



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 X, Num. 5 – Maggio 2013

Editoriale

DUM ROMAE CONSULITUR SAGUNTUM ESPUGNATUR

Di certo stiamo vivendo un periodo di confusione e incertezza, specchio di una crisi preoccupante non solo di identità della nostra civiltà, sempre più povera di quei valori morali che da sempre hanno rappresentato base e fondamenta del nostro mondo. Chi ci rappresenta non garantisce affidamento e emerge con sempre maggiore prepotenza uno scontento anarchico foriero di tristi presagi. È sempre più frequente la disperazione che inizia a esprimersi non solo in gesti estremi autolesionisti ma cominciano a manifestarsi anche pericolosi gesti di sapore terroristico che preludono a eventi sinistri di cui temiamo persino di parlare. Si parla e si riparla, spesso a sproposito, non si risparmiano accuse e offese, ma pochi perseguono obiettivi intesi al bene comune dell'Italia e del suo popolo. Un timido spiraglio sembra si stia aprendo. È nato finalmente il Governo nazionale e questo evento ci apre l'animo a una timida speranza. La nostra Isola si appresta ad affrontare la nuova stagione turistica ed è chiaro che la speranza di ripresa, da queste parti, è grande e ci invoglia a intraprendere con rinnovato vigore a risalire la china aspra della recessione. A dire il vero non incoraggiano molto le voci sempre più corpose della spaccatura sempre più netta che divide la maggioranza consiliare del nostro Comune alimentata da polemiche palesemente emergenti. Diremo cose scontate e banali richiamando alla coesione, all'eleganza e alla sobrietà del comportamento dei nostri rappresentanti cui guardiamo in cerca di riferimenti, di fiducia e di idee costruttive.

dal 1937

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.filippocorridoni@tin.it
fcorridoni@elbalink.it

escavazione e lavorazione granito dell'Elba

MAZDA
di Mazzei Dario
Ferramenta – hobbistica – agraria
P.zza Garibaldi 32- S. Piero



A PROPOSITO DI COMUNE UNICO

Dunque dalle urne del Referendum consultivo del 21 Aprile scorso è uscito il verdetto più atteso. Il popolo elbano ha urlato il suo NO, ha espresso il suo dissenso a una proposta dissennata che avrebbe portato alla disgregazione della nostra identità. Ha vinto il NO in 7 Comuni su 8 con percentuali che non lasciano spazio al dubbio e solo a Portoferraio ha prevalso il SI, come del resto era nella logica dei fatti. Noi siamo soddisfatti del risultato; del resto, nelle nostre pagine, abbiamo sempre espresso e

motivato la nostra posizione e il nostro favore per il NO. Siamo oltremodo soddisfatti del risultato di San Piero, nella cui sezione ha stravinto il NO con una percentuale tra le più alte dell'intero panorama elettorale elbano. Infatti a San Piero ha votato il 54,01% degli aventi diritto (269/498); il NO ha ottenuto 222 voti (82,52%) contro i 47 SI (17,47%). Comunque sia, lasciamo ciascun Lettore all'analisi e all'interpretazione dei dati quali riassunti nella tabella e nel grafico sottostanti.

	SI	NO	TOTALE VALIDI	SI %	NO %
Campo nell'Elba	447	1465	1912	23,38	76,62
Capoliveri	376	1031	1407	26,72	73,28
Marciana	310	523	833	37,22	62,78
Marciana Marina	380	571	951	39,95	60,05
Porto Azzurro	379	1220	1599	23,70	76,30
Portoferraio	2487	1397	3884	64,03	35,97
Rio Marina	207	687	894	23,15	76,85
Rio Elba	119	268	387	30,75	69,25
TOTALE	4705	7162	11867	39,65	60,35

LUCI ACCESE SU SAN PIERO



Il 19 Aprile scorso è mancata all'affetto dei suoi cari Gina Pupilli nei Pieruzzi. Ai figli Luigi, Silvana e Roberto le più sentite condoglianze dalla Redazione de "Il Sampierese".

Sabato 20 aprile, durante un soggiorno nella città di Firenze, è mancato improvvisamente all'affetto dei suoi car, all'età di 78 anni, il nostro amico Elvio Montauti di Sant'Ilario, persona conosciuta e stimata. La nostra Redazione esprime le sue più sentite condoglianze al figlio Fabio, al fratello Ettore, alla famiglia intera.



Il 5 Aprile scorso è nato a Portoferraio Gioele Biancalani per la gioia del babbo Marcello e della mamma Daria Ansaldo. Nel complimentarci con i genitori, i nonni paterni Roberta e Giuseppe, e il nonno materno Giovanni porgiamo al nuovo nato gli auguri più cordiali per una vita serena e ricca di soddisfazioni.



Sabato 20 Aprile è stato battezzato Angelica Luana D'Alia. Gli auguri della Redazione alla piccola principessa, alla mamma Miriam Catta e al babbo Pietro, ai padrini Irene D'Alia e Paola Marmeggi, ai nonni Luciano, Irene e Angelo.

