

Montecatini



Per chi è uscito da scuola arriva un corso di cucina

Ci sono quindici posti gratuiti per formarsi nel settore della ristorazione Bando riservato agli under 18 che hanno lasciato l'istruzione, i «drop out»

MONTECATINI TERME

La Regione Toscana ha finanziato a Montecatini Terme un'opportunità da quindici posti gratuiti per formarsi nel settore della ristorazione, dedicato ai giovani con meno di 18 anni fuoriusciti dal circuito scolastico, i cosiddetti "drop out". Il percorso, denominato "Barsa", si sviluppa su 2100 ore di cui 620 di aula, 650 di laboratorio, 800 di stage e 30 di accompagnamento.

L'avvio è previsto nel prossimo mese di gennaio e, qualora ci fossero ancora restrizioni per Covid-19 agli inizi del 2021, è prevista attività didattica a distanza in modalità Fad con Google Meet e altre piattaforme digitali. "Barsa" è sostenuto da risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisì.it): a erogarlo è l'agenzia Bluinfo Formazione in partnership con l'istituto alberghiero "Ferdinando Martini" e Formatica Scarl. La sede delle lezioni non a distanza sarà proprio la scuola superiore di via Galilei 11. Il corso, superato l'esame finale, rilascia una qualifica europea di livello 3 EQF come "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande". Molti gli sbocchi: la figura professionale dell'operatore di sala bar è una professionalità



Una buona occasione di formazione per i ragazzi under 18

che opera nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Per partecipare bisogna essere iscritti al programma Garanzia Giovani presso i Centri per l'Impiego e avere assolto l'obbligo di istruzione scolastica. Per informazioni e iscrizioni è possibile andare sul sito <https://www.formatica.it/progetto-barsa/>. Sono attivi anche il numero di telefono 0574 966555 e 3339257841.

All'istituto agrario

Rubato trattore da 50mila euro

PESCIA

Furto all'agrario Anzillotti di Pescia. Nella notte tra sabato e domenica dai locali dell'istituto è stato rubato un trattore in uso all'azienda agricola della scuola. Un danno che secondo le prime ricostruzioni è quantificabile intorno ai 50 mila euro e che riguarderebbe uno dei più moderni mezzi acquistati dall'istituto. Al momento risultano ignoti gli autori e le dinamiche del furto.

La scuola è stata aperta fino alle 18 sabato sera per permettere l'organizzazione dell'open day virtuale, per cui è presumibile che il furto sia avvenuto dopo tale ora. Non è la prima volta che l'istituto è vittima di un simile atto, infatti, già tre anni fa era stato rubato un altro trattore. Nessun commento al momento dalla scuola. Rabbia, invece, nelle parole del sindaco Oreste Giurlani, che ha definito il gesto «inaccettabile» e «inaudito».

Francesco Ugolini

PESCIA

Vandali in azione Tagliate luminarie sul ponte



Tagliate le luci della luminaria sul ponte di San Francesco a Pescia. «Inaccettabile, inqualificabile, i teppisti andrebbero presi a calci - ha commentato in un video pubblicato su Facebook il sindaco Oreste Giurlani -. Mi domando cosa vuole dire fare queste cose, è una roba inqualificabile. Questi dispetti non sono verso qualcuno in particolare ma verso la comunità» Al momento risultano ignoti i responsabili e le motivazioni del gesto.

Il caso rifiuti

«Votare contro è troppo facile» Pd chiede un incontro con Ato

MONTECATINI TERME

«**Votare** contro è troppo semplice. Emiliano Corrieri, assessore all'ambiente, dovrebbe chiedere al rappresentante di Pistoia nel consiglio di amministrazione di Ato e in Publiservizi, dove viene espresso l'amministratore delegato che, a sua volta, esprime presidente e ad di Alia, cosa fa». Il consigliere comunale di minoranza Helga Bracali (Pd), (nella foto), critica l'intervento del centrodestra in merito alle tariffe dei rifiuti. «Chiediamo al sindaco Luca Baroncini - prosegue - di convocare una commissione con il membro del direttivo di Ato espresso da Pistoia, il direttore generale di Ato, e gli amministratori delegati di Alia e Publiservizi. È troppo semplice scaricare sulla Regione i problemi, quando i maggiori problemi



derivano dai costi di indifferenziato, in rapporto ai quali Montecatini e altri attuano una raccolta differenziata da fondo classifica a livello regionale. La Regione deve avviare una seria riflessione sui temi dell'impiantistica, perché ci dovremo dotare di impianti e sistemi che producano risparmi per la comunità. Il Comune deve utilizzare i soldi, circa 5 milioni, ricevuti dal governo per i ristori, abbassando la Tari a famiglie e imprese».

