



sc



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 XIII, Num. 2 – Febbraio 2016

Editoriale

Da molti anni ormai non avevo più trascorso l'Inverno a San Piero da cui mi avevano tenuto lontano i vari impegni di lavoro e quant'altro. Quest'anno ho riassaporato la vita del Paese in una stagione particolarmente fredda, dominata prima da un costante e quasi violento vento di tramontana e grecale e poi da quello che i vecchi chiamavano il maestrale umido causa di un'umidità che rende ancor meno sopportabile il freddo della stagione e che le scarse ore di un sole tiepido non riescono a vincere e disperdere. Comunque riveste un suo fascino percorrere alla sera le strade del paese, ben incappucciati e con il bavero del cappotto alzato sopra gli orecchi, che sono semideserte e raggiungere il piazzale di Facciatoia da cui finalmente sono riuscito a rivedere il lampeggiare del faro lontano dello scoglio dell'Africhella che pensavo non risplendesse più dopo che mi era scomparso alla vista da lunghi, interminabili mesi. Così come vedere anche il faro dell'Isola del Giglio e quello del Monte Argentario o della Laguna di Orbetello rende un senso di avvicinamento a luoghi che, pur non essendo oggettivamente lontanissimi, non sono poi neppure da considerarsi tanto vicini. E vedendo poi anche le altre luci del Continente a Nord dell'Elba la nostra fantasia ci spinge a immaginare quale sia la vita che pulsa in quei luoghi, in quelle case che la tramontana ci rende tanto vicini detergendo il cielo dalle scorie dell'inquinamento atmosferico e dalle brume dell'umidità. Poi, a ritroso, ti soffermi un attimo in piazza di Chiesa davanti al Mago Chiò e saluti Gian Mario sempre intento davanti al computer del suo negozio a navigare alla ricerca di curiosità e elementi storici sul Paese e sull'Isola che poi ci riferisce con la prorompente soddisfazione di chi ha fatto una scoperta sensazionale. Lì ci incontriamo con Fausto Carpinacci a parlare di progetti culturali in vista della futura stagione estiva. Poi una visitina al pastore Evangelista, alla ferramenta di Dario e un saluto ai ragazzi riuniti fuori dal Caffè Centrale. E in questo percorso è familiare il fumo che esce dai camini delle case e che talvolta emana un profumo di legna che brucia e che ricorda la macchia rigogliosa della nostra montagna. Prima che faccia buio anche una fugace visita al cimitero mi rende una serenità speciale perché mi illudo di parlare e di essere ascoltato dai miei che non ci sono più e osservo con piacere la disordinata disposizione delle tombe a terra che conferisce vivacità come se fossimo capitati tra una popolazione presente e attiva. Questo è un periodo di transizione in attesa che prorompa il Carnevale, particolarmente breve quest'anno, che ridarà vivacità e allegria in attesa della Pasqua con la quale entreremo nella Primavera ufficiale che da noi comunque si anticipa con la Primavera in mare il 21 Febbraio.

ella Repubblica, 1
San Piero in Campo
ola D'Elba (LI)
00100640499
fax 0565/983082
e-mail
filippocorridon@tin.it
doni@elbalink.it





La Dura battaglia del Sindaco Lambardi

La maggioranza consiliare del nostro Comune si regge, ormai da più di un mese, in un equilibrio precario. Il sindaco Lorenzo Lambardi ha liquidato i suoi due, ormai ex, consiglieri di formazione destrorsa dal gruppo della maggioranza di cui facevano parte, che avevano sposato la sua stessa causa in vista delle elezioni amministrative convergendo nella sua lista seppure con l'elemento distintivo di "*Rinascita Campese*", giustificandosi col dire che non remavano nella sua stessa direzione. I due consiglieri sono Sergio Spinetti, ex capogruppo della stessa maggioranza, e la nostra compaesana Roselba Danesi che aveva già ricoperto incarichi di importante rilevanza nella giunta comunale di Lambardi. Così, dopo essersi liberato dell'esperto economista Gian Carlo Galli, che lo stesso Lambardi aveva coinvolto "extra sacco" nella sua amministrazione conferendogli addirittura il prestigioso incarico di vice-sindaco oltre che affidargli la cura della ragioneria e dell'economia del Comune, si è sbarazzato di questi altri due "depurando" il suo gruppo di fedeli compagni di tunica rossa dalle scorie di tendenza opposta, fin dall'inizio mal sopportate. È fuori discussione che l'impronta ideologica gioca un ruolo fondamentale anche dove si vorrebbe far credere che le ideologie non contano in comunità piccole come la nostra e che il solo elemento che conta è la volontà di rendere sempre migliore e più vivibile il territorio in cui si vive nel supremo interesse della Comunità. A dire il vero noi, in conversazione amichevole con Sergio Spinetti durante la campagna elettorale, avevamo espresso le nostre perplessità circa un connubio siffatto tra sinistra e destra ma ci era stato risposto che l'unità d'intenti era tale da garantire un'amalgama compatta intesa a un governo stabile e produttivo del nostro Comune. Adesso, dopo poco più di un anno e mezzo di amministrazione, il Comune di Campo nell'Elba scricchiola in maniera

