



Contrastare la violenza sulle donne. Il progetto di Olympia de Gouges



L'autunno, tra foliage, castagne e fiaccole. I suoi frutti e i riti del fuoco



Nei boschi in cerca di funghi. Riconoscere quelli commestibili



Per tutti gli aggiornamenti:
www.ncamiata.it



Visita il sito effigi:
www.effigi.it



2024/2025

Mario Papalini

IL PRIMO *quarto* di secolo

Un'estate così così, in cui si è smarrito un po' il senso di Amiata come area comune e come marchio da comunicare, nonostante le deboli azioni di un Ambito poco presente.

Quasi senza quel carattere particolare di cui oggi c'è gran bisogno: si chiamava identità... non Trinità... certo.

I due mesi e oltre di afa hanno spinto i turisti verso le spiagge come al solito affollate, ma per un periodo sempre minore. Le faggete erano più consone.

Invece, l'autunno ci ha regalato un'esplosione di presenze concentrate intorno alle feste, per l'appunto, identificative... castagne, olio, vino nuovo, opere d'arte, eventi. E questa credo sia la strada da percorrere, amministrazioni e privati insieme, secondo un piano da ricercare nelle tradizioni e nel patrimonio culturale. Ma il dialogo non è facile, tra personalismi e dinamiche di consenso, difficoltà della politica in generale, sbatracchiata da quanto succede a Roma e in altri centri di potere.

In più, da noi è davvero urgente il ragionamento dell'attrazione di persone e famiglie, di lavoro oltre proclami irragionevoli. Già: la ragionevolezza, ecco bisognerebbe davvero farsi domande su qual è il luogo adatto in cui può prendere di nuovo forma visibile. Forse nei luoghi con maggiori

difficoltà in cui ci sarebbe bisogno di una visione d'area che superi gli ostacoli. Banalità certo, cose già sentite, ma in quanto apparentemente semplici, invece molto difficili da raggiungere e soprattutto da consolidare.

Aspettiamo dunque le feste del Natale coi fuochi sacri a sconfiggere le tenebre e ristorare le membra. Che venga allora anche la neve a ricordarci l'importante centro turistico che siamo stati e che vogliamo ancora essere.

Ma le forze diverse devono allearsi e valorizzarsi a vicenda, invece di alimentare sciocchi conflitti che non portano a nulla se non ad un entropia negativa.

In questo autunno ci ha lasciato anche l'artista Daniel Spoerri, grande amico di Effigi, personalità poliedrica e geniale che ha saputo valorizzare il nostro territorio coniugando arte e ambiente nel suo parco-museo di Seggiano.



• Editoriale

IL NUOVO CORRIERE DELL'AMIATA

Anno XXIV, numero 3,
Novembre 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: redazione@ncamiata.it

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

Fondatori: Fiara Bonelli, Franco Ceccarelli, Marzio Mambri, Lucio Niccolai e Mario Papalini.

Progetto grafico: C&P Adver

Impaginazione: Luca Zaghetti

Redazione: Giada Sanchini, Cornelia Miron, Luca Zaghetti, Nazzareno Picchianti, Luigi Jr Benelli di Maro, Riccardo Carrai, Rossella Cascelli.

Fotografie: Archivio de Il Nuovo Corriere dell'Amiata, Archivio C&P Adver, Daniele Badini, Marco Nicolai.

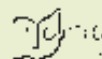
Direttore responsabile pro tempore:
Andrea Cappelli.

Gli articoli non firmati si intendono redazionali.

PROSSIMA USCITA



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



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

Di Santi e di Miracoli

La Madonna del Castagno

Tra fede e tradizione

Nel sentiero che collega Santa Fiora e le Bagnore si trova il tabernacolo della Madonna del Castagno e questa è la sua storia.



Quando nella montagna si viveva solo di castagne, ai ragazzi, finita la castagnatura, toccava andare a garzone da chi possedeva maiali o greggi di pecore. Un giorno un giovane pastore, come al solito, portò le pecore a lui affidate, verso i pascoli alti nella montagna. Si trovava sotto i grandi massi delle Mura del Terraio, nella valletta del fosso del Diluvio e nei pressi del Castagno del Moggio, in una zona del fitto bosco di castagni tra Bagnore e Santa Fiora. Tutto si stava svolgendo nella consuetudine, quando il silenzio del castagneto venne rotto dallo spaventoso ululato di un lupo affamato, che si avvicinava sempre di più. Il giovane impallidì e si sentì ghiacciare il sangue nelle vene, poi pensò che non c'era scampo e così decise di affrontare la bestia vorace. Radunò il gregge con il suo zufolo di canna attorno al tronco di un grande e nodoso castagno dalle abbondanti fronde, dove, con l'aiuto del suo cane e la minaccia del suo bastone di corniolo, avrebbe tentato di difendersi.

Poi il pastorello si gettò in ginocchio e invocò la Madonna, chiedendole di aiutarlo in qualche modo e la sua preghiera non restò inasaudita.

Il lupo aveva già le fauci spalancate ed era pronto a balzare sul gregge e sul giovane pastore, quando avvenne un incredibile miracolo. Tutti i rami e le fronde del vecchio castagno si piegarono all'improvviso, fino a toccare terra e formarono una cupola protettiva attorno alle pecore e al piccolo pecoraio.

La bestia famelica ululò ancora e si lanciò verso quei poveretti più infelicitati che mai, nel tentativo di sbranarli, ma le sue zampe non riuscirono ad aprire neanche un varco nella trama di rami e di foglie. Il Lupo tentò di mordere, di strappare, ma invano, così alla fine, stremato, se ne andò con la coda tra le gambe.

Solo allora i rami e le fronde del provvidenziale castagno si rialzarono e tornarono al loro posto, così il pastorello e il suo gregge belante poterono riprendere il sentiero verso il paese.

Una volta arrivato all'ovile e poi a casa, il giovane raccontò del prodigio operato dalla Beata Vergine e allora molti fedeli accorsero nel luogo del miracolo. Poi sul tronco del castagno venne posta un'immagine della Madonna, che in seguito fu trasferita in una roccia sempre vicino al grande albero.

Quando il castagno venne abbattuto, perché secco dagli anni, la famiglia proprietaria del castagneto fece erigere una piccola cappella e dentro, sopra a un altarino a muro, venne messo lo stesso simulacro sacro, a ricordo del prodigio e ancora oggi meta di una sentita devozione popolare.

Da *Cento leggende di Maremma*, a cura di Lucio Niccolai, Effigi 2007



Contrastare la violenza sulle DONNE: il Progetto dell'Associazione *Olympia de Gouges*

Giada Sanchini

• Notizie dai Comuni

Presentati a Santa Fiora i risultati del progetto *Libertà di essere donna*.

Ogni anno il 25 novembre si celebra la Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza sulle donne.

Dal 2009 l'Associazione Olympia de Gouges è attiva nel territorio amiatino a fianco delle donne vittime di violenza, sostenendole e accompagnandole attraverso il complicato e faticoso percorso verso l'autodeterminazione e l'indipendenza economica e psicologica.

