

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 11, Novembre 2016

Pitigliano (Gr)

11-12-13 Novembre 2016

Santi Vinai

Festa del Vino Novello e dell'Olio Nuovo



PAURE E  
PERPLESSITÀ  
SUGLI IMPIANTI  
DI RIFIUTI  
SPECIALI



PILLOLE DI STORIA:  
UN MANCIANESE  
DISPERSO  
NELLA RITIRATA  
DI RUSSIA

*NC Tufo on line, un format web e digital per il territorio...  
più bello del mondo: il nostro*



di **Mario Papalini**

**U**n giornale on line... finalmente comincia a distinguersi nel mondo della comunicazione e dell'editoria il ruolo del web e in particolare di un vero e proprio quotidiano on line: un format aggiornabile in ogni momento dove riversare le notizie immediate; consultabile sul web come qualsiasi altro sito e affiancato da pagine sui social a completare lo spettro delle possibilità comunicative. Ma questo, ormai è chiaro, non esclude il cartaceo. Anzi, ne sottolinea la specificità e l'importanza come per quanto regola il rapporto libri-eBook. La carta infatti non è alternativa ma com-

plementare e resta un veicolo di comunicazione-informazione assestante, capace di dialogare e completare l'azione mediatica in virtù di caratteristiche insostituibili.

La versione cartacea permette una presenza del giornale nelle edicole, nei luoghi di incontro, nelle sedi istituzionali e di pubblica utilità.

Ma si sa il mondo corre e Il Nuovo Corriere del Tufo non poteva rimanere indietro per continuare ad essere lo strumento di informazione che è diventato negli anni. Era doverosa una versione on line, più versatile, a completare la capacità di presenza della testata e ad allargarne le potenzialità.

Nessuno potrà dire che il territorio, anche grazie a questa nostra iniziativa, sia tec-

nologicamente arretrato, anzi, si pone come modello di sviluppo possibile contro la centralizzazione anagrafica che lo ha investito dal dopo guerra.

Abbiamo dunque tutte le carte in regola per proporci quale territorio qualitativo, capace di affrontare il presente e pensare con ottimismo al futuro.

In questo panorama, il nostro giornale: social, web e di carta, può e deve avere un ruolo strategico e per questo, occorre un balzo in avanti anche della mentalità dei cittadini, degli operatori, degli amministratori. Il giornale ha senso anche in questa ottica.



## Festa delle streghe di Montemerano

*Un altro successo per la festa di Halloween per il paese maremmano*

di **Elena Tiribocchi**

**I**l dibattito si ripropone ogni anno. La festa di Halloween è solo e soltanto americana? Abbiamo importato qualcosa che non ci appartiene fino in fondo? È solo un evento consumistico come molte delle altre feste "comandate"? A guardar bene poi si scopre che l'origine della festa è celtica; infatti segnava la fine dell'estate e l'inizio della

stagione invernale — il 31 ottobre appunto —. A questo si è aggiunta successivamente la festa cristiana di Ognissanti (1 novembre) che potrebbe essere stata la continuazione del rito pagano.

La festa celtica è poi arrivata negli Stati Uniti con l'emigrazione degli irlandesi che si sono portati dietro alcune delle tradizioni che avevano in patria. E da lì si è diffusa per tutto il nord America.

Eppure ormai da qualche anno anche in Italia non mancano i festeggiamenti, né le zucche alle finestre, né i bambini mascherati per le strade.

C'è poi un luogo inaspettato dove per due giorni si può assaporare la magia di questa festa.

Il contesto è già eccezionale di per sé, infatti il piccolo borgo di Montemerano si trasforma e si traveste per la sua "Festa delle streghe", aumentando in fascino e attrattiva.

E anche questa edizione è stata un successo in entrambe le serate del 28 e 29 ottobre.

Molte persone hanno scelto di varcare la porta di Montemerano e si sono la-



sciate trasportare alla fantasia. Maschere paurose e mostruose si mescolavano ai gruppi musicali dislocati in più angoli del paese.

Si poteva seguire un percorso enogastronomico assaggiando piatti tipici e bontà preparate dalla gente del posto, e perdersi ad osservare giocolieri, trampolieri e mangiatori di fuoco.

Ogni dettaglio era curato. Ragnatele, luci, addobbi, maschere erano la scenografia ideale per far entrare i visitatori nel clima perfetto della festa.

E quando un paese e la sua gente riescono a creare un evento così accogliente, che ogni anno si conferma come un appuntamento fisso per questa parte di Maremma allora proprio non importa da dove arrivi la festa, importa solo il risultato ottenuto.

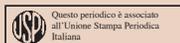
Il nuovo corriere dell'Amiata  
anno XVI

Nuovo Corriere del Tufo  
Anno IV, numero 11, Novembre 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 - effeeffeesse@tiscali.it

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

**Redazione:** Alessandro Zecchini,  
Mario Papalini, Luca Federici,  
Elena Tiribocchi, Paolo Mastracca,  
Franco Dominici

Rubrica storico-culturale a cura di *Franco Dominici*

## Un mancianesese disperso nella ritirata di Russia

*Questo mese la rubrica Pillole di Storia ospita un articolo della maestra Stella Morucci*

**P**er sapere, per far sapere, oltre le aride righe di un sussidiario, ho avuto l'esigenza, fin dai primi tempi del mio percorso di maestra, di aprire quel piccolo baule tenuto un po' nascosto nel ripostiglio nella casa dei miei suoceri. Lì sono ancora conservati con cura decine di documenti: pagine di giornali, lettere dal fronte, fotografie, medaglie al valore della Prima guerra mondiale, della guerra di Russia, Italo-Turca, della Seconda guerra mondiale. Alzato il coperchio ornato di tarsie, un corteo di immagini scivola danzando attorno alla profondità delle cose. Lascia echi che rimandano, in modo impreveduto, ad altri personaggi non contemplati in quella raccolta familiare, ma che sembrano voler entrare in quei racconti spingendosi dalle righe tracciate sulla carta sbiadita e resa impalpabile dal tempo. Così mi è accaduto inaspettatamente di inserire un tassello che potrebbe sembrare estraneo a quelli che formano un puzzle familiare. È lui quel tassello: Tirreno Pratesi classe 1907 nato a Livorno. Residente a Manciano dalla più tenera età. Camicia Nera. Volontario con il gruppo Montebello: Milizia Volontaria Sicurezza Nazionale.

Note particolari: DISPERSO.

Tirreno Pratesi. Amico fraterno mai divenuto estraneo alla vita, alla quotidianità della famiglia Morucci. Compagno d'armi fino a quel giorno dal 1942 che aderisti volontariamente insieme all'Altro, nostro paesano, al bando di reclutamento per la Campagna di Russia. Eravate richiamati a S. Maria di Leuca. Tu Disperso. Dissolto nella nebbia oscura spinta attorno a voi dal fremere rabbioso dell'artiglieria, dal ruggire dei cannoni, dal boato delle bombe, nella morsa della neve che imprigionava i tuoi, i vostri passi.

Roma. Stazione Tiburtina. 2 Agosto 1942. Il Gruppo Camicie Nere Montebello si accinge a partire per la Russia. Accompagnano Tirreno Pratesi la moglie Vera e la figlia Carla di 12 anni. Sventolio di fazzoletti. Richiami confidenziali. Baci affrettati. Il cuore delle madri delle mogli gonfio di timore. Di speranza. Poco distante da loro un giovane uomo mancianesese. Lo seguono a un passo la moglie e il figlioletto di 5 anni.

Agli inizi degli anni '80 volli parlare con quell'uomo. Della sua scelta. Di quella esperienza che i documenti, le testimo-



Tirreno Pratesi

nianze hanno definito tragedia. Gli chiesi se volesse dare a me e ai miei alunni la possibilità di sapere di più. Meglio. Mi sembrò schivo. Gli occhi chiari si velavano di ombre. Gentilmente mi rispose che quel tempo apparteneva alla dimensione di sogno infranto. Ognuno di loro aveva combattuto con un eroismo senza pari in quella guerra disumana. Il congelamento aveva fatto strage degli arti di moltissimi. Piedi gonfi, marci, dai quali usciva un fetido siero purulento. E gli strumenti... qualche lametta di rasoio, una forbice, un seghetto da fabbro, delle pinze, qualche ago... Il medico incideva... amputava... Sulle piaghe correvano i pidocchi... - Avevamo creduto che quella guerra, mistificata ad arte, avesse un senso di purificazione in un mondo ingiusto -.

