

# IL CORRIERE

# del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XIX n° 10 - Nuovo Corriere del Tufo, n° 6, Novembre - Dicembre 2018



“Se si insegnasse la bellezza alla gente, la si fornirebbe di un'arma contro la rassegnazione, la paura e l'omertà”  
Peppino Impastato

ALL'INTERNO INTERVISTA A GIOVANNI IMPASTATO, FRATELLO DI PEPPINO



## TERRE DI TUFO E BORGHI DA FIABA... E SOTTO UN LABIRINTO

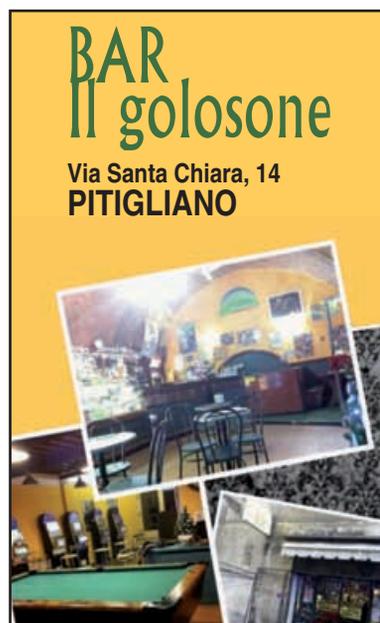
**C'**è un taglio netto che divide la Toscana dall'alto Lazio che è nel verde, dall'alto, del bosco del Lamone, dentro scorre quel fiume serpentino e franco che è il Fiora e che gli acquedotti non riescono a seccare.

Come se l'acqua, quando ce n'è bisogno, sgorgasse dalle profondità della terra, spesso calda, come sappiamo bene. Una terra di tufo, come tagliato dalle mutazioni geologiche e poi dagli uomini che lo hanno abitato, ocra, come il colore del cotto, dei vasi che affiorano nei butti. E verde come le macchie da cinghiali, di rovi e olivi, di elci e querce secolari. Come un pianoro ondulato e ferito, che scende dai monti Castell'Azzara e incrocia la via del mare.

Grotte e cantine, città sprofondate nel verde e sotto il grande labirinto etrusco, un Olimpo rovesciato che scende nelle viscere del mondo le cui voci si avvertono nei venti intrigati di Maremma.

Voci e suoni arcaici che accompagnano la vita e il cammino dei turisti, sempre cogli occhi sgranati di fronte ai nostri borghi aggrappati al tufo, circondati da selve misteriose.

Poi, oltre l'immagine infera, i borghi si accendono all'imbrunire di mille luci, di sapori, del vino che ribolle nelle botti in attesa della notte, della staffetta degli equinozi e diventano, i nostri borghi incantati, presepi viventi distesi sul muschio e sul tufo. Bellissimi come nessun altro...



Il Nuovo Corriere dell'Amiata  
anno XIX - n° 8

Nuovo Corriere del Tufo  
Anno VI, numero 5, Settembre - Ottobre 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:** Fiora Bonelli,  
Via del Gallaccino, 58033 Castel del Piano,  
Tel. 0564 955044 - effeefeesse@tiscali.it

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

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

**Immagine di copertina:** Concessa da Archivio Bruscalupi

## 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

## “JORO” IN FINALE AL CONCORSO DUEMILA30 SHORT FILM FESTIVAL



**J**oro il cortometraggio esordio alla regia di Davide Denci ha raggiunto subito un importante riconoscimento. Sarà uno dei cinque finalisti per la categoria “Dreamers” al “Duemila30 Short Film Festival” che si svolgerà a Milano dal 30 novembre al 2 dicembre, festival a livello mondiale dedicato ai cortometraggi sul tema ambiente. La pellicola scritta e diretta e interpretata da Davide Denci con la collaborazione della scrittrice Sofia Fiorini è ambientata nelle nostre zone, più precisamente nei boschi e nel territorio sovanese. L’argomento del cortometraggio riguarda uno dei problemi più importanti del nostro tempo: ovvero l’abbandono dei rifiuti e il rapporto tra uomo e natura.

“Vedere il mio progetto così in alto mi fa veramente effetto. **È come vedere proprio figlio che mette piede sulla Luna, sono cose che non ti aspetti che ti riempiono il cuore di gioia**-racconta il giovane attore/regista pitiglianese. Quando ho iniziato a lavorare a Joro, non puntavo a niente di tutto ciò. Mi sono messo nei

panni della regia per la prima volta, per sperimentare, amo esperienze nuove, ho dato opportunità a ragazzi di entrare nella troupe e di recitare per dare una nuova prospettiva anche a loro. Ma ripeto tutto era nato per puro divertimento e passione, non avrei mai pensato che un gruppo di ragazzi con le loro passioni ed idee arrivasse così in alto. I film iscritti erano tanti, superavano i 1000 film, di tutto il mondo, vedersi in finale tra i primi 5 della mia categoria mi ha fatto capire che niente è impossibile basta credere in ciò che si fa. Adesso speriamo di vincere”.



### Joro da “My Movies”

“Davide è un ragazzo vissuto sempre in una grande città, in mezzo ai fumi ed al grigiore dell’età moderna. Ma qualcosa cambia quando, durante la sua prima gita nella natura insieme ai suoi amici, arrivano al centro del bosco dove accade qualcosa di spettacolare: Davide vede un albero maestoso che gli toglie il fiato e lo farà dubitare della sua realtà. Joro è una storia che parla della percezione dell’essere umano in confronto all’inquinamento ed al pianeta, percezione che farà finalmente aprire gli occhi sul più grande disastro naturale mai esistito: l’umanità”.

## HAPPY TIME MANCIANO:

### Un successo al Fit Kid European Championship 2018

**V**enti le atlete dell’Happy Time presenti alla gara: Rebecca e Eleonora Conti, Cecilia Bisconti, Roberta Mosci, Chiara Cimignolo, Manuela e Ola Alia, Pauline e Suzanne Vaton, Ramona maxim, Ecaterina Chitescu, Alisia Bassanelli, Eleonora Bisti, Matilde Pratesi, Matilde De angelis, Matilde Formiconi, Matilde Goracci, Noa Civiltà, Veronica Costantini Gaia Stefanelli.

Le ragazze maremmane, provenienti da Manciano e Pitigliano si sono esibite al palazzetto di Lignano Sabbiadoro ottenendo nelle varie categorie ottimi risultati rappresentando con onore la delegazione Italiana.

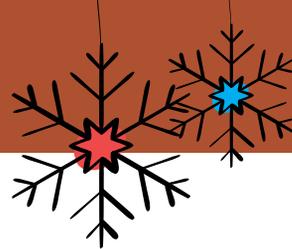
Tantissima emozione soprattutto per le più piccole alla loro prima esperienza in campo internazionale, ed è proprio una piccola maremmana ad aprire la gara

Rebecca Conti che concluderà sesta nella categoria 1° B, la squadra composta da Chiara Cimignolo, Ecaterina Chitescu, Manuela Alia, Pauline Vaton, Cecilia Bisconti e Rebecca conti seste nella categoria gruppi 1° B e grandissima emozione anche per la categoria Dance Show dove la squadra composta da : Gaia Stefanelli, Alissia Bassanelli, Ola Alia, chiara Cimignolo e Noa civiltà conquista il gradino più alto del podio concludendo così la prima giornata. Nella categoria A la più alta per livello delle

difficoltà nella FIT KID Roberta Mosci e Veronica Costantini conquistano un fantastico quinto posto nelle rispettive categorie nella semifinale di sabato e infine l’ultimo giorno di gara terminiamo con uno straordinario sesto posto con il gruppo “Rondò Veneziano” eseguito dalla squadra composta dalle ragazze più grandi Matilde Pratesi, Matilde De angelis, Eleonora Conti, Veronica Costantini, Suzanne Vaton, che con la loro coreografia riescono a competere con i gruppi più esperti e più forti in questa disciplina Ungheresi e Spagnoli.