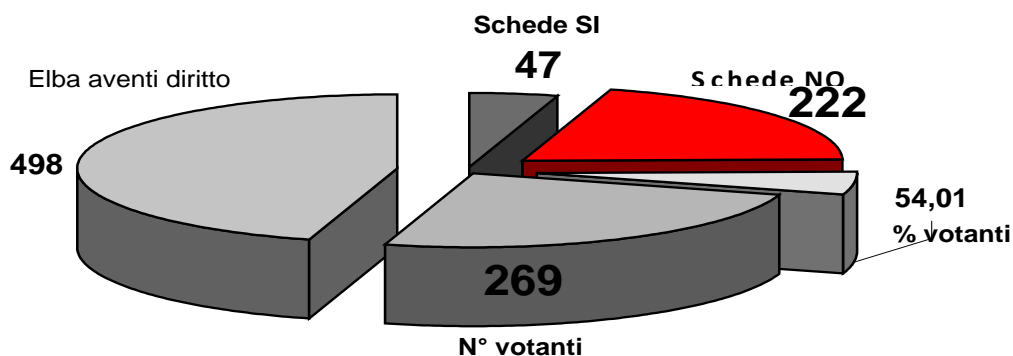
Domenica 21 Aprile ha ricevuto il sacramento del S. Battesimo Davide Giusti. Gli auguri più sinceri da parte della nostra Redazione al piccolo amico sampierese, al babbo Andrea, alla mamma Samantha Montauti, ai padrini Giulia e Gian Franco Diversi, ai nonni materni Agostino e Mara, a quelli paterni Giorgio e Helga



Domenica 7 aprile (Domenica in Albis), alle ore 16, nella chiesa parrocchiale di San Piero hanno ricevuto la loro Prima Comunione nel corso di una suggestiva celebrazione liturgica cantata presieduta dal parroco don Arkadio alla presenza di numerosi fedeli i nostri bambini: Luca Bisso, Flavio Danesi, Vittorio Galli, Gabriele Massei, Greta Montauti, Silvia Ruzzo e Virginia Seveso.

Referendum Consultivo su Comune unico elbano del 21/4/2013

SEZIONE 2 SAN PIERO - Comune Campo





INTERVISTA A FRANCESCO DOMENICO GUERRAZZI

Scritta dal prof. Aldo Simone e contenente, alla fine, un testo del prof. Fabrizio Parrini.

II° parte

Alberto Mario – Ecco, ci parli della sua idea di Europa.

G. – L'Europa, come idea, è nata con i poemi d'Omero e con la mitologia greca, secondo la quale Europa è la figlia di Agenore, un re della Fenicia, che Zeus rapisce e porta con sé a Creta dove con lei genera Minosse. C'era già allora la consapevolezza che questa "penisola" dell'Asia fosse unita, nonostante la sua diversità e molteplicità di lingua, usi e costumi. Oggi essa può sentirsi più concretamente unita grazie alla consapevolezza che i suoi popoli hanno faticosamente acquisito di essere strettamente interdipendenti nel bene come nel male, nella buona come nella cattiva sorte, nella lotta contro la tirannia come nella repressione e nella persecuzione. Non a caso, alcune tra le menti più grandi del nostro secolo si sono prodigate per accrescere questa consapevolezza, come per esempio il nostro Giuseppe Mazzini che, dopo aver fondato la Giovine Italia, ha tenuto a battesimo la Giovine Europa, per favorire l'alleanza di tutti i popoli europei contro la politica reazionaria degli Stati assolutistici. Non a caso, un inglese e un italiano sono andati a combattere e a morire in Grecia, per l'indipendenza di quel paese che rappresenta, come dicevo prima, la culla della civiltà europea. Mi riferisco al mio amico Lord Byron e a Santorre di Santarosa, le cui spoglie mortali riposano a Sfacteria. L'Europa è viva grazie alle sue radici che affondano nel passato e ai suoi rami che si proiettano nel futuro. Certo, molto rimane da fare, la strada che abbiamo davanti è ancora molto lunga e in salita, perché i nazionalismi spesso prendono il sopravvento e distruggono, almeno in parte, i progressi compiuti, ma il nostro destino di Toscani e di Italiani è segnato ed è quello di diventare, infine, europei.

A. M. – Quando è nata la sua carriera politica?

G. – E' nata quando, nel 1847, il Lorena incominciò a fare delle "pallide" riforme che incontrarono solo in parte il favore del popolo, di quello vero, minuto, costituito da facchini della dogana, vetturini, pescatori, operai, muratori, manovali, scalpellini. A quel popolo mi rivolsi e da quel popolo fui investito della responsabilità di portare avanti un programma politico concreto. C'erano anche, ricordo, molti

operai cacciati dalla Francia, che stava per esplodere a sua volta, e che soffiavano sul fuoco, inneggiando a una vera e propria rivoluzione, come quella dell'Ottantanove. In quel frangente, mi prodigai con tutte le mie forze per cercare di dare uno sbocco positivo a una situazione carica di tensione e difficilmente governabile, anche perché gli interessi corporativi di questo o quel gruppo sociale erano spesso in conflitto tra loro e non permettevano una chiara individuazione ed efficace realizzazione del bene comune.

