

IL
NUOVO
CORRIERE
del Tufo

cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com



MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XVI - Nuovo Corriere del Tufo, numero 4, Aprile 2016



Passi in avanti



LA TUSCIA
E LA MAREMMA
AL CINEMA...
In città
invisibili
di Luca Federici



LO CHEF
DOMENICO
PICHINI
racconta
l'esperienza
giapponese

EDITORIALE

Musei e tesori nascosti



di Mario Papalini

Ha infuriato in questi giorni una polemica sullo stato delle aree archeologiche, che è senz'altro anche un caso nazionale, tanto è il materiale di grande importanza che la nostra Italia contiene. Nell'esserci responsabilità delle Amministrazioni, ci sono anche i danni causati dal maltempo, i ritardi dello Stato, ma soprattutto la condizione in cui giacciono i nostri musei, le aree espositive, i monumenti e il patrimonio culturale in generale. Ci vorrebbe davvero un piano del governo risolutivo e non tappa buchi, che mettesse in condizioni di operare le realtà locali. Casomai, si tratta certamente di un problema di abbondanza, anche dalle nostre parti. Ma progressi sono stati fatti, grazie al sistema museale provinciale, alle sistemazioni dovute alle sovrintendenze e Regione. L'effervescenza di Manciano e il Museo di San Mamiliano a Sovana lo dimostrano ampiamente, con tutti i limiti del caso. Si tratta ora di alimentare questo percorso di miglioramento soprattutto in

fatto di gestione e promozione. Adesso, il prodotto c'è, va presentato, spiegato e venduto, ma prima deve diventare un fattore di consapevolezza del comprensorio, degli operatori economici. Occorrerebbe una formula insomma che tagliasse ogni residuo gestionale del passato, per proiettarsi in logiche imprenditoriali nuove e quindi redditizie. Una sorta di educazione artistica e di marketing per l'intero territorio al fine di comprendere, noi per primi, le straordinarie ricchezze di cui siamo custodi, inconsapevoli?

Da qui deve partire ogni ragionamento, ogni progetto.

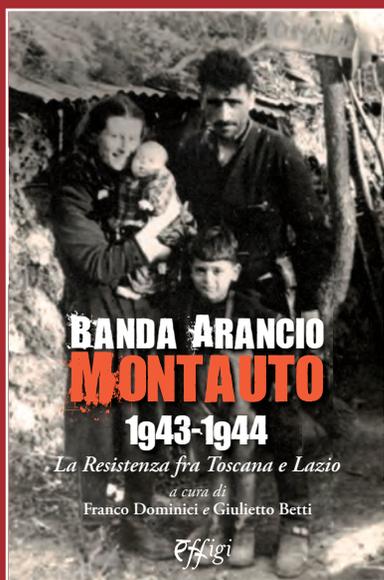
La nostra terra è un valore assoluto in sé, bisogna cominciare e mettercelo in testa, senza che da fuori ce lo facciano notare ancora.

Si tratta di mettere a frutto... Si tratta di avere buona volontà e certo: consapevolezza. Si tratta di prendere in considerazione in modo nuovo gli strumenti culturali e di comunicazione che sapremo individuare.

Buona primavera ai nostri affezionati lettori.



Libro del Mese



È in corso di stampa un nuovo libro sulla Resistenza in Maremma, a cura di Franco Dominici e Giulietto Betti, edito da Effigi, collana "Archivi Sommersi". Il volume, scritto per il Settantesimo della Repubblica e del Suffragio Universale, presenta la lotta di Liberazione fra Toscana e Lazio attraverso la pubblicazione di documenti inediti, italiani e tedeschi, provenienti da vari archivi, mediante una dettagliata cronologia degli eventi e con la relazione del comandante Arancio Santi, il fondatore della banda partigiana omonima, la prima che vide la luce in Maremma. Il libro, corredato da varie immagini e da due testi musicali sulla Resistenza del Maestro Valerio Lupi, è patrocinato dall'Istituto Storico Grossetano della Resistenza e dell'età Contemporanea (ISGREC) e dalla sezione ANPI "Pietro Casciani" di Pitigliano.

Effigi

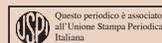
Il nuovo corriere dell'Amiata
anno XVI

Nuovo Corriere del Tufo
Anno IV, numero 4, Aprile 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 Gallaccino, 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

Foto di copertina: Nicola Tisi

Rubrica storico-culturale a cura di *Franco Dominici*

Il paracadutista del Corno

“L'amore e i ricordi nutrono l'anima e la fanno bella”

di *Stella Morucci*

Questo mese la rubrica ospita un nuovo articolo della Maestra Stella Morucci

4 giugno 1944, le truppe angloamericane, risalite dal Sud, hanno liberato Roma dai tedeschi che si arroccano sul confine tra Lazio e Toscana presidiando ogni percorso interno con uomini e mezzi. Le dogane che attraversano la fitta macchia, che divide il comune di Canino dagli insediamenti di Petriccio Rosso, Pelagone e Poggio al Corno, sono tenute sotto tiro da un cannone e dalle mitragliatrici tedesche poste alla Campigliola.

I Tedeschi hanno ordini precisi: contrastare con ogni mezzo l'avanzata angloamericana.

È la notte del 10 giugno 1944, un aereo americano da ricognizione, chiamato cicogna, procede a bassa quota su Poggio del Corno. Sorvola la macchia fitta e impenetrabile.

Oltre la linea bianca della strada della Campigliola, la postazione tedesca è ben visibile. Il pilota compie diverse manovre, poi velocemente va allontanandosi verso Est.

Il rumore ovattato, le luci intermittenti non sfuggono ai rilevatori tedeschi. Stridono le mitraglie: il loro aspro singhiozzare si dilata nella notte per tutta la campagna. Si ode da Pian di Menta e il respiro degli agricoltori si chiude sulle invocazioni al cielo.

L'aereo è colpito, ma il pilota si lancia dall'abitacolo. È un attimo. Il paracadute si apre contro il cielo nella notte violata. Ondeggia e poi scende lieve. Le corde potenti s'impigliano nei rami più alti della boscaglia e la grande corolla si spegne in una forma scomposta. Agile il pilota si libera tagliando le corde e fugge protetto dall'ombra amica.

Gli americani hanno rotto ogni argine. Dilagano. La ritirata tedesca è affannosa, anche se ordinata. Si cerca scampo sulle vie che portano all'Amiata, verso Siena, mentre la costa è martellata dalle fortzze aeree e dai caccia alleati.

12 giugno 1944. Manciano festeggia la Liberazione. È uno dei primi comuni della Toscana che si riappropria della libertà. Capannelli di uomini e di donne sono sulla piazza. Nel vocio, nell'abbracciarsi l'un l'altro, nello scambiarsi speranze, arriva una notizia: c'è un paracadute impigliato negli alberi al Corno.

L'aereo non è visibile per un largo spazio. Del pilota nessuna traccia. Non c'è sangue attorno.



Enrichetta Capitanini con il figlio Ermanno Morucci il giorno della prima comunione. La camicia del ragazzo è stata confezionata dalla madre con la parte di seta del paracadute ricevuta dal giovane Ermanno il giorno dell'escursione al Corno.

Miraldo Morini, con l'impeto che lo contraddistingue, invita altri giovani a salire sul suo camioncino. Un salto e quattro o cinque sono a bordo. A loro si aggiunge un ragazzo di quasi dieci anni, spinto da un'irresistibile curiosità per il nuovo che sembra permeare l'aria che si respira da qualche giorno.

