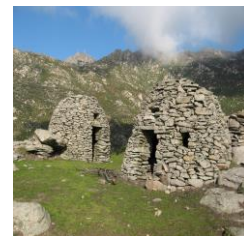




# Il Sampierese



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 XV, Num. 12- Dicembre 2018

## Editoriale



**S**an Piero non conosce soste, i Sampieresi non si fermano mai dando sfogo al loro estro e alla loro inventiva, rendendo viva questa Comunità che non soccombe agli ancestrali stereotipi secondo cui con il crepuscolo dell'Estate l'Isola d'Elba cadrebbe in un inoperoso letargo. Novembre è iniziato con un fine-settimana ricco di fervore ed entusiasmo. Sabato 3 l'ormai tradizionale festa del *Caracuto*, organizzata dal centro Sportivo, si è aperta con una breve cerimonia religiosa officiata dall'Arciprete don Mauro nella chiesa romanica di San Nicolò nel corso della quale si sono recitate le litanie dei Santi in canto gregoriano secondo l'antico rito delle Rogazioni con cui si è invocata la Misericordia divina e ringraziato la Provvidenza per i doni con i quali ci gratifica in ogni stagione dell'anno e, in particolare, nell'Autunno. Con incisive e profonde parole nell'omelia si è reso omaggio, in un toccante ricordo, a tutti quei giovani Sampieresi che sacrificarono la vita nel corso della I° guerra mondiale per amore di Patria. Al rullio dei tamburi, un corteo di "pulselle, dame e cavalieri, sbandieratori, tamburini e giullari" in costume si è snodato per le vie di San Piero vivacizzando il Paese, favorito da un clima piacevolmente mite, che per un giorno ha rivissuto un'atmosfera arcaica ma allegra e divertente. Banchetti e stand gastronomici hanno adornato il centro del Paese da piazza Garibaldi a Piazza di Chiesa fino ai Vicinati Lunghi. Domenica 4, il popolo di San Piero ha commemorato il Centesimo anniversario della Vittoria rendendo gli onori dovuti ai Caduti ai piedi della lapide marmorea dello scultore Bramanti che ne ricorda l'olocausto. Qui è stata deposta una corona d'alloro dalla locale sezione degli ex Combattenti e Reduci, dove troneggiava un'imponente bandiera tricolore dell'Unità d'Italia fiancheggiata dalla guardia d'onore di due militi nella divisa storica dell'Esercito Italiano. Il Sindaco Davide Montauti ha pronunciato poi un discorso in ricordo dei Caduti e a monito per le nuove generazioni. Un breve corteo guidato da don Mauro si è poi mosso dalla piazza recandosi al Cimitero dove è stato reso omaggio alla tomba del Milite Ignoto e alle lapidi commemorative degli altri Caduti. Alla fine uno spontaneo canto della Leggenda del Piave si è innalzato dai cuori dei presenti che hanno così reso il saluto e l'onore a quei giovani che appartengono di diritto alla nostra memoria, sopperendo, in tal maniera, alla "sola" rifilatoci dal coro di M. di Campo che ha disertato inopportuno l'impegno della vigilia. Una foto a ricordo dell'evento è stata scattata da Alessandro Beneforti a immortalare i Sampieresi del IV Novembre 2018, oggi messi a confronto dei Sampieresi del IV Novembre 1918 immortalati da una fotografia di quel giorno.





## Patrimonio Pubblico da salvaguardare

Il patrimonio pubblico appartiene a ciascuno di noi ed è nostro dovere difenderlo, rispettarlo, renderlo efficiente e funzionale alle esigenze dell'intera Comunità. Per il suo mantenimento, il suo decoro e la sua funzionalità noi tutti paghiamo, come è giusto, le tasse, e non dobbiamo tollerare alcun insulto che tenda al suo degrado o a un suo inappropriato utilizzo. A San Piero vi sono alcuni edifici di proprietà comunale che vivono uno stato di semiabbandono o di noncuranza e che meriterebbero un'attenzione maggiore che permetterebbe di eluderne la rovina totale e ne permetterebbe, al contempo, un sano e proficuo utilizzo, benefico per tutta la popolazione di ogni genere e di ogni età. Potremo sembrare ripetitivi e forse noiosi nel richiamare l'attenzione della Pubblica Amministrazione sulla Palestra Comunale intitolata alla compianta sig.ra Tecla Galli. Molti sono gli usi cui adibirla: per prima cosa utilizzarla per gli scopi didattici della Scuola Materna così da renderle quella dignità pedagogica per la quale fu a suo tempo fortemente voluta da quei semplici ma lungimiranti insegnanti di un'epoca florida del nostro Paese. Ma essa potrebbe tornare utile, con le dovute turnazioni, anche per svolgervi attività ginnica preventiva e rieducativa per gli adulti dell'intero nostro territorio, come pure per avviare corsi di sport formativi per gli adolescenti e giovani nostri atleti. Si tenga presente anche un altro aspetto socialmente fondamentale: in quest'ultimi tempi abbiamo assistito a disastri naturali inaspettati e imprevedibili che hanno creato grossi problemi, talvolta anche di sopravvivenza, a popolazioni le più disperate sull'intero territorio nazionale. Noi, finora e grazie a Dio, non ne siamo stati colpiti se