J. W. – Ci può riassumere in poche parole la sua fede politica?

G. – Ci provo. Per me, alla base di ogni concreta iniziativa politica, che può essere indifferentemente classificata di destra o di sinistra, categorie ormai superate, ci devono essere tre cose fondamentali. Innanzi tutto, il civismo patriottico, cioè il senso di appartenenza a un destino comune e la voglia di partecipazione che deve tradursi in una cittadinanza attiva. In secondo luogo, il rispetto assoluto della legalità, perché essere indulgenti nei confronti di chi danneggia, direttamente o indirettamente, la cosa pubblica, antepoendo i propri interessi particolari a quelli della collettività, significa minare le basi stesse della civile convivenza e della solidarietà nazionale. Infine, la separazione netta tra Stato e Chiesa, in modo che nella società non vi siano più quelle fastidiose e, a volte odiose, ingerenze della gerarchia ecclesiastica nella vita politica e sociale, che hanno troppo a lungo trattenuto il nostro Paese nella marcia verso il progresso e l'hanno condannato a quella arretratezza civile di cui ancora oggi molti si lamentano giustamente.

A. M. – Qual è stato il momento più significativo della sua carriera politica?

G. – Certamente il 1849. In quell'anno la corrente democratica del nostro Risorgimento, nella quale non mi riconosco del tutto, ma alla quale ho sempre guardato con più simpatia rispetto a quella moderata



e filosavoiarda, prese l'iniziativa e il sopravvento, dopo il voltafaccia di Pio IX e le sconfitte militari di Carlo Alberto, oltre che a Venezia, anche a Roma e a Firenze. Qui, in particolare, mi ritrovai a essere, insieme a Montanelli e a Mazzoni, uno dei politici più in vista e autorevoli. Purtroppo, i Fiorentini, fomentati dall'odio di parte, sia dai nostalgici del potere granducale sia dei più esagitati rivoluzionari, mi si rivoltarono contro e, addirittura, aggredirono la mia scorta. Poi gli eventi precipitarono, la repubblica crollò e io fui arrestato. Per evitare ulteriori scontri fratricidi, preferii dedicarmi alla letteratura, senza però perdere mai di vista le vicende italiane, in particolare quelle della mia città,

duramente attaccata dagli austriaci invasori ed eroicamente difesa dai suoi abitanti, tra i quali voglio ricordare primo fra tutti Enrico Bartelloni, soprannominato "il gatto" per la sua agilità. Egli fu l'instancabile animatore della sfortunata resistenza a Porta S. Marco, tra il 10 e l' 11 maggio. Fatto prigioniero, perché non volle fuggire, fu fucilato, insieme a tanti altri valorosi patrioti livornesi. Il ricordo del loro sacrificio mi riempie ancora il cuore di commozione e mi accompagnerà fino alla morte. Spero tanto che esso si tramandi di generazione in generazione e giovi a tutto il popolo italiano. *Continua.....*



Seccheto racconta . . . (di Liviana Lupi)

Il Sampierese IV/13

CRONACA, COSTUME E SOCIETÀ

Con il 1° Aprile si è chiusa la stagione invernale del *Tendone*. Con le sue attività culturali, con il suo teatro, le sue cene sociali ha rallegrato e tenuto insieme la comunità di Seccheto e le altre frazioni. La "Ginestra", con le sue iniziative culturali e sportive, ormai è una realtà radicata sul territorio. Nonostante le difficoltà cerca di rendere un servizio sociale laddove ormai la mancanza di attività pubbliche lascia i nostri paesi vuoti culturalmente e socialmente. Nei nostri paesi non ci sono cinema né teatri né altri circoli di aggregazione. Il *Tendone* rappresenta,

specialmente per la popolazione anziana, un ritrovo importante, e per i giovani uno stimolo. La compagnia-teatro della "Ginestra" in questi anni ha messo insieme delle bellissime e divertenti commedie che hanno registrato grande afflusso di pubblico sia alle "prime" che alle "repliche". Divertenti scenette, poesie, canti e balletti hanno rallegrato i pranzi e le cene sociali. Dobbiamo ringraziare tutti, il loro impegno e dedizione che con sacrificio rendono il tutto possibile. Arrivederci con il teatro a quest'Estate e, con il *Tendone* in Autunno!

La Tavola elbana

Zuppa di Uova:

Ingredienti per 4 persone: gr. 400 di fave sgranate, 2 cipolle, 1 costa di sedano, gr. 600 di pomodori maturi o pelati, gr. 500 di patate, 1 mazzo di bietola, 4 carciofi, 6 uova, olio d'oliva, sale e peperoncino quanto basta.

Far rosolare in un tegame con l'olio cipolle e sedano. Aggiungere le verdure sminuzzate, le patate a fettine grosse, le fave sgranate, i carciofi e i pomodori a spicchi. Insaporire con sale e peperoncino, aggiungendo acqua prima che la cottura stia per finire. Aggiungere le uova e far cuocere ancora pochi minuti con coperchio chiuso; una volta cotte le uova, versare nei rispettivi piatti dove precedentemente saranno state disposte delle fette di pane. Durante tutto il procedimento fare attenzione a non rompere le uova.



