

FIGLINE | INCISA | REGGELLO | RIGNANO

REGGELLO OGGI NELLA SALA CONSILIARE DEL MUNICIPIO

Convegno sull'olio e premiazione del concorso fotografico

QUESTA mattina a Reggello si parlerà di "Olio e salute - Dieta mediterranea" nel corso di un convegno che si terrà dalle 9,30 in poi nella sala consiliare del Municipio, una iniziativa inserita nel contesto della Rassegna dell'Olio Extravergine di oliva allestita nel "palazzetto dello sport" dove si concluderà mercoledì prossimo, 8 dicembre, in concomitanza con la gara podistica organizzata dal Gruppo "Resco". Il convegno, al quale parteciperà

anche Beppe Bigazzi, giornalista e gastronomo esperto di agricoltura e volto noto della Tv, servirà ad evidenziare le peculiarità di un prodotto definito, da sempre, l'"oro verde" di Reggello, che ormai va per la maggiore nelle tavole di tanti consumatori. La rassegna prevede, alle 16, la premiazione del concorso fotografico "Le stagioni della natura a Reggello", seguita da una degustazione di vini.

Paolo Fabiani

FIGLINE LE RICHIESTE DI SOCCORSO FATTE QUEST'ANNO ALL'ARTEMISIA

Violenze, 14 donne hanno chiesto aiuto

di PAOLO FABIANI

QUEST'ANNO a Figline quattordici donne hanno chiesto aiuto contro le violenze fisiche e morali, una richiesta di soccorso accolta dall'Associazione Artemisia con la quale dal 2006 l'amministrazione comunale ha firmato un'apposita convenzione e che recentemente ha presentato i dati raccolti fino a novembre. Con l'attivazione dello sportello di consulenza aperto a Figline nel febbraio del 2007, le richieste sono aumentate in modo esponenziale: in quell'anno furono 15 le donne che segnalano

no violenze fisiche o sessuali subite dal partner, negli anni a seguire il dato è stato più o meno confermato fino ai 14 casi del 2010 che attestano a quota 56 il numero di donne che si sono rivolte a questo servizio, per un totale di 61 figli minori coinvolti. "La maggior parte delle richieste di quest'anno - ha spiegato Anna la Cognata, assessore alle pari opportunità - arriva da donne italiane, che risultano il 78,6% di quelle che hanno evidenziato le difficoltà, il 7,1% proviene da Paesi dell'Unione Europea, il 14,3% da altri Paesi. La tipologia di violenza

SEGNALAZIONI

La maggior parte sono di italiane perseguitate in casa

maggiormente segnalata si riferisce ad aggressioni fisiche e psicologiche nel 71,4% dei casi; violenza economica al 14,2%, spesso sottovalutata, che in realtà - precisa l'assessore - limita fortemente la libertà e l'autonomia delle donne. La violenza, nella quasi totalità delle richieste pervenute, viene consumata in ambito familiare, all'interno di relazioni affettive: nel 57,1%

dei casi dal marito, nel 7,1% dal convivente, nel 14,3% dall'ex convivente". Ma in questo caso la violenza diventa stalking, un reato inserito da poco fra quelli penali. "I dati del nostro sportello - conclude La Cognata - sono in linea con quelli nazionali, ed è triste, ma vero, che il killer più spietato per le donne si trova fra le mura domestiche. E le situazioni sono senza via d'uscita quando manca il sostegno economico". Naturalmente questi sono solo i "numeri" di donne che hanno denunciato i maltrattamenti, ma chissà quante altre li subiscono e si vergognano a denunciarli!

RIGNANO CASTIGLIONCHIO

Perfezionata la macchina che raccoglie le olive

DOPO la precedente edizione che inaugurò, di fatto, un nuovo sistema di raccolta per frutti pendenti, in particolare olive, la macchina automatizzata e concepita dalla volontà di Emilio Terenzi in cooperazione con Arnoplast e Università di Firenze avrà il suo battesimo ufficiale. Sarà domani alle ore 10:00, che presso la Fattoria di Castiglionchio a Rignano sull'Arno si terrà una breve dimostrazione. Dopo circa un anno di lavoro e nuovi accorgimenti il sistema è stato definitivamente perfezionato riuscendo a concepire due macchine che lavorano in simultanea. Sarà per questo che la dimostrazione verrà effettuata sul campo, nell'oliveto della fattoria adiacente alla pieve di Miransù, sempre in località Castiglionchio. Seguirà successivamente il saluto dell'Assessore della Regione Toscana alle Politiche Agricole