non nell'ormai lontano Novembre 2011 con la non dimenticata alluvione campese. Ecco, in questi casi un punto di raccolta per chi si trovasse, in caso di calamità naturali, in serie difficoltà logistiche e abitative, dove accoglierli e fornire loro le prime, dovute attenzioni rappresenterebbe una vera e propria ricchezza, la possibilità di soccorrere i concittadini in contingente necessità. Ora noi siamo perfettamente coscienti che vi siano delle difficoltà burocratiche e in parte anche economiche che però, secondo nostre informazioni, non sembrano insuperabili e solo con la buona volontà e la piena consapevolezza dell'importanza sociale che un tale intervento riveste potremo addivenire a una consona risoluzione. Un altro edificio che meriterebbe un'attenzione migliore dell'attuale è quello delle vecchie scuole elementari "G. Mazzini" che oggi ospita il Museo Mineralogico (MUM). Anche qui urge un'attenzione maggiore da parte, non sappiamo se, del Gestore o del proprietario dell'immobile (Pubblica Amministrazione). Infatti l'intonaco della facciata cade a pezzi e necessiterebbe di opportuno intervento che il trascorrere del tempo renderebbe sempre più problematico; e, sempre a proposito del MUM si dovrebbe anche curare il decoro del suo giardino il cui disordine evidente non è adeguato al grado della sua dignità. Sugli altri edifici comunali che in San Piero meriterebbero un'attenzione più diligente ci soffermeremo in altra occasione certi che un'attenzione capillare si possa e si debba concentrare su poche cose per volta.



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





## N'E' RI-VALSA LA PENA?

In occasione dei 150 anni dalla nascita del nostro Stato unitario, mi chiedevo, in un articolo pubblicato sul "Sampierese" nel Novembre 2010 (Anno VII, Num. 11), se fosse valsa la pena di fare l'Italia, combattendo ben tre guerre d'indipendenza. La risposta fu affermativa, nonostante i se e i ma che la temperie politica del momento imponevano. Oggi, a distanza di 100 anni dalla felice conclusione della Grande Guerra, si ripropone, *mutatis mutandis*, lo stesso interrogativo, dopo aver vagliato i costi e i benefici di quella, lasciatemelo dire, gloriosa impresa, l'unica nella storia d'Italia capace di unire veramente la stragrande maggioranza degli Italiani sotto un unico vessillo e un unico indiscusso capo della Nazione: sua Maestà Vittorio Emanuele III. Perfino Togliatti, carismatico capo del vecchio P.C.I., si arruolò negli Alpini e nel film *Don Camillo e l'onorevole Peppone* (1955, regia di Carmine Gallone), tratto dai libri immortali del grande Giovanni Guareschi, si assiste alla realistica scena del comunista Giuseppe Bottazzi che esalta l'eroismo dei ragazzi del '99 mentre il suo eterno rivale fa risuonare nell'aria le note della *Canzone del Piave* o *Leggenda del Piave*. Or dunque, quali furono i costi? Cito solo quelli più importanti, cioè quelli umani: 650.000 caduti, un milione c. tra feriti e mutilati e 600.000 prigionieri che patirono non poco per le condizioni di vita in cui furono tenuti. Un'attenzione

particolare bisogna, a questo proposito, dedicare alle severissime misure disciplinari adottate contro disertori, ammutinati e codardi, o presunti tali, tra cui la famigerata "decimazione", in base alla quale veniva tratto a sorte un soldato ogni dieci e fucilato. Nel conto bisogna anche considerare i numerosi casi di autolesionismo, che danno una chiara idea dello stato d'animo in cui vivevano i "morituri" degli attacchi frontali, reiterati e spesso inutili. La conoscenza di questi risvolti tragici si fece strada a

fatica nel primo dopoguerra e fu ben più marcata nel secondo dopoguerra, grazie alla pubblicazione di libri come *Un anno sull'altopiano* di Emilio Lussu nel 1945 (da cui è stato tratto un celebre film con Gian Maria Volonté, *Uomini contro*) e, nel 1969,

l'imprescindibile *Storia politica della Grande guerra 1915-1918* di Piero Melograni. Questi così descrive i termini del problema storiografico in cui la sua opera si collocò allora e continua a collocarsi ancora oggi: "Negli anni durante i quali scrissi questo libro, l'immagine oleografica della Grande guerra, sostenuta dalla propaganda mussoliniana, si era quasi interamente dissolta. Stava invece imponendosi un'immagine del tutto contraria, dissacratoria, radicaleggiante e 'sessantottina'. Entrambe le immagini mi risultarono estranee ed entrambe mi sembrarono fortemente condizionate da miti, sia pure di segno contrario" (Op. cit., Mondadori, Milano 2015, pp. XV-XVI della Prefazione). Ben detto! Questo giudizio vale per me ancora oggi ed è motivo d'impegno affinché nella scuola e nella società non prevalga

né la versione "oleografica", oggi a dire il vero pressoché inesistente, né quella "dissacratoria", che confligge apertamente con il dettato costituzionale. Infatti, la nostra Costituzione all'articolo 52, a qualcuno sembrerà strano, recita ancora: "La difesa della Patria è sacro dovere del cittadino". E fu, infatti, guerra di difesa quella che si combattè sul Piave e sul Grappa dopo la disfatta di Caporetto nell'ottobre del 1917. Se fino a quel momento l'Italia, sia pure giustamente perché ansiosa di



