cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

IL NUOVO CORRIERE del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XV - Nuovo Corriere del Tufo, numero 8, Agosto 2015

AGOSTO

Nel Rinascimento, tra vino e antiquariato

PITIGLIANO
Festa della Contea 2015
20 . 21 . 22. agosto 2015

PITIGLIANO
Mostra Mercato 2015

Acquedotto del Fiora SpA

COLLINE DI TUFO E FUOCO

di **Mario Papalini**

L'orografia dei territori ha un'eco celeste in proiezione assonometrica. Ciò che si vede dall'alto si proietta a ritroso sulla volta dell'universo secondo un percorso anamorfico, secondo un progetto di descrizione metafisica della terra.

Forse i labirinti di tufo sono le incisioni prospettiche di un disegno diVino e all'interno vi scorre il vino sacro che inebria e trasforma lasciando il mondo immutuo. Il vino arriva ai laghi, ai fiumi e al mare, inondando le campagne da cui nascono bambini dai riccioli d'oro.

In questa terra è tutto possibile, nonostante il mediocre ufficio degli uomini, nonostante la santità che si fa leggenda e risuona nel corpo profondo delle colline, nelle amenità dei borghi e dei boschi di ghianda e corbezzolo.

I paesi, d'agosto, si accendono di fuochi e bevande, di carni sulla brace, dei colori araldici di ogni identità, di ogni piccolo popolo litigioso. Esplode questa Maremma minuta e splendente nell'orgia del calore che fluttua e s'inabissa nelle gole e negli stomaci. Si alzano i suoni antichi sotto vesti altre e l'etrusco ricompare nella celebrazione di se stesso, in quel profilo altero sepolto negli ipogei.

Dov'è l'etrusco? A Murlo, a Siena, a Chisudino, e Chiusi, a Populonia, a Vetulonia, a Sovana?

L'etrusco è fatto di cinabro e lapislazzuli, di giallo dell'Amiata e verde profondo di Castro e Manciano, di acqua che corre nei rivoli riottosi, di sangue e di vino Ansonaco.

La terra delle Colline del tufo si esalta col sol leone che invita all'ombra meridiana e si allenta col buio che sale dai fossi e profuma di vite e mora, di cucina antica e nuova, di sugo e ortiche.

Sarà un altro agosto che illude il deserto e alimenta il desiderio di mistero, risposta al nostro vivere in questi luoghi, al radicamento dell'anima sull'impianto delle vigne e degli uliveti, dei castagni secolari, delle strade che portano ad ogni dio.

Abbiamo pensato, nel rigurgito delle feste splendenti, di realizzare una guida di Pitigliano, di pensarne una di Sorano, di volerne l'altra di Manciano, di Scansano…

Perché la terra, come in questo nostro giornale, abbia voce e volto, identità di somma e sostanza, parole che ne descrivono e comunichino l'anima genuina.

Buona estate, buone salubri bevute di acqua e desideri.

Che questo giornale sia davvero corriere…

Il nuovo corriere dell'Amiata
anno XV

Nuovo Corriere del Tufo
Anno III, numero 8, Agosto 2015
Mensile dell'Associazione culturale omonima
senza fini di lucro

Associato al CRIC

Produzione: C&P Adver > Mario Papalini
Edizioni: effigi 0564 967139

Iscrizione al Tribunale
di Grosseto n. 10
depositata il 26.11.2001

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Iscrizione al ROC n° 12763

Direttore responsabile: Fiora Bonelli,
Via del Gallaccino, 58033 Castel del Piano,
Tel. 0564 955044 - e-mail: effeeffeesse@tiscali.it

Segreteria di redazione:
Alessandro Zecchini 331 3938386
email nctufo@gmail.com

Redazione: Alessandro Zecchini, Carlotta Zambernardi, Mario Papalini, Luca Federici, Elena Tiribocchi, Paolo Mastracca, Franco Dominici

Ricordi del tempo di guerra

Questa Rubrica di "Pillole di Storia" è interamente dedicata alla testimonianza della Maestra Stella Morucci

Petriccio Rosso è un casale nella zona di Montauto. Oggi, vestito di un colore rosso aranciato e munito di ogni confort, accoglie facoltosi clienti che vogliono sperimentare l'ebrezza di attraversare la selvaggia Maremma in sella a un cavallo. Per me e la mia famiglia rimarrà sempre la penultima tappa di un esodo iniziato con il fuoco delle bombe lanciate dagli angloamericani sulla zona costiera dell'Argentario. Fuoco che si accendeva e divampava, proiettando all'esterno ciò che si annidava negli abissi del cuore di chi aveva voluto la guerra. Quell'esodo fu scandito, man mano, da esperienze discontinue, schegge, fratture, ma nello stesso tempo da incontri con personaggi le cui gesta hanno inciso le pietre della Seconda guerra mondiale.

Non ricordo con esattezza nessuna delle parole dette. Ciò che la voce attorno a me modulava, restava fermo per un istante. Un attimo accompagnato dalla fosforescenza di un luccicare. Poi, ogni parola tracciata, diveniva segno dell'anima. Era il luogo, il tempo ad essere segno, cicatrice, alimento.

Iniziò quel percorso di fuga nel rifugio sotto la porta costruita dal governatore dei Presidi Medina Coeli a Orbetello. Il grido lacerante della sirena ci aveva spinti dentro la polpa della costruzione spagnola. Penetravamo a fatica, schiacciati dal peso della paura. Madri e neonati, giovani, vecchie, bambini. Silenzio. Salmodiare di preghiere. Sospiri. Pianti. In quel momento ognuno era nudo, senza isterie e furori. La vita fronteggiava la morte. Incombente.

Divenimmo "SFOLLATI".

Un'auto nera ci separò dalla paura. Arrivammo a Manciano. Ci accolsero Marina e Tebaldo Legaluppi nell'albergo ristorante "Belvedere". Ricordo gli abbracci, le rassicurazioni, la tenerezza verso mia sorella che aveva quattordici mesi. Era la fine del dicembre 1943. La promessa che saremmo diventate il centro di ogni loro pensiero fu mantenuta.

Ma ancora dovevamo divenire protagonisti di una scena vuota davanti a uno sfondo di fiamme e tenebre. Noi, inermi, dinanzi al dibattersi furioso della Storia. Intorno alle 20 del 26 gennaio 1944, dopo aver cenato, ci congedammo dagli altri clienti, da Marina che gestiva le donne in cucina e ci avviammo a salire le scale. Entrammo nella camera n°. 3 al 1° piano. La mamma teneva fra le braccia mia sorella addormentata. Lei fu posta nella culla. Io e la mamma nel lettone. Un gran silenzio accarezzato dallo sciogliersi di una fiaba. Poi, nella strada, colpi di arma da fuoco. Un tramestio al piano inferiore. Un singhiozzo di mitraglia. Mamma raccolse mia sorella dalla culla. Ci abbracciò. Immobile piangeva sommessa. Ricordo le sue lacrime sul mio viso, sui capelli. La sua mano accarezzava lieve la mia mano. Non ricordo altro. Mi addormentai. Mamma raccontò al nonno, avvisato il giorno dopo, che verso le 22 Marina e Tebaldo bussarono alla nostra porta. Invitarono la mamma nel salottino e le comunicarono l'avvenuto attacco dei partigiani. Dinanzi all'albergo era stato ferito il segretario politico del Partito fascista Giovacchino Brinci. Il brigadiere repubblichino Catone Corridori era stato ucciso circa venti metri più avanti. Con una sventagliata di mitraglia. Il corpo era a terra in una pozza di sangue. Conoscevamo ambedue. Catone era quell'uomo massiccio vestito sempre di nero, dagli enormi stivali lucidi che si avvicinava spesso al nostro tavolo, nel ristorante, per augurarci buon appetito. Chinava la testa verso la mamma. Ossequioso, mostrava, disposti ordinatamente sulla parte sinistra della giacca, file di "fiocchetti" colorati e medaglie. Il Brinci ascoltava il fluire veloce, aggressivo delle parole di Catone e annuiva distratto, intento alla cena. Seppi dell'accaduto molti anni dopo, ma quei due uomini, vestiti di nero, imperiosi, avevano inciso profondamente la mia memoria.

Ma ciò che fu conseguenza a quel fatto mi fu chiaro subito, appena sveglia, il mattino seguente: saremmo andate a stare in una casa tutta per noi. Marina e Tebaldo ritenevano infatti troppo pericoloso farci restare in albergo. Nello stesso tempo parlavano di una chiusura temporanea. L'albergo era stato requisito dalle autorità per un "summit" di gerarchi fascisti e ufficiali tedeschi coordinato dal Commissario prefettizio.

