



“Zuc” Zucconelli,
per noi di Castell’Azzara
Giancarlo di Verona



Il venerdì Santo
sull’Amiata:
la Processione



**La mente scherza
con noi**
Amiata 23/26 settembre



Per tutti gli
aggiornamenti:
www.ncamiata.it



Visita il sito effigi:
www.effigi.it



Mario Papalini

UN'ALTRA Primavera

Niente neve per questa stagione, forse una spruzzata pasquale... L'Amiata dello sci ha fatto cicceca, come del resto è successo in quasi tutto il paese. E questo, naturalmente, pone ancora l'accento sulla questione del clima e della temperatura in preoccupante rialzo rispetto al passato. Quindi, occorrerà ripensare molte cose in questa nostra montagna, a partire dal dialogo tra politica e società civile, tra finanziamenti e imprenditorialità. Asea sta provando a porre interrogativi, ma non è semplice cambiare passo e inaugurare un linguaggio comprensibile a tutti. Ma, oltre la politica, la montagna è fatta di attività economiche svincolate da modalità esclusivamente cooperative e capaci di correre per conto proprio; anche se, proprio la politica, dovrebbe guardare con più attenzione a quelle aziende e/o professionisti in grado di avviare processi lavorativi in autonomia e che superano i confini.

In molti altri territori, esiste una cautela nei confronti di operatori locali che da noi non è la priorità, anzi... spesso e volentieri la politica spinge verso una pericolosa mortificazione, una divisione dovuta a percorsi di accesso pedissequamente selettivi.

Dunque, il nostro invito è quello, in questo periodo pre-elettorale, di far seguire a promesse normalizzate, programmi di soluzione che garantiscano

a quanti operano sull'Amiata almeno una seria considerazione al posto di esclusioni pregiudiziali che spingono verso un isolamento o una fuga all'esterno, per cercare quanto invece si potrebbe trovare, almeno in parte, nella nostra terra.

Ma si sa, gli equilibri e i rapporti di coesistenza non sono mai semplici e mal si adattano alle vere esigenze d'area e a quelle amministrative. I comuni infatti, si contendono i finanziamenti di Enel, le attenzioni delle altre realtà, perdendo spesso di vista il bene comune, e non solo della propria comunità, spesso sul confine di conflitti di comprensione.

Ci auguriamo di poter dare un contributo, attraverso il dialogo, alla soluzione di dualità come energie-turismo, integrazione-cultura locale, lavoro-emigrazione... che sono i veri nodi da sciogliere nella distinzione spesso fasulla di successi mediatici che talvolta hanno scarsa consistenza, soprattutto attraverso un rapporto sfilacciato che deve essere perseguito e ricostruito.

E soprattutto, occorre un lavoro di messa a fuoco di un concetto identitario e si perde nelle esigenze di aree di potere allargate. Il bello dell'Italia e della Toscana è che esistono migliaia di diversità come ricchezza e l'Amiata deve essere cosciente del proprio valore.

IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

Anno XXIV, numero 1,
Marzo 2024
Periodico dell'Associazione culturale omonima senza fini di lucro
Associato al CRIC
Produzione: C&P Adver, Arcidosso
Mario Papalini
www.cpadver-effigi.com
Edizioni: Effigi 0564 967139
Iscrizione al Tribunale
di Grosseto n. 9
depositata il 26.11.2001
Iscrizione al ROC n° 12763
Segreteria di redazione:
Alessandro Ercolani
e-mail: ncamiata@gmail.com;
Redazione e sede: c/o C&P Adver
Via circonvallazione Nord 4
58031 Arcidosso (GR)
Tel. 0564 967139
e-mail: cpadver@mac.com
cpadver-effigi.com
consultacultura.org
Fondatori: Fiora Bonelli, Franco Ceccarelli, Marzio Mambrini, Lucio Niccolai e Mario Papalini.
Progetto grafico: C&P Adver
Impaginazione: Lucrezia Raspanti
Redazione: Giada Sanchini, Sara Sani, Adriano Crescenzi, Cornelia Miron, Luca Zaghetto, Nazzareno Picchianti, Luigi Jr Benelli di Maro, Riccardo Carrai, Rossella Cascelli.
Fotografie: Archivio de Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Ars Fotografia di Ruffaldi Santori Antonio, Archivio Comune di Arcidosso, Archivio C&P Adver, Erika Morganti, Mario Malinverno, Fabiola Favilli, Michele Guidarini

Direttore responsabile pro tempore:
Andrea Cappelli

Gli articoli non firmati si intendono redazionali.

PROSSIMA USCITA



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

CRIC
COMANDO
DIPARTIMENTO
GIUR. 34



CONAD

> upim



Orario continuato fino alle ore 20.00
Domenica e festivi ore 9.00-13.00

Arcidosso (Gr) via Risorgimento 76
Piancastagnaio (Si) via Roma 111



Per Fausto: “Giancarletta”

C'è un limite sottile tra vita e leggenda, è per come si vive la vita guardandola in fronte...

A Castell'Azzara Giancarlo è venuto da sempre e da ragazzino già disegnava piccoli ritratti e caricature, me lo racconta Priamo. Veniva perché la madre era di Castell'Azzara, approdata a Verona per un caso del destino, un incontro fortuito tra lo Zucconelli padre, Giuseppe, e Angelino Guidotti, detto Bambinello rimpianto sindaco, durante il servizio militare.

Angelino si portava dietro qualche fotografia di ragazze, in particolare una, che fece vedere all'amico veronese, anzi di Cologna Veneta. Lui, fu folgorato da quel volto e appena poté si presentò al paesello e chiese la mano di quella giovane. Finì che la madre futura di Giancarlo, Anna Fortunati, se la portò a Verona, per una vita agiata e tranquilla con tre figli maschi e una femmina (Giancarlo, Giorgio, Franca e Renzo) un buon impiego e una casa deliziosa in prossimità delle archescaligere, poi abitata per qualche anno anche da Paolo, unico figlio del nostro e avvocato.

Il luogo, bellissimo, è entrato nel sangue a Giancarlo, che non si è allontanato molto andando ad abitare in via Trota, palazzo con bifore trecentesche, terrazzo adornato di essenze e bonsai, sempre nella parrocchia di Sant'Anastasia, dove ha ricevuto l'ultimo saluto in un bagno di folla.

Ma l'amore per il nostro paese non l'ha mai abbandonato e appena ha potuto si è comprato una casa che anche Lucia, la moglie e compagna di una vita dai banchi del liceo, ha sempre molto apprezzato. Venivano infatti appena potevano, fino a quando la malattia ha complicato le cose. Lo “andavamo” a prendere a Chiusi o lo accompagnava qualche amico o il figlio, Giancarlo non ha mai preso la patente.

Dopo un'esperienza lavorativa agli Uffici Finanziari, dove lo aveva indirizzato il padre, ritornò a tempo pieno alle sue passioni verso il disegno e le arti visive. Aveva avuto esperienze di produzione di fumetti e illustrazioni a

“Zuc” Zucconelli, per noi di Castell'Azzara GIANCARLO di Verona

Milano e a Verona è diventato un punto di riferimento per la produzione artistica e per la cultura. Ha lavorato per molti enti, fino a quando il quotidiano “L'Arena” decise di realizzare un inserto satirico come andava di moda a quel tempo, in cui lui si guadagnò uno spazio determinante (Zuc), per poi rimanere in pratica l'unico di quel gruppo, fino alla strafamosa vignetta giornaliera.

Quell'attività, soddisfacente ma impegnativa, lo costringeva a una ginnastica mentale mai disattesa. Fuori da Verona usava gli strumenti tecnologici a disposizione, il fax e per ultimo il telefono. Non c'è bisogno di analizzare quella produzione sempre al top, dettata da un intuito tagliente e una straordinaria coscienza della realtà veronese, casomai, la qualità intrinseca meritava ben altri palcoscenici.

Mi sono sempre chiesto come, in un contesto come quello del giornale veronese, fossero possibili le sue vignette lucide, capaci di cogliere il bersaglio con una verità disarmante e palese, ma solo dopo la pubblicazione. Ha durato trent'anni fino a quando è arrivata una miope rottamazione ideologica che lo ha certamente ferito, ma che non gli ha impedito di consolidare la sua voce critica e rispettata in città, autorevole.

A Verona ricordo gli amici intimi, Bassotto, Molinari, i letterati Gianfranco Zeminian e Marino Zampieri e poi Manlio Mangano, Milo Manara con il quale ha condiviso avventure e viaggi.

Ho conosciuto Milo proprio a Castell'Azzara, che in quel momento cercava un approdo nella costa grossetana, e ci regalò una bella immagine sognante.

Scrivere di Giancarlo è come aprire un cassetto di ricordi, tanto ha inciso nella mia formazione. Andavo spesso a trovarlo, ogni pretesto era buono, in quella casa veronese che poi sarebbe stata un modello concettuale, dotata di forniture di Amaro direttamente dal contadino.

Una mattina, nel mio studio improvvisato, litigavo con il cielo di un paesaggio; prese i miei pennelli e lo

risolse da par suo, togliendomi un bel peso. E poi realizzammo insieme una bella guida dell'Amiata e una proprio di Castell'Azzara.

Alla fine degli anni Settanta mi abbagliarono le sue fotografie asciutte e fortunate, le sue illustrazioni varie e ficcanti, fino a una tecnica che è diventata la sua cifra.

Duttile in ogni modalità artistica, amava le Ecoline, acquerelli liquidi, a cui univa spesso inchiostri di china. I suoi lavori si riconoscono a distanza, proprio come quelli di un grande, come quelli di Manara, certo, con una forza propria, come quelli di Dino Battaglia.

E, mentre uscivano le vignette come esplosioni giornaliera su carta, ha continuato ad alimentare la sua fame di arte e l'attività di illustrazione, mai fine a se stessa, con un piglio che caricava di sostanza il suo lavoro.

Insieme abbiamo fatto alcune cose importanti, ma soprattutto ha realizzato due libri fondamentali.

Uno sulle tradizioni veronesi e uno su Dante in città. Straordinari, le tavole sono state esposte anche in Spagna.

Verona, che lo ha riconosciuto, gli ha dedicato più di una mostra e rimane anche un bel catalogo.

Ma non avrei voluto scriverne in questi termini, per il rapporto familiare che ci ha accompagnato, per quella presenza che ha rappresentato nella mia esistenza, come un nume amico che mi ha guidato nelle scelte, nelle convinzioni, nelle posizioni, aiutandomi a crescere e a vivere.

Per questo non morirò mai nel mio cuore riconoscente e nemmeno nel ricordo dell'anima castellazzarese di cui si sentiva parte.

Le ceneri riposeranno accanto a Fausto, nel cimitero del paese, indimenticabile parente/amico/down simbolo di un'affettività che supera ogni ostacolo.

Che tutti i tuoi dei ti accompagnino nel viaggio più importante.

Enrico Bracciali: *Comunicare* IL “PRODOTTO” Amiata

Giada Sanchini

• Turismo

**Intervista al titolare
dell'albergo ristorante
Le Macinaie**



Il Monte Amiata, tra la Val d'Orcia e la Maremma del sud, è un territorio ricco di vita e culture. Considerato dagli Etruschi Montagna Sacra, mantiene da sempre uno stretto legame con le terre circostanti, non solo di natura geografica, ma anche di carattere storico e sociale.

A 1.400 metri sul livello del mare, nel comune di Castel del Piano, si trova l'albergo ristorante Le Macinaie, affacciato sulla vetta, proprio davanti alle piste da sci e circondato dal bosco di faggi più grande d'Italia. La storia della struttura nasce nel 1972 quando la famiglia Bracciali-Rossi l'ha acquistata dai precedenti proprietari che l'avevano costruita.

Il proprietario Erico Bracciali ci ha raccontato com'era il turismo di quegli anni.

«Erano anni in cui la stagione principale era l'inverno, si lavorava essenzialmente con la neve e durante un breve periodo estivo con la vacanza climatica. In quegli anni c'erano tantissime scuole che venivano a fare le settimane bianche. Durante l'estate invece arrivavano persone dai dintorni, soprattutto famiglie con i bambini o persone anziane. Negli anni '80 poi c'è stato un forte sviluppo dell'attività sciistica, sono stati costruiti nuovi impianti e anche l'albergo ha avuto un'importante opera di ristrutturazione, con la realizzazione di nuove camere e l'allargamento del ristorante».

Negli anni 90 sono nate le prime problematiche, inverni meno freddi e soprattutto una flessione del turismo regionale e nazionale. Per questo la famiglia Bracciali ha avuto l'intuizione di diversificare l'offerta turistica fondando Le Macinaie Incoming, un tour operator che ha l'obiettivo di far conoscere, soprattutto al mercato estero, questa parte di Toscana così autentica e affascinante.

«L'afflusso di clientela proveniente dal Nord Europa, ma anche dagli Stati Uniti o dall'Australia, ci ha portato a sviluppare un lavoro diverso, non più finalizzato al soggiorno climatico qui a Le Macinaie. Per noi è diventato prioritario il principio di

«fare gruppo» con altre aziende produttrici, collaborare con chi si occupa di prodotti tipici, di vino, di noleggio bici, di escursioni ecc., per fornire un prodotto Amiata più completo e diversificato. Si è iniziato a creare soggiorni tematici enogastronomici, di trekking, di bicicletta, e queste sono le attività principali che sono andate avanti fino al 2010, quando hanno cominciato a nascere nuovi prodotti legati alla natura e al contatto con la montagna».

Una nuova filosofia di turismo, dunque, che oltre all'attività fisica all'aria aperta vuole fornire un'esperienza che coinvolga anche all'interiorità della persona. Un contatto con la natura e con la forza atavica, e in qualche modo mistica, della montagna che fa scaturire emozioni e sentimenti per un benessere mentale e fisico.

Come è organizzato l'albergo Le Macinaie?

«La nostra è una piccola struttura ricettiva, abbiamo 17 camere nella struttura centrale più un'altra decina di camere negli chalet che circondano l'albergo. Queste due soluzioni hanno un tipo di clientela molto diversa. Le famiglie generalmente preferisco soggiornare all'interno dell'albergo per una questione di comodità. Qui ci sono tutti i servizi a portata di mano, come il centro benessere o la sala giochi per bambini. Nei piccoli chalet invece si vive un'esperienza diversa, in mezzo al bosco, con più privacy, più appartata e molto suggestiva. La coppia magari predilige questo tipo di esperienza, come anche gruppi familiari o amici. Ma è una scelta molto personale e soggettiva: ci sono quelli che o c'è l'albergo o non vengono e quelli che o c'è lo chalet o non vengono, sono proprio due tipologie di esperienze completamente diverse. Per quanto riguarda i servizi invece sono gli stessi nei due tipi di alloggio. Abbiamo una piccola area relax con saune, idromassaggio, solarium e vari trattamenti benessere a uso esclusivo degli ospiti dell'albergo, abbiamo un'area giochi per i bambini con biliardo, gonfiabili e quant'altro e naturalmente il bar».

Un altro aspetto importante della vostra attività è il settore della ristorazione, che tipo di cucina fate?

«Noi facciamo cucina tradizionale amiatina, cucina del territorio che ha una storia molto importante, con i prodotti della nostra area, che tra l'altro è ricchissi-

ma sotto questo punto di vista. È un ristorante molto grande e molto importante. Spesso organizziamo, eventi, matrimoni, cerimonie, convegni. Noi lavoriamo anche come catering e forniamo servizi per eventi su tutta l'area del Monte Amiata».

Quali sono gli altri servizi che vanno a implementare quel "prodotto" Amiata di cui abbiamo parlato?

«Sicuramente il parco avventura, accanto all'albergo, che è attivo nei weekend tutto l'anno, ma soprattutto nel periodo estivo, e che offre un servizio di intrattenimento molto piacevole sia per gli adulti che per i bambini. L'Amiata Free Ride Bike Resort che è un sistema di divertimento con le biciclette. C'è una nutrita fetta di appassionati di questo sport e qui possono noleggiare bici sia muscolari che ibake per tutti i gusti e gli stili di guida: ci sono percorsi tecnici



ma anche tour ed escursioni sia su strada che in mountain bike. Da qui partono anche tantissimi percorsi di trekking per vivere esperienze molto interessanti sul territorio; si possono prendere lezioni di Nordic Walking, una pratica estremamente benefica per migliorare la propria salute e la vitalità mentale e di Walking Balance, un'attività a metà strada tra lo yoga e il Nordic Walking. C'è un formatore che ti accompagna in una passeggiata durante la quale ti invita a svolgere tutta una serie di esercizi fisici. Si tratta di un'attività olistica come il Forest Bathing, un bagno nella natura tra le magie del bosco che invita a entrare in connessione con se stessi e con l'ambiente che ci circonda».

In cosa consiste il Forest Bathing?

«Questa è un'esperienza molto importante che viene proposta sul Monte Amiata. Tra l'altro proprio intorno al nostro albergo abbiamo le prime cinque aree certificate d'Italia per il Forest Bathing: si tratta di contesti ambientali veramente unici. Un cosiddetto "facilitatore" accompagna l'ospite all'interno dell'area certificata dove svolge una serie di attività mentre cammina a stretto contatto con la natura. Questa straordinaria attività è molto praticata soprattutto in Giappone dove si è compreso che molte tipologie di piante durante il processo di fotosintesi clorofilliana emettono delle sostanze chiamate monoterpeni i quali hanno un'influenza estremamente benefica sul corpo dell'uomo. Addirittura in Nord Europa e in altri paesi, i medici prescrivono dei soggiorni

all'interno delle foreste per aiutare i pazienti affetti da alcune patologie anche importanti, soprattutto a livello oncologico».

Oltre alle tendenze più ecologiste, come si sta evolvendo il turismo negli ultimi anni e come si posiziona l'Amiata?

«Negli ultimi anni si è accorciato moltissimo il soggiorno. Le persone trascorrono meno giorni in vacanza e sono più orientate a vivere esperienze tematiche, come un weekend di trekking, tre giorni in bicicletta, oppure due giorni di degustazioni. All'interno di un concetto di questo tipo l'Amiata si può proporre in maniera estremamente interessante

sia sul mercato italiano che soprattutto sul mercato estero proprio perché ha una serie di caratteristiche: la ricchezza del territorio è senza uguali, la faggeta, i borghi medievali, i castagneti le aziende di prodotti tipici, i vigneti, gli oliveti. Abbiamo una ricchezza straordinaria e possiamo realizzare tanti tipi di prodotti. Fondamentale per noi è creare un'azione di comunicazione e commercializzazione di questi prodotti. Quindi una volta che io ho messo appunto il prodotto di Forest Bathing, una volta che ho messo appunto il soggiorno enogastronomico o altro devo comunicarlo e commercializzarlo. Ma per fare questo è importante fare gruppo, quindi mettere insieme più aziende perché da soli non si può fare niente. Per questo è nata una rete impresa sul territorio che ha dato vita al sistema Bookingamiata.com che è una rete di imprese del territorio che commercializza e comunica questi prodotti per tutto il territorio del Monte Amiata».

Come sta andando quest'anno la stagione invernale?

«Purtroppo è stato un po' difficile. Non essendoci la neve si è modificato profondamente il tipo di soggiorno. Per quanto riguarda l'albergo non c'è la vacanza invernale classica: la famiglia, la coppia, gli amici che vengono a fare un soggiorno più lungo per sciare. Non c'è quell'afflusso giornaliero di persone che venivano sul territorio e quindi facevano lo ski-pass, prendevano il caffè, il panino al bar e mangiavano al ristorante per una giornata. Ecco questo non c'è perché non c'è la neve, o perlomeno c'è in maniera veramente limitatissima perché è aperta soltanto una piccola pista da



sci. Allo stesso tempo potremmo pensare di andare a implementare, anche durante il periodo invernale, tutti quei prodotti di cui abbiamo parlato. Bisogna attivare una comunicazione di un certo tipo anche per l'inverno: se io promuovo il soggiorno trekking in primavera, potrei pensare di proporlo anche per l'inverno già a partire da novembre. Senz'altro c'è un target, un mercato di riferimento a cui poter puntare. Quindi se noi pensiamo che anche il prossimo anno in inverno avremo delle condizioni complesse, dobbiamo iniziare a spingere per avere anche una clientela diversa in quel periodo. Si ripropone ancora il problema della

commercializzazione e della comunicazione di un prodotto diverso che in realtà già c'è e sicuramente c'è già anche un mercato che non è mai stato cercato e bisogna iniziare a cercarlo».

Qual è l'impegno per il futuro di questo territorio?

«L'Amiata è un prodotto unico, una destinazione unica. Abbiamo tantissimo da proporre e bisogna farlo tutti insieme, non si può muovere ogni azienda per conto suo, ma è indispensabile creare aggregazione tra tutte le imprese del territorio per riuscire a sviluppare e spingere il prodotto Amiata. Purtroppo finora il soggetto pubblico è stato un po' assente, o si poteva muovere meglio, diciamo così. Non possiamo più perdere tempo, non possiamo più sprecare i pochi soldini che il soggetto pubblico mette a disposizione per la destinazione Amiata. Dobbiamo far bene sennò rischiamo di scomparire. C'è una grande evoluzione, aprono tantissime attività ricettive, ristoranti, aziende che propongono servizi innovativi, c'è una grande vitalità. Bisogna cercare di coordinare tutto questo movimento che c'è sotto sotto e creare un prodotto unico da poter poi andare a vendere tutti assieme».



La 67esima edizione del Palio dei Somari di Torrita di Siena

L'Associazione Sagra San Giuseppe, nelle parole del Presidente Yuri Cardini, ha annunciato il programma dell'edizione 2024, che si terrà dal 16 al 24 marzo, prima manifestazione nel calendario degli eventi primaverili in Toscana dedicata a San Giuseppe

«La 67esima edizione del Palio dei Somari inaugurerà ufficialmente **sabato 16 marzo**, quando dalle ore 18, in piazza Matteotti si terrà la classica estrazione degli abbinamenti delle Contrade per la prima fase di qualificazione della Corsa seguita dalla riconsegna del premio *Sfoggiato*, premio al migliore Corteo Storico, vinto nel 2023 dalla Contrada Stazione. Subito dopo ci sarà una novità: presenteremo ed esporremo sin dal primo giorno alla cittadinanza e ai contradaioli il **Drappo**, dipinto quest'anno da **Cristiana Margutti**, umbra di nascita ma torritese di adozione. Il Palio sarà esposto fino al giorno della benedizione nella stanza del Corteo Storico in via Ottavio Maestri. Proseguiremo poi con l'apertura delle Taverne delle Contrade nel Centro Storico dalle ore 19.30; a seguire musica e spettacoli itineranti a cura del gruppo Errebundi Musici. Per il dopo cena torneremo in piazza Matteotti dove dalle 21 troveremo **Kalù Descaldo** con uno spettacolo di giocoleria, la **Compagnia CircoCercasi** con lo spettacolo *De loco in loco errando* e i **Krons Acrobatic Theater** con lo spettacolo *Rito del Fuoko*. A concludere la serata il DjSet tenuto da **Fabrik Club**».

Passando alla prima domenica del Palio (**17 marzo**), continua Yuri Cardini: «Tornerà al Parco della Rimembranza il tanto atteso **"Somarando"**, il parco di attività pensate soprattutto per permettere ai bambini di incontrare gli animali protagonisti della manifestazione (i "ciuchini!"), mentre tra le mura, dalle ore 10, ci immergeremo nei passatempi medievali grazie a un'esposizione dei falchi a cura dei **Falconieri del Valdarno** e all'esposizione dei giochi medievali a cura dell'associazione **Nobiltà e Contado**. Dalle ore 11 alle ore 12.30 assisteremo a

Il somaro come simbolo di duro lavoro E DI GRAN festa

Redazione



un primo Corteo Storico composto dai gruppi partecipanti alla XII Festa dei Giovani Sbandieratori e Tamburini».

«Per pranzo, sui giusti passi della decisione presa lo scorso anno, abbiamo deciso di mantenere l'apertura delle Taverne, le quali saranno accompagnate da musica e spettacoli itineranti a cura del gruppo **Errebundi Musici** e della compagnia CircoCercasi; a seguire, in piazza Matteotti, spettacolo dei falchi a cura dei Falconieri del Valdarno. Dalle ore 16 in piazza saranno nuovamente protagoniste le bandiere e i tamburi grazie alla **XII Festa dei Giovani Sbandieratori e Tamburini**, cui prenderanno parte il Gruppo Sbandieratori e Tamburini di Torrita di Siena, del Terziere Porta Fiorentina di Castiglion Fiorentino, la Federazione Balestrieri Sammarinesi e dei Bandierai degli Uffizi. Fuori dalle mura, nel Parco della Rimembranza, si terrà un laboratorio di **Piccolo Circo**, seguito da uno spettacolo di giocoleria in piazza Matteotti a cura di Kalù Descaldo. Senza spostarsi il pubblico potrà assistere a un altro spettacolo: alle 19.30 vedremo esibirsi i Cadetti del Gruppo Sbandieratori e Tamburini di Torrita di Siena. Dalla piazza potremo poi dirigerci all'interno delle Taverne. A concludere il primo weekend dalle ore 21 in piazza Matteotti la Compagnia CircoCercasi con *De loco in loco errando* e **DAM DANZA** con *Flying Flames*».

«Per sottolineare l'importanza della figura di san Giuseppe, santo a cui è dedicato il Palio» prosegue Yuri Cardini «ci tengo a ricordare il ritrovo di **martedì 19 marzo** alle ore 21 presso la

Chiesa dei Santi Costanzo e Martino, dove verrà celebrata la **Messa di San Giuseppe** e dove verranno benedette le casacche dei fantini».

«Proseguiamo con la parte più sociale del Palio dei Somari, entrando nel cuore delle contrade, grazie al gioco a quiz **"Chissà se in Contrada si sa"**, presso il Teatro degli Oscuri dalle ore 21.30 di mercoledì 20 marzo (in diretta streaming per chi non potrà esserci).

Sempre per rimanere in tema contrade, **venerdì 22 marzo** dalle ore 20 si terranno le **cene propiziatorie**, un momento unico e indescrivibile per tutti i contradaioli torritesi»

«**Sabato 23 marzo** dalle ore 21.30, a seguito della benedizione del Palio, si terrà la **gara a coppie** tra gli Sbandieratori e Tamburini delle Contrade, seguita dall'esibizione dei più esperti Sbandieratori e Tamburini dei Quattro Castelli di Torrita. Giungiamo così alla fine di questo programma, al giorno principale della festa, **domenica 24 marzo**. La mattinata inizierà con l'ingresso del **Corteo Storico** di ciascuna Contrada in piazza Matteotti e proseguirà presso la Chiesa dei Santi Costanzo e Martino dove verrà celebrata la Santa Messa. Prima di seguire la sfilata del Corteo Storico per le vie del borgo, ci soffermeremo ad ammirare le esibizioni degli Sbandieratori e dei Tamburini in piazza Matteotti. Dalle ore 12 il corteo sfilerà fino ad arrivare al **Gioco del Pallone**, dove dal 1966 viene allestito il campo di gara. A quel punto mancheranno poche ore alla fine della manifestazione che culminerà alle **ore 15.30** quando, anticipata dall'ingresso del Corteo nel campo, **si disputerà la corsa**».

La festa del Palio dei Somari di Torrita di Siena è legata alla figura del somaro in generale, non a una razza in particolare. Il **somaro dell'Amiata** rimane di fatto uno dei più cari a tutti i torritesi che amano la loro festa: lo dimostra anche una recente raffigurazione di san Giuseppe realizzata in San Martino, in cui la figura del somaro che lo accompagna è proprio quella di un **"amiatino"**!

L'avventura italiana (e pisana) di MARIE CURIE IN UN cortometraggio

Dall'accademia polacca delle scienze

Il video in collaborazione con il Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell'Università di Pisa e con il Museo della Geotermia Enel Green Power

La celebre scienziata Maria Skłodowska Curie, due volte premio Nobel (nel 1903 per la fisica e nel 1911 per la chimica) e pioniera della ricerca sulla radioattività e del suo utilizzo a scopo medico, il 30 luglio 1918 giunse a Pisa su invito di Raffaello Nasini, professore di Chimica dell'Università di Pisa e tra le altre cose grande esperto di geotermia. Per tre settimane, insieme a Camillo Porlezza, all'epoca giovane assistente di Nasini, Madame Curie fece dei sopralluoghi in Italia per studiare la radioattività delle principali sorgenti termali e di alcune miniere, cominciando proprio dalla Toscana, dove visitò San Giuliano, Montecatini e Larderello.

L'avventura italiana (e pisana) di Maria Skłodowska Curie è ora raccontata nel documentario "Maria Skłodowska-Curie in Italia. Alla Ricerca del Radio", disponibile sul canale YouTube dell'Ateneo pisano (<https://www.youtube.com/watch?v=eM0ddfJQATI>), che è stato presentato ufficialmente il 18 gennaio nell'Aula Magna del Dipartimento di Chimica e Chimica industriale alla presenza del professor Lorenzo Di Bari dell'Università di Pisa, della professoressa Valentina Domenici, dello



studioso polacco Marcin Górecki, del regista Pawel Chichonski, di Alessandro Lenzi Geotermia Enel Green Power e di Riccardo Clementi Comunicazione Enel Toscana e Umbria.

Il cortometraggio polacco-italiano di circa 25 minuti è stato realizzato grazie ad un'iniziativa congiunta tra Accademia Polacca delle Scienze di Roma, Istituto di Chimica Organica di Varsavia dell'Accademia Polacca delle Scienze, Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell'Università di Pisa, Museo biografico di Maria Skłodowska-Curie a Varsavia, con la disponibilità del Museo della Geotermia di Enel Green Power. Al Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale si sono svolte in parte le riprese e sono stati intervistati la professoressa Valentina Domenici e il

professore Lorenzo Di Bari.

La celebre scienziata Marie Curie, due volte premio Nobel (nel 1903 per la fisica e nel 1911 per la chimica), prima docente donna alla Sorbonne e pioniera della ricerca sulla radioattività, giunse a Pisa proprio invitata da Nasini, esperto di fama internazionale per gli studi sulle acque termali e la loro radioattività. Insieme a Camillo Porlezza, successore alla cattedra di Chimica di Nasini, Curie partì da Pisa per un'importante missione scientifica commissionata dal Governo italiano. Per le successive tre settimane Curie e Porlezza svolsero dei sopralluoghi presso sorgenti termali e miniere, cercando di determinare la possibilità di estrarre materiali radioattivi dal territorio italiano. A svelarci i dettagli di questo episodio è il resoconto pubblicato vent'anni dopo dallo stesso Porlezza, divenuto nel frattempo direttore dell'Istituto di Chimica generale, sul periodico Terme e Riviere, fondato a Casciana Terme (Pi) da Vincenzo Lischi, nonno del noto tipografo ed editore Luciano Lischi. Come si legge sul sito dell'Università di Pisa e adesso si evince dal bel documentario realizzato, Curie, 51 anni e una salute non perfetta, si trovò davanti un programma di viaggio fitto e impegnativo da affrontare. Il giovane Porlezza nel suo resoconto ricorda il «semplice fascino della visitatrice stanca», «della piccola donna timida», «della scienziata poveramente vestita», «fragile nell'aspetto ma vigorosa e inflessibile nell'adempi-



mento della sua opera». Porletta evidenzia la riservatezza e la serietà della scienziata, mantenute durante tutto il viaggio. Non amava essere fotografata e prestava molta attenzione alle dichiarazioni che le venivano richieste, temendo che potessero essere sfruttate a scopi pubblicitari, data la crescente commercializzazione delle sostanze radioattive. Anche se contro voglia, accettava divagazioni dal programma scientifico solo per cortesia: chiariva sempre che era venuta in Italia per lavoro, e avrebbe riservato gite di piacere ad altri momenti.

Il 30 luglio 1918, infatti, Porlezza ricevette un telegramma che annunciava l'arrivo della signora Curie a Pisa alle 3:30 del mattino. Il mittente di quel messaggio doveva essere il professor Raffaello Nasini oppure un funzionario governativo, poiché il viaggio della scienziata era stato commissionato dal governo italiano sotto la presidenza di Vittorio Emanuele Orlando: l'Italia era infatti interessata a esplorare le potenzialità di estrazione del radio, una sostanza radioattiva e del suo gas radioattivo, noto oggi come rado. All'epoca, la radioattività era ancora una disciplina scientifica relativamente giovane, e alle sostanze radioattive venivano attribuiti anche effetti sanitari miracolosi, tanto che venivano utilizzate persino in cosmetici. Una volta giunta a Pisa, Marie Curie iniziò il suo lavoro esaminando gli strumenti scientifici disponibili presso l'Istituto di Chimica Generale in via Santa Maria. Da quanto riporta Porlezza, sembra che la scienziata avesse alcuni dubbi sulla loro efficienza, per cui decise di metterli alla prova su campioni già studiati. Si diressero dunque ai Bagni di San Giuliano, l'odierna San Giuliano Terme. Queste acque termali erano state oggetto di studi sulla radioattività per oltre un decennio e servirono come controllo.



Fortunatamente, i vecchi strumenti dimostrarono di funzionare in modo adeguato, consentendo a Curie di iniziare il suo vero viaggio. Curie e Porlezza visitarono diverse regioni italiane alla ricerca di possibili fonti di sostanze radioattive. Dopo le acque di Montecatini, studiarono quelle di Larderello, dei cui soffioni il professor Nasini era un esperto. E proprio al Museo della Geotermia Enel Green Power di Larderello ancora oggi si conserva nel vasto archivio la foto che ritrae Marie Curie in posa davanti alle scalette di ingresso del plesso museale, nonché i ringraziamenti e i saluti firmati dalla scienziata sul grande libro degli ospiti illustri. La geotermia - che appena 14 anni prima con l'accensione delle cinque lampadine nel 1904 e, successivamente, con l'avvio della prima centrale geotermoelettrica nel 1913, aveva dato vita alla grande avventura elettrica - si conferma, anche da questa esperienza di notevole valore storico, culturale e scientifico, grande risorsa per la ricerca sui minerali, sull'ambiente e sulla natura, energia a

360° che ancora oggi ha un potenziale immenso in termini elettrici, ma anche di utilizzo del calore e delle cosiddette terre rare, punto di riferimento per il mondo accademico, aziendale e per il tessuto socioeconomico della Toscana e d'Italia.

Successivamente, Marie Curie nel suo viaggio si diresse a sud, sulle isole di Ischia e Capri, poi a nord, verso i Colli Euganei, Abano e Montegrotto, e infine raggiunsero la regione del cuneese, dove a Lurisia esisteva una miniera di autunite, un minerale contenente uranio. La missione di Marie Curie in Italia si concluse a Ventimiglia il 19 agosto. Dopo il suo ritorno a Parigi, Curie compilò una relazione dettagliata. Raccomandò al governo italiano di prestare particolare attenzione alla sorgente romana di Lacco Ameno a Ischia e ai soffioni boraciferi di Larderello per l'estrazione di sostanze radioattive. L'estate trascorsa in Italia è un capitolo quasi nascosto nella biografia della famosa scienziata, ma di grande rilevanza per la scienza e per il legame speciale che Curie sviluppò con il nostro paese e con l'ambiente chimico pisano. Un legame che è testimoniato anche da una lettera della scienziata, che accompagnava un campione inviato a Porlezza come standard per il dosaggio del radio nelle acque minerali.

Una bellissima testimonianza, ricostruita magistralmente in video, di grande spessore storico, scientifico e culturale che da oggi è a disposizione della comunità scientifica ma anche di tutti i pisani e toscani innamorati della loro terra.



Il venerdì *Santo*

Redazione

• Tradizioni

SULL'AMIATA: la Processione

**Radicofani,
Castiglion d'Orcia,
Piancastagnaio e
Abbadia San Salvatore**

A Radicofani, Castiglion d'Orcia, Piancastagnaio e Abbadia San Salvatore torna la tradizionale processione del Venerdì Santo con il trasporto del Cristo morto. Si tratta di un evento molto sentito dalla popolazione amiatina, un appuntamento atteso con grande affetto da paesani e visitatori che conserva un sapore mistico di sacra rappresentazione. Uno spettacolo suggestivo che affascina e dà coesione a un'intera comunità che si unisce nella rievocazione di questa tradizione. Processioni con rielaborazioni del racconto evangelico e del funerale del corpo del Cristo attraversano i quattro borghi amiatini che forniscono una splendida scenografia naturale all'evento. Il rito, antico e dalle origini incerte, è stato recuperato e rivitalizzato da circa una ventina d'anni. I sacerdoti aprono il corteo con il corpo del Cristo e l'effigie della Madonna addolorata, mentre a conclusione i bambini portano i simboli della passione o rievocano le schiere angeliche. L'illuminazione a torce e fiaccole e il coinvolgimento silenzioso del pubblico aumentano il valore spirituale che la rappresentazione assume agli occhi dei partecipanti. Le processioni dei diversi paesi si differenziano per alcune caratteristiche: a **Piancastagnaio** i portatori delle tre croci sono velati e scalzi, mentre a **Radicofani** sono i colori rosso, bianco e nero delle vesti, ad attirare l'attenzione; ad **Abbadia**, la processione si arricchisce non solo di soldati romani a cavallo, ma anche di una messa in scena della Via Crucis, con tutti i personaggi della passione; infine a **Castiglion d'Orcia**, spiccano le effigi settecentesche di Gesù morto e della Madonna addolorata.