ricongiungere alla madrepatria le terre “irredenti”, era stata all’offensiva, dopo schierò i suoi soldati, marinai e aviatori a baluardo della sopravvivenza stessa dell’Italia. Ciò detto, quali furono i vantaggi? La liberazione di Trento e Trieste e dei rispettivi circostanti territori ossia il Trentino-Alto Adige e la Venezia Giulia, compresa l’Istria che oggi, ahimé, non è più italiana. Purtroppo, la città di Fiume non fu riconosciuta dalle altre grandi potenze vincitrici subito all’Italia, anche per colpa di chi aveva firmato il Trattato di Londra senza citare esplicitamente questa città abitata da italiani. Ciò indusse il personaggio più in vista dell’epoca, cioè Gabriele d’Annunzio, a scuotere le coscienze lanciando il mito della “Vittoria mutilata” e organizzando la marcia dei suoi “legionari” su Fiume. Le conseguenze furono gravissime, perché la marcia su Fiume fu l’anticamera della marcia su Roma! Perciò anche i vantaggi finirono per ritorcersi contro il

destino della nostra Nazione, alla quale non furono risparmiate le immani sofferenze di un altro conflitto mondiale con lo strascico ancora più dolente della “guerra civile”. Quest’ultima espressione, che a molti sembrerà blasfema, non è mia, ma di un grande storico, e partigiano, come Claudio Pavone, al quale si deve il più illuminante libro sulla Resistenza: *Una guerra civile. Saggio storico sulla moralità della Resistenza*, pubblicato nel 1991. In conclusione, il bilancio sembra del tutto negativo, eppure alla fine la bilancia pende, secondo me, dalla parte di chi volle l’intervento e si prodigò per la Vittoria, perché se c’è una ragione di speranza per questo nostro martoriato Paese essa va cercata in quei Sacrali di guerra che, dall’Adamello all’Isonzo, additano la via del sacrificio e dell’onore anziché quella dell’assistenzialismo di Stato e della borsa demagogia.

## Cucina elbana (a cura di Stefania Calderara)



### La Schiacciunta (Stefania Calderara)

**Ingredienti:** 3 uova medie, gr. 300 di zucchero, gr 160 di strutto, scorza grattugiata di un limone e circa gr. 360 di farina 00.

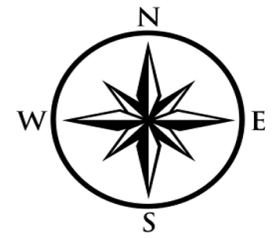
#### Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti come per una pasta frolla, stendere in una teglia bassa da crostate e cospargere la superficie di zucchero semolato, infornare a 180° per circa 25 minuti in forno statico. Una volta cotta tagliare a losanghe!!!



*In ogni parola un pò di me...  
pezzi di cuore, pezzi d'anima  
che tracciano su questo bianco foglio linee invisibili...del mio essere.  
In ogni parola una goccia della mia vita,  
un mio ricordo cade su questo bianco foglio...  
e lo dipinge di memoria...  
Memoria amara il cui profumo son lacrime di sale...  
memoria dolce... che sa di zucchero e miele. (Veronica Giusti)*





## UN PEZZETTINO DI DADO

**C**apita durante la giornata, che un gesto, una parola, un oggetto, capti la nostra attenzione perché, al vederlo o sentirlo, ci si delinea nella mente il ricordo di una persona. Spesso è la parola di mia madre che riaffiora, il suo commento aspro e ragionevole era sempre pronto. Oppure vedendo falciare l'erba, dovunque sia, vedo mio zio in campagna a provvedere che non invada l'orto. Così, stimolata da vecchi ricordi radicati nella mente, ogni volta che ho sul fuoco una pietanza che richiederebbe un.....PEZZETTINO DI DADO, vedo la DIRCE. O me la figuro al telefono, come me lo raccomanda. Ora, che sono in vendita confezioni di brodo pronto in forma liquida, e perfino in forma di caramelle, secondo l'ultima informazione tv, mi ricordo che volevo provare le novità e mi riprometto di prenderne campione al supermercato alla prossima occasione. Anche se ho un ricordo molto vivo ed efficace del dado sempre usato con successo. E non sono sicura che le nuove confezioni in cui il brodo si presenta siano pratiche e eliminabili in modo ecologicamente corretto. Sul posto del mio lavoro, tanti anni fa, c'era una signora delle pulizie di nome Dirce, che veniva dal Friuli e non aveva mai abbandonata del tutto il suo modo di parlare friulano, combinato con un certo comportamento militare che aveva interiorizzato da quando era andata, giovanissima, a servizio nella famiglia di un ufficiale dei carabinieri. Trasferitasi poi per altri impegni a Roma, la mattina puliva uffici e

