



Lo Zappilografo

Trimestrale di informazione
 dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "D. Anzilotti" di Pescaia

Dal passato al futuro

Ormai sono più di centodieci anni che questa scuola apre le sue porte agli studenti, per prepararli al mondo del lavoro agricolo. Il nostro istituto nasce come "Regia Scuola Agraria Media Vittorio Emanuele II" nel 1909, nei locali della Villa Magnani, villa di campagna di origine seicentesca appartenuta alla famiglia Della Barba.

Ancora oggi, all'interno dell'edificio principale, si conservano degli affreschi d'epoca.

La scuola, in precedenza, era caratterizzata solo da un edificio centrale, come si vede nella foto, dove la denominazione è ancora "R. Istituto Tecnico Agrario V. E. III". Gli altri due complessi affiancati sono stati aggiunti negli anni successivi: la palazzina laterale negli anni '80, riadattando una casa colonica ad edificio di uso scolastico.

La struttura ancora oggi, come in passato, è specializzata in olivicoltura e l'azienda in essa incorporata produce olio di buona qualità, vino, stelle di Natale, gerani, ortensie...

Nel 1910, fu approvata dal Ministero l'iniziativa di aprire un convitto, attivo ancora ades-



Foto di Francesco Tardiola

so, per ospitare i ragazzi che provengono da sedi lontane. Con l'arrivo della Repubblica è diventato Istituto Tecnico Agrario Statale.

L'istituto è intitolato a Dionisio Anzilotti, professore pesciatino di Diritto, che ha insegnato nelle più importanti università d'Italia fino al 1937, ha ricoperto diversi ruoli politici ed è

stato intimamente legato alla scuola fino dalla sua fondazione.

L'istituto conserva tuttora le collezioni storiche dei modelli botanici, dei preparati zoologici e l'erbario, costituito da oltre mille specie di piante presenti nel territorio della Valdinevole e della Toscana.

La scuola, dalla sua nascita, ha preparato gli studenti con lo scopo di favorirne l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso l'acquisizione delle competenze tecniche per le esigenze produttive del territorio di quel periodo storico.

Tuttora l'Istituto propone nell'offerta formativa delle competenze sull'agricoltura 4.0, come l'utilizzo dei Droni per fare i rilevamenti, l'utilizzo di modelli previsionali per gestire le avversità che possono colpire le colture e l'impiego di sensori per monitorare lo status delle piante. Da sette anni, l'istituto offre anche l'indirizzo biotecnologico sanitario, che prepara gli studenti per lavorare nei laboratori di analisi e in tutto il campo sanitario.

Durante gli anni, la scuola ha organizzato molte conferenze e iniziative a scopo informativo e formativo non solo per gli scolari, ma anche per gli imprenditori ed appassionati della terra, fra cui "Naturalitas", "Mangia la Foglia", "Profumo di vino", "OLEA"...

Gianluca Lanza



Foto di Francesco Tardiola

Grafene

Grazie alla professoressa Stefania Lamponi, del dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia dell'università di Siena, anche i ragazzi e ragazze delle classi terze e quarte del corso di Biotecnologie dell'Istituto hanno potuto affacciarsi al futuro e ad alcune metodologie di applicazione di materiali innovativi.

In particolare, in quella che è stata una vera e propria lezione universitaria, tenuta il 15 Marzo nell'ambito del progetto "Pianeta Galileo", gli alunni hanno conosciuto uno dei possibili materiali del futuro, in grado di accumulare e rilasciare energia con risultati migliori rispetto alle batterie al Litio moderne, capace di permettere la visione notturna in maniera migliore rispetto al silicio, con un'ottima capacità di conduzione del calore, e con la caratteristica di essere il materiale più resistente e flessibile al mondo.