Concorso Fai

Buggiano, exploit del chiostro

BUGGIANO

Un'autentica sorpresa di questa nuova edizione dei Luoghi del Cuore, il concorso di quest'anno del Fai (Fondo Ambiente Italiano) è l'ottima posizione ottenuta nella classifica nazionale dei luoghi più amati dagli italiani. Il chiostro della abbazia benedettina annessa all'antica chiesa di Buggiano risulta, nella

classifica quasi definitiva (il concorso termina domani) al 41° posto su scala nazionale, e il primo tra i beni della Valdinievole. Un risultato di tutto rispetto perché ha già ottenuto oltre 5200 segnalazioni nonostante sia un bene architettonico generalmente chiuso. È stato visitabile solo in occasioni particolari come durante la manifestazione della «Campagna dentro le mura».

La curiosità

A Ponte i presesi sono sotto vetro

PONTE BUGGIANESE

«**Un presepe** nel vetro». Don Fabiano Fedi, parroco del Santuario di San Michele Arcangelo, ha proposto l'iniziativa del «presepe nel vetro». «La situazione che viviamo - ha scritto il parroco - è molto seria, ma non possiamo lasciare che la preoccupazione ci tolga la voglia di vive-

re al meglio il Natale che si avvicina. Anche quest'anno vogliamo lanciare una iniziativa creativa rivolta ai ragazzi e ai loro genitori». Come spiegato nella locandina dedicata all'iniziativa: «Partecipare è semplicissimo. Puoi realizzare il tuo presepe con la tecnica e lo stile che preferisci, ma devi metterlo sotto vetro!».

Valentina Spisa

Montecatini

Valdinievole

La solidarietà in scatola «Così aiutiamo le famiglie»

Un gesto di generosità collettiva e vicinanza per rendere il Natale dei più bisognosi speciale. Nei pacchi non ci saranno soltanto generi alimentari

PESCIA

Non solo pasta, scatolette e latte Uht per coloro che vivranno il Natale in condizioni di difficoltà, ma anche prodotti per l'igiene, per riscaldarsi e per il tempo libero. Con l'iniziativa "Scatole di Natale per i bisognosi", l'associazione Arcadia di via Amendola a Pescia ha pensato di invitare i cittadini a comporre un regalo solidale che l'associazione donerà alle famiglie che assistono in occasione delle festività natalizie. «Un membro del gruppo Facebook che amministriamo - spiega Melosi - ci ha suggerito di riprendere l'iniziativa, già diffusa in Italia, di scatole che andassero oltre il pacco alimentare e che portassero il Natale anche in quelle situazioni di bisogno. Per fare questo abbiamo lanciato un appello affinché

chiunque voglia aderire porti alla nostra sede un pacco regalo contenente una cosa calda, come guanti o una sciarpa; un prodotto per l'igiene e la bellezza; un passatempo, come un gioco o un libro e un biglietto di auguri, come segno di vicinanza». Un'iniziativa che completa il servizio offerto dal banco alimentare, che attualmente serve ventisette famiglie di Pescia e della Valdinievole ed è reso possibile dal servizio di otto volontari e dalle donazioni di diversi cittadini, imprenditori e degli stessi soci. Come la recente donazione

L'INIZIATIVA

Dall'associazione Arcadia: «L'appello è rivolto a chiunque voglia contribuire con quello che può...»

di Nadia Giusti, titolare di un negozio di abbigliamento di Pescia, che ha deciso di non organizzare offerte per il black friday e dedicare la settimana rosa alla raccolta alimentare.

«Tengo molto alla città di Pescia - racconta Giusti -, anche se il mio negozio era chiuso e il mio lavoro si è spostato su WhatsApp, ho voluto fare qualcosa per chi ha bisogno e raccogliere una piccola somma donata al banco alimentare. Ho scelto questo semplicemente perché ho fiducia nelle persone che lo fanno». Un'attività, quella del banco alimentare, che gli stessi volontari non nascondono essere diventata più complessa e ricca di sfide a seguito della pandemia. «E' dal 2014 che assistiamo diversi cittadini in condizioni critiche che ci chiedono aiuto - racconta Giacomo Melosi, socio fondatore dell'associazione -. A causa di questa pandemia,



Alcuni componenti dell'associazione Arcadia

però, abbiamo ricevuto tante nuove richieste di persone che si trovano improvvisamente nel bisogno di dover chiedere aiuto perché non hanno la possibilità di acquistare i prodotti di prima necessità». Un aiuto che, come spiega Antonietta De Ieso, segretaria dell'associazione, «le

persone chiedono in punta di piedi poiché c'è un senso di profondo disagio, che cerchiamo di alleviare. Talvolta qualcuno ci ha anche contattato per trovare una soluzione per chi non se la sentiva di venire e ci siamo organizzati per andare noi da loro».

Francesco Ugolini

L'ALBERGHIERO DI MONTECATINI APRE LE PORTE "DA REMOTO" PER GLI OPEN DAY 2021/2022 PROSSIMO APPUNTAMENTO VENERDÌ 18 DICEMBRE

MONTECATINI. Non si ferma all'alberghiero Martini di Montecatini Terme l'attività di orientamento in entrata, anche in era Covid, per gli studenti che frequentano l'ultimo anno della scuola media.

