



Arrivederci  
inverno

Torciata di S.Giuseppe Pitigliano, 17 - 20 Marzo 2016

La Compagnia "della FEMIA" propone  
**RESISTERE per ESISTERE**  
 escursione - incursione nella memoria del nostro territorio

narrazione, canto e performance teatrali lungo il percorso  
**SORANO, DOMENICA 6 MARZO**  
 ore 13.45 - Ritrovo al parcheggio della Fortezza Orsini  
 info: 347 7090922

SORANO  
 "RESISTERE PER ESISTERE"  
 Escursione nella memoria del territorio.  
 Nella rubrica Città Invisibili



INCONTRO INTERCOMUNALE.  
 Manciano, Sorano e altri sei comuni della provincia per un unico progetto turistico.

## ARRIVEDERCI INVERNO

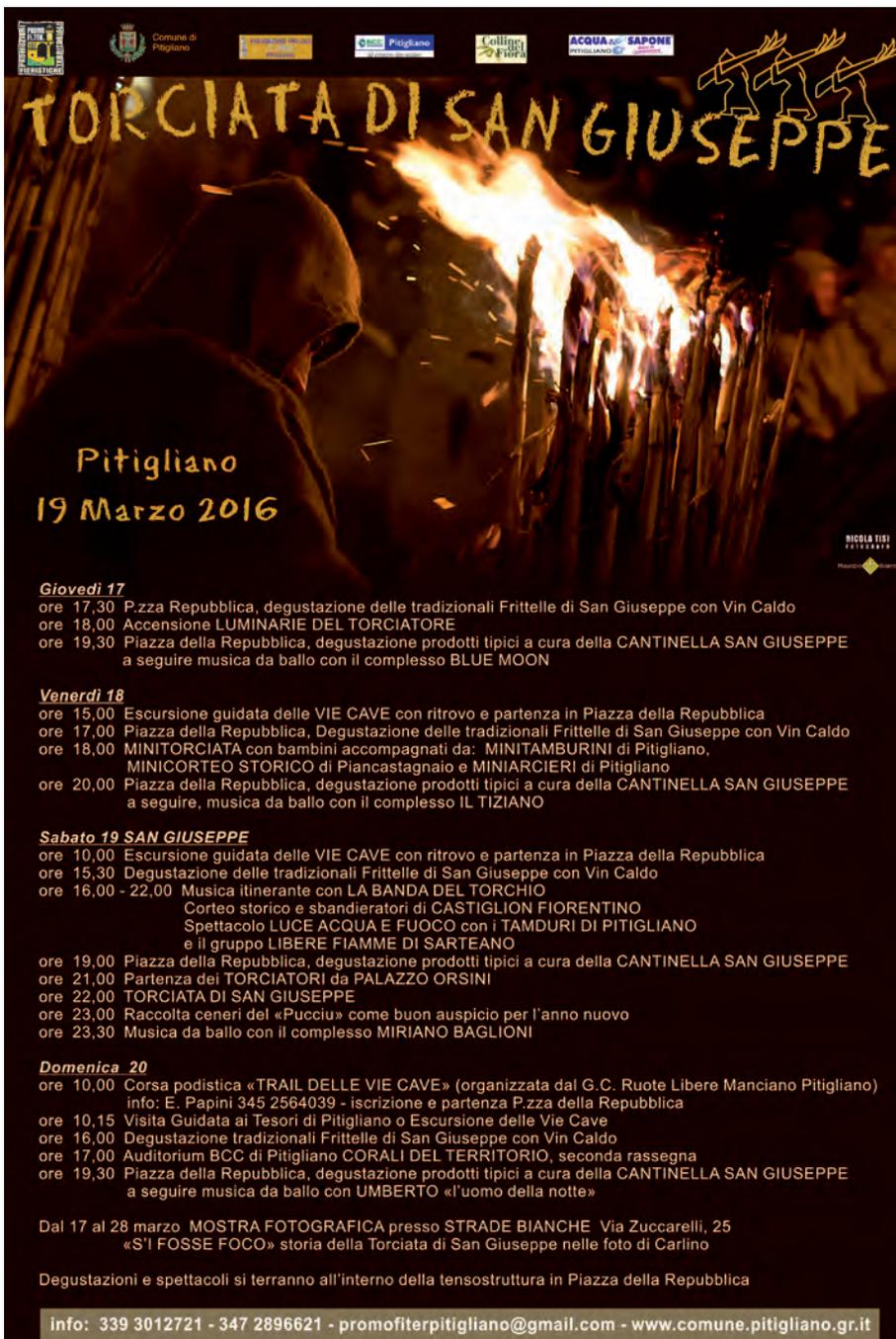
*Dal 17 al 20 marzo si celebrerà a Pitigliano la Festa di San Giuseppe, evento storico della città del tufo che ogni anno saluta l'inverno e dà il benvenuto alla nuova stagione.*

di **Alessandro Zecchini**

Quattro giorni di festa per quello che è forse l'evento più affascinante delle festività pitiglianesi: La Torciata di San Giuseppe del 19 marzo che quest'anno si svolgerà nell'arco di quattro giornate. Un programma ricchissimo tutto all'interno del borgo di Pitigliano che toccherà oltre ai temi classici della festività come l'accensione delle luminarie (giovedì 17 marzo), la Minitorciata (la Torciata fatta dai più piccoli venerdì 18 marzo) e la sfilata dei torciatori accompagnata da spettacoli vari

durante la serata clou del 19 marzo; tutta una serie di eventi dedicati alle escursioni guidate e alla degustazione dei prodotti tipici all'interno della tendostruttura in Piazza della Repubblica. La Torciata di San Giuseppe è un rito unico che fin dall'epoca etrusca veniva compiuto accanto a quello del "seme sotterrato" simbolo della vita, poi cristianizzato, come per molti altri riti pagani e accostato durante il Medioevo alla festività di San Giuseppe. In quest'occasione tradizioni religiose e folclore si intrecciano dando vita a un momento di suggestione unica per le vie del centro storico pitiglianese e in Pia-

za Garibaldi dove avviene "l'uccisione" simbolica dell'invernaccio pitiglianese. Tre squilli di tromba danno il via alla marcia dei quaranta torciatori che partono dalla Via Cava di San Giuseppe, portando in spalla ognuno un fascio di canne infuocate guidati dalla statua di San Giuseppe. L'"Invernacciu", un grande pupazzo di canne che simboleggia l'inverno, li attende in Piazza Garibaldi. Giunti nella piazza i torciatori accendono l'Invernacciu, dando vita al grande falò. San Giuseppe proteggerà Pitigliano e la brace del pupazzo arso sarà raccolta per restare nella case dei pitiglianesi come buon auspicio.



**TORCIATA DI SAN GIUSEPPE**

Pitigliano  
19 Marzo 2016

**Giovedì 17**  
ore 17,30 P.zza Repubblica, degustazione delle tradizionali Frittelle di San Giuseppe con Vin Caldo  
ore 18,00 Accensione LUMINARIE DEL TORCIATORE  
ore 19,30 Piazza della Repubblica, degustazione prodotti tipici a cura della CANTINELLA SAN GIUSEPPE a seguire musica da ballo con il complesso BLUE MOON

**Venerdì 18**  
ore 15,00 Escursione guidata delle VIE CAVE con ritrovo e partenza in Piazza della Repubblica  
ore 17,00 Piazza della Repubblica, Degustazione delle tradizionali Frittelle di San Giuseppe con Vin Caldo  
ore 18,00 MINITORCIATA con bambini accompagnati da: MINITAMBURINI di Pitigliano, MINICORTEO STORICO di Piancastagnaio e MINIARCIERI di Pitigliano  
ore 20,00 Piazza della Repubblica, degustazione prodotti tipici a cura della CANTINELLA SAN GIUSEPPE a seguire, musica da ballo con il complesso IL TIZIANO

**Sabato 19 SAN GIUSEPPE**  
ore 10,00 Escursione guidata delle VIE CAVE con ritrovo e partenza in Piazza della Repubblica  
ore 15,30 Degustazione delle tradizionali Frittelle di San Giuseppe con Vin Caldo  
ore 16,00 - 22,00 Musica itinerante con LA BANDA DEL TORCHIO  
Corteo storico e sbandieratori di CASTIGLIONI FIORENTINO  
Spettacolo LUCE ACQUA E FUOCO con i TAMDURI DI PITIGLIANO e il gruppo LIBERE FIAMME DI SARTEANO  
ore 19,00 Piazza della Repubblica, degustazione prodotti tipici a cura della CANTINELLA SAN GIUSEPPE  
ore 21,00 Partenza dei TORCIATORI da PALAZZO ORSINI  
ore 22,00 TORCIATA DI SAN GIUSEPPE  
ore 23,00 Raccolta ceneri del «Pucciu» come buon auspicio per l'anno nuovo  
ore 23,30 Musica da ballo con il complesso MIRIANO BAGLIONI