Poi quell'uomo accennò un sorriso stanco. - Le giovani donne russe amavano sentirci cantare -...

La tradotta sbuffa sui binari... Verona. Tarvisio. Si varca la frontiera. La Carinzia. Vienna. Su verso la Germania. In Polonia mucchi di macerie ovunque. Nei villaggi silenzio di cimiteri. Si continua verso Est. Si prosegue poi verso Sud. La tradotta va sempre più lentamente. Le soste più lunghe e numerose. I villaggi si presentano miseramente. Casupole di terra impastata. Tetti di pa-



La neve non ha pietà

glia: le isbe. Nella notte tra il 10 e l'11 settembre il gruppo Montebello raggiunge il comando dislocandosi a Krass.

È costituito da due battaglioni di assalitori camicie Nere (CCNN) (3) e il XXX battaglione CCNN (4). Un battaglione di armi di accompagnamento e il XII battaglione CCNN (5). Con le altre forze schierate, il fronte occupato dal CSIR (Corpo Spedizione Italiano in Russia) aveva un'ampiezza di oltre 40 Km in linea d'aria.

Una linea che risultava estesissima in rapporto alle forze destinate a difenderla. Inizia la grande offensiva invernale fra il 19 e il 21 novembre 1942. È il momento in cui la grande IV Armata Germanica, operante nella conquista di Stalingrado, lascia sguarnita la seconda linea che ha il compito di sostenere gli italiani posti in prima schiera.

L'alleato germanico, ridotto di uomini e mezzi, sente incombente l'apertura di una breccia sul fiume Don.

Il 1° dicembre alle ore 11 i sovietici, provenendo dalla sponda sinistra del Don con 400 uomini, attaccano. Risponde il LCCIV battaglione CCNN (camicie nere) gruppo Montebello (il battaglione di appartenenza di Tirreno Pratesi). Nonostante siano investiti da forze superiori e battuti dal fuoco dei mortai, quegli uomini conquistano il terreno palmo a palmo. Anche la 2° e la 3° compagnia del LXIII battaglione Camicie Nere (CCNN) ottiene che l'avanzata nemica



Il dramma dei dispersi

sia contenuta nelle posizioni raggiunte nel ripiegamento, ma continue perdite assottigliano la Forza. È inviato un nuovo battaglione: il VI CC gruppo Montebello composto da un plotone di mitraglieri, una compagnia di guastatori e da un plotone di lanciafiamme.

Nonostante ciò, nella notte del 12 dicembre, la pressione esercitata dal nemico, rafforzato dall'arrivo di nuovi reparti, è insostenibile. Le perdite sofferte ammontano in tutto a 446 uomini pari al 50% degli effettivi.

Il nemico sovietico riprende l'attacco al mattino del 17 dicembre. Per tutta la giornata è sferzata una serie continua di attacchi che costano ai due contendenti gravi perdite di uomini e materiali.

La temperatura, scesa a -35° nella notte, miete molte vittime. Alle ore 12 del 19 dicembre viene comunicato l'ordine di ripiegamento. Furioso romba il cannone sovietico. *“I primi morti della ritirata sono fermi ai fianchi della pista nell'atto di pisolare.*

*Quando cerco di scuotere uno, lo sento freddo e lo vedo cadere di fianco. Assiderato. Così senza malattie.*

*Senza ferite.”.* Testimonia il capitano Egidio Franzini.

Si combatte, uniti ai reparti legionari in cooperazione con i reparti tedeschi per rompere l'accerchiamento. Verso le 22 la colonna di uomini sfiniti, stracciate le divise, avvolti di coperte, affamati, feriti, congelati, raggiunge Popowka. In sosta fino alle prime luci dell'alba del 21 dicembre quando viene ripresa la marcia.

Al mattino del 22 dicembre viene richiesto alla CCNN un contributo per operare l'apertura di un varco su un nuovo accerchiamento.

Ottenuto il successo, all'imbrunire si contano i sopravvissuti. Il solo gruppo Montebello di cui nel LXXIV battaglione, come da una testimonianza e dai documenti, faceva parte Tirreno Pratesi, ha perduto 115 uomini, fra essi 52 dispersi.

Tirreno Pratesi negli atti risulta disperso proprio il 22 dicembre 1942. 380 i feriti. 56 i congelati.

La guerra continua...

Alla fine 84.830 uomini non risponderanno all'appello. La Russia restituirà negli anni successivi alla guerra 10.030 prigionieri.

Rimangono 74.800 tra soldati e ufficiali. Quanti morti? Quanti i dispersi?

La domanda non avrà mai risposta.

*Ho avuto, in questo percorso di ricerca, l'apporto indispensabile di documenti e testimonianze di Marilù Bartolini, giovanissima appassionata cultrice della memoria del bisnonno Tirreno Pratesi.*



L'addio a un amico

# SOLIDARIETÀ E IMPEGNO

## La lunga storia di Avis Manciano ha quasi raggiunto i suoi primi 50 anni

di E.T.

In questo numero raccontiamo una bella storia di solidarietà e umanità. Una anticipazione a quello che sarà un racconto più esteso nei prossimi mesi. E l'occasione è quella dell'avvicinamento ai cinquanta anni dalla fondazione Avis di Manciano.

Una storia iniziata nell'aprile del 1967 e che negli anni si è consolidata e rafforzata. Il prossimo luglio (2017) sarà organizzata una grande festa per questo importante compleanno dell'Associazione.

«Cinquanta anni di storia vissuta» ha raccontato il presidente Sirio Sabatini. La sezione di Manciano è arrivata a trecento donatori, per un 40% di età compresa tra i 20 e i 30 anni.

Le attività a cui si dedicano i volontari sono numerose. Come la sagra gastronomica che ormai da 39 anni si svolge a Manciano tra il 15 e il 24 luglio. E anche quest'anno ha riscosso un discreto successo come ci ha raccontato il Presidente.

Inoltre c'è una stretta collaborazione con tutte le associazioni del Comune;

sono membri della Consulta per il sociale con la quale organizzano la "mensa solidale" che mira a recuperare il cibo in avanzo dalla scuola che viene redistribuito alle persone che ne hanno bisogno. E i progetti sono sempre in aumento come quello della proposta alla Coop per il recupero dei prodotti vicini alla scadenza.

Perché l'idea di fondo dell'Associazione è quella di ampliare i compiti ed essere sempre più presenti negli impegni sociali. E questo atteggiamento di collaborazione è mantenuto anche all'interno del Consiglio, come ha tenuto a specificare Sabatini «siamo contenti dei risultati anche se c'è molto sacrificio dietro».

Per quanto riguarda l'attività principale dell'Associazione, si può fornire qualche informazione utile mediata dal Presidente stesso. Per poter donare si deve aver raggiunto la maggiore età, essere in buona salute e si può donare fino a 65 anni. Lo si può fare in forma totalmente anonima e gratuita. Donare significa anche "cura preventiva" infatti si viene monitorati ogni volta che si dona.

Negli ultimi anni c'è stato un aumento

dei giovani tra i donatori, perché l'Associazione ha messo in campo progetti per accogliere questa fascia di popolazione. Come nel caso dei progetti portati avanti presso le scuole superiori del paese e i ragazzi del servizio civile che si dedicano al confronto e scambio con i loro coetanei per far capire veramente la profondità del progetto e l'importanza che riveste nella società.

L'unico problema è che il centro di raccolta può essere aperto solo il lunedì e l'orario è ristretto, per cui non si possono prendere troppi appuntamenti per mancanza di tempo.

In ogni caso cercano di organizzarsi per il meglio.

Ogni lunedì donano circa otto o dieci persone, e cercano di raccogliere tutti i gruppi sanguigni.

È una realtà importante quella dell'Avis di Manciano, che ha intrecciato parte della sua storia anche con la sezione di Pitigliano. Una realtà consistente visto l'alto numero di volontari.

Un gruppo solido e molto efficiente, che non aspetta altro che aumentare i suoi numeri e migliorarsi. Insomma una certezza di umanità.