Fummo accompagnate nel nuovo rifugio da Marina Legaluppi, da una donna con un lungo grembiule bianco e un cesto in mano contenente il nostro pranzo. Un uomo dietro di noi con le valigie. La casa era piccola, sulla sommità di una salita, fra le pieghe del centro storico. Ci fecero calda accoglienza i vicini Aurelio e Croce Maccari che restarono i nostri amici per tutta la vita e oltre. Ci trasferimmo poi nella casa di Odilia Rossi e Vestro, suo marito. La prima costruzione sulla via XX Settembre che tutti chiamavano Borgolungo. Quell'abitazione custodiva un segreto. Una radio requisita dal podestà Mirro Morucci, dopo essere stata chiusa in un sacco di iuta e sigillata, era stata restituita, non sapemmo il perché, alla signora Odilia. Mamma, quando vide il sacco, ne lacerò il lato della manopola e, ogni sera, si sintonizzava su Radio Londra. Il volume era così basso che lei sembrava abbracciare la radio. Ma nonno si era reso conto che Manciano non ci poteva più proteggere dall'incalzare della guerra. A metà febbraio, con un'auto grigia, ci venne a prendere. Lasciammo il dolcissimo Vestro e Odilia, una vecchia bambola con il viso tracciato da una rete di rughe, e … via verso Petriccio Rosso.

Conoscevo per la prima volta l'immensità della campagna. Le greggi. Boschi fittissimi, ruscelli. Tutta la natura si avvicinava e si ingrandiva ai miei occhi. Quell'intreccio ricco e vivace mi dava

Veduta aerea di Manciano

una sensazione, uno slancio dolce e, impetuosamente crescente, che l'auto grigia si sarebbe alzata e noi saremmo potuti volare e tornare nella nostra casa, nel mio giardino, fra i miei giochi, i miei amici. Quella sconfinata esaltazione mi riempiva, mi stancava e mi addormentai. L'auto si fermò sull'aia del podere. La signora Pia Biondi abbracciò la mamma e la sorellina in uno slancio di pietà, che ha contraddistinto i nostri contadini nella tragedia della guerra. Dietro di lei il marito Valentino Boggi e i tre figli. La nuora Velia aspettava un bambino. Altri due bimbi mi sorridevano. Nell'aia razzolavano le galline, le oche. Conobbi i "billi", la scrofa con nove maialini. Non conoscevo questi animali. Iniziò la vita in comune. Avevamo due camere. Una per noi. Una per il nonno quando sarebbe venuto a farci visita. Pranzavamo e cenavamo nella immensa cucina. Sul lato Sud, il focolare.

Con il passare dei giorni mi accorsi che, al di là di una porta sempre chiusa, c'erano due donne. Io non potevo bussare a quella porta. Seppi, dopo molto tempo, che si chiamavano Anna e Sara. Erano ebree. Mentre giocavo intorno al casolare con i nuovi amici, notavo arrivare in sella a cavalli scuri due uomini. Non lasciavano il confine della macchia. Era Pia che andava loro incontro. La loro visita coincideva con la preparazione del pane. Quando le forme erano cotte, venivano appoggiate sulla pietra bianca di un tavolo posto sul limitare dell'aia. La padrona di casa, la nuora, mia madre, le portavano agli uomini che le infilavano in sacchi color sabbia e, a mò di bisacce, li facevano dondolare al di là della sella. Qualche parola. Un abbraccio. Montavano e sparivano dentro il bosco da cui erano arrivati. Mamma non diceva. Io non chiedevo. Così come non chiedevo perché Anna e Sara non mangiassero con noi, ma sole, come in castigo. Avevo capito che oltre la casa si estendono "luoghi non luoghi". Una terra di cui un bambino non deve chiedere notizie.

Un giorno, era appena primavera, intorno all'ora di pranzo, tornando dalle nostre escursioni di bambini, trovai, sull'aia, nonno e mamma che si congedavano da un signore scuro di pelle. I capelli e la barba arruffati. Neri. Accarezzava il suo cavallo come per calmarlo. Dalla fondina, fermata alla cintura, spuntava il calcio nero di una pistola. Mi guardò quando i miei mi indicarono. Aveva gli occhi dolcissimi e stanchi. Seppi, nel momento in cui la mamma pensò che fossi pronta a percorrere il racconto di quei giorni, che quell'uomo era il mitico Capitano Sante Arancio. Allora mi fu fatto vedere e toccare il suo sigillo. Più tardi mi fu donato. Dopo la visita del capitano, venne spesso a trovare la mamma una giovane donna. Era piccola e magra. Coperta di abiti informi. Calzava pesanti calze di lana e scarponi sporchi di fango. I capelli scuri avvolti in una sciarpa nera che le avvolgeva il collo. Sbucava improvvisamente dai cespugli che limitavano la strada a Nord. Salutava furtiva noi bambini e si infilava in casa. Prendeva in braccio mia sorella, le accarezzava la testa riccia. Con le mani ruvide dalle unghie orlate di nero, le faceva lievi carezze. Mia sorella forse sentiva che l'amore è oltre la rudezza dell'apparenza. Sorrideva. Saliva dalla mamma. Pia e Velia, la nuora, sorvegliavano la sorellina. Mamma, quando fui grande, mi parlò della giovane. Si chiamava Mariella Gori. Fra loro si era creato un rapporto profondo. Le legava il filo conduttore della perdita. Mamma e Mariella avevano perduto il loro uomo tragicamente. Il fidanzato di Mariella era partigiano, fu ucciso durante una ricognizione dopo qualche tempo che lei aveva lasciato la sua casa per raggiungere "La Capriola" ed entrare nella famiglia di Sante Arancio e della moglie. Mio padre era morto per una inguaribile malattia quando la mamma aspettava mia sorella da sette mesi. Ma le visite di Mariella non si risolvevano nell'accoglienza e nell'affetto, avevano un'altra ragione. Nonno e mamma, il giorno dell'incontro con il Capitano Arancio, avevano a lui fatto la promessa che avrebbero provveduto a rifornire sua moglie e i suoi figli di quegli alimenti che nonno comprava a "mercato nero" come zucchero, latte condensato ed altri. Inoltre avrebbe procurato capi di vestiario al bambino e alla piccola Annabella di pochi mesi. Mariella infatti riempiva, nelle sue visite, capaci borse nere che accompagnavano il suo ritorno. Chi l'aspettava nella macchia? Questo nessuno l'ha mai saputo.

I primi giorni del maggio 1944 fu celebrato il battesimo di Enzo, il terzo bambino di Marino Boggi e Velia Maccari. La voce muta si era fatta invito. Quel giorno, nella porzione dell'aia che sfiorava il bosco, fu preparata una quantità di tavole imbandite. Arrivarono uomini a cavallo. Uomini a piedi. Come onda dopo onda sulla riva del mio mare lontano. Furtivi. Silenziosi. Alcuni entrarono nella immensa cucina. Bianca, protettiva come le braccia della loro mamma lontana – confidò a mia madre un piccoletto - forse il più giovane di loro. Il suo nome, Clito. Odori. Aromi. Cibi succulenti, preziosi per quella gente volata, per amore, a una vita di stenti. Vino. Gli uomini lasciarono sfilacciare i loro pensieri. Parlavano. Ridevano. Speravano. La speranza disertò invece quella compagnia. I pensieri, i voli di pace che ognuno spingeva al cielo, furono respinti.

20 Maggio 1944

Nonno era arrivato al Petriccio Rosso la sera precedente. Durante la cena un'atmosfera inusuale pervadeva l'ambiente. Affaticava i volti. Dalla tavola erano assenti il padre Valentino e i figli Marino e Antonio. Duilio aveva la testa bassa sullo "scottino" morbido, liscio, profumato che intrideva le fette di pane compatte, bianche. Pia, evasiva, giustificò l'assenza dei familiari. Erano al "macchiozzo": una vacca era "sovrapparto". Al mattino Pia e la nuora Velia si aggiravano silenziose. Gli occhi rossi e gonfi denunciavano una notte insonne. Nonno non chiese nulla, ma ci proibì di allontanarci dall'aia. Anche a pranzo gli uomini erano assenti. Anzi, agli assenti si era aggiunto Duilio. Mamma aveva intuito che Anna e Sara non erano più nella casa. Aveva bussato a lungo alla loro porta. Spinta la maniglia aveva capito che la porta era stata chiusa a chiave. Ma la chiave era sempre in possesso di Pia! Nonno spiava la strada. Quella ruga profonda trasversale da una tempia all'altra che gli ho visto poi tante volte negli anni, raccontò, che Valentino Boggi, quando propose di ospitarci, gli aveva nascosto molte cose. Due dei tre figli, dei quali non aveva parlato, non avevano risposto alla chiamata della Repubblica sociale italiana e dunque, dopo lo sbandamento dell'esercito italiano, erano "imboscati", fuorilegge. La loro presenza era di serio pericolo a tutti i familiari. Noi, però, non eravamo al Petriccio Rosso solo per una pietà, uno slancio del fratello per il fratello che soffre, ma per un sostanzioso tributo in denaro. Quotidianamente. Nella nostra situazione erano anche Anna e Sara. Intorno alle 15 un roco rumore di mezzi. Sull'aia si fermò rombante una moto di grossa cilindrata. Un sidecar era occupato da un ufficiale. Scese. Tolse gli occhiali guardandosi attorno. Eravamo tutti all'interno della cucina. Solo nonno si pose sulla porta. Salutò l'ufficiale che rispose con una domanda precisa in buon italiano: "Dove sono gli uomini?". Si fece avanti Pia; pallidissima, affermò che il solo uomo che era in quella casa

