

STUDIO VETERINARIO SANT'ANTONIO



# LA VOCE DELLA MONTAGNA

STUDIO VETERINARIO SANT'ANTONIO



ANNO I - N°1 - Maggio/Agosto 2014

PERIODICO QUADRIMESTRALE DI CULTURA, STORIA E SOCIETÀ NELLA MONTAGNA PISTOIESE

COPIA OMAGGIO

Edito da Associazione culturale *Amo la Montagna* Presidente *Maurizio Ferrari* - Direttore responsabile *Paolo Vannini* - Progetto grafico, impaginazione e direzione artistica *Antonio Zini*

Testata in attesa di registrazione - info@lavoicedellamontagna.it - Seguici anche su

## EDITORIALE

di PAOLO VANNINI

**N**el febbraio scorso "La voce della montagna" è uscita per la prima volta con quello che abbiamo volutamente definito il numero "0". Non solo per ragioni di forma ma anche di sostanza. Volevamo fosse, in tutti i sensi, una "prova generale" per misurare il progetto editoriale, gli argomenti, la grafica. Tirate le prime somme, eccoci con il numero 1 vero e proprio di questo quadrimestrale dedicato alla montagna pistoiese. Un progetto editoriale che non nasce per caso, anche se è in parte il caso che ha fatto incontrare i tre ideatori, un professore, un giornalista e un graphic designer. Tutti legati a doppio filo alla montagna pistoiese e tutti fortemente motivati ad accendere i riflettori su un territorio troppo poco "attenzionato" dai mezzi di informazione, troppo poco ascoltato dalle autorità, troppo relegato ad un ruolo classico, ma fortemente limitato, di polmone verde o "bianco", a seconda delle stagioni. L'obiettivo è guardare a questi paesi da un'ottica diversa. Quindi un'altra "voce", per l'appunto, che interpreti i bisogni e renda protagonisti i suoi abitanti, suscitando curiosità e interesse ben oltre i limiti territoriali.

È quello che abbiamo iniziato a fare con la precedente uscita e ancora di più con questa, arricchita di pagine (da 12 a 16) e soprattutto di contenuti.

"La voce della montagna" è prima di tutto, e soprattutto, un progetto culturale e l'editore, non a caso, è un'associazione culturale denominata "Amo la montagna". Fondamentale per la sua nascita è stato l'impegno economico della BCC di Maresca, poi diventata Banca di Vignole e della Montagna Pistoiese, che fin dall'inizio ha creduto nell'idea. La Banca è il nostro primo sponsor, altri stanno aggiungendosi strada facendo e altri ancora, ci auguriamo, potranno arrivare, partendo dalla condivisione del progetto editoriale e dalla filosofia che ne sta alla base.

In questa impresa sarà fondamentale il sostegno e il contributo di tutti i potenziali sostenitori, piccoli e grandi: semplici lettori, aziende, associazioni, enti e quant'altro. Saranno loro, i nostri "soci", a contribuire all'esistenza e alla crescita de "La voce della montagna": che vive dell'impegno professionale ma volontaristico di alcune persone, che non ha fini di lucro ma, come ogni altra iniziativa, non può vivere di sola passione.

## DIVENTA SOSTENITORE DI QUESTO PERIODICO

Versa un contributo minimo di 20 euro attraverso bonifico bancario al seguente IBAN:

IT 67Y0892270520000000815083

specificando nella causale: "Quota socio sostenitore 2014-2015".

Conferma poi la tua adesione al nostro indirizzo email (info@lavoicedellamontagna.it), indicando il tuo nome, cognome, residenza ed indirizzo email.

Ti invieremo il periodico a casa e sarai informato di tutte le nostre iniziative. **Grazie !!!**

## pag. 8 - ECONOMIA E TURISMO



**È** da più di vent'anni che si possono vedere stelle e pianeti dall'Osservatorio di Gavinana, struttura pubblica ma gestita dal Gruppo Astrofilo della Montagna Pistoiese, il Gamp. In questo centro di eccellenza, che accoglie circa 4000 visitatori l'anno, viene svolta un'attività di ricerca, didattica e divulgazione. Grazie ad apposite telecamere, vengono registrate presenze luminose nel campo di ripresa, successivamente analizzate e studiate. Questo centro detiene anche il primato italiano di asteroidi scoperti (422) e quello del più grande telescopio della Toscana.

## pag. 12 - CULTURA E TRADIZIONI

### SIGNORI! Benvenuti al Mascagni di Popiglio



**I**l teatro di Popiglio è una delle poche strutture montane del genere ancora in funzione in Toscana. Gestito dall'Associazione Teatrale Pistoiese, coinvolge quattro comuni e offre rappresentazioni di qualità, con attori di fama nazionale. Come Alessandro Benvenuti, che in un'intervista esclusiva racconta gustosi aneddoti degli spettacoli al "Mascagni", le cene al ristorante del paese, il sogno di gioventù di diventare un artista, in un albergo di Maresca.



## pag. 2 - AMBIENTE E TERRITORIO

### È BUONO, FA BENE E FA ANCHE LITIGARE

Il mirtillo nero cresce in grandi quantità nella parte alta della montagna pistoiese ed è il migliore per qualità dell'intero territorio nazionale. Rappresenta la base principale, insieme ad altri frutti di bosco, per alcune aziende del territorio, che lo raccolgono, lo trasformano e lo commercializzano. Ma la sua particolarità è anche quella di essere al centro di una vera e propria "contesa" fra il territorio toscano e quello emiliano. Una "guerra dei confini" dichiarata dall'Emilia, alla quale la Toscana sembra voler finalmente rispondere, come conferma al nostro giornale l'assessore alle politiche agricole, Gianni Salvadori.

Il mirtillo è anche l'argomento di una tre giorni di festa all'Abetone, dall'1 al 3 di agosto, ed è soprattutto al centro di uno studio dell'Università di Firenze per le sue proprietà terapeutiche.

APERTURA ESTIVA: **SEMPRE!**



FONTE *del*  
**COLORE**

COLO RIFICIO

**APERTO TUTTO AGOSTO**

Via E. Fermi 58 - Sant'Agostino PT - tel. 0573 934004 - info@fontedelcolore.it

## AMBIENTE E TERRITORIO

a cura di PAOLO VANNINI

# Cresce sulle nostre montagne, il mirtillo più buono d'Italia

Da nessuna altra parte una qualità e una quantità paragonabile. Gli usi che si possono fare di questa bacca. Le sue proprietà. Le regole per raccoglierla.

È un prodotto della natura che caratterizza l'alta Montagna Pistoiese questo è il mirtillo. Per quantità e qualità nelle alture dominate dalle brughiere prive di vegetazione, l'Abetone e dintorni hanno un record nazionale, grazie a condizioni climatico-ecologiche particolarmente favorevoli. Da nessuna altra parte d'Italia la natura mette a disposizione un mirtillo così buono e in simile abbondanza. Lo si trova nel sottobosco delle foreste di alta quota, al di sopra della vegetazione boschiva, oltre i 1300 metri di altitudine, la quota appunto dove si trova il paese dell'Abetone.

## Il mirtillo in cucina

Il mirtillo, conosciuto con il nome dialettale di "piuro", è molto versatile. Oltre alla consumazione del prodotto fresco, con le bacche si preparano marmellate, sciroppi, puro succo di mirtillo, frutta sciropata, dolci, grappe aromatizzate al mirtillo e il "mirtillino", un liquore a base di grappa con succo e frutti di mirtillo nero. Molto diffuso, specialmente nei ristoranti della montagna pistoiese, è anche l'uso, in cucina, di piatti salati: dagli arrosti alle paste fritte alla stessa pizza, per non dire delle tante varietà di primi, tagliatelle, pasta fresca in genere, straccetti e il famoso risotto ai mirtillo.

## Le regole per la raccolta

La quantità varia di stagione in stagione ed è molto legata agli eventi meteorologici, soprattutto alle gelate. La raccolta ha regole precise, il mancato rispetto delle quali comporta sanzioni pecuniarie. La prima suddivisione è fra fruitori saltuari, semplici cittadini alla ricerca di un po' di frutti di bosco e raccoglitori professionali: per quest'ultimi esiste un limite molto alto, 70 chilogrammi al giorno per singolo raccoglitore. Ai residenti nei Comuni totalmente montani di Piteglio, Cutigliano, Abetone, San Marcello, Marliana e Sambuca, è consentita la raccolta per uso personale per un quantitativo di 12 chili giornalieri, per tutti gli altri il limite massimo è di 2 Kg al giorno. Per la violazione delle disposizioni previste dal regolamento sono previste sanzioni amministrative da un minimo di 60 a un massimo di 360 euro.

## 1-3 Agosto: Abetone in festa per il mirtillo

Tre giorni di festa all'Abetone, dall'1 al 3 agosto, per festeggiare il mirtillo. Si comincia venerdì, alle 19,30, a Le Regine, con una cena a base di mirtillo e intrattenimento musicale con "Paolo e Ugo". Sabato, alle 10, "Mirtilliadi", giochi per bambini all'Hotel "Abetone e Piramidi". Dalle 9 alle 16,30, Mercato della Terra (Slow Food), presentazione di vari banchetti gastronomici e di artigianato locale, con laboratori legati alla trasformazione gastronomica del mirtillo. Alle 15,30, presentazione del Progetto "Il mirtillo spontaneo toscano: dal territorio alla produzione", a cura dell'Università di Firenze. Alle 17,30 "Trenino musicale" con D.J. in giro per il paese. Alle 18,30, "Aperitillo" in piazza Piramidi, a seguire punti musicali notturni ed apertura dei negozi fino alla mezzanotte. La domenica, a partire dalle 9, giornata dedicata alle escursioni all'Orto Botanico, al Lago Nero, in concomitanza con il Concerto di Sentieri Acustici, e il Sentiero dell'Amicizia.



## Un territorio diviso in due

Esiste un regolamento provinciale che suddivide il territorio in due macro aree omogenee: quella compresa tra il monte Libro Aperto e Porta Franca, nei Comuni di Abetone, Cutigliano e San Marcello Pistoiese, e quella compresa tra l'alta Valle del Sestaione, Selletta, Monte Gomito e Val di Luce, ancora nei comuni di Cutigliano e Abetone.