**A.S.D. LIFESTYLE PALESTRA**

Via Brodolini, 365  
**PITIGLIANO**

<b>CORSI DI FITNESS</b>	<b>DANZA</b>
STEP	COREOGRAFICO
SPINNING	LATINI
GAG	HIP HOP
TOTAL BODY	PROPEDEUTICA ALLA
B.F.T.	DANZA CLASSICA
JUMP	
FIT-BOXE	<b>BALLO</b>
ZUMBA	STANDARD
ZUMBA STEP	BALLO LISCIO
GINNASTICA DOLCE	BALLO DA SALA
PILATES	LATINI e CARAIBICI
REAL BALL	<b>BOXE</b>
B.F.T. STEP	<b>KARATE</b>

*info*  
328 1659681 Erika  
329 1155865 Sofia

**DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 10.00 - 21.30**  
**SABATO 11.00 - 16.00**



# Festa del vino novello e olio nuovo

## Dall'11 al 13 novembre a Pitigliano

**S**aranno tre giorni di festa quelli che da venerdì 11 interesseranno il centro storico della città del tufo. Tre giorni dedicati alla scoperta dei primi prodotti autunnali con protagonisti su tutti il vino novello e l'olio nuovo.

La festa dei Santi Vinai, organizzata dall'associazione Cantine nel Tufo, già famosa per la festa del Settembre di Vino estiva, compie quest'anno il suo quinto compleanno e si sta pian piano ritagliando il proprio spazio all'interno del panorama di eventi pitiglianesi. Vino novello e olio nuovo protagonisti indiscussi di quest'evento con ampio spazio alle aziende produttrici d'olio che nelle giornate di sabato e domenica faranno assaggiare i propri prodotti nel "Mercato dell'olio" presso la sala mostre "Ex granai Fortezza Orsini". "Abbiamo deciso di separare l'evento in due parti-racconta il presidente dell'associazione Alessio Celata-lasciando la parte della tendostruttura di Piazza della Repubblica dedicata sempre agli spettacoli serali e naturalmente alle cene a base di prodotti autunnali, mentre abbiamo spostato la parte legata alla degustazione dell'olio nuovo nel grande mercato espositivo allestito nelle suggestive sale della Fortezza Or-



sini in modo da affiancare ad un grande prodotto anche una grande location". Oltre al Mercato che vedrà la presenza anche di sommelier professionisti che decreteranno l'olio migliore dell'edizione 2016, quest'anno è stato dato massimo risalto alla ristorazione pitiglianese.

Cantine nel Tufo ha ideato l'iniziativa "Olio nel Piatto", un tour gastronomico che offre al visitatore la possibilità di degustare un menu diverso per ogni ristorante del centro storico di Pitigliano. Ad ogni ristorante è associata un'a-

zienda del territorio differente e i vari chef locali hanno ideato dei menu ad hoc per esaltare al massimo le caratteristiche dell'olio nuovo. Santi Vinai oltre ad offrire un'eccellente varietà enogastronomica è anche divertimento, per tutte le serate della festa infatti, all'interno della tendostruttura di Piazza della Repubblica, sarà possibile cenare e godersi gli spettacoli musicali fino a tarda notte.

Tre giorni di festa dedicati all'insegna dell'ottimo olio e del vino novello nella splendida cornice della città del tufo.

## Programma

### Il Mercato dell'olio

Ex Granai Fortezza Orsini,  
Sabato 12 - Domenica 13

Decine di produttori di olio extravergine d'oliva toscano e del nostro territorio in mostra agli Antichi granai della Fortezza Orsini. I banchi delle aziende consentiranno ai visitatori l'assaggio e l'acquisto diretto dell'olio nuovo.

Oltre all'esposizione delle aziende sarà attivo un servizio Oil Bar con Sommelier professionisti che guideranno il visitatore in un percorso di degustazione degli oli in mostra, fatto di infinite declinazioni di colori, profumi e sapori tutti da scoprire e un servizio Wine Bar (dalle 15 alle 20) alla DOC Bianco di Pitigliano. Proprio quest'anno cade il 50° anniversario della DOC locale, tra le prime istituite in Italia. Un vino vulcanico, elegante e versatile,

che i visitatori potranno degustare presso il Wine Bar allestito all'interno degli Antichi Granai.



### Stand Santi Vinai

Piazza della Repubblica

Per tutti i tre giorni della manifestazione dalle ore 19.00 cena con prodotti tipici lo-

cali accompagnati dall'olio della Cantina Sociale di Pitigliano, Musica e Spettacoli.

#### Venerdì 11 ore 23.00

"Giacomo Rossetti"  
Compositore e autore. Nelle sue esibizioni live canta, suona chitarra acustica e grancassa come musicisti ambulanti di strada.

#### Sabato 12 ore 23.00

"Frenetika"  
Spettacolo alternativo al tradizionale Live. Un Meddley che parte dagli anni '60 passando per i '70 e '80 fino ad arrivare ai successi dei giorni nostri. A seguire Dj set Frenetika

#### Domenica 13 ore 11.00

"Raduno auto d'epoca"  
L'attenzione per l'auto d'epoca è sempre più diffusa, la storia delle case automobilistiche in Piazza della Repubblica.

## "L'olio nel piatto"

- 1 Hosteria di Pantalla
- 2 Da Canapone
- 3 Gustand
- 4 La Magica Torre
- 5 Il Noce
- 6 Pancaciu
- 7 La Rocca
- 8 Cotto e Crudo
- 9 Il Tufo Allegro
- 10 Delizie di Ale e Helga
- 11 Hostaria del Ceccottino
- 12 Locanda del Pozzo Antico
- 13 Stand Santi Vinai
- 14 Mercato dell'Olio
- 15 Ufficio Informazioni Turistiche

"L'olio nel piatto" nei dodici menù proposti dai ristoratori di Pitigliano. Protagonista indiscusso di ogni menù un nostro produttore e il suo olio.



## L'olio nel piatto

"L'olio nel piatto" nei dodici menù proposti dai ristoratori di Pitigliano. Protagonista indiscusso di ogni menù un nostro produttore e il suo olio.

### Hosteria di Pantalla

Antipasto: Carpaccio di Maremmana con rucola e scaglie di parmigiano condite con limone e un filo d'olio

Primo piatto: Pappardelle con ragù bianco di cinghiale.

Euro 15,00

### Da Canapone

Antipasto: Fagioli del Purgatorio all'olio con cipolla di Tropea.

Secondo piatto: Carpaccio marinato con rucola e pomodorini.

Euro 13,00

### Gustand

Antipasto: Vortice di carpaccio di mare,romatico, fondente di verdure e caviale di vino.

Primo piatto: Piramidi di Baccalà in oliocottura su cremoso di ceci e castagne.

Euro 23,00

### La Magica Torre

Antipasto: Misto di fagioli con pane fritto all'olio d'oliva e rosmarino.

Primo piatto: Pici all'aglio, olio e peperoncino.

Euro 15,00

### Il Noce

Antipasto: Hummus di ceci con verdure pinzimonio.

Primo piatto: Zuppa di farro.

Euro 15,00

### PanCaciUa

Antipasto: Insalata verde, farro, pomodori ciliegino, pecorino tenero locale, olive nere, salamella piccante e carciofini.

Primo piatto: Zuppa di legumi e cereali.

Euro 13,50

### La Rocca

Primo piatto: Tagliolini con vongole veraci e cime di rapa.

Secondo piatto: Baccalà agli agrumi con pomodorini confit.

Euro 20,00

### Cotto & Crudo

Antipasto: Crudité di verdura, in pinzimonio con primo sale.

Primo piatto: Vellutata di zucca, con crostini olio e rosmarino, pancetta croccante.

Euro 15,00

### Il Tufo Allegro

Antipasto: Come una bruschetta.

Primo piatto: Ravioli di aglio, olio e peperoncino.

Euro 22,00

## Delizie di Ale e Helga

Antipasto: Mix sott'olio, tre verdure sott'olio

Secondo piatto: Tartare di carne salada di Chianina con pinzimonio di carote e sedano con olio

Euro 17,00

## Hostaria del Ceccottino

Primo piatto: Gnudi, ricotta e spinaci con olio e pecorino.

Secondo piatto: Coniglio all'erbette con contorno di verdure di stagione

Euro 30,00

## Locanda del Pozzo Antico

Antipasto: Carpaccio di zucchine, finocchi, rucola e mandorle con emulsione di olio e agrumi e scaglie di grana. Secondo piatto: Baccalà e cipolle, lessati, serviti su crostino di pane tostato, il tutto condito con olio e aceto a crudo.

Euro 20,00

## CamminOlio - Escursioni e Degustazioni

### Sabato 12

Ore 10.30 - Visita guidata

- Cantina di Ernesto Celata "Museo della Civiltà Giubbonaia"

- Palazzo Orsini e Museo Diocesano di Arte Sacra

A seguire degustazione olio nuovo presso Mercato dell'olio

### Domenica 13

Ore 10.30 - Visita guidata

- Tipica Cantina monumentale di Pitigliano  
- Museo Civico Archeologico della Civiltà Etrusca

A seguire degustazione olio nuovo presso Mercato dell'olio

Per i giorni di Sabato e Domenica ore 10.00 - Ritrovo Presso Ufficio IAT Pitigliano, Piazza Garibaldi.