Risultati per noi prestigiosi che si caricano di un valore aggiunto se consideriamo il fatto che le nostre atlete provengono da una piccola società e si confrontano con atleti di altissimo livello provenienti da tutta Europa. Un ringraziamento particolare va alle ragazze che si sono impegnate e hanno combattuto con passione e tanta determinazione ma anche ai genitori, agli istruttori Edi teti e Rossella Rosati e a chi collabora dietro alle quinte Giada Galli, Marzia Giomarelli e Luigina teti, e a chi come tutti gli anni crede nei giovani del territorio sostenendoli BANCA TEMA e AVIS.





## “OLTRE I CENTO PASSI”: UN RICORDO INDELEBILE DI PEPPINO IMPASTATO

*Intervista a Giovanni Impastato, fratello di Peppino, ucciso dalla mafia il 9 maggio 1978*

di Elena Tiribocchi

**E**ra venerdì 16 novembre quando ho incontrato Giovanni Impastato, presso la sala del Consiglio Comunale di Manciano. L'incontro è stato possibile grazie a Carlo Legaluppi, scrittore grossetano ma di origine mancianesi. Carlo, grazie all'aiuto dell'amministrazione comunale, è riuscito a far arrivare Giovanni Impastato nella nostra zona per presentare il libro “Oltre i cento passi” – scritto in occasione dei quaranta anni dall'uccisione di Peppino Impastato – e organizzare incontri con studenti, associazioni e cittadinanza.

C'era un vento forte in paese, era una delle serate più fredde di questo autunno, eppure assomigliava ad un fermento, ad una vitalità incontenibile. La stessa vitalità che ti cattura guardando gli occhi di Giovanni Impastato. Questo signore siciliano, dai modi affabili ma decisi; uno che ti fa capire il senso della fermezza e della volontà.

Dentro di lui percepisci una forza pari a quella del vento che sbatte sui muri delle case e per le vie. C'è in lui la forza della parola. Narrare è umano e quando si vuole testimoniare di qualcuno che ha sovvertito regole e sistemi, che ha dato la vita per degli ideali, allora non c'è niente di più umano.

Nell'intervista, così come negli incontri, si è parlato di molti argomenti; si sono alternati momenti di emozione a momenti di riflessione. Esempi di vita, ideali da condividere, gesti da ricordare.

Di seguito riporto l'intervista che mi è stata gentilmente concessa da Giovanni Impastato.

**Signor Impastato questo è il secondo giorno che si trova nella nostra zona, questa mattina ha anche fatto un incontro con gli alunni delle scuole medie, cosa pensa della Maremma? Che impressione le ha fatto la nostra terra?**

Ho avuto un'impressione positiva, possiamo considerarlo un bagno di cultura vero e proprio, sono stato a contatto con l'arte di questo territorio, ho potuto apprezzare le meraviglie di Saturnia e Montemerano. Per quanto ho potuto vedere ho trovato dei luoghi tenuti molto bene, quindi amministrato bene per alcu-

ni aspetti, per quanto è possibile capire in così poco tempo. Positivo anche l'incontro con i giovani, ho trovato dei ragazzi preparati ed educati, affascinati dalla storia di Peppino. Quindi se uno si trova davanti queste situazioni non può che avere un'opinione positiva. Manciano mi ha fatto un'ottima impressione.

**Veniamo alla prima domanda. Lei spesso si è rivolto e si rivolge alle scuole, al mondo dell'educazione, ai giovani. I docenti come dovrebbero passare il messaggio di Peppino? Quale eredità devono trasmettere ai loro studenti?**

I messaggi di Peppino sono tanti, quello positivo dell'impegno civile, di lotta e di rottura con il sistema mafioso, la rottura con la famiglia mafiosa. L'altra cosa importante di Peppino è stata la battaglia sul territorio; gli insegnanti dovrebbero cercare di legare i ragazzi al territorio, trasmettere la cultura del controllo, soprattutto la salvaguardia della bellezza. Questo è un messaggio importante, pensiamo a quando Peppino descrive le curve dell'autostrada nel film *Cento passi*, in maniera ironica dice che sono provvidenza divina invece sappiamo benissimo che le curve dell'autostrada più che provvidenza divina è lo Stato che si piega alla mafia. Coinvolgere i giovani alla cultura, alla musica, alla lettura soprattutto, quello che faceva Peppino.

**Abbiamo nominato il film “I cento passi” che ha dato enorme visibilità alla figura di Peppino, ma lei ha scritto un libro dal titolo “Oltre i cento passi”, che significato ha?**

Dopo i “Cento passi” ci sono gli incontri con gli studenti, con gli insegnanti, ci sono episodi importantissimi avvenuti dopo il successo del film, di giovani che hanno deciso di cambiare la propria vita dopo aver conosciuto la storia di Peppino. Un ragazzo che diventa giudice, una ragazza che diventa giornalista. Ci sono gli incontri con tantissima gente, dal mondo dello sport, alla musica, alla cultura e anche con il mondo cattolico. Incontri che avvengono sia a Casa Memoria che fuori. Io ho voluto raccontare tutte queste cose soprattutto per i giovani.

Si dice spesso che le giovani generazioni non si fanno più coinvolgere da

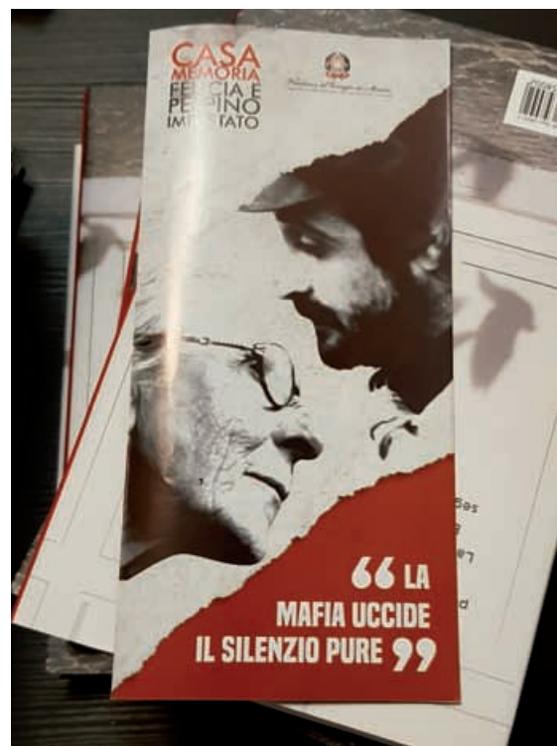
niente, non hanno ideali, lei che sensazione ha avuto in questi anni?

Io sono un ottimista inguaribile, anche se c'è molta difficoltà ad incidere sui giovani. I tempi sono cambiati, oggi si vive in un mondo quasi virtuale, i social usati in modo negativo, non a scopo sociale, non a scopo didattico. Nonostante tutto vedo dei segnali positivi.

L'esempio di Peppino può aiutarli molto perché non è una storia come tutte le altre per i giovani. Lui non era un poliziotto, né un carabiniere, né un magistrato, era un giovane animato dalla grande voglia di giustizia, addirittura figlio di un mafioso che ha rotto con il sistema mafioso e con il sistema in generale. E i giovani si riconoscono in questa figura. Lo considerano in alcuni casi un mito, un'icona; questo però è sbagliato. Ecco perché il libro “Oltre i cento passi” è indicativo perché dobbiamo difendere Peppino talvolta anche dal film, perché non rimanga solo una figura eroica dobbiamo considerarlo un punto di riferimento più che un eroe.

