



Il Sampierese



Foglio di attualità, costume e politica del territorio di Campo nell'Elba
a cura del Centro Culturale "Le Macinelle" di S. Piero in Campo.
"Facciamoci sentire per non farci seppellire"

Omaggio

Anno IX, Num. 8 – Agosto 2012

Editoriale

Ci eravamo illusi di poter eccellere perlomeno nel Calcio in un momento di crisi che sta mortificando le nostre ambizioni nazionali e il nostro orgoglio. Eravamo riusciti nel difficile compito di domare la temibile e "Albione" piegata con pieno merito ai calci di rigore dopo una dura lotta, avevamo imposto un'inequivalente lezione di calcio agli orgogliosi Teutonici, ma niente si è potuto contro le scatenate "Furie Rosse" di Spagna, campioni d'Europa e del Mondo in carica. La bravura degli Iberici e i nostri gravissimi errori hanno fatto la differenza condannandoci a una disfatta umiliante da farci abbassare la testa sotto colpi inferti senza pietà, come del resto è giusto nei confronti sportivi. L'Italia delle chiacchiere ha comunque inneggiato alla nostra Nazionale, ha esaltato i giocatori e ha innalzato su un piedistallo immeritato il loro condottiero, l'allenatore Cesare Prandelli. L'enfasi fuori luogo ha visto la sua massima espressione nel ricevimento allestito niente meno che al Quirinale, dal presidente della repubblica con una pompa che non viene riservata nemmeno ai grandi della Scienza. Eppure avremmo potuto fare molto meglio. Intanto potevamo sostituire giocatori sfatti dagli infortuni e dalle fatiche delle gare precedenti. Si è messo in campo Chiellini e Cassano infortunati quando avevamo a disposizione fior di giocatori integri come Balzaretti e Di Natale, si è insistito su Marchisio (peraltro bravissimo nei precedenti incontri) ombra di sé stesso quando avremmo potuto utilizzare altri non meno bravi come Nocerino e Diamanti certamente più freschi, si è sostituito un giocatore tra i migliori dell'Italia con un altro che si è "rotto" di lì a poco costringendoci a giocare in inferiorità numerica. Se dobbiamo considerare bravo un allenatore che non usa dei suoi giocatori nel modo più consono, allora si sta lustrando! Comunque sia andata San Piero è stato all'altezza della situazione. Il Paese era tinto di tricolore: molti avevano abbinato magliette, pantaloni, sciarpe a tricolore, ragazzi e ragazze si erano tinte il tricolore sulla faccia e agitavano bandiere bianche-rosse-verdi in gioiosa eccitazione. Tutti ci credevamo: io stesso avevo scomodato il magnifico, vero tricolore dell'Unità d'Italia riesumandolo da una cassa in cui da anni riposava protetto dalla naftalina e lo avevo esposto orgogliosamente al terrazzo di casa. San Piero aveva allestito i suoi maxi-schermi: uno in piazza della Chiesa, uno nella piazza Maggiore Gadani e un altro era stato programmato per la piazza della Fonte (non riuscito poi per difetto di tecnica). Solo Roma ci ha battuto con i suoi 4 maxischermi, mentre abbiamo pareggiato, sfiorando la vittoria, con Milano (2) e addirittura vincendo su Napoli e Palermo (1 ciascuna). Solo Roma ci ha battuto e nonostante l'amara delusione della *débaclé* azzurra, siamo fieri del nostro sentimento nazionale che vorremmo fosse presente sempre, e che ci riconoscessimo popolo unito anche al di là delle competizioni sportive.

 **Bahia**
STABILIMENTO BALNEARE

Località Cavoli – Isola d'Elba
Tel. 0565 98 70 46 – Cell. 335 618 65 14
info@ilconvio.com – info@hotelbaiaimperiale.it

MAZDA

di Mazzei Dario

Ferramenta – hobbistica – agraria

P.zza Garibaldi 32- S. Piero



SAN PIERO IN CADUTA VERTICALE LIBERA

I paesi collinari sono un patrimonio, un tesoro immenso del Comune di Campo nell'Elba del cui valore non ha preso coscienza nessuna delle Amministrazioni che dal Landi in poi si sono succedute e alternate alla guida del nostro territorio. Noi avevamo, in verità, posto una fiducia grande nell'attuale Amministrazione, quella guidata dal sindaco Vanno Segnino, ma ancora una volta dobbiamo sinceramente esprimere la nostra delusione per le tante aspettative che in essa avevamo riposto. L'alluvione è stata un alibi piuttosto importante e valido, ma le numerose disattese ai programmi annunciati non sono più giustificabili. Se un evento naturale avverso è sufficiente a bloccarci, che Dio ce la mandi buona e ... senza vento! Pochi giorni fa ho avuto l'opportunità di transitare per le vie di Sant'Ilario e ho apprezzato, come da molti anni non mi capitava, la bellezza dei suoi vicinati così ben tenuti e puliti ma quasi deserti. Anche la grandezza di quel paese che tutti snobbano e definiscono minuscolo, quasi un presepio, e mi sono domandato il perché dell'abbandono, ho amaramente constatato un senso di atmosfera terminale, vicina alla morte. Forse è un'espressione dura, a dir poco drammatica, ma tutto sembrava riportare a quei film di fantascienza dove virus inesorabili o radiazioni provenienti dallo spazio hanno annullato la vita. Nessuno si ribella, nessuno si impegna in azioni o proposte di rilancio. Anzi, soprattutto chi ha la responsabilità amministrativa, si rifugia nell'ineluttabilità del moderno pensiero che prevede il progressivo collasso delle piccole realtà nel nome di un progetto di accentramento dei servizi e dei supporti sociali fregandosene allegramente dei diritti di tutti i cittadini, anche di quelli che vivono in questi piccoli paesi, ai quali si toglie tutto ma dai quali si pretende tutto: tasse (e che tasse!) e perfino il voto al momento delle elezioni con promesse altisonanti

