

FIGLINE | INCISA | REGGELLO | RIGNANO

FIGLINE TRE MALVIVENTI SONO STATI BLOCCATI E DENUNCIATI DAI CARABINIERI Sorpresi a «succhiare» carburante scappano ma vengono presi

RUBAVANO carburante da un camion, ma sono stati sorpresi dai vigili giurati e poi fermati dai carabinieri. E' accaduto la notte scorsa presso un'azienda situata nella zona industriale figlinese, quando una pattuglia del Corpo Vigili Giurati notava tre persone intente ad armeggiare dietro un camion parcheggiato. L'agente di pattuglia, dopo avere informato la propria centrale, si è avvicinato lentamente al grosso veicolo per capire cosa stesse avvenendo, ma il terzetto si è

accorto di lui dandosi quindi alla fuga salendo su un'Alfa 156 per allontanarsi, ma il Vigile Giurato ha fatto in tempo a prendere la targa e passarla ai carabinieri che dopo poco intercettavano i malviventi trovati in possesso di una tanica di gasolio "succhiato" poco prima dal camion. Quindi refurtiva e ladri sono stati portati in caserma per la conseguente denuncia.

Paolo Fabiani

REGGELLO HANNO DOVUTO ABBANDONARE IL FURGONE E LA REFURTIVA Ladri inseguiti dai carabinieri nel parco

di PAOLO FABIANI

RUBANO due "slot machine" a Sant'Ellero ma riescono a sfuggire ai carabinieri nascondendosi nel parco di Sammezzano. Recuperati però la refurtiva e il furgone, anch'esso rubato, per mettere a segno il segno il colpo. E' avvenuto la notte scorsa ai danni di un noto ristorante lungo la regionale 69. Due persone poco prima di mezzanotte si sono avvicinate alla porta del locale, chiuso da circa un'ora, e con un arnese da scasso hanno forzato la porta d'alluminio, senza sapere che questa era collegata all'allarme dei carabinieri. Il rumo-

re ha allertato anche un vicino che ha telefonato al 112. Tuttavia, non curanti del chiasso e dell'allarme, hanno caricato le "slot" sul furgone e si sono dati alla fuga in direzione di Leccio.

Comunque sia, nei pressi del The Mall il furgone è stato intercettato dai carabinieri che hanno iniziato l'inseguimento, che però è durato poco in quanto i malviventi, vestiti di nero, abbandonando il veicolo, sono scappati verso il vicino parco di Sammezzano per dileguarsi da lì a poco nel buio protetti dalla vegetazione. I militari reggellese però non si sono dati per vinti e hanno seguito le trac-

CONDANNA Finiscono in carcere i due rumeni fermati dopo il furto all'outlet

ce, almeno finché hanno potuto, ma in piena notte era impossibile continuare la caccia.

NATURALMENTE in mattinata il furgone e la refurtiva sono stati restituiti ai legittimi proprietari, al ristorante le "slot" con il loro contenuto, e ad un extracomunitario il veicolo del quale non si era neppure accorto che glielo avessero ruba-

to. Per cercare di intercettare i ladri gli uomini della Benemerita avevano intanto posto sotto controllo Sammezzano, ma le vie di fuga sono tante che in tarda mattinata è stato segnalato il furto di un altro furgone a Leccio, frazione a ridosso del parco. E forse a rubarlo sono stati gli stessi ladri della notte.

Intanto il giudice ha condannato a un anno e mezzo in carcere i due rumeni che gli stessi carabinieri di Reggello avevano intercettato al casello di Incisa la scorsa settimana, dopo che avevano messo a segno un colpo da duemila euro nell'outlet di Barberino.