## I numeri

La stima delle persone coinvolte in questa attività sul versante pistoiese, fra lavoratori a tempo pieno e stagionali, è di oltre duecento. La quantità di mirtillo raccolti annualmente dipende da molti fattori ed è diminuita negli anni. Se fino a un po' di tempo fa si poteva parlare di 10mila quintali circa, oggi la cifra è probabilmente assai più bassa, un po' più della metà.

## Proprietà curative

Appartente alla famiglia delle *Ericaceae*, il mirtillo condivide con le fragole molte caratteristiche curative. Questa bacca è sempre stata considerata curativa per la vista e la circolazione, oltre ad essere apprezzata per i suoi effetti disintossicanti sull'intestino. Di recente un'autorevole rivista scientifica statunitense ha pubblicato uno studio in cui si dimostra che l'alta percentuale di acido ellagico presente nei mirtillo può inibire la trasformazione delle cellule normali in cellule tumorali. Il British Medical Journal, citando fonti di una ricerca finlandese, sostiene che il succo di mirtillo è essenziale per la prevenzione delle infezioni urinarie.

La grande industria farmaceutica ha immesso in commercio alcuni prodotti a base di mirtillo (specialmente pillole o sciroppi), segno evidente che le proprietà del mirtillo hanno ricevuto l'imprimatur del mondo scientifico (a pagina 4 un intervento a tal proposito del professor Massimo Del Bubba dell'Università di Firenze).

I RESIDENTI EMILIANI POSSONO RACCOGLIERE IN TOSCANA. I TOSCANI NON POSSONO FARLO IN EMILIA

# La guerra dei confini e le "orde barbariche"

Il sindaco di Abetone e le aziende locali raccontano i limiti con i quali ci si scontra. Il nuovo problema dei gruppi di stranieri che giungono dall'est: dubbi sul rispetto delle regole e una raccolta troppo intensiva.

"La raccolta dei mirtillo per noi toscani si ferma alla Croce arcana. Oltre, nel territorio emiliano, non si può andare, pena essere multati se scoperti: con la conseguenza che i mirtillo magari marciscono perché gli emiliani residenti non ce la fanno a raccoglierci tutti". A raccontare questo paradosso moderno è il sindaco dell'Abetone, Giampiero Danti, che è anche titolare di un'azienda locale che raccoglie queste bacche e le commercializza. Danti non è quindi un semplice cittadino: il fatto che sia proprio lui a mettere in tutta la sua evidenza l'insensatezza di confini fra comuni e regioni negli anni Duemila la dice lunga. "Molte persone di Pievepelago, di Fiumalbo, insomma di paesi vicini al di

là del confine regionale lavorano qui da noi, all'Abetone o in altre località della montagna pistoiese, mentre i toscani non possono andare a raccogliere un frutto della natura nei territori compresi nella loro regione. Ma vi pare possibile?" chiede retoricamente il primo cittadino abetonese.

Danti conosce il problema nella duplice veste di sindaco e imprenditore ma è in buona compagnia. "La Regione Emilia Romagna è molto rigida e convinta di dover tener duro. Sono coscienti che hanno in casa un prodotto importante che deve essere valorizzato. Fanno il loro, come si suol dire, cosa che non si può dire della

Regione Toscana che finora, mi pare, è stata a guardare". A parlare così è Monica Fini, presidente della Cooperativa "Erboloia", un'altra azienda dell'Abetone che raccoglie frutti di bosco. "La cosa assurda è che l'unico atto per tutelare questo bene della natura lo hanno compiuto la Camera di Commercio e la Provincia di Modena inserendo il mirtillo fra i prodotti a marchio di tradizioni e sapori dell'Appennino modenese, così come l'aceto balsamico o le patate di Montese. Peccato che il mirtillo non nasca solo nel modenese".

Il problema dei confini non è certo nato oggi. Lo conferma un altro imprenditore, Leandro Santi, uno dei soci dell'azienda più grossa del settore, Il Baggio. "E' un problema annoso, bisognerebbe che fra enti si parlassero e trovassero una soluzione. Le Re-

gioni non lo hanno fatto. Più volte abbiamo chiesto alla provincia di Pistoia di attivarsi, di proteggere come quella di Modena i suoi prodotti ma senza esito - spiega Santi - Così accade che i toscani non possono andare a raccogliere mirtillo in Emilia mentre gli emiliani possono farlo da noi. Non bastasse c'è un nuovo fenomeno, quello di stranieri residenti in Emilia, che vengono di qua dal confine. Se poi i toscani si sentono emarginati, e lo dico io che pur lavorando qui sono emiliano, c'è da capirli". Quello degli stranieri extracomunitari è un nuovo fronte. E' in corso una "guerra" strisciante. "Si dice che lavorino squadre di altre nazionalità, rumeni, albanesi - spiega ancora Monica Fini - A me è capitato che alcuni si siano presentati con il prodotto già

raccolto per vederlo alla nostra cooperativa ma diciamo che non abbiamo mai preso in considerazione la cosa perché non c'erano le condizioni per farlo, fiscali e altre". C'è un problema di regole che non sarebbero rispettate, dunque, compreso il fatto che queste persone effettuerebbero il raccolto in uno spazio temporale brevissimo, contrariamente ai tempi "storici" che sono di diverse settimane. Una raccolta intensiva che crea danni alla produzione: "Immettere sul mercato in pochi giorni enormi quantità di mirtillo - spiega ancora il sindaco Danti - fa cadere a picco i prezzi di mercato, danneggiando chi da sempre si occupa della raccolta del sottobosco".

foto di Michela Peruzzi

## La Toscana pronta a rispondere per le rime

L'assessore Salvadori: "Abbiamo porto sempre l'altra guancia. Adesso basta! Siamo pronti a nuove regole per difendere i residenti toscani"

"È una cosa che non riesco a comprendere, mi sembra di vivere in una situazione irrealistica. Nel momento in cui nel mondo non esistono più confini, si devono subire regole così assurde a cavallo fra due regioni italiane. È un atteggiamento inspiegabile e offensivo nei confronti della Toscana. Dopo anni in cui abbiamo porto l'altra guancia, dovremo cambiare atteggiamento. Non potremo che percorrere la strada dei limiti precisi alla raccolta in base alla residenza". Usa parole precise e pesanti l'assessore alle politiche agricole della Toscana, Gianni Salvadori, per rispondere a quella che abbiamo definito la "guerra dei confini" sulla raccolta dei mirtillo. "La Regione Emilia Romagna ha incluso quasi completamente in aree protette le zone dove cresce il mirtillo. La Regione da una parte e la direzione del Parco del Frignano dall'altra hanno ritenuto di limitare ai soli abitanti della zona la raccolta", spiega ancora Salvadori che conferma il diverso approccio avuto sinora dalla Regione Toscana: "Siamo coscienti che vadano tutelate tutte le attività economiche, rispettando in primis il bosco - spiega ancora l'assessore toscano - permettendo la raccolta di un quantitativo basso per quella libera e uno molto più alto per le attività economiche. La Regione ha previsto che ogni Provincia possa regolare la materia secondo le proprie visioni. La Provincia di Pistoia, per esempio, pone il limite di 70 chilogrammi al giorno con l'utilizzo del 'pettine' per i raccoglitori di professione, quantivi di tutt'altro genere per la raccolta libera. Ma nel nostro territorio non ci sono limiti di altro tipo, non abbiamo mai fatto discriminazioni botaniche né residenziali". Ma adesso le cose potrebbero cambiare. Le parole di Salvadori lasciano intendere un cambio di strategia.

Quanto alla possibilità di prevedere un marchio che protegga la produzione di mirtillo e, in genere, di frutti di bosco della montagna pistoiese, serve un po' di chiarezza, spiegano i tecnici dell'assessorato all'agricoltura della Regione Toscana: "I marchi veri, certificati, o sono dop e ipp, e devono seguire una procedura particolare e più complessa, oppure sono marchi che consorzi di aziende realizzano volontariamente ma hanno un altro peso specifico. In questo secondo caso è il cittadino fruitore di certi prodotti che si fida di quel marchio ma sa che non è, appunto, certificato dop o ipp". Nel caso del marchio di Modena al quale fanno cenno le aziende dedite alla raccolta e trasformazione del mirtillo dell'Abetone, c'è un ente pubblico, la Provincia e la stessa Camera di commercio, che garantisce un marchio ma in questo caso non ha una certificazione dop o ipp.

## AMBIENTE E TERRITORIO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE

# Il mirtillo contro il tumore alla prostata

## Con "Salus per fructus" si cercherà di capire come rallentare la progressione del carcinoma. Particolare attenzione al contenuto di polifenoli.

**N**egli ultimi anni ricerche più o meno articolate hanno studiato l'effetto salutistico dell'assunzione di frutti e loro derivati, al fine di confermare o smentire presunte proprietà protettive della salute umana di questi alimenti. Uno studio approfondito della letteratura scientifica relativa a questi aspetti, evidenzia che gran parte delle ricerche non arrivano a conclusioni definitive ed appaiono piuttosto inconsistenti in termini metodologici (scarsi riferimenti alla tipologia dei frutti impiegati, metodi di analisi chimica non chiaramente descritti, limitata rappresentatività del numero di pazienti nelle indagini cliniche, etc). Tale incompletezza è molto spesso determinata dalla mancanza di un approccio multidisciplinare delle diverse ricerche, che non consente di affrontare in modo organico le complesse tematiche, proprie di questa tipologia di studi.

Alla luce di tali aspetti, presso l'Università degli Studi di Firenze è stata avviata da qualche anno una stretta collaborazione tra il Dipartimento di Chimica (responsabile scientifico: Prof. Massimo Del Bubba) ed il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (responsabile scientifico: Prof. Edgardo Giordani) per lo studio dell'effetto delle caratteristiche genetiche del frutto (es. cultivar) e di fattori culturali ed ambientali sulla composizione dei metaboliti primari e secondari (con particolare riferimento ai polifenoli) dei frutti stessi. Più di recente è stato costituito il gruppo di lavoro **Salus per fructus** con la partecipazione del Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica (responsabile scientifico: Prof. Riccardo Bartoletti), con la finalità di investigare l'effetto dell'assunzione controllata di alimenti ricchi in polifenoli per il contrasto di alcune patologie urologiche. "Salus per fructus" si propone di investigare gli aspetti nutraceutici della frutta (ed in particolar modo dei piccoli frutti spontanei e coltivati nel territorio toscano), nonché di loro prodotti di trasformazione, quali succhi o integratori, in relazione alle possibili ricadute sulla salute, valutate attraverso studi clinici metodologicamente rigorosi.

