

# IL NUOVO CORRIERE del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

## Oinos Vivere di Vino

di Mario Papalini

**P**enso che sia giunta l'ora che le Terre del tufo si riappropriino di una vocazione probabilmente antichissima, che altri hanno saputo meglio sfruttare.

Gli eventi che in questi anni sono cresciuti intorno al vino e alle produzioni agroalimentari parlano chiaro e probabilmente i tempi sono maturi.

Di certo, la crisi incombente invita gli operatori economici a rimboccarsi le maniche, a non trascurare i particolari, a non lasciare nulla di intentato. Il vuoto della politica che è diventata piuttosto un deterrente, se non cambia orientamento, ci ha spinto a immaginare possibilità oltre le pessime dinamiche ormai consolidate, di sostegno e prossimità come sbocco economico.

I mercati si stanno liberando dai legacci dell'appartenenza per intraprendere nuove strade di relazioni sociali basate sulla qualità dei processi. I tempi ovviamente non sono brevi e il percorso non facile, così come si presenta attualmente, in una fase di sospensione di stantie modalità che però non sono confortate da altrettante certezze. Non vorrei essere nei panni di quanti hanno investito nella ristrutturazione o costruzione di una cantina da qualche anno a questa parte. La dinamica finanziaria prevede sacrifici enormi, quasi insuperabili senza l'intervento degli istituti bancari, che a loro volta sono in difficoltà ed esercitano una pressione poco sostenibile, a volte inadeguata.

Proprio per augurarci un futuro migliore abbiamo voluto festeggiare a Pitigliano la nostra rivista di vino e produzioni tipiche, in una possibile e vocata capitale culturale.

A cattivi presagi e pessime previsioni, cerchiamo di rispondere con un segnale che inneggia alla qualità del fare valorizzando gli aspetti della produzione e della comunicazione, a partire proprio dal vino. E se tutti possono e devono fare qualcosa, la nostra risposta è nelle pagine volutamente locali de Il Nuovo Corriere del Tufo, palestra di scambi e riflessioni, e in quelle patinate e preziose di Oinos. Abbiamo voluto fare tappa in questo particolarissimo borgo carico di storia, come anche Sorano, Manciano, Sovana: un grappolo di borghi che meriterebbero un vincolo Unesco, e da qui lanciare un appello a quanti lavorano nel e per il territorio, per superare l'ostacolo che la lentezza della politica internazionale riflessa in provincia purtroppo pone.

Ecco dunque a noi, questa nuova rivista che intende sempre di più, parlare di Maremma, dei suoi splendidi vini e di altri che ancora debbono essere battezzati.

Buona lettura del Corriere e di Oinos e buone assennate bevute.

# Maremma

## alluvionata



### A un anno dall'alluvione la Maremma risorge dal fango

a cura di Lucia Antista, foto di Andrea Teti

segue a pag. 8 e 9

## Speciale santi vinai 2013 Grandi vini per il 2013

di Alessandro Zecchini

**L**a festa dei Santi Vinai di Pitigliano, nonostante sia in calendario solo da due anni, è uno di quegli eventi che risalgono alla vecchia cultura pitiglianese. Nel livellamento di sagre e avvenimenti popolari, la festa dell'autunno

pitiglianese propone un prodotto ormai abbandonato dall'enologia contemporanea: il vino novello. La particolare macerazione alla quale si sottopone il vino novello, offre negli anni un prodotto sempre variabile nel sapore ma di sicura qualità e unicità. Questo vino, dal sapore dolciastro è il protagonista principale della festa di novembre che avrà



Pitigliano (Gr) 8-9-10 Novembre 2013  
**Santi Vinai**  
Festa del Vino Novello e dell'Olio Nuovo

luogo in piazza della Repubblica a Pitigliano dal 8 al 10 del mese. L'obiettivo principale dell'associazione Cantine nel Tufo è quello di diversificare profondamente i Santi Vinai dall'altro evento clou dell'associazione che è il Settembre di Vino. Pur mantenendo il forte legame con il territorio dato dal «novello» loca-

di A.Z.

**L**a stagione di vendemmia 2013 è giunta al termine nelle terre del tufo. Il vino nuovo è già pronto per i primi assaggi e se il quantitativo 2013 non è stato eccelso, la sua qualità promette di toccare picchi altissimi. Non si tratta di una legge non scritta ma sembra fatta apposta per la vendemmia di quest'anno a Pitigliano e dintorni: quantità minore, qualità migliore. Nella patria del Bianco di Pitigliano, una delle D.O.C. più longeve d'Italia e del Rosso Sovana, la stagione «in vino» non si presentava come indimenticabile, soprattutto dopo le grandinate estive. Invece, grazie all'ottimo clima sul finire dell'estate il vino 2013 lascerà un'enorme soddisfazione sui palati di esperti e amatori.

segue a pag. 10

segue a pag. 7

Il nuovo corriere del Tufo  
cpadver-effigi.com

nctufo@gmail.com  
cpadver@mac.com

**E-MAIL della REDAZIONE**  
NCTufo@gmail.com

# L'unione dei Comuni chiede l'attuazione dei patti territoriali

di Nicola Ciuffoletti

La giunta dell'Unione dei Comuni Colline del Fiora composta dai sindaci di Sorano Pierandrea Vanni, di Pitigliano Pierluigi Camilli e di

Manciano Marco Galli, vuole chiarezza sullo stato d'attuazione dei patti territoriali e capire come l'Us19 si sta muovendo su tutta la zona 2.

A fronte di questa esigenza è partita la richiesta di una conferenza, indirizzata a

Monica Paffetti, sindaco di Orbetello e presidente in carica della conferenza dei sindaci.

“Vogliamo chiarezza – ribadisce Vanni – soprattutto dopo l'incontro del 9 ottobre che abbiamo avuto con il direttore aziendale Us19 Fausto Mariotti e il Direttore Sanitario specificatamente sull'ospedale di Pitigliano, sul centro di riabilitazione e dei servizi sul nostro territorio. L'incontro è stato per certi aspetti interlocutori per altri insoddisfacenti.” Tuona così Vanni che si dice insoddisfatto per tre principali motivi “Liste di attesa troppo lunghe, anche sei mesi per esami specifici, prenotazioni bloccate per quel che riguarda la medicina integrata e fuori da ogni chiarimento il ruolo e i compiti del pronto soccorso.” Secondo l'Unione dei comuni il Pronto Soccorso di Pitigliano non svolge a pieno le attività potenziali che invece ha.

“A quanto pare – continua Vanni – sem-



bra che si prediliga direttive che puntano al trasferimento verso altri ospedali, piuttosto che sfruttare le capacità della nostra struttura. A nome dell'Unione dei Comuni vogliamo che la Us1 attui quei patti che noi, con responsabilità, abbiamo sottoscritto.”



## Il Sindaco di Sorano scrive a Regione e Provincia per la riapertura del Paglia



di N. C.

Il Sindaco di Sorano e Presidente dell'Unione dei Comuni delle Colline del Fiora, Pierandrea Vanni reclama per la chiusura da circa otto mesi

del ponte sul fiume Paglia e con il Sindaco di Piancastagnaio scrive una lettera a Regione e Provincia di Siena chiedendo un intervento urgente. La situazione della viabilità nell'area del Paglia crea gravi disagi aggravati ulteriormente visto che le ultime acque cadute nelle settimane passate hanno messo in una condizione di impraticabilità anche il guado che era stato costruito come alternativa di emergenza. I due sindaci, Vanni e Agnorelli, hanno scritto a Regione, Provincia di Siena, Unioni dei comuni, sindaci della zona, Uncem, Anci e Consorzio di bonifica per mettere in risalto questa situazione, che determina effetti negativi sul traffico che dalla Cassia deve raggiungere le zone di Castell'Azzara, Sorano e Pitigliano (in provincia di Grosseto) e la strada provinciale 20 (in provincia di Siena). “L'alternativa è rappresentata da un lungo percorso, peraltro attraverso strade in molti tratti sconnesse, o via Proceno o via Acquapendente, con un aumento sensibile dei tempi di percorrenza”, scrive Vanni. Che aggiunge: “Tutto questo ha riflessi pesanti per molte attività economiche, se si consi-



derano non solo i flussi turistici ma anche i mezzi pesanti”. E Agnorelli conferma: “L'interruzione della viabilità sta causando problemi che rischiano di essere irreparabili per alcuni imprenditori e insostenibili per le nostre Amministrazioni”. Considerando che si ipotizza la riapertura del ponte non prima di quattro-cinque mesi, i due sindaci chiedono un intervento a Regione Toscana e Provincia di Siena. “Comprendo appieno le richieste dei sindaci Vanni e Agnorelli – è il commento di Oreste Giurlani, presidente di Uncem Toscana, uno dei destinatari della missiva –. Il rischio di quella zona è di restare completamente tagliata

fuori per mesi e quindi di subire pesanti ripercussioni anche sul proprio tessuto economico. Serve un intervento straordinario e urgente per affrontare una situazione di emergenza – conclude Giurlani – Personalmente sarò proprio domani, venerdì 25, a Piancastagnaio e potrò verificare di persona lo stato dell'arte”.



immobiliare  
ursinea

di Anna Maria Liberati  
e  
Dr.ssa Maria Elena Formiconi

58017 Pitigliano (GR)  
Piazza Petruccioli 58  
TEL/FAX 0564614464  
www.ursineaimmobiliare.it  
email: info@ursineaimmobiliare.it  
cell. 3337603660



Vendesi appartamento a Pitigliano situato  
in Centro Storico 225.000 € trattabili rif 219



Vendesi terreno e tre casali in pietra a 3km dalle  
terme di Saturnia, con vista mozzafiato rif 207



Supplemento a:  
Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno I, numero 10, Novembre 2013  
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

Iscrizione al ROC n° 12763

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

Segreteria di redazione:  
Nicola Ciuffoletti 392 2894828  
email nctufu@gmail.com

Redazione: Nicola Ciuffoletti, Lucia Antista,  
Alessandro Zecchini, Andrea Teti, Mario Papalini,  
Elisa Conti, Luca Federici, Tommaso Baroncelli,  
Valentino Fraticelli e Margherita Marretti

# Vitozza non è etrusca

*decenni di studi scientifici lo hanno dimostrato*

**A**vevo circa 17 anni e una grande passione per la corsa all'aria aperta. Di strade bianche non mancavano soprattutto non mancavano nelle immediate vicinanze del mio paese e il percorso più affascinante e "gettonato" era ed è quello per Vitozza. Per noi adolescenti di quei tempi (stiamo parlando della fine degli anni '70 del Novecento) il sito archeologico era un insieme di grotte, resti di fortificazioni e chiese di cui, però, non conoscevamo né origine né storia.

