

# Focus Amiata

*speciale  
classe 5<sup>a</sup>*

Scuola primaria  
Castell'Azzara

storia  
natura  
tradizione

»» ALL'INTERNO

terme e geotermia • natura e sport • miniere •  
tradizioni e leggende • prodotti tipici • eventi

# Benvenuti sul Monte Amiata



La classe quinta di Castell'Azzara è lieta di presentare ai propri lettori il numero unico del magazine digitale "Focus Amiata".

Il nostro intento è quello di far conoscere gli aspetti che ci stanno più a cuore della nostra amata montagna.

Erijon, Alma, Diego, Wasim, Valentina, Alberto, Damiano, Edoardo, Emma, Brando e Malak augurano a tutti

*Buona lettura!*

## indice

### 04. IL VULCANO AMIATA

Alberto Ricciarelli

### 06. ANDAR PER TERME

Malak Tanjaoui

### 08. IL DRAGO DELLA SELVA

Erijon Alim

### 10. IL TURISMO SPORTIVO

Wasim El Habti

### 12. LE MINIERE

Diego Ciacci

### 14. IL GIOCO DELLA ZARA

Alma Baki

### 16. PRODOTTI TIPICI

Damiano Ricciarelli

### 18. I MURCETI

Emma Ruffaldi

### 20. IL PODERE RADIPOLPI

Valentina Garosi

### 22. I TORTELLI DI SELVENA

Edoardo Rossi

### 24. STORIE DAL BAGNOLO

Brando Seggiani

# Il vulcano Amiata

Il Monte Amiata è il più grande vulcano spento della Toscana. Fu attivo tra 400.000 e 200.000 anni fa. Si trova nel sud della Toscana ed è visibile da lunga distanza grazie alla sua imponentza, infatti è alto 1.738 metri. Attorno al vulcano si trovano i centri medievali di Castel del Piano, Piancastagnaio, Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Castell'Azzara,

Seggiano, Montelaterone, Santa Fiora, Campiglia d'Orcia e Vivo d'Orcia. La zona del Monte Amiata è stata famosa per le sue miniere del Cinabro, da cui si estraeva il mercurio, per un lungo periodo nel '900 erano tra le più importanti a livello mondiale. Nel territorio del Monte Amiata si trovano diverse riserve naturali, del bosco dei

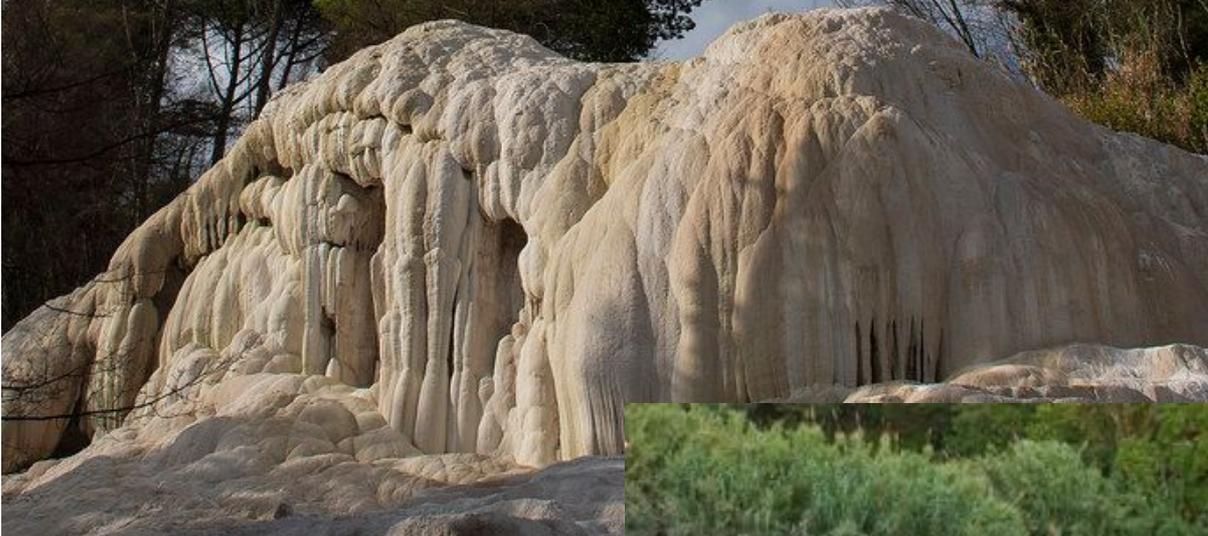
**Alberto Ricciarelli**



# Andar

per

# TERME



Bagni San Filippo, la  
Balena Bianca  
Terme di Saturnia

## LE TERME

Le terme sono un luogo dove è possibile accedere a terapie ad uso interno ed esterno con l'utilizzo dell'acqua termale.

