

Bolgher News

DIRETTORE RESPONSABILE DIVINA VITALE

**BUON COMPLEANNO
BOLGHERI NEWS
11 ANNI INSIEME**

Colombaioni
di padre in figlio

Dal 1963 operativi in Toscana
TOUR E TRANSFER
Via Aurelia 235, Donoratico (LI)
335-591464 3382962661

L'ARTIGIANO CHE CONTINUA A SOGNARE



di DIVINA VITALE

La sua vita ha girato attorno alla carrozzeria e ai suoi "arnesi" di metallo. Cecinese, 80 anni suonati, Roberto Berrugi non ha mai abbandonato la sua città. Qui, dove ha fondato la carrozzeria Europa, è anche diventato artista cercando di dare un senso a tutti quei rottami che lo circondavano. L'idea è sempre stata quella di donare nuova vita a materiali abbandonati, una

sorta di riciclo virtuoso o meglio artistico. Sculture inusuali. Lo stesso Berrugi ha donato alla città di Cecina un'opera dedicata all'Omino di ferro, simbolo del paese, e posizionato sulla rotatoria di piazza XX Settembre. Recentemente le sue opere sono state anche protagoniste di una mostra, curata da Alessandro Schiavetti, nello spazio espositivo Carlo Azeglio Ciampi della Regione Toscana.

CONTINUA A PAG. 2

TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

Degustazioni - Visite Guidate
Agriturismo

+39 0565 749752
www.terredelmarchesato.com
booking@terredelmarchesato.com
Loc. Sant'Uberto 164 - 57022 Bolgheri

I GREPPI
Bolgheri

www.igreppi.com
Loc. I Greppi Cupi snc - Castagneto Carducci

Benvenuti a Petra
non è un modo di dire

PETRA
Località San Lorenzo Alto, 131
57028 - Suvereto (LI), Italia
tel 0565 845308 | mail: visit@petrawine.it

SATOME
ABBIGLIAMENTO EQUITAZIONE

Uno stile di vita...
a Cecina!

CECINA - Piazza della Libertà, 63 • ☎ 0586 684204

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

WWW.ARGENTIERA.EU

Santa Lucia
beach & restaurant

VIA DEL CORALLO, 2
57022 MARINA DI CASTAGNETO C.C. DONORATICO (LI)
TEL. 0565 744005
WWW.BAGNOSANTALUCIA.IT
BAGNOSANTALUCIA@LIBERO.IT

Loc. Fornacelle 232/a - 57022 Castagneto C.cci (LI)
tel. 0565.775575 - fax 0565.775877
GPS: N 43°10'31" - E 10°35'43"



FORNACELLE
VINI BOLGHERI DOC

www.fornacelle.it



Come si è sentito quando l'hanno definita il Michelangelo del metallo?

Non mi sono mai sentito Michelangelo. Gli altri osservando i miei lavori me lo hanno accostato. Io non ho mai avuto certe pretese e quello che sto facendo lo faccio solo per soddisfazione personale.

La sua è una storia molto bella e originale. Ce la racconta?

La mia è una storia di vita. Parte da molto lontano, da quando, da ragazzo, ho cominciato a maneggiare il metallo. Dopo aver imparato il mestiere di carrozziere ho aspirato a fare un lavoro indipendente e mi sono inventato la mia prima carrozzeria cercando di introdurre tutte le migliori che il mio saper fare mi suggeriva. Però questa piccola carrozzeria mi stava stretta ed era meglio modificare la piccola azienda già esistente per farne una più grande e innovativa che desse prestigio al paese. Così riuniti alcuni carrozzieri di Cecina in una società ed inventai l'Europa, modello per tutti gli operatori del settore. Era il punto di riferimento anche per il circondario: azienda all'avanguardia per il tempo. Ho lavorato pochi anni in questa azienda perché vidi un bellissimo campo e lì immaginai una carrozzeria molto più grande per veicoli industriali, la Centrauto. Anche se tra mille difficoltà riuscii a realizzare questo sogno infatti avevo creato 3600 metri quadrati di carrozzeria per veicoli industriali. Una grande soddisfazione! Davo lavoro a molte persone. Ero stato in America nel 1973, a Las Vegas, alla fiera mondiale delle attrezzature, ed avevo comprato alcuni macchinari all'avanguardia che servivano per realizzare il mio sogno.

La Centrauto ebbe molto successo ma io doveti abbandonarla dopo due anni per problemi di salute. L'azienda continuò ancora per diversi anni ma non sopravvisse e fu chiusa. Mi misurai ancora con questa quando fui richiamato a ripristinare il valore e l'importanza della stessa, infatti accettai questa sfida molto difficile, ma poiché ne conoscevo l'anima, riuscii a rimetterla in sesto e a farla ripartire. Fu ancora un successo. Il nostro territorio aveva di nuovo una risorsa. Era di nuovo alle stelle, ero riuscito nel mio intento, ora poteva camminare da sola e la lasciai.

Purtroppo per gli uomini che subentrarono e per le loro scelte sbagliate la Centrauto fu chiusa di nuovo. Io avevo già ricominciato nel mio piccolo ed ho continuato fino a che ho lasciato la mia attività a mio figlio più piccolo. Ma il mio

spirito irrequieto e la mia fantasia mi hanno portato a gioire delle cose che sto facendo in questa mia età. Se sono riuscito a rimettere a nuovo un'azienda disastrosa, finita, perduta, violentata, perché non posso fare qualcosa di inedito da quello che viene gettato ed all'apparenza inutile?

E così ho cominciato una nuova avventura, un nuovo sogno. Da dove è partito e dove è approdato?

Come vede sono partito da molto lontano, ma non mi chiedo dove sono approdato perché io sono sempre all'inizio e sto ancora imparando. L'approdo anche se ho costruito una zattera è lontano.

Cosa rappresenta per lei l'arte?

L'arte è un sentimento, non si descrive. Se riesci a provare un'emozione di fronte a qualcosa, vuol dire che te la trovi di fronte. Può essere un paesaggio naturale, una stretta di mano, anche semplicemente uno sguardo e una carezza. Comunque l'arte è femmina.

Quando ha deciso di riutilizzare i pezzi della sua officina per fare arte?

L'arte ha deciso per me. Quando mia moglie ha detto di fronte alla prima creatura "Com'è bello!". Badi bene, creatura e non creazione. E' differente, la creatura è qualcosa che nasce da dentro.

E' sempre stato un appassionato?

Metto l'anima in tutte le cose che faccio, non si può fare niente tanto per fare. Sono un osservatore e soprattutto mi piace guardare le persone.

Oggi ha 80 anni, quando è iniziata la sua carriera?

In questo genere di cose non credo ci sia un inizio ben preciso. Nella mia natura c'era già latente questa capacità, ma che io non avevo focalizzato perché ero impegnato a costruire aziende, e se vuole a inseguire sogni.

