



IL NUOVO

cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

BancaTEMA
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

IL CORRIERE

del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XXI n°5 - Nuovo Corriere del Tufo, n° 3, Settembre 2020

STORIA DEL TERRITORIO



**FRANCO DOMINICI
E GIULIETTO BETTI**
NELLA LORO ULTIMA OPERA EDITORIALE
FIRMATA **EFFIGI EDIZIONI**

L'ANNO CHE VERRÀ... ANDRÀ TUTTO BENE E SENZA FASCISMI

di Mario Papalini

Parlare di covid, che nel frattempo è 20, tra poco non avrà più *appeal*, sta diventando "normale" e infatti dovremo convivervi, abituarci alla metafisica delle mascherine. I guai che ha causato sono evidenti, salvo le opportunità devianti che per loro inaspettata fortuna hanno avuto certe attività: ristorante, locali... prima deserti e in questi mesi sovraffollati nonostante i prezzi lievitati. Eh! già, alzarli è stato naturale e nessuno può dir nulla...

e quindi giù salassi quasi ovunque ai malcapitati turisti di passaggio.

Fenomeno che un po' ha investito anche i nostri borghi con una negativa influenza del clima che si è creato, come se il peggiore dei "futuri" fosse alla porta come in un film di fantascienza.

Allora forse è meglio guardare ancora al passato e accontentarci di non avere guerre o peggio, almeno in casa nostra, come hanno fatto Franco Dominici e Giulietto Betti nel prezioso libro *Fasci-*

smo, resistenza e altre storie in Maremma, in uscita presso Effigi; una intensa ricerca scritta a due mani che racconta quegli anni terribili. Moltissime sono le novità, i fatti inediti che da queste pagine emergono con veemenza ponendo una luce nuova su fatti terribili e lontani, ma più vicini di quanto non si possa pensare.

Questo lavoro è un atto di civiltà e di vero lavoro storico, quando la storia, pur in tali microcosmi, porta le maiuscole. Grazie agli autori.

MONICA
DISTRIBUZIONE AUTOMATICHE
& FORNITORE PRODOTTI LAVAZZA

MACCHINE DA CAFFÈ LAVAZZA
IN COMODATO D'USO
GRATIS

PAGHI SOLO CIÒ CHE BEVI

www.caffecapsulemonicaistribuzioni.it
Tel. 333 2980132 - 333 2980131

SORANO: Via della Madonnina, 5 | ACQUAPENDENTE: Via P.A. Salimbeni, 16
PITIGLIANO: Via Nicola Ciacci, 276 | MANCIANO: Piazza della Pace, 2

POGGIO AL TUFO
MAREMMA - TOSCANA

AGRITURISMO POGGIO AL TUFO
Loc. Poggio Cavalluccio 6199 Pitigliano | www.poggioaltufoagriturismo.it
t. +39 0564 615420 | e. agriturismo@poggioaltufo.it

Eni

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

Il Nuovo Corriere dell'Amiata anno XXI - n° 5

Nuovo Corriere del Tufo
Anno VII, numero 3, Settembre 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

PALESTRA e SCUOLA



*...il tuo benessere
al primo posto*

Via Brodolini, 365
PITIGLIANO

APERTURA STAGIONE 2020-2021

GIOVEDÌ 3 SETTEMBRE

OPEN WEEK

settimana di prova gratuita dal 7 al 12 settembre

3 SALE

SALA PESI
SALA CARDIO
SALA FITNESS

seguite da tecnici e istruttori
professionisti e qualificati

FITNESS

TOTAL BODY
STEP
ZUMBA
ZUMBA STEP
SPINNING
STRONG NATION
CROSS CARDIO
FUNZIONALE E TONIFICAZIONE
CROSS TRAINING
GINNASTICA POSTURALE (anche privata)
PILATES
GINNASTICA DOLCE

SPORT

DANZA
KARATE
FIT-BOXE
BOXE
DANZA DEL VENTRE



RECEPTION A TUA DISPOSIZIONE

LA TUA PALESTRA APERTA 12 ORE AL GIORNO

ORARIO CONTINUATO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 9.30-21.30 - SABATO 11.00 - 17.00

PER GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA TUTTI I CORSI SONO STRUTTURATI RISPETTANDO LE
NORME ANTI COVID-19. TUTTE LE SALE VENGONO ARIEGGiate E SANIFICATE OGNI GIORNO

info: 328 1659681 Erika - 329 1155865 Sofia

Rubrica storico-culturale a cura di Franco Dominici

FLAVIO AGRESTI, DANTE CAMPORI E IL GRUPPO BANDE DI TIRLI

Per poter raccontare della tragica morte di Flavio Agresti, bisogna parlare della Formazione partigiana di cui fece parte: il Gruppo Bande Tirli. Si trattava di un insieme di piccole bande, nate spontaneamente attorno ad alcuni uomini coraggiosi intenzionati a combattere contro i tedeschi ed i loro alleati italiani.