che puntualmente vengono disattese. E che dire di San Piero? Anche qui siamo avviati bene sulla stessa strada di Sant'Ilario. Ogni giorno si perde un pezzo, progetti e promesse sono in alto mare: farmacia, musei del granito e dei minerali (i cui lavori hanno appena avuto inizio al momento in cui scriviamo), il restauro delle vecchie Vasche, il recupero della chiesina di San Rocco, per citare solo alcune tra le cose importanti l'iter delle cui realizzazioni sembra essersi impelagato in lacci e laccioli burocratici, in antipatici e sterili contenziosi tra progettatore, Comunità Montana prima e Unione dei Comuni dopo, e quant'altro. La cosa strana è che queste difficoltà sembrano accanirsi sempre e solo su San Piero. Sempre in questo periodo sono infatti capitato anche a Marina di Campo dove la vita ha ripreso alla grande e dove i segni dell'alluvione non si notano più. Qui sembra accentrarsi l'impegno dell'Amministrazione: lavori in grande stile di pavimentazione in granito della piazza del Municipio con tanto di fontane (intanto a S. Piero, paese principe del granito, nemmeno un lavoretto da quattro soldi). La disparità di trattamento è palese e non mi si vengano a trovare scuse. In una famiglia che si rispetti tutti i figlioli si devono trattare in maniera equa: è iniquo vestirne uno per intero di seta e mandare in giro gli altri con le toppe al sedere. Noi avremmo nel cassetto un pacchetto di proposte per rilanciare i paesi alti la cui rinascita potrebbe solo giovare all'insieme economico e sociale dell'intero Comune. Ma ce ne guardiamo bene dal proporlo in questa sede. Piuttosto suggeriamo, fra le varie consulenze esterne, di giovare di quelle che possano suggerire una gestione dell'intero territorio per uno sviluppo organico dell'insieme che solo garantirebbe contro sprechi, errori e interessi privati che, inutile volerlo nascondere o negare, sono stati determinanti nel disastro del 7 Novembre scorso. *Ad malora!*

Il 9 Agosto ha avuto luogo la ormai tradizionale “Cena Povera Elbana” organizzata dal Centro culturale “Le Macinelle” con l'indispensabile apporto alla realizzazione dei piatti da parte delle “Pie”. Nella suggestiva cornice di Piazza della Chiesa numerose persone convenute hanno potuto assaporare i piatti dell'antica cucina sampierese dal gusto medioevale. Il profumo della buona cucina, dei dolci e del vino hanno pervaso l'intero Centro storico del Paese.



IL RITARDANTE (prof. Aldo Simone)

I° parte

Uno dei più grandi filosofi tedeschi del secolo scorso, Carl Schmitt (1888-1985), ha il merito, fra l'altro, di aver posto l'accento su un passo della seconda lettera di San Paolo ai Tessalonicesi, che suona, più o meno, così: *Ora sapete perché quel malvagio non riesce a manifestarsi: c'è qualcosa che lo trattiene, fino a quando non sarà venuto il suo momento. La forza misteriosa del male è già in azione, ma perché si manifesti pienamente, è necessario che sia tolto di mezzo chi la impedisce. Soltanto allora quel malvagio si manifesterà, ma il Signore Gesù, come dice la Bibbia, lo ucciderà con il soffio della sua bocca, lo distruggerà con lo splendore del suo ritorno* (*La BIBBIA in lingua corrente*, Coedizione LDC e ABU, *Nuovo Testamento*, p.326). Dico più o meno, perché si tratta pur sempre di una traduzione dal greco che si presta, come tutte le traduzioni, a varie interpretazioni. Tant'è che il suddetto brano potrebbe anche suonare così: *E ora sapete ciò che lo trattiene, in modo che si manifesti nell'ora sua. Infatti il mistero dell'iniquità è già in atto: c'è solo da attendere che chi lo trattiene sia tolto di mezzo. Allora si manifesterà l' iniquo, che il Signore Gesù distruggerà con il soffio della sua bocca e annienterà con la manifestazione della sua parusia* (*La BIBBIA, nuovissima versione dai testi originali*, Edizioni Paoline, p. 1809). Tuttavia, in entrambe le traduzioni emerge chiaramente la centralità strategica di un "qualcosa", ma anche di un "chi", che deve "trattenere" il male ("la forza misteriosa del male" ovvero "il mistero dell'iniquità"), prima che quest'ultimo si manifesti completamente e prima che venga definitivamente sconfitto dalla "parusia", ossia dal ritorno di Nostro Signore Gesù Cristo sulla Terra. Quindi, il coprotagonista del periodo di transizione nel quale ci troviamo immersi è il *Katèchon*, il quale viene prima dell'*Eskatòn*, cioè dello scontro finale, apocalittico, tra il Male e il Bene. Il *Katécon* si può tradurre con il Ritardante. Ebbene, Carl Schmitt, dopo essere stato il principale teorico della dottrina dello Stato nazista e il principale studioso dell'ordine politico mondiale nel secondo dopoguerra, nel suo saggio del 1950, intitolato *Tre possibilità di una immagine cristiana della storia*, sottolinea che noi viviamo nell'"attesa

di una fine ormai imminente", animati dall'"idea di una forza che trattiene la fine e sconfigge i malvagi". Questa forza è, altresì, "l'elemento ritardante nella via verso un aperto ateismo" (C. SCHMITT, *Un giurista davanti a se stesso*, Neri Pozza, pp.252-3). Di fronte a questo scontro veramente epocale, che cosa possiamo e dobbiamo fare? Innanzi tutto, bisogna capire bene la natura del Ritardante, poi individuarlo nell'attuale contesto storico e, infine, appoggiarlo nella maniera più efficace. **Punto primo:** il Ritardante non può essere, non può ridursi a essere un semplice ostacolo passivo contrapposto a un movimento progressista che avanza prepotentemente verso il futuro, ma deve assumere un carattere conservatore e rivoluzionario al tempo stesso, secondo i canoni tipici della famosa **rivoluzione conservatrice**, quella che vide la luce in Germania, prima dell'avvento del nazismo, grazie a personaggi del calibro di Schmitt, Heidegger e Junger. Egli deve sviluppare un contromovimento intelligente e attivo, capace di disinnescare la carica eversiva di quei movimenti che invocano lo sradicamento dalle nostre radici storiche, culturali e religiose, l'appiattimento dei valori e la riduzione della vita dello spirito a pura biochimica, come stanno tentando di fare alcuni esponenti delle neuroscienze oggi tanto di moda. **Punto secondo:** nell'attuale momento storico è veramente difficile individuare il Ritardante in carne e ossa, dev'essere, pertanto, egli a manifestarsi, noi possiamo soltanto predisporci all'ascolto e invocarlo affinché si manifesti. Tuttavia, in attesa di un esplicito pronunciamento dello stesso, si può rivolgere lo sguardo attento a chi, oggi come oggi, è più esposto nella difesa della Tradizione e cioè a Papa Benedetto XVI. Questo per quanto riguarda il potere spirituale. Per quanto riguarda poi il potere temporale, l'individuazione del Ritardante è ancora più difficile, dato il