Quali sono stati i momenti più emozionanti?

Nel passato il taglio del nastro alle aziende che ho costruito. Di recente forse la prima mostra nel mio paese. Il riconoscimento di tutti i miei concittadini e i complimenti delle personalità di settore.

Si sono adoperati per essa l'amministrazione comunale, ACS Art Center e soprattutto la BCC di Castagneto Carducci che crede molto nel progetto culturale e che continua a seguirmi. E il legame col territorio, Cecina in particolare, un luogo che ha sempre amato...

Dalla mia storia di vita penso si capisca il forte legame che ho con il mio paese. Tutto ciò che ho costruito credo di averlo fatto oltre che per me, proprio per il mio paese. Se ognuno riesce a lasciare una piccola impronta fa bene oltre che a se stesso alla comunità.

Quante opere ha fatto e quante ne ha ancora? La sua è una collezione immensa?

Ad essere sincero ad oggi ne ho prodotte davvero molte, sì, e nel mio spazio ce ne sono tante e di diverse tipologie. Ma soprattutto, continuo a ideare e a progettare in continuazione.

Quale il lavoro che ama di più, al quale è più legato e perché?

Ognuna ha la sua storia ed un'anima diversa. Ognuna nasce da una situazione differente perché io unisco pezzi che esistono già per loro natura e per loro struttura.

Quanto incide il luogo in cui vive con la sua arte?

Il luogo non incide più di tanto perché riesco ad isolarmi. Quando l'ho visto nel pensiero quello che deve nascere con i pezzi che ho, mi estraneo completamente. Se riferito al materiale che uso, sì, perché recupero materiali da carrozzerie e officine (frizioni, freni, catene, piantoni ecc) e di recente anche ritagli di lamiere di lavori a laser e perfino ancore. Materiali di scarto che diventano materie prime per le mie creature e risorgono a nuova vita.

E' un momento molto difficile cosa vede nel futuro?

Sì è un momento molto difficile e forse cambieranno molte cose, anzi alcune sono già cambiate. Io sono un ottimista, cerco sempre di vedere il bicchiere mezzo pieno. Aspirerei a un mondo in cui viene premiato il merito perché nei momenti difficili, se sei capace, in qualsiasi campo, riesci sempre a venire fuori. Poi i sentimenti, i valori, sono e saranno sempre gli stessi. Educare ai valori è un compito difficile e se li possiedi e li trasmetti riesci a costruire, diversamente demolisci e distruggi.

La sua arte è contemporanea. Lei si sente un artista contemporaneo?

Io non mi sento un artista ma ho letto tra i pensieri degli avventori delle mie mostre così: "Splendido significativo esempio di come un artigiano sa elevarsi ad artista". Oppure "Genialità, intelligenza, inventiva, una grande gioia per gli occhi". Forse questa è arte.

Come si ama definire?

Un uomo che ha sognato e che ancora sogna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CAMPO ALLA SUGHERA

STRADA PROVINCIALE BOLGHERESE (SP.16b)
LOCALITÀ CACCIA AL PIANO 280, 57022 BOLGHERI
WWW.CAMPOALLASUGHERA.COM
INFO@CAMPOALLASUGHERA.COM
TEL. +39 0565 766936

STERIA
Mazona

S.P. 16b Via Bolgherese
Loc. Vallone dei Messi 199
57022 Bolgheri (LI)
Tel. 0565762173 Cel. 3332626025

EL FARO
PESCATURISMO - ITTITURISMO

RISTORANTE
Viale della Vittoria, 70 MARINA di Cecina (LI)
Tel. 0586.620164 Fax. 0586.620274
info@ristorantelfaro.it www.ristorantelfaro.it
chiuso il mercoledì

Pescheria Street Food
PESCATO COTTO E MANGIATO

CHIAPPINI
VIGNAIOLI IN BOLGHERI

VISITE GUIDATE DEGUSTAZIONI
AGRITURISMO

www.giovannichiappini.it
www.chiappiniragliulivi.com

Azienda Agricola Chiappini
Via Bolgherese 189/c - 57022 Bolgheri (LI)
+39 0565 765201 info@giovannichiappini.it
#chiappiniwinery

INCONTRO CON MARILISA ALLEGRI

BRUNELLO E BOLGHERI, LA TOSCANA NEL CUORE

di DIVINA VITALE

Il Brunello Vignavecchia 2015 ha raggiunto il punteggio di 100/100 da James Suckling consacrando l'azienda toscana San Polo nell'olimpico del vino mondiale. Così Marilisa Allegrini ha coronato un sogno in una terra in cui è arrivata da poco. "E' un punteggio che attesta un vino perfetto e non si può chiedere di più - ha detto. Un risultato che mi ha dato grande forza. Quando approcci una realtà nuova, il fatto di non conoscerla approfonditamente, ti mette di fronte a qualche incertezza. Anche se sei animata da propositi ottimi, spesso si chiedi: sto facendo bene? Posso fare di più? I miei collaboratori sanno bene cosa mi anima. Da quando sono "scesa" in Toscana ho continuato a ribadiregli come un mantra: nessun compromesso per la qualità, non sono venuta qui per fare un investimento, sono venuta per raccogliere un'eccellenza". La cantina è stata acquistata nel 2007 in località Podernovi, una terrazza con vista sul Monte Amiata ed un silenzio impagabile. Quindici ettari di Sangiovese e uno di Cabernet Franc e Merlot. Un'azienda giovane e dinamica condotta da Marilisa assieme alle figlie Caterina e Carlotta. San Polo inoltre è tra le realtà più innovative e sperimentali di Montalcino, interamente ispirata ai principi dell'eco-sostenibilità, della bioarchitettura e della responsabilità sociale d'impresa. La cantina è un lungo "tunnel" scavato nel lembo di collina, interrata in larga parte, si fonde con il paesaggio circostante e utilizza un sofisticato sistema termoidraulico, in grado di garantire in modo naturale la giusta temperatura e la corretta umidità agli spazi interni. "Ho sempre sostenuto che San Polo è una delle realtà più interessanti del panorama enologico locale perché il paesaggio è un trionfo di bellezza e dove sta il bello sta anche il buono. Quando arrivi qui dopo aver percorso una lunga strada in mezzo al bosco, ti sembra di tornare indietro nel tempo volgendo lo sguardo alla natura incontaminata, ammirare una cartolina fatta di giardini di viti, ulivi, lecci secolari. Qualche anno fa, per esprimere quello che sentivo quando venivo qui, dicevo a me stessa che mi sembrava di essere come Rossella O'Hara quando ritornava a Tara: un luogo a cui fare riferimento nei momenti di bisogno. San Polo ha reso tangibile quello che è un percorso di vita: guardare avanti, allargare gli orizzonti, non mollare mai, nemmeno quando le cose si fanno difficili. Ed il sogno è puntualmente arrivato". Avete già dei progetti di espansione. "Per gli ettari sarà difficile perché i viticoltori si tengono stretta la "loro" terra. Ma se ci capiterà qualche opportunità, probabilmente sì. Ora voglio partire dall'ampliamento della cantina che, pur se meravigliosa, ha bisogno di ulteriori spazi produttivi. E poi voglio dedicare tutto il borghetto di San Polo all'ospitalità".

