



# 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 XVI, Num. 4– Aprile 2019

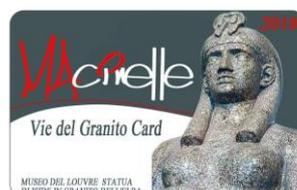
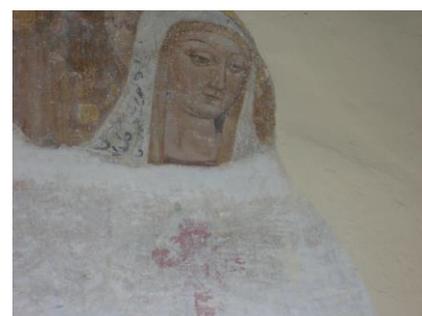
## Editoriale

**L**a Pasqua rappresenta la principale solennità del Cristianesimo. Essa celebra la risurrezione di nostro Signore Gesù, avvenuta, nel terzo giorno dalla Sua morte in croce, come narrato nei Vangeli.

Ricordiamo che la data della Pasqua varia di anno in anno secondo i cicli lunari, e cade la domenica successiva al primo plenilunio di Primavera. Essa rappresenta la rinascita dal peccato dell'Umanità che Gesù ha riscattato con il suo sacrificio sull'albero della Croce (...*quia per crucem tuam redemisti mundum = poiché attraverso la Tua croce hai redento il mondo*). Ed è opportuno che ogni buon cattolico ricordi questa verità storica e divenga consapevole che il riscatto e la salvezza, con la gioia che ne deriva, è il frutto di un enorme sacrificio che dovremmo meditare a fondo il giorno di Venerdì Santo, giorno di passione e di penitenza. Del resto San Piero vanta una tradizione profonda di rispetto e di venerazione di questo inesplorabile mistero cui solo la Fede può dare una risposta. Su un piano prettamente pratico la Pasqua è un periodo di vacanza, un momento di pausa per i tantissimi lavoratori e studenti che l'aspettano desiderosi di riossigenare muscoli e cervello. Quest'anno la Pasqua cade particolarmente "alta" e dovrebbe, il



condizionale è d'obbligo viste le recenti bizzarrie atmosferiche, giovare di un clima caldo tanto da permettere escursioni in spiaggia o in barca. Per noi Elbani è un anticipo graditissimo della stagione turistica, un'iniezione salutare per la nostra economia dopo un lungo Inverno tormentato da una crisi che non accenna a terminare. Aspettiamo con piacevole ansia l'arrivo di tanta gente, vecchia e nuova, che ravvivi le nostre contrade. Quest'anno San Piero può offrire un volto nuovo, più ricco e più vivace. Chi manca da tempo scoprirà novità importanti e piacevoli: finalmente, dopo innumerevoli peripezie, possiamo vantare la Farmacia con la sua bellissima croce verde illuminata che campeggia dall'alto sulla piazza della Fonte, con il suo interno bello e caratteristico, diretta da una dottoressa simpatica e molto ben preparata che si è inserita nel nostro tessuto sociale a tempo di record, ed è stata adottata subito e con entusiasmo dal Paese. Questo evento ci incoraggia a proseguire sul piano delle scelte, che sia preludio all'ottenimento di altri successi che garantiscano a San Piero uno sviluppo sempre più qualitativo... (prosegue a pag. 4)





## Una Finestra spalancata su San Piero

**U**n temporaneo sopore non deve fuorviare i più attenti osservatori delle vicende sampieresi. È un fatto che non si ricevano notizie sull'andamento delle trattative per il restauro degli affreschi di San Nicolajo e sullo sblocco delle procedure per la definitiva conclusione dei lavori del Museo del Granito e per la sua messa a punto. Noi stiamo all'erta in attesa di notizie e pronti a stimolare chi di dovere per attivare e sveltire le procedure burocratiche ad hoc. Nel frattempo è in via di definitiva sistemazione la cappellina della Madonna del Buon Consiglio la cui effigie è già stata collocata nella sua antica nicchia. Non viene meno, altresì, l'attenzione sul nostro Paese di scienziati e osservatori attenti delle nostre vicende e delle ricchezze peculiari del nostro territorio.

Si tratta della segnalazione di una farfalla, Vanessa multicolore (*Nymphalis polychloros*) considerata estinta in una recente pubblicazione perché non più avvistata dal 1916. All'isola d'Elba, infatti, nella nuova area del Santuario delle Farfalle *Ornella Casnati*, tra il campo sportivo di San Piero e il Mulino di Moncione (Campo nell'Elba), un team di biologi dell'università di Firenze e Legambiente Arcipelago Toscano, con il sostegno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano e in collaborazione con il Circolo Culturale Le Macinelle, ha realizzato un transetto per il monitoraggio a lungo termine della farfalla di San Piero (*Zerynthia cassandra*) e delle conseguenze dei cambiamenti climatici sulle popolazioni di farfalle dell'area. Un lavoro che ha dato subito eccezionali risultati. Intanto - sottolinea Leonardo Dapporto, a capo del team del Dipartimento di biologia dell'università degli studi di Firenze - i primi monitoraggi hanno dato già un risultato eccezionale riosservando la Vanessa multicolore (*Nymphalis polychloros*) che non era registrata all'Elba, come sopra detto, dal 1916 tanto da essere stata considerata estinta nella recente pubblicazione che ha rivisto lo stato di tutte le farfalle dell'Arcipelago e ne ha tracciato l'impronta genetica. Una specie bellissima e importantissima

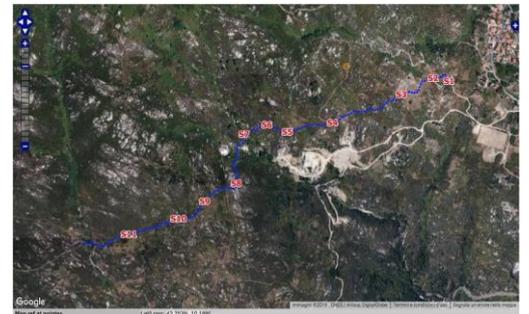
che va a rendere ancora più straordinaria la fauna di farfalle dell'Isola d'Elba".

