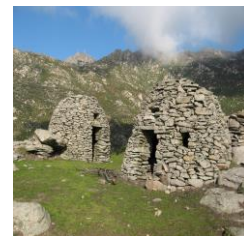




Il Sampierese



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

Omaggio

Anno XVI, Num. 12– Dicembre 2019



Editoriale

La ruota del tempo quest'anno sembra aver girato più veloce del solito trasportandoci quasi inavvertitamente all'epilogo di questo 2019 e già respiriamo la calda atmosfera del Natale. Si conclude anche il XVI° anno dall'inizio dell'avventura de "Il Sampierese" e andiamo fieri così della nostra costanza e come di quella dei nostri affezionati Lettori. Con passione abbiamo raccontato le vicende più salienti del Paese nell'ambizione di farle giungere a quei Sampieresi "d'oltre mare" che con senso di comprensibile nostalgia ci si avvicinano maggiormente leggendo le nostre righe. L'ardore e l'amore che portiamo per il Paese ha guidato la nostra penna. Forse le delusioni per quelle che abbiamo considerato negligenze amministrative sono state causa di toni talvolta un po' forti, ma in noi mai ha albergato l'intenzione di recare offesa; per questo chiediamo sinceramente scusa a quanti si siano sentiti toccati, siano essi privati Sampieresi o pubblici amministratori. Quest'ultimi sollecitiamo alla risoluzione, se non di tutti, almeno di quei programmi che noi abbiamo suggerito..... (*prosegue a pag. 7*)

Index

Pag. 1/7 – Editoriale

Pag. 2 - P.za della Fonte: Identità come fatto culturale

Pag. 3/4- Alla ricerca dell'ultimo Dio
(Aldo. Simone)

Pag. 4 - Cucina Elbana: (Stefania Calderara)

Pag. 5 - Orizzonti: Archeologia. sull'Elba
(di Edel Rodder)

Pag. 6 - L'Elba e le sue eccellenze (di Stefano Bramanti)

Pag. 8/9- Lettere al Direttore

Pag. 9 – Dicembre e le sue Storie

Pag. 9 - In ricordo di Alfonso D. (di G. Cristiano)

Pag. 10- Luci Accese su S. Piero

Pag. 10 – Seccheto racconta

Pag. 11 – Angolo di Esculapio: Influenza e
Sindrome Influenzale.

Pag. 12 – Il Canto di Apollo: La Luna
(Enrica. Zinno)



1





IDENTITÀ COME FATTO CULTURALE

Affermare la propria identità, quella del Paese e della Comunità in cui si vive, è un fatto culturale. Il Desiderio di conoscere la storia della Terra che ci ha generato è frutto di intelligente curiosità. L'orgoglio delle proprie radici è sinonimo di carattere e personalità. Chi ha il coraggio di riaffermare e difendere questi valori dagli sprovveduti viene irragionevolmente deriso e additato come campanilista. A me ha destato un senso di rabbia, ma ancor più d'amarrezza e delusione, l'aver rilevato nel portale de facebook "Elbaeventi" l'annuncio della festa tradizionale sampierese del Caracuto del 3 Novembre scorso (poi rimandata a data da destinarsi causa maltempo) *in programma a Marina di Campo (San Piero)*. Il San Piero tra parentesi vorrebbe significare che siamo in sottordine a M. di Campo, che ne siamo una borgata o che più semplicemente siamo una frazione di un ipotetico neo Comune di Marina di Campo? Intanto noi non siamo né in sottordine né una borgata di M. di Campo e, in quanto al Comune, noi facciamo parte del Comune di Campo nell'Elba come si può evincere dal nome completo e vero del Paese che è SAN PIERO IN CAMPO e non semplicemente San Piero come riporta un'errata cartellonistica stilata da Amministrazioni ignoranti del passato e suggellata da altrettanti ignoranti Amministratori del presente. Se vi è qualcuno fra noi che vive un velato senso d'inferiorità nei confronti dei vicini si rinfranchi e consideri "la propria semenza" e non viva nella brutale ignoranza di sé stesso stazionando come tante valigie anonime posate su una terra che racchiude tesori che tutto il mondo scientifico ci invidia mentre altri affondano i piedi, immersi fino agli stinchi, in terreno paludoso e melmoso, mimetizzati fra le canne. Vi è un retaggio storico, artistico,

sociale e culturale di cui andare fieri e che abbiamo il sacrosanto dovere di trasmettere alle future generazioni e all'Elba intera. Piuttosto non perdiamo l'occasione, al momento opportuno, di sceglierci dei rappresentanti che sappiano valorizzare il nostro patrimonio e che sappiano infondere e far accrescere in noi questo spirito e questo orgoglio. Purtroppo ci rendiamo conto che le nuove generazioni si allontanano sempre più dai valori veri; sono come imballate in un cellofan insonorizzato; sono plagiate e spinte a festeggiare con enfasi un'ordalia pagana, quella di Hallwin, inneggiante alla morte e ai mostri spaventosi di un mondo oscuro che non ci appartiene, di una cultura a noi aliena intesa a incrementare un consumismo di bassa lega e si trascura, se non addirittura si ignorano volutamente quei valori spirituali, morali e patriottici che soli possono accrescere in ciascuno di noi la consapevolezza dell'essere: la festa gioiosa di Ognissanti e la commemorazione di tutti i defunti, ricorrenze, pilastri della nostra cultura sociale; si ignora la festa nazionale della Vittori del 4 Novembre che è il suggello della nostra Unità Nazionale; e guai, per esempio, a ricordare quei giovani Italiani che donarono eroicamente la vita nella battaglia di El Alamein del 5 Novembre 1942 per onorare quella Patria che oggi una retorica sbiadita sminuisce ad arte, sbandierando l'unico, ipocrita valore che ha, quello di un falso, abusato, antifascismo di maniera. Al termine di queste considerazioni, approssimandosi con tanta rapidità il tempo di Natale, vogliamo augurare a tutti i nostri Lettori e a tutti quanti i Sampieresi **BUON NATALE!**