**La situazione rispetto agli anni '70 è cambiata? La mentalità delle persone è mutata? E lo Stato è riuscito a fare qualcosa per contrastare la mafia?**

Ci sono stati cambiamenti, risultati legislativi efficaci per contrastare il





fenomeno mafioso. Il 41 bis, il carcere duro ai mafiosi, la legge antirackett ma abbiamo dovuto aspettare l'omicidio dell'imprenditore Libero Grassi, la legge sull'associazione mafiosa però abbiamo dovuto aspettare l'uccisione del generale Dalla Chiesa, la legge 109 sulla confisca dei beni mafiosi, legge venuta dal basso approvata grazie ad una petizione che abbiamo fatto noi con l'Associazione Libera.

È cambiata anche la mentalità, la gente è meno condizionata, però c'è ancora molto da fare, non abbiamo fatto il salto di qualità di passare alla cultura della legalità. Ma dal punto di vista istituzionale secondo me si sono fatti dei passi indietro. Non a caso nell'ultima campagna elettorale, nessun movimento, nessun partito si è posto il problema della mafia. Il loro problema erano gli immigrati, senza invece pensare agli emigranti, cioè tutte quelle persone che vanno via dall'Italia. E ancora il governo non parla di costituire una Commissione antimafia e questo è gravissimo, dopo tutti questi mesi.

**Sia dal film che dalle tante interviste rilasciate il ruolo di vostra madre emerge sempre in modo netto. Cosa ha rappresentato?**

Nostra madre ha avuto un ruolo importantissimo fin dal primo momento quando Peppino inizia la sua ribellione, quando muore lo zio Cesare Manzella, lei già si rende conto che Peppino aveva ragione e non cerca solo di proteggerlo ma ne è anche complice. Non poteva fare molto perché era la moglie di un mafioso e madre di un militante che lottava la mafia.

È stata una donna molto sensibile, che aveva capito tutto, quando le uccidono il marito e poi il figlio lei esplode, fino al punto che durante la veglia funebre del figlio lei non lo riconosce e pronuncia queste frasi che sono anche agli atti del processo "questo non è mio figlio, me lo hanno fatto a pezzettini". Allora il cugino americano che era venuto a vendicarlo dice "Peppino sangue pazzo ma era uno di noi" ma lei risponde "No non era uno di voi e io vendette non ne voglio". E lì fa la scelta importante, buttando fuori di casa tutti i parenti mafiosi.

Da lì apre la sua porta che darà seguito alla costituzione di Casa Memoria. Una sua volontà che noi abbiamo portato avanti perché lei accoglieva tutti in quella casa, si rendeva disponibile, dialogava con i giovani. Si è posta sempre il problema della memoria. Mi diceva sempre che la memoria è importante, che avremmo dovuto raccontare la storia di Peppino come esempio per le nuove generazioni. Noi lo stiamo facendo e infatti abbiamo rinunciato all'eredità della casa mettendola a disposizione della società civile.

Mia madre si sentiva fortunata per poter guardare negli occhi l'assassino di suo figlio, la considerava una fortuna. Ho capito perché: perché lei si è liberata di un peso enorme. Non a caso quando c'è stato il confronto al processo, noi lo guardavamo in diretta e viceversa, mia madre appena vide l'immagine nel monitor gli puntò il dito contro e disse "sei stato tu ad uc-



La presentazione del libro al Cinema di Manciano

cidere mio figlio" e lui la sentiva. Quella frase era di una donna che aveva raggiunto il suo obiettivo. È una frase semplice però ha colpito molto il boss perché nel suo atteggiamento non c'erano sentimenti di odio né di vendetta né di rancore; questo atteggiamento ha messo in crisi il boss che aveva gli occhi umidi, me lo ha detto il presidente della corte.

Noi ci siamo resi conto dell'importanza di questa donna, della sua sensibilità, della sua bellezza. Lei ha sconfitto il boss senza sentimenti di vendetta o rancore, ecco la lezione di mia madre.

**Interessante dire che vostra madre ha voluto aprire le porte e voi continuate nell'impegno in un mondo in cui le porte si chiudono per la paura o si erigono muri di protezione.**

Il gesto di aprire una porta è banale eppure è rivoluzionario. È una lezione di etica e di morale. Tu apri la tua casa e la metti a disposizione di tutti. Noi abbiamo rinunciato all'eredità della nostra casa, che è passata al Ministero dei Beni culturali, ma noi abbiamo la facoltà di gestirla. Lo abbiamo fatto in funzione della futura memoria, anche quella che porteranno avanti i miei nipoti se sentiranno il desiderio, altrimenti lo faranno gli altri, ma dovrà andare avanti così.

**Mi sembra che dia lo stesso valore alla memoria come hanno fatto i sopravvissuti alla Shoah.**

La Casa Memoria ha questa funzione. La casa del boss Badalamenti che è stata confiscata e affidata a noi ha questa funzione. Il casale dove è stato ucciso Peppino, che abbiamo salvato dalla demolizione, ha questa funzione. I luoghi fisici sono importanti, sono simbolici.

**Per concludere, come definirebbe in una parola Peppino.**

È difficile trovare una sola parola però direi che Peppino era ironico. Un clown. Il clown che intratteneva i bambini durante il carnevale. Il ricordo più bello. Mi ricordo che un giorno scomparve per un paio d'ore, insieme a degli amici eravamo preoccupati, non sapevamo più dove era andato a finire. Poi iniziammo a sentire un

gran brusio in piazza, gran movimento di bambini, che gridavano, che ridevano. Un centinaio di bambini che in corteo inseguivano un clown. Noi pensammo fosse un attore pagato dal comune per intrattenere i bambini. Invece quello era Peppino. Ecco era questo Peppino.

E così si conclude la mezz'ora di disposizione, troppo veloce come tutte le cose interessanti, ricca per i contenuti. Saluto Giovanni Impastato e Carlo Legalluppi. Salgo in macchina, il vento ora sferza sui finestrini, mentre giro per le vie del paese mi viene in mente la canzone *Fearless* dei Pink Floyd. Ecco cosa mi porto dietro, l'immagine di uomini e donne che senza paura lasciano un segno sulla terra, gesti piccoli quando si compiono, risultati enormi quando se ne raccoglie l'eredità.

"[...] non cammini mai da solo: cammina, cammina con la speranza nel cuore, e non sarai mai da solo a camminare".

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI

---

**ASSICOOP**  
Toscana s.p.a.

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

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

Responsabile:  
**VALENTINA DAINELLI** • Cell. 334 7317653  
v.dainelli@assicooptoscana.it  
[www.assicoop.it](http://www.assicoop.it)

## CANTINE NEL TUFO: EVENTI E RINNOVAMENTO

*La parola al Presidente Nicola Tisi*

Santi Vinai evento appena conclusosi lo scorso 11 novembre, una manifestazione giunta quest'anno alla settima edizione. La manifestazione è dedicata a due prodotti il vino novello e soprattutto l'olio nuovo. L'obiettivo principale di questo evento è far conoscere l'olio nostrano e le aziende che lo producono, prodotto eccellente con ampi margini di crescita sul mercato. Proprio per questo anche quest'anno abbiamo puntato tutto sulla Mostra Mercato Oleum, presso gli ex granai della Fortezza Orsini e tante altre iniziative relative al mondo dell'olio: "L'olio nel Piatto", volto a favorire il rapporto tra i ristoratori e i produttori con quindici menu esclusivi disponibili nei ristoranti di Pitigliano- "Camminolio" una serie di escursioni a Pitigliano che si concludono proprio con la visita alla Mostra Mercato- Show Cooking a tema che hanno visto come protagonisti sempre l'olio delle aziende della Mostra e tanto altro. Tutto è volto a far conoscere le nostre aziende e i loro prodotti per un evento di qualità. Passato qualche giorno e registrati anche i commenti post evento, possiamo dire che la manifestazione ha avuto un grande successo, in miglioramento anno dopo anno sempre più volta alla qualità.