Tutte queste attività sono condotte mantenendo uno

sguardo attento agli operatori privati del settore (es. produttori, aziende agro-alimentari) e agli enti territoriali che possono beneficiare di queste attività, promuovendone il coinvolgimento in progettualità e collaborazioni a vari livelli (regionale, nazionale ed internazionale).

In questo quadro, il gruppo di lavoro "Salus per fructus" è stato recentemente finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito del bando per progetti di ricerca nel settore agro-alimentare per portare avanti studi approfonditi sulle qualità nutrizionali e nutraceutiche di frutti di mirtillo spontaneo (*V. myrtillus*) provenienti da diverse aree dell'Appennino Pistoiese, nonché di prodotti di trasformazione (succhi ed integratori), ottenuti anche da mirtilli provenienti da altre regioni europee, come la Romania o la Scandinavia. Particolare attenzione sarà devoluta alla valutazione nei prodotti freschi e trasformati del contenuto di polifenoli, una classe di composti naturali riconosciuta ormai diffusamente come molto importante per la prevenzione e la cura di diverse patologie. L'esecuzione di una mappatura genetica delle piante selezionate per lo studio consentirà di associare in modo univoco i dati sulla frazione polifenolica con il genotipo di appartenenza, oltre che con le aree geografiche di provenienza.

I prodotti trasformati che risulteranno qualitativamente e quantitativamente più pregiati dal punto di vista dell'apporto nella dieta di sostanze antiossidanti, saranno utilizzati in uno studio clinico per la valutazione della loro efficacia per il rallentamento della progressione tumorale in pazienti affetti da carcinoma prostatico precedentemente sottoposti a trattamento radicale di tipo chirurgico o radioterapico per i quali i protocolli ufficiali non prevedono alcun tipo di trattamento farmacologico in assenza di una ripresa biochimica significativa di malattia.

M.D.B.



### Massimo Del Bubba Docente universitario

Laureato in Chimica presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Firenze con Dottorato di Ricerca in Scienze Ambientali, dal 2001 è assunto in ruolo presso il Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Firenze nel settore scientifico disciplinare "Chimica Analitica". È autore di oltre 70 articoli scientifici, la stragrande maggioranza dei quali pubblicati su Riviste Internazionali.

Tra queste pubblicazioni, alcune tra le più recenti riguardano lo studio di metaboliti primari e secondari in diverse tipologie di matrici vegetali, incluso vari prodotti frutticoli quali la mela, il kaki, la fragolina di bosco ed il mirtillo spontaneo

## Le principali aziende locali

Quindici dipendenti più i raccoglitori stagionali, nel periodo estivo, che cambiano di numero di anno in anno. Sono i numeri de "Il Baggio", l'azienda più grossa dell'Abetone, dedicata alla raccolta e commercializzazione dei prodotti del sottobosco. "Lavoriamo una parte dei mirtilli freschi, che vendiamo direttamente anche nel nostro spaccio e in diverse parti d'Italia, soprattutto al nord, poi il grosso viene surgelato e lavorato nel corso dell'anno", spiega uno dei soci, Leandro Santi.

"Lavoro pesante - spiega Monica Fini della cooperativa "Erboloia" - visto che ogni singolo raccoglitore può portare a casa dai 50 ai 70 chilogrammi al giorno. Lavoro duro ma ben pagato. La nostra azienda, tre dipendenti e diversi raccoglitori stagionali, effettua anche una raccolta di lamponi ma solo per la vendita fresca e solo in estate. Il grosso dell'attività è la raccolta dei mirtilli. Lavoriamo il mirtillo fresco, poi lo surgeliamo e lo vendiamo trasformato". Insomma marmellate, succhi, sciroppi e via enumerando. "I nostri prodotti vanno in locali di nicchia", conclude Fini. Con la grande distribuzione, invece, lavora la "Danti Giampiero e c.", azienda che esiste dal 1965. La Danti, infatti, oltre alla raccolta sul posto, con le caratteristiche già descritte dalle altre aziende, commercializza anche frutti di bosco provenienti dall'estero e ha fra i suoi clienti Coop e Conad.



# I FRUTTI DI BOSCO C'È ANCHE CHI LI COLTIVA

## L'esperienza dell'azienda agricola "Il Sottobosco", nata sulla scia di un progetto Regione-Università

foto di Andrea Lunardi

**A** una ventina di minuti di macchina da Pistoia, sulla strada che da Gello inizia a salire ripida, passando attraverso alcune piccole borgate, si imbecca, poco prima di Castel di Cireglio, una stradina sterrata che conduce fino all'azienda agricola *Il Sottobosco*, dedita alla produzione integralmente biologica di frutti di bosco, fragoline, lamponi e mirtilli. Una nuova esperienza portata avanti da quattro anni da Fabio Bizzarri di concerto con il fratello Lorenzo, nata sulla scia di un progetto della Regione Toscana in collaborazione con l'Università di Firenze sulla "produzione sostenibile di fragoline di bosco in zone pedemontane" (e questa sicuramente lo è trovandosi ad un'altitudine di circa 600 metri). "L'Università provò a far partire più aziende con l'obiettivo della nascita di un consorzio. All'inizio fu stanziato un piccolo finanziamento poi diventato più consistente - spiega il titolare de *Il Sottobosco*, Fabio Bizzarri -. Le aziende sono state seguite in questo percorso dal professor Edgardo Giordani, del dipartimento di scienze delle produzioni vegetali, del suolo e dell'ambiente agroforestale: alcune hanno desistito quasi subito, altre si sono perse per strada, altre ancora, come la nostra, hanno continuato. L'arrivo di un nuovo finanziamento da parte del Ministero per le politiche agricole ha permesso di proseguire su questa strada". Poi il progetto si è arricchito di nuovi aspetti sullo studio delle proprietà curative delle piante. "Il professor Del Bubba studia la pianta in tutte le sue caratteristiche, per esempio le differenze fra quelle coltivate in terra e fuori suolo. Sono stati effettuati più volte anche prelievi delle fragole con analisi del frutto ora dopo ora per evidenziare i principi attivi ma anche la qualità che si può ottenere grazie alla filiera corta". Bizzarri spiega che la coltivazione de *Il Sottobosco*, sia quella in serra sia quella all'aperto, avviene con metodi biologici, "con l'uso principalmente di fertilizzanti organici naturali e senza eccessivi apporti idrici che renderebbero il frutto meno saporito e più soggetto a deterioramento". Le piantine di fragole di bosco in serra utilizzano un sistema particolare di riscaldamento, grazie a pannelli solari e pompe di calore ("abbiamo portato i costi energetici a zero") che di fatto anticipa l'entrata in produzione primaverile e prolunga la raccolta autunnale in modo da essere presenti sui mercati più a lungo. Con un sistema del tutto particolare: non il riscaldamento in serra che comunemente conosciamo ma alimentando le piante fuori suolo con acqua riscaldata intorno ai 40 gradi. Dopo la coltivazione, la vendita. "La nostra azienda partecipa al progetto 'Campagna Amica' di Coldiretti: nei



mercatini viene effettuata la vendita diretta al cliente finale da parte delle aziende agricole, senza l'intermediazione di ingrossi o rappresentanti (filiera corta)". Con un'ulteriore particolarità, spiega ancora Bizzarri: "Esiste un coordinatore che controlla e garantisce ogni giorno che i prezzi praticati dagli agricoltori sul mercato siano almeno del 30% inferiori alla media nazionale dei prezzi rilevati dal sistema 'Sms' consumatori". *Il Sottobosco* non si limita a far parte di questo sistema ma vende anche direttamente: "Riformiamo aziende locali della trasformazione come gelaterie, pasticcerie e la cooperativa l'Erboloia, che utilizza i nostri frutti per la produzione di marmellate, confetture e frutta sciropata", conferma Bizzarri. Lavorare nei campi, essere a stretto contatto con la natura, in un contesto ambiente particolare, non significa non utilizzare i mezzi che le nuove tecnologie mettono a disposizione. I fratelli Bizzarri, infatti, passano molto tempo, specialmente in alcuni periodi dell'anno, insieme ai loro prodotti ma molte delle operazioni necessarie a far progredire la coltivazione possono effettuarle comodamente da lontano, con un collegamento internet. "Attraverso programmi specifici possiamo controllare l'irrigazione, la quantità del concime necessario per le piante, effettuare alcuni trattamenti. Insomma - spiega ancora Bizzarri - si può fare molto anche da lontano. Certo non tutto. Gli sfalci dell'erba o la raccolta dei prodotti e lo stesso controllo continuo dello stato di salute delle piante necessitano della nostra presenza qui". Il progresso va bene ma senza eccessi. Del resto se si parla di agricoltura biologica e filiera corta si sa che i ritmi della natura meritano il massimo rispetto.

P.V.



"Il Sottobosco", nata sulla scia di un progetto della Regione Toscana in collaborazione con l'Università di Firenze, è un'azienda che produce fragoline, lamponi e mirtilli, nei pressi di Castel di Cireglio. La coltivazione, integralmente biologica, avviene sia all'aperto, sia in un'apposita serra (nella foto) con un sistema di riscaldamento alimentato da pannelli solari e pompe a calore.



## AMBIENTE E TERRITORIO

## SCOPRIRE I FUNGHI AL DI LÀ DEI LUOGHI COMUNI

di SIMONE VERGARI



Si dividono in tre grandi gruppi: *saprofiti* (decompositori di materia organica), *parassiti* (attaccano altri organismi) e *simbionti* (fondamentali per la vita delle foreste).

La straordinaria diversità di specie che popola l'Appennino pistoiese.

portanza della loro attività: sono un anello fondamentale nel riciclo di sostanze altrimenti inutilizzabili. La fertilità dei suoli nel mondo la dobbiamo in larga parte all'azione di tutta questa schiera di funghi che, con la loro azione, liberano fondamentali sostanze nutritive. Moltissimi funghi dei nostri boschi ricadono in questo gruppo. Possiamo ricordare ad esempio l'Agarico violetto (*Lepista nuda*) e il Cimballo (*Clitocybe geotropa*). Tra i più estremi funghi decompositori possiamo ricordare l'*Hermodendron resinae*, che è addirittura in grado di attaccare e decomporre idrocarburi.