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





ALLA RICERCA DELL'ULTIMO DIO

Tra le letture filosofiche che mi sento quasi in obbligo di consigliare, sia agli "addetti" sia ai "non addetti ai lavori", ce n'è una tutta particolare, perché inedita fino a qualche anno fa e perché di grande spessore non solo speculativo ma anche emotivo, per la stretta relazione con la vita del suo autore. Si tratta di uno scritto di Martin Heidegger intitolato *L'ultimo Dio*, che fa parte di un'opera postuma a sua volta intitolata *Contributi alla filosofia (dall'evento)*, pubblicata dall'Adelphi nel 2007, a cura del compianto Franco Volpi. Questi, nell'*Avvertenza* all'edizione italiana, mentre da un lato sottolinea l'"aura esoterica" che avvolge tutta l'opera, dall'altro sostiene che si tratta del "tentativo più organico e coerente - dopo il 'fallimento di *Essere e tempo* e dopo l'intermezzo politico del 1933 - di riprendere la problematica che avrebbe dovuto essere trattata nella parte inedita del capolavoro del 1927" (p.19). Infatti, in essa Heidegger porta a compimento quella "svolta" del suo pensiero, più volte annunciata, che consiste nel passare dall'"analitica esistenziale", cioè - semplificando - dall'analisi della condizione esistenziale dell'uomo, alla esplorazione della verità dell'Essere. All'interno di questa voluminosa opera si colloca lo scritto di cui sopra, occupando in tutto poche pagine, da 397 a 408, che sono però densissime. Esse precedono l'ultimo capitolo, quello dedicato all'Essere, e rappresentano, a mio modesto avviso, non solo la chiave interpretativa di tutta l'opera, ma di tutto il pensiero heideggeriano. Pertanto, mi soffermerò su queste poche pagine proprio con l'intento di portare alla luce questa chiave, quasi fosse l'anello dei Nibelunghi sepolto nel letto del fiume Reno. Innanzi tutto, Heidegger si sofferma sul termine "ultimo", dandone la seguente definizione: "E' ciò che non solo ha bisogno ma è esso stesso la più lunga pre-correnza, non il cessare, bensì l'inizio più profondo, che slanciandosi più avanti, più di ogni altro fatica a riprendere se stesso". Dopo di che si chiede: "Se già capiamo così poco la morte in ciò che ha di estremo, come possiamo pretendere di essere maturi per il raro cenno dell'ultimo Dio?" Ecco i due punti focali: l'essere ultimo inteso come l'inizio e non la fine di qualcosa e l'esortazione a prepararsi all'avvento di un evento straordinario, da cui il sottotitolo tra parentesi di tutta l'opera: *dell'evento*. Sembrano due punti

apparentemente inconciliabili con la visione cristiana della vita, perché per un cristiano l'Evento per antonomasia è già accaduto, con la venuta di Cristo sulla terra, e perché preceduti da una affermazione dello stesso Heidegger che non lascia spazio all'apologetica: "Quello - scrive sotto il titolo del capitolo sull'ultimo Dio - del tutto diverso rispetto agli dei già stati, specie rispetto al Dio cristiano". Eppure, lo spazio qui c'è, a condizione di saperlo intendere in maniera inusitata e vedere anche al di là delle stesse intenzioni di Heidegger che scrive queste cose, non dimentichiamolo mai, tra il 1936 e il 1938, quindi molti anni prima della sua morte, avvenuta nel 1976. Dove è possibile dunque rinvenire questo spazio? "Nello spazio abissale dell'Essere stesso", in cui "l'ultimo Dio non è una fine, bensì il conchiudersi in sé dell'inizio". Questa coincidenza della fine con l'inizio e dell'inizio con la fine fa venire in mente l'*Apocalisse* di Giovanni, quei "nuovi cieli" e quella "nuova terra" in cui sfocia, dovrebbe sfociare, tutta la storia dell'umanità. Inoltre, Heidegger parla del "dominio del cenno" come della "più incantevole attrazione" e della "più temibile estasi", il che fa pensare all'estasi di Santa Teresa d'Avila, magnificamente rappresentata nel marmo dal Bernini. Si può quindi attribuire alle parole di Heidegger il valore di veri e propri "preambula fidei"? No, di certo, perché Heidegger ha inferto un colpo mortale alla tradizionale interpretazione della filosofia come "ancilla theologiae" e della metafisica come onto-teo-logia, introducendo e mettendo al centro di tutta la sua interpretazione della verità dell'Essere il concetto di "differenza ontologica" tra l'Essere e gli enti, di cui L'Essere rappresenta addirittura la nientificazione. Gli è che Heidegger instaura un modo completamente nuovo di porre il rapporto tra la religione e la filosofia, caratterizzato dalla riconosciuta indipendenza dell'una dall'altra, che non esclude però una serie di rimandi suggestivi come quelli a cui accennavo sopra. Rimandi che sono fondati nel binomio "Denken und Danken" (= pensare e ringraziare ovvero anche pensare è ringraziare), ricorrente in tante altre opere del Nostro. Secondo Heidegger, siccome "il tempo dei