Durante l'ultimo viaggio in "continente" ho fatto visita a una famiglia che conoscevo da molti anni. Mi avevano invitata a cena e quando arrivai, andammo tutti al supermercato per comperare quello che serviva. Molto semplicemente. Figli e genitori e l'ospite. A casa, in cucina, la madre distribuiva i compiti e tutti si misero al lavoro. All'ospite toccò preparare il condimento per l'insalata. E' sempre un poco difficile in una casa in cui non si conoscono i posti dove vengono tenuti a disposizione gli attrezzi, ciotole, forchette, coltelli da lavoro, l'olio, il sale e le spezie varie per cucinare, ma alla fine, questi posti hanno una loro logica, e tutto sommato, in quasi tutte le case lo schema è lo stesso. E così l'insalata era presto condita e in tavola. "Prenditi un aperitivo intanto" chiamava la madre di famiglia intenta a stendere un velo di parmigiano sulle lasagne appena uscite dal forno. "Siediti, raccontaci. Ora mangiamo." Fu apparecchiato in un battibaleno, secondo collaudata consuetudine. Fu aperta una bottiglia di vino rosso col galletto doc in onore mio e si mangiava con gusto, ridendo e scherzando. Mi sembrava il quadro ideale del pranzo in famiglia. Bensì a questa disinvoltura non fossi abituata, la sentivo giusta. Questa famiglia aveva trovato l'equilibrio che escludeva le cerimonie, ma non il rispetto per l'ospite gradito. Alcuni giorni dopo, sempre in continente, capitai a cena in un'altra casa. Un giovane e simpaticissimo maggiordomo indiano curava l'andamento della cena guidato ad occhio dalla padrona di casa. Molto formale, molto comodo e gradevole ed i cibi erano squisiti. Feci la conoscenza di una coppia interessante e importante e ebbi la occasione di apprendere alcune cose su delle complicate reazioni chimiche e le eventuali loro conseguenze. Fu un piacere, una serata rilassante, un ritorno a casa contento. Col pensiero che avevo fatto bene d'andarci. Non poteva mancare il numero tre. Non era il terzo in ordine cronologico. Giudicate voi qual è da preferire! Da questa famiglia mi ero aspettata una serata "gemuetlich" alla tedesca, dato che sarebbe anche stata presente la nonna tedesca che avrebbe cucinato e apparecchiata la tavola e creata quella atmosfera calda, rilassante e confortevole che avrei apprezzata dopo una giornata in giro per la città. Ma la nonna non c'era. Era andata in crociera con le amiche. Così, dopo una giornata di lavoro, l'amica già stava preparando la cena, "alla svelta", diceva, "sono appena arrivata. Chiama Cristina, sta facendo i compiti. Potrebbe farci un budino istantaneo come dessert." Sulla porta di Cristina trovo un cartello "Bussare prima di entrare". Sarà destinato al fratello, penso, busso e entro e la signorina si gira sorridente verso di me. Sta in internet, chattando. Lo vedo subito e per me può chattare in pace. La mamma sa che sta al computer facendo i compiti. Arriva il papà. Allegro, sorridente, saluta l'ospite e...zac, accende il televisore. Posando in mezzo alla tavola già quasi apparecchiata un pacchetto che ha l'aria di gelato. "Vi ho portato il gelato" esclama e i presenti applaudono. "Dov'è Emilio?" "Ora viene. All'ultima ora aveva matematica. Avrà chiesto spiegazioni al professore", propone la madre. "Cristiiiiina! Vieni a tavolaaa! Metti i tovagliolini e i bicchieri!" Il padrone di casa sta già seduto al suo posto privilegiato in fronte al televisore che è situato in alto su una mensola ad angolo. Assorto in notizie sportive che lo interessano. Arriva il figliolo, si siede anche la figliola, la madre condisce la pasta con due vasetti di sugo pronto. "E' al tonno. Non serve il formaggio" avverte. "Ora arriva". E distribuisce le penne fumanti. "Un pezzetto di burro, mamma, per favore" reclama Emilio ed è accontentato. "Un po' di basilico non c'è?" domanda la figlia. Il padre l'ha ascoltata con un orecchio e sbotta: "Basilico? A quest'ora? Ancora non ce n'è. Hai voglia. Ancora non è stagione. Mettici un poco di origano." "Già ce l'ho messo" dice la madre. "Siediti, Edel. Ora mangiamo." Queste erano le ultime parole scambiate quando tutti erano seduti a tavola. La televisione oramai aveva conquistato il campo. Il volume non era dei più bassi e non permetteva una parola fra i commensali. Non so che dicevano i vari "condotti da..." della televisione e, purtroppo, nemmeno mi rendevo conto che cosa mangiavo dai piatti colorati all'ultima moda arlecchina. Guardavo le facce. Mi proponevo addirittura di studiarle. Ma non vi erano cambiamenti. Rimanevano tutte senza espressione alcuna, assorte, ammutolite nel consumare l'unico pasto in comune della giornata che avevano per loro. Che pure continuava ad essere celebrato in qualche senso. Ma in quale? Nessuno mi domandava come stavo, come stavano i miei, come stava il mio cane. Per esempio. Non li avrei nemmeno percepiti acusticamente. Erano assorti in una specie di adorazione dell'apparecchio che parlava, parlava, in una lingua che era "senza dire niente". Come se non volessero più pensare alle cose della realtà, né a quelle piacevoli, né alle altre, quelle tristi e minacciose, che ci riserva la vita. Come in una strana anestesia. Io mene andai presto. Ma non dissi niente. Ora melo rimprovero. Non crederete che qui sia finita la storia. Qualche giorno dopo incontrai un'amica. Ci scambiammo le solite novità di famiglia e amicizie comuni e le raccontai le mie visite. "Che vuoi", mi fa, "questo della tv è normale. Hai mai visto su La7 la cuoca? Si è sottoposta addirittura a un countdown fino al telegiornale." "Cioè ????" "Si.