RIGNANO L'ACCERTAMENTO TECNICO Il ponte mediceo cedette per colpa dei progettisti

ERRORI progettuali causarono il cedimento del ponte di Rignano sull'Arno nel giugno 2008. Questo, in sintesi, il risultato dell'accertamento tecnico preventivo depositato dall'ingegner Lorenzo Jurina, professore di Tecnica delle costruzioni al Politecnico di Milano, scelto come perito dal Tribunale. "Finalmente registriamo una accelerazione in questa lunga vicenda che vede la Provincia di Firenze come parte danneggiata - spiega Laura Cantini, vicepresidente della Provincia con delega alle Infrastrutture -. Con il deposito in tribunale dell'accertamento tecnico si apre una fase nuova che ci permetterà di mettere fine ai disagi patiti dai cittadini. In attesa della sentenza del giudice civile possiamo già avviare il progetto di ripristino del ponte sull'Arno, finora transitabile solo in modo limitato e con mezzi leggeri. Il nostro

obiettivo è quello di riportare il ponte sull'Arno alla piena funzionalità". La Provincia di Firenze, immediatamente dopo l'avvenuta chiusura del ponte, aveva chiesto un accertamento tecnico preventivo per individuare gli interventi di ripristino, nonché accertare le responsabilità e i danni procurati. Adesso, alla luce delle risultanze emerse dalla perizia del Ctu, la Provincia agirà per chiedere i danni. Negli atti consegnati al Tribunale di Firenze, il Ctu ha configurato il 60% delle responsabilità per quanto è accaduto al ponte di Rignano, a carico dei progettisti che furono individuati all'epoca dall'impresa costruttrice; il 20% delle responsabilità sono invece attribuite all'impresa che ha eseguito i lavori, mentre il restante 20% è attribuito al progettista. Il danno è nell'ordine di circa 500 mila euro.

a cura
della
Spe

Per informazioni sulla rubrica chiamare SPE 0552499223 - 224

I migliori 100 ristoranti di Firenze e provincia selezionati dal gourmet Alfredo Palmieri



OSTERIA BEL DIAVOLO Via Roma, 39 - Bagno a Ripoli. Firenze - Tel. 0556821276 - Aperto a pranzo dal lunedì al sabato. A cena dal giovedì al sabato

L'osteria Bel Diavolo, molto vicina piazza di Sorgane, è un locale particolarmente accogliente e particolare nell'arredamento, curato personalmente dal proprietario Luca Morganti, persona molto creativa. L'arredamento è intimo, curato nei minimi dettagli, con elementi unici come un tavolo e sedia appesi al soffitto o sedie realizzate una per una con elementi artistici. Sua anche la cioccolateria "Luca Morganti" a pochi metri di distanza, con produzione d'alta qualità, ed ormai distribuita in Italia ed all'estero, che potrete degustare anche nel ristorante. L'osteria rinnova stagionalmente il proprio menù, con specialità di pesce e di carne, cucinati dallo chef Simone, che vanta belle esperienze nella ristorazione, e che, con estro e fantasia, vi preparerà dei piatti con abbinamenti inconsueti, serviti in tavola dalla gentile Paola Mastrocola, che vi racconterà in modo dettagliato il menù. Potrete aprire con il fazzoletto di sfoglia al tartufo con prosciutto toscano, la tagliata di tonno fresco marinato al pepe con salsa di yogurt e senape, l'ottimo couscous con seppia pomodoro fresco e olive che vi consigliamo vivamente. Fra i primi il particolare risotto melone e gorgonzola, i paccheri al tonno fresco con pomodorini e basilico, le chitarrine all'astice. Fra i secondi da non perdere il filetto di bue alla fiaccheraia con flan di patate e spinaci, il baccalà alla livornese con sformatino ai cipollotti, il filetto di San Pietro al Traminer con zucchine alla mentuccia. Nei dessert tutta da assaggiare la cioccolateria e gelateria di Luca Morganti e lo zuccotto al rum e cioccolato. **Tutti i giovedì cene speciali: giovedì prossimo cous cous con molluschi alla marocchina a 18 euro comprensivo anche di dolce, acqua caffè.**



VIVANDA Via Santa Monaca 7r - Firenze - Tel. 055 2381208 - Prezzi: 12/15 Euro - www.vivandafirenze.it - vivandafirenze@gmail.com - giuliorosetti@gmail.com

La prima enoteca di vini biologici a Firenze. Vivanda si trova nel cuore più caratteristico dell'Oltrarno proprio fra Piazza Santo Spirito e Piazza del Carmine. Un'enoteca unica nel suo genere, la prima ad avere al suo interno una gastronomia di prodotti biologici e di qualità. Un angolo accogliente d'oltrarno nel quale potersi rilassare, mangiare o degustare un bicchiere di vino; l'ideale per una sosta a pranzo o a cena seduti in un ambiente piacevole dove il tradizionalismo culinario si

sposa con gli interni arredati e ristrutturati con gusto ricercato.

