtà. E' stato perseguito con molta tenacia e per questo ringrazio il vicesindaco Andrea Laurenzi e il responsabile Ced del Comune, l'ingegner Francesco Marsiglietti, che gli hanno dedicato grande entusiasmo. E' uno degli obiettivi più qualificanti sia per i residenti che per i turisti e l'assessorato all'innovazione tecnologia è stato voluto per seguire proprio questo tipo di progetti". Al sindaco fa eco il vice: "Riuscire a raggiungere obiettivi prefissati ci rende soddisfatti come amministratori - dichiara Andrea Laurenzi - e siamo ancora in una fase di cantiere del progetto, che fino a primavera si amplierà sempre di più. Il nostro auspicio è quello di creare entro Natale l'isola del centro storico del wi-fi di Sansepolcro. Un servizio anche per gli esercenti delle attività commerciali quindi non solo per residenti e turisti che potranno offrire il servizio ai loro clienti o sfruttarlo loro stessi. La scelta è stata quella di rendere il servizio il più semplice possibile e totalmente libero". Per connettersi a internet con il proprio portatile o telefonino sarà sufficiente andare sulle impostazioni, vedere le reti wi-fi disponibili, scegliere FreeBorgo e automaticamente la pagina internet si aprirà sulla pagina del comune di Sansepolcro e permetterà di navigare in assoluta libertà. Non è necessario eseguire nessuna autenticazione o scegliere alcuna password: c'è solo un abbondante limite sulla quantità di dati che è possibile scaricare che è di 25 megabyte. Grande l'entusiasmo fra giovani e giovanissimi, chiamati a suggerire la denominazione del servizio di connessione internet: oltre 50 i nomi pervenuti sul tavolo ma quello che ha raccolto più favori è stato proprio FreeBorgo, ovvero "Borgo Libero", proposto dalla studentessa Alice Bricca, che si è aggiudicata un abbonamento alla prossima stagione teatrale.



PIANO ASFALTI, INTERVENTI PER 150000 EURO

Piano asfalti del Comune di Sansepolcro ancora in fase di completamento: fermo restando che sono stati eseguiti lavori di bitumazione per un importo pari a 250000 euro, vi sono ancora interventi per circa 150000 relativi all'anno in corso, ma ancora non è stato sottoscritto il relativo bando di gara. L'assessore biturgense ai Lavori Pubblici, Andrea Cestelli, ricorda che è stata già inoltrata la domanda alla Cassa Depositi e Prestiti per la concessione del relativo mutuo. Visti però i tempi tecnici di istruttoria e l'avvicinarsi della stagione fredda, la realizzazione degli interventi slitterà alla primavera del 2015 per una questione prettamente climatica. Nel merito dei lavori da eseguire interverranno gli uffici tecnici comunali, ai quali spetterà il compito di individuare le situazioni di criticità presenti in città. E comunque, si tratta di un segnale chiaro di attenzione, da parte della municipalità di palazzo delle Laudi, verso un capitolo operativo che unisce assieme viabilità e sicurezza.

Obiettivo 2015, la Casa della Salute

di Domenico Gambacci



L'avvocato Riccardo La Ferla, sindaco di Anghiari

Casa della Salute: è questo l'ambizioso obiettivo che insegue Anghiari per il 2015, non dimenticando che la nuova struttura servirà anche l'utenza di Monterchi. Cosa significa avere una Casa della Salute? Significa che i cittadini-utenti possono contare su una sede territoriale di riferimento alla quale rivolgersi in ogni momento della giornata e in grado di rispondere a tutte le esigenze di salute e assistenza. L'operazione che porterà alla creazione della Casa della Salute ad Anghiari si aggira intorno ai

400000 euro, stanziati dall'azienda Usl n. 8 di Arezzo in compartecipazione con la locale amministrazione comunale. "Da quanto mi risulta – dichiara il sindaco Riccardo La Ferla – si tratta dell'unico caso nel quale vi è la compartecipazione di un Comune e questo sta proprio a dimostrare il nostro elevato grado di interesse verso un miglioramento della qualità dei servizi sanitari. Il progetto ha già espletato tutti i passaggi e quindi è esecutivo già ora; in fase di stesura, abbiamo proposto la separazione fisica della parte del sociale da quella del sanitario". Sede logistica: l'ex convento della Croce (che è anche l'ex ospedale), all'interno dell'attuale distretto e con una nuova impostazione, che prevede l'ubicazione al primo piano di residenza sanitaria assistita e centro diurno, mentre a piano terra troveranno posto tutti gli ambulatori dei medici di base più quelli delle specialistiche, con la differenza che il lavoro di informatizzazione consentirà agli addetti di lavorare in rete con un'ampia banca dati e agli utenti di disporre di fasce orarie più ampie. "Come dire – rimarca il primo cittadino – tempi più celeri in un contesto rinnovato. L'idea della nostra amministrazione è stata girata alla Usl, che

non ha esitato nell'approvarla e quindi insieme abbiamo deciso di intraprendere questo cammino". A proposito di tempistica, quali scadenze vi siete prefissati? "Di qui a fine anno indiremo la gara di appalto, poi partiremo con i lavori, che per motivi di forza maggiore non saranno particolarmente lunghi; trattandosi di un edificio vincolato dalla Soprintendenza – ricorda La Ferla – è chiaro che non vi sono pareti da abbattere, ma soltanto vani da riorganizzare e dotazione da potenziare, vedi l'introduzione del cablaggio. Spero che – una volta fatti i debiti scongiuri, perché non si mai cosa può succedere in corso d'opera – entro la fine del 2015 si possa procedere con la cerimonia di inaugurazione", conclude il sindaco di Anghiari. È dunque un destino preciso e segnato, quello che riguarda l'ex convento della Croce; è stato in passato luogo di cura e assistenza per i bisognosi, si è trasformato in ospedale e adesso sta completando il suo ruolo di insostituibile punto di riferimento del paese per tutto ciò che riguarda il capitolo "sanità e sociale". Rsa, centro diurno e Casa della Salute: per una realtà come quella di Anghiari, oggi come oggi è il massimo al quale si può aspirare.

I CENTOGUSTI DELL'APPENNINO

di Domenico Gambacci

Con l'arrivo dell'autunno, torna ad Anghiari la mostra mercato "I centogusti dell'Appennino", giunta alla XV edizione. L'appuntamento è per venerdì 31 ottobre, sabato 1° e domenica 2 novembre nel suggestivo centro storico del paese di Baldaccio Bruni. La mostra dedicata al mondo dell'agriturismo e dell'enogastronomia costituisce un momento di incontro diretto tra produttore e consumatore. Presenti come sempre innumerevoli articoli di eccellenza, dai formaggi pecorini al cioccolato, dai vini agli ortaggi, dai dolci tipici ai salumi, con possibilità di degustazioni e acquisto sul posto e il vantaggio di un dialogo diretto con le aziende produttrici. Ad arricchire il tutto, la presenza delle "Città Slow" che esportano i prodotti tipici dei vari borghi (Levanto, Castel San Pietro Terme, Greve in Chianti e San Daniele), oltre alla pro loco di Pagliaroli di Cortino (Teramo), ospiti in piazza Baldaccio. Il tutto sarà accolto, come da tradizione, dentro uno dei borghi più belli d'Italia, che per l'occasione aprirà le tipiche botteghe nelle quali ospitare

le aziende e i visitatori, con orario continuato dalle 9.30 alle 19.30. Un altro appuntamento da non perdere è quello con la tipica "Osteria dei centogusti", gestita dalla pro loco di Anghiari, dove una splendida cornice delle mura con visione sulla piana della Battaglia farà da sfondo a un menu appetitoso e caratterizzato dai sapori tipici della Valtiberina. Doppio appuntamento giornaliero (mattina e pomeriggio), degustazioni e incontri dimostrativi su temi del variegato mondo dell'enogastronomia tra i quali apicoltura, panificazione, dolci e vini liquorosi: l'Osteria dei centogusti diviene il "fulcro" della manifestazione. Per l'occasione, alcuni ristoranti di Anghiari proporranno all'interno del loro menù un piatto a base di miele. Nella piazzetta del Poggolino si terrà inoltre un importante dibattito sul tema sempre più sentito del "dryocosmus kuriphilus", volgarmente chiamata vespa cinese, insetto che mette a rischio la salute dei castagni. Non dimenticando l'annuale "Camminata dei

Centogusti", che si svolgerà domenica 2 novembre con inizio alle 9.00.

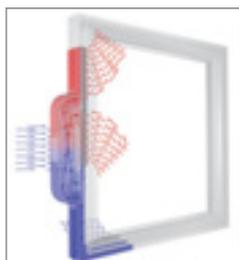




LA FINESTRA CHE CAMBIA LA CASA



KF 410 in PVC Isolamento da record ad un prezzo eccellente (U_w fino a $0,62 \text{ W/m}^2\text{K}$)



Aria fresca e risparmio energetico



Veneziana fotovoltaica integrata (optional) su alcuni modelli in PVC e legno/alluminio



2 mesi di bella e sicura convenienza!

Detrazione 65% + colore speciale gratuito + vetro di sicurezza a prezzo ridotto + 24 mesi a tasso zero*

Dal 29 settembre al 30 novembre

* presso i Partner aderenti all'iniziativa

Solo una casa perfettamente isolata è una casa davvero confortevole. La nuova finestra **KF 410** cambia la tua casa, donandole un'efficienza termica unica e un'estetica perfetta, con l'esterno nel tuo colore preferito. In più, da oggi, anche con la rivoluzionaria ventilazione VMC I-Tec, che ricambia l'aria a finestra chiusa, recuperando oltre l'85% del calore. **Una finestra dal comfort e risparmio energetico eccezionali, ad un prezzo conveniente.**

Ogni finestra Internorm ha il funzionamento assicurato per 30 anni e la puoi scegliere nella gamma di materiali più vasta del mercato, tra PVC, legno e alluminio, PVC e alluminio. E nella linea di design che rispecchia il tuo stile.

E poi è installata da un partner qualificato, attentamente selezionato nella tua zona, anche senza opere murarie. Con Internorm cambi per sempre la qualità della tua vita. Perché Internorm, da sempre, cambia le regole nei serramenti.

PARTNER INTERNORM:
via degli Artigiani, 32 - SANSEPOLCRO
Tel. 0575 74 98 50
info@baronisi.it
www.baronisi.it

si!
BARONIS!
serramenti&infissi



Richiedi il nuovo catalogo
www.internorm.com

Si può avere tutto solo con una finestra Internorm.

Internorm®

L'ULTIMO TRATTORISTA O FORSE UNO DEGLI ULTIMI

di Francesco Crociani

BADIA TEDALDA - “Il titolo di ultimo trattorista potrebbe essere inadeguato perché non sarò l'ultimo: mi riconosco solo come vecchio conducente alla guida del trattore con a traino il perticaio usato per l'aratura nei campi”. Chi parla è Loriano Maccari e tutto ebbe inizio nel 1965 quando iniziò ad arare la terra con il trattore di proprietà del padre. “All'epoca, la stagione dell'aratura aveva inizio a luglio per finire a settembre. Dalle nostre parti, fino ai primi anni sessanta, i trattori non erano molto diffusi: l'aratura nei campi si realizzava con un perticaio guidato a mano e trainato da buoi addetti al lavoro dei campi. I tempi stavano comunque per cambiare: avere una macchina operatrice per arare la terra era un'innovazione riservata a pochi contadini. “Con un trattore Fiat 312 C, all'età di 15 anni, ho iniziato a fare il mestiere del trattorista – spiega Loriano Maccari – e il mezzo aveva dei comandi meccanici e le leve per la guida erano dure: il mezzo non era dotato di una cabina per ripararsi dal freddo e dalle intemperie del tempo. Essere un buon trattorista significa migliorare al massimo la strategia di lavoro per evitare un consumo eccessivo di nafta; sempre



Loriano Maccari, noto avvocato con anche prerogative da trattorista

con il mezzo, bisogna risparmiare sulle inutili manovre. Un impiego sobrio del mezzo consente un minor consumo di freni, che funzionavano a secco insieme alla frizione e allo sterzo, anche se il meccanico “La-billa” non condivideva queste scelte, ma ripeteva sempre: “Dal mezzo bisogna ottenere la massima prestazione”. Il funzionamento dell'aratro era mediante uno scatto, azionato da una corda a strappo che, appoggiata ripetutamente alla spalla destra, provocava una superficie callosa. Altrettanta abilità occorreva nella registrazione dell'aratro per lavorare la terra a due mani: in su e in giù, per ridurre i costi che gravavano sul contadino. Il buon trattorista deve essere un guidatore molto attento; spesso, di notte, a causa dell'oscurità capitava di saltare via dal trattore per le impennate improvvisate a fronte di mozzature o sassi che ostacolano il perticaio nel solco, con il motto “bisogna tener botta e guardare avanti”. Quando si arava la terra nelle ore notturne capitava anche di addormentarsi: per combattere il colpo di sonno improvviso, ogni tanto si sorvegliava del caffè, custodito dentro la bottiglia vicino al motore per il mantenimento del calore; di seguito, per compagnia si fumava qualche sigaretta. Ma quando il sonno era profondo, ci si concedeva delle piccole pause di riposo all'aperto con il sedile del trattore che fungeva da cuscino per dormire fino a giorno, aspettando il compagno di lavoro per dare la sostituzione del turno. Per ottenere qualche giorno di riposo – continua Maccari - mi offrivò volontario a lavorare di notte vicino ai cimiteri, con il detto: “Bisogna aver paura dei vivi, non dei morti”. Alcuni trattoristi, molto paurosi per gli scherzi inaspettati fatti da colleghi nelle ore notturne,

lasciavano cadere la scelta dei turni proprio su di me. Nelle campagne, si guarda di quale trattore è dotato il vicino di casa e lo sfottò è sempre dietro l'angolo. “Il mio trattore è uno dei migliori - grida Maccari a squarciagola - sono dotato di un Landini CL 6000 con il cingolo largo, con il perticaio a doppio vomere e con il coltello già nel solco”. Immediato il duello. Gildino di Rofelle raccoglie la competizione e prepara il suo Landini CL500. “A me non mi ferma neanche il terremoto! Sisma o non sisma, bisogna dimostrare a tutti chi è il migliore”. Con queste parole, ha inizio la sfida agricola mai vista da queste parti. Lo sfidante più esperto in aratura dà inizio al solco: dopo alcuni passaggi, il suo scavo è più profondo. Tra lo sfottore della gente per la vittoria, ecco il colpo di scena. A Gildino gli fu attribuito di possedere da poco il trattore: arava la terra come faceva con i buoi, una vacca a mandritta nel terreno e l'altra bestia mancina nel solco; con il trattore e il perticaio, ripeteva lo stesso percorso, solo che tenere il cingolo nel solco significava transitare sempre nel solito scavo; per questo la profondità era maggiore. Da questa sfida, ancora oggi, Gildino è ricordato da tutti con il soprannome di “Solco”. “La corsa al trattore esplose nei primi anni '70 – conclude il trattorista mancato - quando tutti gli agricoltori della zona cercarono di acquistarli. In quel periodo, tutti erano bravi trattoristi: Francone, per le continue ore di notte senza mai scendere dal mezzo; Riccardo Tizzi, detto “gambe lunghe”, non trovava mai la posizione di guida e Danilo Montini, che fece credere al contadino di tagliare gli spini prima dell'aratura, dicendo che sciupava i cingoli durante il lavoro”.

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

IL SAPORE DEL TARTUFO

di Francesco Crociani

SESTINO - "Una recente pubblicazione della Regione Toscana, "Le tartufige naturali della provincia di Arezzo" avrebbe dovuto riportare l'attenzione su un prodotto altamente pregiato quale il tartufo bianco ("tuber magnatum pico"), che rischia un "degrado" produttivo, connesso con quello del territorio". Lo spiega Giancarlo Renzi, in passato sindaco del Comune di Sestino con il forte interesse del prodotto. "Che a Sestino il tartufo fosse amato in cucina, si hanno notizie da un ricettario dell'Ottocento scoperto in una soffitta, che ricorda le patate al tartufo", dice Renzi. E in effetti, a metà del Novecento i Ferrarini di Monterone e i Delli di Sestino commerciavano il prodotto con i migliori ristoranti milanesi e fiorentini, quasi fosse un gemellaggio "Fiorentina-Tartufo" tra terre lontane. Anche la rivista "Gente" pubblicava nel 1972 una mappa italiana delle città produttrici di tartufo bianco pregiato e Sestino era tra queste. Era il periodo in cui venivano pubblicizzate a Sestino le "Sagre del Tartufo Bianco", seguite da gare nazionali per cani da tartufo e da proposte organizzative con l'Associazione Tartufai Sestinesi. Nel 2000, il tartufo di Sestino tornò all'attenzione, questa volta con un "gemellaggio": tutto ciò grazie alla Mostra della Chianina di Ponte Presale, che ideò il "Villaggio del Tartufo". L'area della Valtiberina, tra le migliori produttrici in Toscana del tartufo bianco, aveva nel territorio di Sestino la più elevata densità di produzione, insieme a una

particolare qualità. Per aumentare la visibilità sul territorio furono prese delle iniziative, realizzando il calendario delle manifestazioni dal titolo "L'Appennino che piace. Le stagioni del gusto e dei sapori", nelle quali il tartufo primeggiava e le problematiche relative furono dibattute in un seminario regionale. In quel magico momento di entusiasmi, venne realizzato uno straordinario documentario per "Geo&Geo", con la regia di Manuela Taddei, che fu trasmesso con il titolo "Brina, cane da tartufo e le meraviglie dell'Alpe della Luna". Straordinario il successo e varie le repliche su Rai Tre. Oggi, queste iniziative sono venute meno: dopo la pubblicazione di qualche dato su uno studio effettuato e pubblicato dalla Regione Toscana, in Valtiberina il prodotto è diminuito. Nel confronto, fatto a distanza di trent'anni, la perdita delle aree tartufige è più visibile. Sempre nello stesso studio - pubblicato dalla Regione Toscana insieme alla Provincia di Arezzo - si mette in rilievo la collaborazione avuta dell'Associazione Tartufai Sestinesi: vediamo un trend negativo della produzione. A questo punto la domanda sorge spontanea: come mai questo calo di produzione? Forse i nuovi metodi di lavorazione del terreno stanno contribuendo alla continua erosione della produzione del tubero. Il disboscamento e la presenza di molti cinghiali non aiutano di certo ad aumentare la produzione. Ci sono altri motivi che dovrebbero essere rivisti: il calendario di apertura, forse, è troppo anticipato rispetto alla produzione; serve un'apertura più tardiva per fare del territorio sestinate una vera area di produzione. Molto spesso si addestrano i cani troppo presto, con la conseguenza di devitalizzare le zolle micorizzate. Nonostante sia in discussione in questi anni - assieme ad altre regioni di confine - il nuovo calendario che unifichi le aperture, ancora oggi non è stato raggiunto alcun accordo in merito, ma i tartufai sono fiduciosi per questa unificazione di date che arriverà nel più breve

tempo possibile. Negli anni ottanta, l'economia da tartufo era una risorsa stagionale a Sestino: molte famiglie, infatti, facevano leva su certi bilanci aggiunti, oggi questi sono diminuiti. Molte città - conclude Giancarlo Renzi - nel frattempo si sono costituite in associazione "Città del Tartufo"; sono cresciute sagre, feste, eventi sui tartufi, da quello bianco ad altri meno pregiati, ma che comunque rappresentano aspetti di un movimento economico-turistico di notevole interesse. Insomma, il "tartufo bianco pregiato di Sestino" non potrà mai essere sostituito con altri prodotti inferiori; per questo motivo, si attende un "cambio di passo" al fine di poter rilanciare quella considerazione che merita. Va ricordato che per trovare il tartufo bisogna andare a cercarlo nel bosco: non è possibile riprodurlo artificialmente".



Giancarlo Renzi, a destra, assieme all'architetto Siro Veri, ideatori del progetto sul tartufo bianco



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

Piccini Impianti
S.p.A.



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

www.picciniimpianti.it

INCAPACITÀ ROMANE.

Governo e Parlamento rappresentano il Paese?

a cura del dottor Alessandro Ruzzi

Contraddizioni e risvolti tipicamente all'italiana: gli esempi riguardano l'elezione dei rappresentanti parlamentari alla Corte Costituzionale, dove si stenta nel trovare condivisione sui nomi proposti dai partiti, ma si va anche su temi altrettanto delicati, quali gli sbarchi degli immigrati clandestini, l'acquisto degli aerei F-35, le missioni di pace e la questione legata a Salvatore Gironè e Massimiliano Latorre. Esempi di gestioni di situazioni nelle quali emerge la sostanziale debolezza del nostro Paese e la predilezione di logiche funzionali a interessi elettoralistici (o di lobby), che fanno prevalere le ragioni di comodo a quelle di principio. Ovvio poi che il cittadino stenti nel riconoscersi rappresentato dalle istituzioni.