Abbadia San Salvatore

Ad Abbadia San Salvatore la cura artistica della processione del Venerdì Santo è stata affidata, in tempi recenti, allo scrittore e regista Roberto Fabbrini che l'ha rimessa in scena ricostruendo ogni particolare degli episodi salienti e dei personaggi della Passione (il Cristo, la Madonna, Ponzio Pilato, la Veronica,



i soldati romani a cavallo e così via). Ai volontari della Misericordia è affidato il trasporto della salma del Salvatore, una scultura lignea molto pregevole che viene conservata da centinaia di anni da un privato cittadino. La Filarmonica Puccini infine partecipa con un luttuoso accompagnamento musicale.

Radicofani

La processione di Radicofani è una delle più antiche e belle della Toscana. L'evento è composto da due processioni: quella del giovedì, detta "buia", commemora la morte di Gesù e quella del venerdì, più luminosa, è proiettata verso la Resurrezione. Si inizia la sera del Giovedì Santo, con la messa che rievoca l'Ultima Cena e l'apertura del sepolcro del Cristo. Segue la processione "buia" di penitenza, alla quale partecipano i dodici fratelli della

congregazione di Sant'Agata, in cappa rossa, e i dodici membri della confraternita di Misericordia, in cappa bianca. Il numero 12 rievoca naturalmente quello degli apostoli. La processione del Venerdì Santo parte verso le 21.30 dalla chiesa di San Pietro, con il cadavere del Cristo portato da quattro scalzi incappucciati in cappa nera, seguiti dalle due congregazioni in cappa rossa e bianca, dalle donne dolenti e dalle riproduzioni della Deposizione e della Pietà. Culmine dell'evento è l'arrivo della processione alla chiesa di Sant'Agata dove avviene l'adorazione del Calvario. Un apparato di straordinario fascino viene costruito tutto attorno allo splendido altare di Andrea Della Robbia: una parete di bosso arricchita di 750 luminarie allegoriche. Uno spettacolo davvero unico.

Amiata
23/26 settembre

La mente scherza CON noi

Marco Di Piazza



La nostra mente scherza con noi.
Lei è più di quanto immaginiamo.

marcodipiazza.com
studio@marcodipiazza.com

Marco Di Piazza



È nato a Roma nel 1961 ed è cresciuto in Toscana nella campagna senese. In seno alla famiglia riceve una formazione in ambito artistico e umanistico, studia poi arte e architettura a Firenze. Nel 1989 apre una galleria-studio a San Gimignano e avvia da quel momento la professione di scultore e pittore in contatto con un pubblico internazionale. Da inizio anni 2000, dopo una lunga esperienza con la pietra e il bronzo, inizia a lavorare il ferro e l'acciaio e realizza sculture che traducono il disegno nelle tre dimensioni; grazie a una tecnica particolare crea opere leggere e stabili per interni ed esterni, di dimensioni tra i 30 cm e i 6 metri di altezza. Oltre a quella creativa svolge attività didattica e pedagogica. Lavora come scultore e pittore a Bonn (Germania) dove vive dal 2003. Le sue sculture e le sue pitture si trovano in oltre 20 paesi del mondo.

Va in avanti e indietro, prepara, raccoglie; raccoglie le intenzioni, prepara quello che sarà e ancora non ne abbiamo idea.

Ci porta dove non sappiamo, conduce oltre le intenzioni.

Giocano con noi, le nostre aspirazioni, e in questo ci sostengono. Monte Amiata. Tutto dipende da dove ti trovi e cos'hai lì che ti aspetta.

Se sei un abitante di lì è tutt'altro; se sei un senese o un toscano è tutt'altro. Amiata:

se sei distante e non puoi raggiungerlo quando vorresti, ma solo ogni tanto, allora è un luogo della mente.

È tutt'altro, lì, e la mente è un luogo di te, sei tu, i tuoi pensieri e altro ancora.

I luoghi della mente mi occupano di continuo, senza non potrei vivere, anzi non ho mai vissuto:

sin da bambino.

Conoscevi piano piano il mondo, e ti accompagnava un'approssimazione continua, non poteva essere che così; ma gli amplissimi spazi che restavano liberi, li riempivi tu, ragazzino, con la tua individuale

sapienza: un tessuto connettivo colmo di inenarrabile ma luminoso.

Il mondo esterno a te, senza pari, senza inverosimili limiti: il mondo e tu almeno grande quanto lui.

I luoghi della mente sono spazi che ci appartengono da sempre, ci accompagnano per non farci

smarrire. Costruiscono la nostra geografia sin da bambini, danno forma e struttura alla nostra

immaginazione... Tutto si svolge in silenzio.

Così oggi Amiata per me è molto più che Amiata, quindi non è facile scriverne.

Eppure qualcosa in questo senso va fatta: Amiata è il luogo del ritorno. Ricordare da cosa, da dove e

perché, e son cose nebulose eppure chiarissime.

Tra le colline e la mezza montagna una nebulosa dove le cose restano indisturbate, lì, tutte, e vanno

Cercate, raccolte con pazienza.

È una cortina leggera, una trama da tirar giù con le mani.

Passeggiando tra i FIORI DELLA montagna

Giada Sanchini

• Natura

Arriva la primavera e già si possono ammirare bellissimi fiori e boccioli spontanei che colorano prati, campi e boschi e che donano ancora più allegria alle nostre passeggiate nella natura. Il Monte Amiata è un luogo molto speciale per la grande varietà di vegetazione spontanea, così infatti lo descriveva Pio II: «Se v'è un luogo al mondo dove le ombre soavi e le argentee fonti e l'erbe verdissime e i prati ridenti possono attirare i poeti, questo è quel luogo». Prendendo spunto dal dettagliato compendio *Amiata flora spontanea* dei naturalisti Augusto De Bellis, Gianfranco Nanni e Giorgio Bonelli, di prossima pubblicazione, siamo andati a scoprire i luoghi in cui si possono trovare questi affascinanti fiori primaverili.



Zafferano maggiore, detto anche Croco, è una graziosa pianta bulbosa di colore violetto. Vive in montagna sopra i 600 metri e fiorisce da marzo a maggio, subito dopo lo scioglimento delle nevi e si può trovare nelle radure dei castagneti e nelle schiarite delle faggete come il **Prato delle Macinaie**.



La **primula** è uno dei primi fiori che sbocciano inaugurando le colorate fioriture primaverili. Riesce a sopportare molto bene le basse

temperature e fiorisce tra febbraio e marzo nel sottobosco a latifoglie e lungo i corsi d'acqua. Si può trovare nel **sentiero del Roccone**, all'interno della **Riserva naturale Pigiletto**, nelle zone più fresche del bosco di faggio e abete bianco, quando il piano erbaceo è più ricco perché il passaggio della luce non è ancora ostacolato dal pieno sviluppo vegetativo delle latifoglie.