preoccupante e, se il Sindaco non decide di procedere a ulteriori amputazioni, la sua maggioranza si regge su sei soli consiglieri, altrettanti quanto quelli della minoranza (4 di Nuovo progetto per Campo capitanati dall'ex sindaco Vanno Segnini e i due "ripudiati" di Rinascita Campese) per cui il suo voto risulta determinante per spostare l'equilibrio a suo favore, e speriamo che a nessuno dei suoi venga mai un raffreddore che ne infici la presenza nelle sedute consiliari in fase di votazioni importanti. Ma qual è il motivo che ha spinto Lambardi a rinunciare a Spinetti e Danesi? Non è chiara la dinamica; noi pensiamo che abbiano pesato in maniera determinante le divergenze e antipatie ideologiche anche se la goccia che ha fatto traboccare il vaso sembra sia stata la divergenza di vedute circa il regolamento sull'utilizzo degli arenili già modificato la scorsa primavera e presentato successivamente con ulteriori modifiche in consiglio comunale nel Dicembre scorso dove la mancanza del numero legale non ha consentito al Sindaco di far approvare il nuovo testo regolamentare a causa dell'assenza ingiustificata dei due consiglieri dissidenti, fra l'altro già assenti nella commissione ad hoc negandogli così il numero legale per poter operare. Dunque ora staremo a vedere cosa succederà in questo prossimo futuro. Certamente le scelte del Sindaco Lambardi saranno state ponderate in maniera responsabile. Sia che si parteggi per il Sindaco o per i suoi avversari politici dobbiamo riconoscere a Lorenzo Lambardi un'esperienza e una capacità politica importanti e siamo certi che avrà già considerato le contromisure per procedere senza ulteriori intoppi per questi tre anni e mezzo che ci separano dalla fine dell'attuale legislatura, come siamo convinti del resto che Vanno Segnini con il suo seguito non gli farà nessuno sconto e non perderà occasione per sferrare la spallata giusta alla poltrona traballante di Loenzo "*il Magnifico*". La battaglia si prospetta dura e affascinante.



DOCTOR APULICUS *prof. Aldo Simon*

Prima di diventare il Doctor Apulicus (= Dottor Pugliese), lo chiamavano tutti Cosimino, benché suo padre, un povero pescatore di Otranto, lo avesse fatto registrare dal parroco col nome di Cosimo. Era nato nell'Anno Domini 1425 ed essendo gracile e malaticcio i genitori lo avevano affidato alle cure dei Benedettini del famoso Santuario di San Michele Arcangelo a Monte Sant'Angelo, sperando che l'aria della collina e la vita monastica gli giovassero. E così fu. Inoltre, avendo dimostrato non comuni doti intellettuali, fu mandato, con una lettera di raccomandazione dell'Abate, a studiare presso lo Studio dei Domenicani a Bologna, dove conseguì il baccellierato in Filosofia, al quale teneva molto perché appassionato studioso di S. Tommaso d'Aquino, in onore del quale prese i voti, l'abito domenicano e il nome di fra' Angelico. Successivamente passò alla prestigiosa Università di Padova, dove conseguì anche il titolo di Doctor Decretorum, ossia dottore in diritto canonico, e conobbe per la prima volta l'uomo della sua vita, l'uomo che maggiormente avrebbe inciso sulle sue scelte esistenziali, religiose e politiche: Nicolaus Cusanus, cioè Nicola da Cues, in Germania (oggi Bernkastel-Kues). Da lui apprese molte cose nuove in campo filosofico, teologico e scientifico, leggendo in particolare il *De docta ignorantia* che lo impressionò molto favorevolmente e che incominciò a far scricchiolare il suo tomismo, inizialmente inteso come un sistema chiuso ed esaustivo. Rimase in contatto epistolare con lui per anni, così quando, nel 1450, il Cusano si trasferì a Bressanone, perché nominato dal Papa vescovo-principe dell'Alto Adige o Sud Tirolo, accettò l'invito a raggiungerlo in quella sede per diventare il suo più stretto e fidato collaboratore. Nicolò Cusano, pur continuando a studiare e a scrivere opere di grande spessore speculativo, dovette affrontare una travagliata vita pastorale e politica in quel territorio a cavallo delle Alpi e lo fece avendo sempre al suo fianco il Doctor Apulicus. Le matasse da sbrogliare non erano poche: innanzi tutto il Cusano era invisibile al capitolo della cattedrale, fra l'altro bellissima come ben sanno quelli che hanno avuto la fortuna di visitarla, anche se fra' Angelico preferiva raccogliersi in preghiera

nella cappella di San Giovanni della chiesa dei Domenicani nella vicina Bolzano. Qui si trovano degli affreschi di scuola giottesca che ricordano tanto quelli, ben più famosi, della cappella Scrovegni a Padova e che ancora oggi rappresentano una delle principali attrattive del capoluogo altoatesino. Infatti, il clero locale, come la maggior parte degli abitanti di quelle zone, era molto diffidente nei confronti di chi veniva da fuori e Cusano, pur parlando benissimo il tedesco che era la sua lingua madre, non era certamente un autoctono, come non lo era, a maggior ragione, fra' Angelico che del tedesco aveva memorizzato solo alcune parole chiave, come: *Gelassenheit* (=abbandono spirituale), *Denken* (=pensare), *Danken* (=ringraziare) e *Dichten* (=dire poetico). E poi il tedesco dei sudtirolesi è un tedesco sui generis che non sempre corrisponde a quello correttamente in uso, tant'è vero che, a volte, capita anche a loro di non superare l'esame per il patentino di bilinguismo. Il vescovo, inoltre, era invisibile perché intendeva, in occasione dell'Anno giubilare, operare delle severe riforme disciplinari e liturgiche. Si scontrò perfino con una badessa del posto, una tale Verena von Stuben, che mal digeriva l'ingerenza dell'alto prelato nelle faccende del suo monastero, quello di Sonnenberg, oggi Castel Badia presso Brunico. In realtà, in questo luogo si conduceva una vita un po', come dire, licenziosa e correvano voci, addirittura, che si praticasse il famigerato *hieros gamos* (= sesso sacro), lo stesso di cui parla lo scrittore americano Dan Brown nel suo celeberrimo e vendutissimo *Codice da Vinci*, nel quale si legge la seguente spiegazione, naturalmente da prendere con beneficio d'inventario come tutte le cose americane: "lo *hieros gamos* non aveva niente a che fare con l'eroticismo. Era un atto spirituale. Anticamente, il rapporto sessuale era l'atto attraverso cui uomo e donna avevano l'esperienza di Dio". Ebbene, eroticismo o non eroticismo, il vescovo di Bressanone non poteva tollerare che circolassero simili voci intorno a un luogo di preghiera e spiritualità posto sotto la sua giurisdizione e perciò mandò il suo fido collaboratore a controllare.// Il Doctor Apulicus fu accolto dalla badessa freddamente e dal colloquio, condotto rigorosamente in latino, emerse più che una torbida storia di sesso sacro una malcelata complicità