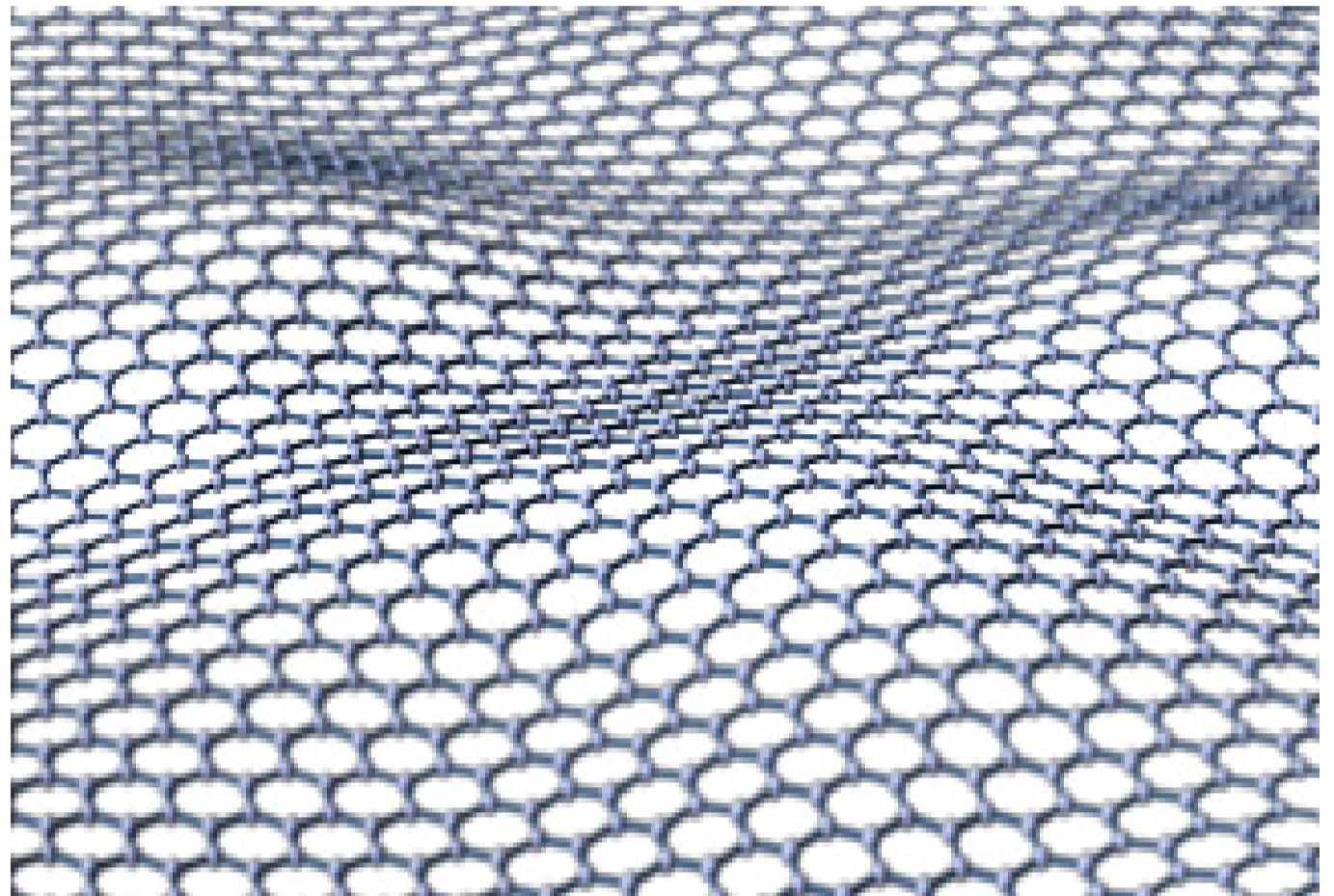
Stiamo parlando di un sottilissimo e trasparente strato monoatomico di atomi di carbonio individuato per caso dai trucioli di matita.

Infatti il grafene fu scoperto dai fisici Andrej Gejm e Konstantin Novoselov dell'università di Manchester con l'applicazione di uno strato di nastro adesivo su dei rimasugli della mina della matita, composta da grafite, ricavando così un materiale dalle enormi possibilità di utilizzazioni future. Questo sottile strato di atomi di carbonio trova, infatti, una possibile applicazione in moltissimi ambiti e su di esso sono effettuati moltissimi studi per ricercare le migliori metodologie di utilizzo nei più disparati campi.

Ad esempio, come già accennato, consente una vasta applicazione nel campo dell'elettronica: dalla produzione di batterie assai più performanti rispetto a quelle al Litio, attualmente, in commercio, alla produzione di cavi e fili da disporre come conduttori elettrici in sostituzione degli attuali in rame; e addirittura per la produzione di carde da parati luminose, che sfruttano elettrodi di grafene.

Viene anche utilizzato dall'esercito americano per la produzione di apparecchiature per la visione notturna più potenti, considerato che il grafene ha prestazioni ottomila volte migliori rispetto al silicio.

Oltre ad essere un ottimo conduttore ter-



mico (dati i legami tra gli atomi di carbonio), il grafene è utilizzabile per rendere potabile l'acqua di mare; infatti, data la sua composizione, è utilizzabile come una membrana semi-permeabile che riesce ad intrappolare le molecole di sale e far passare quelle di acqua da minuscoli fori effettuati nella sottile pellicola. Inoltre, sfruttando questa proprietà, si possono rendere completamente impermeabili gli oggetti, eliminando completamente il problema della ruggine.

Può anche essere utilizzato per il rilevamento di gas, dato che è il materiale più impermeabile in natura, che non lascia filtrare nemmeno l'elio atmosferico. Inoltre il grafene è utilizzato per la produzione di materiali portivi come le racchette da tennis (a cui attribuisce leggerezza e dinamicità) o nella mescola delle gomme delle ruote per il ciclismo (dove aggiunge trazione, resistenza ed aderenza), o ancora, nella produzione di scarpe da corsa (con una maggiore elasticità e resistenza).

Questo materiale è talmente rivoluzionario da stimolare idee pazzesche come un ascensore spaziale, con sottilissime pareti di grafene, che renderebbe lo Spazio accessibile a tutti; oppure nella produzione di schermi olografici (già in sperimentazione), componibili grazie all'incrocio di questo materiale con altre componenti, formando le così dette "chimere chimiche".

Sempre in campo spaziale, un'équipe di ricercatori italiani sta studiando le sue possibili applicazioni nella produzione delle vele solari (anche se il progetto procede a rilento perché oscurato da altre metodologie di produzione di carburante).

Il grafene è anche utilizzabile per la produzione di armature super resistenti, formate addirittura da soli 2 fogli del materiale, che risulterebbero essere inscalfibili anche dal diamante; oppure, da un punto di vista sanitario, è utile al rilevamento e riconoscimento delle cellule cancerogene, o nella produzione di tatuaggi, data la sua capacità di controllare i valori vitali umani, compresi idratazione e temperatura della pelle. Addirittura potrebbe essere usato per la produzione di tinte per capelli permanenti, con proprietà antibatteriche, statiche e termiche, eliminando tutte le sostanze tossiche. Inoltre esso è stato utilizzato per la produzione di schermi per smartphone e tablet flessibili, che tra pochi mesi saranno regolarmente in commercio.

