



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 XX, Num. 9 – Settembre 2023

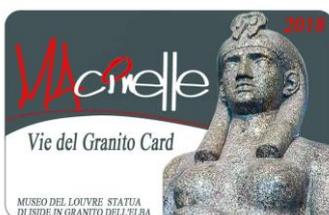
Editoriale

Un'estate sampierese da ricordare

Un mese, quello di agosto, davvero ricco di eventi nella principale frazione collinare del comune di Campo nell'Elba. E altrettanto interessante sarà quello che batte alle porte, il mese di settembre. Al punto che San Piero, in questa caldissima estate 2023, guadagna la piazza d'onore per distinguersi nel panorama delle frazioni campesi (ma anche con lo stesso capoluogo) nell'organizzare manifestazioni e promuovere appuntamenti di spessore. Si è spaziato nei più vari e disparati campi: dalla cultura, all'arte e all'insegnamento delle basi fondamentali nella tecnica pittorica ad acquerello; poi dal teatro vernacoliere alla musica, alla presentazione di libri; dalle sagre paesane alle feste da ballo in piazza. Insomma, un caleidoscopio di iniziative che hanno calamitato su per questi tornati dalla piana al borgo centinaia di persone, fra residenti, ospiti e turisti. E la regina di questi appuntamenti serali, così interessanti e freschi (specie dopo le giornate afose agostane) è stata l'astronomia; come lo sarà anche per il mese di settembre. Tutto questo grazie all'associazione Astrofili Elbani, i cui referenti hanno accompagnato i visitatori, nelle varie passeggiate notturne fino al piazzale dell'Astronomia, per osservare gli astri col telescopio; hanno insegnato come si deve fare la lettura del cielo e avviato alla conoscenza delle stelle e delle costellazioni, passando infine dalla mitologia..... **Lu.Ci.** (continua a pg.4)

Index:

- Pag. 1/4 – Editoriale:**
Un'Estate sampierese da ricordare
- Pag. 2 – P.za della Fonte:**
Il Big Bang campese
- Pag.3 – L'Angolo di Minerva:**
3 domande sull'8 Settembre
- Pag. 5 - Luci accese su S. Piero :**
In memoria del dott. P. Adilardi
- Pag. 6 – Oltre l'Accolta:** ing.
M.Righetti: Storia di tutto quanto (18° pt)
- Pag6.- Cucina elbana: (L. Martorella)**
Spaghetti con le acciughe
- Pag. 7- L'Angolo di Esculapio:**
Ustioni da meduse
- **Seccheto Racconta:**
- Pag. 12 Il Canto di Apollo: + A. Galli**
Ripassando sulla vecchia strada



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

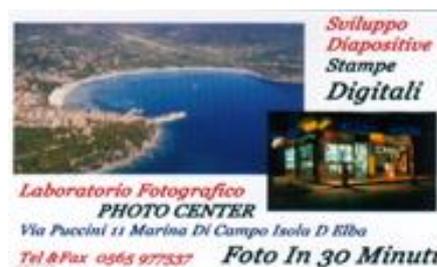


IL BIG BANG CAMPESE

Fine di Agosto con il botto! Dopo i lussuosi fuochi d'artificio di San Gaetano (Marina di Campo 7 Agosto) e quelli di San Lorenzo (Seccheto 10 Agosto), costati alla comunità campese oltre 50.000 euro, ecco fornito il BIG BANG: è scoppiato il bubbone pianosino divenuto da circa un lustro il nucleo della galassia campese e centro della sua improvvisa espansione. Negli ultimi giorni di questo afoso Agosto è rimbalzata la notizia-scandalo di sospetti abusi e illeciti di vario genere perpetrati sulla piccola e incantevole isola del nostro Comune da parte di personaggi istituzionali e satelliti orbitanti nella loro atmosfera. Da anni noi ci siamo interrogati e abbiamo posto domande ai presunti addetti ai lavori su cosa stesse accadendo a Pianosa avendo notato che intorno a essa si stavano concentrando interessi mai riscontrati in passato e fino ad ora, ricevendo sempre risposte vaghe ed evasive. Ora, almeno sembra, tutto è finito nelle