Un 2019 che si è chiuso in bellezza con il risultato di Montalcino e fa più che ben sperare per il futuro?

Mi piace iniziare con un piccolo personale segreto: da quando sono entrata in azienda, nel 1983, ho iniziato a memorizzare ogni annata con una caratteristica particolare. Attraverso questo semplice esercizio mentale, ricordo di ogni vendemmia una caratteristica, una peculiarità che mi rimane scolpita nella memoria e che lego indissolubilmente a quel millesimo. Nel caso del 2019, a Montalcino, l'elemento distintivo è stato il cambiamento. È stata una stagione discontinua, mutevole, dall'inizio alla fine, che è partita come annata precoce ed è finita come annata tardiva. Una stagione che, all'inizio, ci ha fatto un po' preoccupare, per poi lasciarci grande soddisfazione. Abbiamo raccolto in vari passaggi, cercando di adattarci a quella prorompente voglia di cambiamento che la natura ci ha manifestato e che, alla fine, rappresenta l'essenza del lavoro del viticoltore. Ogni stagione è diversa, ogni anno le decisioni da prendere cambiano, ma l'obiettivo rimane sempre lo stesso: produrre grandi vini che siano rispettosi dei ritmi della natura.

E questo è stato fatto anche nel 2015, il secondo anno della conversione biologica di San Polo che proprio in questa annata ci premia.

Un 2020 che prevede anche nuovi investimenti a Bolgheri. Ci parla del nuovo progetto? Del nuovo centro di acco-



glienza e degustazione aziendale?

L'ospitalità è sempre stata per me il miglior modo per farsi conoscere, per far toccare con mano e dare tangibilità alle cose importanti che facciamo. Mio padre mi ha insegnato ad aprire le porte della sua casa sempre, a qualsiasi persona che arriva da te perché, come diceva lui, chi entrava, entrava con il proprio cognome ma usciva "Allegrini". Ecco perché sia San Polo che Poggio al Tesoro devono essere degne della splendida ospitalità che con l'esperienza degli anni e con la meraviglia di Villa della Torre, uno dei monumenti più

dibile perché dalle mie parole traspare, in primis, l'orgoglio di essere italiana, figlia di quel paese che più di qualsiasi altro al mondo ha dato per lo sviluppo della viticoltura e della produzione di vini.

Ormai il team al femminile in casa Allegrini è consolidato, come divide i compiti con le figlie?

Le donne sono sempre state importanti in casa Allegrini. Non ho conosciuto nonna Caterina ma l'immagine che mi hanno dato di lei le mie zie e mio padre era quella del timoniere della famiglia, la persona che aveva indirizzato il nonno Valentino e i suoi figli Giovanni e Francesco a far crescere l'azienda. Una manager ante litteram, diciamo. Poi in Allegrini c'è già mia nipote Silvia che lavora in azienda dal 1995. Le mie due ragazze invece non vi sono ancora entrate a tempo perché ritengo un fattore enorme di crescita sia di fare prima esperienze diverse, anche in altri settori. Mio padre mi diceva sempre che si imparare a comandare solo se prima si è imparato ad obbedire. Perché alla base di qualsiasi lavoro ci deve essere quel mix di ambizione e umiltà, di certezze e insicurezze che ti fanno sempre mettere in discussione. Solo così si può crescere. Carlotta e Caterina sono due ragazze meravigliose, sono cresciute con l'esempio di una mamma sempre impegnata e di corsa e hanno imparato il senso del dovere, l'impegno, la disciplina. Quando la dedizione al lavoro si coniuga anche ad intelligenza, amore e passione, siamo al punto di partenza ideale per fare grandi cose. Sono sveglie e determinate e credo che l'insieme dei loro talenti, aprirà la strada a belle soddisfazioni.

E' contenta che le orme di famiglia vengano seguite anche dalle sue figlie?

E come potrei non esserlo? Ogni processo creativo come per me è quello di far crescere un'azienda o creare delle altre, ha il suo pieno compimento quando la persona che lo ha creato sa che continuerà e andrà avanti nel tempo, che ci sarà qualcuno che raccoglierà il testimone e lo renderà ancora più importante. E come non essere soddisfatti se quel qualcuno sono le persone che tu hai generato?

Ormai il vino in Italia sta cambiando, complici i fattori ambientali, le nuove richieste del mercato. Come vive questa evoluzione dall'Amarone alla Toscana?

I fattori ambientali rappresentano una forte preoccupazione, ma in senso generale, non solo legata al vino. E sono sotto gli occhi di tutti. Ci dovremmo interrogare su cosa possiamo fare e poi farlo, subito, senza incertezze e comodi alibi. Preservare la natura, vuol dire avere la consapevolezza che ogni grande risultato può partire da piccoli comportamenti che ognuno di noi può adottare. Dobbiamo sentirci fortemente responsabilizzati in questo. **-CONTINUA A PAG. 4-**



importanti del Rinascimento Italiano, abbiamo sviluppato in Valpolicella. Quindi appena possibile inaugureremo la nostra guest house lungo la magica via Bolgherese, Soprastrada, verso la collina di Bolgheri, altro luogo di incanto straordinario.

Il mercato estero come va? I vini, come richiesta, sono in crescita?

La nostra presenza all'estero è solida e forte. D'altronde come potrebbe essere diversamente visto che da 36 anni percorro le strade del mondo parlando di Italia, della meraviglia del nostro paese, delle nostre terre, dei vini che caratterizzano le nostre denominazioni? E lo faccio ancor prima di parlare dei miei vini e questo mi ha fatto apprezzare e rendere cre-



STYLE

Bolgheri News



By Anne Marshall

In the months of March and April the Viale dei Cipressi takes on an altogether more frivolous allure. In between the stark profiles of the cypresses a frilly pink effervescence comes tumbling out upsetting the symmetry. This is the Judas Tree which, according to local lore, blooms every year just in time for Easter. Judas Iscariot betrayed Christ with a kiss, known still today as a Judas kiss, for 30 pieces of silver. According to the gospel of St. Matthew, he was later overcome with remorse and went back to the temple in an attempt to return the money. When no one was interested he threw the 30 pieces of silver on the floor of the temple and went off and hanged himself from a Judas tree. The blossom on this tree had previously been white but it blushed in shame and its flowers have been a deep shade of pink ever since. The shillings were used to buy the field where he chose to end his life for the burial of foreigners and was subsequently called the Field of Blood. According to St. John, however, Judas was the apostles' accountant – even a Messiah needs a “commercialista” it seems – and he looked after

BOLGHERI: THE JUDAS TREE



and apparently sometimes also cooked the books. He complained when the apostles were extravagant and was particularly upset when someone showered Jesus with perfume, a gesture which cost them a month's income.