Il transetto che va da San Piero al Mulino di Moncione è già stato inserito nel progetto Europeo "Butterfly monitoring



scheme". Il transetto e tutte le sue sezioni sono stati marcati con un simbolo di una farfalla e il numero di settore per facilitare l'inserimento dei dati. Il 22 Aprile, a Pasquetta il nuovo percorso

*Oasi della farfalla di San Piero* sarà presentato al pubblico



con una passeggiata/festa di inaugurazione della nuova area del Santuario delle Farfalle, quando l'*Aristolochia* - le dozzine di piante nutrici della Farfalla di San Piero liberate dai rovi con un precedente intervento dei ricercatori e di citizen science - ospiteranno i bruchi e sarà il momento migliore per vedere la *Zerynthia Cassandra* e tante altre farfalle che vivono in questo paradiso insulare.

*Dolce come l'annunzio della Primavera; impetuoso come il Libeccio; incendiato come i tramonti a Livorno; pieno di malinconia come le albe settembrine.*



LEZIONE SULLA SHOAH TENUTA DAL PROF. ALDO SIMONE  
IL 26.XI.2018 NELL'AULA MAGNA DEL LICEO "FERMI" DI CECINA  
CON IL TITOLO

"DALLA BANALITA' DEL MALE ALLA BANALITA' DEL BENE" (III° e ultima parte)

6. Perlasca

**A**rrivati a questo punto, è ormai tempo di parlare dell'altro libro: *La banalità del bene* di Enrico Deaglio, dedicato a un oscuro, almeno fino a qualche tempo fa, eroe italiano: Giorgio Perlasca. Chi è dunque Giorgio Perlasca? E' un distinto signore padovano che, trovandosi a Budapest nel 1944 per ragioni di lavoro, s'inventò un ruolo non suo, quello di console spagnolo, pur di sottrarre più di 5000 ebrei alle grinfie dei loro aguzzini tedeschi e ungheresi. A proposito di questi ultimi va detto che il reggente di Ungheria, l'ammiraglio Horthy, non voleva collaborare alla Shoah e per questo motivo fu esautorato dalle Croci frecciate, fanaticamente alleate dei nazisti. Perlasca poté svolgere la sua straordinaria opera di "sabotaggio della soluzione finale" proprio grazie al fatto di essere stato un fascista, volontario prima nella guerra di Etiopia e poi in quella di Spagna, dalla parte di Franco. Quest'ultimo, alla fine della guerra, gli aveva rilasciato un attestato nel quale c'era scritto che lo Stato spagnolo s'impegnava ad aiutarlo in qualunque momento e in qualunque luogo ne avesse avuto bisogno. Con questo attestato riuscì a farsi rilasciare dall'Ambasciata spagnola dei salvacondotti che egli compilò con i nomi dei perseguitati. In questo modo ne ottenne la scarcerazione e poté metterli al sicuro in degli edifici sotto protezione diplomatica. Al suo fianco si schierarono anche il console svedese Wallenberg e il nunzio apostolico monsignor Rotta. Quest'attività gli sarebbe costata la vita se fosse stata scoperta la sua vera identità, anche perché, quando l'Italia era uscita della guerra, non aveva aderito alla R.S.I. ed era rimasto fedele al re. Fra le tante storie di salvataggio di cui fu protagonista, ce n'è una particolarmente commovente che a lui piaceva raccontare, pur essendo un tipo abbastanza schivo: una mattina, alla stazione ferroviaria di Budapest, vide due gemelli in tenera età che stavano per essere deportati e allora si lanciò verso di essi e, prendendoli per mano, li fece salire sulla sua automobile che batteva bandiera spagnola. Un maggiore delle S.S. gli si avventò contro brandendo la pistola e accusandolo di "intralciare il suo lavoro".

Al che Perlasca gli rispose dicendo: "E lei questo lo chiama lavoro?"

Subito dopo sopraggiunse un tenente, o tenente colonnello, che, sorpreso dall'audacia del nostro, si limitò a



dire: "Li tenga. Verrà il loro momento. Verrà anche per loro". Perlasca in quel frangente non sapeva chi fosse quell'alto ufficiale, solo dopo venne a sapere che si trattava niente poco di meno che di Eichmann. Questo episodio fu la causa poi di un misterioso incontro, alcuni anni dopo, mentre era in corso il processo a Eichmann, tra due signori e Perlasca, che stava rientrando in casa. "Gli chiesero –scrive Deaglio nel suo libro– se era disposto a confermare quell'episodio davanti al tribunale di Gerusalemme perché, gli dissero i due signori, quell'episodio che lui ricordava sarebbe stato molto importante per la difesa. In fin dei conti, Eichmann gli aveva lasciato quei due ragazzi, e questa poteva essere una prova di un suo comportamento umano. Perlasca ricorda che la discussione, sul cancello di casa, non durò più di dieci minuti. Disse semplicemente loro che le cose non stavano così e che lui non avrebbe certo preso le difese di Eichmann" (E. DEAGLIO, *La banalità del bene*, Feltrinelli, Milano 2002, p. 113). Nell'immediato dopoguerra nessuno si accorse di lui. Solo in tempi più recenti è venuta fuori la sua storia, anche grazie al libro di Deaglio, all'intervista televisiva di Minoli e allo sceneggiato televisivo con Zingaretti alias commissario Montalbano. Egli è stato riconosciuto dallo Stato d'Israele "Giusto tra le Nazioni", è stato ricevuto dal Presidente Cossiga e insignito di varie onorificenze in Italia e all'estero. Oggi esiste anche una Fondazione Giorgio Perlasca, presieduta e animata dal figlio Franco. Alla domanda di Deaglio "Perché ha fatto tutto quello che ha fatto?", rispose candidamente: "Ho avuto la possibilità di fare e ho fatto. Tutti, al mio posto, si sarebbero comportati come me" (Op. cit., p.118). Una risposta, in realtà, niente affatto "banale"!