Lo scorso 15 novembre, nella Sala del Popolo del comune di Santa Fiora, sono stati presentati i risultati del progetto *Libertà di essere donna, donne in strada per contrastare la violenza*, alla presenza della consigliera regionale Donatella Spadi, la direttrice del Coeso Sonia Barbi, i rappresentanti delle Commissioni Pari Opportunità dell'Amiata senese e grossetana e l'assessore alle politiche sociali del comune di Santa Fiora Claudio Pantaloni. Il progetto, finanziato da Governo e Regione Toscana, che ha visto come soggetto capofila e attuatore l'Associazione Olympia de Gouges con la collaborazione dell'Associazione Donna Amiata Val d'Orcia, è nato nel gennaio del 2024 con l'obiettivo di prevenire e contrastare ogni forma di violenza fisica, psicologica e mentale nel territorio compreso tra l'Amiata grossetana e senese e per sviluppare informazione e consapevolezza sul tema della violenza di genere, implementando una rete di sostegno alle donne che vivono un'esperienza di violenza.

In seguito alla pandemia, che aveva portato alla chiusura del Punto d'Ascolto situato all'interno dell'ospedale di Castel del Piano e al dirottamento delle richieste di aiuto su Grosseto, nel 2022, grazie all'iniziativa dell'assessora Sabrina Melani e l'impegno pubblico del sindaco di Arcidosso, l'Associazione Olympia de Gouges è potuta tornare fisicamente sul territorio aprendo il Punto d'A-



scolto Amiata, nei locali del comune. «Già con il Punto d'Ascolto Amiata, così chiamato proprio per dare un segno che nell'Amiata grossetana esisteva un Punto d'Ascolto a disposizione di tutte le donne, abbiamo rimesso piede nel territorio amiatino - ha detto Sabrina Gaglianone, presidente dell'Associazione Olympia de Gouges, - poi la Regione Toscana, attraverso un bando, ci ha dato l'opportunità di arrivare ancora di più all'interno del territorio attraverso questo progetto, e di operare una disseminazione più capillare per poter essere vicini alle donne in tutti i comuni».

Quello amiatino è un territorio molto particolare che comporta non pochi disagi per la bassa densità abitativa ma anche per le difficoltà delle vie di comunicazione e dell'accesso ai

servizi pubblici e privati. Spesso, proprio a causa dell'isolamento geografico, molte donne vittime di violenza non sanno della presenza di servizi e Centri Antiviolenza o sono impossibilitate a raggiungerli. Uno degli obiettivi specifici del progetto *Libertà di essere donna, donne in strada per contrastare la violenza* è stato appunto quello di raggiungere anche le donne più "isolate" nel territorio, anche in presenza di minori, e rendere veramente possibile e concreto il loro accesso ai servizi dei Centri Antiviolenza.

Per questo motivo il progetto ha implementato un servizio di ascolto e di sostegno "itinerante" sperimentale, con un team di operatrici formate ed esperte che, attivate da una richiesta di aiuto telefonica della donna, sono pronte a spostarsi sul territorio per

Associazione Olympia de Gouges: www.olympiadegouges.org

Associazione Donna Amiata Val D'Orcia: www.donnaamiatavaldoria.it - Il Centro Donna Amiata Val D'Orcia è attivo dal 2010 e offre servizi di ascolto e accoglienza sul territorio dell'Unione dei Comuni dell'Amiata Senese - Val d'Orcia tramite un Centro Antiviolenza a Piancastagnaio e due Punti di Ascolto ad Abbadia S. Salvatore e Castiglion d'Orcia.

incontrarla in un luogo sicuro che ne garantisca anche la privacy.

Molto interessante è stata la ricerca fatta sulla percezione della violenza sull'Amiata con il duplice scopo di valutare il livello di conoscenza e consapevolezza del fenomeno e di pianificare futuri servizi e strategie più rispondenti alle necessità del territorio.

I risultati, che hanno messo a confronto i dati ISTAT con un campione di uomini, ma soprattutto donne, del territorio, raggiunti attraverso un questionario online, hanno fatto emergere una scarsa conoscenza del fenomeno e delle donne vittime di violenza. Nel report conclusivo si legge infatti che «si tende a pensare che si tratti più spesso di donne adulte, senza titolo di studio, con posizioni professionali ed economiche svantaggiate, poco informate sui servizi del territorio. Probabilmente, siamo davanti ad una visione distorta che fatica a riconoscere la complessità e la trasversalità di un fenomeno che, in realtà, colpisce molto frequentemente anche giovani donne con livelli di istruzione medio alti e posizioni professionali affermate».

È inoltre emersa la necessità di aumentare la diffusione di materiale informativo che spieghi, in varie lingue, le caratteristiche della violenza di genere e che informi sui servizi presenti ed attivati attraverso il progetto nella zona dell'Amiata con i numeri, anche di emergenza, ai quali rivolgersi.

In questo ultimo anno Olympia de Gouges e Donna Amiata Val d'Orcia hanno portato avanti un intenso programma informativo e di sensibilizzazione sia sul versante

grossetano che su quello senese, organizzando incontri a Santa Fiora, Semproniano, Roccalbegna, Stribugliano, San Quirico d'Orcia, Radiconfani, ma anche eventi di tipo culturale, artistico e sportivo che hanno coinvolto anche i più piccoli, come gli spettacoli teatrali *Fiabe italiane*. *Non solo principesse* e *Facciamo rumore*. *Letture e musica dal vivo* e il picnic in montagna *Donne in cammino contro la violenza*.

Inoltre, a dicembre proprio dall'Amiata partirà un progetto con le scuole, coordinato dalla provincia di Grosseto, per incontrare questa volta i ragazzi e fare un lavoro di educazione e prevenzione.

Come ha ricordato Serena Gaglianone «è fondamentale potenziare nel territorio amiatino la rete del terzo settore con i suoi presidi, ma anche implementare una rete fatta di Comuni, sindaci e assessori sensibili che mirino anche alla concretezza. Il fenomeno della violenza ha bisogno di emergere e di avere punti di riferimento visibili, ma anche in grado di garantire la riservatezza».

Il Punto d'ascolto Amiata

- intervista alla responsabile Rita Teodori

Il 30 novembre 2022, giorno della Festa della Toscana, è stato inaugurato il nuovo Punto d'Ascolto all'interno del Comune di Arcidosso.

«Sta funzionando bene - ci ha detto Teodori - per essere un Punto d'Ascolto molto piccolo ci sono abbastanza chiamate e abbiamo fatto dei numeri abbastanza importanti, all'incirca 18 chiamate l'anno scorso e 15 quest'anno, quindi un nutrito riscontro c'è stato».

Quante siete al Punto d'Ascolto?

«Noi lavoriamo in coppia secondo la metodologia dei Centri Antiviolenza e della rete D.i.Re, quindi ci sono due operatrici, due tirocinanti che hanno fatto un corso di formazione e ci stanno affiancando, ma non possono fare gli ascolti da sole, e delle socie attive che possono fare lavoro più di segreteria. Ovviamente tutto si basa sul volontariato».