Rientro alle ore 13.00 al termine delle escursioni.

Il costo di ogni singola giornata è di 10,00 euro a persona.

Per INFO contattare:

[tourdivinocnt@gmail.com](mailto:tourdivinocnt@gmail.com)

o sulla nostra pagina Facebook

**CantineneltufoPitigliano** con messaggio privato.



Azienda Agricola  
Dominici Elia  
PITIGLIANO

PRODUZIONE & VENDITA  
OLIO E LUMACHE VIVE

- Vendita di lumache vive italiane
- Qualità HELIX - ASPERSA
- Allevamento a ciclo biologico completo
- Alimentate con prodotti vegetali sotto il controllo dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco

Elia Dominici +39 328 0573914  
Gioele Dominici +39 329 1330744  
Mara Mosci +39 349 5849676  
[az.agricoladominicielia@gmail.com](mailto:az.agricoladominicielia@gmail.com)  
Azienda: Loc. Pantalla - Pitigliano (GR)



CERTIFICAZIONE  
LUMACHE ITALIANE



LA MANDRAGOLA

BAR CAFFETERIA GELATERIA

Piazza Petruccioli, 11  
Pitigliano - Cell. 349 576 2286

# Pitigliano e Manciano verso le elezioni tra dubbi e incertezze

di Paolo Mastracca

Nella prossima primavera i cittadini dei comuni di Manciano e Pitigliano saranno chiamati alle urne per eleggere il sindaco e i nuovi componenti del consiglio comunale. In pratica le elezioni sono dietro l'angolo ma ancora non si delinea una strategia chiara e precisa da parte di nessuno dei pretendenti, veri o presunti, alla carica di primo cittadino. In realtà non soltanto non si delinea una strategia ma non si sa neanche chi saranno i candidati. Per questo motivo cerchiamo di fare il punto della situazione in base alle informazioni in nostro possesso (poche per la verità) e puntando a valutazioni che essendo di carattere personale sono assolutamente soggettive. Sia a Manciano che a Pitigliano Marco Galli e Pierluigi Camilli sono al primo mandato quindi potrebbero legittimamente ricandidarsi. Sarà così? A Manciano il sindaco Marco Galli è stato eletto alla guida di una lista di centrosinistra con il Pd come partito guida della coalizione. In una situazione "normale" il Partito Democratico mancianesi avrebbe dovuto già esprimersi per la riconferma del proprio sindaco o in alternativa per indire le primarie ma la situazione reale è ben diversa. Quello di Marco Galli è stato un cammino ad ostacoli e non parliamo del modo con cui ha amministrato che sarà giudicato dagli elettori ma delle continue defezioni che ha dovuto fronteggiare. Dopo poco tempo dall'elezione ha iniziato a perdere pezzi in Giunta con le dimissioni del vicesindaco Virginia Tripodi e dell'assessore Lirio Angeloni. Per dimostrare che i passaggi dell'attuale legislatura non sono mai stati particolarmente sereni poche settimane fa ha rassegnato le dimissioni anche l'assessore Andrea

Teti che sembrava un fedelissimo del sindaco. Nel mezzo ci sono state dimissioni varie di consiglieri comunali, assenze più o meno strategiche nelle riunioni dei consigli comunali e un Pd che più che spaccato appare inesistente visto che si fatica a individuare anche il nome del segretario. Una situazione che oltre a favorire la disdetta per la prima volta della festa dell'Unità a Manciano ha prodotto notizie più o meno (in)fondate. Cerchiamo di riportarne alcune: ad un certo punto la situazione conflittuale tra la maggioranza e l'opposizione rappresentata da Manciano Comune Aperto sembrava essersi placata dopo settimane, mesi e anni di polemiche quotidiane. Ciò ha fatto nascere l'idea che stava nascendo un feeling politico tra il sindaco Marco Galli e i suoi oppositori ma tale ricostruzione è stata smentita. Nel frattempo nasceva l'idea che la parte del Pd che non si riconosce in Marco Galli si incontrasse in maniera più o meno segreta e in maniera più o meno frequente con l'ex sindaco Rossano Galli. Gli analisti della politica hanno cercato di individuare il senso di tali incontri ma a distanza di mesi non è emerso niente di preciso e tantomeno di sicuro. L'unico che finora ha annunciato su facebook l'intenzione di candidarsi è Roberto Bulgarini, consigliere comunale di opposizione ma dichiaratamente uomo di sinistra, anzi come ama definirsi lui autentico socialista. Poi c'è il Movimento 5 Stelle che anche a Manciano come in tutta Italia rappresenta una forza assolutamente significativa e che oltre ad attrarre elettori sembra avere un discreto fascino anche per diversi politici pronti a saltare sul carro dei possibili vincitori, pertanto anche sotto questo aspetto sarà interessante



constatare come evolverà la situazione. A Pitigliano la situazione è un po' diversa ma sempre sostanzialmente poco chiara. Pierluigi Camilli è stato eletto alla guida di una lista autenticamente civica prevalendo in maniera netta su quattro candidati alternativi al suo progetto. Adesso sembra che Camilli non abbia intenzione di ricandidarsi e nessuno del suo gruppo appare intenzionato a raccogliergli il testimone. Il Pd è chiuso in un assoluto silenzio e non si capisce se stia alla finestra attendendo gli eventi, se è incapace di produrre un proprio progetto oppure se sta lavorando sotto traccia in attesa di uscire allo scoperto. Emilio Celata, ex assessore del sindaco Dino Seccarecci, ha provato a lanciare il sasso nello stagno dichiarando tra il serio e il faceto nel corso di un suo apprezzatissimo spettacolo teatrale di volersi candidare alla carica di primo cittadino. Anche in questo caso la situazione è in evoluzione, anzi deve ancora produrre i primi germogli. L'unica certezza è rappresentata dal Movimento Cinque Stelle che a Pitigliano ha il suo leader in Lorenzo Olivotto. Dopo il buon risultato di cinque anni fa adesso serve la prova di maturità, il Movimento è cresciuto in tutta Italia e non si accontenta più di risultati parziali.

## Le ricette con i nostri prodotti



### SUSHI SORANESI

#### Ingredienti per 8 sushi di ciascun tipo:

TIPO A):	TIPO B):	TIPO C):
16 foglie di lattuga romana	16 foglie di lattuga	16 foglie di lattuga
10 cucchiaini di Ricotta di Sorano	80 gr.di riso	80 gr.di riso
200 gr.di salmone affumicato	100 gr. di Caciotta al Deperoncino	1 vasetto di patè di olive nere
	1 Ketchup q.b	100 gr di Pecorino di Sorano Stagionato

#### Preparazione:

Ricoprire il riso con tre dita di acqua e cuocere finché completamente assorbita. Versarlo in due coppe da condire, una con il ketchup e l'altra con il patè d'olive. Immergere le foglie di lattuga per 2 minuti in acqua bollente e poi subito in acqua ghiaccia. Scolarle, asciugarle prima di stenderle su un tagliere due alla volta. Mettere al centro uno strato di ripieno (ricotta,riso) ben steso, con sopra il resto (il salmone arrotolato o i formaggi a strisce). Formare un cilindro di circa 9-10 cm arrotolando nell'insalata. Tagliare via gli estremi e poi a metà.

# Un incontro interregionale per esprimere paure e perplessità sugli impianti di riciclaggio di rifiuti speciali

**D**omenica sei novembre alla rotonda di San Quirico si è svolto un incontro dibattito intitolato “Rifiuti speciali, killer pericolosi”.

I cittadini di Onano, Sorano e Pitigliano hanno mostrato importanti timori e perplessità riguardanti la situazione ambientale causata il giorno 3 settembre scorso dall'incendio scoppiato alla CITE, classificata come un impianto di smaltimento e recupero di rifiuti presente nei pressi di Onano. La cosa che più ha sorpreso i tanti partecipanti all'incontro è stata la totale assenza da parte delle istituzioni. Eppure i comitati che hanno promosso la giornata avevano richiesto la partecipazione dei sindaci dei comuni di Onano, Grotte di Castro, Gradoli, Acquapendente, Latera, Pitigliano e Sorano, nonché il presidente della provincia di Viterbo.

