

AMIATA **COLLINE**

# Si sdraia in mezzo alla carreggiata Verrà seguito da un assistente

**Scansano** La sindaca ha ottenuto l'intervento di personale specializzato

È un richiedente asilo che ha un'età compresa tra i 20 e i 25 anni

di **Maurizio Caldarelli**

**Scansano** La Prefettura invierà personale specializzato al centro accoglienza di Montorgiali per occuparsi del ragazzo salito alla ribalta della cronaca per essersi ripetutamente sdraiato lungo la strada che porta a Scansano, poco dopo la frazione di Montorgiali. «Gli episodi si sono ripetuti molto spesso – spiega la sindaca Maria Bice Ginesi – e ho chiesto alla Prefettura, che ha in carico i richiedenti asilo, come mi sarei dovuta comportare. La risposta, molto solerte, è stata che il ragazzo, che ha un'età dai venti ai venticinque anni, ha bisogno di una persona che sia dedicata a lui».

Una sorta di sostegno, come avviene nella scuola. Il consiglio è arrivato dallo psichiatra che sta seguendo il caso e che ha ritenuto che possa bastare solo una maggiore attenzione. «Il rifugiato, da poco ospite del centro accoglienza – prosegue la sindaca Ginesi – ha creato agitazione in tutto il comune. Ai nostri uffici sono arrivate diverse segnalazioni, che ci met-



tevano in guardia sulla presenza del giovane uomo subito dopo una curva della provinciale per Scansano sul lato della strada che porta però verso Grosseto. Mi risulta che si sia mescolato anche in altre zone, ma le segnalazioni ricevute riguardano principalmente il tratto citato». Il richiedente asilo costretto a brusche frenate e nei

casi nei quali gli automobilisti si ferma immaginando un malore un incidente chiede loro degli spiccioli o qualcosa da mangiare. «Io stessa, in quel tratto di strada – evidenzia Ginesi – vado a dieci all'ora per la paura di trovarmi di fronte il ragazzo. Mi metto però nei panni dei motociclisti che potrebbero rischiare di investirlo o di

Il giovane uomo sdraiato in mezzo alla strada

cadere trovandosi improvvisamente davanti. Ne va insomma della sicurezza delle persone e per questo ringrazio la Prefettura di essersi attivata per prendere cura dell'uomo».

Il ragazzo che si mette con le mani in grembo in mezzo alla strada fa parte di una struttura che sta funzionando molto bene e che accoglie tra i quindici e i venti migranti. «La maggior

**Ginesi: «Sono arrivate numerose segnalazioni, io stesso rallento quando percorro quel tratto di strada»**

parte degli ospiti – sottolinea la sindaca – si sono integrate nella comunità: alcuni giocano a calcio nello Scansano, altri negli scorsi anni aiutavano gli anziani a fare l'orto e in generale. In precedenza era capitato solo un altro caso di una persona che creava problemi, che dava in escandescenza per problemi psichici».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Sorano

### Approvato il bilancio di previsione

Il consiglio comunale di Sorano ha approvato il bilancio di previsione per il 2024. «Non ci sono aumenti per Irpef e Imu – sottolinea il sindaco Pierandrea Vanni – per l'addizionale Irpef confermata la soglia di esenzione assoluta di 9 mila euro. Ai sensi di legge il sindaco revisore ha certificato che il Comune non è in disavanzo, non è in piano di equilibrio e non è in dissesto finanziario. Ancora l'organo di revisione ha verificato che il Comune non risulta strutturalmente deficitario sulla base dei parametri individuati con decreto interministeriale del 4 agosto 2023 per il triennio 2022-2024». Il vice sindaco e assessore al bilancio Luigi Buzi ha sottolineato il valore del parere favorevole del sindaco revisore sulla base di una dettagliata analisi della situazione finanziaria del bilancio ed economica del Comune.

Vanni ha ricordato gli anni difficili che hanno attraversato e stanno attraversando ancora i cittadini, le attività economiche e lo stesso Comune: «Abbiamo cercato nei limiti del possibile non solo di non aumentare la tassazione che è competenza del Comune ma anche di non diminuire i servizi, ad iniziare dal sociale e dalla scuola».

