



cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

BancaTEMA
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

IL **NOVIZ** CORRIERE

del Tufo

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XXII n°2 - Nuovo Corriere del Tufo, n° 3, Luglio 2021

"PILLOLE DI STORIA" DISTACCHI FASCISTI

1928: SAN MARTINO SUL FIORA E CATABBIO PASSANO
DAL COMUNE DI SORANO A QUELLO DI MANCIANO

INTERVISTA IDEE E PRODOTTI PER SALVARE IL TERRITORIO

ARTIGENIALI LO "SFRATTO... ALIMENTARE"

LO SPORT - QUALCOSA IN PIÙ ALESSANDRO RENAIOLI SI RACCONTA IN UN LIBRO

I BORGHI PIÙ BELLI DEL MONDO

di Mario Papalini

Riconfermata la bandiera arancione del Touring club a Pitigliano e Sorano, come sappiamo e come sanno in molti, tra i borghi più affascinanti d'Italia e quindi del mondo. Il riconoscimento ci fa inorgogliare, ma anche riflettere, come se per comprendere la bellezza che ci circonda, avallata ormai a livello internazionale, ci fosse bisogno di stilare classifiche.

Dev'essere un'abitudine italiana frammentata dalla storia e ancora lontana dall'idea di una nazione pur complessa che contiene tante bellezze.

Per cui, non bastava la bandiera arancione, ci volevano anche i Borghi più belli d'Italia che, fregiandosi di questo

titolo berlusconiano, avanzano diritti di selezione.

Ovvio che non amiamo questo tipo di approccio, direi politico, che per stargli dietro occorre un percorso, diciamo, istituzionale e costoso, ma si sa, mantenere le istituzioni costa, per cui se ne costruiscono sempre di nuove e doppie, bipartisan insomma, destra e sinistra che sono infine una cosa sola.

Ma, nel solito guazzabuglio nazionale, almeno si trova un pretesto per ragionare ancora una volta sul patrimonio culturale e sul grande interesse che hanno i nostri borghi, meta incessante di paesologi alla Arminio che lo sono da decenni.

Negli anni Ottanta, Manciano, Pitigliano, Sorano erano aree marginali dedite al calcio di provincia, autoreferenziali e inconsapevoli. Oggi no. Grazie all'interesse che suscitano per loro natura il passaparola ha determinato una coscienza rinnovata che ci ha posto all'attenzione nazionale... ed ecco arrivare subito i furbetti delle classifiche... che approfittano della nostra ingenuità e buona fede, anche se portano nomi prestigiosi che si prestano a piccoli giochi di prestigio.

Buona estate a tutti, senza troppi affollamenti e con il giusto uso della mascherina che, sarebbe meglio, personalizzata come gadget da portare a casa.

MONICA
DISTRIBUZIONE AUTOMATICHE
& FORNITORE PRODOTTI LAVAZZA

MACCHINE DA CAFFÈ LAVAZZA
IN COMODATO D'USO GRATIS

PAGHI SOLO CIÒ CHE BEVI

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

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

PIZZERIA - STREET FOOD
Piccadilly
BIRO & CASH

Via Brodolini 59, Pitigliano (Gr) Tel 0564 616835

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° 2

Nuovo Corriere del Tufo
Anno VIII, numero 3, Luglio 2021
Bimestrale 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
Direttore editoriale: Alessandro Zecchini

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

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

Immagine di copertina: la Redazione

maremmama[✓] by LisArt

Studio Artistico - Show Room
Via Roma • Pitigliano



T-Shirt
Arte
Accessori



Edizioni
Limitate

IL TAGLIERE

MAREMMANO



SPECIALITÀ CARNE ALLA GRIGLIA A KM0. PIZZA ALLA PALA
PRODOTTI TIPICI ENOTECA E BIRRERIA

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



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



Aperti tutto l'anno



albergo
Guastini

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

Rubrica storico-culturale a cura di Franco Dominici

DISTACCHI FASCISTI

1928: SAN MARTINO SUL FIORA E CATABBIO PASSANO DAL COMUNE DI SORANO A QUELLO DI MANGIANO

La prima avvisaglia di spinte centrifughe, che sembravano sopite e che risalivano ai primi anni del Novecento, fu del giugno 1926, quando in una lunga relazione inviata al Ministro degli Interni, la sezione fascista soranese stigmatizzava il tentativo di distacco della frazione di Sovana per essere aggregata a Pitigliano. Allora, come avverrà dopo, fu messo in risalto l'impegno del municipio in favore di quella e altre frazioni, che da poco avevano avuto gli acquedotti, mentre si sottolineava l'interesse che soltanto pochi proprietari traevano dalla separazione, mascherata dalle affinità etrusche tra Sovana e Pitigliano, ma che in realtà dissimulava il pagamento di tasse fondiarie inferiori in quest'ultimo municipio.

La questione cominciò a presentarsi in tutta la sua gravità i primi di marzo del 1927, quando il prefetto Salvetti, uno dei protagonisti della vicenda, inviò una circolare al commissario prefettizio Arturo Romboli¹ con allegata l'istanza degli abitanti di S. Martino e Catabbio per essere separati dal comune di Sorano e aggregati a quello di Manciano, chiedendo di deliberare in proposito. La risposta di Romboli, in data 15 marzo, sottolineava i motivi della netta opposizione del comune di Sorano, ragioni sostenute con altrettanta determinazione dai suoi successori. Veniva ricordato che la questione del distacco, in favore però del comune di Pitigliano, risaliva agli anni immediatamente successivi all'unificazione nazionale e che mai era pensato al comune di Manciano, più distante rispetto a Sorano. In quell'occasione il consiglio provinciale aveva respinto le

istanze secessionistiche. Il riemergere della questione, sottolineava Romboli, dipendeva dalla volontà di un singolo o di pochi interessati che propagandavano sul posto le convenienze del distacco: *“Od ora o mai più era il ritornello delle pubbliche conferenze; e gli elettori abboccarono, pensando forse anche a quello che nelle loro menti poteva essere l'attimo fuggente. D'altra parte avranno pensato: Manciano è un comune straricco, e coi ricchi c'è sempre da guadagnare qualche cosa; Sorano invece non è ricco, e dopo che ha dato alle sue frazioni tutto quanto poteva dare, impegnando la finanza comunale per più di un milione di debiti che terranno alta la pressione tributaria per almeno un cinquennio, è meglio scappare”*. Il milione e più di cui parlava Romboli riguardava i mutui per gli acquedotti e la viabilità, dei quali trecentomila lire erano state spese per l'acquedotto S. Martino-Catabbio e per la strada del “Pian di Cataverna” che interessava quelle località. Dal canto loro i frazionisti motivarono la richiesta unicamente a causa della mancanza di un ponte per guadare il fiume Fiora, perché *“se esistesse il ponte o si potesse costruire – gli esponenti sono obiettivi e sereni – la loro richiesta non avrebbe ragione di essere”*. Infatti da un punto di vista amministrativo dichiararono di non aver nulla di cui lamentarsi, poiché il comune vi aveva istituito un distaccamento dello Stato Civile, una condotta medica e una osterica con relativo armadio farmaceutico, due scuole e un servizio postale per mezzo del quale potevano pagare le tasse senza recarsi a Sorano. L'unico motivo per raggiungere il capoluogo era la leva militare, ma, come sostenne Romboli, *“non è cosa di tutti i giorni”* e anche per il pagamento delle tasse, qualora non si fosse voluto adoperare il vaglia postale, visto che le imposte si versavano dal giorno 10 al 18 dei mesi pari, *“fra questi giorni può bene esservene almeno uno, se non tutti, nel quale la Fiora dica il suo passato”*. Veniva sottolineato l'enorme danno economico che il distacco avrebbe arrecato alle finanze comunali (una perdita di 100.000 lire annue, anche se in realtà si trattò di 40.000 lire) della quale si sarebbero dovute far carico altre frazioni più povere, dal momento che le più ricche, come S. Quirico, pagavano i tributi al comune di Pitigliano, nel quale si trovavano la maggior parte delle sue proprietà. Per Sorano si pro-

filava l'impossibilità di vivere di vita propria. Il commissario prefettizio poi si mostrava perplesso per la motivazione della mancanza del ponte sul Fiora, perché *“eguale provvedimento dovrebbe allora prendersi per altre frazioni del comune”*, come S. Giovanni con il fiume Stridolone, Montevitozzo con la Vaiana, Montebuono con il Segno e la Calesine, Elmo con la Calesine. Infatti se il Fiora aveva avuto i suoi morti, il commissario prefettizio ricordò il caso di un combattente che di ritorno dal fronte per una licenza, fu travolto e ucciso mentre cercava di guadare lo Stridolone, sotto gli occhi di genitori e fidanzata. Ma sarebbe stato assai meglio se non avesse espresso quest'ultima considerazione al prefetto Salvetti.²

Il 17 marzo 1927 il governo fascista emanò il R.D. n. 383 per la revisione delle circoscrizioni comunali (convertito poi nella Legge 7 giugno 1928 n. 1382) che sanciva la scomparsa dei comuni con 3-400 abitanti situati in prossimità di agglomerati più grandi e di quelli che non erano in grado di vivere autonomamente. Così il prefetto segnalò ai podestà della provincia di aver *“iniziato lo studio sulla possibilità di creare nuove vigorose unità dal raggruppamento di piccoli centri la cui vita stentata sia in contrasto col fervore di rinnovamento e di progresso che anima nei suoi complessi aspetti la vita nazionale”*.³ Visti i precedenti, erano ovvie le preoccupazioni delle autorità soranesi, del podestà Odoardo Poggi, subentrato a Romboli il primo aprile 1927, e della locale sezione fascista. Si vociferava con insistenza della fine del comune, poiché Manciano avrebbe inglobato S. Martino e Catabbio, il comune di Castell'Azzara le frazioni di Montevitozzo, S. Giovanni, Castell'Otteri e il resto, capoluogo compreso, sarebbe stato aggregato a Pitigliano. Questo comunicava con apprensione

1. Nativo di Pontassieve, era stato inviato dal Partito fascista per espugnare i comuni delle Colline del Fiora, in particolare Pitigliano, dove fondò alcune squadre d'azione e fondò il fascio di combattimento nell'ottobre del 1921. Nel 1922 fu protagonista di scontri a Manciano, assieme ai fascisti di Pitigliano e a quelli di Manciano contro i sovversivi mancianesi. Romboli fu ferito da una coltellata all'inguine, ma Manciano fu espugnata. Nel dicembre del 1922 Arturo Romboli rappresentava Manciano nella Federazione fascista di Grosseto. È rimasto famoso il detto: *“Casonesi del Casone, ugetevi le scarpe che arriva Romboli col suo amico Sovani”*. In una lettera del 1927 rinvenuta nell'Archivio comunale di Sorano, Romboli viene definito *“fascista di purissima fede”*.