Nel susseguirsi dei secoli inizia la pratica della balneazione. Le terme non vengono più viste solo come fonti a cui attingere un'acqua benefica, ma un luogo dove poter effettuare bagni curativi.

Queste acque si differenziano dalle acque dolci, la loro temperatura è superiore ai 20°C, e per la presenza di sali minerali specifici, i quali le rendono differenti nel colore e ne determinano la classificazione.

Le stazioni termali in Italia sono centinaia, nei pressi del Monte Amiata le più famose sono:

***Le terme di Bagni San Filippo***

***Le terme di San Casciano dei Bagni***

***Saturnia***

Le terme di Bagni San Filippo si trovano nel parco della Val d'Orcia, una delle zone più suggestive e incontaminate della Toscana. Questa località è definita "il paese delle acque" perché alle sorgenti termali si deve la formazione di travertini antichi e recenti su cui sono adagiate le case.

L'antichità delle terme di Bagni San Filippo è testimoniata dai ritrovamenti archeologici romani e da numerose testimonianze della loro frequentazione nel Medioevo e nel Rinascimento da parte di illustri personaggi fra cui Lorenzo il Magnifico.

Sin dalla Preistoria l'uomo ha fatto uso delle acque termali per le loro capacità antiparassitarie ed igieniche.

Le loro sorgenti erano luoghi dove bagnarsi per alleviare il dolore delle ferite o per trarre sollievo o guarigione in caso di febbre.

**Malak Tanjaoui**

# Il drago

Gli anziani del Monte Amiata amano raccontare storie e leggende, una delle più famose riguarda il Drago della Selva.

Si narra che i **frati del convento** scoprirono che c'era un feroce drago, detto anche **Cifero serpente**, che si aggirava nei boschi tra Selva e Santa Fiora mangiando mucche, pecore e addirittura un uomo al giorno!

I frati chiesero aiuto al **Conte Guido**, un giovane nobile destinato a governare il contado di Santa Fiora. Egli si armò di corazza, lance e archibugi e andò ad affrontare il temibile mostro da solo. Si salvò per miracolo e capì che il drago era troppo feroce, non poteva sconfiggerlo un unico uomo, c'era bisogno di organizzare una spedizione. L'unico in grado di farlo era il **Mago Merlino** che viveva in una grotta a Arcidosso. Il Mago decise di chiamare il **Cavaliere Giorgio**, il grande combattente cristiano. Il Conte Guido ospitò il Cavaliere Giorgio nella sua dimora e, con l'aiuto dei frati del convento, organizzarono un piano per incastrare il malefico drago.

**Erijon Alim**

## della SELVA

La leggenda dice che i frati si misero a ballare e cantare davanti alla grotta del drago per farlo uscire e, quando questi uscì imbestialito dalla sua tana gli arrivò addosso una scarica di frecce e lance. Il Cavalier Giorgio lo finì con la sua lancia. Ancora oggi, nella **Chiesa della Trinità** del Convento della Selva, è conservata la mostruosa mascella di Cifero Serpente. Probabilmente si tratta di una mascella di coccodrillo, ma a noi piace pensare che sia proprio il drago della leggenda.





**Indiana Park**

**Ciaspolate**

**Trekking**

**Passeggiate a cavallo**

Le passeggiate a cavallo si fanno sul Monte Amiata e nella valle del fiume Fiora. Per partecipare alle passeggiate a cavallo nei boschi bisogna aver compiuto i 10 anni, invece le passeggiate per strada si fanno a partire dai 14 anni. In estate la mattina si va a cavallo verso le 9:30 o le 10:00, il pomeriggio si va alle 5:00 per non trovarsi nelle ore troppo calde.