La strada è sconnessa. I mezzi americani, nel passaggio, hanno disegnato un fondo appena accennato di strada carrabile. Il camioncino si arrampica tossendo e sbuffando per il sentiero verso il Corno. Ora è necessario fermarsi. I giovani si fanno largo nella macchia. La meraviglia di un oggetto sconosciuto nella sua dimensione materiale lascia tutti attoniti. Sono davanti al paracadute. Gli occhi del ragazzo sono ammaliati da quel bianco splendente che lo sovrasta, ma appare, nello stesso tempo, raggiungibile, tangibile. Chi l'ha, tira fuori un coltello. Si tagliano le corde robuste. Si tira su una

piazzola il paracadute. I più grandi decidono di dividerlo in parti uguali. Ognuno ne tratterrà il ricordo.

Il ragazzo si fa avanti, allunga la mano, accarezza il tessuto. Mai niente di così fresco, impalpabile, avevano trattenuto le sue dita.

Anche lui ottiene un lembo di nuvola. Lo stringe forte come un trofeo. Il camioncino ripercorre a ritroso la via verso Manciano. Di nuovo si ferma di fronte al bar Chiavai. La folla si allarga a cerchio. Tutti vogliono vedere e sapere. Gli esploratori del Corno mostrano i cordami e la seta. Agitano il tessuto. È la bandiera della libertà ritrovata e la luce del futuro. Il ragazzo non capisce queste cose, ma sente che qualcosa di nuovo è accaduto. Corre a casa. La madre aspetta il suo racconto. La madre lava, stira, ripone il lembo di nuvola. Con essa l'anno seguente confezionerà una sontuosa camicia per la Prima Comunione del suo ragazzo.

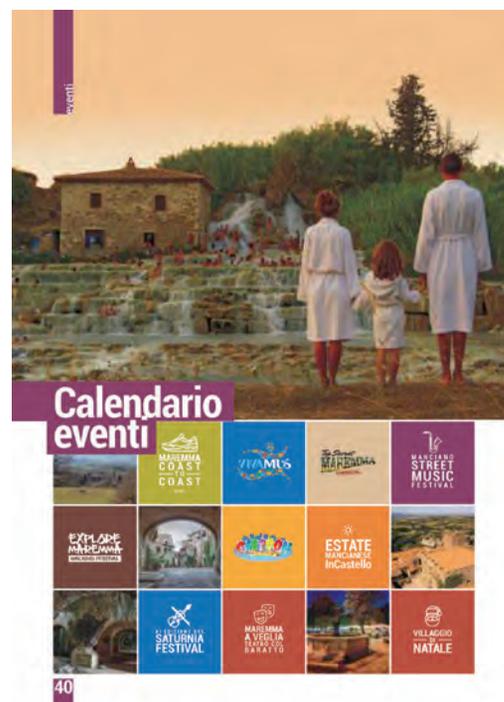
Manciano

Presentato il calendario eventi 2016

di Paolo Mastracca

Quando si vogliono fare i complimenti a qualcuno si usa dire che è un passo avanti agli altri. La definizione calza a pennello per il calendario eventi 2016 presentato dal comune di Manciano poiché con grande anticipo permette di programmare ed organizzare gli appuntamenti che caratterizzano quest'anno. L'assessore Giulio Detti spiega con giustificata enfasi che "ogni evento è un piccolo sogno che si realizza". Un lavoro certosino e capillare che ha alla base una preparazione che parte da lontano con la collaborazione fornita da tutte le associazioni del territorio che alla fine del 2015 hanno presentato il calendario delle proprie iniziative. Contestualmente il comune di Manciano ha approvato a fine novembre il calendario delle sagre e quindi ha programmato e calendarizzato tutti gli eventi promossi dal comune. L'assessore Giulio Detti illustra il passaggio successivo: "abbiamo lanciato sul web un foto contest con lo scopo di creare interazione con gli utenti. Ogni fotografo poteva fornire le proprie immagini che poi potevamo utilizzare per il calendario e per la nostra pagina facebook. Il contest ha avuto molto successo in quanto ogni partecipante, con lo scopo di dare visibilità alle proprie immagini e di reperire voti, spontaneamente dava visibilità alle foto ed al territorio". Un metodo semplice ma efficace che ha generato migliaia di contatti e la foto vincitrice è stata scelta come copertina mentre le

prime venti classificate sono andate sul retro del calendario. L'assessore Giulio Detti fornisce altri dettagli: "siamo andati in stampa con il calendario ed abbiamo prodotto e condiviso la versione web e ad oggi, dopo appena alcune settimane siamo già oltre le mille visualizzazioni". Una volta chiuso il contest sono stati aggiunti gli eventi organizzati direttamente dal comune di Manciano con lo scopo di inserire attività ogni fine settimana da marzo a dicembre. Il calendario prevede undici attività sul cicloturismo, il cinema sotto le stelle a Manciano, l'estate manciinese in castello per valorizzare il cassero ed il panorama attraverso eventi culturali in sala del consiglio. A novembre Saturnalia è caratterizzata dalle iniziative nei musei di Manciano e Saturnia, mentre il villaggio di Natale è l'evento che caratterizzerà dicembre. Un lavoro che guarda in prospettiva e che rende estremamente soddisfatto l'assessore al turismo Giulio Detti: "il lavoro della associazioni è stato ottimo ma posso dire che siamo l'unico ente che ha un calendario eventi pronto con così grande anticipo. Questo ci permetterà di realizzare un piano promozionale molto innovativo. Si parte dalla distribuzione fisica del calendario a tutte le strutture ricettive per andare poi alla promozione sui social di ogni singolo evento. È ovvio che avere già tutto definito



ad inizio della stagione aiuta molto". Lo sprint dell'assessore Detti però non si è esaurito perché sta producendo anche un magazine turistico da allegare al calendario con lo scopo di fornirlo alle strutture ricettive ed ai loro ospiti con l'obiettivo di mostrare loro tutto ciò che di bello viene organizzato durante l'anno. "In questo modo stimoleremo le possibilità di tornare in Maremma – dice Giulio Detti – e grande enfasi la diamo all'inaugurazione della nostra rete di sentieri da percorrere con mountain bike, a cavallo ed a piedi per un totale di oltre 200 chilometri che ci permettono di collegare tutte le frazioni con mobilità dolce".

Turismo Slow

Il Comune di Manciano promuove la vita lenta per ammirare natura e borghi della Maremma

di Elena Tiribocchi

La vita di turisti e abitanti locali a Manciano sembra possa diventare sempre più interessante. Il paese sta usando tutte le sue forze per organizzare manifestazioni ed eventi di intrattenimento sempre più varie e allettanti. Questo è il caso del "Maremma Coast to Coast" che si svolgerà tra il 15 e il 17 aprile. L'evento che avrà come punto cardine Manciano ma coinvolgerà anche i paesi limitrofi, prende le mosse da "Italia coast to coast", un cammino che percorre il centro Italia da Ancona ad Orbetello, attraverso sentieri naturalistici, borghi e boschi. Il cammino si sviluppa per 410 Km da percorrere su strade secondarie in 18 tappe giornaliere. Sarà dunque possibile attraversare il centro Italia passando per sentieri immersi nella natura; tra le tappe è presente anche Manciano e pa-

esi limitrofi, prima di arrivare a Capalbio e poi sulla spiaggia della Feniglia. Così iscrivendosi ad una sola giornata o all'intero pacchetto si avrà la possibilità di visitare e conoscere alcuni dei tesori della Maremma in una dimensione diversa da quella che abbiamo durante la quotidianità. Una week end alla metà di aprile dunque all'insegna del relax e del "bel vivere".

