



cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

BancaTEMA | CREDITO COOPERATIVO

IL NUOVO CORRIERE

del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XXI n°2 - Nuovo Corriere del Tufo, n° 1, Febbraio 2020

SULLE ORME DELLA STORIA



Alberto Conti • Giovanni Feo

Effigi

La più antica civiltà d'Italia

Siti sacri, templi astronomici, opere megalitiche

Origini e diffusione della
cultura di Rinaldone
progenitrice della civiltà etrusca

TAGES ASSOCIAZIONE CULTURALE

“CITTÀ INVISIBILI”
LA PIÙ ANTICA CIVILTÀ D'ITALIA
IL NUOVO LAVORO DI
ALBERTO CONTI E GIOVANNI FEO

**RIAPRE L'OSTERIA
MACCALÉ**
A SAN GIOVANNI DELLE CONTEE

**L'ANNO DEL
MILLENNIO GREGORIANO**

“PILLOLE DI STORIA”
LA GIORNATA DELLA MEMORIA 2020

COSA ERA IL 2020 PER NOI...

di Mario Papalini

Quando sono nato 2020 era una data della fantascienza, sulla quale s'innestava un'idea di futuro ancorata a Jules Verne, a Odissea 2001, al mondo dopo la conquista della Luna. A quello mio nonno non credeva, la Luna la osservava in rapporto alla natura, alla campagna, ai cicli femminili. Erano insieme, lui e la Luna, un totem di una civiltà che gradatamente si proiettava su un tempo lontano che è oggi, che è il nostro. Allora i paesi cantavano di prima mattina e il vociò si fondeva con i rumori della natura in un tutt'uno. Dalla partenza dei pullman a buio, ai bar, agli esercizi commerciali e poi gli uffici, le scuole; in un

flusso che era prima il giorno, poi la settimana e i mesi... gli anni correvano al ritmo dei jukebox, delle discoteche, del calcio di provincia, degli ultimi cinema prima delle multisala.

Il mondo cambiava e cambia ancora, da un medioevo prolungato come le nostre adolescenze che non vogliono tradursi in maturità. E il tempo scorre oltre il dissanguamento delle comunità minime, delle nostre periferie di campagna dove sembra più lungo e intenso, quando ancora sa riconoscere le stagioni perdute conducendole per mano. Una dopo l'altra, paese per paese, in questa dorata terra del tufo dove vivere è ancora dolce, se non

ci prende l'ansia cittadina che ha fatto aumentare il traffico grossetano a dismisura. Allora godiamo delle ore più lunghe dei soliti 60 minuti, che solo qui si possono assaporare, inondate della bellezza potente delle mura di tufo su cui riflette ogni luce, delle vie nascoste e diluite nel letto impervio dei torrenti, dei megaliti che si celano su cocuzzoli boscati.

E la gente, autentica, come il fusto delle querce e degli olivi, come le traiettorie delle viti e dei templi dispersi. Qui tutto è magia, ogni foglia che s'alza al soffio di venti misteriosi che regolano la vita. Adesso siamo in attesa del risveglio nuovo... di un'altra primavera.



Il Nuovo Corriere dell'Amiata
anno XXI - n° 2

Nuovo Corriere del Tufo
Anno VII, numero 1, Febbraio 2020
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 nctufo@gmail.com

Redazione: Alessandro Zecchini, Mario Papalini, Luca Federici,
Elena Tiribocchi, Franco Dominici, Francesco Anichini, Luigi Bisconti

Immagine di copertina: la Redazione



Rubrica storico-culturale a cura di Franco Dominici

LA GIORNATA DELLA MEMORIA

La Redazione

Il 27 gennaio si è svolta al Teatro Salvini la Giornata della Memoria, istituita nel luglio del 2000 per ricordare la Liberazione del campo di Auschwitz da parte dell'Armata Rossa. All'evento, organizzato dai Comuni di Pitigliano e Sorano, ha partecipato il nuovo Prefetto di Grosseto, dott. Fabio Marsilio, che ha scelto di essere presente proprio alla manifestazione di Pitigliano, cittadina simbolo della storia ebraica in Maremma.

Alla commemorazione hanno partecipato i ragazzi dell'Istituto Zuccarelli, come ormai avviene da anni, ma al plesso di Pitigliano (Tecnico Economico e Professionale Socio-Sanitario) si è aggiunto per la prima volta quello di Sorano (Liceo Linguistico): circa 150 studenti, che hanno seguito con attenzione e molta partecipazione.

Ha fatto gli onori di casa il primo cittadino di Pitigliano Giovanni Gentili, cui è seguito l'intervento del sindaco di Sorano Pierandrea Vanni, che fra l'altro ha ricordato la triste vicenda della famiglia Passigli, ebrei soranesi che lasciarono il loro paese, convinti di scampare alle persecuzioni, ma che furono catturati a Firenze e perirono nelle camere a gas di Auschwitz.

Luciana Rocchi, Direttrice dell'Istituto Storico della Resistenza e dell'età Contemporanea, peraltro curatrice del primo volume sulla persecuzione degli ebrei in provincia di Grosseto, ha donato, dopo il suo significativo intervento, dei quadri alla sig.ra Servi, rappresentanti Giacomo e Rachele Waisberg, bambini internati a Roccatederighi, che sono sopravvissuti alle persecuzioni.

Il Prefetto Fabio Marsilio si è rivolto in modo particolare ai giovani, esortandoli al rispetto e alla tolleranza e ha concluso il suo discorso con i versi finali della celebre canzoni di Guccini "Auschwitz".

La signora Elena Servi ha ricordato la sua drammatica vicenda personale, quando con i genitori e le sorelle lasciò Pitigliano per sfuggire ai nazifascisti, trovando soccorso e rifugio presso varie famiglie contadine fra Toscana e Lazio, dal novembre del 1943 al giugno del 1944.

Franco Dominici, insegnante dello Zuccarelli, ha relazionato sui momenti salienti della persecuzione degli ebrei in Val di Fiora e in Maremma, dalle leggi razziali alla Liberazione.