appartamenti e a mezzogiorno cucinava per il suo nuovo datore di lavoro, che era anche il mio capo. Ci sapeva fare e si seppe in giro, e anche gli impiegati cominciavano a chiederle consiglio per ricette che volevano preparare in casa, così anch'io, giovane e alle prime armi in cucina. Un giorno la chiamai in ufficio e, come al solito, si presentava premurosa: "Comandi!" Oddio, pensavo, qui siamo di nuovo nell'esercito. La guerra era finita forse 10 anni prima. "Che è, Dirce? Si presenta sempre così?" E lei spiegò che così era stata abituata da quando aveva quindici anni e non poteva fare a meno dell'abitudine che le era stata inculcata. Comprensibile. Le diedi un compito qualsiasi necessario quella mattina e lei lo accettò con il solito suo "Sissignora. Comandi!" Era bravissima. E sempre disponibile a dare consigli di cucina. Anche la domenica. Quando ero alle prese di melanzane alla parmigiana, per esempio, la chiamavo per telefono e con pazienza mi spiegava e sempre, alla fine mi disse: "E...un pezzettino di dado". E lo pronunciava con questa sua voce nasale da eterna raffreddata che mi ricordo finché campo, tanto che ancora oggi, ogni volta che preparo qualcosa dove potrebbe stare bene un po' di brodo, in testa mi passa quel suo "e un pezzettino di dado" e mentre cerco la scatoletta dei dadi nel frigorifero, provo a pronunciarlo con questa stessa voce nasale dell'indimenticabile Dirce. Con gratitudine.

*Tra le onde del tempo si intrecciano eco di storie lontane, storie di cavalieri e delle loro gesta! Storie di nobiltà e virtù, di tintinnar di spade e di rose; storie di guerra e d'amore. Tra le onde del tempo si intrecciano eco di storie lontane! E volano a chi vuol narrare! E volano a me inchiostro sbiadito che prende vita!! (Veronica Giusti)*





### Le Bombe di Campo

**C**aro Patrizio, Oggi 2 Novembre 2018 ho accompagnato un amico alla nave. Nell'attesa ho prelevato da un contenitore per la distribuzione una copia de "Il Corriere Elbano". Sia sulla 1° che sulla 2° pagina venivano riportati due episodi relativi alla guerra del 1915-1918 e ricordando la ricorrenza dei nostri soldati defunti cita il recupero non riuscito dei corpi del sommergibile Guglielmotti che giace sul fondale tra Palmaiola e l'Elba, alla profondità di circa 40 metri, onde tributare loro i giusti onori. Questo articolo ha risvegliato in me il desiderio di ricordare, prima che vadano completamente perduti, alcuni particolari connessi, però, con l'ultima guerra, che mi hanno coinvolto, direttamente e indirettamente, due dei quali quando, quindicenne, frequentavo l'Avviamento a Marina di Campo nell'inverno 1956-57. Allora nel porto di Campo fu affidato il lavoro a una draga per abbassare il livello del fondale nei dintorni del vecchio molo che si stava insabbiando; quel modello di draga aveva la presa a doppio cucchiaio. Probabilmente in una presa di sabbia un po' più profonda, stringendo la sua morsa, addentò una mina antinave del diametro di cm. 150; fortunatamente non furono toccati i detonatori e la mina non esplose. Per ben tre giorni la draga rimase ferma in porto con appeso alla sua benna quel carico mortale che dopo l'intervento degli artificieri fu fatto brillare a largo, tra l'isola del Giglio e Montecristo. Ricordo ancora bene la detonazione perché quella mattina eravamo a scuola. Un altro episodio, sempre relativo a residuati bellici, fu quando, una tarda sera di fine estate, divampò un incendio sotto Tambone, esattamente nella valle tra l'attuale albergo M2 e La Bonalaccia. Il vento favorevole di Libeccio favorì la distruzione della macchia mediterranea salendo abbastanza veloce verso la cima della collina, dove nell'ultima guerra vi erano posizionati cannoni anti-aerei. In quegli anni non esistevano le organizzazioni di protezione civile e Carabinieri e Forestale reclutavano di forza uomini per collaborare allo spegnimento dell'incendio (anche se senza strade era impossibile arrivarci) che nel frattempo aveva ormai divorato i 2/3 della macchia; con il calare del fuoco cominciarono a esplodere bombe, proiettili e tutto ciò che conteneva esplosivo, per cui fu deciso di far bruciare il più possibile per una "pulizia" più