Il Gruppo fu costituito operativamente ai primi di giugno del 1944 dall'unione delle seguenti bande:

1. Castiglion della Pescaia – Comandante Primitivo Vannucci

2. Buriano-Comandante Tenente Benedetto Rollo

3. Vetulonia, Ravi, Caldana – Comandante Sabatino Peotti

4. Gavorrano e Filare di Gavorrano – Comandante Sottotenente Vittorio Frassinelli

5. Scalino, Follonica – Comandante Tenente Carlo Fabbrini

Queste bande portarono a compimento la loro principale azione nel giugno 1944, quando, il 6 di quel mese, presero il controllo di Tirli, occupando la caserma della GNR (Guardia nazionale repubblicana) e trasformando il paese in una vera e propria zona libera. Fu infatti interrotta l'unica strada rotabile e posti

sotto controllo i sentieri che portavano al centro abitato. Comandante del Gruppo riunito a Tirli fu incaricato il Sottotenente Pilade Rotella di Grosseto, che aveva disertato dal battaglione costiero della RSI presente tra Castiglion della Pescaia e Follonica [1]. All'organizzazione della formazione e della zona libera contribuì fortemente anche quella splendida figura di sacerdote che fu Don Ugo Salti di Follonica [2], che operò a Tirli con il nome di battaglia di Oscar Frassi. Nel paese di Tirli si trovavano centinaia di sfollati originari di Castiglion della Pescaia e di Follonica. Le prime armi disponibili furono i fucili da caccia e quelle del Regio Esercito nascoste all'8 settembre, ma poi il gruppo di Tirli fu rifornito, nelle notti dell'8-9-10 giugno, da tre aviolanci compiuti dagli alleati. Gli aviolanci furono richiesti da una missione informativa del SIM, operativa in provincia di Grosseto. La missione proveniva dal sud della provincia, dalle macchie di Manciano, dove già collaborava con la Banda Arancio Montauto. Il Gruppo Bande Tirli entrò successivamente a far parte del Raggruppamento Monte Amiata, facente parte del Fronte militare monarchico. In questi frangenti, Gavorrano ebbe due caduti: Flavio Agresti e Dante Campori.

Agresti Flavio

Flavio Agresti era nato il 5 maggio 1915 a Scarlino, allora frazione del comune di Gavorrano, fino al 1960 quando tornò ad essere comune autonomo. Era un componente del CLN di Scarlino, che si riuniva di notte, presso il rudere della Cisterna del Castello di Scarlino. Fu tra quelli che fondarono poi la formazione partigiana locale con accampamento nel poggetto sovrastante il castello e limitrofo alla macchia di Monte d'Alma. Poco tempo dopo questo raggruppamento entrò in contatto con i patrioti di Tirli. Per realizzare il collegamento, Agresti e Primo Moscatelli di Gavorrano si



Flavio Agresti (foto ripresa da: Patrizia Scapin, Dante Campori e Flavio Agresti 1943-1944. *La Resistenza a nord di Grosseto*, Effigi)

mossero nella notte tra il 10 e l'11 giugno 1944. Si ritiene che qualcuno facesse la spia e i due vennero catturati dai militari tedeschi nel corso del tragitto. Dopo aver subito un pesante interrogatorio, i due, nella giornata dell'11 giugno 1944, furono condotti lungo l'Aurelia e fucilati in località Potassa di Gavorrano. La raffica di arma automatica li colpì entrambi: Agresti morì immediatamente, mentre Moscatelli, colpito ma non in punti vitali, si finse morto e sopravvisse.

Flavio Agresti è stato insignito di medaglia d'argento al Valor Militare con la seguente motivazione: *Offertosi spontaneamente per una difficile e rischiosa missione di collegamento fra un gruppo e l'altro di patrioti, veniva catturato da reparti tedeschi. Sottoposto a stringente interrogatorio e ad ogni specie di tortura e sevizia onde rivelare l'entità dei patrioti e la missione a lui affidata, si rifiutava decisamente. Legato poi dietro ad un barroccino con le braccia incatenate dietro alla schiena e trascinato per diversi chilometri, non avendo voluto tradire i compagni, veniva finito con una raffica di fucile mitragliatore.*

