

IL CORRIERE *del Tufo*

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

Anno II, numero 10, Ottobre 2014

€ 1,50

Buone pratiche

di Mario Papalini

Non sappiamo come si chiuderà la partita delle province. In questo mese si andrà al voto (ne hanno facoltà gli eletti) per eleggere le figure apicali di un ente senza fisionomia, senza sostanza e che non si sa quale configurazione potrà avere (Anche le Unioni dei comuni hanno i loro problemi). In questo modo si è aggiunta confusione a confusione, a spreco, disorganizzazione, assenza di pianificazione e prospettive.

Amministrare di questi tempi non è certamente facile, ma se non si abbatte la dinamica del consenso, aumenterà inevitabilmente la conflittualità già ad uno stadio estremo, quasi da collasso. Già, il consenso è una cosa che sui territori si distribuisce comune per comune, impedendo un dialogo sereno con le professioni necessarie: insomma, sembra che per accedere a certe commesse occorra stare dentro alle organizzazioni che le attivano. Il contrario di quello che imporrebbe un'etica sociale che in questo modo viene mortificata, proprio da quel sistema che invece ne dovrebbe far tesoro sventolandola come bandiera di trasparenza e buone pratiche.

La sensazione generale che accompagna le azioni amministrative non solo d'Amiata e di Maremma, è quella che ci sia un'impossibilità a interrompere pratiche deleterie che hanno influenzato la deriva attuale.

Alcuni mesi fa, proponemmo dei corsi di formazione per amministratori, non certo una scuola di partito come se ne ricordano, ma almeno un approccio propedeutico alla politica per le comunità. Alle regole che dovrebbero governare i comportamenti in maniera equilibrata invece di causare chiusure profonde tra gli attori veri, i cittadini, i professionisti, i lavoratori in genere, che stanno fuori dal sistema, ma che lo sostengono con il loro "pil". Fatto di abnegazione e competenza, di volontà, di relazioni limpide: caratteristiche che a volte sfuggono alla politica, tutta concentrata sull'attribuzione di ruoli, sul controllo delle risorse e infine, proprio, del consenso.

Il consenso, si sa, è la condizione necessaria per il governo, ma, nelle aree degradate, come è noto, si può ottenere con tristi mezzi che muovono dall'ignoranza, dall'ineluttabilità del potere che si allontana dai cittadini per rischiare di farsi lobbie. O si sta dentro o si è fuori: questo purtroppo si avverte non di rado nelle dinamiche delle amministrazioni e nelle querelle che troppo spesso si accendono tra maggioranze e minoranze, ma anche tra soggetti che appartengono ad un medesimo gruppo.

...come se si raschiasse il barile insomma. Credo stia passando l'ultimo dei treni per decidere da che parte stare: da quella delle buone pratiche... o no...

Il bis della cantina "La Sbornia"

I ragazzi di Piazza Becherini bissano il successo del 2013

di Alessandro Zecchini

Si è conclusa Domenica 7 settembre la sedicesima edizione del Settembre di Vino la Festa delle Cantine di Pitigliano. Ad aggiudicarsi l'ambita coppa, quest'anno realizzata da Officine Ragnini in ferro, è stata la Cantina La Sbornia, che l'ha spuntata secondo il voto popolare, bissando il successo dello scorso anno (prima volta che succedeva quando è stata istituita la coppa per la migliore cantina). A vincere però è stata ancora una volta tutta la comunità di Pitigliano, con un'altra edizione fantastica organizzata dall'associazione Cantine nel Tufo. Una festa che continua a crescere andando in evidente controtendenza rispetto al periodo non più tanto breve e un'organizzazione ferma e decisa che offre ogni anno qual cosina in più. Oltre alla classica festa

segue a pag. II



Verso una comunità partecipativa

Rubrica a cura di Lucia Morelli

Sul crinale tra sanità e follia

Sere fa, la 7TV ha trasmesso il film *La rappresaglia* sulla terribile vicenda dell'attentato di via Rasella, a Roma, il 24 marzo 1944 in cui vennero uccisi, con lo scoppio di un ordigno posto nella strada da elementi della resistenza romana, 32 soldati tedeschi. L'attentato scatenò la rappresaglia ordinata direttamente da Hitler. Vennero giustiziati 325 italiani: dieci per ogni soldato tedesco ucciso e qualcuno in più. Il film è del 1973, con un magnifico Richard Burton nei panni dell'ufficiale Herbert Kappler, comandante della Gestapo a Roma, che eseguì l'ordine impartitogli dal suo diretto superiore Kesselring cui a sua volta era stato impartito da un furibondo Führer in persona. Cito questo film perché in esso vengono rappresentate, in modo esemplare, le reazioni angosciate dei militari che dovettero occuparsi di organizzare le esecuzioni: trovare nel giro di ventiquattro ore 320 persone da uccidere e poi... seppellire. All'uopo si decise di servirsi della cavità profonda di una ex cava che venne, dopo le esecuzioni, sigillata come una mostruosa tomba, facendo esplodere cariche di dinamite ad ostruirne l'ingresso. Oggi è il Sacrario delle Fosse Ardeatine.

Il punto per noi più significativo del film è quello in cui Kappler dice, con uno sguardo terribile ai suoi sottoposti: **"NON ESISTE QUESTIONE DI RESPONSABILITÀ: È UN ORDINE!"** imponendo con questa argomentazione di mettere a tacere il **sentimento di colpa** che sorse spontaneo nei suoi soldati di fronte al loro dover uccidere (cinque a testa) un

così gran numero di civili innocenti. E non di militari più o meno corresponsabili dell'attentato, in quanto partecipi delle finalità e delle azioni belliche del nemico.

Negli infiniti casi in cui il sentimento di colpa per l'uccisione reale o psicologica del "fratello" viene cancellato e "spedito", risalendo i vari livelli gerarchici, fino al possessore della **"volontà suprema"**, avviene il processo di alienazione morale del singolo nella struttura statale o gerarchica cui egli ubbidisce con rassegnata, impotente passività. Insomma - per dirlo con una fulminante affermazione di Sigmund Freud - **"lo stato si prende il monopolio della violenza dei singoli come per il sale e per i tabacchi"**, ed agisce comportamenti criminali... senza assumersene la colpa! E, peggio, pretendendo che quanti sono costretti ad ubbidirgli "la colpa non la sentano".

E non è certo dando tutta la colpa ai criminali nazisti, con un processo di Norimberga, come espressione dell'evoluzione del genere umano, che si può credere di aver risolto il problema drammatico delle guerre permesse dall'alienazione morale della violenza del singolo nello stato sovrano dispensatore di martirio. Oltre che, beninteso, dispensatore di principi buoni e giusti così come è sancito dalla nostra Carta Costituzionale.

Io credo davvero, insieme agli studiosi dell'inconscio individuale e collettivo, che la scintilla divina nel cuore dell'orda primitiva sia scoccata quando alla lotta

segue a pag. IX

Lo sport che educa alla vita

di Polisportiva San Rocco Pitigliano

Nell'anno 2008 nasce all'interno del Circolo ANSPI Oratorio Don Orione di Pitigliano A.S.D., la Polisportiva San Rocco un'associazione apolitica e senza fini di lucro che sorge per volontà di cittadini, i quali condividendo una visione cristiana della vita, integrano in comune la propria personalità, promuovono tutte quelle attività culturali, sportive dilettantistiche, di promozione sociale, assistenziali, turistiche, ricreative e di formazione extrascolastica della persona che ritengono utili alla costituzione di una società fondata sul pluralismo e sulla gestione sociale di tutte le istanze dell'educazione permanente, valorizzando il volontariato e la cultura della solidarietà. Al centro di tutto stanno la promozione della persona e i suoi valori, cui tutte le varie attività devono conformarsi.

segue a pag. IX



Il bis della cantina “La Sbornia”

I ragazzi di Piazza Becherini bissano il successo del 2013

segue da pag. I

popolare per i vicoli del centro storico pitiglianese, hanno riscosso un buon successo anche le iniziative parallele al Settembre di Vino. Intuizione felice è stata quella delle “Cantine Social” il sistema escogitato da Officine Creative grazie al quale ogni visitatore poteva, attraverso Twitter, condividere la propria esperienza alla festa con

foto e quant’altro riprodotti su maxischermi disposti in tutto il paese. Bene sono andati i due mercati organizzati in Piazza Garibaldi e nella zona delle “Macerie”, un grande pubblico ha partecipato ai due concerti di Piazza della Repubblica nelle notti di Venerdì e Sabato. Interessante è stato anche il “Tour di Vino”, evento dedicato principalmente ai turisti, organizzato insieme all’associazione Oro di Maremma e ad



altre strutture ricettive convenzionate con Cantine nel Tufo. Escursioni e degustazioni che per tre giorni facevano conoscere il territorio, un esperimento senz’altro da ripetere. Naturalmente, come ormai succede ogni anno, atmosfera unica in ogni cantina, adatta per il divertimento all’insegna della spensieratezza, adatta per giovani e meno

giovani con problemi di ordine pubblico pari a zero, come confermato più volte da sindaco e forze dell’ordine.

E adesso cosa si fa? Ci si prepara per la festa dei Santi Vinai in Piazza della Repubblica, sempre a Pitigliano, sempre targata Cantine nel Tufo quest’anno in scena dal 7 al 9 novembre.

Associazione Cantine nel Tufo risponde alle critiche

Comunicato stampa Ass. Cantine nel tufo Pitigliano

I giorni successivi al Settembre di Vino 2014 hanno fatto registrare qualche sterile critica nei confronti della nostra associazione. Per questo riteniamo sia doveroso chiarire alcuni punti fondamentali del nostro operato.

Apprendiamo che secondo alcuni la nostra festa non promuova culturalmente il nostro territorio, oltre ad essere una sorta di “isola senza regole” come è stata descritta. Per rispondere occorre fare alcune precisazioni riguardanti l’associazione Cantine nel Tufo e la festa Settembre di Vino.