2. ACS, Distacco delle frazioni di S. Martino e Catabbio anno 1929 e precedenti, lettera della sezione fascista di Sorano al Ministro degli Interni del 24 giugno 1926; Circolare n. 1909 del prefetto Salvetti del 3 marzo 1927; domanda di distacco degli elettori di S. Martino e Catabbio al Ministro degli Interni allegata alla circolare n. 1909; relazione del commissario prefettizio di Sorano Arturo Romboli del 15 marzo 1927.

3. ACS, Distacco cit. circolare del prefetto Giacomo Salvetti al podestà della provincia del 1 aprile 1927 n. 1699.

il podestà di Sorano al prefetto.⁴ Ancora più emblematica è la lettera inviata dalla sezione fascista di Sorano all'on. Ferdinando Pierazzi, segretario della federazione provinciale fascista, in cui si segnalava l'attività frenetica di avvocati, notai, medici, segretari politici del fascio e privati cittadini nelle frazioni soranesi per propagandare il distacco dal loro comune, con promesse di nuove scuole, strade, lastrici e acquedotti, tanto che *"sembra di essere ritornati in periodo elettorale (con) un lavorio sordo e palese che è vergognoso, che non ha alcuna caratteristica di lealtà... che non ha nemmeno spirito di cameratismo, perché cameratismo vi dovrebbe essere fra fascisti"*. E più avanti si sottolineava la certezza che anche presso il competente ministero si facessero adeguate pressioni.⁵

A conferma che non si trattava di voci, giunse al podestà di Sorano una circolare riservata in data primo settembre 1927 dal prefetto Salvetti con la proposta di soppressione del comune di Sorano e l'aggregazione del suo territorio a quelli di Castell'Azzara, Manciano e Pitigliano.⁶ Fra settembre e dicembre cominciarono a delinearsi i retroscena della vicenda, ossia il "piano imperialistico" del comune di Manciano, per dirla con il podestà Odoardo Poggi, che consisteva nell'aggregazione di S. Martino, Catabbio e di parte del territorio di Pitigliano al di là del fiume Fiora a Manciano. Poi si sarebbero fatte pressioni per non sopprimere il comune di Sorano al solo scopo di impedire l'ingrandimento di Pitigliano. Quest'ultimo era l'obiettivo principale del comune di Manciano: avere le carte in regola, ad annessione avvenuta, per chiedere in suo favore il trasferimento del mandamento (la Pretura) da Pitigliano. Perorava il progetto il fondatore dell'Associazione Agraria della provincia, il parlamentare fascista manciatese on. Aldo Mai, peraltro podestà del suo comune ininterrottamente fino alla morte, supportato dal prefetto Salvetti che in passato era stato commissario regio a Manciano e che durante la sua permanenza alla prefettura di Grosseto fu più volte ospite dell'onorevole.⁷

Più robuste si fecero le voci di dissenso da Sorano al tentativo di separazione dei due paesi di là del Fiora, motivate dalla imminente costruzione della stra-

da provinciale per essi e del relativo ponte sul fiume. Inoltre si faceva notare il danno che S. Martino e Catabbio avrebbero avuto dal distacco, essendo Manciano assai più distante da Sorano. E a poco serviva la recente costruzione della strada Manciano-Roccalbenga, che passava in prossimità delle due frazioni, e del relativo servizio automobilistico, perché l'autobus per Manciano arrivava alle ore 13:00 e ripartiva alle 13:30. Non si comprendeva come con mezz'ora di tempo a disposizione i frazionisti potessero curare i loro interessi. E si tornava a ribadire i veri motivi: quelli di portafoglio.

Alle rimostranze del municipio si associarono, nel dicembre del 1927, la sezione soranese degli ex combattenti, quella dei Mutilati e Invalidi di guerra, il sindacato dei braccianti agricoli di Castell'Ottieri, il sindacato coloni di Sorano, tutti i parroci del comune, a eccezione di Catabbio, dove mancava, e di S. Martino perché *"non è stato interpellato"* (da alcuni documenti d'archivio, il parroco di San Martino risultava favorevole all'aggregazione a Manciano), la locale federazione fascista dei commercianti, le sezioni del fascio di Montevituzzo, Montebuono, Elmo, S. Giovanni delle Contee e quella di Sorano a cui si associarono anche i fascisti del Cerreto e di S. Valentino. Insomma una protesta corale dalla quale, almeno dai documenti archivistici, mancava significativamente la presenza della sezione fascista di S. Quirico e di Sovana. Non a caso, quando il distacco fu imposto per legge, il segretario del fascio soranese mostrò la sua preoccupazione per le intenzioni secessionistiche di quelle due frazioni in favore di Pitigliano.

Nel settembre del 1928 un decreto regio sanciva il distacco del territorio del comune di Sorano situato a destra del fiume Fiora (5.400 ettari), con le frazioni di S. Martino e Catabbio (1077 abitanti) e la sua aggregazione a Manciano. La separazione avveniva formalmente con il 1 gennaio del '29.

Il provvedimento lasciò esterrefatti i fascisti soranesi: si sentirono traditi e traditi furono, a loro avviso, gli ideali del fascismo, piegati ai campanilismi e ai tornaconti personali. Non ci si rendeva conto come, dopo aver criticato i metodi politici affaristici e la corruzione dei vecchi notabili liberali, se ne seguissero le impronte. Il distacco avrà conseguenze economiche negative che si faranno sentire per tutta la durata del fascismo. Fortunatamente per il comune, non ne seguirono altri.

La vicenda, riteniamo, potrebbe aver avuto delle conseguenze anche sulla carriera di Arturo Romboli. Questi, quando fu inviato da Firenze nell'ottobre del 1921, rappresentava il blocco di forze che facevano riferimento a Gino Aldi Mai, al Marchese Ciacci (rappresentato dal gerarca Ferdinando Cavallari) e all'avvocato Bruscalupi (primo sindaco di Pitigliano e poi primo po-

destà del paese), in contrapposizione al colonnello Berliri-Zoppi (che addirittura subì un arresto nella primavera del 1944, durante un rastrellamento nella zona di Pian di Morrano). La posizione di Romboli, contraria al distacco delle frazioni di San Martino e Catabbio, pensiamo potrebbe essere stata la causa del suo allontanamento dai comuni della Val di Fiora nel 1928. A riprova di ciò vi sarebbe una lettera dell'agosto del 1929 che egli scrisse da Massa Marittima, dove si era trasferito, al segretario del fascio di Manciano Fioravanti, in cui chiedeva la testimonianza di quest'ultimo, precisamente una dichiarazione scritta, relativamente alle sue azioni di squadrista nel 1922, in particolare agli scontri in cui era rimasto ferito da arma da taglio proprio a Manciano.⁸



Ponte sul fiume Fiora (1940-1942)



Inaugurazione del Monumento ai caduti del Parco della Rimembranza di Sorano. Sulla sinistra si riconosce il parroco Monsignor Tavani e alla sua destra probabilmente Arturo Romboli (o, secondo alcuni, Odoardo Poggi, primo podestà del comune di Sorano, squadrista e amministratore della Contessa Piccolomini-Sereni).

Si ringrazia Ermanno Lombardi.
Diritti riservati NCT

4. ACS, Distacco cit., risposta del podestà di Sorano a nota prefettizia del 1 aprile 1927 n. 1699.

5. ACS, Distacco cit., lettera della sezione fascista di Sorano al segretario della Federazione Provinciale Fascista Ferdinando Pierazzi in data 28 maggio 1927.

6. ACS, Distacco cit. circolare prefettizia n. 8433 al podestà di Sorano.

7. ACS, Distacco cit., lettera del podestà di Sorano alla prefettura in data 2 dicembre 1927; Estratto delle deliberazioni del podestà di Sorano del 15 dicembre 1927 n. 139; Lettera "Per la difesa della integrità del comune di Sorano" del 4 novembre 1928.

8. Dominici-Betti, *Fascismo, Resistenza e altre storie in Maremma*, Effigi 2020, pp. 90-91.

IDEE E PRODOTTI

PER SALVARE IL TERRITORIO

di Alessandro Zecchini

Ciao Sorano, come va?

- Ciao Comitato Entroterra, eh...insomma...sono un paese vecchio oramai. Mi difendo, ma i tempi moderni non fanno per me. Sto andando in rovina.

- In rovina? E perché? Mi pare ancora tu sia pieno di bellezza! Campagna vera, autentica, antichità da mettere in mostra, storia, la culla della nostra civiltà.

- Eh grazie, è vero, quello ce l'ho ancora. Ma è la vitalità che manca, le nuove energie.

- Ma potresti ancora dire molto, insegnare molto. Il senso di comunità, la dura vita rurale con i suoi meravigliosi frutti e offrirli a tutti, cittadini e turisti. Alta qualità della vita in questo senso.

- Sì, sono molti i turisti che vengono a trovarmi per questi motivi. Tuttavia, una volta io ero molto più abitato. Ora mi sto...spopolando, i cittadini si trasferiscono altrove. Qui pare non ci sia lavoro. Che vuoi farci? È la modernità.

