



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 VIII, Num. 11 – Novembre 2011

Editoriale

Il 4 Novembre è una data importante per la storia d'Italia. E' l'anniversario della vittoria dell'esercito italiano sull'armata austro-ungarica con la quale, nel 1918, la nostra Patria raggiunse la tanto agognata unità. La gloriosa vittoria della 1° guerra mondiale fu il frutto della dedizione, del sacrificio e dell'unità del popolo italiano, ma anche un evento straordinariamente sanguinoso che richiese il tributo di quasi 700.000 giovani vite e di un numero assai maggiore di feriti e mutilati. Un tempo, in questo giorno, le scuole erano in vacanza per celebrare questo evento come festa nazionale e in ogni paese studenti, ex combattenti e cittadini in genere si recavano a tributare omaggio ai caduti ai piedi delle lapidi commemorative di cui ogni piazza d'Italia era ornata con fierezza. Il tricolore sventolava in mezzo a una selva di fiori, di corone d'alloro e di nastri tricolori. Oggi ai ragazzi non si insegna più nulla di tutto questo e i frutti non hanno tardato ad arrivare. Non si dà valore alla vita, non esiste più quel sacro senso dell'Amor di Patria, la violenza è diventata gratuita, l'unità del nostro popolo è una chimera, sfaldata ogni giorno di più da ridicoli e obbrobriosi teatrini politici. Il tricolore, vilipeso in più occasioni, non sventola più se non durante le partite di calcio, mentre gli edifici pubblici lo tengono appeso anche di notte, insieme al drappo europeo, cosa che un tempo si considerava reato per la sconveniente esposizione al vilipendio dei malintenzionati e al degrado da parte degli agenti atmosferici. Gli insegnanti di ogni ordine e grado dovrebbero farsi interpreti dell'esigenza di insegnare ai ragazzi la Storia d'Italia; invece si ha la sensazione che in molti casi, di proposito e per recondite ragioni ideologiche, trascurino un dovere così fondamentale.

MAZDA

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

Macelleria da Piero

Carni fresche e prodotti
surgelati
P.zza Garibaldi, S. Piero



C'era una volta il IV Novembre

La Commemorazione dei Defunti che la Chiesa Cattolica celebra il 2 di Novembre rappresenta un momento di raccoglimento e di riflessione. E' il tributo con cui la Società civile onora i propri morti. E' l'occasione per rinverdire le radici di un paese, di un popolo, di una cultura. Vi sono lapidi con epitaffi più o meno semplici, talvolta croci in ferro o in granito, talora in legno solo con un nome e una data, ma sempre significativi di una storia, di una presenza importante. La vita in sé stessa è importante e lo è per chi ha giocato ruoli di rilievo, ma lo è anche per chi l'ha condotta semplicemente, in silenzio e in maniera apparentemente anonima. Nel nostro piccolo e silenzioso cimitero scorriamo la storia: troviamo giovani vite stroncate dall'assurda logica della guerra, giovani uomini la cui vita si è interrotta tragicamente durante il duro lavoro della cava, donne e uomini mancati prematuramente per malattie inesorabili, bambini strappati all'affetto dei genitori, vecchi addormentatisi serenamente nel sonno della morte assistiti dall'affetto dei figli. Una preghiera, un fiore, un lumino, un momento di silenzio e di meditazione davanti alla tomba di un nostro caro o di carissimi amici che non ci sono più è quanto di più nostalgico ma anche rasserenante può godere il nostro triste animo. Il Cimitero di San Piero, con i suoi pinnacoli su cui troneggiano le croci di ferro, opportunamente riposizionate, è il ricovero affettuoso che abbraccia e tutela tutti i suoi occupanti. E' bello rivedere quelle logge dal vago stile gotico, ripulite, imbiancate e con le tettoie riparate, senza più quelle odiose infiltrazioni d'acqua che per anni

avevamo, senza successo, denunciato. Vi è una luce più chiara, un respiro più ampio tra le tombe non perfettamente allineate e riunite in maniera asimmetrica, da quando, opportunamente, si è deciso di abbattere tutte quelle siepi di alloro che, oltre a togliere spazio e luce, davano un senso di trasando e di sporco. La scarsa "pietas", che tanto stava a cuore ai Romani, che si riscontra in quanti trascurano le tombe trasandate di alcuni, contrastano con le molte tombe curate e adornate di fiori che ricordano più aiuole di ridenti giardini che dimore funebri. Purtroppo, a distanza di molti anni, non si è ancora posto rimedio all'empia rimozione delle lapidi della chiesetta di San Rocco che chiedono giustizia, là abbandonate in un angolo del Cimitero, la cui unica collocazione non deve prescindere da quella dalla quale furono sconsideratamente rimosse oltre 20 anni fa. Anche la stessa chiesa di San Rocco pretende una qualche manutenzione, mentre quanti si recano al Cimitero per pregare e visitare le tombe dovrebbero trovarci il punto di riferimento dove inginocchiarsi e dove accendere una candela in religioso raccoglimento. Sarebbe questa l'occasione buona di cui approfittare per aggiustare quelle poche cose in disordine (vedi la campanella che è un po' in bilico) e per ripristinare le lapidi ormai quasi dimenticate dai più. Per questo lanciamo un appello alla solidarietà della popolazione di San Piero, alla sensibilità del Comune di Campo (proprietario della chiesa) e alla Parrocchia alle cui cure è affidata in comodato gratuito perenne.