Il secondo gruppo comprende i *parassiti*, funghi che in genere attaccano altri organismi sottraendone sostanze e determinando a vari gradi un indebolimento fisiologico. I funghi parassiti sono essenziali per la vita delle nostre foreste perché favoriscono l'eliminazione di piante già in difficoltà e quindi agiscono come veri e propri agenti di selezione. È un mondo complesso ma affascinante. Possiamo qui ricordare la Famigliola buona (*Armillaria mellea*) che attacca le radici degli alberi.

Ma il gruppo più conosciuto e più ambito dai raccoglitori di funghi è quello dei *simbionti*. Sono fondamentali per la vita delle foreste e quindi dobbiamo avere il massimo riguardo per loro. Infatti si legano intimamente con le radici delle piante e in questo stretto abbraccio si scambiano sostanze nutritive. Il fungo passa alla pianta microelementi essenziali per la sua vita, come ad esempio il fosforo, mentre la pianta come ricompensa passa al fungo parte dei prodotti zuccherini della fotosintesi. Un vero e proprio aiuto reciproco, in cui ambedue le parti hanno da guadagnare. Gli alberi non potrebbero vivere senza l'aiuto dei funghi e viceversa questi funghi non potrebbero svilupparsi senza lo stretto legame con le piante. In una certa misura funghi e piante sono un sorta di unico organismo e la stessa foresta non è più un insieme di alberi ma un complesso intreccio di relazioni e scambi di sostanze, grazie a

questi ponti fungini sotterranei. In questo gruppo troviamo i famosissimi porcini (*Boletus spp.*), il ricercatissimo Dormiente (*Hygrophorus marzuolus*) o le bellissime amanite, tra cui la mortale Tignola verdognola (*Amanita phalloides*) e l'Ovulo malefico (*Amanita muscaria*). Quest'ultima specie, conosciutissima per il suo cappello rosso cosparsa di verruche bianche, ha avuto un rapporto molto stretto con l'uomo da vari millenni, e si trova traccia del suo utilizzo in molte culture. Infatti le sue proprietà psicotrope erano conosciute sin dai tempi antichi e tale fungo veniva utilizzato per riti religiosi in tutto il mondo.

Il nostro Appennino Pistoiese, proprio per gli innumerevoli ambienti che lo caratterizzano, presenta una straordinaria diversità nel popolamento fungino. Recenti ricerche hanno scoperto specie particolarmente rare a livello europeo e documentato la presenza di centinaia. Ognuna di esse ha un proprio fondamentale ruolo ecologico, come sopra sinteticamente ricordato, e quindi il rispetto deve essere il primo comandamento di ogni cercatore di funghi. Non solo, ma la conoscenza dei meccanismi di riproduzione dovrebbe far comprendere come la raccolta di funghi di piccole dimensioni, ovvero prima della dispersione delle spore, a lungo andare riduce e limita le possibilità di rinnovamento del popolamento fungino delle nostre foreste. Così come la cattiva abitudine di rompere con il bastone funghi non conosciuti, deve essere totalmente abbandonata. Ma questo può avvenire al di là di qualsiasi legge, attraverso la conoscenza e consapevolezza dell'importanza di una diversificata presenza di specie fungine per il buono stato di salute delle nostre foreste.



## Fungai e predatori di funghi

di MAURIZIO FERRARI

Alla vigilia di ogni stagione di funghi abbondano ovunque i suggerimenti e le raccomandazioni degli esperti: micologi, medici, biologi divulgano preziosi consigli su ciò che si deve conoscere prima di avventurarsi in un bosco, per far sì che una scampagnata non si trasformi in tragedia. E, a giudicare dalle cronache estive, tali consigli non sono mai abbastanza! Ma ciò che distingue un "fungaio" da un "predatore" di funghi non sono i suggerimenti tecnici, bensì unetica, uno spirito o, meglio ancora, una filosofia di vita, ispirata al rispetto e allo stupore di fronte al creato.

Entrare in un bosco con panieri e gerle per prelevarne i funghi, a cui la natura (non dimentichiamolo mai!) ha riservato un compito ben più nobile che quello di finire sulle nostre mense, non rappresenta di per sé un comportamento immorale, tutt'altro; ma la ricerca di questi preziosi frutti del bosco dovrebbe essere per ognuno di noi prima di tutto l'occasione per sentirsi in sintonia con la natura, per ritrovare una dimensione finalmente umana, per godere di una stupenda biodiversità, per udire la "voce" del bosco e per carpirne i segreti, nonché per assaporare un momento di libertà vera.

Invece fa male assistere agli assalti dei "predatori" di funghi che, magari armati di rastrelli, devastano e sovvertono l'equilibrio naturale dichiarando guerra all'ecosistema montano e a tutte quelle varietà fungine che non sono maneggevoli, spinti solo dalla presunta e vanagloriosa supremazia degli "ominidi" sulla natura e dal primato irrefrenabile dei loro ventri. Questi cattivi cercatori suscitano sentimenti opposti: rabbia, per la distruzione che si lasciano alle spalle, ma anche pena per ogni occasione irrimediabilmente perduta di imparare qualcosa dal bosco.



## ECONOMIA E TURISMO

## Ippovia di San Jacopo: turismo equestre ecosostenibile



La nostra regione accoglie ogni anno un numero rilevante di turisti che ne apprezzano i monumenti, il cibo nonché la varietà e la bellezza dei paesaggi. Proprio per far conoscere anche gli angoli della Toscana più ignorati, ma non certo meno ricchi di storia e tradizioni, è nato alcuni anni orsono il progetto "Ippovie Toscane", sostenuto tra l'altro dalla Regione Toscana, dalla Fitetrecante (Federazione Italiana di Turismo equestre) e dalla Università di Firenze.

L'idea originaria era quella di creare percorsi collegati o collegabili con la Via Francigena, riconosciuta come arteria principale, in modo da coprire tutto il territorio regionale e favorire la crescita di un turismo equestre, ma anche a piedi e in byke, ispirato ai criteri dello sviluppo sostenibile.

Ad oggi sono percorribili circa 1500 chilometri di strade bianche, un reticolo che di fatto copre gran parte della Toscana, ma che può essere ulteriormente incrementato con scelte politico-amministrative mirate e intelligenti, ma soprattutto capaci di guardare al futuro e ispirare nuove opportunità di lavoro per i giovani.

Nel 2009 il progetto è stato esteso anche al territorio pistoiese ed è nata l'Ippovia di S. Jacopo di cui sono stati individuati e georeferenziati sia il tracciato, di circa 250 km, che 13 punti tappa. Questo percorso coinvolge direttamente anche la montagna pistoiese, attraversando territori collinari e montani compresi nei Comuni di Pistoia, San Marcello e Sambuca, e lambisce anche una piccola porzione del Comune di Granaglione, in Emilia Romagna. Purtroppo da 4 anni a questa parte la effettiva realizzazione del progetto ha incontrato ostacoli quasi esclusivamente di natura burocratica e non è stato possibile applicare il Disciplinare che autorizzerebbe la certificazione del tracciato, in base ai requisiti imposti dalla normativa regionale sull'escursionismo (L.R. n° 17/98 e relativo Regolamento di esecuzione n° 61 R del 4/02/2006). Nella fattispecie ogni punto-sosta, per essere considerato tale, deve dotarsi imprescindibilmente di infrastrutture in legno, almeno 6 box che consentano di ospitare i cavalli, e di un bivacco per un numero minimo di 6 cavalieri: questo primo punto ricettivo dovrebbe essere collegato alle strutture turistiche presenti sul territorio, per garantire un'ospitalità più ampia.

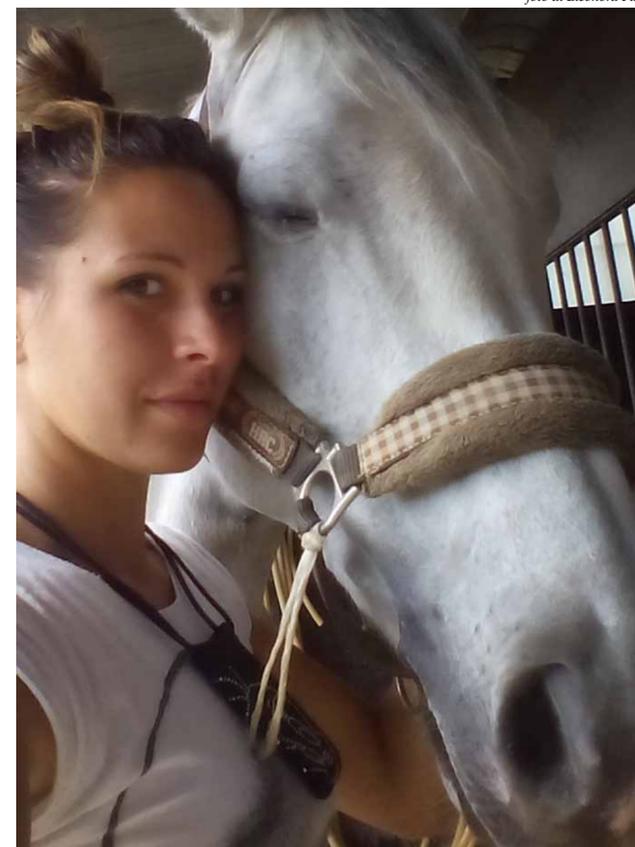


foto di Eleonora Pacini

1500 chilometri di strade bianche della nuova rete dei percorsi toscani a cavallo.

Fra questi, San Jacopo, 250 chilometri e 13 punti tappa. Le possibili ricadute positive sull'ambiente e sull'economia locale sono, purtroppo, ancora ostacolate dai troppi cavilli burocratici.

In quest'ottica è facile intuire come sarebbero varie le ricadute positive su economia e ambiente, sia perché verrebbe valorizzato il sistema delle filiere corte e delle produzioni locali, specialmente nel settore agricolo-pastorale, sia perché si tratterebbe di un incentivo al presidio del territorio, condizione primaria per evitare l'incuria e l'abbandono, i due mali che a partire dagli anni '50 del secolo scorso hanno provocato il dissesto idrogeologico della montagna e la perdita di importanti valori culturali e umani.