Infine Alessandro Broglietti, Ramona Adescalitei, Francesco Ferrante,



Dante Spizzichino, Alice Gentili, Kamelia Pietrelli, Cesar Manica, Leonardo Mosci, Elisa Zinni, Monica Banci, Rebecca Sotocan, Francesco Maruccia, Alice Mazzieri e Rachele Papalini, studenti dello Zuccarelli preparati dalle Prof.sse Stefania Buccioni e Jessica Capitani, hanno letto alcuni brani e recitato poesie tratti dai seguenti libri: "La Tregua" di Primo Levi, "La notte tace" e "La Shoah nella poesia ebraica". Gli alunni della classe Prima Professionale Socio-Sanitaria hanno realizzato i cartoni colorati, con frasi e riflessioni significative, affissi alle pareti del Teatro Salvini.

I rapporti dell'Istituto Zuccarelli con la Prefettura di Grosseto e con i Comuni di Pitigliano e Sorano sono stati curati dalla Prof.ssa Francesca Micci, vicepresidente dello Zuccarelli; ha svolto il ruolo di moderatore Paolo Mastracca, vicesindaco del Comune di Pitigliano. La parte tecnica, microfoni e proiettore, è stata curata da Manolo Golia, del personale ATA dell'Istituto. L'evento si è concluso con la consegna da parte del prefetto ai familiari di Italo Renzoni e Antenore Simi entrambi militari internati.



BALLO in MASCHERA

LIVE MUSIC
DJ VINTAGE



TEATRO BONI ACQUAPENDENTE

ORE 23

SABATO 22 FEBBRAIO

viva ticket
by BEST UNION

PRENOTAZIONI 0763 733174 - 334 1615504

Per garantire la sicurezza dei partecipanti non sarà possibile introdurre all'interno del Teatro oggetti contundenti anche se accessori alla maschera

IL MILLENNIO GREGORIANO

di Elena Tiribocchi

Il 2020 vedrà la celebrazione del millennio di Ildebrando da Sovana, Papa Gregorio VII

Il 2020 sarà un anno ricco di anniversari importanti. Uno che riguarda direttamente le terre del tufo sarà il millennio di Papa Gregorio VII e tutti i festeggiamenti che verranno organizzati in suo onore.

Il noto Papa conosciuto anche come Ildebrando di Soana, nacque a Sovana nel 1020 e morì a Salerno nel 1085. È stato il 157° papa della Chiesa cattolica.

Le notizie sulla sua origine sono scarse, sembra tuttavia che nacque a Sovana da una umile famiglia, il padre fu un certo Boninzzone fabbro. La tradizione dice che appartenne alla famiglia degli Aldobrandeschi. In giovane età venne inviato a studiare a Roma da uno zio che era abate presso il monastero di Santa Maria sull'Aventino.

Studiò anche presso il famoso monastero di Cluny e qui ebbe la possibilità di entrare in contatto con i circoli più vivaci della riforma ecclesiastica. E fu consigliere di molti pontefici prima della sua elezione.

Nel 1073 fu designato Papa con il nome di Gregorio VII; l'elezione avvenne per acclamazione del popolo e con il beneplacito del re Enrico IV.

È conosciuto per la sua Riforma della Chiesa (Riforma gregoriana) e per la lotta alle investiture che lo mise in contrasto più volte con il re Enrico IV. Emanò il *Dictatus papae* e in 27 tesi affermò la superiorità del papa-

to su ogni altra forma di potere temporale.

Il caso della scomunica di Enrico IV è tra i più noti della storia. L'imperatore infatti nel 1077 si recò a Canossa – castello della contessa Matilde di Toscana – dopo essere stato scomunicato, lì vi si trovava Gregorio VII. L'imperatore con la famiglia e un piccolo seguito si presentò come penitente, dopo tre giorni grazie alla mediazione di Matilde di Canossa ottenne l'assoluzione anche se non bastò a sedare il conflitto che si era generato in Germania. Più avanti Gregorio VII emanò una seconda scomunica che portò il re ad armarsi e scendere a Roma, il Papa si alleò con i Normanni che attaccarono prima la città e poi insieme al Papa si trasferirono a Salerno dove in solitudine Gregorio VII morì nel 1085. Sembra che avesse affermato "Ho amato la giustizia, per questo muoio in esilio".



Nel 1606 Papa Paolo V ne proclamò la santità.

Aspetteremo dunque tutte le celebrazioni per questo importante millennio e nei prossimi numeri approfondiremo la figura di un Papa nato nella nostra terra che ha saputo lasciare un segno nella Storia.



Le ricette con i nostri prodotti

PIZZA DI RISO AL CACIO URSINEO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- gr.300 riso basmati
- gr.600 acqua
- 5 o 6 pomodori pelati
- gr. 250 di Cacio Ursineo

PREPARAZIONE

Preparazione Pizza di Riso al Cacio Ursineo:

Cuocere il riso con poco sale finché assorbe tutta l'acqua. Lasciare freddare 5 minuti poi aggiungere gr.100 di formaggio grattugiato. Ungere una teglia con poco olio, formare una base col riso ben pressato ed infornare a 200° C finché il riso comincia a colorarsi. Estrarre dal forno, mettere i filetti di pelati poi il rimanente formaggio a strisce o cubetti, ricoprire con un filo d'olio. Mettere la pizza sotto il grill a 250 ° finché il formaggio raggiunge la doratura voluta.

maremmamà by LisArt

Studio Artistico - Show Room
Via Roma • Pitigliano



T-Shirt
Arte
Accessori



Edizioni
Limitate

IL TAGLIERE

MAREMMANO



PIZZERIA • BIRRERIA
PRODOTTI TIPICI • ENOTECA

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

seguici su: 



Piazza Petruccioli, 11
Pitigliano - Cell. 349 576 2286



Aperti tutto l'anno



albergo
Guastini

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



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
f PARAFARMACIA di Beatrice Tascio
CHIUSO MERCOLEDÌ POMERIGGIO E DOMENICA

L'OSTERIA MACCALÈ DI SAN GIOVANNI DELLE CONTEE

*Intervista all'Assessore al Turismo
del Comune di Sorano Tiziana Peruzzi*

di Alessandro Zecchini

Per la rubrica "Storie belle" apriamo questo 2020 con una grande notizia: lo scorso mese di dicembre nella piccola frazione di San Giovanni delle Contee nel comune di Sorano ha riaperto la storica osteria del paese. La notizia di per sé non avrebbe niente di eccezionale se non fosse che tutto questo è stato possibile grazie al lavoro della cooperativa di comunità di San Giovanni e a un progetto di finanziamento della Regione Toscana. Abbiamo incontrato Tiziana Peruzzi (che oltre ad essere una delle fondatrici della cooperativa di comunità di San Giovanni delle Contee è assessore al turismo del Comune di Sorano nonché abitante della piccola frazione) per farci raccontare questa bella storia fin dal suo inizio per arrivare alla riapertura dell'osteria Maccalè.