Sabato 10 Dicembre, nell'incipiente clima natalizio, nella chiesa romanica di San Niccolò, presso le Fortezze del piazzale di Facciatoia in San Piero in Campo, si terrà la II° edizione del CONCERTO di CANTO GREGORIANO ad opera del coro "VIRI GALILAEI" di Firenze. La manifestazione organizzata dal Circolo Culturale "Le Macinelle" e finanziata dal Comune di Campo nell'Elba, segue alla prima edizione del 5 Gennaio scorso acclamata e apprezzata, con grande successo, dai numerosi presenti.



INTERVISTA A BUX (del prof. Aldo Simone)

-2° e ultima parte-

Continua l'intervista del prof. Aldo Simone al rev.do don Bux su argomento di attualità e di scontro tra molti cattolici fedeli alla grande Tradizione della Chiesa Cattolica e i tenacissimi fautori del "nuovo corso" scaturito dal Concilio Vaticano II°.

5) *Veniamo, adesso, a un problema un po' pruriginoso: l'omosessualità. Fino a che punto, secondo lei, la Chiesa può essere indulgente nei confronti di chi vive in una condizione socio-affettiva non sempre facile e oggettivamente disordinata? E come ci si difende dall'accusa di ipocrisia che solitamente viene mossa dai gay alla Chiesa Cattolica, sulla scia dei più recenti scandali sessuali?*

La Congregazione per la Dottrina della Fede emise nel 2003 le *Considerazioni circa i progetti di riconoscimento legale delle unioni tra persone omosessuali*: ivi si ribadisce quanto è nel *Catechismo*, n.2357, che gli atti omosessuali in nessun modo possono essere approvati, sulla linea della Sacra Scrittura, perché intrinsecamente disordinati. Nello stesso tempo, però, il *Catechismo* insegna che tali persone devono essere accolte con rispetto, delicatezza e compassione (n.2358), ma devono essere aiutate a vivere la castità. Chi invece pratica l'omosessualità o addirittura se ne vanta – in inglese *proud* - ricade sotto il giudizio dell'apostolo Pietro: si vantano di cose delle quali dovrebbero vergognarsi. Se, infine, uomini di Chiesa cadono in tale disordine, pur predicando la retta dottrina, si applicherà quanto dice Gesù dei farisei: mettete in pratica quel che dicono ma non seguite quello che fanno. Dunque, nella Chiesa misericordia e verità devono procedere insieme.

6) *Un altro problema che scuote le nostre coscienze è quello dell'immigrazione clandestina; ci sono, infatti, degli esseri umani che rischiano quotidianamente la vita, e spesso la perdono, per approdare sulle nostre coste, ma la nostra società non è in grado di offrire loro ciò di cui hanno bisogno per condurre una vita decorosa e per prevenire futuri conflitti. E allora che fare? Accoglierli tutti senza se e senza ma oppure respingerli o rimpatriarli con la forza? Chiamare in causa l'Europa non basta, bisogna assumere una posizione chiara, anche dal pulpito.*

Il cardinal Giacomo Biffi disse in una conferenza stampa nell'anno 2000, presentando a Bologna la sua lettera pastorale, che la Chiesa deve esercitare la carità verso tutti, mentre spetta allo Stato valutare la compatibilità degli immigrati con la nostra cultura e le nostre leggi,

mettendo in atto tutti gli strumenti necessari.

Personalmente ritengo, con l'amico

professore e sacerdote arabo Samir Khalil Samir, che l'immigrazione assomigli al matrimonio: o ci arricchisce, o ci impoverisce o ci annulla. La scelta conveniente da fare mi sembra evidente.

7) *Infine, il rapporto con le altre fedi e le altre religioni va, secondo Lei, reimpostato o va bene continuare così come si è fatto fino ad oggi a tendere la mano a tutti senza raccogliere nessun concreto vantaggio, oppure pochissimi vantaggi, in termini di reciprocità e ampliamento dei margini di manovra per la predicazione evangelica? A me sembra che la maggior parte dei cattolici si aspetti almeno un maggior slancio missionario, dentro e fuori i confini dell'Occidente, altrimenti si finisce per cadere nel relativismo religioso, in base al quale un dio vale l'altro.*