**Domenica 20**  
ore 10,00 Corsa podistica «TRAIL DELLE VIE CAVE» (organizzata dal G.C. Ruote Libere Manciano Pitigliano) info: E. Papini 345 2564039 - iscrizione e partenza P.zza della Repubblica  
ore 10,15 Visita Guidata ai Tesori di Pitigliano o Escursione delle Vie Cave  
ore 16,00 Degustazione tradizionali Frittelle di San Giuseppe con Vin Caldo  
ore 17,00 Auditorium BCC di Pitigliano CORALI DEL TERRITORIO, seconda rassegna  
ore 19,30 Piazza della Repubblica, degustazione prodotti tipici a cura della CANTINELLA SAN GIUSEPPE a seguire musica da ballo con UMBERTO «l'uomo della notte»

Dal 17 al 28 marzo MOSTRA FOTOGRAFICA presso STRADE BIANCHE Via Zuccarelli, 25  
«S' I FOSSE FOCO» storia della Torciata di San Giuseppe nelle foto di Carlino

Degustazioni e spettacoli si terranno all'interno della tensostruttura in Piazza della Repubblica

info: 339 3012721 - 347 2896621 - promofiterpitigliano@gmail.com - www.comune.pitigliano.gr.it



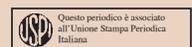
Il nuovo corriere dell'Amiata  
anno XVI

Nuovo Corriere del Tufo  
Anno IV, numero 3, Marzo 2016  
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 Gallacino, 58033 Castel del Piano,  
Tel. 0564 955044 - effeefeesse@tiscali.it

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

**Redazione:** Alessandro Zecchini, Carlotta Zambonardi, Mario Papalini, Luca Federici, Elena Tiribocchi, Paolo Mastracca, Franco Dominici  
**Fotografie in copertina:** Massimo Tramontana

Rubrica storico-culturale a cura di *Franco Dominici*

## Pala, Piccone, Braccia e ... Spillone

*Di tombaroli e sovrintendenti in quel  
di Pitigliano all'inizio del Novecento*



**E**ra il 4 novembre 1911 quando il Sovrintendente ai Musei e Scavi d'Etruria inviava al Regio Ispettore Onorario ai Monumenti e Scavi di Pitigliano e Manciano, Prof. Evandro Baldini, una lettera in cui, dopo i ringraziamenti di rito per le informazioni ricevute

*“su codesto territorio”, raccomandava il pugno duro nella lotta contro gli scavi illegali per “prendere i contravventori sul fatto e poscia denunciarli all’Autorità Giudiziaria. Ella potrà intanto interessare i RR Carabinieri affinché esercitino una vigilanza nelle loro perlustrazioni anche per i contravventori alla legge sulle Antichità”<sup>1</sup>, cioè la n. 364 del 20 giugno 1909.*

Così l’Ispettore pitiglianese, uomo erudito e rigoroso, allertò i RR Carabinieri di Pitigliano invitandoli a *“intensificare la loro vigilanza onde impedire i lavori che abusivamente si eseguono allo scopo di ricerche archeologiche”*. Di seguito, poi, indicava numerose località dove adempiere una maggiore sorveglianza: tutta la campagna di Sovana, specie nelle zone del Mandrione, del Pischeretto e di Poggio Stanziale; Poggio Buco, presso il ponte sul Fiora; la zona della Roccaccia, ossia Rimpantone in prossimità del Rio Maggiore, Podere la Grascia, Fontanile di Valderico e Pian di Luce; le campagne di Pian di Murrano, Valle Cupa e Naioli; infine vicino a Pitigliano, sotto il Cimitero Israelitico e lungo il corso del torrente Meleta, attiguo al Gradone. Baldini forniva agli uomini della Benemerita anche gli indizi necessari per individuare gli abusi, perché *“le tombe antiche del nostro territorio sono quasi sempre a camera. Sono scavate nel tufo, più che altro si rinvengono da coloro (scavini, campagnoli ecc.) che scavano grotte entro la roccia medesima. Non è difficile, anche a distanza, riconoscere lavori effettuati*

1. Lettera del Soprintendente ai Musei e Scavi d'Etruria al Regio Ispettore Onorario ai Monumenti e Scavi Prof. Evandro Baldini del 4 novembre 1911.

2. Lettera dell’Ispettore ai Monumenti e Scavi di Pitigliano, Prof. Baldini, alla Stazione dei CC di Pitigliano del 23 giugno 1912.



Ingresso tomba etrusca (Sovana)

*per la ricerca di antiche tombe. Essendo esse riempite di terra accumulatasi per il deposito di lente infiltrazioni, all’atto della esplorazione questa terra, il più delle volte di consistenza argillosa, spicca sul terreno comune con un colore visibilmente più scuro e, osservata da vicino, può presentare grumi impastati...<sup>3</sup>”*. Infine l’ispettore trasmetteva i nomi di alcuni noti tombaroli della zona, *“coloro che per il passato eseguirono scavi archeologici”*, originari di Pitigliano, Sovana e San Giovanni delle Contee.

L’opera di controllo del territorio continuò negli anni successivi e durante la Grande Guerra, periodo in cui la documentazione in nostro possesso non contempla episodi legati all’uso notturno dello spillone, della pala e del piccone nelle note località etrusche sopra elencate.

Nell’immediato dopoguerra, però, i vasi etruschi “tornarono a girare”, addirittura anche sopra un carro parcheggiato

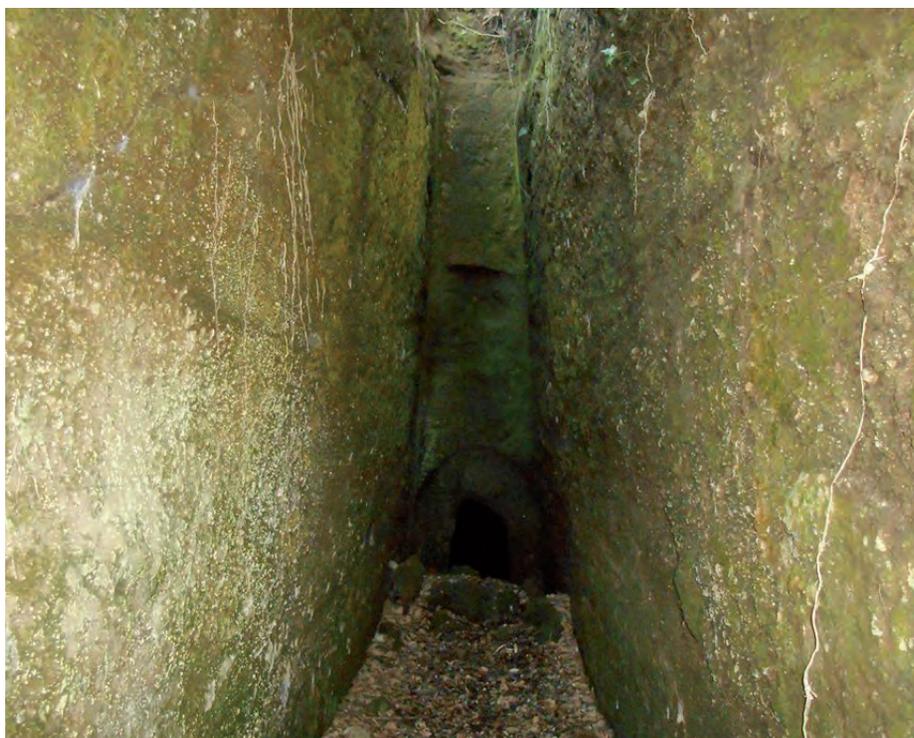
3. Ibidem.

nel cuore della “Piccola Gerusalemme”, mentre il proprietario sedeva tranquillamente al tavolo di un’osteria assieme ad altri avventori. L’uomo, di cui non riferiamo l’identità, abitava in una località dove i nostri antenati Etruschi edificarono una cittadina destinata ad avere una certa importanza in val di Fiora. Pare che il contadino, perché questo era il mestiere del pitiglianese, non fosse consapevole del rischio che correva trasportando sulla propria vettura ciò che aveva riesumato. Almeno questo è ciò che volle far intendere nell’immediato e in tempi successivi, ma nessuna scusa convinse il Regio Ispettore di Pitigliano che, avvisato del particolare carico e del vetturale “parcheggiato” a sorvegliare vino, non esitò a recarsi sul luogo per sequestrare le antiche suppellettili e interrogare il malcapitato. Non solo. Un funzionario del calibro di Baldini non poteva credere che quella fosse l’unica refurtiva e per questo predispose una visita presso l’abitazione dell’uomo che, probabilmente spaventato, aveva rivelato di avere altri oggetti a casa, recuperati,

ma casualmente, per carità, nella sua proprietà.

Scortato da due tutori dell'ordine, il tenente Serz, che poi ricevette un encomio, e il carabiniere Puggioni, a cui fu conferito un premio di 100 lire<sup>4</sup>, Evandro Baldini raggiunse l'abitazione del contadino, dove sequestrò vasi etruschi e greci, poi depositati presso il Museo Civico di Pitigliano. Era il 23 dicembre del 1921. Le spese sostenute per l'operazione di recupero ammontarono a 65 lire: vettura, soggiorno, cioè colazione per l'Ispettore e i due militi, noleggio di ceste, corde e trasporto vetturale<sup>5</sup>.