Non dimentichiamo che esiste un modello di riferimento a cui si ispira il Progetto "Ippovie toscane", cioè "Il Cammino di Santiago", in Francia e Spagna, che richiama turisti e pellegrini da ogni parte del mondo (solo nel 2014 sono stati 200.000). L'attività di accoglienza capillare, gestita da soggetti pubblici e non, che fornisce ospitalità anche quotidiana in alberghi ostelli e abitazioni private.

Qualcosa di analogo si sta facendo anche in Italia, ad esempio "Il Cammino di San Francesco" che intende promuovere a fini spirituali ma anche turistici i luoghi del Santo, tra Umbria, Toscana e alto Lazio. Insomma tutto indica che si può valorizzare un territorio senza progetti faraonici, semplicemente con buon senso, collaborazione e intelligenza da parte di tutti, enti pubblici e privati cittadini. Ma è così difficile capirlo?



di STEFANO TACCONI  
Presidente FITETREC ANTE TOSCANA  
Membro Giunta regionale CONI



## ECONOMIA E TURISMO

# Un viaggio nelle galassie che dura da più di vent'anni

*Dal 1990 è possibile vedere stelle e pianeti dall'Osservatorio della Montagna Pistoiese. La struttura, di proprietà pubblica, è gestita dal Gruppo Astrofili. Svolge attività di ricerca, didattica e divulgazione e accoglie circa 4000 visitatori l'anno*

foto di Andrea Lunardi

**P**ercorrendo la strada che da Gavinana porta fino a Pratorsi, ad un certo punto, dopo un tratto in salita caratterizzato da una fitta vegetazione, si apre di fronte a noi un ampio spazio con uno spettacolare panorama che permette con un colpo d'occhio di ammirare tutte le principali vette dell'Appennino toscano emiliano. Su un lato del declivio più ampio sorge l'Osservatorio Astronomico della Montagna Pistoiese. L'Osservatorio è una struttura pubblica che è stata inaugurata più di venti anni fa, precisamente il 25 marzo del 1990, grazie all'impegno di un Gruppo di Astrofili locali e dell'allora amministrazione comunale. Con uno sforzo economico non indifferente, il Comune di San Marcello Pistoiese, con l'aiuto di altri enti locali tra cui la Provincia di Pistoia, la Comunità Montana Appennino Pistoiese e il Comune di Piteglio, ha deciso di realizzare questa struttura scientifica che per l'epoca era da considerarsi un azzardo pionieristico vero e proprio.

Fin dalla sua inaugurazione, avvenuta alla presenza anche della famosa astronoma, recentemente scomparsa, Margherita Hack, l'Osservatorio è stato gestito dal Gruppo Astrofili della Montagna Pistoiese che attraverso

so i suoi due fondatori, Luciano Tesi e Paolo Gigli, ne aveva proposto l'idea. Nel 2003, grazie al successo di pubblico avuto negli anni, la Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia e la Regione Toscana hanno deciso di finanziare un ampliamento che ha permesso la realizzazione di una sala conferenze multimediale da 50 posti e soprattutto la costruzione di una nuova cupola che ospita un nuovo telescopio da 60 centimetri di diametro (attualmente il più grande presente in regione). Ad oggi l'Osservatorio riceve, con la sua attività di didattica e di divulgazione, quasi 4000 persone l'anno e può considerarsi certamente uno degli Osservatori con più aperture al pubblico di tutta Italia. Non a caso, infatti, capita che dal famoso Osservatorio di Arcetri di Firenze spesso invitino i vari appassionati a raggiungere quello di Gavinana. Questo perché il cielo cittadino non consente più una buona visione a causa dell'inquinamento luminoso e poi perché le serate disponibili per le osservazioni da questa importante struttura, sono davvero poche. Una serata tipica all'Osservatorio consente ai visitatori di assistere ad una breve lezione introduttiva di astro-

nomia e successivamente di osservare gli oggetti celesti più importanti attraverso il telescopio (Luna, pianeti, ammassi di stelle, galassie). Non manca poi la possibilità di vedere la terra dallo spazio attraverso i satelliti "Meteosat" e l'illustrazione delle principali costellazioni visibili ad occhio nudo.

Alle attività didattiche e di divulgazione si affianca da sempre anche un'importante attività di ricerca condotta anch'essa da alcuni membri del Gruppo Astrofili Montagna Pistoiese: in particolare occorre ricordare la ricerca nel campo della scoperta dei pianetini (282 scoperte ad oggi) e quella della ripresa di meteorite e bolidi (vedi articolo sotto).

**L'Osservatorio è aperto al pubblico solo su prenotazione il venerdì e il sabato sera (anche il lunedì nei mesi di luglio e agosto) e le mattine di domenica e martedì (luglio ed agosto) per l'osservazione del Sole.**

*Per info e prenotazioni:*  
**Biblioteca Comunale Paolo Bellucci di San Marcello tel. 0573 621289 - Fax 0573 621236.**

## Lo studio degli oggetti che entrano nell'atmosfera terrestre

Insieme alla ricerca dei pianetini, presso l'Osservatorio astronomico, viene svolta anche la ricerca meteorite bolidi e TLE (Transient Luminous Events). Di recente concezione, questo tipo di attività basa gran parte dello svolgimento sulla ripresa di oggetti che entrano nell'atmosfera terrestre. Le riprese vengono svolte da una telecamera che, comandata da un software, registra automaticamente qualsiasi oggetto luminoso che entra nel campo di ripresa (FOV)

La ricerca meteorite del Gruppo Astrofili è dotata di due telecamere, che puntano rispettivamente una sud-ovest e l'altra a nord-ovest, ognuna con un'area di ripresa di 500 km di larghezza, e una profondità di oltre 1000 km. Tutti i fenomeni registrati durante la notte vengono poi analizzati e studiati con particolari programmi di analisi, che classificano l'oggetto, associandolo al proprio sciami meteorico e soprattutto permettendo di calcolare la luminosità, la traiettoria e orbita con margini di errori molto ridotti, anche in caso di caduta al suolo. Gli oggetti ripresi sono moltissimi, ma proprio l'otto febbraio del 2011 è stato ripreso e analizzato un bolide molto raro con una luminosità superiore alla luna piena, che è andato a cadere nel mare davanti alle coste nord della Corsica.

I fenomeni registrati in base alla luce che emettono durante la loro entrata nell'atmosfera vengono subito suddivisi in meteorite e bolidi. I primi raggiungono una magnitudine non inferiore a -2,5 in genere detriti di origine cometaria, mentre i secondi di origine asteroidale possono raggiungere esplosioni e scie luminose di varie colorazioni (verde, rosso, bianco-violetto) e raggiungendo anche magnitudini superiori alla luna piena (-12,5 di mag). Tutti questi dati ottenuti con le analisi servono a monitorare il tasso di caduta dei vari sciami meteorici, e vengono poi sovrapposti con le altre stazioni di ricerca della penisola italiana, rendendo le misure delle traiettorie e delle orbite sempre più precise e creando una rete di monitoraggio del cielo su tutta l'Italia.

## L'Osservatorio dei record

Al centro di Pian de Termini il primato italiano di asteroidi scoperti (422) e quello del più grande telescopio della Toscana.

Le collaborazioni con Università e professionisti nel mondo.

La particolare attività dello studio delle comete.

**N**ell'ambito delle attività del Gamp - Gruppo Astrofili Montagna Pistoiese - lo studio e la ricerca nel campo dei corpi minori del sistema solare - asteroidi e comete - è sicuramente predominante. Grazie alla strumentazione installata presso l'Osservatorio di Pian de Termini - due telescopi, uno dal diametro di 0,40-m, e il più moderno da 0,60-m (attualmente il telescopio più grande in Toscana) - è stato possibile ottenere importanti risultati in questo settore. In particolare modo l'Osservatorio di San Marcello ha il primato italiano, tra gli astrofili, con il maggior numero di asteroidi scoperti: 422 (marzo 2014), principalmente individuati in quella zona di spazio denominata "fascia principale degli asteroidi", situata tra le orbite di Marte e Giove dove si suppone siano presenti più di un milione di oggetti.

### LA SCOPERTA DELL'ASTEROIDE "NEA"

Tra le scoperte, la più importante è relativa ad un NEA - Near Earth Asteroid (asteroide vicino alla terra) - un asteroide la cui orbita interseca quella terrestre. Al momento della scoperta, il 28 agosto 1994, così come accade per tutti gli asteroidi, fu assegnata la designazione provvisoria 1994 QC. Successivamente fu ufficialmente

catalogato con il numero 15817 dal *Minor Planet Center* il cui centro è presso *Smithsonian Astrophysical Observatory* (SAO) con sede a *Cambridge*, negli Stati Uniti, unico ente al mondo che cataloga gli asteroidi e le comete. Quando un asteroide, a seguito delle osservazioni effettuate negli anni, ha un'orbita definitiva, viene numerato e annoverato tra gli asteroidi ufficialmente scoperti, il suo scopritore, seguendo le rigide regole dettate dall'Unione Astronomica Internazionale (UAI), può scegliere di dare un nome al corpo celeste. Gli scopritori dell'asteroide 15817, Andrea Boattini, oggi astronomo presso uno dei più proficui telescopi per la ricerca di asteroidi potenzialmente pericolosi, e scopritore di ben 23 comete, e Maura Tombelli astrofila, decisero di nominare l'asteroide "Lucianotesi". Il primo NEA scoperto in Italia è intitolato al Presidente del Gamp, Luciano Tesi.

### L'INDIVIDUAZIONE DEL PERICOLOSO PHA

Esattamente 17 anni dopo l'importante scoperta, il gruppo di ricercatori composto da Paolo Bacci, Luciano Tesi e Giancarlo Fagioli (astrofili) la notte del 28 agosto 2011 scoprì un nuovo asteroide che fu catalogato come asteroide potenzialmente pericoloso (PHA), in quanto per

dimensioni e per la sua orbita vi era una, seppur remota, probabilità di impatto con la terra. Il 2011 QY39, questa la sigla dell'asteroide, è di fatto il primo di questa categoria scoperto in Italia.