La Mostra Mercato è senza dubbio il fulcro della manifestazione, diciamo che quest'evento è costruito intorno ad essa. L'idea nacque nel 2015 quando capimmo che bisognava valorizzare questo prodotto che a livello locale vanta una produzione di qualità dando visibilità a chi ci lavora e lo produce. Così abbiamo creato questa mostra che oltre a fare da vetrina per le aziende permette a chi la visita di acquistare il prodotto o prendere contatti. Sempre alla Mostra nella prima sala è presente un Oil Bar con assaggiatrice professionista che introduce gli ospiti alla degustazione e un Wine Bar con sommelier dove è possibile degustare i vini rossi del territorio oltre ad altri espositori quali un artigiano che lavora legno d'olivo, una vivaista e una casa editrice che espone libri sulla storia e la cultura di Pitigliano. Mi piace sottolineare che questo tipo di iniziativa è cresciuta molto nel tempo arrivando ad avere ben oltre 20 aziende e che può considerarsi unica nella zona come tipo di manifestazione. Anche quest'anno abbiamo premiato l'azienda migliore tramite assaggio effettuato da assaggiatori professionisti. Il primo posto l'ha ottenuto un'azienda di Montepascali, l'azienda agricola Sannuri, secondo posto per un'azienda pitiglianese il Cerchio Verde e terza l'azienda agricola La Roccaccia, sempre di Pitigliano.

### Le ricette con i nostri prodotti



#### COPPA DI RICOTTA E CASTAGNE

INGREDIENTI PER CIASCUNA COPPA:

- gr.80 Ricotta Fresca di Sorano
- 5/6 castagne lesse o arrostiti
- 2 cucchiaini di Nutella
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 1 cucchiaino di brandy

#### Preparazione:

Incidere col coltello le castagne, passarle al microonde per 3 minuti a 800°. Frullare ad immersione la ricotta con le castagne sguosciate e dividere in due parti. Aggiungere il cacao, la nutella ed il brandy ad una delle due parti e frullare bene. Nella coppa disporre a strati le due creme e decorare a piacere.



Bella foto. Scattata durante l'ultima edizione del Settembre di Vino. Rappresenta un po' quello che è la nostra associazione legata in particolar modo a quella festa. Un gruppo di giovani che lavora e si impegna per il proprio paese. Da marzo è cambiato il consiglio e mi piace sempre ricordare chi siamo poiché questa cosa purtroppo non è ben chiara a tutti. Attualmente siamo in nove, oltre a me fanno parte del consiglio direttivo Diego Colonnelli, Umberto Romani, Erika Mosci, Giacomo Fiorani, Alessandro Zecchini, Lauro Chiatti, Francesco Paoli e Fabio Gallozzi. Dicevo che non è ben chiaro perché spesso non tutti conoscono (o fanno finta di non conoscere) le iniziative in cui è impegnata l'associazione durante tutto l'anno, gli aiuti che essa offre ad altri eventi e le numerose collaborazioni. Questo è un peccato perché troppo spesso siamo visti come ragazzi che organizzano semplicemente una festa del vino per divertirsi ma direi che la nostra associazione è molto di più. Santi Vinai ne è un esempio, un evento che sicuramente può essere migliorato ma che cerca di fare della qualità e della valorizzazione dei nostri prodotti il suo cavallo di battaglia.

Come detto anno nuovo, consiglio nuovo, e tre eventi organizzati in questo 2018 che si sta concludendo. Il bilancio è senza dubbio positivo. Il Settembre di Vino (basta chiamarle Cantinelle) anche quest'anno ha visto l'arrivo a Pitigliano di migliaia di persone confermandosi come uno degli eventi più importanti del territorio. Questo è un evento che va solo "mantenuto" continuando sempre a creare interesse intorno ad esso, ma diciamo che anche da un punto di vista logistico è difficile da migliorare; si può modificare, correggere in alcune parti ma giunti alla quattordicesima edizione credo sia un evento al top e già da qualche anno. È una festa popolare (che comunque promuove i prodotti) e questo deve restare. Discorso diverso per i Santi Vinai che nel corso degli anni è diventato un evento completamente diverso rispetto alla sua prima edizione del 2012. All'epoca era più un ritrovo per i soci dell'associazione per fare una festa autunnale e rivedersi dopo il Settembre di Vino (per molti magari ancora è questo). Oggi, soprattutto dopo quest'ultima edizione è assolutamente un evento che promuove l'olio nostrano in maniera qualitativa con ancora grandi margini di miglioramento soprattutto se si pensa alle iniziative che ci sono intorno alla Mostra Mercato. La parte serale rimane più "leggera" con cena e musica ma è evidente che l'evento ha preso una direzione ben precisa e può crescere soprattutto se pensiamo che il prodotto olio è per certi versi ancora da scoprire nelle nostre zone. Una nota merita anche un altro "piccolo" evento che facciamo a primavera chiamato "Pitigliano Underground", una giornata di escursioni alla scoperta delle cantine monumentali con degustazioni e contest fotografico. L'iniziativa è in parte collegata al Settembre di Vino in quanto la foto vincitrice diventa la cartolina della Festa delle Cantine. Queste sono, al momento, le nostre iniziative principali, una mano in più da parte delle istituzioni e delle aziende fa sempre comodo, anche se negli ultimi due anni qualcosa è cambiato in positivo, ma soprattutto ci piacerebbe avere un riconoscimento almeno a posteriori di quello che viene fatto, riconoscendo così all'associazione meriti promozionali per Pitigliano che indubbiamente ha.



## A PITIGLIANO SI PARLA DI OLIO (FINALMENTE)

di Alessandro Zecchini

...E bene aggiungerei. Si perché la settima edizione dei santi vinai conclusasi domenica scorsa ha dimostrato quanto questo evento abbia fatto e stia facendo per l'olivicoltura nelle terre del tufo. Ok chi scrive fa parte dello staff, ma è innegabile dire che sono stati tre giorni alla scoperta dell'olio nuovo con numerosissime iniziative sempre collegate alla mostra mercato svoltasi nelle sale degli ex granai della fortezza Orsini dove ventiquattro aziende hanno esposto i propri prodotti. Iniziative tutte di qualità anche con personaggi importanti che hanno parlato con semplicità dell'oro toscano e del suo utilizzo a trecentosessanta gradi, dalla cucina con show cooking e laboratori, all'educazione al consumo e all'acquisto. Come detto punto centrale dell'evento è stato senz'altro la Mostra Mercato, allestita in modo semplice ma allo stesso tempo accattivante che ha visto la presenza di centinaia di visitatori durante i tre giorni e che soprattutto ha offerto una vetrina importante ai piccoli produttori della zona (non tutti) che spesso faticano a farsi conoscere per motivi oggettivi. Luogo di confronto con se stessi e con alcuni esperti oltre che con gli acquirenti che manca durante il resto dell'anno. Infine ha proposto un giudizio attraverso l'assaggio professionale che ha evidenziato quanto i "nostri" produttori siano migliorati nel corso degli anni, una professionalizzazione che deve sicuramente