Troppo spesso nel passato, remoto e recente e nell'attualità -rappresentata da un governo che si proclama portatore del cambiamento - mi trovo a domandarmi: i

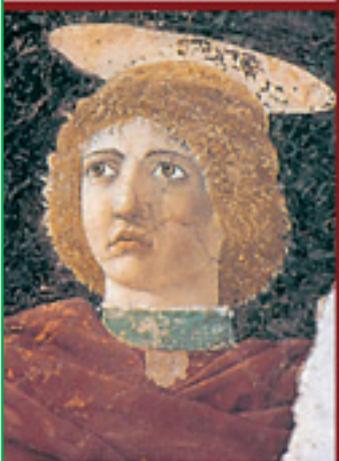
signori di Roma ci rappresentano? Mentre scrivo queste parole, è in corso la 15esima votazione per l'elezione dei rappresentanti parlamentari alla Corte Costituzionale. I nomi proposti da Partito Democratico e Forza Italia evidentemente non sono graditi ai parlamentari, tant'è che ci sono già state 14 votazioni che hanno decretato la mancata convergenza sui nomi proposti, fra cui spicca quello del parlamentare veterocomunista Luciano Violante. A casa mia, 14 volte "no" vuol dire "no"!!! lo credo che, in qualunque consesso democratico, essere stati respinti tredici volte voglia dire che questi nomi sono inguardabili; anche per i parlamentari, una categoria spesso estranea ai comuni cittadini. A questo punto, anche un cambio di atteggiamento diviene problematico. Cederanno le segreterie dei partiti? I parlamentari improvvisamente cambieranno voto? Gli unici sconfitti sono i cittadini.

Figurarsi quindi tutti questi "romani": possono andare ad affrontare tematiche particolarmente controverse per le quali si sono impegnate ingenti risorse pubbliche; un esempio, le attività che riguardano l'utilizzo delle forze armate italiane. Mi riferisco a situazioni assai diverse l'una dall'altra, ma che pongono problemi di coscienza, visione politica, uguaglianza di diritti: l'operazione "Mare nostrum", l'acquisto degli aerei da combattimento F-35, il coinvolgimento dell'Italia nelle cosiddette missioni umanitarie o di pace, la situazione specifica dei due italiani trattenuti in India per una indagine di omicidio. L'operazione organizzata dal governo italiano e denominata "Mare nostrum" è nata sulla emozione seguita ad alcuni eclatanti episodi di annegamento collettivo per l'affondamento dei barconi che attraversano il Canale di Sicilia per portare disperati in Italia, spesso tappa intermedia verso altri Paesi europei. I mezzi e gli uomini della Marina Militare che pattugliano quei mari hanno ricevuto la disposizione di intervenire in soccorso delle imbarcazioni in difficoltà, trarre a bordo i migranti e farli arrivare in tranquillità nei luoghi di accoglienza o di smistamento. L'opportunità è stata colta al

volo dagli scafisti, al punto tale che sono loro stessi a chiamare con il telefono satellitare le imbarcazioni italiane dichiarandosi in difficoltà, ottenendo così la certezza dell'approdo dei loro passeggeri, persone che dichiarano di pagare una cifra superiore ai 1000 euro per la traversata. Questa operazione è attualmente sostenuta dal punto di vista economico-finanziario esclusivamente dal governo italiano, perché l'Unione Europea non prevede alcun aiuto reale alla gestione di questa situazione, pur dolendosi e battendosi il petto ogni qualvolta avvenga un disastro (un vero branco di cinici alberga a Bruxelles). A ruota, però, alcuni Paesi europei hanno stigmatizzato il comportamento italiano per due motivi: lamentando come i migranti, clandestini, riescono successivamente - con l'utilizzo anche di taxi che si prestano allo scopo - a raggiungere altri Paesi europei; stigmatizzando come la giustizia italiana solo in rarissimi casi emetta condanne verso scafisti, che pure vengono sempre raccolti dalle imbarcazioni militari italiane. Sono due aspetti diversi, ma fortemente connessi, perché segnalano come esista un'economia che sfrutta i migranti: una economia piratesca, perché questi denari



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



Progettazione Grafica
Prestampa
Stampa Offset
Digitale
Allestimento

GRAFICHE BORGIO

vanno a sovvenzionare organizzazioni criminali; una economia italiana, perché i centri di accoglienza ricevono cifre assai interessanti per gestire i migranti, tanto che in alcune aree si è sviluppata una fiorente e industria del migrante clandestino o profugo (sia in Sicilia che altrove). Dovrei immaginare che i migranti non identifichino gli scafisti perché sennò non si spiega come così pochi scafisti vengano portati alla sbarra con solidi argomenti d'accusa: se così fosse, allora i passeggeri sarebbero complici di una organizzazione criminale e, una volta salvati, andrebbero riaccompagnati sulle coste dell'Africa; visto che la maggior parte viene dalla Libia, proprio là li manderei. La legge del mare prevede che nessuno si possa esentare dal soccorso e dal salvataggio; una pratica, questa, vecchia come l'uomo e che soltanto la Marina nazista ha regolarmente disatteso, ma dall'altro non possiamo supinamente accettare di diventare strumentali a interessi criminali o a connivenze di carattere mafioso. Spendere un miliardo di euro all'anno per una iniziativa che non risolve problemi mi sembra una tipica azione del Parlamento italiano: l'operazione "Mare nostrum" non cura la malattia. Proviamo allora a prevenirla posizionando i militari che sono impegnati in misteriose e poco ben accette operazioni di pace in Oriente: costo annuo di circa 4 miliardi, sulle coste libiche nelle quali creare una zona franca per accogliere i migranti, una piattaforma da cui combattere il traffico di esseri umani, visto che i libici sono troppo impegnati a spararsi o a dividersi il traffico. Guardate sul sito del Corriere della Sera "la scelta di Catia", inchiesta sulla



comandante del pattugliatore "Libra" impegnato nella operazione: io non posso che sostenere la necessità di operare al salvataggio dei profughi in difficoltà, ma non posso nascondere che la problematica vada al di là dell'emergenza e che richieda un approccio più ampio; occorre essere realisti anche oltre i comuni limiti del pensiero sulla sovranità territoriale di chi non può o non vuole agire a tutela dei deboli. Per quelle che sono le necessità di un esercito di difesa al giorno d'oggi, l'acquisto di numerosi cacciabombardieri di ultima generazione tipo F35, con un esborso stellare, mi pare totalmente assurdo. Gli Stati Uniti d'America utilizzano la tecnica degli attacchi aerei per contrastare i focolai terroristici, scelta favorita dall'enorme distanza che separa il territorio statunitense dai luoghi caldi dell'integralismo para-islamico. Noi, zona di confine, dobbiamo fare scelte diverse: occorrono uomini e mezzi per fronteggiare una invasione pacifica, ma illegittima; una guerra da combattere a tutela dei deboli, ma senza divenirne schiavi. Per rimanere nell'ambito dei denari pubblici spesi a tutela dei cittadini italiani, nessuno ha il coraggio di dire quanti milioni di euro sta costando alla collettività la detenzione "dorata" dei due italiani trattenuti in India sotto indagine per l'omicidio di due pescatori. Per fortuna, qualcuno (vedi la maggioranza al Comune di Montevarchi) ha il coraggio di non unirsi al coro degli ipocriti. Questi due cittadini italiani, per quanto mi riguarda mercenari al soldo dell'armatore della nave su cui vigilavano, possono godere di un'attenzione superiore a quella di altri cittadini italiani che sono detenuti all'estero sempre con motivazioni opinabili. Ancora minore l'attenzione riservata a milioni di cittadini italiani che non godono del livello minimo di tranquillità

e sicurezza nelle loro case o nei loro quartieri. Il potere elettorale dei militari e loro famiglie giustifica questa disparità di trattamento? No, la ipocrisia regna sovrana, col risultato che lo Stato non effettua passi coraggiosi per affrontare problemi o scelte elettoralmente avversate per rafforzare la presenza e la copertura delle forze dell'ordine sul territorio italiano. E chi non si attiva non rappresenta i cittadini italiani. Ergo, governo e parlamento non operano nell'interesse collettivo dei cittadini italiani.



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

Torre di Berta:

l'abbattimento segnato nel suo destino

di Davide Gambacci

SANSEPOLCRO - La Torre di Berta, insieme alla Resurrezione di Piero della Francesca, è senza dubbio il simbolo che meglio rappresenta la città di Sansepolcro. Ma allo stesso tempo, c'è una cosa sostanziale che li divide: l'affresco è ancora presente nel museo civico, mentre la Torre di Berta è stata abbattuta ben 70 anni fa dall'esercito tedesco. Nella notte tra il 30 e il 31 luglio del 1944, in città si sparse la voce che in ritirata avrebbero abbattuto l'imponente struttura, alta ben 38 metri dal culmine del tetto alla base. Nelle prime ore del mattino, poi, alcune esplosioni di potenti mine scossero il centro di Sansepolcro, ma la Torre di Berta era ancora in piedi. All'improvviso – l'orologio aveva fatto appena in tempo a battere le 5.00 - un grande boato: questa è stata la fine delle Torre di Berta, della quale rimase in un attimo solamente un cumulo di macerie. Andando indietro con gli anni, però, già si era pensato di abbattere la torre. L'anno di costruzione, invece, non è del tutto certo e gli storici



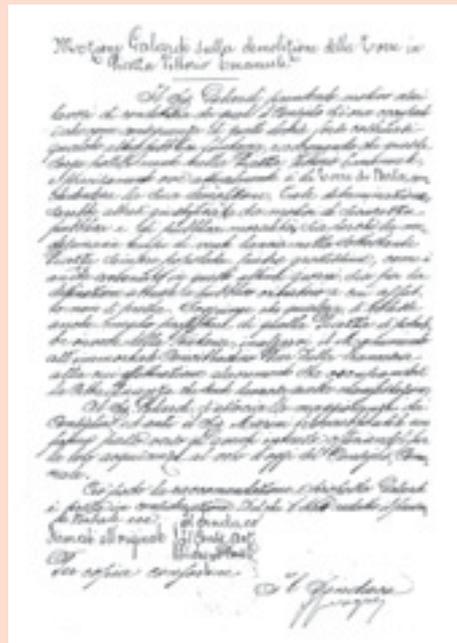
Le macerie della Torre di Berta, fatta saltare in aria dai tedeschi il 31 luglio 1944

hanno ipotizzato varie date: alcuni ipotizzarono il 1198, altri il 1178, oppure addirittura la prima metà del duecento. In passato, non era isolata come l'abbiamo sempre vista nelle cartoline in bianco e nero: la Torre di Berta era inglobata in un lungo fabbricato di proprietà della famiglia Galardi, situato nel lato sud della piazza e che avanzava verso il centro della stessa dividendola in due, da una parte piazza della Fonte e dall'altra piazza delle Erbe. Ma facciamo un salto indietro. Come abbiamo in parte già accennato, alla fine del 1800 il consigliere comunale Livio Galardi propose l'abbattimento. Ma qual era il motivo che lo spinse a presentare la mozione in consiglio comunale? La Torre di Berta – ovviamente solo in quegli anni – costituiva anche una forma di pericolo dal punto di vista della sicurezza per i cittadini e per tutte le persone che vi ruotavano attorno. Infatti, in più di un'occasione risulta che le pesanti pietre e alcune parti di intonaco caddero a terra senza mai fortunatamente colpire qualche passante. Un altro aspetto per il quale il consigliere Galardi decise di presentare la specifica mozione era quello relativo al punto di vista igienico: spesso, i quattro lati della Torre di Berta erano scambiati per orinatoi. Questo aspetto abbassava senza dubbio il livello di decoro della città e tali fenomeni si verificavano, con ogni probabilità, per l'insufficiente numero di vespasiani. Ma c'era anche qualcosa in più: nell'estate del 1890, infatti, il Comune stava eseguendo dei lavori all'acquedotto e anche per la costruzione di una fontana nella piazza,

poiché la città era scarsamente rifornita di punti nei quali potersi abbeverare. Proprio in questa circostanza, venne presentata dall'allora consigliere Galardi la mozione per la rimozione della struttura: in pratica, la Torre di Berta avrebbe dovuto essere abbattuta per la costruzione della fontana e per lasciare il posto a un monumento dedicato a Piero della Francesca; monumento che poi venne costruito due anni dopo (nel 1892) dallo scultore Arnaldo Zocchi e posizionato nei giardini lungo via Niccolò Aggiunti dove ancora è presente; non a caso, lo spazio verde porta proprio il nome di Piero della Francesca. Sta di fatto che nel consiglio comunale del 28 agosto 1890 – classificata anche come "adunanza straordinaria" – il consigliere comunale Livio Galardi presentò la mozione per l'abbattimento della Torre di Berta alla giunta, presieduta allora dal sindaco Francesco Giovagnini. E nel testo della mozione, Galardi fa riferimento proprio a eventi che si erano verificati in quei giorni. Se da una parte nel 1890 si voleva addirittura abbattere, ai giorni d'oggi risulta quasi come una mancanza. Attualmente, in piazza Torre di Berta – una volta chiamata piazza Vittorio Emanuele II – rimane solamente la sagoma ideale della struttura: o meglio, gli angoli che delimitavano il perimetro accompagnati da una piccola targa in ottone al centro. Più volte si era ipotizzata, ma spesso era stato richiesto anche dai cittadini, una ricostruzione delle torre, anche seppure non nella sua completa integrità. In ultimo, fu proprio il noto



Foto "classica" dell'antica torre al centro della piazza



La mozione per l'abbattimento della torre presentata da Livio Galardi nella seduta consiliare del 28 agosto 1890

architetto Gae Aulenti – scomparsa il 31 ottobre 2012 – a progettare una ricostruzione della torre: avrebbe potuto rivelarsi un qualcosa di spettacolare e di innovativo. Si sarebbe tratto di una torre trasparente, in cristallo, come la vetrata del museo civico, realizzata in occasione cinquecentesimo anniversario della morte di Piero della Francesca dalla nota azienda Saint Gobain. Tale azienda, poi, si offrì per sponsorizzare il progetto relativamente al materiale di rivestimento: tutto ciò si sarebbe potuto trasformare in una torre-museo con uno spazio per la documentazione storica e con l'accesso alla parte più alta per un punto panoramico sulla città. Ma nulla di tutto ciò: in ogni caso, però, rimane accesa in città la discussione se riprodurla in qualche modo oppure no. Volendo – anche se non stiamo di certo qui a giudicare le varie scelte prese nel corso degli anni – le moderne tecnologie e materiali permetterebbero di fare strutture semplici, smontabili e forse neanche troppo onerose per le casse, vedi per esempio utilizzando delle speciali tecniche di luce anche a basso consumo, oppure – aspetto senza dubbio più oneroso – con dei giochi d'acqua. Nel corso degli anni, però, molte sono state le manifestazioni e gli appuntamenti messi in piedi per ricordare questo autentico simbolo di Sansepolcro: in occasione del 65esimo anniversario dell'abbattimento – il 31 luglio del 2009 – l'artista tifernate Marco Baldicchi e i suoi collaboratori disegnarono l'ultima ombra della Torre di Berta. Con il coinvolgimento di architetti e ingegneri del posto, venne riprodotta a

terra la struttura: un calcolo perfetto e l'orientamento coincideva con la posizione del sole all'alba del solstizio d'inverno. La stessa ombra che la torre avrebbe lasciato alle 12.00 del giorno in cui venne bombardata dall'esercito tedesco. Più recentemente, poi, in occasione del 70esimo anniversario, la Società Rionale di Porta Romana ha organizzato nelle sale di palazzo Pretorio la mostra dal titolo "Un ricordo sempre vivo" nel quale erano esposti oggetti, riproduzioni e qualunque cosa riconducibile alla Torre di Berta. Cittadini privati, ma anche associazioni, hanno messo in mostra il meglio della torre: davvero mozzafiato le lancette originarie e alcune parti meccaniche dell'orologio messe in mostra dai membri del Gruppo Campanari Città di Borgo Sansepolcro. Proprio loro, alle 5.00 del mattino di ogni 31 luglio, procedono con tanti rintocchi di campane per quanti anni sono trascorsi dal suo abbattimento. Un rito che, fino a quando è stato vivo, ha espletato al meglio anche Renato Tarducci, l'indimenticato sagrestano della cattedrale noto anche con l'appellativo di "campanaro". Quest'anno, inoltre, sono state fatte volare in cielo settanta lanterne proprio dal vecchio perimetro della torre. E' un qualcosa che non può essere dimenticato e che ogni biturgense custodisce nel proprio cuore, ma non solo. Infatti, come ha avuto modo di ricordare il sindaco di Sansepolcro, Daniela Frullani, in occasione dell'inaugurazione della mostra di Palazzo Pretorio, è praticamente impossibile trovare un cittadino che non custodisca

nella propria abitazione almeno un oggetto con la riproduzione della Torre di Berta. Allo stesso tempo, però, attualmente è difficile trovare a Sansepolcro un souvenir o comunque un gadget con la torre. Insomma, le proposte ci sono state e ci sono tuttora: la riproduzione – seppure parliamo a distanza di settant'anni dal suo abbattimento – potrebbe essere per molti la scelta più giusta. L'impegno è senza dubbio grande e l'impatto iniziale – in particolare per i "borghesi" – potrebbe essere non proprio dei migliori, anche perché ci troviamo di fronte a generazioni di persone che la Torre di Berta l'hanno vista solamente in fotografia, anzi in cartolina. Sono comunque ancora presenti delle persone – piuttosto anziane – che la torre al centro della piazza se la ricordano molto bene: era il punto di riferimento per tantissime persone, come ad esempio per gli studenti che al polso non avevano ancora l'orologio e che si regolavano per l'ingresso a scuola in base ai rintocchi della campana della torre. Forse, è il caso di chiedere a loro cosa ne pensano dell'ipotesi di ricostruire la Torre dell'Orologio...ops, di Berta!