### TANTE IMPORTANTI COLLABORAZIONI

I ricercatori del Gamp inoltre, collaborano attivamente con i professionisti al cosiddetto "follow-up", effettuando misure astrometriche di asteroidi la cui orbita si avvicina o interseca quella terrestre, al fine di migliorare le conoscenze di questi oggetti che in futuro potrebbero avere qualche probabilità di impatto con il nostro pianeta. Altra attività che ha portato ad importanti risultati e collaborazioni con Università e professionisti sparsi per il mondo, e in particolare modo con gli astronomi del radio-telescopio di *Goldstone* della *Nasa-Jpl*, situato nel deserto del *Mojave* in California, è incentrata sullo studio fotometrico degli asteroidi al fine di determinare il periodo di rotazione ed altre caratteristiche fisiche, quali le dimensioni e la loro composizione, attività documentate con pubblicazioni sulla rivista ufficiale del *Minor Planet Bulletin*.

### NOMI FAMOSI PER GLI ASTEROIDI

Gli asteroidi scoperti e nominati dall'Osservatorio di San Marcello sono ben 132, molti dei quali dedicati a personalità e località. Ad esempio agli astronomi Margherita Hack, Franco Pacini, al personaggio fiabesco Pinocchio, al cantante Francesco Guccini, ed ovviamente al Comune di San Marcello.

### LO STUDIO DELLE COMETE

Dall'Osservatorio montano gli astrofili si dedicano anche allo studio delle comete, seguendo l'evoluzione morfologica degli astri chiamati. Ultimamente i risultati ottenuti su quella che era stata definita come "la cometa del secolo" la C/2012 S1 ISON, sono stati pubblicati sui social forum "CIOC\_ISON", che citati nell'articolo scientifico "Outgassing Behavior of C/2012 S1 (ISON) from 2011 September to 2013 June" della prestigiosa rivista *The Astrophysical Journal Letters Volume 776 Number 2*. Importanti riconoscimenti sono stati ottenuti nella conferma di due piccoli frammenti staccati dalla cometa 213P/Van Ness individuati il 22/09/2011, particolarmente difficile da individuare e seguiti per alcune notti, tanto da permettere di determinare l'orbita e di questi oggetti. Un costante contributo dell'Osservatorio di San Marcello nel campo cometario è la conferma che tali oggetti presentano caratteristiche cometarie. Infatti, spesso, al momento della loro scoperta l'oggetto si presenta puntiforme, e solo con accurate ed elaborate procedure è possibile scorgere nelle immagini la chioma, uno degli elementi, oltre alla coda, che distingue gli asteroidi dalle comete.

Una volta individuate nell'oggetto osservato la chioma ed eventualmente la coda, viene inviato un email al Cbat - Central Bureau for Astronomical Telegrams -, e solo dopo ulteriori conferme da altri osservatori, l'oggetto viene catalogato come cometa. Gli astrofili del Gamp hanno ricevuto premi e plausi per il lavoro svolto in questo ambito, e grazie ai risultati ottenuti hanno iniziato importanti collaborazioni in ambito nazionale ed internazionale.



a cura del Gruppo Astrofili Montagna Pistoiese



www.gamp-pt.net

## ECONOMIA E TURISMO

## Alla riscoperta di antichi percorsi fra storia, archeologia e ambiente

Quindici chilometri di sentieri risistemati, ripuliti e messi in sicurezza grazie all'associazione "Valle Lune". Che si propone l'obiettivo di recuperare e valorizzare le tante "testimonianze" presenti sull'Appennino.

di DOMENICO MURRONE

Ora i chilometri riscoperti sono 15. Con gli ultimi lavori di sistemazione, ripulitura dalla vegetazione e messa in sicurezza, gli appassionati di trekking archeologico-naturalistico possono visitare e percorrere ben 15 mila metri di sentieri della montagna pistoiese, che costeggiano o attraversano siti di interesse storico e archeologico-industriale, noti e meno noti. I "riscopritori" sono i volontari dell'associazione culturale Valle Lune, fondata nel 2010 a San Marcello Pistoiese, che con zappe, pale e accette in mano hanno reso praticabili quelle che nelle diverse epoche sono state le vie che hanno accompagnato lo sviluppo turistico e industriale della montagna pistoiese: dal ponte di Popiglio (erroneamente definito "di Castruccio"), alle ferriere di Mammiano, da Castel di Mura al sito Rio delle Lame, uno spiazzo con dieci strutture alte oltre un metro, a forma rettangolare e circolare, costruite con grossi massi di arenaria.

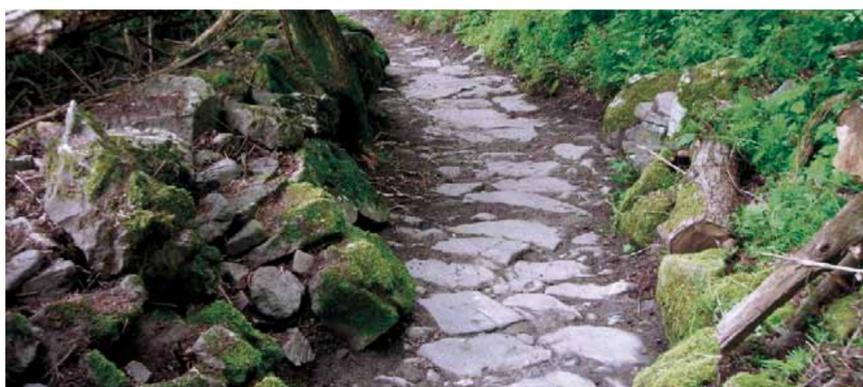
Il tracciato si svolge da Nord a Sud e porta da Lancisa nel comune di San Marcello Pistoiese, a Migliorini nel comune di Piteglio. Il tracciato si sviluppa attorno alla valle della Lima. È proprio il fiume, che originariamente si chiamava Lune, a dare il nome all'associazione Valle Lune che si propone di recuperare e valorizzare le testimonianze storiche, archeologiche, religiose, artistiche, culturali e ambientali presenti sull'Appennino.

Valle Lune affianca tante altre attività all'opera di riscoprire sentieri, in senso letterale: in molti tratti lacciottolato originario delle antiche vie era sotto uno strato di 30 centimetri di terreno o nascosto da vegetazione "perenne". Ha pubblicato il libro fotografico "Le antiche vie della Montagna Pistoiese" che illustra e racconta i punti di interesse del percorso, che è stato appena ristampato.

L'Associazione ha pure organizzato la mostra "Le antiche



vie... sulle mappe e come sono dopo la riscoperta": esposizione di 40 mappe storiche dell'Appennino Tosco-Emiliano e della Toscana, oltre a 80 foto dei sentieri ripuliti. Importante anche l'attività di conferenze che ha visto la partecipazione di archeologi ed esperti, oltre naturalmente alle visite guidate sul percorso, che continuano anche durante l'estate 2014.



## La "filosofia" del Podere di Mòna Verde: passione, prodotti Bio e filiera corta

Il progetto di due giovani imprenditori: agricoltura tradizionale con uno sguardo al futuro e una "rete" di prodotti concepiti con le stesse regole, in vendita a Ponte Calciaiola.

di MAURIZIO FERRARI



Il progetto di due giovani imprenditori pistoiesi, Leandro Cavicchi e sua moglie Serena, è il frutto di una grande passione per la campagna, di senso del sacrificio, di non pochi anni di preparazione e di studio, nonché di una certa nostalgia esistenziale per i valori legati all'agricoltura tradizionale, anche se lo sguardo è fermamente rivolto al futuro.

Da tali presupposti è nato "Il Podere di Mòna Verde", 12 ettari di coltivazioni biologiche (grano, vite, olivi, ortaggi, frutti) e di recinti dove pascolano galline, maiali, capre, pecore e altri animali, a cui, quasi come naturale completamento, è stato accluso un punto vendita di prodotti locali e del nostro Appennino (carne, latticini, miele, vino, frutta ecc.) tutto rigorosamente bio e fornito, in parte, da una piccola rete di aziende selezionate e specializzate nei vari settori.

Del richiamo al passato è testimone anche il nome dell'azienda: una certa Mòna Virdis, ricca possidente pistoiese, donò alla Chiesa nel 1500 il podere e la casa su cui insiste l'attuale attività di Leandro Cavicchi. Da qui "Mòna Verde", anche se poi la località è attualmente conosciuta come "Via di Mano Verde", diventata così per il fenomeno linguistico dell'assimilazione popolare.

foto di Andrea Lunardi



Leandro ci racconta cosa lo ha spinto a intraprendere questa avventura: "Fin da piccolo mi ha affascinato l'idea del podere come microcosmo socio-economico autosufficiente, in cui ognuno aveva le proprie mansioni e le interpretava con amore e rispetto per la natura, pur nelle difficoltà e nella durezza della vita quotidiana. Naturalmente quell'idea infantile è stata affinata e ha dovuto fare i conti con le risorse e le esigenze dei nostri tempi, con le nuove tecnologie e con il marketing. Tuttavia intendo mantenermi fedele allo spirito ed alla passione con cui vedevo lavorare i miei nonni intorno all'orto, alle viti, agli olivi ed agli animali".

Dunque, con lo sguardo rivolto al futuro e volendo mantenere una dimensione rigorosamente artigianale, Leandro e Serena gestiscono un podere da cui sono banditi tutti i pesticidi, i fertilizzanti chimici e gli Ogm, mentre viene privilegiata la "filiera corta" per garantire prodotti sempre freschissimi ai clienti che in numero crescente frequentano il punto vendita di Ponte Calciaiola, situato proprio all'inizio della Strada Regionale n° 66 che da Pistoia conduce all'Abetone, dove vengono venduti anche prodotti di altre aziende, tutti con le stesse caratteristiche e la stessa "filosofia" dell'azienda Cavicchi.

A Leandro piace anche il risvolto didattico di questa ambiziosa esperienza, che è orientata a formare una nuova cultura dei palati ed è basata sulla qualità e sulla genuinità dei prodotti: "È importante - conclude Cavicchi - mostrare come nascono i prodotti. Per questo basta fare due passi e visitare la nostra azienda, situata dietro il punto vendita. Con gli stessi principi e con gli stessi metodi con i quali lavoriamo noi, lavorano tutte le aziende associate.