Dall'incontro fatto a Santa Fiora è emerso che il territorio amiatino,



oltre alle problematiche date dalla sua conformazione, per le numerose frazioni molto isolate, la difficoltà dei collegamenti e le strade non sempre agevoli, negli ultimi anni vede anche la presenza di molte comunità migranti, provenienti soprattutto da Pakistan e Bangladesh. Questo ha cambiato anche in qualche modo il vostro lavoro, dovendovi interfacciare con culture diverse e con la necessità di collaborare con mediatrici culturali che non sono sempre facili da trovare. Le donne che si rivolgono a voi provengono anche da queste realtà?

«Noi abbiamo un'equa distribuzione tra italiane e straniere. Ovviamente le donne italiane magari hanno, a livello di emergenza, più possibilità di rete. Quando parlo di emergenza intendo persone che sono ad alto rischio. Noi ogni volta facciamo ovviamente un incontro, una valutazione del rischio e capiamo se è il caso di informare le signore della possibilità di fare dei percorsi protetti, quindi anche di lasciare la casa per andare nelle case rifugio. Per le italiane l'indice è un pochino più basso perché magari hanno delle reti familiari mentre le straniere sono sole. Però per quanto riguarda invece l'ascolto diciamo che è distribuito equamente».

Che età hanno le donne che si rivolgono a voi?

«La fascia d'età mediamente è dai 30 anni su, diciamo tra i 30 e i 50 anni, però abbiamo avuto anche ragazze molto più giovani e donne anche molto molto più grandi».



Emergenza *medici: tutelare* L'ASSISTENZA DI BASE *sull'Amiata*

Giada Sanchini

Secundo la Fondazione Gimbe, su tutto il territorio nazionale mancano più di 3.100 medici di base (-26 nella provincia di Grosseto e -22 in quella di Siena), ma ancora più preoccupante è il dato rilasciato dalla Federazione Italiana dei Medici di Medicina Generale secondo cui, entro il 2026, saranno in tutto 11.439 i medici che avranno compiuto 70 anni, raggiungendo così l'età massima per la pensione. Forti disagi si sono già presentati anche sull'Amiata, con diversi medici che sono andati in pensione e continui cambiamenti di dottori e ambulatori. Il territorio amiatino, infatti, sembra non essere molto appetibile per i medici, probabilmente a causa della bassa densità di popolazione, distribuita in piccole frazioni con collegamenti non certo agevoli e veloci. Molti bandi e chiamate dirette per ricoprire i posti di medici di medicina generale nei nostri comuni sono andati deserti e molti sindaci si sono mobilitati per sollecitare l'Asl Toscana Sud Est a prendere provvedimenti in tempi rapidi, per scongiurare un vuoto nel presidio sanitario di base, chiedendo anche un incontro con la Regione Toscana. In una nota congiunta i primi cittadini di

Arcidosso e Castel del Piano, Jacopo Marini e Cinzia Pieraccini hanno avanzato anche proposte concrete, come l'utilizzo di medici specializzandi che potrebbero iniziare a esercitare nei comprensori con incarichi limitati per tamponare rapidamente le situazioni a rischio e per risistemare la rete di medicina diffusa.

«Il tempo delle analisi dei problemi è finito – ha detto Pieraccini – conosciamo i bisogni sanitari e, in taluni casi, abbiamo anche soluzioni e continuare a citare i problemi rischia di deprimere ogni possibile soluzione. Servono soldi e programmi chiari. I Comuni non sono più disposti a subire le critiche dovute a errori di programmazione e di scelte altrui».

«Medici specializzandi e infermieri ci servono e ci servono ora e domani – ha continuato la sindaca – Ma le scelte devono essere funzionali alla loro formazione e alla salute dei pazienti. Anche in questo caso le due parole sono sbloccare con giusti criteri e fare in fretta. Immettiamo nella rete di assistenza territoriale forze nuove, consentiamo un numero limitato di pazienti per garantire il completamento delle specializzazioni».

Il caso più recente è quello di Semproniano, paese di meno di 1.000

• Notizie dai Comuni

I sindaci amiatini chiedono risposte in tempi rapidi

Ogni anno il numero dei medici di base in Italia diminuisce, provocando gravi conseguenze sulla qualità del servizio e sulla salute dei cittadini.



abitanti con poco più di 80 chilometri quadrati di estensione. Dopo che il 31 ottobre il medico di assistenza primaria Giuliano Miletto ha cessato l'attività, l'ASL ha avvertito i suoi pazienti che dal 1° novembre sarebbero stati assistiti con un meccanismo di rotazione dei medici negli ambulatori di Semproniano e Catabbio. «Avevamo chiesto anche Petricci – ha detto il sindaco Luciano Petrucci a “Il Tirreno” – che servirebbe anche Cellena, ma non abbiamo avuto risposta, allo stesso modo abbiamo domandato anche un incremento delle ore di apertura. Ci hanno detto che i dottori saranno dieci, ma essendo ancora in fase di avvio si stanno ancora relazionando con i professionisti».

Stefano Scaramelli, presidente del gruppo Italia Viva in Consiglio regionale, ha depositato un'interrogazione in merito alla carenza di pediatri e medici di famiglia, soprattutto nelle aree interne, come la Val d'Orcia e l'Amiata, anche del versante senese. «Le difficoltà maggiori si riscontrano nelle aree interne a bassa densità abitativa – ha spiegato – con problemi di viabilità e ampia distanza dai centri urbani. È indispensabile garantire pari opportunità di accesso ai servizi sanitari a tutti i cittadini, anche a coloro che vivono nelle aree più marginali. Non è solo una questione di civiltà, ma anche di tutela dei piccoli borghi che vivono grazie alla permanenza delle famiglie in questi luoghi lontani dai grandi centri urbani».



Tra foliage, castagne e fiaccole

In questo periodo dell'anno la montagna si trasforma in un mosaico di colori caldi e avvolgenti.



L'autunno è la stagione che più valorizza il Monte Amiata. Le foglie degli alberi si tingono di giallo, arancione e rosso e creano uno dei foliage più spettacolari d'Italia. Questo è il luogo dove la bellezza naturale si fonde con le tradizioni locali che, specialmente in autunno, esaltano la natura, la cultura e la buona cucina. Arcidosso, Abbadia San Salvatore, Castel del Piano, Castell'Azzara, Piancastagnaio, Roccalbegna, Santa Fiora e Seggiano ogni anno celebrano questa stagione con un ricco calendario di feste ed eventi che valorizzano i suoi prodotti più tipici: le castagne e i funghi.

Per secoli, infatti, gli amiatini sono stati considerati consumatori di *pan di legno* e *vin di nuvoli*, vale a dire che si nutrivano principalmente di farina di castagne e acqua piovana. Il naturalista Giorgio Santi verso la fine del '700, a proposito delle castagne, scriveva «Tenere, e mature, fresche o seccate, crude, o cotte, ridotte in farina, ed impastate poi in Nicci, in Castagnacci, in Frittelle, ed in Polenta, danno esse sempre un alimento sano, che piace al gusto, e che lo stomaco volentieri abbraccia, e facilmente digerisce».