Questa storia ha un punto di partenza preciso: gli abitanti di San Giovanni delle Contee

Diciamo che a un certo punto nella nostra frazione abbiamo deciso di fare qualcosa per noi, ci siamo riscoperti comunità. Viviamo in questo paesino dove non mancano le bellezze della natura e la vita tranquilla ma sicuramente le prospettive per i giovani e non solo sono poche. Lo spopolamento degli ultimi anni, l'inevitabile depauperamento dei servizi essenziali con il progressivo aumento dell'età media della popolazione locale avevano trasformato San Giovanni delle Contee in un luogo che stava perdendo la sua vivacità.

Così abbiamo deciso di fare qualcosa per il paese e per noi. Mesi fa abbiamo costituito la cooperativa di comunità tra i cittadini della frazione con l'obiettivo principale di ridare un po' di vita alla nostra frazione e soprattutto di riaprire la storica osteria del paese, un luogo storico e centrale per la comunità che purtroppo aveva chiuso i battenti qualche anno fa.

Come è stato possibile arrivare alla riapertura dell'osteria?

È stato un progetto ambizioso che la regione Toscana ha deciso di finanziare per una parte importante. Si tratta di uno dei 24 progetti finanziati dalla giunta regionale a partire dal dicembre 2018 per ovviare allo spopolamento delle aree e dei piccoli borghi. Una volta approvato

il progetto grazie anche al proprietario del fondo che ha fatto dei lavori di ristrutturazione importanti abbiamo potuto riaprire l'osteria. Inutile dire che questo ha cambiato la vita del piccolo paese e della nostra comunità, centrando in pieno l'obiettivo del progetto promosso dalla regione. L'osteria è un centro di aggregazione per tutto

il paese, per le campagne circostanti e, perché no, anche per i turisti. Aperta tutti i giorni funziona sia come bar, sia come trattoria per mangiare proprio come facevano le osterie di un tempo. Attualmente siamo in tre a gestirla, tutti membri fondatori della cooperativa, ma intorno gravitano anche altre persone. Evidente che questo progetto ha permesso la creazione anche di qualche posto di lavoro.

Parliamo della ristorazione, non si tratta della classica osteria giusto?

Questa è forse la cosa più particolare alla quale noi sangiovesi teniamo di più. Abbiamo fatto una ricerca storica dei piatti con gli anziani del posto andando proprio casa per casa per riscoprire antiche ricette che adesso non esistono più. Così se venite a mangiare all'osteria oltre ai piatti tipici potete trovare tanti piatti unici riscoprendo la storia della nostra comunità. Potrete assaggiare i "Ceciarelli", una minestra di fagioli e pasta fatta in casa con un procedimento tutto particolare poiché si fa in due giorni (una specie di Ribollita, diciamo) ma con alcuni segreti che c'hanno confidato le signore ma che naturalmente non possiamo rivelare. I "Rivolti", che sono tipo delle Crepes fatte con il sugo all'aglione che dalle nostre parti si usa molto. I "Buddellini", gli "Zampucci" tutti piatti che hanno bisogno di una cottura molto lenta e a fuoco basso. È questa un po' la particolarità, far mangiare sì la gente ma allo stesso promuovere la storia e le tradizioni attraverso la cucina.

Perché osteria Maccalè?

Il nome deriva da una singolare storia attribuita a Felice Orienti,



Da destra Matteo Bellumori, proprietario del locale che ha fatto i lavori, succeduto al babbo Attilio; Tiziana Peruzzi, presidente della cooperativa e assessore del Comune di Sorano; Fabiola Gorini, vicepresidente e Olmo Fratini, il più giovane consigliere

un abitante del nostro piccolo borgo soprannominato appunto Maccalè, storpiatura linguistica della cittadina etiope di Macallè, luogo dove Felice si recò durante i primi anni del novecento.

Progetti futuri legati alla cooperativa di comunità e all'osteria?

Sicuramente l'Albergo Diffuso e la Bottega della Salute. Il primo è un progetto che prevede l'utilizzo delle case sfitte (che ci sono qui a San Giovanni delle Contee in seguito allo spopolamento del paese) come strutture alberghiere per il pernottamento. La bottega della salute è invece un luogo (sempre nei locali dell'osteria) dove vengono aiutati i cittadini con alcuni servizi primari per la persona (esempio le ricette per gli anziani). Inoltre vorremmo ampliare il punto vendita dell'osteria con prodotti del territorio e utilizzarla un po' come info point. Organizzare eventi come degustazioni (che già abbiamo fatto) e serate a tema. L'entusiasmo è quello giusto, l'inizio è stato promettente ci piacerebbe essere da esempio anche per altre realtà come le nostre che rischiano di scomparire se non si interviene.



I RISCHI DEL 5G SPERIMENTALE NEI BORGHI BANDIERA ARANCIONE

di Luca Federici

La tecnologia 5G è molto potente ed invasiva, e i suoi possibili rischi per l'uomo, per il mondo animale e per l'ambiente non sono stati ancora minimamente verificati. Tuttavia, com'è usanza comune, contro ogni curanza si tende a usare la popolazione stessa come fosse una cavia da laboratorio. Negli ultimi mesi il Touring Club italiano ha firmato un accordo con la società INWIT Spa, *Infrastrutture Wireless Italiane*, appartenente al Gruppo Telecom Italia. Questo accordo potrebbe introdurre la tecnologia 5G in altri 227 borghi e piccoli comuni d'Italia: ma i cittadini lo sanno? E i Sindaci, sono consapevoli dei rischi per la salute? L'accordo (tra un ente e un'azienda privati) prevede l'installazione nei comuni che aderiranno all'offerta di una notevole quantità di mini-antenne 5G con sistema DAS, cioè da una rete di antenne spazialmente separate, collegate tramite cavo coassiale e fibra, per fornire servizi wireless, cioè il 5G irradiato nell'aria da sorgenti molto ravvicinate, installato con probabilità sui lampioni della luce, sui balconi dei