LUX

DI FONI MASSIMO E FABRIZIO

**INSTALLAZIONE
IMPIANTI ELETTRICI
E AUTOMATIZZAZIONI**

0575-789377

ANGHIARI - (AR)

LA TERRAZZA DEL

bigfoods

THE NEW CANTEEN

ristorante • fast food • live music

OTTOBRE

VENERDÌ 17 **MAN vs BigFoods**

sono aperte le iscrizioni alla gara del panino ben 2.2 kg di bontà da consumarsi preferibilmente entro 45 minuti di tempo

Ad animare la serata **Microbyshow**

SABATO 18 **STORMWIND**

"HARD ROCK 80/90 TRIBUTE BAND"

VENERDÌ 24 **ASSENZA**

"ITALIAN ALTERNATIVE ROCK"

GIOVEDÌ 30 **QUELLI DELLA SOLITA ORA**

"ROCK ITALIANO ANNI '70"

Via Senese Aretina 213

(zona Buitoni) - SANSEPOLCRO (AR) Info **0575.749915**

CRISI: SE L'ITALIA PIANGE, AREZZO NON RIDE!

di Domenico Gambacci

La crisi non accenna minimamente a sparire. Anzi, il contrario! Si è sperato per lungo tempo di aver toccato il fondo per poi iniziare a risalire e invece pare che questo fondo non sia ancora destinato a finire, tanto che viene da pensare: fin dove scenderemo in basso? D'altronde, i dati parlano chiaro: nei primi 6 mesi del 2014, hanno chiuso i battenti 8000 aziende, ovvero il 10% in più rispetto al 2013, stando all'analisi condotta dalla società Cerved. È un'Italia che, per giunta, continua a marciare a due velocità: 5,5% di cessazioni al nord-est, 14% al sud. Sempre la Cerved, rileva come nel secondo trimestre di quest'anno i fallimenti siano stati 4241, con un incremento del 14,3% in rapporto allo stesso periodo del 2013. Anche in questo caso, più accentuata la situazione nel Meridione, ma c'è una minore differenza con il nord e il centro, che arrivano pur sempre a superare il 10%; è insomma un fenomeno che abbraccia tutta Italia, senza particolare distinzione fra ambiti geografici. Per ciò che riguarda l'artigianato, adoperare il termine "strage" non ci sembra assolutamente eccessivo: dal 2008 al 2012, cioè in 4 anni, questo comparto ha perso qualcosa come 555000 posti di lavoro. Considerando il ruolo chiave che l'artigianato ha sempre ricoperto, si può tranquillamente parlare - in senso tanto metaforico quanto purtroppo giusto - di tessuto economico sfilacciato. Era un tessuto forte, adesso non regge più. Uno studio di Istat e Isfol sottolinea come le figure più colpite siano quelle degli artigiani e degli operai specializzati, ma anche dirigenti e imprenditori non se la passano meglio: il caso è stato di 449000 unità, che significa un 42,6% in meno e quasi 100000 soltanto nell'ultimo anno; nel 2012, la contrazione di questa categoria ha interessato quasi in esclusiva gli imprenditori e i direttori di grandi e piccole imprese: -54000 nel primo caso e -40000 nel secondo. Inutile stare a ripeterlo: le piccole e medie imprese italiane stanno pagando la nuova fase della recessione, che sta spedendo fuori dal mercato anche quelle aziende capaci di superare con successo la prima fase della crisi. Le cause, individuate da Cerved, sono due: il lungo ristagno della domanda e la restrizione dell'offerta di credito, il cosiddetto "credit crunch". I correttivi legislativi applicati di recente hanno fatto crollare le domande di concordato in bianco del 52% e diminuire i concordati comprensivi di piano del 12,3%; in riduzione anche le liquidazioni che, con un calo del 10,3% tra gennaio e giugno, segnano

un'inversione di tendenza a livello semestrale dopo un lungo periodo di crescita. E adesso ci trasferiamo in provincia di Arezzo, dove nel primo semestre 2014 sono fallite 55 aziende. Un numero in linea con il dato del 2013: a fine anno, però, furono 104, che costituisce il totale più alto degli ultimi 5 anni e poco conta che nel resto d'Italia i fallimenti nel periodo gennaio-giugno siano cresciuti di oltre il 10%. Le variazioni degne di interesse sono quelle che riguardano, a parità di percentuale complessiva, i settori: calo dei fallimenti pari al 17% nel manifatturiero ed edile e incremento del 27% nel commercio e nella ristorazione. Tanto per ribadire il concetto di fondo, chi ha sbocchi commerciali all'estero (vedi manifatturiero) sopravvive, chi invece ha a che fare con un mercato interno ristagnante non se la passa bene per nulla. Se una parte (piccola) di Arezzo "tiene" bene in un momento molto difficile, dall'altra anche questa provincia non sfugge alle logiche di una fase congiunturale nella quale il mercato parla chiaro: anche qui, la fortuna è legata al volume delle esportazioni e ai rapporti con le piazze estere. Chi lavora con il mercato interno sta letteralmente annaspando e lo dimostrano gli operatori del commercio, che sotto questo profilo sono diventati la categoria più debole. Africa e Medio Oriente sono gli sbocchi del futuro, anche se la persistenza dei conflitti rappresenta un freno. Ci sarebbe da dire un'altra cosa: molte volte, i numeri non sono espressione fino in fondo della realtà. O quantomeno, rischiano di mascherare determinati aspetti: se anche la situazione

dell'Aretino fosse fra le meno peggiori, bisogna comunque analizzare fino in fondo la questione, perché può benissimo calare il numero dei fallimenti o delle chiusure delle aziende, ma può benissimo aumentare (come sta succedendo) il numero dei disoccupati. Un conto è il numero delle aziende, un altro conto è il totale degli occupati, per cui al saldo positivo di una voce può benissimo corrispondere quello negativo dell'altra, che alla fine (parliamo di posti di lavoro) è quello che conta di più. Per essere più chiari, inutile sbandierare che il saldo aziende aperte e aziende chiuse è positivo, se chiudono attività che danno lavoro a centinaia di persone e aprono aziende, definite per lo più dei "disperati" e cioè di persone sopra i 50 anni che non riescono a rientrare nel mondo del lavoro e in attesa di arrivare alla sospirata pensione provano ad entrare nel complesso mondo delle partite Iva, c'è poco da stare allegri. L'invito è dunque quello di offrire un quadro il più possibile veritiero della situazione, perché la provincia di Arezzo - come del resto tutte - non ha bisogno di confrontarsi con le altre per trovare un motivo di consolazione e dire poi: in fondo, da tante altre parti stanno peggio! Il proverbio "mal comune, mezzo gaudio" serve a poco: anche l'Aretino ha i suoi grandi problemi, trattandosi peraltro di un comprensorio ad alta vocazione artigianale e commerciale. Guarda caso, i comparti più in sofferenza. Gli imprenditori non chiedono "brodini" ma riforme in grado di far riprendere la nostra economia. I gridi di allarme non sono di certo cessati!



MONSIGNOR GIANCARLO RAPACCINI ALLA GUIDA DELLA CHIESA IN VALTIBERINA: Dal 5 ottobre il sacerdote valdarnese è il nuovo parroco della Concattedrale

di Monia Mariani

VALTIBERINA - “Verrò in punta di piedi. Sono aperto a tutto ciò che nascerà dal dialogo e dal confronto. Cercherò di ascoltare tutti”. Sono queste le prime parole di monsignor Giancarlo Rapaccini, che da domenica 5 ottobre è ufficialmente il nuovo parroco della Concattedrale di Sansepolcro. La città, che la scorsa estate aveva perso prematuramente il suo amato parroco, don Alberto Gallorini, ha trovato un erede di tutto prestigio. Don Giancarlo Rapaccini nasce a Terranuova Bracciolini il 25 gennaio 1948 da una famiglia contadina molto devota. Ha due fratelli e un sorella che vivono in Valdarno. “Sono diventato sacerdote nella libertà più assoluta. I miei genitori, oltre a essere molto religiosi, erano anche molto rispettosi: mi hanno sempre accompagnato nella preghiera”. Consacrato sacerdote il 16 marzo 1974 ad Arezzo da monsignor Giovanni Telesforo Cioli, è stato per 20 anni parroco nella Chiesa di San Teresa d'Avila a San Giovanni Valdarno, per 13 anni ha poi ricoperto la carica di Rettore del Seminario di Arezzo e per 8 anni ha svolto il proprio apostolato a Cortona svolgendo, tra l'altro, la delicata funzione di moderatore di tutte le parrocchie. Monsignor Rapaccini, oltre ad essere una figura di notevole prestigio nella Chiesa aretina, è però impegnato in svariati fronti, da quello sociale a quello giovanile. In Valdichiana, don Rapaccini ha dato vita a una Caritas molto efficiente grazie alla collaborazione e la generosità di tanti laici e sul fronte internazionale ha creato, assieme ad alcuni collaboratori tra cui un sacerdote di Rimini e un albanese, un centro giovanile in



Monsignor Giancarlo Rapaccini

Albania, dove si reca almeno tre o quattro volte l'anno. Ha coordinato poi le attività pastorali di Cortona, promuovendo la pastorale giovanile in tutto il Cortonese e nell'intera diocesi, oltre alla pastorale dei fidanzati e delle giovani famiglie. “Non me lo aspettavo francamente - ha dichiarato riferendosi alla sua recente nomina - è stato il Vescovo della Diocesi di Arezzo, Cortona e Sansepolcro, monsignor Riccardo Fontana, a chiedermelo espressamente. A Sansepolcro c'era bisogno di una persona di esperienza che svolgesse la funzione di raccordo dell'unità pastorale, per garantire un'identità. La parrocchia era sprovvista, infatti, di un prete diocesano. In realtà, mi trovo a vivere due sentimenti contrastanti: da un lato la sofferenza di lasciare la comunità religiosa nel Cortonese a cui ero molto legato, ma dall'altra l'entusiasmo di arrivare in un luogo dove ho trovato sempre una grande

benevolenza assieme a una forte presenza di giovani. Anch'io, come il mio predecessore don Alberto Gallorini, sono nato e cresciuto con i giovani: vengo molto volentieri in Valtiberina, sarà come venire a casa. D'altronde, siamo sacerdoti che non devono vivere comodamente, ma annunciare il messaggio di Gesù Cristo. Sono una persona molto semplice a cui piace annunciare il Vangelo: è la cosa più bella che abbia vissuto nei miei quarant'anni di sacerdozio. Viviamo in una situazione di sconforto - conclude monsignor Giancarlo Rapaccini - ma ci sono tante cose belle da scoprire nel cuore delle persone. Il mio messaggio per i giovani è che mi aiutino a restare sempre giovane nello spirito”.

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



IL MARMO, NOBILE DECADUTO PER COLPE NON SUE

Il marmo e i pavimenti in marmo: per una casa che si rispetti, costituiscono un biglietto da visita di assoluto rispetto. Un elemento distintivo che unisce gusto, raffinatezza ed eleganza. Una sola controindicazione, di questi tempi: la crisi. Nel senso che, trattandosi di un prodotto più costoso, non va di certo per la maggiore. La ditta Comanducci Pavimenti di Sansepolcro ha iniziato nel 1955 con il fondatore Angiolo (morto nel gennaio di quest'anno), che eseguiva i lavori di lucidatura del marmo per poi aggiungere dal 1968 il legno. Il figlio Ferdinando, da sempre a fianco del padre, prosegue una tradizione di famiglia, ma – stando a quanto dichiara – questa professione artigiana potrebbe essere a serio rischio in zona. “Ho il timore che, una volta cessata da me l'attività per il collocamento in pensione, non vi sia più nessuno che raccolga il testimone e vada avanti con la lucidatura del marmo – dice Ferdinando Comanducci con una punta di amarezza – e parlo per Sansepolcro e per la Valtiberina Toscana. Diversi i fattori che influiscono: certamente, se questa crisi non termina, le mie sensazioni potrebbero rivelarsi fondate. Prima, inoltre, c'era l'abitudine di lucidare il pavimento in marmo; adesso, invece, si preferisce ricoprirlo con legno e laminati; aumenta lo spessore del pavimento e allora si riduce la lunghezza delle porte. C'è poi un altro fattore da tenere in considerazione: un tempo vi erano più donne che stavano in casa; oggi, come è noto, le donne sono impegnate con il lavoro e hanno un minor tempo da dedicare alla casa: il marmo è delicato e non si sciupa, ma ha bisogno di cure e le abitudini delle donne sono cambiate”. **Quali sono i tipi di marmo che voi lucidate?** “Praticamente tutti: dal travertino al caracat, dal marmo bianco di Carrara al granito, dai pavimenti veneziani alle mattonelle di graniglia ricomposte, che sembrano un unico pezzo di marmo. Una premessa doverosa: la Comanducci Pavimenti effettua lavori di lucidatura e non di posatura del marmo. Così è da quasi 50 anni”. **Quanto costa un pavimento in marmo?** “Per chi lo acquista, il prezzo va dai 60 euro al metro quadrato in su; dipende poi dal tipo di lavorazione dei marmi. Una volta comprato, il marmo deve essere montato e bisogna aspettare che asciughi; insomma, fra montaggio, tiratura e lucidatura, prima di poter sistemare tavoli e mobili sul pavimento occorre aspettare

intorno ai 15 giorni. Per ciò che riguarda il lavoro di lucidatura, il costo si aggira sulla ventina di euro, sempre per metro quadrato”. **Quali procedure seguite per la lucidatura del marmo?** “Non appena è stato posato, interveniamo noi della ditta Comanducci e passiamo dapprima il “grana 30”, che ha la funzione di sgrassare e uniformare il pavimento in marmo; se pertanto nel montaggio si dovesse formare anche un leggerissimo scalino, questo scompare subito. Successivamente, passiamo il “grana 60” che toglie i rigoni del “30” e spiana la superficie; a questo punto, stendiamo di nuovo lo stucco sul pavimento e passiamo il “grana 120” e poi il 200, il 300, il 600, l'800 e il 1000, prima di lucidarlo a piombo. In totale, quindi, le “passate” sono 8 e per una stanza standard di 16 metri quadrati occorrono dalle 8 alle 10 ore di lavoro”. **Accorgimenti particolari?** “La grande esperienza che occorre nei vari passaggi di “grana” e poi tanto “occhio”, come soltanto chi svolge questo mestiere da tempo può avere. Lo ripeto: adesso va di moda il legno, ma sono convinto che fra qualche anno il marmo saprà riconquistare la sua posizione”. **Se dunque in Italia c'è stato un calo in questo tipo di pavimentazione, quali sono i Paesi esteri in cui invece il marmo continua a reggere?** “In Arabia Saudita, per esempio, il marmo è sempre andato per la maggiore, in passato come ora. Non esiste un albergo di lusso o di elevata categoria che non abbia il pavimento dell'ingresso in marmo. Anche negli Emirati Arabi, questa cultura è molto radicata. Per dare un'idea più sintetica e sostanziale, il marmo continua ad andare di moda nei Paesi dove vivono gli sceicchi. Dirò di più: gli eredi di Osama bin Laden hanno acquistato una intera cava a Carrara, il che mi fa pensare che vi sia ancora domanda di marmo”. **Esistono differenze di trattamento per i vari tipi di marmo sopra ricordati?** “No, il trattamento è lo stesso per tutti i marmi. L'unica eccezione è costituita dai graniti, per i quali è necessario un lavoro differenziato e con un costo superiore: la lucidatura dei graniti è più accurata”. **Ogni quanto tempo è consigliabile lucidare i marmi?** “Dai 15 ai 20 anni di tempo, periodo di normale usura dei pavimenti. Sotto questo profilo, marmo e legno possono essere considerati sullo stesso piano”.



**COMANDUCCI
PAVIMENTI**



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



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

Croce ... e delizia!

di Claudio Roselli e Davide Gambacci

ANGHIARI - Luogo di religiosità e di assistenza per eccellenza nel punto chiave di Anghiari, quello in cima alla Ruga di San Martino (oggi corso Matteotti); in cima ad essa, dopo aver attraversato via del Campo alla Fiera, si erge l'antico convento della Croce, che guarda Sansepolcro e la Valtiberina attraverso quegli oltre 5 chilometri di rettilineo – salita compresa – che crediamo di poter considerare un “unicum” su scala nazionale senza aver paura di esagerare. Il colpo d'occhio diurno e notturno rimane sensazionale anche in chi scende tutti i giorni dalla Ruga. Lo stradone che di fatto taglia in due Anghiari per proseguire senza curve fino a Sansepolcro era stato voluto da Pier Saccone Tarlati nel 1300 e costituì una innovazione nello sviluppo urbanistico di Anghiari, che fino a quel momento era concentrato attorno al castello. Con il Borgo della Croce, il paese iniziò a espandersi fuori dell'antica cinta muraria, in corrispondenza di un fossato fatto riempire di terra lavorando anche di notte. Ebbene, lassù – in questa posizione privilegiata – si trova il complesso che comprende la chiesa, tuttora consacrata e l'annesso convento, in passato sede dell'ospedale e ora della residenza sanitaria assistita. I lavori di costruzione della chiesa hanno preso il via alla fine del XV secolo (anno 1499) per poi essere terminati a distanza di 35 anni, nel 1534. A fondarla è stata la Fraternita di Santa Maria del Borghetto e il luogo scelto non è certo casuale: qui, infatti, San Francesco d'Assisi aveva innalzato una croce fatta di rami nel 1224, durante uno dei suoi passaggi da La Verna ad Assisi dopo aver ricevuto le stimmate: non a caso, fino al 1537 la chiesa era dedicata proprio al serafico padre per poi ricevere l'attuale denominazione. La croce in cima ad Anghiari, che funge da “balcone” della valle bagnata dal Tevere in un posto lontano dalla mura castellane, divenne quindi testimonianza della croce



Veduta dell'ex convento della Croce in cima alla Ruga di San Martino

vivente da lui portata e quindi del passaggio di Cristo. Nel luogo venne eretta una cappellina, contornata in seguito da case e dei palazzi. Alla morte di Francesco, la presenza dei frati si fece così assidua nella zona che si arrivò alla creazione di un ospizio per questi religiosi, detti “zoccolanti” perché calzavano sandali con lo zoccolo di legno e venivano dalla Verna per cercare grano e olio. La grande devozione verso San Francesco si fece espressione nella conversione del vecchio ospedale di San Martino in un convento per le suore di Santa Chiara. Poco più tardi, nel 1563, il convento venne ampliato e di seguito, nel 1565, è stato aggiunto il portico sulla facciata della chiesa. Portico che venne chiuso nel 1853 per ricavare alcuni vani che potessero ospitare una scuola elementare e un asilo. I restauri, iniziati nel 1987, hanno riportato il portico alle sue caratteristiche originali. L'interno della chiesa a navata unica è ornato da altari in pietra risalenti al '500 e al '600, che avevano eretto le maggiori famiglie di Anghiari; in questi altari sono inseriti dipinti di scuola fiorentina del '600: l'Invenzione della Croce, che esalta l'altare maggiore e l'Immacolata Concezione di Domenico Cresti, detto il “Passignano”, nel primo altare a destra. Qui c'è anche il sepolcro di Lorenzo Taglieschi, il cui contributo è stato determinante per la conoscenza della storia di Anghiari e del suo vicinato. La storia della chiesa e del convento della Croce si interseca con quella delle tante compagnie, composte da uomini e donne, che ad Anghiari fin dal secolo XIV si dedicarono alle attività caritative e assistenziali. Si comincia dal 1348, anno della grande epidemia che ridusse sensibilmente la popolazione europea, per poi andare avanti con le confraternite formatesi in paese, aventi per

elemento distintivo il colore della cappa indossate dai confratelli: la Compagnia di Santa Maria della Misericordia (o Compagnia dei Neri); la Compagnia di Sant'Antonio, San Jacopo e San Cristoforo; la Compagnia del Santissimo Crocifisso o Corpus Domini e la Fraternita di Santa Maria del Borghetto (o Fraternita di Anghiari), che ha voluto la costruzione della chiesa. Tutte queste realtà rimasero in vita fino a quando non provvidero a sopprimerle le leggi granducali del 1785; i beni vennero trasferiti alle diocesi, che passarono ad occuparsi della gestione delle nuove compagnie di carità. Ma questa sorta di imposizione con atto di autorità non favorì l'adesione popolare alle nuove compagnie da parte dei membri delle precedenti confraternite. Nel 1791 riprese vita la Compagnia dello Spirito Santo, che già operava dal 1564 e che ottenne il riconoscimento da parte delle massime



Il busto di donna Evangelista Martini, “l'Anghiarina”

autorità istituzionali ed ecclesiastiche; provvide il breve dominio francese a sopprimerla di nuovo, ma vi fu un'altra ricostituzione nel 1817, quando scoppiò l'epidemia di tifo. Fu proprio in questa circostanza che i membri della Compagnia aggiunsero il cappello al loro abito. E siccome quest'ultimo era molto somigliante al cappello della Misericordia di Firenze, la confraternita prese anche il nome di Misericordia. I suoi confratelli operavano nell'intero territorio di Anghiari per soccorrere i malati: li trasportavano a spalla e in qualche caso li tenevano ospiti per qualche giorno nei locali della sede, presso la Badia. Nella seconda metà del secolo XIX, al fine di rendere più agevole il trasporto dei malati a Sansepolcro, venne data in dotazione alla Compagnia una lettiga a ruote e una carrozza che può essere benissimo considerata l'antesignana delle ambulanze di oggi. Ma nel 1868 anche Anghiari comincia ad attrezzarsi adeguatamente con la costruzione dell'Ospedale della Misericordia; un connubio, quello fra il paese e il proprio ospedale, che durerà poco più di cento anni. Gli inizi del '900, la sede dell'ospedale viene trasferita presso l'ex convento della Croce. E qui si inserisce una storia particolare, perché particolare era il personaggio: donna Evangelista Martini, più conosciuta come "l'Anghiarina", povera di origini ma dotata di una intraprendenza - anche intrigante - che la portarono a essere persino trasgressiva. Una donna fuori da ogni schema, ma con il cervello e la mente molto avanti per i tempi di allora. Era una donna che insomma marciava con un passo più spedito del normale e che da povera seppa diventare ricca, dopo essere partita per Roma in cerca di fortuna. Nella città eterna donna Evangelista era diventata proprietaria di due bordelli e uno di questi si trovava in via della Conciliazione, a pochi metri dal Vaticano. Si dice che Papa Pio IX - una volta al corrente di questa situazione - l'avrebbe coperta d'oro pur di allontanarla dal Vaticano. E con i soldi incassati, "l'Anghiarina" tornata ricca ha lasciato la bella cifra di 150000 lire (allora erano davvero una somma ingente) per la fondazione di un ricovero riservato ad anziani e bisognosi ubicato nell'ex convento della Croce: il Pio Istituto Martini. Un busto marmoreo a lei dedicato in omaggio, posizionato sotto le arcate e una lapide che ricorda l'avvenuta donazione. Siccome ancora oggi nella tradizione popolare questa storica figura continua a dividere le opinioni del paese fra chi la ricorda come "donna Evangelista