Il contadino, dal canto suo, l'aveva presa proprio male, poiché dopo il sequestro si era recato presso la caserma dei carabinieri per sostenere la sua buona fede, la casualità della scoperta archeologica e per protestare del trattamento ricevuto, *"dimentico di ogni buon riguardo adottato a suo beneficio"*, come scrisse Baldini, che ritenne opportuna una denuncia alla Pretura di Pitigliano contro l'uomo<sup>6</sup>, accusato di violazione dell'articolo 18 della legge 20 giugno 1909 n. 364<sup>7</sup>. La denuncia fu effettivamente presentata e la questione si sarebbe risolta legalmente solo dopo 4 anni. Al momento, però, cioè qualche giorno dopo il sequestro, al contadino non rimanevano molte possibilità. Comprese che insistere nelle rimostranze sarebbe stato controproducente, mentre un atto di donazione dei beni rinvenuti al Museo Civico locale gli avrebbe risparmiato la ben più grave accusa di scavi abusivi e illecito commercio di antichità. E così fu. Il 28 dicembre 1921 il Soprintendente d'Etruria Luigi Pernier scriveva a Baldini per comunicargli che a seguito *"del regolare atto di donazione da parte del [...] non è più il caso di tornare sopra la questione"*. Tuttavia Pernier suggeriva a Baldini di conservare *"nel suo archi-*



Dromos di accesso a una tomba etrusca (Sovana)

*vio d'Ispettore locale la denuncia che il predetto sig. [...] fece a codesto Tenente dei Carabinieri circa la scoperta fortuita di questi ultimi tempi. A lei inoltre non mancherà il modo di spiegare eventualmente al [...] stesso che il liberale atto da lui compiuto per dimostrare la sua correttezza ed il suo disinteresse in materia di scavi e ritrovamenti fortuiti, non è di quelli che possono venir revocati per inconsulti postumi pentimenti o per istigazione di terzi*<sup>8</sup>". La questione finì, come si è detto, con la cessione gratuita dei beni recuperati, in parte al Museo Archeologico di Firenze, in parte a quello di Pitigliano. A chiudere definitivamente la vicenda giunse la sentenza del 17 agosto 1925, con la quale la Pretura di Pitigliano assolveva il contadino per amnistia del reato di violazione dell' art. 18 della legge 364/1909<sup>9</sup>.

L'evento, che abbiamo ricostruito con documentazione inedita, fu abbastanza noto in val di Fiora, ma non valse a dissuadere gli scavatori clandestini dalla loro pratica illegale. Infatti, il 30 ottobre del 1924, il Soprintendente Antonio Minto, avvisato da Baldini, allertava a sua volta, con una nota urgente, la Prefettura di Grosseto circa i loschi movimenti di un noto antiquario, un certo G. F., visto *"provenire dalla località di Poggio Buco recando un bagaglio nel quale si sospetta fossero contenuti oggetti antichi di scavo"*<sup>10</sup>. Come per il passato, si metteva

in guardia la Tenenza dei carabinieri, invitando i militi a esercitare una rigorosa sorveglianza del territorio pitiglianese.

Intanto il Regio Ispettore Baldini, riconfermato nella carica per il triennio 1927-1930 per i Mandamenti di Manciano e Pitigliano, e poi ancora per quello successivo, continuava, imperterrito, la sua opera di controllo. Nel 1931 comunicava ai superiori che nella sua giurisdizione *"non esistono Siciliani che abbiano comprato tenute e che abbiano eseguito scavi clandestini..."*<sup>11</sup>. Nel 1933 Baldini dovette diffidare un cittadino pitiglianese, che nella Valle del Meleta era intento a improbabili lavori agricoli, cioè a un'impresa che *"ha ormai tutto il carattere di abusiva ricerca archeologica"*<sup>12</sup>. Era lo stesso soggetto che il 18 agosto di quell'anno aveva *"fortuitamente"* trovato una tomba a camera nella medesima località, contenente una decina di vasi etruschi, oggetti e frammenti vari, ovviamente sequestrati dal luglio Ispettore.

Probabilmente questa fu l'ultima azione repressiva di Baldini prima del suo trasferimento a Firenze, avvenuto intorno alla metà degli anni trenta del Novecento. Da allora i tombaroli non hanno più osato violare con lo spillone le aree sacre degli antichi Rasenna che, si dice, riposano del tutto indisturbati nel grembo della madre terra, fra le vie cave e i costoni tufacei circostanti. Ma, a ben vedere, sono in pochi a crederci.

Tutta la documentazione citata proviene dall'archivio personale del sottoscritto.

4. Lettera del Soprintendente ai Musei e Scavi d'Etruria Luigi Pernier ad Evandro Baldini del 16 febbraio 1922.

5. Lettera di Evandro Baldini al Soprintendente dei Musei e Scavi d'Etruria Luigi Pernier del 26 dicembre del 1921.

6. Lettera di Evandro Baldini al Soprintendente Luigi Pernier del 24 dicembre 1921.

7. L'art. 18 della legge in questione recitava quanto segue: *"Tanto il fortuito scopritore di oggetti di scavo o di resti monumentali, quanto il detentore di essi debbono farne immediata denuncia all'autorità competente e provvedere alla loro conservazione temporanea lasciandoli intatti fino a quando non siano visitati dalla predetta autorità. Trattandosi di oggetti di cui non si possa altrimenti provvedere alla custodia potrà lo scopritore rimuoverli per meglio garantirne la sicurezza e la conservazione fino alla visita di cui sopra. Il Ministero della pubblica istruzione li farà visitare entro trenta giorni dalla denuncia. Delle cose scoperte fortuitamente sarà rilasciata la metà o il prezzo equivalente, a scelta del Ministero della pubblica istruzione, al proprietario del fondo, fermi stando i diritti riconosciuti al ritrovatore dal Codice civile verso il detto proprietario"*.

8. Lettera del Soprintendente ai Musei e Scavi d'Etruria Luigi Pernier a Evandro Baldini del 28 dicembre 1921.

9. Lettera del Soprintendente alle Antichità dell'Etruria Antonio Minto al prof. Baldini del 19 dicembre 1932.

10. Lettera del Soprintendente A. Minto al Prefetto della Provincia di Grosseto del 30 ottobre 1924.

11. Lettera di Evandro Baldini al Soprintendente alle Antichità d'Etruria dell'11 luglio del 1931.

12. Lettera di Evandro Baldini a un pitiglianese del 15 ottobre 1933.

# Numeri da capogiro per il cinema

## di Manciano

di Paolo Mastracca

**T**ra i numerosi comunicati stampa che settimanalmente vengono inviati ai vari organi di informazione ce n'è uno emesso recentemente dal comune di Manciano che ha destato la mia attenzione. Riguarda quelli che sono giustamente definiti "i numeri da capogiro per il nuovo cinema di Manciano". Nel corso del 2015 sono stati 233 i film proiettati che hanno richiamato un totale di 4486 spettatori. Numeri non soltanto da capogiro ma addirittura impressionanti. Tale notizia va di pari passo con la recente riapertura anche del cinema Moderno a Pitigliano e sebbene non abbiamo numeri ufficiali sulle presenze di tale sala cinematografica il sentore è che anche nella città del tufo il cinema stia riscoprendo una nuova bella ed entusiasmante dimensione. Forse sono due modi differenti di gestione ma che hanno il comune unico denominatore di dare vitalità ad una forma di spettacolo e pure di aggregazione che ha affascinato intere generazioni. A Manciano la sala è gestita dalla cooperativa l'Ape Regina, una scelta che l'assessore alla cultura Giulio Detti rivendica con orgoglio: "una delle capacità che deve avere una amministrazione pubblica deve essere l'individuazione di nuove forme di gestione dei servizi, rendendoli sostenibili dal punto di vista economico. Il cinema è un elemento essenziale per Manciano, per la sua posizione nel centro del paese

e per il ruolo che ricopre a livello culturale e sociale. Essere riusciti a mantenerlo in vita è una grande scommessa vinta, sotto il profilo turistico, culturale ed economico". Quelle dell'assessore Detti sono considerazioni che calzano a pennello anche per Pitigliano sebbene in questo caso la gestione del cinema non sia affidata ad una cooperativa bensì alla storica famiglia Ceppodomo che in pratica da sempre cura le sorti della sala cinematografica. Il segnale che arriva dal successo del cinema di Manciano e Pitigliano è molteplice. Innanzitutto è una sfida vinta dall'intero territorio che ha dato dimostrazione di essere affezionato ad una propria tradizione in un'era in cui le multisala hanno fagocitato i cinema tradizionali. Nel nostro territorio invece resistono e possiamo pure affermare che stanno riscoprendo una nuova giovinezza. I nostri cinema tradizionali sebbene ubicati sempre negli stessi storici locali si sono riadattati e ammodernati con impianti di nuova generazione in grado di garantire proiezioni all'avanguardia. D'altronde nel nostro territorio recarsi in una sala cinematografica non rappresenta semplicemente di andare alla visione di un film ma offre l'idea di entrare a far parte della storia di una comunità. In quei cinema sono passate intere generazioni con i problemi e le aspirazioni di ogni tempo. Ci sono state le prime proiezioni con il cinema muto, poi seguì per un breve periodo la proiezione accompagnata dalla voce narrante di un apposito spetta-

tore, fino a quando non arrivò il sonoro e molti anni dopo pure il colore. In questo lasso di tempo sono passati anni significativi in cui il cinema ha sempre rappresentato un segno dei tempi. Nel periodo buio delle leggi razziali a Pitigliano gli ebrei hanno continuato ad andare al cinema sebbene le disposizioni del regime lo vietassero. Era un segnale importante dato da una piccola grande comunità che non si piegava alle ingiustizie di quel periodo ed il cinema era un modo soft ma emblematico per dimostrare il proprio pensiero.