Campori Dante

Dante Campori era nato a Bologna il 12 aprile 1916, residente a Camugnano (BO), era figlio di Serafina Campori. Non era stato riconosciuto da un padre, dunque era figlio di quella che oggi definiremmo una ragazza madre. Militare nel 14° Reggimento costiero, dopo l'8 settembre 1943 restava in zona ed entrava a far parte del gruppo partigiano che veniva a formarsi a Ravi e che poi diventerà parte del Gruppo Bande Tirli e del Raggruppamento partigiano Monte Amiata. Dopo l'occupazione di Tirli, diventava prima caposquadra e poi capo di distaccamento. Nella giornata del 12 giugno 1944 la squadra comandata da Campori era attaccata da un forte reparto tedesco nella località Ampio, presso Tirli. Per consentire ai suoi uomini di ripiegare Campori, armato di mitra, rimaneva a coprire la ritirata dei compagni. Finite le munizioni era catturato. Portato al comando tedesco in Pian d'Alma fu interrogato dai tedeschi, presumibilmente per ottenere notizie su come poter attaccare Tirli. Si ritiene che si sia rifiutato di fornire informazioni, poiché mai i tedeschi attaccarono

direttamente Tirli. Venne fucilato in località Badiola, presso Castiglione della Pescaia il 17 giugno 1944. Riconosciuto partigiano col grado di Tenente dal 12 settembre 1943 al 17 giugno 1944, gli è stata conferita la medaglia d'argento al Valor Militare alla memoria con la seguente motivazione: *“Comandante di pattuglia, dava prova di spirito combattivo e di sprezzo del pericolo rimanendo solo a proteggere, con il fuoco della propria arma, il ripiegamento dei suoi uomini durante un attacco condotto da preponderanti forze nemiche. Catturato, manteneva contegno esemplare rifiutando di dare informazioni che potessero nuocere alla formazione partigiana di appartenenza. Condannato a morte, immolava la sua esistenza alla causa della libertà”*. A Ravi di Gavorrano gli è stata dedicata una piazza.

Franco Dominici
Giulietto Betti

Note:

[1] Pilade Rotella, dopo la guerra, divenne un noto giornalista locale ed anche uno scrittore. Il suo libro più noto rimane il reportage che scrisse dopo l'inondazione dell'Ombrone a Grosseto nel novembre 1966. Ha scritto anche un libro sul periodo della guerra intitolato Controvoglia.

[2] Don Ugo Salti, nato a Sassetta (Li) nel 1910, sacerdote a Follonica. Riconosciuto partigiano combattente e decorato di medaglia d'argento al Valor Militare.



Dante Campori

maremmama 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:



LA MANDRAGOLA
BAR CAFFETTERIA GELATERIA

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

AZIENDE DEL TERRITORIO E PRODOTTI DI QUALITÀ

Torna “SEGNOVERO”, il formaggio italiano che sostiene il territorio ed il comparto agroalimentare del Caseificio di Sorano

di Elena Tiribocchi

Dopo il successo e la grande partecipazione dello scorso anno, torna SEGNOVERO, il formaggio prodotto con il latte delle attività abbandonate dai marchi standardizzati, simbolo dell'importanza del MANGIARE ITALIANO e dell'attualità del cooperativismo. In un momento in cui l'estrema crisi causata dal lock down prodotto dalla pandemia di Covid-19 ha gravemente messo a repentaglio l'economia nazionale, il Caseificio di Sorano ha voluto dare ben due segnali di speranza e ripartenza.

Innanzitutto, nonostante le grandi difficoltà, durante tutta la Fase 1 e Fase 2 la produzione non si è fermata, garantendo il rifornimento alimentare dei punti vendita. Prendendo spunto dalla forte vocazione pastorale della Maremma, in cui la produzione del formaggio non è mai stato solamente una faccenda economica, ma anche legata alla società, alle abitudini ed ai legami comunitari degli abitanti, si è deciso inoltre di riproporre nuovamente “SEGNOVERO”, simbolo di soccorso economico, sociale e comunitario. Da secoli i pastori, i contadini o gli ar-

tigiani che si trovavano in difficoltà, venivano aiutati dall'intera comunità, consapevole di quanto fosse importante non fermare alcun meccanismo. Un modo non solo per dimostrare affetto verso conoscenti o concittadini, ma anche per salvaguardare il tessuto sociale e produttivo del luogo.

La novità, molto importante, di quest'anno, è che quasi tutte le attività che l'anno scorso hanno contribuito con il loro latte alla realizzazione del prodotto, non solo hanno deciso di continuare a rifornire il Caseificio di Sorano, ma, rendendosi conto dell'importanza del cooperativismo, hanno deciso di diventare soci del Caseificio stesso. Con maggior slancio, dunque, il loro latte è stato trasformato in pecorino, lanciando un segnale di ripartenza a tutto il comparto agricolo-pastorale locale e non solo.

“SEGNOVERO”

Dicono “quest'anno non è solamente un prodotto di estrema qualità, realizzato con materie prime freschissime, è la dimostrazione di quanto possa essere importante per il nostro futuro, oltre che per la nostra salute, MANGIARE ITALIANO. Un'importante risposta a livello commerciale, nella salvaguardia e difesa delle realtà locali, nel rispetto di quei valori che negli anni sono sempre stati tramandati di generazione in generazione”.