- Eppure noi siamo convinti che ancora si possa vivere qui e trovare il modo di viverci bene. E siamo anche convinti che sia possibile attirare nuove energie. È per questo che il 25 luglio organizziamo il Primo Mercato delle Idee e Prodotti Contadini. È da qui che si riparte!

- Mm, forse ti stai illudendo caro Comitato. Però certo, ben venga met-

tere in mostra i miei frutti.

- Noi metteremo in mostra i tuoi frutti ma soprattutto le idee! Nuove idee! Convinti che l'unione fa la forza.

Riprendendo questo interessante ipotetico botta e risposta tra "Sorano" e il "Comitato Entroterra" possiamo già capire di cosa stiamo parlando. Il Primo Mercato delle Idee e Prodotti Contadini andrà in scena il prossimo 25 luglio nella frazione di Pratolungo (una scelta non casuale) e sarà l'occasione per iniziare a "pensare" in maniera diversa. Un approccio sociale e culturale differente al territorio per un'economia e magari un futuro migliore. Abbiamo incontrato Corrado Recchia e Giuseppe Pinzi, due membri del Comitato Entroterra organizzatore insieme al Circolo Alba di Pratolungo del Mercato per una chiacchierata a 360 gradi sul territorio che deve farci riflettere.

Quindi il Ciavattone salverà Sorano?

Potrebbe...La scelta del Ciavattone è simbolica naturalmente. Siamo consapevoli che la strada da fare è molto lunga ma riteniamo che serva la consapevolezza in tutti che l'unico modo per salvare luoghi come quelli che vi sono nel nostro territorio sia puntare sulle unicità che

fortunatamente abbiamo. L'agricoltura e i prodotti di questa terra. Ti potremmo rispondere anche con un'altra domanda: "E se quel fagiolo fosse il frutto di un'intera comunità? Siamo tra provocazione e speranza evidentemente. La provocazione perché stiamo esaminando i cambiamenti del territorio e ci rendiamo conto che siamo arrivati ad un punto di non ritorno. La speranza è che con questa giornata simbolica di mercato si inizi a pensare a un modo di trovare alternative valide alla situazione attuale.

Eccoci alla situazione attuale. Cosa sta succedendo ai nostri paesi o meglio cosa è già successo?

Sorano soffre lo spopolamento da diversi anni, spopolamento di persone e quindi di servizi. Il territorio in generale al di là di piccole differenze più legate a sensazioni che reali al momento ha le stesse problematiche. Certo se parliamo di Sorano basta fare un giro nel nostro paese per rendersi conto della situazione. Al momento non abbiamo più un forno, non c'è più la pompa di benzina, in tutto il territorio abbiamo ricambi vertiginosi di pediatri, insegnanti ecc... qui non ci sono industrie grandi che danno lavoro...insomma la situazione non è delle più rosee. L'unica vera risorsa



è il turismo, un turismo di qualità legato all'agricoltura magari ma senza un "sistema" dietro il rischio del paese- vetrina da far vedere solo ai turisti è concreto ed inevitabile.

Andiamo in campo agricolo visto che la vostra iniziativa parte da quel settore per arrivare poi a tutta l'economia locale, qui cosa sta succedendo?

Stiamo assistendo a un fenomeno naturale purtroppo. La terra è incolta (e ce n'è tantissima) diventa preda di grandi produttori che vengono da lontano. Personaggi ai quali non interessa essere custodi del territorio ma solo sfruttarlo vedendo in esso un guadagno come è altrettanto naturale che sia. Ultima cosa che abbiamo visto in ordine di tempo è il fenomeno dei nocioleti su Sorano. Il magnate arriva, compra la terra a due soldi, la fa recintare e tanti saluti e quelle terre difficilmente torneranno ad essere coltivate da contadini locali. Ci teniamo però a sottolineare che quest'iniziativa non è assolutamente contro qualcuno, questi sono fenomeni che nella nostra situazione possono verificarsi poiché come detto sopra sono praticamente inevitabili quando si arriva a questo punto. I grandi produttori di noccioli, i grandi viticoltori, i grandi allevatori prendono e sfruttano lasciando poco sul territorio salvo rare eccezioni e il tutto avviene in silenzio sotto gli occhi di tutti poiché non si può chiedere a quei contadini di continuare a lavorare un terreno dal quale non arriva reddito.

L'iniziativa è solo a favore di Sorano e del territorio.

Andiamo proprio sull'iniziativa del 25 luglio e sul comitato. Di cosa si tratta?

Altra premessa obbligatoria: il co-



mitato Entroterra è formato da cittadini. Siamo consumatori e non produttori. Siamo un gruppo di persone che si sta rendendo conto di ciò che sta succedendo, analizzando quanto detto sopra e vorremmo si attivasse una rete tra produttori, tra contadini volta a realizzare un nuovo sistema di autosostentamento del territorio. Ci siamo rivolti ai piccoli produttori locali perché siamo convinti che un contadino locale sia anche custode del territorio. Questo il motivo per cui non avrebbe senso rivolgersi a i grandi produttori che magari qui hanno investito. Il mercato altrove già esiste ma qui è una vera novità ed è anche una scusa per incontrarsi e fare rete, per provare ad attivare una sorta di sinergia tra produttore-consumato-

re che venga poi proposta anche a chi viene a visitare i nostri territori (grazie a ristoranti, forni, ecc.).

Certo per salvare l'economia di questi posto occorre altro. Occorre ripensare ad essa anche a livello culturale. Tutti i cittadini (siano essi produttori, ristoratori o semplici consumatori) devono guardarsi in faccia e ripensare un sistema di sostentamento che parta dal basso, non è più il momento di restare a guardare. Servono iniziative rischiose, ma coraggiose.

La politica infine deve dare slancio e indirizzare i cittadini ad una presa visione delle problematiche. Come detto sopra questo non è il momento delle accuse ma della consapevolezza.

Grifoni Cristina
Pelletteria

Loc. Valle Bisogna
S. Quirico di Sorano (GR)
P.IVA: 0123220531

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

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

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

Aia del Tufo
AGRITURISMO Bio

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

www.aiadeltufo.com
info@aiadeltufo.com

Prodotti Bio
Fattoria didattica
Camere
Ristorante

GLI SFRATTI DI PITIGLIANO E SORANO EMIGRATI A... MONTEMERANO

di Angelo Biondi

È ormai noto che gli sfratti sono un dolce tipico di Pitigliano e di Sorano, i due centri dell'antica Contea Ursinea e che rappresentano bene gli scambi, avvenuti nel tempo tra le Comunità ebraiche dei due centri e la popolazione cristiana, vissuti per secoli in condizioni di esemplare convivenza.

Gli ebrei infatti facevano gli sfratti per la festa di Purim, insieme ai torzettoni (dolci duri a base di chiara d'uovo) e alle "orecchie di Aman" (triangoli di pasta fritta), i cristiani a loro volta confezionavano gli sfratti come tipico dolce di Natale, che completava in loco il consumo tradizionale di altri dolci, come i cavallucci e il panforte di provenienza dall'area senese.

Lo sfratto, composto da un'anima di miele e noci, avvolta da una copertura di pasta sfoglia, conserva anche la forma caratteristica di lungo bastone, tanto che si è voluto vedere in questo un aggancio alle vicende locali degli ebrei in una sorta di leggenda, diffusasi ultimamente.

La confezione degli sfratti non è uguale a Pitigliano e a Sorano, ma presenta qualche variante nelle due versioni, pur rimanendo uguali la forma e gli ingredienti; tra questi l'uso del miele come dolcificante pare attestare la sua antichità.

Ma da qualche tempo questo dolce così caratteristico, invece di rafforzare la sua presenza, ha cominciato quasi a scomparire dall'orizzonte dei luoghi dove è nato e dove è stato mantenuto per tanto tempo.

A Sorano infatti con la chiusura dell'unico forno e la cessazione dell'attività da parte del bravo pasticciere Mario Lupi, chi è in grado di fare e commercializzare gli sfratti "soranesi"?

Al momento appare possibile una sola soluzione: affidare a quelle donne soranesi, che cucinano così bene alla "Sagra del Prosciutto" la confezione degli sfratti, magari in forma di piccola Cooperativa.

A Pitigliano poi si assiste ad una situazione paradossale!

Gli sfratti "pitiglianesi" sono ancora prodotti dai forni e da alcune pasticcerie, ma stranamente alla COOP di Pitigliano, fino alla fine del mese di giugno, si trovavano in vendita gli sfratti prodotti dal panificio Mazzuoli di Montemerano!

Alla COOP si è usata però l'accortezza di coprire con l'etichetta del prezzo il luogo di produzione (Montemerano appunto).

Incredibile! Al danno si aggiunge la beffa: proprio a Pitigliano patria dello sfratto, si vendono gli sfratti

fatti a Montemerano! E nessuno ha trovato da ridire!

Evidentemente gli sfratti sono sul punto di essere "sfrattati" dai loro luoghi di origine!

Eppure lo sfratto era stato scelto come dolce tipico del Presidio Slow-Food di Pitigliano! Evidentemente però nessuno si è preoccupato di ottenere per lo sfratto la "Denominazione di Origine Protetta" (DOP), che avrebbe dovuto salvaguardare l'origine territoriale del prodotto e qualcuno (legittimamente) ne ha approfittato.

Eppure lo sfratto ha caratteristiche talmente peculiari e storiche da superare molti altri prodotti, pur rispettabili, cui è stata concessa la DOP.

Persino i più piccoli Comuni si sono preoccupati di avere la DOP per un loro prodotto o dolce caratteristico, basti citare il Comune di Roccalbegna, che l'ha ottenuta per il suo "biscotto salato".

Perché questa trascuratezza a Pitigliano e a Sorano?

Sarebbe giunta l'ora di provvedere a dare soluzione al problema e a restituire "a Cesare quel che è di Cesare", cioè lo sfratto a Pitigliano e a Sorano!



