

I NUOVI LAVORI



Una veduta di San Miniato



Da sin. Valentina Valori, Giacomo Gozzini e Anna Romei mentre presentano il progetto

LO SCENARIO

San Miniato si conferma "laboratorio"

**SAN MINIATO.** È una sfida al turismo del futuro quella che parte col progetto "Promotour". Una sfida che avrà in San Miniato il suo punto di riferimento.

«Una soddisfazione - dice l'assessore Giacomo Gozzini - uno strumento importante per la promozione del territorio in tutte le sue potenzialità. Nonostante la crisi riusciamo ancora a mettere in piedi iniziative di qualità, grazie alla disponibilità della Provincia e alla collaborazione con una delle più importanti agenzie di formazione della Toscana».

San Miniato si conferma quindi come laboratorio per un nuovo turismo al passo coi tempi, anche alla luce degli ottimi risultati conse-

guiti in termini di presenze: più di 11mila quelle registrate nel 2009, che fanno della città della Rocca il terzo polo attrattivo della provincia dopo Pisa e Volterra, assorbendo il 7,5% del mercato a livello provinciale e oltre il 37% dell'intero Valdarno pisano.

«È determinante mettere al centro delle strategie per il turismo nuove figure professionali altamente qualificate, in un settore che mostra i maggiori margini di crescita - dice ancora Gozzini -. Servono persone in grado di esaltare la cultura, la storia e le tradizioni reinterpretandole attraverso nuovi strumenti e mezzi di comunicazione».

G.P.

14 posti da promotore turistico

Via alle domande per il corso di formazione riservato ai disoccupati

**SAN MINIATO.** Il turismo come opportunità lavorativa. Un settore ancora in crescita, che chiede però al mercato nuove figure professionali capaci di coniugare l'accoglienza con i più moderni strumenti di promozione. È l'obiettivo del progetto "Promotour", organizzato dall'Agenzia per lo Sviluppo Empolese-Valdelsa: un corso di formazione gratuito per 14 disoccupati, che avrà a San Miniato la sua base operativa e didattica, per una valorizzazione delle potenzialità commerciali e turistiche del Valdarno Inferiore.

Il progetto è realizzato in collaborazione con il Centro studi turistici di Firenze e finanziato dalla Provincia di Pisa attraverso le risorse del Fondo sociale europeo. «C'è la necessità di avere nuove figure per il turismo - afferma l'assessore provinciale al la-

voro e alla formazione Anna Romei -. Il progetto mette in stretto contatto formazione e mondo del lavoro, all'interno di un territorio come quello di San Miniato che ha ancora molte chance da giocare nel settore turismo».

Per partecipare al corso si dovrà presentare domanda entro il 31 maggio, presso la sede dell'Agenzia per lo Sviluppo in via delle Fiascaie a Empoli. I posti disponibili sono 14, di cui 10 per le donne. È necessario aver compiuto 18 anni, avere un diploma di

Il progetto è dell'Agenzia per lo Sviluppo Empolese-Valdelsa ed è finanziato dalla Provincia di Pisa

scuola media superiore, nonché una buona conoscenza dell'inglese e del pacchetto office. La selezione avviene attraverso un test scritto con risposte multiple chiuse di cultura generale, più una prova scritta e orale per le competenze linguistiche. Il corso

avrà una durata complessiva di 450 ore, di cui 330 di lezioni teoriche presso la Sala del Bastione (sede di San Miniato Promozione) per 4 ore meridiane dal lunedì al venerdì, più ulteriori 120 ore di stage in una struttura ricettiva. «Cercheremo forme di tiroci-

nio diverse, a seconda delle attitudini di ciascun corsista, in base alle sue competenze e al suo territorio d'origine - spiega Valentina Valori, coordinatrice del progetto per l'Agenzia per lo Sviluppo - il percorso formativo non è rigido, ma strutturato in base alle persone che ci troveremo di fronte. Alla fine avremo 14 operatori in grado di unire promozione e comunicazione informatica: dal web marketing all'organizzazione di eventi, dall'uso degli applicativi gestionali alle conoscen-

ze amministrative e normative».

Al termine del corso non sarà rilasciato un attestato di qualifica ma un certificato di competenze: «È più giusto certificare le qualità di ciascun allievo, le sue propensioni - prosegue Valentina Valori - piuttosto che rilasciare un attestato unico per tutti. Alcune competenze, infatti, potranno già essere certificate in entrata, quando viene presentata la domanda di partecipazione al corso».