L'assemblea interregionale ha visto una notevole affluenza ed ha ribadito le evidenti preoccupazioni dei cittadini verso un paradosso insanabile, ovvero alcune scelte scellerate operate nei confronti di un territorio che da anni ha abbracciato un modello di sviluppo sostenibile. L'incontro ha avuto inizio alle 10,00 e hanno preso parola numerosi comitati, cittadini e medici. In particolare il dottor Maurizio Marchi, esponente di “Medicina Democratica” ha ribadito i rischi sanitari a breve e a lungo termine, sottolineando la necessità di attivare ricerche epidemiologiche da parte delle istituzioni conseguenti in particolare al duplice incendio della CITE. Il rogo del 3 settembre ha sprigionato una nube nera alta due chilometri, avvistata da notevoli distanze. Il portavoce di un gruppo di cittadini di Onano, nonché tutti i comitati locali presenti hanno insistito sull'auspicio di non dover arrivare alla chiusura dell'impianto e al conseguente licenziamento degli operai, ma di ottenere la messa in sicurezza del sito, nell'interesse di tutti i cittadini e del territorio. Una nota di dispiacere è stata rappresentata dall'atteggiamento della delegazione dei dipendenti della CITE, che pur essendo stata invitata a partecipare in modo attivo al dibattito, ha scelto di abbandonare il convegno bruscamente, senza aver colto lo spirito di confronto democratico respirato per tutta la mattinata. Ha inoltre preso la parola un giovane rappresentante di



un caseificio locale, colpito in prima persona dalla nube di diossina portata dai venti a seguito del rogo di Onano. L'azienda ha subito gravi perdite economiche per colpe non certo proprie, considerando che per i suoi nove dipendenti, nonché per i fornitori di latte locali i rischi sono stati ingenti, e poteva andare anche peggio. Un altro argomento che ha evidenziato notevoli preoccupazioni da parte dei cittadini è stato relativo all'operato, nel comune di Sorano, della San Giorgio Agricoltura, un impianto di compostaggio di fanghi di depurazioni civili e industriali. I fanghi trattati dall'azienda vengono considerati “rifiuti speciali non pericolosi”, ma il termine non pericolosi appare tutt'altro che rassicurante. L'azienda come da report Arpat svolge il suo ciclo produttivo in modo precario creando gravi problemi legati ai maleodori fastidiosi. I cittadini si interrogano sulla composizione di tali odori, delle polveri sottili presenti nell'aria e dei rischi per la salute.

I timori della popolazione riguardano anche i numerosi sversamenti di fanghi di depurazione, proposti ai contadini come fertilizzanti per terreni agricoli, avvenuti nel comune di Sorano e nei comuni limitrofi.

I cittadini richiedono maggiori controlli e analisi più frequenti, considerato che durante il controllo congiunto di Arpat e Asl l'azienda non ha fornito il registro di carico - scarico rifiuti. Nel maggio di quest'anno l'azienda è apparsa indagata all'interno di una inchiesta partita dalla Terra dei Fuochi. Inoltre il giorno 6 ottobre scorso alcuni cittadini hanno scoperto e filmato

in presenza delle forze dell'ordine un ingente sversamento illecito di acque nere, schiumose e maleodoranti, scaricate dalla San Giorgio direttamente nel fosso limitrofo all'impianto. Considerando l'odore nauseabondo e le schiume prodotte da quei liquidi è lecito supporre che si trattasse di percolati. Purtroppo l'Arpat di Grosseto è arrivata dopo quasi cinque ore e non ha ottenuto i campionamenti delle acque, ma qualora si fosse trattato di percolati i rischi per l'ambiente potrebbero essere notevoli.

I comitati durante l'incontro hanno indetto un presidio permanente per verificare la presa di posizione delle istituzioni riguardo i fatti in questione. Certo, la mancata partecipazione dei sindaci all'incontro, in particolare di quelli di Onano e di Sorano hanno suscitato rammarico nei partecipanti, in quanto sarebbe stata una buona occasione per un dibattito costruttivo tra cittadini e istituzioni, di fronte alle preoccupazioni riguardanti rischi reali per la salute pubblica.

Purtroppo nel caso di Sorano quest'incontro ha coinciso con la commemorazione al monumento ai caduti della Grande Guerra a Montebuono da parte del sindaco Carla Benocci e degli assessori in carica al comune. Iniziativa nobile, certo, ma non sarebbe stata quanto meno opportuna la partecipazione di almeno un assessore di fronte a temi così scottanti promossi dalla cittadinanza stessa?

**Comitato Maremma Attiva, Comitato no bio gas Onano, gli abitanti di Onano, Pitigliano, Sorano**

# Pitigliano: la SIPBC ricorda il suo fondatore gen. Marcheggiano

**L**A SIPBC La Società Italiana per la Protezione dei Beni Culturali (SIPBC ONLUS) ricorda il suo fondatore Gen. Arturo Marcheggiano sabato 19 novembre con una Giornata di Studio: **“Venti anni dall’aprile del 1996 nel ricordo del Gen. Arturo Marcheggiano”** presso la Sala Petruccioli in pieno centro a Pitigliano, concessa dalla Banca di Credito Cooperativo di Pitigliano (ora Banca TE.MA), che ha sponsorizzato l’iniziativa. Ricorre infatti il ventennale della fondazione della SIPBC ONLUS dal 18 aprile 1996 e non a caso è stato scelto Pitigliano per ricordare il suo fondatore.

Pitigliano infatti è stato il luogo della preparazione alla fondazione della Società grazie al fatto che il Gen. Marcheggiano, innamorato della zona, delle sue bellezze e dei suoi Beni Culturali, aveva scelto di risiedervi e dunque gli incontri, le relazioni, lo studio per fondare la SIPBC erano avvenuti in buona misura a Pitigliano. Inoltre su spinta del Gen. Marcheggiano Pitigliano si fregia dello Scudo Blu, il simbolo di protezione internazionale del Patrimonio Culturale, previsto dall’art. 16 della Convenzione dell’Aja; lo Scudo Blu è esposto alle porte di Pitigliano, appaiato significativamente

a quello dei Borghi più Belli d’Italia, ed è stata la prima città d’Italia (e per vari anni l’unica) ad esporre questo importante simbolo internazionale.

La Società per la Protezione dei Beni Culturali è un’organizzazione di interesse nazionale non governativa, formata da soci volontari con la finalità di diffondere e attuare i principi contenuti nelle Convenzioni Internazionali (a cominciare dalla Convenzione dell’Aja del 1954) per la salvaguardia dei Beni Culturali sia in tempo di guerra che di pace.

Tale Società, già presente in altri paesi europei, mancava proprio in Italia, dove il patrimonio di beni culturali è il più consistente al mondo e il Gen. Arturo Marcheggiano con la sua iniziativa coprì così un vuoto a livello nazionale.

Egli ne è stato il primo Presidente ed ha accompagnato la SIPBC nel suo cammino iniziale, rafforzandola, stabilendo rapporti con i Ministeri dei Beni Culturali, della Pubblica Istruzione e della Difesa, le Forze Armate, l’UNESCO, la Fondazione Europea Dragan di Roma, la Croce Rossa Italiana, la Protezione Civile, le analoghe Società d’Europa.

Durante la sua Presidenza, oltre alla crescita

della SIPBC italiana, ha colto altri importanti traguardi, aiutando la nascita della Società in altri Stati europei e partecipando alla fondazione della Lega Internazionale delle Società Nazionali per la Protezione dei Beni Culturali, di cui sono membri, oltre all’Italia, la Svizzera, la Germania, l’Austria, la Spagna e la Romania.

Alla giornata di Studio saranno presenti molti soci, amici e conoscenti del gen. Marcheggiano, ed il Presidente Nazionale della SIPBC ONLUS Gen. Roberto Conforti, molto noto in Italia e all’estero per essere stato a capo (e si può dire l’iniziatore) del Nucleo di Recupero delle Opere d’Arte dell’Arma dei Carabinieri, che tanto ha fatto a favore del recupero di tanti Beni Culturali trafugati e finiti sui mercati clandestini.