Gli amiatini hanno così iniziato non solo ad ampliare l'estensione naturale del castagno, chiamato *albero del pane*, ma anche a plasmarla per adattarla ai propri bisogni e alle diverse funzioni alimentari. Le varietà *luccichenti* e *pastinesi*, ad esempio,

L'autunno, i SUOI FRUTTI e i RITI DEL FUOCO

di erica e scope, benedette dal parroco, utilizzate per appiccare il fuoco. Gli uomini delle diverse contrade, sfidando il calore, iniziano poi ad avvicinarsi alla *focarazza* tentando di impadronirsi dello stollo. Il gruppo che riesce a prenderne possesso ha diritto di innalzarlo nella propria contrada, dando inizio alla festa di Santa Caterina. Infine, lo stollo, diviso tra le famiglie della contrada vincitrice, viene bruciato nel camino e le ceneri sparse nei campi e negli orti per rendere più fertile il terreno in segno di buon auspicio.

A ridosso del Natale, il 24 dicembre, Abbadia San Salvatore si accende, come di consueto, di *fiaccole*, spettacolo suggestivo e molto sentito da tutti gli abitanti che, con grande cura e perizia, iniziano già in autunno la raccolta e la sistemazione delle enormi cataste di legna che illuminano tutto il paese. Le fiaccole vengono accese solo dopo la benedizione del fuoco e l'accensione della grande catasta ubicata davanti al Municipio, la maestosa fiaccola che sarà la madre di tutte le altre, incendiate a cascata dai capi-fiaccola.

Chiude la celebrazione del fuoco Santa Fiora, il 30 dicembre, giorno in cui le grandi *carboniere*, collocate in tutto il centro storico, vengono incendiate da una processione festosa, attraverso l'utilizzo di grosse scope di castagno e scopo. Da quel momento può cominciare la festa con cibo in strada, vino caldo, musica.

dopo l'essiccazione nei "seccatoi", erano destinate alla molitura, e quindi alla produzione di farina, componente essenziale della polenta (l'alimento base, per secoli, degli amiatini). Altre varietà come *marrone* e *bastarda rossa* invece erano (e sono ancora oggi) più adatte al consumo fresco (suglioli, caldarroste o castrate, monne) e, più di recente, alla preparazione di dolci come il castagnaccio.

Nei paesi amiatini esisteva il diritto di *ruspo* che consentiva ai più poveri di entrare nei castagneti a raccogliere ciò che era rimasto, prima che gli stessi venissero aperti per il pascolo del bestiame. "Dove passano i ruspaioli non ingrassano i maiali", si diceva, oppure "La castagna è di chi se la magna".

Tradizionalmente le castagne non si potevano raccogliere prima del giorno di San Michele il "santo dell'autunno", celebrato anche con un fuoco scaramantico.

Sull'Amiata, infatti, il fuoco ha una grande valore simbolico, come dimostrano i numerosi riti che traggono origine da antiche usanze pagane.

Ogni anno, il 24 novembre a Santa Caterina (Roccalbegna), si assiste al rito della *Focarazza*, seguito dal *Palio dello Stollo*, in onore di santa Caterina di Alessandria. Gli abitanti del paese conficcano nel terreno un tronco di cerro, lo *stollo*, simbolo di fertilità e buon auspicio, circondato da fascine



Nei boschi in cerca di FUNGHI

Cornelia Miron

• **Natura**

Riconoscere quelli commestibili sull'Amiata

L'autunno è il momento preferito per molti amiatini che, in questo periodo dell'anno, iniziano una caccia sfrenata ai funghi più pregiati. Ogni vero fungaiolo conosce posti segreti dove ogni anno "sbocciano" i porcini, le cosiddette *porcinaie*, e li custodisce gelosamente, condividendoli solo con i propri discendenti oppure portandoseli all'aldilà.

La ricerca dei funghi è una cosa seria, una guerra che non fa prigionieri e, proprio per questo, incredibilmente divertente, al punto che per alcuni può essere più soddisfacente la ricerca della consumazione. Dobbiamo però ricordare che è anche un'attività che porta con sé grandi rischi e va fatta con attenzione e consultando figure esperte quando non si è certi di quello che abbiamo nel panierino. L'impreparazione può avere conseguenze estremamente gravi e talvolta fatali.

Dal 30 settembre, nel Distretto Sanitario ASL di Arcidosso, in Via degli Olmi, è aperto lo Sportello Micologico il martedì e venerdì dalle 11,30 alle 12,30. Per rendere più agevole il controllo del micologo i funghi devono essere presentati possibilmente in contenitori rigidi e forati (cestini), interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al loro riconoscimento), puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei e in buono stato di conservazione.

La nostra montagna attira ogni anno fungaioli della zona ma anche turisti e appassionati che vengono da fuori. Il re incontrastato di questa ricerca è sicuramente il porcino, amato per il suo sapore gradevole e per la versatilità in cucina. Ma non c'è soltanto lui! Scopriamo quindi come arricchire il nostro panierino con funghi meno noti, ma anche meno raccolti. Ricordiamo che per chi raccoglie funghi nel proprio comune di residenza il limite massimo di raccolta è di 3 kg giornalieri, che salgono a 10 per chi abita in un comune montano. Chi raccoglie fuori dal proprio comune di residenza deve munirsi di autorizzazione effettuando un versamento alla Regione Toscana. Per ulteriori informazioni consultare le disposizioni sul sito della Regione.



Boletus edulis Bull.: Fr.
Porcino

Presenta un cappello carnoso, che può raggiungere dimensioni notevoli, anche oltre 30 cm di diametro nel fungo maturo. Il colore varia dal biancastro al brunastro con margine più chiaro e orlo del cappello sempre con un "filo" bianco. L'imenio, situato nella parte inferiore del cappello, è formato da lunghi tubuli con piccoli pori, prima bianchi poi gialli e infine verde-oliva. Il gambo è cilindrico, bulboso o claviforme.



Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Singer
Mazza di tamburo, Paviciola

Fungo conosciutissimo e molto apprezzato. Ha un cappello che misura fino a 40 cm di diametro, all'inizio è ovoidale poi si distende a forma di ombrello; è di colore crema-grigiastro ed è ricoperto di squame brunastre, soprattutto verso il centro, che è in rilievo. Le lamelle sono fitte, biancastre. Il gambo misura 25-40 x 1,5-2 cm, è lungo, slanciato, decorato da bande trasversali bruno chiaro, ha un grande anello scorrevole e la base bulbosa. Da non confondere con le altre specie della famiglia Lepiota, in quanto tossiche o velenose mortali, dalle quali la paviciola si distingue per la dimensione molto maggiore.



Coprinus comatus (O.F. Müll.: Fr.) Pers.
Fungo dell'inchiostro, coprino chiomato

Ha un cappello di 8-20 x 3-6 cm, poco carnoso, inizialmente ovoidale poi conico-campanulato. La cuticola prima bianca e liscia che si espande presentando squame e filamenti. Le lamelle sono sottili, fitte, prima bianche poi rosa, viola-nero e infine si liquefanno. Il gambo è bianco, liscio, cavo. Il coprino è un ottimo commestibile da consumare subito.