te fare ancora tanta strada ma che altrettanta l'ha fatta rispetto a quattro anni fa quando la Mostra Mercato fece il suo esordio all'interno di Santi Vinai. Una qualità media degli oli molto alta con ben ventiquattro oli in gara e una scelta durissima che ha visto poi la premiazione come miglior azienda dell'agricola Sammuri di Montepescali, seguita dall'azienda Cerchio Verde di Pitigliano, terzo posto per l'azienda agricola la Roccaccia sempre di Pitigliano. Pitigliano già... il paese e l'associazione Cantine nel Tufo organizzatrice dell'evento hanno fatto una gran bella figura e escono da quest'evento con tante convinzioni in più, soprattutto questa seconda. Essa ha dimostrato che si possono fare eventi qualitativi anche se si organizzano "le Cantinelle" (che già non sono solo alcool e confusione) che si può creare attraverso la ricerca e l'impegno eventi interessanti da proporre al pubblico anche se si è un gruppo di giovani volontari e che in parole povere ci si può metaforicamente togliere di dosso "i panni da lavoro" per vestirne di diversi. Il paese invece si ritrova un'evento "differente" (in giro esiste veramente poco sul tema olio) e soprattutto interessante, curioso, su un prodotto che nelle nostre zone si produce tanto ma si conosce niente e sul quale esiste una grande confusione partendo dall'utilizzo in cucina, proseguendo con la scelta, poi l'acquisto ecc... la qualità in questo caso fa la differenza, spesso per chi la cerca ad ogni costo basterebbe uscire di casa e partecipare almeno ogni tanto.



## POZZO ANTICO PITIGLIANO

la storia dello “Sfratto”

**I**l Natale è da sempre legato alle tradizioni più disparate anche nelle nostre zone. Una delle più belle è da sempre il tramandarsi le ricette di generazione in generazione e quando si avvicina il periodo natalizio la voglia di sperimentare aumenta. Portare le ricette di casa nel nostro ristorante è stata una delle priorità da quando abbiamo aperto nel lontano 2007, trasferire la nostra famiglia al Pozzo Antico era una volontà oltre che una necessità. Una delle ricette più utilizzate e adatte visto anche il periodo dell'anno in cui ci troviamo è quella di un dolce tipico della tradizione pitiglianese: lo sfratto.

La ricetta dello sfratto che troverete al Pozzo può essere definita senza mezzi termini “la ricetta della nonna”. Si tratta di una ricetta che mi è stata tramandata proprio da mia nonna, quelli che si facevano a casa per Natale, qui al Pozzo infatti non troverete gli sfratti del forno ma rigorosamente i nostri.

La storia dello sfratto si fa risalire alla civiltà ebraica di Pitigliano, infatti è uno dei dolci tipici pitiglianesi. Si narra che riprenda la forma di un vero e proprio bastone usato per “sfrattare” gli ebrei che poi, nel XVI° secolo trovarono rifugio a Pitigliano. La civiltà contadina locale lo ha trasformato in un dolce natalizio, si tratta in ogni caso di uno dei tanti dolci tipici che si fanno a Natale a base di miele, noci tritate e cannella che troviamo in maniera diversa un po' in tutti i paesi italiani. Per la preparazione si impastano questi “serpentoni” con il miele cotto al punto giusto (per capire quando è cotto si fa una pallina che deve “suonare” sul vassoio) noci, noce moscata, cannella e la buccia d'arancio; si rivestono con la pasta dove mettiamo un po' di vino bianco e si cuoce il tutto, spennellandoli sopra con l'uovo. Al Pozzo trovate lo sfratto sia in solitaria che insieme agli altri dolci tipici pitiglianesi quali i tozzetti, i bruttibuoni e i biscotti al vino rosso.

Gabriella

In fondo al centro storico di Pitigliano appena oltrepassata la piazza del Duomo nell'antico quartiere delle Fabbriere si trova la Locanda del Pozzo Antico delle sorelle Elisa e Silvia Dominici. Il locale è aperto dal 2007 come ristorante, pizzeria e mette a disposizione un menu molto ampio con piatti tipici della tradizione maremmana/pitiglianese uniti a una cucina

innovativa che non disdegna qualche “esperimento”. Anche lo stile del locale riprende quelli che sono i suoi piatti, una tipica trattoria toscana di un borgo antico dove il tufo pitiglianese la fa da padrone, affiancata da un arredamento più moderno e colorato anche in stile un po' vintage che la rende estremamente accogliente.

Oltre ai piatti tipici della tradizione

come Acquacotta, Pasta e Ceci, Pappardelle ecc. il menu del Pozzo è in continuo movimento seguendo spesso la stagionalità e l'inventiva della cucina.

Da qualche settimana è infatti disponibile il menu per la stagione “fredda” con tanti piatti a tema per trascorrere un piacevole pranzo al caldo in uno dei borghi più belli d'Italia.





**GRAFICART**  
nicola tisi  
photography & graphic design

**FOTOGRAFIA**  
**GRAFICA**  
**STAMPA**  
**VIDEO**

Via Giovanni XXIII 39, Pitigliano  
328 54 55 002  
graficart.nicolatisi@gmail.com



# EVENTI: SANTI VINAI 2018



**P**itigliano, gioiello dell'entroterra maremmano! Luogo curato ed estremamente valorizzato nelle sue storiche ambientazioni. Veramente da favola! Officina di straordinari eventi che nel corso dell'anno danno ancor più lustro al paese!

E a suggellare una stagione ricca di iniziative all'insegna dei grandi numeri, è "Santi Vinai" festa dell'olio e del vino novello, organizzata dall'Associazione "Cantine nel Tufo", che è diventata da tempo una parte importante del progetto di promozione e di valorizzazione del nostro paese.

Con iniziative estremamente varie e di grande respiro si pone tra gli eventi più importanti della provincia. Infatti, quello che sembra essere un evento enogastronomico, (zuppa di funghi, polenta e carne comunemente veramente unici), è anche e, soprattutto, una singolare manifestazione culturale e formativa.

Un festa di piazza raffinata ed elegante che propone mostre mercato, degustazioni, cooking show, convegni, seminari, escursioni, cene e spettacoli ed iniziative che coinvolgono molte attività commerciali anche quelle localizzate fuori dal centro storico.

Quest'anno la manifestazione ha ospitato la tappa, unica in Toscana di "Girolio d'Italia 2018" a cura dell'associazione nazionale Città dell'olio. Un riconoscimento importante per il nostro paese che ci ha permesso di posizionare in un'importante vetrina le nostre eccellenze

Senza dimenticare di sottolineare che questo ricco programma è riuscito ad attirare una moltitudine di persone che, nella tendostruttura allestita nella piazza principale, dopo una intensa giornata di eventi



culturali, si sono potute tuffare in un clima più gaudente assaporando le specialità preparate dalle cuoche; quest'anno sono state straordinarie deliziandoci coi dei piatti superlativi. Grazie Ragazze.

All'interno della tendostruttura tutte le sere si sono esibiti vari gruppi musicali sotto l'attenta regia di Mr Kikko Dj (Fabio) e il suo socio Andrea. Scendendo nello specifico i gruppi che si sono esibiti sono stati: Margotz, Mamalover e De Caunt Bend. Il venerdì e il sabato dopo i gruppi, musica a tutta con i DJ.

Ma l'apoteosi musicale c'è stata la domenica sera con la De Caunt Bend. Ancora una volta il gruppo Pitiglianese ha dimostrato tutta la sua capacità interpretativa e la vasta conoscenza di un repertorio di qualità. Poi, come fanno di solito, i ragazzi della

De Caunt Bend, hanno scombuscolato la serata facendola diventare un modello di rodeo musicale nel quale il pubblico è diventato il protagonista assoluto della serata scendendo e salendo sul palco per cantare in una sorta di trance artistica senza eguali. Ancora una volta la De Caunt Bend ha saputo, a suo modo, trasmettere 3 ore di energia, divertimento, distrazione, rendendo la serata da speciale a fantastica.