Tutte le attività della Polisportiva San Rocco dal 1 Ottobre 2016 al 31 Maggio 2017

PALLAVOLO MASCHILE E FEMMINILE junior e senior  
Info: 3478435613  
Riccardo Nucciarelli

ATTIVITÀ MOTORIA DI BASE 4/5 anni  
Info: 3405636583 Cristiano Renzi,  
Info: 3427227853 Beatrice Doganieri

CORSO DI AVVIAMENTO ALLO SPORT 6/7 anni  
Info: 3294378673

CALCIO A 5 MASCHILE 8/9 anni  
Info: 3286917570 Augusto Ronca

SCUOLA DI BALLO PER ADULTI E BAMBINI  
Info: 3281659681 Erika Mosci

CORSI PERIODICI DI TIRO CON L’ARCO  
Info: 3498307718 Ciro Langella

GINNASTICA ARTISTICA da 4 anni  
Info: 3408002400 Elisabetta Ronca

GRUPPO STORICO DI TAMBURINI DELLA CONTEA DI PITIGLIANO  
In collaborazione con l’Associazione Rinascimento

CORSO DI TAMBURI  
Info: 3471439196 Silvia Ferri

PILATES  
Info: 3408002400 Elisabetta Ronca

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI

**ASSICOOP**  
Toscana spa

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

**SORANO**  
Via Petrarca, 2 • c/o locali CIA

Responsabile:

**VALENTINA DAINELLI** • Cell. 334 7317653  
vdainelli@assicoptoscana.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



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

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

# Inaugurata la nuova filiale BCC a San Quirico di Sorano

**S**ono stati inaugurati sabato 15 ottobre i nuovi uffici della filiale di San Quirico di Sorano. I nuovi locali si trovano in Via Mazzini a soli 100 metri dalla precedente filiale di Piazza Indipendenza. Una filiale completamente nuova, più spaziosa, dotata in un'area self con bancomat di ultima generazione che oltre alle normali funzioni permette di effettuare operazioni di sportello (esempio versamenti di denaro contante e assegni) in tutta comodità e h24.

L'inaugurazione della nuova filiale sta a significare come nonostante gli importanti cambiamenti avvenuti a livello dirigenziale con la fusione in Banca TEMA, vi sia sempre la volontà di investire su questo territorio che rappresenta un'importante bacino economico per tutta la provincia di Grosseto e oltre. "Rinnovando gli uffici rinnoviamo l'impegno a servizio delle comunità del nostro territorio oggi come BCC di Pitigliano ma proiettati al futuro, nell'imminenza dell'avvio della nuova Banca TEMA ha commentato il Direttore Generale Claudio Morosini. L'inaugurazione ha visto la partecipazione di tanti cittadini che hanno avuto modo di visitare i nuovi uffici e del sindaco di Sorano Carla Benocci per il taglio del nastro della nuova filiale.



Ristorante **Gustand**  
dal 1905  
**Guastini**  
di Paola Ballerini  
Piazza Petruccioli, 34 - 58017  
**PITIGLIANO GR**  
TEL 0564 615148 - [www.gustand.it](http://www.gustand.it) - [info@gustand.it](mailto:info@gustand.it)

**Grifoni Cristina**  
Loc. Valle Biagna  
S. Quirico di Sorano (GR)  
P.IVA: 0123220753  
Tel/Fax +39 0564 619090  
[grifoni.cristina@hotmail.it](mailto:grifoni.cristina@hotmail.it)

**BAR**  
**Il golosone**  
Via Santa Chiara, 14  
**PITIGLIANO**

Cari Lettori,

ecco una nuova rubrica che nasce dall'intento di diffondere l'uso delle piante come semplici rimedi da integrare nella propria alimentazione per migliorare e mantenere in salute il nostro organismo. Parlerò di piante facili da trovare nel proprio giardino o in campo aperto, da assumere fresche, in infusi, decotti oppure attraverso preparati fitoterapici facili da reperire in erboristeria. Questo mese tratterò la Cicoria una pianta buona e gustosa da servire anche in insalata.

## Cichorium Intybus L.

*Cicoria Selvatica, Radicchio, Insalata matta*



Il termine *Cichorium*, per alcuni deriva dal greco, *Kichorion*, per altri deriverebbe da *Kio*, io vado, e *Chorium*, campo, perchè la si trovava nei campi.

La Cicoria è una pianta perenne, commestibile ed originaria del Nord Africa, diffusa anche in Europa e Asia, da est a sud della Russia, Cina e Giappone, considerata autoctona negli Stati Uniti del Nord, ma che, al giorno d'oggi, tende a diffondersi in tutto il mondo, soprattutto sulle terre con un clima mite temperato. Cresce in terreni asciutti e argillosi, anche in mezzo alle pietre.

Fa parte della famiglia delle Asteracee, il suo fusto può raggiungere 1m di altezza ed è molto ramificato. Fiorisce tra luglio e ottobre, si raccolgono le foglie in estate e le radici in autunno.

### COME FARE UN INFUSO

Portare a bollore l'acqua, spegnere il fuoco e aggiungere la droga (la pianta o più piante), lasciare 15 minuti in infusione,

**Impieghi terapeutici:** infuso, decotto, tintura, cataplasma, 8°fiore di E. Bach.

La Cicoria è una pianta amaro-tonica con proprietà depurative, diuretiche e blandamente lassative. Secondo la medicina Ayurvedica il gusto amaro ha un'azione interessante sul buon funzionamento del fegato, infatti agisce come coleretica (aumenta la secrezione di bile) e colagoga (stimola la produzione ed espulsione della bile), contribuisce al drenaggio del fegato.

Grazie alla sua azione stomachica, ossia di favorire le normali funzioni dello stomaco, di attivare la digestione e favorire l'appetito, ne viene usato l'infuso di foglie nei disturbi digestivi come nei casi

### COME FARE UN DECOTTO

Aggiungere la droga (la pianta o più piante) nell'acqua fredda, mettere sul fuoco e portare a bollore, far bollire per 5 minuti, spegnere il fuoco e lasciare 15

di digestione difficoltosa e meteorismo. L'infuso si prepara con 30gr di foglie, fresche e tagliate, messe in un litro di acqua, se ne assume una tazza prima dei pasti principali. Se si desidera ottenere un'azione lassativa assumerne due tazze al mattino.

Le foglie crude sono rimineralizzanti e ipoglicemizzanti,

si possono consumare crude nelle insalate oppure cotte a vapore condite con olio crudo. Se vegono lessate si consiglia di berne anche l'acqua di cottura per assumerne le sostanze rilasciate.

La radice di cicoria si raccoglie in autunno, si taglia a pezzetti e si fa essiccare al sole o in forno tiepido, svolge un'azione depurativa. È ricca di nutrienti e sostanze benefiche

quali: polifenoli, sostanze amare, acidi organici, inulina, vitamina C, P e K e sali minerali quali sodio, potassio, magnesio, calcio, ferro, rame e fosforo. Necessita della decozione per estrarne le sostanze utili, infatti si consiglia di fare un **decotto** con 30 gr di radice di cicoria in un litro di acqua e assumerlo prima dei pasti principali. Dalla torrefazione delle radici si ottiene un surrogato del caffè, disponibile in commercio come Caffè di Cicoria sia solubile che sotto forma di macinato per moka.

Per uso esterno si consiglia il **cataplasma** di foglie per risolvere problemi di foruncolosi, acne e superfici cutanee ulcerate.

**Effetti collaterali e controindicazioni:**

La cicoria preferibilmente non dovrebbe essere utilizzata (o quanto meno è necessario il consulto medico) da donne in gravidanza per via della sua azione utero-stimolante e nemmeno da soggetti con problematiche di calcoli.

**SECONDO E. BACH CHICORY** **potenziale armonico:** amore materno

**espressione disarmonica:** vuoto interiore che si manifesta come attaccamento.

È il fiore di colui che è molto attento ai bisogni degli altri, tende a prendersi cura eccessivamente e in cambio chiede riconoscimento.

### MITOLOGIA

L'ERBA DEL SOLE:

LA CICORIA

“Una leggenda rumena narra che un giorno il Sole domandò in sposa una bella donna che si chiamava Domna Florida, Dama dei Fiori, ma lei non ne voleva sapere e lo disprezzava. Il Sole, indignato, la trasformò in un fiore di Cicoria, condannato a fissare l'astro appena spuntava all'orizzonte e a rinserrare tristemente suoi petali appena scompariva”.

Effettivamente questo fiore, come molti altri, si apre con il sorgere del sole e si chiude quando tramonta.

### COME FARE UN CATAPLASMA

Mettere la pianta fresca in acqua fino a coprirla far bollire e ridurre in poltiglia, togliere l'impasto e metterlo su una garza sufficientemente grande da coprire la parte interessata. Applicare la garza sulla zona e lasciare fino a raffreddamento.