L'istituto alberghiero Martini sta lavorando da settimane per approntare un sistema online di visita dell'istituto e dei suoi laboratori. Gli studenti interessati, insieme alle loro famiglie, potranno entrare da remoto nelle sedi di via Galilei e della Querceta, per effettuare un viaggio virtuale

alla scoperta dell'offerta didattica e formativa dell'alberghiero che, nel raggio territoriale compreso tra Prato e Lucca, secondo i dati Eduscopio recentemente pubblicati dalla Fondazione Agnelli, continua a vantare il primo posto in classifica in termini di qualità e rapidità nell'accesso al lavoro.

In questi giorni, sono in corso gli incontri online in modalità Google Meet tra i docenti tecnico-pratici e di lingua straniera del Martini e le varie commissioni delle scuole medie non solo della Valdinievole

ma anche della provincia di Pistoia.

Il momento più importante, però, sarà senza dubbio quello degli Open Day online. Ecco le prossime date: venerdì 18 dicembre dalle 17 alle 19; sabato

16 gennaio dalle 10 alle 12. Ecco il link per accedere al modulo Google di iscrizione: <https://forms.gle/bHCK4bSERf3SyJiV9>. Gli incontri in videoconferenza con docenti ed alunni dell'alberghiero Martini hanno come finalità quella

di offrire tutte le informazioni sui diversi indirizzi di studio e attività, con una particolare attenzione al Piano Offerta Formativa. Per prenotare gli incontri Open Day, è possibile utilizzare anche il QR Code pubblicato qui a fianco.



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.it

La tua formazione per

L'OSPITALITÀ IL GUSTO IL TURISMO

“... dal 1916 polo di eccellenza per la formazione degli addetti del settore turistico”

Montecatini. Per il secondo anno scolastico nella sua storia l'istituto alberghiero Martini (diretto da **Riccardo Monti**) apre ufficialmente le iscrizioni del corso serale per l'anno scolastico 2020/2021. Corsi riservati a coloro che, per un motivo o per l'altro, avevano scelto di interrompere gli studi rinunciando al diploma ministeriale. Ora agli ex alunni del Martini, potranno iscriversi ovviamente tutti coloro che per un motivo o per l'altro hanno abbandonato gli studi e sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione.

Il diploma, per il momento, consente anche di presentare curriculum e mad per entrare nelle graduatorie dell'insegnamento come docenti ITP (tecnico-pratico).

Due gli indirizzi: enogastronomia e sala vendite. Dopo l'esperienza positiva dell'anno in corso, la segreteria è pronta ad accogliere, nella sede della Querceta, le nuove domande per il prossimo anno. L'esigenza di un diploma per l'inserimento nel mondo del lavoro è infatti sempre più sentita anche per chi esercita professioni legate al mondo dell'enogastronomia. Il Martini va così a colmare un vuoto nell'offerta formativa del nostro territorio.

Corsi Serali
a.s. 2020/2021
per gli indirizzi di ENOGASTRONOMIA
e SALA VENDITA
CONTATTI G. Galilei TEL. 0572 77 02 83

Campionato iridato

Montecatini

Per Moricci-Garavaldi un debutto...Mondiale

Il team del Pavel Group al via nell'ultima prova del circuito, l'Acì Rally Monza La Skoda Fabia R5 ha chiuso alla 33esima posizione su 71 equipaggi al via

AUTOMOBILISMO

Obiettivo raggiunto, per Pavel Group, che al debutto nel Campionato del Mondo Rally, all'Acì Rally Monza, ultima prova del torneo iridato 2020 ha potuto accarezzare la bandiera scacchi grazie alla prestazione di spessore offerta dai propri portacolori, i montecatinesi Paolo Moricci e Paolo Garavaldi, a bordo della Skoda Fabia R5 della squadra. Anche per l'equipaggio, dopo ben 22 anni collaborazione (avvalorati da sette vittorie assolute, una in Coppa Italia di VI zona ed una nel Trofeo Renault), era il debutto nel mondiale rally e dopo tre duri giorni di gara, punteggiati e condizionati da diverse vicissitudini e dalle condizioni meteorologiche proibitive, hanno salutato il traguardo in 33ª posizione assoluta sui 71 arrivati di un rally rivelatosi indi-

scutibilmente ostico anche per gli equipaggi ufficiali che lottavano per il titolo mondiale. Al via in un contesto totalmente nuovo, sia per l'approccio mentale che sotto l'aspetto tecnico, Moricci e Garavaldi, portacolori della scuderia Porto Cervo Racing, non hanno mai guardato ai riscontri cronometrici, per quante erano le variabili cui dovevano far fronte e comunque hanno saputo sempre gravitare a metà classifica, assecondati al meglio dalla vettura, tanto competitiva quanto affidabile, oltre che dall'intero staff di Pavel

IL PILOTA

«Non nascondo che alla fine ho pianto di gioia. Avevamo trascorso giorni indimenticabili»

