



**NOV**

cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

Banca **TEMA**  
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

# IL CORRIERE

# *del Tufo*

MANCIANO • PITIGLIANO • SORANO

€ 1,50

Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Anno XXIV - Nuovo Corriere del Tufo, n°2, Maggio-Giugno 2024

## "PILLOLE DI STORIA"

LA COMPAGNIA DELLA  
FEMIA PRESENTE L'AMORE...

## "IL RISVOGLIO DELLA CONTEA"

UNA NUOVA RUBRICA DEL  
CORRIERE

## "CITTÀ INVISIBILI"

L'AMORE AL TEMPO  
DELLA BALERA

## L'ESTATE CHE VERRÀ: VECCHI PROBLEMI E VECCHIE SOLUZIONI

Con l'estate alle porte, Sorano, Manciano e Pitigliano si preparano ad accogliere nuovi visitatori, con diverse sfide da affrontare.

A Sorano, si attende l'elezione del nuovo sindaco per un'estate di slancio. Questa transizione potrebbe rappresentare un punto di svolta per il comune che candida ben tre liste diverse. Il nuovo sindaco (potrebbe anche essere confermato Vanni) avrà il compito di guidare Sorano verso uno sviluppo, valorizzando le risorse naturali e culturali del territorio.

Manciano affronta qualche difficoltà organizzativa, soprattutto riguardo la Pro Loco. La mancanza di un nuovo direttivo mette a rischio l'organizzazione di alcuni eventi estivi, importanti sia per la comunità che per i turisti. È essenziale trovare soluzioni rapide, non nascondendo però quali difficoltà oggettive si trovi oggi ad affrontare chi decide di mettersi in gioco seriamente in questo tipo di volontariato (ormai si fatica davvero a definirlo ancora in questi termini).

Da sottolineare invece come le frazioni del comune riescano sempre ad offrire buoni e nuovi eventi (recentemente il Cheese Saturnia dedicato ai caseifici) e ne abbiano in

programma anche per la prossima stagione.

Pitigliano è diventata terra di stand gastronomici, negli ultimi tempi ha visto una proliferazione di questo tipo di attrazioni. L'economia locale può anche averne parzialmente giovato, ma tutto ciò ha anche generato confusione. Sarebbe importante coordinare l'offerta turistica, evitando la dispersione delle risorse e puntando su eventi nuovi e di qualità. Di recente è andata molto bene la Festa della Terra, organizzata durante il ponte del 25 aprile, è in programma ad inizio luglio un Festival dedicato alle arti di strada (Etruska Festival organizzato dall'associazione commercianti) e si parla di un ritorno della Festa delle Cantine di settembre con un nuovo consiglio insediato da poco.

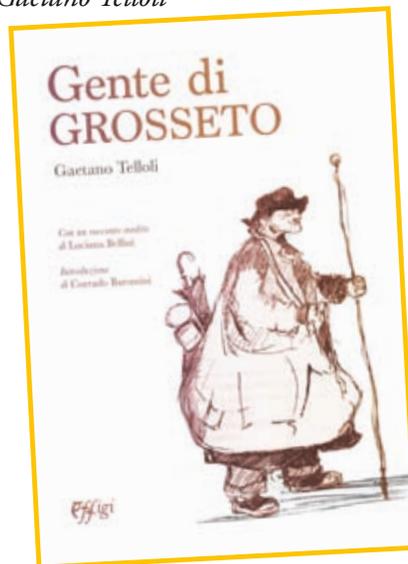
L'estate che verrà rappresenta un banco di prova cruciale per i nostri borghi. I numeri del turismo sono stabili se non in calo e la capacità di superare le difficoltà e di sfruttare al meglio le potenzialità dipenderà dalla coesione, dalla visione strategica e dalla capacità di innovare rispettando sempre le tradizioni. Solo così potremo accogliere i turisti offrendo loro un'esperienza valida, rafforzando anche l'identità e l'economia dei nostri paesi.

## Novità Effigi



Gente di Grosseto

Gaetano Telloli



## Novità Effigi



L'icona di Giovanni Battista

Pier Francesco Minucci



**MONICA**  
DISTRIBUZIONE AUTOMATICHE & FORNITORE PRODOTTI LAVAZZA

MACCHINE DA CAFFÈ LAVAZZA  
IN COMODATO D'USO  
**GRATIS**

PAGHI SOLO CIÒ CHE BEVI

www.caffecapsulemonica.distribuzioni.it  
Tel. 333.2980132 - 333.2980131

SORANO: Via della Madonna, 5 ACQUAPENDENTE: Via P.A. Salimbeni, 16  
PITIGLIANO: Via Nicola Ciacci, 274 MANCIANO: Piazza della Pace, 2

**Grifoni Cristina**

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

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

### Il Nuovo Corriere dell'Amiata anno XXIV

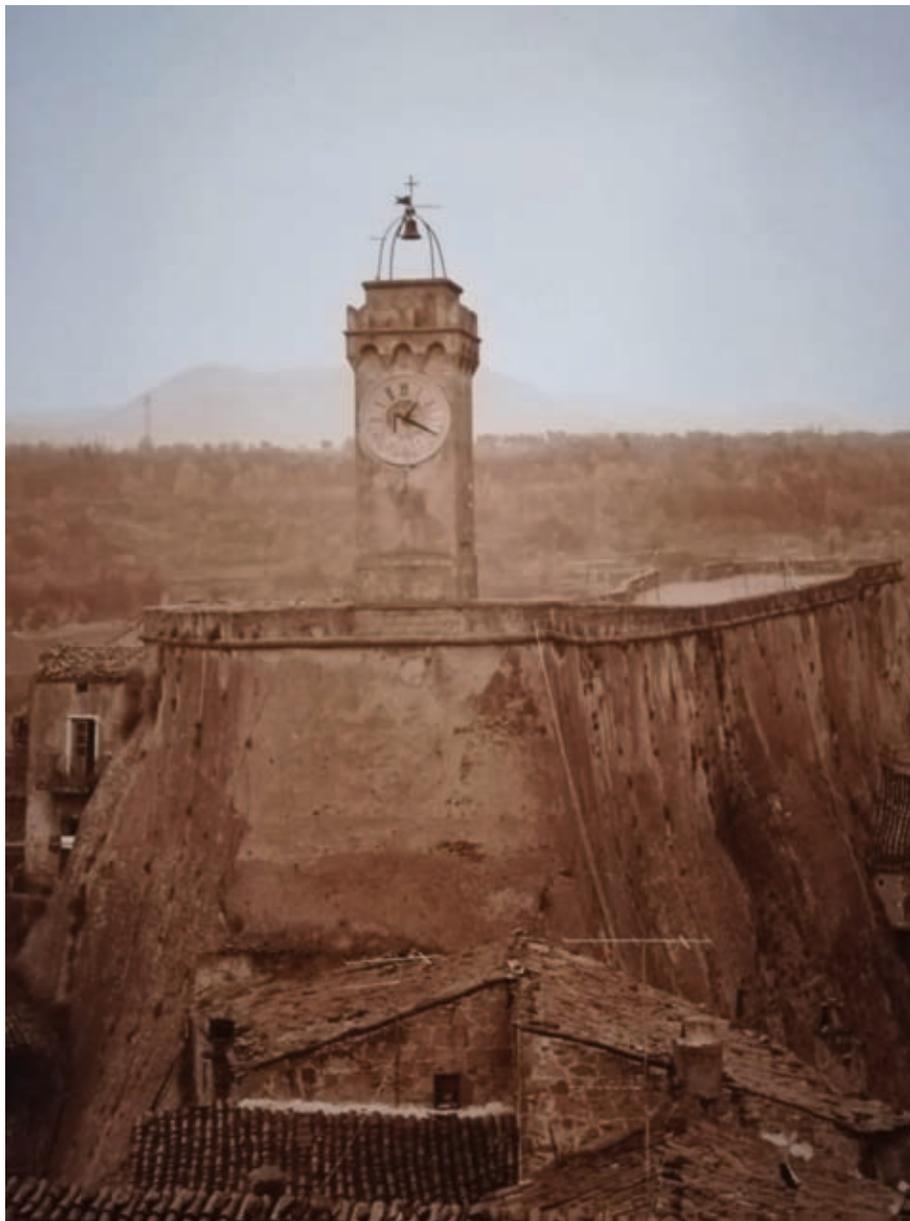
Nuovo Corriere del Tufo  
Numero 2, Maggio - Giugno 2024  
Bimestrale dell'Associazione culturale omonima senza fini di lucro  
Associato al CRIC  
**Produzione:** C&P Adver > Mario Papalini  
**Edizioni:** effigi 0564 967139  
Iscrizione al Tribunale di Grosseto n. 10 depositata il 26.11.2001  
Iscrizione al ROC n° 12763  
**Direttore responsabile pro tempore:** Andrea Cappelli  
**Direttore editoriale:** Alessandro Zecchini  
**Segreteria di redazione:**  
Alessandro Zecchini 331 3938386

email nctuf@gmail.com

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

Rubrica storico-culturale a cura di Franco Dominici

## LA LIBERAZIONE DI SORANO



Sorano Rocca Vecchia

Nel Comune di Sorano, dove da gennaio a marzo del 1944 aveva operato il gruppo partigiano di Montebuono e subito dopo quello di Mario Salera, il passaggio del fronte avvenne fra il 10 e il 15 giugno 1944 e fu preceduto da intensi cannoneggiamenti degli alleati che causarono numerosi morti fra la popolazione civile e la distruzione di varie abitazioni a S. Giovanni delle Contee e a S. Quirico. In quest'ultima località furono danneggiate 140 case, la canonica e la chiesa[1]. La battaglia decisiva per la Liberazione del territorio comunale avvenne intorno a La Rotta e S. Quirico il 13 giugno fra il 40° Reggimento Jaeger della Luftwaffe, che aveva una forza di circa 500 uomini, e il 4° Reggimento tunisino. Verso le ore 16 avvenne l'attacco decisivo: i tedeschi mantennero La Rotta ma S. Quirico, dopo un

violento combattimento, fu conquistato dai tunisini. A circa un km da S. Quirico, in località Valle Bisogna, mentre gli alleati transitavano verso il paese con i mezzi corazzati, un gruppo di tedeschi appostati in alcune cantine uccise un sottotenente francese di 23 anni. Si trattò di un gesto dettato dalla rabbia e dalla disperazione per la sconfitta, perché i germanici dovettero arrendersi immediatamente e furono tutti catturati nel momento in cui i francesi puntarono i cannoni dei carri armati nella loro direzione[2].

Nel frattempo il Comando di armata tedesco ordinava al 40° Jaeger della Luftwaffe un contrassalto che però falliva vicino alla fattoria di Montignano. In prossimità di S. Quirico i tedeschi registrarono nei diari di guerra la presenza di partigiani che combattevano contro di loro. Due epi-

sodi sono rimasti impressi nella memoria collettiva sanquirichese di quei giorni di guerra: il furto di un fucile a un soldato tedesco da parte di Agostino Ceccherini (classe 1918), al quale i tedeschi spararono invano mentre si dileguava lungo il fosso di S. Quirico in direzione dell'insediamento rupestre di Vitozza, e l'interruzione delle comunicazioni per opera di Giovanbattista Nucci, che con un colpo di roncola tagliò i fili del telefono.

Ma i partigiani di cui parlano i tedeschi nei loro diari appartenevano al gruppo di Onano. Infatti a Montignano, in località Orticaria, il 9 giugno morì combattendo coraggiosamente il partigiano di Onano Rolando Mochi di 28 anni, dopo aver ucciso alcuni tedeschi. Venne sepolto nel cimitero di S. Quirico, nella stessa tomba in cui, il 23 marzo 1944 era stato tumulato il partigiano Ugolino Lombardi. La salma di Rolando Mochi fu poi esumata per essere trasportata al cimitero di Onano[3]. A lui è dedicata una piazza in quel comune.

Intanto il Comando di armata tedesco autorizzò il ripiegamento su di una nuova linea, tra Montorio e Monte Elmo, ma a causa dei ponti distrutti alle spalle dagli aerei alleati, il 40° Jaeger Regiment perse quasi tutti i veicoli e tutti i mezzi di radio-comunicazione e la ritirata verso Onano avvenne con grande difficoltà.

Da S. Quirico gli alleati raggiunsero facilmente la frazione del Cerreto, in direzione di Sorano capoluogo, accompagnati da Giustacori Vincenzo, classe 1873, che aveva una certa padronanza della lingua inglese perché era emigrato varie volte negli Stati Uniti per motivi di lavoro. Giustacori non aveva abbandonato la propria abitazione per rifugiarsi nelle campagne o nel vicino insediamento rupestre di Vitozza e a una certa ora di quel 13 giugno 1944 decise di incamminarsi verso la Rotta. Giunse in località Valle Bisogna poco dopo l'uccisione dell'ufficiale francese, parlò in inglese con gli americani e si rese disponibile per accompagnarli. All'età di 70 anni fu messo a sedere sul cofano della Jeep e raggiunse il Cerreto, fra lo stupore e l'incredulità dei suoi parenti che si trovavano là sfollati[4].

Anche i partigiani di Salera erano entrati in azione: avevano ricevuto mitragliatrici e munizioni a seguito dell'incontro avvenuto il 2 giugno ai Pianetti di Sovana con Pietro Casciani e il tenente dei carabinieri di Pitigliano Luigi Brigida[5]. Da Radio Bari il generale Alexander esortava i combattenti alla macchia ad attaccare senza tregua le formazioni germaniche in ripiegamento dal Lazio alla Toscana. In prossimità di Sorano i tedeschi annotarono nei loro diari un'imboscata a un veicolo trasporto munizioni del 361° Reggimento della 90° panzergrenadier, nella notte fra

l'11 e il 12 giugno. Fu in conseguenza di quest'attacco che i germanici, costretti a ripiegare dall'avanzata degli alleati e per timore delle imboscate partigiane, catturarono una ventina di ostaggi la mattina del 12 giugno nella piazza e nel centro storico di Sorano, costringendoli a passare la notte nel municipio. Furono fermati: Funghi Attilio, Martinelli Fernando, Zelindo Sanità, Savelli Domenico, Scossa Alfideo, Petri Alberto, Giacomini Mario, Lodovici Vincenzo, Angelini Orlando, Pichini Vincenzo, Baldelli Felice, Savelli Aurelio, Funghi Agostino, Savelli Antonio, Pichini Domenico, Antonio Bassi, il podestà Celli Agostino e 2 aderenti al fascio locale, Mancini Genoveffo e Forti Giovanbattista. Evidentemente i tedeschi non facevano più distinzioni fra gli italiani e le loro intenzioni non erano certo delle migliori: la mattina dopo gli ostaggi furono portati nella piazza principale della Fortezza Orsini dove li attendeva una mitragliatrice pronta per l'esecuzione. L'intervento della suora superiore dell'asilo di Sorano Giulia Ignesti, che s'inginocchiò davanti al plotone di esecuzione gridando "fucilate me, questi sono tutti padri di famiglia innocenti" e della signorina Paola Ricci Busatti, appartenuta alla principale famiglia di proprietari terrieri di Sorano, che intervenne parlando in tedesco, impedì il massacro[6]. Dopo la guerra, il Comitato di Liberazione comunale di Sorano, presieduto dal socialista Giovan Battista Rossi, rilasciò una dichiarazione in favore di Antonio Bassi, nato il 30 novembre 1916 a Rocca S. Casciano (Forlì), presente nel comune della Maremma collinare durante il periodo bellico perché sfollato. Rossi rilevò la buona condotta politica di Antonio Bassi, che non favorì né collaborò con i tedeschi e i fascisti, mentre "ci risulta che egli, il giorno 13.6.1944, in seguito ad una azione operata da partigiani del luogo i quali incendiavano un automezzo tedesco, venne preso in ostaggio dai tedeschi, attribuendogli la colpa dell'incendio detto. Il Bassi venne liberato dall'ostaggio di cui sopra per intervento della Madre Superiore dell'Asilo, la quale fece opera di persuasione ai tedeschi della sua innocenza". Il 29 agosto 1944 il CLN comunale compilò un certificato in carta libera per uso scolastico in favore di suor Giulia Ignesti fu Raffaele, nata a S. Piero a Sieve (Firenze) il 23 settembre 1895, domiciliata e residente a Sorano dal 26 ottobre 1937, perché insegnante elementare. Il CLN soranese rilevò che la religiosa non aveva mai ricoperto cariche politiche durante il ventennio, né aveva aderito al risorto fascismo repubblicano e "che pertanto la sua passata e presente condotta politica è stata ed è ottima[7]".

Gli ostaggi furono dunque liberati la mattina del 13 mentre le scarse retroguardie della 90° Divisione panzergrenadier, ormai ridotta alla forza di 2 Battaglioni, cominciarono a ritirarsi da Sorano facendo saltare vari ponti e le cantine usate come deposito di munizioni. Lo stesso giorno i partigiani attaccarono i tedeschi in ritira-

ta uccidendone 2 in località Piandirena e la mattina del 14 alle ore 8 Salera e il suo gruppo entrarono in Sorano prima dell'arrivo degli alleati. Alcuni partigiani, fra cui Aldo Angelini, ricevettero l'ordine di andare incontro alle truppe alleate che, non fidandosi, li fecero accomodare sul cofano della Jeep che precedeva il convoglio militare. Così, nel caso ci fosse stata un'imboscata, i primi a rischiare la vita sarebbero stati loro.

Il capoluogo comunale fu raggiunto nel pomeriggio del 14 giugno dal Gruppo de Linarès della 3° Divisione Algero-Tunisina, composto dal 3° Reggimento fucilieri algerini sostenuto da un distaccamento blindato del 3° RSAR-Spahis algerini, da una squadra di Tank Destroyers (cacciacarri) e da una compagnia di carri armati tipo Sherman americani del 755° Battaglione USA. Giunti a Sorano gli alleati videro sventolare dalla fortezza Orsini una bandiera inglese, cucita per l'occasione da Maria Signori, moglie di Ugo Agostini[8]. Il comandante della colonna francese si congratulò con i partigiani dichiarando che era il primo paese, da quando Roma era stata liberata, che trovava occupato dai combattenti alla macchia[9]. Nella notte del 14 giugno gli alleati respinsero un ultimo contrattacco tedesco. Al momento dell'occupazione il comandante Salera emanò un proclama per il rispetto dell'ordine e della proprietà. Otto partigiani di Sorano avevano perso la vita nella guerra di Liberazione, ma l'elenco era destinato ad aumentare, perché la sorte avversa volle che il giovane Aldo Angelini perisse in un incidente automobilistico avvenuto in località Stellata, nel Comune di Manciano, mentre "nella sua qualità di partigiano, in possesso del relativo brevetto, si recava, con camion del Governo Militare Alleato, condotto dagli stessi militari alleati, ad arruolarsi volontario nella gloriosa V Armata Americana[10]". I partigiani uccisi dai nazifascisti furono: Ugolino Lombardi, di San Quirico, capogruppo del Reparto Lamone, morto in combattimento il 2 marzo; i 5 fucilati dai tedeschi a Manciano il 14 marzo, catturati per delazione nella montagna di Elmo, cioè Marsilio Gavini, Alvaro Vasconi, Felice Grillo, Africo Ballocchi e Francesco Sorrentino; il sergente maggiore messicano Antonio Marta, partigiano di Montebuono, assassinato nell'aprile dalla Guardia nazionale repubblicana; Calvino Gagliardi di Castell'Azzara, freddato anch'egli, in una vile imboscata, dalla guardia fascista di Pitigliano. Infine ricordiamo Ezio Lombardi, partigiano del Movimento Comunisti d'Italia "Bandiera Rossa, massacrato alle Fosse Ardeatine. Era nato a San Quirico nel 1903.

## NOTE

[1] Parrocchia di S. Quirico, Diario di Don Ugo Sanità.

[2] Testimonianza di Bruno Dominici (1924-2013). Dominici giunse poco dopo sul luogo dove era stato compiuto l'agguato, insieme al proprio zio Pietro Se-

rafinelli e a Don Pietro Franci, che somministrò l'estrema unzione al tenente colpito a morte.

[3] Parrocchia di S. Quirico, Atti di morte, n. 7 e n. 21; AISGREC, Fondo ANPI, B. II, 3, pratica 78.

[4] Testimonianza di Franco Giustacori, classe 1932.

[5] Relazione della Banda Arancio Montauro, cit., pp. 98 e 103. Il tenente Luigi Brigida era nato il 27 ottobre 1914 a Manfredonia (FG). Gli autori ringraziano l'Ufficio Storico dell'Arma dei CC di Roma per la notizia concernente i dati biografici del tenente Luigi Brigida.

[6] Testimonianza di Michele Savelli, classe 1926. Fra gli ostaggi era presente suo padre Domenico. In una lettera del partigiano Ugo Agostini all'A.C.C. di Grosseto, datata 6 dicembre 1944, si fa riferimento alla cattura dei 25 ostaggi da parte dei tedeschi. Un'altra lettera del 30 giugno 1944, scritta da Antonio Bassi, un giovane nascosto a Sorano come sfollato e renitente alla leva, fa riferimento all'accaduto. Antonio Bassi era uno degli ostaggi e scrisse che quando avvenne il fatto, il Celli si trovava sfollato in una grotta e "si presentò al Comando Tedesco, ed assieme alla suora superiore, dopo un giorno di lotta, riuscì a farci mettere in libertà".

[7] Si veda F. Dominici, "Un intervento miracoloso" in *Il Nuovo Corriere del Tufo*, Anno II, numero 3, marzo 2014. A.C.M.S., CLN 1944-1946, Affari politici, dichiarazione del CLN di Sorano in favore di suor Giulia Ignesti.

[8] Testimonianza di Gino Agostini, classe 1930.

[9] Le notizie sul passaggio del fronte in territorio soranese provengono dai Diari di guerra del XIV° Panzerkorps germanico, che faceva parte della 14° armata e da un articolo di giornale pubblicato da Walter Dann, reduce tedesco della 20ª Divisione da campo della Luftwaffe. L'episodio della pattuglia partigiana che si congiunse agli alleati mi è stato raccontato da Gino Agostini, cl. 1930, figlio di Ugo e da Michelino Sarti, cl. 1919. Inoltre notizie dettagliate sulle truppe alleate fra Lazio e Toscana si trovano nel volume di C. Biscarini, 1944: i francesi e la liberazione di Siena, cit., pp. 30-34. Per difendere il territorio a ovest del lago di Bolsena fino alla strada statale 74 presso Sorano e Pitigliano, i tedeschi impiegarono reparti da combattimento chiamati Kampfgruppe, cioè uomini decisi a tutto, prevalentemente guastatori con l'obiettivo di distruggere i ponti, minare il territorio ed ostacolare il più possibile l'avanzata alleata, in vista della creazione di un nuovo fronte a nord della Toscana, sugli Appennini, cioè la linea Gotica. Con la conquista di Onano, S. Quirico, San Leonardo, Sorano, il C.E.F. aveva raggiunto il primo dei cinque obiettivi prefissati, cioè l'attraversamento della strada statale 74.

[10] A.C.M.S., Guerra 1940-1945, Caduti, dispersi, civili uccisi. Aldo Angelini, di Nazzareno e Girolama Beri, era nato a Pratomolungo di Sorano il 3 settembre 1925.

## 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

# IL CORTEO DEL VILLANO PITIGLIANESE

La festa di S. Giuseppe del 19 marzo a Pitigliano, non ha bisogno di pubblicità o commenti, la conosciamo tutti, ci appartiene e ne siamo orgogliosi, possiamo solo augurarli di continuare nel tempo così sentita e partecipata. Voglio però soffermarmi su un nuovo complemento, che ben si è inserito all'interno dell'evento si detto, cioè il Corteo del Villano, voluto dalla Promo Fi.Ter di cui è Presidente Francesco Corti e in particolare da Morena Ciacci, Mariarosa Pucci, Diva Bianchini, supportate nella regia da Sabrina D'Angelo. Ed è stato stupefacente vedere come questo abbia raccolto consensi sia a Pitigliano che ad Agnone nel Molise, dove il Corteo ha sfilato durante la loro festa dei Fuochi, è cosa importante cui dare rilievo, ad Agnone, è stato firmato il protocollo di intesa tra 15 comuni, tra i quali il nostro, per la candidatura all' UNESCO come patrimonio immateriale per i paesi dei riti del fuoco. Il motivo di questo piccolo successo è sicuramente dovuto alla voglia di scoprire le nostre radici, di raccontarci visivamente, la semplicità della vita dei nostri nonni, il rappresentare, oltre agli abiti di

fine 800 inizi 900, i mestieri che permettevano a quelle generazioni di vivere. Vengono infatti raffigurati i Villani cioè quei lavoratori della terra che vivendo in Paese, tutte le mattine, andavano con il "somaro" al "possessu", le lavandaie, la ortolane, le donne che più volte al giorno con le loro brocche attingevano l'acqua alle fontane e gli attrezzi allora usati: come il ferro da stiro che si scaldava con la brace, il fuso che serviva per filare la lana, lo scaldino, un amico irrinunciabile durante l'inverno, i ricami, che non potevano mancare nei corredi delle giovani spose, la cassetta del falegname con gli utensili pronti per l'uso. Insomma, una sfilata che descrive al ritmo di fieri passi, un mondo ormai, scomparso, ma che ci ha portato ad essere quello che siamo oggi. Tutto questo è accompagnato dalla musica e da balletti semplici ma allegri, che sono gli scacciapensieri antichi come il modo.

Nel ringraziare tutti i partecipanti e gli organizzatori, auguriamo lunga vita al Corteo.



**IL TAGLIERE**  
MAREMMANO



SPECIALITÀ CARNE ALLA BRIGLIA • RIBBI • PIZZA ALLA TALA  
PRODOTTI TIPICI • ENOTECA • BIBRERIA

PIZZERIA • BIRRERIA  
PRODOTTI TIPICI • ENOTECA

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

segui su 



# MARIA MODESTI "A VEGLIA INTORNO AL FUOCO"

UN LIBRO DI RACCONTI MAREMMANI È IL NUOVO LAVORO DI MARIA MODESTI



La poetessa e scrittrice Maria Modesti è uscita con un nuovo libro che raccoglie racconti maremmani dal titolo "A veglia intorno al fuoco. Piccoli racconti maremmani" con prefazione di Gianfranco Amato.

Un piccolo libriccino che Modesti racconta come omaggio a quelle persone che sono state custodi di quelle storie e che ora hanno preso forma nella sua fantasia e nella sua capacità di raccontare.

Maria ha un'anima sensibile e immersa nella terra di Maremma ed è capace di ascoltare le narrazioni che di un luogo sono la memoria e metterle insieme alla descrizione così puntuale ma anche così speciale dei luoghi per trasformarli poi in storie appassionanti e appassionate. Come ha già fatto in passato con i monologhi di alcune donne della storia, locale e nazionale, creando dei quadri narrativi coinvolgenti ed emozionanti.

Come descrive Amato nella Prefazione "le piccole storie che Maria Modesti ci regala in questa raccolta contengono un messaggio universale che travalica lo spazio e il tempo del loro accadimento. Potremmo dire che risuonano di un'intramontabile giovinezza, come giovane è chi ce li racconta".

E dunque tenere questo testo tra le mani ci può far riscoprire il senso della terra, della vita e del mistero.

**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  
📍 PARAFARMACIA di Beatrice Tascio  
CHIUSO MERCOLEDÌ POMERIGGIO E DOMENICA

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI

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

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

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

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

f i

**Carrefour**  
market

**VIA BRODOLINI**  
**PITIGLIANO**  
**0564 6141157**  
**SERVIZIO CATERING**  
**CONSEGNE A DOMICILIO**  
**SERVIZIO SISAL PAY**  
**ORARIO**  
**CONTINUATO – 07:45 - 20:00**  
**DOMENICA – 08:30 - 12:30**

# RICOSTRUIAMO LE MACERIE

## FESTA DELLA TERRA 2024



In occasione della Festa della Terra 2024 svoltasi a Pitigliano a fine aprile, l'Associazione Commercianti di Pitigliano ha coraggiosamente deciso di mettere in piedi un'iniziativa dai risvolti culturali e sociali. "Ricostruiamo le Macerie" il nome di essa, dove un luogo di memoria dolorosa e troppo spesso abbandonato è diventato uno spazio di riflessione e convivialità dove la cultura e lo svago hanno accompagnato il tempo libero di chi vi ha fatto visita con varie iniziative volte a non dimenticare il passato e ricostruire un nuovo presente.

Le macerie di Pitigliano sono legate ad uno dei fatti più dolorosi della storia del paese il terribile bombardamento del 7 giugno 1944.

### LA STORIA DEL BOMBARDAMENTO DI PITIGLIANO

È il 7 giugno 1944, ore 18:36. Diciotto bombardieri B-25 del 310° US Bomber Group sganciano bombe da 500 libbre su Pitigliano, mirando a "un ponte" sul torrente Meleta già precedentemente danneggiato. Alcune bombe colpiscono il centro abitato causando la morte di 79 persone e numerosi feriti. Nonostante il ponte fosse l'obiettivo, il bombardamento si spostò

sulla città forse a causa di spari da terra o per non rendere vano il volo degli aerei.

Questo tragico evento lasciò profonde cicatrici nella comunità, con un'immediata mobilitazione per il soccorso e la rimozione delle macerie. La zona più danneggiata fu proprio quella dove oggi si trova l'area delle "Macerie" (da qui il nome), nella quale sorgevano diversi palazzi. Qui vi è anche una lapide che riporta i nomi delle 79 vittime.

Nel bombardamento perse la vita anche Lorenzo Adolfo Denci, il pitiglianese che ha immortalato la vecchia Maremma in splendide fotografie.

Per ulteriori approfondimenti vi invitiamo a leggere l'articolo "Il Bombardamento di Pitigliano" sulla rubrica Pillole di Storia del nostro giornale online.

Ricostruiamo le Macerie è nata dall'idea di valorizzare innanzitutto il luogo, come detto troppo spesso abbandonato e dimenticato dai pitiglianesi (se escludiamo la commemorazione che avviene ogni 7 giugno), sia a livello fisico che nell'immaginario collettivo, nonostante si trovi praticamente nella piazza principale di Pitigliano, in pieno centro storico e offra spazi

ricreativi e di aggregazione importanti per organizzare eventi ed iniziative culturali.

La prima idea dell'associazione commercianti è stata quella di addobbare l'intera area con dei fiori, contestualizzando le macerie all'evento della Festa della Terra svoltosi dal 25 al 29 aprile a Pitigliano. Completati gli "addobbi" sono state create diverse aree tematiche con giochi per bambini, tavoli e panchine dove potersi fermare, una piccola biblioteca con libri donati dall'associazione Strade Bianche e dalla Biblioteca Zuccarelli di Pitigliano; insomma, un luogo trasformato e rigenerato in maniera estremamente semplice, nel rispetto di ciò che è vi è avvenuto in passato e del fatto doloroso che simboleggia.

L'iniziativa, prolungatasi poi fino ai primi giorni di maggio ha riscosso grande successo per via anche delle tante persone giunte in paese in quei giorni di festa e molti hanno riconosciuto l'impegno e il valore assoluto di un qualcosa di diverso e innovativo, ma allo stesso tempo semplice che rivalorizza un luogo importante seguendo anche un nuovo di creare iniziative valorizzando alcune aree dei paesi storici.

"Siamo molto orgogliosi dei consensi ricevuti e di quanto fatto-racconta la Presidente dell'Associazione Commercianti di Pitigliano Margherita Guastini- da qualche tempo avevamo individuato l'area macerie per organizzare qualcosa di bello per il paese e per il centro storico e i ponti di fine aprile/inizio maggio sono stati perfetti per presentare quest'iniziativa ad un numero più ampio di persone, turisti e non solo.

Questo luogo di memoria così dolorosa si è trasformato in un bellissimo spazio di incontro e di convivialità, di cultura e di svago affinché non si dimentichi il passato e si ricostruisca un nuovo rigoglioso presente.

In molti ci hanno chiesto di lasciare l'allestimento per tutti i giorni, sarebbe una cosa molto interessante da programmare in accordo con l'amministrazione comunale.



# SAPORI AUTENTICI A CASA USTOMA:

## UN VIAGGIO NEL GUSTO

Oggi vi vogliamo raccontare più da vicino ciò che accade nella nostra azienda, nel cuore della Toscana, dove le colline ondulate si fondono con il cielo azzurro, delle Città del Tufo. Cosa produciamo in questa terra?

La nostra azienda, con radici profonde nel rispetto della terra e nella passione per l'agricoltura sostenibile, è orgogliosa di offrire una selezione di prodotti che raccontano la storia e il sapore di questo territorio unico.

Le nostre marmellate e confetture, l'olio extravergine d'oliva, il vino e i ragù pronti sono espressioni di un legame indissolubile con la natura e con le antiche tradizioni culinarie toscane che hanno fatto e fanno ancora la storia di questi luoghi.

### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: L'ESSENZA DELLA TERRA

Il nostro olio extravergine d'oliva è il fiore all'occhiello di Casa Ustoma. Ottenuto da olive raccolte nei nostri uliveti, viene spremuto a freddo per conservare intatte tutte le proprietà nutritive e gli aromi. Il risultato è un olio di una qualità superiore, che racchiude in sé il sapore autentico della Toscana, perfetto per esaltare ogni piatto con un tocco di eleganza e bontà.

### MARMELLATE E CONFETTURE: DOLCEZZE DI STAGIONE

Le nostre marmellate e confetture nascono dalla generosità dei nostri frutteti,

dove la cura manuale e l'attenzione ai cicli naturali permettono di raccogliere frutti ricchi di sapore e di nutrimento. Ogni barattolo è un concentrato di gusto e di passione, ideale per arricchire la colazione o per accompagnare formaggi e dolci fatti in casa.

### VINO: NETTARE DELLE COLLINE TOSCANE

Sebbene la nostra produzione vinicola sia in fase di sviluppo, ogni bottiglia di vino Casa Ustoma è già una promessa di eccellenza. Coltivati su suoli vulcanici che conferiscono caratteristiche uniche al vino, i nostri vitigni sono curati seguendo principi biologici, per assicurarvi un sorso di Toscana che parla di terra, pioggia e sole.

### RAGÙ PRONTI: IL GUSTO DELLA TRADIZIONE CONTADINA

Per portare in tavola il sapore genuino della cucina casalinga toscana, offriamo una selezione di ragù pronti. Preparati secondo ricette tradizionali e con ingredienti di prima scelta, i nostri ragù sono l'ideale per chi desidera gustare un pasto ricco di sapore e di autenticità, senza rinunciare alla praticità.

### LAVANDA: AROMA E BENESSERE DELLA TERRA TOSCANA

Nel nostro viaggio tra i prodotti di Casa Ustoma non può mancare la lavanda, coltivata con cura nei nostri campi. Dalla distillazione dei fiori di lavanda, otteniamo

idrolato e olio essenziale, due prodotti che incarnano il profumo e le virtù terapeutiche di questa pianta meravigliosa. L'idrolato di lavanda, perfetto per lenire la pelle e rilassare i sensi, e l'olio essenziale, utilizzato per aromaterapia e come ingrediente naturale in vari prodotti per la cura personale, rappresentano la nostra passione per la produzione sostenibile e naturale.

### MIELE MILLEFIORI: DOLCEZZA MULTIFLOREALE

Tra le varie delizie che offriamo, il nostro miele millefiori merita una menzione speciale. Prodotto dalle laboriose api che foraggiano nei nostri campi fioriti, questo miele racchiude l'essenza dei diversi fiori di stagione. Ricco di aromi e benefici, il miele millefiori di Casa Ustoma è l'ingrediente ideale per dolcificare naturalmente le vostre giornate, arricchendo tè, yogurt o spalmato su una fetta di pane tostato.

A Casa Ustoma ogni prodotto è frutto di un lavoro consapevole e rispettoso dell'ambiente. La nostra filosofia aziendale, incentrata sulla rigenerazione dei terreni e sulla biodiversità, si riflette nella qualità superiore dei prodotti che vi invitiamo a scoprire e a degustare.

Vi invitiamo a esplorare il mondo di Casa Ustoma, dove ogni prodotto vi porterà in un viaggio indimenticabile attraverso i sapori e le tradizioni della Toscana.



# UN'ALLEANZA ECCEZIONALE: IL CASEIFICIO DI SORANO E LA LEOPOLDINA



**I**l Caseificio di Sorano, pilastro della tradizione casearia, con una storia che affonda le radici nel cuore del Comune, è orgoglioso di annunciare una nuova e stimolante collaborazione con l'azienda "La Castagna Leopoldina", altra ormai consolidata realtà del territorio specializzata nella coltivazione dei marroni fiorentini e nella produzione di marrons glacés artigianali e di tutti i derivati della castagna.

Questa collaborazione rappresenta un incontro tra due realtà che condividono lo stesso impegno per la valorizzazione e la promozione delle risorse del territorio.

Entrambe le aziende sono depositarie di saperi antichi, espressi con dedizione e laboriosa manualità e che hanno permesso la creazione di prodotti unici come Il Pecorino Gran Sorano e il Marron glacé della Leopoldina.

Gli incontri e le degustazioni delle scorse settimane presso lo spaccio del Caseificio hanno segnato l'avvio di que-

sto nuovo percorso, offrendo ai visitatori l'opportunità di assaporare i prodotti di spicco di entrambe le aziende. Hanno inoltre confermato la validità dell'inedito connubio tra formaggio e marroni, creando una combinazione di sapori che evoca il profumo dei pascoli maremmani e la solennità dei marroni secolari.

C'è quindi tra le iniziative future il lancio sul mercato di nuovi ed originali prodotti.

Entrambe le aziende ritengono fondamentale non solo far godere il palato ma anche raccontare il valore della materia prima, per questo si stanno programmando escursioni e visite guidate che permetteranno agli appassionati di esplorare le bellezze naturali e culturali della zona, immergendosi nella storia e nei processi produttivi che caratterizzano il Caseificio e La Leopoldina.

Queste attività mirano a creare un'esperienza coinvolgente e formativa, evidenziando l'impegno di entrambe le

aziende nella tutela e nella promozione del patrimonio locale.

"Questa collaborazione rappresenta un ponte tra passato e futuro", afferma il Presidente del Caseificio Luciano Nucci "è l'occasione per celebrare le nostre radici e, allo stesso tempo, per aprirci a nuove possibilità, unendo le forze per far conoscere e apprezzare ancora di più il nostro amato territorio."

Con questa alleanza, il Caseificio di Sorano e La Leopoldina si impegnano a portare avanti una visione condivisa, focalizzata sull'eccellenza e sullo sviluppo sostenibile, contribuendo insieme al rafforzamento e alla valorizzazione dell'intero territorio.

Per ulteriori informazioni sulla collaborazione e sulle iniziative future, vi preghiamo di contattare: Ufficio Stampa del Caseificio di Sorano Email: info@caseificio-sorano.it.

# L'ISTITUTO COMPRENSIVO UMBERTO I DI PITIGLIANO

CELEBRA LA SETTIMANA DI ERASMUS+ CON IL PROGETTO "CONNECT BUT DON'T BE ADDICTED"



L'Istituto Comprensivo Umberto I di Pitigliano durante il mese di aprile è stato protagonista di un'importante iniziativa dal valore culturale e formativo. Nella settimana dal 15 al 20 aprile l'Istituto ha ospitato il progetto internazionale "Connect but Don't Be Addicted", finanziato dal programma europeo Erasmus+.

La scuola ha accolto dodici docenti provenienti da Turchia e Polonia, in un evento che promuove l'uso consapevole delle tecnologie digitali nell'educazione.

Durante la settimana, i docenti partecipanti sono stati coinvolti in diverse attività didattiche svoltesi in vari livelli educativi dell'istituto. Attraverso workshop interattivi, osservazioni in classe e discussioni, il progetto ha fornito una piattaforma di apprendimento e scambio culturale preziosa sia per gli ospiti che per i docenti locali e per studenti.

Le attività hanno incluso sessioni pratiche su come integrare efficacemente

le tecnologie nella didattica quotidiana senza indurre dipendenza. Inoltre, il programma prevedeva anche escursioni culturali nelle aree storiche di Pitigliano e non solo e momenti di interazione sociale e culturale, come le degustazioni di prodotti tipici del territorio.

"Sono stati nostri ospiti 12 insegnanti, 6 turchi e 6 polacchi, che hanno partecipato a varie attività in diversi plessi, condividendo la loro esperienza - ha spiegato la Dirigente scolastica Anna Rosa Conti. L'iniziativa, impegnativa quanto edificante, è risultata un grande successo, accolta e vissuta con entusiasmo da docenti, alunni e famiglie, andando sicuramente oltre ogni aspettativa. È doveroso da parte mia un ringraziamento particolare al team Erasmus dell'Istituto, che ha organizzato e coordinato l'intero Progetto in modo impeccabile, con attenzione e cura fino nei minimi particolari, accompa-

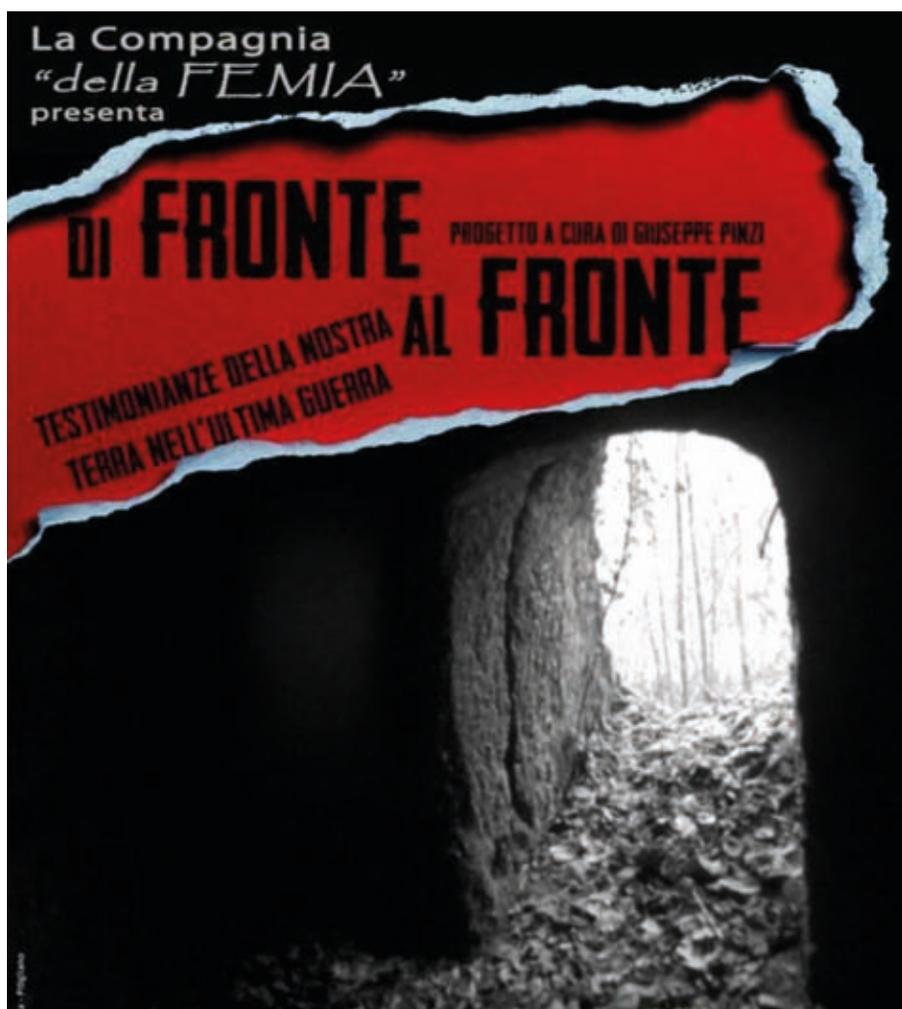
gnando costantemente i colleghi stranieri; ai docenti e al personale ata che hanno dato il proprio personale contributo allo svolgimento delle attività, collaborando in maniera fattiva per la riuscita dei vari momenti didattici e conviviali; all'Amministrazione Comunale che ha fornito la più ampia collaborazione dal punto di vista logistico, affiancando e supportando la scuola per valorizzare e dare visibilità a questa importante iniziativa".

Il Progetto, avrà un seguito anche nell'anno scolastico 2024-2025, finalizzato allo scambio culturale con contesti diversi dal nostro. Esso comporta un inestimabile arricchimento umano e professionale e costituisce una preziosa opportunità non solo per la comunità scolastica, ma per l'intero territorio.

Rubrica a cura di Luca Federici [calastudio1@gmail.com](mailto:calastudio1@gmail.com)

## L'AMORE DEL TEMPO DELLA BALERA

LA COMPAGNIA DELLA FEMIA FESTEGGIA 10 ANNI A TEATRO CON UN QUARTO SPETTACOLO.



Un po' in tutti i paesi è presente almeno una compagnia di teatro popolare, spesso dialettale, comica, irriverente, ed è una cosa bellissima quando un gruppo di persone riesce a mettersi in gioco e creare un qualcosa di più o meno interessante. Già il fatto di riuscire a portare la gente a teatro è di per sé un successo, meglio ancora se lo spettacolo presentato risulta apprezzabile. Generalmente si assiste a dei prodotti amatoriali, senza troppe pretese, a volte godibili, a volte meno.

Poi c'è la Compagnia della Femia, che in dieci anni ha scritto delle opere di una forza e di una intensità senza eguali. La Compagnia è nata a Sorano, dal genio di Giuseppe Pinzi, autore di tutte le opere. Al gruppo storico della Femia si sono di recente aggiunti nuovi elementi, provenienti da paesi limitrofi, in particolare il gruppo di Zara Racconta, da Castell'Azzara,

La prima opera "di Fronte al Fronte" ha raccontato la liberazione e in particolare il passaggio degli alleati in Maremma, che in molti casi ha portato miseria e disperazione, stupri, furti e violenza. Emblematico il bombardamento della grotta delle Riparelle a San Giovanni delle Contee, dove il 14 giugno del 1944 perirono 11 persone sotto i cannoni degli alleati, proprio il giorno che a Sorano si festeggiava la liberazione dai nazi fascisti. Un'opera composta da tante letture di storie vere. Una narrazione forte, cruda e struggente, portata in scena più di 20 volte.

Il secondo spettacolo "Da qui all'Eternità" ha guardato più avanti nel tempo. L'opera parte dagli anni 50, con la ricostruzione e il conseguente boom economico, fino agli anni 60, con la nascita delle prime cooperative di braccianti, il decadimento dei poderi, lo spopolamento delle campagne per andare a lavorare in fabbrica o in

miniera, l'abbandono delle case lasciando le chiavi sulle porte. Da Qui all'Eternità prende spunto da un racconto di un signore locale che mentre passeggiava per i suoi campi, una volta da lui stesso coltivati, scorgendo dell'uva di Procanico che emergeva dai rovi e assaggiandone un grappolo riconobbe "il sapore della sua fatica". Anche Da qui all'Eternità in questi ultimi anni è andata in scena una ventina di volte.

Non da meno è stato il terzo spettacolo: "Al Centro della Terra", un viaggio emozionale tra l'attualità e i numerosi flashback sul passato recente. L'avvento della televisione, che ben presto avrebbe "sostituito le vecchie veglie davanti al focolare", l'abbandono dei centri storici per le nuove case popolari, e ancora i venditori ambulanti, i mobili in formica, l'avvelenamento da pesticidi o l'uso sempre più smisurato di plastica e di Eternit. La chiusura delle miniere e le lotte operaie, il fallimento delle cooperative, lo spopolamento degli abitanti, l'arrivo dei Lippi, dei Sardi e dei forestieri che hanno comprato i poderi in abbandono. La nascita degli Agriturismi e di quei giovani (purtroppo pochi) che hanno deciso di investire in casa propria, perché la casa è come un punto di memoria, le radici danno la saggezza.

Ed eccoci arrivati all'ultima fatica teatrale della Femia, andata in scena questa primavera tra Castell'Azzara e Sorano, ma che nei prossimi mesi aggiungerà nuove date in calendario. Questa quarta opera





si chiama “l’Amore al Tempo della Bale-  
ra”, ed è una storia già di per se realistica e  
commovente, la più recitata e dinamica tra  
le opere della compagnia. Siamo da qual-  
che parte tra le colline del Fiora, in uno dei  
tanti casali sparsi per la bassa Toscana, ed  
è l’ultimo giorno al podere per la signora  
Marina. Eh si, il figlio ha venduto il podere  
a qualche finanziaria che intende farne  
un centro benessere. E immediatamente si  
viene risucchiati in un tourbillon di ricordi,  
flashback, voli pindarici che rievocano  
la gloriosa civiltà contadina, ormai quasi  
del tutto cancellata dalla modernità. La  
passione per il ballo, le feste nei poderi, gli  
amori e i tradimenti, l’amicizia e l’aiutarsi  
a vicenda, il duro lavoro nei campi e la  
voglia di vivere e di divertirsi. Si racconta  
della gioventù, di musica della fisarmo-

nica, del cantare la befana per i poderi,  
della notte di San Giovanni, considerata la  
notte delle streghe, la morra, il panforte,  
le bevute e i fidanzamenti. Il dolore nel  
constatare che la fatica delle passate gene-  
razioni non è stata raccolta da quelle nuo-  
ve, e che il podere costruito col sangue e il  
sudore chissà a chi andrà? E poi ancora il  
tema della violenza sulle donne, mostrato  
sulle note di Volemo le Bambole. Questo  
è un altro lato oscuro della civiltà conta-  
dina, che onorava il patriarcato. La donna  
veniva sottovalutata e tutto andava al ma-  
schio, niente le era dovuto. E poi il tema  
dei concimi e dei trattamenti chimici, tut-  
to condensato nello specchio romantico di  
un passato che ancora fa male, quel passato  
più recente che merita di essere ricordato.  
Bravi gli attori e non meno i suonatori e i  
cantanti, i quali hanno saputo dinamizza-  
re l’alternanza musica – recitativo con una  
colonna sonora molto evocativa: da Tutto  
Cambia a la Malcontenta, da Rose Rosse  
all’ultima, catartica Marina Marina. L’ef-  
fetto sul pubblico è stato incredibile: la  
naturalità dello svolgimento, la rapidità  
e il gran numero di situazioni sono state  
apprezzate dai tantissimi spettatori presen-  
ti. Tante le risate, qualche sorriso amaro  
e non pochi momenti di assoluta commo-  
zione. Sicuramente in molti si sono iden-  
tificati in ciò a cui hanno assistito, del resto  
è la storia di tante delle nostre nonne. Un  
copione convincente, messo in scena da  
una compagnia affiatata, in grado di lavo-  
rare in gruppo e molto brava a raccontare  
in perfetta armonia passato e presente! Il  
copione è stato il più difficile da portare  
in scena, senza contare che la pandemia ha  
posticipato di tre anni l’uscita dello spet-  
tacolo. Vivere nell’era post moderna ci da



la livellante illusione di essere senza radi-  
ci, queste però sono ancora ben presenti,  
basta saperle ricercare, magari assistendo a  
uno spettacolo della Femia!

Auguriamo alla compagnia ancora  
qualche decennio di copioni, di spettacoli  
e di soddisfazioni, perché la Femia è Vera!  
Storie di vite vissute e memoria condivisa.

La Compagnia della Femia è composta  
da: Roberta Mastacchini, Sabrina d’An-  
gelo, Loredana Pinzi, Marzio Mambrini,  
Gioia Gubernari, Mario Baldoni, Roberta  
Terrosi, Fabio Sensi, Claudia Maggi, Mir-  
co Fumasoli, Paola Maggi, Andrea Pieri,  
Ombretta Dibatte, Pina Gubernari, Pao-  
lo Santori, Tiziana Pollini, Luca Federici,  
Giuseppe Pinzi.



Rubrica a cura di *Leonardo Dainelli e Luigi Bisconti*

## IL "RISVOGLIO" (RISVEGLIO ED ORGOGLIO DELLA CONTEA)

**NUOVA RUBRICA PER UN DIBATTITO SULLA QUALITÀ DELLA VITA ATTUALE NELLA CONTEA ORSINI (PITIGLIANO E SORANO)**



Con la rubrica "Il Risveglio", abbiamo voluto aprire un confronto pubblico sullo stato generale della vita nella nostra Contea. Cercare quindi opinioni sulla sua qualità ed invitare poi ad avanzare proposte di miglioramento.

Il primo articolo spiegava l'origine del termine "risveglio" appellandosi alle coscienze che si risvegliano e ritrovano l'orgoglio di una identità comune di cui andare fieri e da rispettare. In quella prima apertura non ci lasciavamo andare a facili commiserazioni storiche e non volevamo cadere nella tentazione di assegnare le colpe alle Amministrazioni locali. Procedimento mentale, quest'ultimo, tanto liberatorio quanto semplicistico, superficiale e inutile, che falsifica una realtà più complicata e più dolorosa. Ovvero, volevamo riconoscere anche l'insipienza della nostra natura, l'indifferenza individuale sempre più diffusa e ragionare su una condizione economica generale in equilibrio instabile tra la sufficienza e l'insufficienza.

Ancor più, in quell'articolo di apertura, si rilevava la mancanza di una asserzione univoca nell'opinione pubblica. Essa, se condivisa, sarebbe utile a chiarire cosa serve, cosa fare, cosa chiedere e a ricercare le modalità per ottenere ciò che si vuole per migliorare la qualità della vita.

Sempre ammesso che un cambiamento sia necessario e lo si voglia! Perché, se le cose vanno bene così come sono, allora non dobbiamo fare niente e pertanto, dobbiamo lasciare che tutto proceda per la sua strada senza intralciare il naturale corso delle cose.

La nostra convinzione invece è che debba intervenire qualcosa per modificare il corso naturale così come si è delineato e come si potrà delineare.

Sulla qualità della vita in Contea, registrati dalla pubblicazione on-line del NCT, abbiamo ricevuto gli interventi di due conterranei pitiglianesi che per motivi di la-

voro risiedono fuori. Entrambi, dalla loro prospettiva, vedono luci ed ombre. Angelo Pinzuti, riconoscendo il rischio di autoassoluzione, qualora si volesse assegnare tutta la colpa ai politici, e senza "piangerci addosso", sprona il nostro orgoglio e invita a lottare per il territorio, appellandosi ad una identità e ad una appartenenza che ci fa essere quello che eravamo e che rimarremo. Entusiasmante l'epilogo del suo intervento quando, appellandosi alle nuove generazioni, conclude riportando la celebre frase "Non voglio che i giovani cambino paese, voglio che i giovani cambino il paese".

Paolo Mastracca poi, con il suo intervento centrato su Pitigliano, ma che riporta un'analisi valida per tutta la Contea, rileva, e ci rivela, quanto sia generalmente apprezzato, da fuori, il nostro territorio. Cita alcuni personaggi ai quali vorremmo aggiungere anche noi una figura che ha reso celebre questa Contea: Alberto Manzi, già Sindaco di Pitigliano, conosciuto a livello internazionale, il cui ricordo è stato nuovamente ridestato dallo splendido articolo di Elena Tiribocchi pubblicato dal NCT l'8 aprile scorso (aggiungiamo poi che il 3 novembre 2024 ricorrono i 100 anni della nascita del maestro più famoso d'Italia e vorremmo sperare che la nostra Contea possa ricordarsene onorevolmente).

Ritornando al nostro argomento, Paolo riconosce, nello spostamento/accanimento degli uffici e dei servizi pubblici che erano presenti sul territorio, una offesa alla qualità della vita per una fruizione resa più difficile, più onerosa e pesante (viste le strade – anzi QUELLA STRADA – che dobbiamo percorrere).

Riconosce "nel percorso umano" di questa gente di Contea "un percorso fatto di accoglienza, di saggezza, di voglia di lavorare, di attaccamento alle proprie radici e alle proprie tradizioni, di grande rispetto per il prossimo". Ripone proprio in queste

qualità la forza di superare le difficoltà.

Nella fase di lancio della rubrica, come nelle fasi successive di analisi dei commenti, ma anche in virtù di occasionali incontri con persone che ci hanno proposto il loro punto di vista, abbiamo potuto ampliare il significato di "qualità della vita", o meglio: abbiamo potuto renderci conto di come è percepita la vita nella Contea specificandone alcuni singoli aspetti e classificandola in due ambiti.

Uno è quello riguardante gli aspetti umani e sociali, cioè delle relazioni interpersonali (sempre soggettive e umorali), un altro è quello delle dure realtà e delle condizioni delle infrastrutture pubbliche, obiettivamente constatabili, che si riflettono sulle condizioni economiche e lavorative.

Entrambi i due aspetti incidono sulla qualità della vita. Quale, dei due, è più incisivo e come incidono sulla qualità della vita, vorremmo scoprirlo anche noi. Sono le domande che ci stiamo ponendo. Viviamo in un territorio dove le relazioni sono, facili, stimolanti, piacevoli? ...con un benessere diffuso, sicuro, promettente? Per questo abbiamo aperto il dibattito, speriamo possa far nascere interesse e invitare alla partecipazione.

Ci scusiamo con coloro i quali hanno inviato i loro commenti alla casella mail [risveglio@gmail.com](mailto:risveglio@gmail.com) e che non hanno visto pubblicato il loro intervento. Anche a loro, insieme agli altri che, a parole, hanno voluto scambiare con noi il loro punto di vista, va il nostro ringraziamento per averci aiutato ad aprire lo sguardo sull'argomento.

L'approfondimento continua, aiutateci a capire se la vita nella Contea è apprezzabile così come è, oppure se è da cambiare perché poco soddisfacente. Vorremmo raggiungere una sintesi, tra le tante tesi, capace di suggerire una più chiara consapevolezza e, magari definire una volontà più definitiva.

**A.S.D. CENTRO SPORTIVO**  
VIA BRODOLINI, 365  
PITIGLIANO

**lifeSTYLE**

**NUOVA STAGIONE**

**3 SALE**  
ATTREZZATE PER  
ATTIVITÀ FISICA E SPORTIVA

**SALA PESI**  
**SALA CARDIO**  
**SALA FITNESS E SPORT**

SEGUITE DA TECNICI PROFESSIONISTI SPECIALIZZATI CERTIFICATI DAL CONI

**UNA RECEPTION A TUA DISPOSIZIONE**

**CORSI DI GINNASTICA PER TUTTI**  
POSTURALE  
SPORT  
DANZA, BALLO, HIP HOP STREET DANCE  
BOXE, KARATE, AUTODIFESA

**NEW 2023 - POLE DANCE**  
**NEW 2023 - CAPOEIRA**

ATTIVITÀ PER BAMBINI, RAGAZZI,  
ADULTI E ANZIANI

POSSIBILITÀ AGONISTICHE

PER INFO  
TI ASPETTIAMO IN RECEPTION  
O CHIAMA: 328 1659681 O 329 1155865



PIZZERIA - STREET FOOD

**Piccadilly**

BIRÒ & CASH



Via Brodolini 59, Pitigliano (Gr) Tel 0564 616835

## REALIZZIAMO E CURIAMO

- SITI WEB • PAGINE FACEBOOK •
- PERIODICI CARTACEI E ON LINE •
- PROGETTI DI IMMAGINE COORDINATA •
- ETICHETTE • MANIFESTI •
- LOCANDINE • FLYER • DEPLIANT •
- BROCHURE • OPUSCOLI •

**C&P** *Effigi*  
adver

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

**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





**Caseificio Sorano**

*Le ricette con i nostri prodotti*

**PIZZA DI RISO AL CACIO URSINEO**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

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

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.



## TABACCHERIA CHECCHINI

SAN QUIRICO DI SORANO  
TEL. 0577 1698713



SCOMMESSE  
SPORTIVE



**BOLLO AUTO**



RICARICA  
POSTEPAY



RICARICA  
TELEFONICA



PAGAMENTO  
BOLLETTINI

## ASSEMBLEA DEI SOCI

20 APRILE 2024

APPROVATO IL BILANCIO D'ESERCIZIO 2023



L'Assemblea dei Soci di Banca Tema – Terre Etrusche di Valdichiana e di Maremma – Credito Cooperativo, si è riunita nella mattina di sabato 20 aprile presso i locali del CLEV Village a Chiusi e in collegamento audio-video presso la Fattoria La Principina a Grosseto. All'assemblea erano presenti, fisicamente o per delega, oltre 2.300 soci. I soci hanno approvato il bilancio d'esercizio 2023.

Banca Tema ha chiuso l'esercizio 2023 con risultati molto soddisfacenti, in un contesto economico ancora incerto. In questo scenario la nostra Banca ha dimostrato grande capacità di resilienza e di essere molto ben strutturata, patrimonialmente ed organizzativamente.

La solidità dell'istituto è ancora cresciuta rispetto ai già buoni risultati del 2022: l'utile netto conseguito, di oltre 22 milioni di euro, ha portato il patrimonio di bilancio a 181,1 milioni di euro. Il Core Tier 1 Ratio, al 31 dicembre 2023, sale al 17,87%, rispetto al 17,53% del 2022. Il Total Capital ratio, a fine anno, ammontava al 20,03%, rispetto al 19,87%, dell'anno precedente.

Anche la rischiosità ha continuato a diminuire grazie ad un'attenta politica di gestione e con l'attuazione di un impegnativo

piano di derisking. I crediti deteriorati lordi al 31 dicembre 2023 sono scesi al 5,70% contro il 6,04% dell'anno precedente. I crediti deteriorati netti ammontavano al 2,02% del totale degli impieghi. Nel primo trimestre questi dati hanno registrato ulteriori diminuzioni.

Si consolida anche l'attività nei territori di competenza compresi in 3 regioni - Toscana, Umbria e Lazio - e 5 province - Grosseto, Siena, Arezzo, Perugia e Viterbo - in cui sono dislocate 46 filiali con 94 comuni di operatività e un organico composto da 354 dipendenti. I crediti verso la clientela sono stabili a 1,5 miliardi di euro. La comunità di appartenenza esprime un elevato grado di fiducia nella Banca che annovera 19.478 soci e oltre 70 mila clienti. Il 2023 si chiude con un segno positivo anche relativamente alle masse amministrate per conto della clientela, costituite dalla raccolta diretta, amministrata e dal risparmio gestito e assicurativo, che ammontano complessivamente a 2,76 miliardi di euro, evidenziando un aumento di 82 mln di euro su base annua (+ 3%). In particolare, la raccolta diretta a fine anno era di 2 miliardi di euro. Molto significativo l'incremento della raccolta indiretta, che sale del 32% e raggiunge i 750 milioni di euro.

Circa il 60% è composto da raccolta qualificata, risparmio gestito e assicurativo.

Anche i risultati consolidati al 31/12/2023 del Gruppo BCC Icrea, del quale la nostra Banca fa parte, sono risultati ottimi sia in termini di redditività che di assetto patrimoniale.

Fa piacere ricordare che il nostro è il primo gruppo bancario italiano tra quelli con capitale interamente italiano, il terzo gruppo nazionale per numero di sportelli e il primo gruppo bancario italiano per CET 1 Ratio.

20 aprile 2024

DICHIARAZIONE PRESIDENTE FRANCESCO CARRI

Il presidente Francesco Carri manifesta grande soddisfazione per i risultati positivi conseguiti da Banca Tema per l'esercizio 2023. Nonostante lo scenario economico sia ancora incerto, Banca Tema risulta molto ben strutturata, con adeguati profili patrimoniali e buona capacità reddituale. L'operatività continua ad essere caratterizzata da una forte impronta cooperativa e mutualistica, al servizio dei soci e della comunità locale.

Banca Tema prosegue la sua mission a sostegno dell'economia reale, fornendo



credito in particolare alle famiglie ed alle piccole imprese. Lo sviluppo della digitalizzazione convive con la disponibilità al dialogo ed al confronto con soci e clienti.

È doveroso ringraziare, a nome dell'intero Consiglio di Amministrazione, tutti i Collaboratori della Banca, che hanno svolto in modo eccellente il loro lavoro, con competenza e senso di responsabilità.

Un ringraziamento particolare a tutti i soci e clienti che ci rinnovano la fiducia ogni giorno, consentendo alla Banca di crescere a beneficio di tutta la comunità.

La nostra è una visione di lungo termine che vuole contribuire alla crescita sostenibile dell'economia locale e al rafforzamento della coesione sociale. Con questi obiettivi, sono proseguiti gli interventi a supporto delle associazioni e degli enti del territorio e sono stati erogati in totale contributi per oltre 650 mila euro.

Con il supporto del Gruppo BCC Iccrea, Banca Tema è chiamata a svolgere il suo ruolo nella fase storica attuale che, anche in prospettiva, sarà caratterizzata da un elevato grado di incertezza e da cambiamenti tecnologici, climatici e geopolitici che stanno influenzando l'attività produttiva e il commercio a livello mondiale. Il ruolo delle banche, in questo contesto, è molto importante. Sarà necessario allocare il credito in modo efficiente per accompagnare le necessarie trasformazioni, la digitalizzazione e la decarbonizzazione delle imprese.

Siamo convinti che il metodo cooperativo, se correttamente applicato, proprio nei periodi economicamente e socialmente più difficili, continui a costituire un valido strumento per dare risposte concrete ai bisogni della gente. Lo stretto legame delle banche di comunità con i propri territori permette di continuare a lavorare per il bene comune.

Ringraziamo sentitamente gli amministratori di 'Tema Vita - Amici per sempre', l'associazione mutualistica di Banca Tema, per la preziosa attività svolta in ambito sanitario, culturale e sociale che si affianca ed integra quella svolta dalla Banca. La

Mutua annovera già oltre 5.000 soci e si auspica che anche coloro che ancora non hanno aderito possano farlo, apprezzandone compiutamente le caratteristiche e l'azione svolta.

Le attività della Banca e della Mutua sono sinergiche per il perseguimento dei principi ispiratori del credito cooperativo.

Una particolare attenzione continuerà ad essere incentrata sull'attività ESG (Environmental, Social, Governance) per sostenere lo sviluppo delle comunità, facilitare la transizione ecologica, valorizzare il personale e facilitare l'innovazione e la digitalizzazione, ponendosi precisi obiettivi.

#### DICHIARAZIONE DIRETTORE GENERALE FABIO BECHERINI

Il direttore generale Fabio Becherini ringrazia tutti i Collaboratori per l'impegno profuso e la professionalità dimostrata, che hanno permesso di raggiungere risultati importanti, nonostante la complessità del contesto in cui si è continuato ad operare.

Anche nel 2023 sono state messe a disposizione delle comunità locali tutte le potenzialità per rimanere al fianco delle famiglie e delle imprese e per sostenerle, riuscendo a dare risposte rapide ed efficaci alle richieste di credito e di sospensione delle rate di mutui e finanziamenti.

Abbiamo reso possibile alla nostra clientela di ricorrere a tutti i supporti finanziari e ai presidi di garanzia che lo Stato ha messo a disposizione per favorire la tenuta e la ripartenza delle imprese e sostenere il reddito delle famiglie. Abbiamo fornito tutto il nostro contributo professionale per rimodulare le posizioni finanziarie e renderle sostenibili in un contesto economico difficile.

Si è continuato ad effettuare investimenti infrastrutturali in riqualificazione di immobili e nuove tecnologie, con importanti interventi di ristrutturazione.

Si è reso necessario riorganizzare la rete degli sportelli per migliorare l'efficacia e la qualità del servizio offerto ai nostri soci e clienti assicurando il mantenimento del

forte legame relazionale con gli stessi.

In un ambito dimensionale ampio, con un presidio esteso a 5 province e 94 comuni, abbiamo continuato a lavorare come banca di prossimità, rinnovando la vicinanza alle nostre comunità di riferimento. L'assetto organizzativo, con la suddivisione del territorio in quattro aree (Grosseto e Costa d'Argento, entroterra maremmano ed alto viterbese, Chiusi, Montepulciano e Umbria, Valdichiana e Arezzo) e la presenza di forti presidi specialistici, ci ha permesso di soddisfare al meglio le esigenze di soci e clienti e di mantenere, allo stesso tempo, l'attenzione sul territorio.

Il tessuto produttivo che caratterizza i territori presidiati dalla nostra Banca ha grandi potenzialità di sviluppo. Per questo l'azione di Banca Tema viene impostata guardando al futuro, in un'ottica di lungo termine, con la convinzione che la cooperazione di credito continuerà ad essere sempre necessaria per favorire lo sviluppo economico ed accrescere il benessere sociale dei nostri territori.

Si sono sviluppate, a beneficio dei nostri soci e clienti, le operazioni di finanziamento perfezionate congiuntamente alla Capogruppo Iccrea Banca spa ed alle società specialistiche dalla stessa controllate (in particolare quelle dedicata al leasing e al credito al consumo).

Sono proseguiti i rapporti di collaborazione operativa con le associazioni delle categorie economiche e loro consorzi fidi, e con tutti i soggetti istituzionali del nostro territorio, con i quali abbiamo condiviso numerose scelte di erogazione di finanziamenti anche a beneficio di nuove iniziative imprenditoriali.

Banca Tema appartiene al Gruppo BCC Iccrea.

Il Gruppo è costituito oggi da 115 Banche di Credito Cooperativo, presenti in 1.675 comuni italiani con oltre 2.400 sportelli, e da altre società bancarie, finanziarie e strumentali controllate dalla capogruppo, BCC Banca Iccrea. Le BCC del Gruppo al 31 dicembre 2023 hanno realizzato su tutto il territorio italiano circa 91 miliardi di euro di impieghi netti e una raccolta diretta da clientela ordinaria pari a circa 135 miliardi di euro, contando più di 5 milioni di clienti e 860 mila soci. Il Gruppo BCC Iccrea è il maggiore gruppo bancario cooperativo italiano, l'unico gruppo bancario nazionale a capitale interamente italiano e il quarto gruppo bancario in Italia per attivi, con un totale dell'attivo consolidato, al 31 dicembre 2022, che si è attestato a 174 miliardi di euro. Il patrimonio netto consolidato è salito a 11,9 miliardi di euro e i fondi propri a 13 miliardi di euro. Il Gruppo ha totalizzato un utile netto di 1,8 miliardi di euro, CET 1 Ratio del 19,2% e un TCR del 20,4% (dati al 31/12/2022).

Rubrica a cura di Luigi Bisconti

## EVENTI IN CORSO



**N**egli ultimi anni l'evento ha assunto un peso crescente nelle politiche di promozione di un territorio. Nelle sue molteplici varianti l'evento rappresenta oggi uno strumento di comunicazione importante. Molto spesso, è l'evento, o il ricordo di esso che ci lega a un luogo e ci spinge a tornarci. L'evento stesso, quindi, diventa una leva per valorizzare le risorse di un territorio e, se fatto bene, ha la capacità di creare o aggiungere valore al paese, valorizzare le sue risorse culturali, storiche e sociali.

Organizzare un evento, infatti, genera diversi vantaggi per un territorio: promuove, diffonde e valorizza l'immagine di un paese e attira flussi turistici invitandoci a migliorare la nostra offerta turistica/culturale/ricreativa che va di pari passo con uno sviluppo delle attività imprenditoriali di ogni settore.

Da secoli la cultura e le tradizioni sono arricchite da ricorrenze ed eventi che si manifestano in vario modo: sagre, feste di paese, rievocazioni storiche, che messe insieme rappresentano la nostra ricchezza culturale. Durante questi eventi si assiste ad un'autentica condivisione di intenti e di valori del territorio. Queste ricorrenze diventano momenti di incontro tra diverse realtà: associazioni, paesani, turisti ma anche un momenti di arricchimento culturale e spesso gastronomico.

È necessario quindi proporre un'offerta turistica spalmata su più periodi dell'anno per poter offrire un'esperienza unica, completa e autentica in ogni periodo.

Per fortuna nelle nostre zone ci sono gruppi e associazioni che hanno sposato

questa idea e hanno veramente a cuore il nostro territorio. Anche i giovani si sono avvicinati a questo tipo di iniziative. La Pro Loco l'Orso di Pitigliano, per esempio, annovera nel suo organico tanti giovani pieni di iniziativa con voglia di sperimentare e di mettersi alla prova. Questi nostri giovani hanno portato un'energia nuova alla Pro Loco e, guidati dall'infaticabile presidente Diva Bianchini, lavorano costantemente per offrirci sempre più eventi di qualità. Ma anche nelle altre associazioni (anche le tante associazioni attive in paese sono una ricchezza che va tutelata) fanno capolino i giovani. Cito, in rappresentanza di tutti loro, Francesco Franci, 18 anni ed è già uno dei punti di riferimento di una delle associazioni più importanti, la Promofiter, segno evidente che i luoghi comuni sui giovani (bamboccioni, disorientati, annoiati ecc.) non trovano terreno fertile dalle nostre parti.

Gli eventi del 2024 sono già partiti ma il programma si presenta vasto e variegato per tutto l'anno,

tutela dell'ambiente, musica, spettacoli stand gastronomici, rievocazioni storiche, negozi del centro storico aperti fino a tardi, saranno tante le occasioni per vivere/rivivere a pieno il nostro territorio. Sarà certamente un'occasione in più di visibilità delle nostre bellezze naturali, ma anche e soprattutto un modo per costruire una migliore qualità di vita per le nostre zone.

È necessario per tutti capire che questi eventi possono rappresentare un importante veicolo di sviluppo e di miglioramento del territorio e che sono frutto della trasmissione di valori e tradizioni da parte delle generazioni passate ed è nostro com-

pito preservare questa ricchezza, facendo di tutto affinché non vada perduta.

In conclusione, sentiamo cosa ne pensa il nostro carissimo amico Peppe.

L: Peppe, sei informato che anche quest'anno ci saranno tanti eventi in paese?

Peppe: E che c'è bisogno di esse 'nformatu, io lu so da me.

L: Quindi già conosci gli eventi?

Peppe: Certu, i ponente..... la tramontana, noi villani li conoscemo come unu di famiglia.

L: Mi sono spiegato male, gli eventi, le feste del paese.

Peppe: Perché, le fanno?

L: Sì.

Peppe: Le fanno le feste pe i nome di Maria a settembre? Perché quelle so le vere feste de i paese!

L: No, quelle non le fanno più, al loro posto fanno le cantine.

Peppe: Che fanno?

L: Le cantine.

Peppe: Che caveno un aiddre po' di cantine co i piccone?

L: No, le cantine sono quelle già scavate e dentro si mangia..... si beve.

Peppe: Aaaaah! Si magna e si beve nco?

L: Sì, sì.

Peppe: E allora vorrà di che le feste pe i nome di Maria..... le faranno un'aiddra voidda.

Saggezza popolare.

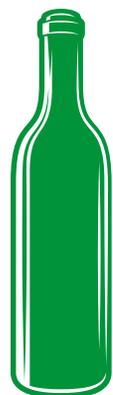
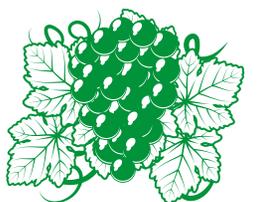
A presto.

Fiabe e favole *a cura di Roberta Volpini*

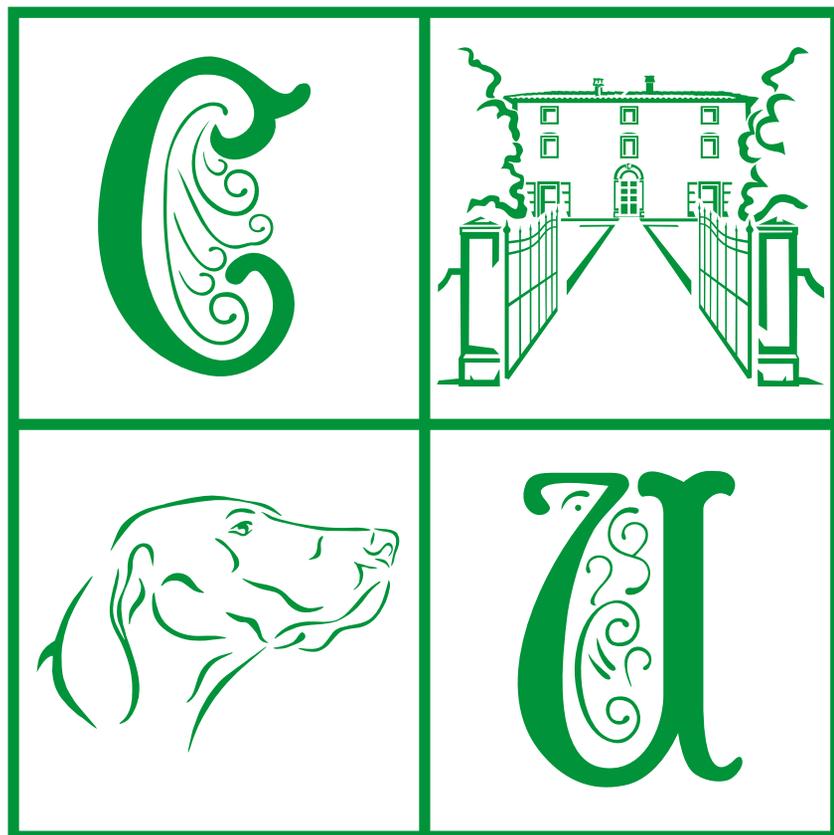


## LA LIBELLULA NERA E LA FESTA DEI RINTORNI

La libellula nera aveva perso il suo vestito,  
le si era impigliato tra un fiore di papavero e un filo di erba secco.  
Ancora i campi non odoravano di fieno, le strade di campagna erano fangose e quella  
pozzanghera lungo quel cammino, un fresco refrigerio.  
Lì si fermavano a bere api, farfalle, vespe, uccelli di tutti i colori,  
era gran festa dentro e fuori quell'acqua nera.  
Tra un cinguettio e uno svolazzare di insetti apparve all'improvviso un'ombra scurissi-  
ma, anzi erano due, ora che mi ricordo bene, due grandissime dal suono secco e deciso.  
L'usignolo con un fischio dette l'allarme e tutti si alzarono in volo.  
Fu proprio in quel momento che la libellula perse il suo vestito. Una veste bellissima,  
dorata, fatta su misura proprio per lei e che spreco fosse andata smarrita.  
Le ombre arrivarono fin dentro la pozzanghera con una tale potenza che a forza di  
spruzzi l'acqua se ne andò via tutta.  
Capirono solo più tardi, dalle impronte lasciate in quella melma che si trattava del con-  
tadino, il proprietario del campo accanto che si divertiva come un bambino.  
Ognuno aveva ripreso il suo angolo di cielo,  
il suo fiore preferito o un ramo riparato per mettere su un bel nido.  
Venne la notte e tornò il giorno, così il tempo passava, dal nido i primi cinguettii dei  
nuovi nati, mentre le cellette delle api erano sempre più ricche di miele.  
...Il sole se ne andava di nuovo e la luna lì addormentava, ma la libellula era ancora sen-  
za vestito, nessuno lo aveva ancora trovato.  
Si disperava, non poteva più uscire, soffriva il freddo,  
le ali le si intorpidivano tanto che dal dolore piangeva.  
Non bastavano le amiche a consolarla e sfamarla, voleva quel vestito ad ogni costo.  
Lei voleva indossare di nuovo quella veste d'oro che le era stata cucita  
con tanto amore da suo padre, un caloroso abbraccio d'ali con quel padre salito tanto  
in alto da non poter scendere più.  
Arrivò l'estate, le spighe si maturarono, il sole scaldava tutto e tutti  
meno che il cuoricino della libellula nera.  
Di nuovo il sole salutava e passava il compito alla luna  
che si posizionava ben bene al centro di quel manto.  
Era una notte caldissima i grilli impegnati al loro concerto,  
le rane gracchiavano nel laghetto.  
Un gufo che passava di lì venne attratto da un raggio di luce  
che aprì un varco in una strada buia che costeggiava un campo e lì davanti a lui,  
come per incanto, un piccolissimo vestito d'oro.  
...Preso da tanto entusiasmo, lo afferrò delicatamente con il becco e volò via.  
Conosceva la storia della libellula e fece passaparola tra i gufi e civette  
ed arrivò notizia che la libellula era in fin di vita.  
Il gufo di gran fretta volò alla sua casetta, aveva gli occhi a lucciconi e il cuore gli batte-  
va forte. Bussò alla porta con la zampa,  
aprirono le amiche intrise di pianto, presero il vestito e come in un ultimo gesto di spe-  
ranza lo posizionarono sul quel corpo stanco.  
Appena quel tessuto toccò le ali ormai spente, di colpo prima un fremito  
poi un sorriso le si illuminò il viso, si alzò da quel giaciglio  
scelse la vita perché quel caldo abbraccio l'aveva restituita.  
Fu festa per giorni e giorni nei boschi e nelle valli nacque così la festa dei ritorni.



VINO



OLIO



CASA USTOMA  
Società Agricola S.r.l.



AZIENDA BIOLOGICA  
PRODOTTI A KM 0  
SUINI AL PASCOLO



FRUTTA  
E VERDURA



[www.casa-ustoma.it](http://www.casa-ustoma.it)