L’ass. è un progetto sociale che genera idee e avvenimenti, un luogo di incontro, un gruppo di lavoro che pensa e realizza eventi. È costituita principalmente da giovani pitiglianesi che mantengono vivo il legame con la propria terra. Privilegia l’aggregazione e si impegna per la valorizzazione della antiche cantine scavate nel tufo. Il Settembre di Vino aumenta la capacità di aggregazione, promuove il territorio e i prodotti tipici locali, il turismo e l’economia, dimostra che è possibile trovare un punto di equilibrio tra etica, cultura e business lavorando con istituzioni, altre associazioni e aziende pronte a cogliere questa opportunità.

Oltre alla festa “popolare” con dj set, in diversi stand vi erano piano bar, musi-

ca dal vivo e fisarmoniche. Inoltre vi erano diversi eventi costruiti intorno al Settembre di Vino: una mostra mercato degli artigiani itineranti (Piazza Garibaldi) e un altro dedicato a prodotti biologici nell’area delle macerie. Come se non bastasse per tre giorni della festa è stato attivato un altro evento a titolo gratuito chiamato “Tour di Vino escursioni e degustazioni”. Da venerdì a domenica si poteva “scoprire il territorio” e degustare prodotti attraverso visite guidate per vie cave, musei, e altre particolarità storico-culturali delle nostre zone.

Passando al capitolo ordine pubblico il prefetto e i carabinieri non segnalano nessuna criticità al contrario di come è stato detto, quindi non ci sono stati segnalati disagi particolari.

Gli unici danni registrati nei giorni della festa che non sono poi così diversi dagli altri 361 giorni dell’anno, sono stati nell’ordine: 4 vasi rotti, un vetro dimensioni 35x35, uno sportello di un contatore (foto allegate). La gente viene alle feste per divertirsi, chi non rispetta le regole viene segnalato così come è sempre stato e sempre sarà. Miracoli non è facile farli, il messaggio che trasmettiamo noi non è certo quello di bere a dismisura fino a sentirsi male, ma riteniamo che l’educazione per i ragazzi vada insegnata all’in-

terno delle proprie famiglie e a scuola.

Ai minori non viene somministrato alcool durante la manifestazione, se qualcuno ha visto qualcosa del genere dovrebbe denunciarlo come detto dal Vicesindaco di Pitigliano Melania Renaioli.

Niente rave a cielo aperto, sesso per le strade, o bande di ragazzi molesti che aggredivano passanti. Riteniamo queste emerie “stronzate” che non corrispondono neanche lontanamente alla realtà anzi, invitiamo famiglie a venire alle nostre feste, compresi tutti gli organi istituzionali, poiché da alcune accuse ricevute è evidente che qualcuno ha partecipato ad un’altra festa, non al Settembre di Vino.

Se su migliaia di persone si registra qualche “pecora nera” possiamo affermare che la festa è riuscita in pieno, promettendo certo di impegnarci per eliminare anche quel poco che non funziona.

Ringraziamo in particolare la cantina dei Pistoni Roventi oltre che alle altre nove, che è stata ingiustamente usata come capro espiatorio per attaccare la festa.

Se qualche gruppo tra gli organizzatori delle cantine facente parte dell’associazione si riterrà offeso da persone che vantano la loro cultura e vanno in giro dicendo: “basta promuovere alcool”, da chi pubblicizza in-



teressi propri in cerca di notorietà e, per questi motivi, non vorrà partecipare all’edizione 2015 del Settembre di Vino, il presidente della nostra associazione Alessio Celata si dimetterà ad inizio anno con lo scopo di interrompere, per protesta, la manifestazione, in modo da dimostrare che certi problemi sociali di Pitigliano e oltre, non dipendano certo dalla festa. Se tali problemi non saranno risolti la manifestazione proseguirà nel 2016.

Detto questo, come narra l’idea poetica del prossimo evento: “Per scordar tutti i vostri guai vi aspettiamo tutti a Santi Vinai” (secondo week end di novembre).

Supplemento a:
Il nuovo corriere dell’Amiata

Anno II, numero 10, Ottobre 2014
Mensile dell’Associazione culturale omonima senza fini di lucro

Associato al CRIC

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

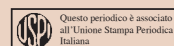
Iscrizione al Tribunale di Grosseto n. 10 depositata il 26.11.2001

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:
Alessandro Zecchini 331 3938386
email nctufto@gmail.com

Redazione: Alessandro Zecchini, Lucia Antista,
Mario Papalini, Elisa Conti,
Luca Federici, Tommaso Baroncelli,
Valentino Fraticelli, Elena Tiribocchi,
Paolo Mastracca, Franco Dominici



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



Tra letteratura e storia con i racconti di Gileo Galli

1944: Leonella Leoni, staffetta partigiana e Valeriano Contrucci, carabiniere scomparso nel Comune di Manciano



Ho letto con grande piacere e interesse i racconti del manciatese Gileo Galli, raccolti nel volume "Anni di guerra", edito dalla Nuova Fortezza di Livorno nel 1994. Il libro mi fu donato da Lilio Niccolai, sindaco di Manciano fra gli anni sessanta e gli anni settanta del Novecento. Sono narrazioni ambientate nella Maremma a sud di Grosseto tra il 1943 e il 1944, che rievocano episodi di Resistenza, amori impossibili e vicende drammatiche della seconda guerra mondiale e del passaggio del fronte fra Lazio e Toscana. I personaggi e le storie sono verosimili: insomma un modo di testimoniare gli anni della "guerra civile" e dell'occupazione tedesca che rappresentano un documento importante per chi, come me, si sta occupando da tempo di quel periodo.

Due racconti di "Anni di guerra" sono particolarmente coinvolgenti: "Staffetta partigiana" e "Predizione". Il primo è la storia di Nella, ossia Leonella Leoni, originaria di Magliano, staffetta partigiana della classe 1920 che, come si legge in documenti redatti dopo la guerra, aveva preso parte alla lotta clandestina occupandosi del trasporto di armi, munizioni ed esplosivi per i partigiani della *Banda Arancio Montauto*, del rifornimento di viveri, dell'acquisto di scarpe, tabacco in foglie e sale ad Orbetello, della cura di ammalati nella zona del Lamone, del trasporto di farina per la popolazione più disagiata, del sabotaggio dei cartelli stradali e del ponte sul torrente Sanguinaio. Nella era la sorella di Achille Leoni, un renitente della classe 1924. Catturato dai tedeschi a Colle Lupo di Magliano in Toscana il 27 maggio 1944 insieme ad alcuni combattenti alla macchia a cui si era unito, venne fucilato a Pescia Romana, dopo interrogatori e torture, il giorno 30 maggio o forse il 2 giugno. Nel racconto di Galli, la ragazza ha il compito di recapitare un messaggio urgentissimo, una questione di vita o di morte che questa volta riguarda proprio il fratello Achille e gli altri, cioè Luigi Cesa, Enzo De Piaz, Italo Nanni e Pietro Ruggeri, che avrebbero dovuto abbandonare immediatamente la fattoria di Colle Lupo, presso la quale si trovavano, perché tutta la zona era a rischio di rastrellamenti nazifascisti. La missione di Nella fu però boicottata dall'incontro con una pattuglia di militi fascisti, che le sequestrò la bicicletta, il mezzo con cui si spostava per recapitare le informazioni. La ragazza reagì al fermo della pattuglia repubblichi-

na, ma fu percossa. Nella venne soccorsa da un contadino del luogo ed ebbe bisogno di alcuni giorni di cure e riposo prima di riacquistare la salute e il vigore dei suoi 24 anni. Tornata a casa apprese la tragica verità: a Colle Lupo i tedeschi avevano fatto irruzione nella fattoria, molto probabilmente a seguito di una delazione, uccidendo immediatamente il partigiano Enzo De Piaz, sergente maggiore paracadutista e sabotatore di Sondrio (nome di battaglia Nicola Francini) e catturando gli altri. I partigiani furono condotti, o meglio trascinati a Manciano, legati con del filo di ferro a un camion, ad eccezione di Achille Leoni, che finì i suoi giorni a Pescia Romana. Due prigionieri, Italo Nanni e Pietro Ruggeri, vennero uccisi dietro al muro del cimitero di Manciano, all'alba del 28 maggio. Solamente Luigi Cesa "Folgore", originario di Mesagne (BG), non fu ammazzato, ma imprigionato a Manciano per essere interrogato e poi trasferito alle carceri di Pitigliano, da cui riuscì fortunatamente a fuggire a seguito del bombardamento che devastò la "Piccola Gerusalemme" il 7 giugno 1944.

Drammatica anche la storia del carabiniere Valeriano (o Veriano) Contrucci, originario di Bagni di Lucca, in servizio presso la stazione di Manciano, comandata dal brigadiere Luigi Zacchino. I carabinieri manciatesi, (ma in generale i militi dell'Arma), mal sopportavano il risorto fascismo repubblicano, impersonato dal segretario politico Giovacchino Brinci, nato a Foligno il 31 ottobre 1901, e dal commissario prefettizio Sokota Messa Boris, originario di Zara, poi ufficiale delle Brigate Nere, che amministrò la "Spia della Maremma" dal gennaio al giugno del 1944. Per timore di essere deportati in Germania, il carabiniere Enzo Gabriellini e l'appuntato Isidoro Mai, entrambi della stazione di Manciano, avevano abbandonato la caserma e raggiunto i partigiani di Montauto all'inizio di febbraio del 1944. Poi fu la volta di Valeriano Contrucci, che si unì ai combattenti alla macchia qualche giorno

dopo. Con la *Banda Arancio Montauto*, Contrucci prese parte alle seguenti operazioni: azione contro i tedeschi sulla via Aurelia, recupero di armi presso la caserma dei carabinieri di Magliano, un'azione terroristica su Montiano.