sistemi è trascorso" non ci resta che quello della "preparazione di un lungo presagio dell'ultimo Dio. E i venturi dell'ultimo Dio sono preparati solo e soltanto tramite coloro che trovano, misurano e costruiscono la via del ritorno dall'abbandono dell'essere che hanno esperito. Senza il sacrificio di questi ritornanti non si perviene nemmeno agli albori della possibilità del far cenno dell'ultimo Dio. Questi ritornanti sono i veri pre-cursori dei venturi" (p. 402). Ebbene, se dei "venturi" non c'è ancora traccia, dei "ritornanti" si può già individuarne qualcuno, per esempio il nipote di Martin, Heinrich Heidegger (figlio del fratello Fritz), il quale fu ordinato sacerdote nel 1954 e raccolse preziose testimonianze, filosofiche e teologiche, dello zio durante l'ultima fase della sua vita. Per questo motivo Pierfrancesco Stagi lo ha intervistato e ci ha

permesso così di venire a conoscenza del fatto che l'illustre personaggio chiese al nipote, prima di morire, una sepoltura con rito cattolico ed espresse addirittura il desiderio che fosse celebrata "la messa per le anime sante del Purgatorio" (in H. HEIDEGGER, *Martin Heidegger. Mio zio*, Morcelliana, Brescia 2011, p.104). Nessun altro grande filosofo dell'età moderna e contemporanea, da Hegel a Gentile, osò mai tanto!



Cucina elbana (a cura di Stefania Calderara)



Nel precedente numero di Novembre alla presente rubrica, per una svista della nostra Redazione, avevamo tralasciato di riportare gli **ingredienti** per la preparazione delle "fave dei morti" che provvediamo adesso a reintegrare: gr. 300 mandorle (a vostra scelta se pelate o meno), gr. 150 farina 00, gr.250 zucchero al velo vanigliato, scorza di 1 limone bio, 1 uovo grande (o 2 piccoli), gr. 30 di burro. Per la **preparazione** rimandiamo al suddetto numero di Novembre.

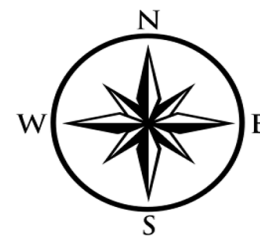


Ricetta del mese in corso: **Gnocchetti sardi con salsiccia e pomodoro**

Ingredienti: gr. 400 di gnocchetti, 2 salsicce spellate e ridotte in pezzetti, gr. 500 di passata di pomodoro o pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio e ½ cipolla, 1 bicchiere piccolo di vino rosso, peperoncino a piacere, sale, olio e.v.o., basilico e pecorino grattugiato q.b.

Procedimento: Rosolare nell'olio aglio e cipolla tritata, aggiungere le salsicce spellate e tritate grossolanamente e dopo 10 minuti sfumare con il vino rosso. Unire la passata di pomodoro, il peperoncino, il basilico, il sale e continuare a cuocere per circa ½ ora. Cuocere la pasta e scolare al dente nel sugo di salsiccia. Saltare e condire con il pecorino. Se l'aglio non è gradito toglierlo dopo che ha rosolato con la cipolla. Buon appetito!