Questa benedetta donna prepara per gli spettatori una cena lampo, e uno speaker scandisce gli 8 minuti a disposizione. La cuoca corre a destra e a sinistra, prepara qui, toglie dal fuoco là, e sorride, sorride. Al gong, che coincide coll'ultimo applauso della decina di persone del pubblico, presenta il piatto pronto. Una meraviglia! Sto imparando molte cose. "Vuol dire che da quel momento regna il telegiornale. Bene. Ma per quanto tempo? Per tutto il tempo del pasto. E anche oltre. E chi assapora le pietanze preparate in fretta, sì, ma con tanto amore e con la speranza che siano apprezzate? La padrona di casa immagino e mi immedesimo. Sì, lei sì, che a un certo punto borbotta: "Sono buoni questi piselli col lardo di cinta senese, buoni, li rifarò." Un auto-elogio, nel silenzio dei commensali assorti nei propri pensieri, sotto le immagini tremolanti del televisore, le salva la giornata.

A VANNUCCIO (zia Maria Paolini)

*La scuola è una scala,
dice una poesia,
e quanto è successo
conferma la mia teoria.*

*Cari amici, vi voglio raccontare
di un ragazzo campese da non sottovalutare.
Andava a Pisa a studiare
e con grandi sacrifici,
poi volentieri tornava al suo mare.*

*La sua mamma diceva a questo e a quello:
"Per farlo stare zitto bisognerebbe metterlo
sotto il corbello".*

*Ma lui sotto il corbello non c'è stato
e ha voluto andare su, su
e per la gioia di tanti Campesi
il sindaco sei Tu.*

*Tanti auguri! Te lo dico di cuore
a te e a tutta la compagnia
anche se di gatte da pelare
ne vedo una scia.*

*Ma a te, lo so,
non fanno paura
sei abituato a dire la Tua.*

AFORISMI:

Il colore del gatto non mi interessa finché acchiappa i topi (Deng Xiaoping)

Provare che un pubblico ufficiale abbia sottratto del denaro è difficile quanto sapere se un pesce che nuota nell'acqua sta bevendo (Kantolia)

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



LA ROSA per Maggio

Una specie in particolare viene utilizzata per uso curativo ed è la *rosa damascena* o *rosa moscata*. La sua provenienza è asiatica ma ormai la vediamo comunemente nei nostri giardini. Io la considero nostra sia perché è considerata la regina dei fiori, sia perché è il fiore, scusate se mi permetto, più affascinante. Il suo profumo è dolce e gradevole, le sue proprietà sono antiflogistiche, astringenti, emmenagoghe, emostatiche, espettoranti, sedative, espettoranti, sedative e toniche. Il tutto si riceve dai suoi petali. Passione e Romanticismo si nascondono dietro questa regina dei fiori; tantissimo è stato scritto su questo fiore. È un po' come il prezzemolo che compare dappertutto. È apparsa sulle antiche monete di Rodi e dell'Iberia, sugli scudi degli Ugonotti, sugli stemmi di York e Lancaster, sullo stemma delle sette segrete dei massoni che avevano la rosa bianca con le virtù del segreto e del silenzio. Effettivamente nell'antichità la rosa veniva avvolta da un alone di mistero. Basti pensare che i sacerdoti caldei consideravano tredici piante magiche tra cui, appunto, la rosa. Alessandro Magno la considerava addirittura afrodisiaca, mescolata con altre erbe. Anche nella tradizione la rosa trova un bel posto d'onore. Fiore dell'amore per eccellenza, spetta a lei quale sarà il suo futuro sposo. La rosa trova tantissime applicazioni pratiche che le hanno assegnato un posto di rilievo anche nella medicina tradizionale e nella cosmesi. Grazie alle sue proprietà antidiarroiche, per esempio, la rosa conosce un vasto utilizzo nei paesi caldi; gli Arabi già nell'anno 1000 erano famosi per l'acqua di rose.