**Salviamo San Nicolajo** (continua da Editoriale, pag. 1)

...

Dobbiamo scusarci con i nostri Lettori che ci seguono su Internet da lontano (perfino da oltre Oceano) che ci hanno segnalato uno spiacevole disagio. È infatti scomparsa improvvisamente la pubblicazione su Internet del nostro Foglio. La qual cosa ha colto noi stessi di sorpresa. Le informazioni prontamente richieste ci hanno rivelato che il gestore del sito de "Le Macinelle" ha inteso, senza previamente informarci, di adeguare ad assetti "tecnologicamente più moderni" questa finestra. È il cronico caso di ingerenza non richiesta e men che mai gradita del famoso ufficio "complicazioni affari semplici" che ci sta rendendo difficile la vita. Ci hanno promesso di rivedere la questione. Per il momento, in attesa di costruirci un sito esclusivo per

il nostro giornale, Gian Mario Gentini ha istituito un link apposito su "san piero.com" – Il Sampierese cliccando sul quale apparirà



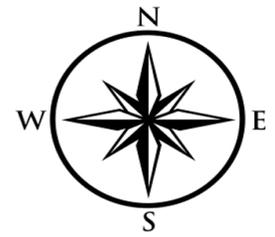
la pubblicazione aggiornata mensile. A quei Lettori che ci hanno informato del disagio e a quanti altri vorranno mi impegno personalmente a inviare Il Sampierese in formato pdf per posta elettronica.

Intanto prosegue la nostra campagna pubblicitaria e di raccolta fondi per il restauro degli affreschi della chiesa di san Nicolajo e **Quanti vorranno contribuire, a loro discrezione, potranno versare la cifra che vorranno sul C/C delle Macinelle (cod. IBAN IT25T07048706500000000202) con la causale "restauro affreschi di san Nicolajo".**

**Aprile e le sue storie:**

- **2 Aprile 742: nasce Carlo Magno**
- **5 Aprile 1896: si inaugurano ad Atene i Giochi Olimpici dell'era moderna**
- **12 Aprile 1961: Yuri Gagarin, nella "Vostok I", è il 1° uomo in orbita circumterrestre**
- **18 Aprile 1955: muore Albert Einstein**
- **30 Aprile 1848: 1° Guerra d'Indipendenza: i Piemontesi battono gli Austriaci a Pastrengo**





## IL PUNTO DI VISTA DELLA NONNA

**E** ‘ chiaro, sì, Nonna, che una volta tutto andava meglio, si stava meglio, non c’erano problemi.” E’ questo che piace sentirsi confermare, la nonna. Ma che cosa stiamo dicendo? Lo pensava già la mia di nonna, Marta, un secolo fa. O quasi. Dobbiamo sempre ripeterci? Relegate per sempre nel ruolo delle brave ragazze di casa? Io non più. Che facevo, per esempio, che faccio tuttora, senza la lavatrice? L’ennesimo esemplare, questa volta Bosch, appena messo in moto. Da quando mi sposai e mia madre ce la regalò la lavatrice insieme alla lavapiatti per alleggerirmi il doppio lavoro ufficio e casa? Saggiamente. Le rimango grata per sempre. Mia madre già aveva capito. Lei in tempi che eravamo piccoli, ancora ogni secondo giovedì aveva indetto giorno di bucato. E lei, la sera prima, metteva a mollo tutta la biancheria della famiglia di due settimane. Biancheria vuol dire tutto quello che era bianco e poteva essere bollito nel calderone della lavanderia che ogni casa aveva in cantina. Parlo dei condomini di case da due o tre famiglie al massimo. Questa lavanderia aveva anzitutto un grande bacino murato con acqua fredda corrente a rubinetto per i risciacqui e in mezzo il calderone sul fuoco a legna, che gli uomini delle famiglie, secondo i turni, accendevano la mattina presto prima di andare al lavoro. Presto veniva la Signora Mueller, l’onorata lavandaia, alla quale puntualmente alle 10 andava portato la colazione. Lei era la padrona assoluta di quel locale. Non dimentico le sue mani screpolate fino ai gomiti. Che sarebbero state quelle di mia madre, se mio padre non avesse guadagnato abbastanza per pagare il prezioso aiuto. Mia madre? Sì. Ce n’erano tante come lei che dovevano fare da sole. Quelle mani! Credo che non sia mai stata data abbastanza importanza al giorno, quale giorno? Che le tribolazioni erano finalmente e definitivamente finite coll’apparire sulla scena della lavatrice. Dopo la fine della seconda guerra mondiale, oramai tempi da bisnonna, erano apparse rudimentali macchine che dovevano alleggerire il lavoro, ma alla fine non servivano granché. Erano da azionare a mano, con una manovella. Fatte di doghe di legno, ricordo, le donne (naturalmente le donne, ma allora quale uomo?) preferivano il vecchio sistema. Bollire col

sapone, tirare fuori e sbattere e strofinare all’infinito. Sciacquare nell’acqua gelida. In Italia, nelle campagne, ancora negli anni sessanta invece tutte insieme, cantando, al lavatoio pubblico. Così ricordano i maschi allora adolescenti e avidi di spalle nude e più in un bagno di sudore. Un amico “romantico” arrivò a prospettarmi una bella vita di paese, dove questo spettacolo era ancora vivo e virtualmente mi includeva nello scenario. La lavatrice era la grande protagonista degli anni cinquanta e sessanta del secolo ventesimo. Era una conquista per le donne. Invenzione di un uomo comprensibile o originariamente pensata per altri scopi delle industrie che stavano crescendo? Non si sa. Nessuno l’ha mai valorizzata abbastanza. L’opinione pubblica era in mano agli uomini. Per forza. Erano altri tempi. Ma oggi, nella quasi parità dei sessi, voglio ricordare, e non da femminista che non sono, la più grande invenzione del secolo ventesimo che nei miei occhi è questo unico strumento domestico che veramente ha emancipato le donne dai lavori bassi e umilianti e dai Giorni di Bucato, per tenere pulite se stesse e i maschi indaffarati in altre importanti imprese. Senza farne gran voce. Favorendo inconsapevolmente anche l’igiene pubblica come risultato finale. Che cosa rimangono di fronte a questa fondamentale conquista le nostre piccole soddisfazioni personali? In ufficio il lavoro fu agevolato dalla fotocopiatrice, sì, questa sì, fu una conquista. In vece di battere a macchina 5 o 6 copie con carta carbone, si affrontava con piacere la nuova macchina Kodak, cambiando i liquidi chimici ogni due settimane, sporcandosi mani e vestiti per un risultato mediocre, alla fine trionfalmente risolto dalla tecnica che avanzava. Il Fax. Il mio primo fax, che emozione. Il testo riapparve miracolosamente dove doveva andare, in Germania, confermato l’arrivo telefonicamente. Tutto questo conquistato grazie alla tecnica in progresso. Ma la lavatrice rimane la Regina. Oggi è il banking online che mi complica la vita e si spaccia pure per progresso. Aspetto la visita dei nipoti per tirare fuori e stampare la ultima fattura del telefono. Ce la farò, manca solo un poco di pratica.



