

FIGLINE INTERVIENE IL CONSIGLIERE COMUNALE DEL PDL ROBERTO RENZI

«Troppe contravvenzioni», bene parlarne in commissione

ROBERTO RENZI, consigliere comunale del Pdl di Figline, per affrontare il discorso sul numero eccessivo di multe elevate dai vigili urbani ha chiesto una riunione congiunta delle commissioni consiliari al bilancio e all'urbanistica. «Questo – spiega Renzi – per concedere al comandante della Polizia Municipale di produrre proposte sulla regolamentazione del traffico che potranno essere subito vagliate dalle commissioni consiliari». Il

problema è stato sollevato dal consigliere del Pdl a seguito del consistente aumento delle contravvenzioni nel corso di quest'anno, ben oltre quelle previste dal bilancio comunale. Soprattutto confrontandole con quelle degli anni precedenti. Il comandante Roberto Panasci, aveva spiegato che l'aumento delle multe era conseguente all'aumento dei servizi di controllo sul territorio. Paolo Fabiani

VALLOMBROSA - FIGLINE E' OPERA DEL CORPO FORESTALE

Bosco «spunta» in mezzo alla piazza

di PAOLO FABIANI

FRA LE TRE «A» di Autumnia, a Figline c'è quella dell'Ambiente (le altre sono Agricoltura e Alimentazione), e parlando di ambiente non si può prescindere dal pensare al bosco, alle piante, alla natura. Per questo nella kermesse che parte oggi nel capoluogo valdarnese uno spazio speciale è stato riservato al Corpo Forestale, in particolare all'Ufficio territoriale per la biodiversità di Vallombrosa, che per l'occasione ha trasferito in piazza San Francesco una parte della vegetazione tipica della foresta demaniale. Come «car-

tello indicatore» c'è il tronco di una enorme pianta spazzata via dalla tramontana del 1992, un simbolo che è tutto un programma per saperne di più su flora e fauna di un habitat che per «Autumnia» rappresenta un fiore all'occhiello. «Questa volta – ha spiegato Luigi Bartolozzi, vice questore aggiunto e capo dell'ufficio territoriale di Vallombrosa – il Corpo Forestale è presente in forze, in quanto, in concomitanza con l'Anno Internazionale della Biodiversità, ad Autumnia, alla consueta presenza e gestione dell'area espositiva di Vallombrosa, si affian-

«AUTUMNIA»

Parte la «kermesse» su ambiente, agricoltura e alimentazione

cherà quella degli uffici di Pratovecchio, Pieve Santo Stefano e Lucca, del Coordinamento Territoriale per l'Ambiente di Pratovecchio, che svolge la sorveglianza sul Parco Nazionale delle foreste Casentinesi, e il Cites, responsabile per l'applicazione della convenzione di Washington sulle specie animali e vegetali a rischio estinzione». Insomma si tratta di una presenza

massiccia che dimostra l'importanza che la manifestazione figlinese intende dare all'ambiente e a chi lo tutela. E sarà proprio il Corpo Forestale ad aprire, di fatto, «Autumnia», visto che oggi alle 15 il comune, i forestali e una rappresentanza degli alunni delle scuole di Figline metteranno a dimora un «boschetto», costituito da una quarantina di piante di alto fusto di varie specie, nell'area verde di via Garibaldi, un'educazione didattica illustrata dall'assistente della Forestale Giovanni Susini. Per i tre giorni della manifestazione saranno presenti anche forestali a cavallo.

REGGELLO DIBATTITO

Unione dei Comuni tra «pro» e «contro»

«DALLA Comunità Montana all'Unione dei Comuni». E' questo l'accattivante argomento che stasera, ore 21 nel Circolo Arci di Reggello, verrà affrontato nel corso del dibattito promosso dal Partito Democratico che, dopo l'adesione ufficiale all'Unione dei Comuni Valdarno-Valdisieve, vuole parlare di sviluppo, lavoro, infrastrutture e ambiente, quali nuove opportunità per il futuro del territorio. Il tema è sicuramente da sviluppare, soprattutto a seguito delle critiche che si sono sollevate da parte di cittadini e forze politiche per la scarsa informazione fornita dal comune di Reggello ai cittadini sulla nascita di questo nuovo Ente. Magari spiegando anche perché i comuni di Incisa e Figline non hanno ancora aderito e che quello di Rignano entrerà nell'Unione probabilmente a fine anno. Si

affronterà il discorso su i «pro» e gli eventuali «contro» di questa innovazione istituzionale che, alla fine, dovrebbe servire per razionalizzare i servizi sfruttando la sinergia dei vari comuni, le varie «eccellenze» che potranno essere messe al servizio dell'intera comunità che, qualora l'Unione diventasse a nove, potrebbe contare su oltre centomila abitanti. A coordinare il dibattito ci sarà Alessandro Tempesti, segretario del Pd di Reggello. Ad introdurre tocca ad Aleandro Murras, presidente della neonata Unione dei Comuni Valdarno-Valdisieve, parteciperanno l'assessore regionale Gianni Salvatori e i consiglieri regionali Peraldo Ciucchi, Gianluca Parrini e Nicola Danti. Interverranno i sindaci dei nove comuni e un rappresentante della Cna.

