



# Il Sampierese



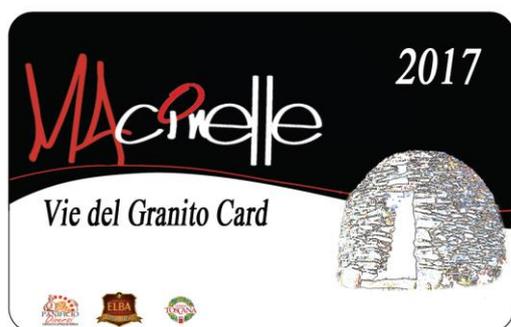
Foglio di attualità, costume e politica del territorio di Campo nell'Elba  
a cura del Centro Culturale "Le Macinelle" di S. Piero in Campo.  
"Facciamoci sentire per non farci seppellire"

Omaggio

Anno XIV, Num. 8 – Agosto 2017

## Editoriale

L'Estate fa bene a San Piero che di Luglio e d'Agosto riacquista una vivacità di cui andiamo orgogliosi. Le strade del Paese pullulano di gente, turisti nuovi e vecchi animano le nostre strade e le nostre piazze. Nuovi colori e nuove luci rendono sfavillanti i vari quartieri; conferenze, mostre e spettacoli musicali attraggono e divertono, talora affascinano gruppi di curiosi spettatori. Il Circolo culturale "Le Macinelle" grazie alle sue iniziative riscuote sempre più crediti, soprattutto al di fuori delle mura paesane. La creazione della CARD, di cui in altra pagina sintetizziamo le caratteristiche e indichiamo gli aderenti, ha raccolto consenso quasi unanime in Paese e anche al di là delle mura paesane con richieste che affluiscono sempre maggiori da gestori di attività che oltrepassa le aspettative della vigilia. Questa *Card-Vie del Granito* è la tessera il cui acquisto (euro 15) rende soci delle *Macinelle* e al contempo dà diritto al titolare di godere dello sconto sugli acquisti nei locali aderenti all'iniziativa e che esibiscono sulle vetrine del locale il marchio adesivo. Questa iniziativa è sorta allo scopo di autofinanziamento per consentire l'elaborazione e l'esecuzione di progetti intesi allo sviluppo della cultura e della tradizione locale. I finanziamenti istituzionali, sempre più scarsi per la crisi economica che ci attanaglia da tempo, non sono sufficienti a garantire lo svolgimento dei programmi, talora molto ambiziosi soprattutto sul piano qualitativo più che quantitativo, che ci proponiamo di attuare e che abbiamo prospettato, in un incontro costruttivo, al neo sindaco Montauti che ci ha ascoltato garantendoci interesse alla presenza anche del nostro rappresentante sampietrese Cesare Pierulivo. Un buon successo di questa iniziativa è garanzia di offerta culturale sempre più ampia. Un'altra iniziativa, intesa a sviluppare nei Sampieresi un sempre maggiore senso d'appartenenza è stata la proposta e la diffusione della bandiera di San Piero che vede troneggiare, su uno sfondo bianco-rosso (i nostri colori) lo stemma del Palazzo contornato dal motto latino che recita "*nihil satis nisi optimum* = nulla è abbastanza se non il meglio". San Piero ha risposto alla grande e il Paese ne è adorno in maniera significativa. Sono state create anche delle maglie, in varia taglia e nei colori bianco e nero, con lo stemma di San Piero ricamato sul petto che attendono ancora di decollare nonostante la loro originale bellezza; sono disponibili presso il nuovo negozio di abbigliamento *Katy* e la merceria *Da Linda* che ci aiutano disinteressatamente a distribuirle. Purtroppo dobbiamo segnalare lo spiacevole episodio di domenica 16 Luglio che ha visto il Paese insidiato da un violento incendio sviluppatosi improvvisamente nella mattinata, probabilmente di dinamica dolosa, che partendo dal ponte della Capannaccia ha lambito le abitazioni della parte meridionale di San Piero, interessando soprattutto la zona di Fonte del Prete recando danni ingenti e spostandosi poi, sospinto dal forte vento di Grecale, sotto le Tozze per raggiungere il Calcinaio minacciando la villa del nostro amico tedesco Klaus.





## SAN PIERO IN TV

**S**ereno – Variabile, con tutto l'armamentario RAI, è sbarcato a San Piero il 14 Luglio e ha fatto tappa a Facciatoia sullo sfondo incantevole del golfo di Campo in una giornata splendida per l'incomparabile luminosità delle assolate giornate di Luglio. È stato bello e interessante, una piacevole sorpresa scoprire il gruppo folkloristico di giovani musicisti elbani guidati da Daniela Soria che hanno proposto al conduttore e ai registi della nota trasmissione televisiva e a quanti sono accorsi un saggio di vecchi e antichi canti popolari elbani di cui pochi erano a conoscenza. Questi ragazzi hanno cantato con invidiabile maestria e professionalità al gentile suono del violino, dell'appassionata mandola e della maschia chitarra con l'accompagnamento di percussioni dal sapore medioevaleggiante, ricordando, per certi tratti, le melodie di Angelo Branduardi. È bello scoprire come sia possibile ritrovare nei giovani una tale passione che spinge a far riemergere le tradizioni sepolte spesso da un colpevole oblio. Si parla spesso, e talvolta anche a sproposito, di cultura; quella di questi ragazzi è vera cultura, la valorizzazione del nostro patrimonio culturale, far conoscere a tutti chi siamo, chi eravamo, da dove proveniamo, perché attraverso questi canti si ripropone la nostra storia, si scoprono le nostre origini, si rivive la nostra vita di quando eravamo alieni da sovrastrutturazioni globaliste e consumistiche; in

poche parole la nostra anima. Dietro tutto questo vi è stato un lavoro certosino che si giova di competenze musicali e storiche, di registrazioni di canti porta a porta e della loro successiva traduzione su pentagramma che rimarranno per sempre negli archivi storici elbani. Da qui il lungo e puntiglioso studio di preparazione che richiede un impegno serio la cui fatica si attenua grazie alla passione che in essi profondono. Noi ci auguriamo di poterli presto riascoltare in un concerto, magari nella nostra piazza della Chiesa. Le premesse ci sono tutte e pare che vi sia anche la loro disponibilità.