Contrucci è il protagonista del racconto di Gileo Galli intitolato "Predizione", che si svolge fra un podere dell'Aquilaia (Scansano), di proprietà di un certo Detti, e la zona nei dintorni dello Sgrillozzo e della Marsiliana, nel manciatese. Una sera – racconta Gileo Galli – il carabiniere Contrucci (o Contuzzi), insieme al partigiano Ponticelli, giunse alla casa colonica del Detti, dove più volte aveva trovato rifugio e raccontò di come aveva ucciso un tedesco allo Sgrillozzo, che lo aveva implorato, il teutonico, di non ammazzarlo perché aveva moglie e figli. Il racconto provocò la disapprovazione del padrone di casa, che rimproverò il carabiniere perché, disse, non ci si deve comportare come i peggiori e consigliò il partigiano a non passare più per quel luogo, giacché vi avrebbe trovato la morte. Il tedesco ucciso era stato sepolto sul ciglio della strada e per molto tempo quel luogo fu indicato come "Buca del Tedesco", al posto del vecchio toponimo "Buca del Giorgini", successivamente ripristinato. La mattina seguente i 2 partigiani lasciarono la casa colonica e si avviarono verso la strada statale Maremmana, perché Contrucci aveva intenzione di tornare alla "Buca", indifferente e quasi sprezzante di fronte alla presagio del contadino. Giunti presso Poggio Vaccaio, i 2 sentirono un movimento di truppe, non molto distante dalla "Buca": si trattava di tedeschi che transitavano lungo l'arteria principale della Maremma collinare. Contrucci volle per forza attraversare la strada in quel punto, mentre Ponticelli, l'altro combattente, si rifiutò di seguirlo, adducendo come motivazione delle necessità fisiologiche. Poco dopo quest'ultimo sentì un frastuono, grida e rumori, come se si trattasse di una lotta. Poi il rumore di soldati che si avvicinavano e Ponticelli,

impaurito, si allontanò rapidamente, scampando a morte certa. Il temerario carabiniere, invece, era stato catturato e di lui non si seppe più nulla: il cadavere non fu mai ritrovato a Poggio Vaccaio e Contrucci, da allora, fu dichiarato disperso e come tale risulta nella Lapide dei Partigiani morti in Maremma, affissa nel palazzo della Provincia di Grosseto. Tuttavia esistono 2 indizi che ci conducono a Roccastrada. Nella sua Relazione, il comandante Arancio riferisce della cattura del milite dell'Arma presso il Lasco, il 9 giugno del 1944, mentre si trovava in pattugliamento armato. Poi il fondatore della *Montauto* riferisce che: "Nonostante tutte le ricerche fatte per oltre un anno, se ne ignora la fine. A detta di alcuni contadini sembra che sia stato fucilato dai tedeschi nella zona di Roccastrada. Recatisi colà, però, non fu possibile ottenere alcun chiarimento, né tanto meno ci fu precisato il fatto" (Relazione della Banda Arancio Montauto, pag. 45).

Chiedo informazioni all'amico Giulietto Betti di Siena, che mi scrive quanto segue: "Nel 1984, mentre cercavo di stilare una lista di partigiani caduti, fui a Grosseto, all'ANPI provinciale e parlai con l'allora presidente Pietro Verdi. Lui mi fece vedere una lettera del Comune di Roccastrada del 1945, dove era scritto che alcune persone del paese ricordavano di aver visto, nel giugno del 1944, nei giorni del passaggio del fronte, la fucilazione di un partigiano in uniforme da carabiniere nei dintorni del paese. Nella lettera c'era anche scritto che il Comune non poteva confermare ufficialmente la cosa perché il cadavere non era stato rinvenuto e non risultava agli atti di morte. Ritengo possibile che il cadavere sia stato bruciato ma è anche possibile che i tedeschi abbiano sepolto il corpo per non farlo trovare. È una cosa che hanno fatto anche altrove, sul Monte Cetona, ad esempio, catturarono 2 partigiani che non sono stati più ritrovati".

Valeriano o Veriano Contrucci (o Contuzzi, come scrive G. Galli), venne riconosciuto Partigiano Combattente caduto e disperso della *Banda Armata Maremmana* (nome del gruppo di Capalbino) dal 12 febbraio al giugno del 1944 ed è ricordato anche nel libro di Ugo Jona, *Le rappresaglie nazifasciste sulla popolazione toscana*, come caduto di Bagni di Lucca alla data dell'11 giugno del 1944.

La nostra ricerca si ferma a Roccastrada con 2 indizi importanti, ma forse ulteriori delucidazioni verranno dal Comune di Bagni di Lucca e dall'Istituto Storico della Resistenza e dell'età Contemporanea di quella provincia.





Nuova facciata per “Palazzo Ponti”

di **Elena Tiribocchi**

Il comune di Pitigliano ha progettato una ristrutturazione di Palazzo Ponti in Piazza San Gregorio VII accanto alla cattedrale. In particolare si tratta della facciata dello storico palazzo, sede una volta del



Giudice di pace.

L'edificio collocato nel centro storico è un patrimonio per il paese e potrebbe diventarlo ancor di più con gli interventi che vi verranno effettuati. Alcuni mesi fa era stato

già sistemato il cortile interno, spazio che è diventato un piccolo parco giochi.

Attualmente l'amministrazione attraverso un comunicato stampa ha informato i cittadini che sono previsti per i prossimi mesi gli interventi sulla facciata, che dovrebbero concludersi entro la fine dell'anno, come spiegato dalla vicesindaco Melania Renaioli.

I fondi necessari all'intervento sono stati ricavati dalla vittoria di un bando messo in palio da FAR Maremma - Fabbrica Ambiente Rurale Maremma -. Nei prossimi tempi probabilmente la volontà dell'amministrazione sarà quella di sistemare i piani interni, come ha spiegato Renaioli «Per adesso faremo l'esterno poi cercheremo di rendere agibile anche l'interno» aggiungendo «È una bella idea quella di mettere a posto questo edificio di valore storico, che potrebbe essere sfruttato per numerose attività culturali».

Infatti sono già numerose le idee per poter rendere vitale in campo culturale la struttura, da mostre artistiche ad eventi, grazie alla bellezza stessa dell'edificio; così in conclusione la vicesindaco ha dichiarato «Apriremo presto le porte del palazzo per tutti i cittadini, scelto per la bellezza e per il patrimonio storico che riveste all'interno del centro storico».

Il ministaffetta “tra cielo e terra”

“La sera prima di addormentarvi date sempre uno sguardo al Cielo...c'è sempre qualcosa di grande lassù...”

Il bello di correre con i piedi in terra, e la testa ed il cuore in cielo. Si è svolta Domenica 24 agosto la II° ministaffetta “Tra Cielo e Terra” organizzata dall'associazione “Ragazzi del Cielo Ragazzi della Terra”, una giornata per ricordare tutti quei ragazzi e ragazze, bambini e bambine che per diversi motivi se ne sono andati troppo presto, e una giornata per esprimere tutta la vicinanza e l'affetto a tutte le famiglie che hanno un figlio in Cielo.

La giornata è iniziata alle 16.30 in cattedrale con la messa celebrata da Don Giosy Cento e Don Luca Caprini. Al termine è partita la ministaffetta, circa trecento persone (bambini, giovani, adulti, ed anziani) che in maglietta blu, hanno percorso le vie del paese, formando una vera e propria “Onda blu”, un colpo d'occhio che ci fa capire quanto la Terra e il Cielo siano veramente vicini.

La giornata si è conclusa con il Concerto di “Don Giosy Cento e i Parsifal” in piazza della Repubblica, dove non sono mancati momenti di riflessioni su quello che era il tema della giornata, ma anche sulla Vita, sulla Guerra, sui giovani e sul Lavoro.

Un'evento organizzato con il cuore, pieno di entusiasmo e tanto amore, ed il risultato più bello è stato aver regalato sorrisi veri a tante persone. L'appuntamento è al 2015 per la terza ministaffetta “tra cielo e terra”.

Lo sport che educa *alla vita*

segue da pag. 1

In tutti questi anni attraverso docenti e educatori, abbiamo cercato da sempre di fornire ai ragazzi dei nostri corsi, strumenti atti a valorizzare le loro capacità personali, antepoendo, all'aspetto puramente competitivo, l'aspetto umano. E abbiamo sempre considerando le nostre attività dei veri propri laboratori didattici - sportivi.

Le molteplici attività, che abbiamo proposto nel corso di questi anni, hanno avuto ricadute molto positive sulla socialità e sui rapporti familiari, noi crediamo infatti che lavorando sul coordinamento motorio e sulle abilità corporee, necessarie per la pratica dell'attività sportiva, si supporta e si deve supportare, anche lo sviluppo di capacità relazionali (comportamento, spirito collaborativo) e di capacità cognitive (visione d'insieme, capacità critica, creatività e autoconsapevolezza).

Le nostre attività sono state rivolte anche ai minori emarginati con l'obiettivo di restituirgli le condizioni di un rapporto umano e sociale appropriato, cercando di trasmettere loro, come a tutti gli altri ragazzi, lo spirito di gruppo, la coesione, la collaborazione e l'aumento dell'autostima, attraverso l'attività fisica e, siamo convinti, che questi ragazzi abbiano acquisito esperienze molto importanti per la loro vita con un miglioramento dei loro rapporti sociali, attraverso le varie attività dai noi proposte.

Riteniamo per questo che il nostro sia da ritenersi un vero progetto educativo che promuove uno sport che educa alla vita..

Ma in tanti anni di attività e d'impegno sociale per i nostri ragazzi nessun contributo c'è mai arrivato dall'amministrazione comunale che ha però ben pensato di rivolgere i contributi pubblici verso altri pseudo progetti educativi.

Continueremo comunque con le nostre attività convinti che prima o poi le cose cambieranno e che qualcuno si accorgerà che a Pitigliano per l'attività sportiva dei nostri ragazzi esistono anche idee nuove, diverse, ma sicuramente valide.



