

a cura dei ragazzi del corso “Walter Tobagi” a.s. 2024-2025

Inserito di “NOTIZIE DA SPOLETO” - Associazione Amici di Spoleto - ONLUS

TARTUFO NERO, L'EMERGENZA CLIMATICA FA CALARE LA PRODUZIONE

Le contromisure della Regione Umbria con le coltivazioni controllate

di Simone Turrioni, Alberico Alberici, Endrio Lancia, Laura Silvestro, Marius Sirb, Alma Xhani, Alfio Xhani

La raccolta del tartufo sta cambiando e in natura se ne trovano sempre meno rispetto agli anni passati. Questo dipende soprattutto dal cambiamento climatico in corso ma anche in parte dai comportamenti dell'uomo. È importante ad esempio raccogliere solo i tartufi maturi e richiudere le buche dopo la cavatura per permetterne la formazione di altri, per le stagioni future. La pratica della cavatura del tartufo ha origine lontane. Fin dai tempi antichi è stato raccolto per il suo sapore e odore intenso che permette un vasto impiego in cucina. Ci sono aneddoti che narrano dell'utilizzo di questa spezia nella tavola degli antichi Romani che a loro volta lo avevano appreso dagli Etruschi. La raccolta del tartufo è una tradizione antica anche nel nostro territorio e costituisce un'importante fonte di reddito per la popolazione. In Umbria crescono tutte le specie di tartufo che è possibile raccogliere e commercializzare e la Regione può essere infatti considerata una tartufaia naturale. In base alla tipologia di tartufo che si può trovare nelle diverse zone della Regione si dice che ci sono diverse zone vocate. Ad esempio è molto conosciuta la zona della Valnerina per il Tartufo Nero Pregiato e la zona della Val Tiberina per il bianco. Il tartufo è un fungo ipogeo (che cresce sotto terra) appartenente al genere *Tuber*. Come tutti i funghi, non avendo la clorofilla, non può elaborare le sostanze necessarie alla propria sopravvivenza. Si lega allora, per vivere ad alcune piante attraverso una relazione simbiotica, dalla quale entrambe ne traggono vantaggio. Cavare il tartufo è una pratica che coinvolge da sempre il nostro amico a quattro zampe. Non è possibile infatti cavare il tartufo

senza l'utilizzo e il prezioso aiuto di un cane addestrato che individuerà, grazie al suo fiuto, il punto esatto in cui scavare. Il cane deve essere addestrato e iscritto all'anagrafe canina



come “cane da tartufo”. Il legame che si crea tra il cavatore e il suo cane è fondamentale per la buona riuscita dell'attività. Sicuramente è molto conosciuto e apprezzato il suo impiego in cucina grazie all'aroma intenso che dona ai piatti in cui è presente. È famoso il suo utilizzo in primi e secondi piatti come la strapazzata di uova al tartufo, gli strangozzi e il filetto di vitello al tartufo. L'Umbria è da sempre tra le più ricche per la presenza di questo meraviglioso fungo ma per quanto tempo ancora potremmo avere questo privilegio? Il valore gastronomico ed economico oltre che i recenti cambiamenti climatici hanno stimolato studi e ricerche per la riproduzione tramite coltivazione. Negli ultimi anni la ricerca ha fatto molto passi avanti e si è diffusa la pratica della tartufo-coltura realizzata con tecniche sempre più adeguate. Da alcuni anni la Regione Umbria sta promuovendo infatti pratiche conservative attraverso le coltivazioni autorizzate e controllate di diverse tipologie di tartufo con l'intento di attivare un processo virtuoso che possa proteggere e incrementare la presenza del tartufo nelle nostre terre. La strada per invertire la tendenza è però ancora molto lunga.