radicale dei residuati bellici. Le altre due storie di recupero mi riguardano personalmente: la prima risale al 1966 quando lavoravo per la ditta edile *Artelba* che aveva preso in appalto la costruzione dell'albergo "3 Colonne" a M. di Campo. Io, con un collega, stavamo scavando una buca bella grande e profonda cm. 180 dove si sarebbe costruita la cisterna per la raccolta dei liquidi della cucina. Raggiunta quasi la profondità, più o meno al centro della buca, incappammo in una punta di metallo. Per comprendere di cosa si trattasse, a quella profondità, dovemmo allargare la buca all'intorno cosicché ben presto ci rendemmo conto che trattavasi delle alette terminali di una bomba. Furono chiamati in causa i Carabinieri che provvidero a interpellare gli Artificieri che in breve si recarono sul posto. Poiché si rendeva difficile sfilare l'ordigno dalla sua dimora, l'artificiere chiese l'aiuto di una persona, che fosse il più giovane fra i presenti, e così fui costretto, mio malgrado, a scendere nella buca per dargli aiuto. Fortunatamente nell'impatto con il terreno al momento del lancio l'ordigno si era lesionato a circa metà altezza permettendo così all'umidità di penetrarne all'interno inumidendo l'esplosivo che era di ben Kg. 80. Caricato su di un mezzo militare fu portato via, e subito dopo seguirono i commenti di alcuni anziani che ne conservavano memoria: erano tre le bombe sganciate e tutte e tre inesplose, ma le trovarono subito. Una cadde dove c'è adesso l'attuale forno del Bertelli, l'altra, dove è ancora sepolta (se così si può dire), si era infilata nell'argine del fosso, subito dopo il ponte, direzione mare, sopra l'attuale abitazione di Aldo Colombi, già esistente prima della Guerra. Alcuni giovani, per gioco o altro, più volte scavavano intorno per arrivare all'ordigno, finché non fu sistemato definitivamente l'argine del fosso, e la terza venne ritrovata come citato sopra. Ma la mia esperienza con ordigni bellici non finisce qui. Negli anni 1977-90 gestivo il bar *Pineta* e la mia responsabilità era il servizio spiaggia con abbinato il dovere di assistente bagnante. Nell'estate tra il 1981 e 1983, durante una breve nuotata con due amici, scoprimmo le classiche alette posizionate al termine delle bombe; sicuramente costruendo il molo nuovo si erano create delle correnti diverse che le avevano fatto emergere dalla sabbia. Arrivarono sul posto gli

artificieri della Marina di La Spezia e al recupero delle prime 6 bombe collaborai anch'io (ovviamente non in immersione), ma sulla buca con un altro marinaio a tenere la corda per sfilarle dal fondale. Erano ancora in perfetto stato di conservazione, perché tutto ciò che rimaneva sepolto nella sabbia non viene intaccato dalla corruzione, e alla fine delle due successive stagioni estive in totale ne furono recuperate ben 17, ciascuna delle quali conteneva Kg. 30 d'esplosivo. La mia curiosità fu grande che chiesi il motivo per cui tante bombe non erano esplose: un difetto di fabbrica? No; mi fu spiegato che in base all'altezza da cui l'aereo le sgancia il peso delle bombe non raggiunge la velocità sufficiente per esplodere al contatto del fondo marino, perché al contatto dell'acqua il percussore

non trova l'adeguata resistenza da battere sul detonatore; l'attrito dell'acqua dunque fu abbastanza tale da rallentarne la discesa sulla sabbia. Il percussore non era rientrato e le bombe si erano così insabbiate. Dopo quegli anni si sono succedute molte mareggiate, l'ultima disastrosa pochi giorni fa; spero solo che altre bombe eventualmente ancora da recuperare il mare le abbia insabbiate per sempre. Caro Patrizio, queste righe per non dimenticare ciò che è stato. Mi dirai che queste sono cose personali, ma pur sempre nostre, della nostra esistenza da allora fino a oggi e avrei piacere, se me lo puoi concedere, di lasciare ai posteri queste mie esperienze, e non solo ai miei figli. Un caro saluto,  
*Luigi Martorella.*



*Cogliendo l'occasione dell'anniversario della Vittoria, la mente di Luigi va a quelli che sono gli orrori della guerra che non si limitano al periodo bellico in senso stretto, ma che non cessano di manifestarsi anche dopo molti anni a carico soprattutto dei più innocenti, vittime della noncuranza e spesso della cattiveria di certi combattenti che consciamente costruiscono rischi mortali per quelli che continuano a considerare nemici anche in tempo di pace. La guerra è sempre un male ma talvolta si rende, purtroppo, necessaria quando il suo scopo è quello di liberare un popolo da un oppressore o di rivendicare la propria libertà sociale e culturale e riacquistare la sovranità dei confini e dell'intero territorio della Patria. Sulla base di queste premesse Luigi ci riferisce di episodi che riguardano la nostra storia recente che ha lasciato segni indelebili, anche cruenti, tra di noi e in particolare nel nostro Paese. Quanto raccontato in queste righe costituisca per noi momento di riflessione e per questo richiamo ringraziamo Luigi.*

### **Dicembre e le sue storie:**

- **3 Dicembre 1967: Primo trapianto di cuore umano della storia eseguito da Christian Barnard a Città del Capo (Sud Africa)**
- **5 Dicembre 1746: Insurrezione di Genova, nata dal gesto di Balilla, contro gli Austriaci**
- **11 Dicembre 1620: I primi coloni inglesi giungono in America sul "Mayflower"**
- **13 Dicembre 1250: Muore Federico II di Svevia**
- **25 Dicembre: Nascita di Gesù Cristo (inizio dell'Era Cristiana)**



**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**

**Miss Kate**  
ABBIGLIAMENTO e SCARPE  
SAN PIERO - ISOLA D'ELBA



Il 3 Novembre scorso presso l'ospedale elbano di Portoferraio è nato Giulio Mura per la gioia della mamma Giorgia Sorìa e del babbo Patrizio. Accogliamo con gioia Giulio nella comunità sampierese augurandogli tutto il bene del mondo e un'immensa serenità di vita. Estendiamo gli auguri ai genitori Giorgia e Patrizio e ci congratuliamo con i nonni materni Stefania e Raoul, nonni paterni Giovanni e Nicoletta, zii materni Francesco e Linda; zii paterni Cristian e Cassandra e particolarmente con i bisnonni materni Walter, Giorgio e Teresa e con la bisnonna paterna Maria.

