

LA NAZIONE EMPOLI

www.lanazione.it/empoli/
e-mail: cronaca.empoli@lanazione.net
e-mail: spe.empoli@speweb.it

Martedì
17 Settembre 2013


A.D.E.
ASSOCIAZIONE DISABILI EMPOLESE
✓ CONVENZIONATA CON C.S.E.
✓ ASSISTENZA PER PERSONE ANZIANE E DISABILI
24H SU 24H DOMICILIARE E OSPEDALIERA
✓ ASSISTENZA INFERMERISTICA
✓ SERVIZI FUNEBRI
✓ CONVENZIONATI CON PATRONATO E.P.A.C.A.
PER TUTTI I TIPI DI PRATICHE
AFFILIATA A BINDI ORTOPEDIA SANITARIA
Empoli - via Salvagnoli 66/A Tel 347.3231420

Troppi sprechi nelle mense scolastiche

Slow Food lancia l'allarme: «Un terzo del cibo finisce nella pattumiera»

Servizio
A pagina 7

Premio Boccaccesca

Gianna Nannini
moderna
novellatrice



Gianna Nannini verrà premiata a Certaldo domenica prossima

■ Nel G n e a pagina 14

Premi a locali e lettori vincitori della nostra grande sfida

SERVIZIO
■ Alle pagine 4 e 5



I MAESTRI DEL GELATO

I nostri soldi

La Tares
si paga solo
con l'F24
E' polemica

CAPUANO ■ A pagina 3

Le nostre eccellenze

Nanoweb
settimana
ricca di eventi

■ A pagina 7

La storia

Migliaia di foto
per raccontare
un paese

CECCHETTI ■ A pagina 10

Certaldo

Grande attesa
per la statua
da Fatima

CIAPPI ■ A pagina 11

PRONTO CRONACA
proteste,
denunce,
suggerimenti
e segnalazioni
Telefono
verde **8000.13254**
(dal lunedì al sabato dalle 11 alle 18)
o mail a: cronaca.empoli@lanazione.net

CENTRO KINETICS
Inaugurazione nuovi locali
Presentazione del servizio
Personal Training
in piccoli gruppi e dimagrimento rapido
Ti aspettiamo
Venerdì 27 settembre dalle 17 alle 20



CENTRO KINETICS
via Luigi Russo, 23 Empoli
Tel. 0571-73077

CONCOMMERCIO

Bianucci:
«Notissima
può essere
migliorata»

«SIAMO soddisfatti del risultato di Notissima, però rispetto all'entusiasmo mostrato da altre associazioni ci permettiamo di sottolineare che nelle aree meno centrali di Empoli l'affluenza delle persone è stata minore delle attese. Inoltre, se per bar e ristoranti la serata è stata davvero positiva, non si può dire lo stesso per le altre categorie». Questo il commento di Stefano Bianucci, rappresentante della Concommercio di Empoli, sull'edizione 2013 della notte bianca. «La nostra è una critica costruttiva — prosegue Bianucci — perché l'impegno dell'amministrazione comunale e degli organizzatori è stato encomiabile, però riteniamo giusto evidenziare che si può e si deve migliorare il format di Notissima, che può rappresentare l'evento più importante per la città. A cominciare da un coinvolgimento più pregnante di tutti i settori e soprattutto di tutta Empoli. Bisogna pertanto trovare attrazioni forti anche per le zone meno frequentate e trovare modalità e proposte per coinvolgere maggiormente le persone ad entrare in tutti i negozi e non solo nei bar e ristoranti: se davvero riuscissimo a coinvolgere di più anche gli operatori delle aree limitrofe, il numero degli esercizi aperti e il successo della manifestazione sarebbero ancora maggiori. Come concommercio, siamo a disposizione per sedere attorno ad un tavolo con istituzioni ed altre associazioni per pensare come rendere ancora migliore Notissima».



INTERVENTO Il fiduciario Slow food Enrico Roccato (nel tondo) invita ad aprire una riflessione sugli sprechi

L'ALLARME SLOW FOOD SULLE MENSE SCOLASTICHE

«Un terzo del cibo nel cestino per norme troppo rigide»

«E' POSSIBILE fare uno sforzo comune per andare oltre il testo di norme, europee o nazionali, che non tengono conto della fame con cui tanti, oggi, si trovano a fare i conti». A porre l'interrogativo è Enrico Roccato, fiduciario Slow Food Condotta Empolese Valdelsa. Da dove parte la riflessione? Dalle mense scolastiche. O meglio dallo spreco loro connesse. Destinatarie del messaggio tutti coloro che hanno a che fare con la scuola e i suoi menù, Asl, Comuni, Provincia e Circondario. «Tra un terzo e un quarto di quanto viene messo in tavola a scuola viene conferito ai rifiuti (circa 3 chili su 10) — spiega Roccato, ex direttore sanitario della Asl 11 — Molti genitori dicono che questo è dovuto al fatto che amministrazioni comunali e Asl hanno deciso menù contenenti cibi che i bambini non vogliono: gli alunni, non gradendo quanto c'è nel piatto, non lo mangiano, così le amministrazioni sono spesso costrette a togliere cibi di particolare importanza quali legumi e pesce — prosegue — Sapete che se avanzano porzioni di formaggio fresco non possono essere redistribuite neanche ad associazioni che si impegnano nel loro recupero per fornire pasti a soggetti deboli».