Fu durante una corsa all'aperto nella città rupestre che mi imbattei in un uomo mai visto prima, dalla stazza fisica veramente imponente. Seppi poi che era un archeologo dell'Università di Siena, Roberto Parenti, il primo studioso che ha indagato in maniera approfondita la città abbandonata. I reperti rinvenuti dall'archeologo, in seguito alla pulizia ed alla catalogazione di decine di grotte, evidenziarono l'assoluto carattere medievale di Vitozza.

Prima del Parenti la "città perduta" era stata sommariamente citata dal Dennis che vide le abbondanti rovine verso la metà dell'Ottocento, ma dal lato opposto di un profondo burrone. Poi negli anni '30 del Novecento il sito fu oggetto d'interesse da parte di Ranuccio Bianchi Bandinelli e del Regio Ispettore ai monumenti e scavi per Sorano, Pitigliano e Manciano prof. Evandro Baldini. Bandinelli sostenne che alcune grotte di Vitozza, ubicate nel versante nord-est, potevano essere tombe etrusche, per somiglianza con sepolcreti rinvenuti in prossimità di Sorano. Ma non trovò nessun reperto, nessun oggetto che potesse suffragare tale affermazione. Queste "grotte-tombe", ubicate proprio sopra la valle del fiume Lente, sono le medesime che Bandinelli vide ottant'anni fa. Quale archeologo direbbe oggi con certezza che quei locali ipogei sono tombe etrusche? Credo nessuno, a meno che, improvvisamente, non compaiano reperti di quell'affascinante civiltà. Sia



la strada che i colombari di Vitozza, specialmente il più conosciuto, vennero classificati da Bandinelli di origine romana, in questo caso sulla base del ritrovamento di resti di olle fittili. Ma poi non approfondì molto la questione. Solo il Dennis, fra gli autori qui citati, asserì che i colombari appartenevano alla civiltà etrusca, ma egli era un viaggiatore che leggiamo sempre con piacere, sulla cui scientificità, tuttavia, credo si possa ampiamente discutere ed avere lecite riserve.

Tornando alle indagini archeologiche più recenti, dopo il Parenti giunsero a Vitozza i giovani della Cooperativa Archeologica di Firenze e fra questi Enrica Boldrini e Daniele De Luca, che indagarono, ripulirono, allestirono mostre, scrissero libri, ma di etrusco nessuna traccia! Il reperto più antico rinvenuto da costoro fu un frammento di sigillata italica di forma non identificata del I secolo d. C., scoperto in una grotta del versante sud-ovest.

Le indagini successive portarono alla luce frammenti ceramici dell'età del Bron-

zo, raschiatoi, punte di freccia e un importante reperto: un'ascia in pietra verde levigata del IV millennio a.C. (Pivrotto-Sideri), del tutto simile a quella rinvenuta nel 1999 dall'archeologo Enrico Pellegrini sulla rupe di Pitigliano. Così tutti gli studi effettuati escludono la presenza etrusca a Vitozza, per cui possiamo affermare con certezza che il sito fu frequentato in età preistorica e protostorica per essere poi abbandonato, come altre e più famose città del Bronzo Finale, nel momento in cui s'impone la civiltà etrusca, quando nacquero centri di media e piccola dimensione lungo il corso del fiume Fiora (Castro, Poggio Buco, Pitigliano, Sovana).

Vitozza poi "rinacque" in età medievale e appartenne alla Terra Guinicesca, agli Aldobrandeschi, Baschi, senesi e Orsini.

Sostenere adesso, allo stato attuale delle indagini, che la "città di pietra" è stata un tempo abitata dagli etruschi equivale a non considerare decenni di ricerche archeologiche: ciò comporta ad asserzioni che conducono fuori dalla strada scientifica.

## Finestre di *Valentino Fraticelli*

# Sitivimus. Manciano 2 ottobre 1913

**“S**ono nato con l'acqua”, così immancabilmente mio zio Pietro rispondeva a chi gli domandava quanti anni avesse. Mancianese doc, Pietro era nato l'ultimo giorno di novembre del 1913 due mesi dopo "l'arrivo" dell'acqua al suo paese.

La sua era una risposta convinta e non una semplice battuta e questo la dice lunga sull'importanza che l'acqua della sorgente Carolina di Santa Fiora ebbe sulla vita di Manciano.

Il paese, pur essendo ubicato in collina, soffriva dei mali secolari della Maremma e, tra questi, la mancanza di acqua potabile era non secondario. "Bona aria ed bona acqua" sono le condizioni fondamentali per impiantare un nuovo insediamento, così ci raccontano i documenti dal medioevo in poi. La Maremma poi viveva una sorta di tragica contraddizione magistralmente definita dal grande storico Gioacchino Volpe: "assetata d'acqua e marcia di paludi".

È vero a Manciano non c'erano le paludi, ma l'acqua era scarsa e poco buona; aveva numerose fonti a ridosso dell'abitato e nei dintorni oltre alla "Cisterna della Chiesa", di fatto un deposito di acqua piovana. Tutti i mancianesi di una certa età, anche se hanno utilizzato sempre l'acqua del Fiora, ricordano ancora "il Pozzaccio", "Rispollo" (già nominata come fonte nello Statuto della Comunità di Manciano del 1522), "Fonte di Betta", "Fonte del cerro" e "Fonte mancia-

nese" la più grande che qualche anno fa è stata anche restaurata, per memoria ovviamente.

Il nuovo acquedotto progettato dall'ingegnere romano Vincenzo Jacopini aveva avuto un precedente progetto di massima redatto dall'ing. Aldo Aldi di Manciano verso la fine dell'ottocento e anche altri tentativi erano stati fatti prima della realizzazione del 1913. Nella *Relazione* al progetto Jacopini mette in evidenza le ragioni del progetto stesso: "Gli abitanti del Comune di Manciano difettano quasi totalmente di buone acque potabili e a provvederle sono da anni dirette le cure dell'Amministrazione comunale"; con parole simili si apriva anche la *Relazione* di A. Aldi.

L'inaugurazione dell'acquedotto e della fontana monumentale in piazza Garibaldi, opera dello scultore fiorentino Vincenzo Rosignoli, è rimasta fissata per sempre nelle fotografie di Adolfo Lorenzo Denci e fu al tempo, si direbbe oggi, un trionfo dell'Amministrazione comunale guidata da Gino Aldi Mai.

La fontana di V. Rosignoli, che di fatto fu la "mostra" dell'acquedotto, ha nella colonna centrale che regge la vasca più piccola in alto la rappresentazione plastica della sete sofferta (pozzo secco con ragnatela e secchio rovesciato) e della nuova realtà (Demetra circondata di melograne, dea dell'abbondanza, che fa scaturire l'acqua dalla sorgente nascosta da un sasso

e un ragazzo che subito si disseta). Nella parte inferiore quattro delfini gettano acqua in continuità. Come in tutte le opere di Rosignoli l'aspetto plastico delle figure è di un leggero sentore liberty e di bella fattura. La parte idraulica della fontana e la sistemazione dell'intera piazza è opera dell'ing. Corrado Andreini di Grosseto, dove ha progettato anche due villini liberty. Di Vincenzo Rosignoli, autore anche di monumenti e fontane a Firenze e Assisi, è anche il monumento del 1911 al noto pittore mancianese Pietro Aldi ubicato nel giardino laterale alla piazza Garibaldi.

In occasione del centenario dell'acquedotto si è finalmente provveduto alla ripulitura e al restauro di consolidamento della fontana monumentale. Intervento forse un po' troppo pesante, a mio avviso, ma sempre meglio togliere un po' di patina del tempo che rischiare di perdere parti dell'opera. Spero vivamente che vengano trovate, anche attraverso sponsor, le risorse necessarie per ripulire, almeno, anche l'esteticamente delicato monumento a Pietro Aldi.

Sulla base circolare della fontana sono riportati, in perfetta divisione geometrica dello spazio, lo stemma del Comune di Manciano, la descrizione tecnica dell'acquedotto, la mano simbolo del paese e, nell'ultima formella disponibile la scritta trasversale in caratteri capitali SITIVIMUS: meravigliosa sintesi in ricordo della sete ormai sconfitta.

**Manciano - Pitigliano - Sorano dal 20 Settembre al 20 Ottobre**

**Pitigliano:** con l'apertura del nuovo anno scolastico ha preso il via il nuovo indirizzo "Socio Sanitario" dedicato alla materia socio sanitaria. La prima classe si è formata con 15 iscritti.

**Pitigliano:** parla il gruppo ogm che a dispetto di quanto affermato dall'amministrazione e dai commercianti evidenzia un calo assai preoccupante. Il gruppo ha analizzato i dati della stagione a Pitigliano e la sentenza è che resistono solo presenze "mordi e fuggi".

**Sorano:** l'associazione "Italia Nostra" - sezioni Toscana e Lazio - nell'ambito del convegno "maremma sotto attacco/3 l'ambiente si difende con la legalità?" ha premiato con un riconoscimento Lucia Morelli per quanto ha saputo creare nella Tenuta le Criniere di Sorano. Tutto a proprie spese, oggi la tenuta è divenuta un'opera di architettura paesaggistica.

**Pitigliano:** cameriera palpeggiata, a giudizio polacco di 38 anni. Un cittadino di 38 anni abitante a Pitigliano è stato rinviato a giudizio, di lui si dovrà occupare il collegio del Tribunale il 13 novembre.

**Sorano:** Monica Bellucci sul set de "Le Meraviglie". La bellissima attrice umbra è stata ripresa da alcuni scatti in occasione delle riprese del nuovo film Anna Rohrwacher.

**Manciano:** razza di pecore catturato un ibrido tra cane e lupo. Una femmina di cinque mesi è finita in gabbia a Marsiliana. Solo le analisi del sangue diranno qual è la sua identità genetica. Adesso l'animale si trova al Crasm e il presidente Marras afferma: il progetto ibridwolf dà risultati importanti e altri ne verranno ma gli allevatori devono rispettare le regole.

**Pitigliano:** rifiuti, il saldo della Tares è rinviato a fine febbraio. Una boccata d'ossigeno per i conti delle famiglie. Il Comune di Pitigliano rimanda di qualche mese la scadenza del pagamento della tassa sui rifiuti.

**Pitigliano:** nasce su Facebook la pagina "Sovievicave" che mira a proteggere uno dei simboli della città di Pitigliano.. Nasce un nuovo gruppo attivo per il sostegno e la salvaguardia delle vie cave del territorio, un patrimonio unico, di rara bellezza, arrivato fino ai giorni nostri. Ancora non appare nessuna firma dietro a questa pagina Facebook.

**Pitigliano:** apprezzamenti al Duce su Facebook è bufera. La denuncia del Movimento 4 Stelle dopo i commenti su Mussolini di alcuni consiglieri comunali.