CALICI DI STELLE 2020 FINALMENTE SI È PARLATO DI VINO

di Alessandro Zecchini

Un viaggio nell'edizione 2020 dell'evento più importante dell'anno dedicato al mondo del vino. Le restrizioni dovute al Covid-19 hanno fatto sì che non si svolgesse il solito evento nel centro storico di Pitigliano, ma allo stesso tempo hanno permesso alle aziende di organizzare iniziative all'interno delle proprie aziende. Così per la notte di San Lorenzo (10 agosto) abbiamo visitato due importanti aziende del nostro territorio: l'azienda agricola Sassotondo (Sovana) e la Fattoria La Maliosa (Saturnia). L'edizione 2020 di Calici di Stelle ha così riportato al centro dell'attenzione le aziende stesse, un pubblico magari più limitato ma realmente interessato, un'idea di promozione differente e migliore per un evento che stava forse andando verso un'altra direzione.

Sassotondo. Dopo la visita alla cantina scavata nel tufo, gli ospiti si sono trasferiti nell'antico vigneto di San Lorenzo dove hanno potuto assaggiare i cru aziendali Isolina, San Lorenzo e Monte Calvo accompagnati da prodotti locali godendo del panorama unico di Pitigliano.



**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



Fattoria La Maliosa. Nel vigneto di Monte Cavallo una degustazione accompagnata dal sax di Lorenzo Simoni e la possibilità di ammirare il cielo maremmano nella notte delle stelle. La serata è stata replicata anche il 15 agosto.



LOTTO - SUPERENALOTTO
SCOMMESSE SPORTIVE SISAL



Tabaccheria
Checchini

Piazza della Repubblica, 14
58010 S.QUIRICO di Sorano
Tel. 0577 1698713
E-mail: domixe@tiscali.it

OLIO EVO, ANNATA 2019 FATTORIA LA MALIOSA



Annata 2019:
Grandi riconoscimenti per gli oli extravergini biologici di Fattoria La Maliosa

L'azienda toscana centra tutti gli obiettivi con una produzione che conquista le più importanti giurie nazionali e internazionali

Un ambiente molto vocato, l'utilizzo di cultivar storiche del territorio, una gestione colturale che valorizza l'agricoltura a ciclo chiuso, l'attenta selezione dei frantoi. Sono questi i punti di forza della produzione olivicola di Fattoria La Maliosa, azienda agricola in Maremma toscana. Elementi che le hanno permesso di conquistare, per la raccolta 2019, i principali riconoscimenti nazionali e internazionali e di entrare con i propri oli extravergini biologici nelle più importanti guide del 2020.

Una produzione, seguita dall'agronomo Luigi Antonelli, insieme alla proprietaria Antonella Manuli, basata sui principi del Metodo Corino (brevetto di Antonella Manuli e Lorenzo Corino), adottato dall'azienda anche per la produzione olivicola, che privilegia la vitalità dei suoli e la salubrità dell'ambiente. A La Maliosa vengono prodotti solo oli extravergini certificati bio e vegan. La produzione comprende due monocultivar, "La Maliosa Caletta" rispettivamente di Leccio del Corno e Leccino, e il blend toscano "La Maliosa Aurinia".

A esaltare la qualità degli oli La

Maliosa è la raccolta, che viene attuata con tempistica rigorosa dai primi di ottobre rispettando la maturazione di ogni singola varietà, da quella più precoce a quella più tardiva. La frangitura viene eseguita nel minor tempo possibile dalla raccolta di ogni singola partita. I frantoi selezionati sono anche dotati dei macchinari più avanzati e garantiscono il filtraggio in linea.

Grazie a questo lavoro sono arrivati i molti riconoscimenti. In particolare la monocultivar di Leccio del Corno "La Maliosa Caletta" si è aggiudicata l'ottimo punteggio di 8.2 alla **17a Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali**. Alla stessa rassegna la monocultivar di Leccino "La Maliosa Caletta" ha conquistato il punteggio di 8.1.

Al **XXV Biol International Prize 2020** "La Maliosa Caletta" (monocultivar di Leccio del Corno) ha conquis-

stato l'Extra Gold Medal e, nella stessa rassegna, il blend toscano "La Maliosa Aurinia" ha conquistato la Gold Medal. Sempre a "La Maliosa Caletta" sono state assegnate **2 foglie nella Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso**.

Gli oli bio "La Maliosa Caletta" e "La Maliosa Aurinia" si sono inoltre aggiudicati **il massimo punteggio, 3EST!!!** nella Guida "La Toscana dell'E.V.O. 2020 - Raccolto 2019. Guida all'Extra Vergine d'Olio" edita da Carlo Zucchetti. A completare i riconoscimenti raggiunti il terzo posto assoluto per l'emisfero Nord conquistato da "La Maliosa Aurinia" nel concorso **L'Orciolo d'Oro 2020**, sezione Oli Biologici - Fruttato Leggero.

Gli oli La Maliosa sono inoltre stati inseriti nella **Guida Terre d'Olio 2020** e nella **Guida degli Oli Extravergini 2020 di Slow Food**.