Ecco il programma del week end:

Venerdì 15

10,30: visita guidata del centro storico di Manciano, del Museo di Preistoria, del castello con la torre panoramica
12,00: partenza a piedi per Saturnia
13,30: sosta a Montemerano, pranzo al sacco e breve visita guidata del borgo
14,30: partenza per Saturnia con sosta alle Cascate del Mulino (tempo libero)

Sabato 16

8,15: transfer Manciano- Sorano
9,00: Sorano, breve visita guidata del borgo
9,45: partenza a piedi per Sovana, attraverso la Via Cava di San Rocco
13,15: Sovana, pranzo al sacco e breve visita del borgo
14,45: transfer per Manciano, con sosta a Pitigliano
16,00: arrivo a Manciano
17,30: Convegno e presentazione della rete escursionistica del Comune di Manciano
20,00: cena

Domenica 17

9,30: partenza per Ansedonia
10,30: a piedi da Ansedonia lungo la Feniglia, per arrivare ad Orbetello
14,30: consegna attestati di partecipazione
Per maggiori informazioni consultare il sito www.mancianopromozione.com

Lo chef Domenico Pichini racconta l'esperienza giapponese

tra scoperte e promozione



di **Alessandro Zecchini**

Giappone e Maremma, terre infinitamente lontane che durante lo scorso inverno hanno trovato un filo conduttore. Una chiacchierata con lo chef pitiglianese Domenico Pichini, proprietario del ristorante "Il Tufo Allegro", ospite in passato sul nostro giornale con la rubrica "Ricette in Tufo"; l'amicizia con Dai Ishida, il viaggio in Giappone in un'esperienza unica, la promozione dei territori e tanto altro ancora.

Partiamo dal principio. Com'è nata l'amicizia con questo ragazzo giapponese e l'idea del viaggio culinario in estremo oriente?

L'esperienza del viaggio in Giappone come accade spesso in questi casi è nata un po' per caso. Il merito è tutto di Dai Ishida, un ragazzo giapponese che a settembre ho conosciuto a Pitigliano. Dai è un ex ingegnere della Suzuki che ha lasciato il lavoro per dedicarsi alla sue gran-

di passioni: l'enogastronomia e la cucina. Ha studiato molto la cucina italiana fino ad iniziare una collaborazione con un'accademia di cucina di Lucca. In pratica Dai, in Giappone segue e indirizza cuochi talentuosi che vogliono apprendere la cucina italiana. Venne al Tufo Allegro perché avevamo amici in comune che avevano lavorato in passato da me e mi chiese se potevo essere interessato a degli stagisti giapponesi tramite l'accademia di Lucca. Così ci siamo conosciuti.

Parlaci un po' del viaggio.

Il viaggio venne fuori proprio in quell'occasione. Dai mi parlò di questo progetto istituzionale giapponese che stava promuovendo all'estero i prodotti dell'isola di Kyushu (sud del Giappone) invitando diverse delegazioni straniere. Quando siamo andati noi oltre a quella italiana (cuochi, giornalisti ecc.) vi erano delegazioni di Taiwan, di Singapore indirizzati a conoscere prodotti in base al tipo di cucina e anche alle distanze per eventuali spedizioni. Noi abbiamo visitato tutta una

serie di produzioni artigianali, quei prodotti adatti al viaggio intercontinentale in modo che anche una volta esportati in Italia avrebbero conservato intatte le proprie qualità. Inoltre, l'ultima sera era stata organizzata una serata a base di prodotti toscani, invitando me e un altro cuoco giapponese che ha un ristorante a Capannori. Abbiamo proposto tutti ingredienti tipici anche molto semplici nel tentativo di far conoscere la vera essenza della Toscana: salumi e formaggi, cappelletti con pecorino, cinghiale, cantucci. Mi sono anche divertito a provare dei ravioli fatti con un maialino nero autoctono del Giappone molto simile al nostro maremmano. È stato bello perché in questo locale sono stati presentati i nostri ristoranti. Io più che proporre Il Tufo Allegro ho proposto un territorio riscuotendo un successo clamoroso, è incredibile verificare ogni volta quanto la gente rimanga allibita di fronte allo scorcio pitiglianese visto dalla Madonna delle Grazie.

segue >

IL PERSONAGGIO

E il ristorante "Pitigliano"?

Quella è stata un'altra bellissima esperienza, Dai mi ha portato a visitare Tokio e siamo andati a trovare alcuni ristoratori giapponesi che fanno cucina italiana, tra gli altri questo ristorante chiamato "Pitigliano" di proprietà di un ragazzo che tanti anni fa aveva fatto uno stage da Caino ed era stato a mangiare da me al Tufo Allegro. Rimase così impressionato dalla bellezza di Pitigliano e dalla sua storia che una volta tornato in Giappone ha aperto questo ristorante chiamandolo proprio "Pitigliano", con tanto di bassorilievo all'interno che raffigura il "nostro scoglio". La cucina italiana in Giappone è a un livello molto alto, praticata da tutti chef che sono stati in Italia ad imparare il mestiere. Come da loro tradizione tutti i piatti sono preparati in maniera molto meticolosa, vedi la pasta fatta a mano.

Torniamo all'esperienza dell'isola di Kyushu, un progetto importante portato avanti dalla regione di Fukuoka, sarebbe interessante proporre esperienze opposte legate magari alla Maremma Toscana, invitare chef visti anche questi importanti contatti che hai preso.

Dai tornerà in Italia nel mese di aprile e già ho organizzato un bel tour di aziende locali in modo da proporre alcune delle nostre eccellenze. Certo io sono un privato



e queste cose dovrebbero partire da molto più in alto, sarebbe anche bello creare una delegazione per andare in Giappone incontrando ristoratori, esportatori ecc. Un po' quello che è stato fatto qualche anno fa dalla Tuscany Wine & Food per gli Stati Uniti, cercare cioè di vendere un territorio. Senza guardare troppo in alto (anche perché siamo comunque più collegati lì che all'interno del nostro paese) sarebbe auspicabile costruire qualcosa a livello locale. Non voglio parlare dell'assenza dell'istituzione principale con la quale manca un rapporto diretto almeno per quanto mi riguarda, ma mi riferisco a noi operatori del settore, settore che fortunatamente a Pitigliano ci permette di vivere.

Manca un'associazione di categoria, manca chi si occupa di queste cose, non parlo di grandi progetti come può essere la promozione dei nostri prodotti all'estero, ma mi riferisco a prendere decisioni su quello che succede nel nostro paese, creare un'opinione comune su certi avvenimenti, ritengo che sia assurdo che non esista qualcosa del genere per far sentire la nostra voce. Il nostro è un grande territorio, incontaminato, una vera e propria miniera d'oro che per adesso forse sta raccogliendo solo quello che c'è in superficie. Il giorno che bisognerà iniziare a scavare speriamo di essere all'altezza.

Associazione Cantine nel Tufo, Pitigliano



Settembre
di vino 2015
festa delle
cantine 1-2-3-4
settembre 2016



Dondolini Giovanni - Distributore Carburante Agip IMP 04984
Via N. Ciacci 513 - 58017 Pitigliano (GR)
Tel. 0564 616068 - 393 9742079 - dondolinigiovanni@libero.it

SELF 24H - PULIZIA AUTO



**AUTOFFICINA • RIPARAZIONE AUTO
E MOTO • MODIFICHE
• TRASFORMAZIONI**

Z. A. San Quirico di Sorano (GR)
www.brandoracing.it
Tel. 0564 619077
Mob. 345 7731324

LA MANDRAGOLA
BAR CAFFETTERIA GELATERIA



Piazza Petruccioli, 11
Pitigliano - Cell. 349 576 2286

Festa di primavera a Sorano

Si apre la bella stagione con i festeggiamenti nel borgo maremmano

di E.T.