ARCHEOLOGIA SULL'ISOLA D'ELBA

Nella Biblioteca del Comune di Campo a Marina di Campo, Martedì 29 Ottobre 2019, abbiamo avuto occasione di assistere a un pomeriggio “Elba Archeologica in Biblioteca” con accento sulla “**Archeologia dell’Elba occidentale e siti del Campese**” insieme a Lorella Alderighi, funzionario della Soprintendenza Archeologica, Belle Arti e Paesaggio per le province di Pisa e Livorno, e a Giorgio Giusti, studioso di storia locale. “Durante l’incontro, attraverso le immagini e il resoconto riguardanti i rinvenimenti passati e recenti nei territori di Campo, Marciana e Marciana Marina è stato delineato”, cito dal testo informativo, “il quadro complessivo delle ricerche e degli studi sulla protostoria e storia antica del versante occidentale, anche al fine di sottolineare le potenzialità archeologiche di questo territorio. Insieme agli scavi della Villa Romana delle Grotte, che hanno suscitato tanto interesse ed entusiasmo, un’altra occasione di riscoperta del passato per riappropriarsi delle proprie radici e imparare a tutelare i propri tesori.” La Biblioteca Comunale, dopo vari traslochi durante gli anni che io la frequento e dopo le complicazioni subite da dipendenti e lettori, ha trovato il suo assestamento nell’ala destra della Scuola Media di Marina di Campo ed è in piena attività. Non solo con gli orari di prestito che vengono incontro alle esigenze del pubblico, ma anche con conferenze e presentazioni che trovano molto interesse. Si possono ricevere gli inviti per e-mail facendone richiesta. Gli inviti sono sempre corredati da brevi informazioni sull’argomento che verrà trattato e, per mio grande piacere, la conferenza sull’archeologia del nostro territorio era annunciata per le ore 16, orario per me facile. Ma per altri? Una tale affluenza di pubblico però, credo nessuno se l’aspettava. Persone attente in piedi lungo le pareti, le sedie non bastavano. Troppo poco si sente parlare da queste parti di archeologia. La prima campagna di scavi scientifici si svolgeva alla Villa Romana delle Grotte di Portoferraio e alla così chiamata Villa Rustica sul podere Gasparri a San Giovanni. Per questa stagione gli scavi sono stati chiusi con una conferenza stampa e il quotidiano *Il Tirreno* in data 2 novembre 2019 ne dà ampia notizia. Ma quante domande ancora aperte! A Portoferraio e San Giovanni ci troviamo sul capoluogo dell’isola. Dalla nostra parte occidentale invece non abbiamo neanche cominciato. Abbiamo il Monte Castello e la zona di Castiglione dove sono stati fatti dei rinvenimenti. Ma mai nessuno ha pensato di fare dei veri scavi. I pezzi trovati per caso e consegnati alle autorità sono nei musei di Portoferraio e Marciana. Chi può dire con certezza se sono frammenti persi da una nave naufragata o di fattura locale. Gli scambi commerciali, anche con paesi molto lontani, fiorivano. Fenizi, Greci. I vicini Etruschi. I naufragi erano frequenti su questo scoglio. Apprendiamo che il relitto, che tutti sappiamo giacente davanti a Campo all’Aia, in attesa di essere esplorato scientificamente, ora ci è andato ancora più perduto. Durante i lavori di “ripascimento” delle spiagge ha ricevuto una tale carica di sabbia addosso che per il momento ci possiamo scordare di vederlo venire alla luce e godere di quella emozione che ho provato durante una visita degli scavi concessa all’Università del Tempo Libero sul podere Gasparri a San Giovanni quando affioravano dalla terra le grosse pance di una serie di anfore di terracotta. E contemporaneamente forse il pensiero: Chissà che cosa contenevano? O ancora contengono? La Dottoressa Alderighi non ha mancato di ricordarci come comportarci qualora trovassimo un oggetto dall’apparenza antica sulle nostre passeggiate o addirittura scavando la terra per le fondamenta di una nostra casa: subito fotografarlo, annotare possibilmente le coordinate del luogo e descriverlo con precisione, comprese le circostanze del ritrovamento, e poi consegnarlo immediatamente alla istituzione statale o comunale più vicina, Carabinieri Forestali o Amministrazione Comunale che siano. E non farlo sparire a casa nel solito sacchetto di cose da conservare ma già destinate a essere dimenticate. Durante il ritorno a casa emergono delle riflessioni. Siamo consapevoli che a un certo punto finisce la nostra competenza, che si basa sul ricordo di date essenziali della storia, resti dei nostri studi e di letture successive che possono arrivare alla linea della nascita di Cristo. Per esempio a proposito di reperti di granito. Non era il Pantheon che fu edificato con le colonne di granito elbano dall’imperatore Adriano che visse nel primo e secondo secolo dopo Cristo? Breve controllo: dal 76 al 138? Quindi in quel lontano tempo all’Isola d’Elba già si lavorava il granito! E con quali attrezzi? Non abbiamo pensato alla parte est dell’isola, quella delle miniere. Questa volta non è il nostro tema. Ma da quelle parti c’era un tipo di roccia del quale si estraeva metallo, fondendolo. Per fare attrezzi? Gli Etruschi, nostri vicini in continente, mi hanno fornito un altro pilastro su cui appendere la memoria. Ricordo che intorno al 500 avanti Cristo erano all’apice della loro cultura e posso datare delle loro opere d’arte, per mio orientamento. Ma oltre quell’epoca non arrivo e devo lasciare il campo agli specialisti archeologi. Anche prima. Benvenuti archeologi.

ELBA CAMPIONE DEL MONDO GRAZIE ALLA TENUTA ARRIGHI E AL REGISTA MUTI: PREMIATI A PARIGI PER IL VINO GRECO-ELBANO (di Stefano Bramanti)