Poi il gruppo di Sereno-Variabile si è spostato nella piazza della Fonte dove ha filmato, nel forno di Franco Diversi e nel negozio di Mara, alcuni prodotti tipici sampieresi, prima fra tutti la schiaccia di Pasqua con gli uccellini, tanto apprezzata in tutta l'Isola. Il Paese di San Piero avrebbe potuto senz'altro fare di più ma la ristrettezza del tempo a disposizione, l'ora un po' ingrata, la stagione che vede impegni lavorativi per i più non derogabili, hanno costretto a un'organizzazione approssimativa di cui comunque si deve ringraziare chi, in ogni modo, è riuscito a garantire all'equipe TV una buona accoglienza e a evitare al Paese una brutta figura. Le riprese effettuate saranno riproposte dalla RAI, a quanto ci è stato detto, il 27 Agosto prossimo, nel corso della trasmissione di RAI 2, SERENO-VARIABILE.



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



## DALL' UNO AI MOLTI (CAP. IX)

**P**er il cardinale Niccolò Cusano tutto si regge, nel sapere umano, su una preliminare intuizione dell'Uno, in cui gli opposti coincidono ovvero si attua quella *coincidentia oppositorum* che già si era affacciata nella filosofia presocratica con Eraclito, l'Oscuro. Si tratta di una contemplazione della verità che non segue le procedure della ragione discorsiva, come nel caso della filosofia tomista, ma che si affida a una intuizione intellettuale che comprende e non comprende, s'illumina e non si illumina, vede e non vede, cadendo spesso nelle tenebre dell'ignoranza, sia pure "dotta", come amava dire il Cusano. Insomma, una filosofia che un po' si arrampica sugli specchi e confonde le idee più che chiarirle e renderle accessibili alla mente umana. Ciò premesso, c'era anche da aspettarselo un peggioramento della sua vista, perché spesso le alterne vicende dell'anima si riflettono su quelle del corpo, in virtù della salda unità psico-fisica sostenuta da San Tommaso: l'anima è la mia anima in quanto è intimamente unita a questo particolare corpo, ovvero alla materia *quantitate signata*, e la sua componente intellettuale più elevata, l'intelletto agente o attivo, forma un tutt'uno con quella meno elevata e più legata al corpo, l'intelletto potenziale o passivo. E questo a dispetto degli averroisti che ritenevano sì immortale l'intelletto attivo, ma solo in quanto divino e impersonale, mettendo così in discussione l'immortalità dell'anima individuale. Contro di essi S. Tommaso compose un famoso libello: il *De unitate intellectus contra averroistas*. D'altronde, anche l'età avanzata e il continuo affaticamento degli occhi nella lettura e nella scrittura avevano contribuito non poco a provocare nell'eminente umanista l'insorgere di questa grave malattia. Frate Angelico cercò subito con grande premura di correre ai ripari, avendo studiato a Padova anche la filosofia aristotelica della natura e, in particolare, le proprietà della luce. Ordinò, pertanto, al maestro vetraio dell'abbazia di Novacella la costruzione di uno speciale strumento a forcilla, capace di stare sul naso di un uomo e di filtrare la luce che arriva agli occhi attraverso due medagliette di vetro spesso, incastonate nella soprastante montatura. Il cardinale rimase molto sorpreso dell'invenzione nonché curioso di sperimentarne gli effetti su di sé, pur non essendo pienamente consapevole di assistere

ai primi vagiti della nascente scienza ottica, chiamata ad avere in seguito sorprendenti

sviluppi, come noi oggi ben sappiamo. Tuttavia, l'esito non fu soddisfacente, perché la visione continuò a essere incerta e opaca, come se sugli occhi fosse calato un velo di tenebrosa impurità. Frate Angelico decise, dunque, di rivolgersi in via epistolare al cardinale Domenico Capranica, altro illustre umanista dell'epoca, a cui Papa Niccolò V aveva da poco concesso la commenda, cioè il beneficio, dell'abbazia di Sant'Eutizio in Valcastorina, nei paraggi di Preci e nel territorio di Norcia, la città natale del santo più rinomato in Europa: San Benedetto. Nella suddetta abbazia era sorta già da tempo una prestigiosa scuola chirurgica, alla quale potevano ormai accedere solo dei laici, perché la Chiesa di Roma aveva proibito ai consacrati di prendervi parte in virtù del principio in base al quale *Ecclesia abhorret a sanguine*, enunciato dal Concilio di Tours del 1163. Tuttavia, essa rimaneva sotto l'attenta giurisdizione dei padri benedettini. Questi, a loro volta, avevano raccolto l'eredità spirituale e caritatevole di due grandi santi loro predecessori: San Spes e Sant'Eutizio, entrambi vissuti tra il IV e il V secolo. Il primo era stato il fondatore del cenobio ed essendo affetto da cecità fu dotato da Dio in compenso di una straordinaria vista interiore che gli consentì di leggere nei cuori e di operare numerose conversioni, quando ancora quelle zone pullulavano di incalliti pagani. Per significare l'innocenza e la santità della sua vita San Gregorio Magno, papa, narra che subito dopo la sua morte i presenti videro una bianca colomba uscire dalla sua bocca e volare verso il Cielo. Il secondo fu eletto abate del monastero, fondato da Spes, alla morte di questi; continuò l'opera evangelizzatrice del suo predecessore ed essendo legato da fraterna amicizia con San Fiorenzo, il cui eremo si trovava un po' più in alto verso Collescille, fu proprio qui che edificò l'Abbazia che esiste ancora oggi, abbarbicata alla roccia e immersa nel verde di un fitta vegetazione. Dopo la sua morte, i confratelli eressero un monumento funebre che contiene le spoglie sue e di Spes e che presenta delle