mani della procura livornese che, nonostante una prima richiesta di archiviazione del caso in questione, sarà costretta a indagare con maggiore diligenza e più approfondite indagini. Materia questa particolarmente interessante e scabrosa che terrà viva la nostra curiosità per i mesi a venire sperando in una quanto più esauriente chiarificazione e risoluzione del caso che ci auguriamo porti alla vittoria della giustizia. Per il momento ringraziamo "Il Giornale Nazionale" che ci ha rivelato, fra tante altre cose, che Pianosa sarebbe sotto la tutela di un autoproclamatosi sindaco di quell'Isola, deus ex machina di quel territorio "coloniale". È comunque quanto mai strano che in un territorio super protetto, dove il visitatore occasionale rischia gravi sanzioni solo se si azzarda a cogliere un ramoscello di elicriso, possano esercitare arroganza e prepotenza personaggi privilegiati per inqualificati e inqualificabili meriti. AD MAIORA!

Il buon senso, che fu già caposcuola, Ora in parecchie scuole è morto affatto, la Scienza, sua figliola, l'uccise per veder com'era fatto (Giuseppe Giusti)



Settembre e le sue storie

- 3 Settembre 1943: II° Guerra Mondiale: armistizio di Cassibile fra Italia e Alleati
- 4 Settembre 1260: Farinata degli Uberti sconfigge i Guelfi a Montaperti
- 5 Settembre 476: fine dell'Impero Romano d'Occidente
- 13 Settembre 1321: muore Dante Alighieri
- 22 Settembre 1943: II° Guerra Mondiale: Eccidio della Divisione "Acqui" a Cefalonia



TRE DOMANDE SULL'8 SETTEMBRE 1943

L'8 Settembre di ottanta anni fa ci fu la resa dell'Italia agli Alleati. La parola "resa" va intesa non solo nel senso della resa incondizionata, ma anche in quello della resa dei conti, del *reddere rationem* ovvero della nemesi storica. Sorge così spontanea **la prima domanda**: di chi fu la colpa? Lo sappiamo tutti di chi fu la colpa, ma bisogna anche ricordare che quando Mussolini sventò nel '34 l'*Anschluss* (=annessione dell'Austria alla Germania) fu lasciato solo dalle potenze occidentali (Francia e Gran Bretagna). Le stesse che prima, durante e dopo la guerra di Etiopia fecero di tutto per spingere Mussolini tra le grinfie di Hitler, il quale, nel '38, poté appunto tranquillamente annetterci l'Austria. Quindi la mia risposta a questa prima domanda è la seguente: la colpa fu di Mussolini al 50 per cento e di Francia e Gran Bretagna per l'altro 50 per cento. Esse non risposero e non risponderanno mai più del misfatto, ma di fronte alla Storia sono gravemente colpevoli in virtù di quanto sopra.

Seconda domanda: ci fu l'8 Settembre '43 la "morte della Patria" (E. G. della Loggia)? Sì, per il modo in cui si svolsero i fatti che tutti, o quasi tutti, conosciamo: l'armistizio, firmato a Cassibile il 3 settembre dal gen. Castellano, fu reso noto dagli Alleati prima del previsto e senza mettere in pratica le mosse militari promesse al governo italiano: lancio di paracadutisti alle porte di Roma e sbarco a nord della capitale. Questo comportamento degli Alleati costrinse il Re e Badoglio a trasferirsi nottetempo a Brindisi: non fu una fuga, come sostengono ancora oggi sinistre e nostalgici della R.S.I., ma la messa in sicurezza dei legittimi rappresentanti della Nazione. Non fu, tuttavia, la morte definitiva della Patria, perché proprio da Brindisi, e in particolare dal mio paese d'origine, San Pietro Vernotico, partì la riscossa della Patria, con la costituzione il 27 settembre del Primo Raggruppamento Motorizzato, da cui poi sarebbe derivato il Corpo Italiano di Liberazione, quello della Battaglia di Monte Lungo, per intenderci.