Il dialogo con gli uomini religiosi o non credenti lo ha fatto Gesù: il Vangelo è denso di incontri con ebrei, pagani, cercatori di Dio, se non agnostici: dunque non l'ha inventato la Chiesa o il concilio Vaticano II. Si dialoga per aiutare l'uomo nel cammino di ricerca della verità, che non finisce per il fatto che si abbraccia una religione. In certo senso, anche un cristiano cerca Dio: san Benedetto pone come requisito fondamentale per accogliere in



monastero uno che voglia diventare monaco, che egli veramente voglia cercare Dio. Certo, il volto di Dio lo ha rivelato a noi cristiani Gesù, tuttavia, come dice l'Apostolo, noi su questa terra conosciamo *per speculum et in aenigmate*: soltanto in cielo ci sarà svelato il volto di Dio così come egli è. Il cristiano, dunque, rifugge dall'idea che le religioni si equivalgano e sa che la vera religione è quella cattolica, come afferma la Dichiarazione del Vaticano II *Dignitatis humanae* sulla libertà religiosa, al n 1. Non v'è spazio per alcun relativismo, ma per il rispetto dell'altro e l'annuncio missionario, quando e come lo Spirito indica. Ritengo, certo, che il dialogo

interreligioso in questi anni abbia patito non poco e quindi ha sortito scarsi risultati, ma Giovanni Paolo II con l'enciclica *Redemptoris missio* e Benedetto XVI non hanno mancato di correggere le distorsioni. Il Santo Padre tornerà a farlo, ne sono sicuro, nella Giornata indetta ad Assisi nel prossimo ottobre.

A conclusione di questo interessante scambio di idee con don Nicola Bux, che spero provochi ulteriori riflessioni e interventi, mi corre l'obbligo di ringraziarLo sentitamente, anche a nome della Redazione del "Sampierese" e di tutti coloro i quali trarranno beneficio dalle sue illuminanti parole.

La Posta




La Morte sai cos'è: "E' una livella".

Cari Condomini del Cimitero nuovo, siamo qui a scrivervi per dirVi che quando il 2 Novembre vi troverete fuori dal Camposanto, troverete dei lumini offerti dalle "Pie" per tutte le vostre anime. Sappiate che noi siamo dalla vostra parte e vorremmo, in queste circostanze, chiedervi un favore. Potreste domandare al condomino della 4° fila, Antonietto Danesi, che ha lavorato al cimitero - in vita- e usava spesso dire "Qui finisce la superbia e la vanità dell'uomo e si disperde al mondo ogni provenienza sociale", che cosa ne pensa del torto subito? Infatti chi è morto dopo di Lui non ha avuto problemi per la sepoltura, mentre lui è stato considerato di serie B; il suo desiderio era quello di "andare in terra" e non gli è stato permesso. Niente vieta di essere sepolti dove uno desidera e non recriminiamo contro le persone che lo fanno, però doveva andarci anche Lui. Quando vorrete ci darete una risposta, magari con un'altra manifestazione o uno sciopero. Anche se sappiamo già quello che Lui ci risponderrebbe: "Siete stati tutti una massa di

Le Pie - Maria Teresa Danesi (figlia)



 Sulla falsariga del racconto di Liviana Lupi, pubblicato su "Il Sampierese" del mese scorso, Maria Teresa Danesi e "Le Pie" si trovano a colloquio con i defunti della parte nuova del nostro Cimitero. Li interrogano e chiedono loro di farsi interpreti presso Antonietto Danesi, babbo di Maria Teresa, indignato verso chi ha eluso il suo desiderio, più volte espresso in vita, di essere sepolto in un tumulo in terra e precisamente dove già riposava "Cavicchio". Le ragioni del perché non sia stata accolta la richiesta di sepoltura in terra avanzata dai figli al momento del decesso del loro padre ci sfuggono. La sensibilità di certe persone non è così profonda come ci aspetteremmo ed è evidente che per loro, chiamati a decidere, è stata ritenuta cosa da poco quello che per il defunto e i parenti stretti viene considerata invece una offesa alla volontà dei morti che in ogni tempo e in ogni luogo si è sempre cercato di soddisfare e che, in questo caso particolare, poteva, a nostro avviso essere soddisfatta senza particolari difficoltà. Penso di condividere anch'io quello che supponiamo sarebbe il commento di "Brogio" pittorescamente espresso dalla figlia.