caratteristiche particolari. Esso si compone di due parti: sotto c'è un podio parallelepipedo attraversato da uno stretto cunicolo e decorato da pilastri e specchiature con gli emblemi del committente, sopra c'è invece un tempietto a quattro forniche, due frontali e due laterali, intervallati da candelabre su cui poggia la trabeazione apicale e che contiene l'urna vera e propria. L'originalità del monumento sta soprattutto nel cunicolo, passando per il quale, in posizione supina, si possono ottenere speciali grazie. Il cardinale Domenico Capranica mise a disposizione di frate Angelico tutta la sua autorità, inviandogli una lettera di presentazione per l'abate di Sant'Eutizio che gli consentiva di chiedere e ottenere qualunque prestazione. Così il doctor Apùlicus si mise in viaggio alla volta di Norcia, sicuro di poter dapprima assistere a vari interventi di cataratta per verificarne di persona il buon esito e poi di condurre a Bressanone un cerusico e uno speciale, capaci con i loro "ferri del mestiere" e con i loro medicinali di curare con successo il cardinal Cusano che certamente non avrebbe potuto intraprendere un simile viaggio, date le sue precarie condizioni di salute. Orbene, il caso volle che frate Angelico, durante il viaggio di andata, s'imbattesse in una strana combriccola guidata da un certo Stefano Porcari, un tipo poco raccomandabile per un fedele ministro di Santa Romana Chiesa, perché ossessionato dall'idea di fare una rivoluzione repubblicana a Roma, ripetendo lo stesso tentativo già fatto in precedenza da un certo Cola di Rienzo e tragicamente fallito. - Una rivoluzione repubblicana? Chiese sorpreso frate Angelico che viaggiava in incognito e non indossava nemmeno il saio domenicano per paura d'incorrere in qualche guaio, perché gli uomini di chiesa in quell'epoca non sempre erano ben visti e qualche volta venivano anche rapiti per poter poi chiedere un riscatto alla comunità di appartenenza o alla diocesi di provenienza. L'incontro si svolse in una locanda sperduta nella campagna umbra, tra Assisi e Norcia. In essa frate Angelico volle dedicarsi all'approfondita conoscenza enogastronomica di quel territorio, noto in tutta Europa per le sue prelibatezze. Per quanto riguarda la cucina, fu subito favorevolmente impressionato dalla "torta al testo": una specialità a base di farina, acqua e sale che prende il nome dal particolare contenitore di terracotta usato per cuocerla e fatta apposta per esaltare la bontà di un olio virginalmente estremamente delicato e copiosamente fruttato con cui di solito si accompagna. Si tuffò, quindi, negli strangozzi al pecorino, maccheroncini di grano duro lunghi e tirati a mano su un particolare ferro, e in una fumante pasta all'uovo

condita con panna e spicchi a crudo di un curioso tubero, detto tartufo nero, che assaggiò per la prima volta, rimanendo incantato sia dalla soavità dell'aroma sia dalla intensità del sapore. Fu poi la volta di tutti quegli alimenti che rientrano nella cosiddetta "norcineria": l'arte di lavorare la carne di maiale che, sin dall'epoca romana, era conosciuta solo da esperti macellai originari di Norcia e perciò detti "norcini". In particolare, frate Angelico fu sedotto da un prosciutto di montagna, lungamente lavorato a mano con sale, pepe e aglio, in modo da garantirne la conservazione nel tempo e l'affinamento del sapore. Tra gli insaccati, la sorpresa più grande gliela riservò un salame morbidissimo, così morbido da potersi spalmare sul pane, chiamato dalla gente del posto "ciauscolo" o "ciabuscolo", di origine marchigiana ma molto diffuso anche in Umbria. I dolci lo delusero un po', perché la "rocciata", una ciambella con dentro mele, nocciole, noci, pinoli e uva passa, gli ricordò lo strudel ma non resse al confronto. Resse molto bene, invece, al confronto con i vini dell'Alto Adige il sagrantino di Montefalco, il cui vitigno fu portato dai frati francescani in fuga dall'Asia Minore e che ha una struttura complessa, grazie all'elevato contenuto tannico e a un aroma o bouquet inconfondibile, perché caratterizzato dall'incontro tra frutti rossi e cannella. - Sì, la rivoluzione repubblicana - rispose bruscamente il Porcari, portando la mano destra sull'elsa della spada con aria minacciosa, in segno di sfida nei confronti di chiunque osasse contraddirlo - perché il potere temporale dei papi ha i giorni contati. - Chi lo dice? Replicò con calma frate Angelico. - La storia! - Quale storia? - La storia degli Orazi e Curiazi, di Cincinnato e Furio Camillo e, soprattutto, di Cicerone. - Acqua passata, non macina più. La repubblica romana è tramontata una volta per tutte, perché non ha saputo tenere a freno la propria cupidigia. Si è allargata troppo e si è arricchita troppo. Le sue classi dirigenti sono diventate sempre più corrotte e inclini ai peggiori vizi carnali. - Non è vero! La colpa è tutta degli imperatori che hanno calpestato i diritti del popolo sovrano. - Ma di quale popolo sta parlando? - Di quello rappresentato dal glorioso Senato romano, da cui la famosa iscrizione che campeggia su tutti i monumenti romani: *Senatus Populusque Romanus Decrevit*. - Il Senato rappresentava solo se stesso e quelle poche famiglie straricche che possedevano schiavi a non finire e latifondi in tutte le più svariate parti del mondo allora conosciuto. - In ogni caso, il potere temporale della Chiesa deve finire, con le buone o con le cattive. - Con le cattive? Che cosa intende dire? Si spieghi meglio, caro signore. - Intendo

dire che ho molti, molti uomini dalla mia parte, armati fino ai denti e disposti a tutto...“Questo è proprio pazzo”. Pensò tra sé e sé frate Angelico, e tacque. Però, a ogni buon conto, il giorno dopo scrisse due righe al cardinale Capranica, informandolo dell'accaduto e di quanto era riuscito a sapere sul conto del triste figuro, dopo una circospetta indagine. Per frate Angelico valeva sempre, in ogni circostanza, il motto: *Valde utilis Sanctae Ecclesiae*. Difatti la soffiata fu provvidenziale, perché quel pazzo visionario stava per fare sul serio e scatenare una guerra civile nell'Urbe, anche se il popolo era ben lungi dal seguirlo. Il cardinale Capranica sventò la congiura e assicurò i responsabili alla giustizia che non ebbe, come era consuetudine in quell'epoca, nessuna pietà, facendo ampio ricorso alla pena di morte. Nel frattempo, frate Angelico rientrò a Bressanone insieme ai due esperti dottori che procedettero nei giorni seguenti alla rimozione della cataratta da ciascun occhio del cardinal Cusano, prima l'uno e poi l'altro. Il pericolo più grave si presentò dopo ciascuno dei due interventi, per via delle possibili infezioni che furono però scongiurate da

un'accorta terapia post-operatoria, così descritta dagli stessi operatori nella relazione finale depositata in vescovado: “cavando sangue dalla vena della testa, mediante frizione del dorso, ponendo le gambe in un bagno di acqua tiepida, applicando sanguisughe nella regione retro auricolare, somministrando supposte per aiutare l'organismo a superare la durezza dell'intervento”. Ma la terapia più efficace e risolutiva fu quella messa in atto da frate Angelico che stappò e fece bere al cardinal Cusano, nei giorni della sua convalescenza, non poche bottiglie di sagrantino di Montefalco.