politica con il vero antagonista del vescovo di Bressanone: Sigismondo d'Asburgo, detto il danaroso per le ricche entrate garantite dalle miniere d'argento della Contea del Tirolo. Riferito tutto ciò al suo superiore, fra' Angelico lo esortò ad agire con decisione, non esitando a mobilitare fanti e cavalieri in grado di combattere contro l'agguerrito nemico e i suoi numerosi accoliti, bramosi di spartirsi i beni terreni della Chiesa in Alto Adige. E fu così che a fra' Angelico venne un'idea abbastanza ardita e cioè quella di andare a trovare uno strano personaggio che aveva conosciuto a Bologna per caso, quando era ancora un novizio, in una bettola affollatissima dove lo aveva avuto come commensale. Tra un bicchiere e l'altro di lambrusco costui gli aveva parlato di una strana polvere di sua invenzione, capace di assicurare la vittoria anche a un piccolo esercito, producendo un fuoco improvviso e divampante. Si trattava di un toscano, un tale Andrea Lacci, detto Straicche, il quale abitava a Volterra ed era da tutti conosciuto come l'Alchimista. Il Cusano, che sentiva la minaccia di Sigismondo crescere di giorno in giorno, ordinò a fra' Angelico di partire quanto prima e ritornare con questa nuova arma in grado di ribaltare con relativa facilità il rapporto di forze tra lui e i suoi nemici. Dopo un viaggio non privo di asperità, perché valicare gli Appennini in quell'epoca non era certamente un'impresa facile, tant'è che alcuni facevano perfino testamento prima di mettersi in cammino, giunse finalmente in vista di uno dei borghi più belli e affascinanti d'Italia: Volterra. Qui non impiegò molto a trovare la persona che cercava, la quale, pur essendo molto in là con gli anni, era perfettamente lucida e ascoltò con grande interesse il racconto delle vicende sudtirolesi, perché più volte si era ripromesso di visitare quei lontani paesi attratto dalla fama di esserci colà dei bei vigneti e dei provetti vignaioli e, per un toscano verace come lui, la vite era sinonimo di vita. Al che anche fra' Angelico si lasciò andare a una lunga e dettagliata illustrazione di alcuni vitigni pugliesi, come il negroamaro e il primitivo, e a tessere le lodi dei robusti vini da essi prodotti. A questo punto Straicche si mise a discettare sull'importanza dell'eleganza, mentre fra' Angelico perorava quella della corposità del vino e tra un boccale e l'altro si fece quasi sera. Infine, si venne al punto: Straicche avrebbe rivelato il suo segreto a fra' Angelico, ma questi, in cambio, gli avrebbe dovuto far pervenire, appena la situazione in Alto Adige si fosse normalizzata, una bella barrique di Santa Maddalena, il vino bolzanino di cui più aveva sentito parlare e

aveva letto commenti positivi. Dopo di che gli dettò la formula. - Dovrai mescolare – disse - il salnitrum, ricavato grattando la muffa dalle pareti delle stalle, con la polvere di carbone e zolfo che un qualunque speziale sarà in grado di fornirti a prezzi non esorbitanti. Attenzione a non sbagliare il rapporto tra queste sostanze, che è del 75% per quanto riguarda il salnitrum, il 15% per quanto riguarda il carbone e il 10% per quanto riguarda lo zolfo. Bisognerà poi riempire dei vasi o dei sacchi di questa miscela, sotterrarli e collegarli tra loro con un filo di canapa intriso di una qualunque sostanza infiammabile e, infine, quando i nemici avranno incominciato a calpestare il terreno precedentemente minato, darai fuoco al filo e aspettarai, a distanza di sicurezza, pochi secondi prima che succeda il finimondo: vedrai, mio caro amico, che botto, fragoroso e devastante, senza considerare l'effetto sorpresa! Fra' Angelico ringraziò calorosamente Straicche e ripartì sul dorso del suo mulo, rimuginando le nozioni di alchimia recentemente apprese e lasciandosi sedurre dal paesaggio toscano così simile a quello pugliese grazie alla sconfinata bellezza del mare, alla dolcezza delle colline e alla presenza rassicurante degli olivi; rassicurante perché l'olivo cresce e dà il suo prezioso frutto solo là dove la temperatura non scende mai sotto lo zero o almeno solo raramente. Arrivò a Bressanone a tarda sera, durante una tormenta di neve che per poco non gli faceva smarrire la strada, e venne a sapere che il vescovo era sotto assedio in quel di Brunico. Il giorno dopo, procuratosi l'occorrente per confezionare la nuova arma, si recò a Brunico in compagnia di uno sparuto gruppo di cavalieri crociati pronti a tutto pur di servire Santa Romana Chiesa e mise in atto il suo piano di battaglia che si risolse in un successo strepitoso e portò alla liberazione dell'alto prelado, sano e salvo. E fu così che un principe della Chiesa, proveniente dal profondo Nord della Germania, e un umile frate domenicano, proveniente dal profondo Sud dell'Italia, diventarono amici fraterni in Christo Domino. A chi vuol saperne di più sul conto di Nicolò Cusano, consiglio la lettura del mio breve saggio *Nicolò Cusano* (in A. SIMONE, *Le briciole di Minerva*, "La Bancarella", Piombino 2008, pp. 25-9). A chi, invece, è curioso di saperne di più sul conto dell'Alchimista volterrano, raccomando i libri di Andrea Nacci: *L'Alchimista e il codice delle pergamene* (Felici Editore, Pisa 2013) e *I segreti di Cecina* (Tagete Edizioni, Pontedera 2015). Buona lettura!