Questi sono soltanto alcuni degli utilizzi di questo incredibile materiale, che potrebbe rivoluzionare il mondo e la nostra vita di tutti i giorni; gli alunni del corso di biotecnologie sanitarie dell'istituto potrebbero scegliere di lavorare in questi campi in un futuro non troppo lontano.

NATURALITAS

Ormai come tradizione, nei cortili e nei locali di Villa Magnani, sede dal 1909 dell'Istituto Tecnico Agrario "Dionisio Anzilotti" di Pescaia, si è svolta, sabato 13 e domenica 14 aprile, l'XI edizione di Naturalitas, la Mostra mercato durante la quale sono esposte molte varietà di prodotti legati al settore florovivaistico ed enogastronomico, oltre ad articoli per l'arredo del giardino e degli spazi verdi, attrezzature per il giardinaggio, numerose tipologie di macchine per l'agricoltura, prodotti agricoli e di cosmetica naturale, libri, abbigliamento e molto altro ancora.

Alla manifestazione partecipano aziende e imprenditori agricoli provenienti dalla Toscana e non solo, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il tessuto socio-economico e il settore agricolo, nella consapevolezza che l'agricoltura è tutela dell'ambiente, della qualità della vita, della genuinità ed è presidio territoriale.

Naturalitas è collocata nella lista delle manifestazioni fieristiche più importanti a livello nazionale per la sua qualità e perché offre agli espositori un'importante occasione per avere un contatto diretto con consumatori, operatori e imprenditori agricoli. Iniziamo, per descrivere alcune delle attività della due giorni, dal piazzale centrale, dove è stata presentata una mostra su Vite.net, allestita dalla prof.ssa Vanessa Lombi con la classe IV/B: l'iniziativa consiste nello svolgere trattamenti fitosanitari in base allo studio dei dati meteorologici con l'ausilio dell'agricoltura 4.0, cioè un'agricoltura che si basa sull'utilizzo delle nuove tecnologie sul campo, connesse alla rete internet, per sviluppare delle nuove tecniche colturali. Le classi III/B, IV/C, V/B e V/A propongono invece due progetti a cura del



Foto di Francesco Tardiola

CREA-OF, Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo ed Associazione Vivaisti di Pescaia, rispettivamente, il primo si basa sull'utilizzo di alberi e arbusti ornamentali per la riduzione dell'inquinamento dell'aria in aree urbane, mentre l'altro riguarda l'utilizzo dei substrati sostenibili per l'agricoltura, ottenuti da sedimenti marini dragati e bonificati.

Le classi II/B, III/B e IV/C, con l'aiuto della prof.ssa Sara Michelotti e del prof. Salvatore Di Napoli, hanno allestito un "orto verticale", realizzato con materiale di recupero, come bancali dove sono state inserite delle piante ortive e ornamentali. Il CO.RI.PRO, Consorzio per la certificazione volontaria delle piante dell'olivo ha esposto piante d'olivo accompagnate da cartelloni informativi sulla filiera dell'olivo. Il prof. Andrea Voigar e la prof.ssa Rispoli hanno illustrato il funzionamento di un impianto di fitodepurazione collocato in una vasca da bagno.

Nei laboratori vi è stata la possibilità di far analizzare l'olio e il vino. Le classi III/F e III/G, con la prof.ssa Giusy Lo Sardo, hanno mostrato un progetto sulle plastiche commestibili, utilizzando l'agrar, estratto dall'alga rossa. La prof.ssa Adelina Palmieri, insieme alle classi IV/F e IV/G, hanno prodotto saponi sostenibili, profumati con essenze, utilizzando l'olio di scarto dell'oleificio.

Nella palestra, come da tradizione, è stata allestita la mostra fotografica "110 anni... di scatti". Sono state esposte fotografie che mostravano l'Istituto nel corso degli anni, recuperate dall'archivio scolastico e fornite dagli ex allievi. Nella palazzina laterale le classi III/A e IV/B hanno esposto dei modelli didattici basati sulle biotecnologie. In un'aula sono state proiettate le foto del progetto ERASMUS svolto in Francia e della vacanza studio in Irlanda. Sulle scale, ad accompagnare la visita, sono stati posizionati dei cartelloni e dei disegni preparati dalle scuole elementari di Pescaia.

La banda della scuola, formata da ragazzi di tutti gli indirizzi, si è esibita sabato pomeriggio suonando brani di blues, di *rock'n roll*, fino al pop moderno.

La domenica nell'aula magna si è tenuta una conferenza di Rossano Ercolini, vincitore nel 2013 del "Goldman Environmental Prize" corrispondente al Nobel per l'ambiente. Per i giorni dell'evento, la mensa dell'istituto, ha garantito il servizio per studenti, professori, espositori e personale tecnico e ATA.