Poi il cinema è stato luogo anche di aspetti più frivoli, in quelle poltrone sono nati amori e fino a qualche decennio fa il cinema ha rappresentato il posto ideale per le coppie adolescenti in cerca di un po' di intimità. Insomma, il cinema per svariati motivi ha sempre affascinato grandi e piccini, nonché persone di varia estrazione culturale e sociale. Si può dire con assoluta certezza che il cinema è uno spettacolo adatto a tutti. Adesso venire a sapere che a Manciano e Pitigliano c'è voglia di cinema fa comprendere come nel nostro territorio le tradizioni hanno un senso e soprattutto hanno un forte valore. Il cinema ha accompagnato la vita di intere generazioni ed è bello constatare che continuerà a farlo ancora per molto tempo, senza bisogno delle multisala, poiché la nostra realtà è capace di distinguersi positivamente anche sotto questo aspetto.

## Manciano. Sunday alle Peschiere

di Luca Federici

**D**omenica 21 febbraio a Manciano si è tenuto il primo "Sunday alle Peschiere", organizzato da Richard Harris e Maremma Tv. Si tratta di una serie di eventi culturali ambientati nella splendida location del casale Le Peschiere, immerso tra le dolci colline

della Maremma. A regnare è l'arte in ogni sua forma, tanto che durante questi appuntamenti diurni si può assistere a concerti, spettacoli teatrali, passeggiate guidate, presentazioni di libri e molto altro. L'appuntamento è per le 13, dove un fantasioso pranzo vegetariano fa da preludio allo spettacolo vero e proprio. Dopo una memorabile mangiata, alle ore

15, si parte con lo spettacolo del Sunday alle Peschiere, con il folk ad alto voltaggio e ridotte emissioni dei Tre Pazzi Avanti. Una band molto attiva in zona, la quale vanta "il piglio della street band e l'eleganza della musica d'autore". Lo spettacolo è reso ancora più vivace dagli interventi teatrali dei Fratelli Cercatesto, che hanno divertito gli spettatori con la

loro satira politica pungente. E per non farsi mancare nulla Tre Pazzi Avanti e Fratelli Cercatesto hanno suonato diversi pezzi inediti in ensemble, dando vita a un teatro canzone che ha letteralmente lasciato il segno. Il prossimo appuntamento alle Peschiere è previsto per domenica 13 marzo, con *Jazz the two of US*, una rivisitazione in chiave acustica dei classici del Jazz, dal Col Porter a Duke Ellington, e di celebri brani soul.



# Cantine nel tufo

## nuovo-vecchio Consiglio Direttivo

di Redazione

**D**urante lo scorso mese di febbraio l'Associazione Cantine nel Tufo ha rinnovato le cariche del proprio Consiglio per i prossimi tre anni confermando quasi totalmente i membri di quello uscente (due soli i volti nuovi). Sistemate le cariche abbiamo incontrato il nuovo (vecchio) presidente Alessio Celata per farci raccontare quali saranno le novità più imminenti e quali quelle a lungo termine. Tante avventure, tanti eventi passati e futuri, tante iniziative e investimenti.

### Altri tre anni di Cantine nel Tufo. C'è ancora tanta voglia mi sembra...

Per molti di noi (me compreso) sarà il terzo mandato consecutivo che se non ci saranno intoppi si concluderà col nono anno di attività. Spero che il giusto mix tra i "vecchi" e i "nuovi" entrati continui a portarci soddisfazioni com'è stato in questi anni. C'è ancora tanto entusiasmo e tanta voglia di fare sicuri del nostro operato ma sempre pronti ad ascoltare nuove idee e nuovi consigli, quando arrivano. Proprio qualche settimana fa abbiamo fatto un incontro con le aziende di Pitigliano che hanno partecipato al Mercato dell'olio dei Santi Vinai 2015 per ringraziarli e per ascoltare utili consigli.

### Parlaci un po' di quest'associazione più in profondità. Spesso ci si chiede come riusciate a mettere d'accordo aziende private, altre associazioni in un unico evento come il Settembre di Vino per esempio

Crediamo molto nella collaborazione in piccole realtà come la nostra. L'associazione Cantine nel Tufo ha sempre collaborato e aiutato tutti. La mostra delle auto d'epoca, l'infiorata del Corpus Domini, la Stagione di lirica, l'associazione "Ragazzi tra cielo e terra", la UISP, la Croce Rossa o Croce Oro (facciamo un anno a testa), sono solo



alcune realtà che abbiamo aiutato nel corso del 2015. Da anni collaboriamo con altre associazioni vedi il Gruppo Ciclistico, la Promofiter, l'Azione Cattolica, l'US Aurora Pitigliano che partecipano per esempio al Settembre di Vino (contribuendo al pagamento delle varie spese) ma hanno la libertà di gestirsi l'incasso di ogni singolo stand per poi reinvestirlo in attività future per Pitigliano che non centra nulla con la nostra associazione.

### Avete anche investito molto sul territorio giusto?

Assolutamente. Un esempio è l'acquisto di una tendostruttura di 300mq (pagata interamente da Cantine nel Tufo) che è a disposizione di tutte le altre associazioni di Pitigliano ad un prezzo irrisorio (70% in meno rispetto a strutture simili affittate nel territorio). In pratica quasi a titolo gratuito.

Un'altra cosa che abbiamo fatto di recente è stata quella di spingere molti dei nostri associati a partecipare al corso da sommelier AIS, promosso dalla Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano che si sta svolgendo in questo periodo. Abbiamo fatto partecipare otto persone perché

vogliamo cercare anche consigli e vie più qualitative per i nostri eventi futuri.

### Ci sono richieste particolari che si sente di fare per il futuro?

Particolari no. L'unica cosa rispetto al passato mi piacerebbe avere un maggiore appoggio dall'istituzione principale soprattutto nello snellimento della burocrazia (come promesso) e nei tempi delle comunicazioni di essa, per intenderci un maggiore dialogo. Qualora si verificassero queste cose potrebbero esserci anche altri eventi e sorprese...

Vorrei ringraziare ancora una volta la BCC di Pitigliano che ci ha sempre sostenuto e aiutato e un ringraziamento particolare vorrei farlo a Davide Cioni che è uscito dal Consiglio di Cantine nel Tufo dopo tanti anni, molti dei quali passati anche da presidente.

### Il nuovo Consiglio di Cantine nel Tufo:

*Presidente:* Celata Alessio

*Vicepresidente:* Colonnelli Diego

*Tesoriere:* Romani Umberto

*Segretaria:* Simionato Laura

*Consiglieri:* Gallozzi Fabio, Mensa Francesco, Tisi Nicola, Zecchini Alessandro, Chiatti Lauro.



AUTOFFICINA • RIPARAZIONE AUTO  
E MOTO • MODIFICHE  
• TRASFORMAZIONI

Z. A. San Quirico di Sorano (GR)

www.brandoracing.it

Tel. 0564 619077

Mob. 345 7731324



Piazza Petruccioli, 11  
Pitigliano - Cell. 349 576 2286

*Dalla vetta dell'Amiata al mare*

# dell'Argentario con la mobilità dolce dei sentieri

*I comuni di Manciano, Castel del Piano, Santa Fiora, Castell'Azzara, Sorano, Capalbio, Monte Argentario e Orbetello con l'obiettivo di unire le reti di percorsi già presenti nei singoli territori*

Unire l'Amiata al mare in un unico progetto turistico. Escursionismo e cicloturismo sono due attività al centro degli interessi dei flussi turistici nazionali e internazionali che hanno, in provincia di Grosseto, fortissime opportunità di crescita. I Comuni del territorio, da tempo, sono impegnati in attività di analisi e progettazione di sistemi di sentieri, ipso-vie e ciclo-vie, per costituire un'infrastruttura di sistema da poter promuovere. Anche la Regione Toscana, con la progettualità legata a Via Clodia ed in generale ai percorsi etruschi, sta investendo risorse, coinvolgendo i singoli enti in progetti di area vasta.

Il Comune di Manciano, nell'ottica di coinvolgere e unire molte delle realtà esistenti nell'area montana e sud della provincia, ha riunito gli assessori al Turismo e alla Promozione territoriale di Castel del Piano, Santa Fiora, Castell'Azzara, Sorano, Capalbio, Monte Argentario ed Orbetello. L'obiettivo era quello di capire se, partendo dal tracciato della Clodia che unisce Sorano a Manciano, esistessero le possibilità concrete di creare un

collegamento da un lato verso l'Amiata e dall'altro verso i comuni di Capalbio, Orbetello e Monte Argentario, creando una dorsale su cui anche altre amministrazioni potessero collegare i propri progetti sui sentieri. Il percorso ipotizzato dalla montagna al mare contiene una serie di straordinarie suggestioni paesaggistiche, beni storici e archeologici da visitare, prodotti tipici da valorizzare. Dall'incontro tecnico-operativo è nata una prima ipotesi di tracciato di circa 130 chilometri che, con l'utilizzo di strade bianche e sentieri, attraversa e coinvolge tutte le realtà e le emergenze culturali, paesaggistiche, gastronomiche presenti.