Inventata all'Elba la ricetta per garantirsi un successo mondiale. La forniamo. Basta dotarsi di un produttore agricolo dinamico e impegnato che vuole agire nell'interesse di tutto Lo Scoglio, vale a dire Antonio Arrighi dell'azienda omonima portazzurina, poi ci vuole un docente universitario come Attilio Scienza da Milano, padrone di tecniche vitivinicole risalenti a 2400 anni fa, proprie dell'isola di Chio in Grecia, quindi far agire questi due personaggi nelle dolci e basse colline della tenuta di Porto Azzurro di Piano del Monte e infine si documenta il tutto con riprese tv di un regista di valore qual è Stefano Muti e il premio di livello planetario è assicurato. Infatti, mesi fa, il video che fa vedere tale progetto, chiamato "Vinum Insulae", è stato presentato al Festival International OEnovidéo di Marsiglia, incassando due premi di livello mondiale. Uno come miglior cortometraggio, con il chiaro riconoscimento della qualità tecnico-artistica dell'opera e un altro attribuito dalla Revue des OEnologues, per l'originalità e il valore della sperimentazione, agricola, capace di battere ben 144 video e produzioni provenienti da 17 paesi del globo. Arrighi e tutti coloro che hanno creduto in questa impresa sono quindi da definirsi campioni del mondo e hanno agito per dar lustro all'Elba. Non a caso sul podio più alto durante la cerimonia finale, è stata mostrata la bandiera elbana, quella con le tre api dorate, voluta nel 1814 dall'illustre esiliato diventato elbano, Napoleone Bonaparte. Non capita tutti i giorni un successo planetario del genere ed è risultato un grande spot per l'isola toscana e a costo zero, grazie a una sperimentazione d'avanguardia. C'è stata, infatti, una forte ripercussione mediatica intorno a tutto quello che fa capo a questa produzione unica al mondo, che ha realizzato il vino alla maniera degli antichi greci. Addirittura prevede un'immersione dell'uva in mare e non a caso tale prodotto è definito anche vino marino. Ne hanno parlato Rai Due, il Fatto quotidiano, La Repubblica e molti altri media qualificati. Non solo, il video elbano è l'unico premiato tra quelli italiani in concorso e i riconoscimenti, conquistati a Marsiglia,

hanno ricevuto il riconoscimento in ottobre, con una cerimonia d'onore al Palazzo Lussemburgo di Parigi. Il successo dà lustro anche a tutta la Toscana e non a caso di recente il vino greco-elbano-marino, che nasce in anfora, è stato presentato a Firenze, presenti le maggiori autorità politiche e scientifiche. L'azienda agricola Arrighi è situata nella parte orientale dell'Isola nelle colline alle spalle della baia di Porto Azzurro, una tenuta da sempre di proprietà della famiglia con una superficie di 12 ettari, tutti all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano. "Ho voluto, con mia figlia e con



l'essenziale supporto del diving Biodivers, la ditta per i lavori subacquei di Francesco Croci, ma anche con la collaborazione della Guardia Costiera locale, riprodurre il vino dei greci dell'isola di Chio, che nel lontano passato avevano la nostra isola nelle rotte navali.- ci ha detto il viticoltore- Ho del resto precedenti esperienze per la produzione di vino in anfora, avendo già realizzato un nettare alla maniera degli antichi romani di 2000 anni fa, che ho chiamato Hermia e anche il vino Tresse Rosso, entrambi riprodotti sull'Isola in contenitori di terracotta e la prima bottiglia l'abbiamo immessa in commercio nel 2011, coadiuvati dalla nostra enologa LauraZuddas".

E approfondiamo infine il metodo per ottenere il vino greco marino, e ovviamente parla Antonio: "L'Elba ha fondali bellissimi, che abbiamo sfruttato per immergere i grappoli della nostra uva Ansonica e abbiamo utilizzato le ceste di vimini, le nasse. Così facevano i greci di Chio 2400 anni fa, una metodologia che dava vantaggi. C'è da dire che l'Ansonica che ho scelto, ha una buccia degli acini molto resistente, è frutto di un probabile incrocio di due vitigni originari dell'Egeo, il Sideritis e il Roditis. L'abbiamo immersa a -7 metri, in un fondale di 10 (foto) per alcuni giorni. Ed è questo il



segreto degli antichi greci di Chio. Il metodo serviva, e serve, a diminuire la presenza di una pellicola naturale cerosa e protettiva, detta pruina, presente sui chicchi dell'uva, grazie all'azione del sale marino. I greci volevano così ottenere, togliendo la pruina, l'appassimento successivo al sole sulle cannuce (graticci), più veloce, con il risultato di mantenere maggiori aromi e gusto. Il passaggio successivo è stato l'immissione in anfora, con tutte le

bucce, per la fermentazione e l'affinamento. La notevole quantità di sale presente dopo i giorni in mare, supportata dalle analisi dell'Università di Pisa, ci ha detto che la componente salina è penetrata anche all'interno dei chicchi, per osmosi, e così ha permesso di evitare l'uso di solfiti: il sale presente funge da antiossidante e conservante". Insomma Elba campione del mondo in fatto di sperimentazioni vinicole. La prima volta della storia isolana?

Editoriale prosegue da pag 1.....

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 le sue mura. 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" e il suo consiglio direttivo presieduto da Stefania Pisani che si adopera in maniera positiva per San Piero in mille maniere e porta con onore il nome del Paese fuori dei suoi confini. 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 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 un servizio puntuale. Ringraziamo tutti i Commercianti sampieresi che rendono vivo e vivace il 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. Invitiamo tutti loro ad affermare sempre con orgoglio la propria identità paesana non cedendo mai al timore di essere tacciati di campanilismo. 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. 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!