IL CASEIFICIO DI SORANO SEMPRE PIÙ ECCELLENZA TOSCANA E ITALIANA

a cura della Redazione

Un mese di luglio iniziato alla grande per il caseificio di Sorano che si è aggiudicato due importanti premi al Trofeo San Lucio dedicato ai prodotti caseari a livello nazionale. “Sono giorni importanti per il Caseificio di Sorano – afferma il Presidente Luciano Nucci – il nostro pecorino GRAN SORANO si è infatti classificato al primo posto nella categoria “stagionatura oltre 90 giorni” (il premio è andato anche al tecnico caseario Andrea Bachiorrini). Il Trofeo San Lucio nasce grazie alla Scuola Casearia di Pandino, in provincia di Cremona, dalla quale ogni anno escono i migliori esperti, tecnici caseari. La Giuria era compost da una parte strettamente tecnica, una popolare e da appartenenti ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi). “È stata una grandissima gratificazione non solo per la nostra cooperativa, ma per tutto il gruppo di lavoro che porta avanti ogni giorno la produzione e per l’inte-

ro territorio delle terre del tufo – continua il presidente Nucci. Questo esaltante risultato, è il classico esempio di perfetto connubio tra tutti gli attori della filiera del latte: le aziende produttrici che conferiscono latte di qualità e i vari reparti del Caseificio che sanno lavorare in stretta continuità gli uni con gli altri”.

Da ricordare anche un altro importante riconoscimento raggiunto dal Pecorino Toscano D.O.P. che è stato premiato, arrivando terzo nella categoria “Dop” sempre nella stessa rassegna (il tecnico premiato è stato Francesco Comastri).

Il presidente Luciano Nucci con i due tecnici caseari premiati, Andrea Bachiorrini e Francesco Comastri.



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

Le peculiarità dei prodotti a marchio **BioToscana** 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 "BioToscana"

di Andrea Funghi

Via Pantano alto, 2571 - Pitigliano
tel. 3474189470 - www.biotoscana.shop



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



LO SCAFFALE DEL BIBLIOTECARIO

CLASSICAMENTE PITIGLIANO WALKS&TREKKING, L'ESTATE DEL CENTRO CULTURALE DI PITIGLIANO

L'edizione *ClassicaMente*, con il sostegno del Comune di Pitigliano, abbandona per il 2021 il consueto appuntamento primaverile ospitato per 13 anni presso i locali della Biblioteca Comunale Zuccarelli, e indossa il "vestito leggero" dell'estate. Un'estate letteraria che il Centro culturale Fortezza Orsini APS presenta nel suggestivo scenario della Piazza Fortezza Orsini alle ore 18, quando cala il sole e l'ombra si allunga accanto al pozzo.

Tre gli appuntamenti: due dedicati al Sommo Poeta, Dante Alighieri, celebrato in tutta Italia in occasione dell'anno dantesco e uno dedicato al Maestro Ferrero Pizzinelli, memoria storica della nostra comunità che quest'anno avrebbe compiuto 100 anni.

L'inserimento di *ClassicaMente* nel #LetturaDay, in qualche modo rappresenta lo spirito e la linea che il nuovo consiglio ha scelto di intraprendere, una vision sempre più allargata ad esperienze condivise e il desiderio di costruire una rete solidale di relazioni e azioni. Aderire all'evento ci proietta in un evento mondiale "Unire una, cento, mille voci. Una, cento, mille occasioni, festival, fiere. (...) Coinvolgiamo chi ama i libri e li legge, insieme a chi non ne ha ancora scoperto piacere e utilità. Consapevoli che gli stimoli alla lettura provengono da un'azione di lungo respiro, che nasce in famiglia, a scuola, che cresce e si moltiplica attraverso le biblioteche, i circoli di lettura" <https://www.letturaday.it/cose-letturaday/>

E, in linea con lo spirito della manifestazione, abbiamo accolto nell'organizzazione la Cooperativa Il Cosmo, gestore della Biblioteca Comunale "F. Zuccarelli".

Ma ecco le date:

Giovedì 1° luglio "La Pia de Tolomei, personaggio dantesco tra storia e leggenda" a cura del Prof. Angelo Biondi.

Giovedì 15 luglio "Il maestro Ferrero Pizzinelli, 100 anni dalla nascita di un tesoro pitiglianese" a cura della Prof.

Comune di Pitigliano
il cosmo
Centro Culturale Fortezza Orsini

i giovedì di CLASSICAMENTE estate 2021

Giovedì 1 luglio ore 18
"La Pia de Tolomei, personaggio dantesco tra storia e leggenda"
a cura di Angelo Biondi

Giovedì 15 luglio ore 18
"Il maestro Ferrero Pizzinelli - 100 anni dalla nascita di un tesoro pitiglianese"
a cura di Paola Palombi. Letture di Martina Nizzi e Luigi Bisconti

Giovedì 5 agosto ore 18
"Dante e i simoniaci nella Divina Commedia"
a cura di Luca Maria Cini

Piazza Fortezza Orsini
PITIGLIANO

ssa Paola Palombi con letture presentate da Martina Nizzi e Luigi Bisconti. Giovedì 05 agosto "Dante e i simoniaci nella Divina Commedia" a cura del Dott. Luca Maria Cini

Nell'ottica di sviluppo e promozione del turismo l'attuale Consiglio, nei limiti delle restrizioni pandemiche, ha promosso per il secondo anno consecutivo l'iniziativa "Pitigliano Walks&Trekkings. Visite guidate, Storie, Tradizioni", ricco calendario di appuntamenti, da giugno a settembre, in collaborazione con il Comune di Pitigliano.

Ciascun appuntamento ha un filo conduttore per vivere l'esperienza di viaggio dell'ospite, in visita in Maremma, come un'esperienza immersiva, alla scoperta di luoghi antichi, lontano dai soliti itinerari dove storia, tradizioni, usanze, miti e leggende si incontrano e tessono memoria.

Il team è composto da sei guide, turistiche e ambientali escursionistiche, abilitate:

Raffaella Agresti -I/E-, Irene Belli -I/F-, Tania Masi -I/E/D-, Giada Pellegrini, Elisabetta Peri -I/E-, Silvia Zucchi.

Ci piace presentare la nostra offerta affidandoci alla citazione di Fabrizio Caramagna "Questo dice un viaggio: liberate il mondo dai fantasmi dell'abitudine. La meraviglia attrezzi l'occhio per nuove scoperte."

Comune di PITIGLIANO
il cosmo
Centro Culturale Fortezza Orsini
Visite guidate / Storie / Tradizioni
Agosto 2021

PITIGLIANO WALKS & TREKKING

MARTEDÌ 3 AGOSTO Adatto a tutti - ore 17
Pietre che parlano Storie, fatti e personaggi scoperti sulle pietre per le vie del borgo.
Durata: 2 h ca / Lunghezza: 2 km ca / Difficoltà: facile, T

VENERDÌ 6 AGOSTO Adatto a tutti - ore 9,30
I rivoluzionari del "Viva Maria" Visita guidata al centro storico, racconto della storia del borgo e dell'insorgenza anti giacobina del 1799 nel ghetto di Pitigliano.
Durata: 2 h ca / Lunghezza: 2 km ca / Difficoltà: facile, T

SABATO 7 AGOSTO Over 12 anni - ore 10
Le Vie Cave e Folio del contadino Trekking delle vie Cave S. Giuseppe e Annunziata con piccola sosta golosa. *(con i cani benevenuti)*
Incontro con la guida: Strada Provinciale 46 Pian della Madonna area parcheggio ponte sul fiume Lente coordinate GPS: 42.634771; 11.658701
Durata: 2 h e 30 m ca / Lunghezza: 5 Km ca / Difficoltà: facile, T

DOMENICA 8 AGOSTO Over 10 anni - 21,30
perché si gran piano nel concavo cielo sfiorati? Viaggio notturno nella via cave etrusca nella notte delle stelle cadenti. Incontro con la guida: Strada Provinciale 46 Pian della Madonna area parcheggio ponte sul fiume Lente coordinate GPS: 42.634771; 11.658701
Durata: 2 h e 30 m ca / Lunghezza: 4 km ca / Difficoltà: medio-bassa, T / Consigli utili: torcia

GIOVEDÌ 12 AGOSTO Adatto a tutti - ore 16
La Piccola Gerusalemme, storia del borgo e della comunità ebraica Visita al borgo, alla Sinagoga, al quartiere e al Cimitero ebraico. Biglietto d'ingresso: €5,00
Durata: 2 h / Lunghezza: 3 km ca / Difficoltà: facile, T

VENERDÌ 13 AGOSTO Over 10 anni - ore 10
La cascata del Londini Trekking alla cascata del Londini.
Durata: 4 h ca / Lunghezza: 5 km / Difficoltà: medio-bassa, T, dislivello molto da scate

LUNEDÌ 16 AGOSTO Adatto a tutti - ore 9,30
Il racconto Pitigliano Visita guidata lungo il borgo per scoprire storie e tradizioni.
Durata: 2 h ca / Lunghezza: 2 km / Difficoltà: Dislivello: facile, T

Punto di partenza per le visite ed escursioni: Iat Ufficio Turistico - Piazza Garibaldi, 12 Pitigliano
*Strada Provinciale 46 Pian della Madonna area parcheggio ponte sul fiume Lente coordinate GPS: 42.634771; 11.658701

Le escursioni e le visite guidate sono curate da guide professioniste abilitate.
Le visite per mezza giornata saranno effettuate al raggiungimento minimo di n°8 partecipanti.
Le visite per intera giornata saranno effettuate al raggiungimento minimo di n°12 partecipanti.
Le visite sono organizzate nel rispetto delle normative anti Covid.
Consigli utili: scarpe trekking o outdoor, pantaloni lunghi, acqua, crema solare, repellente per zanzare, K-Way, cappello, bastoncini trekking per chi li utilizza.