LA COMMEMORAZIONE DEI DEFUNTI

Una visita al cimitero di San Piero. *(di Edel Rodder)*

“Allerseelen“, “All Souls’Day“, “Allerzielen” per dire “Tutte le anime”, nei paesi nordeuropei è il nome della festa dei morti dopo quella di Tutti i Santi. “Allerzielen” si chiama un libro di uno dei più importanti scrittori olandesi viventi, Cees Nooteboom, che ultimamente ho riletto. Parla di un regista di documentari che in un incidente aereo ha perso la giovane moglie e il figlio. Anche dopo tre, quattro, cinque anni non riesce a dimenticarli. Affiorano nella sua vita professionale e privata quando meno se lo aspetta, con voci e gesti. Sempre meno con i loro visi, dei quali lui sa che già non sarebbero più quelli che ricorda. Gli cade una foto dal portafoglio, la raccoglie, in mezzo a una difficile situazione di lavoro, ricomincia il tormento del ricordo. La vita quotidiana va avanti, ma le persone care e perdute rimangono lì, come in agguato. Lo assaltano all’improvviso. Lui non può fare a meno di abbandonarsi ai ricordi oppure cercare di scansarli, accantonarli, mentre si deve concentrare sul suo lavoro. Parla con i suoi amici che cercano di distrarlo, incontra una nuova possibile compagna. La tristezza del protagonista si trasmette alla lettrice, e se ciò non bastasse, la giornata d’autunno si incupisce e invita a una visita al cimitero. “Commemorare i defunti” per chi non piange morti di recente, ai primi di Novembre è una cara usanza, quasi un obbligo. Si va a mettere ordine. Si porta un crisantemo e chi non lo fa, vive col buon proposito e non è detto che non pensi ai suoi morti, anche se il pensiero non lo tormenta come succede al protagonista del libro. Entrando nel cimitero trovo per primo, a sinistra, la tomba del Soldato Ignoto. Qualcuno ha messo un fiore di plastica. Penso a mio padre disperso nel 1945 in Russia. In buona luce, dopo l’abbattimento delle siepi, appaiono altri sepolcri, da sempre curati e adornati con piante e fiori, o nuovi. In granito finemente scolpito la lapide dell’adorato “nonno” Aristide che continuava a negarmi un’intervista, dicendo “Non parlo più bene”, ma continuava ad andare in giro col suo bastone preziosamente lavorato con una sua ramificazione attorcigliata tutt’intorno. Andava dritto il nonno, a volte meno, ultimamente lo vidi barcollare sulla discesa della piazza. Santa Montauti, Santina, approfitta di un vigoroso arbusto di rose, color rosa pallido, del vicino ex- parroco Don Nicola, col granitico promemoria ben inserito nella fila degli interrati secondo il loro desiderio. Da me d’altronde

condiviso. Abbiamo poi il giro delle sepolture nuove o abbastanza recenti, con le foto in cui riusciamo a riconoscere la gente del paese che abbiamo conosciuta: Ettore Gentini, Nello Paolini che la mattina girava col Manifesto sotto il braccio, Publio Olivi, il Maestro di San Piero, presente ancora ai concerti a San Niccolò negli anni novanta, ma già duro di orecchio quando cercai di fargli qualche domanda sulle vicende di San Piero, io che ero nuova e volevo sapere, Il generale Carpinacci, sempre gentile, che ancora fece visita a Santina appena morta nel 2000 e dopo un po’ se ne andò anche lui, Gino Montauti, oste a Cavoli all’Hotel La Conchiglia, frequentato per dieci estati di fila, che ci lesinava il Martini Dry, e fu regolarmente incoraggiato da mio fratello Helmut con un “abbondante, per favore” come lo stesso Helmut incoraggiava il cameriere a servire la porzione quotidiana di spaghetti alle vongole o al ragù dopo le nostre lunghe nuotate. E Fulvio Montauti, che ci ha lasciato troppo presto. Avrebbe ancora fatto molte conferenze tipo chiacchierata, come usava lui, sulle mille vicissitudini elbane che non ci stancavamo di ascoltare, Angelo Galli, lo scultore poeta che viveva e lavorava a Cavoli e lasciò, tra le altre cose, un lavoro in rilievo su un ceppo di granito raffigurante il Giovanni Battista che battezza Gesù vicino alla chiesa di San Giovanni. Fin qui il Campo Santo. Il Campo, cioè, con le sepolture in terra. Poi i loculi più recenti, forse nemmeno più recenti, ma presenti nella memoria mia, venuta soltanto nel 1993. Graziella Pastori, per esempio, in alto a destra nel primo cortile del pianterreno. La sorridente Signora morta troppo giovane, ritornata dal Brasile, dopo un espatio familiare negli anni della miseria. Mi affittò l’appartamento a Facciatoia quando feci la ricostruzione della casa e dovetti dormire da qualche altra parte. Abbiamo la bellissima foto che rispecchia la vivacità di Pietro Montauti. Colui che fece i lavori alla mia casa, aiutato, quando occorreva dal suo consuocero Alberto Noce. Bravissimi, non ci sono più. Poi c’è Roberto Bertelli, che già ammalato, ancora mi invitò a vincere la pigrizia e partecipare alle camminate per la montagna, e la indimenticabile Luana, cuoca televisiva su Rai 3, un giorno che per caso accesi la TV. Cucinare per molta gente e mantenere gli standards di qualità e buongusto. Questa era la sua forza. Antenore Gambini! Aveva già problemi di cuore, quando lo interpellai nel 1997