Il caldo è arrivato, vento e aria fresca hanno lasciato il posto alla bella stagione e a Sorano si festeggia. Infatti dal 22 al 25 Aprile e dal 29 Aprile al 1 Maggio sarà "Festa di primavera". Una manifestazione che ormai da alcuni anni – più precisamente dal 2009 – apre il cartellone delle feste della bella stagione che si svolgono nel comune maremmano. Cibo, vino, musica e divertimento sono alcune delle cose che aspetteranno soranesi e turisti che avranno voglia di uscire e ritrovarsi nel centro del borgo.

Si aprirà venerdì 22 Aprile alle 18,00 con lo stand enogastronomico e per il dopo cena è previsto un intrattenimento musicale.

Parallelamente da sabato 23 Aprile ci sarà la mostra "Sorano in fiore". Da segnalare poi un percorso di trekking a cura dell'associazione I custodi delle vie cave alle 8,30 di domenica 24, che si replicherà lunedì 25 con un percorso in bicicletta. Lo stesso giorno alle 9,00 ci sarà il raduno dei cavallari.

Ma ancora dalle 9,00 alle 17,00 di lunedì 25 avrà luogo il primo motoraduno "Motopasseggiata degli etruschi"; e dalle 11,00 alle 13,00 la passeggiata itinerante degli

Festa di Primavera Sorano
DAL 22 APRILE AL 1 MAGGIO 2016

VENERDI 22 APRILE 2016
Stand Enogastronomico aperto a cena
Ore 18.00 - Apertura FESTA DI PRIMAVERA
Ore 22.00 - MUSICA ITALIANA E GRANDI SUCCESSI con PINE E BIRRA

SABATO 23 APRILE 2016
Stand Enogastronomico aperto a pranzo e cena
Ore 10.00 - Apertura MOSTRA "SORANO IN FIORE"
Ore 22.00 - LINEA CONTINUA (Rock Band)

DOMENICA 24 APRILE 2016
Stand Enogastronomico aperto a pranzo e cena
Ore 08.30 - PERCORSO TREKKING con I CUSTODI DELLE VIE CAVE
Ore 10.00 - Apertura MOSTRA "SORANO IN FIORE"
Ore 22.00 - JOLLY CAGE (Rock Band)

LUNEDI 25 APRILE 2016
Stand Enogastronomico aperto a pranzo e cena
Ore 08.30 - PERCORSO IN BICI con I CUSTODI DELLE VIE CAVE
Ore 09.00-17.00 - 1ª edizione MOTOPASSEGGIATA DEGLI ETRUSCHI
Ore 11.00-13.00 - Spettacolo itinerante con:
GRUPPO SBANDIERATORI MADONNA DEL FIORE CITTÀ DI ACQUAPENDENTE

VENERDI 29 APRILE 2016
Stand Enogastronomico aperto a cena
Ore 10.00 - Apertura FIERA AGROALIMENTARE "SORANO GUSTANDO"
Ore 22.00 - SERATA DI LISCHI con I NUOVI ORIZZONTI

SABATO 30 APRILE 2016
Stand Enogastronomico aperto a pranzo e cena
Ore 22.00 - CLOVER (Rock Band)

DOMENICA 1 MAGGIO 2016
Stand Enogastronomico aperto a pranzo
Ore 09.00-16.00 - P. ESPOSIZIONE DI AUTO D'EPOCA: "EPOCAUTO DEL TUFO"
Ore 17.00 - La Compagnia "della FEMIA" presenta Da qui all'ETERNITÀ

Nei giorni dal 29 Aprile al 1 Maggio 2016

FIERA AGROALIMENTARE "SORANO GUSTANDO"
Nei giorni dal 23 al 25 Aprile 2016

www.soranoinfesta.com

MOTOPASSEGGIATA DEGLI ETRUSCHI
Lunedì 25 Aprile 2016

Ore 09.00/11.00 • Ritrovo ed iscrizione dei partecipanti in Piazza del Municipio a Sorano con colazione ed esposizione delle moto;
Ore 11.00 • Partenza del motoraduno per il percorso turistico con itinerario: Sorano-Selvina-Castell'Azzara-San Quirico-Sorano;
Ore 13.00 • Arrivo in Piazza del Municipio a Sorano con aperitivo e pranzo tipico presso lo stand enogastronomico della "Festa di Primavera";
Ore 13.00/17.00 • Esposizione delle moto in Piazza del Municipio a Sorano;
Ore 17.00 • Fine della manifestazione.

EPOCAUTO DEL TUFO
Domenica 1 Maggio 2016

Ore 09.00/11.00 • Ritrovo ed iscrizione dei partecipanti in Piazza del Municipio a Sorano ed esposizione delle auto fino alle ore 16.00;
Ore 11.00/12.00 • Visita guidata alla Fortezza Orsini di Sorano;
Ore 12.30 • Aperitivo e pranzo tipico presso lo stand enogastronomico della "Festa di Primavera";
Ore 16.00 • Fine della manifestazione.

Menu per i partecipanti ai raduni:
ANTIPASTO MISTO SORANESE;
BIS DI PRIMI: Tortelli al ragu - Tagliatelle salsiccia e funghi;
BIS DI SECONDI: Salsiccia alla brace - Pollo alla cacciatora;
CONTORNI: Fagioli in bianco - Pomodori all'olio;
VINO E ACQUA

Quota di partecipazione ad entrambe le manifestazioni 25,00 Euro a persona

sbandieratori Madonna del Fiore di Acquapendente.

E un secondo fine settimana ricco sarà quello a cavallo di Aprile e Maggio, quando aprirà la fiera agroalimentare "Sorano gustando", per passare dalla prima esposizione di auto d'epoca "Epocaauto del tufo" (dalle 9,00 alle 16,00) fino ad arrivare alla chiusura con la rappresentazione teatrale

"Da qui all'eternità" a cura della Compagnia della FEMIA alle 17,00 di domenica 1 Maggio.

Tutti questi eventi insieme all'intero cartellone di festività annuali è curato dall'Associazione Giovani Capaccioli di Sorano, che con uno spirito aggregatore e capacità organizzativa provano a mettere in piedi

eventi dove ognuno possa godere di momenti di bella vita sociale.

Il gruppo che si occupa dell'organizzazione è nato infatti dal bisogno di riscoprire le antiche tradizioni del paese e allo stesso tempo di coniugare la memoria e il passato a qualcosa di nuovo e divertente, in cui tutti si possano riconoscere.

Inoltre come ha spiegato il presidente Giorgio Calistri già da questo primo mese primaverile si aspettano turisti e partecipazione. La celebrazione della festa di primavera si perde nell'antichità ma da sempre ha rappresentato una festa per augurare un buon raccolto, nel presente l'Associazione vuole riproporre un tale bagaglio di tradizioni e radici culturali che si vanno ad intrecciare ad una atmosfera allegra fatta di sapori, profumi, suoni e voglia di divertimento. Così sia il presidente dei Giovani Capaccioli che tutto il gruppo assicurano che non è da perdere un tale evento. E dalla serie di appuntamenti che verranno proposti proprio pensiamo che un salto nel bel borgo di Sorano si possa fare.



ENOTECA "LA CANTINA INCANTATA"

Prodotti tipici, olio produzione propria
P. Petruccioli, 10 - 58017 Pitigliano (GR)

ENOSTERIA "PANCACIUA"

Degustazione formaggi, salumi, bruschette,
vini, birra, liquori locali
Via Cavour, 32, 58017 Pitigliano (GR)



Grifoni Cristina
Loc. Valle Biagna
S. Quirico di Sorano (GR)
P.IVA: 01232220531

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

BAR Il golosone
Via Santa Chiara, 14
PITIGLIANO

La riforma prende forma

Lo scorso 17 marzo la Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano ha effettuato presso il proprio auditorium a Pitigliano il primo dei tre incontri con il quale si intende accompagnare i propri soci verso gli importanti cambiamenti in programma questo 2016.