La **viola mammola** è un delizioso e profumato fiore violetto che fiorisce tra febbraio e aprile, molto frequente nei margini boschivi dell'Amiata e nella **Riserva del Pigiletto**. Una variante più curiosa è la **viola etrusca** che fiorisce tra aprile e giugno con varie tonalità di colori che vanno dal viola, al giallo, al bianco. Cresce tra i 700 e i 1.200 metri ed è endemica del Monte Amiata, molto diffusa nel versante grossetano, **Monte Labro**, **Cornate di Gerfalco** e **Poggio di Montieri**. Questa viola risale a 5,2 milioni di anni fa (basso Pliocene), quando la Toscana meridionale, fino a 700 metri, era un immenso arcipelago quando queste zone erano degli isolotti che spuntavano dalle acque.



Le piante che colorano l'Amiata a primavera

Il **biancospino selvatico** è un arbusto spinoso molto raro che fiorisce tra aprile e maggio. È presente sul Monte Amiata e si può trovare nei pressi della **fonte di Capovetra** (Seggiano), alle **Macchie di Arcidosso**, al **Bosco del Buio di Campiglia d'Orcia** e sotto **Montegiovi**.



La **scilla silvestre** è una pianta bulbosa dal colore azzurro-violetto che fiorisce tra marzo e maggio. Si può trovare piuttosto frequentemente nel **bosco della S.S. Trinità di Santa Fiora** e nella strada che va da **Semproniano** a **Rocchette di Fazio**, lungo argini e scarpate.



Il **ciliegio selvatico** è una specie largamente coltivata ma anche spontanea. Quest'albero tra aprile e maggio produce dei graziosi fiori bianchi che si possono trovare nei castagneti d'altura e in faggeta.



La **vedovella dei prati** è un simpatico fiore a forma di piccola sfera azzurro-violetta, fiorisce tra marzo e maggio e si può incontrare frequentemente nella zona di **Seggiano**, in prossimità delle rupi, **Vivo d'Orcia** e **Santa Fiora**.



L'**Orchidea acquatica**, rara e a rischio estinzione, si può ancora osservare presso il **Poggio delle Allodole** (Arcidosso), nel versante est del **Monte Labro** e lungo il sentiero che dal monte conduce al **Parco Faunistico sottostante**.



Più sinuosa e di forma ovale è l'**orchidea scimmia** con colori che vanno dal bianco al violaceo e che, con un po' di fortuna, si può trovare tra aprile e giugno in una specifica stazione di **Abbadia San Salvatore**, tra il bivio di **Castiglion d'Orcia** e quello per **Bagni di San Filippo**.



Le orchidee sono tra i fiori più affascinanti e le specie selvatiche dell'Amiata non fanno eccezione. L'**orchidea sambucina** fiorisce tra aprile e giugno e ha fiori rosso-violacei, gialli e talvolta screziati. Si può trovare in località **Seccatoio di Cappellino**, lungo la strada tra **Castel del Piano** e il **Prato delle Macinaie**. Di questa specie esiste una variante endemica scoperta di recente, esclusiva del Monte Amiata (in alto), di cui porta il nome.



L'**orchidea purpurea** è tra le più comuni nella zona amiatina, mentre più rara è l'**orchidea saccifera**, dai petali curiosamente maculati che compare nei boschi molto umidi della zona di **Vivo d'Orcia**.



La **Manina rosea** è un'orchidea a forma cilindrica che può essere lunga fino a 25 cm. Nonostante sia piuttosto rara si può trovare nelle lame a monte di **Bagni di San Filippo**, nel territorio di **Vivo d'Orcia** e nel versante sud di **Monte Labro**, soprattutto tra aprile e giugno.



L'angolo dei NOSTRI libri

Territori italiani e belgi segnati dall'industria mineraria in epoca contemporanea

Sonia Salsi

Una Public History di un passato
ancora presente

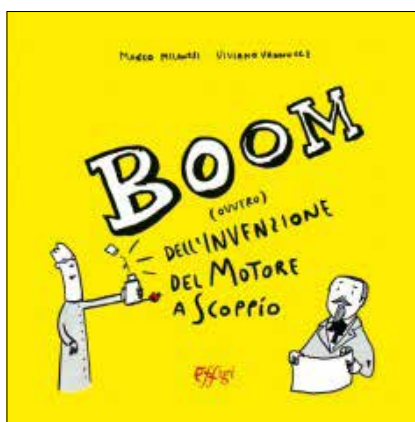


Il mestiere del minatore è tra i più duri al mondo: si svolge sotto terra, lontano dalla luce del sole e qui il rischio di incidenti o infortuni è molto alto. È però anche un luogo caratterizzato dalla solidarietà e dall'aiuto reciproco che unisce i lavoratori al di là della loro appartenenza a una classe sociale. In questo volume Sonia Salsi ripercorre le condizioni di vita delle centinaia di famiglie emigrate dall'Italia alle miniere belghe, che hanno portato con loro speranze, ricordi, affetti, ma anche culture materiali dei paesi di origine e comportamenti che si sono incrociati, e a volte scontrati, con quelli dei nuovi luoghi di vita. Un percorso d'integrazione difficile, vissuto con l'iniziale pregiudizio della popolazione belga per questo popolo fatto di straccioni vocianti e gesticolanti, ma che poi, pian piano, si è ritagliato uno spazio senza contrapposizione o rancore, ma con orgoglio di sé e disponibilità a integrarsi mantenendo le proprie radici culturali. L'autrice sottolinea anche il ruolo fondamentale delle donne in questa integrazione, protagoniste, in patria come in terra straniera, di una forte vita di relazione in grado di costruire importanti legami all'interno e all'esterno delle comunità minerarie.

Boom (ovvero) dell'invenzione del motore a scoppio

Marco Milanese,
Viviano Vannucci

Illustrazioni di Marco Milanese



Quella del motore a scoppio è una storia per troppo tempo dimenticata.

Si è sempre creduto che questa invenzione fosse opera di un qualche ingegnere francese o tedesco, ignorando che tutto nasce dall'incontro di due figure eccezionali, Eugenio Barsanti e Felice Matteucci.

Padre scolio il primo, ingegnere idraulico il secondo, entrambi toscani, vissuti intorno alla metà del diciannovesimo secolo, quando l'Italia era ancora un miraggio.

Nelle illustrazioni e nel racconto di Boom... si ripercorrono le straordinarie avventure di Barsanti e Matteucci per dare forma alle loro intuizioni e vedere poi riconosciuta la loro geniale invenzione.

Libri acquistabili sul nostro sito



Scansiona il QRCode con il tuo telefono,
vai sul sito: www.effigi.it

Acquista il libro che fa per te!

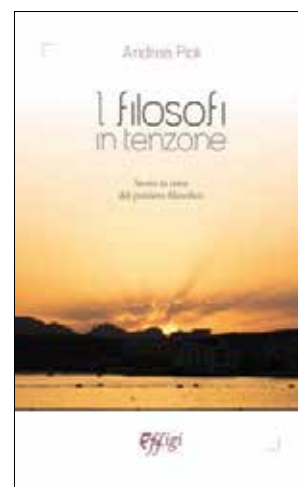
• Editoria

Libri acquistabili su: effigi.it e in tutte le librerie

I filosofi in tenzone

Andrea Pioli

Storia in rima del pensiero filosofico



Questa che avete di fronte è una storia in rima del pensiero filosofico, un viaggio in cui Filosofia e Poesia procedono in sintetico connubio.