Non mi resta che ringraziare l'Associazione Cantine nel Tufo, l'Amministrazione Comunale e tutti gli sponsor che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento e, in modo particolare, tutti i rappresentanti delle cantine di "Settembre di Vino" che per tre giorni sono diventati una sola grande cantina offrendoci veramente una prestazione di alta qualità.

**Grifoni Cristina**  
Loc. Valle Bisogna  
S. Quirico di Sorano (GR)  
P.N.A. : 0123222053V

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

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

**Raffaella Agresti** GUIDA TURISTICA E AMBIENTALE  
JEWISH TOURS

3470558178 - [agrestiraffaella@gmail.com](mailto:agrestiraffaella@gmail.com)

Rubrica storico-culturale a cura di *Luca Federici*

## PINOCCHIO A FARNESE:

*resoconto di una giornata indimenticabile*



- Che mestiere hai detto che fa il tuo babbo?

- Il povero!

- E quanto guadagna a fare il povero?

- Guadagna tanto da non avere mai un centesimo in tasca!

- Oh come fa a campare?

- Per comprarmi l'abecedario ha venduto la sua casacca, che fra toppe e

rammendi era tutto una piaga...hai capito? (....)

- Addio Pinocchio, ricordati di salutarmi il tu babbo e stai attento a non perdere quelle monete. Non farle vedere a nessuno, hai capito? E bada Pinocchio, non fidarti mai troppo di chi sembra buono e ricordati che c'è sempre qualcosa di buono in chi ti sembra cattivo...

*Dialogo tra Pinocchio e Mangiafuoco*

*A Farnese l'aria è tersa, soffia spesso la tramontana. La nostra neve è sale industriale. Con l'acqua si scioglie e si impasta col fango. L'effetto è perfetto.*

*Restiamo a Farnese tutto aprile. Spero sempre che il tempo sia grigio; la fotografia è più morbida, più discreta. Eppoi Geppetto deve avere sempre freddo, s'è venduto la casacca; non ha la legna per scaldarsi. Gli alberi sono ancora spogli, la campagna è bellissima. Giriamo la fuga di Pinocchio, l'arresto di Geppetto, il suo interrogatorio, la ricerca di cibo da parte di Pinocchio, la catinellata d'acqua in testa.*

*Luigi Comencini. Note alla regia*

**E**ra il mattino del primo di aprile del 1971 quando il regista Luigi Comencini e la sua troupe iniziarono le riprese di Pinocchio, una delle opere più significative e commoventi della cinematografia italiana. Tutto ebbe inizio in quei giorni di inizio primavera nel borgo dietro il convento a Sant'Umano, ai margini del borgo di Farnese, in provincia di Viterbo. Un luogo che rappresentava (e che rappresenta ancora) la viva esigenza del regista di raccontare una storia intrisa di verismo, drammaticità e buoni sentimenti. Comencini ebbe a descrivere il borgo in questo modo: *le stalle di Farnese sono cubi di tufo a schiera, degradanti lungo una strada in discesa: forme geometriche perfette. "Nessun edificio abitato dall'uomo - mi ha detto Gherardi - avrebbe questa drammaticità, questa purezza di linee".*

Ci sono giornate fuori dal tempo



che ciclicamente rivivono in quei luoghi che neanche il passare degli anni è riuscito a mutare. Il borgo di Farnese, perla dell'Alta Tuscia a pochi passi dalla Toscana, è uno di quei posti intrisi di ricordi e di poesia che rivelano, a chi li sa cercare, meraviglie per gli occhi e per il cuore. Domenica 11 novembre oltre 150 persone hanno assistito e al contempo partecipato attivamente allo spettacolo itinerante "Farnese il Paese di Pinocchio", una rievocazione in plen air delle scene del film di Comencini, ambientate nei luoghi esatti dove furono girate nel 1971. La compagnia teatrale Giorgio Zerbinì insieme al gruppo folk i MistiCanti Popolari hanno incantato e commosso la folla con un tourbillon emozionale iniziato al mattino proprio nel borgo in località Sant'Umano.

Lo spettacolo itinerante ha avuto

inizio proprio con la scena di apertura dello sceneggiato originale, ovvero l'arrivo degli artisti di strada, con il gatto e la volpe che presentano lo spettacolo di Mangiafuoco: - *Nonnina, in quanti siete in questo paese?* - *Duecento anime, una ventina di somari, cento ottanta pecore e due falegnami.* Poi gli artisti hanno riproposto la scena di Geppetto che crea il burattino, divenuto poi bambino, in un crescendo di emozioni tra musica e recitazione. Terminata la prima parte dello spettacolo tutti i partecipanti hanno goduto di un bel pranzo nel chiostro del Monastero di San Rocco, location di particolare bellezza, dove i MistiCanti Popolari hanno suonato e cantato dei pezzi tradizionali del centro Italia. Il pomeriggio è proseguito negli altri set del film: l'edificio scolastico, dove Pinocchio si reca finendo però per marinare la scuo-



Foto di Elga Rossi



la, e dove successivamente Geppetto insieme a mastro Ciliegia cercano Pinocchio inutilmente, per poi improvvisamente vedere un bambino con in mano l'abecedario pagato con la sua casacca e scoprire che è andato al teatrino di Mangiafuoco. Sul tema della "birichinata" intonato dai MistiCanti Popolari l'intera carovana di gente si è poi spostata sulla scena successiva, ai lavatoi, dove Pinocchio viene inseguito per aver rubato un pezzo di formaggio, mentre i carabinieri portano via Geppetto.

Di seguito la compagnia teatrale Zerbini ha rievocato la scena in cui Pinocchio affamato chiede in elemosina un tozzo di pane bussando alla porta di un vicino, che si affaccia alla finestra e invece di regalargli del pane gli tira una padellata d'acqua. A questo punto l'ultima camminata ha portato tutti i partecipanti sul luogo della scena finale dello spettacolo, la caserma dei carabinieri, girata all'interno dell'androne di palazzo Farnese, dove gli attori hanno recitato delle toccanti letture e i Misticanti Popolari hanno cantato e suonato la Canzone di Geppetto, in un momento catartico che ha commosso il pubblico presente.

Questa giornata indimenticabile ha potuto prendere vita grazie all'impegno incondizionato del sindaco e dell'amministrazione comunale di Farnese, in particolare dell'assessore Francesco Alloro, in collaborazione con la Pro loco, con i ragazzi della protezione civile, del parco naturale regionale Selva del Lamone e di Gianluca Fapperdue, che ha curato la diffusione pubblicitaria. Infatti l'evento sulle tracce di Pinocchio ha ottenuto una notevole affluenza di pubblico e un'altrettanto ampia risonanza sui social, rappresentando un successo su tutti i fronti. Inoltre il comune di Farnese ha in programma di conferire la cittadinanza onoraria ad Andrea Balestri (che nel film ha impersonato Pinocchio), alle figlie del regista Luigi Comencini e alla moglie di Nino Manfredi. Tanti gli eventi che il comune e la Pro Loco hanno realizzato in questo 2018, dalla Festa della Prima-



vera alla Mostra dell'Artigianato, dalla prima edizione della rassegna "Tufo in Jazz" all'altro spettacolo en plein air "Tiburzi un Brigante nel Lamone", ai quali susseguirà, nel periodo natalizio, la riproposizione all'interno del teatro cittadino dello spettacolo "Farnese il paese di Pinocchio".

La realizzazione di eventi culturali è un tassello importante nell'opera di

promozione del territorio, e gli ottimi risultati raggiunti dalle iniziative realizzate nell'anno in corso hanno certamente portato notevoli benefici e fatto conoscere il paese di Farnese a un pubblico sempre più esteso, fiduciosi che ogni anno a seguire si possa crescere sempre di più.