Riunione del 4 Novembre 2018 del C. Direttivo del C.C. "Le Macinelle" - Presenti: Gianmario Gentini, Patrizio Olivi, Fausto Carpinacci

#### Argomenti:

1. Entro il 31/12/2018, come da statuto, è prevista l'elezione del nuovo direttivo, decidere se è opportuno definire nuove regole per assicurare continuità gestionale
2. Card: nel 2018 ne sono state distribuite n.60 a fronte delle n. 142 del 2017; è evidente che qualcosa non ha funzionato e se ne debbono individuare le cause per decidere se proseguire o cambiare impostazione
3. Partecipazione degli iscritti: tutte le attività si reggono sulle spalle di 2/3 soci che non posso gestire le numerose iniziative che si intendono portare avanti. E' necessario coinvolgere più persone e quindi dobbiamo quanto prima incontrarci per produrre idee che risolvano il problema. Nel frattempo è necessario decidere di portare avanti solo le iniziative più importanti
4. Le iniziative da adottare, per stimolare la partecipazione e il più ampio contributo di idee, debbono essere valutate e approvate dal direttivo in carica
5. Progetti da portare a compimento: è necessario promuovere un incontro con l'amministrazione comunale per sbloccare il progetto della riqualificazione di Facciatoia
6. Risorse per finanziare nuove iniziative: si potrebbe provare a predisporre un progetto di percorso urbano per San Piero e provare a chiedere un finanziamento al Comune. Risorse aggiuntive si possono ricavare con vendita di gadget (ad esempio la foto della commemorazione della fine della guerra 15/18), tombole, ricerca di finanziatori
7. Per far fronte ai costi (energia elettrica e manutenzioni) per la gestione dell'area espositiva nella sala Don Milani si stabilirà un contributo da far pagare agli espositori
8. Per la partecipazione alle escursioni notturne si richiederà un tiket di 2 € pro capite
9. Per le serate delle stelle sarà richiesto un contributo volontario
10. Quanto sopra costituisce la base per incontri di approfondimento che ci dovranno portare a meglio disciplinare la gestione delle nostre iniziative. Approfitto dell'occasione per segnalare ancora una volta la difficoltà a proseguire la mia attività di contabile/amministratore e rinnovo la richiesta di essere sostituito *Fausto Carpinacci*



Nella notte fra il 12 e il 13 Novembre scorso è mancata all'affetto dei suoi cari, presso l'ospedale di Prato, la nostra compaesana Clara Galli, vedova Fumarola, all'età di 87 anni. Noi esprimiamo le nostre più sentite condoglianze ai figli Giuseppe e Paolo, alla sorella Nicla e a tutta la sua intera famiglia. Clara tornava puntualmente a San Piero nella sua casa al Vicinato Lungo dove trascorreva lunghi periodi in Estate. Ci mancherà e ne ricorderemo la bellezza che l'aveva contraddistinta in gioventù e che l'ha accompagnata fino all'età avanzata.



Il 27 Novembre scorso è nato Noah Tesei per la gioia del babbo Cristian e della mamma Viviana Vai. Accogliamo questo nostro nuovo "virgulto" nella Comunità sampierese augurandogli ogni sorta di felicità in una lunga vita serena. Estendiamo gli auguri ai genitori e alla sorellina Nicolle. Ci congratuliamo con i nonni materni Anita e Daniele e quelli paterni Rossano e Antonella, con gli zii Tommaso e Roberto e il bisnonno paterno Antonio Montauti.



## Il Personaggio

In questo numero del nostro Giornale vogliamo ricordare e commemorare la figura di un'illustre nostra concittadina morta in giovane età a causa di un male all'epoca considerato inesorabilmente incurabile, chiamato eufemisticamente "Mal Sottile" a causa della sua azione distruttiva, ancorché lenta e subdola sull'organismo umano, che logorava fino a demolire l'esistenza di chi ne veniva colpito. Parliamo della maestra sampierese Alfonsina Galli che cessò, sconfitta, la sua battaglia contro quel male impietoso il 7 Aprile del 1926 poco più che ventenne (22 anni). La giovane, bella e gentile maestra dall'aspetto delicato ed etereo si spense agli albori della Primavera nella commozione generale dei suoi compaesani, dei suoi allievi, delle Autorità e di tutta l'Elba. Aveva iniziato da poco a svolgere la sua attività e missione d'insegnante elementare in San Piero, suo paese natio conquistandosi da subito l'ammirazione, la stima e l'amore dei suoi scolari. L'aura della sua storia è perdurata per lunghissimo tempo e ancor oggi non mancano i fiori e le luci sulla lapide della sua tomba dove una fotografia in chiaro-scuro svela il profilo del suo volto reso elegante dai suoi capelli biondi, tipicamente acconciati secondo la moda degli anni '20. Il cordoglio fu generalmente espresso anche dalla stampa dell'epoca: "l'Elba Fascista" nella sua edizione del 18 Aprile del 1926 e "Il Popolano" in

quella del 14 Aprile dello stesso anno, di cui riportiamo testualmente un estratto delle parole con cui la salutano e ne tratteggiano il profilo umano e professionale.