Carl Schmitt

panorama veramente desolante offerto dalla politica di oggi. Ciò nonostante, anche in questo caso bisogna osare – *Memento audere semper* - e tentare di dare un volto al Ritardante, magari rischiando di sbagliare. Sarà, secondo me, il volto di una forza politica ancorata profondamente al passato e, in particolare, a quel passato che non passa perché è così grande da proiettarsi davanti a noi piuttosto che ricadere dietro di noi, capace altresì di mobilitare le coscienze di quei giovani, e qui la parola giovani non va intesa solo in senso anagrafico, che non si lasciano plagiare dal contesto socio-culturale in cui siamo immersi e di cui siamo spesso succubi. **Terzo**

punto: bisogna affiancare, dunque, questo Papa e sostenerlo nella diuturna fatica di “trattenere” l’umanità sull’orlo dell’abisso, nonché affiancare e sostenere quelle forze che preparano il futuro, coltivando la memoria del passato. Come? Facendosi interpreti del più sordo dissenso nei confronti di tutti quei provvedimenti legislativi e atteggiamenti mentali che minano alla base la civile convivenza. L’impresa non è facile, però si può usare una specie di cartina di tornasole per verificare le buone intenzioni nostre e dell’aspirante Ritardante.

LA TAVOLA Elbana

In questo periodo in cui l’Italia, come del resto in tante altre nazioni europee e non, sta passando un momento di crisi economica e di austerità, con il caro petrolio è aumentato il costo dei generi alimentari e diventa, per molti, sempre più difficile comperare tutto ciò che necessita alla famiglia, specialmente se si pensa ai nostri vecchi che percepiscono poche centinaia di euro di pensione. Loro però, usciti dalla guerra, di momenti brutti ne hanno visti e passati di peggiori e con l’alimentazione sapevano bene come disimpegnarsi per sopravvivere anche se in maniera molto povera. Vorrei proporre ai nostri Lettori la ricetta di una zuppa che, grazie a Dio, noi all’Elba possiamo ancora realizzare. E anche se con il quasi totale abbandono delle nostre campagne risulta più difficile di un tempo, ancora si può trovare per la campagna qualcosa, soprattutto in questo periodo.



Servono: del pane raffermo, un uovo, dopo aver raccolto in campagna delle foglie e fiori di borragine, bietole selvatiche, alcune foglie di malva di media crescita, cime giovani di finocchio selvatico, foglie giovani di grespignero (come lo chiamiamo noi a San Piero) e, se riuscite a trovarla, un po’ di ortipeccora. In una fondina tagliare a fette il pane e posizionarlo dentro sul fondo, condirlo con olio, aceto e sale. Dopo aver lavato le verdure, tritarle non troppo fini, fatele cuocere nella quantità giusta di acqua che servirà poi per bagnare il pane nel piatto. La verdura cuoce abbastanza velocemente; nel frattempo versateci un uovo intero, fatelo rassodare e il tutto versatelo sopra il pane. Coprite con un’altra fondina e lasciate riposare 5 minuti e, ... Buon appetito! Attenzione con il sale nella cottura delle erbe perché avete già condito il pane. Questa ricetta è molto povera, è vero, ma contiene tutte le buone proprietà delle erbe citate.

Per una nuova e emozionante esperienza, il Circolo le Macinelle e il centro escursionistico il Viottolo, hanno organizzato, per Giovedì 2 Agosto alle 21:30 partendo da Piazza di Chiesa, a San Piero, una passeggiata notturna con luna piena. Da sempre la Luna Piena è stata al centro di miti e leggende...il suo fascino e il suo mistero hanno portato l’essere umano a creare intorno a essa un alone mistico che va al di là dei concetti astronomici e pone la Luna in un posto d’onore, come Dea, come Donna, come astro dai grandi poteri. L’escursione notturna ha portato gli oltre 200 partecipanti ai Sassi Ritti che rappresenta uno dei più suggestivi e antichi luoghi di culto elbani, espressione d’ancestrale spiritualità delle popolazioni che abitarono l’Isola durante l’Età dei Metalli. Il sito dei Sassi Ritti, importantissima testimonianza del Megalitismo elbano, è infatti riconducibile, per analogia con Corsica e Sardegna, all’Età del Rame o ai primi secoli dell’Età del Bronzo (II/III millennio avanti Cristo). Raggiunti i Sassi ritti “Angelo Lello Tranchida”, esperto astrofilo, ha parlato del Triangolo Estivo che domina il cielo di questo mese, dalla Via Lattea che attraversa il cielo, salutandole le costellazioni della Vergine e del Leone che abbandonano il cielo Estivo per far posto alle costellazioni da Cassiopea a Pegaso con Andromeda. Il rientro a San Piero, intorno alla mezzanotte, la cantina Terre del Granito ha offerto degustazione in anteprima dell’Aleatico dell’Elba Docg 2011 (grande annata).





CRONACA, COSTUME E SOCIETA



Cronache del mese di Giugno

Il 30 Giugno è mancato all'affetto dei suoi cari Giacomo Masia di anni 80. Alla moglie Loredana, alla figlie Maria Grazia, Cinzia, Anna e ai familiari tutti le nostre più sentite condoglianze.

Il 2 Luglio, a Bologna, è morto, dopo una breve malattia, Luigi Morula di anni 67. Un compaesano che tutti gli anni tornava a Seccheto per le vacanze. Alla moglie, alla figlia e a tutta la sua famiglia le nostre più sentite condoglianze.

