

IL CORRIERE

del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XVII - Nuovo Corriere del Tufo, numero 9, Dicembre 2017 - Gennaio 2018



Un anno in Tufo



Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XVII - Nuovo Corriere del Tufo, numero 5, Giugno 2017



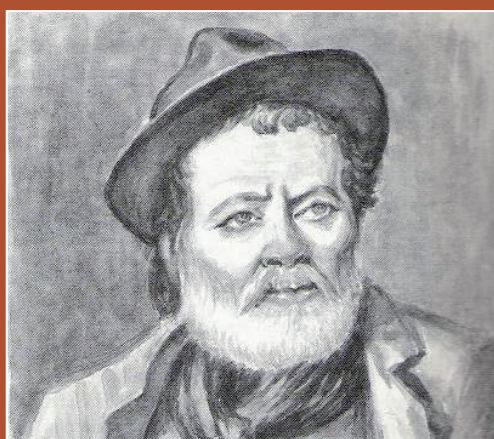
Sovana Medievale



TRAMONTI D'ESTATE



LA CHIESA
DI S. MICHELE
ARCANGELO
RECUPERATA
A PITIGLIANO



STORIE DI BRIGANTI
NELL'ALTA TUSCIA
LA STORIA DEL FEROCO
BASILIETTO

IL RICORDO DI LUCIA

Mario Papalini



Ci avvicinia-
mo al Na-
tale, il gior-
no più corto, che
si accende di luci
appena l'oscurità
vince sulla luce.
Tutti i borghi del
tufo si decorano
di mille luccichii

colorati, di alberi e nastri, di affetto fami-
liare e amicale. E sembrano tutti ancora
più belli e misteriosi. Ed è questo il moti-
vo per cui Lucia Morelli, una donna assai
particolare, decise di venirci a vivere, di
abbandonare ogni altra velleità, di rinun-
ciare alle molte opportunità che la vita le
ha riservato.

Il suo sogno, aggrappato ad una re-
sidenza persa nella campagna soranese,
era quello di una elevazione culturale
delle comunità, a partire proprio, da So-
rano. Una guerrigliera che ha combattu-
to molte guerre, contro l'insipienza, le
ingiustizie e a pro dell'ambiente e della
gente. La sua voce si alzava squillante,
ogni volta che sentiva ingiustizie nell'a-
ria, ogni volta che qualcosa le andava
storto e contrariava il suo candore, il suo
senso di giustizia, il rispetto per la vita.

Da qualche settimana, la nostra co-
munità ha perso questa voce alta e one-
sta, impavida come una nuova fanciulla
d'Orleans. Una malattia invisibile e cru-
dele, più forte del suo nerbo, ce l'ha tolta
e con lei ci sarà meno forza per osservare
quanto accade, per poterlo correggere e
indirizzare.

Per molto tempo è stata collabora-
trice del giornale, mai consenziente a
quanto non le sembrava opportuno. Mi
spingeva oltre la mediocrità che intuiva
nel lento procedere della società civile,

isolate la nostra e da questo isolamento
chiedeva di emergere, proprio con quella
ricchezza che, a volte, in queste pagine
cerchiamo di richiamare.

Forse, la sua insistenza e convinzio-
ne, la rendevano scomoda... ma a noi
piaceva quella convizione che la portava
a combattere sempre, senza mai tirarsi
indietro, senza rinunciare a esprimere la
propria opinione. E mi spingeva a farlo,
voleva un giornale d'assalto, di denuncia
e discussione dove le opinioni dovessero
confrontarsi sempre e comunque, dall'al-
to al basso.

Questo Natale sarà meno allegro,
nell'assenza di una delle stelle più lumi-
nose.

Che ti sia dolce la terra che ti copre
e protegge, Lucia... nella dinamica della
nostra vita, del nostro fare informazione
al servizio di tutti, tu hai avuto parte im-
portante, prima che la tristezza vincessero
sulla volontà di essere.



Grifoni Cristina

Loc. Valle Bisogna
S. Quirico di Sorano (GR)
P.IVA: 01282220531

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

**BAR
Il golosone**

Via Santa Chiara, 14
PITIGLIANO

Il nuovo corriere dell'Amiata anno XVII

Nuovo Corriere del Tufo

Anno V, numero 9, Dicembre 2017 - Gennaio 2018

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: Fiorenza 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, Mario Papalini, Luca Federici,
Elena Tiribocchi, Paolo Mastracca, Franco Dominici

REALIZZIAMO E CURIAMO

siti web • pagine facebook • periodici cartacei
e on line • progetti di immagine coordinata
etichette • manifesti • locandine • flyer • depliant
brochure • opuscoli • • •

Effigi

C&P Adver Effigi

Via Roma 14, 58031 Arcidosso (GR)

0564 967139 - cpadver@mac.com

334 856 91 59

cpadver-effigi.com

LA CHIESA DI S. MICHELE ARCANGELO RECUPERATA A PITIGLIANO

Angelo Biondi

La chiesetta di S.Michele, ubicata alla fine dell'omonimo viale alberato, da cui si gode uno dei più bei panorami di Pitigliano e della valle sottostante, da tempo si trovava in stato di abbandono e di degrado, tanto da temerne la perdita per il dissesto della parte absidale, la più antica dell'edificio, separata da un arco dal resto della chiesa, che si allarga sostenuta da pilastri su cui posano le travature in legno.

Ma negli ultimi tempi il Comune di Pitigliano, che ne è proprietario, ha felicemente avviato il suo restauro, ormai giunto a conclusione con l'inaugurazione effettuata l'8 dicembre 2017.

Il recupero di S.Michele Arcangelo è importante non solo perché restituisce a Pitigliano una delle numerose chiesette che hanno fatto corona da secoli intorno all'abitato ma anche perché la chiesetta rappresenta un pezzo di storia importante di Pitigliano, che è andata sfumando nel tempo ed è stata quasi dimenticata.

La chiesa di S.Michele Arcangelo infatti si collega a due aspetti interessanti della storia locale: il culto di S.Rocco e la Fiera di S.Michele, a Pitigliano comunemente nota come "Fiera del 29", alludendo al giorno del suo svolgimento: il 29 settembre, festa appunto di S.Michele Arcangelo; questi due filoni storici sono poi confluiti in quello della chiesa di S.Michele.

La Fiera di Pitigliano

La Fiera fu istituita a Pitigliano dal conte Ludovico Orsini nel 1518 e successivamente il conte Alessandro nel 1589

emanò alcuni Capitoli per la sua migliore regolamentazione. In quest'epoca la Fiera, che era sia di merci che di bestiame, si svolgeva intorno a Ferragosto, festività di S.Maria Assunta, e durava sette giorni, tre prima e tre dopo il 15 agosto.

Nel 1672 venne spostata per tre giorni alla fine di settembre e successivamente fu limitata alla sola giornata del 29 settembre, festa di S.Michele Arcangelo e giorno stabilito dagli Statuti per iniziare la vendemmia, particolarmente importante in un centro come Pitigliano, dove era notevole la viticoltura.

La chiesa di San Rocco

La chiesa di S.Michele in precedenza era intitolata a S.Rocco, il santo taumaturgo che proteggeva dalle pestilenze.

L'immagine di S.Rocco insieme alla Madonna con Bambino e S.Sebastiano, un secolo fa si vedeva ancora dipinta nel rudere dell'antica abside, che rimaneva però al di fuori della chiesa di S.Michele, ricostruita più all'interno, forse per movimenti franosi della rupe vicina.

Non a caso la chiesetta fu costruita su quella spianata fuori delle mura di Pitigliano, ma in vista dell'abitato, come accade in molti altri luoghi anche nella nostra Diocesi (Sorano, Semproniano, Scansano, ecc.); ciò aveva il significato di stare a guardia e difesa del paese e dei suoi abitanti; era come se S.Rocco, protettore dalla peste, fosse stato collocato fuori per impedire che le epidemie potessero raggiungere Pitigliano, bloccandole prima lungo una via di accesso all'abitato.

Non sappiamo quando fu costruita la chiesetta di S.Rocco, di cui abbiamo la prima notizia nel 1576, ma è probabile che sia stata eretta tra la fine del '400 e la prima metà del '500, forse in occasione di qualche epidemia, la più grave delle quali fu la peste tristemente famosa del 1527.

La costituzione di un ospedale di S.Rocco con annessa cappella dentro l'abitato di Pitigliano, nel rione della Fratta, nel tempo fece perdere importanza alla chiesa di S.Rocco fuori le mura, che nel 1629 fu "malamente trovata" anche perché si andava esaurendo l'azione di benefattori, che se ne occupavano in precedenza. Ridotta in pessimo stato la chiesetta



nel 1635 fu interdetta e rimase in abbandono tanto che nel 1660 era ormai avviata al disfacimento.

La chiesa di S.Michele Arcangelo

Però alla fine del Seicento sui ruderi fu ricostruita una nuova chiesa intitolata a S.Michele Arcangelo ad opera dei Faccendieri di Pitigliano, che la resero sede della loro Confraternita, eleggendo S.Michele come loro protettore.