**Sorano:** un nuovo capitolo nella causa fra comune e due privati per la proprietà del manufatto di Sovana. Tomba Ildebranda, sentenza sospesa.

**Pitigliano:** bando pubblico per l'assegnazione di aiuti per la scuola. La domanda deve essere presentata all'ufficio protocollo del Comune entro l'8 novembre.

**Pitigliano:** aperte le iscrizioni all'asilo nido, informazioni all'ufficio servizi scolastici. I moduli si possono trovare sul sito del Comune.

**Manciano:** Consulta del Sociale, sabato un premio al logo più bello. Al nuovo cinema moderno la kermesse conclusiva: ci saranno Paci e Kagiostro.

## Castelli e fortezze nella Maremma del tufo



In prospettiva Fortezza Orsini di Sorano

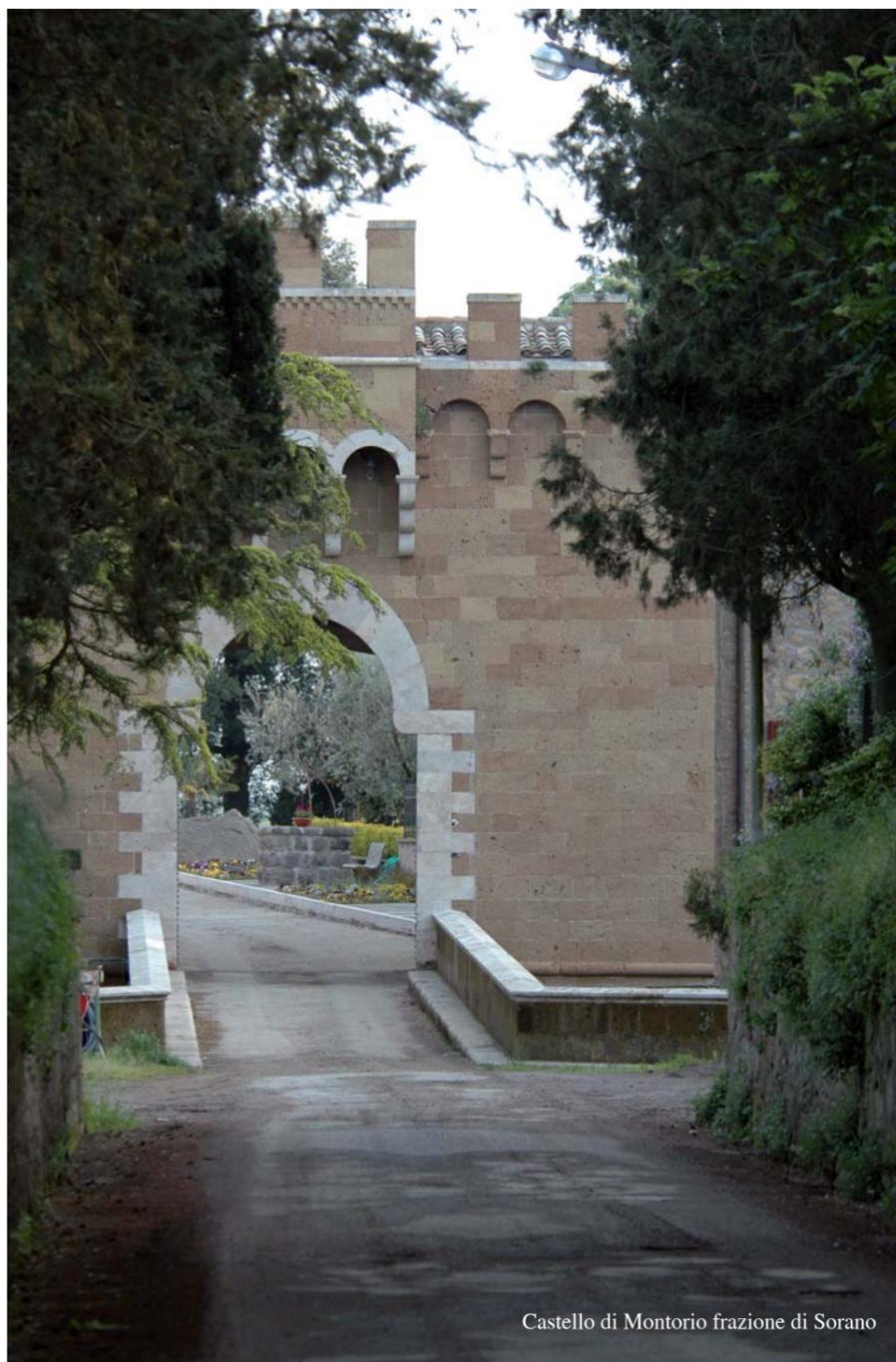
di Luca Federici

Questo mese anziché parlare di "Città Invisibili" spostiamo l'attenzione su rocche e insediamenti fortificati, imponenti, dal glorioso passato, ma spesso e comunque invisibili a chi non si avventura per campi e boschi. A seguito della caduta dell'impero romano d'occidente si verifica in tutta Italia e in gran parte d'Europa il fenomeno dell'incastellamento. Le nuove rampanti famiglie nobiliari che emergono da questa situazione, vassalli di imperatori, condottieri ricompensati con terre e titoli, si instaurano nelle più sperdute contee, con tutti i diritti e privilegi a loro concessi. Ben presto iniziano a far erigere castelli fortificati e palazzi dove celebrare i propri fasti, non di rado a spese della comunità. In particolare la Maremma del tufo conserva numerose costruzioni fortificate, dislocate sul territorio di Pitigliano e soprattutto su quello di Sorano. Molte di esse, erette nel XII secolo a protezione della contea Aldobrandesca, sono ancora in buone condizioni, altre invece in rovina. Queste ultime rocche hanno vissuto secoli di forti turbolenze: invasioni, guerre e pestilenze, distrutte e ricostruite più volte ad oggi conservano pietre ammantate di rovi e qualche cenno nelle cronache. L'esempio più possente e meglio conservato è certamente la fortezza Orsini di Sorano, inespugnabile struttura militare rinascimentale che comprende nelle sue difese l'intero centro storico di Sorano, su cui svetta il masso Leopoldino. Rimaneggiata nei secoli, mostra una complessità architettonica che ha resistito ad ogni invasione, in particolare da parte dei senesi. Mai ha ceduto al nemico grazie a mura imprendibili e a ingegnosi sistemi di

approvvigionamento: tunnel scavati nel tufo che collegano il paese ai mulini e al fiume sottostante. Gli imponenti bastioni a scarpa proteggono l'unico lato vulnerabile della fortezza, che oltre a conservare una sofisticata veste militare, rivela affreschi, eleganti portali e stemmi Ursinei. Inoltrandoci tra le frazioni del comune di Sorano si scorgono numerosi altri manieri, in Particolare Castell'Ottieri, imponente costruzione composta da alti torrioni a difesa dell'accesso al paese, integrata da possenti mura innalzati sopra la rupe tufacea, oggi inglobate dal centro abitato. Presente nelle cronache dal XIII sec. Viene contesa da Orvieto, da Siena e dagli Orsini. A poca distanza sorge il castello di Montorio, struttura di stampo medievale protetta da fossato. I numerosi rimaneggiamenti e gli usi perlopiù agricoli hanno cancellato l'antico splendore, di cui restano dei torrioni circolari e tratti delle mura quadrangolari. A poca distanza si sale fino alla roccaccia di Montevitozzo, voluta dagli Aldobrandeschi ed estremamente contesa nel tempo. Importante per la sua posizione strategica, da cui si gode un'ampia visuale dai monti Cimini al lago di Bolsena fino al Mare. Raggiunta la pietrosa sommità del monte si notano vistosamente ampi tratti di mura, in un silenzio rotto solo dalle greggi al pascolo. Non lontano sorgono i castelli di Montebuono, espugnato dai senesi nel 1417 e quello di Castel Sereno, a San Valentino, dove nei pressi si trovano necropoli etrusche, colombai e l'ingresso di un tunnel dalle incerte origini, forse un acquedotto etrusco. Scendendo a valle si raggiunge Sovana, l'antica città che durante la sua storia ha conosciuto momenti di splendore e lunghi periodi oscuri, che quasi hanno cancellato la sua antica magnificen-

za. Delle estese e imponenti mura difensive della città restano solo alcuni tratti, mentre le porte di accesso alla città sono quasi tutte scomparse, in particolare quella della Rocca, dotata un tempo di ponte levatoio, eliminato pochi decenni indietro. Da qui si innalza la possente rocca aldobrandesca, che il tempo e l'abbandono hanno purtroppo mutilato, senza però inalterarne la bellezza. Dalla provinciale sottostante si ammirano i vari strati edificati su un banco di tufo, in particolare gli enormi blocchi di epoca etrusca. Considerata la rocca principale durante il dominio dei potenti conti Aldobrandeschi,

ha seguito le sorti della città di Sovana, che lentamente ha perso importanza strategica nei confronti di Pitigliano. Il tour dei castelli del soranese si conclude con Vitozza, anch'esso sorto durante il periodo Aldobrandesco. Raggiunta la città si incontra la prima rocca, più imponente, protetta da un fossato da cui partono estesi tratti di mura a difesa della cittadella. Procedendo lungo il sentiero si incontrano i resti di una seconda rocca fortificata, anch'essa al di là di un fossato difensivo, mentre ulteriori tratti di mura si elevano all'estremo limite dello sperone tufaceo...