Innanzitutto, qualche settimana fa la Camera dei Deputati ha approvato l'articolo unico del Disegno di Legge di conversione del D.L. 18/2016, in sostanza "La Riforma del Credito Cooperativo Italiano", un primo passo particolarmente significativo verso un provvedimento normativo atteso da oltre un anno che entro il mese di aprile dovrebbe diventare legge grazie all'approvazione del Senato. Detto questo va da se che il tema principale degli incontri in programma tra la

BCC di Pitigliano e i propri soci sia la spiegazione dettagliata di questa riforma che coinvolge anche la Banca pitiglianese.

Già nel primo incontro di Pitigliano il Presidente Stefano Conti e il Direttore Generale Claudio Morosini hanno approfondito l'altro tema importante che riguarderà l'istituto pitiglianese, ovvero la fusione con SCA Banca e con Banca della Maremma. La Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano sempre nell'ambito della Riforma proposta da Federcasse (l'Associazione nazionale delle Banche di Credito Cooperativo e Casse Rurali) andrà a costituire un unico Istituto di Credito per tutta la provincia di Grosseto mantenendo però inalterati i capisaldi che l'hanno contraddistinta nella sua storia ultracentenaria.



Alte prestazioni e benessere individuale *In un workshop formativo alla BCC di Pitigliano*

Lo scorso 31 marzo presso l'auditorium BCC Pitigliano si è svolto un workshop formativo condotto dall'Ing. Luciano Attolico denominato "Personale Excellence-Coniugare alte prestazioni e benessere individuale". Attolico è uno dei massimi esperti in Europa di Lean Thinking, Performance Improvement, Lean Leadership e Impact Innovation; ingegnere e co-fondatore di Lenovys, società di consulenza specializzata in Lean Innovation è tornato a Pitigliano a un anno esatto di distanza dal suo primo convegno, organizzato come quest'ultimo dalla Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano. Coniugare appunto le alte prestazioni e il benessere individuale, dopo i saluti del Direttore Generale BCC Pitigliano Claudio Morosini, vi sono state due ore full immersion alle quali ha preso parte un pubblico attento e numeroso. Quali migliorie apportare alla propria vita professionale, per manager di grandi aziende come per dipendenti di una catena di montaggio.

Una vera e propria lezione sul come vivere al meglio la propria vita lavorativa associandola a quella privata, ottimizzando tempi, coniugando il tritico fatica-azione-risultato, cosa fare in prima persona e cosa delegare o addirittura eliminare per arrivare a capire le attività importanti. Attolico ha risposto a numerose domande del pubblico coinvolgendolo ampiamente con esempi pratici relativi all'esperienza lavorativa dei presenti. L'evento si è concluso con la testimonianza di Fabio Martinelli, CEO e co-



fondatore di Dimar Group Srl e presidente di Confartigianato Moda Viterbo che ha parlato del proprio percorso intrapreso con i principi del Lean Thinking, dell'innovazione e dello sviluppo di nuovi prodotti.

Rubrica degli studenti del territorio

UNA GIOIA CONDIVISA È UNA GIOIA RADDOPPIATA

di **Lorenzo Guidotti e Samuele Gentili**,
Il Liceo Scientifico di Manciano

Le Olimpiadi della Cultura e del Talento sono un concorso nazionale a squadre riservato agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado di tutta l'Italia. Le squadre sono composte da sei membri, ciascuna per arrivare in finale, deve prima affrontare e superare le prove eliminatorie e poi le semifinali. Gli studenti devono mettersi alla prova con domande di logica, grammatica, inglese, arte, cultura generale ed altro ancora. Devono inoltre evidenziare una particolare dote artistica, acquisita in ambito extrascolastico, nel test finale denominato "prova talento".

Alla prova eliminatoria hanno partecipato quest'anno 1136 squadre e hanno passato la selezione per le semifinali solo 344.

Tra i classificati ci siamo anche noi, due squadre del Liceo Scientifico di Manciano ("Zeppiti", della classe II A e "Il mouse non funziona" della classe V A) abbiamo passato il primo turno e siamo arrivati in semifinale.

Il 17 Marzo siamo andati a Civitavecchia per concorrere, una città invasa da un'orda di ragazzi pronti a eccellere nelle categorie assegnate ad ognuno, infatti questa volta le prove erano individuali.

Noi gli "Zeppiti" (Lorenzo Guidotti, Samuele Gentili, Michele Mengoni, Benedetta Mazzoli, Silvio Nucci e Elisabetta Franci), già entusiasti di aver passato la selezione, siamo rimasti ancor più sorpresi nello scoprire che tra i 2000 studenti presenti eravamo se non gli unici, tra i pochi del biennio.

Sembrava una giornata d'estate: il sole che spaccava le pietre, il cielo senza nuvole e una leggera brezza marina ci permet-

tevano di passare i momenti di tensione tra le varie sfide, fuori dal Teatro Traiano, dove si svolgevano le prove, con serenità e tranquillità.

Siamo stati accolti in maniera amichevole dagli organizzatori che sono stati tanto gentili quanto rigidi: sempre a nostra disposizione, ma puntigliosi e scrupolosi nell'assegnare le penalità, se qualcuno non si atteneva al regolamento. Le prove di inglese, educazione civica e scienze si sono svolte durante l'intera mattinata, mentre quelle di letteratura, storia, geografia e musica dopo la pausa pranzo. Tra una prova e l'altra il semplice stare insieme ha fatto rafforzare di molto i legami sia all'interno della nostra squadra che con il gruppo dei ragazzi di quinta, "Il mouse non funziona" (Margherita Lazzeri, Noemi Giomarelli, Ilaria Cimignolo, Paolo Lucchesi, Marco Lelli e Matteo Tretti).

Nonostante le poche indicazioni dateci dagli organizzatori, ci siamo preparati a fondo ognuno per la propria categoria. Siamo inoltre orgogliosi di aver rappresentato la nostra scuola, l'Istituto Superiore "Francesco Zuccarelli" e aspettiamo con ansia i risultati delle semifinali che usciranno a



breve.

Un forte ringraziamento va dato alle nostre accompagnatrici ufficiali, per i genitori, Simonetta Lupi e Delia Guerrini, la professoressa che ci ha proposto questa bellissima iniziativa, ormai arrivata alla sua VII edizione, che consigliamo fortemente a tutti gli studenti. Qualcuno dice che i ragazzi di oggi sono dei fannulloni o dei bamboccioni i partecipanti a questo concorso dimostrano che non è così, e noi con pochi mezzi, pur venendo da una scuola di provincia ci siamo distinti e continuiamo a sperare nella finale!



Le ricette con i nostri prodotti



RICOTTA SORANO SUPREMA

Ingredienti per 4 persone:

- gr.200 Ricotta di Sorano
- gr.60 salmone al naturale
- farina di riso 2 cucchiaini
- Creme de Cassis
- (o sciroppo di mirtillo) 3 cucchiaini
- Menta piperita e latte q.b

Preparazione:

Frullare la ricotta con il salmone e alcune foglie di menta. Ricoprire con velo e riporre in frigo almeno 30' prima di formare le quenelles utilizzando due cucchiaini. Sciogliere nel latte freddo la farina di riso per ottenere a fuoco lento una crema semifluida, aggiungendo latte quanto basta. Spegnerne e aggiungere la Creme de Cassis mescolando bene.