ESSERE BAMBINI A SPOLETO: ASILI NIDO, TRA PUBBLICO E PRIVATO

Renzi: “Superati gli obiettivi del Patto di Lisbona ma non si soddisfa pienamente la domanda”

di Rosaregina Cimmino, Sara Susmely, Monica Placidi



“Ci sono asili nido pubblici con una capacità di 100 posti oltre a 12 posti in convenzione con servizi privati autorizzati – afferma l'assessora per il Benessere e l'Innovazione Sociale Luigina Renzi –. Sono stati autorizzati anche tre asili nido privati, uno spazio gioco e una sezione primavera gestiti da privati. La copertura dei posti nei servizi pubblici è del 15,41%, mentre il sistema pubblico-privato copre il 37,19%, superando gli obiettivi del Patto di Lisbona ma non soddisfacendo pienamente la domanda”. Sono questi i numeri che danno il quadro della situazione dei servizi rivolti all'infanzia nel Comune di Spoleto. In un'epoca in cui il benessere sociale e l'innovazione sono fondamentali per la qualità della vita, così come per l'integrazione dei bambini con bisogni specifici, le opportunità di svago e partecipazione per i più piccoli e molto altro.

Assessora Renzi, come vengono garantiti gli standard qualitativi dei servizi educativi? “La valutazione della qualità dei servizi educativi è essenziale e coinvolge il personale educativo e altri soggetti coinvolti nella gestione del servizio. Si svolgono indagini di Customer satisfaction con le famiglie che frequentano i servizi

nido e c'è un centro per le famiglie che organizza laboratori pomeridiani. Inoltre, A seguito della prima progettazione inserita nel programma di sviluppo urbano sostenibile del comune di Spoleto per le azioni di "inclusione sociale e lotta alla povertà" del por fse - Umbria 2014-2020 di Agenda Urbana, oggi è presente un Centro per bambini e famiglie che offre laboratori pomeridiani per bambini e anche per le loro famiglie”.

Quali sono le prospettive per il futuro? “Nella nuova programmazione di agenda urbana 24/27 si potenzierà il centro per le famiglie anche per rispondere al nuovo Piano nazionale per la famiglia, e alle indicazioni delle linee guida nazionali che definiscono le priorità, gli obiettivi e le azioni da promuovere per la migliore conduzione delle politiche per la famiglia in ogni stadio del loro ciclo di vita. Il CxF sarà un luogo che esplica prioritariamente una costruzione della rete sociale che promuove il ruolo attivo delle famiglie, permette alle stesse di diventare in-



terlocutori delle istituzioni e della rete dei servizi”.

Esistono progetti specifici per l'integrazione dei bambini con bisogni specifici? “Per i bambini con bisogni specifici viene elaborato un piano individualizzato in collaborazione con i servizi specialistici e le famiglie”.

Quali sono le opportunità di

svago e di entrare in contatto con la natura per i bambini a Spoleto? “La città offre molte associazioni sportive e ricreative. In città sono parchi anche al centro storico, il Parco Chico Mendes, facilmente raggiungibile anche con un percorso meccanizzato, inoltre ci sono altri giardini attrezzati per bambini. Inoltre, da circa 3 anni si sono

avviti corsi di formazione outdoor per il personale educativo dei servizi per la prima infanzia che ha permesso di valorizzare gli spazi esterni dei servizi e avviare una didattica attiva svolta all'aperto”.

Come viene promossa la partecipazione dei bambini alla vita della comunità? “Dal 2006, il Comune ha istituito il Consiglio dei bambini, inserito nel progetto "Città amica" in collaborazione con le scuole. Sono state realizzate azioni di partecipazione attiva e proposte dai bambini, come la riorganizzazione dei giardini in Largo Moneta. Spoleto in gioco è una giornata ludica dedicata ai bambini”.

“SERVIZIO CIVILE? LO CONSIGLIO A TUTTI”

Chiara Porzi racconta la sua esperienza alla Croce Verde

di Arianna Cipiccia, Cristiana Porzi, Andrea Vittoria Paoli

Per una serie di circostanze familiari il padre ha appreso della possibilità di svolgere il servizio civile e così, senza averlo pianificato, ha chiesto più informazioni alla Croce Verde e inoltrato la domanda. Così, Chiara Porzi racconta la sua esperienza fatta nel 2019, presso la Croce Verde di Spoleto. “Un'esperienza bellissima, che consiglio a tutti i giovani di fare”.