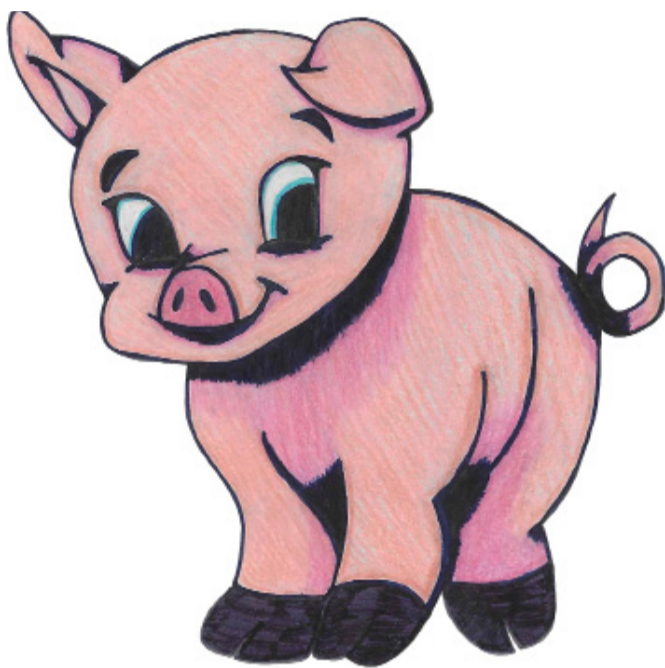
Foto di Giuseppe Pontari

Il maiale

Secondo ciò che ci dicono le fonti storiche possiamo dedurre che l'allevamento dei maiali risale a 10.000 anni fa, come testimoniano, ad esempio, alcune pitture vascolari greche.

Dato che i cinghiali e i suini possiedono caratteristiche molto simili, come il grugno e i canini trasformati in zanne, possiamo concludere che il maiale è una variante domestica del cinghiale. Omero nell'*Odissea* fa svariati riferimenti a questo animale: all'arrivo degli uomini di Ulisse alla dimora della maga Circe, questa li invita ad entrare e, attraverso dei sortilegi, li trasforma in maiali; un altro esempio che ci conduce all'esistenza dell'allevamento di questo animale, già a quei tempi, è la presenza del porcaro di Ulisse, uno degli unici che lo riconobbe, insieme al cane Argo, al suo ritorno in patria.

Nelle diverse religioni il maiale assume vari significati: nella religione ebraica è considerato impuro, dato che nel *Levitico*, terzo libro dell'*Antico Testamento*, il Signore dà a Mosè e ad Aronne un elenco di animali secondo cui, se cavallette e grilli potevano essere mangiati, cavalli, maiali e serpi erano severamente proibiti. Sotto l'aspetto culinario, l'animale, nella religione islamica, assume significati analoghi anche se ciò



non lo rende, per questa religione, un animale maledetto.

Caratteristiche

Il maiale è un mammifero che fa parte della famiglia dei Suidi. Le sue dimensioni sono notevoli, il suo corpo è tozzo con un mantello di setole ed ha una coda a forma di ricciolo.

Il collo è generalmente corto (a seconda della razza) e presenta un grugno sul muso. È caratteristico di quest'animale rotolarsi nel fango per abbassare la temperatura corporea a causa della presenza di ghiandole sudoripare, che si trovano solo nel grugno.

Allevamento

La suinicoltura in un'azienda può distinguersi in allevamento a ciclo chiuso o aperto: quello a ciclo chiuso comprende sia allevamento da riproduzione, che da ingrasso; quello a ciclo aperto presenta una sola destinazione (riproduzione o ingrasso).

Il suinetto, nato da una gravidanza di 3 mesi, 3 settimane e 3 giorni, viene allattato per circa 30, giorni quello da ingrasso, e 60-90 giorni, quello da rimonta.

Dopo qualche settimana dall'inizio dell'allattamento vengono aggiunti al latte materno dei mangimi prestarter con alto valore nutritivo e vengono svolte alcune operazioni importanti per il cucciolo come il taglio della coda, le vaccinazioni e la sottrazione dei canini.

Arrivato il periodo dello svezzamento, il lattinzolo viene allontanato dalla madre e gli viene somministrata una dieta solida anziché una liquida, in modo da evitare l'ingrassamento precoce, favorendo però una crescita armoniosa. L'animale subisce quindi un cambio di ambiente, dato che viene spostato in gabbie apposite, dove si formano dei gruppi ed una gerarchia.

A questo punto l'allevatore, a seconda della razza, decide il proseguimento della vita del lattone. La scrofetta destinata alla riproduzione viene scelta secondo tre criteri principali quali l'alta prolificità, l'indice di buona madre e l'alta fertilità; in seguito viene montata e inseminata al secondo calore dal verretto. Il lattone maschio, destinato all'ingrasso, viene castrato e, come anche la femmina, viene fatto ingrassare fino a 60 Kg con un'alimentazione ad libitum (ovvero a volontà).

Il maiale da ingrasso si suddivide, a sua volta, in suino pesante e suino leggero: il primo è riservato al salumificio, mentre il secondo alla macelleria. Il suino pesante, dopo l'ingrasso, deve soddisfare le richieste dei produttori di prosciutti stagionati d'elevato valore e viene sottoposto al "magronaggio": viene somministrata all'animale una determinata alimentazione per attendere la maturazione delle carni, la giusta formazione delle masse muscolari e il raggiungimento massimo di 110 Kg.