PROGRAMMA dal 1 Ottobre 2014 al 31 Maggio 2015

PALLAVOLO MASCHILE E FEMMINILE JUNIOR E SENIOR  Info: 3478435613 Riccardo Nucciarelli	CORSI DI AVVIAMENTO ALLO SPORT DA 4 A 10 ANNI  Info: 3404895215 Luciano Raso 3286917570 Augusto Ronca
CALCIO A 5 MASCHILE DA 11 ANNI  Info: 3286917570 Augusto Ronca	CALCIO A 5 FEMMINILE  Info: 3405636583 Cristiano Renzi
SCUOLA DI BALLO PER ADULTI E BAMBINI  "DANZA FITNESS", "ZUMBA"... Info: 3281659681 Erika Mosci	CORSI PERIODICI DI TIRO CON L'ARCO  CON GL'ARCIERI DELLA CONTEA "CIRCO CON L'ARCO"... Info: 3477313390 Marco Pizzinelli 3498307718 Ciro Langella
GINNASTICA ARTISTICA DA 5 ANNI  Info: 3408002400 Elisabetta Ronca	GRUPPO STORICO DI TAMBURINI DELLA CONTEA DI PITIGLIANO In collaborazione con l'Associazione Rinascimento  CORSO DI TAMBURI Info: 3471439196 Silvia Ferri

iscrizioni e informazioni:
DALL' 8 SETTEMBRE DAL LUNEDI' AL VENERDI' DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 19.00 PRESSO IL CAMPETTO DELL'ORATORIO DON ORIONE E AL SEGUENTE NUMERO:
3294378673 Polisportiva San Rocco di Pitigliano
www.polisportivasanrocco.org
info@polisportivasanrocco.org





Grifoni Cristina

Loc. Valle Bisogna
S. Quirico di Sarnano (GR)
P.N.A. : 01232220531

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

Il pecorino di Sorano sul podio a Pienza

di Elena Tiribocchi

Il pecorino del caseificio di Sorano ha raggiunto un importante riconoscimento al 2° concorso caseario "Premio Pienza 2014" riservato ai pecorini delle province di Siena, Arezzo e Grosseto.

Nella terra famosa per il suo formaggio il primo posto è stato dato al "pecorino di Sorano" un prodotto semistagionato, che ha sbaragliato la concorrenza di circa un

centinaio di concorrenti, mentre al terzo posto si è classificato il "pecorino città del tufo".

Il formaggio realizzato dal caseificio di Sorano ha un sapore fragrante, con una stagionatura di tre o quattro settimane, a pasta tenera e dal colore bianco tendente al paglierino; ed è tra i prodotti più classici dell'azienda.

Il concorso aveva l'obiettivo di promuovere i pecorini della zona sud della Toscana,

sia di aziende agricole private che di caseifici, organizzato da Onaf -Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi-.

La premiazione è avvenuta lo scorso 5 settembre a Pienza a seguito di una selezione fatta da una giuria di esperti Onaf e da una giuria popolare che dopo aver degustato tutti i prodotti in concorso ha potuto stabilire chi fosse il migliore di questa edizione.

Il presidente del caseificio di Sorano Luciano Nucci entusiasta per la vittoria, si è detto soddisfatto per il riconoscimento «È stata una soddisfazione enorme -aggiungendo- siamo stati l'unica azienda premiata con due prodotti proprio nel paese del pecorino».

Un premio che arriva in Maremma e accolto con orgoglio dall'azienda, che ripaga l'attenzione che mettono nella creazione di



tutti i loro formaggi. Attenzione che cerca di cogliere i nuovi gusti e le richieste delle persone insieme alla salvaguardia della tradizione, che ha reso conosciuto il pecorino.

E concludendo il presidente ha potuto affermare «anche a Sorano abbiamo avuto il nostro riconoscimento, grazie all'attenzione che mettiamo nello stare al passo con i gusti che cambiano e allo stesso tempo alla tradizione».

Pitigliano



Movimento contrario sulle tasse

di E.T.

Icomuni in questo ultimo mese hanno dovuto approvare i piani e le aliquote per Tasi e Imu, cercando di far quadrare i conti in un panorama assai problematico per l'economia dei paesi.

A Sorano il consiglio comunale si è trovato spaccato durante la votazione dell'8 settembre tra maggioranza e minoranza. L'ordine del giorno è stato comunque approvato con 8 sì e 4 voti contrari.

Nei contrari c'erano i rappresentanti consiglieri del Movimento 5 Stelle, che sottolineano una doppia responsabilità della politica nazionale e locale sulla questione delle tasse. La critica va innanzi tutto al governo Renzi «Questa nuova tassa, la Tasi, è una componente della Iuc: l'ennesima follia degli ultimi governi» ha detto Lavinia Montanini (M5S); una critica che ricade di conseguenza sui sostenitori locali al partito democratico «che sono anche all'interno del comune di Sorano» spiega la portavoce pentastellata.

Durante il consiglio comunale la minoranza ha espresso le proprie perplessità e alcune alternative, proponendo l'azzeramento dell'aliquota Tasi o di applicarla all'1 per mille - mentre sarà all'1,5 per mille - pensare a detrazioni, rendere più equo il tributo attraverso valutazioni di reddito e patrimonio, ma soprattutto risparmiare sulle voci più gravose come l'illuminazione pubblica e la polizia locale o almeno renderle migliori e più efficienti.

Un altro problema che sottolineano i cinque stelle è stata la mancanza di visione per il futuro, che in tempi passati non ha intrapreso politiche di risparmio né di progetti virtuosi -come le energie rinnovabili- portando dunque alla situazione odierna con mancanza di fondi e impossibilità di applicare certe "buone pratiche".

La conclusione del Movimento è una forte preoccupazione «per il panorama drammatico che si prospetta per i prossimi mesi con tasse molto pesanti e servizi sempre meno garantiti».



Un libro al Mese

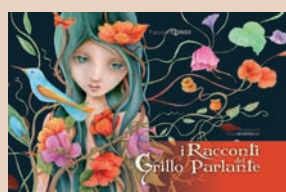


- **Venerdì 10 Ottobre ore 17:30** presso la **Biblioteca Manfredi Vanni**, Comune di Sorano: **Luci e Ombre d'Agosto** di Roberta Trice. Presenteranno il libro l'editore Mario Papalini e Pier Alessandro Vanni Assessore alla cultura

- **Venerdì 15 Novembre ore 17:30** presso la **ex scuola elementare di San Quirico**: **Banda Armata Maremmana** di Franco Dominici



- **Mercoledì 12 Dicembre ore 17:30** presso il **Centro della civiltà Contadina** (sede uffici civici) in via Trieste, Comune di Sorano: **I Racconti del Grillo Parlante** di Fabrizio Tondi



- **Mercoledì 19 Dicembre ore 17:30** presso la **sala comunale di San Giovanni delle Contee**: **Donne che parlano con gli alberi** di Alessia Nicolucci



di Carlotta Zambernardi

Trascorsa qualche settimana dalla chiusura della Festa delle Cantine è tempo di bilanci e di tirare alcune conclusioni.

Tre giorni stupendi ma altrettanto impegnativi e faticosi, soprattutto per coloro che stanno nel backstage dell'organizzazione, i consiglieri della Pro Loco di Manciano e i cantinieri.

Fin dai mesi invernali i cantinieri cominciano a riunirsi e a buttare giù qualche idea simpatica su come addobbare ed allestire la propria cantina, quale gruppo musicale chiamare e anche quale piatto tipico offrire ai visitatori.

Insomma, la maggior parte delle riunioni organizzative dei cantinieri si svolgono attorno ad un tavolo e con un bicchiere di vino in mano: serve un premio di consolazione, così "anche se non abbiamo deciso ancora niente, almeno s'è bevuto e mangiato!"

...sulle altre cantine la certezza non ce l'ho, ma la maggior parte delle decisioni e delle idee utili alla cantina del Man'crepi sono nate in un contesto molto simile, parola di cantiniere. Menomale che dall'alto qualcuno che ci aiuta c'è, e specialmente in quest'occasione ci ha reso le cose un po' più facili. La Proloco Manciano quest'anno ha saputo davvero celebrare un ventennio degno di questo nome. Grazie alla stretta collaborazione fra i membri del direttivo e i cantinieri, la ventesima edizione della Festa delle Cantine di Manciano sarà un'edizione che lascerà il segno per diverso tempo.

Una Proloco trasparente, che ha scelto di condividere con i propri soci le proprie difficoltà e disponibilità, che ha avuto fiducia e ha creduto nelle capacità dei cantinieri di autogestirsi il più possibile nell'organizzazione e nella gestione delle spese della propria cantina.

La Festa delle Cantine di quest'anno è stata creata davvero attorno ad un tavolo, dove ogni mercoledì sera di agosto un gruppo di persone si sono confrontate e si sono mosse

Festa delle Cantine '14 vent'anni col botto!



insieme verso un'unica direzione: riuscire a realizzare una bella festa, dove il risultato più importante non è ottenuto dalla cantina con l'incasso più alto, ma quello che conta è solo divertirsi e star bene insieme. Non esiste competizione fra le nostre otto cantine, perché tutti i cantinieri hanno un obiettivo comune, che è quello di realizzare qualcosa di bello per il proprio paese. Per questo fra tutti i cantinieri c'è voglia di partecipare, tanta energia e tanta collaborazione.

Oltre all'intrattenimento offerto da ogni cantina con i propri suonatori, quest'anno abbiamo avuto l'onore di ospitare quattro artisti del Circo Paniko di Bologna: un fahiro, due equilibristi e un mangiafuoco. Inutile dire che sono stati fantastici. La domenica, ci hanno fatto compagnia i Motofolk, due cantastorie che se ne vanno in giro cantando stornelli su una moto sidecar anni 50. Hanno anche mezzo cinghiale al seguito!

Per tutta la durata della festa l'artista Marco Zautzik ha esposto le sue opere nei locali

de "Le Stanze", e le vie del paese sono state invase da oltre cento banchi di mostre di artigianato locale e prodotti tipici.