Grifoni Cristina

Loc. Valle Biscina
S. Quirico di Sorano (GR)
P.IVA: 01232220531

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

LIBRI

LETTO PER VOI DALLA BIBLIOTECARIA

Biblioteca Comunale "F. Zuccarelli"

C'è un libro in biblioteca che non ne vuole sapere di stare fermo nella sua collocazione sullo scaffale. È un libro che viaggia spedito di casa in casa regalando piacevoli momenti di fuga dalla frenesia quotidiana. Si tratta de *I leoni di Sicilia* di Stefania Auci, giovane scrittrice siciliana.

Ho deciso quindi di leggerlo anche io, incuriosita dal successo che il romanzo ha avuto.

Pazientemente ho aspettato. Ho aspettato il suo rientro dal prestito, ma la lista delle prenotazioni era talmente lunga che, infine, ho deciso di sperimentare una strada alternativa, l'ho comprato in formato digitale, ma non la versione scritta... ho scelto di provare l'esperienza dell'audiolibro.

Come tutti i libri di grande successo, pensate è stato il libro più venduto nel 2019, le reazioni sono diametralmente opposte: chi lo ha amato e chi lo ha odiato. Io l'ho letto in due giorni perché la modalità dell'audiolibro è davvero comoda, indossare le cuffie e ascoltare qualcuno che ti legge un libro mentre tu puoi fare le cose più disparate è bellissimo, non ti senti mai solo con un libro nelle orecchie (o tra le mani).

Se amate le storie di famiglia, questo è il romanzo per voi!

Il libro narra le vicende di un'importante e conosciuta famiglia siciliana, i Florio, eh sì... proprio quelli del Marsala e delle tonnare. È una storia romanzata, la loro vicenda si snoda attraverso varie vicende e varie generazioni, dall'abbandono della Calabria, della quale la famiglia era originaria, all'arrivo in Sicilia e, poi, fino agli anni di lavoro per arrivare ad essere una delle famiglie più importanti e influenti. La storia abbraccia un arco temporale che va dal 1799 alla seconda metà del 1800, ripercorrendo anche, in maniera non approfondita, ma funzionale alla comprensione del racconto, il periodo precedente l'Unità d'Italia.

È una storia di donne, mogli e madri la cui vita è indiscutibilmente impostata in funzione della famiglia e dalle scelte del capofamiglia, una storia di lavoro e sacrificio, di uomini di altri tempi e di un periodo storico di grande fermento.

Il libro è scritto bene, scorre piacevolmente, certo la scrittrice ha alle spalle grandi esempi della scuola di scrittori siciliani che la osservano: Verga, Pirandello, Capuana, Camilleri... e tanti altri,

ma non c'è bisogno di fare paragoni, c'è bisogno di lasciarsi trasportare nella Palermo di 200 anni fa e immaginarsi protagonisti di un altro tempo e di un altro mondo.

"Il tramonto, a maggio, sa già d'estate. Eppure non indugia per lasciarsi guardare, così come accade d'estate: il sole è un fuggiasco che scappa dalla montagna per tuffarsi in mare. Subito dopo, il mondo precipita nella notte."



ASSEMBLEA DEI SOCI 2020

APPROVATO IL BILANCIO
D'ESERCIZIO 2019

L'Assemblea dei Soci di Banca TEMA, riunitasi ieri presso la Direzione Generale di Corso Carducci a Grosseto, ha approvato all'unanimità il bilancio d'esercizio 2019. A causa dell'eccezionale contesto sanitario attuale, si è trattato di un'assemblea senza la partecipazione fisica dei soci, che hanno conferito delega al Rappresentante Designato, così come previsto dal decreto legge del 17 marzo 2020, convertito nella legge. 24 aprile 2020, n. 27, per la tutela della salute di Soci, Collaboratori ed Esponenti aziendali.

Banca TEMA si conferma una banca sempre vicina alle proprie comunità di riferimento e alle esigenze di famiglie e imprese, in un contesto economico in continua evoluzione. Sono trascorsi tre anni dalla fusione tra le preesistenti BCC e l'adesione di Banca TEMA al Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea prosegue e rinforza ulteriormente lo stretto legame con il movimento nazionale del Credito Cooperativo e con Iccrea, "La prima Banca Locale del Paese". Il Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea è infatti il più grande gruppo bancario cooperativo italiano ed è in prima linea nel promuovere un radicale cambiamento nel modo di fare banca. Più vicino ai suoi clienti, alle imprese e alle eccellenze del Made in Italy espresse dai territori in cui è presente.

Oggi riunisce 136 Banche di Credito Cooperativo, e con 2.600 sportelli è il terzo gruppo bancario del Paese.

In questi primi tre anni di attività Banca TEMA si è indirizzata al perseguimento degli obiettivi individuati, raggiungendo i migliori risultati possibili, compatibilmente con il contesto mutevole in cui ha operato.