**Dondolini Giovanni - Distributore Carburante AGIP IMP 04984**  
Via Nicola Ciacci 513 - Pitigliano (GR)  
0564 616068 • 393 97 42079 • dondolinigiovanni@libero.it  
**SELF SERVICE 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 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  Antichi Mestieri Giordano Balducci  
www.lechicchedelborgo.it

Bambole Fate e Folletti  
Laboratorio Mandragone   

**IL TAGLIERE**  
MAREMMANO



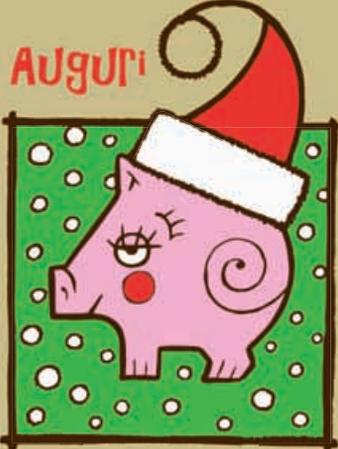
**PIZZERIA • BIRRERIA  
PRODOTTI TIPICI • ENOTECA**

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

seguici su: 

mazemma  
by  
lisArt

**Auguri**



maremma  
maiala

**... IDEE REGALO e non ...**  
T-Shirt • Felpe • Arte • Accessori

Pitigliano, via Roma 99 • 0564 620403

 Maremma maiala Abbigliamento



**ENOTECA "LA CANTINA INCANTATA"**  
Prodotti tipici, olio produzione propria  
Porta della Cittadella, 8 - 58017 Pitigliano (GR)

**ENOSTERIA "PANCACIUA"**  
Degustazione formaggi, salumi, bruschette,  
vini, birra, liquori locali  
Via Cavour, 32, 58017 Pitigliano (GR) - 392.2006417



# INAUGURATA LA NUOVA FILIALE DI ACQUAPENDENTE



**S**abato 27 ottobre inaugurata la nuova sede della filiale di Acquapendente, presso il centro commerciale in via Iginio Gini 2B, alla presenza dei vertici dell'istituto, delle autorità locali, dei soci e clienti dell'agenzia.

La rete sportelli di Banca Tema è attualmente composta da 32 filiali, dislocate una in provincia di Siena, 5 in provincia di Viterbo e 26 in provincia di Grosseto, un'articolazione ampia che consente di ben presidiare il territorio di competenza.

“Abbiamo voluto questo cambiamento per offrire servizi innovativi ed efficaci per tutta la comunità – ha dichiarato il direttore generale Fabio Becherini – locali con più ampi spazi per l'attesa e una maggiore privacy durante l'operatività.”

“Una banca, la nostra, – ha affermato Valter Vincio, presidente di Banca Tema – che ha come obiettivo principale quello di servire sempre meglio il territorio, seguire ogni iniziativa, essere di stimolo, creare sicurezza: dando un supporto indispensabile e facendo sentire la propria vicinanza a imprendi-



tori, famiglie e cittadini.”

Ha tagliato il nastro il presidente di Banca Tema Valter Vincio insieme al sindaco di Acquapendente Angelo Ghinassi. Don Enrico Castauro ha dato la benedizione ai locali. A seguire è stato

offerto un aperitivo a tutti i presenti. Il personale di filiale, che sarà lieto di accogliere soci e clienti nei nuovi locali, è composto dal direttore Enzo Gentili e dai colleghi Sofia Benicchi, Stefano Biagini, Sara Fei e Roberto Ragnini.



## EPILOBIO - EPILOBIUM ANGUSTIFOLIUM

*Garofanino di bosco, Garofanino maggiore,  
Fiore di sant'Anna, Willow herb*

**E**pilobio, pianta selvatica diffusa in prossimità di terreni umidi e leggermente calcarei. I nativi d'America raccoglievano i giovani germogli per mescolarli ad altre verdure crude, i giovani getti con i fiori sono un'ottima fonte di Vitamina C.

È una pianta erbacea perenne, raggiunge massimo i 2 metri di altezza e appartiene alla famiglia delle Oenotheraceae. Presenta steli eretti, foglie lanceolate allungate e disposte a spiga.

I fiori sono disposti a grappoli di color rosso porpora tendente al magenta.

La fioritura dell'Epilobio è progressiva tra i mesi di luglio e agosto, sbocciano prima i fiori più bassi e successivamente quelli posti in alto. Le parti utilizzate sono le foglie, da raccogliere durante l'epoca della fioritura, ma si può utilizzare anche l'intera pianta fiorita. Il periodo balsamico migliore è agosto. La radice invece si raccoglie in autunno.

È nota come rimedio principe per la cura dei disturbi della prostata. Svolge una potente azione antinfiammatoria, analgesica, astringente ed emoliente.

L'epilobio è efficace come: tonico cardiovascolare, depurativo e antidiarroico.

Per uso esterno è adatto per curare le irritazioni cutanee di varia natura, le infiammazioni del cavo orale e delle afte, il mal di gola e la tonsillite.

L'Epilobio per uso interno è indicato invece nel trattamento dell'adenoma della prostata, della diarrea, della tosse e delle infiammazioni delle vie aeree superiori come tonsilliti e mal di gola.

L'epilobio è utile anche per la regolare i cicli mestruali troppo abbondanti e come generico antinfiammatorio. Nelle erboristerie viene venduto sotto forma di tintura madre, infuso, in capsule e come pomata.

**Tintura madre:** 30 gocce 3 volte al giorno in un bicchiere d'acqua

**Infuso:** 2 grammi di droga secca in una tazza di acqua bollente.

**Capsule:** si possono assumere da tre a sei capsule al giorno.

### Controindicazioni

L'epilobio, come tante altre erbe officinali, non ha controindicazioni nelle dosi consigliate dal personale competente ma comunque l'uso prolungato è sconsigliato per non incorrere in problemi di buon funzionamento delle mucose gastriche.



L'assunzione di epilobio è sconsigliata a coloro con accertata ipersensibilità verso uno o più principi attivi contenuti nella droga e, a scopo cautelativo, alle donne in gravidanza e a quelle che allattano.



## 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

**albergo  
Guastini**

Piazza Petruccioli 16  
PITIGLIANO (GR)  
0564.616065 / 0564.614106  
htlguastini@gmail.com



## ALIMENTI BIOLOGICI:

*sono più salutari o è soltanto un'azione di marketing pubblicitario?*

**S**empre più abbiamo a che fare con prodotti provenienti da agricoltura o allevamento biologico. Fino a qualche anno fa si trovavano soltanto in negozi specializzati, mentre ultimamente sono reperibili anche nei più comuni supermercati. I cibi biologici sono percepiti da un gran numero di persone come prodotti di elevata qualità e sicurezza, essendo largamente diffusi la diffidenza verso tutto ciò che non è "naturale" e il timore che la tecnica moderna stia avvelenando con la chimica, cibi, suolo, terra ed aria con inevitabili ripercussioni sulla qualità e sulla sicurezza di molti cibi.