Il 17 Marzo scorso una gioia immensa ha inondato di luce sfolgorante la vita di Gian Luca Pignatelli e Maria Pasquinelli per la nascita della loro figlia Costanza Piera Vittoria. La nostra comunità ha accolto con entusiasmo la notizia della nascita della piccola Costanza che consideriamo a pieno titolo un virgulto sampierese per le sue inequivocabili origini.

Alla piccola auguriamo una vita lunga e serena, ricca di felicità e soddisfazioni.

Estendiamo gli auguri ai genitori e un augurio particolare per il nonno Aldo e per la nonna Ivana e alle pro-zie Ada Maria e Rosa Maria. Aspettiamo con ansia tutta questa bellissima famiglia a San Piero quanto prima!



Il giorno 8 Marzo è mancata Margherita (Rita) Tabonis, ved. Giribaldi, all'età di 78 anni a conclusione di un perverso destino che ha visto estinguersi nell'arco di neppure due mesi l'intero suo nucleo familiare. La famiglia Giribaldi, di origine piemontese, si era stabilita a San Piero molti anni fa e qui viveva con discrezione e silenziosamente. Sempre con un sorriso cordiale sulla bocca era esempio di educazione e rispetto. Non hanno lasciato nessuna traccia e la loro abitazione del Vicinato Lungo tace definitivamente in un'aura di profonda tristezza nell'animo di chi li ha conosciuti, apprezzati e considerati sempre autentici compaesani e amici. Vogliamo esprimere il senso del nostro più profondo cordoglio alla bella nipote Virginia, ultima vestigia di questa sfortunata famiglia.



Il 15 Marzo è mancato all'affetto dei suoi cari il nostro mai dimenticato compaesano Sauro Galli all'età di 86 anni. Porgiamo le nostre più sincere condoglianze alla moglie Anna Maria Retali, ai figli Cristina, Paola e Daniele e a tutta la sua intera famiglia.



Il 18 Marzo scorso è mancata all'affetto dei suoi cari, all'età di 79 anni, la nostra compaesana Noemi Arnaldi, ved. Andolfi,. Esprimiamo il nostro dolore estendendo le condoglianze più sincere alle figlie Elisabetta e Rosita, al genero Marco, ai nipoti e alla sua intera famiglia.



Domenica 25 Marzo si è svolta l'8° edizione del tradizionale Palio dei Somari sull'arenile della spiaggia di Marina di Campo cui hanno partecipato varie contrade del nostro Comune. La vittoria è andata alla contrada degli Alzi e San Piero è rimasto al palo. Comunque la vittoria morale per l'originalità e la varietà dei costumi nella sfilata coreografica è senz'altro da ascrivere ai nostri costumanti. Del resto non è cosa nuova, né un mistero, che i Sampieresi sono imbattibili nel campo dell'inventiva e dell'ironia.

L'aspetto più piacevole e incoraggiante è la ricchezza della nostra gioventù tanto numerosa quanto fresca e bella espressa sia dalle ragazze che dai giovani maschi.



Nella prima mattina di Venerdì 29 Marzo, a conclusione di una breve ma travagliata infermità è mancato all'affetto dei suoi cari, presso la sua dimora sampierese di San Francesco, Alfiero Bancalà all'età di 78 anni compiuti da poco. Lascia nel dolore la compagna Selene, i figli Daniela, Patrizio e Rolando cui ci uniamo con tenero abbraccio.

Alfiero era immigrato dall'Isola del Giglio con la sua famiglia d'origine a San Piero dove si era da subito integrato pur mantenendo sempre e orgogliosamente il suo idioma d'origine. Al termine del funerale, tenutosi con rito religioso nella nostra chiesa parrocchiale, riposa per sempre nel cimitero paesano di San Rocco.



Il 15 Marzo scorso è mancato all'affetto dei suoi cari in Firenze, dove risiedeva, il nostro carissimo amico Mauro Tesei, santilariese verace, all'età di 79 anni. Le sue spoglie mortali ora riposano per sempre nel cimitero di Sant'Ilario. Ci stringiamo nel dolore alla moglie Anna Maria e al figlio Mario cui porgiamo le nostre più sentite condoglianze. Ci mancheranno il suo cordiale saluto con cui ci accoglieva sempre al nostro arrivo nella piazza.