Raccomando, al fine di completare il quadro di quest'ultimo storytelling, la lettura, oltre che di S. TOMMASO, *L'unità dell'intelletto* (Città Nuova, Roma 1998), di un libro di AA. VV., a c. di Cecchini Luciana, edito dalla Provincia di Perugia e stampato a Ponte S. Giovanni nel 1997, intitolato *La chirurgia preciana*, e poi un libro di ANNA MODIGLIANI, intitolato *I Porcari. Storie di una famiglia romana tra Medioevo e Rinascimento*, pubblicato nel 1994 da “Roma nel Rinascimento”. Buona lettura!

## Cucina elbana (Luigi Martorella)



### Il Nostro Mare in Pentola: SARDE LESSE all'ELBANA

**N**ei mesi estivi sui banchi dei mercati o dai pescivendoli è facile trovare in abbondanza le sardine. La prima opzione sarebbe di cucinarle arrosto, ma per una massaia che ha poco tempo a disposizione, o per chi è in vacanza e vuol gustare del buon pesce fresco con modesto impegno economico, e non avendo a disposizione fornello, carbone e gratella, consiglio di cucinarle in questa maniera: per persona servono mediamente 15 o, al massimo, 18 sardine; togliete la testa e le interiora, passatele sotto l'acqua corrente, asciugatele con della carta, o con cosa preferite voi. In una padella capiente versate del buon olio d'oliva quanto basta per non fare attaccare il pesce al fondo. Quando cominciano a cuocere aggiungete del buon vino bianco in quantità adeguata e del succo di limone, aggiustate di sale. Per la cottura servono 3 o 4 minuti al massimo per parte, a fuoco moderato. Nel frattempo avrete preparato in una tazza un condimento a base d'olio d'oliva, succo di limone (non eccedete con questo, deve dare solo il profumo), aglio tritato finemente e prezzemolo (anch'esso tritato finemente), sale in maniera moderata. A cottura ultimata preparate le porzioni e con un cucchiaino cospargete le sardine con questo sughetto. Non vi preoccupate per il galateo, mangiatele tranquillamente con le mani: da un ristoratore mi è stato detto che questa è la maniera “all'Elbana”. Un buon *procanico* da bersi non troppo freddo è il vino più adatto per questo piatto. Le nostre nonne e le nostre mamme spesso per disimpegnarsi dalle faccende domestiche lo approntavano come ottimo piatto veloce.

**Pizzeria ristorante l'ottavo**

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

**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**

## Scopri le offerte della Card Turistica

### ATTIVITA' COMMERCIALI CONVENZIONATE \*\*\*

- 1) **MUM - Museo Mineralogico e Gemmologico Luigi Celleri**  
Dal 15/03/ al 15/04 h. 15.00/19.00 (chiuso il lunedì) -  
dal 16/04 al 31/05 h. 11.30/13.30 (mattina) h. 14.30/18.30 (pomeriggio) chiuso il lunedì -  
dal 01/06 al 15/09 h. 10.30/13.30 (mattina) h. 15.30/18.30 (pomeriggio) h. 20.30/22.30 (sera)  
dal 16/09 al 02/11 h. 11.30/13.30 (mattina) h. 14.30/18.30 (pomeriggio)  
Il MUM, proposta museale di moderna concezione, è nato per celebrare la grandezza storica e naturalistica di questo territorio; espone celebri collezioni di minerali originari di S.Piero ed offre una proposta didattica e culturale variegata, comprensiva di grafiche illustrative multitematiche, laboratori, escursioni a tema, mostre ed eventi - V.Cavour, 73 S.Piero - Campo nell'Elba  
info e prenotazioni 3938040990 - [info@museumum.it](mailto:info@museumum.it) - [www.museumum.it](http://www.museumum.it)  
Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**  
**sconto** del 15% su tutti i servizi (ingresso, visita guidata, escursioni)
- 2) **L'Acquario dell'Elba** è un acquario privato aperto al pubblico. Offre 85 vasche per oltre 250.000 litri d'acqua; dedicato quasi integralmente alla fauna acquatica mediterranea, è considerato fra i più completi nel settore.  
Indirizzo: Traversa di via Segagnana, 245 - Marina di Campo  
Orari :tutti i giorni orario continuato dalle 09.00 alle 23.30  
Telefono: 565977885 web: [www.acquarioelba.com](http://www.acquarioelba.com) info: [acquario@elbalink.it](mailto:acquario@elbalink.it)  
Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: riduzione di 1€ sul biglietto adulti.
- 3) **Motobarca Mickey Mouse tel: 3923186962-3283781032-**  
Escursioni lungo la costa sud orientale fino a Punta Calamita ed escursioni lungo la costa sud occidentale fino a Pomonte. Inizio servizio da 25 Aprile. Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto10% su tutti i Prodotti
- 4) **Hotel La Rosa - Ristorante Pizzeria L'Ottavo**  
**Indirizzo:** Piazza Maggiore Gadani, 76, 57034 Campo nell'Elba LI  
**Telefono: 0565 983191 Cell. 349/8860103**  
**E-Mail: [info@larosahotel.it](mailto:info@larosahotel.it)**  
Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto 10% su tutti i Prodotti.
- 5) **Hotel Lorenza** Loc. Cavoli 57034 - [Campo nell'Elba](http://www.lorenzahotel.it) - (LI) 338 9287986 [lorenza@elbalink.it](mailto:lorenza@elbalink.it)  
**www.lorenzahotel.**  
Hotel Lorenza, per una vacanza direttamente sulla spiaggia di Cavoli.  
Godi la tua vacanza all'isola d'Elba presso il nostro Beach Bed & Breakfast e Residence!  
Situata nell'incantevole baia di Cavoli, una delle più belle e suggestive dell'isola d'Elba, la struttura si trova direttamente sul mare.La spiaggia di sabbia bianchissima e, ai lati, le scogliere di granito elbano sono cornice naturale ad un mare trasparente e cristallino.  
Sulla terrazza vista mare ed ombreggiata dai pini, è a disposizione,dalle 7:30 alle 10:30, la colazione a buffet. Il nostro ristorante è aperto fino al primo pomeriggio.  
Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto10% solo su ristorante
- 6) **L'Angolo Ottico**  
Ottico a Marina di Campo **Indirizzo:** Via Roma, 172, 57034 Marina di Campo LI **Telefono: 0565 976939**  
Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto 10% su tutti i Prodotti.
- 7) **Elba Nostrale: Enoteca , Miele ,Confetture**  
**Indirizzo:** Piazza della Chiesa, 76, 57034 San Piero In Campo LI **-Telefono: 329 619 7454**  
**Orari:** Tutti i giorni 09:23  
Da sempre il nostro impegno si è riversato nella selezione dei migliori prodotti delle aziende Elbane. E' nata così, Elba Nostrale, dove il nostro marchio interpreta in chiave moderna la tradizione e il nostro orientamento è la qualità di prodotti ottenuti con tecniche artigianali  
Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto10% su tutti i Prodotti