Tutti i Comuni presenti hanno dimostrato interesse e la volontà di investire in una progettazione concreta del sistema di mobilità "dolce" ipotizzato. "L'idea che ispira la nostra proposta – commentano gli assessori presenti alla riunione – è analizzare le infrastrutture che abbiamo e poi mettere a sistema l'esistente siano esse strade o sentieri, viottoli o vecchie carrarecce. Sfruttando ciò che abbiamo apriremo ad una nuova idea di mobilità e di turismo

molto coerente con la realtà dei nostri territori. L'iniziativa dell'assessore Giulio Detti è in tal senso semplice ed efficace ed ha potenzialmente tempi rapidi di realizzazione. Tutti i nostri territori consentono ai visitatori esperienze eccezionali se visitati intimamente e non superficialmente. Il nostro clima mite e una buona e ben pubblicizzata sentieristica può rappresentare una grande attrattiva per tutto l'anno.

Ci siamo dati dei tempi stringenti con l'obiettivo di arrivare entro i prossimi sessanta giorni alla segnalazione del tracciato, cosa possibile in quanto è già oggi interamente percorribile. In questo lasso di tempo il Comune di Manciano curerà la redazione di un protocollo di intesa aperto anche all'ingresso di altri enti. Sappiamo che questa è solo la prima pietra di un progetto ambizioso e ci auguriamo che anche le altre amministrazioni, non direttamente toccate da questo percorso, seguano il nostro esempio, collegandosi alla dorsale che andremo a tracciare, collaborando con noi per lo sviluppo della rete dei sentieri".

## A scuola con la **Cartoon School!**

di **Elena Tiribocchi**

Saturnia – L'Associazione culturale Cartoon Village ha realizzato il terzo appuntamento di lezioni spettacolo con il progetto scolastico messo in atto in Maremma. Hanno partecipato i ragazzi e

le ragazze della prima media di Saturnia insieme a disegnatori, musicisti e doppiatori tra i più celebri d'Italia.

Il progetto prevedeva la creazione di una sceneggiatura e poi la realizzazione della parte grafica di un cartone animato.

Il progetto ha messo insieme le scuole dell'intero comune di Manciano. Manciano si è occupato della parte letteraria, Saturnia della grafica, Marsiliana quella sonora; poi tutti insieme faranno montaggio e doppiaggio.

La novità si dice dal comunicato stampa di presentazione sarà la possibilità di mettere a disposizione una borsa di studio che con-

sentirà ai ragazzi di perfezionare le proprie abilità in una scuola specializzata.

E ancora da quest'anno le lezioni saranno pubblicate sulla Web Tv dell'Associazione – spazio in cui trovare video, interviste, lezioni, tutorial, episodi e format -. La possibilità per tutti di vedere e curiosare tra le cose che succedono nelle classi sul canale You Tube del Cartoon Village.

Un progetto dunque formativo, capace di riscoprire la cooperazione attraverso il divertimento e il gioco, valor che l'associazione ormai da anni porta in Maremma.

Il sodalizio tra l'Associazione e Manciano ha già da tempo dato prova della positività con le rassegne tenute per le vie del paese e queste esperienze vanno ad aggiungersi alle esperienze positive e apprezzate da molti locali e turisti. E coinvolgere sempre di più le giovani generazioni darà luogo a nuove opportunità e nuove prospettive.



# Rassegna Letteraria

## a Pitigliano

Torna Classicamente il cartellone letterario proposto dalla Biblioteca Comunale F. Zuccarelli

di E.T.

**P**itigliano - Il Poeta per eccellenza verrà festeggiato anche a Pitigliano, perché la ricorrenza è importante, sono infatti 750 anni dalla nascita di Dante Alighieri.

Il Centro culturale Fortezza Orsini dedicherà i primi tre appuntamenti allo scrittore fiorentino. In verità il primo appuntamento si è tenuto il 26 febbraio con il "Canto XXIV del Paradiso: la fede" a cura di Angelo Biondi.

Ma si proseguirà il 25 Marzo con il "Canto XXV del Paradiso: la speranza" a cura di Stella Morucci e il 15 Aprile a cura di Maria Modesti che si occuperà del "Canto XXVI del Paradiso: la carità".

Gli incontri dell'Associazione però andranno avanti con la giornata che ha per titolo "Il labirinto del mondo e il

paradiso del cuore nella biblioteca di Babele Jan Amos Komensky e Jorge Luis Borges" condotta da Elisabetta Peri (22 Aprile).

Il 29 Aprile ci sarà "Oliver Twist e David Copperfield: piccoli grandi protagonisti nella letteratura di Charles Dickens" e ne parlerà Wanda Giannelli. La rassegna si concluderà venerdì 6 Maggio con "Curiosità, aneddoti e aforismi dalla lingua dei nostri avi" tenuta da Luca M. Cini.

La proposta degli incontri della Biblioteca Comunale F. Zuccarelli sembra essere molto ampia e per tutti i gusti, ma soprattutto di spessore. Una serie di iniziative che porteranno certamente un valore in più al paese, che arricchiranno chi si ritroverà ad ascoltare letture e analisi di intellettuali delle nostre terre.

Centro Culturale Fortezza Orsini  
Biblioteca Comunale F. Zuccarelli

### Classicamente 2016

OMAGGIO A DANTE. NEL 750° ANNIVERSARIO DELLA NASCITA  
I CANTI DELLE VIRTÙ TEOLOGALI

**venerdì 26 febbraio**  
CANTO XXIV DEL PARADISO: LA FEDE  
A cura di Angelo Biondi

**venerdì 25 marzo**  
CANTO XXV DEL PARADISO: LA SPERANZA  
A cura di Stella Morucci

**venerdì 15 aprile**  
CANTO XXVI DEL PARADISO: LA CARITÀ  
A cura di Maria Modesti

UN PONTE TRA PRAGA E BUENOS AIRES

**Venerdì 22 aprile**  
IL LABIRINTO DEL MONDO E IL PARADISO DEL CUORE NELLA BIBLIOTECA DI BABELE  
JAN AMOS KOMENSKY E JORGE LUIS BORGES  
A cura di Elisabetta Peri

IL ROMANZO SOCIALE OTTOCENTESCO IN EUROPA

**Venerdì 29 aprile**  
OLIVER TWIST E DAVID COPPERFIELD: PICCOLI GRANDI PROTAGONISTI NELLA LETTERATURA DI CHARLES DICKENS  
A cura di Wanda Giannelli

ITALIANO E LATINO PARENTI STRETTI

**Venerdì 6 maggio**  
CURIOSITÀ, ANEDDOTI E AFORISMI DALLA LINGUA DEI NOSTRI AVI  
A cura di Luca M. Cini

ORE 17.30 BIBLIOTECA "F. ZUCCARELLI"  
Fortezza Orsini PITIGLIANO

La foto del Mese



Pitigliano. Rappresentazione Carnevalesca dell' "Ultima Cena" foto di Simone Francardi

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

**BAR**  
**Il golosone**

Via Santa Chiara, 14  
PITIGLIANO

**Pizza**  
**Vittorio Veneto 28**  
Saturnia,  
Toscana, Italy  
347 178 6401

**GoldenArt**  
di Roberto Narcisi

robertonarcisi@hotmail.it

# Boom di partecipazioni per il corso AIS



**G**rande successo per il corso da sommelier organizzato da AIS Toscana e fortemente sponsorizzato dalla Banca di credito Cooperativo di Pitigliano e dalla Cantina Sociale di Pitigliano. Il corso che ha preso il via lo scorso 15 febbraio vede la partecipazione di oltre quaranta "studenti" che fino alla fine di maggio avranno la possibilità di apprendere i segreti del mondo della degustazione del vino nelle quindici lezioni previste dal primo livello AIS. Si tratta della prima volta per un corso AIS provinciale fuori dalla sede di Grosseto. Il 1° Livello del corso da sommelier approfondisce gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del Sommelier, dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina. Durante la terza lezione del corso svoltasi lunedì 29 febbraio sono intervenuti per portare un saluto agli "studenti", presentati dal direttore del corso Antonio Stelli, sia il vicesindaco di Pitigliano Melania

Renaioli che il presidente della BCC di Pitigliano Stefano Conti, insieme al presidente della Cantina Sociale pitiglianese Renato Finocchi e al presidente della DOC Bianco di Pitigliano e Rosso Sovana Edoardo Ventimiglia.

