

## PITIGLIANO

## IMPARARE E DIVERTIRSI IN BIBLIOTECA

COME si descrivono le vacanze in inglese? Lo scopriranno domani dalle 17 i bambini di Roccastrada e dintorni partecipando al laboratorio «Play English! Impariamo l'inglese divertendoci». In biblioteca.

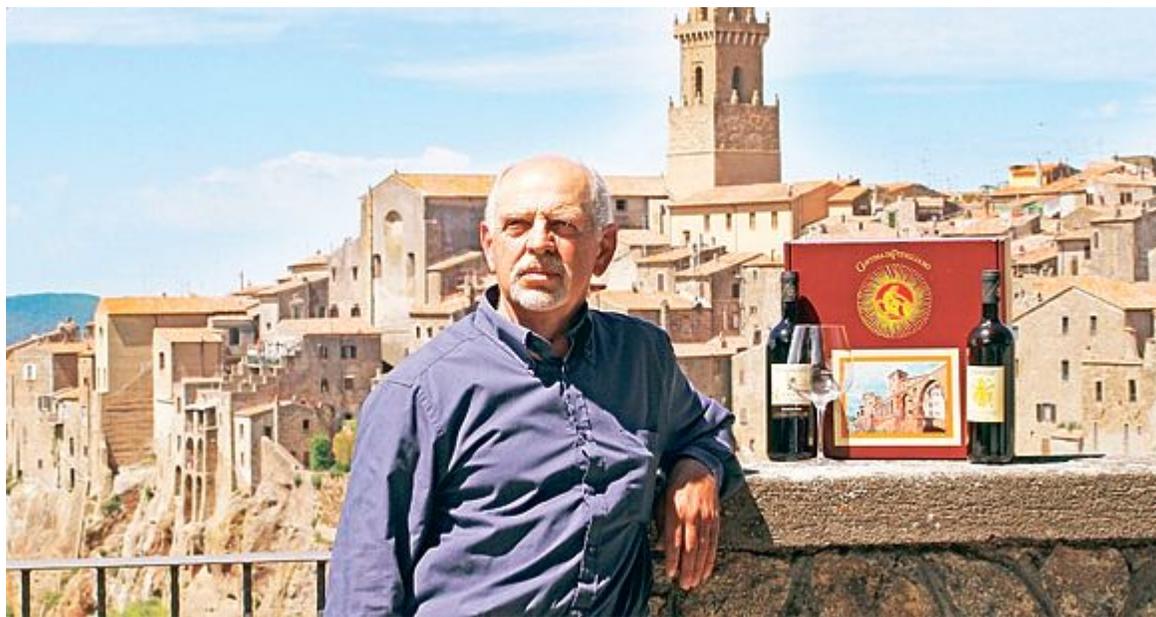
# Mezzo secolo del vino Bianco Doc Un evento che è una festa per tutti

*Cinquant'anni esatti dal riconoscimento, attività proiettata al futuro*

LA DOC BIANCO di Pitigliano festeggerà i suoi primi 50 anni di vita, e lo fa domani. Era infatti il 30 maggio 1966 quando si costituiva questa Doc delle terre del tufo, una delle prime d'Italia, comprendenti i comuni di Pitigliano, Sorano, Manciano, Capalbio e Scansano. Per quest'occasione il Consorzio di Tutela Bianco di Pitigliano organizza l'evento «50 anni Doc», un convegno con degustazione a seguire che si svolgerà domani alle 17 alla sala Petruccioli in Piazza della Repubblica a Pitigliano. Durante il convegno sa-

**IL RESIDENTE FINOCCHI**  
«Un convegno racconterà la nostra storia  
Interverrà anche Biondi»

ranno trattate le tematiche che hanno fatto grande questa Doc nel recente passato, il ruolo centrale che ha rivestito nell'economia e nel tessuto sociale per le terre del tufo nel tempo, ma soprattutto le opportunità e le prospettive che il Bianco di Pitigliano può ancora offrire nel presente e in futuro, con un mercato del vino. Renato Finocchi presidente del Consorzio Bianco di Pitigliano spiega: «Abbiamo deciso di festeggiare questi cinquant'anni con un convegno che racconterà la storia della nostra Doc, la quarta per longevità in tutta Italia. Al convegno interverrà anche uno storico del



**ICONA** Il presidente Renato Finocchi. Sullo sfondo la «sua» Pitigliano, accanto alcune bottiglie d'eccellenza

territorio, il professor Angelo Biondi, che racconterà attraverso una ricostruzione storica i primi cinquant'anni della nostra Doc. Inoltre annuncio che questo sarà solo il primo degli eventi che il Consorzio dedicherà a questa ricorrenza, stiamo già organizzando iniziative speciali da inserire all'interno di Calici di Stelle (10 agosto) e Settembre di Vino (1-4 settembre)».