Il 22 Luglio la compagnia della "Ginestra" ha rappresentato la replica de "Buco – Buco ma ce la famo" tratto da un'idea di Adriano Pierulivo e Roberto Razzu con la regia di Giovanni Morula. Commedia in vernacolo campese. Sempre più bravi gli attori che hanno ricevuto molti consensi e gli applausi dal numeroso pubblico presente.

Il 23 Luglio la serata di ballo "DANZA MANIA MUSIC – AR Teatro" in collaborazione con la "Ginestra" ha appresentato "La Leggenda dell'Innamorata" con la coreografia di Biagio Tambone. Il maestro Tambone, Maitre de Ballet del teatro alla Scala di Milano e direttore artistico di "Danza Mania" dona all'Innamorata l'emozione della sua coreografia creata per "Danza-Mania Ensemble" in "El Ballet Acqua del Mediterraneo". L'emozione di una leggenda elbana rivive nell'arte della danza. Reinterpretata da un grande coreografo del nostro tempo e rivissuta sul palco dai giovani talenti elbani. Durante la serata i ragazzi hanno rappresentato alcuni balletti tratti da "Notre Dame de Paris". Entusiasmo alle stelle dei presenti in platea. Un successo strepitoso. BRAVI!

Cast "Innamorata 2012" (Danzamania junior): Marta Luciani, Marta Ceccarelli, Biancaluna Buonaccorsi, Alice Rotellini, Nina Gattoni, Eva Gipponi, Matilde Gipponi, Camilla Morbetti, Cristina Testa, Isabella Hept).

Danzamania ensemble: Elisa Ricci, Nicola Ostagovich, Diana Scalabrini, Luca Ferrari, Giada Guidi, Isabella Lacchini, Irene Della Rosa,, Valeria Ferrà, Pamela Sardi, Francesca Furi, Ginevra Serperi, Daniela Paolini, Arianna Berti, Elena Boucas, Jessica Ferrari.

Soci di Produzione (Innamorata 2012 – Seccheto): Sig.ri Mannu e sig.ri Ferrari. Hotel La Stella, Hotel Baia Imperiale. Ristorante "Vecchio Forno". Pizzeria "Osteria del Nonno". Sig. Fabrizio Fuochi. Bar "La Baracchina". Bar "Il Convio". Alimentari "Franca". Alimentari "Da Nino". Panificio "Non solo Pane". Farmacia Seccheto. Ferramenta Seccheto. Tabacchi Seccheto. Bar "Padrone e Sotto".

Il Tasso, Albero della Morte e della Rinascita

Il 6 Agosto alle ore 21.30 in Piazza di Chiesa a San Piero il circolo culturale Le Macinelle organizza una serata dedicata al taxus del Monte Capanne con La dott.ssa Francesca Anselmi. Il tasso è una pianta conosciuta sin dall'epoca classica, soprattutto per la sua simbologia, minacciosa e sfavorevole, legata alla sua tossicità. Fino al Rinascimento mantenne la sua fama di pianta funesta, ma da qui in poi se ne apprezzarono le capacità ornamentali e le caratteristiche tecnologiche del suo legno, così da diventare oggetto di studi approfonditi da un punto di vista scientifico. A oggi, gli studi condotti sul

Taxus baccata L. dell'Isola d'Elba, area di studio interessante per le sue peculiarità ecologiche. hanno fornito informazioni sui diversi aspetti (ecologici, fisiologici, strutturali, genetici, etc.) che riguardano la sua complessa biologia di pianta estremamente antica. All'Elba durante la Settimana Santa, nei paesi di San Piero e Sant'Ilario si usavano rametti di Tasso delle Calanche per adornare il Santo Sepolcro.



LUCI ACCESE SU SAN PIERO



Il 17 Luglio si è spento all'ospedale di Portoferraio, all'età di quasi 98 anni, Giovanni Montauti, uno dei tanti figli dell'"Avvocato". Al figlio Mario, alle nipoti e alle sorelle Maria, Giuseppina, Lola e Dora le più sentite condoglianze nostre, di tutta la redazione e dell'intero Paese che perde con lui uno dei vegliardi della nostra Comunità.



Il 30 Giugno scorso, con una piccola festa intima e riservata, Lorianara Barra e Elio Berti hanno festeggiato le nozze d'oro. Per il prestigioso traguardo raggiunto ci complimentiamo con i coniugi augurando loro di proseguire ancora per tantissimi anni, godendo ancora di ottima salute e di buona prestanza fisica. Estendiamo gli auguri ai figli Marcello e Roberto, ai nipoti Mario, Andrea e Alessandro.



Il 30 Giugno scorso si è svolta una delle consuete feste gastronomiche organizzate dal C.S. Martorella. Le luci sfavillanti di Facciatoia, la cornice panoramica splendida e unica, la festa danzante che ha seguito il Convivio sulla pista a ridosso delle fortezze hanno ridato vita a tutto il Paese. Un unico appunto dobbiamo muovere ai dirigenti del Centro Sportivo: il disordine che segue le feste a margine delle Scuole che mortifica la bellezza dell'insieme negli intervalli tra una festa e l'altra, il pessimo costume di riversare i contenuti oleosi delle marmitte nei terreni sottostanti, verso la palestra, che minacciano la sopravvivenza delle piante d'olivo a suo tempo piantate dai ragazzi della scuola in occasione di una "festa degli alberi". Vorremmo pertanto richiamare i responsabile a un'attenzione maggiore.

Tra le ore 20,30 e le 21 del 16 Luglio scorso si è sviluppato improvvisamente un incendio subito sopra il Cimitero di Sant'Ilario che, con il favore del maestrale che soffiava deciso, ha minacciato l'abitato del paese. Il peggio è stato scongiurato dal pronto efficace intervento dei Vigili del Fuoco di Portoferraio, dell'elicottero della Regione che ha riversato sulle fiamme un'immensa quantità d'acqua, della Protezione Civile locale e dei Carabinieri che hanno alla fine domato le fiamme che si sono prolungate fino a notte inoltrata.



Walter.