Ha parlato a nome di tutta la Giunta Comunale il vicesindaco Melania Renaioli:

"È un vero piacere riscontrare una così grande partecipazione. Un passo in avanti importante oltre che per proporre un nuovo approccio al mondo del vino nel nostro territorio, per il lavoro di sinergia che è stato fatto per la buona riuscita di quest'iniziativa". Argomento si-

nergia che è stato trattato anche dal presidente della Cantina Sociale Renato Finocchi: "Quest'iniziativa può servire da spartiacque con il passato per un futuro differente. In passato il territorio non è forse riuscito ad esprimere le sue potenzialità per tanti motivi, ma il futuro può essere differente mixando produzione e promozione e ritrovando una certa autostima che eventi come questo possono aiutare. La buona riuscita di questo corso è la testimonianza che lavorando insieme si possono ottenere risultati migliori". Soddisfatti anche il presidente BCC Pitigliano Stefano Conti e il direttore Claudio Morosini: "Un successo palese per il corso che la nostra Banca ha sostenuto fin dai suoi primi passi, volto a una visione differente del mondo del vino. La Banca offre una grossa possibilità a tutti i suoi soci applicando anche un importante sconto sulla quota di partecipazione". Un territorio che finalmente guarda al mondo del vino in maniera diversa, consapevole del grande prodotto che produce, un differente approccio culturale che grazie alla qualità nella degustazione non preclude scenari interessanti per il futuro.



## Le ricette con i nostri prodotti



### CANESTRATO - TARAGNA HIGH CLASS

#### Ingredienti per 4 persone:

gr.200 CANESTRATO di Sorano	Petali di un paio di rose rosse
gr.40 farina di polenta taragna	olio e sale q.b
gr.200 di pomodori	
Uova di Lompo 2 confezioni	

#### Preparazione:

Cuocere la polenta (15/20 '). Affettare i pomodori, porli su placca rivestita con carta da forno, spolverizzare con poco zucchero e un filo d'olio. Grigliare in forno. Stendere su ciascuno stampo (cm.10) un pò di formaggi e proseguire a strati con polenta, petali, e formaggio. Terminare con poca polenta ricoperta da un filo d'olio. Porre gli stampi sotto il Grill a 200° per 5 o 6 minuti, lasciare intiepidire e servire con le uova di lompo.

# AZIENDA DEL MESE

## *LA BIAGIOLA e il vino nel cocchiopesto* *Quando in Toscana nascono idee innovative*

Un nuovo sistema per la produzione e l'affinamento del vino, La Biagiola sarà la prima azienda italiana a sperimentare l'affinamento nel cocchiopesto. Dal mese scorso la cantina soranese, più precisamente tra Sovana e Montebuono ha acquistato questa grossa anfora, una vera e propria scommessa che la giovane azienda toscana cercherà di portare avanti mettendo sul mercato un prodotto differente che lega tradizione antica e sana modernità. L'idea del cocchiopesto è nata da una collaborazione tutta toscana tra due aziende giovani ed innovative, più precisamente dall'unione tra la Drunk Turtle e La Biagiola appunto. La prima è un'azienda di Pisa che da circa un anno ha iniziato a produrre anfore per vinificazione con un impasto brevettato di cocchiopesto (la prima al mondo a farlo); la seconda è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare delle terre del tufo, che si presenta sul mercato con vini di qualità prodotti a basso impatto su terreno vulcanico.

La Biagiola sarà la prima cantina in Italia a sperimentare il cocchiopesto, l'enologo che seguirà le lavorazioni è Maurilio Chioccia, enologo di grande esperienza. In realtà questa decisione è frutto anche di una ricerca storica che lega La Biagiola all'epoca romana, come ci informa Carla Scigliano, responsabile dell'azienda: "La collaborazione è nata per numerosi motivi tra i quali e non meno importante che La Biagiola ha al suo interno un sito archeologico in scavo dove sono state ritrovate numerose testimonianze dell'uso del cocchiopesto d'epoca romana come isolante di cisterne e vasche. La relazione tra l'antico e il moderno è quindi immediata".

Il vino in anfora, in genere terracotta o cemento, ha ripreso da qualche tempo il suo uso, per via della neutralità del materiale d'impasto che permette di rimarcare le caratteristiche varietali,



ne acuisce il fruttato e la chiarezza degli aromi; il cocchiopesto a tal proposito ha manifestato una ottimale micro ossigenazione, rendendo il vino in prova particolarmente pulito ed armonico. Uno sguardo al passato per un prodotto di estrema attualità.

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI Divisione Unipol

**ASSICOOP**  
Grosseto s.p.a.

**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

**SERVIZI FOTOGRAFICI  
MATRIMONI E CERIMONIE**



**Nicola & Marco Tisi**  
Via Giovanni XXIII 39 - Pitigliano (GR)  
graficart.nicolatisi@gmail.com  
marcotisi8@gmail.com  
Tisi Nicola 328 5455002  
Tisi Marco 389 9618967



**Grifoni Cristina**

Loc. Valle Bisogna  
S. Quirico di Sorano (GR)  
P.IVA: 01262220531

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



**Le chicche del Borgo**  
Via Roma 46, Pitigliano  
0564 614237

**SATURNIA** **BANCA DI SATURNIA E COSTA D'ARGENTO** **CAPALBIO**

**CREDITO COOPERATIVO**



**FL Lombardelli**  
ARREDAMENTI

Bagni | Camerette | Complementi d'arredo | Cucine |  
Salotti | Tavoli e Sedie | Zona Giorno | Zona Notte



Lombardelli Filippo & c. sas

Via Nicola Ciacci, 763, Tel. 0564 616075

58017 Pitigliano (Grosseto)

Le Chicche  
del Borgo  
di Barbara Corsetti



Artigianato  
Collezionismo  
Souvenir



Via Roma 46, Pitigliano (GR)

0564 614237 cell. 329 4023984

lechicchedelborgo@gmail.com

f Le Chicche del Borgo

## Il Pozzo Antico



Lo scorso mese di febbraio abbiamo ripreso  
le nostre cene internazionali con il menù marocchino.

**Vi aspettiamo per il prossimo evento!**



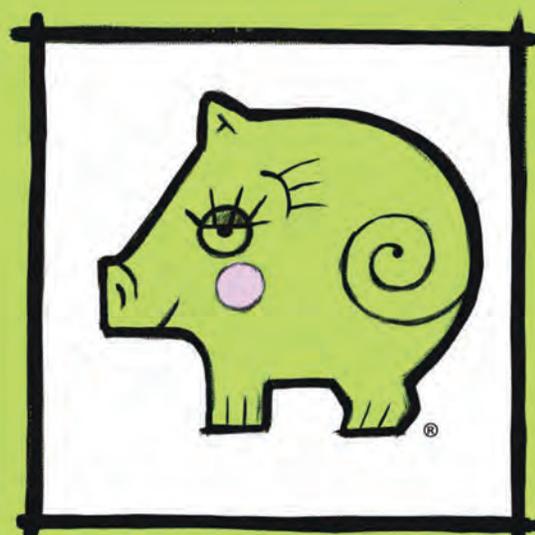
RISTORANTE PIZZERIA

Via Generale Orsini, 21

Pitigliano (GR)

Tel. 0564 614405

Maremma Maiala  
T-shirt



Via Roma 99, Pitigliano (GR)

Via Roma 18, Orbetello (GR)

Via Don Mnzoni 25, Montecatini Terme (PT)

Rubrica storico-culturale a cura di *Luca Federici*

## RESISTERE PER ESISTERE

*Domenica 6 Marzo La Compagnia della Femia, con la partecipazione di artisti locali ci guida attraverso le vie cave intorno Sorano, visitando alcuni luoghi conosciuti, altri un po' meno, altri ancora sconosciuti ai più. Si parlerà di storia e di attualità, si parlerà di resistenza, da quella partigiana a quella attuale.*

*La casa è di chi la abita, È un vile chi lo ignora, Il tempo è dei filosofi, La terra di chi la lavora.*

*(Dimmi bel giovane. Canto Anarchico)*



**M**olti di noi ricordano ancora la passeggiata evocativa dello scorso 4 ottobre: IncurSIONe tra la Guerra di Ieri e la Pace di Oggi, un raro momento per ricordarsi chi eravamo e per riflettere su dove stiamo andando. Una scarpinata senza prete-

se, nelle campagne di San Giovanni delle Contee, alla ricerca di luoghi simbolici, dove grazie agli interventi di molti artisti è scaturita un'unica grande opera a cielo aperto. Ormai la primavera è alle porte, e così l'instancabile maestro Giuseppe Pinzi, insieme alla Compagnia della Femia ci guida attraverso un altro percorso simbolico, suddiviso in sei tappe, dove si intrecciano storie, canti e memorie interpretati da numerosi artisti, musicisti e scrittori. Appuntamento alle 14 a Sorano, nella piazzetta del teatro in fortezza Orsini per la prima tappa del viaggio, intitolata la Vita è Femmina. La Femia canta e narra storie di donne del soranese, che durante l'occupazione nazista hanno compiuto atti di vero coraggio. La prima vicenda vede due figure diverse, investite di poteri forti: suor Giulia Innessi e la signora Ricci Busatti, proprietaria terriera e del palazzo Orsini. Mentre i nazisti stavano fucilando un gruppo di soranesi la suora esortava "fucilate me" e la ricca signora traduceva in tedesco. L'altra storia, ancor più triste ricorda l'atto di coraggio di due ragazze, le quali si lasciarono "portar via" dai soldati nazisti, salvando però il paese di Castell'Ottieri. A questo punto ci si incammina verso il fiume Lente, percorrendo i tortuosi vicoli di Sorano, attraverso il ghetto e la porta dei Merli per poi risalire la Via Cava fino a Laterini. Giungiamo ora in un luogo ammantato di vegetazione che in pochi conoscono, anche tra i locali, un'area antica dove le varie epoche si sovrappongono. La seconda tappa ha come titolo Oltre il Ponte, dove il professor Franco Dominici racconta episodi della resistenza attraverso le sue profonde conoscenze in materia. Attraverso un percorso generosamente aperto e ripulito dall'associazione I Custodi delle Vie Cave si raggiunge San Rocco, dove si svolge