(Le foto sono state scattate nel Museo Storico di San Pietro Avellana (IS))

Purtroppo, le amministrazioni comunali di San Pietro Vernotico, vecchie e nuove, hanno reagito, alla mia sollecitata richiesta di commemorare quest'evento storico nel modo dovuto, con la più assoluta e sorda indifferenza. Or dunque, la



mia risposta a questa seconda domanda è la seguente: la "morte della Patria" ci fu per le modalità dell'armistizio, ma non ci fu grazie al Re, al governo italiano e, soprattutto, alle ricostituite nostre FF. AA. Anche molti civili dettero il loro eroico contributo a questa riscossa, entrando a far parte della Resistenza. **Terza e ultima domanda**: si sarebbe potuto evitare il peggio, cioè di lasciare i nostri militari in balia della "tedesca rabbia"? Del senno di poi son piene le fosse, si dice, e ciò vale anche in questo caso: in quelle circostanze solo un miracolo avrebbe potuto salvare l'Italia dalla tragedia che si stava consumando. Il film di Comencini *Tutti a casa*, con Alberto Sordi, rende solo in parte l'idea di quel che accadde, perché non comprende nella narrazione l'eccidio di Cefalonia e l'affondamento della corazzata "Roma". L'8 Settembre 1943, dunque, accadde ciò che non poteva non accadere, per una dinamica intrinseca ai fatti stessi, tuttavia è sempre lecito pensare a quel che si sarebbe potuto fare per evitare il peggio: è un esercizio mentale utile a rielaborare il

lutto, ma che non altera i termini della questione. Gli è che gl'Italiani in quel momento furono di fronte a un dilemma di non facile soluzione: finire la guerra dalla stessa parte, quella sbagliata sia ben chiaro, dalla quale l'avevano cominciata oppure fare il salto della quaglia e finirla dalla parte opposta. Io avrei optato, sia pure *oborto collo*, per quest'ultima soluzione, perché le ragioni etico-politiche hanno sempre, nella "Storia che si fa come libertà" (B. Croce), la precedenza assoluta!



*Dal sibilo ventoso
rispunta la memoria
del Lago di Garda*

SETTEMBRE 2023



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

*Dentro gli Occhi vi è un mondo ...
Che solo un'anima Antica può vedere ...
Dentro gli Occhi vi è una storia
Che solo mani delicate possono sfiorare
Dentro gli Occhi l'ANIMA. (Veronica Giusti)*

Editoriale.....(prosegue da pag. 1)

Un viaggio indimenticabile tra antiche cave di granito, insediamenti preistorici e tracce di passate esistenze, per arrivare ai Sassi Ritti, dove si è assistito a una gustosa piece introdotta dall'astrofilo Angelo Lello Tranchida, cui è seguita la performance teatrale di Francesca Ria, impegnata con l'inno a Ishtar, e il monologo "Turghoud, la spada dell'Islam" a cura di Angelo Mazzei. Tutto ciò dimostra come la comunità sampierese sia viva, vitale, attiva e propositiva, partendo dalla conoscenza delle proprie radici storiche ed etnografiche, e aperta alle novità che impone la società moderna. Come la serata organizzata alla Fortezza di San Niccolò, dal titolo "Monachesimo Insulare nell'Arcipelago Toscano", un excursus nella storia medievale con l'abate benedettino e paleografo Giustino Farnedi e la storica e archeologa Ilaria Monti. Non è mancato l'accompagnamento musicale a cura del soprano Yuka Kobayashi. Una menzione a parte, però, la merita "Di Santi, Paesani e Principesse, Ovvero l'arte di freccicà", una saga 'medieval pop' rappresentata davanti alla chiesa di San Niccolò, sempre a San Piero in Campo. Si è trattato di una rappresentazione scenica curata da Francesca Ria, con testi di Gabriella Bassani e Isa Mari, produzione Circolo Culturale 'Le Macinelle', per la cui esecuzione teatrale non è improprio dire che si è mosso l'intero borgo. "Questo lavoro – si legge infatti nel comunicato-stampa - è nato per far conoscere al pubblico le pitture conservate in San Niccolò, rinverdendo la tradizione della filodrammatica sampierese, con il contributo di nuovi attori e nuovo entusiasmo. Il teatro è una forma di cultura viva – conclude la nota - fatta di persone e ricca di umanità in cui si mischiano fisicità e anima, con parole, azioni ed espressività che rappresentano un antidoto prezioso al mondo virtuale". Un agosto, dunque, da incorniciare. E il viaggio continua fra storia, mito, leggende e ... le stelle dell'universo.