I Faccendieri erano piccoli imprenditori di campagna che si occupavano della semina su buone estensioni di terreno e della commercializzazione del grano, e costituivano

una sorta di piccola borghesia benestante in centri agricoli come Pitigliano.

I Faccendieri contribuivano alla Fiera di S.Michele, eleggendo tre Signori della Festa, che organizzavano feste e gare come la corsa, la lotta, la giostra e altri giochi.

Ecco dunque il collegamento che si venne a creare tra la chiesa di S.Michele Arcangelo, erede di quella precedente di S.Rocco, e la "Fiera del 29".

Inoltre in occasione della ricorrenza del santo il 29 settembre la Confraternita dei Faccendieri con profondo senso religioso, effettuava una processione dalla chiesetta di S.Michele alla Cattedrale di S.Pietro, con la bella statua di S.Michele Arcangelo in legno dorato, acquistata dagli stessi Faccendieri.

Purtroppo la statua di S.Michele negli anni '60 è andata a finire in mano ad un antiquario, che l'ha venduta a Roma.

Lavori di restauro furono fatti nel 1792 alla chiesetta, che serviva anche per le sepolture tanto che l'attuale cimitero di Pitigliano è ubicato nei pressi.

In epoca più recente la chiesa di S.Michele fu sconsacrata, utilizzata a scopi profani e poi abbandonata.

L'azione del Comune, che ha avviato e concluso il suo recupero, ha reso di nuovo agibile un bene culturale situato in un luogo straordinariamente panoramico e suggestivo di Pitigliano.



CERCHIO VERDE

fiore all'occhiello dell'olio pitiglianese

Alessandro Zecchini

Sulla scia del successo ottenuto durante il Mercato dell'olio dei Santi Vinai 2017 (prima classificata alla degustazione tra le aziende locali, seconda in quella generale) abbiamo incontrato la proprietaria dell'azienda agricola Cerchio Verde, Valentina Boschi, giovane imprenditrice pitiglianese. Proseguiamo così questo percorso sul mondo dell'olio nelle terre del tufo, dopo quanto avviato lo scorso mese quando abbiamo intervistato i proprietari dell'azienda agricola Corte del Re nella fase di pre-molitura, conosciamo da vicino un altro dei protagonisti dell'evento Santi Vinai, cos'è adesso e cosa può diventare attraverso le parole del Cerchio Verde, un'azienda agricola al femminile.

Presentaci intanto la tua azienda: Il Cerchio Verde.

Il nome dell'azienda è di fantasia, l'agriturismo è circondato da ulivi in una sorta di cerchio e da qui il nome. Le prime piante sono state messe nel 1990, successivamente abbiamo aumentato gli ulivi nel 2010 e poi ne abbiamo messi un'altra piccola parte quest'anno. Oggi abbiamo circa 1000 piante, divise tra Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino. Abbiamo sempre prodotto olio extravergine di oliva ma vendevamo solo in lattine direttamente in azienda e ai clienti del nostro agriturismo. Quattro anni fa abbiamo cominciato ad imbottigliare qualcosa e ad aumentare di anno in anno la nostra vendita.

Siamo soddisfatti di come sta crescendo la nostra azienda, anche se questa stagione è stata difficile, la siccità ha

creato non pochi problemi. La quantità è diminuita ma, tutto sommato le rese non sono state male. Anche quest'anno siamo riusciti a portare sulle tavole un ottimo prodotto e per questo un ringraziamento speciale va a chi lavora con noi sul campo tutto l'anno aiutandoci a raggiungere questi risultati.

Parliamo di Santi Vinai la tua è una di quelle aziende che è stata sempre presente al Mercato fin dalla prima edizione del 2015. Hai potuto osservare da vicino i cambiamenti, le modifiche che si sono susseguite. Cosa ne pensi?

Credo che l'evento in soli tre anni sia cresciuto notevolmente. Nonostante si tratti di un'iniziativa così "giovane", l'associazione Cantine nel Tufo sta di-

mostrando di aver perfettamente capito che l'olivicoltura rappresenta una delle voci fondamentali dell'agricoltura del nostro paese e stia riuscendo al meglio a valorizzarla. Per la prima volta, secondo me, è stato dato inizio ad un cammino serio ed importante per le aziende di Pitigliano che, come vediamo ogni anno, rispondono con entusiasmo ed attenzione. Il programma di quest'anno è stato arricchito con iniziative importanti ma anche piacevoli e divertenti, fondamentali per avvicinare il consumatore al mondo dell'olio; mi riferisco allo show cooking organizzato in piazza per esempio, al coinvolgimento delle scuole attraverso le interessanti esperienze fatte vivere ai ragazzi.

E per quanto riguarda la tua azienda? Quest'anno premiata come la migliore tra quelle locali e seconda classificata alla degustazione generale.

Essere stati due anni di fila tra i primi tre classificati è stata una grande soddisfazione naturalmente, ma penso che quello che dovrebbe un po' rasserenare tutti è quanto c'è stato detto da chi ha condotto le valutazioni del concorso: oltre al fatto che c'erano diversi oli che se la giocavano quasi alla pari, rispetto al primo anno (2015) negli ultimi due (2016 e 2017), c'è stato un notevole miglioramento della qualità generale. Se consideriamo che proprio questi ultimi



due anni sono stati dal punto di vista agricolo i più complicati (il 2016 per la mosca e il 2017 per la siccità), mentre invece il 2015 fu un'ottima annata, possiamo ben capire come anche proprio questa manifestazione ci abbia spronato un po' tutti a cercare di migliorare. Quindi un importante risultato raggiunto un po' per tutti

Per il futuro cosa ti aspetti da questo evento?

Penso che si debba andare avanti su questa strada, cioè arricchendo sempre di più i momenti formativi, sia per i consumatori che per noi produttori, magari anche con altri appuntamenti nel corso dell'anno. Sarebbe bello che con il tempo, questo evento divenisse un punto di riferimento per l'olio, non solo per il nostro territorio.

Come valuti il fatto che al mercato siano presenti anche aziende che non fanno parte del nostro territorio, inteso come triangolo Pitigliano, Sorano, Manciano?

Secondo me è un momento di confronto importante, che ci deve essere e non vedo male per niente il fatto che venga allargato ulteriormente. Se si guarda solo in casa propria non si può migliorare mai anche se a volte erroneamente si pensa il contrario. È un evento che può crescere molto, sull'olio c'è poco in giro e occupare questo spazio in questo momento è una grande opportunità.

Usciamo fuori dal mercato dei Santi Vinai. Il mondo dell'olio nelle terre del tufo, coltura e cultura.

L'olio è un prodotto che da sempre fa parte della nostra tradizione, ma è probabilmente uno dei prodotti che conosciamo meno. Il mercato è difficile e complicato, e lo è soprattutto perché non c'è cultura su questo prodotto straordinario. È impossibile pensare di vendere un prodotto che il mercato non conosce o conosce molto poco. Se facciamo l'esempio del vino, ci accorgiamo che ormai sono più di 20 anni che vengono offerti ai consumatori corsi di degustazione ed eventi di ogni tipo. Questo ha sicuramente favorito le case vitivinicole, che hanno visto un incredibile avvicinamento dei consumatori verso il

prodotto vino. Ecco, è un po' quello che dovremmo cercare di fare con l'olio, un coinvolgimento maggiore del consumatore che lo porti a capire e conoscere meglio. La stessa cosa vale per noi produttori che dovremmo conoscere di più i nostri prodotti per poterli vendere meglio.

Pitigliano dovrebbe puntare al massimo sul vino e sull'olio, facendo convergere le forze maggiori proprio su quest'ultimo che al momento ha bisogno di essere lanciato sui mercati. È vero che ci sono anche altre realtà agricole da valorizzare, ma la nostra agricoltura verte principalmente su queste due coltivazioni, non abbiamo molto da inventarci. Abbiamo un grande patrimonio, fatto di tanti piccoli produttori che possono e vogliono lavorare in questa direzione. Un punto di forza è sicuramente il fatto che tra i produttori d'olio ci sono tanti giovani, c'è un riavvicinamento dei ragazzi al mondo agricolo. Credo che questo sia davvero un aspetto da guardare con orgoglio e che al tempo stesso possa dotare di nuove energie un settore che si era ormai troppo "invecchiato".



REALIZZIAMO IL TUO LIBRO

Se hai un manoscritto nel cassetto...
può essere pubblicato!