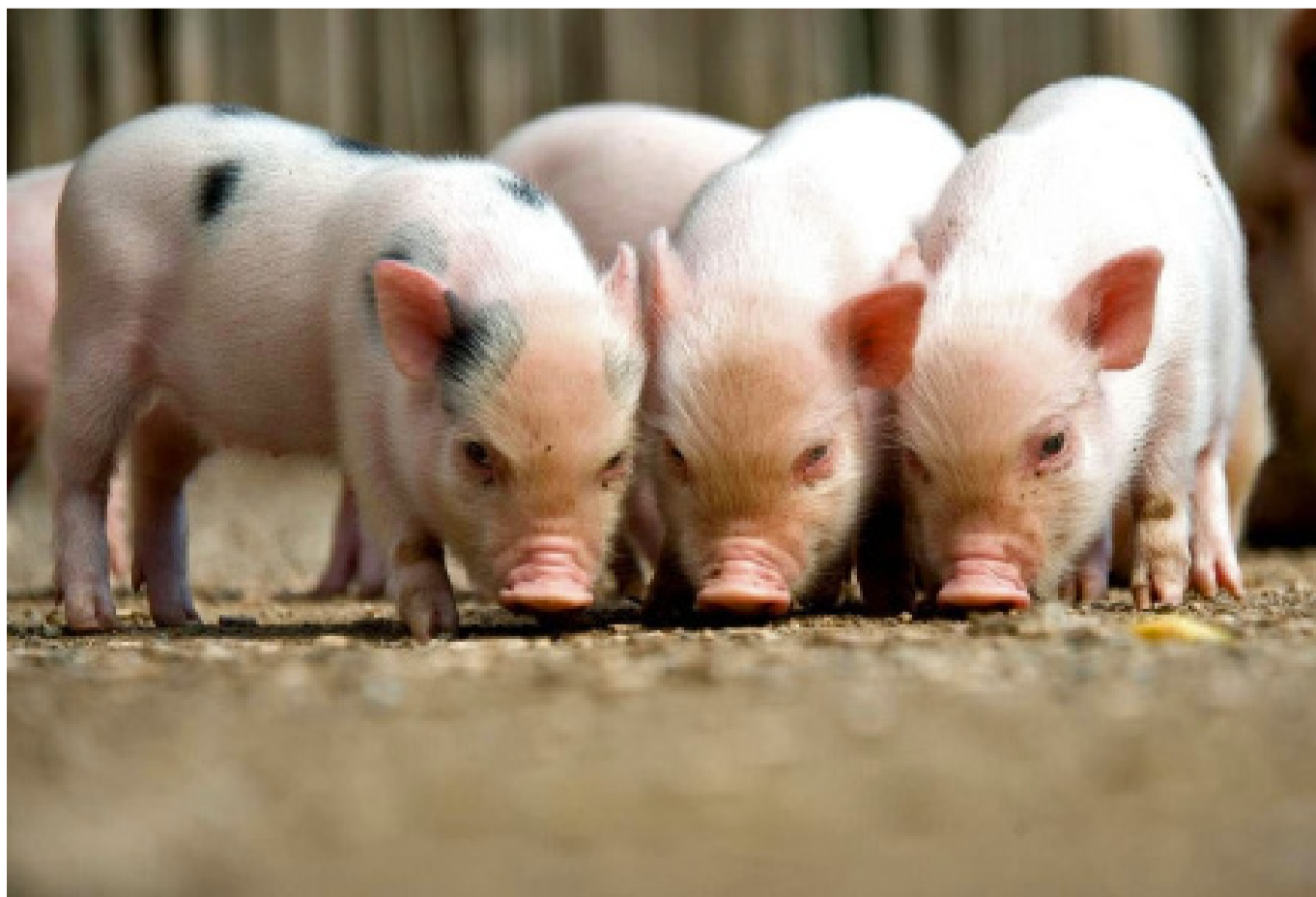




Foto di Andrea Del Ministro

Dopodiché abbiamo la seconda fase, ovvero, il “finissaggio” che dura tutto l’intervallo di tempo che passa dal magronaggio alla macellazione e favorisce il collocamento del grasso intramuscolare. Riguardo al suino leggero, dopo il periodo di ingrasso, sappiamo che alle femmine viene assegnata un’alimentazione a volontà, a differenza dei maschi che devono limitare l’adipogenesi (formazione di grasso).

Abbiamo, inoltre, il finissaggio ed infine viene svolta la macellazione che dà carne

magra, ma succosa, indirizzata al consumo fresco.

Varietà

Le razze suine allevate in Italia fino a metà del XX secolo venivano definite “autoctone”. Queste avevano caratteristiche specifiche come il manto nero con, alle volte, macchie bianche, e carni adatte agli insaccati e a prosciutti magri.

Potevano essere classificate fino a 30 razze e varietà, ma ad oggi, la maggior parte non

si trova più, perché estinte o scomparse in qualche incrocio. Le sei razze principali autoctone riconosciute attualmente sono la Calabrese, la Casertana, la Cinta senese, la Mora Romagnola, la Nera Siciliana e la Sarda.