# Montecucco a Milano con il Viandante 2016 della tenuta di Chiari

**Civitella Paganico** Domani, alle 20,30, in collaborazione con l'associazione Le Donne del Vino della Toscana – una squadra di oltre cento donne capitanate dalla delegata regionale Donatella Cinelli Colombini – il Montecucco Docg torna a Milano sui banchi d'assaggio dell'Hotel The Westin Palace, vetrina storicamente legata alle iniziative di Ais Milano e Lombardia.

L'appuntamento è per una degustazione esclusiva che guiderà gli ospiti nella complessa tradizione vinicola toscana attraverso lo sguardo delle donne che ogni giorno contribuiscono ad arricchire il patrimonio enologico toscano.

Nove produttrici per nove Docg, ognuna con un vino in rappresentanza – Montecucco, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Chianti Classico, Chianti Rufina, Suvereto, Carmignano e Morellino di Scansano –, saranno le protagoniste del seminario condotto dalla sommelier, docente e degustatrice Ais esperta Alessandra Marras. Un percorso degustativo tra le più celebri e amate aree di produzione toscane, dove, tra il fascino del paesaggio e l'armonia di profumi e gusto – esaltati da un racconto tutto al femminile – si potranno scoprire storie familiari uniche che hanno conquistato il loro spazio



Patrizia Chiari è la titolare della tenuta L'Impostino di Civitella Paganico. È Donna del vino della Toscana e consigliera del Consorzio

nel mondo del vino grazie a dedizione e competenza.

Arappresentare la "quota rosa" della Docg Montecucco, il Viandante 2016 (Montecucco Docg Sangiovese Riserva) di Tenuta L'Impostino. Con sede a Civitella Paganico, nel cuore dell'area di produzione, l'azienda è guidata dalla vulcanica Patrizia Chiari, Donna del

vino della Toscana, consigliera del Consorzio e da sempre grande sostenitrice di questo piccolo gioiello enologico situato alle pendici del Monte Amiata. Il termine "vulcanica" rispecchia perfettamente anche la scelta dell'imprenditrice bresciana di investire, ormai vent'anni fa e quindi in tempi ancora non sospetti, in

questa emergente denominazione: ci troviamo infatti su suoli vulcanici (il Monte Amiata è un vulcano estinto), gli unici di questa natura a dar dimora in Toscana al Sangiovese.

È proprio il Sangiovese il grande punto di forza del Montecucco, capace di mostrare una propria personalità, ben distinguibile e individuabile rispetto agli altri Sangiovese che si producono in Italia, da quello che si trova a due passi, al di là del fiume Ombrone, a quello delle altre regioni. Il sangiovese del Montecucco porta con sé odori e sapori del suo territorio di origine: seducente e di carattere, proprio come la natura ancora selvaggia che lo circonda e che caratterizza il paesaggio dell'Amiata, dalla freschezza tipica della viticoltura d'altura – alcuni vigneti arrivano fino ai 500 metri di altitudine – che abbraccia i caldi tratti mediterranei della ventilazione che arriva dalla costa tirrenica.

«Questa è la vera carta vincente del Montecucco – dice Patrizia Chiari – il fatto che esista un'espressione del territorio che si riflette completamente nel vino e che diventa autenticità stessa del Sangiovese. Autenticità che viene ulteriormente esaltata dalla sensibilità dei produttori rispetto alle tematiche ambientali, e lo dimostrano i dati: oggi l'85 per cento della produzione è certificata Bio. Siamo di fronte a un territorio integro, che ho avuto modo di vivere in prima persona fin dal mio arrivo nei primi anni 2000: non si parla solo di vigneti, ma anche di antiche tradizioni ed eccellenze gastronomiche, di originalità del territorio, di rispetto della biodiversità e di pratiche agronomiche in armonia con l'ambiente».



## I cannoni stanno sparando neve per garantire l'apertura delle piste

Sono giorni frenetici sull'Amiata per cercare di garantire l'apertura della stagione sciistica al polo Macinaie. Isa sta sparando abbondante neve con i cannoni (nella foto): flusso di acqua pari a 170 metri cubi/ora, in funzione 10 cannoni e 16 giraffe a pieno regime per coprire le piste "Jolly" e "Asso di Fiori". Ieri temperature tra i -2,5 e i (sulla Direttissima) -3,5 gradi, con una discreta presenza di umidità