Cantharellus cibarius Fr.: Fr.
Galletto, giallarello

Ha un cappello di 3-8 cm, carnoso di forma irregolare, a margine ottuso e lobato, di colore giallo aranciato o anche giallo chiaro. L'imenoforo è costituito da venature irregolari collegate tra loro e decorrenti sul gambo, dello stesso colore del resto del fungo. Il gambo misura 3-5 x 1-2 cm. La carne è soda, biancastra. Esistono alcune specie affini a questo fungo, appartenenti alla stessa famiglia, spesso raccolte e confuse con lo stesso, le quali fortunatamente risultano tutte commestibili.



Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.
Trombetta dei morti

È facilmente riconoscibile per il colore nerastro e la forma a trombetta. Questo fungo non presenta un vero e proprio cappello né possiede un gambo distinto, ma ha una forma ad imbuto, cavo internamente fino alla base del gambo. La parte interna è bruna o nerastra, quella esterna è più chiara, vellutata, con toni grigi o grigio azzurri, con tendenza a scurirsi verso la base. Ha buon odore e sapore, che vengono esaltati con l'essiccazione.



Amanita rubescens Pers.
Tignosa vinata

Commestibile dopo adeguata cottura. Ha cappello tra 3-16 cm. Ha un colore bruno rossastro con la pelle ricoperta da verruche, residui del velo, tendenti al grigio o grigio-giallo, che hanno dimensioni più o meno grandi. L'imenio è formato da lamelle bianche, molto strette e distanziate dal gambo. Ha un anello carnoso che si trova nella parte alta del gambo. Negli esemplari adulti, o se toccate, cambiano colore diventando tipicamente macchiate di rosso.



Lactarius deliciosus (L.: Fr.) Gray
Sanguinaccio, Lardario, lattario

Il cappello di 5-15 cm, all'inizio è convesso, poi imbutiforme, color giallo-arancio, arancio-ocraceo. Le lamelle sono decorrenti, fitte, color arancio chiaro e alla rottura diventano color rosso carota, sporcandosi lentamente di verdastro. Il gambo di color arancio è cosparso da caratteristiche ossette (scrobicoli) color rosso-arancio intenso; le sue dimensioni medie sono 3-6 x 1,5-2,5 cm. Tutti i lattari simili a *L. deliciosus*, con lattice aranciato o vinoso, risultano commestibili. Ottimi anche sott'olio.



Amanita caesarea (Scop.: Fr.) Pers.
Cucco, ovulo

Presenta inizialmente una forma ad uovo, di colore bianco con uno spesso velo generale che lo avvolge; aprendosi mostra un cappello emisferico di un bel colore giallo aranciato. Il cappello raggiunge anche i 20 cm di diametro. Le lamelle sono fitte, di colore giallo come il gambo che misura mediamente 10-15 x 2-3 cm e ha un anello vistoso, la base è bulbosa. La carne è gialla sotto la cuticola, bianca più in profondità. Si distingue facilmente da esemplari affini per la pelle gialla, sia nel gambo che sulle lamelle.



Hydnum repandum L.: Fr.
Angiolino, angiorello, dentino, steccherino, pettinino

Ha un cappello di 5-15 cm, di forma irregolare, la superficie è prima vellutata poi liscia, colore da crema-biancastro a camoscio chiaro e talvolta anche color albicocca. L'imenio è costituito da aculei fitti, friabili. Specie simili sono: *Hydnum rufescens*, di taglia più piccola e con cappello aranciato.



Armillaria mellea (Vahl: Fr.) P. Kumm.
Chiodino, famigliola

Commestibile dopo adeguata bollitura e risciaquo. Specie lignicola, si sviluppa in gruppi di numerosi esemplari i quali presentano colorazione variabile a seconda anche della pianta su cui crescono, dal giallo miele al bruno scuro. Sotto l'anello è ricoperto da squame concolori.

Amiata: Enel Green Power collabora con “BOOKING AMIATA” e con “AMIATA COME VUOI” per promuovere il turismo sostenibile

Cosa posso fare oggi? È la richiesta che anche in Amiata molti turisti e visitatori rivolgono alle reception degli hotel. È così che la rete di imprese amiatine, riunite in **Booking Amiata**, già operante per proporre sul mercato turistico il Monte Amiata come un'unica e ampia destinazione turistica, ha deciso di compiere un ulteriore e innovativo passo in avanti, lanciando il **magazine “Amiata come Vuoi”**. Presente in tutte le camere degli hotel del territorio, la rivista contiene tutti gli elementi di interesse del Monte Amiata e dintorni: si tratta di **24 pagine da sfogliare**, grazie alle quali i turisti potranno scegliere tra visite, attività e attrazioni da svolgere durante la loro vacanza.

“Amiata come Vuoi” è stata presentata presso l'Albergo **Le Macinaie** alla presenza dei rappresentanti di “Booking Amiata”, dei promotori dell'iniziativa, dei sindaci del territorio e delle aziende che hanno aderito al progetto. Nel magazine, stampato in **oltre 10mila copie** distribuite in tutte le strutture ricettive del territorio, compaiono infatti 47 aziende che offrono servizi e opportunità,

nonché 9 itinerari e percorsi che racchiudono tutti i comuni del comprensorio. Il magazine sarà distribuito gratuitamente per tutti gli ospiti dell'Amiata, che potranno così avere già al loro arrivo un ampio ventaglio di scelte, risparmiare tempo sul check-in e approcciare la vacanza con l'idea di un territorio organizzato e vivace.

Enel Green Power, presente in Amiata con la produzione di energia rinnovabile da fonte geotermica, è partner dell'iniziativa per la promozione del turismo sostenibile: l'azienda, infatti, è presente su Booking Amiata con la proposta del **percorso turistico di Bagnore 4** ed è impegnata da anni nel favorire ricadute di sostenibilità sul territorio, a partire dai teleriscaldamenti e dalla realizzazione della

piscina geotermica nelle fasi finali di cantiere a Bagnore.

In Amiata, tra il versante grossetano e quello senese, vi sono **cinque centrali geotermiche**: Bagnore 3 (20 MW) e Bagnore 4 (40 MW) tra Santa Fiora e Arcidosso (Gr) e PC3, PC4 e PC5 a Piancastagnaio (Si) ognuna da 20 MW. Complessivamente, l'Amiata ha una potenza installata di 120 MW. A proposito di turismo sostenibile, in **Amiata Enel Green Power ha deciso di trasformare le centrali di Bagnore 3 e Bagnore 4** – che si trovano nel territorio comunale di Santa Fiora con una potenza installata complessiva di 60 MW, per un risparmio annuo di oltre 100mila tonnellate equivalenti di petrolio – **in una sorta di “scuola dell'energia a cielo aperto” grazie a un innovativo**



percorso turistico che si snoda intorno agli impianti. Il percorso si sviluppa prevalentemente all'esterno per una lunghezza di 700 metri, con tre aree attrezzate per la sosta dei visitatori ed esposizione di componentistica tecnica a fini dimostrativi e divulgativi. La parte interna alla recinzione della centrale di Bagnore 4, collegata a quella esterna mediante un ingresso in sottopasso, conduce ad una particolare struttura metallica sopraelevata rispetto al piazzale dell'impianto, denominata **"Passerella Belvedere"** della lunghezza di 70 metri che domina la vallata sottostante. Sempre dal sottopasso, percorrendo un camminamento di 100 metri, si può arrivare ad un'altra area situata più in basso e anch'essa attrezzata per la sosta. Tutti i punti di sosta sono dotati di pannelli informativi che descrivono con testi e immagini il fenomeno geotermico, il funzionamento dell'impianto, le sue caratteristiche e il suo inserimento nel contesto paesaggistico. I materiali utilizzati rispettano i migliori standard ambientali con il fondo dei camminamenti in resina e ghiaia, le staccionate in legno, l'illuminazione lungo il percorso e la pannellatura curata nel dettaglio grafico e di contenuti.

ottobre 2024 #1

Amiata

Come vuoi

Itinerari Tematici intorno al Monte Amiata

Proposte della durata di mezza giornata, da fare in auto.