La Cucina elbana

Polenta con le anguille (Luigi Martorella)

Questa ricetta, ormai più che dimenticata, merita molto di più che una piccola presentazione. Quando le nostre campagne, colline e monti erano ben coltivate, i fossi puliti dove scorreva l'acqua quasi tutto l'anno, a fondo valle si formavano spesso dei pozzali o dei piccoli laghetti e, specialmente nel fosso di Vallebuia, sulle scogliere si formavano anche più in alto. Nei fossi, come i salmoni nei fiumi, le anguille, a primavera, risalivano i fossi deponendo le uova in questi pozzali per la riproduzione, per ritornare poi in mare, ma, per le ritardatarie e la stagione poco piovosa alcune di essa rimanevano prigioniere in queste acque nascondendosi poi nel fondo limaccioso per poter meglio sopportare il caldo estivo insieme con le nuove nate. In questo periodo, meglio che in primavera, permetteva ai nostri vecchi, e non solo, ad andare a pescare le anguille. Personalmente le mie ultime pescate effettuate in un pozzale a fondo valle nel fosso di Sant'Ilario ricordo come adesso, in una serata di luna piena quando le anguille uscivano dal fango per mangiare. Era nell'anno 1971. I giovani oggi non conoscono più quest'arte del sopravvivere anche perché noi non abbiamo tramandato niente e molto ha contribuito l'abbandono quasi totale dell'ambiente che non lo consente più. A questo punto consentitemi di ricordare il nostro compianto paesano Giancarlo Spinetti che nel suo libro "Il Lentisco: racconti e poesie" stampato nella tipografia Tipoffset Marengo, Livorno, a pagina 18 nel suo racconto intitolato "I tre Anguillari", racconta la storia di 3 ragazzi che convinti di aver appreso bene questa pratica si gettano anima e corpo in questa avventura; nei mesi estivi le anguille si potevano abbinare con il riso, ma d'inverno un connubio perfetto era anche con la polenta, oltre che al pomodoro, latte, salsicce e altro, e vi garantisco che con le anguille è buonissima (ERA). cari Lettori, ecco a voi la ricetta, che oggi con la polenta a cottura rapida è molto più facile e veloce di un tempo quando per una cottura buona occorreva più di un'ora. Vi propongo la dose per, più o meno, 4 persone: gr. 400 di farina gialla, gr. 700 di anguille, qualche foglia d'alloro, vino bianco, olio, una cipolla media, 2 spicchi d'aglio, ovviamente sale e pepe. Servono però 11-12 ore per la marinatura delle anguille. Allora, la sera prima, innanzi tutto, strofinate le anguille con del sale grosso per togliere la viscosità della pelle, poi spellatele e tagliatele a tronchetti, depositate i pezzi in un recipiente, preferibilmente di coccio, spezzetateci sopra le foglie d'alloro, bagnate con un bel bicchiere di buon vino bianco e ½ bicchiere d'olio amalgamati precedentemente, salate e pepate, coprite e lasciate marinare. A tempo di preparare la polenta fate scaldare in una padella 3 o 4 cucchiai d'olio, scaldate i pezzi delle anguille marinate e fatele dorare da ogni parte. Spargete sopra la cipolla tritata finemente con l'aglio, irrorate ancora con un bicchiere di vino bianco e fate evaporare. Regolate ancora con il sale e pepe e bagnate con un miscelo del liquido della marinatura, filtrato, cuocete per ancora 15-20 minuti a fuoco molto basso, nel frattempo preparate la polenta, disponetela nei piatti formando al centro un incavo. Versate l'intingolo con i pezzetti dell'anguilla e servire ben caldo. La spiegazione sembra lunga ma è più facile di quella che si può pensare.

Febbraio e le sue storie:

- 11 Febbraio 1929: *firma dei Patti Lateranensi*
- 22 Febbraio 1512: *muore Amerigo Vespucci*
- 24 Febbraio 1530: *Gregorio XIII riforma il calendario*
- 26 Febbraio 1815: *Napoleone lascia l'isola d'Elba per la Francia: iniziano i "cento giorni"*.



Il 3 Gennaio scorso è mancato all'affetto dei suoi cari il nostro compaesano Alfonso Gambini che si è spento all'età di 88 anni presso l'ospedale di Portoferraio al termine di una lunga malattia. Porgiamo alle sorelle Cesarina, Maria, Iosetta e Ornella le nostre più sentite condoglianze.