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

Caro Patrizio, In Primavera, con la mia compagna, ho fatto una breve visita alla meravigliosa cittadina di Todi. Vicino alla cattedrale, dove eravamo in visita, abbiamo trovato un piccolo notes, perduto o lasciato volutamente, con sopra scritta una preghiera particolare di nostro Signore Gesù Cristo. Siamo ormai a Dicembre, il mese in cui si celebra il ricordo della Sua nascita e vorrei farlo conoscere anche ai nostri affezionati Lettori: *“Se ti volti non mi vedi, neanche avanti mi vedi. Io sono al tuo fianco, senza spingere né tirare, nel posto giusto in cui ti puoi appoggiare quando perdi l’equilibrio; di fianco per dirti all’orecchio: “ti voglio bene”, per non perderti di vista quando ti allontani; di fianco per non oscurare la tua luce, per non coprire la strada che vuoi fare, per sollecitarti se ti chiudono i pensieri; non occorre che allunghi la mano per cercare la mia, non l’ho mai mollata e non occorre che io allunghi la mia per cercare la tua, è sempre stata nella mia. Abbi fede, io ti amo, Gesù”*. In queste poche righe si comprende benissimo l’amore che Gesù ha verso di noi. La nostra mano non l’ha mai mollata e, almeno nel giorno del Suo Natale cerchiamo di stringergliela il più possibile per legarci sempre più a Lui, per non lasciare mai la strada giusta. Riceviamo così la Sua benedizione e aggiungo a essa i miei più sinceri auguri a tutti i nostri Lettori e non, di un felice e sereno Natale, *Luigi Martorella*.



 *Caro Luigi, è molto bello questo pensiero da te rinvenuto e che ci hai trasmesso. Ci offre lo spunto per un’attenta meditazione. Gesù, è vero, è sempre al nostro fianco perché vuole condurci alla salvezza eterna, scopo precipuo della Sua venuta in questo mondo. La Sua Misericordia è infinita, ma attenzione: questo è il momento di meritarsela perché parallelamente alla Misericordia procede la Giustizia divina. La salvezza eterna potremo meritarsela disponendo nel modo giusto del Libero Arbitrio e dei mezzi salvifici di cui Dio ci ha fatto dono. L’augurio più grande per Natale è quello, appunto, di saper far buon uso della nostra Libertà, Patrizio*

Caro Patrizio, durante le ultime vacanze estive, quando con la mia Vespa venivo al Paese a prendere il pane ed a far quattro chiacchiere intorno alla Fonte, incontravo Walter (Calderara) praticamente tutti i giorni (e se non lo vedevo andavo a cercarlo nella sua “fabbrica”) il quale ogni volta mi diceva “ormai siamo alla fine” ed, alla mia benevola replica di non bere troppo, sviava l’argomento sugli ultimi suoi lavori eseguiti o ai quali era ancora intento oppure mi diceva di essere stato in giro da questo e quello a prendere le misure per un nuovo cancello volendo così farmi intendere che, nonostante tutto, era ancora perfettamente capace di realizzare importanti opere. Il discorso poi si allargava ed immancabilmente mi chiedeva dove fossi stato in barca per poter così introdurre il racconto delle sue avventure di quando aveva il motoscafo sul quale portava in giro per il mare anche molti paesani e villeggianti e con il quale era stato perfino a Montecristo. Ne parlava come se fosse un vero marinaio mentre in realtà qualche volta azzardava troppo ad allontanarsi con un mare non perfettamente calmo. Poiché quel periodo era stato molto divertente accennava anche al ballo per il quale andava con la moglie Giovanna oltre i confini comunali. Non mancava infine un riferimento alla sua Alfa Romeo, parcheggiata all’esterno, che mantenuta con assidua cura riteneva essere migliore delle autovetture più moderne: aborriva, per esempio, il cambio automatico! Spesso introduceva anche il discorso sulla politica soprattutto locale facendo i confronti critici con gli anni nei quali, come giustamente hai ricordato, si dava da fare, quale Assessore, a favore della ns. Comunità e quasi sempre, come è notorio, ci rimetteva del suo. Una delle ultime volte che l’ho visto è quando ci siamo trovati in agosto a far visita al povero Adriano, ancora lucido nonostante i tremendi dolori, alla vigilia del suo decesso e, dopo aver salutato la moglie ed il figlio Giorgio, siamo usciti soffermandoci a commentare le gravi condizioni nelle quali l’avevamo trovato: Walter ne parlava come se la sua fine fosse, contrariamente a quanto andava dicendo sulla sua salute, di là da venire e non, come in realtà è avvenuto, prossima. Avevo affetto verso di lui non solo perché era molto legato a mia sorella Marta sua coetanea, ed agli altri miei due fratelli Romano e Lelle con i quali è cresciuto, e perché, abitando nella “CHIUSA” all’epoca vera e propria oasi felice con la sua chiesina interna che tanto mi attirava, vivevamo vicini, con particolare confidenza anche con suo nonno Aristide, sua nonna Teresa, suo babbo Frigeri, sua mamma Ginetta, suo fratello più piccolo Adolfo e poi con sua moglie Giovanna, ma anche perché, oltre ad essere una persona ingegnosa, volenterosa,