per un preventivo di muratura. Già non si poteva più fare. Dipinse però ancora il lato nord della chiesa. E forse a qualche partita di caccia partecipava. Sergio Montauti, vicino di casa, era accudito da Fulvio, suo nipote, ma quando Fulvio morì, era da solo, e parlava poco, e all'improvviso non c'era più. Uno degli undici fratelli Montauti, Gino, Sandrina, una sorella a Marina di Campo, un fratello in Australia. E gli altri. Maria che per fortuna sta bene e fa visita a suo fratello Giovanni che ha difficoltà di muoversi. Un'altra che ricordo è Attilia. Attilia Maria Bisso sulla lapide del loculo dei recentemente defunti. Attilia, che sempre salutavo. Era molto ingrossata. Sempre sorridente. Le sue gambe appesantite si

muovevano a fatica. Girava con una giacchetta anche d'inverno e sempre le domandai se non avesse freddo. Perfino a Gennaio, Febbraio si metteva soltanto un paltò di lana sulle spalle, e andava a prendere il pane. Aveva la sua casa con l'ingresso principale verso Piazza della Chiesa, e una uscita che dava verso Via San Rocco, dove un giorno aveva perso una scopa. La trovai che si arrampicava da Via San Rocco verso la sua uscita di dietro, non volle aiuto, e aspettai che l'impresa le riuscisse. Recuperò la scopa. Ma poco tempo dopo, con dispiacere, lessi l'annuncio funebre. Dopo la visita al cimitero mi fermai vicino a San Rocco a ammirare il mare.

LA TAVOLA elbana (L. Martorella)

Gnocchi di Castagne

Non conosco l'origine di questa ricetta, sicuramente delle zone del Marcianese, comunque la riporto per il nostro giornale perché ricorda una cucina semplice ma sana che i nostri vecchi sfruttavano per la sopravvivenza, mangiando in modo genuino. Le castagne, grazie alla loro duttilità, si potevano utilizzare anche per fare gli gnocchi, utilizzando come base di partenza quelli di patate. Ed eccone la ricetta.

Ingredienti: gr. 800 di patate; gr. 200 di farina di castagne e gr. 100 di farina bianca, sale, pecorino.

Preparazione: Lessare e sbucciare le patate a caldo; passarle nel passa-verdure che, a differenza dello schiacciap patate, rende la pasta ancora più omogenea. Dopodiché, ovviamente su un piano adatto, versarvi sopra i due tipi di farina, impastare come si fa per gli gnocchi normali, cuocerli. Quando vengono tutti a galla scolarli e condirli ancora molto caldi. Il sugo può essere a piacere ma provateli con il pesto alla genovese con grattugiato del buon pecorino romano. Buon appetito!



Novembre e le sue storie... 14 Novembre 1951

Un'alluvione di particolare violenza si abbatte sul Polesine e buona parte del delta padano. I danni sono ingenti; solo l'anno dopo si potrà dire completato il prosciugamento della zona.



Il 7 ottobre 2011 presso l'Università di Pisa, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali, si è laureato in "Informatica per l'Economia e l'Azienda" Francesco Montauti. La tesi ha come titolo: *"Progettazione e realizzazione di un DW per la M.A.I.O.R. srl per la presa di decisioni mediante strumenti B.I."*. Il progetto è stato realizzato all'interno dell'azienda M.A.I.O.R. che si occupa di creare e sviluppare software per la gestione dei trasporti locali e aerei, e riguarda la creazione di un "datawarehouse" per aiutare la presa di decisioni strategiche in differenti problematiche interne all'azienda mediante l'utilizzo di strumenti di Business Intelligence. Il lavoro ha riguardato le aree di analisi relative alla gestione del mercato, l'analisi dei trend storici delle offerte, l'analisi degli ordini di acquisto e di vendita, l'impiego delle risorse umane all'interno dell'azienda e infine l'analisi storica del fatturato. L'utilizzo di questa struttura dati aiuterà l'amministrazione aziendale a prendere decisioni riguardo alle varie aree di analisi, basandosi su dati concreti e informazioni non facilmente visibili relative alla gestione aziendale.



Francesco in aula di discussione

Anche quest'anno, a fine stagione, si tirano le somme dei nostri mercatini della beneficenza. Anche se meno frequenti dell'anno passato, l'incasso è stato comunque soddisfacente. Dalla Festa del Maggio a Settembre sono stati realizzati 2.631 euro così ripartiti in beneficenza:

- Ricerca sul cancro 300 e. - Ambulanze: 250 - Bambini di don Ionca (Togo) 100 - Adozioni a distanza (Togo) insieme al C.C. "Le Macinelle" 250 - Piedistallo e targa statua S. Rita 320 - Asilo San Piero 150 - Parrocchia 355 - "Il Sampirese" 50 - Circolo culturale "Le Macinelle" 100 - Madonna del Carmelo 50 - Fiori per tomba don Nicola 20 e.- S.Messe 30 - Spese varie 16,20.