Tutto questo per dire che l'impegno e la dedizione sono stati ampiamente ripagati. L'affluenza è quasi raddoppiata rispetto all'anno passato, basta dare uno sguardo alle enormi quantità di cibo e vino che sono stati consumati. Un consumo medio di tre quintali e mezzo di vino per cantina e una quantità enorme di piatti caldi - tra zuppa di farro, trippa, capriolo, cinghiale, pollo e acqua cotta -, panini, ciuffagnoni e schiaccette fritte, serviti caldi per la prima volta quest'anno dopo diverse edizioni.

Il Punto di Riscaldamento Protetto è stato il colpo di genio di questa ventesima edizione. Armati di stufe economiche o di fornelloni, abbiamo servito migliaia di ciuffagnoni caldi e di schiaccette fritte. Tutto espresso e in diretta, com'è giusto che sia in una festa che ha come scopo non solo quello di mangiar bene, ma anche di far rivivere le nostre tradizioni

culinarie.

Qualche numero...

1700, i panini venduti alla griglia.
250, i chili di zuppa di farro consumati.
Inestimabile, il numero di ciuffagnoni spadelati ai Punti di Riscaldamento Protetto.
50, i chili di pasta per le schiaccette fritte.
130, i chili di capriolo e di trippa serviti.
230, i chili di cinghiale consumati.
150, i chili di pollo a scottiglia venduto.
15, i vassoi di acquacotta distribuiti.
3 e mezzo, le porchette affettate.

Qualche ringraziamento...

Ci tengo particolarmente a scrivere questi ringraziamenti, e li faccio non solo da parte mia ma anche da parte di tutti i miei colleghi cantinieri.

Il primo grazie è tutto per i fornitori che quest'anno c'hanno dato il loro vino, quindi grazie a Marco Cencini, Massimiliano Rossi e all'Azienda Vignaioli del Morellino di Scansano.

Grazie alla sezione Avis di Manciano che ha messo a nostra completa disposizione una cucina super attrezzata, che Gordon Ramsey se la sogna.

Grazie a tutti i commercianti di Manciano dai quali ci siamo riforniti, sono stati tutti disponibili e gentili. E soprattutto molto pazienti!

Grazie alle mamme, alle nonne e a tutti i parenti che ogni anno ci aiutano e ci sostengono durante tutti preparativi della cantina.

Grazie, grazie, grazie alla Proloco di Manciano che ha fatto davvero uno splendido lavoro e ci ha contagiato con la loro passione e la loro voglia di fare. Soprattutto, ci hanno aiutato a capire che si può sempre migliorare.

Infine, un ringraziamento anche per noi cantinieri: GRAZIE! Per l'impegno e la passione che ognuno di noi mette per rendere la Festa delle Cantine l'evento che più di tutti ci rende orgogliosi di essere mancianesi. Al prossimo anno!

Gli amici della carbonara

di Paolo Mastracca

Pensando alle tante qualità ed alle molteplici eccellenze che offre la Maremma la fantasia non ha certo bisogno di compiere un particolare sforzo per individuarne a bizzeffe: natura, storia, arte, mare, collina, montagna, terme, vino, olio e la lista si potrebbe allun-

gare ancora in maniera esponenziale. Però probabilmente nessuno aveva mai pensato che la Maremma, anzi per essere più precisi, il territorio di Manciano e delle zone limitrofe potesse annoverare tra le eccellenze anche gli spaghetti alla carbonara, un piatto tipico del Lazio. A scoprire, o meglio a fare emergere tale peculiarità, sono stati un gruppo di amici a cui è stato dato

l'appellativo di amici della carbonara in quanto grandi estimatori di questo piatto. Da due anni frequentano assiduamente, una volta alla settimana, i ristoranti dislocati nel territorio comunale di Manciano con sconfinamenti che hanno interessato anche Scansano e Pitigliano. Il 29 settembre è iniziata la terza stagione degli amici della carbonara e come ogni tour che si rispetti esiste un preciso giorno dedicato a tale appuntamento e così il lunedì sera è stato individuato come il più idoneo per questo simpatico rito. I promotori di tale iniziativa sono Aldo Catalani eletto all'unanimità ed a furor di popolo presidente dell'associazione il quale si avvale della collaborazione del suo vice Giovanni Detti e dei preziosi associati Giseppe Caramia e Franco Cannas. A raccogliere per primo nella nuova stagione l'invito-sfida del gruppo è stato il direttore generale delle Terme di Saturnia Licio Garavaglia che per l'occasione ha aperto le porte del prestigioso locale per degustare gli spaghetti alla carbonara. Inutile sottolineare che l'atmosfera è stata resa magica da un ambiente raffinato ed accogliente, un menù sublime, ed il dottor Garavaglia che ha fatto in maniera splendida gli onori di casa. La serata si è chiusa con il professore Maurizio Bruscalupi che si è esibito al pianoforte trascinando i commensali, compresi i clienti delle Terme, al ritmo delle

note che hanno spaziato dalle musiche di Morricone, alle colonne sonore di film famosi per arrivare ai classici evergreen dei Pooh, dei Nomadi e di Lucio Battisti che hanno fatto scatenare tutti ad accompagnare con il canto il ritmo e la musica proposta da Bruscalupi. Dopo un esordio così alla grande che, usando una metafora calcistica, ha fatto registrare il tutto esaurito visto che in pratica erano presenti al completo quasi tutti gli amici della carbonara, prosegue il ciclo degli appuntamenti. Il messaggio che i buongustai mancianesi vogliono lanciare è che in Maremma si possono degustare prelibatezze dove gli spaghetti alla carbonara si sono ritagliati uno spazio significativo. Inoltre tutti i ristoranti nel corso di questi due anni hanno offerto un'accoglienza gentile e gradevole dando dimostrazione di grande professionalità. Il giudizio dei partecipanti pertanto ha colto un livello alto degli operatori del settore e come sottolinea Giuseppe Caramia "ciò può diventare un'ulteriore volano per lo sviluppo del turismo visto che si può venire in Maremma, tra le altre cose, anche per degustare un prelibato piatto di spaghetti alla carbonara". Il gruppo degli amici della carbonara è aperto a tutti coloro che vorranno unirsi. Le uniche caratteristiche richieste sono la voglia di socializzare, l'ironia e ovviamente essere... buongustai.



Torneo di tennis *Acquapendente*



Si è concluso lo scorso sabato 13 settembre, con la "Giornata dello sport", il primo torneo di tennis organizzato dalla Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano e realizzato grazie al prezioso aiuto del Tennis Club di Acquapendente. La manifestazione, riservata ai soci e clienti della Banca che ha coinvolto 64 giocatori, si è conclusa con una cena di gala alla quale hanno partecipato oltre 200 persone e con la premiazione dei vincitori del torneo e la consegna di un omaggio a tutti i partecipanti.



QUIDAM



CIRQUE DU SOLEIL

BCC *Eventi*

Domenica 26 Ottobre 2014 Palalottomatica di Roma

Ore 08,30	- Partenza con pullman granturismo dalla Sede della BCC, in località Il Piano, Pitigliano;
Ore 11,00	- Arrivo a Roma. Libera uscita, con possibilità di fare shopping o visitare le vie della capitale. Pranzo al sacco o in un vicino punto di ristoro;
Ore 16,00	- Ritrovo con il pullman, che accompagnerà i partecipanti al Palalottomatica;
Ore 17,00	- Inizio Spettacolo;
Ore 19,30 ca.	- Ritrovo al pullman e ritorno a Pitigliano. L'orario di ritrovo è da ritenersi INDICATIVO e sarà comunque subordinato all'orario di termine dello spettacolo.
Quota di partecipazione:	
	Socio BCC € 45,00
	Cliente BCC € 55,00
	Ragazzi sotto i 12 anni € 30,00

L'iniziativa è riservata esclusivamente ai Soci e ai Clienti della Banca

Per info e prenotazioni rivolgersi al n. 0564 612111 o tramite mail all'indirizzo socibcc@bccpitigliano.it

Convenzioni *BCC Pitigliano*

Rinnovata la convenzione con la piscina comunale di Pitigliano. I Soci della nostra Banca potranno usufruire di sconti e condizioni riservate. Per ulteriori agevolazioni a favore dei nostri soci riguardanti alcune strutture del territorio in cui la BCC è presente, come cinema e impianti sportivi, vi invitiamo a contattare i nostri sportelli oppure socibcc@bccpitigliano.it

AUTUNNO tempo di vendemmia



Oro e indaco, colori complementari che passeggiano spesso in coppia, negli scenari della natura...

Non è casualità, ma un vero rito di benvenuto alla stagione che sta arrivando: caro amico, hai mai notato come i raggi del sole illuminano le foglie delle viti, nei vigneti?

Solo una terra selvaggia, come la Maremma, può ospitare il carosello di colori della Vendemmia... ed è quello che ho notato qualche giorno fa, mentre passeggiavo per la campagna di Pitigliano...

L'alchimia di colori, aromi e sapori, è il più affascinante spettacolo messo in scena ogni anno, dall'Autunno...

Immagina, amico mio, l'indaco dell'uva che fa capolino ora dalle foglie dorate, ora dal verde dei ramoscelli ancora floridi. Il sole che splende alto nel cielo, in una giornata che non vuole ancora finire, insieme al tepore tipicamente autunnale che riscalda i colli toscani... e il profumo della vendemmia, che inebria i sensi di chi contempla quel paesaggio tutto da scoprire...

Colori, atmosfere, giochi di luce, odori di uve immerse nella terra brulla, mentre il mosto bron-

tola, rinchiuso nelle cantine, per farsi assaggiare da qualche palato inesperto, prima di trasformarsi nella bevanda di Bacco...

È il mese della vendemmia, rito iniziatico dell'Autunno, che segna il cambiamento, il passaggio a una nuova stagione, un appuntamento annuale di lavoro alla ricerca del sapore perfetto, per l'anno che verrà. Un cammino verso l'equilibrio ideale, che non può escludere la compagnia della combriccola di sempre...

Già, caro lettore, una cosa che non ti ho detto, di questo grande evento, è l'importanza di vivere

le settimane di raccolta dell'uva in compagnia delle stesse persone che, ogni anno, con i soliti racconti un po' grotteschi, un po' folkloristici, aggiungono l'ultima sfumatura di colore al panorama dell'Autunno maremmano...