palazzi e nei tombini sotto i marciapiedi. Certo è che territori come il nostro dovrebbero rappresentare delle oasi di bellezza dove si respira aria salubre e dove si vive lontani dall'inquinamento acustico ed elettromagnetico, capaci di attirare un turismo consapevole. Inoltre qualora venisse attivato il 5G metteremmo certamente a rischio la vita dei nostri figli, aderendo ad una tecnologia oscura ed estremamente impattante e renderemo la nostra terra soggetta ad un altissimo livello di elettromog, in cambio di una tecnologia che garantirebbe l'accensione della lavatrice dal posto di lavoro o l'apertura della porta di casa senza chiave: un po' scarso come scambio.. I comuni bandiera Arancione presenti sul nostro territorio sono Pitigliano, Sorano, Santa Fiora, Bolsena e Toscana. Abbiamo chiesto al sindaco di Pitigliano Giovanni Gentili, il quale ci ha garantito la contrarietà a un progetto di installazione di tecnologia 5G sul territorio, grazie soprattutto alla mozione proposta dagli esponenti 5Stelle di Pitigliano, attualmente gruppo di opposizione, i quali hanno tempestivamente messo

in luce i rischi di questa tecnologia con una istanza che l'amministrazione in carica ha saggiamente abbracciato. Il Sindaco di Sorano Pier Andrea Vanni non era al corrente dell'accordo tra il Touring Club e la società installatrice e con un comunicato scritto ha prontamente affermato che <<il comune di Sorano non è stato mai contattato in tal senso, per quanto ci riguarda non potrà comunque avvenire senza aver preventivamente verificato con gli enti interessati (Arpat, Usl, regione, ministeri competenti) tutti i possibili effetti sulla salute e sull'ambiente>>. Una posizione che certamente ci rincuora, anche se ci sentiamo di precisare che i primi ad essere informati e consultati dovrebbero sempre e comunque essere i cittadini. Infatti la cittadinanza in qualunque ambito decisionale, ma ancor più in questioni così importanti come le nuove tecnologie, lo sfruttamento energetico, come la Geotermia, oppure nell'introduzione di attività impattanti dovrebbe rappresentare sempre il maggior soggetto decisionale, responsabile primario del destino della propria terra.

LA COMPAGNIA DELLA FEMIA IN SCENA CON "DI FRONTE AL FRONTE" PER LA GIORNATA DELLA MEMORIA DI SORANO

di Giuseppe Pinzi

Era il 2014 quando la Compagnia della Femia propose per la prima volta la rappresentazione di *Di Fronte al Fronte* in occasione dei settant'anni dalla strage dentro alle grotte delle Riparelle, dove morirono per fuoco amico (una cannonata americana) undici civili tra bambini donne e adulti. Quel giorno stesso, mentre a otto chilometri più a nord si moriva, per un destino beffardo si festeggiava finalmente la liberazione di Sorano. Era il 14 giugno del 1944. Oggi, 27 gennaio del 2020 in occasione della giornata della Memoria la Compagnia ritorna con le storie narrate sei anni prima davanti ad un pubblico attento

e partecipe. Ci è capitato decine e decine di volte in questi anni di replicare *Di Fronte al Fronte* e tutte le volte l'emozione si fa forte nel ricordare le cronache tremende e tragiche che hanno dovuto subire i nostri nonni e genitori all'epoca, dove comunque nella disperazione di quel periodo esce fuori la tenacia di chi con forza riesce a rialzare la testa, così come lo spirito di accoglienza e coraggio che alcuni Soranesi nelle campagne hanno avuto ospitando persone Ebrei fuggite da Pitigliano. Tutto questo e molto di più è stato quindi raccontato e cantato com'è nello stile del gruppo, stavolta davanti ai ragazzi e ragazze delle



scuole medie di Sorano e alla quinta elementare. Osservare i loro occhi attenti è stato un bellissimo e doveroso tributo a chi ha pagato con la vita l'idiozia della guerra e dei suoi responsabili. La giornata è stata organizzata in collaborazione con il Comune di Sorano presenziato dal Sindaco Pier Andrea Vanni e dalla Proloco di Sorano con Arturo Comastri. La Compagnia della Femia in gennaio aveva già portato in scena al teatro della fortezza Orsini *Da qui all'Eternità* e al Centro della Terra, le due opere che insieme a *Di Fronte al Fronte* compongono la trilogia della Memoria.

La compagnia della Femia oggi è composta da: Monica Annesi, Miriana Ceccolungo, Gioia Gubernari, Pina Gubernari, Paola Maggi, Loredana Pinzi, Claudia Maggi, Roberta Mastacchini, Paolo Santori, Roberto Ceccolungo, Mirco Fumasoli, Giovanni Polidori, Luca Federici, Giuseppe Pinzi.

Pensieri in libertà

di Giovanni Gentili, Sindaco di Pitigliano

MIGRAZIONI E PICCOLI BORGHI

La questione delle migrazioni dai piccoli paesi è ormai un tema cruciale. Nel corso degli ultimi decenni si è assistito ad un graduale spopolamento delle aree periferiche delle province e dei piccoli borghi un po' in tutta Italia. Ci è stato confermato alle ultime assemblee ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) ed è un problema molto sentito. Il tema si accompagna infatti ad un calo della natalità che già di per sé comporta una riduzione costante della popolazione. A Pitigliano negli ultimi anni la media è quella di 60 decessi e 15/20 nascite l'anno. Un problema, quello della denatalità, che ha matrici economiche ma soprattutto culturali sulle quali urge una riflessione a livello nazionale.