8) **Bar Paninoteca Mago Chiò**

Bar Paninoteca Mago Chiò, sorge a SAN PIERO in una delle più belle piazze dell'Isola d'Elba, un anfiteatro naturale dove si possono gustare splendidi aperitivi, crepes, pizza e torta di ceci, fritti no oil, tutto sia take away che al tavolo, una splendida piazza dove potete lasciare i vostri figli liberi di giocare e divertirsi e gustarvi le nostre specialità seduti al tavolo all'interno del centro storico immerso nella storia del nostro comune. Siamo lieti di ospitarvi e di rendere le Vostre vacanze indimenticabili. Orario apertura 07,30---Orario chiusura 01,00. Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: Sconto 10% per una spesa minima di Euro 5.00

9) **Gelateria Da Tiffany** : Gelateria artigianale produzione propria , creperia, caffetteria.

**Indirizzo:** Piazza Giuseppe Garibaldi, 138, 57034 San Piero In Campo LI

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto10% su tutti i Prodotti per un spesa minima di € 5

10) **Bar Centrale di Martorella Dina**

Bar -pizzeria-gelateria 102, Piazza Garibaldi - 57034 San Piero-Campo Nell'Elba (LI) Tel 0565 983194

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto 10% su tutti i Prodotti per una spesa minima di i € 5?

11) **FERRAMENTA da MARTINO**

Casalinghi, Vernici, Ferramenta, Giardinaggio Via Roma,120 57034 Campo nell'Elba(LI)

**Tel:**0565-977210

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto5% su tutti i prodotti

12) **Velonext** Servizio di noleggio biciclette, Vendita e assistenza e-bike, mtb e bici da strada, Abbigliamento ed accessori per il mondo della bici

**Indirizzo:** Via Bellini, 13, 57034 Marina di Campo LI -Tel 0565-977151

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto 10% su tutti i prodotti , biciclette escluse (noleggio?)

13) Attività: **Phoft Studio - Alessandro Beneforti Photo** indirizzo studio: Via del Vallone snc - 57034

Campo nell'Elba mail: [ale@bwp.it](mailto:ale@bwp.it) siti: [www.benefortiphoto.net](http://www.benefortiphoto.net) tel: **+393473344658**

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: VIDEO PROMOZIONALI 3' e 30" 15%

SERVIZIO FOTOGRAFICO 15% CORSO FOTOGRAFIA 10%

14) **MACHI DI MARE** Localita' Cavoli - 57034 Campo Nell'Elba (LI)tel. 0565-987112 Costumi da bagno e moda mare - Giornali - Tabacchi - Giochi per il mare

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto10% su tutti i Prodotti

15) **MACHI DI MARE** Via Roma, 112 - Marina di Campo - 57034 Campo nell'Elba (LI) Tel : 0565-976148

Abbigliamento e calzature delle migliori marche:

16) **MACHI DI MARE** Via Castelfidardo 3/5 - Porto Azzurro (LI)-Tel : 0565920264 Abbigliamento e calzature delle migliori marche:

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto10% su tutti i Prodotti

17) **MACHI DI MARE** Via Gori, 21 - Capoliveri (LI)-Tel : 0565-935418

Abbigliamento e calzature delle migliori marche:

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto10% su tutti i Prodotti

18) **Parrucchiera Sabina Galli P.zza Garibaldi – S. Piero in Campo (tel. 347-6380965)**

Offerta per convenzione **CARD TURISTICA**: sconto 5% su tutti i Prodotti

**AZIENDA AGRICOLA MONTAUTI & FORTI**

Contatti: cell; 3384839434

email: [aziendaagricolamf@outlook.com](mailto:aziendaagricolamf@outlook.com)

[milcomontauti@outlook.com](mailto:milcomontauti@outlook.com)

vendita di verdura a km 0

di prodotti non trasformabili

Biologico Naturale. uova D.O.C



*Associazione*

*S.S. Annunziata e S.S. Addolorata*

*S. Piero in Campo*



Un'ulteriore affermazione con riconoscimento ufficiale, sancito dalla consegna di una prestigiosa pergamena, per Romelio Montauti (junior), alunno sampierese della Scuole Medie-Istituto Comprensivo "Giuseppe Giusti" di Campo nell'Elba, cui il Dirigente scolastico Lorella Di Biagio, in data 30 Giugno scorso ha conferito l'ambito "Premio Mariuccia Leone" per l'anno scolastico 2016/2017 con la seguente motivazione: "per la particolare predisposizione alle materie artistiche". Noi ci complimentiamo con Romelio per il prestigioso obiettivo raggiunto che aumentaci l'orgoglio dell'intero paese di San Piero.



Nella notte fra il 3 e il 4 Luglio è mancata all'affetto dei suoi cari, in assoluto silenzio, presso l'ospedale di Portoferraio, all'età di 80 anni, la nostra cara compaesana Adua Romana Bartoli nei Mannoni. Porgiamo le nostre più sincere condoglianze al marito Pasqualino, ai figli Giovanni, Tiziana, Marcello ed Emanuele e a tutta la sua intera famiglia.

Ringraziamo con sincero affetto e profonda gratitudine "Le Pie" che con la loro consueta generosità hanno devoluto l'incasso raccolto del loro banchetto di beneficenza, allestito sul sagrato della chiesa parrocchiale in occasione della festa dei SS. Patroni Pietro e Paolo al termine della processione del 29 Giugno, in favore de "Il Sampierese (euro 50), del Centro Culturale "Le Macinelle" (euro 100) e infine della parrocchia (euro 200). Con quest'ultima elargizione Le Pie hanno offerto esempio di vera e genuina carità e di cristiana misericordia.