### Sant'Ilario *sentinella dei monti e dei mari*

L'odore acre della legna arsa nelle stufe si spande per le anguste viuzze dalla pavimentazione rigorosamente in granito. È il segnale che sta arrivando l'Inverno, il periodo dell'anno in cui Sant'Ilario sveste i suoi panni di salotto mondano a servizio di quel turismo che non cerca soltanto sole e mare per riappropriarsi della sua vera anima di piccolo rifugio, dove il tempo sembra essersi fermato. Incastonato sulle colline ai piedi del monte Perone, manello stesso tempo vicinissimo alle spiagge più belle dell'Isola e, quindi, in una posizione assolutamente invidiabile con la ciliegina sulla torta di una vista mozzafiato sul golfo di Campo, Sant'Ilario (m. 210 s.l.m.) è un angolo di Elba-non Elba che merita assolutamente una visita. Abitato abitualmente da poco più di 150 persone che nei mesi estivi, con l'arrivo di tanti proprietari delle case-vacanze, diventano almeno quattro volte tante, Sant'Ilario finisce per conquistarti immediatamente con il suo straordinario charme fatto di cose semplici e genuine. Chi vi arriva a fine mattinata o nel tardo pomeriggio troverà immancabilmente ad accoglierlo gli anziani del paese che "prendono il fresco" sulle panchine di piazza della Fonte, potrà intravedere dalle porte socchiuse delle cantine i tini e le botti piene di vino fatto come una volta e, con un po' di fortuna, incontrare anche qualche somaro parcheggiato accanto alla fuoriserie di turno. La vera bellezza di Sant'Ilario è però racchiusa nella sua caratteristica conformazione urbanistica rimasta intatta da secoli. Da piazza alle Mura si trova la casa dove visse a lungo "l'anarchico gentile" Pietro Gori, dai Fossi e da più punti della circonvallazione, una miriade di vicoli e vicoletti –nei quali il tenue grigio del granito, utilizzato non solo per lastricare le strade, ma anche per

realizzare singolari portali che talvolta sono delle vere e proprie opere d'arte, si sposa con i variopinti colori di piante e fiori creando effetti cromatici che fanno la gioia dei fotografi- si dirama verso il centro del paese dominato dall'alto della Chiesa. L'edificio religioso che le dà il nome è stato costruito sui resti di un'antica chiesa romanica, con tutta probabilità dello stesso periodo della Pieve di San Giovanni e della Torre (XII sec.) che si trovano lungo la strada che dal paese conduce a Monte Perone. L'insolita forma esagonale del campanile, sembra realizzato riadattando una torre d'avvistamento, lascia intendere che l'attuale Sant'Ilario-come sostiene il Ninci- potrebbe essere effettivamente "erede diretta" dell'antica città-fortezza di Montemensale (o Montemarsale) cancellata da una devastante pestilenza nella prima metà del 1300. Circondata da odorosi alberi di oleandro e resa inconfondibile dalla presenza proprio al centro di una graziosa fontanella, piazza della Chiesa è il cuore di Sant'Ilario, ideale sede di feste e appuntamenti culturali. E ne è inoltre la memoria storica più recente. Qui si trova la casa natale (ora proprietà di un noto industriale milanese) di Giuseppe Pietri nella quale il grande maestro dell'operetta italiana compose gran parte dei suoi capolavori, primi fra tutti le immortali "Acqua Cheta" e "La Donna Perduta". E forse, senza aver avuto la fortuna di nascere e vivere a Sant'Ilario, Pietri non avrebbe mai dato alla luce quest'ultima composizione. A ispirargli il celebre "Duetto delle Campane" furono infatti i suoni dei rintocchi provenienti dal campanile santilariese che, ancora oggi, sul far della sera, si inseguono in una sorta di suggestivo "dialogo" con quelli diffusi dalle campane del vicino abitato di San Piero. (Norberto Medici).





## "ELBA 1950" I RACCONTI DI TATIANA BOKAN....Marina di Campo e gli Alzi

**O**rmai conosci molto di me e sai che il paese che più di ogni altro porto nel cuore è Marina di Campo... ora, dopo la bomba d'acqua piovuta l'altro ieri, non posso non parlarne... la mia Campo è immersa nel fango... a Gli Alzi ho vissuto la mia adolescenza e giovinezza, la frazione prende il nome dal torrente che vi scorre di fianco... lunedì 7 c.m. è straripato ed insieme alla pioggia incessante, ha inondato tutta la piana di Campo che è diventata una palude... da quel che ho visto nei reportages televisivi... temo che i danni siano molto più ingenti di quel che dicono. Devi sapere che una sponda di quel torrente era la nostra oasi... era il campo base per il picnic quando andavamo a cercar funghi o legna nella macchia... ma ti dirò che me lo godevo di più quando c'era da fare il bucato grosso... eh, sì... mina lavava la biancheria battendola forte sulla pietra e per togliere le macchie più ostinate usava la lisciva... io e Giorgio andavamo a riempire le bottiglie d'acqua da bere al Pozzo al Moro e ogni tanto portavamo anche il fiasco per comprare la lisciva sfusa... aveva l'odore simile a quello della varichina, ma era più blanda... comunque l'acqua del torrente effettuava un risciacquo fantastico e dopo aver ben strizzato i panni, li stendevo sui cespugli vicini... l'erba e i fiori cedevano il loro profumo... non c'era bisogno di nessuna essenza profumata... poi, intanto che il sole li asciugava, sbiancando ulteriormente i tessuti... noi facevamo i compiti o leggevamo i giornalini facendo una sana merenda all'aria aperta e in mezzo alla natura... tornavamo a casa sempre con un mazzolino di fiori di campo... quanti bei pomeriggi abbiamo trascorso sulla sponda di quel fosso... ricordo il suono argentino dell'acqua che saltava da un masso all'altro... era poco più di un ruscello che non metteva paura anche se era impetuoso. Arrivammo agli Alzi nel 1956... la popolazione viveva di agricoltura e pesca... escluso qualche straniero "fai da te" e quelli super organizzati del Campo Francese, il turismo di massa non era ancora iniziato... però ci volle poco: nel giro di un paio d'anni la vocazione cambiò trasformando vita ed abitudini... già nei primi anni '60 il mio paese "viveva" solo d'estate... la coltivazione della terra aveva ceduto il passo alle imprese... ovunque c'