Il 31 Luglio è nato a Portoferraio Niccolò Panico per la gioia dei genitori Arianna Gentini e Jonatan. Nell'augurare al piccolo compaesano tutti i migliori doni che la vita sa offrire, esprimiamo i nostri sinceri complimenti ai Genitori, ai nonni materni Lucia e Gian Mario, a quelli paterni Miriam e



Il 9 Agosto si è spenta presso l'Ospedale di Pisa, per le complicazioni di un delicato intervento chirurgico, la carissima amica di San Piero e di tutti i Sampieresi, Luciana Moras nei Bertelli, di anni 73. Le esequie sono state officiate presso la chiesa parrocchiale di San Piero dal nostro parroco don Arkadio, il 10 Agosto e la salma è stata tumulata per l'eterno riposo accanto al marito Roberto, nel sereno cimitero paesano. Ci uniamo in unanime cordoglio alla figlia Luisa colpita, in sì breve tempo, dal duplice lutto della perdita del padre e della madre, e a tutti i parenti.

San Piero tra Cronaca e Storia

RACCONTI ELBANI (1939 – 1947).

RACCONTO DI VITA

(La fame, la guerra, la paura)

Tutto quello che dirò in queste righe è vero e vissuto (Maria Rosa Repeti)

Premessa: Sono nata all'Isola d'Elba nel 1935 in un paesino a me molto caro dato che lì ho vissuto fino a diciotto anni, forse i più belli! Da escludere quelli vissuti durante il periodo della 2° guerra mondiale della quale ho ancora vivi ricordi di paure, fame e sofferenze disperate. Il paese è San Piero che, a quel tempo, contava circa 300 abitanti, o forse meno. Eravamo molto affiatati ma benevoli tra di noi, tutti più o meno dello stesso livello sociale, ovvero piuttosto poveri, escluse quelle tre o quattro famiglie di signorotti che in genere nei paesi ci sono sempre e che sembrano solo loro i padroni. Detto questo, adesso vi racconterò quello che veramente ho passato e vissuto di persona.

L'acqua di mare (6)

CC'è un detto, se ricordo bene, che dice: “Il bisogno aguzza l'ingegno”. Infatti, mancando il sale, non so come ma a qualcuno venne l'idea, che fu presa in considerazione da tutto il paese; era un passa-parola: “Sai? Maria cuoce l'erba nell'acqua di mare”, e così, via-via di casa in casa. Allora non vi dico quello che successe, non solo per l'erba, ma anche per l'acqua. Incominciò così il via-vai dalla spiaggia più vicina all'altra. Chi aveva un ciuco era fortunato perché insomava due damigiane belle grosse, con le borracce intorno alla sella e, standovi nel mezzo, partiva il mattino presto per fare il carico d'acqua e arrivando a casa, non dico a sera ma quasi dato che al minimo doveva fare 6 o 7 chilometri per andare e tornare e in più il ciuco non è come l'automobile! C'era qualcuno che non aveva il ciuco, magari qualche vecchietta sola, e siccome quello era l'unico mezzo di trasporto per i nostri posti, a qualcuno venne l'idea di fornire a quelle persone che non avevano il somaro, il tramite di noi “bambole” incaricandoci di fare questi viaggi insieme ai grandi, portando dei fiaschetti sul collo di cui non sentivamo la fatica per la prospettiva di ricevere, alla fine, una piccola ricompensa, magari in mangiare, per esempio una manciata di castagne secche che poi potevamo fare bollite (e erano buonissime con la fame che c'era). Così si faceva questo rifornimento anche due o tre volte a settimana dato che l'acqua serviva per cuocere la verdura. A qualcuno venne l'idea di farci il sale e così chi aveva da mangiare era molto fortunato. Vi dirò che per avere due o tre cucchiaini di sale occorrevano almeno dieci fiaschetti di acqua e una giornata di cottura, così bolli e bolli fino a che non si esauriva tutta l'acqua. Alle pareti della pentola rimaneva una patina bianca che veniva fatta asciugare, si tagliava e poi, con molta delicatezza, veniva messa in un piatto. Il risultato era poco più di un cucchiaino, ma era già qualcosa che ci dava soddisfazione. Intanto il tempo passava tra paure, fame freddo.

Il Pane (7) Anche il pane non bastava, era tesserato, gr. 50 a persona, ma con il tempo incominciò a mancare la farina: i due forni del paese furono presi d'assalto specialmente da chi aveva figli più piccoli; ci furono anche delle donne che, pensando di non essere viste, lo rubavano. Ce la passavamo davvero male; solo poche famiglie stavano un po' meglio, ma erano davvero poche. Non c'era più niente per nessuno dato che le famiglie che avevano qualcosa se lo tenevano ben stretto. Il granturco non esisteva più, il grano era scomparso, anche il seme poiché l'ultimo veniva macinato in famiglia con dei piccoli macinini a mano (ricordo bene la marca poiché questo lavoro lo facevo anch'io. Il nome era Fraber, scritto su una targhetta che avevo sotto gli occhi tutto il tempo). Il risultato di questa macinatura serviva il giorno dopo per fare una farinata o una polenta veloce anche perché questo lavoro si faceva di sera, chiusi al buio per non farsi sentire per la paura di non so cosa (oggi lo so!). Se era il tempo delle castagne non si faceva in tempo a prenderle che già finivano, il padrone non c'era e chi arrivava per primo era fortunato e aveva abbastanza cibo per un bel po'; quindi era meglio non farlo sapere a nessuno perché se arrivavano prima di te ti buggeravano e rimanevi a sacco vuoto. Nelle veglie fatte per la fame, la paura e il freddo, vicini al camino, mezzi affumicati e pieni di paura, una zia di mia cugina, ne ricordo il nome Italia, che si prendeva in giro appunto per il nome, vene fuori con una proposta dicendo: “Oh, guardate! A me è venuta un'idea” “E quale?” dissero tutti. L'idea era quella di fare il pane con la semola visto che erano alcuni mesi che il pane non esisteva più e tante donne si domandavano come farlo. E di lì cominciò una discussione da parte di tutti. Dovete sapere che la semola è lo scarto della farina con cui, in tempi normali, si faceva il pastone per gli animali: polli, maiali, etc., ma dal momento che era rimasta solo quella e dato che gli animali non esistevano più (per ovvie ragioni), da qualche mese avevano deciso di prova