- 9 itinerari tematici su tutti i Comuni del Monte Amiata con aziende che offrono servizi di ogni genere.
- Attività prenotabili per visite, degustazioni, esperienze
- 9 thematic itineraries on all the areas of Monte Amiata with companies offering services of all kinds.
- Activities, visits, tastings and experiences available for booking.

booking AMIATA
Amiata come vuoi
#1 - ottobre 2024

Per prenotare una visita:

tel: +39 0588042101
e-mail: visita.centrale.enel.bagnore4@enel.com

Booking Amiata: www.bookingamiata.com

Amiata come Vuoi:
www.bookingamiata.com/amiata-come-vuoi-il-monte-amiata-in-una-rivista/



A Larderello e in Toscana Enel Green Power gestisce il più antico e allo stesso tempo innovativo complesso geotermico del mondo, che conta 34 centrali geotermoelettriche, per un totale di 37 gruppi di produzione, dislocate tra le province di Pisa, Siena e Grosseto. I quasi 6 miliardi di kWh prodotti annualmente sul territorio regionale, oltre a soddisfare più del 30% del fabbisogno elettrico regionale e a rappresentare il 70% delle rinnovabili prodotte in Toscana, forniscono calore utile a riscaldare quasi 10 mila utenti residenziali in 9 Comuni geotermici nonché aziende ed esercizi commerciali, oltre a 26 ettari di serre, e contribuiscono ad

alimentare un'importante filiera artigianale, agroalimentare e turistica con 60 mila visite all'anno. In Italia la geotermia è una peculiarità della Toscana, dove iniziò con l'attività per usi chimici avviata nel 1818 da Francesco Larderel, poi diventato Conte De Larderel, e successivamente con la produzione di energia elettrica resa possibile dall'accensione delle prime cinque lampadine nel luglio 1904 grazie all'intuizione del Principe Ginori Conti, cui seguì nel 1913 l'entrata in esercizio della prima centrale geotermoelettrica a Larderello.

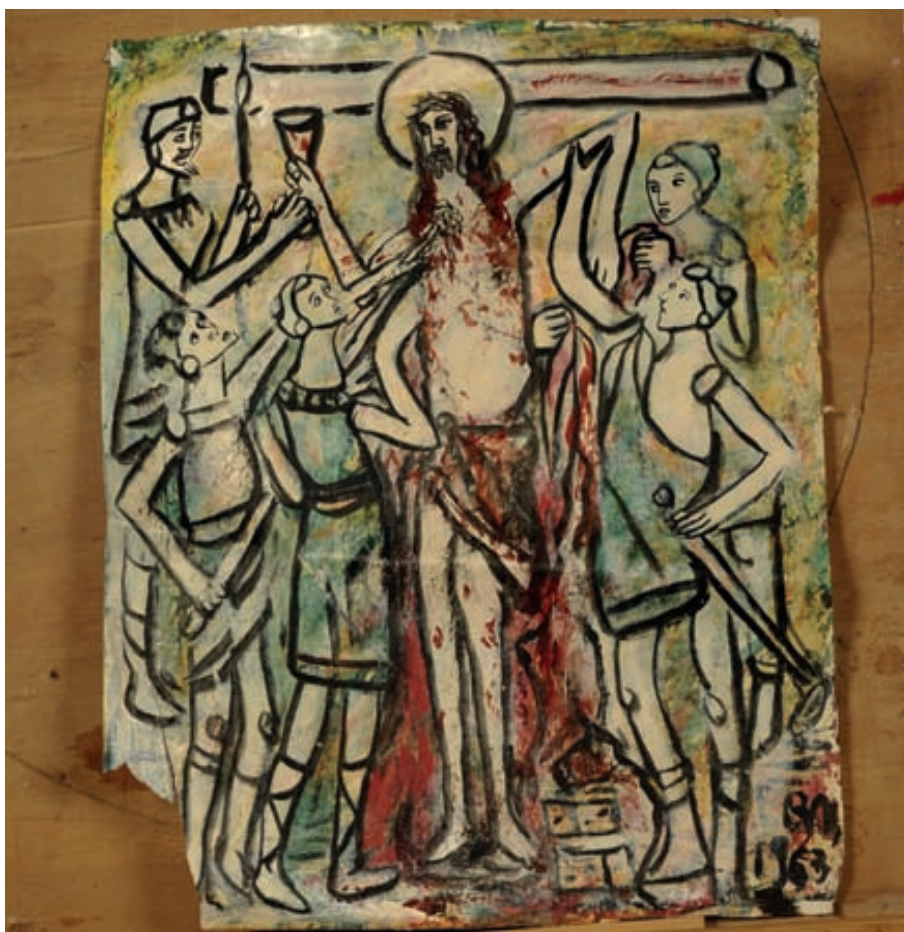
Una mostra *mai chiusa* Padre Quirino Nucciotti

• Arte

Lidiano Balocchi

Le opere dell'artista autodidatta

Piccolo di statura e di fisico, era nato al Saragiolo di Piancastagnaio, il 20 novembre 1913.



Si chiamava Ruggero Nucciotti, Quirino in religione, e fu un grande frate Minore Franciscano.

Vestì l'abito alla Verna nel 1932. Fu ordinato sacerdote ad Arezzo il 2 giugno 1940. Tra il 1942 e il 43 fu ufficiale cappellano militare sul fronte greco, durante la Seconda guerra mondiale. Subito dopo riprese la sua vita religiosa. In una lettera al ministro provinciale del 23 settembre 1956 da Scansano chiedeva di essere trasferito a Lastra a Signa perché lì, oltre a essere utile per i servizi del convento, «data la vicinanza di Montelupo con la sua pregiata argilla e i forni per i lavori smaltati sparsi in tutto il fiorentino, avrei la possibilità di fare dei lavoretti in terracotta».

Si deve dire che lui aveva particolari attitudini per la poesia, la grafica e la plastica. La mancata risposta positiva alla lettera lo lasciò autodidatta in ogni forma artistica.

Le sue espressioni formali erano popolaristiche, tuttavia la gente intuitiva e gli intenditori constatavano la sua acuta osservazione e la sua fertile immaginazione.