**WASIM EL HABTI**



**Amiata Free Ride**



**Sci**

# *Le miniere* **del Monte Amiata**

Il Siele è la prima miniera di mercurio italiana ad entrare in attività. È stata una delle prime miniere del Monte Amiata, la sua storia proseguirà per oltre 130 anni. I primi proprietari si chiamavano Cesare Sadun, Angelo e Salmone Modigliani. Con lo sviluppo della miniera e i relativi guadagni molti industriali sono stati attratti in montagna, così nel 1870 inizia "la corsa al mercurio". Nascono molte miniere di cinabro sui territori che un tempo furono occupati dagli etruschi e in seguito dai Conti Cesarini Sforza di Santa Fiora. Nei periodi di massimo sviluppo verranno più di 2500 operai a lavorare nelle miniere amiatine.

*Diego Ciacci*



# Il gioco della *Zara*



*"Quando si parte il gioco de la zara,  
colui che perde si riman dolente,  
repetendo le volte, e tristo impara;*

*con l'altro se ne va tutta la gente;  
qual va dinanzi, e qual di dietro il prende,  
e qual dallato li si reca a mente;*

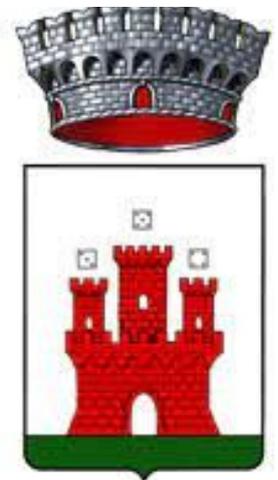
*el non s'arresta, e questo e quello intende;  
a cui porge la man, più non fa pressa;  
e così da la calca si difende."*

La zara fu citata dal sommo poeta Dante  
nella Divina Commedia, nel canto del  
Purgatorio (VI 1-9)

## CASTELL'AZZARA

Castell'Azzara è in provincia di Grosseto, situata nella valle del Paglia, si estende verso le pendici meridionali del Monte Amiata, l'origine risale ai primi anni del 1200. Il territorio appartenne alla famiglia degli Aldobrandeschi fino a quando, alla morte del conte Guido con la contea di Santa Fiora, passò alla potente famiglia Sforza e successivamente nel 1600 fu ceduta ai Medici. Ebbe un proprio statuto risalente al 1572.

Il toponimo prende il nome dal castello che qualche giovane rampollo della casata degli Aldobrandeschi pare abbia vinto a un gioco d'azzardo medievale: il gioco della Zara che consiste nel lanciare tre dadi. L'etimologia di zara deriverebbe dall' arabo ZAHR, che significa dado e dalla stessa parola sarebbe derivato il nome del gioco d'azzardo.



**Alma Baki**

# Prodotti Tipici

## del Monte Amiata



### **CASTAGNE**

Il Monte Amiata è ricco di sorprese, tradizioni e sapori. Un prodotto tipico sono le castagne, e si possono fare in vari modi: bollite, arrostate, crude, glassate o seccate, trasformate in marmellata, macinate e infarinate per fare la polenta, frittelle e castagnaccio. Le castagne si

legano alla tradizione dei goglioli. I goglioli sono le castagne arrostate in una padella di ferro bucata. La coltivazione del castagno nella zona del Monte Amiata avviene a quote fra i 350 e 1000 m su terreni derivati dal disfacimento di rocce vulcaniche.



### **FUNGHI**

L'Amiata è una zona ricca di funghi, è un prodotto naturale del bosco e i funghi freschi si possono degustare in occasione della Sagra del Fungo Amiatino a settembre. I funghi si possono cuocere in padella e anche trifolati.



### **TARTUFI**

Un altro prodotto tipico è il tartufo dal sapore unico, viene utilizzato in ricette semplici, così come è la cultura della montagna amiatina. Il tartufo è una specie di fungo, si

trova sotto terra e non è molto facile da trovare. Esistono diversi tipi di tartufo: il tartufo nero, tartufo bianco, tartufo uncinato e tartufo scorzone.