The Acts of the Apostles tell a much grimmer tale. That an unremorseful Judas used the 30 pieces of silver to buy a field but when he went there to inspect his property he collapsed in a pool of blood, hence the name Field of Blood.

A Coptic text suggests that it was Jesus himself who asked Judas to betray him with a kiss because our Saviour wanted to ensure that his Father's will would be carried out. On the other hand there are historians who insist that Judas never existed at all as there are no records of his life extant.

We meanwhile still have Judas trees, the Cercis Siliquastrum, a splendid harbinger of Spring and a reminder that Easter with its message of resurrection and redemption is especially valid in these times of coronavirus.

continua da pag 3 ...a colloquio con Marilisa Allegrini

La Toscana tra l'altro è la parte che sente più vicina, come ha più volte dichiarato, anche per la magia paesaggistica che porta con sé. Ricorda gli inizi...

Si sì, ricordo tutto. Ogni istante dei miei primi viaggi a Bolgheri è impresso nella mia memoria “non meno che lo sia l'aspetto dei suoi famigliari” parafrasando Manzoni. Ricordo il primo preliminare di acquisto il 13 dicembre 2001, una nevicata sul mare il giorno del mio compleanno, 28 marzo 2004, un viaggio di ritorno con l'auto che mi lasciò a piedi sull'autostrada con la corsa, che, per puro miracolo, finì proprio davanti ad un autogrill. E da lì, anche se era sera tardi, osservavo le persone che c'erano. Scelsi la più “raccomandabile” e chiesi un passaggio fino a Verona Nord. Ogni giornata a Bolgheri cominciava alle 4 del mattino, si iniziava a lavorare alle 8 e si continuava fino alle 20. E poi rimettersi in macchina. Non mi concedevo l'autista, come faccio ora e poi non c'era ancora il limite di velocità a 130, così potevo pigiare un po' sull'acceleratore. A me è sempre piaciuto “andare di corsa”...

Quelle giornate di 20 ore lavorative finivano con una forza ed un entusiasmo incredibili, frutto proprio dell'adrenalina che solo un processo creativo può infondere.

La scelta di suo fratello Walter a Bolgheri?

Walter è stato letteralmente ammaliato da Bolgheri. Gli piacevano i colori e i profumi di questa terra, i suoi tramonti, la natura meravigliosa, i lecci secolari, i grandi vini. Quando percorreva il Viale dei Cipressi sembrava un bambino in un luogo fatato. Siamo stati a Bolgheri la prima volta il 15 ottobre 2001, arrivando nel primo pomeriggio dal sud della Toscana. Ebbene, prima dell'imbrunire aveva già deciso che avrebbe acquistato i suoi primi 11 ettari alle Sondaie. E poco dopo, da buon agricoltore, aveva capito il valore dei terreni sulla

via Bolgherese, quelli soprastrada, più ciottolosi che guardano alla collina. E dunque il 13 febbraio 2004, l'acquisto di quasi 15 ettari, proprio qui dove ora produciamo il nostro Cabernet Franc in purezza che ho voluto dedicare a lui. Quando è venuto a mancare si trovava all'Isola d'Elba. Era andato lì in vacanza perché aveva fatto i suoi conti e capito che poteva sistemare la famiglia in un mare meraviglioso, mentre lui andava avanti indietro in giornata per accudire amorevolmente le prime viti che aveva piantato. E' chiaro a tutti perché questa azienda si chiama Poggio al Tesoro? Per tutti gli affetti da cui è stata generata.

Progetti futuri? Su cosa si concentrerà nei prossimi anni?

Sull'ospitalità e nel portare a compimento entrambi i progetti aziendali di Poggio al Tesoro e San Polo che prevedono ampliamenti dal punto di vista delle strutture produttive. Le Aziende per aver successo devono raggiungere armonia e dunque tutti gli elementi che ne prevedono la crescita devono essere in equilibrio. Dobbiamo fare vini eccellenti in strutture produttive di eccellenza. Dobbiamo poter ospitare eccellentemente i nostri ambasciatori nel mondo. Vogliamo farli innamorare della Valpolicella, di Bolgheri e di Montalcino. Vogliamo rendere tangibile il concetto di unicità di queste terre meravigliose.

Poi, come ho detto anche in occasione dei 25 anni della Bolgheri Doc, mi piacerebbe, assieme ai colleghi produttori, dare inizio ad una vera e propria Academy per i giovani che intendono entrare ai vari livelli nel mondo del vino. In Italia abbiamo una ricchezza enorme che è legata alla nostra artigianalità. Dobbiamo mettere i nostri giovani nella condizione di portarla avanti. Questo sarà un altro fattore che renderà imbattibile il nostro amato paese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



NATURA E TERRITORIO

LA CONVIVENZA CON IL COVID19 E GLI ALTRI ANIMALI



di PAOLO MARIA POLITI

Come è cambiato il nostro modo di occupare il mondo, di interferire con gli altri esseri viventi in questo periodo di forti restrizioni agli spostamenti, alle frequentazioni, agli abituali ritmi di vita, quasi fossimo piombati improvvisamente in un nuovo alto Medioevo? La limitazione ai movimenti cui sono state recentemente sottoposte le comunità umane ha inciso profondamente sulla nostra collocazione spazio-temporale rispetto agli ambienti esterni e sembra che, all'improvviso, questa condizione sia riuscita a determinare una nuova percezione degli spazi da parte degli animali selvatici. Il drastico calo del traffico veicolare, la forte riduzione della presenza umana in ambiti urbani ed extraurbani, la stessa riduzione delle attività produttive hanno prodotto un allargamento delle maglie degli spazi di vita per molte specie selvatiche che hanno indubbiamente percepito l'allentamento della pressione antropica, andando ad occupare e frequentare ambiti solitamente non abituali. Se facciamo un confronto con

quanto succede, per esempio, nel padule di Bolgheri, prima e dopo le restrizioni in atto, potremmo dire che non è cambiato sostanzialmente nulla, stante la presenza antropica costantemente scarsa, soprattutto tra fine inverno ed inizio primavera. I cicli vitali stagionali si ripetono con una sostanziale regolarità con la partenza delle specie svernanti cui segue l'arrivo ed il transito dei migratori primaverili.