Era così apprezzata che ne facevano uso anche in cucina, ma nella loro cucina la utilizzavano anche gli Indiani, i Bulgari, i Greci e i Turchi; in Italia facciamo la marmellata di petali di rosa, il miele rosato, in Francia si usa la così detta acqua di rose per accompagnare l'agnello pasquale. La rosa si può utilizzare anche in piccoli interventi giornalieri: mettere i petali nella vasca da bagno per un bagno tonico 100 petali di rose. In un litro di aceto bianco si può fare l'aceto alle rose. Lasciare in fusione per 15 giorni, poi filtrare e travasare in una bottiglia scura. Quando si raccolgono i fiori? La mattina dalle nove alle dieci quando la rugiada è asciutta e il sole non è troppo caldo. O se volete fare dei riti magici, la mattina presto, quando la luna non è ancora tramontata. Ma se vi posso dare il mio consiglio cogliete la rosa quando vi pare e portatela personalmente al vostro Amore; vedrete, non ci sono rituali che tengano!

Maggio e le sue storie

2 Maggio 1923: Negli Stati Uniti, per la prima volta, due aviatori, Oakley e John Macready, volano senza scali da una costa all'altra del paese.

5 Maggio 1936: Soldati italiani, agli ordini di Pietro mbadoglio, fanno ingresso a Addis Abeba.

23 Maggio 1992: Cade vittima di un attentato mafioso il giudice Giovanni Falcone.



Da "Il Giornale dell'Elba" -Portoferraio 5/04/1966-

(CorrISP. Publio Olivi)

Un'importante via di comunicazione (Campo-Marciana)

Il giorno 13 Marzo rappresentanti dell'amministrazione comunale di Campo Elba si sono incontrati col sindaco del Comune di Marciana per prendere in concreto esame la necessità di costruire un tratto nuovo di strada per raccordare la parte terminale della "vicinale" S. Ilario - Redinoce, nel campese, con l'"interpodereale" marcianese di Campo Bagnolo. È un doveroso impegno che si assume il comune di Marciana, giacché il tratto collettore di appena Km. 2 dovrà nascere tutto in territorio di questo comune, e il comune di Campo nell'Elba vi collaborerà in stretto interesse nella costruzione di opere al passaggio di confine tra i due territori. L'esistente e funzionale tratto di strada S. Ilario - Redinoce fu fatto circa sei anni fa con un cantiere agricolo e il comune di Campo lo ha successivamente classificato tra le strade vicinali per curarne la manutenzione e renderla utile all'economia agricola e turistica dell'incantevole zona, e nella previsione di un suo naturale collegamento col versante marcianese. Se ne prevede il completamento a breve scadenza con l'intento che l'intero percorso divenga una vera e propria strada di collegamento tra S. Ilario e Poggio, col carattere di via di comunicazione tra il versante campese e marcianese. Una strada così concepita tra i due comuni gemelli verrebbe a soddisfare una vecchia aspirazione delle popolazioni delle due comunità; una vera e propria necessità vivamente sentita fin dal tempo in cui Campo faceva parte del comune di Marciana e ne condivideva le difficoltà di vita contro le prepotenze straniere nei tempi travagliati della comune storia. Oggi con l'intervento dei vantaggiosi contributi dello Stato (leggi 181 e

589) Marciana non solo può realizzare il congiungimento dei tratti di strada S. Ilario - Redinoce e Campo Bagnolo, ma ai due comuni si offre la favorevole occasione di richiedere l'intervento dello Stato per costruire addirittura "una via di comunicazione in asfalto" tra S. Ilario e Poggio in tutto corrispondente alle moderne esigenze di vita civile e dar loro occasione di sviluppare iniziative di carattere commerciale e turistico. La strada che si intende costruire attraverso la zona boscosa del Cerro e di Redinoce, verde in ogni stagione, attraente, ricreativa, adatta a esercitare un richiamo di turisti verso la collina e la montagna e offrire la possibilità di inserire S. Piero e S. Ilario e le verdi zone alte di Redinoce nell'interesse economico che deriva dal turismo. Per la brevità del percorso, appena un quarto d'ora da Marciana a Marina di Campo, e per la bellezza del paesaggio che la strada attraversa, ne scaturisce un enorme vantaggio per il commercio, per il panorama turistico e per un più diretto servizio reso al turista in quanto verrebbe a collegare direttamente e in breve tempo i "poli" di maggiore interesse turistico sull'Elba, quali il campo di aviazione nella piana della Pila, il porto di Marina di Campo in questo versante, il porto di Marciana Marina, la celebre località di Poggio Terme e la cabinovia di Montecapanne di Marciana. L'incarico di elaborare il progetto di massima è stato affidato ai geometri Guidi e Cacialli. Ora c'è solo da sperare nella piena e fattiva collaborazione dei due comuni per sollecitare l'elaborazione del progetto e concordare il piano di lavoro per inoltrare la domanda di contributo.