Una notte dell'inverno del 1979, guardiano e parroco a Selva, era solo in convento, quando fu svegliato da rumori che provenivano dalla chiesa. Scese a vedere, ma venne preso, coperto forse in modo maldestro e picchiato a sangue dai delinquenti. All'atto della denuncia, però, non volle far nomi di chi aveva intuito. I superiori, volendolo salvaguardare da ritorsioni, lo trasferirono in un convento lontano. Morì a Chianciano nel convento di Sant'Antonio il 24 gennaio 1985. Ora riposa nel cimitero annesso al convento di San Bernardino di Sinalunga (Si) in una tomba ideata e costruita con le sue mani, dove ha trasferito lo stile, la sua personalità fisica e artistica.

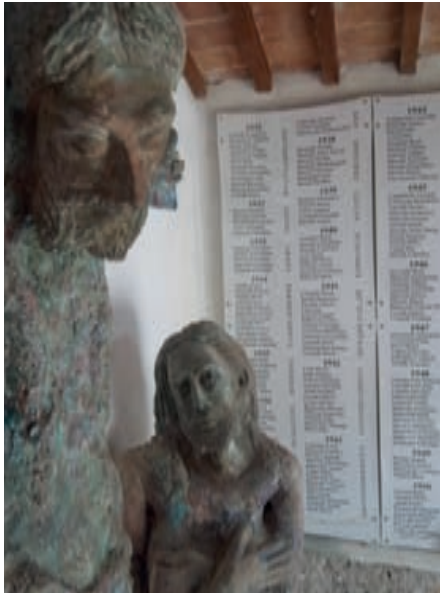
Il più limpido epitaffio spirituale ce lo ha lasciato suor Rosanna dell'Istituto delle suore Francescane di Cristo Re, già assistente dei bambini delle Opere Antoniane di Roma, ospitati nei locali annessi alla SS. Trinità: «Fra Quirino aveva il candore di un bambino».

Pur voglioso di creare arte, non aveva una mano raffinata, abbiamo detto, e ne era consapevole. Infatti, oltre il lodevole portamento per la pittura, scultura e poesia, rimase autodidatta, nonostante fino all'ultimo anelasse a migliorarsi. Vale a dire che, quanto esprimeva nei suoi "pezzi", gli veniva dal cuore. Ogni cosa e ogni argomento erano i soggetti del suo sentire che poggiava su qualsiasi oggetto gli passasse per le mani. Nelle opere di pittura in prevalenza usava i colori scuri, primordiali e comunque forti, che esprimevano meglio il suo stato d'animo in quel momento: lo vediamo naif, semplice, senza profondità; nell'immagine non c'è una storia, c'è l'attimo.

Nel convento della SS. Trinità di Selva, fu apostolo di umanità, dove, forse per il precipitoso allontanamento, ha lasciato una vasta produzione, trecentosedici opere originali tra pitture e disegni. Si è calcolato che durante la sua permanenza qui, abbia lavorato più di un pezzo a settimana.

Poco dopo la sua morte anche il Convento di Selva fu chiuso (dicem-





bre 1990), con tutto quello che c'era dentro, perfino la parte dedicata a soggiorno estivo per i bambini delle Opere Antoniane di Roma.

Molti anni dopo i sacerdoti diocesani, succeduti nella guida della parrocchia di Selva, presero la decisione di adattare le stanze del convento a soggiorni per altri giovani che cercassero riposo estivo nella pace religiosa. Fu in questa occasione che si venne a svuotare e ripulire pure la stanza tolta al Padre Quirino nel 1979. Vennero fuori le trecentosedici opere frugate, strarivoltate, arruffate, abbandonate per terra, di certo defraudate di quelle che fossero piaciute a chicchessia. Chi ci si trovò si chiese: "che ne facciamo?". Pensò di consegnarle alla parrocchia del Saragiolo, perché si facesse tramite per restituirle ai parenti del padre Nucciotti. Pare che nessuno le abbia rivendicate, sicché

quest'ultimo parroco propose all'Associazione Culturale di Selva che le prendesse in carico quale istituzione più vicina al luogo della loro composizione e possesso finale.

Nel 2020 il sindaco di Santa Fiora autorizzò l'Associazione a organizzarne una mostra nel convento-soggiorno antoniano, dove tuttora si trovano. Padre

Quirino, povero e umile, dopo aver scoperto la malattia che lo stava distruggendo, cercò di cancellare il suo passato, le tracce e le opere compiute, ciò che poteva sapere di vana gloria e si dedicò alla cura della sua ultima dimora, alla sua tomba. L'unica foto che abbiamo trovato noi e che ha trovato lui per la sua tomba è quella scattata da sacerdote novello, forse per un documento.

Il suo rigore di vita: mai le sue sono state comprate. Ogni tipo di materiale era buono per l'uso, lo leggemmo nel rovescio dell'opera: sono sostegni riciclati, carta, cartone da imballaggi, panno, tavola, compensato.

Tutti i tavoli, esposti a corollario della mostra, sono stati recuperati nel suo laboratorio, ricavato in locali sopra l'orto del convento della SS. Trinità. Comprendono pure due forni di cottura della creta e della fusione del bronzo. Poi vi sono stampi o forme.

Sono mobili rozzi costruiti da lui con legni rimediati dal disfacimento di altri attinenti alla chiesa e al convento. Di riuso, diremmo. Questi tavoli non dimostrano la sua abilità, ma la sua voglia di lavorare e di fare con il recupero e con l'economia, in povertà.

Una menzione a parte merita la *Crocifissione* in terracotta conser-

vata nella cappella dei Frati Minori dentro il Cimitero di Selva. Le figure a grandezza naturale compongono un'opera sproporzionata rispetto allo spazio a disposizione. La croce è di tabelle prese tra il materiale edilizio comune; le figure, il Cristo, la Madonna e San Giovanni, risultano molto grezze, eccetto i volti, colti nell'espressione di massimo dolore e sofferenza, secondo le parole del Vangelo: «Madre, ecco tuo figlio. Figlio, ecco tua madre».

Il 4 ottobre 2020 il Comune di Santa Fiora ha voluto ricordarlo in una mostra di 60 "pezzi" tra quelli ritrovati nel convento di Selva, lasciati senza padrone in quella notte di febbraio del 1979.



L'angolo dei NOSTRI libri

• Editoria

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



Amiata flora spontanea

*Augusto De Bellis, Gianfranco
Nanni, Giorgio Bonelli*

Pagine 1168 Euro 38,00

Quest'imponente opera analitica della flora amiatina è il risultato di circa 10 anni di lavoro che ha passato in rassegna circa 1.300 specie, percorrendo sentieri in lungo e in largo per la montagna, seguendo nel loro scorrere ruscelletti, fossi e torrenti, arrivando fino alla vetta dell'Amiata e del suggestivo Monte Labro, per andare alla ricerca di qualche specie rara, insolita o nascosta in qualche anfratto. Per ogni specie vegetale è stata inserita insieme alla denominazione scientifica delle famiglie, dei generi e delle specie, la plausibile etimologia, alcuni riferimenti storico-mitologici e alcuni accenni ai contenuti biochimici delle piante e alle loro proprietà (commestibilità, tossicità e proprietà curative). Ogni nuovo o raro incontro è stato fonte di grande emozione e gioia perché, come affermano gli autori: «è stato un lavoro fatto con le gambe, la testa, ma soprattutto col cuore, sentendoci più che naturalisti, poeti della natura».



