

salvare il corso di laurea in Urbanistica»

ro hanno già costituito un consorzio, e da vari anni esiste ed incrementa il numero di iscritti una facoltà di scienze turistiche. Noi, invece, il consorzio non lo abbiamo ancora costituito e dobbiamo darci da fare perché altrimenti potrebbero venire meno i finanziamenti e si rischia davvero di perdere il corso di Urbanistica. Invece, il permanere di una serie di corsi di laurea nel vecchio edificio dell'ex ospedale di via Paladini, potrebbe preludere ad un project financing per il suo pieno recupero, sfruttando anche i finanziamenti per il Laboratorio delle nanotecnologie che proprio lì dovrebbe sorgere. Ci auguriamo, per ora, che la vece di Giancarlo Faenzi non resti isolata.

Nella foto, Giancarlo Faenzi

prof» docenti di ruolo

“

IL GAMBERO

In greco sono passato di colpo da 9 a 4, ma vi pare che sia una cosa possibile?

”

per negligenza: per uno una cosa è importante, per un altro può essere tralasciata. «Ci siamo accorti di avere delle lacune nel programma di italiano della quarta — racconta Jennifer Quarti — L'anno scorso abbiamo studiato Foscolo, Leopardi e abbiamo lavorato parecchio sulla critica alle opere, ma non abbiamo fatto per niente Alessandro Manzoni. Così la nuova insegnante dovrà fare Manzo-

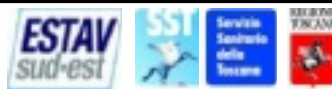
ni, che lei considera fondamentale, fino a novembre, e poi partire, in ritardo, con il programma della quinta. Programma ampissimo che andrà fatto di corsa, visto che a maggio dovrà essere finito per poi prepararci agli esami. Il quinto anno sarà più importante rispetto agli scorsi: non veniamo ammessi all'esame anche se abbiamo un solo debito».

IL PROBLEMA del turnover dei docenti emerge ancora di più per latino e greco: «I professori che abbiamo avuto gli anni passati non erano tanto fiscali, puntavano più a cogliere il senso delle traduzioni che alla resa grammaticale e formale — è ancora Jennifer Quarti che parla — Invece, quella nuova è molto attenta agli aspetti grammaticali: ci ha fatto notare che abbiamo lacune dai tempi del ginnasio. Quindi dobbiamo rinunciare a fare traduzioni o letteratura per dedicarci a degli aspetti strutturali che ci mancano. Inoltre, stiamo cambiando modo di studiare e di tradurre, visto che i professori precedenti non erano così interessati alla forma».

LA MANIFESTAZIONE

A Roma contro i tagli

MANIFESTAZIONE in difesa della scuola statale sabato prossimo, 3 ottobre, alle 15 a Roma. Anche i Comunisti uniti di Empoli (Pdci-Prc) aderiscono alla manifestazione indetta dal Coordinamento dei Precari della Scuola. «In questi giorni — si legge in una nota congiunta Pdci - Prc — abbiamo davanti agli occhi gli effetti del piano di tagli, messo in atto dal ministro Gelmini: 57.000 posti in meno per l'anno 2009-10, che arriveranno a più di 150.000 entro i prossimi due anni. Come vengono realizzati questi tagli? Introduzione del maestro unico ed eliminazione delle compresenze e del modulo. Aumento del numero degli alunni per classe, che spesso giungono ad essere più di 30. Obbligo del completamento a 18 ore di lezione e conseguente eliminazione delle ore a disposizione».



SERVIZIO SANITARIO DELLA TOSCANA
E.S.T.A.V. - ENTE SERVIZI TECNICI AMMINISTRATIVI AREA VASTA SUD-EST
STRADA DELLE SCOTTE, 14 - 53100 SIENA - WWW.ESTAV-SUDEST.TOSCANA.IT

ESTRATTO AVVISO DI APPALTO AGGIUDICATO

Si rende noto che con deliberazione n.1028 del 02/07/09 è stata aggiudicata la procedura ristretta "servizio ristorazione presso AUSL 8 di Arezzo" per il periodo 1/9/2009 - 31/8/2014 alla ditta Pellegrini spa con sede in Milano, per l'importo complessivo di euro 23.106.063,00 quinquennali, oltre IVA. Alla gara hanno partecipato tre concorrenti.