Effigi

C&P Adver Effigi
Via Roma 14, 58031 Arcidosso (GR)
0564 967139 - cpadver@mac.com
334 856 91 59
cpadver-effigi.com



AUTOFFICINA • RIPARAZIONE AUTO
E MOTO • MODIFICHE
• TRASFORMAZIONI
Z. A. San Quirico di Sorano (GR)
www.brandoracing.it
Tel. 0564 619077 - Mob. 345 7731324

UN ANNO IN TUFO DALLA A ALLA Z

A.Z. e Elena Tiribocchi

A-Aziende. In questo 2017 il nostro giornale ha cercato di dare massima importanza ai veri protagonisti del territorio, ovvero alle nostre aziende. Oltre a numerose interviste, attraverso una sezione del nostro sito internet www.nctufo.it abbiamo offerto a numerose aziende la possibilità di raccontarsi “da soli” attraverso le proprie storie. Il 2017 ci ha visto fare visita più volte ad Edoardo Ventimiglia dell’azienda vitivinicola Sassotondo, insieme abbiamo parlato del tanto sbandierato mondo del vino nel nostro territorio, del 2017 di quello che esiste e soprattutto di ciò che andrebbe fatto, problemi e dinamiche legate del vino soprattutto alla promozione di questo prodotto. Di recente seguendo il calendario abbiamo fatto visita alla Corte del Re, azienda produttrice d’olio con tanto di frantoio privato situata nel comune di Sorano, una coltura che per certi versi si è appena affacciata al mercato locale e sulla quale occorrerà lavorare in maniera specifica. All’inizio dell’estate abbiamo varcato i confini della regione e siamo andati a



Edoardo Ventimiglia dell’azienda Sassotondo

conoscere i segreti del latte dall’azienda agricola Radichino dei fratelli Pira nelle campagne viterbesi tra Ischia di Castro e Farnese. Rimanendo in tema caseario, abbiamo dato più volte voce al Caseificio di Sorano come nel mese di dicembre quando è stato presentato il nuovo “Gran Sorano”. Insomma, le storie sono state e saranno ancora tantissime per un territorio definito spesso come “marginale” ma che è ancora vivace e soprattutto ha tanto da raccontare.

B-Bruni. Bruni come Valeria Bruni, protagonista del vecchio e del nuovo Comune di Manciano. Se si parla di 2017 non si può non parlare di elezioni (Pitigliano e Manciano chiamate al voto lo scorso giugno).

In un certo senso la Bruni è stata la vera vincitrice della tornata elettorale delle terre del tufo. Dopo una campagna elettorale accesa nella quale non le sono stati risparmiati colpi bassi, il risultato ottenuto dalla Bruni è stato una bella cartina di tornasole per sedare molte delle polemiche che avevano riguardato anche il suo abbandono alla passata amministrazione di Marco Galli. 466 preferenze rappresentano un bottino importante che mette l’assessore mancianese tra i protagonisti indiscussi di questo 2017.

C-Cinque Stelle. I numeri parlano chiaro, o meglio hanno parlato: a Pitigliano il Movimento Cinque Stelle ha ottenuto 749 voti, un successo! Di successo si parla poiché la lista di Lorenzo Olivotto ha doppiato il risultato di cinque anni fa quando aveva ottenuto circa 330 voti, che già rappresentavano a sua volta un ottimo traguardo. È vero che cinque anni fa le liste presenti erano il doppio quindi proporzionalmente il risultato di questo 2017 ha confermato quanto espresso nel 2012 ed è vero anche che all’interno del Movimento Cinque Stelle pitiglianese dopo le elezioni si respirava un’aria non certo di soddisfazione viste le aspettative e le sensazioni interne nel periodo pre-elettorale (di sensazioni interne si parla perché già il Referendum del 5 dicembre 2016 aveva fatto registrare una vittoria seppur leggera del “Sì” a Pitigliano, caso unico visti i risultati generali e quindi già un biglietto da visita importante per quello che sarebbe successo alle elezioni). Ma nonostante quanto detto il Movimento Cinque Stelle di Pitigliano ha vinto. Ha vinto perché ha ottenuto quello che nessun’altra forza politica simile avrebbe potuto ottenere per quella che è la storia di Pitigliano (i risultati del passato parlano chiaro). Il vuoto politico che si è creato nella città del tufo, la scomparsa dei partiti (anzi della politica) ha creato una situazione che solo la figura di Giovanni Gentili ha saputo parzialmente riempire, chi non ha votato lui ha votato il M5S e probabilmente senza la “comparsa” di Gentili staremmo commentando un successo diverso per il Movimento. Da sottolineare anche i successi personali ottenuti dai due candidati Antonello Carrucoli e Franco Grillo, eletti in consiglio comunale rispettivamente con 96 e 80 voti. Nonostante qualche errorino in campagna elettorale (incentrata troppo sui temi nazionali e un po’ soft nei momenti cruciali) e i cinque anni precedenti passati in comune facendo un’opposizione leggera, 749 voti rappresentano un bottino di tutto rispetto, probabilmente il massimo che si possa ottenere a Pitigliano, per storia, dinamiche ed elettori.

D-Duprè. “Il filo della memoria. Omaggio a Giovanni Duprè” è il titolo della mostra che è stata allestita presso la Fortezza Orsini di Sorano durante il mese di settembre. Un’iniziativa importante messa in piedi dal comune di Sorano per il duecentenario dalla nascita dell’artista senese.

Disegni, ritratti di famiglia foto e sculture dell’artista per una delle mostre più importanti del 2017.

E-Elezioni. Il 2017 delle terre del tufo non può non tener conto dell’avvenimento più significativo e importante dell’anno: le elezioni comunali a Manciano e Pitigliano. Lo scorso 11 giugno i cittadini dei due comuni sono stati chiamati alle urne per scegliere il proprio sindaco in quella che è stata (almeno sulla carta) una tornata elettorale che ha segnato un cambiamento importante per i due comuni.

In entrambi i paesi la vittoria è stata netta. A Manciano si è facilmente affermata la lista “Manciano Idea Comune” guidata da Mirco Morini con 2367 voti contro i 1439 della lista “Tradizione e Futuro” di Giulio Detti, assessore uscente della giunta di Marco Galli. A Pitigliano parabola simile con l’affermazione della lista “Pitigliano In Vita” guidata dal giovane sindaco Giovanni Gentili con 1188 voti che ha superato la lista “Movimento Pitigliano Cinque Stelle” del Consigliere di minoranza uscente Lorenzo Olivotto (749 voti) e quella “Pitigliano Progetto Comune” del Dottor Giovanni Gherardini (397 voti). Come detto affermazioni entrambe pesanti con larghi distacchi, percentuali mostruose e una fiducia che adesso deve essere ripagata. Dopo cinque mesi è sicuramente ancora presto per stilare dei bilanci ma le attese verso le due amministrazioni sono sicuramente tante, già il 2018 sarà un banco di prova importante per testare i primi risultati e qualche cambiamento che tutti si aspettano non solo sul concreto che deve sempre tener conto delle tante difficoltà che affliggono i nostri comuni, ma almeno su quello delle scelte politiche e dell’atteggiamento amministrativo.



Giovanni Gentili, nuovo sindaco di Pitigliano

F-Manciano Street Music Festival.

Arrivato alla settima edizione come al solito ha raggiunto l'obiettivo di far divertire tanti mancianesi e tanti turisti. Quest'edizione era stata preceduta da un'anteprima che aveva portato il gruppo spagnolo Brincadeira che durante il mese di maggio ha svolto dei workshop nelle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Manciano. Hanno partecipato circa 700 bambini alle lezioni, concluse poi nella piazza principale di Manciano con un saggio finale e tanto divertimento.

G-Gentili. Come ricordato sopra dallo scorso 11 giugno Giovanni Gentili è il nuovo sindaco di Pitigliano. Gentili, pitiglianese DOC e figlio d'arte (suo padre Stefano è stato presidente della provincia di Grosseto negli anni 90 e più volte membro del Consiglio Comunale) con i suoi 29 anni è il più giovane sindaco della storia pitiglianese. Una scelta importante per lui e per chi lo ha votato, una fiducia smisurata che come spesso accade genera e genererà molte attese. "Ricominciare dalle piccole cose" è stato più volte il suo motto e quello della sua lista "Pitigliano in Vita", una lista giovane e nuova con personaggi che mai avevano fatto politica. Oltre che le piccole cose (che servono e sono mancate in passato) a Gentili si chiederà un cambio di marcia, un salto di qualità verso una Pitigliano più al passo con i tempi sia in senso pratico, sia come mentalità che andrà trasmessa urgentemente anche alla cittadinanza e agli operatori. Sarà una sfida impegnativa ma allo stesso tempo estremamente stimolante.

I-Ilbebrando. Dopo diciassette anni di contenzioso giudiziario la tomba Ilberando di Sovana è stata riconosciuta pubblica. Nel mese di settembre 2017 la Corte d'Appello di Firenze ha accolto l'appello del comune di Sorano ribaltando una sentenza del tribunale di Grosseto del 2013. Secondo l'accusa la tomba doveva essere riconosciuta privata, appartenente alla famiglia proprietaria del terreno nel quale fu scoperta e il comune di Sorano avrebbe dovuto pagare una cospicua somma ai privati come risarcimento danni. Invece, dopo la sentenza della Corte d'Appello, la tomba resterà di proprietà dello Stato, punto centrale del Parco Archeologico delle Città del Tufo, meta e attrazione turistica di migliaia di visitatori ogni anno, in sostanza resterà dove dovrebbe stare.