PARAMENTI LITURGICI IN MOSTRA A SANT'ILARIO (Edel Rodder)***

La mostra chiudeva il 6 gennaio 2016. Meritava una visita, come la Chiesa stessa di Sant'Ilario. Era già il 3 gennaio quando mi è capitato di leggere una delle rare locandine affisse nel territorio di Campo. Era domenica e mi trovavo il tempo per andare a Sant'Ilario, dove volevo anche verificare se la porta ritratta su una delle fotografie preparate per essere appese al muro che avevo vista in vendita. Il portone d'ingresso di una mia amica. La porta della chiesa era aperta, dentro c'era un gruppo di persone incuriosite come me. Pur non sapendo se i paramenti esposti lungo i pilastri su adeguati cavalletti di legno erano o non erano di provenienza elbana. Erano comunque di un ambiente simile. Paesano. Con ricami elaborati alcuni, altri semplici e cuciti a macchina. Alcune stole forse più vecchie, cucite ancora a mano. Mi sorpresero le stoffe fiorite che quasi da grembiule domestico. Le donne cercavano le stoffe sicuramente più preziose per loro, forse guidate dalle suore di una vicina immaginabile comunità sull'Isola o altrove. Importante che il visitatore riceva un'impressione giusta da potersi immaginare una parte di vita vissuta dai nostri bisnonni, dalle nostre bisnonne, in tempi oramai andati. Durante la mia visita, in chiesa non c'era più nessuno, e, come qualche volta mi succede in luoghi sacri da sola, mi sono messa a cantare quel che ricordavo di un corale di Johann Sebastian Bach, Tochter Zion, freue dich, jauchze laut, Jerusalem, e quando mi mancavano le parole, continuando a canticchiare sottovoce. La chiesa di Sant'Ilario ha o aveva un organo. Sarebbe bello sentire suonare un vero organo da queste parti!

Il 21 Gennaio, si è tenuta una riunione del Consiglio direttivo del circolo culturale Le Macinelle nel corso della quale è stato approvato all'unanimità dai consiglieri presenti in numero legale (Gian Mario Gentini, Patrizio Olivi, Fausto Crpinacci, Alessandro Beneforti e Ferdinando Montauti) il bilancio consuntivo dell'anno 2015 che si è chiuso in positivo. Si è stilato poi un abbozzo del programma di attività in cantiere per l'anno in corso.

Pensiero poetico (Nerina Montauti Olivi)

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

Aforisma

In Italia contro l'arbitrio che viene dall'alto non si è trovato altro rimedio che la disobbedienza che viene dal basso (Giuseppe Prezzolini)

Origine e Tradizione del Presepio *(a cura di L. Martorella)*

Il Santo Natale è trascorso da circa un mese, e io ho apprezzato moltissimo gli elogi de Il Sampierese rivolto agli allestitori dei presepi nel nostro paese che definisce artisti. Io mi associo e confermo l'espressione e sono certo che tale forma artistica scaturisca da dentro di loro, abiti nel loro cuore, nella loro mente, nel loro modo di vivere, nella loro fede. Ma anche se il Santo Natale è già trascorso vorrei far conoscere, anche se molti sicuramente lo sapranno già, come è nata la tradizione del Presepio. San Francesco d'Assisi ne è stato il promotore. Egli da molto tempo accarezzava un'idea dolcissima così che quando si recò a Roma dal Papa per far approvare la sua regola, chiese al Pontefice Onorio III il permesso di celebrare la divina ricorrenza con la riproduzione della Natività. San Francesco pensò che il Presepio dovesse essere costruito nella località di Greggio; si rivolse così a Giovanni Velite, suo carissimo amico, poiché sapendo che nei suoi boschi esistevano delle grotte, lo incaricò di trovarne una sufficientemente grande nella quale fece costruire una mangiatoia che fu riempita di fieno, condusse un asino e un bue intorno a quel giaciglio, tutti quei personaggi che avrebbero santificato la notte della ricorrenza e il Re del Cielo che si sarebbe poi mostrato ai fedeli povero come era apparso ai pastori discesi dai monti. La grotta fu tappezzata di muschio (ecco l'origine del muschio attuale) con in fondo la mangiatoia e nel fieno un bambino di cera. Intorno vi erano uomini, donne, bambini, vecchi e i frati di San Francesco. La notte

era limpida come il sorriso d'un bambino. In cielo brillavano miriadi di stelle, ma mentre si avvicinava l'ora, mille e mille fiaccole illuminavano il bosco a giorno, gli uccelli si erano destati cominciando a cinguettare, dapprima timidamente, poi tanto da sembrare un festoso concerto canoro che si unì alle sommesse preghiere dei fedeli, mentre pastorali mistiche si elevavano verso il cielo. Tutto il bosco si animò, le foglie degli alberi tremolavano sotto il leggero vento, le acque dei ruscelli sembrava cantassero sommessamente nella loro purezza, finché tutta la natura esultò. Poi ritornò un silenzio profondo. In quel momento San Francesco, in estasi, fissò lo sguardo sul Bambino Gesù che giaceva nella mangiatoia. Lo prese tra le sue braccia e, mentre si celebrava il divino mistero, l'amico Giovanni Velite alzò le braccia al cielo e gridò: "Gesù si muove, gira gli occhi intorno, sono belli celesti come il fiordaliso". San Francesco strinse a sé il piccolo con infinito amore e tutti, sbalorditi, videro il bambino muovere le braccia in segno di benedizione. Così, da quella notte santa della nascita di Gesù del 1223, in ogni casa, in ogni chiesa e per le piazze, si rivive con il presepio la notte santa intorno al bambino Gesù. Il presepio ricorda la mistica notte di Greggio che diventa la Betlemme francescana. Questa è la leggenda ma il Signore si è prodigato in molteplici miracoli, ché si può giudicare un miracolo anche questo, poiché dal lontano 1223 allestire il presepe è rimasto un desiderio così profondo dentro di noi.
Luigi Martorella.