Il Direttore Generale: Dr. Francesco Izzo

Filiera corta

A tavola qualità e risparmio

ZERO SPECULAZIONI quando i generi alimentari vanno direttamente dal produttore al consumatore. Miele, formaggi, vino della fattoria accanto. Gli empolesi li possono (finalmente) trovare anche in alcuni negozi e ristoranti della loro città. Con triplice vantaggio: ne guadagneranno in portafogli, salute (come dice Coldiretti), tracciabilità dei prodotti. Quanto già accade una volta al mese col Mercatino di piazza della Vittoria, diventerà prassi in 30 esercizi commerciali (tra negozi, bar e ristoranti) del Circondario. È il progetto «Filiera corta» finanziato dalla Regione e messo a punto dall'Agenzia di Sviluppo (Asev). Queste le aziende aderenti nella lista diffusa ieri: Te-



nuta Colle Alberti (Cerreto), Belcolle, Casale, Poggio delle Civette, Fattoria di Fiano (Certaldo), Bellavista (Empoli), La Pineta (Fuccionchio), Pietrata, Nardone, Mezzetti, La Taverna, S.Cristina (Gambassi), Fattoria Castellina (Capraia e Limite), Corniale, Villa da Filicaja, Cristina (Montaione), Il Cavallone (Montelupo), Poggio Capponi, Barbadoro, Sonnino (Montespertoli), Vetrillia I, Il Piastrino, Belvedere, San Gallo, Luggiano (Vinci). Esercizi commerciali: Paola, La Dispensa, Le Boscarecce, Dei (Castelfiorentino), Bar 429, Pelagotti e Ciampalini, Market Sottocasa (Certaldo), Loisi, Cucina S.Andrea, Nardi, Donnaricarda (Empoli), Rovini Giovacchino, Cooperativa di Consumo Ponte a Cappiano, Banti Paolo, Delizie Del Fornaio, La Fonte del Gelato (Fuccionchio), Carpe Diem, Casa Masi, Villani e Valentini, Bar Ajone, Enoteca Vanni (Montaione), La Botteghina, Il Forno (Montelupo), Roberto e Donella, I Lecci, I Piaceri del Pane, Nigi, 2G, Di Lorenzo (Montespertoli), Leonardo Communication (Vinci).



PER I CONSUMATORI i prodotti potranno essere acquistati a prezzi concorrenziali con quelli della grande distribuzione (col vantaggio anche della produzione in loco e della genuinità garantita). Non solo: al negozio il prezzo è lo stesso della vendi-

ta diretta in fattoria. Senza intermediari e senza speculazioni di sorta. La «Filiera corta» è stata presentata ieri all'Asev dal direttore dell'agenzia Tiziano Cini, dal direttore del Circondario Alfiero Ciampolini, dal sindaco di Montaione Paola Rossetti e da Simone Tarducci per la Regione, i quali hanno precisato due cose. La prima: c'è un preciso disciplinare per aderire, il quale configura anche controlli sul rispetto dei prezzi. Il secondo: l'adesione è ancora aperta.

«Sviluppare raccordi integrati tra le produzioni agroalimentari tipiche del territorio e i negozi di vicinato, per rilanciare la tipicità e l'identità del nostro territorio»: questo, è stato spiegato, l'obiettivo del progetto.

I PRODOTTI sono quelli a lunga conservazione, «lasciando alla contrattazione tra le parti l'eventuale vendita di prodotti freschi», ha detto Cini. Sia i produttori che gli esercenti hanno sottoscritto un disciplinare che detta le regole alle quali devono attenersi tutti coloro che partecipano al progetto, «regole — entra nel dettaglio Cini — che prevedono tra l'altro l'obbligo di praticare uno sconto del 30% da parte delle aziende agricole nei confronti degli esercizi commerciali e che il prezzo di vendita nei negozi debba essere uguale a quello praticato nella vendita diretta dal produttore».

«Con questo progetto di filiera corta — la conclusione — si vuole trovare un punto d'incontro tra i bisogni di qualità dei consumatori e la necessità di valorizzare e migliorare lavoro e reddito aziendale dei produttori, portando il prodotto dal campo alla tavola e quindi ridurre la speculazione». I ristoranti avranno i corner coi prodotti, che potranno essere acquistati come in un qualsiasi negozio. Il progetto ha incontrato il plauso di Coldiretti, Confcommercio e Confesercenti. «Un altro importante vantaggio — ha affermato il sindaco delegato Paola Rossetti — è dato dal fatto che questi corner costituiscono anche una vetrina per i turisti. Questo progetto è fondamentale anche per il turismo».

Andrea Ciappi



“

PAOLA ROSSETTI

L'obiettivo del progetto è sviluppare raccordi integrati tra produttori e negozi di vicinato

”



“

LE REGOLE

Produttori ed esercenti hanno sottoscritto un disciplinare che deve essere sempre rispettato

”



“

IL RISPARMIO

È garantito anche rispetto alla grande distribuzione, perché i prezzi praticati sono quelli dell'azienda

”