**PANIFICIO**  
di Andrea **B&B** Bigiarini

Vendita al dettaglio e forniture  
a strutture ricettive e commerciali

PANE  
DOLCI  
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: andrea.bigiarini@libero.it  
P.IVA: 01409900535

Rubrica storico-culturale a cura di *Luca Federici*

## I segreti dell'isola Bisentina

*Ebbe la santa chiesa in le sue braccia dal torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la vernaccia.*

*Dante Alighieri, Purgatorio XXIV*



**I**l lago di Bolsena, il più grande tra quelli di origine vulcanica in Europa è uno specchio d'acqua di rara bellezza. Abitato fin da epoche antiche, come testimoniano i numerosi ritrovamenti archeologici, in particolare la piroga, lunga sei metri e risalente all'età del

bronzo. Anticamente veniva considerato il centro del mondo, e probabilmente il grande bacino circolare vulsineo rappresentava un luogo sacro.

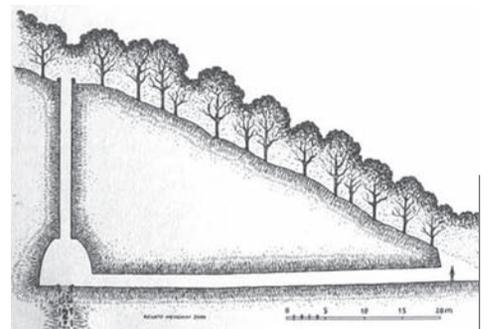
I quattro tumuli (Aiole) formavano un quadrato nel cui centro sgorgavano sorgenti termali, e intorno ad esso sorgevano villaggi, successivamente sommersi dall'innalzamento delle acque. Per gli etruschi il lago rappresentava il centro della dodecapoli, ed è ipotizzabile che fosse il luogo in cui si trovava il Fanum Voltumnae, il tempio caro a tutta la confederazione, che una volta all'anno convergeva sulle sponde del lago per raggiungere comuni obiettivi e celebrare i fasti religiosi. Secondo alcune teorie questo mitico santuario degli etruschi non andrebbe ricercato in una struttura convenzionale, ma nella profondità della terra, dove era possibile ai sacerdoti entrare in contatto diretto con le divinità telluriche e celesti. All'interno del monte Tabor (che in ebraico significa Ombelico) si trova La "Malta Papale", un profondo cunicolo scavato nel tufo lungo più di 300 metri, dove al termine si raggiunge una camera circolare di circa sei metri di diametro. Guardando in alto si riesce a vedere la luce, che attraverso un pozzo raggiunge quasi la sommità del monte. All'interno della camera ipogea si nota un altro pozzo di circa un metro e mezzo che scende più in basso, attualmente colmo di terra, che probabilmente entrava in contatto diretto con le acque del lago. Con molta probabilità in questo luogo i dodici lucumoni etruschi si riunivano per prendere decisioni comuni ed officiare i riti misterici.

La Malta, che significa fango, in epoca medievale è stata riadattata come prigione per eretici, i quali venivano gettati nel buio eterno, rotto solo dalla luce del pozzo sovrastante. Dentro la Malta papale ha finito i suoi giorni il maestro templare Ranieri Ghiberti. Ma la storia di questo antico pozzo sacro è resa ancor più affascinante dalla scuola Teosofica della Terra Cava. Secondo queste teorie il pozzo al centro del monte Tabor sarebbe uno degli ingressi segreti per il regno sotterraneo di Agarthi, che in sanscrito significa "l'inaccessibile".

La prima studiosa che affrontò questo tema fu Helena Petrovna Blavatsky, di origine ucraina. Cofondatrice della Società Teosofica nel 1875, ebbe una vita avventurosa e pare fosse dotata di particolari poteri psichici. Fautrice della teoria della terra cava partì in missione tra il deserto del Gobi e le vette dell'Himalaya tra l'India e il Nepal, alla ricerca della capitale del regno di Agarthi, Shamballah, che in sanscrito significa la città di Smeraldo. Vi sarebbero vari ingressi per il mondo sotterraneo, le porte più grandi sono al polo nord e al polo sud, le più celebri sono vicino alla tomba di Giza, altre in sud America o nelle miniere di Re Salomone. Le porte sono occultate attraverso particolari moti vibrazionali e possono aprirsi solo a menti iniziatiche, illuminate.

L'occultamento delle porte secondo la filosofia teosofica fu realizzato allo scopo di impedire al male di accedere ad Agarthi. Infatti le popolazioni della terra cava sono portatrici di luce, le quali conservano ancora i caratteri dell'età dell'oro dell'umanità. Sono tante le leggende che ruotano intorno a questo mitico popolo pacifico e superiore, forse in contatto diretto con entità aliene. Secondo queste teorie risulta possibile che gli etruschi siano detentori di tale cultura. Infatti il popolo dei Thyrseni non è certamente autoctono, c'è chi sostiene che provengano dall'Asia minore, chi dal nord Europa, chi da Atlantide, altri sostengono invece che essi provenissero dal centro della terra. Dopo essersi stanziati intorno al lacus Volsinii hanno costruito città e templi di inedita fattura, mai esistiti nella penisola italiana e nel resto d'Europa, tanto da plasmare la stessa Roma. Essi erano portatori di sublimi scienze segrete, quali l'agrimensura, una sorta di geografia sacra, la medicina o la scienza folgorale. Conoscevano gli astri e i moti dei pianeti e sostenevano che le scienze sacre fossero state donate agli aruspici dal dio Tages, emerso da una zolla di terra. Essi hanno influenzato decisamente la storia del mondo per poi scomparire altrettanto misteriosamente, forse facendo ritorno al centro della terra e celando i propri sacri segreti. Lo stesso Romolo al momento di costruire Roma, chiamò sul Palatino dei sacerdoti etruschi per fondare l'omphalos dell'urbe. Quindi scavarono un profondo pozzo che somiglia a quello che si trova al centro dell'isola.

Durante il medioevo l'isola Bisentina attraversò fasi distinte, prima veniva usata dagli abitanti della vicina Visentium per sfuggire alle invasioni barbariche e saracene. Dopo la distruzione di Bisenzio la sede vescovile venne spostata a Castro e le sponde lacustri furono contese tra Orvieto Viterbo e la Camera Apostolica. Il lago e in particolare l'Isola Bisentina tornò a vivere il proprio splendore con la salita di Paolo III Farnese al soglio pontificio, che creò il ducato di



Castro donandolo al figlio Pier Luigi. Iniziò un periodo di grande splendore per la Bisentina. Sull'isola vennero costruite sette chiese, tante quante le sette basiliche di Roma. Interessante il desiderio dei Farnese di dare nuova veste sacrale all'isola, riproducendo i luoghi della passione di Cristo, tra i quali la trasfigurazione sul monte Tabor, la crocifissione sul Golgota e il bosco degli Ulivi.

Gli abitanti del ducato di Castro potevano fare ammenda dei propri peccati pellegrinando sull'isola, anzi, ricevevano un trattamento speciale da Paolo III, che concedeva la completa assoluzione a coloro che avessero compiuto l'itinerario di purificazione sulle chiese della Bisentina. Gli edifici religiosi come il Convento Franciscano, la Rocchina o chiesa di S. Caterina e la Cappella del Crocefisso sono opera di Antonio da San Gallo il Giovane e del Vignola. La particolare costruzione dei tempietti sparsi sull'isola mostrano ideali esoterici.

Il cerchio e il quadrato rappresentano l'innalzamento dell'uomo verso la perfezione, mentre l'ottagono e il cerchio simboleggiano una perfezione ormai raggiunta. La distruzione del ducato di Castro nel 1649 riportò l'isola sotto la camera apostolica, che dopo averne fatto una residenza estiva dei Papi ha provveduto a cederla a privati. Gli attuali proprietari sono i principi Del Drago, che da qualche anno non permettono più pubbliche visite all'isola.