Group. L'intero arco dei tre giorni di gara è stato difficile, per Moricci e Garavaldi, tra l'essere stati subito rallentati dal riprendere in prova concorrenti che partivano davanti a loro, per poi soffrire una foratura e due pneumatici "stallonati", oltre che un problema all'alternatore, per finire poi con l'appannamento del parabrezza nelle prove disputate il secondo giorno nell'alta provincia di Bergamo, corse anche con la neve, che per loro era la prima volta in assoluto. Tutte difficoltà superate con la volontà, con la voglia di riuscire nell'impresa di accarezzare la bandiera a scacchi di un rally rivelatosi fatale a molti, anche a tanti "nomi" del torneo iridato. «Appena finita l'ultima prova speciale mi sono messo a piangere - dice Paolo Moricci - un pianto di gioia. Ed anche il mio copilota aveva gli occhi lucidi. Perché il "gioco" era finito, e



perché comunque eravamo consapevoli, insieme ai tanti altri equipaggi con cui abbiamo passato una settimana indimenticabile, di aver fatto qualcosa di importante. Era il nostro primo "mondiale", un contesto che se non lo vivi non puoi capirlo, era inutile pensare di fare "il risultato", le forze in campo erano troppe e troppo forti, dovevamo solo acquisire esperienza ed unirsi con la squadra, sfruttando al meglio possibile il mezzo che ci hanno fornito. Un mezzo sempre all'altezza, veloce ed affidabile nel quale ci siamo resi conto che non eravamo soltan-

to in due, ma c'era sempre tutta la squadra. Sì, è stato un gioco di team, che grazie alla direzione tecnica di Stefano Rafanelli ci ha permesso ad ogni prova di migliorare le sensazioni alla guida, peraltro in condizioni che non abbiamo quasi mai incontrato. È stato un bagaglio di esperienza che vale tutte le altre gare che abbiamo fatto sinora, ci sono stati momenti anche di debolezza, di scoramento, pure di delusione, però subito "coperti" dalla grinta e dalla voglia di fare di tutti nel cercare il target, che era l'arrivo».

Settore giovanile

In Via Nova si torna in campo Allenamenti secondo il Dcpm

Il presidente Romani spiega: «Non c'è assolutamente nessun obbligo di presenza Soltanto un'opportunità»

CALCIO

La Toscana è tornata in zona arancione. Le società di calcio giovanile possono riaprire i centri sportivi, per permettere ai propri tesserati di effettuare quegli allenamenti individuali, autorizzati dai dpcm emanati in questi mesi. L'Uc Giovani Via Nova è una di quelle società di zona che ha deciso di mettersi subito in moto, per riattivare il tutto. Da qualche giorno 'La Palagina' permette infatti a quei giovani tesserati che vogliono farlo, di allenarsi seguendo alla lettera i famosi dettami voluti dal Governo italiano, per contrastare il Covid-19. A tenere d'occhio tutti quanti, e a controllare che ogni cosa vada avanti per il verso giusto, c'è Osvaldo Romani. Lo storico presidente del famoso sodalizio pievarino ha speso



Ragazzi in allenamento al campo de La Palagina

queste parole sul delicato momento che stiamo vivendo, e sulla nuova riapertura de 'La Palagina' «Non vi è assolutamente nessun obbligo di presenza, quanto invece una bella opportunità a mio modesto avviso da sfruttare, in un ambiente sicuro e protettivo. In accordo col vice-presidente Gian Luca Stefanelli e il DS Ennio Pollastrini, abbiamo ridotto le sedute settimanali e i tempi di allenamento per

ulteriore prudenza. Così possiamo garantire un lavoro accurato e un'ora di svago a questi bambini e ragazzi, privati di tante libertà, osservando rigorosamente regole e restrizioni. La sfida è ancora lunga e impegnativa, e bisognerà tenere la guardia alta per un po' di tempo. Però noi ci siamo».

Simone Lo Iacono

Piccoli Annunci

Per pubblicare gli annunci economici su

QV LA NAZIONE

Il Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno

rivolgersi a:

Speed

Per conoscere l'agenzia SPEED più vicina:

UFFICI E SPORTELLI:

FIRENZE: - Tel. 055/2499261

V.le Giovine Italia, 17

Orario: 9.00/13.00

Le date di pubblicazione sono da considerarsi indicative e non di rigore. Il numero minimo di parole è pari a 20. Tutte le tariffe sono disponibili presso gli sportelli. Tutta la piccola pubblicità andrà pagata anticipatamente al momento dell'ordine. L'informativa sulla privacy è visibile in internet all'indirizzo <http://annunci.quotidiano.net> (anche gli annunci sono pubblicati allo stesso indirizzo). Gli annunci di ricerca di personale devono alla legge n. 903 del 9/12/77.

11

MATRIMONIALI

Amarsi per Sempre

L'Agenzia Matrimoniale della Toscana è già ripartita con tutto l'entusiasmo la serietà e la professionalità per il nostro lavoro che da sempre ci contraddistinguono.

Ti aspettiamo perché

«La felicità e reale sole se è condivisa»!!