era suo marito ed era nella macchia a controllare le vacche. L'ufficiale dette ordine ai suoi soldati di perlustrare l'abitazione ed ogni parte del casale. Ecco: ancora il rumore di un automezzo. Arrancava pesante. Si pose al lato della moto. Su di esso cinque soldati. Due nell'abitacolo e tre sul rimorchio che trasportava un pesante ordigno nero come la GUERRA: un obice. I soldati scesero. I fucili puntati furono schierati. L'ufficiale si avvicinò a Pia quasi a sfiorarla e scandì. Quando il tempo non dette risposta, un cenno della testa e due militi afferrarono il nonno per le braccia e lo scaraventarono al muro. Nonno barcollò, non cadde. La mamma piangendo sfuggì alla presa di un soldato e, uscita dalla casa si inginocchiò dinanzi al nonno, lo accarezzava, gli baciava le ginocchia. Implorava. Nonno allora mostrò il lasciapassare del Comando tedesco di Orbetello. Affermava di essere ospite con la figlia e due "Bebè". L'ufficiale si mostrava inamovibile. Il solo nonno presente doveva essere ucciso. Poi il nonno ebbe una intuizione. Convinse il tedesco a visitare la cantina. Elogiò con tale capacità oratoria il vino lì conservato che l'ufficiale accettò. Bevve, bevve quell' "ambrosia" spillata da una piccola botte, che uscì dalla cantina stordito. Improvvisamente tornò indietro. Estrasse la pistola dalla fondina e, mirando deciso, crivellò di colpi prima quella botte, che zampillò di liquido, e poi molte altre. Il vino si sparse a terra esalando il suo odore deciso, aspro. Uscito finalmente, il nonno lo seguiva, si trovò l'enorme scrofa nera davanti. Anche quella fu colpita a morte. Stramazzò a terra, inondando parte dell'aia del suo sangue caldo fluente. Si voltò allora verso il nonno. La pistola in pugno. Con voce insicura annunciò: ***"Entro un'ora dovrete liberare il podere e andare via. Tutti!".*** Salì sul sidecar, aiutato da un soldato, appoggiò il dorso alla spalliera e socchiuse gli occhi. Immediatamente le donne salirono nelle camere. Velia stringeva forte il suo bambino fra le braccia. La mamma, ad ogni scalino, baciava tutto il viso di mia sorella. I piccoli furono messi sopra una coperta, sul pavimento. Noi più grandi dovevamo sorvegliarli. Si arrotolarono materassi, coperte. Si fecero "gruppi" di indumenti. Mia madre riempiva le sue valigie. Il nonno portò dalla carraia due piccoli carri e li pose sotto le finestre. Furono calate le masserizie. Dalla cucina furono portati fuori secchi di farina e ogni altro alimento che poteva essere messo nei sacchi, nelle federe, nei contenitori. Ognuno riempì il suo carro. Fra i cuscini e le coperte furono adagiati i piccoli. I fucili sempre puntati su di noi. Spingendo le stanghe, ci avviammo per strada in discesa. Si faceva sera. La mamma, così delicata, riusciva a equilibrare la spinta del nonno sulle stanghe. Un bivio. Le donne, il volto cereo, gli occhi dilatati per tutto ciò che la sorte aveva posto loro dinanzi in quel giorno, si abbracciarono. Nonno, come benedicente, segnò una piccola croce sulla testa di ogni loro figlio. Dividemmo il nostro cammino. Il buio incombeva. L'aria tiepida fu infranta dal ruggito dell'obice. I tedeschi stavano cannoneggiando il podere. Ci fermammo. Ero sveglia. Avevo sentito. Non avevo paura. Il mio universo era tutto con me. Guardavo la notte. Lievi danzavano le lucciole. Riprendemmo il cammino. Mamma si acquietava cantando una ninna nanna. In alto si allargava il bagliore del fuoco. I resti della casa di Valentino Boggi, incautamente aperta ai partigiani, venivano cancellati dalle fiamme.

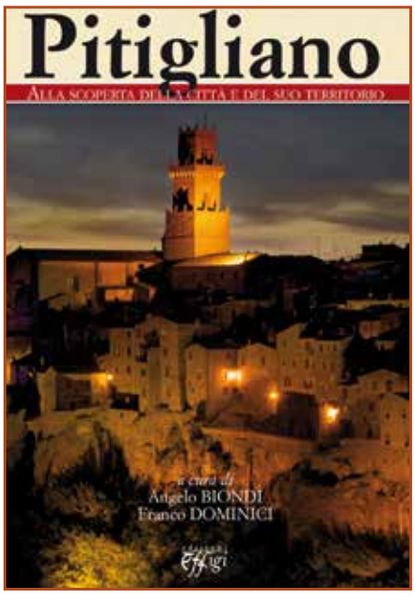
Chi aveva fatto la spia? Chi aveva allertato gli uomini? Una lampada ci stava venendo incontro. Un'altra la seguiva. Oscillavano. Beppe e Gino Conti, sui loro cavalli, ci venivano incontro. La loro casa era pronta ad accoglierci.

Stella Morucci

Una nuova guida per Pitigliano targata Effigi

di A. Z.

A volte può essere sufficiente un solo libro per conoscere una località e il suo territorio. È quanto emerge dalla lettura della nuova guida, edita dalla casa editrice "Effigi" di Mario Papalini, dal titolo "**Pitigliano. Alla scoperta della città e del suo territorio**". Il libro, XXIV° della prestigiosa Collana *"Microcosmi dei luoghi"*, curato da Angelo Biondi e Franco Dominici, è scritto con uno stile scorrevole, che ne consente una facile lettura, e delinea un panorama esauriente de "La Piccola Gerusalemme", del suo ambiente, della sua Storia, delle emergenze archeologiche e dei monumenti. Gli autori, ambedue laureati in Lettere, si occupano già da tempo di Storia. Angelo Biondi (dapprima insegnante, poi dirigente scolastico) si è distinto prevalentemente nello studio della storia medievale e moderna del territorio maremmano, delle Comunità ebraiche e di importanti aspetti dell'età contemporanea, fra cui ricordiamo il folklore e le tradizioni popolari. Dominici, di professione insegnante, ha pubblicato guide sul territorio e si occupa da anni della Storia contemporanea, in particolare dell'area delle Colline del Fiora fra Ottocento e Novecento. Hanno contribuito alla stesura del libro l'archeologo Enrico Pellegrini e Alessandro Zecchini. Il primo con scritti riguardanti il Museo Civico di Pitigliano e quello Archeologico "Alberto Manzi"; Zecchini con interventi relativi a folklore e tradizioni locali: la festa dei Santi Vinai, quella ormai famosissima delle Cantinelle e un omaggio alla Compagnia Teatrale dei Giubbonai. Di grandissima qualità anche le immagini, dovute alla competenza del fotografo Andrea Mearelli. Una nuova guida, dunque, che ha l'obiettivo di far conoscere al visitatore il centro principale dell'Area dei tufi vulcanici, di cui si esaltano le particolarità del paesaggio e in particolare la Storia: dalle presenze più antiche del territorio (i Rinaldoniani), alla civiltà etrusca, ai romani, al medioevo e al Rinascimento. Non mancano altri importanti riferimenti all'età moderna (I Medici e i Lorena) e a quella contemporanea, tanto che sono segnalati alcuni aspetti rilevanti della Seconda guerra mondiale e dell'immediato dopoguerra. Ampiamente descritti da Biondi e Dominici sono i monumenti del Centro Storico (il Duomo, la Chiesa di Santa Maria, la Sinagoga) e la storia della Civiltà ebraica, che qui ha avuto un ruolo veramente speciale, a partire addirittura dal XV secolo. La Guida, di cui è in commercio anche la versione in Inglese, è in vendita al prezzo di 14 euro presso le edicole di Pitigliano, al Museo Alberto Manzi, a quello Civico Archeologico e presso la Sinagoga. È prevista una presentazione del volume per il mese di agosto.



Aspettando il SETTEMBRE DIVINO 2015

di A. Z.

Dal 3 al 6 settembre, ci si avvicina a grandi passi alla sedicesima edizione del Settembre di Vino. Sono infatti passati sedici anni dalla prima edizione del 2009, organizzata allora, un po' per gioco dalla Pro Loco pitiglianese e da qualche volontario. Venivano chiamate "Le Cantinelle", nomignolo con il quale ancora oggi tanti chiamano il Settembre di Vino, ma la Festa delle Cantine di Pitigliano di "piccolo" ha al momento veramente poco. Quella 2015 sarà l'undicesima edizione organizzata dall'ass. Cantine nel Tufo, un'edizione che sulla scia dell'anno passato cercherà di proseguire in quel processo di modernizzazione della festa pur mantenendo quell'atmosfera unica dei vicoli pitiglianesi, dei prodotti tipici e del vino locale. "Probabilmente anche quest'anno cercheremo di far interagire il più possibile i visitatori con il Settembre di Vino-racconta Alessio Celata presidente dell'Associazione-in modo che ognuno potrà condividere attraverso un post o un tweet la propria esperienza. Confermeremo la presenza di maxischermi in tutto il centro storico e cercheremo metodi di promozione sempre più nuovi e coinvolgenti".

Anche quest'anno massima attenzione ai visitatori, ovvero ai protagonisti della festa e in attesa di toccare con mano le novità la prima condivisione con il pubblico è già stata realizzata grazie alla famosa cartolina e al concorso indetto per essa da Cantine nel Tufo, concorso esteso anche per video promozionali da realizzare in maniera amatoriale dove non deve mancare la frase "Settembre di Vino dal 3 al 6 settembre Pitigliano".

Oltre a tutto questo il classico viaggio nei vicoli pitiglianesi tra le dieci cantine che compongono la festa: Infernu, Ciclista, San Giuseppe, Pantalla, Serpi Vecchi, La Sbornia, Imperiale, Mondiale, Tribù del Vino e Pistoni Roventi. Dieci gruppi di amici per dieci proposte diverse tra musica, divertimento e tanto vino per quello che come ogni anno sarà un grande successo.

Mostra d'arte al femminile

Una mostra collettiva di sole donne in mostra presso gli Ex Granai della Fortezza Orsini a Pitigliano

di Elena Tiribocchi

Le artiste donne di Pitigliano e località limitrofe daranno vita per il secondo anno consecutivo ad una mostra tutta al femminile.
"Le sorelle di Artemisia" presenteranno così la mostra d'arte e creatività *Quando il cuore alza le vele*… che sarà aperta dal 29 agosto al 6 settembre 2015 presso gli Ex Granai della Fortezza Orsini con il patrocinio del Comune di Pitigliano.
Le artiste che presenteranno i loro lavori saranno: Daniela Scozzi, Silvia Salvatori, Lidia Jevremovich, Roberta Volpini, Debora Focarelli, Patrizia Manini, Ottavia Messina, Mara Franci, Marisa Ghezzi, Debora Colonnesi.
L'inaugurazione della mostra si svolgerà sabato 29 Agosto alle 17,30 quando si apriranno le porta degli Ex Granai e il pubblicò potrà visitare e ammirare le opere. Per questa seconda edizione il gruppo delle artiste è cresciuto e di conseguenza sono cresciuti anche gli stimoli e le idee come spiegato dalle organizzatrici. Una mostra che ha una forte impronta femminile e che parte dall'idea della creazione, che per una donna significa innanzi tutto dare la vita ad un figlio, ma che tradotto nella vita di tutti i giorni si realizza quando un oggetto artistico prende forma.

Le forme artistiche che si troveranno lungo il percorso della mostra sono molteplici, dalla pittura alla scultura, dalla fotografia all'arte di creare gioielli, ceramiche e oggetti di ogni tipo con i materiali più disparati.
Insomma sarà una mostra tutta da scoprire perché come spiegato da una delle curatrici e artiste coinvolte Daniela Scozzi «dalla mente nascono le idee, il cuore le colora di emozione, il vento della fantasia gonfia le vele e le porta in mille direzioni».

Artigianato in mostra

Dieci giorni di esposizioni ed eventi nel borgo di Sorano all'insegna dell'artigianato e dell'agroalimentare

di E.T.

La 35° Mostra Mercato dell'artigianato a Sorano si svolgerà dal 7 al 16 Agosto.
Nelle vie del centro storico del borgo maremmano si metteranno in mostra artisti, artigiani, antiquari, produttori di biologico e alimenti a Km 0 in un evento che mira alla promozione del territorio di Sorano e di tutta l'area dei tufi.
E saranno ospitati artigiani originali che riciclando materiali danno vita a nuovi oggetti belli e tutti da godere. Borse ecologiche, gioielli fatti a mani con i materiali più diversi, stoffe, ceramiche, abiti, oggetti di uso quotidiano in un tripudio di colori che renderanno ancora più incantevole le vie del borgo.
Il 7 Agosto alle 18,00 aprirà la Mostra e verranno così presentati i negozi e gli espositori che per i giorni di Agosto animeranno il paese. Alle 19,00 ci sarà anche una degustazione di prodotti locali e di qualità.
Ma non sarà solo esposizione perché il programma è molto più corposo infatti le serate saranno all'insegna della musica e del ballo, apriranno mostre che si protrarranno anche nei mesi successivi, visite guidate, laboratori di cucina tradizionale e dimostrazioni di antichi mestieri.
La Mostra Mercato rappresenta dunque la valorizzazione del lavoro artigianale e dell'agroalimentare, che fanno ricco questo territorio. La tradizione, l'originalità e l'unicità di prodotti e del lavoro di queste terre saranno i protagonisti della festa.
In particolare verranno ospitate presso Piazza Busatti le aziende vitivinicole, casearie, dei prodotti biologici locali la sera del 7 Agosto per l'inaugurazione. Altre degustazioni ci saranno anche il 12 e 13 Agosto.
Il 10 Agosto è stata organizzata una conferenza sull'astronomia con un'osservazione del cielo dalla terrazza panoramica del "Masso Leopoldino" e alle 23,00 il lancio delle lanterne colorate.
Il 13 agosto saranno ospiti i Legera Elettrik Folk Band che presenteranno il loro ultimo disco e nell'occasione sarà ospite Simone Cristicchi.
Il 15 Agosto concerto della Filarmonica "G. Verdi di Sorano" diretta dal maestro Daniele Pifferi e la tombola di ferragosto.
Infine il 16 Agosto, giorno della chiusura della manifestazione, si svolgerà la storica Marcialonga da Sovana a Sorano arrivata alla sua 46° edizione e la vera chiusura sarà con la poesia di Clown e bolline per bambini e adulti.

Gran Finale per "Vivamus"

Il 1° Agosto si chiuderà la rassegna che ha portato eventi su tutto il territorio comunale di Manciano

di E.T.

Ultima giornata dedicata alla tradizione, alla valorizzazione del territorio e alla vita di Maremma sarà quella che chiuderà "Vivamus", che anche quest'anno ha avuto un calendario ricco di eventi che si sono dislocati su tutte le località del comune di Manciano.
Il 1° Agosto ci sarà "Vivamus show" dal titolo *Donna di fiori* e si svolgerà in Piazza Garibaldi dalle 18,30 in poi. Si partirà con la finale del Torneo comunale di Ruzzola, il gioco tradizionale valorizzato durante la manifestazione.
Alle 19,00 Elena Guerrini si esibirà in "Orti insorti", narrazione sulla civiltà contadina. Alle 19,30 avrà inizio la cena tipica maremmana nel giardino di Piazza Garibaldi, un menù tradizionale che mira a valorizzare i prodotti genuini e originali di questo territorio.
Alle 21,45 ci sarà la prima proiezione in esclusiva del cortometraggio realizzato dalla regista Antonella Santarelli su Margherita Aldobrandeschi "*Una donna di Maremma*".
La seconda parte della serata sarà dedicata al ballo e al divertimento con "*Balli proibiti*" della Fred Astaire Dance School e il fashion show di Milvi Colmenores, musica delle False Partenze, condotto da Fabrizio Casalino di Colorado cafè.

E alle 24,00 Disco Vivamus per concludere così la festa in allegria e in movimento.
Durante la serata ci sarà la possibilità di degustare vini e assaggiare i tradizionali ciaffagnoni con il pecorino o con lo zucchero, prodotti tipici del paese.
Si concluderà così la stagione di Vivamus, all'insegna della moda, del cinema, della musica e dell'enogastronomia; che mira a valorizzare le eccellenze maremmane.

UnipolSai Assicurazioni Divisione Unipol
ASSICOOP Grosseto SpA
PITIGLIANO
Via Don F. Rossi, 34 • c/o locali CIA
SORANO
Via Petrarca, 2 • c/o locali CIA
Responsabile:
VALENTINA DAINELLI
Cell. 334 7317653
vdainelli@unipolgrosseto.it
www.assicoop.it

GraficArt
foto e grafica
di Nicola Tisi
Viale Giovanni XXIII, 39 Pitigliano
e-mail : graficart.nicolatisi@gmail.com
Cell. 328 5455002
Nicola Tisi Nicola Tisi
GraficArt photograficart

Grifoni Cristina
Tel/Fax +39 0564 619090
grifoni.cristina@hotmail.it

Le chicche del Borgo
Via Roma 46, Pitigliano
0564 614237

PITIGLIANO
Festa della Contea 2015
20 . 21 . 22. agosto 2015

"L'Orsini Niccolo, soldatu italicu,
Adera un condottieru colossale
Difatti, Lorenzu de' i Magnificu,
Lu fece capitanu generale"
di Luigi Bisconti

Dal 20 al 22 agosto torna la Festa della Contea di Pitigliano, l'appunatamento con la storia che ogni anno proietta la città del tufo alla corte di Niccolò III Orsini.

Tutte le sere dalle ore 17:30 apertura del *Mercato della Contea*, *Hostaria del Viandante* e Campo Militare.
Dalle ore 18:30 rievocazione storica e dalle 20:00 tutti a cena al *Banchetto del Conte* presso la Fortezza Orsini.

Tema 2015:
IL CONTE DI PITIGLIANO E LA GUERRA DELLA "CONGIURA DEI BARONI"

Durante la "Guerra della Congiura dei Baroni" (1485-1487), diretta contro il Re di Napoli Ferdinando d'Aragona e appoggiata dal Papa Innocenzo VIII, si formò una Lega a favore del Re, formata anche da Milano e Firenze, governata da Lorenzo il Magnifico, al cui servizio era il Conte di Pitigliano Niccolò III Orsini Capitano Generale delle truppe fiorentine; anche tutti gli altri Orsini erano schierati con la Lega. Mentre l'esercito napoletano, comandato da Alfonso Duca di Calabria e figlio del Re di Napoli, conduceva tra la fine del 1485 e gli inizi del 1486 operazioni militari nei dintorni di Roma, avvenne la defezione degli Orsini del ramo di Monterotondo, che si accordarono con il Papa e consegnarono Monterotondo; così venne interrotto il cerchio che si stava stringendo intorno all'Urbe. Alfonso, temendo di rimanere accerchiato in caso di defezione di tutti gli altri Orsini (che però non avvenne), abbandonò precipitosamente l'esercito e cavalcando furiosamente si rifugiò a Pitigliano, luogo sicuro ed amico. Le milizie napoletane, sbandate e sul punto di disperdersi, vennero poi recuperate e ricompattate da Paolo Orsini, altro valoroso capitano alleato della Lega. Intanto Niccolò III veniva comandato dal Magnifico di raggiungere Pitigliano, dove era stato deciso che si dovevano concentrare le forze della Lega per invadere lo Stato Pontificio e ricongiungersi con i napoletani a Bracciano, dominio di Virginio Orsini comandante delle forze della Lega. A Pitigliano giunsero mano a mano, oltre alle forze fiorentine, le schiere del Duca di Milano, del Signore di Piombino Jacopo IV Appiani e di numerosi altri capitani al servizio della Lega (Ranuccio da Marciano, Conte di Caiazzo, Camillo Vitelli, Paolo della Sassetta ecc.) e in parte si accamparono a Sorano; frattanto il Duca di Calabria, avuta notizia del recupero delle sue truppe da parte di Paolo Orsini, si portò a Montepulciano. Quando Niccolò III assunse il loro comando e fu pronto a partire, dette le necessarie istruzioni alla Contessa Elena Conti, che diventava reggente della Contea in sua assenza e nella minorità del figlio primogenito Ludovico. Niccolò impose pure che 200 armati rimanessero alla difesa di Pitigliano e Sorano al comando del Commissario fiorentino Bartolomeo Ugolini, a cui fu consegnata la munitissima Rocca e dei due conestabili Cicognano e Mazzaferrata con le loro compagnie di soldati. La personalità di Niccolò III Orsini, che si avviava a diventare uno dei maggiori condottieri d'Italia e la posizione strategica della Contea, fecero sì che Pitigliano, reso sicuro dagli strapiombi intorno e dalle opere difensive, divenisse, durante la guerra della "Congiura dei baroni", un importante punto di riferimento e concentrazione delle notevoli forze militari della Lega e luogo di partenza per le azioni di guerra verso lo Stato Pontificio e verso Roma.

Angelo Biondi

I quattro rioni di Pitigliano

Capisotto *Santa Maria*

Fratta *San Rocco*

Borgonovo *Sant'Antonio*

Capisopra *Santa Caterina*

Il Pozzo Antico

Tante novità nel nostro menù estivo
oltre ai classici della tradizione.
Tanti piatti freschi e innovativi
da gustare nelle afose giornate d'agosto

Locanda del Pozzo Antico

RISTORANTE PIZZERIA
Via Generale Orsini, 21
Pitigliano (GR)
Tel. 0564 614405

Maremma Maiala

Dopo Pitigliano e Orbetello il terzo negozio di Maremmama (by Lisart) nel cuore della Toscana.
Maremma Maiala sbarca a Montecatini Terme, lo trovate a Via Don Minzoni 25
Passate a trovarci!

Via Roma 99, Pitigliano (GR)
Via Roma 18, Orbetello (GR)
Via Don Mnzoni 25, Montecatini Terme (PT)

PALIO DELLE BOTTI!

Il 29 e 30 Agosto la nuova edizione dell'ormai importante e sentito Palio delle Botti di Manciano

di E.T.

Il palio della Botti 2015 è ormai alle porte e i bottai dopo essersi allenati e preparati per molti mesi cercheranno di portare la vittoria nel proprio rione.
Il palio si svolgerà il 29 e 30 agosto: le bandiere sventoleranno sui loro vessilli, i quartieri si coloreranno delle tinte simboliche, i cortei e le madrine saranno splendenti e i mancianesi si prepareranno al tifo, così inizierà la festa.
Gli atleti sono tutti ragazzi e uomini residenti nel Comune di Manciano che avranno il compito di spingere la botte per le vie del centro storico, impegnandosi a portare la vittoria al proprio rione.
La festa è ormai sentita da tutti gli abitanti del paese che aspettano l'intero anno e si preparano a questo evento per molti mesi. Una festa alimentata dal divertimento, dalla goliardia, dalla voglia di rendere ancora più speciale il proprio paese, che diverte non solo le persone del posto ma attira moltissimi turisti.

Questo evento ormai tanto atteso ha il merito di aver saputo aggregare le persone del paese, renderle partecipi e attive, perché una delle cose più belle della vita di un piccolo borgo è la possibilità di relazioni strette, vere e sincere.

Racconto d'auto d'epoca a Pitigliano

di Paolo Mastracca

Il quarto raduno delle auto d'epoca ospitato a Pitigliano nelle scorse settimane è stato una successo a 360 gradi che riempie di orgoglio e soddisfazione i principali organizzatori che sono stati Pietro Ulgiati, un appassionato del settore originario di Sezze, in provincia di Latina, in collaborazione con i pitiglianesi Antonio Ottaviani e Alberto Nucciarelli. È Ulgiati ad illustrare i motivi del successo: "sessantasei equipaggi hanno riempito piazza della Repubblica, il cuore di Pitigliano, tra due incredibili ali di folla". Gli fa eco Alberto Nucciarelli: "l'intero paese è stato coinvolto da questo evento ed anche per eleggere le migliori auto non è stata istituita un'apposita giuria di esperti ma ci siamo affidati al giudizio dei pitiglianesi che hanno potuto esprimere la loro preferenza come in un autentico referendum popolare". Tra le auto storiche la migliore è risultata la mitica Balilla, tra le auto d'epoca ha vinto il Maggiolone Wolkswagen e tra le auto sportive i maggiori consensi li ha ricevuti la Lancia Delta integrale HF. Gli organizzatori ringraziano particolarmente la cooperativa Cometa che ha realizzato un catering in grado di fornire un prelibato pasto a 180 persone e la famiglia di Mario Stefanelli che ha offerto una succulenta colazione a tutti gli equipaggi che Alberto Nucciarelli non ha esitato a definire "un'accoglienza da sballo". La sinergia comune ha fatto in modo che il raduno delle auto d'epoca diventasse per un intero fine settimana un appuntamento imperdibile per grandi e piccini e non è mancato l'apporto ed il supporto del comune di Pitigliano, della pro loco, della Bcc di Pitigliano e della cantina cooperativa di Pitigliano che ha offerto in omaggio a tutti gli equipaggi una bottiglia dopo la visita dei locali dove viene prodotto il prelibato vino di Pitigliano. Gli organizzatori ringraziano anche la polisportiva San Rocco che ha coinvolto i bambini entusiasti di ammirare da vicino auto del calibro della Ferrari, della Lotus e tante altre marche prestigiose, senza dimenticare la mitica Dune Buggy che ha fatto storia in un celebre film di Bud Spencer e Terence Hill. Alberto Nucciarelli invita già all'appuntamento con il prossimo anno sottolineando il ruolo fondamentale svolto dai singoli volontari che hanno affiancato gli organizzatori e fra questi tiene a menzionare Stefano Dinelli, Franco Palla, Federico Onori, Maurizio Ronca e Moreno Clementucci.

SOVANA: arte e magia alla scuola dell'infanzia

Sotto la guida del Professor Haaker Rainer Joachim si è concluso nel mese di giugno il progetto "Arte e magia del colore". Hanno partecipato con vivo entusiasmo tutti i bambini della scuola dell'infanzia di Sovana che provengono anche da Elmo e Montebuono.
Nel plesso è stata allestita una mostra delle creazioni dei piccoli alunni, al momento non visitabile poiché durante le vacanze estive l'edificio rimarrà chiuso.
Il Professor Joachim e i bambini intendono riordinare una graziosa pinacoteca nei locali dell'attiguo oratorio, che rimarrà aperto per la mostra documentale di don Pierluigi Mattei e la città di Canossa con la quale Sovana è gemellata.
Il disegno, per I bambini, è una delle forme predilette di comunicazione ma nel farlo non vogliono tanto comunicare con il mondo esterno quanto con loro stessi. Con il disegno parlano dei loro vissuti e del loro emozioni; pertanto il progetto ha avuto l'obiettivo di aiutare i bambini a sentirsi liberi di disegnare e colorare esprimendosi senza condizionamenti.
Tutto ciò è stato possibile mettendo a disposizione degli alunni un piccolo laboratorio artistico all'interno della scuola, con grandi fogli, pennelli di varie dimensioni, cavalletti e vasche di colori a tempera.
Visto l'impegno e l'importanza del progetto, insegnanti e genitori auspicano che il medesimo sia attuabile altresì negli anni futuri e anche in altri plessi della scuola dell'infanzia.

La BCC incontra il Consorzio di Tutela Bianco di Pitigliano e Sovana: *insieme per il futuro del territorio*

Si è tenuto recentemente un incontro tra i vertici della Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano e il Consiglio di amministrazione del Consorzio di tutela Bianco di Pitigliano ***e Sovana***. Nel corso dell'incontro è stato fatto il punto sulle iniziative realizzate e sono state gettate le basi per una futura collaborazioni, sempre più stretta ed incisiva tra queste due importanti realtà del territorio.

Il filo conduttore dell'incontro è stata la forte volontà espressa da entrambe le istituzioni di lavorare per la rinascita agricola del territorio e soprattutto rivitalizzare e qualificare la viticoltura e l'olivicoltura. Molte sono state le proposte del Consorzio pitiglianese tra le quali il progetto "Identità e territorio" (Progetto già avviato che prevede il recupero degli antichi vitigni autoctoni passando da prima per il riconoscimento e lo studio degli stessi per addivenire al loro utilizzo per la produzione).

Altro importante argomento oggetto dell'incontro è stata la proposta di modifica del disciplinare sulla DOC "Bianco di Pitigliano Sovana" che già dal 2016 dovrà diventare più semplicemente "Pitigliano", con anche il riconoscimento della zona "Classico" per accentuare la forte identità territoriale dei prodotti.

Tra le future iniziative di collaborazione c'è il consolidamento dell'evento Vulcania, già realizzato negli anni scorsi e nel 2015 in collaborazione tra queste due realtà; si pensa ad un rafforzamento dell'iniziativa incentrando eventi importanti nel Comune di Pitigliano.

La Banca ha infine proposto di realizzare in Pitigliano, in collaborazione con ***AIS***, un corso di primo livello per il conseguimento della qualifica di Somelier invitando il Consorzio, che ha accolto con favore l'iniziativa, a collaborare per la sua riuscita.

L'intento comune è quello di dare una forte spinta propulsiva alla DOC locale, un restailing a livello di comunicazione e promozione, che porti una ventata di aria fresca, speranza per i giovani agricoltori e perché no, nuovi investimenti nelle terre del tufo.

P.zza
Vittorio Veneto 28
Saturnia,
Toscana, Italy
347 178 6401

GoldenArt
di Roberto Narcisi

robertonarcisi@hotmail.it

Ristorante
Gustand
dal 1905
Guastini
di Paola Ballerini
Piazza Petruccioli , 34 - 58017
PITIGLIANO GR
TEL 0564 615148 - www.gustand.it - info@gustand.it

Edil AL.CE.
di Celata Alessio
Lavori Edili
Ristrutturazioni
Tinteggiatura
Tel. 328 8621507
alessiocelata@gmail.com

terme di SATURNIA
SPA & GOLF RESORT
ESTATE 2015
Bagno di Notte
tra Musica e Atmosfera
Ogni sabato di agosto dalle 22.00 all' 1.00
Venerdì 14 serata speciale
con Dj Set e Spettacolo Pirotecnico
Sabato 1 Agosto
DJ Set con Mr Kikko e Leo Strada #SelfieNight
Sabato 8 Agosto
Trattamenti Sotto le Stelle
Venerdì 14 Agosto
DJ Set con Mr Kikko e Leo Strada e Spettacolo Pirotecnico
Sabato 15 Agosto
Live Music con Black Roots
Sabato 22 Agosto
70' Pool Night Live Music con InversoAcustico
Sabato 29 Agosto
Quartetto standard Jazz e Bossa Nova
INFO: 0564 600111 | www.termedisaturnia.it

SATURNIA
BANCA DI SATURNIA E COSTA D'ARGENTO
CREDITO COOPERATIVO
CAPALBIO

Rubrica a cura di *Lucia Morelli* Psicoterapeuta - luciamorelliconsulting@gmail.com

Conflitti familiari e codici affettivi decisionali

Avevo commentato, tempo addietro, in questa rubrica, la vicenda di ***Abele e Caino***, come mito cristiano fondativo della nostra cultura. Avevo messo in evidenza come fosse stato patogeno in quel caso e come lo sia tuttora, oggi, il comportamento di un genitore che risponde all'offerta di doni da parte dei suoi due figli in base ai propri gusti alimentari piuttosto che in base al proprio ruolo di genitore che dovrebbe reagire in modo paritetico ai loro gesti d'affetto.

Le conseguenze nefaste della differente modalità di accoglimento dei doni dei suoi figli da parte del mitico "Genitore" di Caino ed Abele le conoscete tutti e spero che abbiate fatto l'esercizio di utilizzare il modello patogeno relazionale che vi ho mostrato per riscontrarlo attivo in analoghi sistemi relazionali che abbiamo tutti l'opportunità di osservare. **Il risultato di quella vicenda fu l'odio tra fratelli invece dell'alleanza tra i due in una critica intelligente, amorevole e costruttiva al proprio genitore**: con vantaggio di tutti e senza la morte/pazzia del "paziente designato" Caino.

Questa volta sottopongo alla valutazione di voi lettori un altro notissimo mito biblico, quello del Figliuol prodigo (secondo Luca 15,11-32) che sembra avere lo scopo dell'esaltazione dell'amore del padre che accoglie il ritorno del figlio senza recriminare sul passato della loro relazione.

Ecco la vicenda:

Nella parabola Gesù racconta di un uomo che ha due figli di cui il più giovane **pretende** la sua parte di eredità **mentre il padre è ancora in vita. Ottenutala, si reca in un paese lontano dove dissipa** tutte le sue ricchezze in una vita dissoluta. Ridotto alla fame, per sopravvivere, è costretto a fare il mandriano di porci ricevendo dal padrone un trattamento molto peggiore di quello che suo padre riservava ai loro servi. Medita pertanto di tornare a casa (Luca, 15,18-19).

Quando il padre lo scorge da lontano gli corre incontro, a braccia aperte, e subito il figlio gli dice: ***"Padre mio, ho peccato contro Dio e contro di te. Non merito di essere chiamato tuo figlio. Trattami come uno dei tuoi servi".***

Ma il padre lo interrompe e ordina ai servi di preparare una grande festa per l'occasione, uccidendo allo scopo il vitello grasso.

Il primogenito non capisce perché al fratello dovrebbe essere riservato un simile privilegiato trattamento, e ricorda al genitore **che lui, che gli aveva sempre obbedito**, non aveva mai ricevuto nemmeno un capretto per far festa con gli amici. Ma il padre risponde: ***"Figlio, tu sei sempre con me e tutto ciò che è mio è tuo; ma bisogna fare festa e rallegrarsi, perché questo tuo fratello era morto ed è tornato in vita; era perduto ed è stato ritrovato".***

La parabola, di primo impatto, sembra esaltare l'amore e la misericordia del Dio/Genitore perchè il perdono del figlio non è condizionato dai suoi eventuali buoni propositi; il padre infatti lo accoglie ancor prima che egli abbia la possibilità di parlare e di esprimere il proprio pentimento.

Ma se questa vicenda viene analizzata dal punto di vista delle regole della buona gestione familiare, possiamo rilevare degli errori gravissimi da parte di quel mitico genitore che aveva l'onore e l'onere di imporle: chiedo quindi adesso a voi lettori di volerle individuare da soli rileggendo la vicenda qui riportata, prima di andare avanti nella lettura delle mie considerazioni di psicoterapeuta familiare.

Sono le seguenti:

Con una premessa: la parabola del "***figliuol prodigo"*** fa venire in mente quella della ***"pecorella smarrita***". In essa, quando la pecorella viene ritrovata dal pastore/Padre, questi chiede ad amici e vicini di rallegrarsi con lui perché dice ***"ci sarà più gioia in cielo per un peccatore convertito, che per novantanove giusti che non hanno bisogno di conversione".***

Anche in questa parabola salta agli occhi un plateale, osteso, differente trattamento da parte del pastore/Dio/Genitore nei riguardi dei figli. In essa il figlio/pecorella/peccatore pentito che, ritrovato dall'amore del padre, rientra nel gregge, **dà più gioia al pastore**/genitore di tutti gli altri figli/pecorelle che non si sono mai allontanati dal suo controllo, ed hanno ubbidito sempre alle sue leggi.

Le due parabole ("figliuol prodigo" e "pecorella smarrita") esprimono, con esemplare efficacia, la prevalenza valoriale, nella filosofia evangelica, del **codice decisionale materno che vive come "peccato" l'uscita dei figli dall'appartenenza al sistema familiare.** Occorre considerare che il codice materno - preso a sé stante - è in perpetua opposizione al codice paterno che prescrive invece l'uscita dei figli dalla casa dei genitori.

Quale è allora il modello funzionale corretto dell'articolazione dei due codici familiari materno e paterno? È il modello che prevede che essi agiscano in intelligente accordo centrati sul raggiungimento del loro "compito di lavoro": la crescita sana del propri figli. Senza agire la patologica seduzione di uno a danno sia dello stesso che a danno della salute mentale dell'altro loro figlio.

Un esempio di concorso armonioso e funzionale dei due codici familiari, circa il mantenimento dei figli è l'accordo tra i genitori a sostenere economicamente il figlio fintanto che non è in grado di mantenersi da solo e di concorrere alle spese del menage familiare. Pensiamo ai casi abbastanza frequenti di figli che guadagnano più dei genitori ma che non concorrono minimamente alle spese del proprio mantenimento anche se vivono ancora nella loro casa. Con i genitori che non sentono il diritto/dovere di trattare da Adulti i figli ormai adulti e produttori di reddito, ma vissuti patologicamente da essi come eterni bambini.

Tornando alla vicenda del figliol prodigo, possiamo rilevare che egli dovette **pretendere** dal padre la propria parte di eredità. La parola *"pretendere"* sottende una posizione di imposizione aggressiva dei propri diritti da parte del figlio che voleva andarsene per una sua strada rispetto ad un padre che subisce l'imposizione, senza che in questa dinamica appaia la figura del secondogenito: un escluso che si autoesclude. Il patrimonio (patris-munus= dono del padre) estorto - come sempre in questi casi - viene dissipato per la mancanza di gratitudine del figlio verso il padre, proprio perché il dono patrimoniale non gli è stato donato col cuore, ma solo dato in ossequio ad una astratta consuetudine.

Un disastro!!!

Nella patologica passività del padre che subisce invece di dare attivamente – rispettando il codice paterno - la propria benedizione al figlio che vuole farsi un proprio destino, nella prepotenza nevrotica del figlio e nell'assenza passiva e stupidotta dalla dinamica familiare del secondogenito. Alla faccia della **trasparenza che deve essere agita come scelta valoriale primaria all'interno delle famiglie e… delle istituzioni,** se vogliamo che funzionino bene: cioè con il concorso responsabile di tutti i "secondogeniti": cioè di tutti i cittadini responsabili dei propri personali interessi che non devono prevalere sugli interessi della famiglia pubblica: come scelta valoriale di livello logico ed affettivo, superiore a quelli della famiglia privata. E così dovrebbe essere per tutti i figli/cittadini di uno Stato al contempo "Madre" e "Padre" equidistante dal sottosistema dei suoi figli, e capace di declinare, in accordo tra loro, il codice materno che premia il bisogno con quello paterno che premia in merito, secondo la situazione oggettiva di ciascuno di essi.

Lucia Morelli
luciamorelliconsulting@gmail.com

Rubrica storico-culturale a cura di *Luca Federici*

VIII edizione
VULCI MUSIC FEST

Una serie di concerti tra le rovine dell'antica città, sul palco grandi artisti italiani e internazionali, da Battiato a Manu Chao.

Gli etruschi erano amanti dell'arte e della vita, per i latini lo spettacolo e in particolare la musica erano parte fondamentale della società, ed è interessante che ancora oggi l'antica città di Vulci continui a risuonare, in alcune notti di mezza estate, della musica di grandi artisti. Sarebbe bello poter assistere a degli spettacoli nel grande anfiteatro di vulcente, ma purtroppo la mancanza di fondi e la situazione di immobilità che l'Etruria meridionale sta attraversando fanno si che esso continui a giacere sotto metri di terra. Tuttavia possiamo accontentarci di ascoltare buona musica nella vallata che lambisce la porta nord dell'antica città.

Franco Battiato ha aperto l'ottava edizione del Vulci Music Fest, all'interno del parco archeologico di Vulci. Un festival che negli ultimi anni ha visto passare artisti del calibro di Caparezza e Goran Bregovic. Nonostante alcuni problemi organizzativi il concerto di Battiato, sostenuto dall'Ensemble Symphony Orchestra ha incantato le quattromila persone accorse per la prima delle quattro notti di concerti a Vulci. In giro per l'Italia con lo Short Summer Tour il maestro ha ripercorso i brani che hanno reso unica la sua carriera. Battiato è tra le migliori personalità del panorama musicale Italiano e la sua sete di sperimentazione resta inesauribile, tanto che il suo ultimo album, uscito nel settembre 2014, Patti's Experimental Group è un notevole progetto di musica elettronica sperimentale. I musicisti che hanno accompagnato Battiato sul palco di Vulci sono stati Carlo Guaitoli alla direzione d'orchestra e pianoforte, Agelo Privitera alle tastiere e programmazione, Davide Ferrario alle chitarre, Andrea Torresani al basso e Giordano Colombo alla batteria.

Nelle prossime date del Vulci Music Fest saliranno sul palco i Bluvertigo (5 agosto), band capitanata da Marco Morgan Castoldi, i quali dopo l'age d'or degli anni novanta si sono riuniti nel 2014, suonando in giro per l'Italia all'interno del "Fastour". Morgan e compagni: Livio Magnini alla chitarra, Sergio Carnevale alla batteria e Andy Fluon al sax suoneranno in diversi festival italiani con i pezzi che li hanno resi celebri nel panorama mainstream.

Il 7 agosto sarà il turno (per il secondo anno consecutivo) di Alessandro Mannarino, cantautore romano che con il "Corde Tour 2015" ha rinnovato il suo show, dove per l'appunto saranno le corde a dominare il nuovo progetto. Progetto accompagnato da musicisti di tutto rispetto e basato sul carisma del cantante, fenomeno commerciale scoperto da Serena Dandini nel programma Parla Con Me.

Ma l'evento clou del Vulci Music Fest sarà nella prossima serata del 31 luglio, quando le rovine della città accoglieranno uno dei più grandi artisti al mondo: Manu Chao, figura chiave del concetto no global internazionale. Il cantante Parigino infiammerà il parco di Vulci con La Ventura Direction Sud, composto da cinque date italiane: cinque regioni, due isole, una spiaggia, una montagna, un porto, un'arena e un parco archeologico. Un tour molto particolare che rende ogni data unica. José Manuel Arturo Tomás Chao Ortega, in arte Manu Chao, artista internazionale dal grande carisma che grazie all'album Clandestino ha raggiunto il grande pubblico di tutto il mondo. Dopo la recente missione in America Latina culminata in Colombia con un concerto nel cuore della giungla in sostegno al progetto AMAZONAS, e a Buenos Aires con la mostra "M.A.N.W.O.Z." (realizzata insieme al disegnatore e caricaturista polacco Jacek Wozniak), torna in Europa. Il tour la Ventura sarà composto da numerose tappe, tra cui Romania, Germania, Polonia, Irlanda e Francia.

Sul palco suoneranno al basso Jean Michel Gambeat, alla chitarra Madjid Fahem e alla batteria Philippe Teboul, insieme con Manu Chao fin dai tempi della Mano Negra. Ai fiati suoneranno due italiani, i salentini Gabriele Blandini e Gianluca Ria. Francese di nascita, mezzo spagnolo e mezzo basco, nato in esilio da genitori fuggiti al franchismo, negli ultimi decenni è divenuto il maestro di cerimonia di un divertimento impegnato e multietnico, di un radicamento girovago, mondialista, testa cuore e corpo.

La serata di venerdì 31 luglio a Vulci sarà di quelle che non si dimenticano, di movimento, di sorrisi e sudore, uno di quei momenti in cui ci si ritrova più vicini.

È un mondo difficile, è vita intensa, felicità a momenti e futuro incerto. Il fuoco e l'acqua, concerto e calma, sonata di vento. E nostra piccola vita, e nostro grande cuore. È vida mia!

LA CORTE DEL RE
nella natura incontaminata delle terre del tufo

"La nostra azienda nasce circa dieci anni fa, quando decidemmo di spostarci a vivere dal paese in campagna, per dedicare maggior tempo alla nostra passione per la terra e i suoi frutti. Decidemmo allora di improntare la nostra azienda verso quel meraviglioso prodotto che è l'olio, piantando poco alla volta olivi di varie varietà locali quali frantoiani, leccini, canini, moraioli, pendolini e maurini.

Siamo arrivati ad oggi ad avere circa 1800 piante il cui frutto viene raccolto ancora parzialmente a mano a partire dalla fine di ottobre, e franto in giornata per valorizzarei tutti i suoi profumi e le sue proprietà organolettiche. La nostra, se pur giovane azienda, proviene da una lunga passione per la nostra terra tramandataci nel tempo dai nostri genitori e dai nostri nonni, che da sempre con amore e con esperienza ci seguono nella realizzazione del nostro sogno. La cura e l'impegno nel migliorare sempre di più la qualità del nostro olio extravergine prodotto, è il principale obbiettivo della nostra azienda agricola, che da questo anno è in conversione biologica. La famiglia Paoli, titolare dell'azienda, riserva una particolare accoglienza ai suoi clienti con viste guidate nell'oliveto e con degustazione dei vari prodotti aziendali".

TERME DI SORANO
TERME DI SORANO RESIDENCE
Località S.Maria dell'Aquila
58010 - Sorano (GR)
Tel. (+39) 0564 633306
e-mail: info@termedisorano.it
www.termedisorano.it

locanda ilune
Azienda Agricola ILUNE
Strada Prov. di Sorano Km. 2+920
(58017) Pitigliano (GR)
Tel. + 039 0564 617173
Cell.+039 333 4204000/333 4852630
e-mail: ilune@ilune.it
www.ilune.it

Azienda Agricola Corte del Re
Produzione e vendita
Olio Extravergine di Oliva
Loc.Corte del Re (58010) Sorano (GR)
Tel. 328 4288108 - 329 6504961
E-mail:cortedelre@alice.it
www.cortedelre.it

Azienda Vitivinicola VILLA CORANO
S.S.74 Maremmana Km.46+760
(58017) Pitigliano (GR)
Tel. 0564 614464 349 5016047
e-mail: villacorano@tiscali.it
www.villacorano.it

Qualiterbe
Laboratorio Erboristico QUALITERBE
Località La Rotta 122 A
(58017) Pitigliano (GR)
Tel: 0564 619468
e-mail: commerciale@qualiterbe.it
www.qualiterbe.it

Antichità e Restauro NOVECENTO
Via Unità d'Italia, 73
(58017) Pitigliano (GR)
Tel. 0564 633653
Cell. 347 7430233 - 348 2429580
e-mail: ganapatiantique@libero.it

Agriturismo Bio PODERE ARGO
Loc. Montorio e.s. ARGO
(58010) Sorano (GR)
Tel. 0564 638789 - 335 6046242
E-mail:beagalgano@hotmail.com

Aia del Tufo
Agriturismo Biologico - Ristorante
Camere - Fattoria didattica - Vendita diretta
loc. San Valentino (58010)Sorano (GR)
Tel.0564 634039 Cell. 329 0805559
E-mail: info@aiadeltufo.com
www.aiadeltufo.com

demetra Solidòr
Azienda Agricola Biodinamica Agriturismo SOLIDÒR
Loc. Poggio Cavalluccio
(58017) Pitigliano (Gr)
Tel. 0564 615 126 - 328 702 6705
E-mail:solidor@tiscali.it
www.solidor.it

demetra
Azienda Agricola Biodinamica POGGIO DEL CASTAGNO
Loc. Poggio del Castagno
(58017) Pitigliano (GR)
Tel. 0564 615545 - 339 3674341
e-mail: poggio_castagno@tiscali.it
www.poggiodelcastagno.net

Casa Vacanze HERMES
Loc Palazzetto, 26
58010 Elmo di Sorano (Gr)
Tel. 328 4220743
E-mail: hermesirio@libero.it

LA ROCCA RISTORANTE
RISTORANTE - PIATTI TIPICI
SPECIALITA' DI PESCE - PIZZERIA
CAFFE' - CIOCCOLATERIA
LA ROCCA
Piazza della Repubblica, 12
(58017) Pitigliano (GR)
Tel. 0564 614267
e-mail: capricciocvanita@libero.it

Alimentazione e menopausa

La menopausa non è una malattia, bensì un evento fisiologico a cui le donne vanno incontro in genere tra i 45 e i 55 anni. In questa fase della vita la progressiva produzione degli ormoni sessuali, in particolare degli **estrogeni**, dovuta all'esaurimento della funzione endocrina dell'ovaio, comporta vari effetti sfavorevoli: - aumento del rischio cardiovascolare dovuto alla modificazione del metabolismo dei grassi (aumento del colesterolo cattivo LDL, dei trigliceridi e diminuzione del colesterolo buono HDL); il rischio è potenziato dalla frequente compresenza di alti fattori di rischio cardiovascolari spesso correlati alla menopausa, quali l'ipertensione, l'obesità e il diabete di tipo 2; - aumento del rischio di osteoporosi: a causa del deficit di estrogeni diminuisce l'assorbimento del Calcio; la massa ossea comincia a declinare drasticamente, per cui aumenta il fabbisogno di Calcio (circa 1200 mg al giorno) e di vitamina D (10 mcg al giorno); - aumento del rischio di tumori, in particolare alla mammella, all'utero e all'ovaio. Oltre ai rischi elencati a cui va incontro la donna in menopausa, vi sono poi una serie di segni e sintomi che caratterizzano questo periodo: vampata di calore, sudorazione, disturbi dell'umore, secchezza vaginale e ansia. Tutti questi eventi vengono descritti come SINDROME MENOPAUSALE che viene spesso trattata (ingiustamente) con la terapia ormonale sostitutiva che però porta con sé effetti collaterali come l'aumento del rischio di tumori "femminili". La maggior parte delle donne in menopausa presenta poi un incremento del peso corporeo dovuto principalmente ad un aumento dell'apporto calorico, ad una ridotta attività fisica e ad una progressiva riduzione del metabolismo basale (causato da un aumento di grasso corporeo a scapito della massa muscolare). Risulta quindi fondamentale per la donna in menopausa adottare degli stili di vita appropriati, mantenendo un peso corporeo quanto più possibile nei limiti della normalità, abolendo il fumo, svolgendo regolarmente un'attività fisica salutare e adottando un'alimentazione il più possibile equilibrata e variata.

Fondamentale risulta ad esempio consumare quotidianamente frutta e verdura di stagione contenenti sostanze **antiossidanti** utili nel combattere radicali liberi che sono i principali artefici dell'invecchiamento cellulare. L'interesse scientifico per gli estrogeni vegetali (i fitoestrogeni) è nata dall'osservazione che le donne orientali presentano una più bassa incidenza di fratture ossee, malattie cardiovascolari e tumori alla mammella, effetti attribuiti principalmente agli **isoflavoni della soia**. I principali alimenti contenenti fitoestrogeni sono: soia e derivati, cereali integrali, legumi, alcuni vegetali, semi (lino, girasole), frutta secca in guscio. Oltre a questi alimenti si consiglia di consumare latte e yogurt scremati o parzialmente scremati, formaggi a minor contenuto di grassi, pesce, carni bianche, frutta e verdura ed alimenti a basso indice glicemico (scarsamente raffinati) ed usare come condimento l'olio extravergine di oliva. Importante risulta anche bere molta acqua, almeno 2 l al giorno, preferendo le acque minerali calciche (Sangemini, Uliveto, Lete, Sanpellegrino, Boario). Si consiglia inoltre di limitare l'uso di sale e cibi conservati, limitare grassi animali, le carni rosse, il latte intero, i salumi, le bevande alcoliche, i formaggi grassi e i dolciumi. Mangiare tanto formaggio e bere latte servono a prevenire l'osteoporosi? Molti medici raccomandano i formaggi nella convinzione (sbagliata) che essendo ricchi di Calcio irrobustiscano le ossa, ma la fisiologia insegna che più proteine animali si mangiano più il nostro sangue si acidifica e per tamponare questa acidità le nostre ossa cedono sali basici di Calcio, favorendo quindi e non riducendo l'osteoporosi. All'età della menopausa non c'è più bisogno di troppo cibo, ma è l'ora di pensare ad una vita più consapevole, ad un'alimentazione di qualità migliore ma di quantità ristretta. Alcuni spunti: introdurre il **gomasio** (semi di sesamo tostati ricchi in Calcio), mangiare ogni tanto la zuppa di pesce (comprese anche le lische), che forniscono Calcio e Vitamina D, mangiare cavoli, broccoli, legumi e cereali integrali. Non dimenticare poi di muoversi durante la giornata, meglio se all'aria aperta così da esporsi ai raggi solari che stimolano la produzione di Vitamina D. Se non l'avete ancora fatto la menopausa è un'occasione per ritagliarsi del tempo per sé, prendendosi cura del proprio corpo spesso trascurato e non rispettato. Ma se stiamo bene e ci viene voglia di un "frutto proibito", di un cioccolatino o di una fetta di prosciutto, non è il caso di negarcelo, purché sia in piccole quantità e occasionale, non un'abbuffata quotidiana. Questa dieta, con l'attività fisica, aiuterà a perdere peso, a risolvere la stitichezza, a prevenire le malattie croniche e a ridurre i disturbi menopausali, senza bisogno di ormoni, integratori, né di altri farmaci.

Corridori
MATERIALI EDILI&FERRAMENTA

Azienda giovane e dinamica al servizio dell'abitare, costruire, ristrutturare, dal mattone fino alla lampadina.

TINTEGGIATURA | TUTTO PER IL LAVORO | PAVIMENTAZIONI INTERNE ED ESTERNE

Via Antonio Gramsci, 36, Manciano (GR) - Tel. 0564 182 7273

EUROFOOD
DISTRIBUZIONE FOOD & BEVERAGE
QUALITÀ - PARTNERSHIP - SERVIZIO

Via dell'Industria 23, Viterbo
Tel. 0761 390069
info@eurofoodviterbo.it

Agente di zona: Fabio Foschetti
Cell. 327 0547753
fabio.foschetti@eurofoodviterbo.it