Chiara Porzi, perché hai deciso di fare il servizio civile? “Prima di tutto mi è sempre piaciuto indossare una divisa, ma non avendo un diploma, non ho potuto fare concorsi. Il servizio civile, fino al 2005, era sostitutivo della leva obbligatoria, che tra l'altro vedo con favore, ora è diventato una scelta di vita che mi ha fatto crescere. In secondo luogo, in quel periodo non stavo lavorando e, l'indennizzo previsto per chi svolge il servizio civile, mi

è servito per essere un pò indipendente. Inoltre, il servizio civile mi ha fatto avvicinare alla Croce Verde e al mondo del volontariato e, quando posso, continuo gratuitamente a svolgere i servizi”.

Cosa ti è rimasto di questa esperienza? “Durante i mesi di servizio civile ho conseguito diverse attestazioni, per esempio quella di primo soccorso, che possono essere sempre rinnovate, mi sono resa indipendente con l'indennità ricevuta, ma soprattutto, mi sono resa conto, vedendo tante situazioni difficili, che sono cresciuta e che non bisogna lamentarsi per delle sciocchezze, per usare l'esempio che mi hanno fatto, non si piange per un'unghia rotta. Consiglio a tutti i giovani di fare questa esperienza e, se avrò un figlio, sarei la mamma più felice nel vederlo compiere questa bellissima esperienza di crescita”.



NASCE L'ASSOCIAZIONE "VIVI SPOLETO"

Per la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale del territorio

a cura della Classe IV A Sala



"ViviSpoleto", è nata un'associazione che nel suo statuto ha come scopo e come obiettivi la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale del territorio, la salvaguardia, il miglioramento dell'ambiente e la gestione dell'attività sportive dilettantistiche e non. "ViviSpoleto" ha cercato di riunire la categoria dei commercianti della città che hanno l'ambizione di voler organizzare manifestazioni ed eventi che richiamino turisti a Spoleto. Se il numero delle persone che visitano Spoleto cresce, ovviamente, ne beneficeranno anche le attività commerciali e ristorative che attualmente stanno vivendo un periodo di crisi economica dovuta a vari fattori. A presentare questa neonata associazione, il Presidente Paolo Martellini.

Paolo Martellini, perché nasce questa Associazione e come mai questo nome?

«L'idea di "ViviSpoleto" nasce dopo l'organizzazione degli eventi dedicati al Giro D'Italia, periodo in cui venne istituito un comitato e organizzato una serie di manifestazioni che hanno dato vita ad iniziative, portando a Spoleto tantissime persone. Dopo l'esperienza positiva del Giro d'Italia, l'amore per la nostra città, ha fatto sì, che un nutrito gruppo di commercianti e imprenditori, cooperando e collaborando con l'Amministrazione Comunale e con le maggiori associazioni di categoria della città, Confcommercio, Fipe, ConSpoleto e tutti i cittadini che vorranno offrire il loro contributo, vorremmo organizzare eventi e manifestazioni che invitino i turisti a venire a visitare Spoleto, soprattutto in quei periodi dell'anno in cui il turismo manca. Da qui anche il nome "ViviSpoleto, proprio per richiamare l'idea che la città deve vivere economicamente, turisticamente, culturalmente e commercialmente tutto l'anno, non solo durante l'estate o gli eventi che ogni anno sono un appuntamento fisso».

Quali sono gli obiettivi di Vivispolito? «Gli obiettivi sono far rivivere la città. Oggi il turismo è cambiato completamente. Noi abbiamo una serie di eventi che ormai sono un appuntamento fisso e radicato nel territorio, ma la nostra ambizione è poter richiamare sempre più gente a Spoleto. Quando c'è qualche evento, ben organizzato e sponsorizzato, la gente arriva, si ferma a Spoleto, visita la città e la fa vivere. Il nostro obiettivo è quello di proporre eventi che nei periodi più "morti dell'anno", portino turismo o, comunque, manifestazioni a tema che facciano arrivare operatori del settore anche per iniziative professionali e sportive».