Castello di Montorio frazione di Sorano

IV

Notizie dal territorio

**TABACCHERIA CHECCHINI**  
SAN QUIRICO DI SORANO  
0564 619285

**SCOMMESSE SPORTIVE**  
APERTURA DOMENICALE  
ORE 10.00 - 13.00

PAGAMENTO BOLLETTINI - LOTTO  
SUPERENALOTTO - RICARICHE  
PAGAMENTI VERSAMENTO INPS

Libri scolastici con copertina colibri



**FL Lombardelli**  
ARREDAMENTI

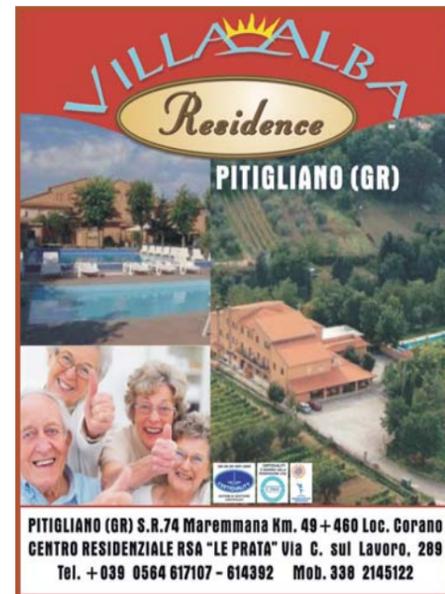
Via N. Ciacci - Pitigliano (GR) - 58017  
Tel e Fax 0564 616075

**Andrea Mearelli PHOTO**  
www.andreamearelli.com - Cell 329 0440865



**VILLA ALBA**  
Residence  
PITIGLIANO (GR)

PITIGLIANO (GR) S.R.74 Maremmana Km. 49 + 460 Loc. Corano  
CENTRO RESIDENZIALE RSA "LE PRATA" Via C. sul Lavoro, 289  
Tel. +039 0564 617107 - 614392 Mod. 338 2145122



## Lo Storiario racconta:

### Piero Pelù e gli Gnudi al Tufo Allegro



Prima la sdvignatura, poi la raccolta delle olive. La gente che lavora mi chiede di raccontare storie, per sentire meno la fatica. Maremma Boncitta però, racconta una storia oggi, racconta una storia domani... anch'io comincio a sentirmi scimmanatu... Per rilassarmi e soprattutto per mangiare bene, decido di regalarmi una cena al Ristorante il Tufo Allegro a Pitigliano e metto una coperta sulla gabbia del pappagalletto, per farlo dormire. Entro nel Ristorante e indovinate chi vedo seduto al primo tavolo? Piero Pelù, il cantante! Mira te - penso io - Piero Pelù, ci sei anche te? È seduto al tavolo dove siedo io, mangia quello che mangio io. Non gli sarà mica mica venuta nel capo, a Pelù così ricutinatu, l'idea di rottamare lo Storiario maremmano, cioè io? Mi sento un poco mbabbalunitu... Sul tavolo apparecchiato è appena arrivato un bellissimo piatto di "Gnudi" al tartufo, la mia golosità.

Per fortuna Domenico, proprietario e chef si è accorto del mio arrivo. Mi ha fatto accomodare al tavolo con Piero Pelù e poi ci ha raggiunti. Immediatamente per me è arrivato un piatto di gnudi al tartufo, e io mi sono sentito lo Storiario più felice del mondo. Dopo un bicchieretto di vino, per fortuna Domenico Pichini ha iniziato a raccontare. Così io e Piero Pelù potevamo mangiare ed ascoltarlo. "Sono buoni gli Gnudi, - dice lui - sono contento che apprezziate questo gusto delicato". Piero Pelù per dimostrare allo chef il suo apprezzamento ne ordina un altro piatto. "È il primo piatto che ho imparato a cucinare da ragazzo - continua Domenico - mia nonna Rosa di Silvio di Canipe usava l'avanzo del ripieno dei tortelli e si lasciava aiutare da me. Con le mani lei, preparava *pallette* di ricotta e di spinaci che chiamava *ravioli*. Li adoravo e per anni ho creduto davvero di mangiare i ravioli. Il nome esatto di questo piatto toscano è invece ravioli gnudi, cioè ravioli senza pasta intorno. Ricordo il giorno dell'apertura del Ristorante Il Tufo Allegro, quando preparai degli gnocchi. Sarà stata colpa dell'emozione o della mia inesperienza, ma i miei primi

gnocchi erano immangiabili. In quello stato di panico mi salvò il ricordo dei ravioli gnudi di Nonna Rosa di Silvio di Canipe. Li preparai velocemente e salvai così il pranzo e la reputazione. Da quel giorno, 15 febbraio 1992, non ho mai tolto gli gnudi dal menù. Senza volerlo, avevo riportato a vita una ricetta antica, dimenticata da tutti. Gli gnudi segnarono così l'inizio della mia ricerca sulle antiche Ricette Maremmane. Poco tempo dopo mi capitò tra le mani un libro scritto da una donna ebrea, pubblicato in America. Era un testo con antiche ricette di cucina ebraica nella quale riconoscevo piatti abitualmente preparati dalle famiglie di Pitigliano. Solo i titoli delle ricette erano in italiano. Iniziai a tradurre i testi e compresi la penetrazione fra le due trazioni culinarie, quella ma-

## Qualiterbe e le piante officinali in Maremma

Sai cosa mi capita quando racconto Storie nuove? Capita che mi emoziono. Succede così anche quando ascolto le storie raccontate da altri. Le persone mi stupiscono perché raccontano sempre molto più di quello che mi aspetto. È vero che noi, gente della Maremma, amiamo narrare le storie della nostra terra. Alle volte capita che il racconto iniziato a più voci prenda la forma di un Arcolaio, dove la nuova storia mano mano si avvolge e si dinapa. Ora ti canto o ti racconto la storia dell'Erboristeria Qualiterbe a Pitigliano: chiudi gli occhi e con me immagina di vedere un gruppo di amici appassionati di medicina naturale che hanno voglia di dare un'impronta nuova alla loro vita, hanno voglia di viverla in modo più creativo. Così succede che questo gruppo di amici curiosi un giorno arriva in Maremma, a Pitigliano e scopre l'esistenza di un laboratorio di Erboristeria nato qui 30 anni prima. Subito intuiscono che sono in luogo dove l'antica Tradizione della Medicina Mediterranea si incontra con le ultime scoperte scientifiche della fitoterapia. L'incontro è un amore a prima vista, immediatamente nasce l'idea di un progetto comune, un nuovo sodalizio che si chiama "Qualiterbe". La Maremma



Toscana è un territorio incontaminato e ricco di piante officinali, le stesse vengono selezionate e raccolte dallo Staff, poi lavorate per farne prodotti di alta qualità. Ieri io, ripulito per benino, sono andato da Qualiterbe per iscrivermi insieme al mi pappagalino ad uno dei corsi di formazione che loro organizzano. Vedi, lo scopo di Qualiterbe è fare informazione e formazione, loro vogliono vendere i prodotti legati alla guarigione e al benessere, per poi ogni volta reinvestire in un futuro migliore per

remmana e quella degli ebrei di Pitigliano. Trovai nel testo ricette per i tortelli di zucchero e cannella, per il baccalà con l'uvetta e pinoli, per il buglione d'agnello, l'uso delle spezie come la cannella o la noce moscata e finalmente ne compresi l'uso, anomalo per una civiltà contadina come la nostra. La ricerca mi appassionò sempre di più e mi avvicinai allo SlowFood. Con la Sig.ra Elena Servi, ultima ebrea di Pitigliano ed il fiduciario della condotta di allora approfonda-

dimmo la ricerca e fondammo il Presidio chiamato la *Cucina dei Goym* (Cucina dei gentili). Oggi il presidio dello Slow Food di Pitigliano è limitato al dolce ebraico *Lo Sfratto* per la difficoltà trovata nello scrivere un disciplinare per le varie ricette. Preparo questi antichi piatti con passione per i soci dello SlowFood e per tutti, reputandoli una peculiarità della cucina delle Città del Tufo della Maremma Toscana".

i giovani, fatto a misura d'uomo. Maremma incontaminata! È vero che conosco le proprietà delle erbe e con quelle mi curo da sempre, ma proprio per questo mi piace l'idea di frequentare un corso nell'Erboristeria Qualiterbe. Immagino che sarà una bella esperienza fare un percorso non come sempre insieme ad altri Storiari, ma per la prima volta condiviso con professionisti e con i ragazzi che, mandati dalle Università, vengono qui per fare il loro stage. Con queste persone vivrò l'esperienza di vita in laboratorio, un laboratorio vero non come quello che usava la mia povera nonna, andrò a raccogliere piante officinali, le stesse con le quali lei, la mia nonna e le donne Etrusche preparavano i cosmetici o gli unguenti curativi.

Certamente devo anche guadagnare qualche centesimo e per il momento della preparazione e degli studi con lo Staff di Qualiterbe, ho già preparato i miei Lunai da vendere a loro. Mira, ti pare così buffo che uno Storiario come me abbia un sogno nel cassetto? È che tu sei uno *sciorno* e non sai quanta gente ha un sogno così, *Maremma Boncitta*, tocca dirglielo che è arrivata l'ora di aprirlo questo cassetto, così come ho fatto io!

... alla ricerca dell'Oro di Maremma

questa terra è preziosa. raccontiamola insieme

Associazioni e Servizi:

- Associazione Promozione Turistica Città del Tufo Maremma Toscana
- TERME DI SORANO RESIDENCE
- locanda ilune
- Ristorante Enogastronomico IL TUFO ALLEGRO
- Azienda Vitivinicola VILLA CORANO
- Qualiterbe
- Antichità e Ristoro NOVECENTO
- Azienda Agricola Agriturismo SOLIDAR
- Azienda Agricola Biodinamica POGGIO DEL CASTAGNO
- Casa Vacanze HERMES
- Agriturismo Bio PODERE ARGIO

## La bcc di pitigliano consolida la sua presenza sul territorio amiatino

Il giorno 10 novembre l'inaugurazione della nuova sede Bcc a Piancastagnaio.

Il Presidente Conti: "Un segnale importante di solidità e fiducia che vogliamo trasmettere al territorio"

Un segnale importante di solidità e fiducia nel futuro. La Bcc di Pitigliano conferma il proprio investimento e la propria presenza sul Monte Amiata inaugurando a Piancastagnaio, domenica 10 novembre i nuovi locali della filiale già presente da più di dieci anni. L'immobile prescelto presenta le caratteristiche adatte allo stile di relazione e servizio che la banca ha da sempre perseguito; luminosità, accoglienza, ampio parcheggio antistante, facilità di accesso, spazi interni destinati alla comunità locale come associazioni e organizzazioni.

"Dopo 12 anni di attività - afferma il Presidente della BCC di Pitigliano - abbiamo scelto di consolidare la nostra presenza acquistando prestigiosi ed ampi spazi dove gestire le tante

relazioni sociali ed economiche che la banca ha tessuto in questi anni. Un segnale importante di solidità e fiducia nel futuro che vogliamo trasmettere, in primo luogo ai nostri soci e clienti dell'area amiatina che avranno l'opportunità di utilizzare e vivere tali spazi, ed indistintamente a tutti i soci e clienti della Banca." L'inaugurazione ufficiale è prevista per domenica 10 novembre a partire dalle ore 10:30 ed è, secondo il Direttore generale, Claudio Morosini, un'operazione di continuità col passato richiamando i cittadini e soci a condividere un percorso di conoscenza e di risparmio con la banca. "La Banca continua nel suo percorso di crescita rinnovando la volontà e le energie destinate al sostegno economico e sociale del suo territorio di riferimento - dichiara il direttore generale Claudio Morosini -. Abbiamo cercato

di avvicinarci il più possibile ad un importante momento della vita del Comune di Piancastagnaio. Il fine settimana precedente si è svolta infatti la tradizionale festa delle castagne, *Il Crastatone*, ormai appuntamento consolidato capace di richiamare migliaia di appassionati e turisti nei tre giorni di festeggiamento. Quest'anno, - Continua Morosini - in occasione della nostra inaugurazione abbiamo curato alcuni eventi promuovendo un gemellaggio fra le comunità di Pitigliano e Piancastagnaio con la performance avvenuta nel pomeriggio di venerdì 1 novembre del gruppo sbandieratori del Corteo Storico di Piancastagnaio per la prima volta insieme al Gruppo Tamburini di Pitigliano ed invitando inoltre, sabato 2 novembre una rinomata street band ad animare le vie del paese."