Gianni Salvatori e la presentazione del Prof. Marco Vieri, del dipartimento di economia ingegneria scienze e tecnologie agrarie e forestali dell'Università degli studi di Firenze, sul tema

DIMOSTRAZIONE

Accanto alla fattoria della Pieve di Miransù

L'evoluzione nella Raccolta delle olive. Infine sarà possibile effettuare un breve corso con degustazione guidata di olio a cura del Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Firenze per far apprezzare le differenze tra un olio di alta qualità e quelli che presentano difetti. Per l'occasione sarà presente anche l'assessore alle Politiche Agricole del Comune di Rignano, Alberto Barbetti.

Antonio Degl'Innocenti

a cura della Spe

A CENADA...

Per informazioni sulla rubrica chiamare SPE 055249223 - 224

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



LA FALTERONA Via Zannoni, 10r - 50123 Firenze - Tel. e fax 055 2116112

Una trattoria tipica di San Lorenzo, aperta dal 1933, dove Claudio ed Amalia conservano il tradizionale gusto dell'accoglienza e della buona cucina familiare: viene proposto, infatti, un menu arricchito con sperimentazioni attentamente, ricercate e con una bella selezione di prodotti regionali ed internazionali di prima qualità. La Falterona è un locale adatto sia ai giovani che alle famiglie alla riscoperta del piacere della buona tavola, con un ottimo rapporto qualità-prezzo. La ricerca di Claudio porta in tavola i migliori pecorini toscani, insieme a salumi selezionati del Casentino che potrete assaggiare negli antipasti; da non perdere anche il millefoglie di melanzana con mozzarella di bufala e pomodorini. A seguire tra i primi le pappardelle al ragù di chianina, le tagliatelle al ragù di maialino o di cinghiale, le classiche pappardelle sull'anatra o il tradizionale ragù di cortile. D'alta qualità le carni proposte con ricette particolari, come la grande tagliata di manzo e porcini, il filetto di manzo argentino in crosta di mandorle e riduzione di porto, il petto d'anatra alla senape antica e miele, il filetto di maialino in crosta lardellata e una tenerissima bistecca di Chianina con certificazione.

Dolci fatti in casa come il grande soufflé di cioccolato fondente, la torta di mele e il cheese cake ai frutti di bosco. Notovole la cantina con oltre 240 etichette per la maggior parte toscane ed italiane ma anche francesi. Cordiale e grande servizio di qualità.



GODÒ Piazza Edison, 3/4/5r - 50133 Firenze - Tel. 055 583881 - Chiusura: Sempre aperto - Prezzi: Pranzo 10/15 Euro, Cena 20/30 Euro. - info@godofirenze.it - www.godofirenze.it

Gianni e Francesco, dopo quattro anni passati in collina alla fattoria di Maiano, sono scesi a valle, prendendo in gestione il ristorante Godò.

L'osteria è simpatica e frizzante, niente è lasciato al caso: casse di vini sparse un po' dappertutto arredano il locale e ricreano la piacevole sensazione delle tipiche osterie fiorentine, quelle arredate con imponenti banconi e legni dai colori caldi. Dalla cucina chef Antonio ricerca e cura i minimi particolari e ci consiglia di provare, come antipasto, lo sformatino di porri con vellutata al curry o il paté di fegato d'oca tartufato.

Si prosegue con primi piatti di pasta fresca come i picci all'anatra, i delicati i conchiglioni al ragù tartufato e il riso alla parmigiana con vellutata di Merlot. Per gli amanti dei secondi di pesce, da non perdere i gamberoni in crosta fritti in fiori di zucca, e i bocconcini di baccalà al prosciutto su crosta di patate al rosmarino; tra quelli di terra, gli straccetti di vitello ai carciofi in crosta di parmigiano. Non può sicuramente mancare la mitica bistecca alla fiorentina. Accurata carta di dolci di produzione abbinata a vini da dessert.

