

Periodico di informazione dell'Alta Maremma

Anno I n° 2 Novembre 2013, Euro 1,50

Spedizione in A.P. - 45% - AUT. 003 - ART. 2 comma 20/B legge 662/96 dc-Grosseto

Problemi ce ne sono

di Mario Papalini

La "crisi di Gavorrano" è certamente un segnale di alta (Maremma) tensione. I falchi di Follonica gettano benzina sul fuoco mentre si registra un grave enpasse commerciale, sul piatto anche i problemi della Lucchini, mentre a Piombino si attende l'arrivo della Costa Concordia. Che mi sembra più un evento mediatico piuttosto che foriero di sviluppi positivi. Anche se certamente aprirà riflettori potenti sul territorio. All'Isola del Giglio si fanno ancora i conti del dare e avere che immagino futile e passeggero.

Ma, più che mai, sono convinto che una partita seria di futuro si dovrà giocare sul tavolo dell'ambiente e della cultura. Il museo Magma è una prima mano arrivata al punto giusto e con grande qualità.

I riflettori allora, dovranno essere puntati soprattutto sul piano di bonifica delle miniere che in questi mesi verrà sperimentato sulle linee tracciate da Syndial, in un progetto presentato e al vaglio.

A tal proposito si inserisce anche tutto il lavoro svolto dal Parco minerario di questi anni, che ha prodotto notevoli ricerche di valore scientifico spesso confluite in altrettante valide pubblicazioni. Occorrerà che quegli sforzi non siano vani e vengano riassorbiti in un percorso che ne tenga conto, ricollegandoli alle problematiche di riconversione e rivalorizzazione dell'area industriale piombinese.

La partita dunque è sulle risorse che si riusciranno a convogliare sulla questione della bonifica mineraria come rilancio di un'immagine fortemente legata alle produzioni industriali di grande respiro.

Oggi più che mai, giunte e comunità si debbono aprire al dialogo con i territori prossimi, nel tentativo di parlare una lingua unica e forte, capace di penetrare la spessa coltre del "magma" che ricopre il mondo della comunicazione che funziona.

Ai politici, il compito arduo e al tempo stesso semplice, di ricompattare i gruppi, riconducendo il ragionamento su un piano di ragionevolezza e bene comune, lasciando alle spalle singoli interessi, guerre di apparato.

Sembra facile... ma non resta altro che questo, mentre la parte sana della società locale prosegue in un proprio cammino di adeguamento alla situazione economica con naturale scrematatura delle attività, selezione purtroppo anche forzata, secondo un sistema che rischia l'implosione.

Mi torna spontaneo orientare lo sguardo sulla bellezza assoluta che ci circonda e nostro malgrado, migliora proprio la qualità della vita: obiettivo a cui tutti insieme dobbiamo puntare, a partire dalla base. Le carte buone ce le abbiamo, possiamo soltanto perdere da soli. Altameremma dunque.

È AUTUNNO CALDO

di Silvano Polvani

Quando parlo di autunno caldo, come molti di voi, non penso al tempo amichevole, ma a quello che ci attende nelle prossime settimane e nei prossimi mesi. Tempi duri, è il caso di dire, viviamo per la democrazia e il lavoro. La nostra stessa dignità di donne e uomini è messa a dura prova. In questi giorni nel nostro territorio a Piombino come a Grosseto abbiamo incontrato uomini e donne dai volti scavati e scolpiti perché tormentati dalla cassa integrazione o in attesa della lettera di licenziamento; giovani che non sanno cosa sia il lavoro, un futuro che per molti non è più un'opportunità ma lo si avverte come una minaccia. Per la durezza e la precarietà che viviamo alla Mibro come alle Acciaierie, così nelle aziende artigiane e commerciali donne e uomini appaiono smarriti e impauriti per quello che appare il loro avvenire. È il lavoro il grande dimenticato, è il lavoro che è assente nei programmi del Governo, la sua immagine è sbiadita, il suo valore appare perso. Un'angoscia dominante, dove intere famiglie appaiono strangolate da un reddito che non c'è



più, ci sovrasta e sembra guidare le nostre vite. Tutti auspichiamo il cambiamento ma non ci rendiamo conto che questo è già in atto ed è profondo, anzi appare l'unica certezza, in una società dove da troppo tempo domina un capitalismo senza salariati, dove è presente, per pochi,

una ricchezza eccessiva raggiunta senza il lavoro, lo stesso conflitto sociale non è quello del novecento. Una rivoluzione in negativo che ci ha reso infelici e continuerà a tenerci tali se non ribalteremo questa ingiusta situazione.

Segue a pag 4

Una proposta per il rilancio del turismo nel territorio

di Fabio Tinti Sindaco di Castagneto Carducci

Un nuovo modo per reagire alla crisi scavando nelle proprie origini, nella storia della costa maremmana.

A dare il la al progetto, il sindaco di Castagneto Carducci Fabio Tinti, insieme ad altri 12 sindaci di territori che vanno appunto da Castagneto Carducci a nord fino a Gavorrano a Sud abbracciando, con il nome di Alta Maremma tutti questi Comuni e le loro eccellenze, riconducibili ad una comune scia storica, culturale e delle tipicità. A Fabio Tinti abbiamo chiesto un suo intervento che lui gentilmente ci ha fornito.

"Un'idea ambiziosa ma l'unica per smuovere il settore turistico che ha bisogno di tornare a sognare offrendo ai visitatori suggestioni ed emozioni.

È interessante stimolare il confronto sulla necessità di ripensare in maniera aggiornata ed evoluta alla collocazione di area di questa parte di Toscana con la quale presentarsi al mondo intero.

Negli anni siamo cresciuti nelle terre dove gli insediamenti dell'antico popolo degli Etruschi ci ha offerto l'occasione di valorizzare i caratteri storici, culturali e naturali dei siti e delle aree circostanti rappresentando un carattere distintivo e di richiamo, presentandoci agli altri come Costa degli Etruschi.

Quel Popolo, che ha rappresentato il focolaio determinante della civiltà italiana ha permesso di dare corpo ad un territorio che nel tempo ha condiviso percorsi comuni ma che oggi di fronte al mutamento repentino delle condizioni economiche soffre nel mantenere una sua dimensione di visibilità. Con la perdita di strumenti che, con il toponimo ricordato svolgevano funzioni di promozione e con la naturale evoluzione e crescita nella ricerca dei luoghi che possono offrire idee e nuove emozioni, occorre vedere e pensare con occhi e menti diverse ai nostri territori.



Fabio Tinti

Segue a pagina 2

Brand Alta Maremma un valore aggiunto

di Leonardo Marras Presidente della provincia di Grosseto

Quella della promozione turistica dei territori non è una "scienza esatta". Non solo perché negli ultimi anni si sono radicalmente modificati i comportamenti turistici, ma anche perché dal 2011 è venuto meno il sistema di promozione al quale eravamo abituati da almeno trent'anni.

Tuttavia il mondo non si ferma, e l'associazionismo fra operatori privati organizzati nei consorzi di promozione turistica sta facendo lo sforzo di reinventare le proprie strategie di marketing territoriale, agendo in parallelo e collaborazione con le istituzioni del territorio.

Da quando la Regione Toscana ha abolito le Aziende di promozione turistica (Apt), la Provincia di Grosseto ha messo in campo diverse azioni - dal progetto MitUp per l'accoglienza turistica diffusa sui territori, alla promozione via social network con il progetto "Maremma Brand Index" - avendo ben presente che andava valorizzato il marchio "Maremma Toscana". Visto che negli ultimi anni ha contribuito in modo determinante a far conoscere in Italia e all'estero la nostra offerta turistica, puntando sull'associazione del nome del nostro territorio a quello della Toscana. Uno dei brand turistici più conosciuti al mondo.

Come ho avuto occasione di dire all'inizio di ottobre a Follonica, nel corso dell'incontro fra i sindaci delle Colline metallifere e della Val di Cornia e di Cecina, l'idea di puntare su un marchio territoriale denominato "Alta Maremma" esprimerà un proprio valore aggiunto in termini di promozione turistica, nella misura in cui questo sarà una tessera della più complessiva offerta turistica rappresentata dal marchio Maremma Toscana.



Leonardo Marras

Segue a pagina 2

Una proposta per il rilancio del turismo nel territorio

Segue da pagina 1

Con il passare degli anni si è sempre più consolidato il concetto toponomastico di "Maremma" quale luogo di riferimento storico e ambientale con il suo richiamo alla naturalità delle cose, del vivere, del rapporto dell'uomo con tutto ciò che lo circonda, fatto di profondo rispetto ed in un confronto quasi maniacale con un paesaggio esso stesso frutto dell'opera dell'uomo e da lui controllato, conservato e valorizzato.

E da queste certezze che bisogna partire nel dare vita ad azioni concrete in grado di smuovere e valorizzare il turismo quale possibilità di rilancio economico e opportunità di lavoro per le nuove generazioni, pensando alla promozione di un brand che racchiuda al suo interno tutte le possibili variabili che nel suo complesso rappresentano risposte concrete di sviluppo sociale, culturale ed economico.

Da parte nostra la consapevolezza che il turismo sia un fenomeno molto complesso, nel quale interagiscono economia, ambiente sociale, professionalità, cultura e territorio. Da ciò la convinzione che oggi per essere in grado di fornire una risposta pronta ed efficace ad una domanda turistica in costante evoluzione è necessario ideare forme alternative di organizzazione del territorio e definire nuove modalità di promozione turistica. L'approccio sistemico al turismo inoltre ha acquisito un ruolo fondamentale nello sviluppo sostenibile del territorio: l'appeal turistico di una località è infatti dovuto alla qualità complessiva dell'offerta. Ciò significa che le azioni intraprese sul singolo terri-

torio dovranno avere un modello d'approccio omogeneo e trasferibile creando dei vantaggi appetibili.

In questo senso la volontà di creare il brand "Alta Maremma" va nella direzione di favorire senza dubbio la comunicazione tra operatori, promuovere la collaborazione e permettere di sfruttare sinergie comuni: questo diventa fonte importante di vantaggio competitivo, perché permette la condivisione di politiche comuni, dal marketing alla gestione dei flussi turistici e allo studio delle aspettative dei clienti.

In questo senso le potenzialità si sono tutte: quasi 4 milioni di presenze nel 2012, 17 uffici di informazione turistica, 247 agriturismi, 21 campeggi e villaggi, 117 tra Rta e altre strutture ricettive, 5 porti turistici. Per non parlare dell'offerta enogastronomica che vede la presenza di 2 Docg e 3 Doc, una produzione olearia d'eccellenza e la diffusione capillare di ristoranti di vario tipo.