Per pochi anni, il complesso del convento della Croce è rimasto un contenitore vuoto. Una volta soppresso l'ospedale, che peraltro nel suo "piccolo" forniva risposte di qualità all'utenza locale, si è proceduto con i lavori di restauro che a fine degli anni '80 hanno portato all'inaugurazione della residenza sanitaria assistita, struttura dotata di 21 posti e riservata agli anziani non autosufficienti che provengono non soltanto da Anghiari, ma anche dai vicini centri di Monterchi e Sansepolcro: è capitato qualche caso, dal momento che la città ha le sue rsa. Assieme alla residenza opera il centro diurno, che ogni mattina accoglie persone anziane rimaste sole o che vivono da sole nelle proprie abitazioni. Un apposito servizio di trasporto provvede ai movimenti in arrivo e in partenza; questi anziani trascorrono le ore centrali della giornata all'interno del centro, familiarizzando fra di loro attraverso la lettura dei giornali, il gioco delle carte, la presenza della televisione e anche del giardino esterno. Gli addetti che lavorano nella rsa sono in totale una quindicina, dipendenti per metà dell'amministrazione comunale di Anghiari e per l'altra metà di cooperative, anche se



Il chiostro dell'ex convento della Croce

dovrebbero ora passare in carico all'Unione dei Comuni. Una risposta di qualità, quella offerta dalla struttura e dal personale: sull'eccellente livello dei servizi, nessuno ha mai obiettato, aggiungendo a questa fondamentale componente anche la bellezza del luogo, con un chiostro risistemato che ha ospitato anche manifestazioni espositive in periodi atmosfericamente favorevoli. Dicevamo poi della presenza contestuale del distretto sociosanitario: anche in questo caso, per la qualità più in generale della vita arriva un significativo contributo: oltre infatti agli ambulatori specialistici, vi è la possibilità di effettuare sul posto i prelievi del sangue, senza doversi spostare a Sansepolcro. Gli ultimi interventi di restauro eseguiti nell'ex convento risalgono al 2010 e hanno riguardato la parte esterna dell'edificio, che a piano terra ha ora anche la Sala Rossa, un vano riservato a convegni e dibattiti. Da quando San Francesco posò la oramai storica Croce - era il 1224, come abbiamo sottolineato - di tempo ne è passato tanto e mai la chiesa e l'annesso convento hanno ricoperto un ruolo marginale nella vita di Anghiari, ne' si sono staccati dal contesto del paese per parentesi più o meno lunghe; anzi, sono stati e rimangono tuttora, a pieno titolo, punti di riferimento istituzionali, ai quali gli anghiaresi sono legatissimi. Fra dieci anni esatti, nel 2024, saranno trascorsi 8 secoli dal gesto compiuto dal patrono d'Italia: un anniversario meritevole di essere festeggiato.

benefattrice" e chi come "la puttan de l'Anghiarina", proprio a questa seconda "immagine" sarebbe dovuta l'unicità del suo nome inciso nella lapide, perché di persone che hanno fatto donazioni ad Anghiari in favore del ricovero ce ne sono state, ma - stando sempre alla "vox populi" - avrebbero tutte rinunciato alla meritata visibilità pur di non vedere il proprio nome accomunato con quello dell'Anghiarina. Negli anni successivi alla nascita dell'ospedale, la Compagnia dello Spirito Santo - o Confraternita di Misericordia - trasferirà la sede nell'ex Ospizio di Fra Damaso e si doterà di mezzi motorizzati per il trasporto sia dei malati che dei defunti. Il riordino dell'Archivio Storico e l'allestimento del museo nell'antica sede della Badia sono i documenti che raccontano la storia di

questo sodalizio. La presenza e l'attività dell'ospedale ad Anghiari avranno una durata totale di circa 120 anni. Nel novembre del 1976, a Sansepolcro entra in funzione il nuovo plesso ospedaliero edificato in leggera collina, che sostituisce i vecchi Spedali Riuniti di via della Misericordia e nel contempo aggrega anche gli altri due piccoli nosocomi della Valtiberina Toscana, quello di Pieve Santo Stefano e quello appunto di Anghiari, che però rimane in attività fino agli inizi degli anni '80 prima di chiudere definitivamente il capitolo. Ma come se vi fosse una sorta di "fil rouge" con il passato, il destino aveva assegnato all'ex convento della Croce un preciso ruolo: trasformarsi in sede del distretto sociosanitario, in residenza sanitaria assistita e presto in Casa della Salute.



Le conserve fatte in casa

di Donatella Zanchi



Anni '50 - pomodori fatti in casa

Alcuni giorni fa, andando a fare visita all'amico Michele Foni, ho trovato la sua mamma, la signora Aurora, in procinto di fare la marmellata di more. Mentre Aurora disponeva in pentola lo zucchero e i frutti raccolti il giorno prima in campagna, Michele illustrava le etichette da applicare ai vasetti, in modo tale che, una volta riempiti, non ci fossero dubbi sul contenuto degli stessi. In breve tempo, una nuvola di vapore, uscita dalla pentola in ebollizione, ha inondato la casa e il profumo dolce della frutta mi ha riportato alla mente ricordi lontani, legati all'infanzia e alla mia mamma che, come Aurora, era solita preparare marmellate buonissime, in particolar modo quella di fichi, di more e di mele cotogne e uva. Quest'ultima era una vera specialità, ma comportava una lunga preparazione. Era, infatti, abbastanza difficile togliere la buccia delle mele che, coperta da una leggera peluria, rimaneva sempre dura anche a maturazione ultimata. Di quella deliziosa crema compatta ricordo il colore rossastro, il profumo e il sapore... un sapore d'Autunno antico, mai più ritrovato. Nei tempi in cui quasi nessuno aveva il frigorifero, quando la frutta si

maturava tutta insieme per non farla andare a male, la soluzione più semplice era quella di trasformarla in marmellata e, alla fine dell'estate, in quasi tutte le case decine di "dolci vasetti" erano pronte per essere conservate e consumate durante l'inverno, soprattutto per preparare ai bambini qualche buona merenda o la colazione da portare a scuola. Ricordo che, una mattina durante l'anno in cui frequentavo la quinta elementare alle Maestre Pie, la mia compagna di classe Alba aveva portato per colazione due fette di pane con la marmellata di more che la sua mamma aveva ben involtato con un foglio di carta oleata e uno di carta gialla. Poco dopo l'inizio delle lezioni, l'impaziente Alba - in maniera furtiva - prese un pezzetto della golosa colazione. La cosa non sfuggì alla severa Suor Letizia che, in maniera perentoria, ordinò alla bimba di smettere di mangiare. Alba, impaurita, ubbidì immediatamente e mise sul ripiano sotto il banco il cartoccio con il pane. All'ora di ricreazione, mentre tutta la classe si apprestava a consumare lo spuntino delle 10.30, Alba si mise a piangere rumorosamente guardando

atterrita una vistosa macchia nerastra, circondata da un alone violaceo, che campeggiava sulla gonna del grembiolino bianco. "Che cosa c'è da urlare, perché piangi?", chiese la suora. "M'ha trappiato la marmellata de la colazione e m'ha tinto tutto 'l grembiule", rispose la povera figliola. "Ben ti sta, ma adesso calmati - replicò la suora - se tu avessi seguito le regole non ti sarebbe successo. Che sia di lezione per tutte - ammonì - si mangia solo all'ora stabilita, educatamente, sopra il banco, senza far cadere le briciole per terra e guardando bene di non sporcarsi". Ma Alba non si calmò affatto; anzi, continuò a piangere sempre più forte, pensando con timore alla sgridata che avrebbe ricevuto dalla mamma che, in effetti, fu sonora e accompagnata da una fila di sberle che le fecero venire in odio la marmellata di more che l'aveva così vigliaccamente tradita. Il periodo che sempre mi piace ricordare è quello degli anni '60, tempo della mia infanzia, quando la vita era fatta di cose semplici e genuine e, anche un piatto un po' più ricco del solito, riusciva a dare un pizzico di felicità. Le donne dedicavano molto tempo alle faccende domestiche e il mese di agosto le vedeva sempre impegnate nella preparazione delle conserve. L'inverno era lungo e le verdure sott'aceto o sott'olio avrebbero fatto comodo, così come le olive in salamoia o i fichi canditi, ma il re incontrastato delle conserve era senz'altro il pomodoro. La mia mamma, per alcuni anni, durante il mese di agosto, si recò a imbottigliare pomodori dalla zia Livia che, insieme alla sua famiglia, la famiglia Locci, abitava nella casa del podere di Colaccia, nei pressi del Fiumicello. I miei zii avevano un orto grande e il raccolto di pomodori era così consistente che, per poterli conservare, era necessario riempire parecchie decine di bottiglie. Ad aiutare le donne di casa Locci, oltre alla mia mamma, c'erano spesso gli amici Adele e Beppe Gherardi, genitori del piccolo Olinto che li seguiva ovunque e, a volte, anche qualche vicina che aveva da ricambiare un favore ricevuto.

Nello spiazzo davanti a casa, veniva allestito un vero e proprio laboratorio, dove ognuno svolgeva il proprio compito senza perdere tempo. Io mi divertivo molto e insistevo sempre per ottenere il permesso di riempire le bottiglie, utilizzando l'imbuto e il tipico bastoncino di legno che rendeva più facile il passaggio dei pezzetti di pomodoro attraverso lo stretto collo. Stavo bene con gli adulti e ascoltavo con interesse gli insegnamenti delle più anziane che affermavano: ***'Sto lavoro qui 'gna fallo quande la luna è bona, quela al callo, perché, con la luna che cresci, pol capitè ch'arbolga el pomodoro e che vèda tutto a mèle e le buttiglie van riempite scarse, non fino 'n cima, se 'n se voglion fa creppè. E pù 'gna mette bene i tappi, che prima van bolliti per falli argonfière e doppo vano zeppèti giù con forza, e pù van leghèti a croci intorno al collo, stretti, stretti, che manco 'n filo d'aria ci deve passère'***. Dopo aver eseguito alla lettera tutte le istruzioni, si passava alla sterilizzazione mediante bollitura, che doveva protrarsi per almeno cinquanta minuti. Prima di affrontare questa ultima fase, le bottiglie venivano involtate con degli stracci o della carta di giornale e poi sistemate con attenzione dentro un grande contenitore pieno d'acqua, sotto il quale veniva acceso il fuoco. Per ottenere il concentrato di pomodoro, da tutti detto "la conserva", si metteva in atto un curioso procedimento: dopo aver fatto bollire pomodori e odori per un paio d'ore e macinato il tutto, il passato ottenuto veniva versato in un grande pezzo di tela bianca, che poi veniva appesa alle gambe di una sedia rovesciata. L'eccesso di acqua filtrava attraverso la trama della tela e finiva in un contenitore sottostante. Dopo qualche ora di gocciolamento, si otteneva una crema consistente e di un bel rosso intenso. La giornata di lavoro finiva sempre col termine della bollitura delle bottiglie e con una buona merenda per tutti. In genere le conserve si facevano ad agosto, ma molti sostenevano che i pomodori maturati in settembre fossero più saporiti, avendo goduto meglio del sole. In ogni modo, in qualsiasi dei due mesi accadesse, nei giorni dedicati al rifornimento tantissima gente - percorrendo con il carretto, con l'Ape o con la bicicletta la via dei Banchetti, la via del Trebbio, o i viottoli che si intrecciavano nei campi oltre la ferrovia - si recava ad acquistare pomodori direttamente dagli ortolani, i cosiddetti ***"Cipollari"*** che, dalla mattina al tramonto, avevano ***"'n dafère che gni cavèva l'occhi"*** per riempire cassette e panier. Quasi tutti i compratori



Un manciata di more

si premuravano di prendere anche un po' di pomodori a grappolo, quelli che, sostenuti da un filo di spago, venivano appesi alle travi del soffitto di casa perché, come dicevano tutte le massaie, ***"'n po' de picce de perine, fan sen sempre comido"***. Chi, non avendo mezzi di trasporto, riteneva scomodo recarsi a piedi fino agli orti di campagna, andava a comprare i pomodori "nostrali" dalla Bità, che aveva la bottega in fondo a piazza, oppure dagli Angioloni, detti ***"I Peroglia"***, che oltre alla frutta vendevano nella loro bottega per il corso gli ortaggi prodotti nel loro podere di Salcione, nei pressi delle Cinquevie. Molto frequentato era il mercato degli ortolani che, negli anni '60, si svolgeva in piazza Garibaldi e che, negli ultimi tempi della sua esistenza, era stato spostato in via Piero della Francesca. Il martedì e il sabato mattina, con i loro carretti pieni di casse di pomodori e di altri ortaggi, la ***"Rosa de Chiassarino"***, ***"Angiolino delle Santucce"***, ***"Chialino"*** la Marietta e Dantino del Campaccio, la Ida, Sestilio e l'Annina arrivavano prestissimo, occupavano lo spazio loro riservato e aspettavano che le clienti venissero a comprare i loro

prodotti, frutto di costanti fatiche. Anche i numerosi negozi di frutta e verdura che si rifornivano dai grossisti Senesi e Betti e Cecchetti, avevano molti clienti e ricordo che, per incrementare le vendite, qualcuno di loro dava in prestito perfino le macchinette di legno tappa bottiglie. Alla fine del faticoso lavoro, ogni donna guardava con soddisfazione la sua preziosa riserva, forse ricordando un antico detto ben noto ai componenti della società rurale: ***"'n tegame de pomodoro con 'n'ovino, 'n bocon de pane fresco e 'n bon bicchier de vino, è 'na cena da signori pel poro contadino"***. La prassi di conservare i pomodori mediante la tecnica combinata del riscaldamento in acqua bollente si deve a Nicolas Appert, pasticcere di Parigi che, dopo svariati tentativi, riuscì a ottenere le prime conserve in vaso nel 1796. In realtà, sembra che qualche anno prima fosse arrivato alla stessa scoperta anche l'abate italiano Lazzaro Spallanzani, il quale annotò nei suoi ***"Opuscoli"*** le tecniche sperimentate per la conservazione. Precedentemente e - nelle nostre zone fino alla prima metà del '900 - i pomodori venivano conservati aggiungendo ad ogni chilo un grammo di acido salicilico che, però, ne modificava il sapore, trasmettendo un vago sottogusto di medicinale. Nel 1875, il torinese Francesco Cirio aprì a Napoli il primo impianto per la lavorazione industriale di pomodoro e ne diffuse la vendita prima in vetro e poi in barattoli di latta. Fu un successo planetario, che rivoluzionò per sempre la cucina di tutto il mondo. Ancor oggi, in molte famiglie si usa fare le conserve "fatte in casa", non tanto per necessità ma, credo, per il piacere di gustare gli antichi sapori del tempo che fu.



Primi anni del '900 - pomodori fatti in casa (ottimizzazione fotografica Moreno Adreani)

PERSONAGGI DA NON DIMENTICARE

Ottorino Goretta, “il” sindaco

di Claudio Roselli

Dal dopoguerra a oggi, includendo anche Carlo Dragoni, Sansepolcro ha avuto in totale 12 sindaci e 2 commissari prefettizi, ma un'impronta particolare rimane senza dubbio quella lasciata da Ottorino Goretta, sia perché il periodo che ha abbracciato gli anni '60 e '70 è stato quello più significativo a livello di crescita economica e sociale, sia perché lui ha dotato la città pierfrancescana di strutture e servizi nuovi e importanti per i tempi di allora. Un ulteriore salto di qualità anche nella vita e nelle abitudini dei biturgensi, che in quegli anni vivevano il benessere tipico dei momenti di piena occupazione, quando la famiglia standard era composta dal marito che lavorava alla Buitoni, dalla moglie dipendente di camiceria o maglieria e comunque da valide alternative chiamate mattonelle e mestieri artigianali più in generale. Goretta, con la ferma determinazione di chi sente addosso le responsabilità verso una città intera ma anche con un sorriso rassicurante da padre di famiglia, ha letto e interpretato le dinamiche di quegli anni, intuendo subito che la sua città avrebbe potuto e dovuto crescere anche a livello culturale e sociale, senza perdere di vista gli altri aspetti. Persino chi lo considerava “comunista” solo per la mera appartenenza al partito, si è dovuto ricredere sulla sua caratura, che andava ben oltre la visione politica. Ma Ottorino Goretta è stato soprattutto il prototipo di un modo di fare politica inteso come passione innata, come capacità del buon amministrare e come puro spirito di servizio verso la collettività; questo il messaggio da rigirare a molti dei suoi “eredi” di oggi. Ecco perché Ottorino Goretta merita di essere ricordato come esempio. Ecco perché a Sansepolcro continua a rimanere “il” sindaco per eccellenza.

SANSEPOLCRO - Ha guidato la giunta comunale di Sansepolcro per 12 anni, dal 1964 al 1976 e soltanto per questione di mesi non è stato il sindaco più “longevo”, a livello di permanenza in carica, dal dopoguerra a oggi. Il primato lo detiene infatti il suo successore, Ivano Del Furia, una sorta di figlio politicamente “adottivo” che a palazzo delle Laudi è rimasto fino al 1988.



Un giovane Ottorino Goretta con la fascia da sindaco. Si riconosce seduto, al centro, il senatore Amintore Fanfani

Ma la figura di Ottorino Goretta è rimasta incancellabile nella memoria dei tanti biturgensi attempati di oggi. Aveva lo stile, l'affabilità e il carisma del sindaco, almeno nella elaborazione personale di noi adolescenti che seguivamo i consigli comunali accompagnati dai nostri insegnanti; una di quelle figure cardine, insomma, che non dimenticherai mai perché sai che negli anni della tua giovinezza era lui il numero uno a livello istituzionale della città. E anche gli avversari politici, con i quali gli scontri vibranti in aula erano all'ordine del giorno, lo apprezzavano comunque per la coerenza intellettuale e la correttezza dimostrate in ogni circostanza. “Più lo conosci e più lo apprezzi!”, ci aveva confidato una persona, rimpiangendo il fatto di non aver avuto in precedenza quei 10 minuti di pazienza in più per ascoltarlo. Perché Ottorino Goretta era un profondo conoscitore della politica e un appassionato di Sansepolcro e della sua storia. “Era solito fare anche le 3.00 di notte pur di studiarci il suo amato Borgo, Piero della Francesca e Luca Pacioli!”, racconta Tiziana, secondogenita di Ottorino e della moglie Mazzina Tizzi, ma unica figlia rimasta in vita dopo la prematura scomparsa della sorella maggiore, Tamara, avvenuta quando il padre era ancora in vita. Nato a Sansepolcro il 27 maggio 1926, Ottorino Goretta è deceduto il 29 maggio 1996; il destino gli ha appena permesso di tagliare il traguardo dei 70 anni e siamo sicuri che avrebbe potuto ancora dare molto alla collettività. Si era formato al liceo scientifico e poi aveva iniziato a frequentare la facoltà di Ingegneria, abbandonando gli studi dopo soltanto un anno. Entrato giovanissimo nelle file del Partito Comunista Italiano, ha ricoperto cariche importanti dal punto di vista

amministrativo; ancora giovanissimo, è stato vicesindaco e poi alla fine degli '50 (pare che all'origine di questa decisione vi fossero state delle divergenze con il primo cittadino Mario Ugolini) il suo impegno si è spostato sul fronte sindacale: Goretta è stato segretario provinciale aretino dei “tessili” della Cgil in un periodo caldo per la nota azienda Lebole. Tornato ad occuparsi di vicende biturgensi a inizio degli anni '60, è diventato sindaco nel 1964, avvicinando nella carica Athos Fiordelli. Confermato nelle varie tornate amministrative fino al 1975, ha lasciato la carica l'anno successivo per passare alla presidenza della Comunità Montana Valtiberina Toscana. La Regione decise che, per salvaguardare l'omogeneità della vallata, vi dovesse essere uno solo di questi enti; fu il grande passaggio verso la creazione della Comunità Montana, con Ottorino Goretta primo presidente. È il 19 maggio 1976 quando l'assessore Ivano Del Furia diventa il nuovo sindaco di Sansepolcro, in base a un preciso accordo secondo cui al Pci spetta il sindaco e al Psi il vice. Quali sono i segni tangibili che Ottorino Goretta ha consegnato ai posteri nel corso dei 12 anni vissuti da sindaco? Diversi. Ma non conta tanto il numero, quanto l'importanza. Si tratta di novità che hanno cambiato il volto e le abitudini della città. Vogliamo partire dall'economia? Bene, ecco la zona industriale di Santaflora, rimasta oggi la sola di Sansepolcro, ma la sua linea era stata dettata anche su quelle a nord e a sud del centro urbano, la Fiumicello e la Trieste. Andiamo avanti: le scuole. Avviene con Goretta sindaco il completamento del villaggio scolastico del Campaccio (anche se poi l'edificio della elementare “Collodi” è stato abbattuto per essere ricostruito) e

sotto il suo mandato viene costruito più avanti il plesso della media "Michelangelo Buonarroti" in via del Campo Sportivo. Cambiamo ambito. Nel dicembre del 1973, all'interno del cimitero cittadino, viene inaugurato il sacrario-memoriale che custodisce le spoglie di 446 caduti jugoslavi e ricorda il sacrificio di centinaia di altri, custoditi altrove. La famiglia del sindaco Goretti entrò in contatto con l'Ambasciata e tanto Ottorino si adoperò per la realizzazione del sacrario che nel 1975 ottenne l'onorificenza dell'Ordine della Bandiera Jugoslava con la Corona d'Oro. È da questo momento in poi che i rapporti con l'allora Jugoslavia si fanno sempre più stretti, fino a culminare nel 1981 con la stipula del patto di gemellaggio ufficiale fra Sansepolcro e Sinj, cittadina della Dalmazia oggi appartenente alla Croazia. Goretti è stato poi il sindaco che ha portato la metanizzazione in città e, sul fronte della cultura e dell'arte, non possiamo dimenticare le tre grandi operazioni giunte a compimento: l'organizzazione, anche a Sansepolcro, di una stagione teatrale; l'apertura della biblioteca comunale, che fino a quel momento praticamente non esisteva e infine la trasformazione della pinacoteca comunale (presente dagli anni '20) nell'attuale museo civico. Alla cerimonia di inaugurazione, datata 13 dicembre 1975, era presente nientemeno che l'allora ministro dei Beni Culturali, Giovanni Spadolini. Anche quando Goretti non era più sindaco, la sua verve sul fronte politico non si era assolutamente sopita: sapeva riempire la storica sede del Pci biturgense in occasione di dibattiti o anche di semplici incontri, cercando più che mai di far parlare la gente e i giovani. Aveva diversi obiettivi e desideri in mente, che oggi ce lo fanno ricordare come grande precursore dei tempi. Si deve a lui – ovviamente, è un modo di dire – l'uso sempre più frequente dei termini "viabilità" e "agroalimentare", perché di questi argomenti amava parlare e soprattutto su questi due pilastri era convinto che potesse poggiare lo sviluppo della Valtiberina. E insisteva a fondo su entrambi, fin quasi a rendersi ...noioso! Era la metà degli anni '80, la E45 non era ancora stata completata e la E78 "Due mari" esisteva solo sulla carta; Goretti continuava a ripetere che lo stesso turismo sarebbe stato poca cosa senza la facilità dei collegamenti e ipotizzava scenari interessanti in direzione trasversale Tirreno-Adriatico, riducendo le distanze temporali fra Grosseto e Livorno da una parte e Ancona, Urbino, Rimini e Cesena dall'altra. Qualcuno gli imputava di essersi "fissato" con la viabilità e invece Ottorino era avanti con la mente di almeno 20 anni. Tutte le sue