Quali manifestazioni o iniziative prevede di organizzare in futuro ViviSpoleto? «Speriamo di organizzarne diverse, con la collaborazione di Istituzioni e cittadini, ma la prossima sarà "Piacere Divino", e, sarà una kermesse per valorizzare alcuni prodotti di eccellenza del nostro territorio quali l'olio e il vino. Il centro storico sarà il fulcro dell'evento anche attraverso spettacoli di musica».

I CLIENTI NON BEVONO PIÙ

Preoccupazione dai ristoranti dopo l'arrivo del nuovo codice della strada

di Daniela Celeste Chuctaya, Maria de Lourdes Lembo

Calo dei consumi di vino a tavola dopo l'entrata in vigore del nuovo codice della strada il 14 Dicembre.

La testimonianza diretta di Genny Cordova proprietaria del ristorante "Arriba Perù" a Perugia racconta che prima di questa disposizione vendeva 15 bottiglie di vino a sera mentre ora solamente 5 bottiglie.

Tempi duri per noi che portiamo la carta dei vini al tavolo ora che non susciterà la stessa sensazione nei clienti i quali scelgono invece di ordinare un solo bicchiere durante il pasto.

Per il cliente le possibili soluzioni per evitare sanzioni sono diverse: una persona del gruppo di amici può astenersi dal bere, andare al ristorante in taxi o limitare il consumo di alcolici.

Per noi ristoranti contenere le perdite diventa tutta un'altra questione. Se vendiamo meno noi, vendono meno anche le cantine.

Siamo preoccupati perché si sta limitando il turismo eno-gastronomico e allo stesso tempo provocando grande perdite: il rischio per noi del settore è grande.

Prima del 14 Dicembre 2024

2 persone = 1 bottiglia



Dopo il 14 Dicembre 2024

2 persone = 2 calici



DON MATTEO 15, A SETTEMBRE LE RIPRESE IN PIAZZA DUOMO

Intervista al ristoratore-attore Spartaco Grilli: "La fiction porta turisti tutto l'anno in città"

a cura della Classe 4BSCE

Tornano a Spoleto da settembre le riprese della fiction Don Matteo. La quindicesima stagione, che andrà in onda su Rai Uno nel 2026, vedrà nuovamente protagonista la città del Festival dei Due Mondi. E la presenza a Spoleto del cast e della troupe è prevista a partire dal mese di settembre, con il primo blocco di lavorazione in programma per quattro settimane. All'indomani della notizia, abbiamo intervistato, presso il Tric Trac, storico locale spoletino, bar e ristorante in Piazza Duomo, il titolare Spartaco Grilli che da due anni a questa parte è stato inserito nel cast della serie.

Spartaco Grilli, come è stato il passaggio da ristoratore ad attore?

"Le riprese di Don Matteo a Spoleto sono iniziate nel 2013 per un fattore di comodità rispetto a Gubbio. All'inizio tra me e gli attori della fiction c'era un vero e proprio distacco e venivano solo per bere un caffè tra una pausa e l'altra. Col passare del tempo è, invece, nata un'amicizia soprattutto con l'attore Nino Frassica. Con la troupe abbiamo instaurato un bel rapporto, così che, un giorno, mentre stavano riprendendo, tra una chiacchiera e l'altra, per scherzo, gli ho chiesto di poter recitare una battuta all'interno della serie. Questo suggerimento è stato accolto positivamente e mi è stata assegnata una battuta. Per questa prima battuta ci dice sorridendo Spartaco, ci sono voluti ben 8 ciak perché l'ansia era davvero tanta. Inoltre ci racconta che ogni battuta importante che viene modificata o aggiunta deve sempre passare per la Rai e per gli studi a Roma".