Parlando da un imprecisato altrove, filosofi e intellettuali del presente e del passato raccontano se stessi e le proprie dottrine, declamando a gran voce la propria visione del mondo. Un inusitato itinerario filosofico attraverso le sonorità della parola: quartine e terzine di endecasillabi intrise di pensieri e concetti, tramite le quali ogni filosofo schernisce vigorosamente il proprio avversario in crescente ed imperterrita tenzone.

Un agone in cui le rime diventano appuntite armi di schermaglia, una storia della filosofia che si offre sorgiva al lettore, chiamandolo a sé e puntando dritto alla sua mente, unico filtro e solo luogo in cui ammette di essere accolta.

Le ricette dalla Toscana

Tratta da **Una insolita
maremma di
Giulia Pandolfi e
Marisa Raffo**

RICETTE di Pasqua

Tradizione vuole che la mattina di Pasqua, per festeggiare la fine della quaresima, la famiglia amiatina riunita facesse colazione su una tavola ben apparecchiata, con la tovaglia candida su cui spiccavano le uova benedette tra il verde del prezzemolo, l'oro brunito della schiacciata con la ricotta e il capocollo che, confezionato intorno a Natale, era il primo dei salumi a essere avviato tra

quelli destinati a essere conservati per l'estate. A pranzo, maccheroni con il solito sugo di galletto, e poi agnello o capretto tenero o pollo arrosto con sformati di verdure fresche, insalatine di campo, patate novelle. E finalmente i dolci: belli, colorati e profumati. E il biscotto salato che una volta veniva fatto solamente per Pasqua e per il 14 settembre, la festa del SS. Crocifisso.



Schiacciata di Pasqua

Ingredienti:

800 gr. di ricotta
50 gr. di lievito di birra
75 gr. di anice
1/2 litro di olio (o anche di più)
sale, pepe
2 uova
2 kg. di farina (circa)

Procedimento:

Sciogliete il lievito di birra in poca tiepida e lasciate riposare la "lievita" per circa 20 minuti. Intanto in un ampio tegame sciogliete e scaldiate la ricotta, con olio, sale e pepe. Unite la lievita alla ricotta e aggiungete l'anice privato delle impurità e fatto precedentemente ammolare nel vino bianco. Aggiungete le uova e la farina creando un impasto della consistenza del pane. A questo punto lavorate bene l'impasto nella spianatoia, formate dei pani un po' più piccoli delle pagnotte casalinghe, incidetene leggermente la superficie con tagli verticali e orizzontali. Una volta lievitati, spennellate la superficie dei pani con uovo sbattuto e infornate. Il forno deve essere molto caldo come quando si cuoce il pane.

Sugo di carne con il galletto

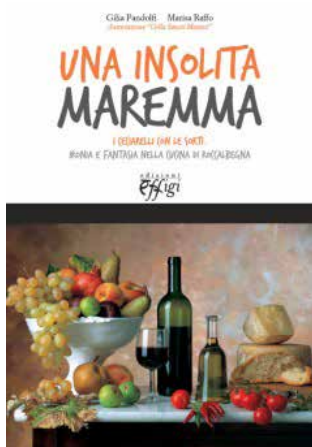
Procedimento

Spezzate il galletto e fatelo rosolare in abbondante olio. Quando è ben dorato toglietelo e conservatelo in un piatto. Nel tegame soffriggete cipolla e prezzemolo tritati, interiora del pollo, carne di manzo e carne secca di maiale macinate. Rimettete il galletto nel tegame e bagnate tutto con vino rosso, lasciandolo sfumare. Aggiungete pomodoro, qualche cucchiaino di concentrato e lasciate cuocere piano fin a che il sugo non sarà di un bel colore bruno e piuttosto morbido.

L'agnello alla cacciatore in bianco

Procedimento

Dopo avergli fatto fare l'acqua, sistemate l'agnello a pezzi in una padella e iniziate a rosolarlo con abbondante olio, peperoncino, aglio vestito e schiacciato, un rametto di rosmarino e sale. Quando i pezzetti di carne sono dorati, tolti aglio e rosmarino, aggiungete mezzo bicchiere di aceto e vino bianco aromatizzato con aglio, salvia e rosmarino. È buono accompagnato con le patate lesse o con il purè di patate o con la polenta gialla.



Una insolita maremma Giulia Pandolfi - Marisa Raffo

La tradizione alimentare di una parte della Maremma accompagnata da meticolose osservazioni sul quotidiano e sul ciclo dell'anno. I mesi, le feste, gli appuntamenti liturgici, scorrono insieme alle ricette e alle belle immagini d'epoca.



Acquista il libro
su: www.effigi.it

Piccole storie quotidiane di uomini e di donne ricompongono nella memoria il vissuto della comunità agricolo-pastorale di Roccalbegna, in questo libro che non parla solo di cucina.

Le ricette riportate, nate da una lunga consuetudine, sono la chiave per entrare in un mondo di buon senso, di abitudini, di curiosità, fra cui singolari, del 1600, i rimedi naturali ad uso dei famigliari e dei discendenti del "sargente" Pierini e, del 1800, Le cose notabili per trarne utile nella vita domestica religiosa e civile dell'Abate Giovanni Pierini di Roccalbegna.



Unione Amiata

CERCHIAMO COLLABORATORI per il Nuovo Corriere dell'Amiata

Ti piacerebbe collaborare con noi e
scrivere per i nostri periodici?

CONTATTACI
0564 967139
redazione@ncamiata.it



Un moderno luogo d'incontro che è una naturale estensione di Casa Corsini, la forneria che dal 1921 rappresenta la tradizione dell'alta qualità del pane, dei dolci e dei biscotti toscani e senesi, anche certificati IGP. Da Corsini si ritrova il piacere dell'accoglienza e dell'ospitalità, si può fare colazione, pranzare, consumare una merenda oppure

sostare per un aperitivo gustando il pane fresco, le sfiziose pizze, le prelibate focacce sfornati al momento, come i dolci e i biscotti preparati nei forni della Famiglia Corsini. Qui l'aperitivo è anche un bicchiere di buon vino accompagnato dalla tipica ciaccina senese, per cominciare la serata anche godendo dell'ampio spazio all'aperto.

CORSINI CASTEL DEL PIANO
Piazza Giuseppe Garibaldi, 2
Telefono +39 0564 955998

CORSINI GROSSETO
Viale Giacomo Matteotti, 10
Telefono +39 0564 416242

CORSINI SIENA
Via Armando Diaz 4/14 – Siena
Telefono +39 0577 221881
www.corsinisienna.com

AMIATA STORIA e TERRITORIO

CAMPAGNA ABBONAMENTI ANNUALI 2024

ordinario: 20€
sostenitore: 50€
sostenitore con inserimento del nome
nella rivista: 100€

PER INFO:
0564 967139
redazione@amiatastoriaeterritorio.it

IL NUOVO
CORRIERE DELL'AMIATA
www.ncamiata.it

Seguitelo, sostenetelo,
DIFFONDETELO!

Per tutti gli
aggiornamenti:
www.ncamiata.it



REALIZZIAMO
E CURIAMO

- SITI WEB • SOCIAL
- PERIODICI CARTACEI E ON LINE
- IMMAGINE COORDINATA
- ETICHETTE • MANIFESTI • LOCANDINE
- FLYER • DEPLIANT • BROCHURE

Effigi

C&P Adver Effigi
Via Roma 14, 58031 Arcidosso (GR)
0564 967139 - cpadver@mac.com
334 856 91 59 - cpadver-effigi.com



Lavorazioni Meccaniche

58033 Casteldel piano (GR)
Tel. +39 0564 955358
customerservice@tostisrl.it

tostisrl.it