"profezie" hanno trovato riscontro all'atto pratico. Stesso discorso per l'agroalimentare: aveva individuato nella Valtiberina il luogo ideale, ma la crisi della Buitoni (ricordate i "caldi" anni 1983 e 1984?) fece svanire il grande sogno. Anzi, Ottorino Goretti finì con l'impegnarsi per evitare che la Buitoni se ne andasse da Sansepolcro; quella Buitoni che nel 1985 era passata a Carlo De Benedetti e che nel 1988 aveva inaugurato i due nuovi stabilimenti (pastificio e linea forno) nell'attuale sede della zona industriale Santaflora-Alto Tevere, ma che nel frattempo era stata acquisita dalla Nestlé. Goretti aveva peraltro sostenuto che l'abbandono delle produzioni tradizionali non avrebbe giovato alla Buitoni: ci aveva azzeccato anche su questo punto. A proposito di Buitoni, aveva un'altra sensazionale idea che non trovò applicazione pratica: utilizzare la vecchia area, quella in cui dal 1994 c'è il Centro Valtiberino, per allestirvi un museo storico dedicato all'azienda e arricchire gli spazi disponibili con un'altra esposizione che esaltasse l'enorme tradizione artigiana locale. Come è andata a finire? Che del museo di archeologia industriale è stato firmato solo adesso il protocollo e che del museo delle tradizioni artigiane si continua a parlare da anni, sperando che non rimanga un'eterna "chimera". Il Goretti uomo politico e amministratore visto da un avversario e da un fedele scudiero di partito; il Goretti uomo e padre di famiglia. Come viene ricordata questa figura? Inizia per "Go" anche uno fra i suoi più vivaci oppositori dei tempi d'oro: Gianni Gorizi, che sedeva sugli scranni della Democrazia Cristiana. Ecco il quadro che traccia Gorizi: "Era generoso e irascibile, però dopo una sana litigata in aula ci ritrovavamo al bar di Angiolino Acquisti per giocare a briscola e tressette. Ottorino era fortemente innamorato della sua città e della sua terra: ne conosceva a fondo la storia. E anche se vi furono accessi diverbi, merita un posto speciale per quello che ha fatto in favore di Sansepolcro, a cominciare dal museo e dalla metanizzazione". L'omaggio di Ivano Del Furia non può che essere particolare: "A parte il fatto che, prima di sostituirlo come sindaco, sono stato un suo assessore con delega al personale, io sono cresciuto sotto la sua "ombra" e nel 1970 – con lui a capo della giunta – sono stato eletto consigliere comunale. Ero diventato di casa nella famiglia Goretti – rimarca Del Furia – e posso dire che lui mi ha formato, per non dire "costruito". Se Ottorino era un grande studioso della storia della città, è perché sosteneva che le cose si sarebbero dovute impostare sui fondamenti del nostro passato, quindi sulla nostra storia". Anche il

modo di fare politica era allora diverso? "Certamente! Esisteva intanto la forza-partito, ossia dietro all'attività amministrativa c'era comunque una presenza di partito che serviva per dettare le linee programmatiche e per prendere posizione sulle varie tematiche. Un ruolo che oggi i partiti hanno perso o quasi. Inoltre, il grande pregio di Ottorino era quello di fare scuola di politica e di partito, di avvicinare i giovani e di creare nuove figure attraverso una formazione consensuale sulla progettualità. Assieme al sottoscritto, sono cresciuti in quel periodo i vari Bruno Graziotti, Velio Del Bolgia, Gian Piero Gennaioli e Massimo Zoi; c'erano alcuni fedelissimi come Francesco Corsini, Dino Del Pianta e Antonio Valeri e il vicesindaco socialista era Celso Dori". E di Goretti all'interno delle mura domestiche? Parola alla figlia Tiziana, che risponde con il sorriso: "Gli ho voluto molto bene, perché era una persona dotata di umanità e un padre affettuoso. Quello che poteva fare, come sindaco e come capofamiglia, lo ha sempre fatto: ci è mancato di più quando era impegnato ad Arezzo sul fronte sindacale che quando faceva il sindaco". Ma i problemi e le beghe tipiche di chi sta al timone amministrativo di una città li portava poi anche a casa? "Ne parlava assieme a noi per il piacere di farlo, non perché la casa fosse la sua valvola di sfogo. Capitava poi che su questioni particolari, come ad esempio le strade cittadine (ricordo il caso di una via nei pressi del Sacro Cuore), si ritrovasse senza l'appoggio del partito e allora cercava il sostegno in famiglia. Diciamo che più di una volta si è trovato a dover affrontare battaglie da solo, anche perché le concezioni e le logiche di quei tempi erano diverse; quando venne inaugurato il museo civico, che ritengo un passo obbligato per una città nella quale è nato un grande come Piero della Francesca, ci fu chi ebbe il coraggio di affermare che, invece di pensare a operazioni culturali, avrebbe dovuto occuparsi di più dei tombini e delle buche delle strade. Dico anche questo: quando mio padre era sindaco, erano tempi migliori rispetto a ora per reperire fondi e quindi per far convogliare i soldi. Lui si è adoperato sotto questo profilo, ma solo a esclusivo interesse di Sansepolcro e della sua comunità, tanto era l'attaccamento verso la città di origine. Credo che i fatti concreti supportino ampiamente quanto appena detto. Mio padre è stato un sindacalista e un politico, ma per vocazione viscerale verso questa arte intesa nel senso più nobile: e credo che la gente del Borgo lo ricordi con stima e affetto proprio per questo motivo!".

RISCHIO DEFAULT: COMUNE A ...BAGNO!

di Davide Gambacci

BAGNO DI ROMAGNA - Era considerato un Comune modello, in linea con quel pragmatismo di stampo romagnolo che è tradizionalmente noto. E invece, una volta rinnovata la legislatura e tolto il coperchio, è venuta alla luce la sgradita sorpresa: non solo Bagno di Romagna non si è rivelato il tanto sbandierato Comune modello, ma ha rischiato addirittura il "default", termine che significa "insolvenza", ovvero incapacità di rispettare determinate clausole di natura finanziaria. In questo caso, il patto di stabilità. E allora, ricordiamo brevemente quanto avvenuto. Domenica 25 maggio 2014: i cittadini del Comune dell'Alto Savio tornano alle urne e decidono di cambiare registro; eleggono un candidato del centrosinistra, ma non quello ufficiale, cioè quello della continuità politico-amministrativa. Il nuovo primo cittadino è l'avvocato Marco Baccini. Lunedì 25 agosto 2014: a tre mesi esatti dalla sua elezione, il sindaco Baccini invia una lettera a tutta la cittadinanza nella quale spiega la situazione da lui ereditata; il Comune di Bagno deve restituire qualcosa come un milione e 168000 euro allo Stato e il ripianamento deve essere fatto entro la fine del 2014. Se può essere un caso eccezionale, rapportato alla fama di Bagno, di certo non lo è se andiamo a rispolverare situazioni analoghe. Una su tutte: quella di Castiglione Fiorentino, Comune andato in fallimento. La notizia di Bagno di Romagna ci ha spiazzati, tanto più che ci riferiamo al capoluogo di una zona conosciuta per la più alta qualità dei servizi termali in ambito regionale e per la virtuosità che la contraddistingue. Lorenzo Spignoli ha concluso la lunga parentesi che l'ha visto sindaco, poi presidente della Comunità Montana e di nuovo sindaco, ma - visto quanto è uscito fuori - non si può parlare di felice congedo. Il successore si è messo le mani fra i capelli: la somma da restituire allo Stato è così alta che non si arriverebbe alla copertura nemmeno

combinando i livelli massimi di tassazione con i drastici tagli delle spese correnti e dei servizi. Facendo un semplice calcolo matematico e ripartendo il debito connesso alla sanzione fra i poco più di 6000 abitanti in totale (dai neonati fino agli ultra 90enni), per ripianare la situazione ognuno dovrebbe contribuire per circa 200 euro a testa. Quali allora i rimedi? La prima mossa tangibile è stata quella di applicare il piano di riduzione della pubblica illuminazione iniziando dalla pista ciclopedonale che unisce Bagno con San Piero per poi estenderlo ad altre zone del territorio comunale: un lampione acceso ogni tre e questo è il primo sacrificio. Il secondo non è stato alla fine più applicato. Sembrava pressoché inevitabile un aumento del costo della mensa scolastica e invece la quota a carico delle famiglie è rimasta invariata: 5,85 euro a pasto, con acquisto di blocchetti da 10 buoni pasto, ciascuno del conseguente importo di 58,50 euro. La ditta di Faenza che dal 2010 è titolare del servizio applica una tariffa di 7,13 euro a pasto e l'amministrazione comunale ha ritenuto opportuno mantenere a proprio carico la differenza dell'importo. Il sindaco Baccini ha incontrato i cittadini nella serata dello scorso 25 settembre, precisando - in quella sede - come fosse fondamentale tentare di evitare il commissariamento del Comune prospettato da Corte dei Conti, Prefetto e Ministeri. Due le strade parallele da imboccare, sottolineate dal primo cittadino: quella politica, tendente a stimolare una manovra legislativa per attenuare l'obbligo di pagare la sanzione e cercare una soluzione in grado di risolvere la situazione in forma indolore per i cittadini. La Regione Emilia Romagna si è resa disponibile a tamponare lo sfioramento del patto 2014, mentre i Ministeri - ha ricordato sempre il sindaco - stanno lavorando sul capitolo "sanzione", con l'obiettivo di adottare una misura di contenimento entro il 31 dicembre, che però

non arrivi nei tempi di approvazione del bilancio. Seconda strada. Servendosi di apposite slide, il sindaco ha illustrato le varie azioni adottate: intanto, i risparmi di spesa, che hanno permesso una riduzione delle uscite per 281000 euro; e poi, il sistema della tassazione con le esenzioni e detrazioni concordate con le rappresentanze sindacali e le associazioni di categoria, più l'esperimento della tassa di soggiorno. Contenimento delle uscite correnti ed eliminazione dei servizi non più sostenibili, per rivedere i meccanismi della tassazione e compiere ogni sforzo pur di ridurre il disavanzo con sistemi diversi da quello della tassazione, anche se a causa della gravità della situazione il Comune ha dovuto adottare misure impopolari e criticate e quindi alzare qualche tassa, oppure effettuare manovre straordinarie con Romagna Acque, Hera e Regione Emilia Romagna, al netto delle quali rimane un disavanzo di 350000 euro. Anche alla società Terme di Sant'Agnese spa è stato chiesto un eventuale aiuto in favore del socio di maggioranza, che è appunto il Comune. Qualora arrivasse il provvedimento di attenuazione della sanzione, vi sarebbe un avanzo da utilizzare per la sistemazione delle varie situazioni. "Certamente - ha concluso il sindaco Baccini - una sanzione meno pesante sarebbe ideale per operare una riduzione della tassazione e consentire di venire incontro a imprese e cittadini secondo le rispettive disponibilità, in base al principio di equità sociale". Baccini ha fatto appello anche ai suoi concittadini, dicendo che di fronte all'oggettiva evidenza dei fatti e alla gravità della situazione c'è una sola cosa da fare: ritrovare l'unità di comunità. Un primo cittadino che - suo malgrado - inizia la legislatura con compiti da "traghettoniere" verso il risanamento finanziario del Comune; ha già evitato il "default" e potrebbe conseguire l'altro importante obiettivo, anche se ovviamente non erano questi i suoi programmi.



L'avvocato Marco Baccini, sindaco di Bagno di Romagna eletto lo scorso 25 maggio



L'ex sindaco del Comune bagnese, Lorenzo Spignoli

PIEVE SANTO STEFANO

L'inaugurazione della "Stanza di Rabito" è stato uno degli eventi più importanti che hanno caratterizzato la trentesima edizione del Premio Pieve Saverio Tutino, svoltasi nella terza domenica di settembre, perché ha segnato la consacrazione del successo del Piccolo Museo del Diario. Un luogo nel quale la memoria convive con la tecnologia e la multimedialità, inaugurato nel settembre di un anno fa all'interno del palazzo comunale. Accanto alla stanza del Lenzuolo è nato uno spazio dedicato a uno dei simboli della storia dell'Archivio dei Diari: Vincenzo Rabito, un bracciante siciliano semi-analfabeta, che tra il 1968 e il 1975 si è chiuso in una stanza per redigere la propria autobiografia producendo una memoria di 1027 pagine scritte fitte, senza margini e interlinea, con il punto e virgola a dividere la gran parte delle singole parole impresse sulla carta, grazie a una vecchia macchina da scrivere Olivetti. Un'opera raccontata in una lingua orale con frequenti ricorsi al dialetto siciliano: Rabito, infatti, nasce e muore in provincia di Ragusa, a Chiaramonte Gulfi. La narrazione abbraccia i principali avvenimenti del Novecento che l'autore ha vissuto in prima persona: tra

questi, la Prima Guerra Mondiale appare come uno snodo cruciale, al quale Rabito dedica molte pagine ricche di aneddoti e interpretazioni. Al centro della sala, inaugurata durante il Premio, è ancora possibile vedere quella macchina da scrivere Olivetti che Vincenzo Rabito adoperò per raccontare la propria autobiografia, scritta con il suo esilarante e avvincente stile narrativo. La stanza pone suggestivamente al centro della storia, dando la possibilità di interagire con essa e mettendone in luce l'aspetto esperienziale. Tutto ciò è stato reso possibile grazie al lavoro dei Dotdotdot: uno studio di progettazione multidisciplinare che fonde arte, architettura, allestimento e design, contaminandoli con nuove tecnologie e nuovi media.

Il lavoro dei dotdotdot prende ispirazione dal libro "Il paese dei diari" (Terre di mezzo), scritto da Mario Perrotta, uno dei più importanti artisti della nuova generazione teatrale italiana, testimonial dell'Archivio Diaristico Nazionale. Il resto del percorso multisensoriale comprende un muro di cassette che contengono storie, memorie, in formati digitali e cartacei: estratti di ricordi dell'Italia com'era, memorie di guerra e

MUSEO DEL DIARIO: ora c'è la Stanza di Rabito

di Silvia Bragagni

di emigrazione, racconti d'amore e di lavoro, storie contadine e pensieri introspettivi contemporanei. In un'altra stanza, i visitatori si trovano davanti a una grande teca realizzata nell'ambito del progetto "Impronte digitali", il pezzo più celebre della collezione di Pieve Santo Stefano: un lenzuolo matrimoniale sul quale Clelia Marchi, contadina di Poggio Rusco, in provincia di Mantova, ha scritto a 72 anni - nel 1984 - la sua autobiografia, dedicandola al marito Anteo. "Le lenzuola non le posso più consumare col marito e allora ho pensato di adoperarle per scrivere", aveva detto Clelia. Un luogo che diventerà sempre di più una tappa obbligata per i visitatori della Valtiberina e soprattutto per gli appassionati di scrittura autobiografica.

Mobile prima, tartufo poi: la qualità in mostra a Città di Castello

CITTÀ DI CASTELLO - Due fine settimana consecutivi all'insegna delle eccellenze di Città di Castello e del suo comprensorio. Da venerdì 24 a domenica 26 ottobre, torna la Mostra del Mobile (edizione numero 46), organizzata dal consorzio Smai e da giovedì 30 ottobre a domenica 2 novembre appuntamento imperdibile con il Tartufo Bianco, 35esima mostra mercato dedicata al pregiato tubero. Procediamo allora secondo l'ordine cronologico, ricordando che il comune denominatore è il centro storico del capoluogo tifernate, sede logistica di entrambi gli eventi. Per quanto riguarda l'esposizione dedicata alla tradizione del mobile in stile, è stato allestito un percorso itinerante che tocca vie e palazzi del centro, con spazi riservati ad artigiani del territorio, antiquari e mobiliari, ma anche ad artisti e collezionisti. Fra le tappe previste, quella al laboratorio tessile della Tela Umbra. Più concentrata nel cuore rinascimentale di Città di Castello la manifestazione dedicata al tartufo, che si preannuncia assai interessante a causa di una stagione favorevole: il clima caldo umido potrebbe infatti regalare un "bianco" di elevata qualità e con prezzi dimezzati rispetto al 2013. Lo ha anticipato Mauro Severini, presidente della Comunità Montana Alta Umbria, dicendo che si va dai 700 ai 1000 euro al chilogrammo per il bianco e intorno ai 100 per lo scorzone. L'Umbria è regione leader per ciò che riguarda il tartufo, la sua qualità, la sua produzione e una commercializzazione che ha nell'export uno dei suoi punti di forza. "Al profumo del tartufo abbiniamo

l'arte, l'architettura e il paesaggio - sottolinea l'assessore tifernate alle Politiche Economiche, Enrico Carloni - per creare un pacchetto attraente da mettere a disposizione delle migliaia di turisti che aspettiamo anche per questo ricco fine settimana di eventi". Fulcro della manifestazione è da sempre piazza Matteotti, luogo nel quale sono concentrati gli stand del tartufo, da ammirare nelle sue varie pezzature e per l'intensità del suo aroma. Il vicino loggiato "Valerio Gildoni" di palazzo Bufalini ospiterà lo spazio "Odori e sapori del territorio" e offrirà menù tipici, mentre in piazza Gabriotti si potranno trovare gli espositori delle eccellenze nazionali nella tensostruttura dedicata ai Sapori d'Italia. Aziende agrituristiche destinate a recitare la parte del leone in questa edizione, ma protagonisti anche olio e vino, con la VII edizione dei due saloni a essi dedicati e il V concorso enologico regionale, categoria Igt, nell'atrio del palazzo comunale. Saranno poi aperte le iscrizioni per il concorso "Olio di casa mia", riservato ai produttori hobbisti. Il VII Salone dell'Olio, a cura di Aico con la partecipazione del consorzio "Le strade dell'olio Dop Umbria" e di circa venti produttori del territorio, sarà allestito invece nel palazzo del Podestà. Ricco il programma di animazione: dagli spettacoli di cucina condotti da Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia italiana di gastronomia storica insieme alle scuole alberghiere della città, dai corsi di cucina a vere e proprie gare di abilità. Mattatori dello showcooking, Alex e Susanna andranno stavolta alla ricerca del panino perfetto.