buona e prodiga di consigli tecnici, era un punto di riferimento e sempre disponibile. Me lo ricordo quando, io ancora ragazzino, lo ammiravo andare in bicicletta e fermarsi restando, con il sedere sopra la canna, il petto sul manubrio e le mani che governavano la ruota anteriore, in equilibrio per diversi minuti: all'epoca era l'unico che lo faceva in paese anche se, per la verità, biciclette ce ne erano poche. Ho anche tanti altri ricordi ed in special modo quando da piccoli eravamo curiosi nel vedere Frigeri ferrare i cavalli/somari che venivano perfino da Pomonte e Walter aiutarlo nel battere la mazza sull'incudine alternativamente al padre. La sua intraprendenza l'ha portato in breve ad essere un bravissimo idraulico, soprattutto nel periodo in cui ha potuto contare sull'aiuto del fratello minore, ed un fabbro richiesto e riconosciuto come un artista non tralasciando di occuparsi, prima dell'avvento definitivo delle pompe funebri, anche di sigillare con il piombo e la fiamma ossidrica le bare dei morti. Credo che sia superfluo enumerare le sue tante qualità messe al servizio di tutti, per le quali il Paese gli deve molto e farà bene a ricordarlo, ma non posso dimenticare anche la sua generosità che io ho potuto constatare personalmente avendomi fornito gratuitamente negli ultimi anni i "corrimano" in ferro per le scale della mia casa e che mi premeva fossero realizzati da lui. Purtroppo un altro importante pezzo di esemplare storia sampierese se ne è andato ma approfitto per esortare ancora una volta i giovani a tenerlo presente ed a farne tesoro. Ciao, *Fernando Bontempelli.*



Caro Fernando, ti ringrazio di cuore per le belle parole con cui hai tratteggiato la figura di Walter e per l'appassionato ricordo di lui. Walter ci mancherà, e mancherà al Paese intero, molto più di quanto al momento possiamo immaginare. Spero anch'io che questo messaggio giunga agli orecchi, ma soprattutto al cuore, dei nostri ragazzi affinché traggano spunto per il loro domani dalla figura di Walter, per tutti esempio di onestà e operosa ingegnosità. Un caro

abbraccio, Patrizio

Dicembre e le sue storie:

- *2 Dicembre 1804: a Parigi Pio VII incorona Napoleone imperatore*
- *7 Dicembre 1895: Guerra italo-abissina: battaglia dell'Amba Alagi*
- *10 Dicembre 1948: l'ONU approva la "Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo"*
- *25 Dicembre: Nascita di Gesù Cristo (inizio dell'Era Cristiana)*
- *28 Dicembre 1908: terremoto di Messina*



In ricordo di Alfonso Danesi

Il giorno in cui ci hai lasciato sono venuto per alcuni minuti in visita a te e alla tua famiglia. Mentre ero vicino alla bara affioravano i ricordi delle ore trascorse insieme a Facciatoia con te e Agostino. In quelle ore si parlava della famiglia, dell'orgoglio dei figli che avevi vicino. Quando la malattia non ti ha più permesso di uscire venivo a trovarti a casa e in quelle circostanze mi facevi vedere le buste di francobolli che ti giungevano da varie parti del mondo e, siccome i francobolli rappresentano eventi storici, attraverso loro, descrivevi ogni avvenimento. Purtroppo il decorso della tua malattia non mi ha più permesso di venirti a trovare e fin da allora mi sei venuto a mancare. L'affetto che ci legava e l'amicizia è trasmessa da parte mia ai tuoi cari; porterò sempre con me il tuo caro ricordo, *Giovanni Cristiano*





Il 15 Ottobre scorso è nata Martina Bonini per la gioia del babbo Alessandro e della mamma Valentina Noce. Accogliamo anche noi con gioia nella nostra Comunità questa nuova e tenera compaesana augurandole una vita piena di ogni bene. Facciamo i complimenti più sinceri ai genitori estendendoli anche alla nonna materna Germana Montauti, allo zio Lorenzo Noce, alla bisnonna Antonietta Catta, ai nonni paterni Fulvio e Loriana Badaracchi.



Il 17 Novembre scorso è mancato all'affetto dei suoi cari presso l'ospedale di Comunità di Villa Marina a Piombino, dopo una lunga malattia inesorabile, Giovanni Montauti di anni 60, nostro compaesano adottivo per le sue inequivocabili origini sampieresi, raggiungendo così, nella pace eterna, il babbo Luciano. Ci uniamo al profondo dolore della madre Elena, della moglie Stefania, del figlio Matteo, della sorella Donatella e di tutta la sua intera famiglia.

SAN PIERO SPORT

Prosegue il cammino incerto della nostra squadra di calcio nel Campionato dilettanti di 3° Categoria. Si sono comunque manifestati segni di ripresa a dimostrazione dell'impegno e della dedizione dei nostri Giocatori. Su questa base non tarderanno a giungere la vittoria e le meritate soddisfazioni: il 27/10 sconfitta di misura in casa, sul campo delle Piane (0 a 1) contro il blasonato Rosignano Solvay; il 3/11 sconfitta a Rio Marina (2 a 1); Domenica 10/11 pareggio in casa (2 a 2) vs. Real Monterotondo con reti di Alessio Pisani e Gioacchino Orlando; il 16/11 pareggio (1 a 1) a M. di Campo vs. Campese con rete realizzata da Filippo Lupi



Seccheto racconta ...

Il Sampierese XII/19



Cronaca e Società



Il 18 Ottobre scorso Danilo Battistini e Rita Galli hanno festeggiato le nozze d'oro rinnovando il loro patto d'amore con i familiari e numerosi parenti e amici. Danilo e Rita si erano uniti in matrimonio 50 anni fa nella chiesa di Marina di Campo. Ci complimentiamo sinceramente con loro, coppia gentile e simpatica, augurando loro un proseguo felice e sereno della loro convivenza. Estendiamo gli auguri alle figlie Alessandra e Sara, alla piccola Emma, agli zii Giovanni e Maria Luisa, Ada e Pia, al fratello di Rita, Fiorenzo, a tutta la sua grande famiglia e a tutto il paese di Seccheto che ha partecipato con entusiasmo alla festa.