La Cinta Senese

La Cinta Senese è una razza rustica e molto robusta, senza particolari problemi e bisogno di cure specifiche. Questa è la razza considerata capostipite di tutti i suini toscani, forse perché una tra le più antiche. Risale infatti al tempo dei Romani. Trae il nome dal suo luogo d’origine, la Montagnola Senese, a nord di Siena, un territorio delimitato dai fiumi Elsa e Merse, prevalentemente boscoso. La principale caratteristica morfologica del suino è la presenza di una larga fascia bianca che circonda completamente il tronco, dal garrese alle spalle, includendo gli arti inferiori. La Cinta viene allevata in tutta la Toscana, sia al pascolo brado che semi brado, grazie alle sue abitudini frugali e all’abbondanza di alimentazione fornita dalla macchia mediterranea (corbezzolo, castagni e lecci), che dà alla carne sapore e caratteristiche uniche – anche se, quando necessario, l’uomo integra la dieta dell’animale.

Tra gli anni ’40 e ’90 questa razza subì però un calo dovuto all’introduzione della “Large White”, in quanto quest’ultima aveva una resa produttiva maggiore della Cinta ed impiegava minor tempo di crescita per la macellazione.

Nacque poi la moda dell’incrociare la scrofa Cinta Senese e il verro Large White, così da ottenere meticci detti “Tramacchiati” o “Grigi”, con le caratteristiche della Large, ma anche l’idoneità all’allevamento brado della Cinta.

Negli anni 2000, gli allevatori, dopo aver deciso di reintrodurre la razza autoctona, costituirono il “Consorzio di Tutela della Cinta Senese” con lo scopo di togliere questa razza dalla lista delle specie in estinzione, ottenendo così anche la Denominazione di Origine Protetta (DOP), assegnata solo ed esclusivamente alle carni di animali nati, allevati e macellati in Toscana.

Dalla sua carne, che viene prevalentemente trasformata, si ottengono salumi tipici tradizionali, quali il prosciutto toscano, la finocchiona, il capocollo, il lardo, la spalla salata, le salsicce, la pancetta o il rigatino.



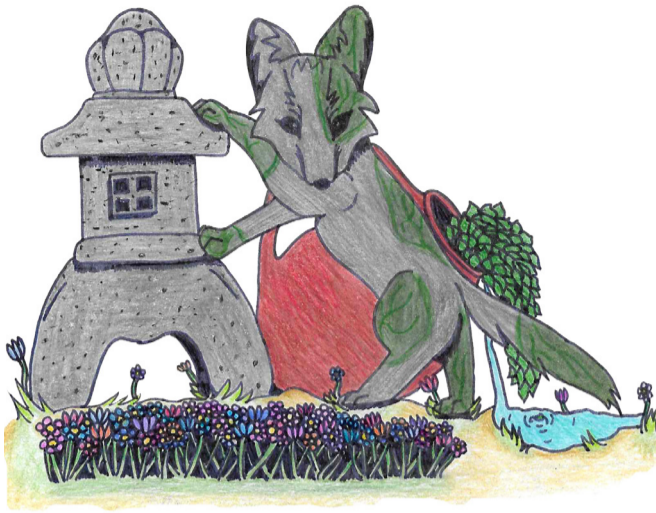
Foto di Andrea Del Ministro

Maria Bandecchi, Serena Cignoni,
Giacomo Magni

Fuggire dal caos

Fuggire dal caos, dall'inquinamento, dal cemento che ricopre quasi tutto il mondo e in un luogo senza pensieri: in un bosco, al mare, o in un giardino. L'essere umano ha sempre visto il giardino come un'isola felice, dove poter scappare dal mondo e rifugiarsi in tranquillità. Il giardino nel corso del tempo, ha preso valori diversi: per esempio in Oriente ha assunto un valore spirituale, mentre in Occidente un valore estetico; ma gli si può anche attribuire un valore artistico, o architettonico, o fantasioso, o anche filosofico e può diventare un luogo di meditazione...

Ogni giardino ha un significato per penetrare il quale occorre uno studio attento, che deve riguardare, per esempio, la scelta



delle piante, o la loro posizione. È un'area personale che ci descrive dalle mani ai piedi, come il desktop del nostro pc.

I giardini in giro per il mondo

Il giardino giapponese, o "Giardino zen", è composto da tre elementi principali: pace, armonia e bellezza. Prendersi cura di un giardino zen è come occuparsi della propria mente e del proprio corpo e ciò rappresenta un cammino spirituale. Il giardino zen è caratterizzato da pochi elementi, ma essenziali: l'acqua che simboleggia la vita, senza la quale non possiamo sopravvivere; le rocce, che rappresentano il luogo dove regna la pace e la calma assoluta; il verde, che raffigura la durata dell'anno, come il muschio, la felce; pochissimi fiori, come rododendri, azalee, camelie; le lanterne giapponesi; un ponticello; la statua del Buddha. Gestendo questo particolare luogo, chiunque può donarsi calma, ristabilire la concentrazione e conseguire la pace interiore.

Il giardino in Medio Oriente, nel suo essenziale, è composto dall'acqua, perché rap-