A ciò si deve coniugare una strategia di sviluppo che deve prevedere processi infrastrutturali, strutturali, organizzativi, gestionali capaci di generare e sostenere nel tempo flussi turistici in una logica di sistema integrato di offerta e di creare nel complesso un'immagine turistica unica del territorio capace che eserciti una decisiva influenza sul processo decisionale d'acquisto del turista.

Puntare sul brand "Alta Maremma" significa quindi concentrare gli sforzi per, senza compromettere il lavoro svolto nel passato, gestire e coordinare una fase storica di evoluzione turistica di quei luoghi abitati un tempo dagli Etruschi."



Bolgheri viale dei cipressi

Brand Alta Maremma un valore aggiunto

Segue da pagina 1

Quello di cui tutti quanti dobbiamo oramai prendere atto come un dato di contesto immutabile, è il fatto che la competizione fra destinazioni turistiche si gioca e sempre di più si giocherà in futuro sul piano internazionale. Il che equivale a dire che le micro destinazioni, anche di singole eccellenze, sono destinate ad essere marginalizzate nel mare magnum delle macro destinazioni verso le quali si vanno orientando i grandi flussi della domanda turistica internazionale.

La Toscana ha in questo senso ancora un vantaggio competitivo, perché è una regione che per reputazione turistica regge da sola il confronto anche con i singoli Stati o le macro aree turistiche. In termini di promozione, quindi, la Maremma ha un proprio appeal all'interno dell'offerta turistica regionale toscana, e senza dubbio può averlo in futuro il brand "Alta Maremma". Sotto l'ombrello del quale è

possibile aggregare gli operatori turistici sul territorio, promuovere politiche omogenee rispetto ai servizi e organizzare campagne mirate di promozione. A questo proposito un primo passo concreto potrebbe essere quello di estendere ai comuni della provincia di Livorno che hanno deciso di mettersi in rete al progetto Alta Maremma il sistema "MitUp", il modello di accoglienza turistica diffusa sul territorio che tanti buoni risultati sta dando in provincia di Grosseto. Diventando fra l'altro un punto di riferimento a livello nazionale.

Sintetizzando in altri termini, immagino una sorta di ideale piramide della promozione, con al vertice la Toscana, al centro la Maremma Toscana e alla base l'Alta Maremma. E magari la Media Maremma, l'Amiata e la Bassa Maremma. Così che i benefici in termini di reputazione e attrattività turistica si distribuiscano in modo uniforme dall'alto in basso, in una sorta di filiera virtuosa della reputazione che distribuisce valore aggiunto turistico.



D'altra parte, i comuni dell'Alta Maremma condividono molto in termini di storia, paesaggio e vocazione produttiva. Per

tive che aiutino la Maremma a trovare la propria strada per uscire dal tunnel.

cui non dovrebbe essere troppo complicato caratterizzare l'offerta turistica di questo sub territorio della Maremma. La quale, peraltro, a sua volta, sconfinando addirittura nell'alto Lazio. Stiamo vivendo momenti difficili sotto ogni punto di vista. Inutile nasconderselo. C'è peraltro una scuola di pensiero economico che sostiene che creatività e idee innovative sono il portato positivo dei periodi di crisi, e contribuiscono in modo decisivo a ridare slancio al ciclo economico e recessivo. Mi auguro sinceramente che, nel settore turistico, quella di realizzare un brand territoriale sia una di quelle idee positive che aiutino la Maremma a trovare la propria strada per uscire dal tunnel.

Labgraf S.A.S.

- Manifesti ✓
- Volantini ✓
- Pieghevoli ✓
- Opuscoli ✓
- Biglietti visita ✓
- Stampa commerciale ✓
- Promozionale ✓
- Personalizzazioni ✓

Via del Turismo, 255 (z.i.) FOLLONICA
tel e fax **0566 58440** - info@labgraf.it
www.labgrafprint.it

EDILGRESS

EDILGRESS S.R.L.
www.edilgress.it - info@edilgress.it
SCARLINO SCALO (GR), Via Verdi 5/7
Tel. 0566.34057 - Fax 0566.34017
GROSSETO, Via Siria 48/50
Tel. 0564.452569 - Fax 0564.454146
PIOMBINO (LI), Via del Platano 12
Tel. 0565.226448 - Fax 0565.226015

PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - ARREDOBAGNO
PORTE - INFISSI - IDROTERMOSANITARI

Sabrina Gaglianone

eletta presidente dell'associazione Olympia de Gouges



Sabrina Gaglianone

Dallo scorso 14 Ottobre Sabrina Gaglianone è la nuova presidente dell'Associazione Olympia de Gouges di Grosseto. A proporla al direttivo, che l'ha nominata all'unanimità, è stata la stessa Gabriella Lepri, che ha guidato l'associazione ininterrottamente per 15 anni, e cioè dalla sua nascita avvenuta nel 1999.

Con lei il Centro Antiviolenza di Grosseto ha mosso i primi passi aiutando tantissime donne nel difficile percorso di uscita da situazioni di violenza domestica.

Da allora l'Associazione è cresciuta, ha stabilito relazioni importanti con le istituzioni, dalla Provincia, di cui è emanazione, ai Comuni, all'ASL, alle forze dell'ordine, e con molte Associazioni.

Negli anni 2008 e 2009 l'Associazione ha aperto i Punti di Ascolto di Casteldel piano, Orbetello, Manciano e Follonica, per essere più vicina alle donne della nostra vasta provincia in cerca di sostegno e di

aiuto. In questi anni molte energie sono state dedicate alla formazione delle operatrici di ascolto, grazie all'attivazione di bandi regionali, consentendo all'associazione di svolgere un'azione capillare su tutto il territorio.

"Non voglio essere la Presidente a vita - dichiara Gabriella Lepri - è mio preciso dovere pensare al futuro dell'Associazione, per questo penso che per me sia arrivato il momento di passare il testimone affinché il lavoro prosegua con rinnovata energia; molte sono le sfide e gli impegni che ci attendono. Continuerò a lavorare al Centro di Grosseto, come sempre ho fatto in questi anni, come operatrice di ascolto, mettendo la mia esperienza a disposizione delle più giovani".

Sabrina Gaglianone, coordinatrice del Punto di Ascolto di Follonica e dal 2011 vicepresidente di Olympia, assume l'incarico ben conoscendone onori ed oneri "Proprio oggi, nel momento in cui tutti parlano di femminicidio, di violenza contro le donne, di un Codice Rosa che è nato proprio a Grosseto e sta per essere esteso a livello nazionale, il ruolo dei centri antiviolenza diventa fondamentale



e la collaborazione con le istituzioni un elemento centrale.

Siamo a metà del guado, c'è tutto un patrimonio di esperienza, di conoscenza e di metodologie che deve essere valorizzato affinché si realizzi quel cambiamento culturale senza il quale la violenza contro le donne rimarrà solo un problema di codice penale, un reato tra i tanti. Serve la collaborazione di tutti, ciascuno nei propri ambiti, affinché le linee stabilite dal Protocollo di Istanbul possano avere piena attuazione. Noi lavoreremo per questo".

Intanto, con l'autunno, riprende l'attivi-

tà di prevenzione dell'Associazione attraverso i Progetti indirizzati alle scuole della provincia, dalle primarie alle superiori, come riprendono le attività di sensibilizzazione, non ultime quelle che nella giornata internazionale contro la violenza domestica celebrata il 25 Novembre, vedranno tutti i Punti di Ascolto impegnati in iniziative rivolte alla cittadinanza. In quella occasione Follonica ospiterà l'attrice Anna Meacci con un suo Recital e l'allestimento delle "Scarpe Rosse", diventato ormai il simbolo della lotta al femminicidio.

Cittadini si diventa. L'impegno della Scuola e del suo Territorio

di Bianca Assunta Astorino

Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo Gavorrano e Scarlino

L'idea che Scuola e Territorio (inteso come ambiente fisico, culturale, sociale) debbano dialogare e sostenersi a vicenda per contribuire al miglioramento delle conoscenze e delle competenze delle giovani generazioni (condizione essenziale per garantire il diritto alla cittadinanza attiva e consapevole) rappresenta uno dei principi fondamentali dell'azione dell'Istituto Comprensivo di Gavorrano e Scarlino. L'esperienza degli ultimi anni ha fatto registrare un bilancio molto positivo; il rapporto, ormai consolidato, tra la Scuola e i diversi Soggetti (Istituzioni, Enti, Associazioni, mondo del lavoro, referenti culturali) ha consentito l'attivazione e l'ottimizzazione di risorse preziose che hanno contribuito all'ampliamento e alla qualificazione dell'Offerta Formativa.

Soprattutto in un tempo di difficoltà economica, come quello che stiamo vivendo, in



Bianca Assunta Astorino

cui la Scuola fatica per garantire a tutti gli alunni il diritto all'apprendimento, la presenza di un "Sistema Formativo Integrato" consente di diversificare l'intervento educativo in rapporto alla specificità dei bisogni, sia per quanto riguarda le tematiche affrontate,

sia per quanto riguarda l'estensione del tempo scuola.

Si tratta di un percorso costruito insieme e da sviluppare insieme, in cui l'Istituzione Scolastica svolge un ruolo centrale, di coordinamento, cercando di evitare l'occasionalità delle iniziative, mirando invece alla strutturazione e alla continuità del percorso stesso. Questa progettazione partecipata costituisce un valore aggiunto nella politica scolastica dell'Istituto, che attribuendo al Sapere il valore di Bene Comune e non un lusso per pochi, può avvalersi della messa a disposizione di

competenze, capacità umane e di relazione, di "passioni" che incidono profondamente sull'azione educativa e didattica.

Anche per l'anno scolastico 2013/14 l'offerta coordinata, definita mediante incontri

preliminari tra rappresentanti dell'Istituzione Scolastica e operatori-referenti delle Amministrazioni Comunali di Gavorrano e Scarlino, della A.S.L., delle Associazioni Culturali, Ambientali, Sportive, del Volontariato, presenti sul territorio, si compone di progetti/attività/iniziativa riferibili ad aree tematiche di particolare spessore, interesse e attualità: educazione alla legalità e alla convivenza democratica, educazione alimentare e consumo consapevole, promozione dell'educazione musicale e della pratica strumentale e corale, educazione alla cultura della sicurezza e della salute, promozione della conoscenza e valorizzazione del territorio, educazione scientifica con particolare attenzione all'educazione ambientale, educazione e promozione della solidarietà e del volontariato, apprendimento delle lingue straniere e delle nuove tecnologie.

Scuola e Territorio condividono questo impegno mirato ad rafforzare ed innovare la qualità dell'istruzione, per qualificare e potenziare il nostro capitale umano, risorsa strategica per investire sul futuro.