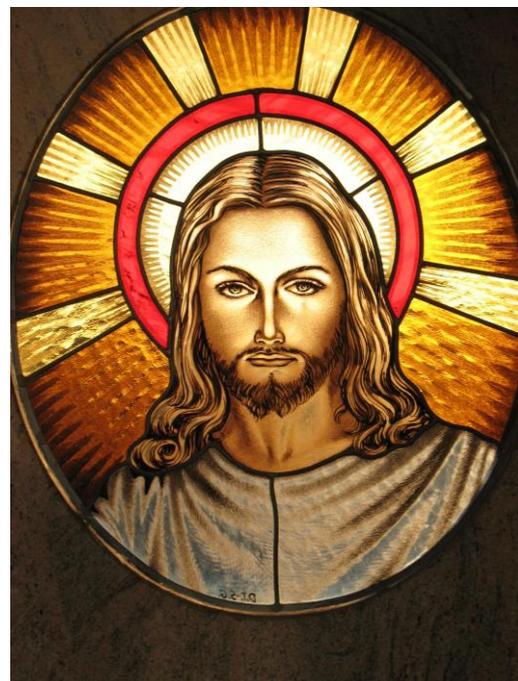
*Abbraccio il mare
Mi vesto di esso ,
abbraccio i giorni di calma
Le tempeste.
Abbraccio il mare
I suoi colori,
Lo abbraccio ...
Mi vesto di esso.
Abbraccio il mare
Mi abbraccio.*

(Veronica Giusti)

Aneddoto: Il bene bisogna farlo in modo anonimo: è il sistema migliore per evitare l'ingratitudine

In Memoria del dottor Pietro Adilardi

Il 17 Agosto scorso, al termine di una penosa infermità, all'alba dei suoi 83 anni, ci ha lasciato per sempre il nostro carissimo e fraterno amico Pietro Adilardi. Egli si è spento tra le mura dell'ospedale di Piombino, tempio della sua professione che lo ha visto protagonista, per tantissimi anni, della sua attività di valente ortopedico e di apprezzato medico, nel corso della quale ebbe occasione di curare anche alcuni nostri compaesani nei quali rimase sempre un gradito e devoto ricordo. Fu segretario locale e provinciale dell'ANAAO e successivamente consigliere nazionale dello stesso sindacato autonomo dei Medici Ospedalieri, carica che ricoprì fino all'epoca della pensione difendendo le istanze e gli interessi dei colleghi del tutto disinteressatamente, affrontando e confrontandosi senza timori reverenziali con le massime autorità ai vertici dell'ASL, apprezzato a livello nazionale dai colleghi consiglieri e dai vari segretari nazionali del medesimo sindacato avvicendatisi nel tempo. Grazie alle sue doti e qualità di onestà e perizia organizzativa e politica fu eletto dai colleghi a Presidente dell'Ordine dei Medici della provincia di Livorno, carica che mantenne per un intero mandato con saggezza, giustizia e somma prudenza oltre che con impareggiabile capacità. Uomo di fermi principi, saldo nelle sue convinzioni anche quando queste potessero contrastare con quelle dei "poteri forti", incrollabile nelle sue idee che non lasciavano spazio a sfumature di compromesso. Cavaliere dell'Ordine di Malta grazie ai suoi gradi di nobiltà, mai ostentata, fu anche Segretario della sezione piombinese di UNA VOCE, associazione internazionale sorta, all'indomani del Concilio Vaticano II°, a difesa della liturgia romano-cattolica tradizionale e del canto gregoriano, riuscendo a ottenere la celebrazione della Santa Messa tradizionale nella bellissima chiesa della Misericordia di Piombino per oltre un ventennio. Per alcuni anni è stato collaboratore del nostro Sampierese con preziosi articoli di stampo storico e di cultura religiosa. Le sue esequie sono state celebrate nella "sua" chiesa della Misericordia, di cui fu consigliere e anche Governatore, dall'amico di tante battaglie don Mario Magni che in una magnifica omelia ne ha dipinto la personalità a tinte perfette. Il rito funebre si è svolto tassativamente nell'antico rito e l'anima di Pietro è stata accompagnata, come egli avrebbe desiderato, dalle note del magnifico Dies Irae in una chiesa gremita di amici tra cui il Sindaco di Piombino Francesco Ferrari, colleghi e tantissime persone che hanno sentito il desiderio di dargli l'ultimo saluto e dalla commozione di tutti che si sono voluti stringere intorno alla figlia Maria Giulia, all'amatissimo nipotino Lorenzo, al genero Alessandro e a tutti i suoi parenti e cugini accorsi per l'ultimo abbraccio. Adesso Pietro riposa nel cimitero di Piombino in compagnia dell'adorata Carmela, sua moglie e compagna della vita che lo ha accolto nella pace eterna sotto l'austera protezione di Ippocrate. A noi rimarranno in eredità le sue proverbiali battute e il suo perenne e intramontabile spirito goliardico!