I laterini

la terza tappa del viaggio, affrontando il tema Diversità Geniali. Stefano Lucarelli recita una poesia di Pasolini e un suo pezzo inedito. Corrado Re e Luca Federici della band itinerante I Tre Pazzi Avanti, colonna sonora del viaggio, cantano una canzone inedita, mentre Valentina Fusco recita la sua opera Stanca di Guerra. È ora il momento di discendere la Via Cava di San Rocco fino al Fiume Lente, dove per la quarta tappa si narra un altro episodio evocativo. Sorano 4 marzo 1944, si venne a sapere che i repubblicani venivano a rastrellare uomini da arruolare, perciò molti giovani decisero di darsi alla macchia. Da sopra al paese sparavano ed essi attraversando il fiume giunsero a San Valentino, trovarono un fabbricato, ma non apriva nessuno, era il cimitero. Perciò dormirono in una grotta con le pecore, c'era il letame, quindi era calda. Il gruppo canoro I Semillas canta la canzone Oltre il Ponte, tratta da un racconto di Italo Calvino e divenuto successivamente un celebre canto partigiano. È il momento di risalire il borgo di Sorano fino a piazza della Chiesa per la quinta tappa, dove la Femia intona un canto anarchico, Dimmi bel Giovane, mentre Roberta Moretoni racconta cosa significa essere giovani e agricoltori, oggi a Sorano. Si parla quindi della nascita di una cooperativa di agricoltori soranesi (1915), che decisero di lavorare la terra in modo indipendente. Dall'atto notarile si evincano i punti salienti: si esclude la politica; si impone di lavorare i terreni in maniera

autonoma. Di 18 agricoltori solo tre pose- ro la firma, gli altri risultarono "Apertisi Inalfabeti". L'ultima tappa Storie di Donne si svolge ai lavatoi, altro luogo carico di storia e di storie, ma ai più sconosciuto. Si racconta un aneddoto di quando le donne di Sorano formarono un'associazione di Mutuo Soccorso. Irene Bianchi racconta la storia di una madre e di un figlio sensibile, con tutte le difficoltà di inserirlo nella vita sociale. La giornata si conclude con un Canto Liberatorio, sempre sul leit motiv del Perché vale la pena di Resistere! Per la giornata di domenica si consiglia di indossare scarpe off road, considerando i percorsi accidentati. La partecipazione è gratuita e spontanea.

Prossimamente il genio creativo di Giuseppe Pinzi torna con una nuova compagnia e un nuovo spettacolo. Il prossimo 22 maggio sarà il momento della Resistenza dell'Immaginario, quando verrà messa in scena la Fiaba L'incredibile Mondo di Laura, un libro di Roberta Volpini (regista dell'opera), tratto da una storia vera. I temi principali saranno: la cura verso il prossimo, la cura dell'ambiente, la qualità della vita e del cibo, il rifiuto per ogni forma di guerra, la realizzazione dei propri desideri. L'opera sarà rappresentata in forma fiabesca e in modalità itinerante, all'interno della città di Vitozza. A regnare saranno le figure portanti dell'immaginario fiabesco: maghi principesse, orchi, elfi, musicisti, cantori e chi più ne ha più ne metta.

## La settimana della salute

La Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano dedica la seconda settimana di marzo al tema della salute con due importanti incontri di informazione rivolti a soci e clienti.

Il primo appuntamento è fissato per martedì 8 marzo, alle ore 17:30, presso l'auditorium BCC.

In occasione della giornata mondiale dedicata alla donna, la Banca ha voluto organizzare un incontro informativo per le donne sulla lotta ai tumori, ritenendo l'informazione fondamentale per la prevenzione. Relatore sarà il dottor Giuseppe Mazzullo, medico chirurgo specialista in ostetricia e ginecologia, già Direttore dell'U.O. Ostetricia e Ginecologia dell'Ospedale di Grosseto, che parlerà della prevenzione e diagnosi precoce dei tumori femminili e riserverà uno spazio per le domande.

A seguire sarà presentata la Mutua per la Maremma, la Mutua del Credito Cooperativo, che tra le altre attività svolte, offre una serie di servizi sanitari attraverso una rete di convenzioni sul territorio di cui potranno beneficiare anche i soci della BCC di Pitigliano.

Il secondo appuntamento dedicato all'alimentazione si svolgerà invece venerdì 11 marzo alle ore 18:30 in Sala Petruccioli a Pitigliano. La dottoressa Catia Gonnelli ed il dottor Guido Marini, medici gastroenterologi, presiederanno la conferenza sul tema "Medicina di segnale: dieta GIFT (Gradualità, Individualità, Flessibilità, Tono)".

La Dieta GIFT costituisce un approccio alla nutrizione nuovo e rivoluzionario che fonda le sue basi su solide evidenze scientifiche, ma le interpreta in modo diverso non lasciando da parte l'individualità e la complessità di ognuno. Un approccio nutrizionale innovativo, per raggiungere un vero benessere, utilizzando cibo più naturale ed ascoltando i segnali del nostro organismo, senza contare le calorie e senza sopprimere i sintomi con i farmaci.



**L'INFORMAZIONE È PREVENZIONE**

**Prevenzione e diagnosi precoce dei tumori delle donne: lo stato dell'arte.**

**Martedì 8 marzo 2016**  
ore 17.30  
Auditorium BCC, Pitigliano

Relatore: dott. Giuseppe Mazzullo, Medico Chirurgo, specialista in Ostetricia e Ginecologia.

A seguire presentazione della Mutua per la Maremma, Mutua del Credito Cooperativo.

 Pitigliano  
al centro dei valori



**Medicina di segnale: Dieta GIFT**

**Un approccio innovativo e rivoluzionario per raggiungere un vero benessere**

**Venerdì 11 marzo 2016**  
ore 18.30  
Sala Petruccioli, Pitigliano.

Conferenza tenuta da dott. Guido Marini e dott.ssa Catia Gonnelli, medici gastroenterologi

 Pitigliano  
al centro dei valori



**BCC**  
CREDITO COOPERATIVO

**Pitigliano**

*al centro dei valori*



# Carol

di Todd Haynes, gennaio 2016

**C**arol e Therese, due donne innamorate, profondamente. Carol bionda, misteriosamente seducente nella pelliccia che indossa, Therese mora, più giovane, dolce e ingenua, meravigliosamente in balia dei suoi sentimenti. Determinate ad essere felici, entrambe.

È il loro amore, sono i loro sentimenti il filo conduttore di questo film, basato sul romanzo *The price of salt* di Patricia Highsmith, in cui il *pathos* raggiunge un'intensità veramente elevata. L'amore tra di loro è assoluto, profondo, passionale e diviene colonna alla paura, al dubbio, al dolore, al pregiudizio, alla rabbia che pure da esso scaturiscono. Quando alla fine le luci si riaccendono in sala, dopo che sull'ultima scena il buio è calato bruscamente (forse anche troppo), alla luce del volto di Carol che vede Therese di ritorno da lei, quello che rimane di tutta la visione (1h 58m) è la pienezza dell'incanto. Niente altro. Poi, man mano che scorrono i titoli di coda, mentre spettatori forse troppo distratti si alzano frettolosamente dalle loro poltrone, ci tornano in mente gli sguardi di questo film, a volte diretti, o allo specchio, o attraverso i finestrini appannati di un'automobile, o dietro l'obiettivo di una macchina fotografica. Chi guarda chi? Carol e Therese si guardano, scegliendosi da subito e ogni volta, fino alla fine; Carol-madre guarda la figlioletta con tutto l'amore di cui la maternità le ha fatto dono, quella bambina che lei e suo marito 'si sono regalati', come ella afferma di fronte agli avvocati che preparano la sentenza di divorzio dei due, e per la quale sarebbe da persone 'orribili' finire in tribunale; il marito guarda Carol-moglie con occhi che non comprendono, non accolgono, non giustificano, ancora non rassegnati a un divorzio tuttavia necessario, ecco allora che l'uomo ricorre anche a mezzi ripugnanti per non 'perderla'; l'amica di Carol, precedente amore, guarda Carol e tutto ciò che la circonda con la presenza saggiamente rassicurante e amica di chi rimane comunque accanto; e poi... poi ci sono gli sguardi pieni di pregiudizio e diffidenti, malsanamente curiosi di chi è ottuso e non comprende: la donna caporeparto dei magazzini dove lavora Therese, il fidanzato di lei pateticamente sempre alla richiesta di un loro viaggio in Europa, i suoceri di Carol, preoccupati dell'apparire piuttosto che dell'essere.