*"...La giovane insegnante dall'intelligenza svegliata dall'animo nobile si è spenta serenamente, come visse, in San Piero, suo Paese natio..."*  
*...Giovedì 9 Aprile avvenne il trasporto funebre della cara Salma. ...Una selva di bandiere, numeroso popolo, prese parte alla triste cerimonia ...il lungo corteo funebre... era così formato: Filarmonica di San Piero – Clero – Seguiva la Salma con ai lati le colleghe Signorine: Marzotta Mazzantini, Pugliesi e Retali – la Famiglia - le corone - il Direttore Didattico rappresentato dal maestro Scoppetone. Seguivano: Le Scuole elementari di tutto il Comune con i rispettivi insegnanti... i Balilla, le piccole Italiane di San Piero, Sant'Ilario e Campo, i Fasci Maschili e Femminili del Comune con i gagliardetti..."*

*Guai a chi lavora aspettando le lodi del Mondo:  
il Mondo è un cattivo pagatore  
e paga sempre con l'ingratitudine (San Giovanni Bosco)*



**Pizzeria ristorante lottavo**

Cucina curata e genuina  
Specialità elbane  
Pesce fresco

pizza - schiaccine  
bruschette - dolci fatti in casa

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

## AUGURI di NATALE

**S**iamo così giunti all'epilogo di questo anno e respiriamo già l'aria confortante e calda del Natale. Si conclude anche il XV° anno da quando abbiamo iniziato l'avventura de "Il Sampierese", di cui andiamo fieri. Con passione abbiamo raccontato le avventure del Paese nell'ambizione di farle giungere a quei Sampieresi che vivono lontano, a volte persino lontanissimi, e che con senso di comprensibile nostalgia ci si avvicinano leggendo le nostre righe così da farli sentire tra noi. Il nostro ardore e l'amore, talvolta un po' focoso, per il Paese ci ha trasportato oltre certi limiti, ma mai in noi vi è stato l'intento di offendere chicchessia. Forse le delusioni per quelle che abbiamo considerato negligenze per le quali non abbiamo visto realizzati programmi ambiziosi ne sono state la causa, ma, ripetiamo, mai abbiamo voluto recare offese; per questo chiediamo sinceramente scusa a quanti si siano sentiti toccati, siano essi privati Sampieresi o pubblici amministratori. Siamo certi che quest'ultimi comprenderanno e che siano già impegnati alla risoluzione, se non di tutti, di quei programmi che noi abbiamo denunciato. Ringraziamo tutti i nostri Lettori che ci leggono puntualmente e che aspettano con impazienza l'uscita di ogni edizione mensile di questo Foglio. Ringraziamo tutti i nostri Collaboratori, sia gli occasionali che i costanti, grazie ai quali possiamo compilare le nostre rubriche con regolarità. Ringraziamo il Centro Culturale "Le Macinelle" per il supporto morale e pratico con cui ci sostiene e, soprattutto, per il fruttuoso sforzo con cui è riuscito a proiettare l'attenzione di eminenti Personalità e Istituzioni culturali sui nostri preziosi gioielli e a far conoscere e apprezzare San Piero oltre i confini sperati. Ringraziamo il Museo Mineralogico (MUM) che reca prestigio a tutti noi. Ringraziamo il Coro diretto dalla maestra Laura Martorella, anch'esso fonte di prestigio per il Paese. Ringraziamo le Maestre della Scuola Materna che si prendono cura dei nostri bambini con non comune



capacità professionale e amore. Ringraziamo l'Associazione Sportiva "Martorella" che si adopera in maniera positiva per San Piero in mille maniere e porta con onore il nome del Paese fuori delle sue mura. Ringraziamo la sezione locale della Federcaccia, una delle più antiche dell'Isola, che mantiene San Piero al centro dell'interesse di numerosi iscritti del circondario e che esplica un importante ruolo nel controllo del territorio extra-Parco e del nostro patrimonio faunistico. Ringraziamo "Le Pie" che puntualmente ci fanno oggetto della loro generosità. Ringraziamo tutti coloro che ci hanno sostenuto con il loro supporto economico ogni qual volta abbiamo chiesto loro aiuto. Ringraziamo tutti i nostri Sponsors grazie ai quali riusciamo a offrire il nostro servizio con puntuale regolarità. Ringraziamo tutti i Commercianti sampieresi che rendono vivo e vivace il Paese. Ringraziamo La Farmacista dottoressa Ceriani che da poco più di un mese ha dato vita a quell'attività che ci mancava da tantissimo tempo e che ci eleva su un gradino sociale più alto. Ringraziamo l'Amministrazione Comunale che con il Sindaco sta mostrando segni confortanti di attenzione sul Paese. E infine ringraziamo tutti i Sampieresi per il solo fatto di esistere, per la loro passione, per il loro attaccamento, per la loro estrosa capacità inventiva e creativa per la quale il Paese si distingue dagli altri paesi del circondario elbano. E infine ringraziamo Dio per averci regalato quest'anno meraviglioso e di averci condotto alle soglie, ormai, del nuovo e ne ringraziamo il "Ministro", il nostro parroco, l'arciprete don Mauro Renzi, per la sua indefessa assistenza spirituale, a tratti forse un po' scoraggiata dalla tiepida partecipazione dei parrocchiani, che si è impegnato nell'onerosa avventura della ristrutturazione della torre campanaria e della Casa Canonica. Ringraziamo anche coloro che possano esserci sfuggiti e a tutti estendiamo gli AUGURI più sinceri e cordiali per

un BUON NATALE e un FELICE E PROFICUO ANNO NUOVO!