Bastava vedere, qualche giorno fa, i volti soddisfatti di due bambini mentre toglievano le uova direttamente dal pollaio per capire di cosa stiamo parlando".

## CULTURA E TRADIZIONI

## "Sentieri acustici", la musica etnica fra cultura, arte e paesaggio

Torna sulla montagna il Festival "Itinerari musicali": quattro giorni di concerti, stage musicali e di danza, corsi di manualità, eventi ed iniziative per valorizzare i prodotti tipici.

Dal 27 luglio al 23 agosto 2014 sulla Montagna pistoiese si svolgerà una nuova edizione di Itinerari Musicali - Festival Sentieri Acustici, un evento ideato dall'Assessorato alla Cultura della Provincia di Pistoia per valorizzare le risorse culturali, artistiche e paesaggistiche del territorio attraverso l'ascolto di buona musica.

Il progetto nasce nel 1986 con il nome di Itinerari Musicali, una rassegna estiva di concerti dedicati alla musica extra-colta realizzati in piazze, chiese, ville e giardini della provincia. L'esperienza maturata nel corso delle varie edizioni della rassegna, conduce poi alla nascita di un vero e proprio festival con una personalità artistica definita ed un forte radicamento culturale e musicale sulla Montagna pistoiese. Dal 2001, quindi, gli Itinerari Musicali diventano il preludio dei Sentieri Acustici, un festival di quattro giorni che abbina concerti serali a stage musicali e di danza, corsi di manualità, eventi ed iniziative di scoperta e valorizzazione della Montagna e dei suoi prodotti tipici. Il Festival stabilisce la sede dei concerti al Palazzetto Pertini in località La Macava a Bardalone (l'unica struttura montana in grado di accogliere al chiuso circa 700 spettatori) e la sede degli stage alla scuola primaria di Maresca.

Sotto la guida del direttore artistico Riccardo Tesi, leader di Banditaliana e "pioniere" dell'etnica in Italia, i Sentieri Acustici si dedicano a tutto tondo alla world music, genere musicale di contaminazione fra suoni e strumenti della musica popolare ed etnica e sonorità e gusto contemporanei. Attraverso la world music, infatti, l'ascoltatore viene trasportato in un viaggio che supera i confini geografici, culturali e temporali della musica, mantenendo però ben saldo il legame con le proprie radici.

Il Festival presenta ad ogni edizione una produzione originale sulla musica tradizionale toscana, affidata di volta in volta a musicisti, gruppi ed interpreti di varia esperienza musicale ed artistica. Nelle passate edizioni, solo per citare alcuni esempi, sono stati prodotti "Acqua, foco e vento" di Riccardo Tesi e Maurizio Geri, "Stazioni Lunari" di Francesco Magnelli e Ginevra Di Marco con ospiti Paola Turci ed Enriquez della Banda-bardò, "Sopra i tetti di Firenze. Omaggio a Caterina Bueno" di Riccardo Tesi e Maurizio Geri con la voce di Lucilla Galeazzi e le percussioni di Marco Fadda.

Altro punto di forza del Festival sono gli stage di strumento, canto e danza tradizionale. Condotti dai migliori musicisti della scena world internazionale, attraggono sul territorio un consolidato numero di presenze provenienti da tutta l'Italia e, talvolta, anche da paesi europei, contribuendo ad far crescere sul posto una nuova tipologia di turismo legato ad eventi culturali (sono circa cento in media gli iscritti per ogni edizione, che spesso viaggiano con le proprie famiglie).

È poi consuetudine aprire i Sentieri Acustici con un'intervista informale ad un personaggio del mondo della musica, dello spettacolo o della cultura. Fra gli ospiti intervenuti si ricordano Irene Grandi, Teresa De Sio, Sergio Staino, Bobo Rondelli, Mauro Corona, Nada, Carmen Consoli.

Per quanto riguarda l'edizione 2014, saranno tre i concerti all'aperto degli Itinerari che anticiperanno il Festival, tutti collocati in ambientazioni paesaggistiche molto suggestive e, proprio per questo, eseguiti in forma acustica o semi-acustica, privilegiando l'ascolto naturale del suono. **Domenica 27 luglio**, al sito archeologico della Pieve di Furfalo, nel bosco fra Panicagliora e Serra



Maggiori informazioni su [www.sentieriacustici.it](http://www.sentieriacustici.it)

Pistoiese, il quartetto d'archi Kuasar String Quartet con un concerto che spazia dal jazz al pop, dal rock, all'etnica. **Domenica 3 agosto** al Lago Nero (m. 1730) il Jemm Music Project, un originalissimo gruppo altoatesino che privilegia "strane" percussioni. **Domenica 10 agosto**, infine, il doppio appuntamento al Lago Scaffaiolo (m. 1775) con il concerto all'alba del flautista Fabio Mina e il concerto pomeridiano dell'Atem Saxophone Quartet che esegue brani dal primo Novecento alla musica antica.

Questi, infine, gli appuntamenti del Festival Sentieri Acustici dal 20 al 23 agosto. La mattina ed il pomeriggio gli stage di Canto polifonico con Francesca Breschi, Musica d'insieme con Patrick Vaillant, Body Percussion con Gigi Biolcati, Organetto diatonico con Simone Bottasso, Chitarra swing-manouche con Maurizio Geri, Violino con Nicolò Bottasso, Danze cubane con Indira Pacheco, Percussioni e canto per bambini con Marika Pellegrini.

Alle 18, presso lo Chalet Giardini di Maresca, un aperitivo musicale con presentazioni di cd e libri e spazio per jam session. A partire dalle 21:30, al Palazzetto Pertini di Bardalone i concerti con Carlo Maver Quartet, Canzoniere Grecanico Salentino, Simone Cristicchi, Orchestra Bailam & Compagnia di Canto Trallallero, Orchestra Sentieri Acustici diretta da Patrick Vaillant, Didier Laloy duo ed i Gatti Mézzi. La produzione originale di questa XIV edizione del Festival sarà un nuovo arrangiamento, curato da Riccardo Tesi, dello storico spettacolo "Bella ciao", mentre la serata di apertura ospiterà una conversazione con Vauvo.

Il Festival è realizzato con la collaborazione dell'Associazione Teatrale Pistoiese ed il sostegno di Regione Toscana, Camera di Commercio di Pistoia, Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia.

di CHIARA IOZZELLI





# La montagna contaminata dalla

Tre annate indimenticabili, culminate con il ritorno in serie A. La nascita del club "Montagna pistoiese biancorossa", le cene con giocatori, coach e dirigenti a Gavinana e Cireglio, le trasferte al seguito della squadra

**L**a Pistoia del basket ha vissuto un'annata indimenticabile. Anzi, sarebbe più opportuno dire, un triennio d'oro, iniziato con la prima finale di play off in Lega2, persa con Brindisi nel campionato 2011-2012, la promozione dall'A2 in A1 nel 2013 e, appunto, l'approdo ai play off, quest'anno, al ritorno nella massima serie. Quindi, le 5 sfide con la corazzata Milano, giunta prima nella regular season e superfavorita per la vittoria finale, ma sconfitta due volte al Palacarrara, nel corso di due match destinati a restare negli annali della pallacanestro, non solo quella pistoiese.

La passione che a Pistoia non si era mai del tutto spenta, neppure negli anni bui della cessione del titolo e della retrocessione dalla serie A nel 1997, poi la nascita della nuova società (il Pistoia basket 2000) e la risalita, è riesplora fino a toccare vette forse mai viste. Il palazzetto di via Fermi quasi sempre esaurito, anzi spesso del tutto insufficiente a rispondere alle richieste, ne è la prima conferma. Non l'unica perché un consistente gruppo di tifosi inossidabili della "Baraonda Biancorossa" ha sempre seguito la squadra anche nelle trasferte più lontane, mentre nel finale di stagione si sono registrati due veri e propri esodi record, con oltre mille pistoiesi mobilitati: prima a Bologna, nella penultima decisiva gara di campionato, poi a Milano, nella "bella" degli ottavi contro l'Armani.

Anche nella "partita della passione" per il basket e del tifo ai bordi del campo, si è distinta la montagna pistoiese. Ad agosto dello scorso anno la nascita di un club di tifosi "Montagna pistoiese biancorossa", con settanta tesserati, quindi le cene organizzate a Gavinana con squadra e dirigenti, al termine dello scorso campionato per festeggiare la promozione, e poi, quest'anno, con i nuovi giocatori, altri due appuntamenti, oltre ad un'altra cena organizzata autonomamente dagli appassionati di Cireglio.

Tanta gente e tanto entusiasmo come forse neppure ai tempi d'oro della prima promozione in serie A, negli anni '90. "Fino a poco tempo fa andavamo al palazzetto alla spicciolata, poi abbiamo deciso di organizzarci, di formare un club e di predisporre un po' di attività", spiega Alessandro Ferrari di Maresca, che ricorda la continuità fra la Pistoia cestistica di ieri e di oggi rappresentata da Roberto Filoni, presidente del club montano oggi così come ai tempi dell'Olimpia. E anche Ferrari ha vissuto entrambe le stagioni della grande pallacanestro pistoiese. "Allora ero un ragazzo e andavo a fare il tifo in curva, adesso cerco di portare i più giovani. Il nostro obiettivo principale è proprio appassionare i ragazzi a questo sport e devo dire che sono davvero tanti a venire al palazzetto la domenica", spiega ancora Ferrari. Se tantissima gente scende a valle per raggiungere l'impianto di via Fermi, dalla montagna pistoiese si sono mossi in diversi anche per più trasferte, fino a realizzare pulman e pulmini in proprio per le gare di Reggio Emilia e Bologna, oltre alle partite dei play off a Milano. Passione pura, insomma, come confermano i tanti abbonamenti sottoscritti da queste parti a stagione appena conclusa. Come dire, a scatola chiusa.