- *Le braccia di pietà che al mondo apristi, sacro Signor, dall'albero fatale, piegale a noi che, peccatori e tristi, teco aspiriamo al secolo immortale» (G. Carducci)*
- *Coloro che amiamo e che abbiamo perduto non sono più dove erano ma sono sempre dove siamo noi (San'Agostino)*



Storia di Tutto Quanto (XVIII° puntata)

DA 359 A 299 MILIONI DI ANNI FA.

La nostra macchina del tempo ci porta nel Carbonifero, il quinto periodo dell'era Paleozoica. Il nome Carbonifero deriva dal fatto che nei terreni formati in questo periodo, a fronte del grande sviluppo delle foreste avvenuto in questo periodo, sono molto diffusi i giacimenti di carboni fossili. È in corso il graduale processo di formazione del supercontinente Pangea a partire da diverse masse continentali. A partire da 480 milioni di anni fa, un continente chiamato *Laurentia*, che comprende parti del Nord America, si fonde con molti altri micro-continenti formando l'*Euramerica*. L'*Euramerica* si scontra con un altro supercontinente che comprende Africa, Australia, Sud America e il subcontinente indiano: anche questo supercontinente prende il nome di *Gondwana*, proprio come quello che si formerà dalla successiva spaccatura della Pangea. La collisione tra i diversi continenti provoca un'*orogenesi* – cioè la formazione di un rilievo montuoso: dal greco oro, “rilievo, montagna” e genesi, “origine” – che trasforma l'Europa in un'area lievemente montuosa. I livelli di ossigeno raggiungono un picco del 35%. Nuove specie vegetali si sviluppano rapidamente, rendendo la flora estremamente ricca e vigorosa. Compaiono alberi massicci simili a felci, non imparentati con nessun albero moderno, i quali fossilizzeranno dando origine al carbone. Nelle acque dolci vivono *gasteropodi*, come chiocchie e lumache, e *crostacei* simili a gamberi. Nei mari sono molto diffusi i pesci, sia ossei che cartilaginei, nonché protozoi e coralli. Tra i molluschi si verifica un continuo sviluppo dei