OSTERIA  
**Il Tufo Allegro**  
CUCINA

TRATTORIA  
**IL TUFO ALLEGRO**  
Vicolo della Costituzione, 5  
Tel. 0564 616192 - Fax 0564 617064  
E-mail: [iltufoallegro@libero.it](mailto:iltufoallegro@libero.it)  
PITIGLIANO (Gr)

chiuso martedì  
e a pranzo mercoledì

La Locanda  
della Picciolana  
di Stefania Denci

Località Poderetto 58010,  
Montebuono di Sorano GR  
Tel. 0564 635349 - Cell. 328 4425020

**A TUTTO CHIODO**  
FERRAMENTA  
di Renacci Davide

Piazza Busatti, 13 Sorano (GR)  
info cell. 3281231315

**Terre d'Olivi**  
Info&Costi +39 0564 614346  
Orario Negozio - Domenica Aperto

Email - [info@terredolivi.it](mailto:info@terredolivi.it)

**ARTE ETRUSCA**  
LABORATORIO ORAFO DI SOVANA

Arte Etrusca di Silvia Lombardelli  
via Duomo, 24 Sovana

Potete contattarci telefonicamente chiamando al numero 0564.614346 oppure inviare un'e-mail a: [informazionimonili@artetrusca.it](mailto:informazionimonili@artetrusca.it)

**COUNTRY AMERICAN BAR**  
COCKTAILS  
KEBAB  
TUTTI I WEEK END  
MUSICA DAL VIVO  
WINE BAR  
PANINOTECA  
DISCOPUB  
FRIGGITORIA  
APERICENE  
LIVE MUSIC

**SORANO**  
tel: 3332980131  
via ildebrando da s.17

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

**PERSONE E TERRITORIO LA NOSTRA FORZA**

**PER CRESCERE INSIEME**

[www.scabanca.it](http://www.scabanca.it) • [info@scabanca.bcc.it](mailto:info@scabanca.bcc.it)

**SEDE LEGALE**  
Piazza Vittorio Veneto, 19 - 58014  
**Saturnia (Gr)**  
Tel. 0564.624211  
Fax 0564.601104

**SEDE AMMINISTRATIVA**  
Via Nuova, 37 - 58011  
**Capalbio (Gr)**  
Tel. 0564.896002  
Fax 0564.896519

# Grandi vini per il 2013

segue da pag. 1

La consuetudine di cui sopra ci viene confermata da Edoardo Ventimiglia, presidente del Consorzio di Tutela Bianco di Pitigliano: «Diciamo che c'è stato un calo della produzione che verrà però pareggiato dall'ottima qualità delle uve. Rispetto al 2012, che già non era stata un'annata eccezionale per quantità, registriamo un calo del 20-30%, se andiamo indietro negli anni, per esempio al 2011 anche del 50%».

Le cause principali sono da ricercarsi nelle forti grandinate che a Luglio si sono abbattute su tutto il territorio delle colline del Fiora ma esistono anche altre situazioni: «La forte grandinata che a fine luglio ha colpito le nostre zone, è stata la causa principale della bassa produzione – continua Ventimiglia – ma, come spesso accade, la grandine colpisce a macchia di leopardo e

non tutti i produttori hanno avuto di questi problemi, con forti differenze anche nel raggio di poche centinaia di metri. Un altro problema si è verificato con il ritardo della fioritura per alcune qualità di uva».

Appurato il calo della produzione, passiamo ad analizzare il livello qualitativo delle uve 2013. L'innalzamento sensibile della qualità è dovuto a precise condizioni atmosferiche che ci spiega sempre Ventimiglia: «La differenza sostanziale l'ha fatta il mese di settembre che è stato semplicemente perfetto, il caldo di giorno, il fresco nelle ore notturne, le giuste piogge e la giusta umidità, hanno fatto sì che si creasse un equilibrio top per la maturazione e lo sviluppo delle uve che sono state semplicemente straordinarie, soprattutto i vitigni autoctoni». Come logico che sia i tempi di maturazione hanno dato vita a una vendemmia posticipata, ma si tratta soltanto di un ritorno alle origini:



«Più che posticipata la vendemmia 2013, la definirei normale. A Pitigliano si è sempre vendemmiato sul finire di settembre. L'anomalia caso mai riguardava gli anni passati quando la vendemmia veniva fatta con almeno quindici giorni di anticipo. An-

che questo ritorno al passato influisce positivamente sulla qualità. Credo che avremo degli ottimi vini, sia noi privati (Ventimiglia è proprietario della cantina Sassotondo) sia per quanto riguarda la Cantina Cooperativa di Pitigliano».

## Calice in Tufo

### San Lorenzo

#### Ciliegiolo Maremma Toscana I.G.T

Uvaggio: Ciliegiolo 100%  
Alc. 14 vol.

Questo vino è fatto con la miglior selezione di uve ciliegiolo provenienti da un vigneto di più di 35 anni condotto dal 1994 con i metodi dell'agricoltura biologica.

Il vigneto si trova di fronte al borgo di Pitigliano, in Maremma; nei suoi 3,5 ettari ci sono circa 8500 vecchie piante allevate a guyot con densità di 2500 piante ha; una parte è in fase di reimpianto con una densità di 4800 piante per ettaro. L'impianto è esposto a SE/NO, su terreno subacido tufaceo di medio impasto. La raccolta e la selezione delle uve sono manua-



la fermentazione avviene senza aggiunta di lieviti a temperatura controllata, e la macerazione dura da 15 a 20 giorni. Il vino matura per 18/30 mesi in barriques (25% nuove) di rovere francese (allier). Il San Lorenzo è posto in commercio dopo 12 mesi di affinamento in bottiglia. Colore rubino profondo, denota già alla consistenza un estratto importante. All'olfatto domina la ciliegia, ma associata a ribes nero, speziato di pepe, chiodo di garofano che si ripropongono poi anche al gusto. In bocca è elegante, bilanciato e di buona persistenza; non un vino muscolare, ma di grande freschezza e bevibilità.

sassotondo

vini naturali in maremma toscana natural wines in tuscan maremma



## Stagioni in Tufo

### Olio d'oliva, simbolo della dieta mediterranea

La coltivazione degli olivi risale alla notte dei tempi, e numerose testimonianze lo documentano. In Italia i ritrovamenti dei noccioli di oliva è da attribuire al Mesolitico. In un relitto di una nave del Giglio del 600 a.c. sono rinvenute anfore etrusche piene di olive conservate.

L'olivo per gli etruschi era pianta sacra, tanto che le sacerdotesse ne esibivano i rami durante le processioni. Dopo il diluvio, raccontano le scritture, Noè mandò la colomba in cerca di terra ed essa fece ritorno con un ramo di olivo. Il prezioso olio che si ricava dalla spremitura del suo frutto è un arche-

tipo della dieta mediterranea. Eccezionale per il suo gusto e per la sua alta digeribilità e ricco di grassi insaturi di origine vegetale, molto utili per la salute. Grazie anche alla presenza di vitamine (A, F, E, C e D), svolge un'importante azione antiossidante contro la formazione dei radicali liberi re-

sponsabili dell'invecchiamento cutaneo e dell'organismo in generale. Per poter conservare le proprietà organolettiche di questo prezioso siero sono necessarie numerose accortezze, dalla raccolta alla conservazione. Presso la nostra azienda agricola coltiviamo le olive seguendo un'attenta agricoltura biologica. La raccolta avviene quasi esclusivamente a mano, e le olive portate poi al frantoio vengono immediatamente spremute "a freddo", attraverso procedure meccaniche senza l'utilizzo di prodotti chimici, evitando di riscaldare il prodotto.

Una volta ottenuto l'olio extra vergine va conservato in contenitori sigillati o in bottiglie di vetro oscurate, per evitare che si ossidi con l'ossigeno e non esposto alla luce, altrimenti perderà tutte le sue caratteristiche salutari. La



temperatura ideale di conservazione varia tra i 14 e i 18 gradi.

Madre natura in questo autunno 2013 ci ha donato i preziosi funghi porcini, che per tutto l'inverno arricchiranno la nostra "zuppa di farro, funghi e castagne" da gustare in agriturismo con l'aggiunta di un filo d'olio a crudo, rigorosamente nuovo.

**Agriturismo Aia del Tufo**  
Loc. La Mezzadria  
San Valentino, 58010 Sorano  
Tel. 0564 634039



## Maremma alluvionata

*Ti amo Maremma fin dove al mar ti sposi e ti vesti di tramonti...*

(Andrea De Maria)

di Lucia Antista

L'alluvione del 12 novembre 2012 ha colpito la Maremma toscano-laziale segnando drammaticamente la popolazione. Al dolore delle perdite, sette persone sono morte a causa del nubifragio, si aggiunge la difficoltà delle persone comuni e delle aziende nel ricostruire la propria vita. L'alluvione ha portato ad una gara di solidarietà, sin da subito si è scatenata una catena umanitaria,

gli angeli del fango, volontari di tutte le associazioni e persone comuni, hanno raccolto cibo, acqua, vestiario per aiutare la popolazione alluvionata. E mentre si piangono i primi morti, scatta l'emergenza dispersi e quella degli sfollati, oltre 700 nella sola Grosseto. Tende provvisorie, volontari disponibili in loco giorno e notte per spalare il fango e aiutare la popolazione civile. Pitigliano e Sorano rimaste quasi isolate per diversi giorni a causa delle frane, paralizzando completamente le atti-

vità dei due comuni. Per quanto riguarda Manciano, è doveroso ricordare le precarie condizioni della frazione di Marsiliana che ha vissuto ore drammatiche durante la piena del fiume Albegna. Macchine e barche trascinate dalla fiumana, anche gli animali in difficoltà annaspano in acqua, muoiono in un'auto tre dipendenti Enel. Il dramma maggiore lo hanno vissuto i piccoli centri che si sono sentiti ancora più abbandonati. La pioggia torrenziale incessante ha creato disagi alla viabilità, alla agricoltura, agli

edifici pubblici e privati mettendo in crisi la già precaria economia maremmana. Sono stati registrati accumuli pluviometrici record, ben oltre le medie stagionali. Giorni segnati da fiumi in piena, smottamenti e fanghiglia ovunque. Strade invase dal fango e occluse dalla caduta degli alberi, esplosioni dei sistemi fognari vinti dalla pioggia, un domino di disgrazie. A Pitigliano il fiume in piena ha addirittura portato alla luce un ordigno della seconda guerra mondiale. La strada regionale 74 maremmana è stata gravemente danneggiata e i lavori sono tutt'ora in corso. Nella zona della Madonna delle Grazie i lavori in ultimazione hanno portato al disaggio, dopo la ripulitura la parete è stata dotata di una geostoa ancorata alla roccia. Stesso procedimento applicato alla strada provinciale 4 Pitigliano-Santa Fiora recentemente riaperta. La Maremma alluvionata è un disastro economico, sociale e ambientale sia per le istituzioni che per le famiglie. La ricostruzione post alluvione ha portato alla edificazione di 78 cantieri sulle strade provinciali con un costo di 14 milioni di euro, oltre ai già citati due importanti cantieri sono stati costruiti nei pressi della strada provinciale 144 Melosenella e presso la strada provinciale 128 della Parrina, entrambe riaperte la scorsa estate. La Maremma è una terra che si è guadagnata l'attributo di amara, per le condizioni aspre del terreno e del clima, un territorio dai tratti contrastanti, che passa dal verde delle morbide colline all'azzurro marino delle coste frastagliate e che conserva la selvaticità che ne ha fatto anche una terra di briganti e butteri. I maremmani sono quindi una popolazione abituata da sempre a sopportare stoicamente la durezza della terra e a trarne la giusta forza per affrontare la vita soprattutto quando è impervia.