erano cantieri in piedi... costruivano dappertutto... le vigne più vecchie venivano sradicate e frammentate in lotti ove crescevano a vista d'occhio case, ville e villette che, escluso brevi periodi sotto Natale e per Pasqua, restavano chiuse per il resto dell'anno... verso maggio arrivano i tedeschi e poi, già da metà giugno, tutte quelle abitazioni si riempivano di villeggianti "nostrani" per la stagione estiva... cominciarono a tornare anche i nostri emigranti... la mia mente vola alla Bonacceta... in quattro e quattr'otto, appena rientrò il capofamiglia dalla Germania, venne edificata una bella casa su due livelli ed il cartello "ZIMMER" che esposero su strada, fu la prima insegna di affittacamere che vidi. Nel frattempo, oltre alle abitazioni, proliferavano alberghi, ristoranti, pensioni, pizzerie... i campesi vendevano la terra ed i "continentali" compravano e costruivano... erano rari gli esercizi condotti da gente del posto. Quell'estate fu inaugurato il Kon Tiki e mina, tramite la moglie del fondatore della Lorenzi SAE (Società Autolinee Elbane) fu assunta come tutto fare in cucina ed ottenne un posto al bar pure per me... addetta alla vendita di gelati e cartoline affrancate... avevo fatto uno specchietto con l'importo esatto per 2 cartoline, per 3, per 4 e via-via... altrettanto per i gelati e dicevo le cifre direttamente alla cassiera... era una ragazza bolognese che parlava sempre di quanto le mancava la sua auto... ricordo che invece di Peugeot, diceva "Pezò"... il Kon Tiki era un ristorante- bar- gelateria, molto ampio ed elegante... una grande terrazza sul mare, a cui in seguito gli fu messa la propaggine del molo. Era situato alla fine del paese, subito dopo Le Scalinate e lo frequentava la gente più ricca di Marina di Campo ed i proprietari delle ville... i clienti si presentavano specialmente nel tardo pomeriggio per l'aperitivo e poi tornavano la sera per ballare, al suono della musica diffusa dal juke-box... all'epoca il Kon Tiki era il locale più bello di Campo, se non addirittura di tutta l'isola... ricordo che c'era un unico night, lo storico "Norman's Club" immerso nel verde rigoglioso del Capannone e solo lì si esibivano dal vivo cantanti e famosi gruppi musicali. Però torniamo alle Autolinee Lorenzi che collegavano i vari Comuni dell'Isola... un po' prima che fosse aperto il KonTiki, furono acquistati dei pullman più moderni e confortevoli per effettuare il tour

dell'isola... il sig. Lorenzi era un imprenditore nato... nelle città più importanti dell' isola possedeva dei bar e tutti quei turisti in gita effettuavano le loro consumazioni solo nei suoi locali... in uno facevano colazione e spedivano cartoline, in un altro prendevano l' aperitivo e ne compravano altre... arrivavano a Marina di Campo all' ora di pranzo e poi proseguivano il loro giro turistico completo di cena a Marciana Marina... sempre in un suo ristorante. Ricordo che i primi 3 pullman (tutti al completo) arrivavano verso le 13, i turisti avevano circa 1 ora a disposizione per mangiare poi, dopo aver rapidamente sistemato la sala, venivano fatte entrare gli altri turisti arrivati con altri 3 pullman poteva entrare il 2° gruppo. A cena si ripeteva la stessa storia ed in pratica il ristorante era utilizzato quasi esclusivamente dai gruppi dei tour che lo stesso Lorenzi organizzava... la cucina era enorme e bellissima... maioliche bianche fin quasi al soffitto e tutta la stigliatura in acciaio... il personale doveva applicarsi esclusivamente alle mansioni per cui era stato assunto... solo mina ed un' altra signora erano "volanti", ma sempre alle dipendenze dello chef in 1^ che, a seconda delle necessità, attribuiva compiti precisi... mi ricordo bene di Marcello Landi, lo chef in 2^, che un paio d' anni dopo prese mio fratello come suo aiutante, ma il comandante come si chiamava? Mah... Giorgio dice che era soprannominato "camparino" e proveniva da Imperia... sul lavoro era intransigente, duro, pignolo e mooolto geloso dei suoi segreti culinari... pensa che aveva fatto applicare una sbarra al portellone interno della cella frigorifera e ci si chiudeva dentro per la preparazione di certi dolci o salse di sua invenzione... però, poi... quando i clienti erano stati tutti serviti si metteva a giocare a carte col personale proprio come una persona " normale". Ah, per tutto il periodo estivo Giorgio si imbarcò sul peschereccio di Murtas, un caro amico di nostro padre con cui varie volte si erano spinti a caccia sull' isola di Montecristo (me l' annoto e te ne parlerò)... la vita del pescatore è dura e di sacrificio, ma a Giorgio non sembrava pesare, anzi... era tutto contento di portare anche lui dei soldi in casa. Oggi il Kon Tiki ha un altro proprietario, è stato ristrutturato ed ha assunto l' aspetto di una nave... nel locale che affaccia sulla grande terrazza sono state realizzate delle finestre a oblò ed il panorama che si vede dall' interno è davvero suggestivo, ma nel mio ricordo dell' anno dopo è ancora più bello...