BASTA SPRECHI

«Interi panetti di stracchino buttati e frutta avanzata che non può essere redistribuita»

li? Che la frutta avanzata a fine pasto non può essere redistribuita a scuola? Sono consuevole che accade per disposizioni fornite dall'autorità sanitaria nel rispetto della normativa. Leggi con origini giuste, ma in conflitto con le

esigenze sociali odierne. Come è possibile buttare interi panetti di stracchino?»

«Ci sono due domande che vorrei allargare a tutti i soggetti interessati: davanti alla sempre più grave situazione di limitatezza delle risorse ambientali ed economiche, è giustificato il rispetto molto (o eccessivamente?) rigoroso della norma? Possiamo continuare a buttare via cibo buono davanti agli occhi dei bambini?», chiede Roccato.

«Non è forse indispensabile una comune azione educativa per il rispetto del cibo e per evitare lo spreco soprattutto in ambito scolastico? — continua ancora — Siamo consapevoli che si tratta di un impegno complesso e difficile in un mondo, la scuola a cui si chiede già molto senza mezzi per poterla sostenere, ma non possiamo non vedere quanto sia diseducativo sprecare quanto è messo a disposizione dalla comunità. Slow Food è pronto a dare un contributo ad una riflessione che deve coinvolgere tutti gli interessati — conclude Enrico Roccato — Impegnarsi contro lo spreco è difendere il nostro futuro ed è cosa molto concreta su cui poter dimostrare capacità di efficacia della società civile nel suo complesso».

LAVORI IN FI-PI-UI
Chiusa tra Empoli
e Montelupo

E' PREVISTA una chiusura del tratto della superstrada Firenze-Pisa-Livorno tra gli svincoli di Empoli Est e Montelupo dalle 21 di domani alle 6 di giovedì e dalle 21 di giovedì alle 6 di venerdì per il ripristino della pavimentazione stradale.

INNOVAZIONE

Settimana
di eventi
nel nuovo
Nanotech-lab

DOPO l'inaugurazione di sabato scorso del nuovo laboratorio sulle nanotecnologie, è iniziata ufficialmente la settimana di eventi di Nanoweek. Tanti gli appuntamenti in programma, tra cui dibattiti, workshop, convegni, visite guidate e presentazioni di libri che fanno di Empoli la capitale regionale dell'innovazione. Domani dalle 10 alle 13 è in programma un'iniziativa rivolta agli studenti delle scuole medie superiori nell'aula Magna del Polo del San Giuseppe dal titolo «Nell'infinitamente piccolo un'opportunità infinitamente grande!». Sempre domani dalle 10 alle 13 nell'aula dell'università si parlerà di «La nuova programmazione europea per lo sviluppo locale», con un sguardo rivolto alla prossima campagna di finanziamenti europei che si chiuderà nel 2020.

Giovedì dalle 9,30 alle 17 è invece in programma un workshop sulle tecniche per lo studio dei materiali nanostrutturati nella sede dell'aula magna del Polo San Giuseppe in via Paladini dal titolo «Tecniche per lo studio dei materiali nanostrutturati» rivolto a esperti e studiosi della microscopia.

Infine, venerdì 20 settembre alle 17,30 al cinema degli Agostiniani c'è la presentazione del libro «Cambiamo tutto — la rivoluzione degli innovatori» con l'autore Riccardo Luna, intervistato da Aurelio Magistà, un'occasione per parlare di come internet stia rivoluzionando il nostro modo di essere e come può essere un volano per un nuovo modo di produrre beni e servizi.

SOLIDARIETA' PER LA FONDAZIONE DELL'OSPEDALE MEYER
Da Sanm Montana 25.700 euro

SAMMONTANA ancora Impresa Amica del Meyer. Nel Villaggio Sammontana in piazza della Repubblica a Firenze, grazie alla vendita di «Gelati all'italiana», sono stati raccolti 25.700 euro, devoluti alla Fondazione che sostiene e affianca l'ospedale Meyer. E' il quarto anno di fila che l'azienda empolesse sostiene la Fondazione, per una cifra complessiva raccolta e donata di circa 126 mila euro. «Abbiamo scelto con piacere di dedicare la nostra partecipazione al Meyer, a cui

da tempo ci lega un rapporto di amicizia — afferma Luciano Bagnoli, presidente della Sammontana —. Con loro abbiamo costruito un percorso che arricchisce le nostre attività in piazza».

«Ringrazio Sammontana — dice Tommaso Langiano, presidente della Fondazione Meyer — perché questa collaborazione ci consente di proseguire nel cammino verso l'eccellenza e testimonio il riconoscimento del lavoro che ogni giorno i nostri professionisti svolgono».

SOLIDARIETA' A MOTOLUPO

Cena di beneficenza
Raccolti 2.000 euro

L'APPUNTAMENTO con Motolupo, la manifestazione sportiva montelupina giunta all'ottava edizione, è stato un successo. Alla cena di beneficenza promossa da Atotell, hanno preso parte in 140. Il ricavato è andato a sostegno della Fondazione Niccolò Galli, che l'ex portiere della Nazionale Giovanni Galli ha intitolato al figlio scomparso nel 2001 in seguito a un incidente stradale. Ospite speciale all'Attonvillage è stato proprio l'ex calciatore a cui sono stati consegnati i 2.000 euro raccolti.



L'INIZIATIVA Al centro Giovanni Galli, ex portiere della Nazionale, impegnato nella Fondazione Niccolò Galli