I soci al 31 dicembre 2019 erano 10.397, pressoché stabili rispetto all'anno precedente.

Il bilancio si chiude con un utile netto 3,6 milioni di euro, in crescita dell'80% rispetto allo scorso anno. La raccolta complessiva da clientela ha superato il miliardo di euro, evidenziando un aumento di 32 mln di euro su base annua (+ 2,86%). La raccolta diretta ammonta a 945,8 milioni di euro, in lieve calo rispetto al 2018 mentre la raccolta indiretta (risparmio amministrato, gestito e assicurativo) a fine anno era pari a 198 milioni di euro, in crescita del 23,3% rispetto all'anno precedente. Tenuto conto del perdurare di una situazione di crisi che da oltre un decennio interessa il nostro territorio questo dato assume una rilevanza ancora maggiore, come segnale della forte attrattività della

Banca rispetto alla fiducia riscossa dalla comunità locale.

Gli impieghi netti a fine 2019 erano pari a 746 milioni di euro.

Il patrimonio di bilancio nel 2019 è in crescita del 5,5%

rispetto all'anno precedente.

Il capitale sociale è diminuito lievemente rispetto al 2018 ed ammontava a fine anno ad Euro 14,8 milioni di euro.

Il Core Tier 1 Ratio a fine anno era pari al 14,89% rispetto al 14,14% del 2018.

Il Total Capital ratio al 31 Dicembre 2019 ammontava al 15,08%, anch'esso in aumento rispetto al 14,46% dell'anno precedente.

Anche nel 2019 Banca TEMA ha messo a disposizione delle comunità locali nelle quali è insediata tutte le proprie potenzialità per rimanere a fianco delle famiglie e delle imprese, riuscendo a dare efficaci risposte alla domanda di credito e mantenendo una gestione equilibrata che ha consentito di assorbire gli effetti del deterioramento del credito, rilevante ma in diminuzione.

Complessivamente sono stati deliberati, tra rinnovi e nuove erogazioni, oltre 4.300 richieste di affidamento corrispondenti a oltre 6.800 linee di credito, per un totale di lavorazione di oltre 600 milioni di euro.

Il primo semestre del corrente anno è stato caratterizzato dalla pandemia COVID 19. In uno scenario totalmente inedito e inatteso la Banca ha profuso tutte le proprie energie per assicurare sostegno finanziario alle famiglie e alle imprese, oltre ad intervenire molto tempestivamente con la sospensione dei pagamenti delle rate dei mutui per una rilevante quota di clientela. Nel primo semestre del 2020 è stato trattato un numero di richieste di credito da parte della clientela quasi equivalente a tutto l'anno 2019.

In un contesto così avverso sono stati mantenuti integri i principali indicatori patrimoniali ed economici.

L'aggiornamento costante dei rapporti convenzionali con Enti Pubblici, Associazioni delle categorie economiche, Associazioni del Terzo settore, Consorzi Fidi, per agevolare l'accesso al credito e più in generale ai servizi della Banca, ha consentito a Banca TEMA di mantenere efficace la propria azione e di continuare a gestire al meglio le numerose situazioni di crisi di imprese e famiglie, anche con carattere di emergenza per i riflessi sociali connessi alle stesse.

Banca TEMA continua pertanto ad operare nella convinzione che il metodo cooperativo, se correttamente applicato, proprio nei periodi economicamente e socialmente difficili, continui a costituire uno strumento molto valido per dare concrete ed efficaci risposte ai bisogni della gente, promuovendo azioni che possano assicurare sviluppo sostenibile e coesione sociale.

Il modello di servizio adottato nella rete distributiva, per garantire adeguata vicinanza a tutti i territori nei quali la Banca opera, è incentrato sulla presenza di due aree territoriali con una buona dotazione organica e con compiti prevalentemente orientati al coordinamento della rete sportelli e a fornire consulenza specialistica alla clientela nei segmenti della piccola impresa, bancassicurazione e gestione del risparmio. Le due aree hanno competenza sulla fascia costiera della Banca e su quella dell'entroterra col-

linare. Con questa suddivisione si risponde all'esigenza di assicurare il contatto diretto con i soci e la clientela, non snaturando il modello di prossimità che caratterizza l'operato della Banca. Il sistema di offerta territoriale si completa con la presenza di un Centro Corporate, che garantisce un miglior presidio rispetto alle necessità delle imprese più strutturate.

È stata mantenuta, inoltre, grande attenzione al sistema dei controlli interni, che nel nuovo modello organizzativo sono effettuati da risorse dipendenti direttamente dalla Capogruppo Iccrea.

Il bilancio di Banca TEMA testimonia la coerenza cooperativa delle attività svolte. Il patrimonio attivo della Banca continua ad essere composto pressoché esclusivamente da beni immobili e strumentali in genere, crediti a clienti del nostro territorio e titoli dello stato italiano. L'assetto complessivo del patrimonio della Banca si presenta equilibrato anche nelle fonti di finanziamento, con una raccolta adeguata ai fabbisogni di liquidità, anche se fisiologicamente ridimensionata a fine anno per i fattori legati alla stagionalità.