Ti confesso che, nonostante la bellezza dei paesaggi, se non vivessi questo momento in compagnia dei miei amici, non potrei gustare fino a fondo il sapore della raccolta...

Per rimanere in tema di colori e sapori, quegli storti birbaccioni di comari, sono la cosiddetta ciliegina sulla torta della vendemmia!



BANCA DI SATURNIA E COSTA D'ARGENTO
CREDITO COOPERATIVO





Sul crinale tra sanità e follia

segue da pag. I

fratricida all'insegna del codice *mors tua-vita mea*, cioè del prendere decisioni funzionali solo alla sopravvivenza dell'uno e a danno dell'altro, si è sostituito il codice fraterno del *vita tua-vita mea*, nella ricerca di soluzioni funzionali alla vita dei due individui o dei due o più gruppi che si contendevano un qualche bene.

Sono convinta che le pratiche di dissuasione nella corsa ad armamenti, sempre più distruttivi, può solo passare dalla elaborazione risolutiva del **delirio di negazione della realtà**. Elaborare un delirio vuol dire comprenderne le cause scatenanti e ristrutturare la situazione in comportamenti diversi, riparativi di sé e dell'altro rispetto a quelli distruttivi. Dedichiamo invece energie, tempo, risorse vitali a tamponare accadimenti interni ed esterni agli stati, dimentichi che si gestiscono le piccole e le grandi organizzazioni mettendo in agenda come primo obiettivo la risoluzione delle questioni **prioritarie risolutive** rispetto a quelle **urgenti** che tamponano situazioni che non provocano alcun cambiamento strutturale. Ci facciamo assorbire dalle cose urgenti perché temiamo il cambiamento che la risoluzione delle cose prioritarie introdurrebbe nella nostra vita, perché ci fa paura entrare in una dimensione nuova personale, affettiva, sociale, politica, economica... diversa da quella in cui viviamo e/o sopravviviamo. Il diverso, il nuovo, il nascere ad una nuova vita fa paura... *"Nasce l'uomo a fatica, ed è rischio di morte il nascimento"* cantava con la sua poesia Leopardi, e Dio solo sa quanto avesse ragione.

Il **"nuovo", come cambiamento reale** di cui sto parlando in questi due ultimi articoli, è la presa di coscienza della responsabilità individuale rispetto ai comportamenti criminali degli stati grazie ai quali le élites finanziarie ed i padroni dell'industria bellica moltiplicano le loro ricchezze ed il loro potere, fregandosene delle devastazioni prodotte nelle vite

umane ed in tutto il nostro pianeta. Folli, ed incoscienti. Razionali sono nel dirigere la loro avidità predatoria verso mete perseguibili. Con il minimo di fatica.

Il **"nuovo", come cambiamento reale**, è rendersi conto che stiamo distruggendo questa Terra/Madre che ci dà da vivere ed insieme ad essa tutta la vita sulla terra. Possiamo dire che sta succedendo alla Terra quello che succede all'interno delle famiglie umane in cui la madre si pone come oggetto del desiderio di ciascun figlio di essere il preferito (per non essere il reietto), inducendo i figli/fratelli a lottare tra loro odiandosi come nemici per la conquista di un amore privilegiato da parte di lei.

Il mio grande maestro, prof. Franco Fornari, preconizzava quaranta anni fa che l'uomo stava andando verso la follia collettiva, perché stava (e sta) perdendo la relazione simbolica tra gli oggetti che costruiva con le proprie mani ed il sudore della fronte con quelli costruiti da processi industriali: oggetti sempre più strani, così diversi da quelli del suo mondo naturale, che si moltiplicano a migliaia ed a milioni solo cliccando i tasti di una macchina mecatronica. E siamo insensibili al fatto che stanno scomparendo le api a causa dei pesticidi; che vengono di-

smessi gli allevamenti di renne nel polo nord perché i loro fiumi sono inquinati dal petrolio grezzo delle trivellazioni; che la gente muore di sete e di malattie per la mancanza d'acqua potabile; che il livello dei mari sta salendo; che i capodogli spiaggiano perché costretti a risalire precipitosamente in superficie dal boato delle esplorazioni sottomarine alla ricerca del petrolio; che noi qui, del grossetano, ci siamo lasciati definire *"ambiente adatto a proteggere il lupo in purezza"* malgrado noi abbiamo negli allevamenti di pecore il volano della nostra economia. E ci difendiamo con il *"fai da te"* avvelenando e catturando con lacci lupi, cani, canidi che si avvicinano alle nostre sventurate miti pecore del cui strazio gli animalisti si danno il diritto di non farsi carico. Non è follia questa?

Fino ad oggi infatti, dai rappresentanti degli stati sovrani, non sono state pronunciate parole chiare di consensuale assunzione di responsabilità per l'attacco mortale al pianeta, derivante dalla dissennata gestione delle risorse energetiche, connesse alla dissennata crescita demografica, all'insegna del sogno religioso di credere eterne le nostre vite, che sono invece - fino a tangibile prova contraria - mortali. Un sogno religioso a

cui si affianca un vero e proprio delirio collettivo per cui gli uomini simbolizzano inconsciamente la Terra come una madre onnipotente, capace di nutrire all'infinito miliardi di figli. Una madre onnipotente e quindi immortale, in grado di assorbire e metabolizzarne le nostre deiezioni, biologiche ed industriali, senza esserne irreparabilmente danneggiata. Uomini figli e, al contempo, fratelli rivali tra loro, nella competizione fraticida per l'accaparramento delle risorse vitali del suo grembo (petrolio, energia geotermica e minerali), con i capi tribù ed i capi di stati sovrani, nel ruolo di mallevadori della violenza dei singoli, come è sempre stato dalla notte dei tempi.

Quale è la via d'uscita al panorama qui tratteggiato?

Proviamo a pensare - ottimisticamente, lo ammetto - che gli uomini, nella loro totalità, debbano ancora portare a termine il loro processo di crescita e quindi di socializzazione, (come avviene per i bambini delle elementari), nel senso di diventare capaci di vivere con i compagni (da cum panis, stesso pane) di qualsiasi razza e religione essi siano, accettando le mortificazioni che incontrano nella loro vita senza esportarne la pena paranoide nei vicini di casa o di confini nazionali, magari intrappolati dietro un leader paranoico che promette onnipotenza ed eroica immortalità, attraverso guerre di conquiste territoriali. O di mercati, che è quasi la stessa cosa.

Proviamo a pensare che la responsabilizzazione nei riguardi del nostro inconscio possa essere la via d'uscita dalla paralisi delle decisioni collettive e consensuali che devono essere assunte da uomini, finalmente fratelli, perché uniti da uno stesso destino e figli di una *"stessa madre"* equidistante, nel suo legame affettivo, da ciascuno dei suoi figli.

Questa - lo credo fermamente - è la pietra miliare di un umanesimo futuro che porti ad una risimbolizzazione dei rapporti tra gli uomini e tra gli uomini e una Terra Madre che non è onnipotente, ma terrenamente potente, e quindi fragile, capace di allevare - senza morirne - solo un certo numero di figli, proprio come le nostre madri reali.

luciamorelliconsulting@gmail.com



IX

Blues Story

di Dominici Anna Maria
Piazza della Repubblica, 292
58017 Pitigliano
Tel.: (+39) 0564614221



Il Tufo Allegro

Vicolo della Costituzione, 5
58017 Pitigliano, Grosseto
Tel. +39 0564 616192

FL Lombardelli
ARREDAMENTI

a partire dal
16 giugno
fino ad
esaurimento merce

VENDITA PROMOZIONALE
MATERASSI RETI MOTORIZZATE

CON **SCONTI** DAL **30% al 50%**

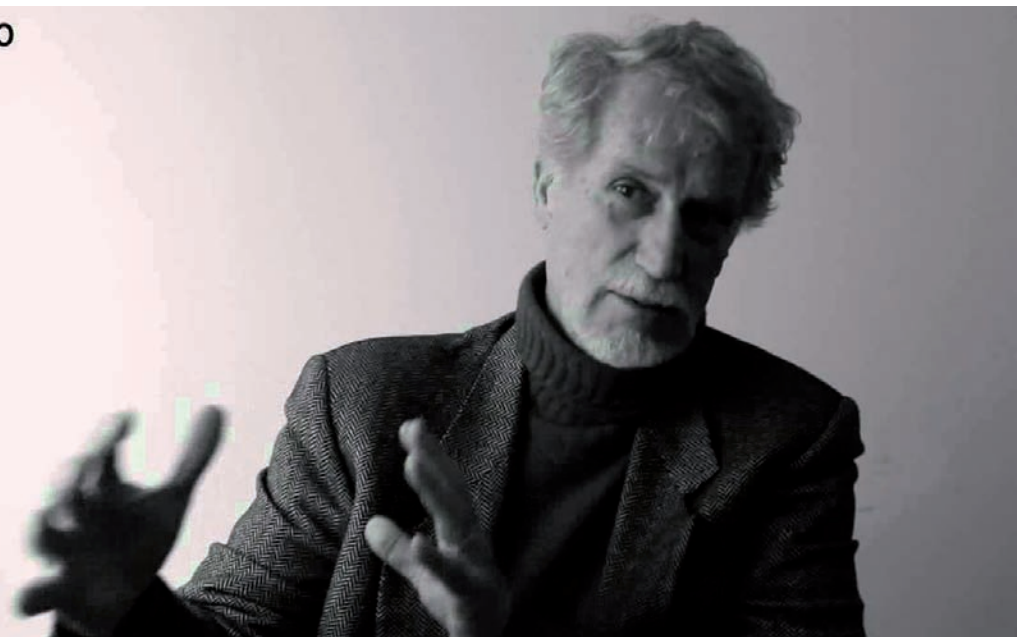


Via N. Ciacci 763- Grosseto - Tel. 0564.616075
info@lombardelliarredamenti.it - www.lombardelliarredamenti.it