Molte specie sono già in fase avanzata di riproduzione come per la folaga, con i piccoli nati da circa un mese, o gli ardeidi (la famiglia degli aironi) impegnati nella cova delle uova. Le specie stanziali come lepre, fagiano ed ungulati non manifestano alcuna variazione nei comportamenti. Discorso a parte spetta al fratino, strettamente vincolato per il suo ciclo riproduttivo al particolare habitat della spiaggia naturale; come noto la specie presenta una biologia riproduttiva in cui le diverse coppie formatesi al termine della stagione invernale possono nidificare a partire da metà marzo fino alla metà di agosto. In sostanza una stagione riproduttiva diluita in un lasso di tempo inconsueto per moltissime specie di uccelli. In questo periodo di azzerramento delle passeggiate in riva al mare, le coppie di fratino si stanno insediando senza alcun tipo di pressione legata alla presenza dell'uomo: calpestio incontrollato



su tutto l'arenile, conduzione di cani privi di guinzaglio, costruzione di fortini e protezioni con il legname spiaggiato proprio nella fascia elettiva per la deposizione delle uova del fratino, passeggiate a cavallo, campeggio abusivo, accensione fuochi notturni, quad, fuoristrada (esclusi quelli per il salvataggio. Queste ultime attività citate, peraltro, non consentite dalla normativa in atto).

Sulla conduzione del cane, come altre volte ricordato, fondamentale è mantenerlo sempre al guinzaglio e non lasciarlo mai libero di scorrazzare sull'arenile. Altro aspetto che incide sul buon esi-

il proprio "sigillo di garanzia di qualità ambientale", le amministrazioni comunali della Costa degli Etruschi adottino azioni che pongano attenzione a questa, apparentemente trascurabile, emergenza faunistica.

Uscendo dal padule di Bolgheri, la realtà è cambiata radicalmente. Il silenzio che si respira abitualmente all'interno dell'area protetta si è dilatato come d'incanto verso l'esterno. Il traffico quasi inesistente ed il conseguente disturbo, ha indotto gli animali a riappropriarsi di spazi solitamente pericolosi per la loro incolumità. La percezione del pericolo, da parte loro, si è in parte ridotta. Ciò li ha portati ad avvicinarsi alle case, ad entrare nei borghi, indisturbati, accolti quasi come un evento dai pochi passanti provvisti di mascherine impegnati nelle loro ridotte attività autorizzate. E sembra quasi che l'uomo, riducendo le sue attività e recuperando tempi e spazi per una vita meno frenetica, sia sceso di un gradino e si sia di nuovo avvicinato agli altri animali con sguardo ed approccio differente, quasi più rispettoso.

Non solo gli animali hanno intuito che qualcosa sia cambiato in questo breve periodo di quarantena forzata. L'uomo stesso sta percependo, forse, chi lo sa, di far parte di un disegno universale di cui anche lui fa parte di questo "tutto", con pari dignità rispetto alle altre creature viventi. Percorrere a piedi una strada silenziosa, dove il caos non trova spazio, permette di ascoltare il canto del merlo o del verdone, di osservare a lungo le evoluzioni di una farfalla macaone o di una vanessa atalanta, soffermarsi nell'osservazione di un ramarro al sole o di un fiore, prima sconosciuto, che cresce sul bordo di un marciapiede.

E' la percezione del mondo che cambia, riportando i ritmi di vita a una dimensione autenticamente più umana.

Forse quanto sta succedendo, al di là delle terribili perdite umane e della sofferenza che questa pandemia ha provocato in intere comunità umane a cui va il nostro pensiero rispettoso ed affettuoso, contribuirà a farci percepire il mondo che ci circonda come un luogo dove si vive meglio se ci muoviamo in punta di piedi, in pacifica convivenza con le altre creature viventi.

Nella foto grande Ballerina bianca sul viale di Bolgheri. mentre in basso un esemplare di Fratino.

DISAPORE
 CAPPÈ & PIZZERIA GOURMET
 Cell. 327 7639650
 Via Aldo Moro Cecina (LI)
 Chiuso il LUNEDÌ

BolgheriNews

CAFFÈ DELLA POSTA
 Aurelia
 BOLGHERI
Bar - Gelateria Artigianale
 Largo Nonna Lucia 1/A 57022
 Bolgheri (LI) Tel. 0565.762024



ARCHITETTURA E INGEGNERIA

Arch. Marco Giampellegrini

Cell. 335 8437270

Loc. Sughericcio 197, Bolgheri (LI)



CONAD

Persone oltre le cose

FOODBLOGGER E NON SOLO...

ELENA ED ENRICO: DUE CUORI, LA CUCINA E UN BLOG

di ERIKA CASAGLIA

Loro sono elena_enrico_inthekitchen, food blogger, al secolo Elena Lucia Cifalino* e Enrico Maria Recchi. Una coppia nella vita con la stessa passione per la cucina.

Elena, piombinese, da poco quarantenne ed Enrico, originario di Tarquinia ma trasferitosi per lavoro a Piombino. Persone comuni con lavori diversi: Elena gestisce un asilo nido insieme ad altre ragazze ed Enrico è ingegnere elettronico ma, prima da soli e, da qualche anno in coppia, hanno deciso di far diventare la loro passione per la buona tavola l'ingrediente della loro vita.

Elena è una donna sorridente e gentile nonostante traspaia, dai suoi occhi, il carattere "peperino"; Enrico è solare e cialtrero, molto ironico e ponderato. Tra i due, ovviamente, prende la parola Elena mentre Enrico sorride.

Un ingegnere e una tata di asilo Nido come si sono scoperti cuochi?

In realtà è una passione che parte da lontano per entrambi. Da piccoli guardavamo ognuno le nostre mamme cucinare, poi l'ingegnere ai tempi dell'università si è dedicato alla cucina per sostentamento e, dopo, per il piacere della cucina e della condivisione con gli amici. Io sin da piccola ho fatto miei gli insegnamenti della mamma e li ho arricchiti con corsi e pratica.

Elena, eri già conosciuta nell'ambiente culinario come cake desing?

Sì ho iniziato nel 2012 a fare torte e seguire corsi di cake design. Nel mio piccolo ho avuto qualche soddisfazione come la partecipazione a dei concorsi e la richiesta di parenti, amici e conoscenti di torte per i loro eventi.

Sodalizio di vita e in cucina quindi?

Sì. Prima di vita. Ci siamo trovati d'agosto in spiaggia con amici ed è nato l'amore. Poi questa grande passione comune per la cucina l'abbiamo alimentata con cene di amici in casa e poi con l'idea del blog.

Com'è nato?

Era da tempo che lo pensavamo. E' diventato operativo da luglio dello scorso anno per gioco e con poca esperienza nel settore. Abbiamo raccolto informazioni da qualche amico e forum di internet, "sbirciando" i blog più famosi. Ci siamo rimboccati le maniche e piano piano lo stiamo sviluppando e migliorando.

Proponete ricette semplici come le torte salate o il pane ma anche più complesse come per esempio, il filetto alla Wellington?