Si ringraziano tutti coloro che hanno partecipato a questa iniziativa consolidatasi nel tempo: tutti i negozianti di Marina di Campo, le nostre Consorelle residenti nel Continente e tutti coloro che hanno acquistato anche un solo pacchetto da 2 euro. Grazie di cuore: "il baroccino va avanti da sé, con le regine, i suoi fanti, i suoi re". (Le Pie)

P.S. Le Pie hanno inoltre contribuito a realizzare le feste organizzate dal C.C. Le Macinelle: "La cena medioevale" rivelatasi un successone.



Le Pie

Il 16 Ottobre si è svolta, nella piazza della Fonte di San Piero, una simpatica e ben riuscita festa gastronomica l'"*Ottobrata*" organizzata dal gruppo dei Ciclisti del Paese con la sponsorizzazione del "Bar Centrale".



Il giorno 8 Settembre scorso è nato a Cecina Diego Serrini da Bernardo e Lisa Kelly. Al bambino gli auguri per una vita serena e ricca di gioie e soddisfazioni. I complimenti più vivi alla madre e al babbo. Un affettuoso abbraccio ai nonni paterni Vilma Ancona (della famiglia Benvenuti di san Piero) e Claudio.

E' nata Barbara Pierulivo il 21 Ottobre scorso. Un dolce abbraccio e un caloroso benvenuto a questa tenera bambina, nostra fresca compaesana. Gli auguri più sinceri della nostra Redazione alla mamma Sabrina Avellino e al babbo Cesare e un pensiero particolare per la nonna paterna Marì e per i nonni materni Silverio e ...



Il 13 Ottobre scorso, presso l'ospedale di Portoferraio, è mancato inaspettatamente all'affetto dei suoi cari e a quello di tutti gli amici, Danilo Galli, di anni 87. Con lui salutiamo il lavoratore indefesso, il cacciatore appassionato, l'ex combattente scampato miracolosamente al tragico bombardamento della città di Dresda nel lontano Febbraio 1945, l'assiduo lettore de "Il Sampierese", l'amico carissimo parlando con il quale il tempo sembrava non trascorrere invano. Ci stringiamo nel dolore, con profonda tristezza, per la sua perdita alla moglie Teresa, ai figli Enrica e Marco, alla nuora Roselba, ai nipotini Giovanni, Vittorio e Pietro, al fratello Ermanno.

Il 18 Novembre 2011 Nozze di Diamante per Luigi e Gianna Dini:

Cari Genitori, cari Suoceri, Cari Nonni e Bisnonni

"NOZZE DI DIAMANTE": 60 anni di matrimonio sono un traguardo ambito, difficilmente raggiungibile. Noi, orgogliosi di questo anniversario Vi abbracciamo e ci felicitiamo porgendovi tanti affettuosi auguri: i figli Roberta con Giuseppe, Lamberto con Antonella, Ughetta con Francesco, Gino con Anna, Gabriella con Lauro, Marzia, Andrea con Michela, Patrizia con Roberto, Riccardo con Michela.

I nipoti: Alessandro, Marcello, David, Elisa, Luca, Giordano, Veronica, Filippo, Chiara, Marco, Emanuele, Federico, Alessio, Pietro, Silvia, Elia, Brenda, Sofia, Tommaso, Edoardo, Pierpaolo, alcuni con le loro fidanzate e fidanzati. I pronipoti Nicolas e Giovanni.

Anche la Redazione de "Il Sampierese" porge i più fervidi auguri per il traguardo raggiunto.



Nasce il PIAZZALE dell'ASTRONOMIA:

Nella spianata accanto al Campo Sportivo, per anni adibita a discarica, stiamo costruendo il Piazzale dell'Astronomia con lo scopo di avvicinare, specialmente i giovani, alle scienze e in particolare all'astronomia. Oltre a tabelloni divulgativi su Sistema Solare, Stelle, Galassie, ecc. sono presenti strumenti e meridiane (in costruzione), di utilizzo pubblico corredate da tabelle esplicative. Nel periodo estivo si svolgono conferenze pubbliche e osservazioni al telescopio. Preghiamo gentilmente i Visitatori e quanti transitano per molti altri motivi nel piazzale, ad avere rispetto delle strutture che sono costate soldi e fatica di



privati cittadini e all'Associazione culturale "Le Macinelle". Cogliamo l'occasione per ringraziare: l'Amministrazione Comunale, Giuseppe Biancalani per le opere murarie, la Coop Corridoni e Marco Galli per la donazione e posa delle parti in granito, il bar "Mago Chiò" per una donazione, la Coop "Terra" per gli scavi e la posa dei pali, e tutti coloro che si sono prodigati per la realizzazione di questo progetto.

Gruppo Astrofili di S. Piero - Centro Culturale "Le Macinelle".



Il 22 Ottobre scorso è stato battezzato nella chiesa parrocchiale di san Piero Diego Maria Noce. Gli Auguri più fervidi al bambino, al babbo David e alla mamma Frejter Corsero Augum.