Il 5 Luglio scorso si è riaccesa una nuova luce in piazza della Fonte dove si era spenta alcuni mesi fa con nostro grande rammarico. Linda Gambini, con un cordiale rinfresco, ha inaugurato l'apertura del suo nuovo negozio di mercerie "Da Linda", amabilmente e elegantemente allestito. A Linda vanno gli auguri più sinceri per una fruttuosa e soddisfacente lunga attività.

Mercoledì 5 Luglio 2017, nella piacevole e consueta bella cornice, adeguatamente illuminata, di p.za della Chiesa si è potuto gustare la *Serata di lettura* di "POESIA IN PILLOLE" rassegna letteraria organizzata dall'Ass. Punto di Fuga e grazie all'ospitalità offerta dal Circ. Cult. Le Macinelle. Ospite dell'elegante manifestazione Claudine Astoin, pittrice appassionata di recitazione che ha letto, in lingua madre e in italiano, versi dei poeti francesi Baudelaire e Prevert, e con musiche inframezzate dal vivo del compositore e cantante Marino Sartori. Si sono declamate composizioni poetiche degli autori Danilo Alessi, Roberta Mettini, Roberto Scalabrini, Rosario Monti, Susanna Mascioli, Umberto Innocenti. Sempre a San Piero, dal 29 Luglio al 4 Agosto, la sezione pittura allestirà una "Mostra di Pittura Collettiva" e in contemporanea, mercoledì 2 Agosto si replicherà la serata di poesia con ospite Adriano Pierulivo, sampierese vincitore del Premio Letterario Internazionale di Assisi "L'ESSERE ARMONIA"

Mercoledì 5 Luglio 2017 in p.za della Chiesa di San Piero, in una serata piacevole e nella consueta bella cornice adeguatamente illuminata *Serata di lettura* di "POESIA IN PILLOLE" rassegna letteraria organizzata dall'Ass. Punto di Fuga e grazie all'ospitalità offerta dal Circ. Cult. Le Macinelle. Ospite dell'elegante manifestazione Claudine Astoin, pittrice appassionata di recitazione che ha letto, in lingua madre e in italiano, versi dei poeti francesi Baudelaire e Prevert, e con musiche inframezzate dal vivo del compositore e cantante Marino Sartori. Si sono declamate composizioni poetiche degli Autori Danilo Alessi, Roberta Mettini, Roberto Scalabrini, Rosario Monti, Susanna Mascioli, Umberto Innocenti. Sempre a San Piero, dal 29 Luglio al 4 Agosto, la sezione pittura allestirà una "Mostra di Pittura Collettiva" e in contemporanea, mercoledì 2 Agosto si replicherà la serata di poesia con ospite Adriano Pierulivo, sampierese vincitore del Premio Letterario Internazionale di Assisi "L'ESSERE ARMONIA"

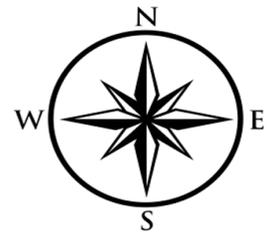
Dal 4 al 16 Luglio si è svolta presso la Saletta dei Cristalli di p.za della Chiesa la Mostra “Nox Amantibus” organizzata dallo studio fotografico “PhoFt Studio” di Alessandro Beneforti, maestro della scuola e dei corsi e ispiratore della Mostra. La Mostra racconta, con una sequenza magistrale di fotogrammi, in un’atmosfera surreale, la storia di due amanti che si cercano nella notte elbana fra suggestivi paesaggi e vicende fantasiose per poi ritrovarsi in un abbraccio romantico e pieno di passione al castello del Volterraio schiarito dalla luce della luna e delle stelle sullo sfondo del meraviglioso panorama della rada di Portoferraio illuminata dalle luci della città. La mostra può considerarsi la tesi conclusiva del corso di II° livello e la realizzazione progetto fotografico personale svoltosi dal 13 febbraio al 15 maggio scorsi. Una mostra analoga relativa al I° corso della medesima scuola aveva preceduto l’attuale nello stesso locale della Saletta dei Cristalli alla fine di Giugno.

Mercoledì 5 Luglio 2017 in p.za della Chiesa di San Piero, in una serata piacevole e nella consueta bella cornice adeguatamente illuminata Serata di lettura di “POESIA IN PILLOLE” rassegna letteraria organizzata dall’Ass. Punto di Fuga e grazie all’ospitalità offerta dal Circ. Cult. Le Macinelle. Ospite dell’elegante manifestazione Claudine Astoin, pittrice appassionata di recitazione che ha letto, in lingua madre e in italiano, versi dei poeti francesi Baudelaire e Prevert, e con musiche inframezzate dal vivo del compositore e cantante Marino Sartori. Si sono declamate composizioni poetiche degli Autori Danilo Alessi, Roberta Mettini, Roberto Scalabrini, Rosario Monti, Susanna Mascioli, Umberto Innocenti. Sempre a San Piero, dal 29 Luglio al 4 Agosto, la sezione pittura allestirà una “Mostra di Pittura Collettiva” e in contemporanea, mercoledì 2 Agosto si replicherà la serata di poesia con ospite Adriano Pierulivo, sampierese vincitore del Premio Letterario Internazionale di Assisi “L’ESSERE ARMONIA”

In una calda serata resa piacevole da un delicata brezza di maestrale, nel consueto anfiteatro naturale di Piazza della Chiesa, il 14 Luglio scorso, il prof. Federico Pezzotta, curatore del Museo Mineralogico di Milano e Direttore del nostro MUM sampierese e appassionato frequentatore di San Piero fin dall’età della fanciullezza,, ha tenuto una conferenza sui minerali di San Piero e della loro importanza e rilevanza nell’intero mondo della mineralogia giungendo a definire San Piero “capitale del Mondo” in questo settore. Ci ha descritto l’interesse per i nostri minerali da parte di grandi scienziati fin dal XVIII° secolo, ha elencato importanti musei d’Italia e di tutto il Mondo che esibiscono i minerali sampieresi con particolare riguardo per le tormaline e i berilli. Con una esposizione chiara e particolarmente fluida ha esposto temi scientifici difficili rendendoli accessibili e di facile comprensione anche agli ascoltatori più profani. Ha invitato a rivisitare il nostro Museo arricchitosi di recente di una nuova e interessantissima vetrina. Alla fine ci ha fatto sentire veramente orgogliosi di appartenere a questo paese e a questa terra che sotto i nostri piede nasconde ancora chissà quali e quanti tesori della Mineralogia. L’evento è stato organizzato dal Circolo Culturale “Le Macinelle” con la collaborazione del MUM il cui gestore, Giuseppe Giangregorio, è stato ottimo e chiarissimo presentatore.