Le foto del Mese



Pitigliano, La festa di S. Giuseppe svolta dal 17 al 20 marzo raccontata negli scatti di Nicola Tisi.



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. 3347317653

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

PANIFICIO CELATA



Pane comune prodotto con farine toscane certificate, farine bio macinate a pietra, grani antichi con lievito madre vivo
Produzione di dolci e pizza

Via unità d'italia 48 - Pitigliano (GR)
tel.0564616468/cell 3939381595



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

**PRIMA MANGI...
POI SMALTISCI**

Al raggiungimento di 3 cene a
"La Locanda del Pozzo Antico"
nell'arco di 1 mese avrai diritto a
3 ingressi gratuiti presso
la Palestra A.S.D. Athletic 2000



Via Nicola Ciacci 721/A
58017 Pitigliano (GR)
f A.S.D. Athletic 2000
328 2484386



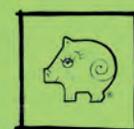
Via Generale Orsini 21
58017 Pitigliano (GR)
f Locanda del Pozzo Antico
0564 614405

maremma maiala
T-Shirt



Via Roma 99, Pitigliano (GR)

Via Roma 18, Orbetello (GR)



Rubrica storico-culturale a cura di *Luca Federici*

La Tuscia e la Maremma al cinema...

Ma cosa c'è fuori della Maremma? Se non si va non si vede..."
(*Domani Accadrà*)



Per oltre mezzo secolo le meraviglie naturalistiche delle colline del Fiora sono state utilizzate come set cinematografici per film e serie televisive di ogni genere e qualità. Vuoi per la vicinanza dalla fabbrica dei sogni di Cinecittà, vuoi per la quantità di scenari offerti, l'alto viterbese e la Maremma collinare continuano ancora oggi ad attirare numerose produzioni italiane e internazionali.

Paolini, Zeffirelli, Welles e Fellini sono solo alcuni dei cineasti che hanno saputo intuire le potenzialità estetiche offerte dalla costa d'Argento, dalle piazze e dai monumenti di Viterbo e di Tuscia, da Civita e la valle dei Calanchi o dai boschi Cimini. Ma altrettanto visibile sul grande schermo è la vasta area compresa tra il lago di Bolsena e la selva del Lamone, tra il fiume Fiora e le città del Tufo Pitigliano e Sovana. È del 1950 il primo film ambientato nell'antica cittadina, Francesco Giullare di Dio di Roberto Rossellini. Un capolavoro che il regista ha ambientato a Sovana e per gran parte nella campagna in provincia di Viterbo, un vasto set che anni dopo sfrutta anche Franco Zeffirelli in *Fratello Sole Sorella Luna*. Probabilmente in zona lo scenario più celebre è rappresentato dal celebre ponte dell'Abbadia a Vulci, dove in tanti sono passati, da Paul Morrissey a Mickey Rourke, da Gasmann a Abatantuono. Altrettanto apprezzato è il laghetto del Pelicone, all'interno del parco vulcente, dove due strepitosi Troisi e Benigni, in *Non ci resta che piangere*, danno lezioni di ingegneria a un curioso Leonardo da Vinci. Qualche anno più tardi Marco Bellocchio ne sfrutta le atmosfere sognanti per il film *La visione del Sabba*, mentre nel 1997, in *Tre uomini e una gamba*, sono Aldo Giovanni e Giacomo a concedersi una divertente esibizione di nuoto sincronizzato nelle acque del Pelicone. Una interessante panoramica cinematografica dell'Etruria viterbese è condensata ne *L'armata Brancaleone*, capolavoro assoluto di Mario Monicelli. Il film ritrae un indimenticabile Vittorio Gassman, eroe a capo di un manipolo scalcinato che compie le sue imprese sui sentieri di una Tuscia dai sapori medievali. Raggiunto il sospirato feudo di "Eurocastro",



Scena tratta dal film "Non ci Resta che Piangere"

l'occhio della macchina da presa mostra la cornice del lago di Bolsena, sulle cui acque si innalzano Capodimonte e l'isola Bisentina. Altre scene del film, girato nel 1966, mostrano il convento di S. Francesco a Canino, la fonte Lontana nei pressi di Piansano e la cava di terra rossa di Valentano, borgo farnesiano dove nove anni prima Monicelli aveva ambientato un altro suo lungometraggio: *Il Medico e lo Stregone*. Un film di minore risonanza ma che dipinge un interessante affresco dell'Italia nel secondo dopoguerra, interpretato da attori del calibro di Marcello Mastroianni, Vittorio De Sica e Alberto Sordi. Nel 1972 l'Italia intera si

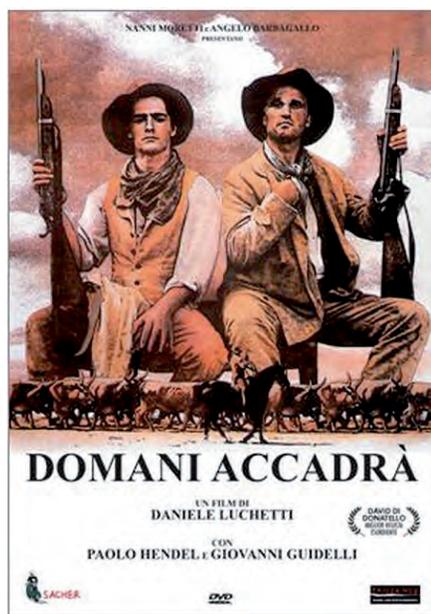
commuove nel vedere la serie televisiva tratta dal *Pinocchio* di Collodi. L'opera si discosta dai ritmi sognanti del testo letterario, trasformata da Comencini in uno specchio di critica sociale, perfettamente rappresentato dalla Tuscia maremmana, terra che il regista non a caso sceglie per raccontare scene di miseria e di buoni valori. Buona parte del film è stata girata tra Farnese e Ischia di Castro, per poi spostarsi alle Saline, verso Tarquinia. Ancora oggi il film è ben radicato nell'immaginario collettivo, e in molti ancora sorridono nel rivedere il "Gepetto Manfredi", sulle note sognanti di Fiorenzo Carpi, inseguire continuamente



Scena tratta dal film "Il racconto dei racconti"

Pinocchio dai vicoli di Farnese alla strada del Voltone, fino al ponte di S. Pietro sul fiume Fiora. Il film che meglio ritrae il volto e l'anima dell'Alta Tuscia è certamente Tiburzi, girato nel 1996, ad un secolo di distanza dalla morte del brigante che tanto ha reso celebre questa terra. Il film di Benvenuti racconta con fedeltà le gesta e gli ultimi giorni del più emblematico personaggio che la Tuscia ricordi. Mentre Silvana Pampanini canta le note di Maremma Amara, a far da sfondo sono proprio quei luoghi percorsi da "Domenichino": dal Fiora alla Selva del Lamone, dalla Rocca di Montauto al ponte dell'Abbadia, dalla Via Cava di Castro agli eremi di Poggio Conte e di Chiusa del Vescovo, dal lago di Mezzano al fiume Olpeta, fino all'ultima notte alle Forane, nei pressi di Capalbio. Rivedere questi luoghi al cinema infonde un misto tra meraviglia per gli occhi e quel senso di amarezza necessario nel ricordare un periodo oscuro della nostra storia locale. Le location del film ancora oggi, in un silenzio quasi religioso paiono perpetrare il ricordo del re della Maremma. 1983, pendici del Monte Amiata, si assiste alla chiusura delle miniere di mercurio e al progetto di riconversione industriale dell'area. Quando il regista Luigi Monardo Faccini arriva in zona si trova di fronte una terra sconvolta da numerosi problemi sociali: abbandono della terra, spopolamento massiccio e un tentativo di industrializzazione fallito. Egli decide di raccontare questo scenario in un piccolo capolavoro per molti sconosciuto: L'Amiata è anche un Fiume. Simile a un film western, un errare tra le strade bianche attraverso le colline del Fiora, fino alla fiera del bestiame della Sforzesca. In un misto tra documentario e racconto nostalgico, questo film racconta il punto di vista degli indigeni e dei forestieri, tra chi se ne è andato e chi ha scelto di venirvi a vivere. Nel 2008 gira il Pane della Memoria, racconto di Elena Servi, ultima ebrea di Pitigliano e di una comunità che non esiste più. Ma Luigi Faccini e Marina Piperno trent'anni dopo, nel 2013, hanno ripreso il tema del rapporto tra locali e foresti in Maremma, realizzando un altro film documentario: C'è Oro in Toscana. Un lungometraggio girato con la camera a spalla, alla maniera dei video maker d'assalto, il quale mostra una terra che negli ultimi anni ha subito sempre più ingiustizie e mutilazioni, ma che ancora crede nel futuro. Nel 1988 Daniele Luchetti gira Domani Accadrà, un film che racconta una realtà ottocentesca in Maremma (vedi scheda). 2014, la Maremma di Alice Rohrwacher vince