INFO E PRENOTAZIONI: pitiglianowalks@gmail.com Mobile 350 038 2685 anche whatsapp
www.comune.pitigliano.gr.it Comune Pitigliano Pitigliano Walks Trekkings walkstrekking_pitigliano

Comune di PITIGLIANO
il cosmo
Centro Culturale Fortezza Orsini
Visite guidate / Storie / Tradizioni
Settembre 2021

PITIGLIANO WALKS & TREKKING

MERCOLEDÌ 1° SETTEMBRE Adatto a tutti - ore 10
Passaggiato per il borgo Visita guidata lungo i vicoli del paese per scoprire la storia e le tradizioni.
Durata: 2 h ca / Lunghezza: 2 Km / Difficoltà: facile, T

GIOVEDÌ 2 SETTEMBRE Over 10 anni - ore 10
La fauna della Maremma Percorso nella Via Cave etrusca per conoscere gli abitanti del fiume, del cielo e della terra.
Durata: 4-5 h ca / Lunghezza: 5 Km ca / Difficoltà: medio-bassa, T

VENERDÌ 3 SETTEMBRE Tour in English 10:00 AM
Pitigliano with your local guide. A walk throughout town discovering the amazing history of Pitigliano. Meeting point: Tourist office IAT-Ufficio Turistico piazza Garibaldi, 12
Durata: 2 hours / Level: Easy

SABATO 4 SETTEMBRE Adatto a tutti - ore 17
Pitigliano e il social del bucatino Passeggiata lungo le vie degli antichi lavatoi del borgo raccontando aneddoti e storie.
Durata: 2 h ca / Lunghezza: 2 Km / Difficoltà: facile, T

DOMENICA 5 SETTEMBRE Adatto a tutti - ore 10
Così belle in pentola? Cucina e storia Incontro con la guida: Strada Provinciale 46 Pian della Madonna area parcheggio ponte sul fiume Lente coordinate GPS: 42.634771; 11.658701
Durata: 2 h e 30 m ca / Lunghezza: 5 km ca / Difficoltà: facile, T

MARTEDÌ 7 SETTEMBRE Over 12 anni - ore 17
Le Vie Cave e Folio del contadino Trekking delle vie Cave S. Giuseppe e Annunziata con piccola sosta golosa. *(con i cani benevenuti)*
Incontro con la guida: Strada Provinciale 46 Pian della Madonna area parcheggio ponte sul fiume Lente coordinate GPS: 42.634771; 11.658701
Durata: 2 h e 30 m ca / Lunghezza: 5 km ca / Difficoltà: facile, T

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE Adatto a tutti - ore 17
Pietre che parlano Storie, fatti e personaggi scoperti sulle pietre per le vie del borgo.
Durata: 2 ore ca / Lunghezza: 2 km ca / Difficoltà: facile, T

SABATO 11 SETTEMBRE Over 10 anni - ore 10
Rassena e i misteri delle Vie Cave Trekking lungo la Via Cave alla scoperta del meraviglioso mondo degli Etruschi. *(con i cani benevenuti)*
Durata: 3 h ca / Lunghezza: 5 km ca / Difficoltà: facile, T

DOMENICA 12 SETTEMBRE Adatto a tutti - ore 10
Passeggiata alla pitiglianese Viaggio nella storia e nel vernacolo pitiglianese.
Durata: 2 h / Lunghezza: 2 Km / Difficoltà: T, facile

MARTEDÌ 14 SETTEMBRE Adatto a tutti - ore 16
LA PICCOLA GERUSALEMME, storia del borgo e della comunità ebraica Visita al borgo, al quartiere ebraico e al Museo. Biglietto d'ingresso: € 4,00
Durata: 2 h e 30 m / Lunghezza: 2 km ca / Difficoltà: facile, T

DOMENICA 19 SETTEMBRE Over 12 anni - ore 10
Tour delle vie cave Pranzo al sacco
Durata: 6 h ca / Lunghezza: 10 km ca / Difficoltà: medio

SABATO 25 SETTEMBRE 10 hours Tour en Français
Pitigliano e les routes étrusques Randonnée, qui forme un anneau et comprend Pitigliano, ses principaux monuments et quatre "Vie Cave", routes créées dans le tuf par les Etrusques. Rencontre avec le guide: 10 heures à IAT- Ufficio Turistico piazza Garibaldi, 12
Temps: 3-4 heures / Longueur: 5 Km / Difficulté: moyenne, E
Recommandations: Apportez chaussures confortables pour marcher, chapeau, pantalon long, imperméable, une bouteille d'eau.

Punto di partenza per le visite ed escursioni: Iat Ufficio Turistico - Piazza Garibaldi, 12 Pitigliano
*Punto di partenza per le escursioni notturne: Strada Provinciale 46 Pian della Madonna area parcheggio ponte sul fiume Lente coordinate GPS: 42.634771; 11.658701

Costo: €10 a persona | € 5 ragazzi 12-18 anni | Gratuito under 12 anni
Le escursioni e le visite guidate sono curate da guide professioniste abilitate.
Le visite per mezza giornata saranno effettuate al raggiungimento minimo di n°8 partecipanti.
Le visite per intera giornata saranno effettuate al raggiungimento minimo di n°12 partecipanti.
Le visite sono organizzate nel rispetto delle normative anti Covid.
Consigli utili: scarpe trekking o outdoor, pantaloni lunghi, acqua, crema solare, repellente per zanzare, K-Way, cappello, bastoncini trekking per chi li utilizza.

INFO E PRENOTAZIONI: pitiglianowalks@gmail.com Mobile 350 038 2685 anche whatsapp
www.comune.pitigliano.gr.it Comune Pitigliano Pitigliano Walks Trekkings walkstrekking_pitigliano

Info: pitiglianowalkrek@gmail.com

Tel: 350 038 2685 / whatsapp

Pag. FB: Pitigliano Walks & Trekking

Instagram: [walkstrekking_pitigliano](https://www.instagram.com/walkstrekking_pitigliano)

La Presidente

Centro culturale Fortezza Orsini APS

Sabrina D'Angelo

NASCE LA NUOVA BANCA TEMA

I Soci approvano a larghissima maggioranza la fusione tra Banca Valdichiana Credito Cooperativo di Chiusi e Montepulciano e Banca Terre Etrusche e di Maremma

Nasce la nuova Banca Tema – Terre Etrusche di Valdichiana e di Maremma – Credito Cooperativo

Di portata storica la partecipazione dei Soci con oltre 5.000 voti espressi complessivamente. La votazione è avvenuta attraverso deleghe ai rappresentanti designati a causa delle norme anticovid

A conclusione della due giorni di Assemblee ordinarie e straordinarie dei Soci di Banca Valdichiana Credito Cooperativo di Chiusi e Montepulciano e di Banca Terre Etrusche e di Maremma, svoltesi rispettivamente il 7 e l'8 giugno, le due compagnie sociali hanno approvato a larghissima maggioranza, con il 98% dei voti favorevoli, il progetto di fusione che di fatto dà vita alla nuova "Banca Tema - Terre Etrusche di Valdichiana e di Maremma - Credito Cooperativo".

Un momento storico per le due BCC di origine, come storica è stata la partecipazione dei Soci alla votazione – che ha registrato 2.513 voti, sia per i Soci di Banca Valdichiana che per i Soci di Banca Tema, in assoluta parità - a riprova non solo della grande vicinanza delle due compagnie sociali alle loro Banche locali di riferimento ma anche della condivisione del progetto portato avanti dagli amministratori. La nuova Banca sarà operativa dal prossimo 26 luglio.

Entrambi i CdA delle due banche esprimono soddisfazione per il risultato conseguito "E' stato un percorso lungo, ma la vicinanza dei Soci e la maggioranza totalitaria da loro espressa in favore del progetto di fusione, ci ripaga del lavoro svolto. Ringraziamo tutti i Soci per la fiducia espressa e i collaboratori per l'impegno profuso, nella certezza che grazie a questo passaggio la storia delle nostre BCC e i valori fondanti di attenzione e sostegno alle comunità di riferimento troveranno pieno compimento."

Grande soddisfazione è stata espressa anche da parte del direttore generale delle due banche Fabio

Becherini "Con l'esito di queste due Assemblee si scrive una pagina di storia: entrambi i territori hanno espresso entusiasmo e convincimento per il percorso intrapreso e noi con loro. Siamo certi che le dimensioni della nuova Banca consentiranno di operare con maggiore efficacia a vantaggio di Soci e clienti, mantenendo la stessa attenzione e cura al territorio delle banche di origine e che l'introduzione di nuovi supporti specialistici riuscirà a soddisfare le esigenze della clientela in modo ancora più completo".

Le votazioni nell'ambito delle due Assemblee si sono svolte attraverso deleghe consegnate ai due rappresentanti designati - avvocato Francesco del Ciondolo per Banca Valdichiana e notaio Filippo Abbate per Banca Tema - a causa delle norme anticovid che hanno reso impossibile la partecipazione fisica dei Soci.

Tutti approvati a larghissima maggioranza i punti all'ordine del giorno tra cui, oltre all'approvazione del progetto di fusione, anche la composizione degli organi amministrativi della nuova Banca che prevederà, fino a nuove elezioni: per quanto riguarda il CdA, 13 membri complessivi di cui sette provenienti dal Consiglio di Banca Terre Etrusche e di Maremma (ovvero: Fernando Antonio Andreini, Francesco Carri, Stefano Conti, Francesco Gentili, Alberto Paolini, Gianfranco Venturi, Valter Vincio) e sei del Consi-

glio di Banca Valdichiana (ovvero: Vincenzo Albanese, Paolo Bittarelli, Giovanni Marocci, Eros Nappini, Fabio Tamagnini e Giuliana Lanci, designata da Iccrea); per quanto riguarda il Collegio sindacale: tre membri provenienti dal CS di Banca Tema (Mario Morandini e Riccardo Palombo, membri effettivi e Gian Luca Ancarani membro supplente) e due dal CS di Banca Valdichiana (Gianluigi Bogi, membro effettivo e Cristiano Binaglia membro supplente); per quanto riguarda il Collegio dei Probiviri, confermato il presidente Paolo Sanchini, già presente nel Collegio di entrambe le banche, a cui si aggiungono due membri provenienti dal Collegio di Banca Tema (Michele Angeli, Alessandro Bertolini) e due dal Collegio di Banca Valdichiana (Roberto Menchini, Monja Salvadori).