Per capire dove stia la verità bisogna capire però di cosa stiamo parlando. L'Agricoltura Biologica è il sistema produttivo che, a partire dalla terra sino alla tavola, rispetta la salute dell'uomo e dell'ambiente, escludendo il ricorso a qualsiasi prodotto di sintesi, conservando e migliorando le caratteristiche del suolo e rispettando le forme di vita e la biodiversità. I cibi biologici infatti, per legge, non devono contenere additivi, coloranti e conservanti chimici, organismi geneticamente modificati (OGM), fitofarmaci (pesticidi). L'agricoltura biologica impiega esclusivamente sostanze naturali (letame, compostaggio, estratti vegetali, solfato di rame, zolfo, etc.) per fertilizzare il terreno e per difendere le coltivazioni dai parassiti e dalle piante infestanti, segue la tecnica della rotazione agraria (alternanza delle colture secondo i ritmi della natura), non è inquinante per l'ambiente ed impiega con parsimonia le macchine agricole. Anche per gli allevamenti biologici degli animali le tecniche sono ispirate al concetto del massimo rispetto delle condizioni naturali (disponibilità di spazio, foraggi e mangimi provenienti dall'agricoltura biologica, con esclusione dei mangimi di origine animale, e rimedi omeopatici e di fitoterapici in caso di malattia dell'animale). I metodi di coltivazione e di allevamento biologici hanno dunque un duplice intento: da un lato offrire cibi senza residui di fitofarmaci o concimi chimici di sintesi, dall'altro salvaguardare e migliorare l'ambiente riducendo i livelli di inquinamento di acque, terreni e aria. Dal punto di vista normativo, gli alimenti biologici sono regolamentati dal CEE 2092/91 e devono recare sulla confezione il marchio di un organismo di controllo per la certificazione e la specifica dicitura "prodotto da agricoltura biologica". L'etichettatura di un prodotto biologico deve essere facilmente visibile sull'imballaggio e

contenere un riferimento all'organismo di controllo che certifica il prodotto, il logo UE e l'indicazione del luogo di provenienza delle materie prime che compongono il prodotto. È importante sapere, però, che anche nei prodotti bio ci può essere un 5% di ingredienti di origine non biologica, cioè coltivati secondo i metodi convenzionali e, dal 2009, anche la presenza di uno 0,9% di OGM.

Per quanto riguarda l'impatto sulla salute è uscito recentemente uno studio scientifico, che ha valutato l'associazione tra la frequenza del consumo di alimenti biologici e il rischio di cancro. I ricercatori hanno osservato che coloro che mangiavano il cibo biologico avevano il 25% in meno di probabilità di sviluppare il cancro. Lo studio ha concluso che "se i risultati saranno confermati, promuovere il consumo di alimenti biologici nella popolazione generale potrebbe essere una delle strategie preventive promettenti contro il cancro". Altre ricerche hanno inoltre rivelato, che quasi tutti i prodotti biologici presentano un contenuto più elevato di antiossidanti e nutrienti.

Ottimi e consigliabili sono anche gli alimenti ottenuti dall'agricoltura biodinamica, un metodo di coltura fondato sulla visione spirituale antroposofica del mondo elaborata da Rudolf Steiner e che ha elementi comuni con l'agricoltura biologica: l'uso di metodi alternativi a pesticidi, fungicidi e fitofarmaci per

le coltivazioni, nonché l'allevamento naturale degli animali evitando ormoni e sostanze per forzarne la crescita, comunque proibiti in Italia. Inoltre, i seguaci di questo approccio, rispettano un complesso sistema di rapporti tra pianta o animale, cicli cosmici e ritmi della natura e invitano a considerare come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso.

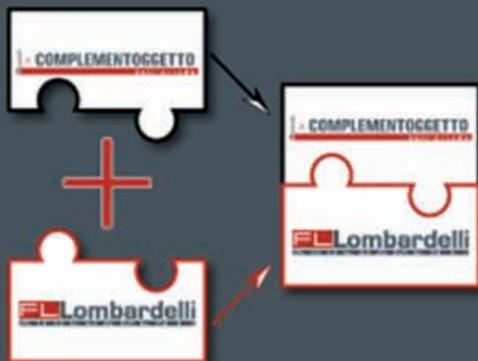
La coltivazione integrata invece, è meno rigorosa dell'agricoltura biologica in quanto, pur nel rispetto delle tradizioni alimentari, non rifiuta le moderne tecnologie e si limita a minimizzare l'impatto delle sostanze chimiche di sintesi sull'uomo e sull'ambiente, mediante il costante controllo di tutti i passaggi della filiera produttiva.

In conclusione, quello che mi sento di affermare è che il prodotto biologico anche se ha dei costi leggermente superiori, garantisce comunque una sicurezza maggiore rispetto ai prodotti convenzionali. Se vi è dunque la possibilità di reperire questi alimenti o comunque quelli a chilometro zero, è sicuramente una scelta da condividere. Quando invece non è possibile, risulta fondamentale saper leggere le etichette nutrizionali, valutare gli ingredienti atenzionando maggiormente gli additivi, i conservanti, gli edulcoranti e gli zuccheri aggiunti e scegliere comunque prodotti nazionali, del territorio limitrofo e di buona qualità.



**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

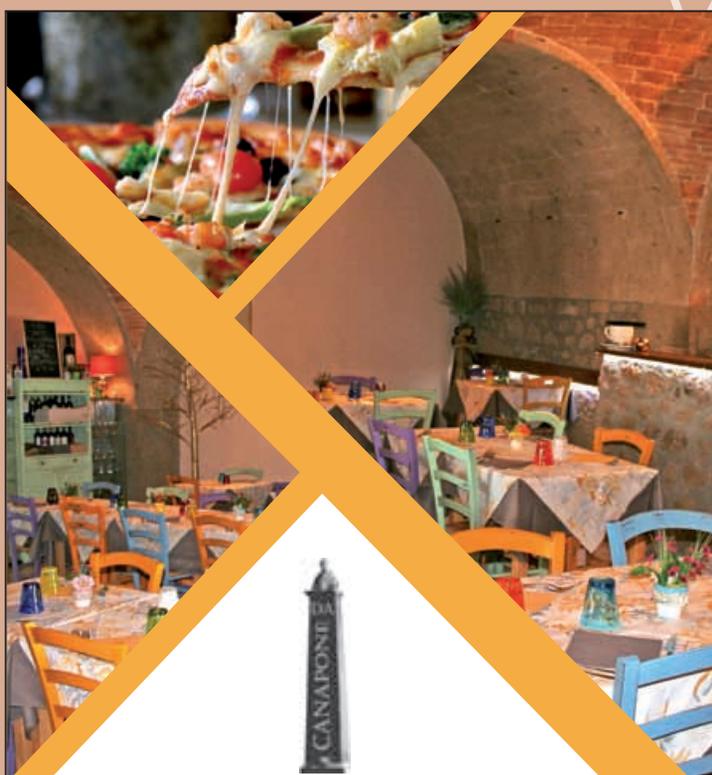


## RISTORANTE PIZZERIA

Via Generale Orsini, 21

Pitigliano (GR)

Tel. 0564 614405



## PIZZERIA - TRATTORIA DA CANAPONE

*di Vignoli Giovanna*

Piazza Petruccioli, 11/1 - 58017 Pitigliano (Gr)  
Tel. 0564 616945 - Cell. 392 2043222



**PARAFARMACIA**  
Dott.ssa Beatrice Tascio  
FARMACI DA BANCO E SENZA OBBLIGO DI RICETTA

**DERMOCOSMESI • PRIMA INFANZIA • OMEOPATIA  
FITOTERAPIA • VETERINARIA • SANITARIA**

Via Nicola Ciacci 198, Pitigliano (GR)

☎ 0564 615340

✉ parafarmacia\_tascio@libero.it

📌 PARAFARMACIA di Beatrice Tascio

**CHIUSO MERCOLEDÌ POMERIGGIO E DOMENICA**

**Terre del Tufo**  
Travel & Tours

**SIAMO MOLTO DI PIÙ DI UN'AGENZIA DI VIAGGI!**

*Tour ed esperienze speciali in Maremma e Toscana*

Loc. Valle Bisogna S. Quirico

58010 Sorano (GR) - Tel. 0564619016

info@terredeltufo.com - www.terredeltufo.com