E' nostra intenzione realizzare un blog a 360 ° che ci rap-



presenti completamente. Vorremmo che sia la casalinga sia il master in corsi di cucina possano prendere spunto dai nostri piatti realizzati a casa. Comunque anche persone normalissime che si dedicano alla ricerca e allo studio e animate da un'enorme passione per l'accoglienza e la condivisione. Ci piace sperimentare un po' di tutto: dagli antipasti ai dolci; con le varie ricette ci raccontiamo e facciamo vedere la nostra esperienza quotidiana in cucina. Per cui nel blog si possono trovare dalla semplice pasta alla carbonara alle torte ispirate a quelle di pasticceri più famosi.

"Nasce tutto per condividere con gli amici e quindi sperimentiamo tanto per soddisfare i gusti delle persone - aggiunge Enrico. Studiamo ed elaboriamo le ricette dei grandi chef. Filtriamo tutto con la nostra personalità. Certo ci sono state anche critiche costruttive da parte dei nostri ospiti che ci hanno spinto a migliorarci e a perfezionare ricette e dosi. Noi invitiamo, sperimentiamo, loro apprezzano e tornano".

Qual'è l'ingrediente del successo di questo blog seguitissimo?

L'amore incondizionato per la cucina e l'uno per l'altro. Come abbiamo scritto sul nostro blog ci definiamo "due cuori in cucina".

Una citazione che ci piace e ci rappresenta è: "si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti stai solo preparando da mangiare." (Egyzia, Twitter)

I piatti cucinati poi vengono assaggiati?

La nostra idea è sempre stata quella della condivisione e per questo cerchiamo di far provare ad amici e parenti i nostri piatti.

Abbiamo ospitato cene con anche 15 commensali, ovvio non tutte le ciambelle riescono sempre con il buco, ma solitamente i nostri piatti piacciono. Continuano ad accettare inviti a casa nostra quindi mi pare la risposta migliore.

In questo periodo di forzato rallentamento da impegni avete entrambi compiuto gli anni e avete fatto festa a casa come tutti gli italiani riempiendo di foto e ricette il blog?

Festeggiamo sempre a casa - spiega Enrico - da San Valentino in poi, Natale e affini perchè è un momento nostro, un ritrovarsi dopo la giornata e stare insieme anche tra i fornelli. Per il compleanno di Elena, che festeggiava i suoi 40 anni, era prevista una festa con gli amici, saltata ovviamente, quindi abbiamo deciso di elaborare ricette particolari e magari complicate come la torta di mousse di fragole cioccolato bianco e cocco, condividendola con i nostri amici e anche con tutti gli italiani che si trovavano a casa. Un gesto normale

per riappropriarsi della quotidianità.

Quale piatto rappresenta Elena e quale Enrico?

Una torta con triplo cioccolato ossia torta ai tre cioccolati ed Enrico, a cui piacciono gusti più corposi, è di origini laziali senza ombra di dubbio, una pasta alla carbonara ovviamente fatta con il guanciale come da tradizione!

E dopo il blog, progetti futuri?

Sinceramente al momento stiamo con i piedi per terra, è un hobby che richiede grande impegno da entrambe le parti. Magari nel futuro potrebbe diventare anche un lavoro mantenendo pur sempre come filo conduttore principale il nostro amore.





POGGIOALTESORO

BOLGHERI-ITALIA

VIA BOLGHERESE 189/B, 57022 (LI) TEL. 0565 773051 FAX. 0565 776740

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

“PROMENADE” SUL LUNGOMARE DI CASTIGLIONCELLO

di CHIARA CASTALDI

Chissà in quanti, specialmente in questi mesi di distanziamento sociale, hanno desiderato fare una semplice passeggiata sul lungomare di Castiglioncello. Per molti residenti e abitué, esso rappresenta molto più di un camminamento in riva al mare: piuttosto, una valvola di sfogo, un momento di distensione o dedicato al benessere fisico, un luogo da dove osservare la distesa blu e fare pace con il mondo.

Una bella e poetica descrizione del lungomare di Castiglioncello e di ciò che rappresenta, ce la offre un estratto di un volume dedicato alla località, pubblicato nel 1950: «Meno selvaggio spettacolo attende il visitatore alla Riva di Mezzogiorno, classica per le bagnature. Partendo da Punta Righini e fino alla marina di Rosignano, una passeggiata a mezza costa percorre tutta la riviera, sovrastata da ville e villette, da giardini e boschetti fioriti, e insieme sovrastante scogliere o arenili o moletti affollati di barche che riflettono il ventre rosso e verde nell'acqua bluastrea, contro i fondali biancheggianti di ghiaie tonde. La costa è tutto uno spingersi in fuori e un ritirarsi; ora è una punta, ora è un piccolo golfo, ora una villa di strabica architettura, ora un palazzotto dai morigerati lineamenti quasi granducali. La pineta, alle spalle, quasi non ha fine; e di sera mormora sommessa, e all'alba squilla di rosignoli e di rondini». (Milziade Torelli, “Castiglioncello”).

Fiduciosi di potere presto provare di nuovo queste emozioni, approfondiamo le vicende che portarono alla nascita e allo sviluppo della passeggiata.

“La passeggiata” sul lungomare di Castiglioncello, fu costruita fra il 1932 e il 1936. Il percorso, a ridosso delle cale di spiaggia o delle scogliere, si snoda da Crepatura a Punta Righini. Circa due chilometri e mezzo di passaggio interrotto - si fa per dire - solo dal passaggio all'interno della pineta Marra di compreso fra la scalinata a fianco dell'ex Ciucheba e la discesa che fiancheggia il muro di cinta dell'Hotel Miramare.

Il progetto risale alla fine degli anni Venti e fu avviato dopo una serie di “indugi, correzioni e ritardi” come ricordano Celati e Gattini in uno dei “Quaderni di storia”. Nel percorso che precedette l'avvio dei lavori, infatti, ci furono anche diversi espropri. È datata 1929 una fotografia che ritrae un momento durante un sopralluogo per l'esproprio dei terreni su cui realizzare la passeggiata lungomare. Essa ritrae, fra gli altri, un funzionario comunale, Erminio Pasi, proprietario della omonima villa ancora esistente a ridosso del Parco Pubblico di Caletta, e Gino Vestrini, già sindaco e in quegli anni podestà.



Del resto fu proprio Vestrini, qualche anno prima, nelle vesti di sindaco a guidare le lunghe trattative per l'acquisto da parte del Comune della pineta Marradi, concluse nel 1927. Appare naturale che di lì a poco si cominci a pensare ad un intervento che possa inglobare l'area verde appena acquisita, in un più ampio complesso destinato a promuovere il potenziale turistico della località. Dove oggi si estende la passeggiata, un tempo vi erano gli accessi al mare privati prevalentemente di ville.