La nuova Banca Tema - Terre Etrusche di Valdichiana e di Maremma - Credito Cooperativo avrà oltre 20.000 Soci e circa 74.000 clienti. Il suo territorio di competenza si estenderà tra cinque province - Grosseto, Siena, Arezzo, Perugia e Viterbo - in cui opererà con 53 filiali e 364 dipendenti.

Grazie a questa fusione, realizzata con il prezioso supporto della Capogruppo Iccrea e degli enti preposti, sarà operativa da fine luglio una Banca unica: più grande, più forte e più solida che metterà al centro il territorio e i Soci, nel solco della storia delle BCC da cui nasce.



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.

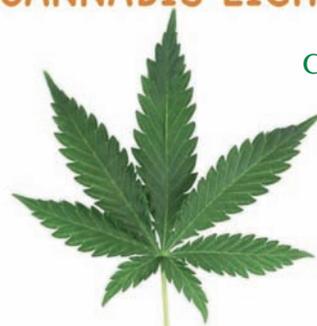
LA CANNABIS È...



#CANNABISFORFUTURE

Non ci credi? Visita www.cannabisforfuture.it

FREEDOM BOOM CANNABIS LIGHT



CANNABIS
LIGHT
OLII
LIQUIDI
CREME
CBD

Rubrica a cura di Luigi Bisconti

LO “SFRATTO... ALIMENTARE”

In Italia tra le cose più apprezzate, insieme alle bellezze artistiche e naturali, ci sono le tradizioni enogastronomiche delle quali il nostro territorio vanta un ragguardevole numero. Le nostre eccellenze alimentari sono conosciute nel mondo. Il nostro patrimonio enogastronomico, basato sulla qualità e sulla salubrità, è riconoscibile ovunque. Prodotti autentici, veri, genuini, frutto di un percorso storico colmo di valori tradizionali e culturali che li rende inimitabili.

I prodotti tipici sono infatti il risultato di informazioni tramandate “a mano” nel tempo che sicuramente hanno subito delle trasformazioni strada facendo, ma si portano dietro un’intelaiatura di purezza alimentare indiscutibile.

La tipicità dei prodotti indica territorio, tradizione, artigianalità che sono le componenti fondamentali per un buon prodotto, un insieme di “doti” che ne genera la buona qualità. Sono le “buone cose di una volta”, che ci regalano quella particolare percezione di piacere nell’assaporarle e quei gusti irripetibili scolpiti nelle nostre origini, che vanno tutelate e rivalutate perché sono tesori enogastronomici da tramandare.

Valorizzare quindi i nostri prodotti è un modo per salvare l’identità culturale del nostro territorio e della nostra gente e preservarli è un modo per porre un freno all’omologazione totale dei sapori, valorizzarli quindi è fondamentale. L’utilizzo di questi prodotti determina un insieme

di effetti benefici per la nostra comunità sia in termini economici che di immagine. La loro valorizzazione assume un significato e una valenza che va oltre la semplice vendita e crea un valore aggiunto al nostro territorio, perché la loro “radice genuina” è resistente alle nuove mode alimentari.

Ed è proprio nei piccoli comuni come i nostri che questi prodotti hanno la loro espressione più forte. In questi borghi baciati dalla bellezza, pullulano prodotti tipici straordinari tra i quali: vino, olio, formaggi, salumi, carni, pane, dolci, miele ecc. che le aziende locali sapientemente preparano e che ci invidiano ovunque.

Il loro radicamento nel territorio suscita un’attrazione particolare che dobbiamo sapere sfruttare bene perché i prodotti tipici possono essere un “veicolo” importante per generare economia e creare nuovi posti di lavoro.

Non mi dispiacerebbe che i tanti imprenditori locali, custodi dell’identità gastronomica territoriale, fossero ancora di più i protagonisti assoluti della promozione del nostro territorio e si prodigassero per un’offerta alimentare etica e vantaggiosa che sia all’origine della totale affermazione delle nostre antiche e nuove eccellenze enogastronomiche, preservando, come priorità assoluta, i prodotti tipici locali rispetto agli altri prodotti.

Non mi dispiacerebbe che si organizzasse, d’accordo con gli imprenditori locali, un’attività di promozione costante dei prodotti e dei piatti tipici, con manifestazioni sullo stile di “calice di stelle”, da ripetere nel corso di tutto l’anno;

Non mi dispiacerebbe inoltre che le istituzioni pubbliche e private provvedessero a fornire i presupposti per sostenere gli imprenditori in questo progetto di promozione territoriale; creassero dei presidi di tutela che si occupino della promozione e della conservazione delle

nostre specialità; presentassero il nostro territorio anche in virtù della sua identità enogastronomica.

Il visitatore che vengono nelle nostre zone vogliono godere dei sapori dei prodotti locali, dei piatti caratteristici, quelli che ci sono stati tramandati “dalla nonna” e/o di quelli che tipici lo sono diventati strada facendo e che ormai fanno parte della nostra cultura. Offrire loro cose che possono trovare ovunque ci fa somigliare a tanti altri territori e non permette di far conoscere le nostre reali caratteristiche storiche e culturali. Offrire invece i piatti e i prodotti tipici del territorio ai nostri ospiti, equivale a dare loro un’occasione di crescita e di arricchimento personale, un modo di vivere un luogo, scoprirlo, comprenderlo, anche attraverso i sapori che lo caratterizzano, per noi invece sarebbe un altro modo per tramandare la nostra cultura e la nostra storia.

In parte lo si sta facendo ma serve ancora più attenzione. Non so se è un progetto semplice ma ritengo che sia un’opportunità, guardare al futuro nel rispetto della nostra tradizione.

Per concludere, visto che tra le tante tipicità del nostro territorio c’è lo sfratto, del quale oramai sappiamo tutto, le origini, la ricetta ecc., oggi lo voglio adoperare come sostantivo. Noi, già perché anche noi non addetti ai lavori possiamo fare la nostra parte, possiamo aiutare il progetto usando lo “sfratto alimentare”. “Sfrattiamo” dalle nostre tavole tutti quei prodotti forestieri figli della globalizzazione, arginiamo l’invasione dei prodotti taroccati, di quelle imitazioni malfatte che tentano di sopprimere le nostre eccellenze alimentari e dedichiamoci ai nostri prodotti tipici locali che “so boni” e.... fanno bene a tutti.

Con un sincero augurio di cuore di una rapida ripresa di tutte le attività e di un loro proficuo lavoro.

A presto!



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.

Rubrica a cura di Nicola Tisi

IL COMPUTER DEL FUTURO



I computer quantistici (o quantici), seppur agli albori, esistono e sono già utilizzati da qualche tempo nei modelli finanziari, nel campo della medicina, inclusa la recente ricerca sul Covid-19, nella crittografia e nei modelli meteorologici. La ricerca avanza velocemente e tra qualche anno saranno disponibili per le aziende che potranno permettersi di acquistarli.

Il primo computer quantistico commerciale è stato presentato da IBM nel 2019 al Consumer electronics show di Las Vegas, dopo anni di ricerca finalmente la tecnologia quantistica è riuscita ad arrivare nel mondo del business: tramite il cloud i computer quantici possono essere usati dalle aziende per sviluppare modelli, ma non è solo IBM a sviluppare questo tipo di tecnologia, c'è anche Google che sta implementando lo sviluppo dell'intelligenza artificiale con il calcolo quantistico incentrando la ricerca sullo sviluppo di semiconduttori e algoritmi dedicati. L'azienda californiana ha dichiarato che era vicina alla creazione del computer quantico dimostrando così la superiorità rispetto ai supercomputer tradizionali.

IBM ha inaugurato l'era dei computer quantistici nel 2001 creando un elaboratore quantistico a 7 qubit. Nel 2017 ha progettato due computer quantistici rispettivamente a 16 e 17 qubit. A febbraio 2019 ha annunciato un computer da 20 qubit, ma in laboratorio è arrivata a simulare il funzionamento del computer quantistico a 56 qubit. Ad oggi IBM possiede 18 sistemi quantici che mette a disposizione dei suoi clienti e della sua community.

I quantum computer sono calcolatori che sfruttano gli studi sulle particelle subatomiche, la loro unità di misura è qubit.

Il qubit è direttamente legato allo stato in cui si trova un atomo e a seconda dello stato in cui si trova l'atomo cambiano le sue proprietà, questo permette di svolgere calcoli in modo molto più veloce.

Nel metodo computazionale tradizionale ogni bit è rappresentato da 0 e 1 (sistema binario), nel mondo quantistico il qubit può essere 0-1 oppure 0 e 1 contemporaneamente, tutto questo è possibile grazie alla sovrapposizione degli stati quantistici che abilitano i calcoli

in parallelo anziché una alla volta moltiplicando esponenzialmente la potenza e la velocità di calcolo riducendo così i tempi di elaborazione da anni a minuti.

Oltre alla sovrapposizione un aspetto fondamentale del qubit è il cosiddetto entanglement ovvero la correlazione che esiste tra un qubit ed un altro, questa correlazione permette un'accelerazione nel processo di calcolo.

Esistono delle problematiche che deve essere ancora superate. La prima è quella di mantenere la qualità dei qubit che, a causa delle vibrazioni, delle fluttuazioni della temperatura dell'ambiente e delle onde elettromagnetiche, perdono velocemente le loro qualità quantiche, il tempo di deterioramento è stimato intorno ai 100 microsecondi. La volatilità e la fragilità delle particelle causa la perdita di dati e delle informazioni che sono parte del processo di calcolo. Altro aspetto delicato è quello della temperatura di funzionamento: -273° , per ottenerla finora sono stati usati gas liquefatti ma è un sistema costosissimo che non permette la commercializzazione su larga scala. Una startup sta provando a risolvere questo problema sviluppando un sistema di raffreddamento magnetico che eviterebbe l'utilizzo dei gas abbattendo così i costi.