AVVISO PER I LETTORI

A causa del considerevole aumento dei costi di gestione e alla lievitazione delle imposte di bollo postale risulta impossibile a questa Redazione provvedere alla spedizione de "Il Sampierese" per abbonamenti inferiori a € 50 annui. Ringraziando per la certa collaborazione inviamo ai nostri fedeli Lettori gli Auguri più sinceri e cordiali per un felice Anno Nuovo!



VACANZE NATALIZIE A ROMA 2015 *Marina di Campo 28-12-2015*

Dal 22 al 27 dicembre 2015 ho passato le mie vacanze natalizie a Roma per stare assieme in famiglia e nel contempo vivere i diversi momenti della città eterna. In questi giorni Roma ha saputo dare il meglio di sé allietando i singoli cittadini e le loro famiglie fino ad abbracciare gli ospiti in piacevole vacanza o per necessità di studio e di lavoro. Il tutto in un'incantevole atmosfera creata dai Presepi, dall'ecumenismo francescano, dai pellegrinaggi per il Giubileo. Roma si è manifestata con le proprie tradizioni popolari molto sentite nelle diverse comunità cristiane e di usi di terre lontane dall'Italia data la crescente immigrazione da est e sud, con prevalenza di asiatici e africani di religione diversa con preponderanza di quella musulmana. Per strade e in piazze si sono viste persone con abbigliamento talvolta elegante, talvolta casual, talvolta con manifestazione di appartenenza a religioni o correnti teologiche. Dominavano colori intensi, profumi particolari, espressioni creative che indicavano ... ricchezza di forma con valori umani e sociali. La diffusa presenza di queste genti, dovuta al Giubileo straordinario, mi ha molto impressionato come pure sono rimasto molto attirato dai particolari percorsi e dalle estese attenzioni dei fedeli cattolici per i pellegrinaggi, le celebrazioni religiose, le visite alle basiliche... e soprattutto alla Porta Santa... che permetteranno di riscoprire "il Sacramento della riconciliazione e del perdono". Il 30 novembre scorso Papa Francesco ha annunciato il Giubileo straordinario della Misericordia Bangui (Centrafrica) proclamando la città africana "Capitale spirituale del mondo" e l'8 dicembre ha annunciato in forma solenne l'apertura dell'Anno Santo. Questo evento, che si chiuderà il 20 novembre 2016, ha risvegliato le coscienze della cristianità dando nel contempo un nuovo impulso all'opera della Chiesa nel mondo "nella sua missione di portare a ogni persona il vangelo della Misericordia". Le mie limitate visite nella città per le diverse vie e piazze, ammirando monumenti,

osservando angoli artistici e storici, visitando chiese e raffigurazioni religiose ... e partecipando a manifestazioni o celebrazioni ho vissuto momenti molto belli con serenità dell'anima, anche se talvolta sono stato toccato da amarezze. Ho visitato il Pantheon, Castel Sant'Angelo e Piazza Venezia con l'Altare della Patria fotografando gli aspetti più interessanti. Nelle mie passeggiate in Via del Corso, Via del Babuino e in Via Condotti, presso Piazza di Spagna, ho effettuato acquisti personali e doni natalizi. Infine, a Piazza del Popolo, mi sono entusiasmato nel vedere le immagini scenografiche e le figure dei personaggi delle complesse composizioni presentate all'Esposizione Internazionale "100 Presepi". In San Pietro, basilica della Città del Vaticano, ho potuto assistere alla Messa del giorno di Natale e vedere la magnifica piazza antistante con il colonnato marmoreo del Bernini sui due archi laterali. Al centro primeggiavano il Presepe e l'Obelisco vaticano, testimonianza



simboleggiante pace, fratellanza e conciliazione. Ho fatto le foto con calma e mente serena nella massima sicurezza e senza alcun disturbo. Il 24, 25 e 26 dicembre ho passato momenti d'insieme in famiglia e in compagnia di vecchi amici. L'esperienza romana si è conclusa con soddisfazione ritornando all'Isola d'Elba con l'animo sereno e felice di aver vissuto splendide emozioni. Era iniziata con tante apprensioni ed è terminata con il cuore colmo di amore per la vita. Si è rafforzata la speranza di un mondo rinnovato nella sua spiritualità di comunione e sulla solidarietà fra genti diverse su linee base di pace e sicurezza.



CRONACA, COSTUME E SOCIETA'

Seccheto sotto il tendone

Anche quest'anno si è atteso l'arrivo del nuovo anno sotto il tendone. Cenone, canti, scenette, brindisi. Un paese riunito con giovani e non giovani fianco a fianco per una serata diversa e di aggregazione.

Il 6 Gennaio pranzo sociale e arrivo della Befana con tanti bambini e tante calze piene di dolcetti.

Sorridiamo:

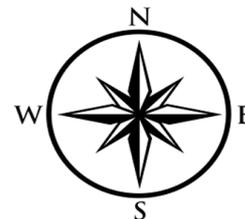
Un babbo oltre oceano, deluso e irritato con il figlio fannullone e svogliato lo rimprovera davanti alla sua classe: "Ricordati che Giorgio Washington, alla tua età, era il primo della classe". E il figlio di rimando: "Ricordati che Giorgio Washington, alla tua età era presidente degli Stati Uniti!"