Paolo Fabiani

a cura della Spe

A CENADA...

Per informazioni sulla rubrica chiamare SPE 0552499223 - 224

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



LOCANDA DEGLI SCOPETI Via Cassia, 181 - Loc. Scopeti - Impruneta - Tel. 055 2020574 - 2022008 - Prezzi: 30/35 Euro. Menu degustazione con 50 Euro in due comprensivo di bistecca. - Chiusura: Sempre aperti pranzo e cena

La Locanda degli Scopeti esiste da oltre 50 anni. Collocata in una posizione strategica, a 10 minuti da Firenze sulla via Cassia, poco dopo Tavarnuzze, è il classico posto che, oltre mezzo secolo fa, nasce come centro di aggregazione per locali e «viandanti», e, attualmente, mantiene questa formula vincente di ristorante con hotel.

Oggi la famiglia Grifoni al completo, Leonardo con la mamma Roberta e il babbo Mario, porta avanti questo brillante progetto di conservazione della tradizione culinaria e non solo. Arrivati alla Locanda degli Scopeti si incontra subito un piccolo spazio all'aperto ideale per quando si fugge dalla calura fiorentina. Tra gli antipasti segnaliamo la soprassata e la fettunta, i crostini di polenta con cinghiale o funghi, la degustazione di pecorini toscani. Tra i primi invece, i maltagliati al cinghiale, gli abbondanti tortelloni tartufati con scaglie di parmigiano, i tortelloni salciccia e cavolo nero, gli strigoloni al papero, la zuppa di ceci ed una mitica ribollita. Tra i secondi, la vera specialità sono le carni, tra cui una chianina d'ottimo livello. Assolutamente da provare, quindi, la fiorentina, i filetti

alla griglia, al tartufo, con rucola e parmigiano, e tagliata ai funghi porcini, ma da non perdere anche il fritto misto toscano e la scottiglia realizzata secondo le antiche ricette. La Locanda propone una vera occasione con l'antipastone della Locanda composto da coccoli con stracchino e prosciutto del Pratomagno, polenta frita con cinghiale e funghi e bistecca, il tutto a soli 50 euro in due. Dolci casalinghi.



RISTORANTE I CINQUE SENSI Via Pier Capponi, 3° r - Firenze - Orario Aperto a pranzo e a cena - Chiusura Domenica - Prezzi 30/40 Euro Pranzo 25 euro - Tel. 055 5000315 - Fax 055 5048100 - E-mail info@ristoranteicinquesensi.it - Sito web www.ristoranteicinquesensi.it

Il salotto di Firenze. Solo in questo modo si può definire il nuovo ristorante fiorentino «I cinque sensi». Nato dall'idea di un gruppo d'imprenditori fiorentini attivi a livello nazionale ed internazionale, il progetto è ambizioso: creare un punto di riferimento per professionisti, personaggi del mondo della cultura, dell'informazione, e chiunque abbia voglia di un ristorante in piena tranquillità, un ambiente raffinato, elegante ed intimo. Lo chef Marco Rosi vi propone piatti che oscillano fra terra e mare eseguiti con materie prime d'alta qualità e grande professionalità. Il pesce arriva quotidianamente, mentre le carni sono selezionate attentamente ai massimi livelli. Potrete aprire con il guazzetto di polpo mediterraneo in umido, il carpaccio di branzino accompagnato da crudité di finocchi e pompelmo. Seguiranno gli spaghetti alla trabaccolara, con pomodoro crudo eseguito in modo magistrale, gli gnocchetti artigianali in emulsione di zabaione di parmigiano e tartufo. Fra i secondi da non perdere il filetto di manzo all'aceto balsamico con cipollotti borrettani, i nodini di cinta al lardo di Colonnata con radicchini, una superlativa bistecca alla fiorentina ed il fritto di gamberi e calamaretti. Per chiudere in bellezza semifreddo al croccantino e cheese cake. Il rapporto prezzo qualità è decisamente invitante per un ambiente molto curato nei minimi dettagli. Light lunch a 10 euro, o bistecca al tagliere con patate al forno e bicchiere di vino a 15 euro. Salette private per pranzi o meeting aziendali o compleanni. Saletta fumatori.

staurant in piena tranquillità, un ambiente raffinato, elegante ed intimo. Lo chef Marco Rosi vi propone piatti che oscillano fra terra e mare eseguiti con materie prime d'alta qualità e grande professionalità. Il pesce arriva quotidianamente, mentre le carni sono selezionate attentamente ai massimi livelli. Potrete aprire con il guazzetto di polpo mediterraneo in umido, il carpaccio di branzino accompagnato da crudité di finocchi e pompelmo. Seguiranno gli spaghetti alla trabaccolara, con pomodoro crudo eseguito in modo magistrale, gli gnocchetti artigianali in emulsione di zabaione di parmigiano e tartufo. Fra i secondi da non perdere il filetto di manzo all'aceto balsamico con cipollotti borrettani, i nodini di cinta al lardo di Colonnata con radicchini, una superlativa bistecca alla fiorentina ed il fritto di gamberi e calamaretti. Per chiudere in bellezza semifreddo al croccantino e cheese cake. Il rapporto prezzo qualità è decisamente invitante per un ambiente molto curato nei minimi dettagli. Light lunch a 10 euro, o bistecca al tagliere con patate al forno e bicchiere di vino a 15 euro. Salette private per pranzi o meeting aziendali o compleanni. Saletta fumatori.