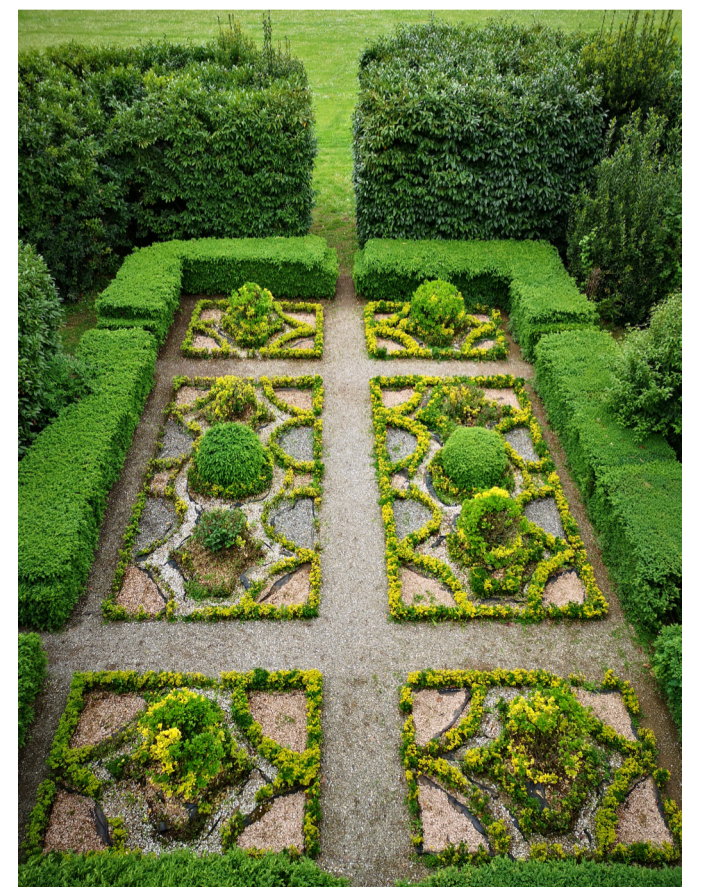
presenta l'essenza della vita, e dalle mura, per proteggersi dalla natura inospitale. Non è un luogo di sola vita, ma rimanda anche al paradiso terrestre, mostrando una natura magnifica, alimentata dalla bellezza dei colori, dalle forme dei fiori e dalle piante magnifiche.

Il giardino inglese è un giardino paesaggistico, detto anche semi-naturalistico. Non è composto secondo uno schema rigido, ma da una libera interpretazione, con uno stile che appare selvaggio, quasi si entrasse in un bosco.

Il giardino francese deriva da quello italiano per lo stile geometrico e ben definito. È caratterizzato da un'enorme quantità di colori – la sua caratteristica principale – che creano un andamento armonioso, ma anche dai giochi delle fontane, con la loro melodia di magia e di grazia, dalle piante sempreverdi, e, infine, dalla presenza di un labirinto, il tutto con l'obiettivo di valorizzare la casa del nobile.

Il giardino italiano, meglio conosciuto come "giardino formale", ha uno stile grandioso, grazie agli ampi spazi aperti e alla scelta delle piante. Questo giardino possiede uno stile di precisione, dove vengono utilizzate delle piante da siepe (per esempio il bosso e l'alloro) per creare forme geometriche che servono per dominare quel verde circostante.

Andrea Del Ministro



Villa Reale di Marlia, vedute del parco: il lago e la villa, l'antica peschiera e il giardino all'italiana (Foto di Giuseppe Pontari)

Verde mio



Il ciliegio è una pianta di origine asiatica. Appartiene alla famiglia delle Rosaceae e si divide in due varietà differenti: *Prunus avium* produce ciliege dolci, da utilizzare per torte, confetture, liquori e tanto altro; *Prunus cerasus* genera le amarene, ingrediente per gelati, marmellate e vini.

Dalla pianta si possono ricavare rimedi naturali come la vitamina PP, una molecola che favorisce il mantenimento della pelle, contrasta le malattie cardiovascolari e depura l'organismo.

È una pianta molto rustica e diffusa allo stato selvatico. Il legno, di colore rossastro, è molto pregiato per fabbricare mobili.

In Inghilterra, nell'Ottocento, regalare un ramo di ciliegio era una forma di cortesia, perché richiamava il valore morale cavalleresco, mentre in Cina è simbolo di purezza e prosperità, e rappresenta la bellezza e la sessualità femminile.

Caratteristiche

Il ciliegio può vivere circa cento anni e può superare i dieci metri di altezza.

La pianta preferisce un suolo di medio impasto, cioè caratterizzato da un 15% di argilla, circa il 50% di sabbia e il restante da limo.

Le foglie sono grandi, di forma ovale, dal colorito verdognolo. Quando arriva la sta-

gione autunnale, prima di cadere assumono un colore arancione sfumato di rosso. Il ciliegio per fiorire ha bisogno di un clima temperato e allo stesso tempo piovoso e le temperature non devono scendere sotto i 2°C. I fiori sono ermafroditi, cioè sono presenti, nello stesso fiore, l'ovario e il pistillo; sono generalmente di colore bianco con qualche sfumatura di rosa, hanno un profumo dolce e la loro fioritura avviene nei mesi di aprile e maggio.

Il frutto è comunemente denominato "ciliegia", e matura dopo pochi mesi dall'impollinazione. Ha una forma a cuore leggermente allungata ed ha un colore rosso acceso, ma può anche assumere un colore bianco (se acerba) o violaceo tendente al nero (se troppo matura).



Per avere più frutti si concima con una grande quantità di azoto, diminuendo la dose di fosforo e potassio.

Si pota all'inizio dell'inverno evitando i periodi di gelo.

La pianta può essere colpita da delle malattie di origine funginea, che possono danneggiare l'apparato fogliare, e dagli insetti, come gli afidi e cocciniglie.