Poi continua: «Figli di un grande passato, lo scopo di questo convegno sarà quello di gettare le basi anche per progetti futuri legati al nostro vino». Interverranno al convegno oltre agli esponenti del-



**Il sindaco**

**«Il mondo è cambiato  
Bisogna adeguarsi»**

**PIERLUIGI Camilli, sindaco di Pitigliano: «Abbiamo la possibilità di ricordare, ma anche una sfida importante: il mondo è cambiato e ancora di più il mercato del vino, dobbiamo adeguarci»**

la politica locale Luca Sani, presidente della Commissione Agricoltura, il capogruppo regionale Leonardo Marras e Luca Pollini, direttore consorzio tutela Doc Maremma. Il convegno si chiuderà con la partecipazione straordinaria di Andrea Galanti, sommelier fiorentino campione italiano 2015. La Banca di Credito Cooperativo ha partecipato in maniera attiva alla realizzazione di questo evento, il presidente Stefano Conti: «Crediamo fortemente nel lavoro che sta svolgendo il Consorzio di tutela. Una tappa importante questa dei cinquant'anni per un evento che intende celebrare il passato, ma soprattutto gettare nuove basi per il futuro».

## SORANO

Recuperare la Rocca di Sovana

«Adesso si può»

**IN RISPOSTA** all'invito del governo a segnalare «un luogo pubblico da recuperare o ristrutturare per il bene della collettività», l'amministrazione comunale di Sorano ha proposto, con un documento a firma del sindaco Carla Benocci, il recupero della Rocca Aldobrandesca di Sovana che ha «urgente bisogno di un intervento complessivo di consolidamento e di valorizzazione».

La Rocca è il monumento simbolo di Sovana e il suo recupero è pertanto importante, ma al tempo stesso costoso e impegnativo.

Il governo ha messo a disposizione per questa iniziativa che va sotto la definizione bellezza@governo.it la somma di 150 milioni di euro.

Le segnalazioni debbono pervenire entro il 31 prossimo.

«Sulla base del progetto di massima della Soprintendenza – spiega il sindaco – ci siamo impegnati a concorrere a bandi di finanziamento o quanto altro per cercare di reperire la somma necessaria per il recupero, pari a circa 600mila euro.

Per questo proviamo a cogliere ogni opportunità, consapevoli dell'importanza e della necessità del recupero della Rocca».

## ARCIDOSO PERCORSO CULTURALE INTEGRATO

**«La nostra storia è legata alla castagna»  
Un progetto che coinvolge le scuole**

«DIMMI cosa mangi e ti dirò chi sei». Sull'Amiata questa frase ha la sua validità, anche nelle scuole. Si è concluso il progetto informativo, dal titolo: «La castagna con il marchio ci guadagna» sui prodotti Dop e Igp e di educazione alimentare rivolto alle scuole primarie dell'Amiata. Si è trattato di un progetto voluto dall'Associazione per la valorizzazione della castagna del Monte Amiata igp, inerente ai temi dell'alimentazione e dell'agricoltura, destinato appunto alle scuole primarie del territorio amiatino. Finanziato dalla Regione Toscana il progetto è entrato nelle scuole di Castell'Azзара, Monticene Amiata e Arcidoso,

coinvolgendo più di 120 bambini e 16 classi diverse. La castagna, non solo si mangia e si usa in vari modi e preparati, ma rappresenta anche le vicende storiche, economiche, culturali e sociali del territorio. Oggi, il frutto prelibato dell'Amiata, oltre che con il suo nemico più temibile, cioè il Cinipide, deve fare i conti anche con la concorrenza spietata di prodotti di altri territori, le truffe sulla provenienza e la qualità. «Per questo occorre – spiega Giovanni Alessandri, coordinatore del progetto – un percorso culturale sull'alimentazione amiatina, e in particolare sui prodotti che il nostro territorio è capace di produrre».



**NEL BOSCO** La raccolta

re: e la castagna è una delle protagoniste indiscusse. Importante è far capire quale sia l'importanza dei marchi comunitari su alcuni prodotti, e come queste certificazioni servano per garantire i consumatori».

Nicola Ciuffoletti

## MANCIANO L'IMPEGNO DI NICCOLAI E DI DETTI

**«Ciaffagnone», un mangiare povero  
La sua tipicità adesso è riconosciuta**

**UNA NOTIZIA** che rende felice la comunità manciatese che vede riconosciuto al ciaffagnone la tipicità di un prodotto povero ma veramente gustoso nella sua semplicità ma che può essere degustato con una varietà notevole di abbinamenti o condimenti. E gran parte del merito va al professor Lucio Niccolai, che oltre ad appoggiare un'iniziativa dell'assessore al turismo Giulio Detti, ha condotto sul prodotto una ricerca storica. E Niccolai dice: «Una notizia importante, specie per i manciatesi che attribuiscono a questo piatto un forte valore identitario. Senza dubbio un riconoscimento necessario. L'Amministrazione si è mossa opportunamente ed ha ot-

tenuto un risultato che può costituire il punto di partenza per la valorizzazione di una serie di prodotti alimentari che rappresentano i tratti salienti di una peculiare, a volte originale, di tradizione locale: dai tortelli con impasto dolce alle molteplici varietà di acqua cotta, ai buglioni di carne ai tagliolini con le noci».

È la prima volta che un'operazione di questo tipo viene realizzata. L'obiettivo è di proporre un'interpretazione storica e culturale di un prodotto tipico alimentare locale per collegare il ciaffagnone manciatese alla tradizione e al contesto sociale, economico e culturale in cui può essere nato e tramandato.

Bruno Bellezzi