### *Agosto e le sue storie*

- *6 Agosto 1284: i Genovesi sconfiggono le forze navali pisane alla Meloria*
- *6 Agosto 1945: II° Guerra Mondiale, gli Americani sganciano la bomba atomica su Hiroshima.*
- *9 Agosto 48 a.C: Giulio Cesare sconfigge Gneo Pompeo Magno a Farsalo.*
- *9 Agosto 1945: II° Guerra Mondiale: Gli Americani sganciano una 2° bomba atomica su Nagasaki.*
- *13 Agosto 1961: viene eretto il muro di Berlino*
- *18 Agosto 1926: discorso di Mussolini a Pesaro in difesa della Lira (quota 90)*
- *24 Agosto 79: Pompei, Ercolano e Stabia sepolti dalla ’eruzione del Vesuvio*



## DAL FRONTE DEL CUBO VERDE

**N**iente di nuovo dal fronte del Cubo Verde. Ci arrangiamo sorprendentemente bene. E ci prepariamo mentalmente a ricevere altri cubi per il vetro riciclabile in modo di disporre di cubi specifici per il vetro verde, il vetro bianco e il vetro marrone. In Germania, in una cittadina della Renania vicino a Colonia, ne ho già visti. Ma nascosti da alberi e arbusti in un angolo verde vicino alla stazione e in forma di contenitori grandi, dove la gente porta le proprie bottiglie e le infila secondo il colore. Ragion per cui opterei, anche per il resto dei rifiuti, per dei punti centrali di raccolta. Sempre supponendo un'avanzata disposizione positiva verso la necessità di differenziare. Dopo due mesi dall'inizio della raccolta porta a porta, praticamente non ho nulla da segnalare. Il servizio è perfetto. Mi ci sono abituata. Ho inventato un sistema saliscendi con una corda e un gancio, al quale appendo il sacco corrispondente al suo giorno di raccolta, e, la sera, quando fa buio, lo faccio scendere dalla finestra del secondo piano che si trova sopra il portone. La mattina viene l'ESA e lo ritira e io tiro su la corda e il gancio. Sempre quando mi si è accumulata una certa quantità di rifiuti da eliminare. Per carta e cartone e per le bottiglie ho bisogno una settimana sì e una no, e in questi due casi porto il sacco di carta, rispettivamente la mia cesta delle bottiglie, giù vicino al portone. Fatica che ritengo ancora affrontabile. I bidoncini non mi servono. Il

cubo verde vedo poco in giro, a meno che vada la mattina presto col cane, se il cane di mio figlio sta con me. A volte però noto dei secchi vuoti che aspettano per tutto il giorno il ritorno dei padroni fuori per lavoro. Mi dispiace tuttavia di aver dovuto rinunciare ad alcuni vasi di piante decorative che tenevo sotto casa. Tutto sommato sono contenta del servizio ESA. Gli operatori sono silenziosi con i loro mezzi e molto cortesi. Soprattutto apprezzo che nessuno di loro si metta a confabulare ad alta voce con i colleghi, un'abitudine diffusa fra gli operai che capitano a lavorare nelle strade, cosa che la mattina presto ha dato sempre fastidio. Il rumore delle bottiglie che ruzzolano dal raccoglitore nel camion è già stato sottoposto a orari più accettabili. Alle nove nessuno se ne lamenta più. Ma a luglio cambia la squadra o forse solo una parte di essa, e ci si mette qualche giorno a coordinare tempi, operatori e mezzi. Ho speranza che trovino anche loro il giusto ritmo. Soltanto una cosa mi preoccupa, QUANTO COSTA tutto questo servizio e a quanto ammonteranno le nostre bollette ESA con questo nuovo sistema che vorrei considerare una conquista, quasi un lusso, ma a lunga continuo a temere che ritorneremo alle nostre isolette ecologiche delle quali spero non verranno smontati prematuramente gli stalli di legno che neanche molto tempo fa furono installati.

## LIBRI ANTICHI NELLA CHIESA DI SANT'ILARIO (di Edel Rodder)

**I**l "Sampierese" si è già occupato di questa mostra nel mese di luglio e ora è stato confermato che **rimarrà aperta per tutta l'estate**. Per chi non riuscisse a reperire "il giornalino", come è uso chiamarlo, a San Piero, può trarre informazione da queste impressioni di una visitatrice. Si tratta di una piccola biblioteca che il parroco Don Claudio Scrocchi (1825-1911) ha formato e curato per se e per i suoi parrocchiani negli anni a cavallo dei secoli diciannovesimo e ventesimo. Oltre a essere parroco Don Claudio era anche maestro alle scuole elementari del paese. Non so, se aveva studiato proprio per Maestro, ma la sua funzione la intendeva anche come quella di dare ai suoi alunni come ai suoi parrocchiani adulti il massimo di istruzione che un centro piccolo come Sant'Ilario potesse offrire. Sono libri del settecento, dell'ottocento in cui viveva, che parlano non solo di religione e teologia come si potrebbe presumere, ma anche di filosofia e di storia e di altri argomenti che interessavano Don Scrocchi e che cercava di trasmettere a chi gli stava vicino per tutti gli anni della sua permanenza in paese. Un personaggio davvero straordinario. Questi libri antichi non potevano certo essere allineati come siamo abituati a tenere i libri nelle nostre biblioteche, ma per esporli al pubblico dovevano essere custoditi in particolari teche coperte da vetri, in modo da non essere toccati, sfogliati o eventualmente danneggiati da mano inesperta ma solo guardati, per scoprire frontespizi e titoli e qualche pagina scelta dall'anonima curatrice che ci fornisce anche delle tavole di spiegazioni distribuite qua e là accanto alle teche. Libri antichi, teche, tavole di spiegazioni, tutto studiato e sistemato in un percorso nell'interno della chiesa, con cura. Mancava soltanto la luce. Io, francamente, nel semibuio della chiesa, come già mi era successo l'anno scorso nella mostra dei paramenti antichi, ho avuto grandi difficoltà a leggere o riconoscere qualche cosa, con o senza occhiali, e con rammarico e coraggio ho lasciato un appunto a proposito nel libro dei visitatori. Per mia grande sorpresa, un bel martedì di giugno, ho saputo che un misterioso sponsor aveva provveduto alla ILLUMINAZIONE. Con tutto che io stavo già lanciando la proposta di cercare donatori di piccole torce a pile da mettere in una cesta per offrirle in prestito ai visitatori.