Via Borgo Ognissanti, 49 - Firenze

Per info: 055.2399079 - 392.2160908

VUOI AVERE UNA CONOSCENZA, UNA AMICIZIA, UN AMORE? Non rimanere da sola/o. Telefona allo 3277726262 oppure invia un sms al 3313170051 con F (femmina) M (maschio), la tua età e la tua città, riceverai gratis 3 profili di persone che come te cercano di realizzare i loro sogni, massima serietà, astenersi coniugati. Meeting Arezzo

Continua la promozione

ogni

2 annunci

pagati

2 in

omaggio

Valido per tutte le

rubriche

MONTECATINI

Numero verde 800010411
Ag. fotografica Paolo Nucci
Email montecatini@iltirreno.it
Telefono 0572/772461
Fax 0573/32409

SENTINEL
Impianti di allarme e telecamere
Assistenza 24 ore su 24
VIA DALMAZIA 184 - PISTOIA | TEL. 0573 21315

IMPIANTI SPORTIVI

«Ragioniamo della proroga non di altri soldi pubblici»

Gestione della piscina: l'assessore Corrieri e il braccio di ferro col Centro Nuoto
«Non è chiaro quale tipo di convenzione abbiamo davanti, errori del passato»

MONTECATINI

Sulla questione della piscina comunale Emiliano Corrieri rompe gli indugi per chiarire la posizione del Comune su una faccenda assai complicata. L'assessore allo sport dice subito: «La relazione dell'avvocato Franco Arizzi non dà ragione al Centro Nuoto Montecatini, ma indica una strada che è possibile seguire per risolvere in via bonaria il contenzioso». E questa strada «non prevede di immettere ulteriori soldi pubblici in un contratto in essere».

Il riferimento è ai 70.000 euro una tantum e ai 40.000 all'anno contenuti nella richiesta della cooperativa - che dal 2009 gestisce l'impianto di via Cimabue - per arrivare alla procedura di riequilibrio economico-finanziario, avviata come ristoro per le maggiori spese sostenute (oltre 1,2 milioni di euro) a fronte di quelle previste dalla convenzione firmata tra le parti undici anni fa (840.000 euro). Aggiunge Corrieri: «Come si legge nella relazione di Arizzi, e come vuole la legge, è possibile soltanto prolungare di tre anni la convenzione, fino al 2029 (altra richiesta della società, nda). Se il Centro Nuoto chiedesse soltanto la proroga del contratto, e non altri soldi pubblici, ne possiamo ragionare. Il mio mandato consiste nel trovare una soluzione bonaria con il gestore, ma deve essere supportata dalla legge. È per questo che abbiamo chiesto un parere terzo all'Anac (Autorità anticorruzione, nda), ci



La piscina comunale a Montecatini

mettiamo la massima trasparenza. Mi stupisco che questo non sia accolto con favore».

L'assessore batte poi su un tasto: «È stata portata avanti una cosa fatta male fin dall'inizio, un documento lacunoso. Stiamo cercando di ripara-

L'Anac dovrà chiarire una serie di aspetti che le saranno sottoposti dal Comune

re agli errori commessi, io devo sanare una situazione pregressa e ripartire con serenità».

Va nel dettaglio: «Secondo Arizzi, la prima cosa che deve fare questa amministrazione

è capire quale tipo di convenzione abbiamo davanti: non è chiaro se è una concessione di lavori oppure una concessione di servizi, non è chiaro chi debba pagare l'ordinaria e la straordinaria manutenzione della struttura. Modificare un bando in vigore è molto difficile dal punto di vista giuridico e amministrativo, l'unica soluzione è rifare un contratto nuovo dove inserire una nuova Carta dei servizi. E per rifare un contratto nuovo serve un nuovo bando ad evidenza pubblica per l'assegnazione della piscina. L'Anac dovrà esprimersi su tutto questo».

Il Centro Nuoto non ha fatto mistero che se si dovesse verificare questa ipotesi (il nuovo appalto) farebbe causa al Comune di Montecatini. «È

nel loro diritto, ma noi ci difenderemo, e non è detto che vinca - sottolinea Corrieri - Comunque l'attività della piscina non sarebbe compromessa e andrebbe avanti con un nuovo gestore».

La grana non è da poco. Conclude l'assessore allo sport: «Il Piano economico-finanziario di questo contratto non sta in piedi, è carente, e tra l'altro non è stato fatto al momento della stipula della fidejussione da 190.000 euro, nel 2012, che non ha dunque una base giuridica. In quel momento il Centro Nuoto doveva rescindere il contratto e fare causa all'allora amministrazione. Io devo dare un taglio agli errori commessi in passato».

LUCA SIGNORINI

IL RACCONTO DI UN TESTIMONE

Investe una cagnolina e si allontana: appello per identificarlo

MONTECATINI

Sabato Massimo Guidi, 39 anni, insegnante di musica e titolare con Marco Del Frio dell'Accademia della Voce a Montecatini, è diventato prima soccorritore e poi accompagnatore di una ragazza e della sua cagnolina che è stata investita da un'auto. La giovane, con l'animale al guinzaglio, stava attraversando la strada quando l'animale è stato colpito da un'auto che non si è fermata nonostante la botta e le grida.