CRONACA, COSTUME E SOCIETÀ

SETTEMBRE

Fiocco celeste a Cavoli: è nato GIOELE. A mamma Sabina Spinetti, a babbo Giuseppe e alla sorellina Lara i nostri più affettuosi Auguri!



OTTOBRE

Fiocco rosa a Fetovaia: è nata ALICE. A mamma Sara Lupi e a babbo Alessandro affettuosi Auguri!



Il 16 Ottobre, alle ore 10, nella chiesa “Stella Maris” Monsignor Enzo Greco ha amministrato la Santa Cresima ai ragazzi:

Sara Montauti
Jessica Ferrari
Daniel Bacigalupi
Gabriele Pancani
Simone Galeazzi

A Livio Mortula (Patrizio Lupi)

*Quel di te voglio raccontare
della “Regia Marina” eri militare.
Nella tua divisa andavi orgoglioso e fiero
come sta nell’armatura il giovane guerriero.
Hai combattuto la Grande Guerra
solcando ogni mare,
lasciando a noi la libertà e la pace.
Da uomo hai combattuto
la guerra della vita:
89 anni è stata la lunga salita.
Sei stato marito, tre volte padre,*

*quanti parenti e amici hai saputo amare.
In una sera d’Aprile
sei andato al Suo cospetto
lasciando noi un vuoto dentro al petto.
E tutti quei parenti e amici
che hai saputo amare
han reso te onore dinanzi a quell’altare.
Da quel divano sei volato in cielo
come un cavaliere a dorso del destriero.
Nel tuo volto un flebile sorriso
di chi ha trovato l’eterno Paradiso.*



Sguardo dalla Torre di San Giovanni

Passeggiata di mezza collina da Sant'Ilario a San Piero ammirando il mare e il piano, all'ora del tramonto

-2° parte-

Sono rari i campi coltivati a grano, a granturco, a trifoglio, a erba medica, a ortaggi e soprattutto i vigneti, vanto dei contadini campesi del tempo, per la maggior parte di origine sampierese. Sulla sinistra c'è una collina, un tempo coltivata con vigneti a terrazze, che copre l'antico abitato di San Mamiliano, dove si trova la vecchia chiesetta, restaurata nel 1950 e riconsacrata il 13 settembre 1960. Nei secoli passati i monaci vi si fermavano per giorni, in attesa del miglior tempo, per poter attraversare il mare e raggiungere il Monastero dell'isola di Montecristo. Prendendo la strada provinciale e superato il ponte sul fosso del Bovalico, si trova la vallata del Pian di Mezzo. Appaiono splendidi terreni che salgono verso il monte. Inizia con il Borandasco e la Martinaccia. Passando fra giardini e vecchi oliveti, si fiancheggiano casali e ville, per arrivare dapprima alla Lammia poi alla Chiesina di Santa Trinita. Nella zona ci sono alcuni vecchi mulini inattivi, che lavoravano con l'acqua del fosso di San Francesco. Più su c'è la zona di Maestà Zucchini. Infine, presso la Chiesina dell'Accolta, si trovano molti "trovanti" (grossi massi) di granito che venivano lavorati da scalpellini santilariesi. Sotto Sant'Ilario, ai

Forcioni, che guardano zona Salicastro, si trovavano delle piccole cave appartenute ai fratelli Politi e alla famiglia Tesei. Percorrendo la strada provinciale si passa per La Serra, Sighello e Costa al Barcoco, dove c'è lo Stadio Comunale. Successivamente, dietro basse colline, c'è la Pila e quindi la Chiesina di Santa Lucia, situata su una collina. Si ricordano i festeggiamenti del 13 Dicembre, con la gioiosa fiera e la musica suonata da santilariesi. Da Campo, si partecipava facendo lunghe passeggiate a piedi e portando fiori, corolli e frangette. Dietro la chiesina, si trovano i Capannili, dove si è sviluppata un'area industriale. Più avanti ci sono le Vigne Giunche e quindi le Solane con i Marmi. La penombra della sera, che avanza lentamente sfumando linee e colori, avvolge sempre più il sottomonte. In lontananza, verso La Foce, il sole ancora riflette la sua luce. Il paesaggio si presenta nella sua serena bellezza. Tutta la spiaggia è vuota e silenziosa: non ci sono più i turisti del pomeriggio. Gli ombrelloni sono chiusi dopo una giornata di sole. Non si vede il lungomare ma si intravede Villa Nomellini, fatta costruire verso il 1928 dal pittore campese Plinio Nomellini, che amò ospitare personalità illustri dell'epoca.....