Per quanto riguarda invece le migrazioni, la grossa difficoltà per le nostre zone è mantenere in loco le giovani generazioni, dovuta prin-

cipalmente ad un mercato del lavoro improntato su servizi turistici a carattere stagionale. Difficile in questo senso dare una prospettiva a tempo indeterminato. Al tempo stesso non vanno nemmeno tarpate le ali a coloro che hanno voglia di fare esperienze fuori. Sono in molti, dopo i 18 anni, a tentare esperienze di studio o lavoro in città e lo fanno sia per esigenza sia per desiderio di ampliare i propri orizzonti. Io stesso ho studiato e lavorato a Firenze, Parigi e Milano, mantenendo costanti e regolari i contatti con Pitigliano. Non possiamo pretendere che tutti rientrino, ma dobbiamo quantomeno offrire loro la possibilità di farlo.

Pitigliano sta però vivendo una tendenza inversa rispetto a molti altri piccoli paesi: sta facendo da catalizzatore in termini di migrazioni. Ogni anno si registrano circa 30 residenze in più di quante non se ne

perdano. Per un saldo demografico totale che risulta quasi in pareggio. Un mezzo miracolo di questi tempi. Osservando i dati, le richieste di cambio di residenza provengono prevalentemente dai dintorni, dai piccoli paesi dei comuni limitrofi, dalla provincia e dell'alto Lazio. Il nostro paese infatti offre ancora oggi una serie di servizi (lavorativi, sociali, sportivi, culturali, ricreativi...) concentrati in un unico borgo. Spero che con la messa a regime della fibra ottica arriveremo ad attrarre più persone di quante non se ne vadano. Oggi per molti professionisti è diventato possibile lavorare da casa e questa sarà una grande opportunità in termini di lavoro e permanenza sul territorio delle giovani famiglie.



**Mangiare sano non solo per vivere a lungo,
ma soprattutto per *Vivere meglio***

Le peculiarità dei prodotti a marchio **Podere Bello** derivano proprio dalle varietà antiche di cereali:

- esenti da OGM (alta digeribilità);
- esenti da ogni contaminazione
- (prodotti con certificazione biologica ICEA);
- coltivazione, produzione e processi di trasformazione eseguiti in azienda
- consigliati per chi è affetto da malattie che discendono dai cereali moderni

Produciamo in una terra incontaminata ricca di sole, l'Alta Maremma, dove il sole e la terra donano più sapore ai frutti. L'azienda coltiva esclusivamente e rigorosamente varietà di grano di antica origine

Azienda Agricola "Podere Bello"

di Andrea Funghi

Via Pantano alto, 2571 - Pitigliano
tel. 3474189470 - www.agriturismopoderebello.com



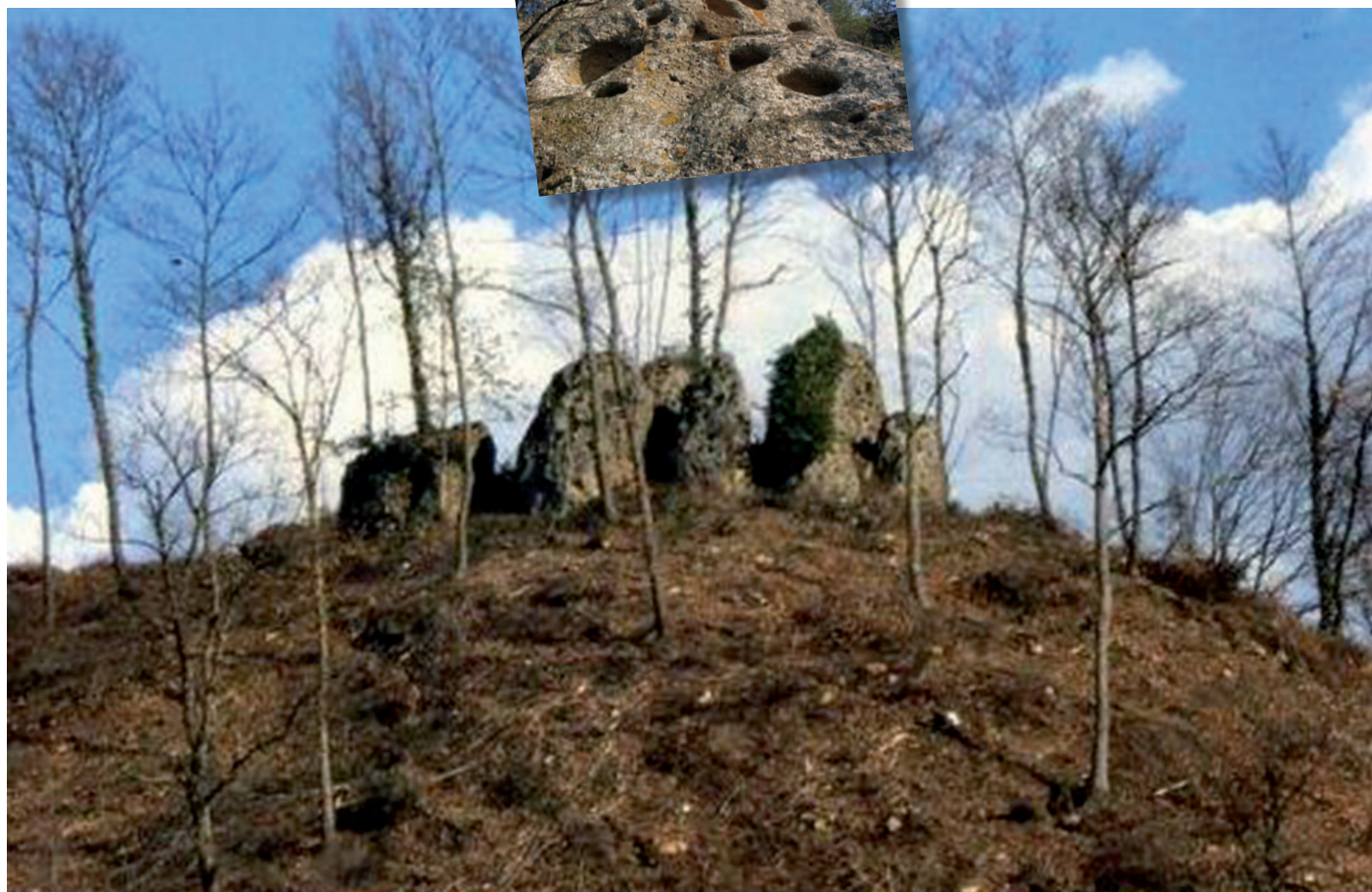
Rubrica storico-culturale *a cura di Luca Federici*