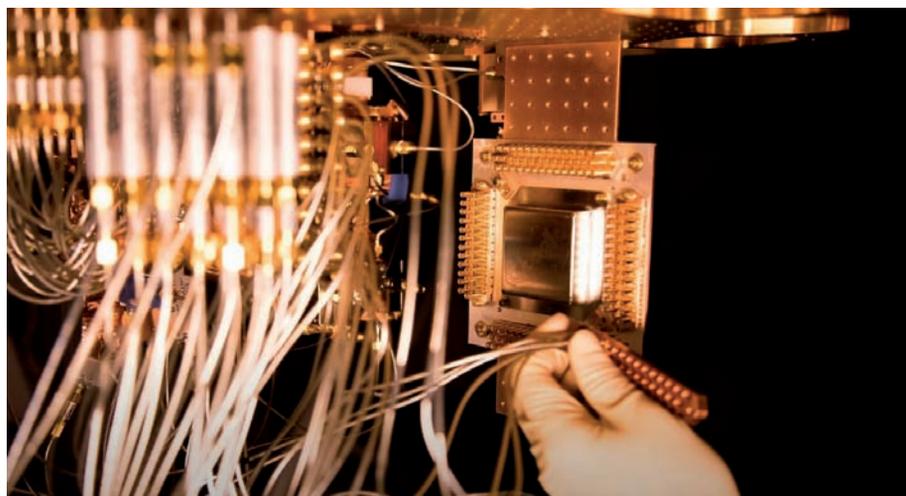
Secondo IBM a nuova grande frontiera dell'informatica va ben oltre il semplice impiego del quantum computing. La scommessa del prossimo futuro è la simbiosi tra "bit + neuroni + qubit", cioè "supercomputer + intelligenza artificiale + computer quantistici": ciò consente un'accelerazione esponenziale nella ricerca mai vista finora, nell'ultima

anno questo tipo di "combinazione" è stata applicata a diversi settori di ricerca, compresa l'individuazione di vaccini e trattamenti contro il Covid-19, supercomputer, intelligenza artificiale e computer quantistici convivono e vanno usati in sinergia.

Con l'ingresso dell'elaborazione a livello quantico si superano i limiti della legge di Moore e si torna (dopo anni) a una crescita esponenziale della capacità computazionale. In futuro molte tecnologie saranno strettamente unite al calcolo quantistico e genereranno valore per le imprese, la comunità scientifica e l'intera società, proprio come nel caso della ricerca di un vaccino per il Covid-19: con i giusti dati estratti dall'AI e potenze di calcolo quantistico i risultati delle ricerche sono arrivati in mesi anziché anni.

Per rendere il quantum computing più "democratico" IBM ha lanciato una gara di coding chiamata IBM Quantum Challenge. Per quattro giorni Big Blue ha reso accessibili i suoi computer quantistici sul cloud tramite IBM Quantum Experience permettendo agli sviluppatori di programmare, testare, affinare le proprie conoscenze e contribuire all'avanzamento della tecnologia quantistica.

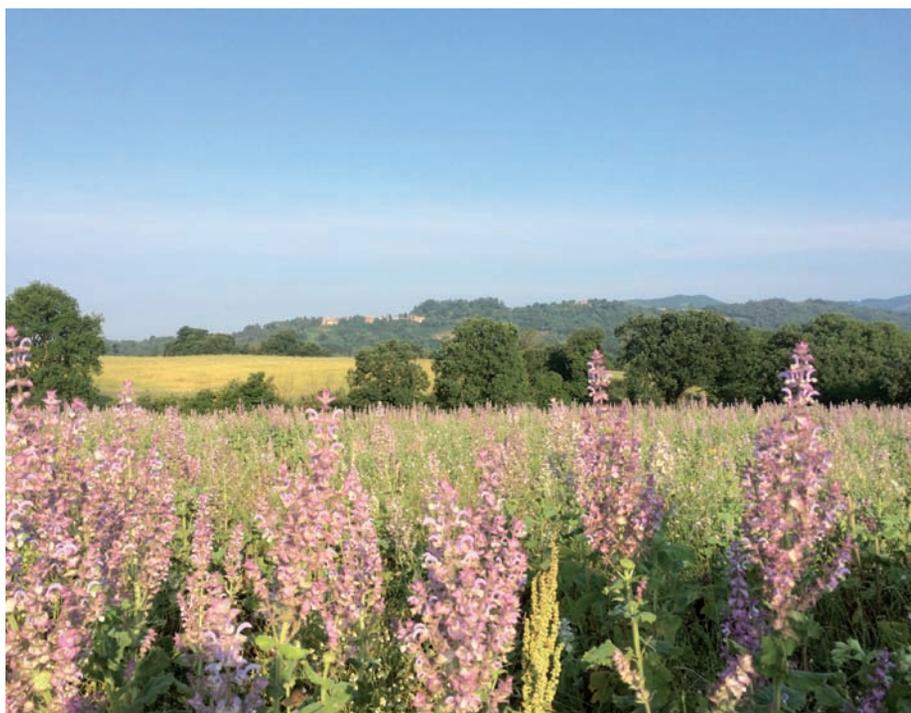
Naturalmente questo tipo di tecnologia non sarà alla portata di tutti, rimarrà sempre a disposizione delle aziende, al momento la possibilità di avere un "PC portatile quantico" è pari allo zero, ma in futuro chi lo sa...



Rubrica a cura di Luca Federici

AGRICOLTURA E PIANTE OFFICINALI IN MAREMMA

La Maremma dal mare alla montagna negli ultimi 10 anni eccelle sempre più nel settore delle piante officinali. Con l'introduzione di tali colture all'interno dei Piani di Sviluppo Rurali sono nate sempre più aziende che coltivano piante aromatiche perenni. Lavanda, Rosmarino, Elicriso, Salvia, Timo, Menta. Un settore in continuo sviluppo che sta trovando sempre più mercato italiano e estero sotto forma di materia prima o come prodotto finito. I vantaggi di tali colture sono molteplici. Molte di loro sono piante perenni, il che significa che una volta impiantate non richiedono più lavorazioni pesanti sui terreni, inoltre sono adatte anche nei terreni in pendenza. Non necessitano di acqua e di trattamenti chimici antiparassitari, essendo loro stesse antiparassitarie per natura. Altro vantaggio importante è che sprigionando intensi profumi aromatici non aggradano agli animali selvatici, come cinghiali, caprioli e istrici. Il loro utilizzo spazia dalla vendita di pianta fresca alle erboristerie o alle imprese produttrici di liquori. Altro impiego è la vendita di pianta essiccata come taglio da spezia o da tisana. Nel comune di Pitigliano da anni è presente Qualiterbe, l'erboristeria che rappresenta



Salvia Sclarea

un'eccellenza nel settore nazionale e che produce integratori, creme, saponi e preparati erboristici di prima qualità. Nel territorio di Sorano vi è un impianto di distillazione di piante aromatiche per la produzione di Oli Essenziali. Il Bio Agriturismo Aia del Tufo ha attivato da diversi anni un laboratorio di distillazione conto terzi che trasforma le piante aromatiche con alambicchi che riescono a trasformare da 20 a 200 chili di pianta fresca in oli essenziali. Il vantaggio è che questo servizio raggiunge non solo il settore professionale, ma anche il privato che intenda distillare le piante che ha in giardino. In Italia ci sono sempre più laboratori cosmetici artigianali che necessitano di officinali e che nella propria filiera prediligono piante biologiche e provenienti dal territorio nazionale. La strada da seguire è certamente la qualità, prediligendo la coltivazione biologica. Molto importante è la scelta della varietà di una tipologia di pianta. La Lavanda ad è esempio ne conta di numerose, e la scelta dipenderà dagli obiettivi prefissati. L'olio essenziale di lavanda Officinale, vera, Angustifolia è il più versatile e pregiato dal punto di vista terapeutico. La varietà di lavanda ibrida o anche chiamato

Lavandino grazie ai suoi alti cespugli è invece più indicata per adornare giardini. Quest'ultima ha una resa di olio pari al doppio della Lavanda Vera, ma più che in Aromaterapia trova largo uso nel settore dei saponi vegetali.



Distillatore Aia del Tufo

LOTTO - SUPERENALOTTO
SCOMMESSE SPORTIVE SISAL



Tabaccheria Checchini

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

UN PROGRAMMA RAI SUI LUOGHI MISTERIOSI DELLE COLLINE DEL TUFO

Cultura e intrattenimento televisivo molto spesso non riescono ad andare di pari passo. Capita che le esigenze di fruibilità per il pubblico medio e i tempi serrati nei palinsesti trasformino le buone intenzioni di autori e registi del piccolo schermo in risultati che spesso rasentano la mediocrità. Per fortuna però non è sempre così. Nei primi giorni di luglio una troupe Rai ha raggiunto Pitigliano e Sorano per seguire le tracce di antiche popolazioni che hanno abitato il Centro Italia. Gli autori certo non si aspettavano di trovare, nascosti tra la vegetazione che circonda i borghi di Pitigliano e Sorano, dei veri e propri tesori arcani non violati da successive frequentazioni umane. E' il caso di Poggio Rota e di Poggio dell'Ovo, due siti riconducibili alla Cultura di Rinaldone, probabilmente la prima importante Civiltà d'Italia. Essa con probabilità proveniva dall'Anatolia, attirata sulle coste tirreniche intorno al 4000 a.C dalla presenza cospicua di preziosi giacimenti di rame. Una società che credeva fermamente nella vita dopo la morte, nel culto degli antenati, che officiava riti di inumazione. Venerava il culto della Dea Madre Terra, delle acque e delle stelle, tanto da scolpire e modellare nel tufo numerosi altari megalitici e osservatori astronomici, cunicoli, tumuli e menhir. Infatti Poggio Rota è un circolo megalitico contenente numerosi e verificati allineamenti con la volta celeste e con