Gli Stili alimentari dal mondo alla Toscana

(da "Toscana medica 6/11)

Certo non mancano le evidenze scientifiche a dimostrare l'importanza del determinante alimentazione sulla nostra salute. E altrettanto evidente è la crescita del peso corporeo e della percentuale di persone obese, ormai preoccupante in alcuni paesi come gli USA ma da valutare con attenzione anche in Europa. Sono sempre gli USA che ci evidenziano la criticità in cui s'imbatte e naufraga ogni tentativo di educazione alimentare a oggi organizzato dai servizi di prevenzione. La pubblicità ha una pervasione e una persuasione enormemente superiori e molto meno rispettosi delle campagne informative, ed è capace di deviare drasticamente la dieta delle persone rispetto alle più semplici raccomandazioni sugli stili nutrizionali e di cancellare

del tutto
alcuni
ingredienti
fondamentali
per la salute
dalla tavola
delle famiglie.



Pesce e Pollame

Nella dieta settimanale non deve mancare il pesce, soprattutto quello azzurro. Fresco o surgelato piuttosto che sott'olio o affumicato. Tra la carne è da preferire quella di polli e tacchini rispetto a quella rossa. Ruspanti meglio che di allevamento.

Formaggio, Uova e Patate

I formaggi sono un'ottima fonte di calcio, ma anche di troppi grassi. Perciò consumarli saltuariamente. Lo stesso per le uova. Anche la patata da consumarsi con moderazione, perché ricca di amido e povera di fibre.

Carne, Salumi e Dolci

Carne, salumi e dolci vanno trattati come le cose preziose: poche, ma di qualità. Ottimi cibi, ma troppo ricchi in calorie, grassi e zuccheri per entrare nella dieta di tutti i giorni. Perciò carne rossa e salumi solo occasionalmente e dolci solo alle feste, meglio se fatti in casa o artigianali. Le bibite commerciali troppo dolci da consumare ancora più raramente.

Muoversi bere **Vino ai pasti**
Ogni giorno tanta acqua con moderazione

1) Frutta e Verdura

Consumare frutta e verdura più volte al giorno, soprattutto quella fresca dai bei colori vivaci, di stagione e di produzione locale. Cotta o cruda la verdura fa sempre bene. Evitare di cuocerla troppo a lungo. Moderarsi con la frutta zuccherina, come fichi e uva, per l'elevato contenuto calorico.

2) Cereali

Pane, pasta e cereali in chicchi nel menù giornaliero, preferendo i tipi integrali, insieme a zuppe e minestre tradizionali. Olio extravergine d'oliva per condire e cucinare, ma con moderazione per l'alto contenuto in calorie.

3) Legumi, frutta secca e latte

Latte e yogurt nella dieta di tutti i giorni, ottimi a colazione o come spuntino. Non abusarne per il contenuto in grassi e zuccheri. I legumi, ricchi di proteine e fibre, sono un utile alternativa giornaliera alla carne rossa. Un po' di frutta secca in guscio arricchisce la dieta di grassi "buoni".

Ma la Toscana è la Toscana: con le sue vigne, i suoi olivi, le sue ricchezze naturali e le sue caratteristiche peculiari. Ricchezze e peculiarità che si trasformano in fattori determinanti per la salute attraverso gli studi scientifici, le evidenze della letteratura, ma soprattutto attraverso i risultati di benessere dei nostri concittadini. Non è un caso che l'età media degli uomini toscani superi l'età media di qualsiasi altro uomo nel mondo e non è un caso che la percentuale delle malattie cardiovascolari sia nettamente inferiore rispetto ad altre regioni. E da qui inizia la sfida che ogni giorno affronta un professionista della salute: del benessere, per garantirlo e conservarlo nel miglior stato possibile più a lungo possibile. Come da queste nozioni basilari di "SANO VIVERE" inizia l'abecedario medico e infermieristico, generalista e specialistico: dalla nostra peculiarità, ricchezza, unicità toscana.



✉ v.giudice@alice.it ☎ 3339887202



Il Canto di Apollo

Il Sampierese 11/XI

Goccia di rugiada (Patrizio Lupi)

-a Mariangela-

Sei arrivata, sei sparita
 come goccia di rugiada
 caduta sopra il fiore
 per dare lui la vita.
 Ora questo fiore
 nella tempesta, sotto il sole
 aspetta la rugiada
 per avere un po' d'amore.
 La rugiada al fior risponde:
 "Son mancata un sol momento
 perché c'era troppo vento,
 mentre il sole, senza forza,
 si affacciava sulla roccia.
 Io d'amor non ti fo' dono
 ma ti porto con letizia
 abbondanza d'amicizia".

Goccia di rugiada,
 fonte della vita,
 l'amicizia che tu dai
 è immensa, assai gradita,
 grande come il sole,
 ma non basta a questo fiore.
 Senza quella goccia,
 linfa della vita,
 or su questa terra
 il fior fa l'eremita
 aspettando con ardore
 te, Goccia di Rugiada,
 essenza dell'amore



Il Sampierese

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: *L. Lupi, P. Lupi, L. Martorella, Le Pie, E. Rodder, R. Sandolo, A. Simone,*

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