Giacomo Pelfer

IN VETRINA

**SAN MINIATO.** Una delegazione del Comune di San Miniato ha partecipato nei giorni scorsi al Vinitaly, il Salone internazionale del vino e dei distillati che si è tenuto come da tradizione a Verona.

Il sindaco Vittorio Gabbanini, l'assessore alle attività produttive Anna Maria Tognetti e l'assessore al bilancio Gianluca Bertini hanno fatto visita allo stand dell'Associazione dei Vignaioli di San Miniato.

Per gli amministratori la partecipazione al Vinitaly riveste una grande importanza per avere una visione di medio-lungo termine necessaria alle aziende per elaborare le proprie strategie di mercato.

Per presentare le eccellen-



Da sinistra, Martini e Gabbanini

ze del territorio sanminiatese i Vignaioli hanno avuto a disposizione uno spazio di quaranta metri quadrati nell'ambito dello stand della Provincia di Pisa all'interno del padiglione della Toscana, dove i produttori hanno potuto raccontare la propria azienda e le proprie produ-

L'Associazione Vignaioli si fa onore a Verona

All'ultimo "Vinitaly" sono state presentate le eccellenze del territorio

Una marea di consensi per la degustazione-evento curata dallo chef Gilberto Rossi del ristorante "Pepenero"

Non è mancata la "de gustatione-evento", grazie allo chef del "Pepenero" di San Miniato Gilberto Rossi, protagonista più volte in tv grazie alle sue numerose apparizioni al programma di RaiUno "La prova del cuoco". Rossi ha proposto un piatto davvero delizioso, che ha riscosso una valanga di consensi: il filetto di maiale porchettato ripieno di sangiovese con fave candite in onore della terra di Toscana e dei suoi migliori vini.

Tra gli ospiti presenti allo stand per assaggiare i vini sanminatesi anche l'ex governatore della Toscana Claudio Martini.



Lo stand dell'associazione Vignaioli di San Miniato al Vinitaly

Le ventimila "mamme" sanminiatesi saranno messe in vendita a 1,50 euro l'una  
Carciofi, abbondanza e prezzi stabili

**SAN MINIATO.** Mezzo milione di carciofi. Di questi, 20mila "mamme", la prelibatezza del celebre "sanminiatese". Qualità, abbondanza e prezzi stabili. Nessun rincaro significativo.

Questo il quadro dell'agricoltura sanminiatese che tra qualche settimana entra nel clou della produzione con le prime partite di carciofi a cui faranno seguito tre mesi ininterrotti di ortofrutta che avrà, come sempre, le sue "punte" nel pomodoro tipico e nei cocomeri.

Il quadro è presentato da Fabio Panchetti, vicepresidente della Confederazione Italiana Agricoltori della provincia di Pisa, che sottolinea tuttavia come «la crisi non sia ancora alle spalle e le ferite che ha lasciato nel momento più acuto siano sempre profonde e pericolose. La crisi ha toccato pesantemente il settore che ha visto le aziende agricole perdere oltre il 20% del reddito - rileva Panchetti -. La crisi ha spinto la gente al risparmio che non sempre si concilia con la qualità: gli acquisti in discount sono cresciuti in un anno di oltre il 15%. Ma anche la filiera corta però sta andando bene. C'è una fetta

L'ottantenne Beppe mentre mostra le "mamme" sanminiatesi coltivate nell'orto della residenza Del Campana Guazzesi



di consumatori che sta scoprendo la spesa in fattoria. Nelle nostre aziende questo volume è aumentato del 30%». I prezzi: stabili su tutto il segmento ortofrutticolo. An-

che per i carciofi sanminiatesi. Le 20 mila "mamme" saranno vendute a 1,50 euro l'una. Mentre i primi carciofi andranno a 1 euro l'uno e i secondi a 75 centesimi l'uno. Rimanendo in tema, anche

quest'anno le "mamme" vengono coltivate con successo nell'orto della residenza per anziani "Del Campana Guazzesi" di San Miniato. «La produzione non è ancora a pieno regime - dice Beppe, il residente ottantenne che si occupa in prima persona delle piantine -. Perché i polloni che ho interrato questo inverno sono ancora giovani e daranno i loro frutti il prossimo anno, ma poi vedrete che carciofaia!».

Intanto, sono stati raccolti i primi carciofi che gli anziani hanno potuto gustare affettati a crudo e conditi semplicemente con sale, limone e olio buono, come una fresca e genuina insalata.

Ok la coltivazione nell'orto della residenza per anziani

Ma la Cia avverte: «La crisi non è ancora alle spalle»