**Damiano Ricciarelli**

# BENVENUTI AI MURCETI

## Storia dell'azienda agricola di Emma

### MURCETI IERI...

Tutto cominciò quando Sinibaldo Ruffaldi ebbe il sogno di aprire una fattoria, e lo ebbe in terza media. Iniziò a pianificare di comprare delle pecore di razza sarda, a cercare un terreno in vendita affinché tutto questo potesse diventare realtà. Finalmente, quando aveva 45 anni, insieme a sua moglie Daniela Baldoni e al loro figlio Emiliano, iniziò a comprare 280 pecore di razza sarda e anche 40 ettari di terreno. Iniziarono prima a costruire il capannone, i recinti, la casetta e poi il ristorante. Più tardi Emiliano incontrò Luisa Gozzi che lavorava ad un altro agriturismo con i cavalli che si chiama Cornacchino, le piaceva molto ma lei voleva andare a lavorare ai Murceti. Dopo l'arrivo di Luisa aprirono un ristorante, dove servivano piatti tipici di Castell'Azzara.



*Emma Ruffaldi*



### ... MURCETI OGGI

Dopo un po' decisero di chiudere il ristorante e nella stessa sala, ci costruirono un caseificio. E hanno iniziato a produrre formaggio a pasta molle, spalmabili, stagionati, che vengono fatti con il latte fresco e caglio, sale. Fare il formaggio è molto difficile e ci vuole un'intera mattina. Il formaggio lo vendono ai mercati, chi lo vuole per casa lo ordina e loro glielo portiamo a casa e lo vendiamo ai negozi così che loro li rivendono.

# Il podere

## RADIPOPOLI

### STORIA DELLA FAMIGLIA DI VALENTINA

Il podere Radipopoli nasce ai tempi delle miniere quando fu costruita la fattoria per la produzione del latte. La mia trisnonna e il mio trisnonno comprarono il podere e si stabilirono lì per lavorarci. La famiglia si allargò, nacque il mio bisnonno che si chiamava Valerio e altre quattro sorelle. Quando Valerio diventò grande, incontrò una ragazza di nome Caterina, all'inizio volevano vivere all'azienda però, poi decisero di andare a vivere in paese. Anni dopo nacque mio nonno, quando era piccolo viveva in paese con i suoi genitori. Quando diventò grande sposò mia nonna Tiziana che viveva a Firenze. Vennero subito a stare qui all'azienda che era dei suoi nonni e sistemarono la casa per andarci a vivere. Misero su famiglia, nacque la mia mamma che, già da piccola, era appassionata di pecore, le

piaceva aiutare mio nonno a toccare le pecore e a mandarle alle catture dove i miei nonni mungevano. In seguito nacquero mio zio e mia zia che attualmente lavorano in fabbrica. Il mio babbo e la mia mamma invece aiutano tuttora il mio nonno a portare avanti l'azienda che produce: formaggio, miele e lana. Il mio babbo fa un sacco di cose che non vi elenco perché sono tantissime. A me piace molto vivere al podere con la mia famiglia, facciamo tantissime cose insieme! Per Natale facciamo sempre un fuoco e giochiamo. Per Carnevale mia nonna ci fa delle maschere e ci travestiamo da personaggi Disney. Anche io aiuto la mia mamma a far mangiare gli animali e certe volte aiuto il mio babbo a reggere le tavole. Questa è la storia del podere Radipopoli.

**Valentina Garosi**



# I TORTELLI

I tortelli con le patate sono un piatto della tradizione di Selvena. Vengono fatti a mano dalle donne del paese per Ferragosto e a metà settembre per la Sagra del Tortello.

Vengono fatti da 4.000 a 5.000 tortelli in queste occasioni, il particolare ripieno è fatto con patate e altri ingredienti particolari. Si condiscono con sugo di carne o tartufo.



**Edoardo Rossi**



## **Le feste di Selvena**

In occasione delle feste di Ferragosto e della Sagra a settembre viene allestito uno stand gastronomico al parco verde di Selvena, all'interno della pista. Vengono montati dei gazebo

dove ognuno fa il suo mestiere: c'è chi cucina, chi serve i clienti ai tavoli, chi porta da bere ecc. Ognuno ha un compito preciso per garantire la buona riuscita della festa.