re a mangiarla anche i cristiani e così il mattino si dettero tutti da fare nell'andare a prendere le fascine (legname adatto, piccolo e secco che potesse bruciare presto) per scaldare il forno. Intanto un'altra squadra (si perché le famiglie si erano divisi i compiti. Erano tre e io ero l'unica che non potevo fare altro che guardare e aspettare di mangiare). Che finalmente venisse fuori perché era dalla sera prima che avevo sentito tutto il confabulare e non vi dico che cosa successe quando si sentì uscire dal forno l'odore; mezzo paese venne nel Baccile, perché lì era il forno, e era tutto un domandare e ridere. Nonostante tutto aveva un buon odore, ma mi ricordo che nel metterlo sulla pala si sgretolava e per questo lo accompagnavano con le mani fino dentro il forno. Io, seduta su uno scalino, aspettavo impaziente che cuocesse. Dopo mezz'ora avemmo finalmente fra le mani il risultato: era caldo, fumante e aveva un buon odore, e poi con quelle grinze nello stomaco era anche buono. Mangiato bello caldo era morbido, ma il giorno dopo era duro e grattava la gola; solo chi aveva denti buoni lo poteva mangiare. E così venne mangiata e consumata anche la semola.

Agosto e le sue storie

2 Agosto 1990: L'Irak di Saddam Houssein invade il Kuwait. Pochi mesi dopo, il 29 Novembre, il Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite lancia un ultimatum: L'Irak deve ritirarsi dal piccolo Stato che si affaccia nel Golfo Persico. Il rifiuto di Saddam Hussein darà il via all'operazione militare delle forze alleate chiamata "tempesta nel deserto". Le ostilità termineranno il 28 Febbraio del '91 con la ritirata dell'esercito irakeno che lascerà dietro di sé le colonne di fumo nero dei pozzi petroliferi dati alle fiamme.

6 Agosto 1978: Muore Paolo VI. Il successore al Soglio di Pietro è il cardinale Albino Luciani che assume il nome di Giovanni Paolo I. Il suo pontificio durerà appena 33 giorni; il 16 Ottobre dello stesso anno viene eletto Karol Wojtyła, Papa Giovanni Paolo II.

15 Agosto 1914: Viene aperto il Canale di Panama, un canale navigabile di circa 80 Km. Che collega gli oceani Atlantico e Pacifico.

LIDIA *Maria Paolini*

Apro il frigo, o Dio Ci vedo doppio!
Pulisco gli occhiali da sopra e
Da sotto.

Gira e rigira faccio un inchino
Ma davanti agli occhi c'è sempre
Un rospino.

Vuoi vedere che come nelle favole
Gli do un bacino
E salta fuori un Principino?
Prova e riprova non c'è niente
Fa fare: rospo era e rospo rimane.
Non resta altro al mancato

Principino
Prenderlo per la zampa e
Tirarlo in giardino.
Cara Lidia, non essere arrabbiata,
guardati sempre da una borsina
e una ciocca d'insalata.

Questa è la storia; pensate che
Casino

Di una ciocca d'insalata
Una borsina e un rospino.

M. di Campo 7 Giugno 2012.

La Madonna vestita di rosa (del Carmelo)



La Madonna vestita di rosa ci sta guardando e ci sorride felice perché anche quest'anno abbiamo potuto omaggiarla con la nostra presenza. Siamo arrivate in sei in questa valle baciata da Dio. C'è silenzio, ma nel viso ormai segnato dal tempo delle compagne di mia madre vedo tanta gioia perché oggi è festa a Vallebuia. È la Tua festa, Madonna

del Carmelo, non ci siamo dimenticati di questo giorno; è troppo importante per la comunità che con duro lavoro ha costruito la Sua Chiesa. Non abbiamo dolci e buon vino ma siamo ubriache dal profumo del rosmarino, delle ginestre e dei limoni. La Messa, celebrata da don Arkadio, è stata dedicata a tutti i defunti di questa valle incantata perché, come stelle, da lassù ci proteggano e ci aiutino in questo cammino. (Maria Teresa Danesi)

Tutta colpa dell'anno bisestile *di Edel Rodder*

Si, è vero, non mi è rimasto che confermarlo, quest'anno abbiamo avuto un 29 di Febbraio, e tutto va come va. Male per i superstiziosi, male come sempre per gli eruditi, benissimo per gli ottimisti. Era l'idraulico Marco a mettermi sulla traccia. Morta la nonna, scappata la moglie, a me problemi su problemi, in questo caso l'autoclave, con la sua cisterna, la quale, volendo essere ottimisti, reggerà anche questa stagione e non ha subito perdite a causa di una possibile rottura, a sua volta causata dai cosiddetti assestamenti fisiologici di terreni e mura che ci regalano crepe da tutte le parti nelle amate stanze restaurate neanche tanto tempo fa. Passano tante macchine, passano camion pesanti che portano via pezzi di facciata all'angolo, che non lascia spazio, dato che il lato opposto del marciapiede è occupato da macchine. La segnalazione è inesistente o non viene rispettata, i mezzi più grandi non prendono la curva e urtano contro la mia casa. Devo stare lì ad aspettarli e chiedere i danni? Gli autisti non si fermerebbero. Il divieto di sosta non viene controllato. Non c'è personale per controllare il mio parcheggio abusivo mentre vado un'oretta alla spiaggia o al supermercato per comprare una fetta di carne. Perché, già, anche la chiusura del nostro macellaio Piero ci pesa fin dal primo Gennaio. E sul piazzale dell'astronomia l'erba è già alta e secca e nasconde i nuovi strumenti di cui è stato arricchito. Il primo incendio è scoppiato su monte Tambone. Queste sono le piaghe dell'anno bisestile. Il quale, con la sua malagrazia di spalmarci su ogni cosa, in fondo è già arrivato il 7 Novembre 2011, giorno fatidico e colpevole di tutte le nostre sfortune. A quanto pare. Io ho visto con i miei occhi