Foto di Andrea Teti

## L'anno più lungo della sua vita

*Enzo Rossi, direttore degli impianti Conserve Italia soc. coop. Agricola racconta il post alluvione*

di L.A.

È già passato un anno dal terribile alluvione che inondò il paese di Albinia, mettendo in ginocchio

l'intera Maremma e violentando ferocemente abitazioni private, aziende importanti del tessuto imprenditoriale e piegando moralmente la società civile. Il ricordo degli eroi del fango è ancora vivo nella nostra memoria e le

tremende scene dei bestiami resi inermi dal fango ha fatto il giro del mondo, scuotendo coscienze e innescando una forte mobilitazione di volontariato. Gli impianti delle Conserve Italia soc. coop. Agricola che si trova alle porte di Albinia è tra le aziende che subì i maggiori danneggiamenti. Il direttore, Enzo Rossi ci ha parlato di un anno duro ma che grazie alla forza di volontà e ad un profondo spirito di responsabilità ad oggi l'azienda ha ripreso il suo lavoro. Gli otto mesi più dura della sua vita raccontati da Enzo Rossi.

**Come avete vissuto la giornata del 12 novembre?**

I dirigenti della nostra casa madre hanno deciso immediatamente di rimettere in attività lo stabilimento di Albinia, il nostro personale ha ripulito tutto con grande spirito di sacrificio e di attaccamento all'azienda. In quel momento è stato decisivo l'apporto dei tanti volontari della Protezione Civile, delle associazioni, degli studenti e a distanza di un anno vogliamo ancora ringraziarli anche per la forza ed il coraggio che ci hanno fatto con la loro presenza.

**Avete ripreso l'attività da alcuni mesi, come sta andando l'impresa?**

I lavori di ripristino degli impianti di lavorazione del pomodoro hanno richiesto oltre otto mesi di impegno anche se già a

marzo del 2013 abbiamo riaperto due linee di lavoro fondamentali per servire i nostri clienti con la passata di pomodoro ed i prodotti confezionati dal nostro magazzino. Abbiamo scelto di impiegare tutto il nostro personale dipendente per ripristinare l'impianto e questo ci ha consentito di dare lavoro anche di più di quanto normalmente facciamo, così come abbiamo appaltato a ditte locali la maggior parte dei lavori che non potevamo eseguire con le nostre forze.

**Quali e quanti sono stati i danni e le perdite?**

I danni sono stati enormi, oltre 25 milioni di euro tra il costo per il ripristino degli impianti ed il valore dei prodotti pronti per la commercializzazione andati distrutti per oltre 90.000 quintali.

Ad oggi siamo stati ammessi ad un contributo di 200.000 euro sui fondi regionali e contiamo di poter usufruire di un ulteriore sostegno dal prossimo bando, fortunatamente abbiamo però concordato un rimborso, anche se parziale, rispetto al danno sofferto con il gruppo assicurativo da cui siamo coperti e questo ci ha consentito di superare la grave difficoltà che abbiamo incontrato, oggi auspichiamo che i lavori di messa in sicurezza del territorio vengano fatti bene e quanto prima.



## Intervista alla narr-attrice Elena Guerrini



Ph. Paola Perrone



fare i conti con gli infangati. Che il fango ti sporca fuori e ti cambia dentro. È una catarsi, una trasformazione. Per me come artista e per tutti gli abitanti che vedendo lo spettacolo rivivono il dramma di una tragedia improvvisa.

**La tournée prevede molte tappe in tutta Italia, tema possa essere una vicenda facilmente dimenticabile?**

Il mio lavoro di Narr-attrice è di vivere le storie e di raccontarle sul campo, sul palco o attraverso un libro. Mostrare ciò che non si ha interesse a disvelare. Non mi limito soltanto a raccontare. Le storie le vivo, le interpreto, divento i personaggi che incontro. La libertà è un'esperienza che richiede grande impegno personale, capacità di stare insieme, contaminarsi e con-dividere. Investigare i temi cruciali del nostro tempo, le "zone calde", pericolose. Anche se si tratta di storie scomode, con il dubbio di non riuscirci e la paura di dissi-

pare la credibilità, di disperdere il dolore di un parto, che è curiosità e allegria per una nuova partenza.

Per quest'anno faremo spettacoli soltanto nelle scuole superiori e nei luoghi alluvionati dove questo dramma si sente di più poi lo spettacolo andrà nei festival estivi, e solo dalla stagione 2014 nei teatri. Albinia è ogni luogo. La tv ne parla un giorno e poi dimentica, il teatro mantiene la memoria viva.

**A tutt'oggi si registrano gravi disagi nel grossetano, nonostante siamo consci della configurazione geografica non siamo pronti ad affrontare simili calamità?**

Io rispondo con l'arte. La cementificazione selvaggia ha portato a questo. Ti risponderei che il fiume affitta ma non vende. La terra non è nostra ma l'abbiamo in prestito dai nostri genitori per consegnarla ai nostri figli. Dovremmo dargliela nel miglior stato possibile.

di Lucia Antista

Vi invitiamo a visitare il sito <http://dellalluvione.blogspot.it/> che contiene immagini, ricordi, interviste dell'alluvione del 2012 e dello spettacolo di Elena Guerrini.

Ripartire a galla la speranza e la volontà di continuare a vivere. È questa l'esigenza interiore che la narratrice e attrice Elena Guerrini ha letto negli abitanti vittime dell'alluvione dello scorso anno. L'attrice, che sulla sua pelle ha vissuto il dramma dell'alluvione ha avuto la forza di non fermarsi e di conoscere il dramma degli altri, facendosi raccontare storie e dolore. Un meticoloso lavoro etnografico che sarà presentato con uno spettacolo artistico il prossimo 12 novembre.

**Come è nato lo spettacolo?**

Lo spettacolo #Dellalluvione che debutterà ad Albinia il 12.11.13 dall'urgenza di condividere un dolore che ha colpito anche me, la mia casa è stata alluvionata, e ho sentito l'esigenza di raccontare un dramma che è di Albinia, ma anche di tutti i luoghi alluvionati di Italia. La gente ha iniziato a fermarsi per strada e a raccontarmi la sua alluvione, io andavo a trovarli per mesi, facendomi raccontare delle storie e ognuno mi raccontava il proprio dolore, non solo l'alluvione esteriore, ma anche tutte le alluvioni interiori, i lutti e le perdite che siamo costretti a vivere e che riempiono la nostra vita di fango, un fango che attraverso lo spettacolo diventerà LUCE! Le cito la frase di un maestro di vita e di teatro, un artista scomparso che può essere importante per rendere il senso del mio narrare e creare drammaturgia dal dramma. "Che senso ha se solo tu ti salvi. Bisogna poter

contemplare, ma essere anche in viaggio. Bisogna essere attenti, mobili, spregiudicati e ispirati. Un nomadismo, una condizione, un'avventura, un processo di liberazione, una fatica, un dolore, per comunicare tra le macerie". (Antonio Neiwiller, Per un teatro clandestino, maggio 1993)

**Perché è importante portare in scena questa dramma? Oltre il ricordo si spera in una catarsi?**

Il 12.11.12 l'Albegna esce dagli argini e si trasforma in fango. Il nostro Fiume diventa mare di fango. Il fango travolge, devasta, trasporta, alberi, animali, automobili, uomini. Ne uccide cinque, arrivando di notte, dalle campagne. Nasconde il paese di Albinia il fango. Esterno giorno, interno fango. Il 12.11.12 sono morte cinque persone, ma un intero territorio ha dovuto



bar, della taverna,  
pizzeria, affitta camere,  
souvenir

**SOVANA (GR)**

Piazza del Pretorio, 14  
Tel. 0564 614073 - 347 549972

da Roberto e Mariella



**Angiolina Vineria**  
PITIGLIANO  
Piazza della Repubblica 209  
Mob. 333.1164624  
angiolina.pitigliano@libero.it  
CHIUSO IL MARTEDÌ

PIZZERIA · TRATTORIA

**Locanda del Pozzo Antico**

Pizza da asporto · Consegna a domicilio

Via Generale Orsini, 21  
58017 PITIGLIANO (Gr)  
Tel. 0564 614405  
Cell. 338 9228445  
chiuso il mercoledì

# Polisportiva San Rocco

di A.Z.

Continua il nostro viaggio nel mondo dell'associazionismo del territorio. Si parla spesso delle istituzioni, del lavoro che esse svolgono in aree marginali come le nostre, ma a volte ci si dimentica che se sopravvivono eventi, manifestazioni e iniziative il merito deve essere attribuito alle associazioni di volontari. Ne esistono tante a Pitigliano, forse troppe, con ruoli troppo spesso mal definiti, ma questo non è certamente il caso in esame. Questo mese siamo andati a conoscere la Polisportiva San Rocco di Pitigliano, molto attiva nel settore sociale e nell'organizzazione di importanti avvenimenti. Scopriremo col tempo le varie attività di questa associazione di cittadini pitiglianesi, iniziando da quello che è il fiore all'occhiello degli eventi annuali: la Festa della Contea di Pitigliano. In questa intervista a Emilio Zacchei, membro dell'associazione, ci vengono spiegate le origini della festa, il suo sviluppo negli anni e il programma della nuova stagione sportiva dell'associazione, con i vari corsi appena iniziati.