Laboratorio Fotografico
PHOTO CENTER

Via Puccini 11 Marina Di Campo Isola D Elba

Tel & Fax 0565 977537

Foto In 30 Minuti

Sviluppo
Diapositive
Stampe
Digitali



INFLUENZA E SINDROME INFLUENZALE

La **sindrome influenzale** è una condizione patologica acuta e frequente, che colpisce ogni fascia di età, di natura prevalentemente virale a esordio rapido, associata a febbre, malessere, astenia e sintomi respiratori; i virus responsabili di tale affezione sono molti (*il virus respiratorio sinciziale, i metapneumovirus, gli adenovirus, i virus parainfluenzali etc.*) **L'influenza**, invece, ha una precisa etiologia, essendo determinata da specifici virus influenzali A, B e C della famiglia Orthomyxovirus. Le due patologie sono difficilmente distinguibili clinicamente e hanno entrambe una risoluzione spontanea. L'infezione respiratoria si trasmette per contagio interumano. Chi ha l'influenza può contagiare direttamente chi si trova nel raggio di circa 2 metri. La maggior parte degli esperti ritiene che i virus influenzali si diffondano perlopiù tramite goccioline diffuse tramite la tosse, gli starnuti o la saliva quando si parla. Le goccioline (100.000-1.000.000 di virioni per gocciolina!) atterrano nella bocca o nel naso delle persone vicine al malato e possono essere inalate nei polmoni. Si raccomanda pertanto di evitare i luoghi chiusi e gli agglomerati umani. È anche importante lavarsi spesso le mani con acqua e sapone, o usare un gel a base d'alcol. La sintomatologia è sistemica, pur essendo l'infezione localizzata nell'albero respiratorio. La febbre agisce come fattore 'protettivo' dell'organismo, in quanto potenzia le difese immunitarie e altera le funzioni enzimatiche virali. L'influenza è dunque prevalentemente una malattia respiratoria contagiosa, causata dai virus influenzali, che nel nostro Paese si manifesta annualmente nei mesi freddi, benché siano possibili episodi occasionali anche al di fuori dei mesi

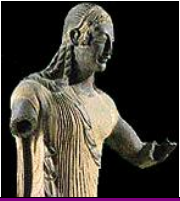
invernali. I sintomi caratteristici dell'influenza 2019-2020 saranno presumibilmente gli stessi delle stagioni passate: febbre alta a esordio improvviso, tosse secca e stizzosa, mal di testa, stanchezza e debolezza, brividi, dolori muscolari e articolari, dolori addominali, diarrea, nausea e vomito (soprattutto nei bambini), mal di gola, naso congestionato e starnuti, perdita di appetito, difficoltà a dormire. Il tempo d'incubazione, ossia il periodo che intercorre tra il contagio e le prime manifestazioni cliniche, è variabile da 1 a 4 giorni. Il modo migliore per prevenire l'infezione è il vaccino antinfluenzale che protegge solo e soltanto dal virus influenzale e non dai numerosi altri virus para-influenzali responsabili delle numerosi sindromi da raffreddamento che si verificano durante l'inverno. La durata è di circa 7-10 giorni, ma altri sintomi possono persistere più a lungo (tosse, stanchezza, ...) Per la terapia si raccomanda di valutare telefonicamente con il medico o con il farmacista l'assunzione di farmaci sintomatici per dare sollievo ai sintomi e aspettare che la malattia segua il decorso naturale. L'aspetto più importante dell'alimentazione durante gli episodi influenzali è mantenere una corretta idratazione, attraverso il consumo di acqua e brodo di verdura o di pollo, limitare l'assunzione di zuccheri e di bevande a base di caffeina.



"Controvento" (Veronica Giusti)

*Controvento va il mio pensiero d'amore per te!
Vola su ali leggere...Sospinto da un bacio,
dall'emozioni che ho per te .*





Il Canto di Apollo

Il Sampierese XII /19

La Luna (Enrica Zinno)

*Tu che guardi
dove io non vedo
sei ovunque.*

*Non ha allunaggio
la mia ansia di nuovo,
solo luce e ritmo costante.*

*Non voglio comprendere la luna
e senza più sogni
calpestarne il suolo.
L'immutata sintonia
del tuo battito
è la vita magica.*

*Lungo la scia argentata
invento ora sorpresa
il riverbero sul mare.
A domande inquiete
oppongo risposte incerte e
unica, insieme
la speranza di andare
colpo su colpo
dove l'orizzonte si staglia e*

*mi circonda il tempo
nel caleidoscopio dei ricordi
che indenni mi legano a te*

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:

sporca
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**

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

Stampato in proprio: 15 2,150 copie

Disponibile sul web : www.sanpiero.com/nuova_pagina_1.htm

Hanno collaborato a questo numero: *F. Bontempelli, S. Bramanti, S. Calderara,*

G. Cristiano, G.M. Gentini,, V. Giusti, L. Martorella,

M. Righetti, E. Rodder, A. Simone, E. Zinno.

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