Nel credito sono stati privilegiati i rapporti con quegli imprenditori che dimostrino effettivo legame con le proprie aziende e consapevolezza della responsabilità sociale che la loro attività porta con sé.

Sono proseguiti, anche durante il 2019, gli investimenti infrastrutturali in riqualificazione di immobili e nuove tecnologie, con importanti interventi di ristrutturazione per la filiale di Marina di Grosseto, e la sostituzione di numerosi ATM con nuovi modelli idonei al ricircolo del contante.

Il contenimento dei costi operativi, che viene chiesto con vigore anche nell'ambito delle politiche del Gruppo Bancario Iccrea, continuerà ad essere perseguito senza per questo far mancare il sostegno alle comunità di riferimento.

Banca TEMA segue con particolare interesse gli sviluppi del nascente Polo Agroalimentare, del Distretto Rurale della Toscana del Sud, del Distretto dell'Economia Civile.

TEMA Vita, l'associazione mutualistica di Banca TEMA, ha mantenuto il proprio perimetro di operatività e intorno ad essa si va ulteriormente rinforzando la coesione tra i soci della Banca e la comunità. Rientra nella competenza di TEMA Vita anche la gestione del Polo Culturale Pietro Aldi, affidatario della pinacoteca, della Biblioteca delle Muse e degli altri spazi di cui la Banca dispone a Saturnia, recentemente ampliati.

Particolare cura, infine, continua ad essere dedicata alle fasce deboli della popolazione. Si sta perfezionando proprio in questi giorni una convenzione per il microcredito sociale, finalizzata al sostegno di famiglie o singole persone, nell'ambito di esigenze abitative, tutela della salute, percorsi educativi e formativi, sviluppo e/o miglioramento delle condizioni sociali economiche o lavorative, aperta a coloro che versano in condizioni di particolare e/o temporaneo disagio.



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**

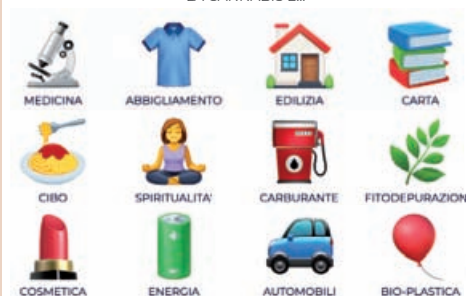
ORARIO

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...



Non ci credi? Visita www.cannabisforfuture.it

FREEDOM BOOM

CANNABIS LIGHT



CANNABIS
LIGHT
OLII
LIQUIDI
CREME
CBD

“FINCHÉ COVID NON CI UNISCA”

Ci sono stati dei cambiamenti veramente straordinari durante questo periodo, il periodo nero, quello del covid 19, il maledetto virus che tutt'ora ci perseguita e tenta di metterci alle corde. Certo di “danni” ne ha fatti tanti ma non ci ha annientato. Abbiamo avuto la forza di rialzarci di ripartire verso la normalità. Ognuno alla sua maniera, ognuno con i propri mezzi ha cercato di lasciarsi alle spalle questo periodo oscuro. La nostra comunità si è distinta da subito nella solidarietà. Ci siamo tirati su le maniche nella difficoltà e tante persone sono state aiutate dai volontari e dalle associazioni locali che hanno dato un importantissimo contributo nel periodo più buio della pandemia. E un pezzetto alla volta siamo ripartiti. Fortunatamente il turismo da noi non è mancato, gli operatori del settore hanno registrato un numero di presenze importante ci sono stati quindi segnali positivi di ripresa e di fiducia. Insomma non ci siamo arresi. Tra le cose che dimostrano che non noi molliamo mai ci sono degli avvenimenti privati avvenuti ultimamente nel nostro paese che fanno parte di quei momenti che di solito incuriosiscono un po' tutti e fanno sognare i più romantici.

Sto parlando dei matrimoni

Spesso guardando in televisione i matrimoni dei personaggi famosi, attori, principi e principesse, re e regine, sembra di vivere nel mon-

do delle favole e la cosa stimola sovente il nostro interesse e diventa argomento di conversazione dentro le nostre case, tra le amiche, dal barbiere, dalla parrucchiere e via dicendo, quasi fossero dei nostri parenti. Quelli più curiosi poi sanno “vita, morte e miracoli”: luoghi, date, orari, invitati, i colori dei vestiti degli sposi, come dei veri *wedding planner*.

Ebbene anche noi, nel nostro piccolo, abbiamo avuto il nostro momento da favola il nostro momento speciale. Fosse stato in un altro periodo sarebbe forse passato in secondo piano, sarebbe stato normale, ma non quest'anno, non dopo quello “tsunami” che ci è capitato.