Si trattava perlopiù di passaggi per accedere al mare a scopo di bagnature o per il varo di imbarcazioni. Il tratto di passeggiata che costeggia l'attuale Bagno Belvedere era sede di rimessaggio e scivolo per le imbarcazioni di proprietà della famiglia Montezemolo che, sopra, possedeva una villa, oggi destinata a miniappartamenti. Analogamente, i proprietari e gli ospiti di villa Pasi, che si affaccia sulla baia di Caletta e di villa Uzielli che dà sui Pungenti, raggiungevano il mare senza che incontrassero soluzione di continuità con la proprietà. Il tratto iniziale della seconda parte della passeggiata, oltre la pineta, ovvero dove oggi sorge il Bagno Ausonia, era compreso nel parco del Grand Hotel Miramare - il primo a scopo turistico nato a Castiglioncello - e permetteva agli ospiti della struttura di recarsi direttamente al mare. In questo caso tuttavia occorre precisare che quando fu costruito l'hotel, i bagni già esistevano e, solo in un secondo momento, furono inglobati nella struttura. Furono, infatti, il primo stabilimento balneare di Castiglioncello, i Bagni Corucci, poi denominati Lorenzetti, realizzati agli inizi del Secolo scorso e dotati delle caratteristiche palafitte, tipiche dell'epoca.

Ciò non significa che prima della passeggiata non vi fossero accessi pubblici al mare. Come ben testimonia uno scatto risalente al 1910, ne esistevano; come quello documentato in uno scatto del 1910 che ritrae via Marradi, allora denominata “via comunale”, che

dalla via Aurelia conduce proprio al mare; numerose fotografie dell'epoca precedente alla costruzione della passeggiata, inoltre, ritraggono spiagge piuttosto “affollate” per essere frequentate dai soli ospiti di qualche villa. Dobbiamo immaginare, dunque, che in molti casi, le mura delimitanti le ville fossero l'ultimo confine prima della spiaggia o dello scoglio.

La passeggiata fu realizzata in maniera molto semplice, con muretti di cemento di varia forgia, spesso su due livelli che si sviluppavano sia in verticale che in orizzontale. Conformazione che invitava il passante a soste per ammirare il paesaggio marino o ascoltare la risacca del mare, inalando salmastoro. Muretti che hanno accompagnato romantici indugi di molte coppie di innamorati o hanno fatto da percorso avventuroso a molte generazioni di bambini che, stringendo la mano di un adulto, percorrevano la loro passeggiata alternativa come fosse una montagna russa per poi saltare giù e camminare al livello dei comuni mortali laddove il percorso si interrompeva.

Dove il dislivello e la minor vicinanza con il mare lo consentivano i parapetti non erano neanche presenti e la passeggiata era semplicemente un corridoio fra spiaggia e mura di cinta di qualche villa. Così era a Caletta, per esempio. A unire i due percorsi vi erano brevi rampe di scale.

Salvo periodiche manutenzioni, la passeggiata e i muretti di delimitazione con arenili o scogliere, sono rimasti sostanzialmente immutati fino al 2006 anno di avvio di un cantiere che si è concluso nel 2010, con il rifacimento dell'intera passeggiata da Caletta a Punta Righini.

I nuovi lavori hanno introdotto una pavimentazione in cemento stampato colorato che tuttavia ha mostrato una scarsa resistenza alle intemperie del mare. Mentre a Caletta si è mantenuta una sorta di continuità fraspiegata e passeggiata, con una corta scalinata che degrada verso la spiaggia, nei tratti dove è

presente un maggiore dislivello, sono stati demoliti i parapetti, le sedute e le fioriere di cemento sul bordo (questi impiantati qualche anno prima con coperture in legno delle sedute) e sostituiti da balaustre in titanio.

Una soluzione - forse dettata anche da esigenze di sicurezza - che, al di là dei gusti estetici, ha tuttavia sottratto ai passanti la possibilità di sedersi a ridosso del mare e instaurare quel dialogo di silenziose corrispondenze. Possibilità che non è stata degnamente sostituita dall'impianto di panchine lato monte.

In alcuni tratti però, questa possibilità è rimasta, come in quello che costeggia i Bagni Ausonia e in quello di Punta Righini dove si è mantenuta una struttura simile a quella originaria, benché ricoperta da lastre di cemento.

Non possiamo concludere questa narrazione senza un accenno all'onomastica della passeggiata che al momento della inaugurazione fu così denominata: il tronco che va da Crepatura alla pineta fu nominato Lungomare Cristoforo Colombo, e ancora oggi si chiama così; il tronco successivo, dalla pineta a Punta Righini fu chiamato Lungomare Amerigo Vespucci, e così si è chiamato fino al 2003 quando fu intitolato ad Alberto Sordi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LaRegola

“Natura, Territorio, Arte: da questo nascono le nostre... REGOLE”

Vini, eventi, visite e degustazioni
+39 0586 698145 - eventi@laregola.com
WWW.LAREGOLA.COM #LAREGOLA

BolgheriNews

AZIENDA AGRICOLA Giorgio Meletti Cavallari & C.

Via Casone Ugolino 12

Castagneto Carducci (LI)

Tel/Fax 0565 775620

Cell. 328 8316644

AGRITURISMO VILLA BORGERI

Via Bolgherese 186

57022 Castagneto Cacci (LI)

Tel/Fax 0565 763530

www.villaborgeri.it





PUBLIREDAZIONALE

BCC CASTAGNETO : LA RISPOSTA IMMEDIATA ALL'EMERGENZA COVID-19

La crisi economica generata dalla pandemia è sotto gli occhi di tutti, le cronache hanno elencato giorno dopo giorno numeri di decessi, di positivi al virus, percentuali del PIL in drastico calo, aziende in crisi di liquidità e famiglie in difficoltà economica.

La banca ha percepito immediatamente la crisi che si stava creando ed ha subito attivato - ben prima di molti altri istituti di credito - una serie di strumenti finanziari, alcuni determinati dalle indicazioni governative ed altri decisi in autonomia per far fronte alle necessità impellenti.

Il primo intervento messo in atto è stato quello di impostare per le PMI dei Comuni di Castagneto e di San Vincenzo - amministrazioni per le quali viene erogato dalla banca il servizio di Tesoreria - finanziamenti fino a 10.000 € a tasso zero per 6 mesi e possibilità di rientro rateizzato per ulteriori 24 mesi con tassi veramente contenuti. In questo caso i due comuni si sono accollati le spese di istruttoria. A seguire, con un ulteriore plafond di 10 milioni di euro, abbiamo esteso l'iniziativa a tutti i clienti della Banca.