L-Legami. Un itinerario di 136 chilometri che unisce i luoghi più belli dal Monte Amiata alla Maremma. Lo scorso mese di aprile è stato presentato il percorso VettaMare, un percorso per tutti gli escursionisti, da fare in bici o a piedi, che unisce il territorio amiatino alla costa. Capofila del progetto è stato il comune di Manciano con l'allora assessore al turismo Giulio Detti che ha coordinato il progetto con ben altri otto comuni: Castel del Piano, Arcidosso, Santa Fiora, Castell'Azzara, Sorano, Capalbio, Orbetello e Monte Argentario.

Partendo dalla vetta del Monte Amiata a 1738 s.l.m. si scende verso Santa Fiora, da poco bandiera arancione del Touring

Club, si prosegue per Selva e Castell'Azzara attraversando due riserve naturali quella della S.S. Trinità e quella del Monte Penna. Dal Comune di Castell'Azzara si passa in quello di Sorano arrivando nel borgo di Sovana e seguendo il corso del Fiume Fiora si risale nel comune di Manciano fino a Poggio Murella, le Cascate del Mulino, Montemerano e appunto Manciano. Da lì si prende la via del mare verso Capalbio/Ansedonia, una tappa d'obbligo sarà il Giardino dei Tarocchi, fino ad arrivare in Feniglia. Tappa finale Porto Ercole. Tutto il percorso è naturalmente suddiviso in tappe e può essere affrontato anche da un ciclista di medio livello. Il VettaMare può essere un esempio per il futuro, per quei legami che occorrono tra i nostri comuni per riuscire a vendere il territorio nel significato più vero di questo termine.

M-Morini. Stesso discorso fatto per Giovanni Gentili, dallo scorso 11 giugno Mirco Morini è il nuovo sindaco di Manciano, eletto nella lista "Manciano idea Comune" con ben 2367 voti. Morini, libero professionista, classe 57 in realtà le elezioni non le ha vinte ma stravinte con quasi mille voti di scarto. Un uomo che sicuramente ha trasmesso fiducia ai mancianesi, con una campagna elettorale estremamente umile senza troppi proclami che alla fine ha pagato. Viste anche le proporzioni della vittoria è superfluo dire che le attese verso il sindaco e la sua squadra sono e saranno altissime.

N-Non solo Tufo. Quando si parla di territorio non si può rimanere troppo legati ai confini che il termine stesso identifica come geografici. Se si vuole venderlo questo territorio occorre che si creino quei legami di cui abbiamo parlato con VettaMare. Pensare di promuovere singolarmente Pitigliano, Sorano, Sovana o Montemerano non può essere una soluzione, chi visita questi posti meravigliosi deve trovarsi di fronte una realtà coesa in un pacchetto unico. Pensiamo a quello che succede vicino a noi con il metodo di promozione adottato per la Val d'Orcia. La via sarebbe stata tracciata da quello che è successo a livello finanziario con la fusione delle nostre BCC in Banca Terna, ovvero terre etrusche, Maremma e Amiata. La Maremma ha già una sua identità profonda che però non è diversa da quella delle terre del tufo, l'Amiata ha comunque un suo percorso legato anche ad



**Mirco Morini,
nuovo sindaco di Manciano**

un turismo montano leggermente differente ma sicuramente da integrare, parlando di terre etrusche si può guardare al Lazio, ai paesi che si affacciano sul Lago di Bolsena, Acquapendente, tutte realtà che si possono unificare all'interno di un sistema. Riuscire a crearlo per presentazione e promozione e suddividerlo in un secondo momento rappresenta uno stimolo importante per tutto il nostro territorio.

O-Ospitalità. Se guardiamo al turismo (al di là di fantomatici dati che ogni tanto vengono sventolati) troviamo un settore sicuramente in crescita. Questo grazie soprattutto a chi si impegna, spesso gratuitamente, per fare "roba". Se dobbiamo però osservare le lacune del settore una di queste riguarda sicuramente l'ospitalità. Manca ancora qualcosa, anzi manca molto. Per ospitalità si intende non tanto quella riguardante i servizi offerti (che è vitale), ma più semplicemente l'atteggiamento di tanti operatori del settore, l'immagine che si trasmette a chi arriva nei nostri paesi. Concluso il 2017 non possiamo non accorgersi di quanto ancora ci sia da lavorare, inseguire i modelli giusti senza vergognarsi di ammettere che siamo indietro: uffici turistici approssimativi, attività spesso chiuse senza motivo anche durante gli eventi (emblematico quanto successo nel periodo natalizio),



Palio delle botti di Manciano



Settembre diVino, i vincitori del 2017

assenza del vecchio e caro “buongiorno”. Se sommate queste eccellenze danno vita ad un biglietto da visita pessimo legato all’immagine e quindi all’ospitalità. Non si esagera quando si dice che per molti operatori bisognerebbe iniziare da zero (corsi di lingue, promozione), anche questa sarà una sfida importante per i nuovi sindaci.

P - Palio delle Botti. È stata un’edizione seguitissima e combattuta come sempre. C’è stata l’aggiunta di importanti novità come gli schermi posizionati in più punti del paese per rendere visibile tutta la corsa agli spettatori. Si è consolidata la gara femminile. E in questo 2017 il Palio è finito nel rione Fonti per la gara femminile e invece per la gara maschile ha trionfato il rione Imposto.

R-Ricordo. Lo scorso 3 dicembre Pitigliano ha ricordato il maestro Alberto Manzi a vent’anni precisi dalla sua scomparsa. Come era nello stile del maestro un sobrio evento svoltosi nella Sala Petruccioli di Piazza della Repubblica ha ripercorso la storia del maestro, mostrando la sua ultima storica intervista, la lettura di una lettera del maestro e momento più toccante i ricordi della gente comune, di chi lo ha conosciuto (su tutti il prezioso contributo del prof. Antonello Carrucoli amico storico di Manzi).

Si perché il contributo di Manzi a Pitigliano è stato ed è importante, veloce per colpa di un destino crudele, ma profondo e senza tempo. Un contributo che non è giusto misurare con il termometro freddo della politica, di quanto fatto in quel campo, ad un uomo dello spessore umano di Manzi i numeri della politica possono solo offenderlo. Quello che rimane è l’uomo, il carisma e l’intelligenza di un personaggio che era “avanti” negli anni sessanta e lo era anche negli anni novanta. Non è mai troppo tardi per ricordare e imparare.

S-Settembre di Vino & Santi Vinai. Iniziano tutti e due per esse gli eventi pitigliesi organizzati dall’associazione

Cantine nel Tufo. Anche il 2017 ha confermato quanto questi eventi siano importanti per la promozione di Pitigliano ben oltre i confini regionali. Due parole in più merita l’evento dei Santi Vinai svoltosi dal 10 al 12 novembre 2017. Se il Settembre di Vino ormai è il cavallo di battaglia degli eventi “made in tufo”, quest’altro evento giunto quest’anno alla sesta edizione sta riuscendo nel corso degli anni a far conoscere la realtà locale delle aziende agricole produttrici d’olio che sono tante e di ottimo livello. Un evento miglioratosi nel tempo che punta principalmente sulla qualità, sulle eccellenze e che entra nel cuore di quello che è l’essenza di questi territori. La risposta del pubblico è ogni anno migliore. L’associazione Cantine nel Tufo è ormai da anni una realtà importante per Pitigliano e non solo, una realtà che va ben oltre la semplice festa paesana e che riesce sempre a migliorarsi sì a livello quantitativo ma soprattutto nella qualità. Questo concetto forse non è ancora ben chiaro a tutti, ma mai come adesso sono lontani gli anni delle “Cantinette”.

T – Turismo. Come detto un anno importante per numero di presenze e di riuscita degli eventi in tutto il territorio del tufo. Il clima favorevole che ha mantenuto temperature calde e piacevoli fino ad autunno inoltrato è stato complice probabilmente delle buone idee di tutti coloro che si sono impegnati per la realizzazione di feste. Questo fa supporre che il nostro territorio sia stato amministrato almeno dal punto di vista turistico in modo positivo e che molte persone sono state attratte a passare dei periodi più o meno lunghi sul territorio del tufo. Le problematiche ci sono e c’è sicuramente tanto da fare ancora per migliorare le strutture ricettive, i luoghi visitabili e la pubblicità ma una visione aperta e intraprendente potrebbe davvero far diventare il turismo una risorsa per questi nostri luoghi, che non siano più solo posti da cui partire in cerca di fortuna ma posti in cui arrivare e vivere bene.