Tra Cielo e Terra: il Monte Amiata e la Pieve di Santa Maria in Lamula

Giovanni Cannavale

Pagine 152 Euro 18,00

Nel cuore della Toscana, il Monte Amiata si erge maestoso, avvolto da leggende e misteri. Questo libro esplora la storia affascinante della Pieve di Santa Maria in Lamula, un'antica chiesa che custodisce simboli enigmatici legati ai bestiari medievali, alla misteriosa figura di Paganuccio e, probabilmente, ai Cavalieri Templari.

Attraverso un viaggio nel tempo, il lettore scoprirà come la Pieve di Santa Maria in Lamula sia stata un punto di riferimento spirituale e culturale per secoli. I simboli scolpiti nelle sue pietre raccontano storie di creature mitiche e di un'epoca in cui il sacro e il profano si intrecciavano in modi sorprendenti.

Unendo storia, mito e mistero, questo libro offre una prospettiva unica su uno dei luoghi più affascinanti della Toscana. Un'opera imperdibile per gli appassionati di storia medievale, simbolismo e leggende templari.



Altre mitiche creature

Fulvia Perillo

Pagine 428 Euro 18,00

È davvero così complicato conoscere le donne? Probabilmente sì, per la realtà variegata che rappresentano, con caratteristiche simili a quelle delle dee antropomorfe dell'Olimpo, nel bene e nel male.

Dopo secoli di emarginazione, hanno imparato a esprimere se stesse, ad affrontare avventure, passioni, difficoltà, con risorse impensate e inattese. Questo è l'argomento, il fil rouge che lega i racconti di questo libro, la complessità della natura umana e in special modo quella femminile, assimilabile all'Araba Fenice, creatura mitologica, capace di rinascere dalle proprie ceneri all'infinito.

E se la società talvolta cerca di uniformare gli individui, soprattutto le donne, attribuendo loro qualità astratte, legate a un modello culturale, ebbene, le protagoniste di queste storie sanno emanciparsi, andare oltre, sorprendere e uscire dai canoni, ribellandosi a stereotipi falsi e riduttivi. In fondo cos'è la normalità? Una di loro ne ha un'idea precisa: «La normalità non esiste, è solo un punto e virgola per evitare di andare a capo».

Acquista il libro che fa per te!



**Scansiona il QRCode e
vai sul sito: www.effigi.it**

Le ricette

con LE CASTAGNE

Gnocchi di castagne

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate
130 gr di farina 00
150 gr di farina di castagne
1 uovo
35 gr parmigiano grattugiato
120 gr di burro
Cannella / Noce moscata
Scaglie di parmigiano



Procedimento:

Bollite le patate per 30-40 minuti. Scolatele e schiacciatele ancora calde in una ciotola con lo schiacciap patate. Aggiungete la farina di castagne, un pizzico di sale, noce moscata e iniziate a impastare con le mani. Unite la farina 00 e l'uovo precedentemente sbattuto e impastare ancora fino a ottenere un composto omogeneo. Adagiate l'impasto su una spianatoia, formate un panetto e prelevate pezzi di impasto da cui formare dei filoni di circa 2 cm di diametro. Tagliate gli gnocchetti sempre di circa 2 cm, disponendoli man mano in un vassoio ricoperto di carta forno e una spolverata di farina. In una padella fate sciogliere il burro con la cannella e il parmigiano grattugiato, lasciate insaporire e poi spegnete il fuoco. Cuocete gli gnocchetti in acqua bollente e salata per 1-2 minuti, fino a quando non salgono a galla, e scolateli con una schiumarola, trasferendoli direttamente nella padella con il condimento. Aggiungete un mestolo di acqua di cottura e mantecate. Impiattate aggiungendo all'ultimo le scaglie di parmigiano.

Arrosto al Marsala ripieno di castagne

Ingredienti:

600 gr di lombata di vitello
2 scalogni medi
350 gr di castagne
Succo di 1 arancia
Marsala / Brodo
Olio extravergine di oliva
Alloro / Sale e pepe



Procedimento:

Lessate le castagne in acqua salata con l'alloro per circa 1 ora. Una volta pronte sbucciatele e frullatele col succo d'arancia, sale, pepe, lasciandone da parte circa 130 gr intere. Tagliate la lombata a libro, aggiungete sale e pepe e farcite con la crema di castagne. Avvolgete la carne e legatela con uno spago da cucina. Rosolatela a fuoco vivo in un filo d'olio e aggiungete una foglia d'alloro. Intanto rosolate in una casseruola con un po' d'olio con una foglia d'alloro gli scalogni fatti a pezzetti e unite l'arrosto, facendo cuocere a fuoco lento per 10 minuti. A questo punto aggiungete le castagne intere tenute da parte, allungate con mezzo bicchiere di brodo e coprite con il coperchio. Deglassate, intanto, la padella dell'arrosto con 1 bicchiere di marsala e aggiungete al vitello e alle castagne. Continuate a cuocere per mezz'ora circa. Lasciate intiepidire e servite la carne a fette cospargendola con la salsa di cottura.

Castagnaccio

Ingredienti:

400 g di farina di castagne
100 g di uvetta
2 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
50 g di pinoli
1 rametto di rosmarino / Sale



Procedimento:

Ammorbidite l'uvetta per 10 minuti in acqua tiepida. Setacciate la farina di castagne in una capiente terrina, aggiungete lo zucchero e mezzo cucchiaino di sale, quindi versate 5 dl di acqua fredda e mescolate bene in modo da ottenere una pastella abbastanza liquida, molto omogenea e priva di grumi. Aggiungete a questo punto 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e 70 g d'uvetta, amalgamate ancora e versate l'impasto in una teglia unta di olio, scegliendone una dalle dimensioni tali che il castagnaccio risulti alto circa 1 dito. Cospargete la superficie con i pinoli, l'uvetta e qualche ago di rosmarino. Fate cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando in superficie non si formerà una crosticina croccante. Lasciate raffreddare la torta e servitela.

Ricette tratte da:

Castagne in tavola

Fiora Bonelli e Cinzia Bardelli

Non si frigge con l'acqua

Ugo Quattrini e Maria Pia Petrocca

Acquista i nostri
libri di ricette su:
www.effigi.it





Unione Amiatina

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.corsinisiena.com

AMIATA STORIA e TERRITORIO

CAMPAGNA ABBONAMENTI ANNUALI 2024

l'abbonamento comprende 3 numeri
ordinario: 35€
con contributo: 50€
soci sostenitori: 100€ (con inserimento nell'elenco soci)

PER INFO:
0564 967139
redazione@amiatastoriaeterritorio.it

IL NUOVO
CORRIERE DELL'AMIATA
www.ncamiata.it

Seguilo, sostienilo,
DIFFONDILO!

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



tosti

Lavorazioni Meccaniche

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

tostisrl.it