Dove la CASTAGNA è un pezzo di storia

“La Festa della Castagna è un tradizionale appuntamento del mese autunnale – esordisce il sindaco di Caprese Michelangelo, Paolo Fontana – e costituisce una sorta di omaggio dedicato a questo frutto, la castagna appunto, che in passato è stato fonte di sostentamento per l'intera popolazione locale. Una festa da non perdere, in grado di attirare persone da tutto il centro Italia: un momento di aggregazione e pure di ritrovo per tante persone che vengono a Caprese Michelangelo da tutti i paesi limitrofi. Quest'anno, in modo del tutto eccezionale, sarà il Comune di Caprese a gestire e organizzare la festa in prima persona, poiché la locale pro loco è in fase di riorganizzazione. Un periodo transitorio, ma già per l'edizione 2015 si tornerà al sistema tradizionale con l'associazionismo in prima linea. E' fondamentale tenere in piedi appuntamenti come questi in Comuni così piccoli: è una sagra paesana a tutti gli effetti, perché è l'intero paese che diventa protagonista dell'evento. Sta di fatto che tutte le sinergie sono concentrate nel terzo e quarto fine settimana di ottobre. A nome di tutta l'amministrazione comunale, buona Festa della Castagna a tutti!”.

CAPRESE MICHELANGELO - Un intero paese che scende in festa... per la castagna. Autunno, tempo di prodotti del bosco: oltre a funghi, tartufi e quant'altro, la castagna a Caprese Michelangelo non può certamente essere sottovalutata. Un prodotto che è anche economia per il paese che nel 1475 ha dato i natali al grande artista rinascimentale Michelangelo Buonarroti. Una realtà che ogni anno “onora” praticamente la castagna, con una festa ad essa interamente dedicata. Per non sbagliare le date, occorre tenere presente il secondo e il terzo fine settimana di ottobre: calendario alla mano, quindi, si cade su sabato 18 e domenica 19 e poi su sabato 25 e domenica 26. Ma si parte subito da una novità: per anni, la Festa della Castagna è stata organizzata dalla locale pro loco, mentre in questa edizione sarà il Comune in prima persona a gestire l'evento. La castagna è un frutto del bosco che per lungo tempo ha

garantito il “pane” e la sopravvivenza alla gente del luogo. Quel prodotto che adesso delizia quotidianamente il palato nelle tante versioni in cui viene impiegato, ha letteralmente sfamato i capresani di un tempo: lo dimostrano anche i tanti mulini presenti nel territorio di Caprese, nei quali si macinavano proprio le castagne per ricavarne la farina. Ma c'è di più: se qualcuno se lo era dimenticato, ve lo ricordiamo noi. La castagna di Caprese Michelangelo, in passato, ha pure ricevuto il riconoscimento che meritava: quello di prodotto dop (cioè a denominazione di origine protetta), sotto la precisa dicitura “Il Marrone di Caprese Michelangelo”, caratterizzato da una particolare pezzatura e soprattutto dal sapore tendente al dolce. Ovviamente, soltanto rispettando un determinato e rigido disciplinare potrà essere attestata l'autenticità del “marrone” di Caprese. In questi due week-end – come

abbiamo già specificato in parte – tutto ruoterà attorno alla castagna: quindi, oltre che sul prodotto allo stato puro, sarà possibile soffermarsi anche sulle numerose versioni in cui questa delizia del bosco può essere apprezzata. Dolce, salata oppure “sotto spirito”. A ciò, poi, vanno aggiunte tutte le iniziative collaterali che arricchiscono il cartellone anche in periodi di ristrettezze economiche. In quei giorni, però, a Caprese Michelangelo sarà comunque possibile respirare pure la cultura, con il Museo Michelangiolesco e la corte alta del castello aperti al pubblico. Un momento importante che per due fine settimana consecutivi animerà il centro di Caprese Michelangelo. E come accade ogni anno, a conclusione di queste quattro giornate sarà consegnato il “Marrone d'Oro” ovvero, il premio a chi presenterà il chilo di marroni, composto dal numero inferiore di castagne.

Caprese Michelangelo

Festa della Castagna

Sabato e Domenica
18-19 / 25-26 ottobre 2014

STANDS GASTRONOMICI • MANIFESTAZIONI CULTURALI
MANIFESTAZIONI FOLKLORISTICHE • ARTI E MESTIERI



La nuova prostituzione: si comincia per necessità, poi ...

Crisi e prostituzione. Che - a quanto pare - andrebbe avanti anche a crisi superata. Eravamo abituati a dire e scrivere “droga e prostituzione” per la stretta connessione fra i due fenomeni. Adesso, invece, si assiste a una sorta di rapporto causa-effetto fra crisi e prostituzione. Può insomma la prima giustificare il dilagare della seconda? La risposta è “sì”. Anzi, sono due le tipologie - se ci passate il termine - che si vanno delineando in quella che, più elegantemente, è ribattezzata “mercificazione” del proprio corpo. La prima è quella che coinvolge le minorenni; la seconda abbraccia invece una fascia demografica più adulta, anche se sempre giovane. Analizziamo le due distinte situazioni. Senza dubbio molto grave e preoccupante (una vera e propria piaga) la prostituzione minorile, non soltanto per una questione “anagrafica” ma anche per il motivo scatenante che ci sta dietro: le ragazze e i giovani si prostituiscono per esigenza di omologazione ai modelli di oggi (esempi: il desiderio di comprare il telefono cellulare di ultima generazione o di vestire alla moda), per avere più semplicemente i soldi in tasca e per mantenere un tenore di vita abbastanza elevato. In alternativa, esiste quello che potremmo ribattezzare il “baratto sessuale”: non è un mistero il fatto che in determinati luoghi le ragazze paghino in “natura” chi fornisce loro le sostanze stupefacenti o che si stabilisca un determinato numero di prestazioni con le quali pagarsi l'affitto mensile e questo vale in particolare per le studentesse universitarie, che sono nel frattempo diventate maggiorenti. Passiamo adesso all'altro fenomeno, quello che vede prostituirsi le donne mature in età compresa fra i 25 e i 50 anni, con eventuali scostamenti anagrafici di lieve entità. Molte di esse lo fanno per necessità: è sufficiente che la donna stessa o il marito rimangano

senza lavoro, oppure finiscano in cassa integrazione, per cambiare lo scenario economico dall'oggi al domani, perchè il mutuo da pagare c'è sempre e non si può far smettere i figli di andare a scuola. In più di una circostanza, quando la causale è costituita dalle difficoltà economiche, il senso di vergogna suggerisce a queste donne di operare all'insaputa del marito. Anche in ambito locale - quindi nell'Alta Valle del Tevere tosco-umbra - situazioni di questo genere non mancherebbero, stando almeno alle chiacchiere che circolano. In fondo, non sarebbe nemmeno una novità: questo comprensorio unico, diviso fra due regioni, ha vissuto periodi di benessere economico che hanno stimolato una voglia di divertimento e di trasgressione tipiche da popolo “godereccio”. Si ricorderanno, a proposito, i famosi “trenini” di oltre 10 anni fa e altre situazioni particolari che erano sulla bocca di tutti. Ebbene, dal divertimento siamo passati alla necessità. Un esempio è venuto alla riviera romagnola: un cittadino della Valtiberina si era recato in vacanza a Riccione e aveva deciso di trascorrere una nottata più ...trasgressiva, finendo con l'imbattersi in una donna che conosceva (perché risiede anche lei in vallata) e che lo ha accolto indossando il baby doll. Sorpresa per lui, pianto e sfogo per lei, che si prostituiva da qualche mese in un appartamento della rinomata città balneare. Ovviamente, questo genere di attività è assai redditizio: in base a quanto trapela, siamo attorno ai 10000 euro al mese. Esentasse, ovviamente! Resta da capire come possa accadere che un marito non si accorga delle sempre maggiori assenze della moglie o che non si chieda quale sia la provenienza di questi soldi, ne' vogliamo credere che sia un tacito consenziente. I metodi più in uso per agganciare i clienti sono - come spesso accade - il web e il

passaparola. La vendita del proprio corpo sta provocando in alcune di esse lo stesso effetto di una droga, nel senso che i soldi facili - specie in momenti di crisi - possono andare alla testa. Se poi c'è chi è abituato ad avere un tenore di vita elevato ... Il successo di queste “lavoratrici” è dato dall'atteggiamento che hanno gli uomini nei loro confronti: le pagano come prostitute ma non le vedono come tali; cercano in esse una compagna o un'amante e hanno un modo di fare meno frenetico. Non c'è insomma una sorta di meccanismo che potremmo definire “usa e getta”: trattandosi di donne conosciute e attraenti, che si prostituiscono in salotto invece che sulla strada, ecco che vi è la tendenza del cliente a innamorarsi di esse e magari a chiedere esplicitamente alla preferita di mettersi assieme a lui. Semmai, il fattore che dà adito a un minimo di attenta riflessione è costituito dall'atteggiamento di queste donne che, una volta presa consapevolezza delle proprie potenzialità, diventano le manager del proprio corpo. Qual è allora il risvolto cui si va incontro? Quello di veder prolungato l'esercizio della prostituzione (seppure in una forma più “salottiera”) anche a situazione economica risistemata. Ai soldi non rinuncia nessuno, così come a un tenore di vita elevato e a quella che, più comunemente, è chiamata la “bella vita”. E allora? Dal bisogno si torna al piacere, che da sessuale si trasforma in economico, perché davanti al profumo dei soldi nessuno resiste. Come si può notare, anche il proverbiale “mestiere più antico del mondo” ha cambiato le sue prerogative: in calo l'attività lungo strade e marciapiedi, che è passata totalmente nelle mani di stranieri (quasi in esclusiva originari dell'Est europeo) senza scrupoli verso ragazze adescate da giovanissime e trattate come carne da macello quando arrivano alla trentina, sale questa nuova modalità, che è più costosa, ma anche più elegante e più sicura. Un mix di lussuria e avidità che poggia sulla propria bellezza: evidentemente, per mantenersi su determinati standard, incassando denaro facile al posto dello stipendio o in aggiunta a esso, val bene mettere in vendita il proprio corpo!

PECORARI: "LA VERA BANCA SI VEDE NEL MOMENTO DEL BISOGNO!"



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

La Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo è istituto del territorio e segue da sempre con la massima attenzione l'evolversi della situazione economica della nostra zona. È interesse di tutti capire se vi siano segnali positivi e in che modo gli operatori di settore agiscono a sostegno delle aziende e degli individui. Con l'idea di approfondire il concetto e di verificare se anche dai vertici del sistema bancario internazionale si muove qualcosa, nasce l'intervista realizzata con Fabio Pecorari, direttore generale della Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo.

Direttore, la Banca Centrale Europea ha deliberato un'iniziativa denominata TLTRO, che dovrebbe portare nuova liquidità alle banche. Anche il vostro istituto ha aderito. Cosa cambia in concreto?

"La Bce ha immesso liquidità nel sistema bancario affinché le banche beneficiarie concedano nuovi e maggiori finanziamenti alle aziende, contribuendo in tal modo alla ripresa. Anche noi abbiamo partecipato all'operazione e questo ci consentirà di supportare con maggior incisività le aziende del territorio. Voglio comunque precisare che la Banca di Anghiari e Stia non ha mai smesso di fare prestito e di sostenere l'economia. Nonostante le difficoltà di alcune aziende, che in certi casi hanno determinato crediti a sofferenza, non ci siamo mai tirati indietro e a maggior ragione non lo faremo in futuro. Crediamo nel nostro territorio e lo sosterremo con tutte le nostre forze".

Qual è al momento lo stato di salute dell'economia del nostro territorio?

"La crisi ha interessato diversi settori e questo è un dato di fatto. Un'analisi più approfondita ci porta a osservare che anche all'interno dello stesso settore economico vi sono situazioni opposte: aziende che vanno bene, che investono e che mantengono l'occupazione e altre che invece sono costrette a cassa integrazione o, peggio, ad attività liquidatorie. Gli imprenditori che hanno investito nella tecnologia, nell'organizzazione aziendale e nelle risorse umane stanno rialzando la testa e hanno sofferto meno di chi ha operato senza cambiamenti, sperando che il momento difficile fosse solo temporaneo".

Qual è stato in questo contesto il ruolo della Banca di Anghiari e Stia?

"Non abbiamo abbandonato le aziende in difficoltà nel momento del bisogno, ma abbiamo - anzi - contribuito spesso in maniera determinante alla salvaguardia dei posti di lavoro e ora vogliamo recitare lo stesso ruolo in un processo che spero possa essere di risalita. Dobbiamo supportare finanziariamente le aziende che presentano progetti imprenditoriali seri e competitivi, aiutarle a inserirsi nei nuovi mercati e a fare investimenti produttivi nella qualità e nell'innovazione".

Le banche hanno da poco concluso le proprie rendicontazioni semestrali. Qual è stato l'andamento della Banca di Anghiari e Stia nella prima parte dell'anno 2014?

"I dati del primo semestre dell'anno mostrano che il nostro istituto è sano e che sta recuperando produttività e redditività. La Banca sta migliorando nei fondamentali, anche se permane una criticità relativa alla qualità del credito. Le posizioni ad andamento anomalo rappresentano una quota importante degli attivi e questo perché - come abbiamo già detto - non ci siamo mai tirati indietro di fronte alle richieste di sostegno ricevute. Il semestre si è chiuso con un risultato economico ampiamente positivo e questo ci fa sperare che lo stesso possa accadere anche in riferimento all'intero esercizio. La prudenza è d'obbligo ma le prospettive sono incoraggianti".

Una leva strategica sempre più importante per le banche è il capitale sociale. Quale messaggio si sente di dare ai soci della Banca in questo momento?

"La nuova regolamentazione bancaria

europea, che va sotto il nome di "Basilea 3", impone alle banche livelli di patrimonializzazione superiori al passato per coprire i rischi e alimentare lo sviluppo. Il patrimonio per eccellenza è costituito dal capitale sociale, quindi dalle sottoscrizioni di quote azionarie da parte dei soci. Essere soci di una Banca di Credito Cooperativo come quella di Anghiari e Stia non ha un significato capitalistico; si diventa soci di una BCC non per avere un vantaggio diretto in termini di incremento del capitale sottoscritto, ma per riconoscersi nel patrimonio di valori e principi della cooperazione di credito che da quasi 110 anni contraddistinguono la nostra Banca e, in questo modo, per contribuire mediante apporto di capitale alla solidità e alla crescita di un'istituzione ben radicata nel territorio, che raccoglie e investe risorse nell'interesse della comunità locale. Oggi la Banca conta circa 5800 soci, un numero importante ma che può essere aumentato considerando il bacino in cui operiamo. L'obiettivo è quello di arrivare a quota 6000 e soprattutto a incrementare significativamente il capitale sottoscritto".

In conclusione, cosa dobbiamo aspettarci per il prossimo futuro?

"Si intravedono timidi segnali di ripresa, anche se non si riesce ancora ad apprezzare una crescita consolidata. La Banca di Anghiari e Stia continuerà a sostenere le imprese del territorio meritevoli di fiducia e a finanziare le iniziative imprenditoriali anche innovative, ma con solidi progetti di sviluppo. In definitiva, vogliamo continuare a investire sul territorio e sulle forze più fresche che esso esprime; per questo, riteniamo fondamentale il supporto del Comitato dei Giovani Soci della Banca che con le loro idee, le loro iniziative e i loro progetti ha contribuito in maniera determinante a far conoscere la Banca presso le fasce più giovani della popolazione. Contiamo molto sul Comitato e crediamo che sviluppare le loro idee possa dare un apporto fondamentale al consolidamento della Banca nel futuro; il Comitato è un germoglio di un nuovo ramo della pianta di domani".



CINEMA EDEN, CHE NON DIVENTI UN "PARADISO PERDUTO"

di Claudio Roselli

CITTÀ DI CASTELLO - La città rischia di rimanere priva di una sala cinematografica. Sarebbe persino clamoroso per una realtà come quella tifernate. Il cinematografo visto come fenomeno sociale, il cinematografo visto come istituzione, ma la situazione in cui vive il cinema Eden - nel quartiere tifernate di San Giacomo - è la più difficile nel corso dei suoi quasi 100 anni di vita. L'appello accorato è stato lanciato lo scorso 18 settembre da Walter Veltroni, che era venuto proprio all'Eden di Città di Castello assieme alla giornalista Bianca Berlinguer per la proiezione dedicata al noto padre di quest'ultima, Enrico Berlinguer, politico e statista deceduto 30 anni fa. La storia del cinema a Città di Castello, inteso come luogo fisico per le proiezioni, prende il via nel 1907 con l'inaugurazione della prima sala, quella del Galvani, nel periodo di Natale. Nell'agosto del 1912 apre l'Iris e al termine della prima guerra mondiale, che anche per Città di Castello non è stata indolore a livello di caduti, viene abbattuto palazzo Castori, imponente quanto fatiscante edificio situato nell'attuale piazza Magherini Graziani (allora si chiamava Fucci), che era stato sede delle scuole elementari. Così scrive Dino Marinelli, narratore delle vicende tifernate, nelle sue "Storie di vicoli e dintorni". Ed è attraverso il suo testo che ripercorriamo la storia dell'Eden. Al posto del palazzo - si precisa - sarebbe dovuto sorgere un mercato di verdure e pesce, ma i soldi nelle casse del Comune non c'erano e allora fu un gruppo di tifernati che riuscì a ottenere l'autorizzazione per il cinema. Nel 1920, il cinema Eden è innalzato e a gestirlo è la Società Industria Cinematografica Eden (Sice), con capitale sociale pari a

11000 lire e presidente Amedeo Corsi. L'Eden prende di fatto il posto dell'Iris e diventa anche luogo per conferenze e spettacoli vari; è sede di eventi artistici di livello e si inserisce fra i due teatri storici: gli "Illuminati" e il "Bonazzi", ma è soprattutto cinema, d'estate come d'inverno. Il 24 agosto 1924, viene proiettato il film "Messalina" del regista Enrico Guazzoni: prevedendo il pienone, la vendita dei biglietti inizia un'ora prima. E siccome il cinema è ancora muto, c'è un musicista del posto molto affermato che funge da colonna sonora: il maestro Roberto Arcaleni. Tutto questo fino al 1927, anno dell'avvento negli Stati Uniti del sonoro, che poi arriverà in Italia nel 1930. Con la nascita di Cinecittà a Roma, la produzione cinematografica sale, gli attori italiani e stranieri sono oramai dei divi e a Città di Castello, prima della guerra, lavorano a pieno regime i tre cinematografi: l'Eden; il Sant'Egidio, che nasce nel 1931 e il Vittoria, che risale al 1937. Ma l'Eden ha qualcosa in più, tant'è vero che un settimanale di allora, "Pollice verso", scrive che "il bel locale prosegue a tenere aperti i suoi battenti con i migliori films delle più reputate Case italiane di cinematografia, che non hanno nulla da invidiare alle migliori Case straniere. Il popolo disertò le osterie e accorra a istruirsi e divertirsi". Alla fine degli

anni '30, all'Eden iniziano i lavori di ristrutturazione che si concluderanno in pieno periodo di guerra, nel 1941, quando tornerà il 7 dicembre come cinema Littorio. Già, come mai questo locale aveva cambiato anche nome? Semplice: in pieno regime fascista, il termine "Eden" - che significa "paradiso" - non era ben digerito (trattasi di personaggio politico della "Perfidia Albione"), ma in compenso era stata restituita alla collettività una struttura più snella e moderna, che la domenica effettuava orario continuato fino alle 21.00. Il periodo della guerra stravolge tuttavia ogni piacevole abitudine e il cinema è costretto a sospendere l'attività per ovvi motivi. Riaprirà dopo la liberazione della città con un altro nome ancora: cinema Italia. Nel frattempo, però, nasce anche il cinema Teatro Comunale, concorrente del Vittoria e dell'Italia, che allora cominciano a "offrire" 2-3 film al prezzo di uno. Intorno agli anni '50, inizia l'era della ristrutturazione per le sale cinematografiche e la "nuova" sala ha ora l'ingresso in piazza Magherini Graziani e non più in via Mario Angeloni. Non solo: dopo Littorio e Italia, riprende il suo vecchio nome; torna a chiamarsi Eden e spopola con i film di Amedeo Nazzari, ma più tardi anche con "La dolce vita" di Federico Fellini. L'antagonismo con il cinema Vittoria è sempre forte per contendersi le pellicole più famose, vedi "Quo vadis...", "La tunica", "Ben Hur", "I dieci comandamenti" ecc. ed è battaglia suon di pienoni. Da oltre mezzo secolo, la gestione dell'Eden - ora dotato di due sale - è della famiglia Mistruzzi e la figura di riferimento e la signora Rossana, però questo cinema - l'unico rimasto in città - sta segnando il passo. Colpa



L'edificio del cinema Eden a Città di Castello in piazza Magherini Graziani

della crisi? Forse i veri motivi sono altri: per esempio, la scarsa capacità di adeguamento alle nuove tecnologie del momento, a cominciare dal digitale. Il tradizionale non è più di moda e questo potrebbe diventare il grande handicap dell'Eden. Città di Castello rischia di rimanere senza una sala cinematografica e di questo il sindaco Luciano Bacchetta è perfettamente consapevole. Una strada percorribile vi sarebbe e l'unico motivo di ostruzionismo proverrebbe dalla famiglia titolare, poco propensa - così si dice - a mollare la sua preziosa creatura, anche davanti alla richiesta giunta dal capoluogo di regione; richiesta che peraltro viene considerata molto interessante, per non dire allettante. "Abbiamo creato un contatto fra la proprietà e un imprenditore di Perugia - ha detto di recente il primo cittadino tifernate - nella speranza di un'evoluzione positiva. Qualora ciò non si verificasse, lavoreremo tempestivamente per trovare una soluzione alternativa che garantisca la continuità dell'attività cinematografica a Città di Castello". Da quanto ci pare di aver capito, i margini per la prosecuzione dell'attività ci sono tutti e lo stesso Bacchetta non nutre dubbi: il cinematografo a Città di Castello non sparirà. Ed è quello che tutti si augurano.