# FL Lombardelli ARREDAMENTI

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

Visitate il nostro nuovo sito web  
[www.lombardelliarredamenti.it](http://www.lombardelliarredamenti.it)



Lombardelli Filippo & c. sas  
Via Nicola Ciacci, 763, Tel. 0564 616075  
58017 Pitigliano (Grosseto)

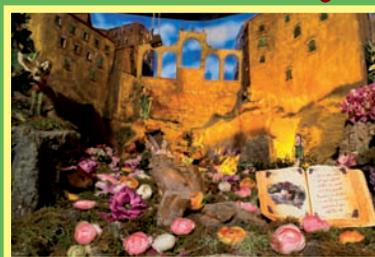
## Le Chicche del Borgo

di Barbara Corsetti

Artigianato  
Collezionismo  
Souvenir  
Attrazione Turistica



Scendi nelle viscere della terra  
a visitare la Grotta Magica



INFO E PRENOTAZIONI GRUPPI  
0564614237 cell. 329 4023984 Le Chicche del Borgo  
Via Roma 46, Pitigliano (GR) La Grotta Magica  
[lechicchedelborgo@gmail.com](mailto:lechicchedelborgo@gmail.com) Antichi Mestieri Giordano Balducci  
[www.lechicchedelborgo.it](http://www.lechicchedelborgo.it)

Bambole Fate e Folletti  
Laboratorio Mandragone



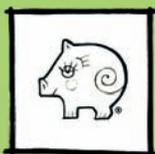
## maremmama' by LisArt

Studio Artistico - Show Room  
Pitigliano - Via Roma 99



Collezione Autunno 2016  
T-Shirt Arte Accessori

original  
T-Shirt Brand



Show Room  
a Orbetello  
Via Roma 18

## Il Pozzo Antico



In occasione dei Santi Vinai  
2016, per l'iniziativa  
"L'Olio nel Piatto", proponiamo:  
Antipasto:  
Carpaccio di zucchine, finocchi,  
rucola e mandorle con  
emulsione di olio e agrumi  
e scaglie di grana.  
Secondo piatto: Baccalà  
e cipolle, lessati, serviti su  
crostino di pane tostato, il tutto  
condito con olio e aceto a crudo.



## RISTORANTE PIZZERIA

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

# Alla ri-scoperta dei legumi: alimenti poveri ma fondamentali

**I**l nostro percorso nei meandri dei principi di una corretta alimentazione pone la sua attenzione questo mese sui Legumi.

Questi sono frutti delle leguminose quali il **fagiolo**, il **cece**, il **pisello**, la **lenticchia**, la **soia**, la **fava**, il **lupino**, l'**arachide**, la **cicerchia**. Salvo il fagiolo e l'arachide, provenienti dall'America, e la soia, originaria dell'estremo Oriente, sono tutti originari del bacino del Mediterraneo e in questi territori vengono coltivati da migliaia di anni. L'elevato valore energetico e la capacità di resistere, una volta essiccati, a lunghi periodi di conservazione, diedero ai legumi fin dall'antichità un ruolo di assoluta centralità nell'alimentazione umana: tanto gli antichi popoli mediterranei quanto quelli dell'America, della Cina e del sud-est asiatico avevano verificato come l'associazione tra legumi, cereali e una piccola quantità di sostanza grassa, realizzasse un modello completo capace di surrogare la mancanza di carne caratteristica delle società agricole improntate all'autoconsumo.

Fatta eccezione per i piselli, la grande gastronomia del XIX e del XX secolo non mostrò apprezzamento per i legumi, che rimasero invece legati alle cucine regionali e a particolari momenti del calendario, principalmente le vigilie (in sostituzione della carne); il rilancio di un'alimentazione povera di grassi animali e ricca di fibre, di carboidrati e di proteine vegetali, nel quadro della **dieta mediterranea**, portò dopo il 1970 a una ripresa del loro consumo. Oggi i legumi, considerati in passato la "carne dei poveri", hanno assunto un ruolo fondamentale visti gli eccessivi consumi di proteine animali nella nostra alimentazione; essi, inseriti in uno stile di vita sano (corretta alimentazione unita ad un movimento regolare) ci permettono di ottenere un dimagrimento salutare, controllare il Diabete, ridurre l'incidenza di alcuni tumori e ridurre il rischio di malattie cardiovascolari (azione ipocolesterolemizzante dovuta al contenuto di fibra e fitosteroli vegetali) e di inestetismi della pelle.

I Legumi sono, infatti, ricchi di **proteine vegetali** e di **fibra** (soprattutto solubile), sono poveri di grassi, hanno una quota di **carboidrati a basso indice glicemico**, contengono isoflavoni ed hanno un buon contenuto **vitaminico** (soprattutto gruppo B) e **minerale** (Ferro, Zinco, Calcio).

Le proteine dei legumi hanno un valore biologico inferiore a quello delle proteine animali (carne, pesce, uova,

latte e latticini), poiché contengono meno aminoacidi essenziali, ma con l'associazione cereali-legumi si realizza un piatto unico (es. pasta e fagioli, pasta e pisellini, pasta e ceci, etc.) nutriente e povero di grassi, che può sostituire il consumo di carne.

È per questo che in regimi alimentari vegetariani è possibile sostituire la carne con i legumi, mentre per i vegani questo non è sufficiente, ma risulta indispensabile una supplementazione di Vitamina B12. Visto che il ferro di origine vegetale non è tutto assimilabile consiglio di aggiungere ai legumi abbondante spremitura di limone, in quanto la Vitamina C in esso contenuta ne esalta l'assorbimento.

Vediamo adesso come utilizzarli al meglio: una porzione media di legumi secchi corrisponde a circa 30-40 grammi, se freschi a circa 100 grammi, se cotti invece sui 120 grammi. Consiglio di consumarli circa **3 volte alla settimana**, ottimali se abbinati a pranzo con un po' di pasta o riso integrali.

A cena invece, visto anche il periodo invernale, consiglio di mangiarli sottoforma di zuppa o di minestrone. I legumi possono essere consumati freschi, secchi, surgelati e conservati. Per averli sempre a disposizione suggerisco di cuocerli in abbondanza, sistemarli in diversi sacchetti e surgelarli; in questo modo, quando serviranno basterà scongelarli, riscaldarli ed in poco tempo saranno così pronti per essere serviti.

Vediamo adesso le loro particolarità: i **ceci** sono tra i legumi più digeribili in quanto stimolano i succhi gastrici ed il pancreas; richiedono un ammollo di circa 24h prima della cottura, che dura non meno di 3 ore; la farina di ceci viene utilizzata per la preparazione della "farinata", tipico piatto ligure. I **fagioli**, insieme ai ceci, sono i legumi più consumati in Italia; la varietà che conosciamo è di origine americana, giunta a noi da Cristoforo Colombo; sono i legumi più ricchi in fibre.

Possono essere inoltre di diverse varietà: borlotti, cannellini, il Bianco di Spagna, lo Scozzese.

Le **fave fresche**, sguosciate, sono l'unico legume privo di grassi, ricco però di proteine, fibre, ferro e fosforo. Le **lenticchie**, ricche di amido e proteine, sono tra i primi alimenti consumati dall'uomo; ne esistono diverse varietà, in base alla loro dimensione: tra le grandi troviamo la lenticchia comune e la lenticchia verde, mentre tra le piccole troviamo le egiziane e quelle rosse. I **piselli** sono tra i legumi meno calorici



anche se caratterizzati da un elevato tasso di zuccheri semplici che conferiscono loro un sapore dolciastro.

La **soia** viene commercializzata in tre diverse varietà: la soia gialla (o comune) con la quale si produce anche la farina, la soia rossa, ottimo disintossicante e la soia verde, adatta invece per fare i germogli.

La tradizione orientale impiega questo legume in trasformazioni a base di fermentazione, dando origine ad un'infinità di preparazioni ad alto valore nutrizionale (latte di soia, germogli di soia, tofu, etc.).

I **lupini**, sono prodotti a partire da semi secchi, provenienti da piante coltivate in Italia; questo legume è stato dimostrato essere utile nel controllo dei valori di glicemia nei soggetti con Diabete.

Un consiglio pratico: se il vostro obiettivo è quello di dimagrire potete utilizzarli anche al posto del pane o della pasta o delle patate, altrimenti utilizzateli come sostituto del secondo piatto, abbinati al primo; ma ricordate: **i legumi non sono un contorno!**

L'unico effetto collaterale che possono dare se assunti in grandi quantità, è il meteorismo nei soggetti più sensibili a livello intestinale; per annullare questo inconveniente suggerisco di fare dei gustosi passati o delle creme di legumi. Un altro modo pratico per cucinare questi preziosissimi alimenti, rendendoli così gradevoli anche ai più piccoli, è quello di farci delle polpette (es. polpette di fagioli o lenticchie) o delle farinate o fare l'hummus di ceci e non solo; non sarà difficile trovare in internet delle gustosissime ricette o delle idee culinarie basate sui legumi.

Cosa state aspettando: riempite le dispense delle vostre cucine con i legumi e sbizzarritevi ai fornelli... Buon appetito!



**FRANK  
GIACONE**

Spa Salon  
**0564 600399**

terme di  
**SATURNIA**  
SPA & GOLF RESORT