Ovvero l'iniziativa è stata di erogare finanziamenti fino a 10.000 euro, scadenza bullet a 6 mesi per sopprimere ad immediate esigenze di liquidità. L'operazione sarà soggetta ad una commissione di 0,50% e non avrà alcun costo in conto interessi. Alla scadenza prevista per il prossimo primo ottobre sarà possibile dilazionare il rientro nei due anni successivi ad un tasso minimo. La facilitazione, che sarà naturalmente soggetta ad approvazione e sarà concessa alle aziende che hanno davvero bisogno avendo esaurito le linee di fido esistenti e non avendo mezzi liquidi per le inevitabili necessità.

Un intervento che non ha l'ambizione di risolvere la situazione, ma concreto e immediato in attesa di misure che arriveranno dallo stato con i tempi della macchina pubblica. Una goccia in un mare di bisogni che però arriva subito, quando serve. Gli imprenditori sono allo stremo e tante piccole aziende chiuse da settimane non consentono ai titolari ed alle loro famiglie di provvedere ai bisogni essenziali, la spesa ed i medicinali.

La banca di Castagneto è parte integrante delle nostre comunità, è sempre stata volano di sviluppo e di crescita dei territori, oggi vuol essere a fianco dei propri clienti anche nel momento di maggiore difficoltà, fortunatamente ha la forza di farlo, si distingue per indici di produttività, redditività ed efficienza tra i migliori del mondo bancario adesso è il momento di distribuire questa ricchezza verso chi negli anni ci è sempre stato vicino.

Le 23 filiali dell'Istituto distribuite sul territorio nelle province di Pisa, Livorno e Grosseto, sono a disposizione per qualsiasi necessità.

Sempre con largo anticipo rispetto ai tempi bancari nazio-



nali, è stato attivato - anche in questo caso con l'ausilio del sito - la possibilità di presentare le moratorie di 12 mesi per aziende e famiglie che hanno in corso con noi finanziamenti e mutui.

Altra manovra altrettanto significativa è stata quella di mettere a disposizione dei lavoratori passati al regime di cassa integrazione un anticipo di 2.000 € (a differenza di quanto disposto dall'accordo nazionale che prevedeva 1.400 €) con tasso zero per 6 mesi ed eventuale rateizzazione successiva per 24 mesi per la restituzione dell'anticipo.

La situazione economica infatti richiedeva da parte del Sistema Bancario scelte coraggiose, che permettessero in maniera rapida ed efficace di far arrivare liquidità nelle tasche di famiglie e imprese.

Dopo aver aiutato le aziende attraverso varie iniziative, sia di natura legislativa che non (in quanto gli interventi di legge mancano spesso del requisito dell'immediatezza), adesso ci siamo interessati delle famiglie in difficoltà economiche ma che devono affrontare comunque delle spese correnti. In particolare, abbiamo deciso di intervenire per anticipare il pagamento della cassa integrazione a quei lavoratori che, se il datore di lavoro non anticipa loro le somme, difficil-

mente riscuoteranno il trattamento di integrazione dall'INPS prima di un paio di mesi.

Si tratta - è doveroso precisarlo - di uno strumento già previsto da una convenzione sottoscritta qualche giorno fa fra l'ABI e il Ministero del Lavoro, tuttavia abbiamo preferito smarcarci dall'iniziativa dell'Associazione Bancaria e realizzare un prodotto nostro per offrire una soluzione ancora più vantaggiosa per il lavoratore, più semplice da richiedere e con meno burocrazia.

Più vantaggiosa perché, a differenza dell'accordo ABI (che prevede un importo massimo di 1.400 euro), abbiamo deciso di erogare a tutti coloro che ne avranno i requisiti, un importo fisso di 2.000 euro, da restituire senza interessi e commissioni in un'unica soluzione entro il 1° ottobre. Se poi il cliente per quella data non fosse ancora in grado di restituire il finanziamento, prevediamo fin da subito un piano rateale per dilazionare il debito in 24 rate mensili.

Più semplice da richiedere perché abbiamo previsto un iter di richiesta e di perfezionamento del contratto completamente digitale, che consente al cliente di ottenere il finanziamento senza muoversi da casa, rispettando il principio di distanziamento sociale così importante in questi giorni.

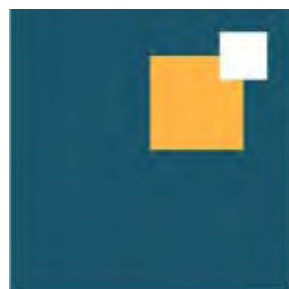
Con meno burocrazia perché, rispetto alla convenzione ABI, abbiamo eliminato alcuni adempimenti che semplificano la domanda e quindi velocizzano e i tempi di erogazione.

L'iniziativa è riservata ai lavoratori dipendenti già clienti della Banca, e la domanda può essere presentata dalla pagina dedicata del sito internet della

Banca e verrà evasa, previa valutazione del merito creditizio, entro pochi giorni dalla richiesta, in modo da fornire un sollievo immediato a tante famiglie in difficoltà.

Oggi siamo subissati dalle richieste di finanziamenti fino a 25.000 € garantiti dallo Stato - tra le mille difficoltà di regolamenti complessi - e la struttura è impegnata per dare risposte rapide e chiare alla clientela. Ad oggi, tra tutti i servizi sopra citati, siamo arrivati ad oltre 5.000 pratiche in poco più di una settimana, è immaginabile lo sforzo che stiamo facendo per dare una risposta a tutti in breve tempo.

Da queste iniziative si evince quanto la banca di Castagneto sia parte integrante delle nostre comunità, è sempre stata volano di sviluppo e di crescita dei territori, oggi vuol essere a fianco dei propri clienti anche nel momento di maggiore difficoltà, fortunatamente ha la forza di farlo, si distingue per indici di produttività, redditività ed efficienza tra i migliori del mondo bancario adesso è il momento di distribuire questa ricchezza verso chi negli anni ci è sempre stato vicino.



BANCA
DI CREDITO COOPERATIVO
DI CASTAGNETO CARDUCCI
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

BOLGHERI NEWS & STYLE Anno 11 numero 106/133 registrazione n.5 del 2011 mese di MAGGIO Sede centrale via Bolgherese 197, Bolgheri.
Direttore responsabile **DIVINA VITALE**
Editore **ASS. "BOLGHERI CULT"** In memoria di Maurizio Martelli; Grafica e styling mensile **STUDIO M+D**; Stampa **EUROSTAMPA**, Cecina.
Per INFO E PUBBLICITA' SCRIVERE A **DIVINAVITALE@GMAIL.COM**

ABBONAMENTO MENSILE
Per ricevere il mensile Bolgheri News a casa vostra è necessario sottoscrivere un abbonamento di 15 euro l'anno da versare nel **CONTO CORRENTE BANCARIO BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI CASTAGNETO CARDUCCI C/C n. 1011791504** intestato a Associazione Bolgheri Cult **CAUSALE**: abbonamento spedizione mensile Bolgheri News.
Inserire l'indirizzo di recapito