l'ondata d'acqua, alta quasi un metro, scendere dalla porta a mare di San Piero alle 7 e mezzo della mattina del 7 Novembre 2011. Il parroco don Arcadio già spalava acqua dalla porta della sagrestia sotto il campanile. Piazza della Chiesa era già completamente sott'acqua. La chiesa allagata. Ogni cosa sgradita ora è buona a essere addebitata all'alluvione. Ma eccoci qua, un idraulico di nome Marco la addossa all'anno bisestile! Dove rimangono le colpe nostre? Che abbiamo tralasciato di sanare quando se ne presentavano i primi segnali? I nostri tetti, in che stato sono? Sono spese pesanti. E nessuna banca ci dà un credito quando abbiamo superato una certa soglia d'età. E se il terremoto arrivasse fino all'Isola, che sempre ci hanno detto non essere zona sismica? Perderemmo tutto e staremmo sotto le tende, e tutto sarà colpa dell'anno bisestile? Le assicurazioni ci avevano assicurati che la nostra non è, ahimé non era, terra sismica. Ma anche in Emilia-Romagna ... erano stati assicurati in questo senso. Il giorno in cui scrivo è venerdì 13! Il cane ha la diarrea, viene poca acqua e non è potabile. La posta non arriva, salvo una volta la settimana con una macchina da Marina di Campo. Potrebbero assegnarci delle caselle postali invece di far disperare una volenterosissima postina che vedo ogni tanto cercare indirizzi, mentre il postino che avevamo conosceva ogni famiglia ma ora è comandato a fare servizio a Marciana dove è vero il contrario. E ora leggiamo sul Tirreno che gli uffici postali di Seccheto e San Piero saranno, forse, chiusi per la fine dell'anno. Anno bisestile 2012. E, sicuramente, il bello deve ancora venire. Siamo ad Agosto.



**Sviluppo
Diapositive
Stampe
Digitali**

**Laboratorio Fotografico
PHOTO CENTER**

Via Puccini 11 Marina Di Campo Isola D Elba

Tel & Fax 0565 977537 **Foto In 30 Minuti**



cacio & vino

SAN PIERO
P.ZA DELLA PORTA

ISOLA D'ELBA

Prodotti tipici elbani

3398700541
3381893887



Passeggiando sulle banchine del porto di Campo

Marina di Campo, 20 luglio 2012

Con i mesi di luglio e agosto si rivivono momenti piacevoli e interessanti passeggiando sul porto di Campo, lungo le banchine, osservando le attività degli operatori della pesca. Soprattutto nei pomeriggi, dalle quattro alle sette, le banchine acquistano nuova vita. Arrivano le barche con il pesce pescato da poco, chiuso nelle ghiacciaie. In questi particolari cassoni contenenti cassette con il pesce ben disposto, ci sono i pesci più vari, come naselli, dentici, pesci sciabola, murene, gronchi, tonni, scorfani, capponi, triglie, palamite. Il pesce viene pescato usualmente nel triangolo di mare fra l'Elba, Montecristo e Pianosa, usando le reti, i palamiti e le nasse secondo il periodo e il regolamento della pesca. Dopo l'attracco le cassette vengono sbarcate sulla banchina per poterle pesare e consegnare alla Cooperativa ACLI pesca o ai grossisti. Gli operatori della pesca vengono circondati da molte persone curiose, visitatori attenti alle fasi operative di scarico-pesatura del pesce e successivo carico sui mezzi da trasporto. Si notano spesso dei turisti molto interessati, che raramente vedono il pesce fresco nei mercati delle loro città. Rimangono sbigottiti davanti a grossi pesce spada, a squali, ad aragoste e a granseole chiamate anche "margherite" dai pescatori. Inoltre dagli yacht ancorati nelle vicinanze, molti fanno le foto e chiedono informazioni. Seguono, nel bar del porto, incontri con i pescatori e si finisce con allegre bevute. Successivamente alla consegna del pesce e delle trattative fra i vari operatori della pesca i visitatori si spostano verso altre barche, da poco attraccate, e ricominciano



o le usuali attenzioni. Alcune ore dopo, già dopo il tramonto, pochi sono i visitatori lungo le banchine. Rimangono solo alcuni pescatori che terminano le pulizie delle barche con qualche scambio di parole fra barca e barca. Nel passato, dal 1950 al 1970, nelle ore del dopo tramonto si vivevano i momenti più piacevoli e interessanti. C'erano frequenti dei visitatori, lungo le banchine, che si fermavano a parlare con i pescatori che stavano cucinando sulle barche. Iniziavano amichevoli conversazioni mentre dalle barche si diffondeva un profumo di zuppa di pesce fatta prevalentemente con scorfani, naselli, tonni cotti con cipolla e prezzemolo con aggiunta di pomodori maturi. Frequentemente i turisti venivano invitati a salire sulle barche e a sedersi, per poter fare compagnia ai pescatori e mangiare tutti insieme la zuppa. Altre volte si mangiavano le sardine o le castardelle e finanche gli zeri, arrostiti fra gli scogli del porto. I piacevoli incontri conviviali, illuminati dalle lampade a petrolio, terminavano quando cominciava a far buio. Le amicizie si rafforzavano attraverso questi momenti conviviali e le frequenti bevute di buon vino elbano. Ora tutto questo è praticamente finito. Rimangono i piacevoli ricordi della tradizione passata e permane il fascino dei pomeriggi campesi sul porto, all'arrivo delle barche da pesca.





SANITÀ livornese NEL MIRINO – Da IL TIRRENO del 9 Luglio 2012
Settecento medici contro l'Asl «Carichi di lavoro inaccettabili» (di A. Cecchini)