Molto piacevole pranzare o cenare nello spazio all'aperto che affaccia su di una piazza circondata da pini mediterranei. Buona la carta dei vini, ottimo il rapporto prezzo-qualità.

"Il Godò" è facilmente raggiungibile anche in macchina. Piacevole lo spazio estivo.



CUCINA SARDA

LA BIRITULLERA Via Piero Cironi, 4r - Zona Piazza Tanucci - Firenze - Tel. e Fax 055 496225 - Chiusura: Domenica - e Lunedì a pranzo - Prezzi: 25/35 Euro

Il regno delle specialità sarde nel bel giardino della Biritullera, antica trattoria nella zona di Piazza Tanucci che si è consolidata in cinque anni per i suoi piatti sardi ma anche per una cucina toscana di ottimo livello. La trattoria è gestita da Angelo e Mario Massa, due grandi professionisti della ristorazione fiorentina con oltre trent'anni d'attività.

Vi consigliamo di aprire con il piatto della casa: prodotti artigianali sardi tra cui cardì, bottarga di muggine, pecorino, salsicce e pomodorini secchi, polpo e fagioli o i crostini aringati con mele o i carciofi e bottarga. Seguiranno fregula, la pasta sarda con pomodoro passato e il pecorino grattugiato sardo, i mallorreddus con carne di suino macerata, aglio e finocchio selvatico e formaggio grattugiato, i delicatissimi culunzones (ravioli sardi ripieni di ricotta e pecorino conditi con pomodoro e pecorino), la fregula con vongole veraci, e il risotto nero e spaghetti al polpo e bottarga. Tra i secondi su prenotazione il porceddu. Per gli amanti del pesce vi suggeriamo la spigola alle melanzane, le seppie all'inzimino e la bistecca di tonno o un freschissimo carpaccio crudo. Per finire le seadas, gli amaretti, torta al cioccolato e torta di ricotta e una favolosa crostata di mele e fichi, tutto fatto in casa. Vera golosità gli sformati di scorfano e gamberi. Per chiudere assaggiate il mirto e il filo ferru prodotti da artigiani sardi. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

Tutti i sabati su prenotazione menu sardo fisso con il porceddu a 35 euro escluso bevande. Saletta interna adatta per cene di compleanni, lauree e pranzi di lavoro.



MIAMOR Via Francesco Baracca, 18 rosso - Firenze - Tel.055 412342 - Sempre aperto pranzo e cena - Prezzi 15/25 be pranzo 8/15 EURO

Un tocco di fantasia nella cucina toscana e italiana, un pizzico di Caraibi ed il successo del Miamor è facilmente giustificabile. L'idea è di Roberto Calzolari valido imprenditore della ristorazione fiorentina. Dopo un'esperienza caraibica di due anni Roberto ha riaperto in compagnia di sua moglie Yusleydis Diaz e di altri soci un ristorante pizzeria che presentasse sia una cucina italiana con piatti sfiziosi ma anche alcune proposte di paesi sudamericani e caraibici.

Una bella novità per la ristorazione fiorentina. Piacevole il locale con un arredamento informale ma molto curato nei

piccoli particolari. Dal menu citiamo fra gli antipasti le coccole miamor con un impasto leggerissimo con mascarpone filadelfia e semi di papavero, le entremes surtido, piatto tipico cubano, il nido d'amore, composizione di sformatino di zucchine e manzo affumicato con salsa di camembert.

Fra i primi lo chef Roberto Sottili vi proporrà i picci infuocati, gli spaghetti integrali con gamberi, totani e zucchine, i tortelli di yuca (patata dolce cubana) alla salsa di granchio. Fra i secondi spiccano i piatti esotici come la moqueca di gamberoni e pesce, il lomo ahumado, costola di maiale affumicata alla griglia con fagioli neri e riso bianco, il particolare pollo alla cubana con cumino peperone dolce e lime o secondi sfiziosi come il filetto di baccalà e porri.

Fra i dolci segnaliamo un eccezionale creme caramel al cocco e la creme brûlée. Di ottimo livello anche la pizzeria che presenta pizze particolari come la Bella Vita, una margherita con la burrata e pomodoro pachino. Pranzo veloce con un ottimo rapporto prezzo-qualità.