Incidenti sul lavoro: un sacrificio non più sopportabile

Incidenti sul lavoro: un sacrificio non più sopportabile per il quale occorre maggiore prevenzione. È stato questo il tema che la lista civica "La rinascita di Scarlino" ha voluto discutere, nell'ultima domenica di Ottobre, con i cittadini di Scarlino. È stato quest'anno il secondo appuntamento dopo quello del 2012 che vide i componenti della lista civica apporre una lapide in via Morandi a Scarlino Scalo. Una lapide a memoria dei lavoratori caduti nel cantiere della Montecatini. Una riflessione importante che va oltre gli schieramenti, che si colloca in una sfera più alta, nella cosiddetta civiltà di un popolo, civiltà intesa come valore della vita. "Ancora oggi - precisa Erminio Ontani, nel 2009 candidato a sindaco di Scarlino - troppo alto è il tributo di vite umane al lavoro, per le morti sul lavoro sembra non esistere crisi. Troppe sono le famiglie, anche nella nostra provincia, che registrano la tristezza per la morte violenta e improvvisa di un proprio caro. Una tragedia infinita che chiamano morti bianche". Termine

quest'ultimo che non piace alla lista civica la rinascita di Scarlino perché, ci dicono, fa pensare che dietro le morti sul lavoro non ci siano colpevoli, che sia una cosa pulita, ma non è così. Dietro ad ogni morte c'è sempre una responsabilità, non si può invocare la fatalità contro la quale nulla si può fare, dietro ad ogni morte c'è sempre una chiara implicazione si chiami questa organizzazione del lavoro o risparmio sulla prevenzione. Per contrastare efficacemente il fenomeno delle morti sul lavoro occorre, è quanto invocano i dirigenti della La rinascita di Scarlino, attivare una seria cultura della prevenzione che metta al centro la sicurezza, una cultura che si dovrà formarsi da subito già nelle aule della scuola.

La rinascita di Scarlino nel corso dell'iniziativa ha chiesto all'assessore alla cultura Arianna Picci, presente in nome della stessa amministrazione, di farsi interprete presso la propria giunta perché dalla stessa sia intitolata una piazza o una strada ai caduti sul lavoro. L'assessore nel suo intervento ha as-



sicurato che non farà mancare alla richiesta ricevuta il suo convinto appoggio.

Molti gli interventi che si sono avvicendati: Ha introdotto Paolo Bianchi consigliere a Scarlino per la lista civica; Norberto Sabatini, scrittore, si è intrattenuto sulla tra-

gedia di Ribolla; Silvano Polvani, scrittore e storico locale nonché ex dirigente Cgil, si è soffermato sull'inquietante fenomeno dei tanti suicidi che la crisi economica sta provocando fra operai, pensionati e imprenditori.



segue dalla prima pagina

Contro una legge di stabilità che non realizza quella svolta nella politica economica necessaria al Paese per uscire dalla recessione e tor-

nare a crescere le organizzazioni sindacali hanno proclamato per il 13 del mese di Novembre uno sciopero generale di 4 ore.

Da molti è stata definita una risposta tiepida, forse è vero ma sono convinto che

non mancheranno altre occasioni per manifestare la nostra stizza e proporre le nostre soluzioni.

Il presidente del consiglio Letta ha giudicato lo sciopero una risposta precipitosa, ricordandoci che ci sarà la discussione in parlamento. Noi vogliamo dirgli che non ci fidiamo di quei "geni" che occupano il Parla-



SEGNATEVI QUESTA DATA:
13 NOVEMBRE, LA TOSCANA SI FERMA

di **Alessio Gramolati**
segretario generale della Cgil Toscana

“**S**iamo delusi, perché vediamo che, dopo tante parole rassicuranti dei ministri, la Legge di Stabilità non va nella direzione dell'equità e della giustizia. Siamo arrabbiati, perché ancora una volta i più deboli non vengono aiutati e tutelati come si dovrebbe, mentre una certa classe dirigente è sempre in soccorso di chi casca sempre in piedi. E siamo preoccupati, perché non sono state fatte le scelte che servivano per ridare sviluppo e lavoro a questo Paese, e perché è stata persa un'altra occasione per dare un segnale di inversione di rotta.

Ma, detto tutto questo, la cosa più importante è che non siamo rassegnati. Proprio per niente. E lo diremo a chiare lettere mercoledì 13 novembre. È in quel giorno che Cgil, Cisl e Uil della nostra regione hanno deciso di partecipare allo sciopero generale, ed è in quel giorno che la Toscana si fermerà per quattro ore. Ci saranno manifestazioni e presidi in ogni capoluogo toscano.

La Legge di Stabilità non determina il cambiamento necessario all'Italia, che resta in recessione e perde lavoro. Per questo i sindacati incalzeranno le forze politiche perché vengano introdotte delle modifiche importanti durante l'iter parlamentare della ex legge Finanziaria, a partire da una redistribuzione a vantaggio delle categorie più deboli, lavoratori, pensionati, giovani. E, a metà novembre, le tre confederazioni riuniranno i loro organismi unitari per valutare i risultati ottenuti”.



mento, dei loro balbettii incomprensibili nelle televisioni private e di stato non ne possiamo più. Troppo lontana è la loro percezione del paese reale perché possano assumere decisioni nella direzione dell'equità.

E allora il prossimo appuntamento dello sciopero generale dovrà essere ancora una risposta contro la rassegnazione e la dietrologia, dovrà segnare la volontà di partecipare ad una azione unitaria contro chi vuole spingerci alla solitudine e all'emarginazione.

La piazza ancora una volta come la sintesi dei bisogni, l'espressione della rabbia, la pratica della democrazia, la piazza

per dire assieme che non c'è la resa dei lavoratori, per dire che i lavoratori sono diversi nei lavori ma uguali nei problemi e nei bisogni.

La piazza per stringere alleanze, per aprire un confronto anche con quanti, anche se imprenditori, sino a ieri abbiamo guardato con sospetto e oggi li troviamo come noi sofferenti.

La piazza per riannodare quel filo antico della solidarietà come memoria, tradizione e valore, per riportare il lavoro al centro dell'iniziativa, il lavoro come valore di giustizia e dignità della gente.

Buona giornata di protesta.

vuoi pubblicare il tuo libro?
ci pensiamo noi!

edizioni Effigi

www.cpadver-effigi.com Niccolò 349 1629041

IL NUOVO CORRIERE ALTA MAREMMA

Una voce a servizio del cittadino

COLLABORA CON NOI!

Inviaci i tuoi commenti e le tue foto

Contattaci per la pubblicità
3420494625 Silvano Polvani
ncaltamaremma@gmail.com
silvano.polvani@virgilio.it

Il Nuovo Corriere Alta Maremma

Supplemento a:
Il nuovo corriere dell'Amiata

Anno I, numero 2 Novembre 2013
Associato al CRIC
Produzione: C&P Adver > Mario Papalini
Edizioni: effigi 0564 967139
Iscrizione al Tribunale di Grosseto n. 9 depositata il 26.11.2001
Iscrizione al ROC n° 12763
Direttore responsabile: Fiara Bonelli,
Via del Gallacino, 58033 Castel del Piano, Tel. 0564 955044 - e-mail: effeeffesse@tiscali.it
Responsabile di Redazione: Silvano Polvani
Hanno collaborato a questo numero:
Mario Papalini, Silvano Polvani, Fabio Tinti, Leonardo Marras, Barbara Catalani, Sabrina Gaglianone, Bianca Assunta Astorino, Daria Salvi, Alessio Gramolati, Paolo Nardini, Sergio Costalli, Enrico Mannari, Daniele Fantini, Vanda Peccianti, Simone Rustici, Alberto Pieraccini, Niccolò Polvani.
Ufficio stampa comuni di: Campiglia Marittima, Piombino, Follonica, Castagneto Carducci

Magma

museo delle arti in ghisa nella Maremma

di Barbara Catalani,
ideatrice e progettista del MAGMA



Il Magma vede la sua genesi da un concorso di idee bandito dall'Amministrazione Comunale di Follonica nel 2007. Si trattava non solo di ideare un centro espositivo tradizionale, ovvero un ambiente che conservasse e valorizzasse il patrimonio archeologico industriale

(in questo caso i pezzi più pregiati in legno e ghisa prodotti dagli esperti maestri intagliatori e dagli abili fonditori follonichesi), ma di creare una molla che consentisse alla comunità di Follonica di riappropriarsi della propria identità locale e territoriale, e su questa far ruotare una nuova economia.

Il museo nasce quindi con la volontà di raccontare la storia tecnica, umana e produttiva dello stabilimento siderurgico di Follonica nel momento massimo della sua produzione, momento in cui l'edificio che lo ospita funzionava come un modernissimo forno fusorio per la produzione della ghisa. Il percorso espositivo è suddiviso in tre sezioni principali: l'Arte, dove è possibile comprendere l'alto livello di specializzazione raggiunto dalle Fonderie di Follonica; La Storia dove si esaminano le ragioni di quel Genius Loci che ha permesso a questa terra di venire sfruttata a livello siderurgico per millenni; e infine La Produzione, ovvero una breve disamina sul complesso sistema tecnologico utilizzato dallo stabilimento, per la fusione della ghisa. All'interno di queste grandi partizioni tematiche, ogni sala sviluppa un aspetto, indaga e approfondisce temi strettamente connessi con la produzione della ghisa attraverso documenti, filmati, testimonianze che ci aiutano a capire quale com-



plesso di relazioni venne innescato con la creazione di questo 'piccolo' stabilimento. Ecco che la missione del Museo diventa quindi duplice: espositiva e comunicativa (nel senso di interattiva e partecipativa).

Il Forno San Ferdinando è la costruzione più antica della città: il cuore di Follonica. Si presenta nella duplice veste di contenitore e contenitore al tempo stesso, in quanto testimonianza di archeologia industriale, ubicato all'interno di un'area di diffuso interesse museale, qual è appunto l'area Ilva. Interessato da quasi vent'anni di restauri, condotti con maestria e accuratezza dalla Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici di Siena e Grosseto, è stato finalmente consegnato alla città poco prima che partissero i lavori di allestimento.

Si tratta di una struttura molto complessa dal punto di vista architettonico e di straordinario valore archeologico. Per valorizzare questa complessità, abbiamo pensato a un'installazione artistica che rappresentasse il forno, nella sua posizione e nella forma del suo interno. Un artificio che, secondo una scansione temporale, annullasse la luce naturale del lucernario, riportando a quell'oscurità originaria.