U-I Merlu e la Saetta. La classica U che accompagna il dialetto pitigliese anche quest’anno è arrivato ben oltre i confini paesani. Lo spettacolo “I Merlu e la Saetta” della compagnia pitigliese di teatro dialettale “I Giubbonai” si è affermata ancora una volta nella prestigiosa rassegna “Grosseto Ridens”. I Giubbonai hanno conquistato tre importanti premi: Luigi Bisconti miglior attore protagonista, Dario Desideri miglior attore non protagonista, I’ Merlu e la Saetta miglior spettacolo.

V-Vincitori e Vinti. Il 2017 ci lascia in eredità alcuni verdetti chiari e inequivocabili che vista l’annata elettorale non possono non riguardare il panorama politico locale. Detto che è superfluo ricordare come vincitori chi le elezioni le ha vinte, i nomi da segnalare a questo punto ci sembrano anche altri. Oltre a Valeria Bruni per Manciano, sopracitata con il suo exploit di preferenze, a Manciano bisogna ricordare il successo ottenuto da Daniela Vignali (429 preferenze) e Luca Pallini (325 preferenze attualmente vicesindaco di Manciano). Tra i vincitori non possiamo non inserire anche gli attuali assessori di Pitigliano Paolo Mastracca (anche lui vicesindaco) e Alessio Celata, eletti rispettivamente con 127 e 120 preferenze nella lista “Pitigliano Invita”.

Detto questo ci sono anche le note dolenti. Sicuramente non si può non citare tra gli sconfitti di questo 2017 Giulio Detti, candidato a sindaco a Manciano con la lista “Manciano Tradizione e Futuro”. Assessore uscente della lista Galli, Detti si era sicuramente distinto nei cinque anni in comune; la sconfitta di giugno con numeri così ampi non può non far riflettere un politico giovane con delle potenzialità. Sicuramente sono stati fatti degli errori, prima della candidatura i più importanti, ma anche in campagna elettorale. Il lavoro svolto nei cinque anni di amministrazione rimane e anche se soggetto a critiche da quello Detti può ripartire. Passando a Pitigliano tra gli sconfitti di questo 2017 vanno inseriti sicuramente gli esponenti di spicco della “Terza lista” (così era stata ribattezzata) Pitigliano Progetto Comune. È innegabile che sono stati commessi degli errori, prima e durante la campagna elettorale. Una lista fatta all’ultimo momento con idee poco chiare, un candidato sindaco non di Pitigliano che non ha fatto un giorno di campagna elettorale (non è un modo di dire), persone che hanno appoggiato la lista esternamente che hanno avuto ruoli centrali più dei candidati stessi (emblematica la figura di Dino Seccarecci che non era in lista ma veniva inserito già come assessore esterno), una chiusura di campagna elettorale con il confronto a tre (al quale ha partecipato proprio Dino Seccarecci) che ha evidenziato una situazione abbastanza approssimativa e dalla quale la cosiddetta Terza Lista è uscita con le ossa rotte. I risultati delle urne con la cocente sconfitta segnano un passaggio importante più di quanto dicano i numeri, probabilmente la fine di un certo tipo di politica legata al passato, non tanto nelle idee e nelle capacità ma sicuramente negli atteggiamenti. Discorso a parte abbiamo già fatto per il Movimento Cinque Stelle.

NATALE A MANCIANO

La parola all'assessore del Comune di Manciano

SERGIO PIETRETTI

E.T.

Assessore questo è il primo Natale della nuova amministrazione, cosa avete organizzato per l'occasione?

Abbiamo ripetuto il villaggio di Natale come lo scorso anno. Ma questa volta abbiamo lasciato libero il palazzo comunale così come il cassero, che abbiamo deciso di lasciare alla loro funzione per le visite turistiche, e farlo nelle cantine più caratteristiche del paese. E poi abbiamo fatto arrivare la pista di pattinaggio e i gonfiabili, che saranno posizionata presso il Piazzale dell'ITIS.

Le cantine del centro storico dunque saranno utilizzate per il Villaggio di Natale?

Sì abbiamo deciso di fare un percorso attraverso il paese vecchio, le cantine sono private ma per l'occasione i proprietari hanno dato la disponibilità ad aprirle al pubblico.

Da quando si potrà visitare il percorso?

L'8 dicembre ci sarà l'inaugurazione del Villaggio, così come della pista di pattinaggio e anche di un angolo per mangiare. Quest'ultimo avverrà con l'aiuto del gruppo scout del paese e del Rione Mulinello. E poi avremo tanti eventi collaterali, pubblicizzati anche sui social network, a cui poter assistere e partecipare. Tutto inizierà con la passeggiata di Babbo Natale verso le 14,30 dell'8 dicembre per poi lasciare spazio all'apertura della pista di pattinaggio.

Il Comune è partner anche di altre feste dislocate su tutto il territorio?

Sì, il Comune ha dato un piccolo contributo ad alcune manifestazioni, come ad esempio a Marsiliana o Montemerano. Questo perché volevamo far sentire la nostra presenza in tutti i paesi. Abbiamo cercato di collaborare con molte delle associazioni del territorio, che si sono occupate dell'organizzazione delle feste.

Dopo un'estate importante per le presenze in tutta la nostra zona quali aspettative avete per queste feste imminenti?



Sergio Pietretti, assessore al Comune di Manciano

Speriamo vengano molte persone perché comunque abbiamo molto bisogno. Speriamo che vengano numerosi turisti e prendano d'assalto ristoranti, alberghi e tutti i locali della zona; perché veramente ce n'è tanto bisogno per far muovere un po' l'economia locale.



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

La Mandragola
di Monica Piccini
Bar Gelateria Caffetteria
CAKE DESIGN



Pizza Petruccioli 11, Pitigliano (GR)
Tel. 0564 615454
f La Mandragola di Monica Piccini
f Le Torte di Monica



Le ricette con i nostri prodotti

RITTI, RICCHI E INCACIATI

INGREDIENTI PER CIASCUNA COPPA:

· gr.300 gigantonì o paccheri	· gr.125 Stracchino di Sorano
· gr.300 macinato di suino	fiore di finocchietto 1 cucchiaino
· gr.200 Pecorino Toscano stagionato di Sorano	1/2 tazzina di latte
	vino bianco, olio evo e sale q.b.

Preparazione:

In un pentolino con poco olio rosolare la carne macinata, sfumare con poco vino e aggiungere finocchietto a piacere. Grattugiare gr.50 di pecorino e tritare il resto. Cuocere al dente la pasta, condirla con il formaggio grattato e riempire di con un cucchiaino di carne ciascun cannellotto prima di sistemarlo in piedi in una teglia imburata. Nello stesso pentolino della carne sciogliere lo stracchino con il latte, versare tutto sulla superficie, ricoprire con il pecorino. Cuocere in forno preriscaldato a 180° fino a doratura della superficie.



LA VITA IN TAVOLA

TEMA Vita – Mutua con Socio sostenitore Banca Tema, in linea con la propria missione sociale, ha contribuito alla realizzazione del programma televisivo di TV9 La “Vita in Tavola”.

Nelle 4 puntate andate in onda durante i mesi di ottobre e novembre, oltre a scoprire la storia del nostro territorio, si è parlato delle aree d'intervento di **TEMA Vita: Sanità, Educazione, Eventi e Sociale** a partire dal comune denominatore dell'alimentazione.

Le trasmissioni sono state realizzate nell'area di competenza di **Banca TEMA**: a Pitigliano (GR), Acquapendente (VT), Grosseto, Orbetello (GR) e Marsiliana (GR). Gli stessi video saranno utilizzati per scopi educativi presso alcune scuole primarie e per scopi promozionali del territorio. La conduzione del programma è stata affidata al Direttore della testata giornalistica di TV9, Angela D'Errico.

LE 4 PUNTATE

PUNTATA 1 PITIGLIANO – ACQUAPENDENTE

Pitigliano, La piccola Gerusalemme

Elena Servi-Presidente dell'Associazione “La Piccola Gerusalemme” ha descritto la preparazione della frittata di azzime e dello sfratto (cibi della tradizione ebraica).

Valentina Culicchi, medico nutrizionista, ha invece analizzato la composizione dei piatti e introdotto a quello che è il valore educativo della buona alimentazione.

Ha partecipato alla trasmissione anche lo storico Angelo Biondi, insieme a lui è stata visitata la sinagoga parlando della cultura, dell'architettura e delle tradizioni ebraiche.

Acquapendente La Gerusalemme d'Europa

Con Carlo Catocci alla scoperta del Duomo di Acquapendente, la cripta romanica risalente al XII secolo che racchiude al suo interno l'edicola del Santo Sepolcro, la copia più antica rimasta in Europa dell'originale gerosolimitano.

PUNTATA 2-GROSSETO

Leonardo Peccianti – ristoratore – ha presentato un piatto della tradizione maremmana: “L'acquacotta”.

Valentina Culicchi, medico nutrizionista, ha invece analizzato la composizione del piatto e introdotto a quello che è il valore educativo della buona alimentazione.