LAVORI PUBBLICI IN PROGRESSO (Edel Rodder)

Con soddisfazione ho visto che il pantano a sinistra delle Scuole Medie a Marina di Campo è stato riempito di materiale terroso e spianato insieme al terreno che si apre più avanti, dove si congiunge con quello del parcheggio che d'estate non basta mai. Il tema parcheggio nel pantano era stato oggetto di una mia osservazione sul Sampierese del novembre 2013, sotto il titolo "Tante cose sospese" che lamentava proprio quel tratto di passaggio che ora è stato o sta per essere sanato, dove una Signora di Marina di Campo e io ci eravamo disperate a trovare uno spazio per parcheggiare la macchina. Grazie, Sindaco. Spero che ci rimarranno parcheggi gratuiti, a noi, dei paesi collinari, che dobbiamo andare a Marina di Campo per trovare un giornale o una fetta di carne. Vedo anche che tutti i fossi che ho visto durante i miei normali spostamenti sul territorio comunale sono stati puliti. E quanto alla mancanza

di loculi nel cimitero di San Piero ho constatato con piacevole sorpresa che è stata presa una decisione importante. Si sono già liberati molti posti e mi sembra si stia progredendo a liberarne altri, alcuni di data di sepoltura così remota che coincide con le date di nascita degli anzianissimi in attesa di riposo. Se il rifacimento dei marciapiedi a Marina di Campo è, come sono sicura, nei programmi del Comune, vorrei fare presente che per una persona che, per esempio, viene il mercoledì al mercato, magari senza macchina, e deve recarsi anche in farmacia, dovrebbe trovare un percorso più sicuro. Particolarmente il tratto di marciapiede sulla Strada Provinciale che parte dalla Cassa di Risparmio di Firenze è molto rovinato e pericoloso, per una famiglia con carrozzina, o per una persona in sedia a rotelle e per tutti.





ANATRE, OCHE E TACCHINI di Edel Rodder

Nei mesi invernali anatre, oche e tacchini sono prelibatezze. Un po' grasse e forse non reperibili nelle regioni al sud. D'estate non parliamo. D'estate, per esempio a Roma fino a pochi anni fa, neanche il maiale era disponibile nelle macellerie. Poi inventarono i frigoriferi potenti e nessuno doveva più temere che la carne si deteriorasse per il clima estivo. Comparvero le bistecchine, anche sui banchi speciali, in bella mostra, di qualche negozio alimentare e, naturalmente, nelle norcinerie. Da Norcia, dove gli allevamenti di maiale sono di casa. Un tacchino nelle grandi città si trovava per Natale quando si erano già diffusi dei costumi americani e ricordo la vicina del pianterreno a Roma che lo metteva al forno di primo mattino. Anzi, dopo la messa di mezzanotte, alla Vigilia di Natale non andava a letto per dormire ma in cucina e cominciava la preparazione. Forse doveva ancora spennarlo, ma se era stata fortunata, aveva trovato un tacchino già pulito e doveva soltanto pensare al ripieno, che secondo le preferenze di famiglia si poteva presentare anche complicato. Comunque la mattina del 25 dicembre noi, ancora a letto al primo piano, venivamo svegliati dagli effluvi odorosi che ci salivano in camera dalla cucina sottostante. E al grido "LA SIGNORA AMATI GIÀ HA MESSO AL FORNO IL TACCHINO" definitivamente ci alzammo anche noi. "Ogni chilo un'ora", si sapeva dagli anni precedenti e un tacchino poteva pesare tre chili e mezzo o anche quattro. Per questa lunga lavorazione io avrei preferito fare un'anatra, come faceva mia madre, ma a Roma non si trovava né anatra né oca e a spennarla e pulirla non sarei stata mai capace. Mia madre avrebbe scelta l'anatra perché secondo lei meno grassa. Ci sarebbero voluti i crauti rossi come contorno. Mia madre di solito veniva a passare l'inverno con noi a Roma per stare vicino al nipotino e presentargli un pranzo decente, come diceva lei, quando tornava da scuola, i genitori al lavoro. Un giorno nello scomparto dei volatili del supermercato di Via XXI Aprile nel suo giro mattutino scopri un'anatra. E quando tornai dal lavoro, andammo insieme a vedere. Era bene impacchettata nell'involucro trasparente e la

comprammo. Soltanto al momento di metterla al forno il giorno di Natale, scoprimmo quello che mi avrebbe impedito per anni di andare in cerca di oche o anatre: Le mancava il petto. Mia madre era di educazione prussiana, non facile alle lacrime, ma per la delusione a momenti si metteva a piangere. Che cosa è un'anatra senza petto? Niente, soltanto il profumo e il gusto delle cosce. Ma ci toccò accontentarci e oltre le immancabili patate e i crauti rossi che erano già pronti, ci inventammo qualche altro contorno e ci consolammo con il dolce. Questo Natale il cambiamento. Mio figlio, in vista di venire per le feste all'isola, mi telefona e domanda: "Ah Mè, la vuoi un'anatra?" E io gli dico di sì, "MA SÌ, PURCHE' SIA SPENNATA E PULITA, PORTALA". E così, in alcune ore di macchina, l'anatra arriva. Bella, bianca, enorme! Due chili e quattro. Come faccio? Andiamo in internet. Telefono a mio fratello che a casa sua è l'addetto a questo genere di problemi. Tutti e due abbiamo visto nostra madre preparare questo uccello. E facciamo il programma. Non me la sento di lavorare tutta la mattina del giorno stesso del 25. Il pomeriggio della Vigilia viene destinato all'opera. "Due ore", dice mio fratello. "Vedrai." Mio figlio ancora sta lavorando al computer nella stessa stanza-cucina dove sarebbe avvenuta la cottura. "Vieni su a lavorare, qui ci sarà forse un po' di fumo." Niente da fare. Concentrato, continua. Il fumo ci avvolge tutti, sale le scale, mi preoccupa. Niente, solo un poco di grasso che cola. Tanto però! Che roba. Però l'odore è buono. Portiamo pazienza. Due ore, e l'uccello è bello dorato e pare tenero. Lo lasciamo raffreddare e lo dividiamo in pezzi come spiega un filmino con musica in internet. Il pranzo è un grande successo. L'anatra è tenera e abbondante. Le mele Anurche, quelle piccole, rosse, del ripieno, sono deliziose. La casa ancora sa di anatra dopo giorni. Poi, quando voglio fare una torta di mele, pulisco il forno. Altra fatica. La bestia ha spruzzato grasso dappertutto. E fra Natale e Capodanno scopro che nel supermercato vendono cosce di anatra e naturalmente ne compro una. L'ho lasciata nel frigorifero fino alla data di scadenza, quando tutti erano partiti, e l'ho preparata per me in 45 minuti. Era buona.