In questa installazione abbiamo tentato di conciliare il racconto con l'arte, creando una struttura di pura invenzione dall'unicità irripetibile: un'esperienza originale che stimola l'immaginazione e l'emozione. Con questa idea di partenza abbiamo pensato di interessare un discorso tra il passato e il futuro, tra un museo che vuole raccontare una storia e una nuova comunità che ritroverà qui le proprie radici. Il racconto che si dipana tra le sale appare così aperto e discontinuo, come lo sono i linguaggi e la cultura della nostra epoca: accanto alla tradizionale esposizione dei reperti, abbiamo sempre affiancato il supporto audiovisivo di approfondimento e in alcuni casi di semplice suggestione. Quando la scelta si è indirizzata verso quest'ultima opzione, è stato perché occorre sottolineare un momento, una funzione specifica della "macchina edificio", altrimenti impossibile da raccontare.

Il museo oggi deve diventare un laboratorio, un luogo dove dialogare con il passato attraverso un linguaggio contemporaneo fatto di confronto e partecipazione attiva. Gli allestimenti devono riuscire a suscitare interesse di approfondimento e di coinvolgimento: narrando storie si stimola il visitatore a ritornare e a ritrovarsi.

Abbiamo quindi pensato di sviluppare un progetto che avesse sempre presente un

primo principio: che l'attenzione si sposti dall'oggetto al racconto che c'è attorno ad esso. Le mani che lavorano sul banco originale ci riportano alla vera dimensione del fare: danno vita al gesto che forma l'oggetto, che racconta la sua storia al di fuori di una bacheca espositiva. Ci introducono così, palesemente, a una maestria fatta di strumenti finissimi e di dettagli che mai avremmo pensato per questo lavoro. L'altro principio costante è stato quello legato alla coscienza della propria identità. Forti di questo valore, bisogna focalizzare l'attenzione sulla memoria della comunità locale, per assicurare un collegamento con l'identità e le connessioni sociali passate e presenti. Per avviare questo processo, è necessario attivare la comunità, sia nella fase preparatoria che in quella successiva di realizzazione e di attivazione, facendo del Museo una forma partecipativa aperta, disponibile alla collaborazione, capace di valorizzare alcuni aspetti pregnanti e di dargli voce.

Non solo racconti e testimonianze, ma anche collaborazione e professionalità possono venire richieste quale aiuto di implementazione nella preparazione dei contenuti oppure testimonianze dirette fatte di ricordi e di esperienze che ci salutano, dandoci la sensazione di un museo aperto che vuole lasciare a disposizione delle strade ancora da percorrere: di un museo partecipato, dove dentro ci sia un pezzetto di tutti quei cittadini che hanno voluto contribuire, e infine un museo esperienziale. Questo vuol essere il MAGMA: un museo che, rispettando l'identità dei luoghi e il lavoro scientifico sui contenuti, sia capace di comunicare una poetica riconoscibile, lasciando un segno forte e indelebile.

MUSEO DELLE ARTI IN GHISA NELLA MAREMMA
magma

Una memoria di Ferro
a Follonica
Comprensorio Ex-Ilva

dal martedì alla domenica
15.30 - 19.30
chiuso il lunedì

www.magmafollonica.it
0566 59243 / 59004

Travel Today
AGENZIA DI VIAGGI
NOLEGGIO CON CONDUCENTE

Via Colombo, 19 58022 Follonica GR
Tel. 0566 43554 Fax 0566 49642

Piazza del Popolo, 3 58021
Bagno di Gavorrano GR
Tel 0566 847011 Fax 0566 847039

Cell. 0039 333 8121542
www.traveltoday.it
carlo@traveltoday.it

BIGLIETTERIE
FERROVIARIA
MARITTIMA
AEREA

CROCIERE

VIAGGI DI GRUPPO

MIGLIORI TOUR OPERATOR

VIAGGI DI NOZZE

ESCURSIONI IN MAREMMA

La storia del Casone gli insediamenti chimici degli anni sessanta

di Silvano Polvani

È una storia ancora tutta da scrivere quella dell'area del Casone di Scarlino, una fra le aree chimiche più significative della nostra regione. Nel dicembre del 2012 la Nuova Solmine mostrando sensibilità culturale e vicinanza verso il territorio ha ricordato i cinquant'anni di quest'area industriale con una pubblicazione "Fabbrica e Territorio"* che ne ripercorre la storia. Da queste pagine del giornale è mia intenzione riprendere da lì alcuni spaccati per portarli ad una discussione più generale, con quanti quegli anni li hanno vissuti da protagonisti. È evidente che mi attendo commenti e interventi oltre all'invio di foto. Il nuovo corriere alta Maremma farà sintesi nell'obiettivo di dare un contributo alla costituzione di una memoria permanente.

Gli anni Sessanta nella provincia di Grosseto si caratterizzeranno per gli insediamenti chimici nell'area del Casone di Scarlino.

Il 21 Settembre 1961 vengono avviati i lavori per la costruzione dello stabilimento.

Il 1 dicembre 1962 è la data che segna l'inizio della produzione di acido solforico.

L'Italia ha 50.045.000 abitanti di cui attivi il 38,7% tra questi il 29,1% è impiegato in agricoltura, il 40,6% nell'industria, mentre lavora nei servizi il 30,3%.

Lo stipendio di un operaio è di circa 47.000 lire (30.000 un contadino, 12.000 una mondina). il giornale costa £ 30, un biglietto del Tram 35, la tazzina Caffè 50, il pane 140 al kg, il latte 90, il vino 130 al litro, mentre la pasta al kg viene 200, il riso al kg 175, la carne di manzo al kg costa 1400, lo zucchero al kg 245, la benzina 120 lire al litro.

Grosseto, il capoluogo di provincia, nel 1961 conta 51.730 abitanti. Scarlino sede dello stabilimento è da poco diventato comune autonomo essendosi staccato da Gavorrano solo nel 1960, di cui era frazione dal 1834.

È l'anno della migrazione interna massiccia

che provoca nel Sud squilibri demografici epocali. Non sono poche migliaia ma ormai sono milioni, la migliore risorsa umana, ovviamente quella in età lavoro; legioni di giovani e anche meno giovani hanno abbandonato le campagne ai vecchi, hanno spopolato paesi, sono saliti nel triangolo industriale del Nord, nella capitale, o sono emigrate nel centro e nel nord Europa.

È da qui che prende avvio la nostra storia.

Una storia di lavoro, di uomini e donne, dell'intero territorio delle Colline Metallifere che a lungo avevano sperato, richiedendola alla proprietà e al Governo, la costruzione di uno stabilimento per l'utilizzazione integrale delle pirite della Montecatini: si considerava questa l'unica strada per mantenere aperte le miniere. Alla nascita di questo stabilimento tutti, dalla costa all'entroterra, riponevano le speranze per il loro futuro; era qui che confidavano di soddisfare i propri bisogni, di dare dignità alla loro vita.

È la storia di più aziende: Montecatini, Montedison, Eni, Solmine ed oggi Solmar che si sono avvicinate nel territorio, che in quest'area si sono insediate portando la loro capacità, la loro tecnologia, i loro uomini migliori; qui e non altrove hanno scommesso sulle loro possibilità di essere competitivi, conseguire e aumentare la propria redditività; qui e non altrove hanno scelto di instaurare un rapporto di stima e collaborazione con tutte le componenti della società. Questa storia, come vedremo, è avanzata nel



Foto da Collezione Giancarlo Grassi

tempo fra gli alti e i bassi, fra domande e risposte, fra contrasti e intese.

La costruzione dello stabilimento iniziò il 21 settembre del 1961 e solo quindici mesi dopo, era il 1 dicembre del 1962, entrò in produzione. Uno stabilimento, come era stato immaginato, che segnerà in maniera permanente la vita economica, sociale e culturale del territorio, che vedrà crescere una comunità attorno ad esso. Un lavoro, quello allo stabilimento, difficile, spesso avverso ma comunque sempre difeso come simbolo di libertà e dignità delle genti.

Una storia che ha visto la presenza di un grande centro industriale divenuto vitale per l'economia della Maremma. Il largo movimento delle merci e dei minerali è stato fonte di lavoro per numerose imprese di trasporti: sin dal suo avvio

40 mila autotreni e autocisterne e 1.150 treni arrivavano e partivano ogni anno dai piazzali della fabbrica, mentre al pontile marittimo attraccavano circa 170 navi di vario tonnellaggio. I dipendenti del solo stabilimento immettevano nell'economia locale oltre 700 milioni di lire all'anno percepiti come salari; Follonica, Massa Marittima e Scarlino sono stati i centri che maggiormente hanno beneficiato di questa iniziativa industriale del gruppo Montecatini Edison. Nei primi cinque anni dall'apertura della fabbrica, Follonica, dove abitavano la maggior parte dei tecnici e degli operai, era passata da settemila a dodicimila abitanti.

È una storia questa che comunque non può ignorare il ricordo delle miniere di pirite che tanta notorietà hanno dato alla Maremma.

Il germoglio dello stabilimento

Come tutte le cose, anche lo stabilimento chimico del Casone, quello che noi oggi conosciamo, ha una sua origine, un suo inizio. È questo principio che vogliamo indagare.

La sua origine intesa come idea, il germoglio appunto, si afferma negli anni cinquanta. È negli anni '50 infatti che fra la gente delle Colline Metallifere si inizia a pensare, come condizione necessaria, per mantenere aperte le miniere che serva la realizzazione di un impianto, vicino alle stesse, per la trasformazione della pirite. Troppo alto, e quindi economicamente sconsigliato, appariva il costo di estrazione del minerale se questo non avesse avuto un'immediata trasformazione.

* Silvano Polvani, *Fabbrica e Territorio: storia identità e sviluppo nell'alta Maremma*, edizioni Effigi, dicembre 2012



Lavori di costruzione. Foto Archivio Edison presso centro cultura d'impresa Milano

NUOVA RENAULT CLIO.
DA SEMPRE, LA PASSIONE
HA UN COLORE. DA OGGI,
HA ANCHE UNA FORMA.

5 PORTE
L'UNICA ANCHE COMPACT SPORT WAGON



Don Luigi Rossi e il rifugio sant'Anna a 100 anni dalla nascita

di Paolo Nardini

"Archivio delle tradizioni popolari della Maremma grossetana"

Ci sono e ci sono state nella storia, condizioni in cui il legame fra le generazioni è stato spezzato in maniera rilevante sia sotto l'aspetto della numerosità dei casi, che di quello culturale e sociale. Con il termine della seconda guerra mondiale, con la ritirata nazi-fascista e il "passaggio del fronte", nell'Italia centrale e soprattutto in Toscana si crearono queste condizioni. Vuoi per i bombardamenti aerei, vuoi per le rappresaglie dei tedeschi in ritirata, molti adulti, donne e uomini, rimasero uccisi, lasciando soli i loro piccoli. I cuccioli di molti animali hanno bisogno del supporto dei genitori, di uno o di entrambi, per poter crescere, imparare a cacciare o procurarsi il cibo, per sopravvivere. Il cucciolo dell'uomo, fra questi, è forse quello più fragile, che più di altri, e sicuramente più a lungo, necessita dell'aiuto di entrambi i genitori. Si tratta di un fatto culturale, ampiamente variabile nel tempo e a seconda delle popolazioni, tuttavia largamente condiviso fra le popolazioni della terra e particolarmente nell'Europa occidentale.