cefalopodi (seppie, polpi e calamari). Sulla terraferma si trovano grossi *artropodi*, il più grande ordine di animali non estinti comprendente anche i crostacei: aracnidi (soprattutto scorpioni), miriapodi (millepiedi) e insetti. Sono invece in declino i *trilobiti*, strane creature simili a onischi molto grandi – gli onischi sono piccoli crostacei terrestri che vivono sotto le pietre e si avvolgono a palla quando vengono toccati. I trilobiti sono i primi artropodi vissuti sulla Terra e i loro fossili sono forse i più famosi dopo quelli dei dinosauri: sono sopravvissuti per oltre 200 milioni di anni, anche più dei dinosauri. Appaiono i primi *rettili*, che si sviluppano a partire da un antenato comune con gli anfibi. Questi ultimi, entro la fine di questo

periodo, diventano sostanzialmente indipendenti dall'acqua. Ne esiste uno simile alla salamandra, uno dei primi esempi di vertebrati terrestri. Per la prima volta gli animali iniziano a mangiarsi a vicenda. Circa 340 milioni di anni fa la natura “si inventa” l'*uovo amniotico*: per uovo amniotico si intende l'uovo isolato e protetto dall'ambiente esterno, che durante il periodo di sviluppo può essere deposto sulla terra. L'uovo amniotico conferisce un vantaggio competitivo ai *tetrapodi*, nome col quale si indicano tutti i vertebrati dotati di quattro arti. Nel giro di 30 milioni di anni ha luogo la divergenza tra *sinapsidi* (un gruppo di tetrapodi che include gli attuali mammiferi) e *sauropsidi* (un gruppo che include uccelli e rettili). Continuano ad evolversi altri gruppi di organismi, come insetti e batteri.

La Cucina elbana

Spaghetti con le acciughe (Luigi Martorella)

Ingredienti: Per 6 persone gr. 600 di spaghetti, gr. 300 di acciughe pulite e tritate; ½ bicchiere di olio di oliva, uno spicchio d'aglio tritato, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, gr. 250 di passato di pomodoro.

Preparazione: In una casseruola soffriggere nell'olio le acciughe con l'aglio, mescolare più volte poi aggiungere il pomodoro e, quasi a cottura ultimata, il prezzemolo (la cottura al massimo 10 minuti). Scolate la pasta, condite e serviteli ben caldi. Il vino che si adatta maggiormente a questo piatto è l'Ansonica di Marciana Marina.





USTIONE DA MEDUSA

In questo periodo il nostro mare e le nostre spiagge sono risultate invase da quelle piccole meduse di colore rosaceo causa di fastidiosi incontri. Non staremo a redigere una più o meno corretta definizione scientifica di questi fastidiosi esseri biologici che si contendono il piacere di un mare cristallino con gli sventurati bagnanti, ma descriveremo gli effetti della loro azione ustionante e quali siano i presidi più indicati per rimediarvi. Il morso, o ustione, provoca un dolore urente e i sintomi più comuni di un'ustione da medusa sono un forte bruciore, pelle arrossata con evidente irritazione (bolle, vescicole, gonfiore). Sono necessari circa un quarto d'ora perché si attenui o scompaia l'intenso bruciore che si trasformerà in un fastidioso e irritante prurito. I segni dell'avvenuto contatto possono permanere anche diversi giorni prima dell'assoluta guarigione. Una volta consumatosi il contatto è opportuno mantenere la calma, uscire immediatamente dall'acqua tornando a riva quanto prima possibile provvedendo alla rimozione dalla cute di eventuali residui di medusa sciacquandosi accuratamente con acqua di mare onde diluire la tossina della medusa.



Successivamente è consigliabile applicare sulla zona di cute colpita un gel al cloruro d'alluminio al 5%, meglio ancora chiedere al farmacista il farmaco più indicato disponibile. Dopo la fase più acuta, persistendo il dolore, può essere utile l'applicazione locale di una miscela di acqua e bicarbonato noto per le sue proprietà disinfettanti. Tra i rimedi naturali c'è poi il gel di aloe vera dalle proprietà cicatrizzanti, antibatteriche, rigeneranti e antinfiammatorie. **NON USARE** farmaci a base di cortisone o anche antistaminici. **NON** toccarsi gli occhi o la bocca con le mani che hanno toccato la zona "incriminata" onde evitare reazioni più gravi in quelle sedi; **NON** grattare la zona colpita con la sabbia; **EVITARE** impacchi di ghiaccio sulla ferita nè farvi sopra la pipì per il suo contenuto in ammoniaca; **NON** fare impacchi di aceto e **NON** esporsi al sole per almeno 2 o 3 giorni. Quindi, per evitare le meduse guardarsi bene intorno al momento di entrare in acqua o tutelarsi mediante apposite tute da nuoto ultraleggere in Lycra o Nylon.



