

Rassegna del 07/02/2014

- NAZIONE PISA-PONTEDERA - «Provate la qualità a chilometri zero» Fornacette apre la Casetta del latte - De Victoris francesco 1
- TIRRENO PONTEDERA - Dalla mucca direttamente a Fornacette - Paganelli Jacopo 2
- TIRRENO PONTEDERA - Novità sul Tubone, i primi cantieri sono in movimento - G.p. 3

LA NOVITA' DALLA MUNGITURA A VILLAMAGNA ALLA PIAZZA ACCANTO ALLA SCUOLA

«Provate la qualità a chilometri zero» Fornacette apre la Casetta del latte

«ORA SARÀ POSSIBILE per i cittadini rifornirsi ogni giorno di latte crudo e proveniente da agricoltura biologica», hanno introdotto Marco Veronesi e Claudio Massaro della Associazione Regionale Allevatori prima di lasciare la parola al primo cittadino ed al taglio del nastro della Casetta del Latte di via Gramsci a Fornacette.

«RINGRAZIO a nome di voi tutti Maria Castrogiovanni della azienda agricola Fattoria Villamagna che tutti i giorni si occuperà di rifornire di latte la nostra Casetta», ha affermato la sindaca Lucia Ciampi rivolgendosi alle scolaresche delle scuole fornacettesi presenti ed ai numerosi cittadini.

«I 12 disegni dei piccoli artisti riprodotti sulle pareti da Paolo Grigò fanno da perfetta cornice all'ottimo latte che il distributore contiene. Bevanda sana, buona, ma anche "ecologica": la sua consumazione permette infatti una riduzione dei rifiuti, con un effetto positivo sull'ambiente. Provare per credere: invito bambini e

**e non pastorizzato
al prezzo di 1 euro al litro**

adulti a bere il latte della nostra Casetta». Il latte di Fornacette, proveniente direttamente dalla mungitura quotidiana della Fattoria Villamagna, non viene né bollito, né pastorizzato, ma semplicemente raffreddato alla temperatura di 4° C per esser trasportato fino all'impianto dove sarà erogato al costo 1 euro al litro, contro 1,50 euro della media del mercato.

«La Casetta del Latte sorge non a caso nelle vicinanze di una scuola e di una ludoteca — aggiunge Marco Veronesi — l'idea è quella di associare alla buona alimentazione un messaggio educativo e culturale».

LE ISTRUZIONI per la consumazione del latte sono semplicissime: una volta prelevata, la bevanda deve essere portata alla temperatura di 80° C circa o bollita. Non deve esser lasciata a temperatura ambiente per più di un'ora e mezzo. Dopo una conservazione in frigorifero di oltre tre giorni, è consigliabile utilizzare il latte per la realizzazione di creme, budini o yogurt.

Francesco De Victoris

COME FUNZIONA
Latte crudo non bollito



Dalla mucca direttamente a Fornacette

Alla presenza degli alunni delle scuole è stata inaugurata la "Casina del latte". Un litro costa un euro

► CALCINAIA

Quando il latte arriva diretto dalla mucca sulla tavola del consumatore. Senza passare dagli scaffali di un supermercato. Succede a Fornacette, dove l'amministrazione comunale - di concerto con l'associazione regionale allevatori - ha installato un apposito distributore, inaugurato ieri mattina alla presenza dei bimbi delle scuole. «Tutti i giorni il latte appena munto verrà portato a una temperatura di quattro gradi centigradi e poi trasportato qui a Fornacette», ha detto Marco Veronesi, del raggruppamento degli allevatori. A fare la spola fra la città del velodromo e Volterra - Villamagna, per la precisione, dove si trova la sua azienda agricola biologica - sarà Maria Castrogiovanni. «Il latte è biologico e fresco, in quanto non subisce nessun trattamento prima della distribuzione: non viene né bollito, né pastorizzato, ma semplicemente raffreddato per esser trasportato fino all'impianto ed erogato così come la natura lo crea. Ciò che non viene prelevato dagli utenti viene giornalmente ritirato, per esser sostituito con latte di giornata. Mi auguro che i bambini e non solo sappiano apprezzare il frutto del nostro lavoro». La loca-

tion scelta è accanto al fontanello dell'acqua, in un filo rosso ideale che unisce le scuole elementari alla ludoteca. Una direttrice - quella di via Gramsci - fra l'educazione scolastica e quella ambientale. E proprio i bambini sono stati i protagonisti della realizzazione della Casina del latte: l'impianto è stato infatti decorato con dodici dei disegni realizzati dagli alunni e dalle alunne delle classi quarte e quinte dell'istituto primario di Fornacette, riprodotti dal maestro Paolo Grigò. «I bellissimi disegni dei piccoli artisti che hanno messo a disposizione la loro fantasia e creatività - ha detto il sindaco Lucia Ciampi - fanno da perfetta cornice all'ottimo latte che il distributore contiene. Bevanda sana e buona, ma anche "ecologica": la sua consumazione permette infatti una riduzione dei rifiuti, con un effetto positivo sull'ambiente. Provare per credere: invito bambini e adulti a bere il latte della nostra Casina». Un litro di latte costerà un euro. Una volta prelevato, meglio se in bottiglie di vetro, ma nell'eventualità anche nei contenitori di plastica distribuiti a fianco dell'impianto al costo di 30 centesimi, la bevanda deve essere portata alla temperatura di 80 gradi o bollita.

Jacopo Paganelli



Gli alunni delle scuole all'inaugurazione



Il taglio del nastro



Novità sul Tubone, i primi cantieri sono in movimento

► SANTA CROCE SULL'ARNO

I primi cantieri del Tubone sono ufficialmente in movimento. