



cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

BancaTEMA
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

IL **NOV** CORRIERE

del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XXII n°3 - Nuovo Corriere del Tufo, n° 3, Settembre 2022



**“PILLOLE DI STORIA”
UN DISASTRO NELLA VIA
MAREMMANA: LA FRANA DEL
9 SETTEMBRE 1928 A PITIGLIANO**

**CITTÀ INVISIBILI
L'EREDITÀ DI GIOVANNI FEO**

**ARTIGENIALI
LE FESTE "SPAESATE"**

**LO SPORT - QUALCOSA IN PIÙ
LA STORIA DI ANTONIO LARINI**

POLITICA NAZIONALE E LOCALE

di Mario Papalini

Quando avrete tra le mani questo ultimo numero de *Il Nuovo Corriere del Tufo*, i giochi saranno già fatti, vincerò e vinti, proclami e loro esiti.

Il teatrino della politica avrà fatto il suo misero spettacolino scintillante di false polemiche e c'è un partito fantasma più grande di tutti: l'astensionismo. La previsione è facile, perfino scontata.

Oggi purtroppo la politica pensa solo all'oggi appunto e a se stessa, all'orizzonte non si colgono visioni più ampie di qualche mese, così l'Italia (occupiamoci solo di questo) va a rotoli, si indebita, indifesa e fragile. Mentre dovrebbe far conto sulla propria cultura senza eguali.

Ma già, viviamo un periodo di crisi democratica e sappiamo tutti che la mag-

gior parte di coloro che fanno politica la fanno come investimento personale, salvaguardia di sé e del proprio circolo di parenti e amici, al meglio, presunzione ambiziosa e vanagloria: è una verità talmente meschina quanto acquisita dalla coscienza comune, perfino scontata.

I gruppi di potere si contendono i fondi europei, litigano, poi si accordano. E con il taglio delle province aree marginali come la nostra diventano irraggiungibili e gli incarichi professionali si depositano sempre nel ventre alimentato dal centro stesso del potere.

Non importano dunque i numeri, le statistiche, chi ha vinto e chi ha perso, che hanno vinto tutti. Importerebbe di certo che la politica, che nel concetto

originario è cosa buona, tornasse a fare il proprio mestiere e non l'interesse promiscuo di gruppuscoli sparsi quanto insensibili. Tornasse almeno ad avere una visione, una prospettiva a disposizione dei cittadini e dei territori.

Allora credo che la gente potrebbe ritrovare quella fiducia che oggi è discesa nel limbo delle appartenenze post-ideologiche e tornare a votare con la convinzione che sia cosa utile, da non tapparsi mai il naso, né discutere sul falso problema del voto utile/inutile che sembra ora un bieco ricatto basato sul nulla.

Si vota infatti per raggiungere un quorum, ma se non si vota, il quorum resta un miraggio...

Buona lettura post elezioni.

Il Nuovo Corriere dell'Amiata
anno XXI - n° 3

Nuovo Corriere del Tufo
Anno IX, numero 3, Settembre 2022
Bimestrale 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
Iscrizione al ROC n° 12763

Direttore responsabile: Fiorenza Bonelli
Direttore editoriale: Alessandro Zecchini

Segreteria di redazione:
Alessandro Zecchini 331 3938386
email nctufogmail.com

Redazione: Alessandro Zecchini, Mario Papalini, Luca Federici,
Elena Tiribocchi, Franco Dominici, Francesco Anichini, Luigi Bisconti

Immagine di copertina: Andrea Stefanini

TABACCHERIA CHECCHINI

SAN QUIRICO DI SORANO

TEL. 0577 1698713



SCOMMESSE
SPORTIVE



BOLLO AUTO



RICARICA
POSTEPAY



RICARICA
TELEFONICA



PAGAMENTO
BOLLETTINI

IL TAGLIERE MAREMMANO



PIZZERIA · BIRRERIA
PRODOTTI TIPICI · ENOTECA

San Quirico, Sorano
58010 - Piazza Trieste, 13 (Gr)
+39 340 9406601

segui su:

LA MANDRAGOLA BAR CAFFETTERIA GELATERIA



Piazza Petruccioli, 11
Pitigliano - Cell. 349 576 2286



PARAFARMACIA

Dott.ssa Beatrice Tascio
FARMACI DA BANCO E SENZA OBBLIGO DI RICETTA

DERMOCOSMESI • PRIMA INFANZIA • OMEOPATIA
FITOTERAPIA • VETERINARIA • SANITARIA

Via Nicola Ciacci 198, Pitigliano (GR)

☎ 0564 615340

✉ parafarmacia_tascio@libero.it

f PARAFARMACIA di Beatrice Tascio

CHIUSO MERCOLEDÌ POMERIGGIO E DOMENICA

Aperti tutto l'anno



albergo
Guastini

Piazza Petruccioli 16
PITIGLIANO (GR)
0564.616065 / 0564.614106
htlguastini@gmail.com

Rubrica storico-culturale a cura di Franco Dominici

UN DISASTRO NELLA VIA MAREMMANA: LA FRANA DEL 9 SETTEMBRE 1928 A PITIGLIANO

In memoria delle vittime della frana.

La chiesa della Madonna delle Grazie, che sorge a un chilometro da Pitigliano, in direzione di Manciano, nacque come cappella dedicata al culto della Vergine Maria agli inizi del XV secolo e già dopo qualche decennio, fu modificata e ampliata in seguito all'insediamento di una comunità conventuale di francescani. Il convento francescano fu poi soppresso dai Lorena nel 1783.

La chiesa, restaurata nel 1962, contiene, nel punto in cui l'unica navata si restringe, due recenti pitture raffiguranti una processione dal Santuario a Pitigliano con l'immagine della Madonna, durante una terribile pestilenza dei primi decenni del 1500, e l'apparizione della Vergine agli appestati all'interno del palazzo Orsini. Dalla fine di una nuova epidemia (1580), per oltre due secoli, si tenne una processione di ringraziamento che da Pitigliano raggiungeva il santuario la prima domenica di ogni mese, presenti sempre due consiglieri della Comunità.

Ed era domenica mattina¹ quel 9 settembre 1928, quando la processione al Santuario si trasformò in un'immane tragedia. Al ritorno dal pellegrinaggio, così si legge nella delibera del podestà, cinque donne e una bambina furono travolte da una frana distaccatasi improvvisamente al lato della strada nazionale n. 74, poco distante dalla chiesa. Le vittime furono: Panichi Adele fu Francesco, nei Bazzoni, di anni 61; Mori Anna fu Oreste, negli Allegrini, di anni 35; Raffaelli Francesca di Angelo, di anni 22; Colonnelli Assunta di Alessandro, nei Mosconi, di anni 40; Mosconi Giuseppina di Egidio, di anni 7; Profili Maddalena nei Denci, di anni 44.

1. Nel registro dei Morti del Comune di Pitigliano, l'ora della frana risulta essere alle 6 e trenta del 9 settembre, alle ore 6 nel registro dei morti dell'Archivio vescovile che citiamo a nota più avanti.

Nella delibera di giunta dell'11 settembre, il podestà Giuseppe Bruscalupi disponeva le spese necessarie ai soccorsi, per i funerali e per la concessione gratuita dei loculi comunali per i defunti. Tutto questo "per risollevere



per tal modo anche le famiglie colpite da una perdita così grave e così dolorosa dallo stato di profondo abbattimento in cui le ha piombate un destino tanto crudele, dimostrando in tal modo che le Autorità e la cittadinanza non sono insensibili al grido di dolore di tanti sventurati, e vi prendono viva parte tutto il popolo commosso con profondo cordoglio²". Il 29 dicembre del 1928, con delibera n. 508, il podestà deliberò di devolvere i sussidi ricevuti dal Ministero e dall'Amministrazione provinciale, una somma di lire 20.000, alle famiglie delle vittime e alle persone rimaste ferite. Ricevettero aiuti economici: Egidio Mosconi, che aveva perso la moglie e una figlia, Giulio Allegrini,

2. Archivio del Comune di Pitigliano, Deliberazioni del Podestà, 11 settembre 1928, n. 273.

ni, rimasto vedovo, Angelo Bozzoni, anche lui per la perdita della consorte e così Angelo Denci. Ottennero un sussidio anche Emilia e Maria Ghezzi, perché erano state ferite dalla frana³.

Verosimilmente i feriti dovettero essere molti di più, poiché nelle spese sostenute dal municipio, vi sono riportate quelle per Pietro Cirilli, il quale fu remunerato per 3 vetture, per il trasporto dei feriti e delle famiglie. Le spese sostenute dal municipio per le esequie, casse, trasporto, loculi, foto di Adolfo Denci, spese per la Milizia ecc., ammontarono a lire 4350, di cui furono liquidate subito 3350⁴.

Il podestà Giuseppe Bruscalupi, encomiò, con apposita delibera, l'opera di due reali carabinieri della stazione di Pitigliano, Remo Bartolucci e Narciso Fortini, "che si trovavano sul luogo della sciagura dalle primissime ore del giorno in servizio di perlustrazione e vigilanza, accortisi prontamente dell'imminente caduta, anziché preoccuparsi della propria salvezza, si divisero accorrendo rapidamente l'uno da una direzione e l'altro dalla direzione opposta, per fermare il transito, riuscendo per tal modo a evitare che la caduta avesse conseguenze fatali assai più gravi, come avrebbe avuto senza il loro intervento⁵".

Non tutte le vittime perirono sotto la frana: due di loro, madre e figlia, Assunta Colonnelli e Giuseppina Mosconi, spirarono, la prima il 10 settembre 1928 all'ospedale di Manciano, Giuseppina a quello di Pitigliano il giorno 12⁶.

3. Archivio del Comune di Pitigliano, Deliberazioni del Podestà, 29 dicembre 1928, n. 507.

4. *Ibidem*.

5. Archivio del Comune di Pitigliano, Deliberazioni del Podestà, 31 ottobre 1928, n. 288.

6. Archivio Storico diocesano di Pitigliano, Fondo della Parrocchia dei Santi Pietro e Paolo in Cattedrale di Pitigliano, Libro dei morti n. 39.

CANTINA DI PITIGLIANO, UN'ESTATE DI NOVITÀ

a cura della Redazione

Conclusasi da qualche giorno la vendemmia e in attesa di un primo bilancio su di essa e sull'annata 2022 la Cantina di Pitigliano continua la sua lunga stagione di rinnovamenti riguardanti sia i prodotti che l'intero apparato aziendale.

Il periodo primaverile/estivo ha visto il lancio di nuovi prodotti sul mercato tra cui la linea "Premium" edizione limitata dedicata alla ristorazione locale con un Ildebrando rinnovato nell'affinamento e due nuovi vini che portano i nomi delle vie cave di Pitigliano, un ciliegio 100% "Via Cava del Gradone" e un vermentino in purezza che prende invece il nome dalla famosa "Via Cava di San Giuseppe". Questi prodotti si presentano come nuovi anche dal punto di vista estetico con etichette più eleganti e riviste nel design dedicate come detto al settore ristorazione.

Uno sguardo nuovo verso un futuro differente a livello aziendale, come sottolineato più volte dal presidente Moreno Felici, ma che mette sempre al primo posto il legame con i soci e con il territorio. Sempre in estate, più precisamente lo scorso 5 di agosto con un piccolo evento in Piazza della Repubblica a Pitigliano è stato presentato un nuovo spumante chiamato Bontout, "Botto" appunto, un prodotto che

segna un'importante svolta per la cantina pitiglianese in quanto realizzato in ogni suo passaggio proprio all'interno della cooperativa. Si tratta di un metodo Martinotti, 50% Verdello, 50% Trebbiano, una bolicina fine e gustosa che vuole rappresentare un vero tocco di novità per l'azienda.

Al di là dei prodotti la novità più consistente del periodo estivo viene però dal marketing con la presentazione del nuovo sito web della Cantina, rinnovato nella grafica e nei contenuti. Un design diverso, più moderno e accattivante, funzionalità più semplici e intuitive soprattutto per lo shop online, nuove immagini di qualità.

Il nuovo sito della Cantina di Pitigliano mostra un restyling più in linea con il brand aziendale rispetto al pas-



Immagini di Andrea Stefanini



sato, pensato per mettere il cliente al centro e renderlo protagonista dell'esperienza in cantina già dal primo approccio online. I colori dominanti sono il nero e l'oro, in linea anche con le nuove etichette proprio per dare un segnale di novità e ripartenza. È stato dato anche più risalto allo shop ed è stata creata una parte apposita dedicata solo alle degustazioni da fare in azienda (anch'esse peraltro rinnovate ad inizio estate) e alle esperienze da fare in Cantina. Il sito è stato realizzato da "Be Creative" di Camilla Groppi con le foto di Andrea Stefanini.

CADONO TUTTI I RE DEL MONDO

INTERVISTA CON ALESSANDRO MEO, "SANTE"

di Alessandro Zecchini

Cadono tutti i Re del mondo è il secondo libro scritto da Alessandro Meo (Sante per gli amici) pitiglianese acquisito ma cittadino del mondo a tutti gli effetti (e questo salta subito agli occhi leggendo i suoi racconti).

Un libro con tante storie al suo interno, un libro che parla di giochi, della loro origine e di come i protagonisti li hanno interpretati.

I giochi in ogni parte del mondo sono spesso una forma di evasione da una realtà non sempre facile, e come per il primo libro scritto da Sante *Sindrome di Peter Punk* ciò che resta una volta letto tutto d'un fiato il libro è quel senso di ottimismo e riflessione; messaggi positivi di cui abbiamo sempre tanto bisogno. Abbiamo incontrato Sante nel suo laboratorio

artigiano nel Ghetto di Pitigliano per entrare ancor di più in contatto con lui e coi i protagonisti di questi racconti.

Partiamo dall'inizio. Il titolo. Questo omaggio a Enriquez e alla Bandabardó...

Cadono tutti i re del mondo è un libro che parla di giochi. L'origine di essi, le suggestioni, come e perché i protagonisti si avvicinano a quel gioco. Alcune sono storie vere che ho ripreso e stravolto un po', altre sono inventate, altre ancora sono verosimili, può essere un bel gioco anche scoprire quali sono. Il titolo è in se una delle dediche del libro. *Cadono tutti i Re del mondo* riferito al racconto sul girotondo che ha Enriquez, compianto leader della Bandabardó come protagonista. Parafrasiamo il ritornello della canzone riprendendo il girotondo e la storia del gioco.

Quanto è importante giocare?

Giocare è fondamentale ad ogni età. Il gioco è senz'altro il filo conduttore che unisce grandi e piccoli, un percorso, una "scusa" per raccontare varie storie. Sicuramente c'è questo collegamento tra i vari racconti rispetto invece al primo libro dove essi erano più liberi all'interno del libro.

Leggendo il tuo libro ho capito che c'è tanto di te, delle tue conoscenze, i viaggi che hai fatto... me lo confermi?

Assolutamente, c'è molto di personale. Ogni racconto è una piccola "esca", diciamo, che spinge il lettore (o almeno spero) alla riflessione sul passato e sul presente e soprattutto per un futuro differente. Ho cercato di incuriosire per stimolare una riflessione più profonda spesso attraverso gli occhi dei più piccoli che si cimentano con i giochi ma non solo.

Andiamo sulle singole storie senza spoilerare troppo. L'altalena,



uno dei primi racconti del libro.

L'altalena è una delle più complesse, una delle più drammatiche se vogliamo. La storia del gioco viene dal mito greco ed è in se un po' cruda. Però è anche bello perché è l'esorcizzare un dramma incredibile costruendo un gioco appunto. La storia invece è una storia d'amore molto semplice e pura in un mondo che è quello nostro che viviamo tutti i giorni dominato comunque dal patriarcato e dalla violenza di genere. Ragazzi che crescono assieme, probabilmente si amano ma non solo, si rispettano, si accompagnano, si spingono su questa altalena a vicenda senza chiedere nulla in cambio, mi sembra un bel messaggio da raccontare, una forma d'amore prima di tutto rispettosa alla quale ci dobbiamo avvicinare sempre di più

La fionda...

La fionda subito fa pensare ad un popolo oppresso, in questo caso il popolo palestinese. È venuta quasi naturale la storia e così l'illustrazione dell'amica Erika che ringrazio così come i 12 illustratori che mi hanno aiutato.

Innocenza e coraggio di una bambina che con la fionda affronta questo carro armato israeliano e riesce a fermarlo. Un po' il simbolo della Palestina che affronta la guerra con mezzi rudimentali contro la tecnologia nemica. Un simbolo per i popoli oppressi.

Invece il biliardino?

È una storia vera incredibile. La storia di questo Alejandro Filisterre un anarchico grande nemico del generale Franco, l'ho un po' reinventata ma è assolutamente una storia vera. Venne ricoverato in un ospedale

per bambini in Catalogna per curare delle ferite alle gambe subite dopo un bombardamento del 37. Quando vide intorno a se bambini mutilati dalla guerra e dall'avvento del fascismo franchista decise di inventare un gioco che regalasse loro la possibilità di giocare a calcio di nuovo e questa è la storia del biliardino. La storia poi prosegue con un'altra puntata dedicata al biliardino ma per questo dovere leggere il libro.

Le storie non sono semplici a volte anche molto drammatiche ma che lasciano sempre una prospettiva di migliorare il mondo, fermare le ingiustizie e quindi cambiare. Un mondo migliore ci deve essere, non è



possibile ma necessario. Questo è l'ambizioso obiettivo del libro, ancor più del mio primo lavoro. Da sentimenti infantili, naturali come il gioco e la condivisione si può cambiare in maniera pura, in contrasto sempre con l'individualismo che questo mondo purtroppo lo governa.



Grifoni Cristina

Loc. Villa Regina
20 Quirio di Sorano (GR)
P.IVA: 0214228753

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

UnipolSai
ASSICURAZIONI

ASSICOOP
Toscana 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

v.dainelli@assicooptoscana.it

www.assicoop.it



**CENTRO SPORTIVO
e PALESTRA**



Via Brodolini, 365 - PITIGLIANO

**RIAPERTURA
5 SETTEMBRE**

APERTI 12 ORE AL GIORNO

3 SALE

**SALA PESI
SALA CARDIO**

**SALA FITNESS, SPORT E DANZA
CON PARQUETTES SPECCHI E SBARRE**

**SEGUITE DA TECNICI PROFESSIONISTI
CERTIFICATI DAL CONI**

UNA RECEPTION A TUA DISPOSIZIONE

CORSI FITNESS E POSTURALE

ZUMBA, ZUMBA STEP, TOTAL BODY, SPINNING, PILATES,
GINNASTICA DOLCE, AEROBICA E TONIFICAZIONE, GAG

DANZA, BALLO

KARATE, BOXE, KICK BOXING

**CORSO DI AUTODIFESA
E PROPEDEUTICA KARATE
PER ADULTI**

NOVITÀ 2022/23

BREAKDANCE

**ATTIVITÀ PER BAMBINI, RAGAZZI,
ADULTI E ANZIANI**

QUOTE ASSOCIATIVE RIBASSATE PER GENITORI FRATELLI E SORELLE

PER INFO 3281659681 - 3291155865

Rubrica a cura di Elena Tiribocchi

IL NUOVO TESTO DI MARIA MODESTI DEDICATO ALLE DONNE DEL MITO E DELLA LETTERATURA

L'estate appena trascorsa si è rivelata preziosa per i tanti incontri culturali e letterari che si sono tenuti un po' ovunque. Sono usciti libri interessanti, che è stato presentato in molti luoghi della Maremma. Uno di questi è *Nel segno del destino* della poetessa e scrittrice **Maria Modesti**, edito da Effigi e con la prefazione di Letizia Stammati.

Una raccolta di storie di donne della storia e della letteratura che raccontano di se stesse. La scrittrice le ha rese ancora una volta vive. Fedra, Pia de'Tolomei, l'imperatrice Teodora, Antonietta Alberti e la poetessa Isabella Morra parlano di se stesse con

gli occhi di una donna che le ha capite e rese attuali, vicine, comprensibili. Scopriamo attraverso le pagine la loro vitalità e sensibilità e allo stesso tempo – proprio come tutte le donne di tutti i tempi – fragili.

Queste storie sono delle trasposizioni teatrali messe in scena durante l'estate in luoghi suggestivi del territorio della provincia di Grosseto. Ci colpiscono e ci interroga-

no. Le riconosciamo nella "estrema fragilità che ne ha determinato il percorso interiore, ma anche la forza di affrontare la propria sorte" ha scritto Stammati nella Prefazione.

Dunque donne che possono aiutare a capire il presente e conoscerci meglio nelle nostre sfumature, non solo di donne ma di esseri umani.



I PROSSIMI APPUNTAMENTI DEL CENTRO CULTURALE DI PITIGLIANO

Venerdì 30 settembre *Un caffè tra due amici al bar* di Maurizio Paciaroni, Carmen Calvello, Lucia Gentili, Roberta Rinaldi. Presentazione a cura di Angela Francardi. Interviene Francesca Ricci, Vicepresidente Associazione Aismac, Associazione Italiana Siringomielia e Arnold-Chiari.

Due amici si ritrovano in un bar per fare due chiacchiere ed ordinano due caffè. Cosa c'è di più semplice della scena appena descritta? In realtà, dietro a questa semplicità, si cela un'interessante complessità. Infatti, una volta che il cameriere ha portato al tavolo i due caffè, per berli è necessario prendere correttamente la tazzina che, una volta afferrata, deve essere portata alla bocca; quindi, il caffè deve essere bevuto e degustato. Affinché tutti questi passaggi vengano svolti correttamente è necessario: – essere svegli ed avere consapevolezza dell'ambiente e di sé stessi; – spiegare, in modo gentile, al cameriere il tipo di caffè che desideriamo; – vedere la tazzina, una volta servita; – pianificare a livello mentale il programma motorio da effettuare; – avviare il movimento dell'arto superiore verso la tazzina; – effettuare il movimento vero e proprio verso la tazzina (che una volta afferrata deve essere portata alla bocca); – raggiungere la tazzina in modo preciso; – toccare la tazzina per capire che il movimento è arrivato nella sua parte conclusiva; – apprezzare l'aroma del caffè e berlo, prima degustandolo e poi deglutendolo.

Ringraziando il lettore che ha seguito sin qui il nostro percorso, concludiamo questo viaggio fatto insieme con una frase tratta dal libro di Toshikazu Kawaguchi, intitolato "Basta un caffè per essere felici", sperando magari, un giorno, di poter degustare un caffè insieme: "L'aroma dolce del caffè aleggia nell'aria fin dalle prime ore del mattino. Quando lo si avverte è impossibile non varcare la soglia

della caffetteria da cui proviene..."

Venerdì 7 ottobre *L'arte del make-up* di Paolo D'Angelo in arte Pablo. Presentazione a cura di Angela Francardi. Appuntamento con uno tra i migliori truccatori a livello mondiale, un incontro per conoscere il professionista e l'uomo, un progetto costruito con anni di studio, corsi e seminari, un progetto fatto di cura, ambizioni, arte, incontri, collaborazioni e riconoscimenti. Nel 2019 riceve il "Premio Assotutela 2018/2019 per le eccellenze italiane". Paolo D'Angelo in arte Pablo nasce a Roma nel 1968, si laurea in Lingue e Letterature Straniere presso la Facoltà del Magistero di Roma. Nel 1996, dopo aver frequentato l'Accademia di trucco di Gil Cagnè a Roma, nel luglio dello stesso anno partecipa come assistente alla sfilata di Alta Moda a Roma in Piazza di Spagna. L'anno successivo è nominato capo truccatore a Miss Italia e *first face maker* nello staff dell'accademia GC, poi dal 1997 inizia a lavorare con la Jean Klébert fino al 2003 anno della scomparsa di Gil Cagnè. La carriera di Pablo inizia affiancando Gil in tanti viaggi in Italia e nel mondo. In Europa: Belgio, Olanda, Croazia, Svizzera, Austria, Polonia, Spagna, Inghilterra, Germania; in Asia: Russia, Turchia, Hong Kong, Tokyo, Emirati Arabi, Indonesia, Africa Algeria, Tunisia, Marocco, Egitto, Sud Africa, Kenya. L'anno della scomparsa di Gil Cagnè l'Accademia e la linea di make-up subiscono una battuta d'arresto. In quel periodo Pablo decide di staccarsi da quel mondo e prendere un momento di riflessione lavorando, per circa due anni, come buyer per un noto multibrand store toscano. Nel 2005 Antonio Baldan acquista la Jean Klébert e il marchio Gil Cagnè decidendo di affidare a Pablo la direzione artistica ritenendolo l'unico erede di Gil.

Da qui nasce in Pablo la consapevolezza di portare avanti l'eredi-

tà di un grande Maestro senza mai volerlo sostituire, ma cercando di attualizzare in chiave contemporanea, la sua filosofia. La voglia di trasmettere questa visione porta Pablo ad aprire il 17 settembre 2005 la sua scuola Face Place Make-up Academy.

Venerdì 14 ottobre *Quante cose sono possibili agli occhi* di Valerio Lupi. Presentazione a cura di Diva Bianchini ed Elisabetta Peri. "[...] nel mio ideale di fotografia non mi sono soffermato più di tanto, al di là delle ineludibili regole di base, su elaborate procedure tecniche, così come non ho dato sostanziale importanza all'acquisizione di un particolare equipaggiamento. L'occhio, l'immagine il più fedele possibile al mio modo di osservare quindi, quale mezzo prevalente per risvegliare sensazioni, emozioni. [...] tutte componenti imprescindibili di quella che in realtà è la mia vocazione di sempre, la mia vera professione: la Musica, alla quale, se non altro a livello di sensibilità spero di aver attinto." Valerio Lupi.

Rubrica a cura di Luca Federici

L'EREDITÀ DI GIOVANNI FEO

Atre anni dalla morte di Giovanni Feo *Il Nuovo Corriere de Tufo* ha pensato di riproporre questo ricordo a un grande ricercatore, un'anima illuminata che per tanti anni ha contribuito a ritrovare le origini più arcane della nostra terra. Un personaggio carismatico, il primo a penetrare quei segreti antichi, memori delle prime civiltà d'Italia, che per rivelarsi attendevano qualcuno che sapesse ascoltare.

Giovanni Feo non è mai stato tipo da compromessi, portatore di luce e di ombre, di una conoscenza iniziatica attenta alle sensazioni più che ai dogmi. Giovanni Feo è morto il 16 giugno 2019 dopo una malattia che negli ultimi mesi lo aveva costretto a un ritiro forzato al Pantagnone, un borgo rurale nascosto tra le sue amate colline del Fiora. Giovanni se ne è andato, e a noi rimane il dolore della perdita fisica, materiale, che tuttavia è nulla rispetto all'enorme eredità che ci ha lasciato. Nella sua lunga ricerca è stato capace di guardare all'antico, all'arcano con occhi nuovi. E' riuscito a ricostruire le origini della civiltà mediterranea basandosi sui miti, sulle leggende, sulla toponomastica. Spesso è stato accusato di fanta archeologia, in particolare per la sua ferma presa di posizione sull'ubicazione del Fanum Voltumnae. Paradossalmente ad aver provato a ridicolizzarlo sono stati proprio quegli accademici che ancora paventano convinzioni ridicole e tuttavia ormai accettate. La questione Orvietana è una favola per bambini, mentre Bolsena è chiaramente l'identificazione più evidente. Collegare Orvieto con Volsinii è stata forse la massima rappresentazione del modo di pensare moderno. Nessuna attenzione alla toponomastica, ai miti, ai racconti degli storiografi. Basti pensare all'isola Bisentina, un'area sacra estesa, fatta di eremi, edifici sacri e votivi, in particolare la "malta papale", un pozzo profondo scavato sotto il monte Tabor (che in ebraico significa ombelico). Ed è questo che rappresentava, l'ombe-

lico del mondo, il centro dal quale si irradiavano le dodici lucumonie degli etruschi, il punto dove la divinità del cielo toccava quella delle acque. Bolsena è Volsinii, lo dice il nome, lo dicono i chilometri di imponenti mura etrusche che circondavano la cittadina lacustre, i numerosi templi, ma soprattutto lo sostengono i numerosi corsi d'acqua, le foreste lussureggianti che la circondano e l'attività tellurica presente in tutto il lago e in particolare sotto il tempio di Turan. Senza contare che agli eruditi sfugge un particolare, ovvero la possibile e probabile concezione che la divinità sia stata identificata e rappresentata proprio dal lago stesso. Ma certe cose i baroni dell'archeologia non riusciranno mai ad accettarle. La scoperta del vasto tempio su Monte Landro ha offerto il tassello mancante, quello di un'area sacrale di dimensioni estese, perfettamente allineata con il lago e la volta celeste. Qualcuno ha provato anche a definirlo il vero Fanum Voltumnae, ma probabilmente ha rappresentato solo uno dei templi che sorgevano intorno all'area sacrale del lago. Gli archeologi come al solito hanno provato a minimizzare, datando il tempio al III secolo, ma Giovanni Feo si è opposto tanto da riuscire a far accettare la tesi che sia stato in realtà risalente al V secolo. Un popolo che non conosce a pieno le proprie origini difficilmente riuscirà a liberarsi completamente dai dogmi e dal controllo dall'alto. In particolare l'italiano, un popolo magmatico, tellurico, geniale e al contempo manipolabile meriterebbe di avere un quadro più definito delle proprie origini, invece nei libri di storia scolastici troviamo un misero capitolo sugli etruschi e ancor meno sulle popolazioni italiche dell'età del bronzo. Non si fa menzione ai Pelasgi e ai mitici popoli del mare, alla civiltà della Dea Madre e alla cultura matriarcale, al diluvio universale, ad Atlantide, agli Shardana e ai Giganti. Proprio per questo l'Italia è stata sottomessa da numerose potenze straniere e resta

ancora schiava dei dogmi della più grande religione monoteista della modernità. Giovanni Feo non ha fatto altro che rileggere i miti non come storie da cantori di corte, ma come le massime informazioni a nostra disposizione, come realtà. Del resto Heinrich Schliemann, che era tutto meno che un archeologo è stato di fatto il padre dell'archeologia moderna. Il suo grande merito fu di scoprire la mitica città di Troia rileggendo semplicemente l'Iliade di Omero. Tutti gli accademici hanno sempre considerato i miti come semplici invenzioni letterarie, ed è qui il loro limite, che poi rappresenta il limite del nostro mondo attuale, capitalistico, pratico, del tutto e subito, dove non basarsi su prove certe significa cadere immediatamente nella fantascienza. Il mito, specialmente nel mondo Ellenico serviva per rimarcare il sovrapporsi del pantheon divinatorio maschile su quello antico matriarcale che risiedeva in tutta Europa. Perseo che uccide la Gorgone Medusa non è un'invenzione letteraria, bensì una celebrazione della vittoria del nuovo mondo su quello vecchio, che meritava di essere ricordata in eterno. In Italia le streghe, le sibille, e taumaturghe per secoli sono state torturate, messe al rogo solo perché continuavano a perpetrare il culto della Dea. E in questo risiede il doppio inganno del cristianesimo, aver chiesto scusa (con qualche secolo di ritardo) per un fanatismo religioso che in realtà non c'è mai stato. La caccia alle streghe ha rappresentato una operazione di annientamento sistematico del culto matriarcale, rimasto fino ad allora sempre forte in Italia, nonostante mille anni di Roma e altri 500 di cristianesimo. Sta proprio qui l'eredità di Giovanni Feo, aver mostrato la strada verso la consapevolezza che sia esistita una sola grande Dea che legava i popoli del Mediterraneo (e forse di tutto il mondo). Ma chiaramente gli accademici e gli eruditi non possono accettare che la Dea abbia preso nomi diversi nei vari ceppi dei popoli

del mare: Afrodite, Venere, Iside, Athena, Tanit, Uni e Turan, Thetis, Neith, Anantha. Giovanni Feo dopo anni di ricerca sul campo ha scoperto quella che è stata definita la Sthonenge italiana, e l'ha fatto consultando le carte dell'IGM, l'istituto geografico militare. Rimase incuriosito dal nome riportato sulla carta, Poggio Rota, sembrava rimandare alla ruota della vita, alle 12 lucumonie, all'agrimensura, ovvero la scienza segreta etrusca di dividere i territori, di mettere cippi ai margini delle aree sacre. Ma la scoperta sensazionale di Poggio Rota è che non è etrusca, bensì molto più antica, è la prova più evidente della forte presenza degli antichi popoli del mare che risalendo i fiumi Fiora, Marta e Albegna hanno costruito e scavato le loro testimonianze sacrali. Esistevano altri circoli megalitici tra le colline del Fiora, in particolare quello che risiedeva da millenni sull'area sacrale di Crostoletto del Lamone, ruspato dai proprietari per paura di un esproprio, ma questa è un'altra storia. L'ultima resistenza del popolo Etrusco all'invasione romana è avvenuta proprio nei loro boschi sacri, nello strenuo tentativo di difendere i loro segreti più preziosi, consegnati dagli Aruspici all'oblio eterno: i libri acherontici, l'etrusca disciplina, la geomanzia o

geografia Sacra. Non avremo mai testi materiali dai quali determinare la sacralità del mondo antico italico, ma in questo Giovanni Feo ha aperto la strada, attivare le sensazioni, ascoltare i silenzi dei siti megalitici, collegare gli indizi, cercare la verità nella nuda pietra, osservare con occhi iniziatici le coppelle nel tufo, trovare i moti lunari nelle vasche votive, osservare l'alba del solstizio dai puntatori tra i massi ciclopici, avvertire costantemente la sensazione che siamo tutti figli di una grande madre e che c'è qualcosa che unisce tutti gli elementi presenti su questa Terra. Non scorderò mai gli incontri con Giovanni, le giornate d'estate a Sorgenti della Nova, le incursioni al Volto-ne sotto monte Becco e al lago di Mezzano, la passione con la quale riusciva a tramandare le sue conoscenze, l'acume e la determinazione nel sostenere tesi audaci, la massima disponibili-

tà nell'accompagnare chiunque, anche dei perfetti sconosciuti, sui sentieri dell'Etruria rupestre, magica, mistica. L'augurio più grande che posso fargli è che il suo spirito si trasformi in energia e che possa tornare presto su questa terra.





Mangiare sano non solo per vivere a lungo, ma soprattutto per *Vivere meglio*

Le peculiarità dei prodotti a marchio **BioToscana** derivano proprio dalle varietà antiche di cereali:

- esenti da OGM (alta digeribilità);
- esenti da ogni contaminazione
- (prodotti con certificazione biologica ICEA);
- coltivazione, produzione e processi di trasformazione eseguiti in azienda
- consigliati per chi è affetto da malattie che discendono dai cereali moderni

Produciamo in una terra incontaminata ricca di sole, l'Alta Maremma, dove il sole e la terra donano più sapore ai frutti. L'azienda coltiva esclusivamente e rigorosamente varietà di grano di antica origine

Azienda Agricola "BioToscana"

di Andrea Funghi

Via Pantano alto, 2571 - Pitigliano
tel. 3474189470 - www.biotoscana.shop



IL POLO ALDI DI SATURNIA ADERISCE ALLA FESTA DEI MUSEI DI MAREMMA

Il 2 ottobre visita guidata
all'esposizione permanente di Aldi
e alla mostra di Novelli

*Aperture straordinarie autunnali
gratuite, con iniziative speciali*

Anche il Polo Culturale Pietro Aldi di Saturnia aderisce alla Festa dei Musei di Maremma, indetta per l'autunno 2022 dalla Rete museale della Provincia di Grosseto.

Dunque in coincidenza con la prima domenica dei mesi di ottobre, novembre e dicembre, il museo creato nel 2016 da Tema Vita, Cassa mutua di Banca Tema, sarà non solo visitabile gratuitamente (come avviene peraltro normalmente), ma il pubblico potrà partecipare liberamente ad iniziative speciali appositamente realizzate.

Nello specifico, domenica 2 ottobre il Polo Aldi sarà aperto dalle 16.00 alle 18.00 e offrirà ai visitatori la visita guidata all'esposizione permanente delle opere di Pietro Aldi, appartenenti alla collezione di Banca Tema, e alla mostra su Gastone Novelli, "Saturnia, le origini, la magia del segno", inaugurata il 9 aprile e programmata fino all'8 gennaio 2023.

"Siamo molto lieti di partecipare alla Festa dei Musei di Maremma 2022" afferma Massimo Barbini, Presidente di Tema Vita "perché, pur essendo il Polo Aldi una struttura privata, sentiamo molto il senso di "rete" che lega i musei della Provincia di Grosseto, condividendo obiettivi e progetti e contribuendo allo sviluppo ed al benessere del territorio e di chi vi abita. In questo modo – prosegue Barbini – Banca Tema e Tema Vita, anche attraverso il Polo Aldi, rendono effettivo, concretamente fruibile, lo spirito mutualistico che le anima, dedicando risorse ed impegno alle esigenze delle comunità locali e riservando attenzione a tutte le esigenze, comprese quelle di crescita culturale".

Il Polo Culturale Pietro Aldi è uno dei sette musei di rilevanza regionale del Sistema Musei di Maremma. È stato creato nel 2016 da Tema Vita, cassa mutua di Banca Tema, e trova posto nella piazza centrale di Saturnia, nella storica sede della locale banca di credito cooperativo che, fino dagli anni '90, si era dedicata a raccogliere le opere del pittore Pietro Aldi, di Manciano, per evitarne la dispersione e per salvaguardare la produzione dell'artista.

Ad oggi il polo è proprietario di oltre 250 opere di Aldi che, a rotazione, d'accordo con il Comitato Tecnico-Scientifico, vengono messe in mostra gratuitamente. La banca di Saturnia, che attraverso varie fusioni ha dato vita a Banca Tema, e la mutua, hanno acquistato, curato e messo in sicurezza le opere affinché tutti possano goderne. Contemporaneamente non si fermano la ricerca e l'approfondimento sull'attività di Aldi.

La mostra "Gastone Novelli - Saturnia, le origini, la magia del segno" (9 aprile 2022 – 8 gennaio 2023) è dedicata a questo importante pittore italiano operante negli anni sessanta, artista della corrente informale, attivo in vari settori dell'avanguardia. Arrivato a Saturnia dall'Argentario durante una vacanza, Novelli se ne innamorò e decise di acquistare un terreno per costruire una piccola casa nel fondovalle, a stretto contatto con le suggestive cascate del Gorello. La casa diventò così luogo di incontro con amici intellettuali e artisti ma anche studio, laboratorio, centro di produzione artistica. La sinuosità del paesaggio collinare maremmano, il moto costante delle acque sul-

Le ricette con i nostri prodotti

PIZZA DI RISO AL CACIO URSINEO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- gr.300 riso basmati
- gr.600 acqua
- 5 o 6 pomodori pelati
- gr. 250 di Cacio Ursineo

PREPARAZIONE

Preparazione Pizza di Riso al Cacio Ursineo:

Cuocere il riso con poco sale finché assorbe tutta l'acqua. Lasciare freddare 5 minuti poi aggiungere gr.100 di formaggio grattugiato. Ungere una teglia con poco olio, formare una base col riso ben pressato ed infornare a 200° C finché il riso comincia a colorarsi. Estrarre dal forno, mettere i filetti di pelati poi il rimanente formaggio a strisce o cubetti, ricoprire con un filo d'olio. Mettere la pizza sotto il grill a 250° finché il formaggio raggiunge la doratura voluta.



furee e la marcata caratterizzazione archeologica dell'area, influenzano l'immaginario poetico di Gastone Novelli, che dedica a Saturnia una serie di opere, tele e disegni, che

sono presenti in mostra insieme con i reperti archeologici della collezione Ciacci. Sono esposte inoltre le sculture di Novelli, con un focus sull'immagine della montagna.

14 settembre 2022

Comunicato stampa a cura di Diego Mancuso



FL Lombardelli

H O M E E X P E R I E N C E

Nasce Filippo Lombardelli Home Experience

Dalla ventennale esperienza di Filippo Lombardelli nel mondo dell'arredo in campo nazionale ed internazionale "nasce" Lombardelli Home Experience, l'evoluzione del negozio di arredamento per un'esperienza che va oltre il prodotto. Una vera e propria evoluzione naturale di un percorso iniziato da Sigismondo negli anni 80, la trasformazione dell'attività di mobiliere che segue le esigenze e i desideri dei clienti portandoli all'interno della propria casa prima che essa esista, facendogli vivere l'esperienza della Home Lombardelli.

PER INFO E APPUNTAMENTI

Via Santa Chiara 59 - Pitigliano (GR)
0564 61 60 75



**VIA BRODOLINI
PITIGLIANO
0564 6141157**

**SERVIZIO CATERING
CONSEGNE A DOMICILIO
SERVIZIO SISAL PAY**

ORARIO

CONTINUATO 07:45 - 20:00

DOMENICA 08:30 - 12:30

kaloroil s.r.l.



Dal 1968 al vostro servizio

Rubrica a cura di Luigi Bisconti

LE FESTE "SPAESATE"

Dopo l'infinito periodo passato a "riposo" a causa delle restrizioni anti-Covid, quest'estate abbiamo potuto riprenderci la nostra vita come ai vecchi tempi. Ne avevamo proprio bisogno. Uscire la sera, mangiare insieme agli amici, ascoltare musica, ballare, il tutto in maniera spensierata e liberi da blocchi fisici e psicologici. Insomma, è tornata la voglia di divertirci. È vero, il maledetto virus non è ancora sparito, ma siamo stati bravi abbiamo fatto i compiti e ci siamo meritati il divertimento, tra l'altro, in questa torrida estate, abbiamo avuto la possibilità di divertirci all'aperto davanti a buon piatto e un buon bicchiere di vino e non è poco.

In tutta la provincia sono riprese le varie iniziative sagre, feste, eventi culturali, musica dal vivo con un successo di pubblico notevole a confermare la voglia di rinascita che urgeva in tutti. Di pari passo però è subentrato l'aumento della burocrazia intorno alle manifestazioni popolari che, è bene ricordarlo, si basano esclusivamente sul volontariato.

Per i festeggiamenti il binomio covid-burocrazia non è dei migliori.

Nonostante i dubbi e limitazione quest'estate sono comunque riapparsi i manifesti delle feste paesane, delle sagre più rappresentative e, anche se il contagio era ancora nell'aria, ha prevalso la voglia di ripresa.

Nel nostro territorio si sono svolte le sagre storiche (alcune non si sono mai fermate) e, anche se l'affluenza è stata forse più contenuta rispetto agli altri anni, gli organizzatori, in alcuni casi, hanno anche allungato il periodo di festa.

E a Pitigliano?

A Pitigliano non è stato così! A Pitigliano grazie all'impegno di pochi volontari e alla regia della associazione Culturale Fortezza Orsini, ai quali va il mio personale ringraziamento, si è potuto organizzare quel che si è potuto. Quel che è stato organizzato è stato tuttavia adeguato al

periodo e in alcuni casi è stato di grande qualità. Ne cito alcuni su tutti: "Calici di Stelle", un evento di straordinaria qualità (cosa che deve essere sempre più ricercata) che in una sola sera ha avuto un'affluenza pari alle presenze totali di qualche sagra storica del territorio; il concerto del nostro concittadino Maestro Roberto Bongiovanni, che nella splendida cornice della Fortezza Orsini ci ha dedicato magici momenti di musica; la serata musicale della Route 74, gruppo locale che ci ha accompagnato nell'atmosfera della musica d'autore. Su questo ultimo punto apro una parentesi, bella l'idea di utilizzare Piazza Garibaldi più nota come Piazza del Comune per alcuni eventi. Ci sono stati eventi culturali, presentazioni di libri e serate musicali di vario genere, tra queste la musica anni 90 (per questo genere di musica non sono d'accordo sul luogo dell'evento sarebbe stato meglio organizzarlo in una piazza fuori del centro storico); c'è stato il raduno delle mitiche Vespe Piaggio con circa 60 partecipanti. E come dimenticare la festa di San Rocco il nostro Patrono, che quest'anno è stata veramente coinvolgente e ha regalato a Capisotto una serata d'altri tempi. Liliana & Company hanno fatto anche stavolta un grande lavoro. Grazie anche a loro. Pensate poi che potevamo assistere al concerto della DeCauntBend. La Band più rappresentativa del nostro territorio, infatti, è stata contattata per alcune serate ma purtroppo i nostri ragazzi avevano impegni precedentemente presi e a malincuore hanno dovuto rinunciare ma hanno però potuto fissare una data per il 15 ottobre a Pitigliano dove forse presenteranno il loro nuovo brano. Speriamo!

Avete visto quante iniziative e chissà quante me ne sono dimenticate, me ne scuso.

È vero, sono mancati due eventi tra i più importanti per il paese, la Festa della Contea di Pitigliano e Settembre DiVino.

Proviamo a capirne i motivi mettendoci per una volta dalla parte opposta, cioè a non essere solo degli spettatori, proviamo ad essere per una volta gli organizzatori. Ci accorgeremo che dietro queste due grandi manifestazioni c'è il lavoro di tanta, tanta gente che utilizza il proprio tempo, le proprie ferie per il bene comune e che, nonostante le critiche, perché diciamo, non ci accontentiamo mai, fa di tutto per regalare al paese eventi degni di questo nome. Per i motivi che raccontavo prima (covid / burocrazia) gli organizzatori, non se la sono sentita di assumersi le responsabilità conseguenti all'organizzazione di questi eventi che sono tante, impegnative e rischiose (in alcuni casi possono essere penali). Li vogliamo condannare? Direi proprio di no, perché, va bene utilizzare il proprio tempo per il bene comune, ma rimetterci anche di "salute" non è il caso, e se in giro qualcuno se l'è sentita di prendersi queste responsabilità.... vorrà dire che è stato più "coraggioso".

Per quanto ne so per questi due eventi si sta già lavorando per il prossimo anno.

Dobbiamo avere fiducia e sostenere queste iniziative sempre, anche quando non ci sono. Oramai fanno parte del nostro paese, del nostro tessuto sociale e sicuramente faranno parte in futuro delle nostre tradizioni.

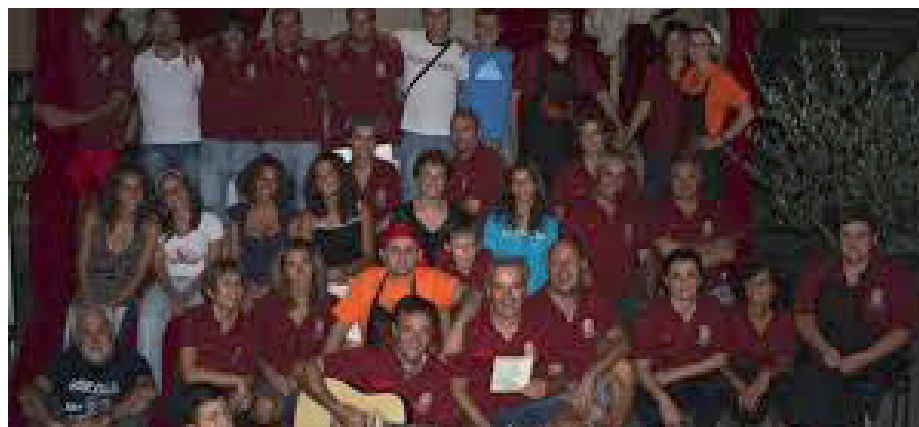
A tal proposito ho chiesto al nostro amico Peppe un parere sul mancato svolgimento delle due importanti manifestazioni.

Luigi: "Ciao Peppe, che ne pensi del fatto che quest'anno non ci sono state né la Festa della Contea né Settembre Divino?"

Peppe: "Che ti di devo di, ho 'nteso di che a la feste de la Contea fanno i vinu co i pepe e la cannella dunque per me, anche se no la fanno più, adè uguale. Anche pe quell'aiddra faccenna non so d'accordu, "Settembre DiVino", o te.... e quell'aiddri mesi che facemo, patimo l'arsura? Io so pe fa "Annu DiVino", che poi a me, con tutti l'anni di vinu che ho fattu, mi dovrebbero fa Santu, anzi, Vin Santu. Arrivederci sape!"

Con la consueta ironia di Peppe vi saluto con la speranza che da parte di tutti, oltre alle critiche legittime ma spesso gratuite e poco edificanti, ci sia l'impegno per creare una sinergia totale tra amministrazioni, associazioni, commercianti e cittadini per regalare a questo nostro palcoscenico naturale eventi sempre più di qualità, Pitigliano se lo merita e ce lo meritiamo anche noi.

A presto



Rubrica a cura di Paolo Mastracca

LA STORIA DI ANTONIO LARINI

Quella tra il Manciano e Antonio Larini è una bella storia che assomiglia a una fiaba, una di quelle belle fiabe che sembrano appartenere a un mondo lontano e migliore dove i rapporti umani sovrastavano qualsiasi altro aspetto. Antonio Larini è uno degli allenatori più quotati ed esperti del nostro calcio, potremmo definirlo un maremmano doc sebbene provenga dalla Versilia, per la precisione da Viareggio. Il suo legame con la Maremma inizia grazie all'Orbetello che lo ingaggia quando era un centrocampista di spessore, un regista dai piedi d'oro capace di accendere la luce in mezzo al campo. Larini si ambienta talmente bene che decide di restare ad Orbetello anche quando appende gli scarpini al chiodo, in riva alla laguna si sposa, lavora in ospedale e inizia la carriera di allenatore. Fra le tante esperienze maturate alla guida di molti club

maremmani non mancano anche significative stagioni sulle panchine delle squadre del comprensorio del tufo, è stato l'allenatore dell'Aurora Pitigliano e del Sorano, in entrambi i posti ha lasciato ricordi belli e tanti amici con cui mantiene tuttora ottime relazioni. Prima che scoppiasse il covid disse in un'intervista che stava valutando l'idea di smettere con il calcio manifestando il rammarico di non aver mai allenato il Manciano. Dopo poco tempo arrivò la telefonata che non ti aspetti e che desideravi da anni, il Manciano stava stentando nel campionato di prima categoria e decise di cambiare allenatore, la società biancorossa puntò su Antonio Larini e quando il direttore generale Arnaldo Biondi chiamò il Mister per chiedergli la disponibilità Larini accettò con entusiasmo. In poche settimane seppe cambiare il volto della squadra, i biancorossi

iniziarono a fare risultati positivi e ad avere un rendimento costante risalendo molte posizioni in classifica. La salvezza era praticamente a portata di mano quando la pandemia costrinse la Figc a fermare i campionati garantendo comunque la permanenza in prima categoria al Manciano. Quando la bufera del covid stava allontanandosi e quindi anche i campionati erano in procinto di tornare si scatenò su Larini la bufera di una malattia. Il Manciano calcio e Antonio Larini concordarono che era il caso di interrompere il loro rapporto per consentire a Larini di potersi dedicare a tempo pieno e senza distrazioni a curare la propria malattia. Antonio Larini ha lottato come un leone, ha attraversato momenti delicati e difficili senza farsi mai prendere dallo sconforto, ha eseguito alla lettera tutte le prescrizioni dei medici ed è stato un paziente modello diventando anche un punto di riferimento per altre persone alle prese con la sua stessa malattia a cui Larini ha trasmesso coraggio e fiducia. Ad ogni visita di controllo i riscontri erano sempre più confortanti e Antonio è progressivamente tornato in grande forma fisica mentre lo spirito ha sempre continuato a godere di ottima salute. L'ultimo tassello di questa fantastica storia umana è avvenuta questa estate quando il Manciano reduce da una dolorosa retrocessione in seconda categoria ha deciso di richiamare come allenatore Antonio Larini che aveva lasciato la squadra in prima categoria, il campionato dove adesso proverà a riportare il Manciano. Mister Larini si è tuffato con immenso entusiasmo in questo nuovo capitolo della sua vita, l'obiettivo è di salire immediatamente in prima categoria ma intanto la prima vittoria è già arrivata, rivedere Antonio Larini in panchina è una vittoria della vita sul male e quest'anno ogni vero sportivo non potrà fare a meno di annoverare il Manciano come squadra per cui prova simpatia perché se vince Antonio Larini dopo tutto quello che ha passato vinciamo tutti noi.



Antonio Larini con il figlio Marco, qui con la maglia della Marsiliana

TI PORTO NEL MIO SOGNO

Fiabe e favole a cura di Roberta Volpini

Le avventure del pesce Luigino

Luigino vivace pesciolino, giocava seguendo il ritmo delle onde, tra i coralli e anemoni di acque limpide e cristalline, quando si ferma incuriosito.

Chi sei? gli chiese Luigino.

Appartengo alle esche, mi chiamo Martino.

Luigino – Perché ti muovi tanto?

Stai ballando per me? Sei un ballerino? È un bel ballo, se vuoi canto!

Martino – Mi muovo per portarti via da qui è l'ordine che mi hanno dato, sono un soldato. Per questa speciale occasione di farina e di uovo mi hanno vestito

Luigino – il vestito ti sta bene ed è anche profumato

Martino – avvicinati un pochino! Oltre il buon profumo il mio vestito ha un sapore sopraffino! Assaggiane un pochino! è delizioso questo

impasto è

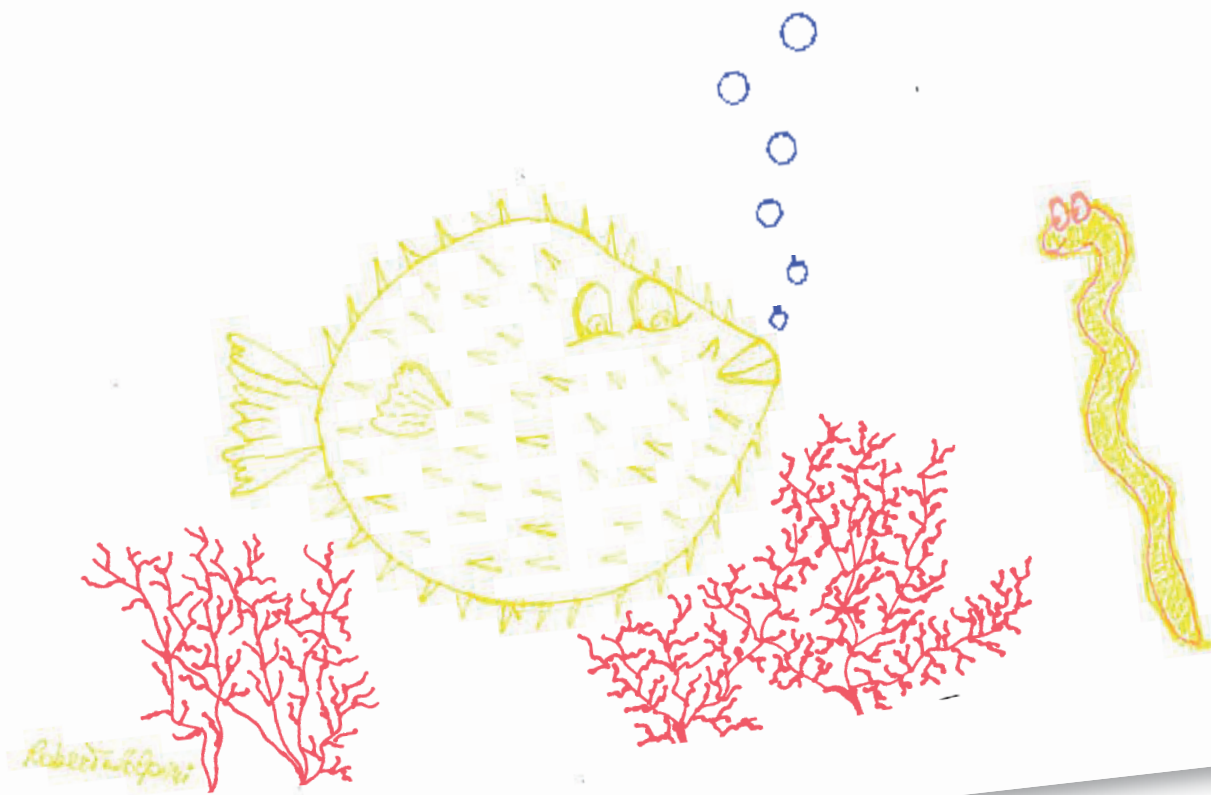
cose, mi saprò destreggiare tra gli aculei! Io sono la tua grande possibilità di cambiamento, non temere, fuori da qui c'è un mondo splendido di grande divertimento!

Luigino – rimango qui! Adoro fare nuove amicizie e mettermi a parlare, magari passa un altro pesce che vuole uscire... eccone uno! È il pesce ballerino!

Martino dove sei? non ti vedo più, non c'è più nessuno? Tutto tace! solo un gorgoglio d'acqua e la sabbia che sale dal fondale

Luigino – ma che brutta sensazione che ho! c'è troppa confusione! Poi un retino e un paio di stivali lì vicino.

Un'onda anomala lo travolge



assai goloso! Non perderti tanta bontà caro pesciolino, domani non mi troverai più qui, sarò in altre acque a portare questa bontà, cosa aspetti vieni qua!

Non sei curioso neanche un pochino? Dai! Avvicinati facciamo un bel duetto, un concertino

Luigino – ho pranzato proprio ora, ho pieno il pancino!

Se poi mi avvicinano posso farti male, lo vedi assomiglio ad un porcospino!

Martino – non ti preoccupare, ci so fare con queste

sballottolandolo tra i coralli e le rocce. Confuso, impaurito, non ci capisce più niente, cerca di destreggiarsi come può in quella sconosciuta corrente. Tutto sembra durare troppo, ma il troppo è un niente è un attimo, in un solo momento tutto ti può cambiare per sempre. Finalmente le acque si calmano, il sole splende, banchi di pesce formano buffe figure, così i granchi la loro vita e le ostriche al loro interno la perla è custodita.

Luigino – eccomi sono ancora qua!!!! Sano come “un pesce” vi vengo a salutar!!!!

IL POZZO ANTICO È SEMPRE CON VOI!

*Consegnamo a domicilio
anche negli agriturismi di Pitigliano.
Segui la nostra pagina Facebook
“Locanda del pozzo Antico”
per scoprire i nostri menu e vedere quali sono
gli agriturismi convenzionati.
Per tutto il resto... vi aspettiamo a Pitigliano!*



RISTORANTE PIZZERIA

Via Generale Orsini 21, Pitigliano (GR)

Tel. 0564 614405 – Elisa 338 922 8445