Hanami

In Giappone, quando gli alberi di ciliegio (Somei-yoshino, la varietà del luogo) fioriscono, si utilizza il termine Hanami, che significa "guardare i ciliegi". A seconda del clima la fioritura è compresa tra la fine di febbraio e l'inizio di aprile e i giapponesi la celebrano dedicandole una vera e propria festività, che consiste nell'ammirare i fiori rosa che cadono dai rami raccogliendosi in un vortice di delicatezza: un'allusione alla velocità del ciclo della vita e al suo essere effimera, ma che vuole anche trasmettere un messaggio di buona fortuna, felicità e amore.

Annamaria Federico, Aurora Tocchini



La pietà dell'acqua

Antonio Fusco è un funzionario della Polizia di Stato e un criminologo forense. Originario di Napoli, dal 2000 vive e lavora in Toscana, dove si occupa di indagini di polizia giudiziaria. Nella sua carriera da scrittore ha pubblicato, tra il 2014 e il 2017, quattro romanzi, con protagonista il commissario Casabona: *Ogni giorno ha il suo male*, *La pietà dell'acqua*, *Il metodo della fenice* e *Le vite parallele*.

La pietà dell'acqua è un noir ambientato in Toscana. In un paesino ai confini del comune di Valdenna (dietro al toponimo di fantasia si nasconde in realtà Pistoia, dove l'autore lavora) viene ritrovato, il giorno di Ferragosto, il cadavere di Quirino Spagnesi, proprietario di un albergo nel comune di Torre Alta. Delle indagini è incaricato il commissario Casabona, che capisce immediatamente che non si tratta di un omicidio come altri, ma di una vera e propria esecuzione. Al completamento di una prima analisi degli indizi, il caso sembrerebbe infatti avere un collegamento con lo sterminio di una famiglia avvenuto nel 1943 ad opera dei nazisti.

Dopo giorni di ricerche sui possibili moventi che posso aver scatenato il fatto, la Polizia viene in possesso di un frammento di un dossier intitolato "Case 178" riguardo al quale si conoscono soltanto i nomi degli autori – Larry Stone e John Hube – la cui identità mette in correlazione il primo omicidio con altri eventi (due omicidi in cui una delle vittime è proprio uno degli autori del dossier e un suicidio), avvenuti in luoghi e periodi lontani ma che, sebbene commessi da persone diverse, hanno proprio in comune il dossier "Case 178".

Avrà quindi inizio una caccia ai testimoni per ricostruire più in dettaglio la vicenda avvenuta nel 1943, interrogando i sopravvissuti. In un primo momento si risale a uno degli assassini di Larry Stone, che rivela che l'omicidio era stato commissionato da uno dei cittadini di Torre Alta, complicando ulteriormente le indagini e rallentandone la risoluzione, a causa, almeno in un primo momento,



della mancanza di informazioni aggiuntive. La chiave del caso – seppur involontariamente – sarà fornita in seguito al rilascio di un sospettato per furto che viene scagionato dalle registrazioni delle telecamere di sorveglianza che confermano la sua innocenza - nonostante tutte le apparenze facessero credere il contrario. È proprio grazie a questa casualità che il Commissario Casabona sarà capace di mettere in discussione le sue certezze e a raggiungere l'intuizione decisiva che lo condurrà alla soluzione del caso.

Il racconto è strutturato su due linee temporanee diverse che permettono al lettore di essere un passo avanti nella narrazione rispetto al commissario, ma che allo stesso tempo non forniscono dettagli sufficienti per poter ipotizzare il possibile colpevole, mantenendo il lettore allo stesso livello di conoscenza del commissario stesso.

Consiglio vivamente la lettura di questo libro in quanto l'argomento mi ha molto coinvolto rendendo la lettura veloce e avvincente. La trama e la narrazione catturano l'attenzione del lettore e lo rendono partecipe delle emozioni che il personaggio principale vive nei vari capitoli. Durante la lettura l'impressione è stata di avere a che fare con una persona reale,

vera: con le sue debolezze, le sue paure, i suoi momenti di gioia, di sconforto e tristezza. Ciascun personaggio incontrato nello svolgersi della vicenda è ben tratteggiato e descritto con ricchezza di dettagli che ne delineano il carattere. Il termine che a mio avviso riassume l'essenza di questo racconto è: "memoria". Un ruolo nella vicenda, infatti, sarà svolto dal cosiddetto "armadio della vergogna", che conteneva le prove e i nomi dei responsabili delle stragi nazifasciste durante la guerra e che rimase per decenni (fino al 1994) con le ante rivolte contro il muro in una stanzetta di un palazzo romano sede della procura militare.

Jacopo Galanti

Referenti del progetto:

Giuseppe Pontari, Giovanni Ricci

Coordinatore redazionale

Andrea Del Ministro

Redazione:

Domenico Azzuolo, Simona Barsotti, Francesco Tardiola

Hanno collaborato:

Marina Bandecchi, Serena Cignoni, Daniele Criachi, Annamaria Federico, Andrea Del Ministro, Jacopo Galanti, Gianluca Lanza, Giacomo Magni, Jacopo Panattoni, Aurora Tocchini

Fotografie e disegni:

Simona Barsotti, Michelle Gonfiotti, Giuseppe Pontari, Francesco Tardiola

Grafica ed impaginazione:

Andrea Del Ministro

Copyright © 2019

Lo Zappilografo

Istituto Tecnico Agrario

"D. Anzilotti" di Pesca

Stampa



Tipografia Amaducci – s.a.s. di
 Basili Luca e Giuseppe Borgo a
 Mozzano