Veterinaria

La Leptospirosi si nasconde nei campi

L'infezione avviene per contatto con le mucose o ferite cutanee o attraverso il morso; il germe penetra e si riversa nel sangue, raggiungendo poi i vari distretti dell'organismo

Le zoonosi sono un argomento che stimola la curiosità dei lettori. Uno scrive: *“Di recente mi è capitato di sentir parlare in un programma TV di pazienti umani che hanno contratto la leptospirosi; poiché mi ricordavo si trattasse di una malattia contro cui il mio cane è vaccinato, volevo chiedere delucidazioni riguardo la stessa”*. La leptospirosi è proprio una zoonosi, ovvero una malattia che può colpire diverse specie tra cui l'uomo, infatti esistono sierotipi che prediligono una specie, ma possono infettarne anche altre. Il sierotipo più comune del batterio ha come serbatoio primario il ratto e il topo, e viene eliminato attraverso l'urina nell'ambiente dove sopravvive per lunghi periodi soprattutto con clima umido e temperato. L'infezione avviene per contatto con le mucose o ferite cutanee o attraverso il morso; il germe penetra e si riversa nel sangue raggiungendo poi i vari distretti dell'organismo. Il cane da caccia, viste le sue peculiarità, è da considerarsi soggetto a elevato rischio. La malattia può svilupparsi in forma acuta, subacuta e talvolta inapparente, con sintomatologia estremamente varia: la forma acuta con prognosi tendenzialmente infausta si manifesta con febbre, tremori, vomito, disidratazione, tachipnea, emorragie e difficoltà di circolo; la forma subacuta invece ha sintomatologia analoga, ma più blanda con una percentuale di sopravvivenza

maggiore e con conseguenze variabili soprattutto a carico dei reni (organo eliminatore del batterio). I distretti interessati possono essere sede di processi flogistici, quindi epatiti, nefriti interstiziali, tonsilliti, miositi, metriti, mastiti e gastroenteriti. La diagnosi, effettuata con esami di laboratorio che confermano il sospetto diagnostico, permette di pianificare la terapia antibiotica corretta, la terapia di supporto (fluidoterapia) e le terapie sintomatiche sulla base delle manifestazioni di danno renale, epatico o di altri organi. In casi sospetti e non francamente manifesti si consiglia sempre d'incominciare una terapia con penicilline. È importantissimo provvedere alla regolare vaccinazione del proprio cane, con cadenza semestrale, dopo le due somministrazioni iniziali effettuate a tre settimane di distanza l'una dall'altra dopo lo svezzamento (durante l'allattamento è infatti il latte materno, se la mamma è vaccinata, a proteggere i cuccioli dall'infezione). Si aggiunga, oltre alla profilassi vaccinale, anche una particolare attenzione a quella igienico-sanitaria che si deve basare soprattutto sulla lotta agli animali serbatoio e sulle periodiche disinfestazioni degli ambienti. Ricordiamo in ultimo che la leptospirosi è contemplata nel regolamento di polizia veterinaria come patologia soggetta a denuncia alle autorità competenti da parte del veterinario curante.



MAZDA

di Mazzei Mouth Dario
Ferramenta – hobbistica – agraria

P.zza Garibaldi 32- S. Piero



La Lunga cala dei Sogni (Veronica Giusti)

*E Vorrei avere una scala così lunga da
poter venire da voi
per abbracciarvi anche una sola volta
per potervi dire un semplice: "Mi manchi"
E vorrei avere una scala così lunga da
poter venire da voi
per rivedere il vostro sorriso...
Ma questa scala ... Esiste
solo nei miei sogni
Allora con occhi tristi
guardo al Cielo...
Con la speranza che
una farfalla dalle ali
leggere..... Vi porti
Il Messaggio.... Il Messaggio
che ho nel cuore*

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

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**

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



Mensile di attualità, costume e politica del territorio di Campo nell'Elba.
Direttore responsabile : **Salvatore Di Mercurio**

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: *V. Giusti, L. Lupi, L. Martorella, E.*

Rodder, R. Sandolo, A. Simone,

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

ARTOLI GIUSEPPE
oricambi - autoaccessori
c. Antiche Saline - Portoferraio
Tel. e Fax 0565 915783

Linee accessori:

MOMO

Simoni Racing

ITA' Bici elettriche e scooter
Editrice Lisola / Centro Grafico Elbano