solstizi ed equinozi. Definito da alcuni la Stonehenge italiana, sito in zona Meletello nel comune di Pitigliano, vicino al fiume Fiora. Scoperto nel 2004 da Giovanni Feo e oggetto negli anni a seguire di studi effettuati dall'università di Milano e dall'Associazione Tages, con il contributo di diversi archeoastronomi. Ne deriva che il sito di Poggio Rota (come molti altri luoghi della media valle del Fiora) sia un vero e proprio osservatorio astronomico di età Protostorica, una testimonianza archeologica di enormi proporzioni. Poggio dell'Ovo invece è una altura che sorge davanti al borgo di Sorano, in prossimità della via Cava di San Rocco. Un "luogo alto" usato per fini culturali. Lo dimostrano i solchi scavati nel tufo, le numerose coppelle con canaletti presenti su tutta l'area, i massi scavati e verificati quali punti marcatori che traggono il solstizio d'inverno, la vasca che ripropone le sembianze della Dea Madre in fertilità, il sancta sanctorum in alto con la sottostante grotticella. Il sito di Poggio dell'Ovo è giunto a noi pressoché intatto, questo perché sorge su un'area tufacea a ridosso dello strapiombo sulla forra del fiume Lente, troppo aspro per qualsiasi scopo, salvo quello sacrale. La produzione Rai è venuta a Pitigliano e Sorano per girare Vitalia, un nuovo programma previsto nel palinsesto per metà agosto, che in quattro puntate visiterà luoghi diversi, affrontando i quattro elementi, fuoco,



acqua, terra e aria. La puntata nostra tratterà il fuoco, dando ovviamente spazio alla Torciata di San Giuseppe, manifestazione folcloristica che affonda le proprie in un antico culto pagano, al quale la matrice cristiana si è successivamente sovrapposta. Nella parte dedicata a Poggio Rota hanno partecipato i Synaulia, gruppo di ricerca e condivisione di danze e musiche del mondo antico. Questi bravissimi musicisti hanno anche inscenato una sorta di processione in costume lungo la Via Cava di Poggio Cani, sotto il borgo di Pitigliano. L'Associazione Tages ha invece guidato la troupe nei luoghi più inaccessi e ha svelato alcune interessanti informazioni su Poggio dell'Ovo. Speriamo che il programma oltre a mostrare la bellezza oggettiva di questa terra sia capace di svelarne il fascino arcano e misterioso.

LA FONDAZIONE DI PITIGLIANO

Un'altra storia molto affascinante che caratterizza la terra del tufo è quella della fondazione di Pitigliano. Secondo la leggenda essa sarebbe dovuta a due etruschi romanizzati, tali Petilio e Celiano, così come il nome del borgo sembrerebbe derivare dalla fusione dei due nomi. Questi due personaggi avrebbero rubato in Roma la corona aurea di Juppiter Stator (il tempio a lui dedicato è situato all'ingresso est dei Fori Imperiali). Essi trafugando la reliquia avrebbero portato sulla rupe tufacea circondata dai torrenti Lente e Meleta anche il culto stesso del Dio, fondando così Pitigliano. Questa leggenda, connessa al nome del Dio Stator favorisce il colle-

gamento di Pitigliano con l'antica Statnes (Statonia). La città di Statnes, mai ubicata con certezza, dava il nome anche al lacus Statoniensis, il piccolo lago di Mezzano, specchio d'acqua che si trova a distanza ravvicinata dalla stessa Pitigliano. Quindi all'origine del paese potrebbero esservi stati due nomi: Petelianus e Statnes. Tuttavia è necessario aggiungere che la cosiddetta Gens Petelia potrebbe aver fondato non solo Pitigliano, ma anche diversi altri centri all'interno dei confini della Confederazione Etrusca. Ciò porta a ritenere con maggior sicurezza che la suddetta gens proveniente da Roma avesse una marcata radice Tirrenica, ovvero Etrusca. Alcuni esempi sono

la Rocca Pitigliana in Emilia Romagna e Piteglio in provincia di Pistoia. Tutti luoghi "alti" dove è plausibile che vi fossero stati edifici sacri. Un ulteriore particolare che confermerebbe l'antica sacralità di Pitigliano è la presenza in zona Voltone, ai piedi di Monte Becco, a ridosso della Selva del Lamone e del lago di Mezzano, di un tempio dedicato alla Dea Voltumna. Lo dimostrano i numerosi capitelli e le molteplici colonne murate nei poderi limitrofi. Molto forte è altresì la stessa radice linguistica "Voltone - Voltumna", nonché la toponomastica che indica la zona con l'appellativo di "Chiusa del Tempio".

Rubrica a cura di Paolo Mastracca

ALESSANDRO RENAIOLI

SI RACCONTA IN UN LIBRO

Calcio, vita, aneddoti e umanità, sono stati questi gli ingredienti di successo del libro "Il mio calcio" scritto da Alessandro Renaioli che hanno trasformato la presentazione del volume in un evento bello, interessante, piacevole al punto da trasformare un anonimo pomeriggio estivo in una serata magica. Alessandro Renaioli, affermato imprenditore di Manciano, è una persona stimata e ben voluta, con la sua azienda offre lavoro a decine di dipendenti riuscendo a far crescere la propria attività di rivenditore di macchine agricole al punto da far diventare l'azienda un preciso e affidabile punto di riferimento per tutto il territorio della Maremma. Il pallino di Alessandro Renaioli è il calcio, ad appena 16 anni fece l'esordio tra i professionisti con la maglia del Grosseto in serie C, sembrava un predestinato alla serie A ma talvolta il percorso della vita e pure dello sport compie tragitti inaspettati e quindi la carriera da calciatore di Alessandro Renaioli si è poi distribuita tra i club più importanti della provincia di Grosseto dove ha sempre deliziato i tifosi con giocate sopraffine e con gol d'autore. Una volta appesi gli scarpini al chiodo Alessandro ha iniziato a fare l'allenatore districandosi tra i molteplici impegni lavorativi e la volontà di guidare una squadra, un compito svolto sempre con la massima professionalità e grande determinazio-



ne malgrado i gravosi impegni di lavoro. Nella splendida e appropriata location del centro sportivo di Roselle, ospiti dell'us Grosseto dei patron Mario e Simone Ceri, l'evento è iniziato con una partita disputata fra i giocatori che ha allenato Alessandro Renaioli, una gara ben giocata e decisa sul filo di lana da Vincenzo Vento in grande spolvero autore di due gol e di un assist vincente. Il calcio d'inizio del primo tempo è stato dato dal funambolico Roberto Balestrelli, mancianese doc, ex giocatore del Cagliari in serie A e beniamino dei tifosi del Grosseto, mentre il calcio d'inizio del secondo tempo lo ha dato lo storico mediano della Lazio Franco Nanni campione d'Italia nel 1973-

74. Poi l'attenzione si è spostata verso il palco dove si è svolto il talk show arricchito dal prezioso contributo di giornalisti di spessore come il caposervizio del Corriere dello sport Guido D'Ubaldo, l'ex direttore di Rai Sport Carlo Paris attuale corrispondente della Rai a Gerusalemme e Marco Lollobrigida, altro volto assai noto del piccolo schermo per la sua conduzione di seguitissime trasmissioni sportive. Renzo Ulivieri ha rispolverato la sua consueta ironia per raccontare episodi e aneddoti ma anche per rivolgere interessanti domande all'autore del libro Alessandro Renaioli. Gli ex calciatori professionisti Stefano Di Chiara e Paolo Alberto Faccini hanno interloquito con competenza. Benchè non fosse sul palco è stato spesso chiamato in causa l'ex presidente del Grosseto Piero Camilli, il mitico comandante, che è apparso in forma smagliante con ricordi, battute e racconti sempre particolarmente apprezzati dai tanti tifosi e appassionati di calcio presenti. Le considerazioni di alcuni ex giocatori di Renaioli come Lorenzo Ferrigato, Vincenzo Sabatini, Gigi Valeriani, Riccardo De Nardin, Giulio Innocenti e Carlo Pulcini hanno mostrato anche l'aspetto umano di un allenatore preparato come Alessandro Renaioli che nella vita è un imprenditore di grande successo che non nasconde il suo sogno nel cassetto di provare a cimentarsi alla guida di una squadra professionistica, un sogno ancora non accantonato. L'ex compagno di squadra Andrea Brotini aveva impegni di lavoro a Mantova e non è potuto essere presente ma ha inviato un toccante messaggio all'amico Alessandro. In conclusione il saluto del sindaco di Manciano Mirco Morini e del sindaco di Grosseto Antonfrancesco Vivarelli Colonna hanno arricchito ulteriormente gli apprezzamenti e le considerazioni che hanno allietato questa magica serata dove non poteva mancare l'apporto benefico visto che una parte del ricavato del libro sarà devoluto all'associazione per la lotta alla trombosi e alle malattie cardiovascolari.

kaloroil s.r.l.



Dal 1968 al vostro servizio

TI PORTO NEL MIO SOGNO

Fiabe e favole a cura di Roberta Volpini

Margaret e la città del tufo

*C'è una sedia molto speciale,
sembra un trono, un'astronave,
si alza in volo apre le ali per atterrare*

*Solo gli occhi più attenti
e i cuori più aperti all'amore
lo sanno capire*

*In tanti la vorrebbero guidare
e un bel giorno un professore
ebbe un'idea eccezionale
organizzando una scuola guida
super speciale*

*La reginetta Margaret,
scettro e corona fece un bel viaggio,
in America fu l'atterraggio*

*Arrivarono i maghi
per aiutarla a sconfiggere i draghi,
ce n'era uno di nome Rett,
molto insidioso aimè*

*Tutti la amano in quel regno di tufo,
tutti le danno un contributo*

*Pronti partenza,
eccola a casa nella sua reggia
il suo diciottesimo compleanno festeggia!*

*Grande la gioia di quella giornata,
che una gran torta le vien preparata*

*Dispensa baci e tanti sorrisi
per ringraziare tutti gli amici*



PATRIZIA OCCHIGROSSI

Dedicato a tutti i portatori della sindrome di Rett.
Grazie a persone speciali e a un'intera comunità
la disabilità non rappresenta più un ostacolo.

**ILLUSTRAZIONE DI
PATRIZIA OCCHIGROSSI**

IL POZZO ANTICO È SEMPRE CON VOI!

*Consegnamo 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