## I Gek Galanda Camp un'immersione totale di pallacanestro

*L'iniziativa è giunta alla seconda edizione sull'Appennino pistoiese.*

*A Cutigliano due "stage" di una settimana dedicati a giovani dagli 8 ai 17 anni.*

**U**na full immersion di basket con due ingredienti fondamentali: da una parte giovani con la passione per la pallacanestro, dall'altra professionisti del settore, insieme per una settimana. Il tutto nello scenario ideale della montagna pistoiese, per imparare i fondamentali, migliorare i particolari, farsi le ossa, diventare parte di una squadra, di un gruppo. E' un po' questa la "filosofia" dei Gek Galanda Camp che, nella versione pistoiese, sono andati in scena per due settimane consecutive, dal 6 al 12 luglio e dal 13 al 19 luglio, a Cutigliano. Quella di quest'anno è la seconda edizione di un'iniziativa fortemente voluta da Giacomo Galanda, grande giocatore di basket, che quest'anno ha chiuso a Pistoia, a 39 anni, una splendida carriera agonistica. I Camp funzionano da più anni - a Ronzone, in provincia di Trento, sono giunti infatti alla ottava edizione - e sono degli stage della durata di una settimana, dedicati a ragazzi dagli 8 ai 17 anni per migliorare la propria tecnica e imparare qualche "trucco del mestiere". A far loro da insegnanti lo stesso Gek nazionale e altri giocatori e allenatori professionisti di fama nazionale.

La giornata tipo prevede, al mattino, la corsa nel bosco, gli esercizi fondamentali di basket, il gioco vero e proprio, dall'uno contro uno fino al 5 contro 5. Nel pomeriggio, dopo la pausa pranzo, iniziano gli allenamenti mirati, pensati singolarmente per i partecipanti. Dopo cena partite e gare di tiro. Insieme ai ragazzi lo scorso anno hanno partecipato ai camp Massimo Bulleri, play guardia attualmente in forza a Brindisi, e i giocatori del Pistoia Basket, reduci dalla promozione in serie A, Toppo, Saccaggi, Cortese e Borra, oltre ad Alberto Martellosi, il primo coach di Galanda stesso e allenatore proprio di Brescia, la squadra battuta in finale dalla Giorgio Tesi Group nel giugno del 2013. Partner dell'iniziativa sono la Cassa di Risparmio di Pistoia e della Lucchesia, Conad, Giorgio Tesi Group, Dife Servizi Ambientali, Nuova Comauto Renault, Nenci Sport e Per Dormire.

Il Camp è nato 8 anni fa a Ronzone ma oltre a quell'appuntamento fisso e, da due anni, a quello della montagna pistoiese, prevede altri eventi con caratteristiche simili, anche se diversi per durata, contesto ambientale e numero di persone coinvolte. E' il caso delle cosiddette "Gek on a mission" e, a Pistoia, il nuovo Palio dei rioni di basket, disputato su un campo allestito nello splendido scenario di piazza Duomo, nel corso del luglio pistoiese. I Gek Galanda Camp, infine, fanno parte di una unione di camp, denominata BGT, una sorta di associazione che presente in varie parti d'Italia, gestiti non direttamente da Galanda e soci ma con alti standard di qualità.

### Giacomo Galanda, icona del basket italiano



Ha cessato quest'anno a Pistoia la sua attività agonistica per vestire i panni di dirigente, a 39 anni, dopo una carriera straordinaria alle spalle. Ala-pivot di 2 metri

e 10 centimetri e 105 chili di peso, Galanda ha un palmares straordinario, tre titoli nazionali con tre società diverse (Varese, Bologna e Siena, unico italiano a vantare questo record), una coppa Italia e due supercoppe italiane, due titoli di Legadue (uno con Pistoia, l'anno scorso). Per non dire della nazionale italiana: secondo posto alle Olimpiadi del 2004, vittoria agli europei di Francia del 1999, secondo posto a quelli in Spagna del 1997 e un terzo in Svezia, nel 2003.

# passione per il basket



**Galanda, come nascono i GekGalandaCamp e quale spirito li anima?**

"E' un'esperienza che nasce da lontano, a Ronzone, in provincia di Trento, dove siamo già all'ottava edizione. Qui a Pistoia quest'anno è il secondo appuntamento, dopo esperienze simili già organizzate anni fa, ovviamente non da me ma con caratteristiche simili. C'è un aneddoto su tutti che merita essere raccontato: Mario Boni che impartisce lezioni base a Kobe Bryant, che viveva qui perché il padre giocava a Pistoia... Quanto a questa nuova esperienza alla quale ho dato vita, posso dire che non si tratta solo di insegnare la pallacanestro ma di mettere insieme esperienze diverse: i ragazzi che vogliono imparare questo sport e perfezionarlo, gli allenatori, i giocatori professionisti, la gente del posto".

**La scelta di svolgere due attività di training a Cutigliano si spiega con le caratteristiche ambientali o ci sono anche altri elementi?**

"Intanto bisogna sottolineare che l'iniziativa coinvolge, oltre alla Provincia di Pistoia, ben quattro comuni montani - Abetone, San Marcello, Piteglio e Cutigliano - Quest'ultimo è la base naturale sia per la storia legata alla pallacanestro, dal momento che già simili iniziative sono state fatte qui in passato, sia per il contesto ambientale, che offre panorami fantastici. Per il lavoro atletico nel periodo estivo non si può chiedere di meglio. Ancora, il comprensorio del basket è anche un modo per valorizzare la montagna come opportunità di lavoro. Infine, una città appassionata di palla a spicchi come Pistoia trova conferma anche in montagna, che non vive il basket solo in estate, anzi. Sono tantissimi coloro che seguono la squadra al palazzetto e anche in trasferta. Le quattro cene che abbiamo fatto, coach, giocatori e staff societario, a fine stagione, ne sono la conferma: sempre tantissima gente e grande entusiasmo".

**Insegnare pallacanestro ai giovani è anche un investimento per il futuro.**

"Questa è una terra appassionata di basket e non può prescindere da una forte attività del settore giovanile. I successi non sono mai casuali, non vengono mai da soli. I settori giovanili sono fondamentali per la crescita di ogni sport, senza background non ci sono risultati. E questo vale anche per la pallacanestro, vale anche per il Pistoia basket".

**Qual è la tipologia di giovani che si iscrive ai Camp?**

"In genere non sono ragazzi proprio alle prime armi, sanno già giocare a pallacanestro, in alcuni casi anche bene. La cosa importante per chi partecipa, oltre a vivere un'esperienza insieme a loro coetanei in un bellissimo contesto ambientale, è imparare qualcosa in più. Quello che dico sempre ai più giovani è avere rispetto di chi è più debole e sfidare chi è più forte. I ragazzi sono prevalentemente di Pistoia e della sua provincia ma arrivano da diverse altre località, anche da fuori regione. Questo dimostra che se le cose si fanno bene si viene apprezzati".

**E le dimensioni del fenomeno?**

"Lo scorso anno gli iscritti furono 130, quest'anno 200, ma non puntiamo ai grandi numeri perché, volendo, potrebbero crescere. Privilegiamo la qualità alla quantità, per poter seguire al meglio gli iscritti".

**Esistono altre esperienze simili al Camp oppure, viste le sue caratteristiche, rappresenta un'unicità?**

"Ve ne sono ovviamente altre in tutta Italia, noi non abbiamo certo la pretesa di essere gli unici che fanno certe cose o i migliori. Abbiamo cercato di distinguerci creando una rete, una società che anziché puntare su singoli eventi con grandissimi numeri, preferisce creare più occasioni, sparse su più territori. Il nostro marchio dà al Camp la possibilità di operare una sorta di controllo di qualità e far vivere il basket a tutto tondo".

**E poi non ci sono solo i ragazzi ma anche giocatori, e che giocatori, oltre ad allenatori e preparatori.**

"Creando queste occasioni, in effetti, diamo la possibilità agli stessi giocatori professionisti, in un periodo particolare dell'anno con tutte le attività agonistiche sospese, di utilizzare questi momenti per allenarsi a loro volta: sono stati tanti a venire al Camp, anche nomi di richiamo nazionale, ma abbiamo sempre cercato di non pubblicizzare troppo le loro presenze, di non guardare all'effetto mediatico. A Cutigliano i giocatori, oltre ad un ambiente ideale, hanno potuto e possono usufruire della presenza di qualificati preparatori della prima squadra del Pistoia basket, che sono a disposizione del Camp. E in pieno luglio non è un'opportunità di poco conto".

## Rispetta chi è più debole Sfida chi è più forte

Intervista a Galanda sui Camp. Lo spirito dell'iniziativa. La "certificazione" di un lavoro di qualità. L'importanza dei settori giovanili per la crescita del basket. Il ruolo della montagna



SPREAD \*  
**1,85%**

REALIZZA IL  
TUO SOGNO  
CON IL  
NOSTRO SOSTEGNO

# MUTUO LEGGERO

Ti aiutiamo a comprare casa con un mutuo a condizioni agevolate:

- spread a partire da 1,85%
- fino all'80% del valore dell'immobile
- fino a 30 anni di durata
- esenzione dell'imposta sostitutiva

[www.bccvignole.it](http://www.bccvignole.it)

\* Tasso variabile euribor 6 mesi (m.m.p.) durata 10 anni

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. L'iniziativa si avvale dei fondi messi a disposizione dalla Cassa Depositi e Prestiti. Prima dell'adesione leggere il foglio informativo presso le filiali o consultarlo sul sito [www.bccvignole.it](http://www.bccvignole.it) alla sezione "Trasparenza". Offerta soggetta a variazioni in base a quanto stabilito periodicamente da Cassa Depositi e Prestiti (CDP).

Il finanziamento è esente da imposta sostitutiva, salvo diverso pronunciamento da parte dell'Agenzia delle Entrate. Taeg tasso variabile: 2,955%. Il TAEG, calcolato secondo la normativa vigente, alla data del 30/5/2014, è riferito a un ipotetico finanziamento di euro 100.000,00, avente durata 10 anni, euribor 6 mesi 0,438% e spread 1,85%, tasso nominale iniziale 2,30%, rata mensile, con addebito automatico in conto corrente delle rate e senza invio dell'avviso di scadenza. I costi e gli oneri considerati sono: - 1.500,00€ spese di istruttoria - 0,00€ imposta sostitutiva - 1.220,00€ perizia tecnica - 24,00€ annuali gestione pratica. La Banca si riserva la valutazione del merito creditizio e dei requisiti necessari alla concessione del mutuo.

**110°**  
anniversario  
1904-2014

**BCC**  
CREDITO COOPERATIVO

**Banca di Vignole  
e Montagna Pistoiese**

Presente nel tuo futuro dal 1904