Solo chiacchiere e promesse: Italia, perchè non segui l'esempio dell'Irlanda?

di Domenico Gambacci

I nostri politici continuano a prenderci per i fondelli. Vi ricordate quando al suono delle trombe hanno annunciato tagli e riduzioni agli sprechi e ai privilegi? Bene, sono stati di parola: dopo mesi di infinite discussioni, dopo manifestazioni di piazza, dopo incontri con i sindacati, dopo tonnellate di carta scritta per denunciare lo scandalo clamoroso e dopo decine di inchieste televisive, alla fine - con una grande prova di coraggio - Camera e Senato hanno annunciato il piano di tagli agli stipendi del personale. Una decisione che ha portato i dipendenti di Montecitorio sull'orlo dell'esaurimento nervoso: "lacrime e sangue per tutti". I nuovi stipendi sono veramente "da fame"; infatti, d'ora in avanti un barbiere guadagnerà 99000 euro l'anno (7600 euro al mese), un segretario 115000 (8800 al mese), un documentarista 166000 (12700 al mese), uno stenografo 172000 (13200 al mese) e un consigliere parlamentare 240000 (18400

euro al mese), cioè quanto il Presidente della Repubblica. Inutile dire che di fronte alla richiesta di così "immani sacrifici", dall'interno del Palazzo si siano levati pianti, strepiti, grida, annunci di scioperi, diffide, avvertimenti e ricorsi in tribunale. Bisogna capirli, poveretti: al giorno d'oggi come si fa a vivere con soli 18400 euro al mese? Ovviamente, per potersi abituare a tagli di queste dimensioni ci vuole un po' di tempo e un apposito percorso; per questo, la riforma entrerà in vigore solo dal 1° gennaio 2015, ma la riduzione completa degli stipendi scatterà addirittura dal 2018. Così facendo, queste "povere persone" potranno abituarsi a stipendi "da terzo mondo" e vivere in sofferenza. Sempre in virtù del sacrosanto diritto delle Camere di stabilirsi da sole le proprie regole (e guai a chi interferisce!), sono state decise alcune eccezioni e ci sarà così qualcuno che potrà guadagnare anche più di 240000 euro l'anno. Si tratta del segretario

generale, che potrà arrivare a 360000 euro l'anno, ovvero 120000 in meno rispetto a ciò che guadagna ora, ma pur sempre 12000 euro in più rispetto a quello che guadagna il Presidente della Repubblica. Roba da piangere miseria e non finire mai più. Ma voi pensate che questi "poveri disgraziati" accettino tutto questo senza battere ciglio? Ma scherziamo? Decisioni come queste, che vedono determinate persone trovarsi - da un giorno all'altro - a mettere insieme il pranzo con la cena potendo contare su uno stipendio da stenografo di appena 13200 euro al mese, costituiscono un trauma dal quale è difficile riprendersi. C'è qualcuno che, preso da compassione, ha pensato di organizzare una colletta, magari tra tutti quegli operai che non arrivano a 1000 euro al mese o che sono rimasti senza lavoro, oppure tra quegli imprenditori che sono stati costretti a chiudere, strozzati dalle tasse.

Del Morino
441875

affidabilità

qualità

servizio

PRODOTTO IN ITALIA

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



Tra promesse, chiacchiere e bugie, che stanno sempre più diventando anche queste una sorta di "tipicità nazionale", la nostra bella e amata Italia non riesce a uscire dal tunnel della crisi. Dato che a fare determinate cose non siamo bravi, proviamo a copiare: chissà che non ci riusciamo anche noi e magari lo facciamo anche meglio! Alcuni anni fa c'era un Paese in Europa che versava in condizioni simili alle nostre e forse stava anche peggio: l'Irlanda. Un Paese che però, in pochissimo

tempo, è stato capace di uscire dalla crisi, al punto tale che in questo "drammatico" 2014 (per noi, non certo per loro) il suo prodotto interno lordo ha fatto registrare un eloquente +7,7%. Numeri che fanno impallidire persino la Cina, con un calo di disoccupazione del 12%. In forte calo anche il debito pubblico, che è pari al 120% del Pil, contro il 135% dell'Italia. L'economia sta andando così bene che gli irlandesi probabilmente rimborseranno i loro debiti verso il Fondo Monetario Internazionale,

pari a 22,5 miliardi di euro, con grande anticipo. In una Europa alle prese con 1000 problematiche, sembra di raccontare una favola nella quale si è consumato un vero miracolo. Tutto questo è avvenuto in appena 5 anni. E dire che proprio l'Irlanda, fra le tre "cenerentole" del continente (le altre due erano Spagna e Grecia), era quella messa peggio! Quale porzione magica è allora riuscita a trovare l'Irlanda per tirarsi fuori brillantemente dalle sabbie mobili in cui si era ritrovata? Semplice, perché non vi è alcuna porzione magica o alchimia particolare: si è trattato soltanto di effettuare tagli drastici alla spesa pubblica. In soli due anni, sono stati risparmiati 7 miliardi di euro, pari a 4 punti del "peso" esercitato dal debito nel prodotto interno lordo. Facendo i dovuti raffronti fra il Pil irlandese e quello italiano, se lo stesso provvedimento fosse stato adottato in Italia avremmo risparmiato qualcosa come 70 miliardi di euro. Questi tagli apportati in Irlanda hanno permesso di far rifiorire l'economia con sgravi fiscali alle imprese, una maggiore produzione, una maggiore occupazione e maggiori consumi, ma soprattutto maggiori entrate fiscali per lo Stato. Non solo: condizioni di questo tipo hanno finito con l'attrarre numerosi investitori stranieri. In Italia, invece, siamo schiavi di una politica delle chiacchiere e delle lobby dei sindacati che non permettono simili operazioni. Mettiamoci poi la burocrazia, i lacci e i laccioli vari, che costituiscono un vero e proprio freno a ogni buon proposito: imposte a non finire, lmu calcolate con rigidi criteri (superficie occupata e chi è costretto a operare in spazi ampi pur avendo soltanto 1-2 dipendenti... cavoli suoi!); liste interminabili di certificati che vanno dalla sana e robusta costituzione fino all'antimafia, con spese di soldi e tempi che ogni anno diventano un triste "rituale" da espletare; richieste che giacciono per mesi interi prima di una risposta (che non necessariamente potrebbe risultare positiva) e una tiritera che alla fine scoraggia qualsiasi buona intenzione. L'imprenditore "spallato" e demotivato tende a rinunciare, poi però non ci scandalizziamo o lanciamo epiteti al suo indirizzo se – specie nelle zone di confine – decide di spostarsi in Svizzera o in Austria perché i suoi incartamenti ricevono l'ok nel giro di soli 15 giorni e magari a questo signore viene pure steso il tappeto perché porta nuovo valore aggiunto e occupazione. In Italia ci rimane soltanto che gli si chiedo tac e risonanza magnetica! È ovvio che se un imprenditore italiano investe in Austria debba assumere anche manodopera austriaca. Viceversa, se



si favorisse l'investimento in Italia, un qualcosa ripartirebbe. C'è forte bisogno di creare valore aggiunto in Italia, ossia di produrre in uscita un valore maggiore di quello in entrata. E solo un incremento di attività produttive – fatte di capitale, lavoro, tecnologia e prodotto, cardini della cosiddetta "economia reale" – può riattivare una circolazione di denaro in un Paese nel quale regnano stagnazione e deflazione causata da carenza di domanda, fenomeno significativo di uno stato di crisi conclamato. Solo chi lavora con l'estero e quindi intercetta mercati diversi da quello italiano ha di questi tempi una speranza di salvarsi: va bene allacciare questi rapporti commerciali, non va bene solo questo. Riassumendo: siamo una nazione nella quale la pressione fiscale aumenta con cadenza quotidiana o quasi e, con essa, aumentano anche disoccupazione, delocalizzazione delle imprese e debito pubblico. Ma un giretto in Irlanda ai nostri politici non sarebbe il caso di consigliarlo, visto che di gite se ne fanno tante? Non è che qualcuno di essi impallidirebbe per l'applicazione di direttive che, se trasferite nella realtà italiana, toglierebbero poltrone e privilegi a molte persone? Ricordiamo che per molti il sindacato, mai come oggi, è diventato impopolare. Viene considerato dai più un elemento di disturbo, perde continuamente iscritti, perde potere contrattuale ed è in grave difficoltà nel rappresentare le nuove forme di lavoro. I tempi saranno pure cambiati rispetto al contesto "paradisiaco" di qualche decennio fa e anche le sigle sindacali lo debbono di fatto ammettere, digerendo bocconi così amari che un tempo sarebbero stati un segnale di

grande debolezza. Un recente sondaggio ha rilevato come per il 29,3% degli italiani il sindacato sia da considerare un freno allo sviluppo; per il 28,3% è una istituzione vecchia e obsoleta, mentre il 18,7% sostiene che la sua presenza sul territorio è necessaria e soltanto il 10,7% dichiara che è uno strumento necessario per la difesa dei diritti dei lavoratori, ma il risvolto "tragico" è dato dal fatto che molti pagano il sindacato senza nemmeno saperlo. L'Italia è il Paese nel quale i dipendenti pubblici assorbono il 50% del Pil e proprio il pubblico eroga i servizi più scadenti dell'intera Europa: sanità, giustizia, scuola, solo per fare qualche esempio, non sono certo il nostro fiore all'occhiello ma in compenso costano tantissimo alle tasche dello Stato (cioè alle nostre). Molte assunzioni nel pubblico – lo dimostrano i continui scandali che quotidianamente i mezzi di informazione ci portano a conoscenza – non vengono certo fatte con meritocrazia ma solo per appartenenza politica o in maniera clientelare: i risultati sono sotto gli occhi di tutti. I sacrifici in Italia li fanno sempre i soliti, i lavoratori

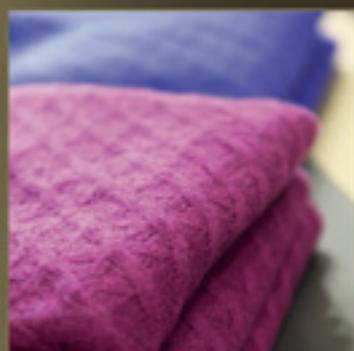


dipendenti e le piccole attività imprenditoriali. Aspettando la fine della crisi, armiamoci di candele, perché la luce nel tunnel ancora non si vede!



*MAGLIERIA e
ABBIGLIAMENTO*

*UOMO, DONNA
e BAMBINO*



SANSEPOLCRO

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

facebook  S&CHASMERE



ANTONIO SEGRETI SCOPRE INSOLITE ALLEANZE PER DIFENDERSI DAGLI ATTACCHI DEL CONSIGLIERE MORETTI

IL CONSIGLIO COMUNALE NON PUÒ ESSE-RE GESTITO COSÌ.....
... IO LO DICO AL PREFETTO!!!

IO RISPETTO LE LEGGI

IL SEGRETI È BELLO,
BRAVO E BUONO



RUBEN J. FOX 2014

"CATTIVA ORGANIZZAZIONE NELLA GESTIONE DEI LAVORI CONSILIARI" IL CONSIGLIERE MORETTI SCRIVE AL PREFETTO E ATTACCA IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO. MENICHELLA SEMBRA INVECE SOCCORRERE SEGRETI

di Ruben J. Fox

Il vicepresidente del consiglio comunale di Sansepolcro contro il presidente. Ovvero, Lorenzo Moretti che scrive al Prefetto lamentando la cattiva organizzazione nella gestione dei lavori consiliari, specie per ciò che riguarda la loro calendarizzazione. Pronta la risposta di Antonio Segreti, che invece parla di assoluta regolarità procedurale. In questo contesto, si è inserita la presa di posizione di Mario Menichella (Forza Italia), che ha espresso "solidarietà morale e politica" al presidente Segreti. Una ammirevole dimostrazione di onestà intellettuale da parte di Menichella, che magari avrà anche lasciato sorpreso qualcuno. Della serie: primi "stuzzichini" della campagna elettorale per le comunali 2016?

Amici del Cuore in tutti i sensi!

di Davide Gambacci

CITTÀ DI CASTELLO - Gli “amici del cuore” non sono soltanto quelli più fidati, quelli che occupano un posto particolare. A Città di Castello, sono anche quelli dell'associazione cardiopatici Alta Valle del Tevere e ovviamente il termine assume un doppio significato, reale e metaforico. “Amici del Cuore” perché vicini a chi soffre di questa delicata patologia; “Amici del Cuore” perché mettono a disposizione le strutture create con gli anni. Se sono circa 400 gli iscritti che gravitano annualmente attorno al sodalizio, è pur vero che in oltre 23 anni di attività gli assistiti sono stati 1445. L'associazione – che ha sede in largo Valerio Gildoni, ovvero nel loggiato del centralissimo palazzo Bufalini - è nata per l'esattezza il 2 marzo 1991 su volontà di otto persone affette da cardiopatia. “C'era una omologa associazione nel Fiorentino – ricorda Antonio Fiorucci, presidente e figura di riferimento dell'associazione – ed è stato attraverso un autista di autobus, diretto ogni giorno da quelle parti, che abbiamo potuto reperire lo statuto dell'associazione e quindi stenderlo in base alle nostre esigenze. La prima virtuale donazione ce la fece il notaio Fulvio Fiori, non facendoci pagare la parcella”. Fin da subito, gli “Amici del Cuore” hanno instaurato un rapporto particolare con i medici del reparto di Cardiologia dell'ospedale di Città di Castello e con gli operatori sanitari curano le patologie inerenti al sistema cardiocircolatorio. Gli obiettivi, rimasti gli stessi dal primo giorno a oggi, sono contemplati e riassunti nello statuto: sollecitare lo sviluppo dei servizi cardiologici; organizzare seminari e convegni; approntare suggerimenti per una educazione sanitaria che affronti i diversi momenti della prevenzione, della cura e della riabilitazione nel mondo più utile per i cardiopatici; promuovere iniziative volte a rimuovere il cardiopatico dalle eventuali condizioni di inattività e inserirlo, se necessario, come elemento utile nella società; istituire un collegamento tra l'associazione, i medici dell'unità coronarica e gli istituti cardiologici più qualificati, in modo da poter richiedere una consulenza tecnica che permetta di fornire informazioni e suggerimenti. La parola “prevenzione” è quella chiave anche per le malattie cardiovascolari, tanto più che si tratta della prima causa di morte, superiore anche al tumore, ma dal 1978 – grazie alla prevenzione – la mortalità si è ridotta del 50% negli uomini e del 55% nelle donne. Per ciò che riguarda invece la cura delle patologie cardiovascolari, l'operazione chiave è stata compiuta nel luglio del

1992 con l'istituzione del centro di riabilitazione per cardiopatici presso le piscine comunali di via Engels a Città di Castello; centro trasferito dieci anni più tardi nel nuovo presidio ospedaliero del capoluogo tifernate, che può contare sul funzionamento di macchinari e strumenti all'avanguardia e di ultima generazione quali telemetrie, cicloergometri, ecocardiografi ecc., che arrivano in dotazione grazie alle donazioni e alle iniziative che ogni anno vengono organizzate dagli “Amici del Cuore” in ambito comprensoriale. “Tanto per rendere l'idea di quello che sta facendo la nostra associazione – aggiunge il presidente Fiorucci – nel 2013 abbiamo garantito al reparto di Cardiologia dell'ospedale tifernate, verso il quale concentriamo le nostre forze, un ecocardiografo tridimensionale Vivid E9 di ultima generazione che è unico in Umbria e nell'Italia centrale. L'obiettivo è stato conseguito assieme all'associazione “Matty & Co.”, sempre di Città di Castello. Lo abbiamo anche integrato con una sonda ecotransesofagea 3d, che rende il reparto cardiologico dell'ospedale fra i più attrezzati in Italia. Nei primi mesi del 2014, abbiamo aggiunto un moderno poligrafo per completare l'attività nel reparto cardiologico, relativamente allo studio e alla terapia delle aritmie cardiache. Al professor Sandro Bartocconi, in collaborazione con gli uffici tecnici comunali, verrà dedicata una stele da posizionare presso i giardini di San Florido. Fra gli eventi, si ricordano quello nella giornata di San Valentino, quello di Canoscio, la tradizionale tombola di fine agosto e la “Serata per il Cuore” al Formula Uno. Nell'ambito della prevenzione, è stata ripetuta la giornata “cardiologie aperte” con due incontri a Città di Castello”. Il centro di riabilitazione era stato dapprima intitolato soltanto a Serena Campagni, una giovane deceduta in circostanze tragiche, essendo rimasta vittima di un incidente stradale nei pressi di Reggio Emilia proprio il giorno del suo 18esimo compleanno. I genitori donarono gli organi della ragazza e da quel momento venne deciso di onorarne la memoria abbinando il suo nome al centro, che successivamente ha incluso nella denominazione anche quello del padre Fernando. Oltre alla riabilitazione cardiologica, sono programmati anche corsi di nuoto e di ginnastica a Città di Castello e a San Giustino. Sempre in prima linea “Gli Amici del Cuore”, che hanno contribuito al reinserimento a livello sia lavorativo che sociale dei cardiopatici. Lo stesso utilizzo dei defibrillatori semiautomatici è una cultura presente oramai da tempo: da ben 14 anni – cioè dal settembre 2002 – è in atto il progetto “Cuore Vivo”, che vede insieme l'associazione, la Asl n. 1 regionale e la centrale operativa del 118, con il Comune di Città di Castello nelle vesti di patrocinatore. Sono al momento 13 gli apparecchi donati a realtà di protezione civile, impianti e società sportive e altri 7 sono in procinto di essere installati. E dopo la Giornata Mondiale del Cuore a inizio mese, sabato 25 ottobre il noto cantante Bobby Solo sarà al Clover di Lama per tenere una serata speciale, il cui incasso andrà in favore dei servizi del reparto cardiologico dell'ospedale tifernate. “E' il suo omaggio nei confronti di Città di Castello, perché – ricorda Fiorucci – nell'ottobre dello scorso anno il cantante venne colpito da un improvviso malore e ricoverato presso la cardiologia tifernate, dove è stato costantemente monitorato. Tornerà qui senza prendere nulla in compenso, proprio per voler esprimere la sua gratitudine”.