La storia di don Luigi Rossi è legata al Rifugio Sant'Anna, creato da lui nel dopoguerra per accogliere i bambini rimasti soli dopo il

passaggio del fronte. Nato nel 1913 a Montieri da una famiglia numerosa, il giovane Luigi era entrato in seminario a Volterra, poi a Massa Marittima dove fu ordinato sacerdote l'11 aprile 1936; fu assegnato alla chiesa di Pomonte nell'Elba e pochi anni più tardi fu nominato parroco della chiesa di Sant'Antonio a San Pietro all'Orto, nel Terziere di Città Nuova a Massa Marittima. Nel maggio del 1945 iniziò a raccogliere nella canonica i primi bambini resi orfani dalla guerra. La guerra soprattutto, ma anche la politica economica dei decenni precedenti, avevano lasciato molte famiglie in condizioni disastrose. Il passaggio del fronte, poi, con i bombardamenti americani e le distruzioni, le rappresaglie, le esecuzioni sommarie operate dai tedeschi in ritirata, avevano lasciato in Italia migliaia di bambini orfani. Ben presto la sua casa non fu più sufficiente ad accogliere tutti quelli che provenivano dai territori limitrofi, e quindi furono trasferiti nell'ex convento di Santa Chiara. I primi aiuti per il mantenimento dei bambini giunsero dal Vaticano, allora era papa Pio XII, dalla Montecatini (che resterà a lungo in relazione con don Luigi e con il suo Rifugio) e dalla solidarietà di alcune famiglie massetane.

Dopo circa un decennio, grazie alle sue capacità comunicative (anche in un ambiente come quello di Massa Marittima, di antica tradizione



Don Luigi Rossi con Madre Teresa

repubblicana e anticlericale) e imprenditoriali, don Luigi trasferì di nuovo il Rifugio nella sede definitiva nell'area di Poggio. Uomo di grande carisma e coraggio, don Luigi raccoglie intorno a sé anche alcune persone in grado di aiutarlo nella conduzione della sua nuova comunità: alcune giovani donne che si occupano dei ragazzi, impartendo loro un insegnamento sociale e scolastico. Nasce infatti

al Rifugio la scuola elementare, e in seguito anche il primo istituto professionale di Massa Marittima, trasferito poi fuori dall'area del Rifugio e divenuto istituto pubblico.

Don Luigi, capo indiscusso del Rifugio per tutto il resto della sua vita, individua nella scuola e nel lavoro le direttrici sulle quali basa la formazione di quelli che saranno poi indicati come i "suoi ragazzi", i "ragazzi del Rifugio" o ancora "i ragazzi di don Luigi". Iniziò così a impiantare laboratori all'interno dell'area, ai quali destinava i ragazzi meno inclini allo studio, indirizzando alla scuola gli altri. Nacquero al Rifugio una calzoleria, una tipografia, un'officina, un'impresa edile, un'azienda agraria, una segheria e falegnameria, guidate ciascuna da un "artigiano professionista" adulto esterno, affinché si formassero fra i ragazzi le competenze necessarie per poter uscire dal Rifugio e affrontare la vita fuori di esso. Questo avveniva generalmente, salvo rari casi, poco dopo il servizio di leva militare. I ragazzi durante la leva o poco dopo, si fidanzavano e iniziavano a vivere una vita orientata verso l'esterno, cui seguiva, con il matrimonio, l'uscita definitiva dal Rifugio. Non era raro che lo stesso don Luigi si rivolgesse alle amministrazioni delle miniere, ancora attive, o delle altre imprese della zona, come gli impianti industriali di Scarlino, per chiedere il collocamento a lavoro di uno dei suoi "ragazzi".

Più tardi il Rifugio ha accolto ragazzi per i quali era disposto l'affidamento da parte della Questura di Grosseto, per questioni legate alla piccola delinquenza giovanile; ha accolto extracomunitari e persone bisognose; infine, negli ultimi anni, ha ospitato un gruppo di "richiedenti asilo" provenienti dalla Libia in guerra civile. Questa è la storia, breve ma intensa, del Rifugio Sant'Anna e del suo fondatore. Prossimamente dalla Fondazione Rifugio Sant'Anna sarà pubblicato un libro che avrà al centro la storia di Don Luigi e del suo rifugio.



Anni '50. Il rifugio Sant'Anna

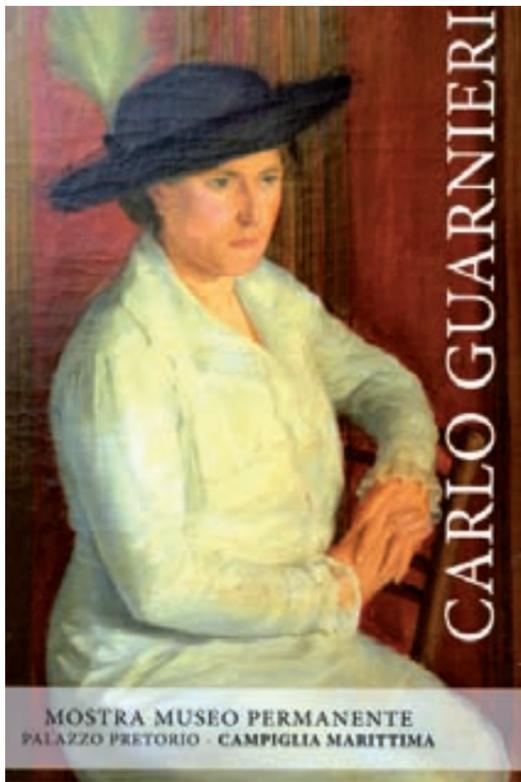


RENAULT

E' UN'INIZIATIVA DELLA CONCESSIONARIA RENAULT AUTOCENTER

VIA AURELIA NORD KM. 185.200, GROSSETO - TEL. 0564 458111 / VIA INDUSTRIA 219, FOLLONICA(GR) - TEL. 0566 56926

apre la mostra museo permanente a Campiglia Marittima



Ha trovato un suo meritato posto d'onore nelle sale del Palazzo Pretorio di Campiglia Marittima l'opera dell'artista Carlo Guarnieri nato a Campiglia M.ma il 23 ottobre del 1892 e morto a Grosseto nel 1988. La Mostra Museo Permanente Carlo Guarnieri, frutto di un'importante donazione della famiglia, è stata inaugurata sabato 26 ottobre. Taglio del nastro al portone d'ingresso in piazza Angelo Lotti e conferenza d'apertura nella Sala dei Matrimo-

ni, dove sono state collocate alcune grandi tele del maestro. Sono intervenuti il sindaco di Campiglia Rossana Soffritti, l'assessore alla cultura Jacopo Bertocchi e l'assessore Gianfranco Benedettini, lo storico dell'arte Andrea Baldocchi e Gianni Guarnieri, figlio di Carlo.

“Si apre uno spazio nuovo arricchendo Palazzo Pretorio di una pinacoteca, la prima della storia del nostro Comune – ha sottolineato il sindaco Rossana Soffritti – un luogo in cui valorizzare e condividere il talento di uno dei figli più illustri di Campiglia Marittima, il pittore e xilografo, l'artista, Carlo

Guarnieri. Un punto di riferimento per proseguire la ricerca sull'artista e continuare le nostre iniziative sull'arte contemporanea”.

“Grazie ad un dono d'immenso valore da parte della famiglia – ha affermato nella sua introduzione l'assessore alla cultura Jacopo Bertocchi – la mostra diventa un manifesto contro l'egoismo, opere che hanno fatto il giro del pianeta, un tempo custodite all'interno delle rassegne e delle gallerie più importanti del Mondo, ritornano oggi nell'amato paese del Maestro che fu uno dei più importanti protagonisti della storia dell'Arte italiana del primo Novecento”.

Nota biografica

Carlo Guarnieri 1892-1988, nasce a Campiglia Marittima il 23 ottobre del 1892. Allievo dapprima di Egisto Ciappacasse, artista pisano, frequenta dal 1906 al 1915 il Regio Istituto di Belle Arti di Firenze, dove si laurea nel 1915. In quel periodo il suo maestro fu Adolfo De Carolis del quale divenne allievo prediletto. Come Incisore fece parte del pri-

mo Gruppo per la rinascita della xilografia in Italia e partecipò alla «Esposizione Italiana della xilografia a Levanto» nel 1912. Sempre con De Carolis conobbe D'Annunzio. La sua attività non si limitava alla grafica; come pittore, dopo la prima mostra a Firenze nel 1907, fu invitato nel 1914 alla XI Esposizione Internazionale d'Arte di Venezia. Dovette lasciare Firenze per la grande guerra, durante la quale fu decorato con tre medaglie al merito. Nel 1921 venne invitato alla I° Biennale Romana e fu presente

anche alle successive degli anni 1923-25. Nel 1923 si trasferì a Torino nello studio di Tovez, qui trovò un grande amico in Felice Carena. Nel 1927 divenne socio ad onore dell'“Associazione pittori e scultori” di Madrid. Chiusa la parentesi torinese si trasferì a Roma dove lavorò molti anni a fianco di amici come Sartorio, Selva, Marinetti, Arturo Martini ecc. Dopo la seconda guerra ritornò alla natia toscana dove la dolcezza del paesaggio e la fiera semplicità della gente lo ha sempre affascinato.

A Massa Marittima arriva Novembre Grosso *Enogastronomia, cultura, musica*

Sarà Simone Cristicchi a inaugurare la prima edizione di Novembre Grosso, il festival dedicato alla cultura, all'arte, all'ambiente e all'enogastronomia della Maremma Toscana, ospitato nello splendido borgo di Massa Marittima. Un mese intero di eventi – la maggior parte dei quali gratuiti – tra cortei storici, concerti, escursioni, degustazioni, cene, visite ai musei, ai siti archeologici e geo-minerari. Dal primo al 30 novembre, tutti i fine settimana, la città del Balestro si animerà con questa manifestazione ideata dalla Cooperativa Colline Metallifere, voluta e sostenuta dal Comune di Massa, con il contributo del Parco Nazionale delle Colline Metallifere, con la partnership della Camera di Commercio di Grosseto con il patrocinio della Provincia di Grosseto: i primi due week end saranno dedicati alla storia etrusca, quelli del terzo alla storia medievale e nell'ultimo la finestra si aprirà sul mondo delle miniere. Per tutto il mese, il Museo Archeologico, il Complesso museale S. Pietro all'Orto, il Museo della Miniera e la Torre del Candeliere saranno visitabili gratui-



Fonte dell'Abbondanza di Foto Bruno di Marcello Pepe

tamente. I parcheggi saranno gratis tutti i fine settimana.