Pietro Pettini- architetto e storico – illustra il passaggio dalle mura medievali alle mura mediche di Grosseto con la realizzazione della Cittadella del Cassero Senese e le varie gallerie di servizio.

PUNTATA 3-ORBETELLO

Davide Sergio-chef –ha descritto la preparazione del piatto “La zuppa di anguille”. Emidio Cagnoli, scrittore e storico, ha parlato degli orti e giardini dentro la città di Orbetello oltre ad un cenno storico sulle mura.

Angela D'Errico – giornalista – ha raccontato l'evoluzione dello Stato dei Presidi attraverso le sue vestigia.

PUNTATA 4-TENUTA DELLA MARSILIANA

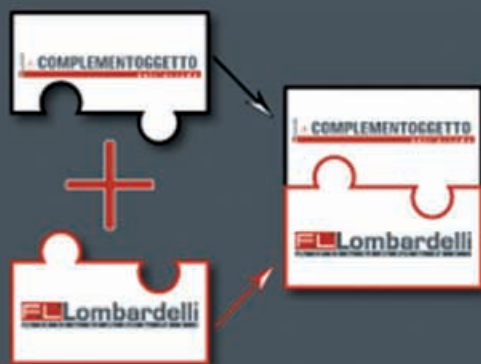
Giancarlo Francia – chef – ha descritto la preparazione del piatto “la pappa con il pomodoro”. Iolanda Vichi – fattorina della Tenuta della Marsiliana – ha descritto la preparazione del tortello tradizionale maremmano.

Sempre Valentina Culicchi ha analizzato la composizione dei piatti e introdotto a quello che è il valore educativo della buona alimentazione.

Donna Giorgiana Corsini del Museo della Fattoria della Marsiliana ha parlato delle campagne archeologiche di scavo e relativi ritrovamenti. Gli esempi di socializzazione nella vita della fattoria. Maria Mecarozzi, esperta di promozione turistica, ha invece fatto un excursus sulla Fattoria la Marsiliana –il primo esempio di azienda agricola moderna.

FL Lombardelli
ARREDAMENTI

Voglia di abitare



+ liste di nozze

+ idee regalo

+ complementi d'arredo

+ voglia di abitare

SEDE UNICA Via Nicola Ciacci 763
Pitigliano GR

Il Pozzo Antico



RISTORANTE PIZZERIA

Via Generale Orsini, 21

Pitigliano (GR)

Tel. 0564 614405



marèmmama by LisArt
Studio Artistico - Show Room
Pitigliano
Show Room - Orbetello



T-Shirt
Arte
Accessori

Nuove
edizioni
felpe
invernali

IL TAGLIERE

MAREMMANO



PIZZERIA · BIRRERIA
PRODOTTI TIPICI · ENOTECA

San Quirico, Sorano
58010 - Piazza Trieste, 13 (Gr)
+39 340 9406601

seguici su: 



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  Antichi Mestieri Giordano Balducci
www.lechicchedelborgo.it

Bambole Fate e Folletti
Laboratorio Mandragone



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)



Rubrica storico-culturale a cura di *Luca Federici*
Storie di Briganti nell'Alta Tuscia

LA STORIA DEL FEROCO BASILIETTO



“**Q**uando il sole fu alto nel cielo e scomparvero le brume mattutine, Tiburzi si alzò, chiamò vicino a sé il biscino e gli mostrò un vasto territorio: questo è il mio regno su cui tu, da domani, potrai

pascolare tranquillamente, senza che nessuno si azzardi ad impedirtelo..”

La figura del brigante Maremmano nella seconda metà dell'ottocento ha rappresentato una figura controversa, un ibrido tra il bandito sanguinario e il simbolo di una protesta del popolo contro i soprusi ad opera di istituzioni, proprietari terrieri, caporali e capocchetti. Il brigantaggio ha rappresentato una icona di rivolta al potere, incarnando un prototipo di anarchico nostalgico che sceglie la natura selvaggia e la libertà alla fatica della terra e ad una vita di stenti e di privazioni. A fine ottocento lo stato della Chiesa era definitivamente annesso al nuovo regno d'Italia, ma per la gente dei borghi tra le colline del Fiora l'unica differenza tra il Papa e i Savoia fu rappresentata dalla sostituzione delle guardie papaline con i reali carabinieri. Per il resto la miseria e la fame restarono consuetudine. In questo clima di odio verso i potenti, la figura del brigante ne uscì mitizzata, identificata come l'unico uomo che una volta imbracciato il fucile trova il coraggio di ribellarsi all'autorità costituita. Una fiamma rivoluzionaria che anticipa di qualche anno il divampare del socialismo internazionale. I briganti furono, fino alla fine dell'ottocento, le figure più chiacchierate dal popolo, i quali raccontati condivideva con una generosa dose di fantasia, trasformando spesso dei comuni malfattori in una sorta di Robin Hood anacronistici. In questo quadro certamente spicca Domenico Tiburzi, che con i suoi 25 anni di latitanza si era sistemato relativamente bene. Presente nei libri paga dei latifondisti alla voce tassa sul brigantaggio, il re del Lamone guadagnava abbastanza, anche se gli utili venivano dilapidati in armi all'ultima moda, donne e vino, ma soprattutto per ricompensare i propri “manutengoli” per i favori e le informazioni ricevute. Nella sua banda circolavano personaggi parodistici, violenti, banditi comuni, spesso sadici, i quali accecati dal potere dello schioppo e del pugnale, cadevano spesso nello sfregio ai danni di mercanti e viaggiatori. Il Tiburzi e il suo luogotenente Biagini dovevano contenere gli eccessi degli altri briganti, giacché

la gente voleva vivere tranquilla, senza intimidazioni da coloro che con compiacenza e omertà di massa aiutava a perseguitare. Allo stesso modo i proprietari terrieri pagavano a “Domenichino” la tassa sul brigantaggio, e ciò doveva bastare per non aver ulteriori grane da chicchessia. Nel 1893, mentre Tiburzi continuava a restare latitante, il governo Giolitti, giudicando inconcepibile la situazione di ribellione creata in Maremma, organizzò un arresto di massa (261 persone) tra Ischia, Farnese e Cellere, con l'accusa di favoreggiamento ai Briganti Tiburzi, Biagini (già morto in precedenza)

e Fioravanti. La strategia del governo era quella di isolare i banditi, ma ciò che ottenne fu solo di rendere ancor più in miseria le famiglie degli arrestati e di incentivare ancor più la diffidenza del popolo verso l'autorità costituita, senza minimamente concentrarsi sui problemi sociali che avevano permesso il proliferare del brigantaggio in alta Tuscia. Il maxi processo di Viterbo gettò la Maremma, conosciuta allora solo per la malaria, sulle pagine di tutti i quotidiani nazionali, rendendo celebri i banditi e dimostrando al contempo le falle del sistema giuridico della nuova Italia: pronta a gettare alla gogna i poveri diavoli, ma lesta a tirarsi indietro e a insabbiare laddove usciva il nome di qualche latifondista o di un rappresentante delle istituzioni. In quegli anni scrittori e cronisti hanno raccontato storie e storie dei briganti, in un clima di realismo, porrendo orecchio sia ai racconti del popolo, sia ai referti del “processo”. In queste pagine vogliamo raccontare la storia di Basilietto, feroce brigante, sadico e avverso a mercanti e viaggiatori, che rischiando di minare il regno di pace instaurato da Tiburzi, il 14 luglio del 1879 fece una brutta fine. Abbiamo scelto in questa sede di riportare la storia nelle parole di un anonimo scrittore, che nel fatidico 1893 scrisse



Ritratto di Domenico Tiburzi

i “cenni storici dei briganti che hanno scorrazzato nella regione Castrense”. Riportiamo dunque il testo nella sua interezza per non alterare il realismo del racconto e mantenere viva la freschezza di quegli episodi.