Cate Blanchett, l'attrice protagonista ci magnetizza, facendo di ogni scena la scena, e non solo in quelle in cui ella interpreta questo Amore, ma sempre, per tutto il film. Ci toccano profondamente le sue parole e regalano lacrime di ammirazione quando di fronte al marito e agli avvocati che discutono delle condizioni

dell'imminente divorzio, ella si eleva da quel volgare battibecco per chiedere l'affidamento della figlia al padre, che lei non potrà comunque non vedere, foss'anche in presenza degli assistenti sociali! Questa è la cosa più giusta, perché lei non può rinunciare a vivere secondo la sua natura. Ecco allora che la clausola di amoralità a cui meschinamente si era aggrappato il marito per derubarla della figlia, cade miseramente, e scompare senza lasciare traccia così come era comparsa, seppur foriera di grande dolore e giusta indignazione, in chi recita come nel pubblico, tra i Migliori.

Cuore di questo film sono le persone, certamente, ma non possiamo non applaudire alla scenografia sapientemente ricostruita dell'America borghese degli anni Cinquanta e alla musica con la quale Carter Burwell (compositore e musi-

cista statunitense, legato magnificamente ai fratelli Coen) avvolge tutto e tutti. La musica accompagna la scena e i sentimenti che la pervadono e che si mostrano ai nostri occhi attraverso sguardi, lacrime, parole, azioni anche. Essa incornicia la città di New York e i luoghi della conoscenza, rende pulsanti gli incontri e la passione che li nutre, acutizza il dolore nella sofferenza delle due donne, raggiungendo il suo punto più alto nella perdita e nell'assenza.

Un'opera, questa di Todd Haynes che spazza via ogni pregiudizio, ogni ottusità, o almeno così dovrebbe essere, per tutti coloro che ancora oggi si ostinano a non voler vedere, a non voler capire che l'amore è amore e tocca le anime, prima ancora che ogni altra questione.

Tocca le anime.



# Diete vegetariane e vegane... facciamo un po' di chiarezza!

Vista la grande importanza che sta assumendo il tema dell'alimentazione e soprattutto quello legato alla tendenza di un numero sempre crescente di persone che adottano regimi dietetici caratterizzati dalla prevalenza di prodotti di origine vegetale anziché animale, mi è sembrato opportuno approfondire l'argomento in questo spazio dedicato all'educazione alimentare, in modo da fornire al lettore le conoscenze essenziali per intraprendere questo regime dietetico con la massima sicurezza. Introduco il tema affermando sin da subito che, senza dubbio, la dieta vegetariana se fatta con consapevolezza e conoscenza può portare a grandi benefici sia alla nostra salute che a quella del pianeta, soprattutto in termini di *sostenibilità*.

La *dieta vegetariana*, per definizione, esclude il consumo di tutti i tipi di carne (suino, bovino, pollame, pesce, etc.) e sono di conseguenza esclusi anche tutti i prodotti di trasformazione industriale (insaccati, paté, sushi). Di fatto, nell'ambito dell'alimentazione vegetariana, è possibile fare riferimento a due modelli principali, che risultano essere i più diffusi: - modello **latto-ovo-vegetariano**, il quale esclude tutti i tipi di carne ma include latte e derivati (formaggi, yogurt), uova, miele e un'ampia varietà di tutti i gruppi di alimenti vegetali; - modello **vegano**, il quale esclude tutti i tipi di carne, latte e derivati, uova e miele, mentre viene consumata un'ampia varietà di alimenti vegetali. Nel contesto dell'alimentazione a base vegetale esistono inoltre altri modelli alimentari che escludono o limitano fortemente alcuni alimenti vegetali quali: - **crudismo**, dove vengono assunti esclusivamente verdura, frutta fresca e secca, semi, cereali e legumi germogliati, latte, uova che vengono consumati senza essere cotti; - **fruttarismo**, dove sono assunti esclusivamente frutta fresca e secca, semi e verdura a frutto; - **dieta macrobiotica** dove è previsto il consumo di cereali, legumi, verdura, alghe, prodotti a base di soia, mentre vengono eliminate le uova ed i latticini. Dal punto di vista scientifico è stato dato riscontro positivo all'assunzione di diete vegetariane e vegane (se adottate con la supervisione di un professionista dell'alimentazione), mentre non vi sono evidenze positive per il crudismo, fruttarismo e dieta macrobiotica che risultano essere troppo "restrittive". I benefici di diete a base di prodotti vegetali riguardano il loro potere preventivo verso patologie oggi molto diffuse quali: tu-



mori, malattie cardiovascolari, diabete, ipertensione, obesità. Nonostante ciò i vegetariani dovranno porre particolare attenzione alla qualità delle proteine assunte e ad introdurre nelle giuste quantità nutrienti quali Vitamina B12, Vitamina D, Calcio, Ferro, Zinco ed Acidi grassi omega-3. Nelle diete vegetariane la digeribilità delle **proteine** è ridotta; in particolare è buona quella della soia e del glutine, mentre risulta essere più bassa per i prodotti vegetali integri (cereali in chicco e legumi) e verdure, pertanto risulta utile aumentare la quantità e variare la qualità delle proteine assunte e soprattutto assumere soia e derivati (latte, yogurt, tofu) ed abbinare i cereali con i legumi (es. pasta e fagioli). I vegani che escludono completamente prodotti di origine animale possono sviluppare una carenza di **Vitamina B12**, quindi si raccomanda di includere nella propria alimentazione questa vitamina attraverso alimenti e integratori, ad es. utilizzando formulazioni sublinguali in formato di pastiglie. Alcuni tipi di verdura, legumi, frutta secca e semi oleaginosi contengono buone quantità di **Calcio** così come alcuni tipi di acque minerali, invece la **Vitamina D** può essere sintetizzata dal nostro organismo grazie all'esposizione ai raggi solari per almeno 30 minuti al giorno. Le diete vegetariane hanno spesso un contenuto simile o superiore a quello delle diete onnivore di **Ferro**; nel modello ali-

mentare italiano più della metà del Ferro introdotto è fornito da alimenti di origine vegetale (cereali, verdure, frutta, patate e tuberi). Nonostante questa la capacità di assorbirlo dagli alimenti vegetali è minore, quindi per aumentare la capacità di assorbire maggior Ferro: consumare frutta e verdura ricche di Vitamina C insieme ad alimenti ricchi in Ferro e consumare alimenti fortificati (es. cereali). Gli Acidi grassi omega-3 sono essenziali per il nostro organismo, in quanto hanno proprietà benefiche nei confronti del sistema cardiovascolare e del sistema nervoso; i vegetariani possono migliorare il loro stato di carenza verso questo nutriente assumendo regolarmente noci, mandorle, nocciole, semi di lino e oli derivati. L'argomento è vasto e richiederebbe un maggiore approfondimento, ma possiamo concludere affermando che una dieta ideale potrebbe seguire le linee guida vegetariane, includendo però almeno il **pesce** 2-3 volte alla settimana. Per il resto è giusto (a fini salutistici) ridurre i prodotti di origine animale presenti sulle nostre tavole (soprattutto carne rossa, affettati, formaggi e lattini non scremati), mentre è auspicabile un consumo adeguato di verdura, frutta, cereali integrali, legumi, frutta secca ed olio extravergine di oliva, che oltre a rappresentare la base della nostra alimentazione sono l'essenza della nostra cultura e tradizione.



# Corridori

MATERIALI EDILI & FERRAMENTA

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



TINTEGGIATURA

TUTTO PER IL LAVORO

PAVIMENTAZIONI INTERNE ED ESTERNE

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



**TERME DI SORANO**

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




**locanda ilune**

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





**Qualiterbe**

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




**Azienda Agricola  
CORTEDELRE**

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




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




**LA ROCCA  
RISTORANTE**

RISTORANTE - PIATTI TIPICI  
SPECIALITÀ DI PESCE - PIZZERIA  
CAFFÈ - CIOCCOLATERIA  
**LA ROCCA**  
Piazza della Repubblica, 12  
(58017) Pitigliano (GR)  
Tel. 0564 614267  
e-mail: [capriccioevanita@libero.it](mailto:capriccioevanita@libero.it)




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




**Azienda Agricola Biodinamica  
Agriturismo SOLIDOR**  
Loc. Poggio Cavalluccio  
(58017) Pitigliano (Gr)  
Tel. 0564 615 126 - 328 702 6705  
E-mail: [solidor@tiscali.it](mailto:solidor@tiscali.it)  
[www.solidor.it](http://www.solidor.it)




**Azienda Agricola Biodinamica  
POGGIO DEL CASTAGNO**  
Loc. Poggio del Castagno  
(58017) Pitigliano (GR)  
Tel. 0564 615545 - 339 3674341  
e-mail: [poggio\\_castagno@tiscali.it](mailto:poggio_castagno@tiscali.it)  
[www.poggiodelcastagno.net](http://www.poggiodelcastagno.net)




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




**Agriturismo Bio  
PODERE ARGO**  
Loc. Montorio c.s. ARGO  
(58010) Sorano (GR)  
Tel. 0564 638789 - 335 6046242  
E-mail: [beagalano@hotmail.com](mailto:beagalano@hotmail.com)




**Aia del Tufo**

Agriturismo Biologico - Ristorante  
Camere - Fattoria didattica - Vendita diretta  
loc. San Valentino (58010) Sorano (GR)  
Tel. 0564 634039 Cell. 329 0805559  
E-mail: [info@aiaideltufo.com](mailto:info@aiaideltufo.com)  
[www.aiaideltufo.com](http://www.aiaideltufo.com)