Secondo lei le riprese e la fiction hanno portato un aumento positivo dell'economia spoletina?

"In ambito ristorativo il lavoro è aumentato soprattutto grazie a Don Matteo perché porta turisti durante tutto l'anno mentre, ad esempio il Festival dei Due Mondi attira persone, solamente durante la sua durata. Inoltre, la clientela cambia in continuazione e i turisti che arrivano a Spoleto sono fermamente convinti che tutti gli scenari che vedono all'interno della serie siano veramente gli stessi. Alcuni clienti, ad esempio, hanno chiesto come mai la caserma fosse chiusa e gli ho dovuto spiegare che quella non è veramente la caserma dei carabinieri di Spoleto o che la canonica viene allestita così soltanto per le riprese della serie".

Ci potrebbe raccontare qualche aneddoto simpatico che le è capitato durante gli anni che la serie è stata girata a Spoleto?

"Ho vissuto molti momenti divertenti durante le riprese a Spoleto, ma soprattutto un aneddoto mi ha fatto ridere particolarmente, ed è stato quando in una delle scene doveva essere portato un caprone nella caserma dei carabinieri e Nino Frassica contestò la scelta agli autori, così da permettergli di farlo a partecipare alle riprese chiedendo il suo aiuto per portare l'animale all'interno della caserma. Infatti, tutti sostenevano che non si era mai visto portare un caprone in nessuna caserma dei carabinieri e ha suggerito, con il mio consenso, di farlo entrare nel ristorante. Durante questa scena tutti i clienti all'interno erano divertiti e meravigliati allo stesso tempo e Spartaco si è davvero divertito".

Quali sono le domande più frequenti che le vengono fatte dai turisti che riguardano gli attori e la serie?

"La domanda più frequente è come sono gli attori come persone. Avendoli conosciuti ho la possibilità di affermare che sono delle persone gentili, educate e si prestano molto ad accontentare i fan con foto e autografi, ma ovviamente, mentre stanno registrando o durante lo studio del copione vogliono essere concentrati al massimo e non avere distrazioni. Quindi quando un fan troppo insistente interrompe questi momenti è molto probabile che loro si infastiscano e che non siano cordiali, ma è normalissimo vista la pressione che sentono. Infatti, questo è il loro lavoro e vogliono svolgerlo al meglio senza distrazioni o interruzioni".



Hanno collaborato a questo numero:

IV Sala e Cucina Prof. Del Bello: Chadia Bahla, Melisa Balliju, Azzurra Bentivoglio, Alessia Bilaci, Federico Calvitto, Ludovica Di Mauro, Artime Djellil, Christian Filippini, Gioia Fondi, Giacomo Latini, Anna Lucia, Melisa Marina, Sofia Moretti, Elena Nardi, Riccardo Orazi, Giorgini Pagnoni, Jacopo Proietti, Cristiano Romitelli, Leonardo Sabatini, Luca Tani.

IV A Sala Prof. Del Bello: Marco Bacci, Ludovica Behari, Gabriele Calandri, Giulia Capoccia, Martina Cedroni, Edoardo Cenciarini, Federico Cencioni, Riccardo Di Guida, Elena Gruden, Francesco Gabriel Hodor, Giorgia Negroni, Jacopo Pallotta, Sofia Presciuttini, Angelica Raggi, Luca Sampaolo, Giulia Viscardi

IV - V C.A. Prof. Emanuela Valentini: Alberici Alberico, Arianna Cipiccia, Endrio Lancia, Andrea Vittoria Paoli, Monica Placidi, Cristiana Porzi, Laura Silvestro, Petru Marius Sirb, Alma Xhani, Alfio Xhani, Daniela Celeste Chuctaya Solter, Rosaregina Cimmino, Maria de Lourdes Lembo Torres, Sara Susmely

Si ringrazia la dirigente scolastica, professoressa Roberta Galassi e i giornalisti Italo Carmignani, Roberto Conticelli, Filippo Casciola.