Non era trascorso che poco tempo dall'uccisione di Biscarini, allorché un altro non meno feroce e terribile andò a rimpiazzarlo. A Farnese lo chiamavano Basilietto, e ciò in senso ironico stante le sue forme atletiche. Alto nella persona, la testa piccola, grandi le spalle, il petto largo e aperto, i muscoli pronunciatissimi e di una grossezza fenomenale; onde dotato di una forza prodigiosa unita ad una ferocia naturale, era temibile più d'ogni altro. La sua indole inquieta, la proverbiale avversità dei ricchi, il suo girare cupo e silenzioso faceva presagire una brutta fine. Già da vario tempo andava dicendo che voleva buttarsi alla macchia, ed allorché seppe della morte di Biscarini, esclamò: “oh! Ecco giunto il momento”. Certo Gentili Felice, piccolo proprietario di Farnese, vantava su di esso un credito di un rubbio di grano. Da vario tempo ogni qualvolta lo incontrava, fra le preghiere e le minacce, pretendeva la restituzione. Un giorno vistolo sotto il così detto finestrone della piazza, gli si accostò importunandolo nuovamente. Il Basili

reagì, e fu fortuna se non lo ammazzò in quel momento, per la presenza di molta gente attirata dal chiasso. Erano trascorsi da quel diverbio vari giorni, allorché una sera si vide un accorrere di gente verso la strada del molino. Che è, che non è? Adagiato sopra una sedia portata al braccio da tre uomini, era un uomo dal volto cadaverico, grondante sangue da una larga ferita che s'apriva in mezzo al petto. Una donna tutta scapigliata e lacera sorretta da alcune pietose donne, gradando con voce rauca e rotta dai singhiozzi, seguiva il mesto corteo. Giuseppe Basili aveva giurato di gettarsi alla macchia, aveva giurato uccidere il Gentili, e non mancò ai suoi giuramenti. Il Biagini e Tiburzi non appena lo videro con il volto orribilmente contratto, gli diedero il benvenuto. Prima di accettare l'atto di obbedienza pretese che gli accordassero facoltà di muover guerra a molti signori. I vecchi briganti annuirono a malincuore, perché già mediante l'imposizione di una tassa, traevano di che impinguarsi senza ricorrere ai ricatti. Suo primo pensiero fu di ricattare il ricco mercante Maioli Francesco d'Ischia di Castro. Condotto che l'ebbe nella macchia della Selvicciola, dopo avergli richiesto la somma di quattromila scudi, unitamente a bestemmie orrende e minacce terrorizzanti, pensò prendersi di lui divertimento col misurargli le bocche del fucile nelle orecchie e nella bocca, facendo scattare i cani: annoiatisi del fucile, prese il pugnale misurandogli la punta nelle occhiaie per cavargli gli occhi, e questo sarebbe avvenuto se non fossero accorsi Tiburzi e Biagini, avvertiti dell'accaduto. Egli non mancava notte che non facesse visita alla moglie, e si racconta che più di una volta siasi divertito a tirare il campanello della caserma dei carabinieri. Una notte, non si sa come, i carabinieri furono avvertiti che Basilietto era a casa della moglie. Essi dopo un inutile affacciarsi, quasi cercando il modo a che il brigante s'inducesse a scappare, con i fucili a bilanciarm, s'indussero a correre e circondare la casa. Ma il brigante senza scomporsi, salito sul tetto riuscì a fuggire lasciando in aspettazione fino a giorno inoltrato i cinque coraggiosi carabinieri. Questa importunità dei ca-



Lapide di Tiburzi nel cimitero di Capalbio

rabinieri gli urtò i nervi talmente, che giurò vendicarsi di quel grosso tenente che giornalmente non mancava fare capolino a Farnese. Infatti audacemente s'appiattò sotto il ponte della strada d'Ischia di Castro. Ed ogni qualvolta che sentiva lo scalpitar di un cavallo era lì pronto con il fucile in mira. Fortunatamente in quei due giorni il tenente non passò, che altrimenti la morte sarebbe stata inevitabile. Essendogli sfuggito il tenente, volle ottenere una soddisfazione dai carabinieri, ed una sera che questi dovevano attraversare la Fiora, nel punto detto il guado delle Tavolare, videro un uomo armato di fucile saltare con lestezza nell'acqua e piantarsi nel bel mezzo del fiume col fucile spianato sovr'essi. – Se fate un movimento vi spacco il cranio, carogne! I due carabinieri cedettero bene fare il dietro front. Che ricchi, che signori, urlò Basilietto. – Vi ho detto che li voglio sterminar tutti!... Voglio bere il sangue loro!... Perdio!... Ma finiscila, via!.. Se non ci troviamo d'accordo, ammazzo anche voialtri, brutti vigliacchi! E che siete briganti? Siete mangiafu! Rotto il ghiaccio, il Basilietto continuò a mo-

strarsi provocatorio, suscitando nella banda frequenti litigi. – Ma leviamocelo di torno, Menichi! – Hai ragione, sì domani gli famo la festa. Il luglio del 1879 mostravasi cocente più degli altri anni, e i briganti stavansi coricati su letti improvvisati con fronde d'alberi, all'ombra di secolari cerri, nella località detta Cerreta Piana. Il vino bevuto a profusione, procurò in breve un sonno a tutti. Un maiale selvatico nel passare di là fece alquanto rumore, e il Biagini che aveva sonno leggerissimo si svegliò imbandendo il fucile. Assicuratosi dello turbatore innocuo, tornò nuovamente alla cuccia. Nel passare vicino a Basilietto volle il caso che l'urtasse col piede, al quale urto il brigante baldanzoso com'era sbuffò come un toro, minacciando, come al solito, di morte. Che diavolo ha quel maiale? – borbottò Tiburzi svegliandosi. – Non lo sai?... Il solito! – Oggi sarebbe il giorno stabilito per la festa, non rammenti? – Hai ragione. Adesso che il porco dorme, è più facile accorarlo. E dato di piglio al fucile lo puntò sulla tempia di Basilietto. Altrettanto fece il Tiburzi. – Tu alla testa ed io al core! Una doppia detonazione rintronò per la cupa macchia, ripercuotendosi nelle vicine vallate. Il feroce Basilietto non era più. Il Biagini rese avvertita l'autorità della fatta operazione, indicando il luogo ove il cadavere giaceva. L'ispettore Fazio, che trovavasi in missione a Farnese, unitamente al tenente dei carabinieri e ad una pattuglia si recò sul luogo. Basilietto giaceva supino nella posizione in cui venne colpito, una palla entrandogli nell'orecchio sinistro era uscita dalla nuca, l'altra sotto l'ascella sinistra era uscita dalla schiena. Il suo cadavere, dopo la relativa autopsia fatta nella camera dell'ospedale vecchio, venne sepolta nel cimitero di Farnese



LAURUS NOBILIS L. *Alloro, Lauro*

L'alloro è una pianta aromatica e officinale appartenente alla famiglia delle Lauracee, sempreverde. Si presenta, poiché spesso sottoposto a potatura, in forma di arbusto di varie dimensioni ma è un vero e proprio albero alto fino a 10 metri. Il legno della pianta è aromatico ed emana il tipico profumo delle foglie. Le foglie, ovate, sono verde scuro, coriacee, lucide nella pagina superiore e opache in quella inferiore, sono inoltre molto profumate. I fiori sono di colore giallo chiaro, compaiono a primavera, generalmente in marzo-aprile. I frutti sono drupe nere e lucide (quando mature) maturano a ottobre-novembre. Diffuso lungo le zone costiere settentrionali del Mar Mediterraneo, dalla Spagna alla Grecia e nell'Asia Minore. In Italia cresce spontaneamente nelle zone centro-meridionali e lungo le coste, mentre nelle regioni settentrionali è coltivato.

PRINCIPI ATTIVI:

Le foglie di alloro sono ricche di principi attivi. Tra le sostanze volatili troviamo eugenolo e limonene, dalle proprietà antisettiche, antiossidanti, digestive. Tra i minerali, contiene *potassio, rame, calcio, manganese, ferro, selenio, zinco e magnesio*. Sono inoltre una buona fonte di vitamine: contengono *acido folico, vitamina A*, che preserva la salute degli occhi, della pelle e delle mucose, *vitamine del gruppo B*, utili per il metabolismo e *vitamina C*, che è uno dei più potenti antiossidanti naturali in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi, stimolare il sistema immunitario favorendo la guarigione delle ferite.

PROPRIETÀ:

L'alloro ha diverse proprietà: antiossidanti, digestive, astringenti, diuretiche, stimola l'appetito, espettorante e repellente contro gli insetti. Utile in caso di: problemi digestivi, flatulenza, scarso appetito, dolori mestruali, contratture muscolari, dolori muscolari, influenza o raffreddore, bronchite, stanchezza, nervosismo, alitosi, infiammazione del cavo orale.

USI: Infuso, decotto e oleolito

Tosse e bronchite. Contro bronchite o altri sintomi dovuti agli sbalzi di temperatura o all'influenza è adatto l'infuso di alloro, che si prepara ponendo 3 foglie di alloro in una tazza d'acqua bollente. Si lascia riposare per qualche minuto per poi filtrare e bere.

Digestione difficile e coliche. Per aiutare la digestione e favorire l'eliminazione dei gas intestinali, alleviando i dolori di stomaco o causati dalle coliche, è adatto il decotto di alloro per uso interno, ottimo da sorseggiare dopo cena. Si prepara immergendo in 200ml acqua fredda 5gr di foglie di alloro e portando poi ad ebollizione per 5 minuti. Si possono aggiungere dei pezzettini di scorza di agrume (arancia, mandarino o limone) continuando a cuocere per qualche altro minuto e lasciando quindi a riposare per



una decina di minuti. Dolcificare a piacere con miele.

Pelle arrossata e gambe pesanti. Per dare sollievo a piedi e gambe pesanti o in caso di dermatite, il decotto di alloro per uso esterno aiuta grazie alla sue proprietà rinfrescanti. Si ottiene seguendo le indicazioni precedenti senza dolcificare né aggiungere la scorza di agrumi.