“Novembre Grosso nasce dalla volontà di rendere vivo e vitale un mese che tradizionalmente è sospeso, in attesa del Natale, ma che invece è ricco di sorprese – spiega Vanda Peccianti, presidente della Cooperativa Colline Metallifere –. Lontano dalla stagione turistica più frequentata, questo periodo dell'anno regala grandi prodotti della natura che, con Novembre Grosso, saranno degustati durante le cene e apprezzati nei laboratori. Massa e il suo territorio, per tutto il mese, vivrà una festa continua di grande suggestione”

Fonte coop Colline Metallifere

Il Grosso:

la moneta della Repubblica Massana

L'11 aprile 1317 alcuni componenti della famiglia Benzi di Siena, guidati da Niccolino di Giacomino, firmarono un contratto con il Comune di Massa, rappresentato dal sindaco Muccio del fu Bonaventura Scussetti, per aprire un'officina monetaria in città dal 1° maggio di quello stesso anno fino all'anno successivo. Le due parti contraenti stabilirono una serie di patti e condizioni: i Benzi, ad esempio, dovevano fornire la zecca, detta bolgano, di tutto il necessario, mentre il Comune di Massa si impegnava ad acquistare allo scopo un edificio e a garantire che nessun'altra persona battesse moneta nella città di Mas-

sa e nel suo territorio. La zecca fu aperta per autorità del Comune con il proposito di coniare tre tipi di monete utilizzando l'argento e il rame locali: il Grosso d'argento da 20 denari, il Grosseto d'argento da 6 denari e il denaro piccolo in mistura. Attualmente si conoscono due varianti del Grosso, tre varianti del Piccolo e nessun Grosseto, che risulta assente anche nella circolazione monetaria dell'epoca. Nel Museo Archeologico di Massa Marittima sono esposti un conio di martello del Grosso e uno del Piccolo. Al momento non si conosce la data di chiusura dell'officina monetaria anche se le monete della Repubblica Massana, o Massana, come veniva chiamata nel Medioevo, circolarono fino a tutto il 1319.



Foto Bruno di Marcello Pepe

AUTOLAVAGGIO
SELF SERVICE

**PINGUINO
WASH**
SALVETTI

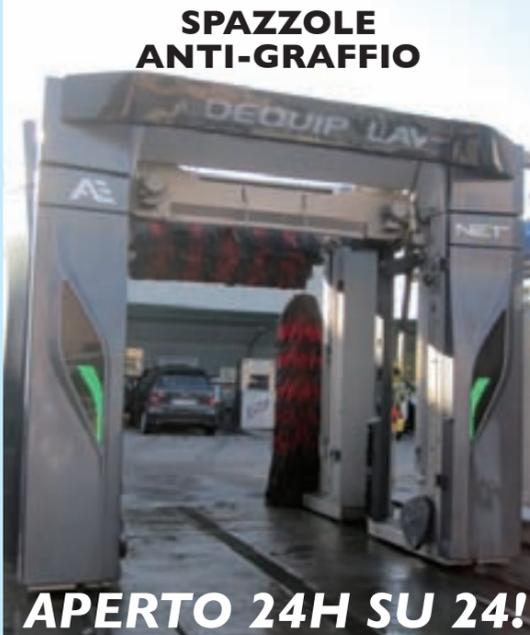
Via Della Quarzite

Zona Industriale

Località San Giuseppe

Bagno Di Gavorrano
Grosseto

tel 3383029276



**SPAZZOLE
ANTI-GRAFFIO**

APERTO 24H SU 24!

Circolo Arci
BELLA CIAO
CASA APERTA
OPEN

RISTORANTE
PIZZERIA
BAR

LIVE MUSIC
AREA RICREATIVA
AREA CULTURALE

CIRCOLO ARCI "BELLA CIAO" VIA MARCONI 91 58023 BAGNO DI GAVORRANO
C/O CASA DEL POPOLO INFO: 3397959152 WWW.FACEBOOK.COM/CIRCOLOARCIPELLACIAO

“La città co-operativa” di Sergio Costalli



Sergio Costalli

Cari Amici, voi mi invitate ad inviarvi una presentazione del mio nuovo libro “La città co-operativa” (con il trattino, mi raccomando) ma per me è cosa non proprio facile, dovendo tra l’altro non dilungarmi molto: proverò quindi a incuriosirvi, se possibile, richiamandomi a quanto citato a pagina 4, là dove faccio riferimento ai “ragionamenti che errano e variano nel tempo, si nutrono di citazioni senza simmetrie ma con un concitato andirivieni di autori: potremmo dire à la Montaigne”.

Ragionamenti necessari per affrontare e tentare di risolvere la contraddizione, che noi tutti viviamo, tra i nostri ideali e le necessità della vita quotidiana. Alla maniera di Montaigne è

la chiave di lettura del libro che è molto più complesso, mi sia consentito, di quanto possa apparire ad uno sguardo superficiale. Si apre infatti a diversi livelli di lettura, alcuni dei quali non penetrabili se non si ha memoria delle discussioni ideologiche degli anni Sessanta/Settanta dell’altro secolo. Si tratta infatti, tra l’altro, della mia storia personale, della storia delle idee che hanno guidato il movimento operaio, si tratta della storia della cooperazione, si sviluppano critiche del liberismo senza regole, della politica attuale, dei movimenti. Come in tutte le cose della vita c’è dentro il passato (tanto) il presente e il futuro. Quel futuro, quella visione che sempre più manca alla politica attuale e ai politici. C’è dentro una concezione del mondo e della vita: il viaggio, le interconnessioni tra tutte le cose, anche le più lontane, il nostro mutare rimanendo uguali a noi stessi. La personalità come aggregato provvisorio che si arricchisce e che muta proprio perché si arricchisce. Potremmo dire, senza ovviamente azzardarmi a paragonarla ai “Saggi”, che anche questa è un’opera in dive-

nire ed è assai probabile che diverrà in futuro un’altra cosa. Il fine è solamente il fine, il viaggio è tutto ed è proprio nel corso del viaggio che apprendiamo e mutiamo il nostro essere. Senza volerlo e senza apparire. Contemporaneamente muta anche la meta (ma questo lo capiamo sempre dopo, purtroppo). Rispetto a Montaigne, oltre al potere del quotidiano, quella che si manifesta come profondamente diversa è la spinta verso il futuro. Il futuro come quotidiano di domani già da vivere oggi. Al contrario di quanto si va predicando in questi tempi oscuri, nei quali il presente si è impossessato di tutto, per me è il futuro che dobbiamo conquistare vivendo (l’istinto di sopravvivenza?).

Il presente è alla fine solo un attimo: noi vogliamo il futuro e anche il “qui e ora” di Montaigne è relativo ad un presente che ha necessità di proiettarsi nel suo immediato futuro per essere compiutamente apprezzato. Voi vi domanderete come possano entrarci le cooperative in tutto questo. È sufficiente leggere il libro per scoprirlo.



L’Unione fa la Coop Concorso per le scuole

Sono aperte le iscrizioni alla seconda edizione del bando L’Unione fa la Coop. La cooperazione nella storia d’Italia. Il concorso, promosso dalla Fondazione Memorie Cooperative con l’obiettivo di diffondere la cultura cooperativa e i suoi valori, è rivolto agli studenti delle classi terze, quarte e quinte delle scuole secondarie di secondo grado nei territori in cui opera Unicoop Tirreno. L’idea è quella di coinvolgere le scuole sui temi che sono il cuore stesso della Fondazione: la cultura e la storia della cooperazione. Questa storia, così poco studiata, comincia contem-

poraneamente alla rivoluzione industriale e all’instaurazione del moderno sistema capitalistico: in un sobborgo di Manchester, a Rochdale, in Toad Lane nel 1844 un gruppo di operai tessili – i Probi Pionieri – si è messo insieme ed ha trovato una formula per una forma di cooperazione ancora oggi di successo. Da quel vicolo inglese le idee cooperative si sono diffuse in breve tempo in tutta Europa e anche in Italia (con sette anni d’anticipo rispetto alla creazione dello Stato unitario). Quegli ideali e quelle esperienze si intrecciano sin da subito con aspetti del pensiero e della

storia italiana: il Risorgimento, lo sviluppo durante i primi anni del XX secolo e i legami con la politica, la Grande Guerra e le deformazioni durante l’epoca fascista, il brusco stop della Seconda Guerra Mondiale e la proliferazione del dopoguerra, lo sviluppo qualitativo e le fusioni nella seconda metà del ’900, sino alle grandi imprese di oggi. L’obiettivo del bando di selezione L’Unione fa la Coop è proprio quello di conoscere e raccontare i cambiamenti delle idee cooperative nella loro evoluzione storica e il loro cammino parallelo agli avvenimenti italiani in più di 150 anni di storia. Gli studenti delle scuole coinvolte potranno raccontare

aspetti, momenti, episodi, valori, personaggi che sono espressione del mondo cooperativo, dalla metà dell’800 fino ai giorni nostri, facendo particolare attenzione ai cambiamenti del contesto economico e sociale, legati alle idee e ai valori cooperativi.

Gli elaborati, tutti rigorosamente inediti e in lingua italiana, potranno avere la forma di un testo scritto, un fumetto, un video o di un prodotto di digital storytelling come un podcast, uno slide show o altro.

È possibile aderire fino al 31 dicembre 2013 e gli elaborati dovranno essere inviati entro il 31 marzo 2014.

Per le modalità di partecipazione e per scaricare il bando www.memoriecooperative.it

UN’INIZIATIVA STRAORDINARIA CONTRO LA CRISI ECONOMICA DA OGGI LA TUA POLIZZA AUTO LA PAGHI ANCHE A RATE*



YOU KMSICURI
YOU. L’ASSICURAZIONE CHE FA TU

Unipol
ASSICURAZIONI

CHIEDI SUBITO ALL’AGENTE UNIPOL. L’OFFERTA SCADE IL 31 DICEMBRE 2013!

* La rateizzazione potrà essere effettuata tramite un finanziamento di Finitalia S.p.A., società del Gruppo Unipol, a tasso zero (TAN 0,00%; TAEG 0,00%). Esempio di polizza per nuovo contraente: importo totale del credito € 500,00 - TAN 0,00% - Commissioni di acquisto 0,00% - importo totale dovuto dal consumatore € 500,00 in 10 rate mensili da € 50,5-rate per semestre. Il Cliente non sosterrà alcun costo aggiuntivo, fino alla prima scadenza annuale di polizza, in quanto tutti gli oneri saranno a carico di Unipol Assicurazioni. La concessione del finanziamento è subordinata all’approvazione della finanziaria.

Messaggi pubblicitari

- prima di aderire all’iniziativa leggere la documentazione prevista per legge da richiedere in agenzia e consultabile sui siti www.finitalia.it e www.unipolassicurazioni.it

- prima della sottoscrizione della polizza leggere il Fascicolo Informativo da richiedere in agenzia e consultabile sul sito internet www.unipolassicurazioni.it

ASSICOOP
Grosseto spa
grosseto@unipolgrosseto.it

FOLLONICA
Via Albereta, 44 | Tel. 0566 53838

MASSA MARITTIMA
Via Cappellini, 25 | Tel. 0566 903775

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA
Via dei Maniscalchi snc | Tel. 0564 935699
Responsabile: **Martino Antonio**

RIBOLLA
Via Montemassi, 58/50 | Tel. 0564 578109
Responsabile: **Marcellini Adele**

ROCCASTRADA
Via del Chiusone, 1 | Tel. 0564 565591
Responsabile: **Marcellini Adele**

SCARLINO
Via Verdi, 2 | Tel. 392 5004488

Gusto e Tradizione di Maremma: La padellata di animelle di maiale

di Daniele Fantini



Prima di iniziare vorrei ringraziare "RINGO" il norcino maremmano per eccellenza che mi ha fatto scoprire questa meravigliosa, quanto intrigante pietanza, dal gusto ineguagliabile.

Ma veniamo all'argomento

Cosa sono le animelle o carne matta?

Le animelle sono delle caramelle, delle perle, dei rari concentrati di gusto, sapori e profumi, che la natura ha sapientemente collocato e nascosto in alcuni animali. Tra questi non poteva esimersi da metterli soprattutto nel maiale. Le animelle, che se abbiamo fortuna, ne troviamo circa $\frac{3}{4}$ etti ogni animale, vengono chiamate anche "CARNE MATTA", perché non hanno in realtà le caratteristiche della carne vera e propria, ma non sono nemmeno grasso. In pratica hanno colore, fibre, consistenza, tutta particolare, sui generis, tanto da dovergli inventare un nome per distinguerle dal consueto.

La padellata di animelle di maiale è stata da sempre, sin dall'antichità, la colazione del norcino.

La padellata di animelle che costituisce la colazione, dopo il caffè delle 7 del mattino, del norcino. C'è da dire che se magnanimo e se trovate animelle a sufficienza, rendeva partecipi alla fiera del gusto anche il padrone del maiale e la sua famiglia.

Le operazioni per arrivare alle animelle erano le seguenti:

Veniva ucciso il maiale, rasato delle setole e lavato con abbondante acqua calda, recuperato il sangue per i buristi. Dopo di che il maiale veniva aperto dalla parte della pancia, per togliere le interiora. A questo punto il norcino magistralmente, con tocchi da chirurgo, recupera le animelle, che risiedono in maggior numero nel collo, ma non solo. Il ricavato veniva consegnato alla massaia che era pienamente cosciente della responsabilità che gli veniva attribuita, quella cioè di non doverle cucinare senza rovinare questo capolavoro della natura.

Come venivano preparate:

La padella per la cottura doveva essere rigorosamente di ferro, debitamente conservata nel tempo con ingrassatura di lardo o sciugna. Una volta lavata e ben asciugata, si metteva una punta di coltello di strutto, un goccio di olio di frantoio. Una volta messa la padella sulla brace, quando l'olio era caldo e lo strutto da bianco diveniva trasparente, era il momento di aggiungere uno spicchio di aglio in camicia, due foglie di salvia e due di alloro preventivamente troncato in più parti. Quando l'olio e lo strutto cominciano a borbottare, si aggiungeva le animelle, che sono già per sua natura a dimensione boccone, con l'aggiunta di un pizzico di sale e di pepe. Si fa soffriggere le animelle fino a che i bordi formano una piccola crosta, per non far uscire i liquidi della carne (matta). A questo punto procediamo con una leggera spruzzata di vino vinco secco. Quando il vino è evaporato, la padellata è pronta e il miracolo è stato compiuto, pronto per essere consumato.

La padellata non va trasferita in piatti o vassoi, ma degustata direttamente dalla padella. Può essere accompagnata con



del pane abbrustolito e agliato, ma la sua compagna più fedele e senza dubbio una buona polenta.

Purtroppo oggi queste leccornie sono solo sogni proibiti. Aver scritto queste cose e questi procedimenti, potrei essere buttato fuori dall'ordine dei cuochi, come hanno fatto con il mio amico Bigazzi quando presentò la ricetta alla rai di come si cucinava il gatto. Le leggi, l'ASL, la modernità dell'igiene al servizio delle logiche di mercato, negano l'uccisione del maiale e la sistemazione in famiglia, negano la cottura nel ferro, non possiamo lavorare la carne sul legno, è vietato l'uso della brace e il mestiere del norcino è praticamente scomparso.

Per qualcuno ha più logica commercializzare hamburger che hanno lo stesso sapore fatti a Londra, a New York o Caltanissetta con carne derivante da animali cresciuti in 6/8 mesi ad ormoni per poi ammalarsi di obesità o frantumare il fegato o lo stomaco, che rispettare le nostre tradizioni, la nostra storia del gusto, del mangiar bene, del genuino. Rivalutare le nostre tradizioni culinarie, vuol dire anche rivalutare a livello storico, culturale, economico, la nostra meravigliosa Maremma.

Chi è il norcino?

È colui che uccide il maiale, lo macella e si occupa di lavorarne le carni. Il nome norcino significa "proveniente da Norcia". È infatti in questa città e dintorni, che si è perfezionato e sviluppato questo mestiere, anche se abbiamo testimonianze certe che esistevano anche nell'antica Roma.

Nel medio evo a Norcia esistevano delle vere e proprie scuole per la macellazione e sistemazione del maiale. Questo portò alla decisione di esportare questo mestiere, come diremmo oggi, di allargare il mercato. Pertanto successe che da prima di Natale fino a Febbraio, (le stagioni fredde e di tramontana) i norcini giravano per l'Italia centrale a macellare maiali presso fattorie, poderi e paesi. La Maremma era una meta ambita per i norcini, perché zona prettamente contadina dove ogni famiglia allevava uno o più maiali per il sostentamento della famiglia.

Il mezzo del norcino era un cavallo e un carretto e gli attrezzi da lavoro erano costituiti da, coltelli affilatissimi di varia forma, la mannaia per troncane le ossa, il mazzuolo solitamente di legno, l'acciaio per affilare i coltelli e un grembiule di cuoio che serviva sia per non sporcarsi di sangue, che come antinfortunistica, e la cosa che non poteva mancare, la spilla, o spillone, normalmente derivato da un segaccio limato e modellato, che serviva per uccidere il maiale.

Il vitto e alloggio era dovuto alla famiglia ospitante che doveva garantire 4 pasti, le colazioni, e un letto per una notte, anche se il norcino non sdegnava dormire sul pagliericcio di una stalla.

Un Monteregio a 4 stelle

di Simone Rustici
Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Monteregio di Massa Marittima



2013 un'annata da Monteregio a 4 stelle. Ogni giorno sentiamo dati e numeri della nostra economia che, per essere capiti e interpretati ci sarebbe bisogno di un master. Tra spread, PIL e MIB si perde un po' il senso della realtà. Non potevo però rinunciare a fornire anch'io alcuni dati che, al lettore più attento, potrebbero interessare.

L'Italia del vino muove una economia di circa 9 miliardi di fatturato per la sola vendita del prodotto. La vendemmia nel 2013 è stata effettuata su 650 mila ettari di vigne con oltre 250 mila aziende impegnate nella produzione. Il nostro paese nel 2013 è il primo produttore mondiale di vino con ben 44 milioni di ettolitri, seguito dalla Francia con 43 mila, dalla Spagna, dagli Stati Uniti e dalla immancabile Cina che, negli ultimi anni, è in forte ascesa... fortunatamente anche di consumi.

Ma rimaniamo al Bel Paese, le 331 DOC e le 59 DOCG nazionali rappresentano il 40% delle uve prodotte in un anno. Le 118 IGT (Indicazione Geografica Tipica) rappresentano il 30% della produzione ed il restante 30% di uva è destinata a Vini da Tavola. Da ciò si evince che il percorso di valorizzazione delle produzioni legate strettamente al territorio intrapreso da de-

cenni, sta qualificando sempre più il settore.

I consumi interni sono in costante calo e si attestano a meno di 22 milioni di ettolitri. Si evidenzia quindi che oltre il 50% della produzione nazionale è destinata all'export.

Questi sono i numeri ma affinché essi esistano e perché se ne faccia statistiche e programmazioni bisogna sempre fare i conti con Madre Natura, fortunatamente nel bene e

nel male, non mutabile dall'uomo. L'andamento climatico 2013 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni invernali e primaverili che hanno condizionato lo stato fitosanitario della vite e la crescita dei germogli, con fioriture e allegagioni scalari e disomogenee. Nella zona del Monteregio di Massa Marittima, ma diffusamente in tutta la Maremma, si sono avuti attacchi tardivi di peronospora che hanno messo a dura prova la professionalità e l'esperienza dei viticoltori.

L'effetto della siccità del 2012 ha contribuito, soprattutto nel Sangiovese, alla mancata differenziazione delle gemme a frutto con conseguente diminuzione drastica della produzione. Ne è conseguito che i minori grappoli che ogni singola pianta doveva nutrire sono stati di qualità superiore. Le temperature fresche di giugno e lu-

glio hanno determinato un ritardo di circa 15/20 giorni rispetto alle annate precedenti dell'invaiaura, ossia la trasformazione del colore dell'acino da verde a viola, se si tratta di uva rossa, o giallo se si tratta di bianca. Chi ha beneficiato di queste temperature sono state senz'altro le uve bianche che ci daranno vini molto profumati, freschi e di buona gradazione alcolica.

La vendemmia quindi è partita in ritardo, ma in linea rispetto ad un'annata classica. Da tempo infatti siamo abituati, per le condizioni climatiche, ad anticipare la raccolta ad agosto/settembre ma se qualcuno si ricorda, soprattutto i più "attempati", alcuni anni fa le vendemmie arrivavano fino ad ottobre. Quest'anno siamo tornati nella norma e la raccolta è avvenuta come ai tempi dei nostri nonni. .

Un andamento meteo di questo genere non può che aver giovato ai vigneti che però vanno seguiti sempre con professionalità, intervenendo secondo le necessità della pianta per correggere gli effetti di un elemento non gestibile come il clima.

Sono giunti nelle cantine grappoli meno numerosi ma ricchi di polpa.

Il pieno della vendemmia si è raggiunto nell'ultima settimana di settembre e le piogge di inizio ottobre non hanno creato, per la maggior parte dei casi, grossi disagi alla raccolta.

Il 2013 quindi sarà un'annata da Monteregio a 4 stelle che vi invito a provare tra qualche mese sui tavoli dei nostri ristoranti o direttamente nelle cantine dei nostri produttori.

Cin cin!!!



Malanni invernali



Di Alberto Pieraccini

L'autunno è da poco arrivato e con lui anche i soliti malanni invernali. E allora giù con starnuti, naso che cola, malessere generale, ossa e muscoli doloranti, febbre... e chi più ne ha più ne metta. Sono tutti i classici sintomi dell'influenza e delle malattie da

raffreddamento, che possono dare origine a disturbi quali riniti, tracheiti, laringiti, bronchiti e dolorose otiti. Nei casi non complicati i sintomi si risolvono spontaneamente entro una settimana. I casi severi possono essere causati direttamente da virus influenzali o da sovrainfezioni batteriche o virali che si verificano dopo che il virus influenzale ha provocato danni a livello delle basse vie aeree.

Chi sono le persone più a rischio?

I bambini tra i 6 e i 23 mesi, gli anziani e le persone affette da malattie croniche, perché hanno un sistema immunitario più fragile.

Ma come possiamo fare per prevenire l'influenza?

Evitare ambienti troppo chiusi e affollati. Evitare gli sbalzi di temperatura. Assumere quotidianamente frutta e verdura, vitamine e fibre, poiché un corretto funzionamento dell'intestino consente l'incremento delle nostre difese immunitarie. È importante sostenere il nostro sistema immunitario ricorrendo a una integrazione alimentare che svolga funzione immunomodulante, antiossidante e antivirale. Enzimi vegetali come papaia (papaia), bromelina (ananas), e animale come tripsina e chimotripsina, antiossidanti naturali come Bioflavonoidi sono indicati,

senza però offrire effetti collaterali di sorta. La trasmissione del virus dell'influenza avviene tramite le gocce di saliva di chi tossisce o starnutisce, ma anche attraverso il contatto con mani contaminate da secrezioni respiratorie, quindi; buona igiene respiratoria cioè coprire bocca e naso quando si starnutisce o tossisce e laviamo sempre le mani!!

Chi invece dovrebbe vaccinarsi?

Le persone di età superiori ai 65 aa e tutte le persone di tutte le età con alcune patologie di base che aumentano il rischio di complicanze in corso di influenza e comunque rivolgetevi sempre al vostro medico curante e/o il farmacista di fiducia.

L'obbligo dell'attestazione di prestazione energetica



di Daria Salvi

Il D.L. 63/2013 ha introdotto la nuova certificazione energetica degli edifici denominata Attestazione Prestazione Energetica (A.P.E.) L'A.P.E. è un documento che certifica la classe energetica

degli edifici, ovvero identifica la quantità di energia che viene consumata da un immobile nell'arco di un anno (oppure una previsione del suo consumo) per il funzionamento degli impianti idrici, elettrici, di climatizzazione. Tale documento è indispensabile per la vendita e la locazione di immobili.

La classe energetica classifica gli immobili con parametri che vanno da "G" (minimo) ad "A+" (massimo). L'Attestazione ha una durata di 10 anni e va rinnovata ogni qualvolta si verificano interventi di ristrutturazione che interessino più del 25% della superficie totale dell'immobile. spetta al proprietario del bene, scegliere il tecnico abilitato, verificare che lo stesso sia in possesso dei requisiti di legge e sal-

dare la prestazione. L'A.P.E., quindi, deve essere esibita: • dal costruttore/proprietario in tutti i casi in cui l'edificio viene venduto a terzi, ovvero deve essere consegnato all'agente immobiliare al momento di conferimento del mandato di vendita poiché deve essere inserito negli annunci immobiliari, per essere poi consegnato alla parte acquirente contestualmente al rogito notarile; • dal costruttore/proprietario nel caso in cui l'edificio venga trasferito a terzi per diritto reale (usufrutto, uso, abitazione, ecc.) La novità per le locazioni A partire dal 6 giugno 2013, ai casi di vendita dell'immobile è stato aggiunto il caso della locazione, del comodato o cessione a seguito di acquisto di diritto c.d. "reale" sullo stesso (usufrutto, uso, abitazione ecc.). Da ciò ne deriva che alla stipula del contratto di locazione deve essere riportata un'apposita clausola con la quale il conduttore dell'immobile dichiara di aver ricevuto una copia dell'A.P.E. e di essere stato informato sul suo contenuto. Non solo, l'A.P.E. va allegata al contratto in quanto la sua mancanza ne determinerà la nullità dello stesso. Dall'obbligo di inclusione nel contratto ne derivano anche sanzioni pecuniarie che vanno dai 3.000 ai 18.000 euro. Un ulteriore obbligo a

carico dei proprietari degli immobili che rincara le spese per la gestione dei locali. La normativa non chiarisce perfettamente quali sono le tipologie di contratti di locazione interessate all'obbligo, tuttavia si

può ragionevolmente presumere che non debba riguardare le locazioni a fini turistici mentre si ricomprendono tutte le altre tipologie (da quelli abitativi a quelli commerciali).



Immobiliare VerdeMare

Agenzia Immobiliare
Amministrazione condomini

via Marconi 135 - 58023 Bagno di Gavorrano
tel. 0566 845760 www.immobiliareverdemare.com



Studio Senzuno
Via della Repubblica, 21-Follonica
Tel. 0566 57171
mail: grhn9@tecnocasa.it



CENTRO - Via Gorizia
appartamento posto al 5° piano con ascensore, costituito da ingresso, cucina con terrazzo, salotto con terrazzo vista mare, due camere matrimoniali, bagno e ripostiglio. Splendida vista sul golfo. € 280.000



ZONA NUOVA - Via Alonzo
appartamento al 5° piano con ascensore, ingresso, cucina abitabile, terrazzo con ripostiglio, soggiorno con terrazzo abitabile vista mare, due camere, bagno e ripostiglio. Buone condizioni, 200 metri dal mare. € 230.000



SALCIAINA - Via Nemi
appartamento posto al terzo piano con ascensore costituito da soggiorno con angolo cottura, due camere, ampio disimpegno e bagno. Terrazzo abitabile di 12 metri quadrati. Buone condizioni. € 155.000



CENTRO - Piazza Vittorio Veneto
appartamento posto al primo piano di condominio di sole 5 unità, ingresso, cucina con terrazzo, soggiorno, due camere, bagno e ripostiglio. Splendido affaccio sulla piazza, buone condizioni. € 190.000



SENZUNO - Via San Martino
appartamento ingresso indipendente a piano terra, soggiorno con angolo cottura, camera, bagno e soppalco uso ripostiglio. Corte esterna esclusiva. Ristrutturato, termosingolo a metano. A 20 metri dalla spiaggia. € 185.000



SALCIAINA - Via Bolsena
appartamento al 2° piano, ingresso, soggiorno, cucinotto con finestra, camera e bagno. Balcone. A 50 metri dal mare. Lavori condominiali della facciata già deliberati e compresi nel prezzo. € 139.000



ZONA NUOVA - Via Litoranea
appartamento al 5° piano con ascensore, ingresso, cucina, soggiorno, due camere, bagno e ripostiglio. Terrazzo abitabile fronte mare, terrazzo di servizio e garage di 20 metri quadrati. A 50 metri dal mare. € 270.000



ZONA NUOVA - Via Rossini
3° piano con ascensore, soggiorno con angolo cottura, due camere e bagno. Terrazzo abitabile di 33mq e posto auto privato. Nuova costruzione rifiniture alto livello in classe A, piccolo condominio a 200 metri dal mare. € 280.000

ogni agenzia ha un proprio titolare ed è autonoma

www.tecnocasa.it

Stefano Palmieri

3° al torneo internazionale di golf categoria B1

22 concorrenti di cui 4 italiani tra cui Stefano, accompagnato da Andrea Mennattini (socio del suo Club), che al suo debutto in campo internazionale ha portato a casa un grande terzo posto nella categoria B1-non vedenti assoluti, grazie alla sua imprescindibile determinazione e passione. Stefano gioca a golf da un anno e si allena al Golf club toscana Pelagone, dove tutti lo adorano e lo seguono con interesse e un pizzico di curiosità. Si perché un non vedente che gioca a golf non è cosa da poco! Eppure lui gioca e ruota il ferro come se di occhi ne avesse 4, e offre emozioni fortissime a tutti. Stefano non è nuovo alle grandi sfide (da undici anni è non vedente a seguito di un incidente che gli ha procurato il distacco totale dei nervi ottici) e chi lo vede camminare per le vie della



capire se gli piaceva e se era possibile e in meno di un anno (nel campo si allena da giugno) ha strappato un terzo posto in un torneo internazionale nel quale lui era il più "acerbo".

Sentiti i complimenti a Stefano dal primo cittadino Eleonora Baldi il quale lo ha chiamato al telefono per complimentarsi e significargli che Stefano con la sua disabilità, è un esempio di coraggio, tenacia e forza, e rappresenta un insegnamento per tutti.

Da parte di Stefano poche e commosse parole "Sono molto contento di questo risultato che è eccellente se si considera che è la mia prima gara internazionale, in un campo bello ma pieno di difficoltà. Adesso

sua città, con il piccolo Mirko per mano, potrebbe anche non accorgersi di essere di fronte a non vedente, per giunta assoluto, se non lo tradisse il suo bastone! E ora ecco

la nuova sfida, perché lui non si stanca di mettersi in gioco e spingere al massimo la sua determinazione nei confronti della vita. E così è andata per il golf: ha iniziato per

mi attende tanto allenamento perché il mio sogno continua e mi preparerò per il British Open in Irlanda che si terrà a luglio 2014."

Rally:

37° Trofeo Maremma

Classifica Finale

- 1° Ricaldone - Vincenti
- 2° Bizzari - Innocenti
- 3° Santini - Mazzetti

12



Il primo classificato Ricaldone-Vincenti (Peugeot 207 S2000)