LA PIÙ ANTICA CIVILTÀ D'ITALIA

Recentemente è stato pubblicato da Effigi l'ultimo libro dell'associazione culturale Tages, scritto da Alberto Conti e Giovanni Feo: "La più antica civiltà d'Italia; siti sacri, templi astronomici, opere megalitiche; origini e diffusione della Cultura di Rinaldone, progenitrice della civiltà etrusca". L'associazione Tages è stata costituita a seguito dell'importante scoperta del sito astronomico di Poggio Rota (Pitigliano) da parte di Giovanni Feo. Da allora Tages opera sul territorio delle colline del Fiora, alla ricerca di testimonianze di quelle antiche civiltà che molto prima degli Etruschi hanno abitato il centro Italia, risalendo i fiumi Fiora, Marta, Tevere e Albegna, fondando città e creando gradualmente un profondo rapporto sacrale col territorio circostante. Stiamo parlando in particolare della Cultura di Rinaldone (il nome richiama la prima scoperta di una necropoli di questa civiltà nell'area omonima tra Montefiascone e Viterbo). I Rinaldoniani con molta probabilità provenivano dall'Anatolia, attirati sulle coste tirreniche intorno al quarto millennio a.C. dalla presenza cospicua di preziosi giacimenti di rame. Essi introdussero il culto dei morti,

costruendo estese necropoli fuori dai plausibili centri abitati (purtroppo non ancora rinvenuti) e ponendo un vaso all'esterno dalla porta del sepolcro, mentre all'interno veniva inserito del vasellame contenente forse del cibo e oggetti di uso comune usati in vita. Tutto ciò sembra indicare che questa civiltà credesse fermamente nella vita dopo la morte, nel culto degli antenati e che probabilmente officiasse un rito sacrale al momento dell'inumazione. I sepolcri venivano spesso riutilizzati, dopo aver raccolto le ceneri precedenti. Veneravano il culto della Dea Madre Terra, delle acque e delle stelle, tanto da scolpire e modellare nel tufo numerose opere sparse sul territorio quali altari megalitici, osservatori,

cunicoli e imponenti tumuli e menhir. Opere che un tempo apparivano enigmatiche, ma che ad oggi stanno conducendo gradualmente a una possibile, nonché plausibile riscrittura della più antica storia Italiana. Grazie alle fondamentali scoperte archeologiche di Ferrante Rittatore Wonviller, della cui opera ha fatto seguito Nuccia Negroni Catacchio dell'università di Milano, nonché alla volontà e alla profonda conoscenza del territorio di Giovanni Feo e grazie anche al contributo di archeoastronomi e di molti autorevoli studiosi siamo oggi in grado di conoscere meglio la civiltà di Rinaldone. È plausibile che il primo insediamento principale sia risieduto nella zona del ponte di San Pietro (Ischia di Castro) dal quale i rinaldoniani, pastori guerrieri, ma anche agricoltori hanno penetrato tutto il centro Italia. Come già affermato essi risalirono i Fiumi principali della bassa Maremma e della Tuscia, in particolare il fiume Fiora, per poi avventurarsi lungo i suoi numerosi affluenti, i torrenti Strozavolpe, Paternale, Tafone, Olpetà, Nova e Lente, insediandosi per primi su quelle imprevedibili rupi tufacee che successivamente verranno riacquisite dai villanoviani e soprattutto



dagli Etruschi. L'elemento comune caratterizzante queste occupazioni dell'entroterra tirrenico è ovviamente il Tufo, pietra versatile e facilmente modellabile, che scavando permetteva di raggiungere notevoli profondità, ricavando sepolcri e vani ipogei, dove era possibile inumare i morti e al contempo perpetrare culti e misteri. Ma la scelta di stabilirsi tra le colline del Fiora era suggerita anche dalle risorse ambientali: foreste lussureggianti, cavità naturali, presenza di numerosi corsi d'acqua, abbondanza di selvaggina, pascoli dove allevare bestiame, rupi scoscese e imprevedibili dove stabilirsi al riparo da attacchi nemici. Del resto i siti astronomici di Poggio Rota, delle Sparne e di Insuglietti, insieme alla vasta area sacrale di Crostoletto del Lamone (Ischia di Castro), composta da tumuli e da menhir purtroppo devastati negli anni settanta dai proprietari, nonché da i numerosi massi puntatori presenti nelle ripide forre del fosso dell'Arsa, della Nova e dell'Olpeta dimostrano una elaborata scienza del territorio, e un sistema di collegamento tra i vari siti. I primi Etruschi arrivati in Maremma, provenendo anch'essi dall'area Egeo anatolica, certamente rimasero sorpresi nel verificare le profonde affinità culturali che avevano con quei rinaldoniani che duemila anni prima avevano percorso il medesimo viaggio via mare e che avevano già occupato quelle zone ricche di giacimenti ferrosi, di rame, bronzo e cinabro, quest'ultimo abbondante sul monte Amiata. Questa consapevolezza probabilmente ha rappresentato un motivo in più per stabilirsi nella media valle del Fiora e dare inizio alla dominazione etrusca sulla penisola italiana, che ha generato dieci secoli di una civiltà illuminata, sublime e misteriosa.