Seccheto racconta . . . (di Liviana Lupi)

Il Sampierese IX/23

CRONACA, COSTUME E SOCIETÀ



Il 25 Luglio scorso è mancata all'affetto dei suoi cari, all'età di 88 anni, la nostra concittadina e carissima amica Milva Lupi, vedova Catta, presso l'ospedale elbano di Portoferraio. Le esequie, in rito religioso, sono state officiate nella chiesa parrocchiale "Stella Maris" di Seccheto e la successiva inumazione nel cimitero di San Rocco a San Piero in Campo. Porgiamo le nostre più sentite condoglianze alle figlie Antonella e Claudia e al figlio Romano

Il 23 Agosto scorso è mancata all'affetto dei suoi cari, all'età di 88 anni, nella serenità della sua abitazione di Seccheto, la nostra concittadina Maria Pia Catta, vedova Battistini. Le esequie, in rito religioso, si sono celebrate nella chiesa parrocchiale "Stella Maris" di Seccheto. Noi porgiamo le nostre più sentite condoglianze ai figli Daniele, Luciano e Maurizio.



Il Canto di Apollo

Il Sampierese IX/23

Ripassando Sulla Vecchia Strada (+Angelo Galli — da Luci al Tramonto)

Mi prende nostalgia
 di ripassare sulla vecchia strada,
 ma è quasi cancellata
 ogni sua traccia.
 Solo il ricordo
 dopo tanto tempo,
 può individuarne
 ogni sua forma,
 ogni pietra, ogni angolo
 di accesso.

Quanti anni sono trascorsi
 da quel giorno,
 ultimo in assoluto
 e transitarvi,
 ora anche il cuore
 più refrattario, acerbo,
 credo che si commuova
 e nel silenzio
 quasi, quasi dagli occhi,
 è un fil di pianto.



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

Direttore responsabile: **Luigi Cignoni**

Direttore esecutivo: **Patrizio Olivi**

Redattore: **Vito Giudice**

Responsabile della Distribuzione: **Vittorio Mauro Mazzei**

Publicazione registrata presso il Tribunale di Livorno il 26 aprile 2022, n.3/2022. Stampato in proprio: 100 copie; disponibile sul web : www.sanpiero.com/nuova_pagina_1.htm

Hanno collaborato a questo numero: +A. Galli, G.M. Gentini, V.Giusti, L. Martorella, M. Righetti, A. Simone

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

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

Linee accessori:

sparcia
 mama
 OMP R.EVOLUTION
 Simoni Racing

NOVITA' Bici elettriche
 e scooter

Entrata Lissola / Centro Grafico Elbano

AUTOTRASPORTI
 ESCAVAZIONI
PISANI LAURO
 Via Fonte Chiavetta - 57030 San Piero
 Campo nell'Elba (LI)
 Tel. 0565.983154 - Fax. 335.983313
 Lauro cell. 338 5069962
 Alessandro cell. 335 6284416

Cacio e Vino
 Osteria Pizzeria
 Via della Porta, 12
 San Piero in Campo
 Tel. (+39) 0565 98 33 51

Cacio e Vino
 Osteria Pizzeria
 Isola d'Elba

Collezione di
Taffany
 Vegetari
 Tappeto
 torta gelato
 (anche per corredi nuziali)

Inaugurazione con aperitivo
 10 Giugno 2012
 dalle ore 12.00
 state tutti invitati

Piazza Garibaldi, 94
 San Piero in Campo
 Tel. 3891108571

Pizzeria 1 ottavo
 ristorante

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 8360103