Dolori muscolari e articolari, cefalea. Con le bacche di alloro è possibile fare un oleolito dall'azione distensiva e antidolorifica, perfetto da applicare localmente, sulla cute, con un massaggio, sia sulle articolazioni che hanno subito traumi o per curare dolori reumatici o muscolari e in presenza di ematomi, sia sulle tempie contro il mal di testa.

Come fare l'oleolito di alloro. Si realizza a partire dalle bacche (per uso esterno) o dalle foglie (per uso alimentare o esterno). Il quantitativo di foglie di alloro indicato per 250 ml di olio è di 4-6 a seconda dei gusti, queste vanno prima lavate fatte asciugare e poi messe intere, o sminuzzate se si vuole ottenere un sapore più deciso, in un contenitore insieme a l'olio e lasciate macerare per almeno 15 giorni agitando ogni tanto (più adatto per uso alimentare). Se volete provare l'olio di alloro a partire dalle bacche, è necessario farle seccare un paio di mesi in una cesta, girandole di tanto in tanto, poi bisogna polverizzarle con l'utilizzo di un mortaio. Una volta fatto questo, lasciate a macerare 50 grammi di polvere di bacche di alloro in 250 ml di olio di oliva per circa un mese agitando il contenitore di tanto in tanto. Si può poi filtrare e utilizzare per massaggi sulla schiena, sulle gambe o sul petto in caso di raffreddore e tosse. È inoltre ottimo da applicare sui capelli, prima dello shampoo e lasciando in posa venti minuti, per renderli più forti e lucenti; oltre che sulla cute per tenere lontane le zanzare. Con l'olio di alloro si fa anche il rinomato sapone di Aleppo (lenitivo e antibatterico).

Ottimo per aromatizzare carni e pesci, come rimedio casalingo per allontanare le tarme dagli armadi, trattato con alcool si ricava un liquore dalle proprietà digestive, stimolanti, antisettiche ed è utile contro tosse e bronchite.

STORIA

Nella mitologia greco-romana *l'alloro* era una pianta sacra e simboleggiava la sapienza e la gloria: una corona di alloro cingeva la fronte dei vincitori nei Giochi pitici o Delfici e costituiva il massimo onore per un poeta che diveniva un poeta laureato. Da qui l'accezione figurativa di simbolo della vittoria, della fama, del trionfo e dell'onore. Inoltre questa pianta era sacra ad Apollo poiché Dafne, la ninfa di cui il dio si invaghì, chiese che fosse eliminata la causa dell'invaghimento di Apollo nei suoi confronti, e dunque le fu tolto l'aspetto umano venendo trasformata in Alloro. Apollo a quel punto mise la pianta di Alloro nel suo giardino e giurò di portarne sul suo capo in forma di corone per sempre, e disse che allo stesso modo facessero i Romani durante le sfilate in Campidoglio. Sarebbe stato proprio Apollo, infatti, a rendere questo albero sempreverde. In Italia è tradizione far indossare una corona d'alloro a tutti i neolaureati.

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@assicooptoscana.it

www.assicoop.it



SE SI RIUSCISSE A DARE A CIASCUNO
LA GIUSTA DOSE DI NUTRIMENTO
ED EDERCIPIO FISICO AVREMMO TROVATO
LA STRADA PER LA SALUTE - *Ippocrate*

S spesso viene fatto l'errore di associare il concetto di "dieta" al pensiero di un'alimentazione restrittiva, come se l'obiettivo principale di nutrirsi fosse il dimagrimento; invece la parola DIETA deriva dal greco e significa MODO DI VIVERE, quindi ciò che sotto-intende è un concetto molto più profondo del semplice nutrirsi. Il nostro modo di mangiare si ripercuote sul nostro modo di essere e sul nostro stato psico-fisico (le cellule si nutrono delle molecole che sono presenti negli alimenti che introduciamo che a loro volta determinano la produzione di sostanza che circolano nel sangue e che vanno poi a determinare nei vari organi i nostri stati d'animo, le nostre sensazioni, il nostro umore), e sulla prevenzione di malattie croniche che sono in continuo aumento nella nostra società occidentale, quali quelle metaboliche (ipertensione, ipercolesterolemia, diabete), infiammatorie e tumorali.

Non a caso già Ippocrate sosteneva il concetto "fa' che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo, o il filosofo Feuerbach nel 1800 sosteneva "noi siamo ciò che mangiamo".

Non dimentichiamoci mai che abbiamo due farmaci (o armi) potentissimi a disposizione che se utilizzati bene possono apportare dei benefici al nostro benessere psico-fisico e sociale, andando ad aumentare la qualità della nostra vita e il nostro benessere: l'alimentazione ed il movimento fisico, due armi che vanno spesso a braccetto e sono in simbiosi tra loro, ossia si potenziano a vicenda.

Facciamo un piccolo cenno all'importanza di praticare attività fisica strutturata e programmata: se qualcuno vi chiede: fate attività fisica? La risposta è sì se praticate almeno per 3 giorni alla settimana un movimento continuativo di almeno 40 minuti.

Perché è importante muoversi? noi siamo nati geneticamente per camminare, o meglio per correre. La nostra struttura scheletrica, le nostre modalità di consumo energetico, le nostre capacità di smaltire il calore prodotto sono quelle di un efficientissimo corridore di lunga durata. Le modificazioni fisiche che differenziano il corpo dell'uomo da quello della scimmia non servono solo a camminare o a stare in piedi, ma trovano una piena giustificazione specificamente nell'accompagnare in modo efficiente un'azione di corsa di lunga durata. Solo la capacità di correre a lungo ci ha permesso di distaccarci dalle altre specie animali, pensate ad es. all'uomo primitivo che si muoveva in continuazione per cacciare o per raccogliere i prodotti of-



ferti dalla natura, o per trovare luoghi con condizioni ambientali favorevoli. Chi sta fermo ingrassa, perché il corpo del sedentario registra un potenziale digiuno (chi non si muoveva per procurarsi il cibo restava digiuno), e quindi trasforma prudentemente in grasso qualunque cibo assuma. Prendiamo una volta per tutte consapevolezza del fatto che il "sedentario" sta rinunciando a qualcosa che è stato centrale nella sua storia evolutiva. Rinunciare a muoversi è rinunciare a un pezzo di noi.

Ma come fare a mangiare in maniera corretta? Ecco alcuni spunti per intraprendere il percorso di una sana alimentazione: 1) Fare una prima colazione generosa e di qualità: vanno bene ad esempio caffè o thè verde con del latte vegetale, aggiungere pane integrale o delle fette biscottate integrali o delle gallette di riso o mais integrali, abbinarci una marmellata senza zuccheri aggiunti o meglio, fare una colazione salata con prosciutto crudo o bresaola o salmone o uova o yogurt bianco greco, finire poi il pasto con una spremuta o con un frutto intero o con una manciata di frutta secca.

2) A pranzo abbinare un primo piatto di qualità integrale, tipo pasta o riso integrale con una verdura e finire il pasto con un frutto, oppure mangiare un secondo piatto con una verdura con del pane integrale o con delle patate o con delle gallette; 3) La cena deve essere comunque un pasto "leggero" con un secondo e verdura abbondante e con frutta finale, limitando gli amidi raffinati e ad alto indice glicemico (pasta,

pane, riso, pizza...). 4) Fuori dai pasti stare leggeri, può comunque andare bene della frutta fresca o secca, delle spremute dello yogurt bianco o del cioccolato fondente.

Per concludere, durante queste vacanze natalizie godetevi del buon cibo in compagnia ed in serenità, mangiando un po' di tutto ma con moderazione e buon senso, sfruttando l'occasione di qualche giorno di festa per fare delle belle passeggiate nella natura.

Buon Natale a tutti i lettori del Nuovo Corriere del Tufo ed un augurio a voi ed ai vostri cari di un felice anno nuovo!

**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



A.S.D.

LifeSTYLE

CORSI DI FITNESS

- STEP
- SPINNING
- GAG
- TOTAL BODY
- FIT-BOXE
- ZUMBA
- ZUMBA STEP
- GINNASTICA DOLCE
- PILATES
- REAL BALL
- STRONG
- GINNASTICA POSTURALE

DANZA

- COREOGRAFICO
- LATINI
- HIP HOP
- PROPEDEUTICA ALLA DANZA CLASSICA

BALLO

- STANDARD
- BALLO LISCIO
- BALLO DA SALA
- LATINI e CARAIBICI

BOXE

JU-JITSU

KARATE

DANZA DEL VENTRE

personal trainers

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 10.00 - 21.30

SABATO 11.00 - 17.00

*Vuoi scoprire le Bellezze
e i Segreti del territorio?*



GUIDE TURISTICHE E AMBIENTALI

RAFFAELLA AGRESTI
347 05 58 178

ELISABETTA PERI
347 70 06 452

SILVIA ZUCCHI
347 19 16 174