BOCCON DIVINO Via Cafaggiolo, 10 - Loc. Palaia - Pontassieve (Firenze) - Tel. 055 8311279 - www.boccondivinofirenze.it - info@boccondivinofirenze.it - Prezzi 25/40 Euro

Aprè la stupenda veranda del Boccon Divino. Siamo nel cuore del Chianti Rufina, a soli 15 Km da Firenze, un ristorante immerso nel meraviglioso scenario della campagna toscana, dove potrete gustare ottimi piatti di pesce unici, dai sapori genuini, gustati in una cornice semplice ma al tempo stesso raffinata ed elegante. Ogni piatto di pesce è curato nei minimi particolari, cucinato con estro e passione, presentato con cura e attenzione ai dettagli. Serviti nella saletta interna arredata con gusto o sulla splendida terrazza con viste sulle colline del Chianti. Claudio, lo chef del ristorante Boccon Divino, è sempre

stato un appassionato della cucina di pesce. La passione per la cucina e per le cose genuine gli è stata tramandata sicuramente dalla nonna, la quale trascorreva gran parte delle sue giornate ai fornelli. Oggi come allora, Claudio dedica grandissima attenzione alla scelta del pesce e degli altri prodotti che prepara quotidianamente insieme alla figlia Francesca, mentre la moglie Daniela si occupa degli ottimi dolci. Non perdetevi in apertura l'antipasto del pescatore con otto assaggi. Seguiranno primi come gli spaghetti alla chitarra con vongole e bottarga di tonno, i taglierini fatti in casa al profumo di limone con branzino. Molto particolari e secondi da non perdere. Famosa la Catalana con astice ed aragosta, scampi, gamberoni, seppia e frutta, la Tagliata di tonno impanata con frutta secca, lardo di Colonnata e riduzione di vino rosso, la frittura di paranza. Per concludere torta di cioccolato e pere e strudel. Ristorante riconosciuto ufficialmente dall'Associazione Italiana Celiaci. Piacevole il servizio di Claudio. Grande selezione di vini bianchi.

Venerdì 12 novembre cena di solo «fritto» carni, pesce e verdure a 35 euro tutto compreso dall'antipasto al dolce accompagnato da vini a tema.



NUOVO MEXICO Via di Scandicci 52 r - Firenze - Tel. 0557398456 Fax 055708203 - Chiusura Martedì - Prezzi € 15/30 b.e. - Carte di credito Tutte eccetto American Express - Aperto a pranzo

Antonio Genovese è il patron del ristorante Pizzeria Nuovo Mexico che ha conquistato un grande successo per i suoi piatti di mare realizzati con un ottimo rapporto prezzo-qualità, ormai da sei anni. Antonio ha una grande professionalità con 28 anni di attività in rinomati ristoranti fiorentini. Il locale è stato recentemente rinnovato nell'arredamento e nei colori alla pareti che l'hanno reso ancora più piacevole. Il segreto del Nuovo Mexico è semplice: pesce di ottima qualità, quantità abbondanti, belle presentazioni dei piatti e soprattutto una spesa

giusta per il pesce che difficilmente supera i 30 euro. Vi consigliamo il Gran antipasto Mexico che prevede il mare caldo, i moscardini alla livornese, l'insalata di mare freddo, il sauté di frutti di mare, un piatto talmente abbondante che da solo potrebbe bastare per una cena. Seguiranno gli gnocchi gamberi, asparagi e curry, le tagliatelle all'astice, o gli spaghetti calamari e zucchine. Fra i secondi spigola all'isolana cotta in forno al legno o la frittura di paranza, i gamberoni reali, la grigliata mista di pesce o una catalana di crostacei di grande effetto. Dolci casalinghi, fra cui un ottimo tiramisù e il cheese cake al cioccolato caldo. Pizza alla fiorentina ma con lunga lievitazione. Particolarità il caffè alla livornese con rum e con scorretta di limone. Il Nuovo Mexico è fra i pochissimi ristoranti di Firenze attrezzati con sala fumatori molto accogliente. Facilità di posteggio. Il ristorante è praticamente di fronte l'Ospedale di Torregalli e recentemente il locale è aperto anche a pranzo. Saletta privata per compleanni, cene di lavoro o riunioni.