devi sapere che quando riaprì il Kon Tiki fummo assunti tutti e tre: mina sempre in cucina, io ai soliti gelati e cartoline bollate e Giorgio come comis, però poco tempo dopo gli fu data la giacca da cameriere vero... avevamo tutti e tre uno stipendio fisso ed i pasti assicurati... eravamo a posto ed il Kon Tiki era bellissimo... la terrazza era stata ampliata ed attrezzata in modo tale che tutto il golfo potesse essere ammirato stando seduti comodamente. Al bar lavorava anche Nilo, un ragazzo di Portoferraio che con discrezione cominciò a farmi capire che lo interessavo, oggi diremmo che provò a farmi " il filo" era un giovanotto gentile e bravissimo barman... mi aveva dedicato un aperitivo di sua creazione e sapessi quanto mi piaceva sentire richiedere le ordinazioni col mio nome. Verso la fine della stagione, Nilo prese coraggio... aveva capito che mi piaceva Chariot un brano molto in voga che mi pare cantasse Betty Curtis, sicché... di pomeriggio, mentre ero con mia madre nella stanza che ci avevano assegnato per la pausa pomeridiana, "capitava" che udissi le note di quella canzone... la prima volta stavo stendendo dei panni al sole ed istintivamente guardai chi l' aveva gettonata... vidi Nilo fuori dal bar che fumava un sigaretta guardando verso di me e subito mi salutò con la mano... da allora, ogni volta che sentivo quella musica mi affacciavo e lui era sempre lì che guardava verso di me... era una specie di appuntamento quotidiano fuori orario, però... durante il lavoro, faceva finta di niente e la cosa mi infastidì... che mi cominciasse a piacere? No, no... non era adatto a me, mi sarei voluta innamorare, ma doveva essere una persona speciale, colta e spiritosa, ma soprattutto mi doveva, come si dice oggi, far sentir volare le farfalle nello stomaco... infatti la stagione finì e quella nostra delicata e platonica simpatia si esaurì. Per la stagione estiva del 1963 sia Giorgio che mina tornarono a lavorare al Kon Tiki entrambi in cucina, ma Giorgio alle dirette dipendenze dello chef in 2^... eh, sì Marcello Landi aveva notato che a mio fratello sarebbe piaciuta quell' attività e lo volle al suo fianco affidandogli la preparazione dei polli... poi passò anche a quella della besciamella... io invece mi impiegai come commessa... ma questo sarà il mio prossimo racconto. Musica N 21 Waldstein Di Beethoven di Michael Hawley.mp3

## Riflessioni sul 25 Aprile

Il 25 Aprile è il giorno in cui si commemora la così detta “Festa della Liberazione”. La verità storica è piuttosto quella che ci richiama a una delle pagine più tristi e vergognose della storia della nostra povera Patria, quella di una tragica guerra civile che ha registrato una lotta fratricida fra Italiani, spesso dello stesso sangue, che ha toccato punte di ferocia bestiale e inaudita, spesso ingiustificata. Dunque sarebbe più appropriato definirla “Lutto Nazionale” piuttosto che Festa. Due ideologie contrapposte si sono scontrate. Alla fine nessuno ha vinto e tutti abbiamo perso perché le conseguenze della spaccatura all’interno del nostro popolo sussistono tutt’ora, che si esprimono a tutt’oggi in maniera talvolta anche violenta, espressione di un odio che cova sotto la cenere e che i così detti vincitori di ieri non hanno saputo disperdere. È attuale la massima latina “*guai ai vinti! – vae victis!*” ma è pur vero che calpestare i sentimenti e le idee altrui è un errore clamoroso che non placa i rancori e i sentimenti di vendetta. Chi ha combattuto ed è caduto per l’onore della Patria, in buona fede, sia in un campo che nell’altro, che sia

vincitore o vinto, è degno del massimo rispetto così come chi si è macchiato di atroci delitti in nome della libertà e si è macchiato del sangue dei fratelli in entrambi i campi è degno soltanto del nostro più esecrabile disprezzo. Sarebbe piuttosto auspicabile chiedere scusa a quei martiri caduti in nome della libertà, la cui memoria viene puntualmente profanata da una società che non ha saputo trarre gli insegnamenti e i messaggi inviati da chi ha creduto in un’Italia migliore e più giusta. Ma di quale libertà stiamo parlando? È forse libertà il consumismo sfrenato, o la corruzione dilagante o la politica di morte sbandierata come conquista sociale ed emancipazione del sesso femminile? La libertà sta nel rispetto per il prossimo e per la vita umana e nella difesa dei più deboli. Solo seguendo queste verità incontrovertibili potremo giungere alla vera Libertà e a una stabile pace sociale e solo allora potremo festeggiare un 25 Aprile di rinascita e la vittoria della Liberazione dalla tirannia della nostra stessa perversione e aspirare a un’Italia orgogliosa dei propri valori.



### **Cucina elbana** (a cura di Stefania Calderara)

**Sportelle riesi e i corollini**  
*che si mettono sull’olivo benedetto  
per la domenica delle Palme*

**Ingredienti:** Kg.1 di farina- gr. 500 di zucchero- gr. 100 di burro- 6 uova- 2 bustine di lievito per dolci- ½ bicchiere di latte- scorza di limone grattugiata- una manciata di semi di anice- granella di zucchero colorato q.b.



**Preparazione:** Sbattere bene le uova con lo zucchero e la scorza del limone. Aggiungere la farina piano-piano, il burro fuso, il latte e far incorporare bene unendo anche il lievito. Con la pasta ottenuta formare una palla e infarinarla; lasciare riposare l’impasto per circa un’ora. Dopo il riposo della pasta dividere l’impasto in sei parti uguali. Formare dei cilindri allungati dando loro la forma di ferro di cavallo con le estremità incrociate. Mettere in una teglia con carta da forno. Appiattire leggermente. Spennellare la superficie con un rosso d’uovo sbattuto con un po’ d’acqua e cospargere i granelli di zucchero colorati. Cuocere in forno statico già caldo a 180° per circa 30 minuti.



**Il bene bisogna fare in modo anonimo: è il sistema migliore per evitare l’ingratitude.**



## Le Allergie Di Primavera (tratto da Internet)

**L**a Primavera è la stagione della rinascita ma anche quella delle allergie primaverili.

**Cause:** La loro causa principale è il polline che, trasportato da vettori quali vento, acqua o insetti, è in grado di percorrere molti chilometri e quando la sua concentrazione nell'atmosfera è elevata, i sintomi, nei soggetti allergici, tendono ad acuirsi. Ma il polline non è l'unica causa di allergie primaverili. Tra le cause inaspettate: gli alcoolici in quanto il consumo di alcool determina la dilatazione dei vasi sanguigni del naso, accentuando la risposta immunitaria del proprio organismo; gli animali domestici, in quanto i nostri cani e gatti, dopo essere stati fuori, possono portare in casa pollini e muffe che tendono a depositarsi sul loro pelo. E' fondamentale, dunque, tenerli sempre puliti, lontani da letti, divani e cuscini. Anche la frutta, in alcuni casi, può diventare pericolosa: chi è allergico alle Betullacee, tipiche di aprile e maggio, può andare incontro a sintomi allergici mangiando mele, pere o banane; mentre gli allergici alla Parietaria o alle Graminacee (periodo da maggio a settembre) devono, rispettivamente, prestare attenzione a basilico e piselli (nel 1° caso); al popone e al pomodoro (nel 2° caso). Inoltre, innaffiate le piante d'appartamento con moderazione poiché anche queste ultime, insospettabili, potrebbero sviluppare muffe e funghi che acuiscono le allergie. Occhio anche a gel, lacche e mousse per capelli che rappresentano una vera e propria calamita per i pollini e gli allergeni. Da una ricerca condotta dal Medical Center dell'Ohio State University, poi, emerge che lo stress può concorrere a innescare i sintomi allergici, a peggiorarli o a rallentare il recupero di chi ne soffre. Contrariamente a quanto si pensa, le piogge favoriscono il distacco e la diffusione del polline nell'aria e l'umidità, alleata degli acari, peggiora i sintomi dei soggetti allergici.