C'è Oro in Toscana

Intervista al regista Luigi M. Faccini

TFF



Questo mese nella rubrica Città Invisibili abbiamo intervistato un cineasta dalla vena artistica inesauribile, che da trent'anni si aggira per le colline del Fiora, documentando attentamente le bellezze che la caratterizzano e i mali che la affliggono. Luigi Faccini è un personaggio scomodo: cineasta d'assalto, giornalista, scrittore e critico cinematografico. In cinquant'anni di carriera ha realizzato inchieste, documentari, romanzi e lungometraggi, molti di essi prodotti da Marina Piperno, compagna nell'arte e nella vita e prima donna in assoluto ad aver intrapreso in Italia la carriera di produttrice cinematografica. Nella Maremma collinare Luigi Faccini oltre a vivere con Marina in un incantevole podere a Querciolaia, nel comune di Castell'Azzara, ha girato quattro film: **L'Amiata è anche un Fiume**, (1983) racconto disincantato della chiusura delle miniere di Mercurio del monte Amiata e del fallimento della riconversione industriale con la conseguenza dell'abbandono delle campagne e la fuga dei giovani; **Canto per il sangue dimenticato** (1997), cronaca dello sterminio di 87 operai a Niccioletta (Massa Marittima) per mano dei nazisti, il 14 giugno del 1944; **Il Pane della Memoria** (2008), documentario che riporta la testimonianza di Elena Servi, ultima ebrea di Pitigliano e il racconto di una comunità che non c'è più. In questa intervista parleremo invece dell'ultimo film di Luigi Faccini, **C'è Oro in Toscana**. Gi-

rato trent'anni dopo **L'Amiata** è anche un Fiume è un ritorno nella zona delle colline del Fiora per documentarne lo spopolamento, l'abbandono delle attività agricole e la caduta inesorabile degli interventi agroindustriali finanziati dalla Regione Toscana (Progetto Amiata). Ma è anche un film di speranza: l'Oro è rappresentato dall'afflusso di gente che negli anni ha scelto l'evasione dalla città per raggiungere un posto che permettesse loro di vivere in maniera ecosostenibile, creando prodotti di qualità, ma nel rispetto della natura. Ottimi esempi in tal senso sono l'agriturismo La Contea degli Angeli, un eco villaggio a Castell'Azzara dove si accostano buona cucina, arte e tecniche di rilassamento orientali, o il Sassotondo a Pitigliano, azienda vitivinicola che produce ottimi vini biologici. **C'è Oro in Toscana** mostra anche come alcuni giovani autoctoni, con molto coraggio, hanno deciso di tornare ai lavori artigianali o a coltivare la terra, accostando tradizione e innovazione, facendo convergere agricoltura biologica e nuove prospettive, in particolare l'agriturismo Aia del Tufo a Sorano, dove tra le molte attività si coltivano piante officinali per la produzione di oli essenziali.

Quanto tempo e impegno vi ha richiesto girare il film *C'è oro in Toscana*?

Cento ore di registrazione digitale per fasi di ripresa che sono iniziate nell'estate del 2012 e poi compagne invernali e frammenti la

bellezza del territorio si avvallesse delle luminosità e delle atmosfere più diverse...

Nel creare quest'opera avete scelto di ritrarre alcune realtà locali particolarmente interessanti; avete trovato difficoltà nell'individuare e scegliere le diverse eccellenze che sono poi state inserite nel film?

Nessuna difficoltà. C'era molta voglia di esprimersi e di valorizzare le proprie scelte e le proprie esperienze...

I due film a distanza di trent'anni riprendono la stessa terra, fatta dei medesimi scenari e di una immutata bellezza. Secondo voi il fallimento della riconversione industriale ha avuto comunque il merito di preservare l'incanto e la tranquillità delle colline del Fiora, libere da grandi arterie stradali e poli industriali?

Solo apparentemente. La Regione toscana ha deciso di consentire la prosecuzione delle perforazioni geotermiche. Prestissimo dovremo affrontare una nuova manomissione del territorio e la vanificazione della sua bellezza come risorsa fondamentale per un turismo ecosostenibile...

In entrambi i film un filo portante è il rapporto tra stranieri e indigeni, secondo voi in questi trent'anni qualcosa si sia evoluto? Inoltre trovate che nei privati vi sia maggiore volontà nel conoscere realtà differenti dalla propria?

Volendo essere ottimisti ad oltranza direi di sì, che c'è una sensibilità più evidente a considerare l'altro da sé come risorsa costitutiva di una realtà più dinamica e progressiva, ma, praticando una maggiore severità, dovremmo anche dire che ognuno a suo modo si arrocca attorno ai propri modelli culturali e poco ha voglia di metterli in discussione, mescolandoli, cercando nuove sintesi, creando comunità nuove...

Nel film *c'è Oro in Toscana* avete dato molto spazio ad artigiani e contadini, in varie forme, mostrando la vocazione di ciascuna azienda. Credete che la visione di quest'opera possa in qualche modo stimolare gli spettatori a rimboccarsi le maniche e creare a loro volta qualcosa



con le proprie mani?

Come diceva un grande, Gramsci: ottimismo della volontà, pessimismo della ragione. Il quadro politico e amministrativo del territorio è affetto da strabismo, campanilismo, provincialismo. Una sorta di opacità nebbiosa avvolge le relazioni umane...

Voi in che rapporto vi sentite con la gente locale e con i cosiddetti "calamitati"?

Noi, come cineasti e ricercatori viviamo felicemente la nostra curiosità nei confronti degli altri. Dare voce a chi non ce l'ha è la nostra funzione. Come avremmo potuto fare quattro film dedicati a questo territorio in trent'anni?

Come ha risposto la zona del Fiora a quest'ultima vostra fatica e in particolare le autorità locali come hanno accolto il vostro lavoro, che si cura di ritrarre attentamente la zona dal basso, ovvero raccogliendo le testimonianze di artigiani e produttori?

La gente benissimo, le istituzioni con molta lentezza. Cominciamo a vedere qualche sprazzo di attenzione dopo mesi di contatti e di preliminari. Vediamo se si riuscirà a far giungere al pubblico e alle scuole il risultato di uno screening che in questo territorio nessuno ha mai fatto prima. Ma il problema da affrontare è questo: fermare la fuga dei giovani, richiamare quelli che sono fuggiti, garantire loro abitazioni e un compenso minimo per un periodo di tre-cinque anni durante il quale dovranno sviluppare modalità lavorative nel territorio, ripopolare il territorio affinché la crescita demografica scongiuri il cronicario quale destino obbligato. La classe dirigente, cosiddetta, che "mercato" ha in mente?

Acquedotto del Fiora è ancora più vicino a te

NAVIGA
CONDIVIDI
twitta



È on-line il nuovo sito www.fiora.it con molte novità e servizi. Con il TUO SPORTELLO puoi gestire in modo veloce e diretto i rapporti e le pratiche contrattuali: richieste di nuovo allacciamento, subentri, cambi di intestazione e disdette, autolettura del contatore. AREA RISERVATA UTENTI ti permette di pagare le bollette direttamente da casa tua utilizzando la carta di credito. LAVORI IN CORSO ti tiene aggiornato costantemente su lavori di manutenzione e interventi strategici. Ne IL FIORA COMUNICA puoi trovare le news, le comunicazioni commerciali e molto altro ancora! Acquedotto del Fiora diventa social: seguici sulla nostra pagina Facebook (Acquedotto del Fiora Spa) e sul nostro profilo Twitter.

www.fiora.it



Acquedotto del Fiora SPA

AZIENDA CERTIFICATA N° 1 - IT ISO 9001

Bardelli
Impianti

Rivenditore autorizzato

THERMOROSSI
PELLET, WOOD & SUN TECHNOLOGIES

Negozi: Via Circ.ne Nord, 1
MANCIANO (Gr) - Tel. 0564 629820
info@bardelliimpianti.191.it

di A.Z.

“Feste di paese” e promozione culturale, un legame sottile e mai scontato che non sempre va di pari passo. È successo dopo il Settembre di Vino a Pitigliano che qualcuno, (i motivi sono ancora oggi sconosciuti, facciamo finta che la cosa sia venuta fuori “soltanto” per creare una discussione di civile confronto tra più voci) ha sollevato il dilemma su quanto la festa del vino pitiglianese promuovesse la cultura e la bellezza di una città famosa per tali cose.

Per comprendere in pieno questi temi occorre fare alcune valutazioni a priori:

1) Cosa si intende per promozione culturale;

2) Se l'intento di queste feste (prendiamo in esame le Cantine di Pitigliano, ma si potrebbe parlare di quelle di Manciano o delle feste della birra di Sorano e San Quirico tanto per fare esempi) è realmente quello di parlare di cultura.

La promozione culturale legata ad un territorio è il portare a conoscenza tutte le particolarità di esso, attraverso manifestazioni ed eventi che producono visibilità. La storia, l'arte, la musica, ma anche tutti gli usi e costumi che sono parte integrante di un territorio. Quale occasione migliore di un evento che promuove vino nella terra conosciuta come “terra del vino”(ad oggi, è bene ricordarlo, l'unico evento in calendario dedicato al vino, insieme a Calici di Stelle)? Cosa può esserci di più rilevante di una manifestazione che utilizza esclusivamente e tassativamente prodotti del territorio nello storico borgo e risulta visibile da migliaia di visitatori?

Si capisce fin da subito che bisogna identificare con precisione di cosa si vuol parlare con queste argomentazioni non dimenticando mai che si sta affrontando un tema alquanto soggettivo e dalle molteplici interpretazioni.

Qualcosa di più preciso si ha prendendo in esame il secondo aspetto di questa

discussione. Siamo così sicuri che tutte le feste debbano “per forza promuovere questo”? Esiste anche la possibilità che gli organizzatori non abbiano nessuna intenzione di cercare la “cultura ad ogni costo” quella che tanti sbandierano ad ogni occasione. Che senso avrebbe inserire un concerto di violino in Piazza della Repubblica alla festa delle cantine di Pitigliano (sempre che con il concerto di violino si intenda cultura)?