**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**

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

Cacio e Vino
Osteria Pizzeria
Isola d'Elba



E' arrivata la primavera

Siamo entrati in primavera con tanta incertezza e voglia di fare. In tutta l'Elba gli operatori turistici stanno e i singoli cittadini preparando la stagione estiva. L'inverno elbano è passato nell'alternanza di giornate grigie (pioggia, vento e mare tempestoso) e sprazzi di sole. A Campo le giornate sono state spesso tristi. La campagna, per mesi e mesi, è stata battuta da pioggia incessante con vento freddo e il mare è stato spesso tempestoso. Si è pescato 2 o 3 volte in tutto il mese di marzo. Nel porto, senza alcuna difesa contro il maltempo e la pericolosità dei bassi fondali, continuano a esserci pochi pescherecci. Gli anziani campesi ricordano che nel passato (anni 1940-50) alcune navi per il trasporto merci-passeggeri come l'Imbara e il Pola, della Navigazione Toscana, attraccavano al molo grosso (oggi molo di mezzo) senza alcun problema con i fondali. Purtroppo la situazione è cambiata, anzi praticamente peggiorata, se non si tiene conto del molo foraneo. Le varie Amministrazioni Comunali che si sono succedute dal dopoguerra poco e/o niente hanno fatto per migliorare la situazione del porto: Se non si interviene al più presto ... barche da diporto, barche da pesca, barche a vela e yacht avranno vita difficile e dovranno cercare altre rade e altri porti più sicuri con fondali appropriati. Negli ultimi giorni di marzo si è avuta una protesta dei pescatori e risulta che siano state prese alcune decisioni che permetteranno interventi per strade, ponti, scuole, mare. Regione, Comune, Provincia e Genio Civile si sono incontrati per risolvere taluni problemi riguardo i rimborsi a seguito dell'alluvione del 2011 e la riqualificazione dell'area mare del porto. Si parla del finanziamento di 4 milioni e 750 mila euro impegnati per realizzare le opere e altri 3 milioni di rimborsi per i danni a privati e imprese. Il piano definito ha l'obiettivo di completare tutti gli interventi in tempo medio-breve e non oltre metà del 2014. In particolare per ciò che riguarda l'area mare è previsto il ripascimento spiaggia presso il fosso degli Alzi (135.154 Euro) e lo scavo porto fondo zona antistante Club del Mare con ripristino linea di riva (570.000 Euro). Entro aprile saranno appaltati i lavori per l'escavo del porto e ultimati in una decina di giorni, ha annunciato l'assessore provincia Paolo Pacini durante un incontro avuto con i pescatori campesi della cooperativa Acli Pesca. Sicuramente tutto questo è interessante ma si ritiene limitato e i tempi

previsti sono critici soprattutto per la stagione balneare. Risulta che all'Elba, per il periodo della Pasqua, sono stati aperti circa 40 aziende alberghiere su 180. A Campo si sono visti pochi turisti a parte qualche famiglia che dispone di seconda casa. Praticamente sono stati assenti gli stranieri. Forse la Pasqua era troppo anticipata, forse non ha funzionato il marketing, forse la crisi economico-finanziaria italiana e europea ha influenzato le scelte e le decisioni tutti coloro che amano l'Italia e l'Elba in particolare. Non ci si è scoraggiati e, capite le avvisaglie della stagione estiva, operatori turistici come pure albergatori e ristoratori si sono immediatamente attivati per nuove iniziative aziendali. Frattanto si ha notizia che il Parco sta predisponendo le procedure necessarie per aprire, in via sperimentale, il mare protetto dell'Arcipelago Toscano con la fruizione e la collaborazione dei centri subacquei per la scoperta dei fondali più interessanti. Il mare di Pianosa dovrebbe essere interessato per la prossima stagione estiva. Certamente questa iniziativa, assieme ad altre, è da valutare positivamente. Il Progetto Elba, annunciato alla fine dell'anno passato, continua alla ricerca della giusta impostazione e nella più valida programmazione per dare la spinta più qualificata e professionale all'economia elbana. Si attendono le linee del programma e le prime iniziative per il rinascimento isolano. Negli incontri preliminari fu affermato che l'Elba ha bisogno di un cambiamento reale ed una gestione dei problemi concreta. Fu chiaro che era indispensabile aprire un confronto propositivo e costruttivo riservato agli Elbani, senza relazioni preconfezionate e/o imbriglianti. E' il momento della verità. E' tempo di agire senza ulteriori indugi. E i cittadini, passato il primo momento di perplessità (per alcuni) o di entusiasmo (per altri) si attivino per una vera collaborazione e non dare l'appoggio solo a parole rimanendo, sempre in attesa, apatici e inerti. La strategia è stata messa in atto e l'impegno è grande. Siamo in primavera. I campi sono stati arati, si è seminato ed è stato predisposto il tutto per il meglio. Si attendono i primi interventi con i frutti della svolta per la rinascita elbana. Anche il tempo sembra aiutarci: Si vedono più giornate di sole e la campagna si sta risvegliando. L'Elba deve avere il suo sole per dare il meglio di sé per far rivivere il mare e le spiagge con le colline e le montagne.