a Cannes dopo 12 minuti di applausi. Nel film le Meraviglie la regista racconta quella poesia che è la vita, sussurrata da quei tanti che negli anni ottanta sono arrivati in Maremma ad abitare casolari fatiscanti, improvvisandosi agricoltori senza radici né memoria. Ma le Meraviglie sono da ricercare anche nelle atmosfere sognanti e nella bellezza dei luoghi presenti nel film: la tomba Ildebranda a Sovana, la Balena Bianca nelle terme di Bagni san Filippo, l'isola Bisentina e il lago di Bolsena, Vitorchiano a San Quirico e la campagna Maremmana, sempre uguale, sempre diversa. L'ultimo film di alto livello girato nelle colline del Fiora è il Racconto dei Racconti di Matteo Garrone, liberamente ispirato a tre delle cinquanta novelle contenute ne lo Conto de li Conti, dell'autore seicentesco Giambattista Vico. In concorso a Cannes, il film è stato quasi del tutto girato in Italia, in particolare nelle vie Cave di Sovana e Sorano, nel dantesco bosco del Sasseto di Acquapendente e nella cornice universale di Civita di Bagnoregio. Molti altri sono gli scorci e i paesaggi dell'Alta Tuscia e della Maremma collinare esportati nei cinema di tutto il mondo, spesso inconsapevolmente, così come in tanti negli anni si sono improvvisati attori. Scelti nei bar o per le strade, hanno svolto il ruolo di comparse, e molti di loro ancora oggi possono riconoscersi in sequenze che hanno fatto la storia del cinema



Domani accadrà

Italia 1988, un film di Daniele Luchetti

Cast:

Paolo Hendel, Angela Finocchiaro, Giovanni Giudelli, Ciccio Ingrassia, Ugo

Gregoretti, Dario Cantarelli, Agnese Nano, Margherita Buy.

Sceneggiatura:

F. Bernini, D. Luchetti, C. Mazzacurati, A. Pasquini, S. Petraglia.

Produzione: Nanni Moretti, Angelo Barbagallo
Musiche: N. Piovani
Fotografia: F. Di Giacomo
Montaggio: A. Nicolini

Trama:

1848, Toscana. Due Butteri maremmani, Lupo e Edo, commettono una goffa rapina nei confronti del contabile della tenuta in cui lavorano e subito si danno alla fuga, inseguiti da un gruppo di mercenari disertori dell'esercito asburgico. In realtà rubano solo pochi spiccioli, ma il furbo contabile intascato il grosso della somma, accusa i due fuggiaschi dell'intero furto. Durante il loro esodo verso il nord, i due butteri si perdono per le Vie Cave e vengono catturati dalla banda del terribile brigante Gianloredo Bonacci, che ha il proprio nascondiglio nella Tomba Ildebranda a Sovana. Lupo ed Edo vengono costretti a far parte della banda, ma fortunatamente ben presto la banda viene attaccata dai mercenari e i due riescono a fuggire. Il film, opera prima di Daniele Luchetti (David di Donatello 1988 miglior regista esordiente) si divide in cinque capitoli. È un'opera insolita e fuori dagli schemi, parte come un film in costume e man mano si trasforma in un viaggio di conoscenza, dove i due protagonisti incontrano molti personaggi particolari, che cambieranno il loro modo di vedere la vita e il mondo, in particolare il marchese Lucifero Ombraviva e il precettore Flambert, due tardo-illuministi. Costoro, per un esperimento sulla natura dell'uomo, ispirato alla filosofia del '700, fanno una scommessa fra di loro, e il precettore si impegna a trasformare in un mese Edo (che per lui è il prototipo del "buon selvaggio") in un signore colto e ben educato, mentre Lupo verrà lasciato isolato alla sua vita selvatica.

Location:

Il film è stato girato principalmente all'interno del Parco naturale della Maremma, nei dintorni di Alberese. Le scene con il brigante Gianloredo sono state girate nelle vie Cave e nella necropoli di Sovana, con la principale Tomba Ildebranda utilizzata come il covo dei briganti. L'episodio con il marchese Ombraviva e l'abate Flambert è stato invece girato a Capalbio, presso la Torre di Buranaccio.



Grande schermo a cura di *Cristina Gagliardi*

The Danish Girl

di Todd Haynes, febbraio 2016

Oltre la storia, forse già nota a molti, che racconta di Einar Mogens Andreas Wegener (Lili Elbe), la prima persona della storia a sottoporsi ad un intervento chirurgico di riassegnazione sessuale, l'epicentro del film risulta la forza di un amore che continua ad esistere incrollabile seppur costretto dagli eventi a cambiare veste. Un uomo e una donna si incontrano, si piacciono, si sposano... poi questo amore di coppia entra in crisi, la spiccata sensibilità femminile di lui lo porta a cambiare sesso, non potrà più essere l'uomo della sua donna, di fatto diventerà una donna anche lui. Tuttavia l'incontro tra due anime che aveva dato vita a quell'unione profondissima rimane, in tutta la sua grandezza e anche di più. La coppia si forma prima come l'unione tra un uomo e una donna, poi di una donna con una donna... sembra un gioco di parole, in realtà è il racconto di fatti dolorosi realmente accaduti.

Il film, di genere biografico-drammatico, distribuito prima in versione limitata nelle sale statunitensi poi con il divieto per la visione ai minori di 17 anni per le scene di nudità completa e/o con tematiche sessuali, arriva anche in Italia e mette in scena una storia già scritta nel romanzo *The Danish girl* (La danese) del 2000 di David Ebershoff.

Non si racconta solo di Lili (a cui dà vita l'attore Eddie Redmayne), ma anche della moglie Gerda (a cui dà vita l'attrice Alicia Vikander), anzi a tratti soprattutto di lei diremmo e, al di là dei volti, si racconta di un amore che incanta, che cambia forma ma non muore, che non viene mai neppure messo in discussione, che non guarda in faccia nessuno se non se stesso, un amore che fa da colonna alla sofferenza delle persone che ha unito, che continua ad unire nonostante tutto, che unirà per l'eternità, a dispetto

della morte che arriva prima nel film rispetto a quel che avvenne nella realtà.