Magari alcuni eventi puntano a promuovere altro, amicizia, aggregazione, spensieratezza, a far conoscere aspetti di un territorio sotto una veste diversa e meno convenzionale.

Non forziamo la mano su queste manifestazioni, cerchiamo di non snaturarle nascondendoci dietro a critiche bigotte. Se proprio si vuole analizzare (e non è obbligatorio farlo) bisogna comprendere bene il lavoro che si nasconde dietro ad ogni singolo evento, poiché di lavoro (anche gratuito) si tratta.

Settembre di vino quella festa che piace (quasi) a tutti

Se è vero che esiste qualche detrattore ed è giusto che vi sia, è altrettanto vero che sono in tanti a schierarsi al fianco del Settembre di Vino di Pitigliano. I motivi sono tra i più disparati non ultimo, soprattutto in questo periodo, il lato economico della festa; sicuramente non adatto a giustificare, da solo, un qualsiasi evento, ma pur sempre importante per tanti che riescono a tirar fuori “qualcosa” con la festa delle cantine e con altri eventi simili. Uno dei primi a schierarsi a spada tratta in difesa del Settembre di Vino pitiglianese, è stato l'assessore al bilancio del Comune di Pitigliano Francesco Gorini che plaude l'organizzazione dell'evento e gli effetti, anche economici, che ha avuto su tutto il territorio: «Un numero impressionante di visitatori, evento di qualità e dal punto di vista dell'ordine pubblico un'organizzazione perfetta che con la collaborazione delle forze dell'ordine ha consentito di gestire tutto il pacchetto con serenità senza alcuna preoccupazione». Così Gorini ha parlato dell'evento e dei ritorni economici. «La manifestazione promuove in modo eccellente l'intero territorio, i suoi prodotti tipici, la ristorazione locale creando nel giro di pochi giorni una situazione da cui ne discende un notevole ritorno economico per l'intero territorio. È una manifestazione che riesce a superare persino il cronico antagonismo tra ristoratori e sagre se si considera il fatto che tutte le attività nei giorni delle cantinelle hanno registrato il tutto esaurito». Gorini si è soffermato anche sull'aspetto aggregativo dell'evento: «Questo evento favorisce anche l'incontro tra generazioni diverse, una manifestazione ultragenerazionale che fa bene al portafoglio ma anche



all'anima, perché riesce a mescolare l'aspetto ludico e quello culturale dato che nasce dalla tradizione popolare che affonda le sue radici nella cultura del vino”.

Si diceva dei ristoratori, una categoria che potrebbe anche sentirsi danneggiata da eventi simili, ma potrebbe esserlo ancor di più da un paese vuoto. Tanti di essi si sono ricreduti nel tempo, captando in pieno quello che stava diventando il Settembre di Vino di Pitigliano. Una di loro, Elisa Dominici, proprietaria del ristorante Locanda del Pozzo Antico (centro storico pitiglianese) è intervenuta su quest'argomento: “Possiamo solo ringraziare le varie associazioni di Pitigliano, associazioni come Cantine nel Tufo, la Pro Loco e tante altre che lavorano gratuitamente per creare eventi. Grazie a loro

quest'estate Pitigliano è riuscito ad arginare la crisi che bisogna ammetterlo, spaventava tutti noi commercianti e operatori”. Dello stesso avviso tante altre attività del centro storico che anzi, chiedono che queste feste rimangano così come sono, che non si cerchi di trasformarle in qualcosa che non gli appartiene, snaturandole e di conseguenza peggiorandole. L'appoggio di tutti, per quanto riguarda il caso specifico del Settembre di Vino, è testimoniato anche dai partner commerciali, collaboratori, sponsor che ogni anno entrano in contatto con l'associazione Cantine nel Tufo e lavorano con essa; un numero in costante aumento che è triplicato da quando nel 2004 l'organizzazione della festa è in mano a questa associazione.

cronaca locale

**Manciano - Pitigliano - Sorano
dal 1 Settembre al 1 ottobre**

Pitigliano. Nella serata clou registrate oltre 12mila presenze «Settembre di Vino» che successo. La cantina La Sbornia alza il trofeo.

Pitigliano. Convegno con gli esperti di storia. I gioielli degli Etruschi. Un mezzo per parlare con gli dei.

Pitigliano. Buone notizie per i pitiglianesi: il Comune adotta le tariffe Tari più basse della provincia.

Pitigliano. L'assessore al bilancio loda l'iniziativa anche dal punto di vista sociale e aggregativo. Gorini: «Settembre di Vino fa bene anche all'economia del territorio».

Pitigliano. In contemporanea con 58 città italiane e 27 paesi europei. Giornata ebraica nella Piccola Gerusalemme.

Pitigliano. Sono 321 gli alunni Il sindaco Camilli: «Anno proficuo».

Pitigliano. Il sociologo Sbarbada contro la kermesse: «Basta promuovere l'alcol». Il sindaco: «È un evento per famiglie». Polemica sulla festa delle cantine.

Pitigliano. Cantinelle e polemiche. Celata: «La gente viene qui per divertirsi».

Pitigliano. La vedova di Santarelli e la madre di Gorelli a Santa Lucia presentano la loro associazione «AmiCainoAbele».

Sorano. Piccolomini Sereni, M5s fuori dal consiglio: «Poca democrazia».

Sorano. M5s bocchia le aliquote Tasi: «Era meglio azzerarle».

Sorano. «Pit, la Regione avvii un confronto per correggerlo».

Sorano. Vitozza può entrare nel «Fai»: serve un voto su Internet.

Manciano. L'11 settembre era l'ultimo giorno previsto per la sistemazione della strada. Il presidente Marras: «Ci sono stati problemi, mi aspetto che la ditta proceda».

Manciano. Inizia la scuola Modifica ai bus a Manciano.

Manciano. “Riserva idrica e terme di Saturnia a rischio con la centrale geotermica”.

Manciano. Il caso olio, formaggio, pesce l'embargo di Putin costa caro alla Toscana.

Manciano. La foto delle cascate del Mulino ha vinto il concorso fotografico “Saluti da...”.

Manciano. Fuori strada tra Polverosa e Marsiliana. Tre giovani di Manciano, che rientravano in paese dopo una serata trascorsa con gli amici sulla costa, sono finiti fuori strada, per cause in corso di accertamento.

Manciano. Autobus sbanda e finisce fuori strada per colpa di un cinghiale. C'era soltanto l'autista alla guida che ha sbandato lungo la provinciale ed è finito in un campo, con l'autobus ribaltato su una fiancata.

Manciano. Mai più sulle guide di vini. È una scelta in controtendenza quella del produttore vinicolo Riccardo Lepri dell'azienda maremmana Montauto.

Manciano. Al Comune un riconoscimento per il riuso della materia prima riciclata. Camillo (Ambiente): «Obiettivo, porta a porta». La plastica rinasce.

Manciano. Una scritta sulla regionale 74 «Salerno - Reggio Calabria».

SETTEMBRE DI VINO. IL GIORNO DOPO

XI

Notizie dal territorio

Mr. KIKKO DJ

“Il vostro movimento è il mio divertimento, il vostro divertimento è l'unica ragione per cui creo movimento”

SUCCEDE DI VENERDI

Rockisland RIMINI

EAT SLEEP REPEAT

LA ROCCA American Bar Pitigliano

UnipolSai ASSICURAZIONI Divisione **Unipol**

ASSICOOP Grosseto SpA

PITIGLIANO
Via Don F. Rossi, 34 • c/o locali CIA

SORANO
Via Petrarca, 2 • c/o locali CIA

Responsabile:
VALENTINA DAINELLI
Cell. 334 7317653

vdainelli@unipolgrosseto.it
www.assicoop.it

Il Pozzo Antico



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

**Filetti d'anatra
in crosta di pistacchi con arancia**

Maremma Maiala



COLLEZIONE 2014

Belle novità per il marchio **maremma maiala**.
Una particolare attenzione alla linea UOMO completamente rinnovata con un effetto vintage e modelli trendy in tre colori.
Stessa linea per la donna, che così acquista anche un tocco "vecchio stile"...

Molte altre novità e coloratissime in negozio per la collezione completa di **primavera-estate!**

Via Roma 99, Pitigliano (GR)

XII

BAR Il golosone

Via Santa Chiara, 14
PITIGLIANO



BARCOLLO Pizzeria



BAR TRATTORIA

San Quirico, piazza Trieste, 13
Cell. 347 5879059

E-CIGARETTE SHOP

SIGARETTE, LIQUIDI, KIT, ED OGNI ALTRO ARTICOLO PER CHI FUMA ELETTRONICO

E PRODOTTI ECO-SOSTENIBILI

SE ACQUISTI PENSANDO ALL'AMBIENTE DOVE VIVI SEI SULLA BUONA STRADA!

PRODOTTI BIODEGRADABILI

LAMPADINE A LED E RISPARMI SUBITO FINO ALL'80% DELL'ENERGIA ELETTRICA CHE SOLITAMENTE CONSUMI!

BORSE E ZAINI HI-TECH UNA SCORTA DI ENERGIA PULITA E RINNOVABILE DOVE E QUANDO VUOI!

PITIGLIANO (GR) P.zza Petruccioli, 21
Cell. +39 347 4702497 E-mail: ecigaretteshop@libero.it

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



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

www.lucianoraso.it
340-4895215

easyhouse

LUCIANO RASO
project management - interior designer

STAI COSTRUENDO O RISTRUTTURANDO CASA ?

CONTROLLO e GESTIONE PRATICHE

CONTROLLO e GESTIONE DITTE

CONTROLLO e GESTIONE TEMPI

CONTATTAMI SU - OPPURE CHIAMAMI SENZA IMPEGNO

QUELLO CHE EASYHOUSE PUO' FARE PER TE !

PROGETTAZIONE

CONSULENZA

PRATICHE BUROCRATICHE

CONTROLLO COSTI

DETRAZIONI FISCALI