Massimo Guidi, vista la scena, è intervenuto. Con il cellulare ha telefonato a un veterinario di turno ed al volo ha accompagnato entrambi in clinica.

«La scena è stata terribile - racconta - La ragazza era in ginocchio sull'asfalto, piegata sul suo cane. Si è tolta il giaccone, l'ha avvolto. Pian-

geva ed urlava. Ma nessuno di fatto l'aiutava. Così non ci ho pensato due volte, ho preso in braccio il cane, l'ho caricato in auto e sono partito».

«Purtroppo - prosegue Guidi - la corsa dal veterinario non è servita a nulla, perché la cagnolina è morta prima che il dottore potesse fare qualcosa. La giovane è entrata nella stanza dove avevamo adagiato l'animale ed è crollata. Piangeva ed urlava».

«Voglio fare un appello - aggiunge l'insegnante di canto -: aiutatemi in qualsiasi modo a trovare chi ha fatto questo. Chi ha visto qualcosa chiami. Poi vorrei ritrovare la ragazza, perché nella concitazione e nella disperazione non ho pensato a farmi dare il suo nome né tanto meno il numero di telefono».

SIMONA PESELLI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PESCIA

Rubato un trattore all'istituto Anzilotti

PESCIA

Hanno oltrepassato il cancello dell'Istituto agrario "Anzilotti" di Pescia e, una volta all'interno, hanno portato via un trattore. Un colpo dritto al cuore della scuola in un momento già di per sé molto complicato. Se n'è accorto ieri mattina il dirigente scolastico, il professor Francesco Panico, che ha subito chiamato i carabinieri che sono arrivati all'istituto di viale Ricciano per un sopralluogo.

«Non è la prima volta che

succede una cosa simile, purtroppo - spiega il sindaco di Pescia, Oreste Giurlani - lo stesso era già accaduto tre anni fa. Anche questa volta i malviventi hanno approfittato del buio per introdursi dentro il perimetro della scuola per appropriarsi del mezzo, importantissimo per l'istituto. Il preside mi ha avvisato subito. In qualche modo aiuteremo la scuola per l'acquisto di un nuovo mezzo».

Questa mattina, poi, spoggeranno denuncia ai carabinieri. -M.T.

MONSUMMANO

Una lectio magistralis di dom Bernardo Gianni alla Piccola Università

MONSUMMANO

Alle 17 di domani si terrà l'inaugurazione dell'anno accademico della "Piccola Università", un progetto dell'istituto comprensivo Walter Iozzelli di Monsummano Terme. Quest'anno l'evento vedrà la partecipazione di dom Bernardo Gianni, abate dell'Abbazia di San Miniato al Monte a Firenze, che terrà una lectio mag-

istralis dal titolo "Nessun metraggio ci contiene: arte, poesia e bellezza per una parola di speranza sull'umano oggi". Il tutto, ovviamente, in modalità online.

«La partecipazione di dom Bernardo Gianni ci riempie di gioia - commenta il dirigente scolastico Alberto Ciampi - si tratta infatti di una figura di altissimo profilo spirituale e culturale, che certamente saprà

catturare con le sue riflessioni il pubblico di studenti, genitori, docenti e chiunque sia interessato».

L'evento si svolgerà infatti nella forma del webinar: alunni, docenti e genitori dell'Istituto si potranno collegare cliccando semplicemente sul link <https://bit.ly/piccolauniversita>, che sarà raggiungibile anche dal sito dell'Istituto. L'invito è comunque rivolto a tutti gli interessati, anche esterni all'Istituto, che desiderino ascoltare la lezione di dom Bernardo Gianni. Il pubblico potrà anche interagire con i relatori attraverso la chat.

La Piccola Università è un progetto di recupero e potenziamento coordinato dalla professoressa Mariangela Cop-

pola: per i ragazzi di scuola secondaria di I grado e le ultime classi di scuola primaria vengono attivati dei "micro-corsi" su svariate tematiche originali, dalla geologia al latino, dall'inglese agli scacchi, ma anche su come si prendono appunti o come si realizza una mappa concettuale. I docenti dell'Istituto organizzano queste lezioni pomeridiane per gli studenti, che si iscrivono e al termine ricevono le attestazioni dei crediti sul loro apposito "libretto" della Piccola Università; il riconoscimento viene anche registrato sulla loro pagella alla fine dell'anno. Quest'anno le lezioni si svolgono a distanza in videoconferenza, ma il progetto continua».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sentirci bene è vivere meglio!!

Novità 2020 apparecchio acustico con intelligenza artificiale per un ascolto nitido in tutti gli ambienti



Convenzionati USL e INAIL

DIFFERENTI PER QUALITÀ e ASSISTENZA

ARIAMed
SOLUZIONI INNOVATIVE PER L'UDITO

MONSUMMANO - PIAZZA G. AMENDOLA 37
Tel. 0572 031518 - Cell. 347 3358143
www.ariamed.it - APERTO TUTTI I GIORNI

LA STORIA

Il lievito madre in viaggio da Montecatini a Tolentino

Ha 40 anni e venne donato da Graziano Giovannini al maestro pasticciere Roberto Cantolacqua che lo usa per il panettone

MONTECATINI

Dalla Toscana alle Marche. Un pezzetto di lievito madre dalla pasticceria Giovannini di Montecatini fino a Tolentino in provincia di Macerata e poi ancora in partenza per tutto il mondo.