Medici sul piede di guerra contro la riorganizzazione messa in piedi dall'Asl 6. 1 professionisti chiedono all'azienda sanitaria una virata nei modi di gestire il percorso. «Non contestiamo il modello per intensità di cure, - spiega Vito Giudice, Anaaao Assomed - a cui l'azienda sanitaria sta adattando strutture e servizi ai cittadini, ma i metodi per ottenere questa ristrutturazione». Nei giorni scorsi l'incontro fra tutti rappresentanti di tutte le sigle sindacali dei dirigenti medici dell'Asl 6 (Anaaao-Assomed, Aaroi- Emac, Cgil, Fassid, Fesmed e Fials-Nuova Ascoti), che «hanno rilevato - fa sapere Giudice, a nome di tutti i sindacati - un rapporto assolutamente insoddisfacente nelle relazioni sindacali con l'azienda, vista l'entità degli argomenti a tutt'oggi irrisolti». Tanti i nodi da risolvere secondo i dirigenti medici dell'Asl 6 (circa 700 professionisti). Primo fra tutti l'aumento dei carichi di lavoro in relazione alla riduzione degli organici del personale medico e infermieristico. «Negli ultimi tempi - dice Giudice - sono andati in pensione circa 40 medici e non sono stati sostituiti. Evidente che ci siano problemi per i carichi di lavoro e per i tumi di guardia, che **L'ospedale cittadino** tra l'altro, con gli accorpamenti delle Unità operative, i professionisti si trovano a fare anche in reparti completamente diversi dal proprio». Per non parlare di quella che i medici definiscono la "mobilità coatta" all'interno di tutta l'Area Vasta. «La riorganizzazione - spiega Giudice - prevede di individuare, in tutta l'Area Vasta, gli ospedali in cui si fanno determinate tipologie di interventi chirurgici. Ossia non tutte le operazioni dovrebbero essere fatte in tutti i presidi ospedalieri. Così facendo esperti di un certo settore verranno spostati, in modo coatto appunto, in ospedali che non sono i loro per fare specifiche operazioni. Così salta la centralità del rapporto medico- paziente e avanza una organizzazione dei servizi sanitari dove ciò che conta è solo l'esecuzione fredda dell'atto medico, in tempi contingentati». Importanti problemi da affrontare (e risolvere), secondo i dirigenti medici che operano nell'Asl 6, anche sul fronte dei diritti del personale dipendente. «Essendoci poco personale - taglia corto Giudice - vengono fatte molte ore eccedenti che però spesso non vengono pagate né si fanno recuperare nei 4 mesi successivi. Per non parlare del fatto che l'Asl non ha rispettato i parametri che erano stati concordati per pagare gli incentivi di produzione. In pratica è stato dato il minimo rispetto ai range che si era deciso di adottare». Quello che i professionisti della sanità proprio non tollerano è che l'Asl 6 si stia attardando a pagare le indennità di esclusività per i medici con 15 anni di attività. «La Regione ha approvato una circolare - dice ancora Giudice -, tra l'altro già attuata da l'Azienda ospedaliera pisana o l'Asl di Firenze, mentre l'Asl 6 si ostina dal 2010 a non pagare questo tipo di indennità. Forse l'azienda attende che i medici diano corso alle azioni legali, il cui esito - che per noi è scontato - darà un danno erariale indiretto?». Un altro punto di fondamentale importanza da discutere in un tavolo con l'azienda sanitaria, è quello relativo alla riduzione gli orari della libera professione. «Non c'è stato alcun preavviso ai medici - prosegue Giudice -, ma è stata una decisione unilaterale. In pratica, nel rinnovare il contratto scaduto con l'azienda che gestisce i call center per le prenotazioni pubbliche e in libera professione, l'Asl ha autonomamente deciso di diminuire le ore che il call center può dedicare a prenotare le visite in regime di libera professione. Si è passati da 180 ore l'anno a 166. Così alcuni professionisti sono stati costretti a cambiare i giorni e l'organizzazione delle visite. Questo potrà anche causare un forte incremento di medici che sceglieranno l'attività privata esterna, ossia in altre Asl, ed è ovvio che si tratta di un danno al Sistema sanitario nazionale e per quella parte di cittadini che fino ad oggi ha scelto la professionalità pubblica». Insomma, visti i molti problemi sul tappeto, i medici chiedono all'Asl 6 un confronto in tempi brevi e si attendono «un cambiamento radicale delle relazioni per quanto riguarda metodo, tempi e contenuti».



Il Canto di Apollo

Il Sampierese VIII/12

BELVEDERE (Vittorio Battaglini)

Osservando con piacere
dal piazzale Belvedere
ciò che ha fatto la natura
con un tocco di bravura,
si rinnova sensazione
di stupore ed emozione.

Dal Riposo a Sant'Ilario
è incantevole scenario;
alle spalle il bel Bastione
vecchio scudo dal predone
troneggiando con superbia
sta nel mezzo della cerchia.

Con il guardo per la china
spunta tosto la collina
che trattiene non lontani
separandoli i due piani
di casette punteggiati
come pascoli nei prati.

Ecco il golfo tondeggiante
ed il faro vigilante
con la punta e con la Triglia
è completa meraviglia.
Poi Tambone e Calamita
fan cornice ben gradita.

Oltre il monte verdeggiante
spazia il mare luccicante.
Ove il cielo all'acqua scende
trio insulare si protende:
Giglio, Pianosa, Montecristo.
E il Paradiso l'ho già visto!

Forestiero che qui giungi
se apprezzare non rifuggi
un po' fermati ed osserva
poi l'immagine conserva
e se in cuore provi ebbrezza
è il gioir per la bellezza.



dal 1937

Via Della Repubblica, 1
57030 San Piero in Campo
Isola D'Elba (U)

P.IVA 00100640499
tel. e fax 0565/983082

e-mail
soc.coop.filippocorridoni@tin.it
fcorridoni@elbalink.it

escavazioni e lavorazione granito dell'Elba

Per la **CASA** giusta
non serve
girare tanto

CrecchiMobili
... ti puoi fidare

Selvatelle (PI)
Tel. e Fax: 0537-653118
Rif. Isola d'Elba 0565-983025

www.crecchimobili.com
info@crecchimobili.com



Mensile di attualità, costume e politica del territorio di Campo nell'Elba.

Direttore responsabile : **Salvatore Di Mercurio**

Direttore esecutivo : **Patrizio Olivi**

Redattore: Vito Giudice

Responsabile della Distribuzione: **Vittorio Mauro Mazzei**

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Livorno il 27 febbraio 2004, n. 6

Stampato in proprio: 15 2,150 copie ; disponibile sul web :

www.sanpiero.com/nuova_pagina_1.htm

Hanno collaborato a questo numero: *V. Battaglini, M.T. Danesi, G.M. Gentini, L.Lupi, L. Martorella, M. Paolini, M.R. Repeti, E. Rodder, R..Sandolo, A. Simone A. Testa.*

Per le lettere al giornale, e-mail: patriziolivi@yahoo.it

BARTOLI GIUSEPPE
autoricambi - autoaccessori

Loc. Antiche Saline - Portoferraio
Tel. e Fax 0565 915783

Linee accessori:

sparco

momo

OMP **R.EVOLUTION**

Simoni Racing

NOVITA' Bici elettriche e scooter

Libreria Libella / Centro Grafico Elbano