## Sindrome influenzale: sintomi, cura e altri rimedi

L'influenza è un'infezione respiratoria causata da virus; la trasmissione avviene attraverso piccole goccioline espulse nell'aria da pazienti infetti, che possono essere inalate direttamente attraverso bocca/naso, oppure essere portate a contatto di una mucosa con le mani, dopo aver toccato una superficie contaminata. Il nome di questa infezione deriva dalla vecchia concezione astrologica e della dottrina miasmatico-umorale di questa malattia, che affermava che la malattia fosse causata dall'*influenza* degli astri. Anche se ha generalmente decorso benigno, l'infezione può risultare grave a causa di sviluppo di complicazioni che si possono manifestare in particolare: in persone anziane, neonati, pazienti affetti da malattie croniche e debilitanti (cardiache, respiratorie, ...). I sintomi dell'influenza compaiono improvvisamente e sono più severi rispetto al raffreddore; possono includere: dolori diffusi (muscolari e/o articolari) e senso di ossa rotte, brividi, tosse, febbre, mal di testa, gola infiammata e/o naso congestionato. La maggior parte delle persone colpite recupera completamente nel giro di 7-10 giorni, ma possibilmente dovrebbe restare in casa per ridurre il rischio di diffusione del virus. Il modo principale per evitare il contagio è ricorrere alla vaccinazione antinfluenzale, laddove non vi siano problemi d'intolleranza o allergia grave, ma anche una buona igiene è di grande importanza: un accurato e frequente lavaggio delle mani può concretamente

ridurre il rischio di trasmissione. Il periodo di incubazione è variabile da 1 a 4 giorni, la durata è al massimo di 7 giorni per gli adulti e fino a 10 per i bambini. In pazienti sani e in salute, quindi per esempio nella maggior parte dei soggetti adulti non anziani, non è in genere necessario l'intervento del medico. Il rimedio migliore è restare a casa, al caldo, e mantenersi idratati per evitare che l'organismo si disidratati sotto l'effetto della febbre. Si può eventualmente ricorrere a farmaci sintomatici (paracetamolo e/o acido acetilsalicilico) per alleviare i disturbi più fastidiosi o ad antibiotici nel caso emergano complicanze soprattutto a carico delle basse vie respiratorie. Nella maggior parte dei casi in un settimana si è in grado di tornare al lavoro o a scuola. È invece consigliabile fare riferimento al curante nel caso di: pazienti con più di 65 anni, donne in gravidanza, pazienti affetti da patologie croniche (diabete, cardiopatie, malattie polmonari, renali o neurologiche), pazienti con sistema immunitario indebolito (da HIV, chemioterapia, trapianti, ...) per i quali è consigliabile la prevenzione mediante opportuna vaccinazione. Una scrupolosa igiene (lavarsi spesso le mani, evitare locali affollati) riduce drasticamente il pericolo di contagio.



EFEURETES  
Secure Password

PASSWORDS  
GENERATOR

The password generator creates the password using PS  
That Algorithm is for create simply code to remember



**ANAAO  
ASSOMED**  
ASSOCIAZIONE MEDICI DIRIGENTI  
SEGRETERIA PROVINCIALE LIVORNO  
✉ [v.giudice@alice.it](mailto:v.giudice@alice.it) ☎ 3339887202



## Il Canto di Apollo

Il Sampierese XII /18

Leggiamo insieme: *L'Anno nuovo (Anno vecchio – Anno nuovo)* di *Angiolo Silvio Novaro*

*L'anno vecchio se ne va, e mai più ritornerà,  
io gli ho dato una valigia di capricci e impertinenze,  
di lezioni fatte male, di bugie e disubbidienze,  
e gli ho detto: "Porta via! questa è tutta roba mia".*

*Anno nuovo, avanti, avanti,  
ti fan festa tutti quanti,  
tu la gioia e la salute porta ai cari genitori,  
ai parenti ed agli amici rendi lieti tutti i cuori,  
d'esser buono ti prometto, anno nuovo benedetto.*

**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**

Camera da letto      Elementi d'arredo

Cucina      Salotto

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

**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

Editrice Lisola / Centro Grafico Elbano

AUTOTRASPORTI  
ESCAVAZIONI

**PISANI LAURO**

Via Fonte Chiavetta - 57030 San Piero  
Campo nell'Elba (LI)  
Tel. 0565.983154 - Fax. 565.983313  
Lauro cell. 338 5069962  
Alessandro cell. 335 6284416



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**

Publicazione 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: *S. Calderara, F. Carpinacci, M.T. Danesi, G.M. Gentini,, V. Giusti, L. Martorella, E. Rodder, A. Simone.*

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