## Quando nasce l'idea della festa della Contea di pitigliano?

La festa della Contea è nata nel 2008. Onestamente dobbiamo dire che come associazione principalmente sportiva avevamo bisogno di un sostentamento economico per le nostre molteplici attività, visto anche le basse quote di iscrizione ai nostri corsi. La scelta più logica era quella della classica sagra paesana con il nome dell'associazione ma la decisione che abbiamo preso è stata totalmente diversa. È nata in noi l'idea di creare un evento culturale che durasse nel tempo, un evento che ci collegasse con i nostri antenati, in un paese così ricco di storia e che si imponesse come uno degli eventi guida per far conoscere Pitigliano.

Un evento di questo genere va orga-

nizzato in un certo modo: ricerche storiche, studio dei costumi e della gastronomia dell'epoca...

Dopo la prima edizione sperimentale, ci siamo affidati al prof. Angelo Biondi (Corriere del Tufo Agosto 2013) per la parte storica e ci siamo perfezionati nella ricerca attenta dei particolari: dalla cucina con cibi dell'epoca, alla scenografia, con la creazione dell'ambiente adatto, poiché avevamo a disposizione il giardino dell'ex asilo parrocchiale da adattare al periodo storico di riferimento. Sono stati introdotti spettacoli e un piccolo corteo storico, la festa stava prendendo una sua fisionomia. Inizialmente ogni anno si finiva in pareggio, è stata una scelta difficile e coraggiosa, il poco incasso che avevamo lo investivamo per acquistare materiale per l'anno successivo.

## Perché la scelta del castello Orsini?

Finalmente dopo vari tentativi, nel 2011 siamo riusciti a trasferire la festa nel suo territorio naturale: all'interno del Castello Orsini. La manifestazione ha guadagnato in bellezza e ha creato quell'atmosfera che riporta il visitatore nel Medioevo. Abbiamo registrato un notevole incremento delle presenze e di questo ne hanno beneficiato tutte le attività commerciali e ricettive. Naturalmente, aumentando i visitatori, serviva anche un maggior numero di organizzatori e aiutanti. L'edizione 2012 ha visto un coinvolgimento più ampio di persone e associazioni, un progetto condiviso e partecipato, un evento di tutto il paese di Pitigliano.

## L'edizione di quest'anno è stata una delle migliori a coronare un'estate pitiglianese molto positiva...

Quest'anno tutto è andato per il meglio. I commenti di chi ha partecipato sono stati positivi quindi l'obiettivo della festa è stato raggiunto. Il mercato, la cena, gli spettacoli, il corteo, tutto è stato curato nei minimi particolari attraverso ricerche storiche sempre più precise. Ogni edizione, negli anni, è



stata contraddistinta da una tematica diversa e quella dell'ultima edizione è stata "Niccolò III, l'astrologia e i trionfi degli Orsini" in occasione del restauro dei dipinti appena scoperti nel palazzo Orsini, quali "Lo Zodiaco" e i "Trionfi degli Orsini". Questa edizione ha confermato l'entusiasmo di tutte le persone e associazioni che hanno collaborato come la Pro Loco e l'associazione "Rinascimento". Un ringraziamento va anche alla Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano, al gruppo teatrale dei "Giubbonai", all'Accademia musicale di Pitigliano, alla Curia Vescovile, al prof. Angelo Biondi, prezioso storico locale e all'associazione "Agresto" di Monteriggioni, per i vari spettacoli durante il banchetto. Il ringraziamento più grande lo dobbiamo però fare a tutti i membri della Polisportiva San Rocco di Pitigliano e alle loro famiglie che hanno creato e fatto crescere questo evento importante e ambizioso per il nostro paese.

Parliamo anche delle altre attività della Polisportiva San Rocco, da poche settimane sono ripresi i corsi per attività sportive che svolgete ormai regolarmente per i più piccoli e non solo... Un investimento

sul sociale che è ormai un'importante realtà per il territorio..

Abbiamo ripreso da poco i nostri corsi invernali. Come sempre proponiamo attività sportive, ricreative ed educative finalizzate prevalentemente alla formazione dell'individuo, privilegiando la funzione aggregativa piuttosto che quella agonistica, che troppo spesso le attività sportive ci propongono, abituando i nostri giovani alla competizione più sfrenata. I nostri allievi sono sempre più numerosi, così come le nostre attività suddivise in: due corsi di avviamento allo sport (15 bambini 4-5 anni e 30 bambini 6-10 anni) che è il nostro punto di forza integrato con due mesi di nuoto; due corsi di calcio a 5 maschile e femminile (15 ragazzi e 15 ragazze), due corsi di pallavolo junior e senior per un totale di 30 allievi e corsi di danza che comprendono balli come la Zumba, Hip Hop, Latini, Liscio e altro ancora, per bambini ragazzi e adulti. Ricordiamo a tutti che a Primavera inizieranno anche i corsi di tiro con l'arco. Vogliamo offrire a bambini e ragazzi un'occasione di crescita tecnica e personale con l'intento di educare attraverso lo sport.

## Associazione rinascimento intervista al maestro di tamburini Mirko Bagnoli

di A.Z.

L'anima rinascimentale di Pitigliano torna a far parlare di sé. Dopo aver conosciuto il corteo storico pitiglianese legato all'associazione rinascimento, andiamo a scoprire un'altra unicità associativa del territorio: la scuola di tamburini del maestro Mirko Bagnoli. In questa intervista

Quando ha iniziato a suonare e insegnare Mirko Bagnoli?

"Ho iniziato a suonare a 14-15 anni nel rione del mio paese, Monterotondo Marittimo, ma avevo la mania del picchiare, del battere con dei legnetti o con le posate a tavola già quando ero piccolo. Dopo qualche anno mi proposero di prendere in mano il gruppo di tamburi del rione a Monterotondo, nel frattempo avevo iniziato a studiare

batteria e capii che mi piaceva insegnare. In seguito fui contattato dal paese di Serre di Rapolano dove si svolgeva un'importante festa medievale, per fare scuola di tamburini e di lì a Monteriggioni, che è un po' il fiore all'occhiello di questa mia attività. In realtà nella vita mi occupo di altro, questa della musica è principalmente una passione".

La storia che porta il maestro ad aprire la scuola di tamburini medievali a Pitigliano, è una di quelle particolari e anche un po' casuali...

"Ho conosciuto Pitigliano soltanto tre anni fa, quando partecipai alla Festa della Contea, organizzata dalla Polisportiva San Rocco, con i tamburini di Monteriggioni, quando venimmo a fare lo spettacolo. Dopo quell'esperienza fui contattato da Miriam Luisini che cercava un maestro per

una scuola a Pitigliano. Eccomi! Risposi. Mi propone una scuola di tamburini medievali per il paese, così è iniziata la storia dei tamburini pitiglianesi".

Inizialmente vi furono difficoltà nel organizzare la scuola, come mai la nascita di un'associazione distaccata che si occupasse soltanto del corteo storico e dei tamburini?

"Dopo aver conosciuto Miriam e le sue idee, sono arrivato a Pitigliano con un progetto e un indirizzo specifico. È stata una nostra scommessa (mia e di Miriam) e delle altre ragazze che hanno aderito all'associazione Rinascimento, un vero e proprio investimento di idee, energie, tempo ecc. La scommessa è stata vinta. Un conto era creare una scuola di tamburini a Monteriggioni, dove la cultura medievale è vista come risorsa per tutto il paese; un altro era

creare una scuola a Pitigliano dove solo da pochi anni esisteva una festa medievale. La scommessa è stata vinta e la scuola poteva partire".

Che cosa è la scuola di tamburini? Come si svolge l'insegnamento? Una scuola molto particolare diversa dalle scuole tradizionali di musica.

"La scuola di tamburini è principalmente una scuola di divertimento. Io cerco di insegnare il divertimento nel suonare e l'emozione nel maneggiare uno strumento. Naturalmente come in tutte le scuole esiste una parte teorica e una parte pratica ma quello che deve uscire fuori è l'emozione. Io mando i miei ragazzi subito al giudizio della strada, non le faccio partecipare ad un saggio di fine anno dove ci sono solo amici e parenti, l'applauso deve essere guadagnato. Inoltre noi consideriamo il gruppo come una squadra di calcio, dove tutti sono importanti allo stesso modo, ognuno con il proprio ruolo è il protagonista".

Siete riusciti a guadagnare questi applausi?

"Ammetto che la soddisfazione è stata tanta soprattutto per essere riusciti a fare questo a Pitigliano. Abbiamo creato anche il gruppo della street band i TamDuri e siamo già usciti per diversi eventi. La festa della contea di quest'anno a Pitigliano e il Settembre di vino ci hanno consacrato come gruppo e fatto guadagnare i dovuti riconoscimenti. Siamo stati naturalmente anche fuori Pitigliano e abbiamo già altri due eventi in programma prima dell'inizio dei nuovi corsi autunnali. Da parte mia sono molto felice; vorrei ampliare il gruppo degli adulti e riprendere il corso per i più piccoli. Il mio sogno sarebbe quello di unificare tutte le mie scuole per alcuni eventi particolari oltre che continuare i gemellaggi come abbiamo fatto per le feste medievali".