L'Arte accompagna l'andare della pelli-cola, degna compagna al coraggio intraprendente delle scelte di vita, fedelmente a quel che fu: Einar e Gerda avevano 22 e 19 anni quando si incontrarono alla Scuola d'Arte di Copenaghen, lui e lei lavorarono come illustratori, Einar si dedicò ai dipinti di paesaggi, Gerda scelse le riviste di moda e la creazione di libri illustrati. Nel film la pittura diventa galeotta quando Gerda chiede al marito di posare per lei al posto di una modella... e poi, dopo il successo, ancora e ancora per altri quadri. In quelle pose la spiccata sensibilità femminile di Einar, unita al suo interesse per l'abbigliamento femminile, esce dallo schermo per inondare la sala e ogni spettatore sensibile e attento: le sue lunghe gambe accattivanti si accavallano con grazia, gli occhi tradiscono forse nello sguardo l'imbarazzo del momento, ma anche tutto il desiderio che quel momento possa non finire mai, le

sue mani si avvolgono con magnifica civetteria intorno al collo e il colorito eburneo della pelle, tutta quella che l'abito prezioso lascia scoperta, campeggia nella scena.

L'Arte e Lili, l'Arte e Gerda, l'Arte e Gerda con Lili.

Per sempre.



Pizza

Vittorio Veneto 28

Saturnia,

Toscana, Italy

347 178 6401



Golden Art
di Roberto Narcisi

robertonarcisi@hotmail.it



Piazza Petruccioli, 34 - 58017

PITIGLIANO GR

TEL 0564 615148 - www.gustand.it - info@gustand.it

Elisir di benessere: cibi che allungano la vita ed un sano Stile di vita

Esiste veramente un elisir di lunga vita? Beh, purtroppo non c'è una formula universale per ottenere una vita più lunga, ma sicuramente esistono delle azioni quotidiane che possono proteggere il nostro organismo dall'insorgenza di patologie croniche (malattie cardiovascolari, metaboliche e tumori) e che possono permettere alle nostre cellule sane di rigenerarsi eliminando le sostanze tossiche donandoci così uno stato di salute generale migliore. Ma cosa si intende per "sano stile di vita"?

Le componenti che compongono questa via virtuosa salutistica sono: - Non fumare: è cosa nota che il fumo di sigaretta provochi invecchiamento precoce, tumori, malattie respiratorie e cardiovascolari; - Praticare una regolare Attività Fisica: basterebbero 150 minuti a settimana (30-40 minuti al giorno per 3-4 volte alla settimana) di camminata a passo sostenuto per prevenire condizioni patologiche quali obesità, insulino-resistenza, Diabete tipo 2, Ipertensione; - Evitare o limitare periodi di stress prolungati nel tempo che possono determinare stravolgimenti a livello ormonale con ripercussioni a carico di vari organi. L'alimentazione gioca un ruolo di primaria importanza all'interno dello stile di vita e deve essere quanto più possibile equilibrata, varia, moderata nelle quantità ed elevata dal punto di vista qualitativo. Quello che viene raccomandato per evitare l'accumulo di grasso soprattutto a livello addominale è quello di fornire all'organismo e soprattutto al metabolismo segnali ormonali che lo indirizzino a bruciare l'energia assunta anziché accumularla; quindi risulta fondamentale spostare il carico di calorie assunte verso la prima parte della giornata, assumendo una colazione da "re", un pranzo da "principe" ed una cena leggera da "povero". I piatti devono essere idealmente suddivisi in 3 porzioni: una comprendente frutta e verdura, una carboidrati complessi come cereali integrali (pasta, pane, riso, etc.) e patate, una le proteine (carne bianca, pesce, formaggi magri, legumi, frutta secca, uova).

Vediamo adesso quali sono i cibi che grazie alle loro qualità nutrizionali possono "dialogare" con il nostro DNA (patrimonio genetico) e proteggerci dall'invecchiamento cellulare, diminuire il rischio di contrarre tumori (grazie all'eliminazione dei radicali liberi) e l'insorgenza di patologie metaboliche

e cardiovascolari: - Arance rosse (contenenti Antocianine, molecole "bruciagrassi"; - Asparagi (contenenti Quercetina, molecola benefica a livello cardiocircolatorio; altre molecole conferiscono agli asparagi proprietà diuretiche e antitumorali);

- Cachi (contenenti Fisetina, utile nella prevenzione degli ictus e grazie al retinolo detiene proprietà benefiche a livello oculare); - Capperi (grazie alla quercetina ed altre sostanze combattono alcuni virus e contrastano l'ipertrigliceridemia); - Cavoli rossi (per proprietà antitumorali); - Cilieie cuore, i vasi sanguigni e contro la gotta); - Cioccolato fondente almeno 70% (proprietà benefiche a livello cardiocircolatorio); - Cipolle (sostanze antitumorali); - Curcuma (grazie alla curcumina, proprietà antiossidanti, utili nella lotta contro l'invecchiamento cellulare); - Fragole (utili a livello aterosclerotico e nervoso); - Frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more e ribes, utili a livello cardiovascolare); - Lattuga (mette un freno alla fame inducendo sazietà); - Melanzane; - Mele (contenenti fibra, acqua, vitamine e sali minerali); - Pepeperoncino e paprika piccante (utili a livello cardiovascolare); - Patate viola (antiossidanti naturali); - Prugne nere (utili per la salute del nostro intestino); - Radicchio; - Tè verde e tè nero (potenti antiossidanti); - Uva (contenete resveratrolo, utile a livello cardiovascolare); - Aglio (proprietà antinfiammatorie); - Cereali integrali (contenenti fibra e sali minerali) - Erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, rosmarino, etc.); Frutta fresca (ricca in fibre, vitamine, sali minerali e acqua); - Frutta secca (noci, nocciole, mandorle, contenenti acidi grassi essenziali utili per il cuore e per il sistema nervoso); - Legumi (ricchi di proteine vegetali, sali minerali e fibre); - Olio extravergine di oliva (contenente vitamine liposolubili



e acidi grassi monoinsaturi, utili a livello cardiocircolatorio); - Olio di semi e Semi oleosi ricchi in acidi grassi essenziali; - Verdura contenente fibra, vitamine, sali minerali e acqua.

Concludiamo il nostro spazio dedicato all'alimentazione rimarcando ancora una volta l'importanza del "prendersi cura di sé", mettendo la salute alla base delle nostre priorità quotidiane, adottando uno stile di vita sano che deve essere sempre accompagnato dalla consapevolezza e dalla conoscenza di se stessi, imparando a fare scelte alimentari più salutari, tornando anche senza timore alle abitudini nutrizionali di una volta, tramandateci dai nostri avi vissuti molti anni fa, perché non sempre il progresso significa salute e benessere.

PANIFICIO
di Andrea **B&B** Bigiarini

Vendita al dettaglio e forniture
a strutture ricettive e commerciali

PANE DOLCI **PAN di F** PIZZA
MARSILIANA
pane di Maremma

Forno: Marsiliana(GR) Loc. Camerone,291/B
Tel.0564605066 - Mob.3932962893
Punti vendita:
Manciano (GR) Via S.S. Annunziata, 2 - Mob.3803647119
Pitigliano (GR) Largo Nicola Ciacci, 49 - Mob.3299321844
mail:andreambigiarini@libero.it
P.IVA: 01409900535



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
www.termedisorano.it




Qualiterbe

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




**Antichità e Restauro
NOVECENTO**

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




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
www.aiaideltufo.com




locanda ilune

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




**Azienda Agricola
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
www.cortedelre.it





**Azienda Vitivinicola
VILLA CORANO**

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




LA ROCCA

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




Solidor

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




Poggio del Castagno

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




**Casa Vacanze
HERMES**

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




**Agriturismo Bio
PODERE ARGO**

Loc. Montorio c.s. ARGO
(58010) Sorano (GR)
Tel. 0564 638789 - 335 6046242
E-mail: beagalano@hotmail.com