Diversità nei gruppi sanguigni tra i vari popoli

(dal mensile di informazione medica Toscana Medica)

Pur avendo tutti gli uomini la stessa dignità, da un punto di vista biologico non c'è un uomo uguale all'altro salvo i gemelli omozigoti: Questa biodiversità, unita al fatto che il sistema immunitario di ciascuno è programmato per attaccare e distruggere tutto ciò che è diverso dalla costituzione biochimica della persona di cui fa parte, sta alla base del rigetto dei trapianti allorché di questa diversità biologica non si tenga conto e non si selezioni il donatore. Questo avviene per ogni tipo di trapianto: rene, fegato, midollo, e avviene ovviamente anche per la prima forma di trapianto realizzata in medicina: la trasfusione dei globuli rossi. È nella trasfusione dei globuli rossi che i problemi di compatibilità tra donatore e ricevente sono stati per la prima volta osservati, affrontati e risolti. A poco a poco si è imparato infatti a conoscere quelle molecole, gli antigeni, che, collocate sulla superficie cellulare, sono capaci di provocare sia una reazione trasfusionale sia una malattia emolitica del neonato. Queste molecole, come è noto, sono raggruppate nei così detti gruppi sanguigni in base al locus genetico in cui sono collocati i geni specifici: i più noti sono l'ABO e l'Rh. Accanto a questi ve ne sono molti altri che creano problemi di non minore entità anche se più raramente. In tutto abbiamo a che fare con circa 300 molecole antigeniche. La frequenza dei singoli tipi di antigeni varia molto tra un popolo e l'altro: in alcuni gruppi etnici certe molecole sono presenti, in altre assenti. Le differenze maggiori si riscontrano tra i popoli tipici dell'Europa (detti caucasici) e quelli tipici dell'Africa sub-sahariana (bantù e sudanesi), compresi, in ciascuno dei due gruppi, quelli che hanno popolato altri continenti: americani di origine europea e afroamericani. Queste diverse etnie

coabitano in uno stesso paese, queste differenze pongono importanti problematiche dal punto di vista sia della trasfusione del sangue che della malattia emolitica del neonato. Si possono creare situazioni drammatiche se, per tempo, non ci si organizza per affrontarle. Se il soggetto è di sesso femminile e resta incinta e il bambino eredita dal padre un antigene che non è presente nella madre, gli anticorpi di quest'ultima passeranno la placenta andando a distruggere i globuli rossi del feto. La nostra madre e il nostro bambino si trovano in una situazione drammatica, analoga a chi, essendo di gruppo 0 ha bisogno di sangue in un paese in cui tutti i donatori sono di gruppo A. Altra problematica in cui sono coinvolti gli immigrati non caucasici riguarda sempre la malattia emolitica del neonato (MEN). Alcuni antigeni assenti nella popolazione autoctona italiana, rari ma presenti nei gruppi etnici degli immigrati, sono capaci di essere mediatori patogenetici di MEN. È importante dunque sensibilizzare al problema i residenti e i cittadini italiani appartenenti a gruppi etnici diversi dal caucasico. È importante invitarli a donare il sangue in modo da poter ricercare tra loro quegli assetti antigenici rari o assenti nella popolazione italiana autoctona. Questo ci permetterà di avere sangue compatibile al momento del bisogno trasfusionale. In armonia con i sentimenti d'accoglienza, concreta solidarietà, condivisione e integrazione che sono nel cuore della nostra gente, si chiede, sia agli organi istituzionali che al volontariato sociale, di attivarsi in modo da designare un'organizzazione capace di affrontare il problema e prevenire le eventualità drammatiche a esso intrinseche.

**ANAAO
ASSOMED**
ASSOCIAZIONE MEDICI DIRIGENTI
SEGRETERIA PROVINCIALE LIVORNO
✉ v.giudice@alice.it ☎ 3339887202



Il Canto di Apollo

Il Sampierese V/13

CALPESTAR QUESTO SUOLO (Perché)

- Andrea Mario Gentini-

I°

*Calpestar questo suolo
ormai corrotto
da gente che,
trascura anche
il pudore,
è viltà.*

III°

*È vero, è disonore
per noi tutti,
privarsi dell'ardor
che ci animò, quando
l'essere al Mondo
era gran dono
concesso da
Colui che ci creò.*

II°

*È dover nostro,
invece,
tener conto
delle gesta
compiute nel passato
da chi, senza temer
ferocia altrui,
servì con grande amore
il patrio suolo*

Per la **CASA** giusta
non serve
girare tanto



CrecchiMobili
... ti puoi fidare

Selvatelle (PI)
Tel. e Fax 0587-653118
Rif. Isola d'Elba 0565-983025

www.crecchimobili.com
info@crecchimobili.com



Bahia
STABILIMENTO BALNEARE

Località Cavoli - Isola d'Elba
Tel. 0565 98 70 46 - Cell. 335 618 65 14
info@ilconvio.com - info@hotelbaiaimperiale.it



AUTOTRASPORTI
ESCAVAZIONI
PISANI LAURO

Via Fonte Chiaavetta - 57030 San Piero
Campo nell'Elba (LI)
TEL. 0565.983154 - Fax. 565.983313
Lauro cell. 338 5069902
Alessandro cell. 335 6284416



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**

Publicazione registrata presso il Tribunale di Livorno il 27 febbraio 2004, n. 6 Stampato in proprio: 15 2,150
copie ; disponibile sul web : www.sanpiero.com/nuova_pagina_1.htm

Hanno collaborato a questo numero: *A.M. Gentini, L.Lupi,,L. Martorella, M. Paolini, E. Rodder, R..Sandolo, A. Simone.*

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