A Pitigliano recentemente ci sono state due celebrazioni di matrimonio che hanno in qualche modo interessato tutta la nostra comunità. Non sono stati matrimoni di personaggi famosi ma sono stati sicuramente un segno e una straordinaria immagine di serenità e di gioia per tutta la nostra gente e Iddio sa quanto ci sia bisogno in questo periodo di queste sensazioni.

Si perché, dopo questi mesi passati a combattere contro un nemico infame che non ci ha dato tregua e che purtroppo continua ad insidiarci, questo “coronavirusse” che ci ha cambiato la vita e che ancora ci spaventa, questi matrimoni hanno riacceso una luce, una luce particolare tra la nostra gente, una luce vera dalla quale il virus è stato os-

curato, oscurato dalla speranza e dell'amore di questi ragazzi.

Questa lunga “bufera” è stata spazzata via dalla nostra mente da queste due celebrazioni avvenute lo stesso giorno a Pitigliano. Due coppie di giovani pitiglianesi hanno voluto impegnarsi a continuare insieme il loro percorso di vita e coronare il loro sogno mettendo loro stessi e la loro voglia di esser una famiglia, davanti alla paura e all'incertezza.

Si sono sposati senza paura con la consapevolezza che insieme sarebbero stati ancora più forti e tutta la popolazione in qualche modo ne ha giovato ritrovando la gioia di vedere qualcuno che si sposa, la curiosità di veder la sposa, il suo vestito, di fare le quattro “chiacchiere” sui vestiti degli invitati, la voglia di fare gli auguri agli sposi. Se ci pensate bene so tutte cose che fanno parte delle nostre sane tradizioni popolari.

E a rafforzare questa sensazione c'è il fatto che si è trattato di quei classici matrimoni belli di una volta, in chiesa, con parenti e amici, tutti insieme contenti e felici con quell'atmosfera festosa, sana, vera che sembrava perduta e tutto nel rispetto delle attuali normative, potremmo definirli simpaticamente matrimoni in “stile covid”, ma sono stati momenti veri, commoventi e affascinanti, istanti belli e allo stesso tempo importanti, con un significato che di questi tempi



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.



va oltre, se possibile, la sacralità della cosa, perché averli voluti celebrare in questo periodo li ha inevitabilmente resi magici.

Il giorno del matrimonio è uno di quelli che non si dimenticano e che restano incisi nella memoria di tutti noi. So bene che qui si scateneranno le classiche battute ironiche tipo: "E come fai a scordartelo, non te lo scordi no!" Oppure: ".....Se tornassi indietro....." ecc., che poi queste battute nascondono spesso la serenità della vita matrimoniale che abbiamo, forse per orgoglio, difficoltà ad esternare pubblicamente.

Questi ragazzi lo hanno dimostrato, ci hanno dimostrato, qualora ce ne fosse stato bisogno, che ancora c'è chi crede nel matrimonio e che in fondo, al mondo d'oggi, è più coraggioso crederci nel matrimonio che criticarlo.

Due coppie di giovani sposi, Laura e Giovanni e Elena e Francesco, che con il loro gesto semplice, autentico e naturale, hanno lanciato a tutti noi un messaggio forte e bellissimo di fiducia e di speranza nel futuro.

Questo è un altro chiaro segno che siamo ripartiti e alla grande direi.

29 Agosto 2020, la vostra favola ha inizio.

Grazie ragazzi, auguri e buona vita.

P.s.

Carissimi Giovanni e Francesco per concludere vi ricordo che..... le donne piangono il giorno del matrimonio, gli uomini dopo. Ci sarà un motivo. Ma soprattutto vi consiglio di imparare alla svelta ad avere torto sempre o quasi (se vi va bene).

Pero anche voi, già che era capitata l'occasione per rimandarlo! Come dite? Non siete stai voi a decidere. E ti pareva! La storia si ripete! "Vabbè!" Ne parliamo tra qualche anno. Mah! Roba da matti.

Ah! Dimenticavo! Tra i cambiamenti dovuti al corona virus, vi segnalo che anche le celebrazioni dei matrimoni hanno subito delle modifiche. Infatti, alla faticosa frase finale: "Lo sposo può ba-

ciare la sposa" il prete ha dovuto aggiungere: "Senza mascherina naturalmente".

Con affetto



L'ESTATE COL POZZO

*Per tutto il periodo estivo consegniamo
a domicilio anche negli agriturismi di Pitigliano.*

Segui la nostra pagina Facebook

“Locanda del pozzo Antico”

*per scoprire i nostri menu e vedere quali sono
gli agriturismi convenzionati.*

Per tutto il resto... vi aspettiamo a Pitigliano!



RISTORANTE PIZZERIA

Via Generale Orsini 21, Pitigliano (GR)

Tel. 0564 614405 – Elisa 338 922 8445