# L'intervista

## STORIE DAL BAGNOLO

### **INTERVISTA A PASQUINO PINZI, FAMOSO CERCATORE DI FUNGHI**

#### **Pasquino, quando partivi per cercare i funghi?**

Si partiva molto presto la mattina, verso le 4 o le 5. Partivamo in gruppo con gli amici del vicinato.

#### **Dove cercavate i funghi?**

Si partiva dal paese e si arrivava fino alla vetta della montagna. I luoghi di ricerca erano: Piscinello, Poggio Trauzzolo, Poggio Lombardo, Poggio Falco e la Montagnola.

#### **Che funghi si cercavano?**

Sotto i castagni si trovavano i funghi di primavera, sotto i faggi trovavano i

settembrini: porcini, rosselle, verdelle, funghi gentili, cucchi, ferranti. Tra le macchie si trovavano anche i chiodini e i prugnoli.

#### **Chi ti ha insegnato e a che età?**

Mi hanno insegnato i miei genitori verso i sette, otto anni. Mi davano un piccolo panierino dove mettere i funghi, si partiva da casa e si arrivava alla Croce, ci si stava tutto il giorno.

#### **Perché era così importante andare a funghi?**

Era importante per vivere. Si facevano le picche (le contrattazioni) e i funghi venivano venduti a chi offriva più soldi... I funghi non venduti si mangiavano.

#### **Quando hai smesso di cercare i funghi?**

Sono andato a funghi fino a pochi anni fa, ora sono vecchio e non ce la faccio più. All'inizio la montagna era aperta a tutti per la ricerca dei funghi poi, 15 anni fa, hanno vietato l'accesso a tutti.

#### **Quanto costavano i funghi?**

Quando c'era la picca, negli anni tra il 1945 e il 1950, costavano 1000 lire al chilo. Ci sono state delle persone che, con la vendita dei funghi, hanno comprato la casa o la macchina.

#### **Ti dispiace che non vai più a cercare funghi?**

Sì, mi dispiace, ma se uno è vecchio è vecchio!



Brando Seggiani

### **LA SAGRA DEL FUNGO: INTERVISTA A ANDREINA PINZI**

#### **Andreina, che cos'è il circolino?**

Il circolino di Bagnolo è stato fondato nel 2007 ed è un'iniziativa dei cittadini che, senza fini di guadagno, si associano per sviluppare un comune interesse sociale.

#### **Mi parli della sagra del fungo?**

La sagra del fungo nasce nel 1959. Alla manifestazione si possono gustare piatti a base di

funghi, si può assistere alla mostra micologica a ad eventi legati alla valorizzazione del fungo amiatino. Vengono organizzati spettacoli per bambini, stand espositivi che riproducono l'ambiente del fungo, vengono organizzate visite guidate alle sorgenti del Fiora e del parco minerario del Monte Amiata.

#### **UNA RICETTA: LA ZUPPA DI FUNGHI**

Si mette in una pentola olio e aglio tagliato fino fino,

peperoncino macinato, scerpollo (timo selvatico); si aggiungono pian piano i funghi che non devono essere per forza porcini, ma anche altre specie. Per primi si mettono quelli più duri, poi quelli più teneri. Si aggiunge un po' di sale e si lascia cuocere per 15-20 minuti mescolando spesso; dopo si aggiunge il concentrato e la passata di pomodoro. La zuppa deve cuocere a fuoco lento per due ore e va servita sul pane tostato.

# LA CLASSE QUINTA



**ALMA**



**DIEGO**



**EMMA**



**VALENTINA**



**ALBERTO**



**maestra  
Silvia**



**ERIJON**



**BRANDO**



**DAMIANO**



**EDOARDO**



**WASIM**



**MALAK**

Google

LAZIO  
TOSCANA

# **Classe quinta Castell'Azzara**

**Erijon Alim**

**Alma Baki**

**Diego Ciacci**

**Wasim El Habti**

**Valentina Garosi**

**Alberto Ricciarelli**

**Damiano Ricciarelli**

**Edoardo Rossi**

**Emma Ruffaldi**

**Brando Seggiani**

**Malak Tanjaoui**

**anno scolastico 2021-2022**