L'allievo ed il maestro, una storia dolce in tutti i sensi, racchiusa in una montagna di farina sapientemente lavorata e cotta per un dolce che per le feste natalizie non può mancare. Il Panettone è sempre quello classico, tutto il resto è invenzione. E poco importa



Roberto Cantolacqua e Graziano Giovannini

se ormai viene proposto con mille varianti: cioccolato, rum, liquori, solo mandorle, senza uvetta o solo uvetta.

Il panettone è il dolce del buon Natale, la strenna per colleghi ed amici. Quello che non si butta mai via, perché non scade mai, ma spesso arriva anche fino a Pasqua, perché anche se avanza la mattina diventa buono per una zuppa di latte anche tutto l'anno.

La storia del panettone "Nonno Dino" del maestro pasticciere Roberto Cantolacqua - che lavora a Tolentino, in provincia di Macerata - comincia nel laboratorio montecatinese di un maestro della decorazione che con i suoi dolci artistici ha incantato clienti e personaggi famosi: Graziano Giovannini dell'omonima

pasticceria. I dolci artistici del Giovannini sono stati fra i più fotografati ed ammirati a far bella mostra nelle vetrine della città. Non c'è da stupirsi più di tanto se è proprio Cantolacqua che nella sua biografia racconta di quando vent'anni fa diventa primo allievo e poi amico di Graziano Giovannini che gli trasmette la passione e l'amore per la decorazione e del lievito naturale.

È proprio Graziano Giovannini, intuendo le capacità del giovane pasticciere, a fargli dono di un pezzo del suo prezioso lievito madre con cui ogni mattina da ben 40 anni impasta dolci e leccornie.

«Questo Natale - racconta il fratello, Giacomo Giovannini - siamo orgogliosi di offrire alla nostra cliente-

la la possibilità di acquistare i panettoni del maestro Cantolacqua, rivisitati ed arricchiti per chi vuole anche dal tocco del nostro laboratorio».

Nonostante la pasticceria Giovannini sia ancora aperta esclusivamente con il servizio da asporto le prenotazioni per i panettoni realizzate con il lievito madre vanno a ruba.

«Abbiamo in vendita il classico panettone, ma anche il milanese, il mandorlato ed il pandoro - aggiunge Giacomo Giovannini - per gli amanti della cioccolata c'è la possibilità di avere sia quello farcito con la copertura fondente che al latte, poi c'è il pan brilo con liquori toscani oppure bagnato al maraschino».

SIMONA PESELLI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MONDO DELL'IPPICA

Urlo dei Venti torna a correre e vincere

Un rientro da campione a Bologna per il cavallo di Stefanelli che gli spettatori del Sesana ammirarono nell'agosto 2017

MONTECATINI

Urlo dei Venti è tornato a correre. Il campione del trotto nato a cinque chilometri dalla Torre di Pisa, per la precisione a Pontasserchio, frazione di San Giuliano Terme, nell'Allevamento del Vento di Stefano Simonelli, dopo un anno e mezzo di assenza dalle piste è rientrato di recente a Bologna. Un rientro da campione, imponendo agli avversari la propria superiorità tecnica ai rivali di giornata con un crono già buono, 1.13.7 al chilometro. Il cavallo che gli spettatori del Sesana ammirarono nell'agosto 2017 in occasione del Gran Premio Nello Bellei e che in Toscana ha vinto anche una edizione del Gran Premio Duomo, sempre con Enrico Bellei in sulky, nel maggio 2019 è stato costretto ad un lungo stop da un infortunio. Dopo un periodo trascorso in Svezia per il recupero, il figlio di Mago d'Amore è tornato in Italia e da qualche mese è stato di nuovo preparato per le corse a Noce, il centro di allenamento dei Gocciadoro in provincia di Parma.

«Per noi è il cavallo», così Stefano Simonelli definisce il suo Urlo dei Venti, il campione di cui è allevatore e proprietario. Classe 1959, imprenditore nel settore dei giardini, Simonelli è approdato all'ippica per derivazione familiare, in quanto la moglie Francesca è una Giuntini, proprietari e allevatori di cavalli negli anni Sessanta e Settanta. È l'impianto dove è nato Urlo dei Venti è quello dove operavano i Giuntini, nel pisano, terra di cavalli, sia di trotto che di galoppo, per



Stefano Simonelli con il suo campione: Urlo dei Venti

il terreno sabbioso e limoso e per il clima favorevole, con il mare vicino che fa sentire la sua benefica influenza. Rispetto al passato, Simonelli ha solo ammodernato le strutture, con una nuova pista di allenamento di 800 metri che ricorda molto il tracciato del Sesana di Montecatini. Una dirittura di un chilometro con fondo naturale e una di 800 metri in stabilizzato completano le piste dove si allenano i cavalli. Quando Simonelli definisce Urlo come il cavallo esalta non solo la classe di un campione capace di dominare il Lotteria di Agnano, di vincere a Parigi nel Prix du Luxembourg al record della corsa e di segnare il record sul doppio chilometro in pista piccola nel Continentale, ma quel giudizio include anche altri punti di forza come l'eccellenza della genealogia

(una linea di sangue affermatissima quella del padre Mago d'amore che si riconduce a Lemon Dra e Sharif di Jesolo, monumenti dell'allevamento nazionale) e il modello morfologico del cavallo che, quando si distende per raggiungere la massima velocità, mostra una meccanica perfetta.

Adesso che Urlo dei Venti è tornato a correre, quella passione del suo allevatore proprietario torna sulla strada del sogno, quella di una nuova grande corsa da vincere, in Italia o magari tornando in quella Parigi cara per quel successo nel Luxembourg.

È bello provarci ancora, perché sei felice solo se i sogni provi almeno ad accarezzarli. Studiando, investendo risorse, ideando incroci tra stalloni, linee di sangue.

PAOLO ALLEGRI

MASSA E COZZILE



Marzia Niccoli, sindaco di Massa e Cozzile

In quindici giorni dati buoni spesa a ottanta famiglie

MASSA E COZZILE

In soli 15 giorni, a Massa e Cozzile, sono un'ottantina i nuclei familiari a cui sono già stati assegnati i buoni spesa. E, oltre a questi, il Comune ha pensato anche di entrare nelle case dei cittadini con alcuni doni: cesti di Natale per chi abbia più di 85 anni e cioccolata per i bambini fino ai 6 anni d'età.

«La parola d'ordine è velocità nell'attribuzione dei

buoni spesa a supporto di tutte quelle famiglie che, purtroppo, hanno dovuto fare i conti con un calo del reddito in seguito ai provvedimenti per contrastare la diffusione del Covid19 o che si trovino in stato di bisogno - spiega il sindaco Marzia Niccoli con l'assessore Valentina Loparco - Come durante il primo lockdown, che ha visto la consegna di 322 buoni spesa, anche questa volta il Comune non si è

fatto trovare impreparato. Prima ancora della pubblicazione del decreto "Ristori ter", l'amministrazione comunale aveva messo a bilancio 20mila euro a sostegno dei nuclei familiari più in difficoltà. A questi si sono poi aggiunti quasi 52mila euro destinati al Comune da parte del governo. In questi giorni, inoltre, stanno arrivando anche donazioni da parte di privati e di due oleifici ed è stata intensificata l'attività di consegna di pacchi alimentari alle famiglie in difficoltà da parte di alcune associazioni e realtà parrocchiali del territorio».

L'avviso per richiedere i buoni spesa, che resterà aperto fino a esaurimento delle risorse, è online sul sito del Comune dal 30 novembre scorso e dal primo dicembre gli uffici hanno iniziato a raccogliere le domande; sabato scorso sono cominciate le prime consegne dei buoni spesa da parte della Vab per un totale - ad oggi - di 80 nuclei familiari assegnatari dei buoni. Per informazioni collegarsi al sito internet del Comune (www.comune.massa-e-cozzile.pt.it), consultare la pagina Facebook oppure chiamare il numero 0572/928311.

MARTINA TRIVIGNO

FORMAZIONE

Corso nella ristorazione quindici posti gratuiti

MONTECATINI

La Regione Toscana ha finanziato a Montecatini Terme un'opportunità da quindici posti gratuiti per formarsi nel settore della ristorazione, dedicato ai giovani con meno di 18 anni fuoriusciti dal circuito scolastico, i cosiddetti "drop out". Il percorso, denominato "Barsa", si sviluppa su 2100 ore di cui 620 di aula, 650 di laboratorio, 800 di stage e 30 di accompagnamen-

to. L'avvio è previsto nel prossimo mese di gennaio e, qualora ci fossero ancora restrizioni per Covid-19 agli inizi del 2021, è prevista attività didattica a distanza in modalità Fad con Google Meet e altre piattaforme digitali. "Barsa" è sostenuto da risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisil.it): a erogarlo è l'agenzia Bluinfo Formazione in partnership con l'istituto alberghiero "Ferdinan-

do Martini" e Formatica Scarl. Il corso, superato l'esame finale, rilascia una qualifica europea di livello 3 EQF come "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande". Per partecipare bisogna essere iscritti al programma Garanzia Giovani presso i Centri per l'Impiego e avere assolto l'obbligo di istruzione scolastica. Per informazioni e iscrizioni www.formatica.it/progetto-barsa. Sono attivi anche i numeri di telefono 0574 966555 e 3339257841, oltre alla mail della referente di progetto [Benedetta Nardi \(nardi@formatica.it\)](mailto:Benedetta.Nardi@formatica.it). Il termine per presentare domanda sarà il 24 dicembre.