Una nutrita rappresentanza degli “Amici del Cuore”

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

Ciao Luigino, “vulcano” di idee!

di Michele Foni

SANSEPOLCRO - Nella giornata di lunedì 1° Settembre, quella dedicata al fondatore Sant'Egidio, la città di Sansepolcro ha perso uno dei suoi personaggi caratteristici più rappresentativi: Luigino Chimenti, per tutti semplicemente Luigino. Luigino era nato a Torino il 25 dicembre 1926. Ho partecipato con lui a innumerevoli iniziative, essendomi avvicinato a questa figura in occasione di ricerche che avevo condotto per ricostruire la storia calcistica - nell'Unione Sportiva Sansepolcro - di mio nonno Ruggero Ruggeri, detto “Vitelino”, morto prima che io nascessi. Fu in grado di produrmi foto inedite e tanti ricordi. Ne divenni subito amico, scoprendo una grande affinità, la stessa che si potrebbe avere verso un coetaneo; in effetti era particolarmente moderno, ricco di spunti e di idee. Aveva sempre un'idea in caldo, per migliorare un'iniziativa o un quartiere, per creare un evento o per produrre una manifestazione. Era l'uomo dalle cento, dalle mille idee, tanto che da giovane era

stato in grado anche di venderle. Chi aveva rifiutato di acquistarle per cause economiche, se ne era più tardi dovuto pentire, vedendo i grandi profitti finanziari dell'idea realizzata da altri. In particolare, l'ho seguito per anni - tra l'altro - nella creazione del mercatino al Giardino di Piero, denominato “Pulci e pidocchi”, nella raccolta di firme “I luoghi del cuore” promossa dal FAI per tutelare alcuni beni del patrimonio italiano al fine di trovare una soluzione per il problema della Fortezza Medicea e anche nelle manifestazioni cittadine come le prime edizioni di “Artes”, accompagnandolo con la sua storica Balilla gialla e nera, modello modificato dell'originale auto del 1932; lui guidava e io gli stavo accanto, collaborando nell'aprire lo sportello agli ospiti visitatori. Per questa nostra attività avevamo sempre cura di vestirli con abiti il più possibile vicini all'età dell'auto. Un giorno mi disse che dovevo andare con lui dalla sarta a prendere le misure. Andammo insieme e poco più tardi ebbi in dono una bellissima camicia gialla e nera senza colletto, nello stile che piaceva a lui, che faceva “pendant” con l'auto storica. La nostra partecipazione alla manifestazione ora era perfetta! Mi regalò pure un paio di bretelle d'epoca. Così agghindati facemmo - paglietta di Firenze compresa - proprio una bella figura; accompagnammo a fare il giro della città molte persone e anche alcuni bambini che erano ammirati dalla situazione. Aveva effettivamente una grande sensibilità per i bambini, tanto che per anni aveva pure organizzato la “Festa dei citti” e l'albero di Natale al giardino di Piero; per la



Luigino con la teda originale della XIV Olimpiade

Misericordia, era stato il banditore dei giochi alla Festa di San Rocco. Aveva organizzato tante mostre, soprattutto dentro e intorno all'Accademia degli Sbalzati di cui, per molti anni, era stato “una delle anime”. Negli anni ottanta era riuscito a coinvolgere tutti i commercianti del centro storico nell'acquisto di nuove lampade “a boccia”, che a lungo hanno decorato il corso cittadino e delle quali rimangono ancora, accanto alle porte di ingresso, i ganci portanti. L'iniziativa aveva dato per anni, alla strada principale cittadina, una illuminazione singolare. Nella sua casa si conserva una teda, fiaccola olimpica originale della XIV Olimpiade, che si svolse esattamente dal 29 luglio al 14 agosto 1948 a Londra; questo cimelio si trova nell'abitazione di Luigino, poiché lui fu tedoforo durante quella olimpiade nel periodo in cui svolgeva il servizio militare a Brescia. Aveva 22 anni quando, grazie ai suoi meriti sportivi e a un mese di duro allenamento, venne selezionato, in mezzo a diverse centinaia di pretendenti, per portare il prezioso carico dal territorio della frazione Legnano-Castellanza fino al confine con la Svizzera. La fiaccola veniva cambiata dopo un certo numero di atleti per garantire che la preziosa fiamma non si spegnesse e che il carburante, che la teneva in vita, fosse sempre sufficiente. Luigino fece in modo di farsi assegnare l'ultimo tratto, esattamente 1500 metri prima del cambio della fiaccola, per accertarsi che il trofeo rimanesse in mano sua. Passato il fuoco al collega d'oltre confine, un capitano dell'esercito svizzero, trattenne la teda. Luigino si è dedicato anche più tardi a un incredibile numero di sport; è stato istruttore di tennis ed è stato vicino al mondo del calcio, organizzando tornei cittadini che si disputavano d'estate allo stadio Buitoni, dapprima di giorno e poi in notturna, una volta che lo storico impianto calcistico biturgense (era il 1974) venne dotato della luce artificiale. Luigino dava una mano nell'organizzazione al cugino Fabio



Luigino Chimenti, a destra, accanto alla sua inconfondibile Balilla di colore giallo

Chimenti e in quel periodo solo i campi di Pistrino e di Sansepolcro avevano l'impianto di illuminazione per le gare in notturna. In città si ricorda ancora, tra l'altro, il suo matrimonio particolare, che sembra cucito addosso al suo personaggio di uomo che aveva sempre vissuto con una certa originalità. Il 2 giugno 1972 aveva sposato Francesca Dindelli, nel prato in località La Spinella, di fronte a Don Duilio Mengozzi e a duecentotrenta invitati. Nel prato di fronte alla casa, nota per i campeggi di generazioni di scout, era stato allestito un piccolo altare. La località montana era stata scelta perchè si trova nel territorio comunale di Sansepolcro, non potendo celebrare il matrimonio al Pian della Capanna, località dove più tardi si sarebbe svolto il ricevimento, poiché quest'ultima appartenente al Comune di Pieve Santo Stefano. Gli sposi erano stati portati nel luogo con la Balilla di Luigi, questa volta guidata da Furio detto "Mencobello". L'auto fu scortata da due moto guidate da Franco Gennaioli e Giulio Boninsegni, accompagnati dalle rispettive mogli, Anna e Vera. Mario Foni, detto Ceppo, aveva preparato il bouquet con fiori di campo che richiamavano i colori dell'abito della sposa e quelli delle bretelle dello sposo. Gli sposi si erano inginocchiati di fronte al celebrante sui cuscini a righe della Balilla. Gianni Bartolomei, detto "il Liscio", lanciò da un piccolo aereo volando sopra la Spinella una grande corona di fiori, anche questa confezionata da Ceppo. "Il Liscio" aveva promesso che avrebbe raggiunto con il lancio i piedi della sposa ma non riuscì, colpa del vento, ad arrivare che a 200 metri da questi. "Che piedi lunghi - disse allora Ceppo - che ha questa sposa!!!". Chi ha a lungo combattuto - era scritto sul biglietto che accompagnava la corona - "cede" sul campo. "Il Liscio" sarebbe atterrato più tardi a Siena, da dove riuscì a tornare appena in tempo per il pranzo al Pian della Capanna dove erano stati preparati per tutti, da Lollo del ristorante "La Balestra": pastasciutta, porchetta, affettati, melone e vino da spillare direttamente dalle botti. Ma la giornata riservò agli invitati altre sorprese; gli amici "pesi massimi" Felix Chimenti e Dino Pagelli si scontrarono "a trippate" in un insolito e divertente incontro di Sumo; un suonatore di fisarmonica allietò il tutto e "alle cinque della sera", come nella celebre poesia, vennero servite agli invitati ciliegie e panzanella; una autentica festa paesana. Nella tarda serata, tutti si trasferirono alla discoteca "lo Scorpione". Il locale e l'orchestra erano



Luigino Chimenti e la moglie Francesca Dindelli il giorno delle nozze, celebrate da don Duilio Mengozzi

stati il regalo di Pippo e Irma Lombezi, titolari dell'attività. La festa con torta, confetti e spumante si protrasse fino alle 4.00 del mattino. Poi gli sposi partirono per un memorabile viaggio di nozze che toccò, tra l'altro, la Grecia, la Turchia e la Bulgaria. Nel 2011, Luigino è stato tra i protagonisti della mostra di ritratti "Arso miglio del Borgo" del fotografo messicano Ricardo Méndez Pastrana, che lo aveva indicato come "collezionista di ricordi", riuscendo a cogliere nel suo volto, ancora una volta, uno sguardo di uomo curioso. Col passare degli anni, era sempre più facile trovare Luigino nel suo archivio personale al piano terra della sua abitazione di via Giovanni Buitoni, che si affaccia sul Giardino Piero della Francesca, da dove dispensava volentieri le perle della sua fantastica esistenza ed era pronto ad aprire il suo album di ricordi che si

intrecciavano con la storia più bella del nostro caro vecchio Borgo. Monsignor Giacomo Babini, vescovo emerito di Grosseto, salutandolo alla funzione celebrata in cattedrale, ha ricordato il suo modo di vivere la vita con originalità e i viaggi intrapresi con lui. Io l'ho accompagnato anche nell'ultimo viaggio a "la Spinella"; insieme a Francesca e alla sorella Gabriella, ci siamo recati a disperdere le sue ceneri proprio nello stesso luogo in cui era stato celebrato il suo matrimonio. Luigino, nelle sue iniziative, ritagliava sempre un posto per me; lui, con la cara Francesca, aveva sempre cura di invitarmi a cena e in varie iniziative come si farebbe con il migliore amico. Lo ringrazio e lo saluto immaginandolo, ora, in un luogo dove si sta meglio, sempre avanti, a organizzare eventi e mercatini, aspettando senza fretta i suoi amici.

Pelletslegno.com

ACQUISTA IL TUO PELLETS DIRETTAMENTE IN FABBRICA

PELLETS IN SACCHI E SFUSO
consegna a domicilio

è attiva offerta stagionale

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

www.pelletslegno.com

PELLETS ITALIANO CERTIFICATO

EN plus

C




Via Maestri del Lavoro, 8
52037 Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 749847
Fax 0575 749849

www.donatilegnami.it
info@donatilegnami.it

ASSEGNO DI MANTENIMENTO QUANDO PERDE TALE DIRITTO IL FIGLIO MAGGIORENNE?

della dottoressa Sara Chimenti e dell'avvocato Gabriele Magrini

Gentile Avvocato Magrini,

dopo la separazione dei miei genitori, raggiunta la maggiore età, ho deciso di interrompere gli studi per aprire un esercizio commerciale e nel contempo ho preso in locazione un appartamento per andarci a vivere da solo. Purtroppo gli affari, inizialmente floridi, hanno subito un brusco crollo; sono tornato così a vivere con mia madre avendo cessato l'attività e disdetto il contratto di locazione. Mio padre, quando sono uscito di casa, ha cessato di corrispondermi l'assegno di mantenimento, previsto con sentenza di separazione, per raggiunta indipendenza economica del sottoscritto. Oggi gli ho chiesto di riprendere a corrispondermi l'assegno ma lui si rifiuta di assolvere tale pretesa. Posso ancora far valere le mie ragioni nei confronti di mio padre? La ringrazio!

Caro lettore,

la materia oggetto del parere afferisce alle questioni relative all'obbligo genitoriale di mantenimento del figlio, anche quando quest'ultimo abbia raggiunto la maggiore età. Gli articoli 147 e 315 bis del codice civile stabiliscono che sia il padre che la madre devono contribuire a mantenere la prole, ciascuno in proporzione alle rispettive sostanze e alla propria capacità di lavoro professionale e casalingo. Tale obbligo non è destinato a cessare nel momento in cui il figlio raggiunga la maggiore età, se questi non abbia comunque raggiunto una propria indipendenza economica. E' da tempo consolidato in giurisprudenza, infatti, il principio secondo cui l'obbligo del genitore, separato o divorziato, di concorrere al mantenimento dei figli non cessa automaticamente con il raggiungimento da parte di costoro della maggiore età, ma persiste finché non abbiano raggiunto l'indipendenza economica attraverso un'attività lavorativa con concrete prospettive di indipendenza, ovvero non sia provato che, posti nelle concrete condizioni di addivenire a detta autosufficienza, non ne abbiano tratto profitto per loro colpa. Ciò premesso, nel caso prospettato appare rimarchevole una circostanza di primaria importanza, in ragione della quale può offrirsi la più corretta risposta al quesito: a oggi, lei non è senz'altro economicamente autosufficiente, pur essendolo stato in passato per aver gestito proficuamente un'attività commerciale che le aveva consentito, tra l'altro, di poter prendere in locazione un immobile ove andare a vivere per conto proprio, così provvedendo a tutte le proprie esigenze di vita. La tutela che l'ordinamento giuridico riconosce al figlio maggiorenne non autosufficiente, però, non è legata al dato di fatto della mancanza attuale di indipendenza economica, ma piuttosto alle risorse personali del figlio e alla sua capacità di rendersi indipendente dal sostegno economico genitoriale. Infatti, su un caso analogo, si è recentemente espressa la Suprema Corte di Cassazione, la quale ha affermato che "il mantenimento del figlio maggiorenne è da escludersi ove questo abbia iniziato ad espletare una attività lavorativa, dimostrando quindi il raggiungimento di una adeguata capacità, senza che possa rilevare la sopravvenienza di circostanze ulteriori che, pur determinando l'effetto di renderlo momentaneamente privo di sostentamento economico, non possono far risorgere un obbligo di mantenimento, i cui presupposti erano già venuti meno". Pertanto, è senz'altro da escludersi che Lei possa rivendicare il ripristino dell'assegno di mantenimento di cui suo padre era stato onerato nella sentenza di separazione. Quanto detto, tuttavia, non esclude il diritto a qualsivoglia forma di apporto economico da parte dei genitori; questi ultimi sono comunque tenuti alla prestazione degli alimenti in favore del figlio, ossia di una attribuzione economica di contenuto più ristretto rispetto all'assegno di mantenimento, in quanto circoscritta a sopperire alle sole esigenze primarie di vita quali il cibo, il vestiario e l'alloggio.

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-mail SPAMMING



Che cos'è lo **Spam**? Chiunque navighi nella rete e utilizzi la posta elettronica deve farci i conti: è una delle maggiori problematiche di internet, che affligge purtroppo la **grande maggioranza**, se non la quasi totalità, degli indirizzi e-mail. Su Wikipedia si legge una nota di colore: "Il termine trae origine da uno sketch comico del Monty Python's Flying Circus, ambientato in un locale nel quale ogni pietanza proposta dalla cameriera era a base di **Spam (un tipo di carne in scatola)**. Man mano che lo sketch avanza, l'insistenza della cameriera nel proporre piatti con **Spam** («uova e **Spam**, uova pancetta e **Spam**, salsicce e **Spam**» e così via) si contrappone alla riluttanza del cliente per questo alimento, il tutto nel crescendo di un coro inneggiante allo **Spam** da parte di alcuni Vichinghi seduti nel locale. I Monty Python prendono in giro la carne in scatola Spam per l'assidua pubblicità che la marca era solita condurre... Si ritiene che il **primo spam** via e-mail della storia sia stato inviato il 1° maggio 1978 dalla DEC per pubblicizzare un nuovo prodotto e inviato a tutti i destinatari ARPAnet della costa ovest degli Stati Uniti. Nella terminologia informatica, le spam possono essere designate anche con il sintagma di junk-mail, che letteralmente significa posta-spazzatura, a rimarcare la sgradevolezza prodotta da tale molestia digitale".

Centinaia di migliaia di e-mail che contengono pubblicità indesiderata vengono inviati ogni giorno a ignari e incolpevoli utenti, con il risultato di intasare caselle di posta elettronica e di far perdere ore di tempo ogni settimana. Uno **spammer** (così viene chiamato colui che invia messaggi spam) è solito inviare messaggi identici, o quasi, a migliaia di indirizzi e-mail. Tali indirizzi sono spesso raccolti automaticamente dalle pagine Web, oppure ottenuti da database o semplicemente indovinati usando nomi comuni (ad esempio info@nomeadominio.it). Lo spam viene sempre inviato senza il permesso del destinatario ed è un comportamento ampiamente considerato inaccettabile dagli ISP (Internet Service Provider) e dalla maggior parte degli utenti internet. Se per gli utenti è fastidioso, sia per i contenuti che per i tempi di lettura, per gli ISP è un costo reale, oltre a essere un elemento che occupa spazio e banda preziosi. Può succedere addirittura che gli spammer riescano a inviare questi messaggi tramite gli account di incauti utenti (può succedere se durante la navigazione su internet si installano programmi non sicuri, che contengono al loro interno 'spyware' o altri software che prendono il controllo del client di posta usato), cosa questa molto grave perché coinvolge anche la responsabilità del provider che mantiene il dominio che fa (se pur non intenzionalmente) SPAM. Un invio di spam massiccio da parte di account reali crea un grande danno, poiché il traffico in questo senso viene rilevato in rete e può far inserire i server adibiti alla spedizione in apposite "**black list**", in modo tale che tutti i messaggi inviati da questi server vengano respinti. Come si può ben immaginare, il danno per il provider in questo caso è notevole; con i server bloccati direttamente, tutti gli account all'interno sono impossibilitati a usare la posta elettronica in spedizione. Per questo, i Provider che al momento si accorgono di questi flussi di spam sono costretti a bloccare l'utente che fa spam e a mettere in atto complesse procedure per chiedere la rimozione dei propri server dalla "black list". Come fare per accorgersi se dal proprio personal computer si fa Spam? Se nel vostro programma di posta tornano indietro molti messaggi con nel corpo del testo la notifica della mancata consegna Per evitare simili inconvenienti, è molto importante fare attenzione al software che si scarica e ai siti che si visitano, in particolare quelli nei quali si aprono finestre 'popup' in automatico. E' consigliato eseguire scansioni periodiche con antivirus (Norton Antivirus, AVG free, Microsoft security essentials, Windows defender, Avira antivirus) e antispyware (Spybot Search and Destroy, Combofix). Se non riuscite a risolvere il problema con i software indicati, vuole dire che il vostro personal computer necessita dell'intervento di un tecnico specializzato.



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

Noi di wineuropa
siamo a vostra disposizione
per informazioni,
non esitate a chiamarci!

Copyright Arch. Floriana Venturucci.
Tutti i diritti riservati, vietata la
riproduzione

GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO

SALUMIFICIO



PROSCIUTTIFICIO



SALUMIFICIO



SALUMIFICIO UMBRO

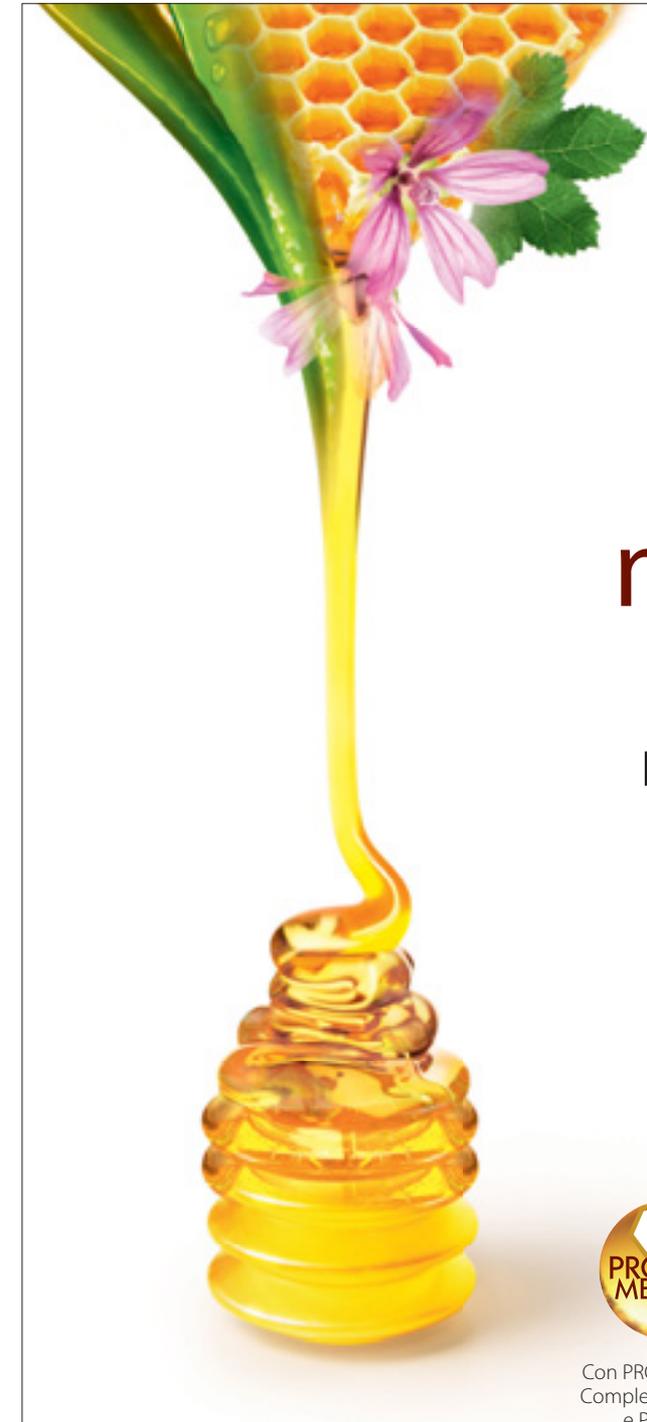
PROSCIUTTIFICIO



PROSCIUTTIFICIO



www.valtiberino.com



Microclisma al miele: un nuovo modo di liberare l'intestino.

Doppia azione evacuante e protettiva

MeliLAX

Libera l'intestino
proteggendo la mucosa rettale



Con PROMELAXIN®
Complesso di Miele
e Polisaccaridi
da Aloe e Malva



PER ADULTI
E RAGAZZI

PER LATTANTI
E BAMBINI

MeliLax è un microclisma **innovativo a base di miele** che, grazie al suo **complesso Promelaxin**, unisce un'equilibrata azione evacuante ad un'azione protettiva e lenitiva della mucosa rettale, utile per contrastare i fastidi, l'irritazione e l'infiammazione, presenti in caso di stipsi.

SONO DISPOSITIVI MEDICI  0373

Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso.
In farmacia, parafarmacia ed erboristeria.

Aut. Min. del 18/08/2014



INNOVAZIONE PER LA SALUTE

www.aboca.com