A Pitigliano, da ottobre, parte il nuovo corso per tamburini.  
Info: 348 7111387

# Il graffito sul Mastio della Fortezza di Sorano *che racconta di un prigioniero*

di Riccardo Pivrotto

All'interno della poderosa costruzione difensiva della fortezza rinascimentale che domina l'antica cittadina di Sorano, si trova un singolare ambiente, nel quale una piccola finestra ferrata, da respiro all'umido interno. Il passaggio, lungo una ripida scalata, prima di giungere nella stanza è reso interessante da una singolare rappresentazione. Nell'intonaco della volta è graffita una singolare rappresentazione, composta di una croce sopra un monte circolare, mentre al lato sono riprodotti i simboli della passione di Cristo (la spugna, la lancia, la scala, i chiodi e due piccole croci latine), subito sotto è incisa a caratteri di buona fattura una singolare iscrizione: "GAT-D C-AIM" - "ANT NEST - FV PRIGI IL DI 16 - GIVGNO 1701 I P DIV - 7 GRN GALAT - DE TAMBURU - LADRO - FUI - V". La seguente iscrizione e un'altra più in basso a caratteri modesti, lasciano supporre che l'ambiente fu trasformato in passato a luogo di detenzione. Le due grandi lettere "D e C", poste davanti alla porta d'ingresso, corrispondono all'abbreviazione di: "In nomine Deo e in Cristo". La specifica raffigurazione, per opera di un povero sventurato, evoca il perdono celeste, attraverso i simboli della passione, i quali per altro giustificano la presenza della lettera C, come abbreviazione di Cristo. Lo spiccato senso grafico e la presenza dei numerosi oggetti "sacri" offrono un motivo in più al detenuto per raffigurare la passione intesa come prigionia e costrizione. Le lettere che seguono appena sotto il monte circolare, suddivise in sette righe, sono "ANT e NEST" in questo caso potremmo supporre che le lettere riferiscono al nome dello sventurato "ANT" sta per Antonio,

mentre "NEST" possiamo soltanto ipotizzare nel nome paterno (Nestore, Nesta ecc.). Nella riga sottostante si legge "FV PRIGI IL DI 16", la comprensibile abbreviazione fu resa abbastanza chiara, "Fui prigioniero il giorno 16". Subito sotto continua con: "GIVGNO 1701 I P DIV". L'evidente incisione è per la prima parte riferita al mese e l'anno, mentre per il resto, ci affidiamo all'interpretazione della lettera "P" con la barra che lo attraversa diagonalmente sotto l'occhiello e alle lettere "DIV": "Giugno 1701 per I Dio". La frase continua con un'altra abbreviazione "7 GRN GALAT"; anche in questo caso presenta analogie con la precedente: essa contiene l'abbreviazione e qualcosa in più da comprendere, definendola: "7 Giorni Imprigionato". La parola abbreviata "GALAT" sta per calato, imprigionato, detenuto, e vista la natura del luogo e il presupposto reato, confermerebbe la definizione etimologica. La successiva riga ci offre lo spunto per capire il perché della detenzione di Antonio; la frase: "DE TAMBURU LADRO FUI", spiega il motivo per cui egli era detenuto. Il particolare oggetto suscita ancora oggi un relativo interesse. Il tamburo fu in passato un importante oggetto d'impiego civile affidandolo annualmente a un cittadino eletto dal Podestà di Sorano, il quale ne entrava in possesso custodendolo gelosamente. Inoltre era adoperato per due specifiche e importanti funzioni, come le adunanze del Consiglio Generale. Il banditore nelle pubbliche piazze percuotendo il tamburo, richiamava ad alta voce i Consiglieri al loro dovere civico. L'altra importante funzione espletata dal "tamburino" era di dare l'allarme; percuotendo il tamburo richiamava l'intera guarnigione a raccolta e a difesa delle postazioni militari. L'importante oggetto, per l'epoca dei fatti, rivestì un ruolo importante nelle pratiche civili di una comunità e



quindi, occultandolo, Antonio fu costretto a pagare un'ammenda pecuniaria. Spesso accadeva che i poveri cittadini del borgo di Sorano per rifondere il danno, scontassero il dolo con la pena detentiva, come accade in questo caso ad Antonio, il quale scontò la pena in sette giorni di detenzione come riportato dagli statuti comunali dell'epoca, nel quale era scritto che: *qualunque persona avesse contratto danno o dolo e non potesse pagarlo, sconti la sua pena ai ceppi, e quindi sia tratto in prigione.* A dimo-

strazione della sua colpevolezza Antonio lo dice nella penultima riga dove, ammette la sua colpa definendosi "LADRO" proprio in periodo di "FVI . v". Riassumendo l'intera frase potremmo dire "In Nomine Deo e Cristo - Io Antonio di Nestore(?) - Fui prigioniero il dì 6 Giugno 1701 per il Padre Divino - 7 giorni imprigionato - del tamburo ladro fui". Così termina una triste vicenda di un povero ragazzo, colpevole di essere nato in un turbolento borgo, ma ahimè povero.



## Lo sport in tufo

di Alessandro Zecchini

1	•	Roselle 2012	18
2	•	Montalcino	17
3	•	Amiata	15
4	•	Neania Castel del Piano	13
5	•	Castell'azzara	12
6	•	Nuova Radicofani	11
7	•	Saurorispecchia	10
8	•	Aurora Pitigliano	9
9	•	Marsiliana	9
10	•	Porto Ercole	8
11	•	Casotto Pescatori Marina	7
12	•	Intercomunale S.Fiora	7
13	•	Orbetello	7
14	•	S.Andrea	6
15	•	Montorgiali	6
16	•	Montemerano	0

### SECONDA CATEGORIA GIRONE G OTTOBRE 2013

6/10/13  
INTERCOMUNALE  
SANTA FIORA-PITIGLIANO 1-1

13/10/13  
PITIGLIANO-NUOVA RADICOFANI 0-0

20/10/13  
NEANIA CASTEL DEL PIANO-  
PITIGLIANO 1-0

27/10/13  
PITIGLIANO-SAURO RISPECCHIA 2-0

PITIGLIANO. Sarebbe stato un mese amaro quello di ottobre per l'Aurora Pitigliano se non ci fossero stati i due calci di rigore di Silvestri, con cui l'Aurora ha battuto il Sauro Rispecchia nell'ultima giornata. Un mese con un solo goal segnato (escluso la doppietta di Silvestri dal dischetto) che ha visto anche la squadra perdere in Coppa Toscana per mano del Castell'Azzara, già giustiziere del Pitigliano in campionato a settembre. La squadra non attraversa un momento felice dove i risultati stentano ad arrivare. Il potenziale a disposizione di mister Santi richiederebbe qualcosina in più soprattutto in avanti, dove il gol stenta ad arrivare.

Confederazione italiana agricoltori

SERVICE CIA

L'organizzazione delle Imprese e dei cittadini

PITIGLIANO, via Don F. Rossi 34 - tel. 0564 616250  
MANCIANO, via M. D'Antona - tel. 0564 628230  
[www.cia.grosseto.it](http://www.cia.grosseto.it)

FOOD & BEVERAGE

FABIO FOSCHETTI

+39.327.0547753

EUROFOOD CATERING S.r.l.

Via dell'Industria 23  
01100 Viterbo  
Tel. +39 0761.390069  
Fax +39 0761.273280  
[fabio.foschetti@eurofoodviterbo.it](mailto:fabio.foschetti@eurofoodviterbo.it)  
[www.eurofoodviterbo.it](http://www.eurofoodviterbo.it)

**OINOS**  
VIVERE DI VINO

**PITIGLIANO**  
SABATO 9  
NOVEMBRE  
ORE 17.00 PIAZZA DELLA REPUBBLICA

IN OCCASIONE DELL'EVENTO ENOGASTRONOMICO "SANTI VINAI" SARÀ PRESENTATA LA RIVISTA ENOGASTRONOMICA  
"OINOS - VIVERE DI VINO"  
INTERVERRANNO

SINDACO DI PITIGLIANO RAPPRESENTANTE DELL'ASSOCIAZIONE L'EDITORE DELLA RIVISTA SOMEJER DIRETTORE BBC  
PIERLUIGI CAMILLI CANTINE IN TUFO MARIO PAPALINI VALENTINA BOSCHI STEFANO CONTI




**Grifoni Cristina**

Loc. Valle Bisogna  
S. Quirico di Sorano (GR)  
P.IVA: 01232220631

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

### AGRITURISMO "Le Custodi del Focolare"



di Piccini Rosina

Loc. Cantoniera 34 - Gradoli (VT)  
Tel. 0761 456647 - 333 2501096



**NON CI ACCONTENTIAMO DI UNO QUALUNQUE.  
VOGLIAMO TE.**

**SELEZIONIAMO INTERMEDIARI ASSICURATIVI PER LA SEDE  
DI PITIGLIANO**

Sei dotato di buona capacità relazionale e con una spiccata sensibilità commerciale, vuoi lavorare in una grande Azienda in grado di offrire un portafoglio clienti, il costante supporto di professionisti e la concreta possibilità di diventare dipendente? Se hai queste caratteristiche e cerchi lavoro, o hai deciso di impegnare anche solo parte del tuo tempo in un'attività redditizia invia il tuo curriculum a [grosseto.job@alleanza.it](mailto:grosseto.job@alleanza.it) o al fax 02 62367146

**AGENZIA GENERALE DI GROSSETO**  
Corso carducci, 90 - 58100 Grosseto  
Tel. 0564 25022

**ALLEANZA**  
MARCHIO DI ALLEANZA TORO S.p.A.  
Per ulteriori informazioni visita il sito [www.alleanza.it](http://www.alleanza.it)



### Distorsioni in Tufo

## Il Silenzio di San Giovanni delle Contee partorisce digressioni digitali

di Tommaso Ciuffoletti

Quando scrivi di qualcuno che fa musica parti sempre da un dato acquisito: quel qualcuno fa musica. È scontato. Ovvio. Banale dirlo. Ed è un errore. Perché che si parli di Lou Reed o di Mariano Apicella è fuorviante prescindere dal considerare che uno era figlio della borghesia ebraica della New York anni Sessanta con curiosità bisessuali adolescenziali curate a suoni di elettroshock e l'altro invece di famiglia umile napoletana impiegato in svariati lavoretti per arrangiarsi prima di andare a fare il "posteggiatore" (quello che posteggia le

coppie al tavolo, non le macchine in garage) suonando in giro per il mondo, da Abu Dhabi a Seul, riciclando canzoni napoletane strappalacrime. Per il primo la musica è stata un mezzo di soluzione della propria personalità, per il secondo un mezzo per cercare di vivere onestamente e dignitosamente. E si potrebbe andare avanti tra mille spunti e riflessioni meno banali di quel che si potrebbe immaginare. Ecco prendiamo Olmo Fratini, nome d'arte Kart-Man. Nasce a San Giovanni delle Contee, frazione di Sorano, provincia di Grosseto, Toscana, Italia all'epoca in cui la musica viaggiava su audiocassetta alla fine della prima era del vinile. Per intenderci San Giovanni è

## Giovanni delle Contee



quel tipo di posto dove il silenzio sa essere davvero silenzio (e né di New York, né di Napoli si può dire altrettanto). Non è banale che la musica, per Olmo, sia stata qualcosa di poco interessante per buona parte della vita, almeno fino all'adolescenza. E non so nemmeno immaginare cosa sia stato a fargli scattare la scintilla perversa della passione musicale. Perversa perché in quel posto lontano che è San Giovanni, Olmo, da bravo entusiasta è stato onnivoro di tutto quel che gli è passato a tiro. Ricordo un primo Olmo pseudometallaro, ricordo l'Olmo versione hip-hop italiano, per poi virare su elettronica e arrivare a voler fare della musica un divertimento da condividere. Curioso, appassionato, maturato insieme alla musica che ha ascoltato e che ascolta in mezzo al silenzio di San Giovanni. Se diventerà un Lou Reed o un Mariano Apicella non so dirlo. Ma è bello che in mezzo

al silenzio si levi il rumore.

Vi segnaliamo il Sound Cloud di Kart-man per ascoltare gratuitamente le sue tracce musicali:

<http://soundcloud.com/user9062874>