I gestori Lapo e Giulio, oltre ad essere loro dei produttori di vino, vi proporranno una selezione unica nel suo genere, con oltre 120 etichette selezionate dei migliori biologici italiani.

Nel cibo sono molto attenti al territorio di provenienza, al metodo produttivo e alla qualità dei prodotti. Potrete assaggiare, dalla cucina, polpettine alle melanzane, sformati di zucchine, primi che ruotano tutti i giorni, come lasagne ai funghi, le trofie al pesto e patate, gnocchetti di radicchio e gorgonzola, tutti piatti realizzati con verdure biologiche, seguendo la stagionalità. Da non perdere anche la selezione di prosciutti spagnoli d'alta qualità, i taglieri con i formaggi di Capra e gli affettati DOP toscani, senza nitrati e conservanti, provenienti da allevamenti estensivi che non prevedono alimentazione forzata. Possibilità di asporto del cibo, con cestino per pranzo o cena completa comprensivo di vino o birra artigianale.



OSTERIA DEI GOLOSI Via Ponte alle Mosse, 105 - 50144 Firenze - Tel. 055 353339 - www.golosi.net / Sempre aperto pranzo e cena si consiglia vivamente la prenotazione. www.golosi.net.

Si arriva qui e ci si ferma. Non si contano i riconoscimenti che di anno in anno vengono assegnati all'Osteria dei Golosi, che da quasi un decennio coltiva come pochi altri la vera arte del mangiare bene. Il Ristorante propone stagionalmente uno straordinario e vasto menù di Cucina Contadina, con Carni, Pietanze di Verdure e Pasta fatta in Casa di qualità egregia, da oggi ancora più ricca con le Nuove e Gustosissime Specialità di Pesce dei Porti Toscani, tra le quali assolutamente da non perdere, il Cacciucco del Porto Vecchio. L'Osteria dei Golosi è davvero una categoria a parte. E' uno degli ultimi laboratori

artigianali di alta cucina della Città, dove l'eccellenza dei prodotti e la sapienza creativa rendono indimenticabile anche il gusto delle pietanze più semplici.

Altra novità intrigante, sono i Menù Degustazione di Carne o di Pesce con Calici di Vino abbinati, da € 24,50 e da € 28,50 tutto compreso.

I prezzi come sempre includono già coperto e servizio, gli antipasti a partire da Euro 6,50, i primi a partire da € 7,50, i secondi a partire da € 9,50.



GALANTI Piazza della Libertà, 31r - Tel. 055 490359 - www.gastronomiagalanti.com - Orario: Lunedì - Venerdì 8,30-14,40 e 16,30-20,00. Sabato 8,30-14,40 e 16,30 - 19,45 - Domenica riposo. (Da maggio a ottobre riposo anche il sabato pomeriggio).

Galanti, la gastronomia di Piazza della Libertà a Firenze, compie 50 anni. Nel 1960 Aldo e Tosca Galanti aprono il negozio che da allora fino ad oggi è sinonimo di alta gastronomia senza perdere il contatto con le radici e le tradizioni della cultura contadina da cui la cucina toscana proviene.

Un anniversario importante raggiunto da Alessandro, Angela Galanti e da loro figlio Andrea che rappresenta la quarta generazione della famiglia. Per questa

importante data forte è stato il desiderio di raccontare la loro storia, una storia che non tutti conoscono, ricca di passione ma anche di sacrifici, così come di soddisfazioni e di successi.

Galanti forte della sua tradizione e storia ora guarda al futuro con nuovi progetti di alto profilo qualitativo. Non solo degustazione dei piatti preparati freschi ogni giorno da consumare nel negozio e da asporto, ampia selezione di prodotti alimentari del gourmet shop, catering e servizio a domicilio ma una nuova cantina che al momento conta una selezione di circa 400 etichette nazionali con una apertura ai francesi con gli champagne. Grande attenzione al vino che si ritrova nell'Aperidivino di Galanti: ogni mercoledì pomeriggio fino alle 21.00 selezione di vini al bicchiere con appetitosi stuzzichini della gastronomia.