## Charlie Gard, che cos'è la sindrome da deplezione del dna mitocondriale

Un caso sconvolgente ha catalizzato l'attenzione del mondo intero: quello di Charlie Gard che la magistratura e la classe medica inglese vorrebbero condannare a morire per una malattia incurabile senza tentare il possibile e, forse, l'impossibile. Ciò che meraviglia è il fatto che le Istituzioni di una nazione civilissima e dall'antichissima tradizione democratica, imponga in maniera drastica e senza appello ai genitori del bambino, che ne esercitano la patria potestà, di rivolgersi altrove, aldilà dei confini nazionali, a chi tende loro pietosamente la mano: primo fra tutti il Papa, che ha raccolto la sollecitazione di un quotidiano italiano (La Verità) e il presidente Trump degli USA che si sono dichiarati disponibili a ospitare nelle proprie strutture ospedaliere il piccolo paziente per offrirgli, senza garanzia di successo, cure adeguate e assistenza in alternativa allo "stacco della spina" imposto dalla magistratura del suo Paese dando una speranza, seppur flebile, ai suoi genitori che nell'afflizione più profonda non intendono desistere dal lottare fino in fondo per il loro figlio. Dopo il pronunciamento della Corte europea di Strasburgo, che ha in sostanza rimandato la palla alla sovranità del Paese d'origine della famiglia Gard, resta poco tempo prima che i medici procedano nel loro intento di lasciar morire Charlie. Charlie Gard ha una **malattia genetica** rarissima, la **sindrome da deplezione del dna mitocondriale**. Solo 16 casi al mondo, tutti bambini, tutti, purtroppo, destinati a morire. Questa è una di quelle malattie che non lasciano scampo, solo, qualche volta, brandelli di speranza. Non si tratta in realtà di un'unica malattia, ma di un gruppo di patologie genetiche causate da mutazioni in geni nucleari (nel caso specifico di Charlie il gene e il RRM2B) che sono coinvolti nel mantenimento del dna dei mitocondri. I mitocondri sono la *centrale elettrica* delle nostre cellule, e hanno al loro interno un piccolo cromosoma che codifica per poche ma essenziali proteine: se il materiale genetico dei mitocondri viene perso, come accade nelle sindromi da deplezione del dna mitocondriale, questi non funzionano o funzionano male, e il nostro organismo non è in grado di produrre

sufficiente energia. Così gli organi, primi fra tutti i muscoli, il fegato e il cervello, deperiscono progressivamente. Come tutte le malattie mitocondriali, anche questo gruppo presenta caratteristiche molto eterogenee. In generale si può dire che abbiano un esordio precoce, nei primi giorni o mesi di vita, e spesso le condizioni dei bambini si aggravano velocemente dopo la comparsa dei primi sintomi, che sono difficoltà di alimentazione, di crescita e la progressiva debolezza muscolare. Sono note diverse forme di sindrome da deplezione del dna mitocondriale. Le principali sono tre, e che si differenziano per una più marcata compromissione di un determinato organo o tessuto: la forma miopatica coinvolge in modo particolare la muscolatura scheletrica, la forma encefalomiopatica i muscoli e il sistema nervoso, la forma epatocerebrale invece compromette *in primis* il fegato e a volte il cervello. Come detto sono sindromi genetiche estremamente rare. Entrambi i genitori devono essere portatori sani di una mutazione su uno dei geni coinvolti nel meccanismo di mantenimento del dna mitocondriale, cioè nel loro dna esiste una sola copia a testa del gene mutato. Perché un bambino sia malato deve ereditare dai genitori entrambe le copie mutate del gene, che equivale a una probabilità del 25%. Il sospetto di diagnosi si basa sull'osservazione dei segni, ma solo un esame mirato come la quantificazione del dna mitocondriale può accertare l'ipotesi del medico. Come si è sentito e letto tante volte in questi giorni, oggi non si può guarire da una sindrome da deplezione del dna mitocondriale. Si possono solo attuare delle cure palliative per trattare i sintomi. Anche se sono malattie rarissime la ricerca scientifica esiste e per alcune forme (precisamente per l'encefalopatia neurogastrointestinale mitocondriale) sembra ci siano stati dei risultati incoraggianti nel correggere il difetto biochimico alla base. Tuttavia la complessità delle patologie è tale da non permettere agli esperti di sbilanciarsi e rischiare di dare false speranze: in ogni malattia sono coinvolti specifici meccanismi, quindi anche le terapie devono essere sviluppate *ad hoc*. Una non vale l'altra.



PASSWORDS  
GENERATOR





## Il Canto di Apollo

Il Sampierese VIII /17

All'Isola d'Elba Terra mia (+Barbara Valentini)

*Elba che stai sull'alto mar Tirreno,  
ad Oriente t'affacci sul canale,  
talvolta increspato oppur sereno,  
o spumeo al soffiare del maestrale.*

*La tua bellezza innata fa sognare  
poeti, musicisti e pittori,  
sei la terra che fai ammaliare,  
sei la sirena che rapisci i cuori.*

*Quando al tiepido sole  
fiorisce il pesco a Primavera  
e l'aria olezza di rose e di viole  
alle tue rive, l'onda giunge leggera.*

*Chi non ti conosce, Isola bella,  
un giorno verrà a visitarti,  
vedrà tra il mar una fulgida stella  
che di splendor non potrà uguagliarti.*



**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!**



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: *A. Beneforti, F. Carpinacci, G.M. Gentini, L. Martorella, F. Massetani, E. Rodder, A. Simone.*

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

dal 1937

**CIFC**  
COOPERATIVA FILIPPO CORRIDONI srl

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

P.IVA 00100640499  
tel. e fax 0565/983082

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

escavazione e lavorazione granito dell'Elba

**BARTOLI GIUSEPPE**  
autoriscambi - autoaccessori

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

**Linee accessori:**

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

**NOVITA'** Bici elettriche e scooter

Editrice Lisola / Centro Grafico Elbano