**SINTOMI:** Tra i sintomi più comuni di allergie primaverili: naso gocciolante, lacrimazione degli occhi, starnuti, tosse, prurito a occhi e naso, eventuale presenza di occhiaie marcate, arrossamento degli occhi, difficoltà respiratorie e attacchi d'asma.

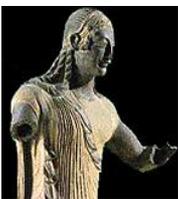
**DIAGNOSI:** L'allergologo può eseguire un test cutaneo che prevede l'iniezione di un piccolo

campione di allergene appena sotto la pelle di braccio o schiena e se il paziente è allergico alla sostanza, sulla zona interessata si formerà una piccola protuberanza. Un'altra opzione diagnostica è il RAST TEST (Radio Allergo Sorbent Test), consistente in un esame del sangue per identificare i livelli di anticorpi per un allergene particolare.

**CURA:** Solitamente nella cura di queste forme allergiche vengono impiegati farmaci antiallergici per via generale o locale, da assumere nella stagione dei disturbi (antistaminici, farmaci che bloccano la liberazione di sostanze responsabili dell'infiammazione allergica, cortisonici, decongestionanti nasali) in grado di controllare i sintomi ma non di incidere sulle ricadute stagionali future. L'immunoterapia specifica (vaccini antiallergici) consiste, invece, nell'iniettare sottocute quantità gradualmente crescenti dell'allergene specifico, per modificare nel tempo la risposta immunitaria della persona allergica. Non tutti i pazienti allergici però traggono beneficio da questo tipo di terapia e comunque è sempre necessario che il vaccino venga somministrato da un medico.

**PREVENZIONE:** Come prevenire le allergie primaverili? Evitate di uscire durante le giornate secche e ventose, quando è più alta la concentrazione di pollini, evitate l'areazione degli ambienti durante le ore più calde della giornata, usando, eventualmente, condizionatori d'aria; fate la doccia ogni sera e lavate i capelli quotidianamente per evitare che i granuli pollinici restino intrappolati tra il cuoio capelluto, depositandosi sul cuscino per poi essere inalati. Se dovete effettuare lavori all'aperto, avvaletevi delle apposite mascherine; evitate i viaggi in macchina o in treno con i finestrini aperti, cambiate spesso le lenzuola e le coperte e indossate ogni giorno vestiti puliti. Inoltre, non utilizzate in casa le scarpe con cui avete camminato fuori per evitare di trasportare particelle nell'ambiente domestico; lavate spesso i pavimenti, evitando moquette, tappeti e tendaggi se siete soggetti allergici e consultate il bollettino dei pollini dell'ARPA per tenervi informati sulla situazione dei luoghi che avete scelto per la vacanza o il week-end.





## Le Rondini sono tornate (Barbara Valentini)

Finalmente, dopo  
una principiante  
Primavera, fredda  
e piovosa,  
le rondini sono  
tornate a stormi  
a trillare  
nel cielo turchino;  
ed or che le vediamo  
sorvolare  
intrecciando voli  
la nostr'anima  
si consola

Con le rondini  
è giunta davvero  
Primavera di sole.

AUTOTRASPORTI  
ESCAVAZIONI  
**PISANI LAURO**  
Via Fonte Chiavetra - 57030 San Piero  
Campo nell'Elba (LI)  
Tel. 0565 983154 - Fax. 565 983313  
Lauro cell. 338 5069962  
Alessandro cell. 335 6284416

**CrecchiMobili**  
Via Volterrana, 15/23 - SELVATELLE (PI) - Tel. 0587 653118  
Rec. Isola d'Elba 0565 983025 - Cell. 335 8329748  
www.crecchimobili.com - info@crecchimobili.com

**TUTTE LE SOLUZIONI  
PER ARREDARE LA TUA CASA**

<b>camera da letto</b> 	<b>Elementi d'arredo</b> 
<b>Cucina</b> 	<b>Salotto</b> 

**Ti aspettiamo con sconti eccezionali  
per rinnovo esposizione!**

**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**

**BARTOLI GIUSEPPE**  
autoriscambi - autoaccessori  
Loc. Antiche Saline - Portoferraio  
Tel. e Fax 0565 915783

**Linee accessori:**

**sparco**  
**momo**  
**OMP** **R.EVOLUTION**  
**Simoni Racing**

**NOVITA'** Bici elettriche e scooter  
Edizione Lisola / Centro Grafico Elbano

**Pizzeria ristorante l'ottavo**

**Cucina curata e genuina  
Specialità elbane  
Pesce fresco**

pizza - schiaccine  
bruschette - dolci fatti in casa

Plazza Gadani, 76 - 57034 San Piero in Campo  
Tel. 331 7449496 - Cell. 349 8860103



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

Direttore responsabile :

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](http://www.sanpiero.com/nuova_pagina_1.htm)

Hanno collaborato a questo numero: *T. Bokan, S. Calderara, G.M. Gentini, N. Medici, E. Rodder, A. Simone, + B. Valentini.*

Per le lettere al giornale, e-mail: [patriziolivi@yahoo.it](mailto:patriziolivi@yahoo.it)