ASSOCIAZIONE TAGES

L'associazione culturale Tages prese vita nel 2007 dalla volontà di sette membri fondatori, a seguito dell'importante scoperta da parte di Giovanni Feo del sito astronomico di Poggio Rota, nel territorio di Pitigliano. A seguito di questo importante ritrovamento i membri di Tages richiesero la consulenza di alcuni studiosi. Fu l'archeoastronomo Adriano Gasparini dell'università di Milano a riconoscere nel circolo megalitico di Poggio Rota effettivamente un osservatorio astronomico. Ulteriori ricerche archeoastronomiche sul sito furono svolte da Enrico Calzolari, da Antomari Ottavi e da altri. La datazione di Poggio Rota è riconducibile al terzo millennio a.C., dunque in piena occupazione rinaldoniana. Anche Nuccia Negroni Catacchio dell'università di Milano ha avuto occasione di studiare Poggio Rota, pur dedicandovi il tempo di una sola stagione. La Negroni ha dedicato l'intera vita allo studio delle testimonianze delle prime civiltà sul suolo italico, in particolare della Cultura di Rinaldone, portando avanti il lavoro iniziato anni prima da Ferrante Rittatore Wonviller. Ulteriori conferme su Poggio Rota si potrebbero ottenere mediante scavi archeologici più approfonditi. Successive ricerche effettuate da Giovanni Feo e dai membri di Tages hanno mostrato altri siti astronomici nella valle del Fiora, nei pressi di Poggio Buco in località le Sparne e a Insuglietti, nonché nel fosso della Nova, a Pian di Conati, fosso del Lupo a Pitigliano e Poggio dell'Ovo a Sorano. E' sorprendente quante altre opere enigmatiche siano presenti tra il Fiora e le scoscese forre dei suoi affluenti: massi puntatori, coppelle, vasche votive, menhir ed elaborati vani ipogei, spesso collocati nei pressi di necropoli rinaldoniane. Giovanni Feo ci ha lasciati il 16 giugno 2019, ma i membri dell'associazione Tages stanno portando avanti il lavoro di ricerca sul campo unite alle pubblicazioni come il testo pubblicato di recente da Effigi: "La più Antica Civiltà d'Italia", scritto da Giovanni Feo e dal presidente dell'associazione Alberto Conti. Inoltre i membri di Tages stanno portando avanti il lavoro di catalogazione della biblioteca e di tutto il materiale cartaceo di Giovanni Feo: scritti, appunti, cartografie, ricerche, con la ferma intenzione di rendere accessibile il materiale a coloro che intendano farne uso, nella speranza di facilitare il lavoro di ricerca futuro.



Grifoni Cristina

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

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

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

v.dainelli@assicooptoscana.it

www.assicoop.it

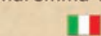


Aia del Tufo

AGRITURISMO Bio



San Valentino - Sorano (GR)
Le Città del Tufo
Maremma Toscana



www.aiadeltufo.com
info@aiadeltufo.com

Tel/fax 0564 634039 - Cell. 329 0805559 - 331 4488865

Prodotti Bio
Fattoria didattica
Camere
Ristorante

GLI EVENTI DELL'AUDITORIUM

Nel periodo natalizio appena trascorso, l'Auditorium Banca Tema di Pitigliano ha ospitato come ogni anno grandi eventi.

Il 21 dicembre sul palco dell'Auditorium si sono esibiti *I Grafica*, con il loro tour "Un Mondo d'Amore" (foto di pagina 13) per una serata di beneficenza a favore dell'Associazione HPS Charity per la costruzione di un pozzo di acqua potabile a Morogoro, in Tanzania.

Il 6 gennaio è andato in scena il concerto dell'Epifania (a cui si riferiscono le immagini di pagina 12), anch'esso a scopo benefico, un'esclusiva performance musicale che ha unito le melodie classiche della Filarmonica "Amilcare Ponchielli" alle sonorità spirituali del Coro Gospel Soong Taaba Quintet.



kaloroil s.r.l.



Dal 1968 al vostro servizio



Febbraio

Il Porro

ANTIPASTO

Crostini con porri, crema al parmigiano e guanciale croccante

PRIMO

Tagliolini con porri, acciughe e noci

SECONDO

Polpette di Chianina con porri, patate e crema di mozzarella di bufala

PIZZA

Bianca con porri stufati, salsiccia e stracciatella



TRATTORIA - PIZZERIA
Via Generale Orsini, 21 - Pitigliano (Gr)
Chiuso il Mercoledì

Tel. 0564 614405 - Cell. 338 9228445
locandadelpozzoantico@gmail.com

 Locanda del Pozzo Antico

 Locandadelpozzoantico

LA BOTTEGA

Nonostante la nostra vita sia sempre più permeata da tecnologia e informatica, sono convinto che nel mondo del lavoro ci sia sempre più bisogno di capacità basate su competenze umane che nessuna macchina può sostituire. Sto parlando di manualità, ingegno e creatività. Insomma del “saper fare con le mani” e quindi dell’artigianato tradizionale.

Il nostro territorio vanta un’ottima tradizione della “bottega artigiana” e la maestria della sua manualità è stata per anni il fiore all’occhiello della nostra zona. Erano in tanti, calzolai, falegnami, stagnini fabbri, sarte, riparatori di elettrodomestici, riparatori di orologi ecc. che ci permettevano di “non buttare niente”.

Sono tanti i settori artigianali tradizionali infatti che hanno ricoperto per anni l’intera filiera della manutenzione e della riparazione di oggetti di qualsiasi tipo. E sono stati anche un modello produttivo valido che ha conciliato perfettamente famiglia e lavoro. Spesso infatti le botteghe artigiane erano nei pressi dell’abitazione o addirittura dentro la casa rendendo più facili i rapporti con i propri familiari.

Ma nella nostra zona l’attività dell’artigianato tradizionale ultimamente sembra in via di estinzione. Le vecchie Botteghe non ci sono più.

Eppure secondo me sono l’unica alternativa valida alla filosofia prettamente industriale dell’usa e getta. La capacità di riparare, rigenerare, riaggiustare le cose oltre ad essere uno strumento fondamentale d’insegnamento per le nuove generazioni è un modo per custodire il sapere e tramandarlo ai posteri.

Il “saper fare” rimane quindi un elemento indispensabile nella nostra società.

Ritengo tra l’altro che ci siano ancora buone potenzialità all’interno del settore e cioè che sia ancora

in grado di creare fonti di reddito, anche perché questo settore oggi può essere supportato dall’innovazione e dalle tecnologie digitali quindi, coniugando creatività e manualità con il nuovo “sapere” tecnologico, l’artigianato tradizionale potrebbe diventare di nuovo competitivo sui mercati ed offrire una nuova fonte di occupazione giovanile.

In un mercato come quello attuale, sempre più globalizzato, dove i manufatti (il termine “male fatti” è sicuramente più adatto) esteri hanno preso il sopravvento, c’è bisogno dell’artigiano tradizionale per riproporre la nostra cultura artigiana fatta di passato, di folklore, di sane abitudini e per riportare al centro dell’attenzione il lavoro fatto veramente a mano. E se l’innovazione è sinonimo di automazione, ma per l’artigiano potrebbe essere un modo per migliorare il proprio lavoro.

Che poi l’artigiano si sia sempre un po’ rimodernato da solo si sa. Attraverso creazione di nuovi arnesi, provando nuove tecniche, nuovi materiali, adoperando l’ingegno per le riparazioni, si è sempre tenuto aggiornato.

Le botteghe artigiane hanno per lungo tempo rappresentano un asse portante della nostra identità e andrebbero riconsiderate e sostenute. Servirebbe una politica nazionale coerente ed efficace che possa soddisfare le esigenze del comparto artigianale e permetta a queste botteghe di continuare a scrivere la storia dell’artigianato tradizionale italiano.

Le amministrazioni locali devono tenerne conto facilitando e supportando le nuove iniziative e l’apertura di nuovi laboratori dando così ai giovani una valida opportunità di lavoro. Deve essere un obiettivo delle amministrazioni preservare e conservare i “saperi” tradizionali e sviluppare quindi delle misure, che in termini quantitativi e qualitativi,

favoriscano un nuovo sviluppo di queste attività così storicamente legate al nostro territorio.

Quindi credo che sia necessario riflettere e crederci un po’ tutti perché rimanere e/o tornare nel territorio di origine e decidere di aprire un laboratorio artigianale, un’attività, una bottega, tornare alle origini insomma, oltre a sembrare una cosa romantica potrebbe essere un’idea di un lavoro, di reddito e di benessere per i giovani e per tutta la nostra comunità.

È giusto ricordare che da qualche anno, per merito di alcuni forestieri, sono nate alcune attività artigianali, legate esclusivamente al turismo, che hanno rianimato le vie del paese. C’è da lodare chi ha investito nella nostra zona ma manca ancora qualcosa. Sono convinto che ci siano le condizioni per vedere ancora aperte le antiche Botteghe e rivedere e rivivere quei luoghi di lavoro ma comunque familiari, quei luoghi singolari di ritrovo, quei luoghi di espiazione delle punizioni per brutti voti e/o per i guai commessi (Ahimè! Quanti chiodi tolti dalle scarpe!). “*mpara l’arte e mettela da parte*” dicevano gli anziani ai “puniti” i quali, in modo del tutto inconsapevole, scontando la punizione, stavano imparando un mestiere. Bei tempi!

Erano in tanti, calzolai, falegnami, stagnini, fabbri, sarte, riparatori di elettrodomestici, riparatori di orologi ecc. che ci permettevano di “non buttare niente”.

Oggi invece siamo “invitati” a non riparare e a ricomprare tutto e noi, purtroppo, accettiamo l’invito.



FL Lombardelli

H O M E E X P E R I E N C E

Nasce Filippo Lombardelli Home Experience

Dalla ventennale esperienza di Filippo Lombardelli nel mondo dell'arredo in campo nazionale ed internazionale "nasce" Lombardelli Home Experience, l'evoluzione del negozio di arredamento per un'esperienza che va oltre il prodotto. Una vera e propria evoluzione naturale di un percorso iniziato da Sigismondo negli anni 80, la trasformazione dell'attività di mobiliere che segue le esigenze e i desideri dei clienti portandoli all'interno della propria casa prima che essa esista, facendogli vivere l'esperienza della Home Lombardelli.

PER INFO E APPUNTAMENTI

Via Santa Chiara 59 - Pitigliano (GR)
0564 61 60 75



Vale Bimbo

ABBIGLIAMENTO 0-16



ORARIO

MATTINA 09:30 - 13:00

POMERIGGIO 16:30 - 19:30

MERCOLEDÌ POMERIGGIO CHIUSO

Largo Niccola Ciacci, 52 - Pitigliano
[telefono] [whatsapp] 328 94 70 597



VIA BRODOLINI
PITIGLIANO
0564 6141157

SERVIZIO CATERING
CONSEGNE A DOMICILIO
SERVIZIO SISAL PAY

ORARIO

CONTINUATO 07:45 - 20:00

DOMENICA 08:30 - 12:30

Vogliamo sensibilizzare l'opinione pubblica e la classe politica sui grandi benefici che può portare la legalizzazione della Cannabis e la valorizzazione di tutti i suoi utilizzi. Questa pianta è una risorsa, non un nemico.

LA CANNABIS È...



MEDICINA



ABBIGLIAMENTO



EDILIZIA



CARTA



CIBO



SPIRITUALITÀ



CARBURANTE



FITODEPURAZIONI



COSMETICA



ENERGIA



AUTOMOBILI



BIO-PLASTICA

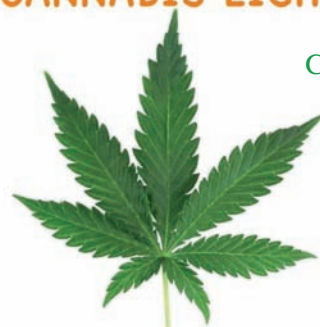


#CANNABISFORFUTURE

Non ci credi? Visita www.cannabisforfuture.it

FREEDOM BOOM

CANNABIS LIGHT



CANNABIS
LIGHT
OLII
LIQUIDI
CREME
CBD

PALESTRA

PITIGLIANO

A.S.D.

Via Brodolini, 365



Metti il TUO BENESSERE
al primo posto

3 SALE SALA PESI
SALA CARDIO
SALA FITNESS

seguite da tecnici e istruttori professionisti e qualificati

FITNESS

ZUMBA,
ZUMBA STEP,
STRONG,
ALLENAMENTO FUNZIONALE e TONIFICAZIONE,
PUMP,
STEP,
TOTAL BODY,
PILATES,
SPINNING,
YOGA, new
CROSS TRAINING, new
CARDIO CROSS new
GINNASTICA DOLCE
GINNASTICA POSTURALE

SPORT

PROPEDEUTICA ALLA DANZA
DANZA - HIP HOP, MODERN, COREOGRAFICO
BREAK DANCE, BALLO A COPPIA, DANZA DEL VENTRE
KARATE, BOXE, FIT-BOXE

12 ORE AL GIORNO

dal LUNEDÌ al VENERDÌ
dalle 9.30 alle 21.30

SABATO dalle 11.00 alle 17.00
orario continuato



info 328 1659681 Erika - 329 1155865 Sofia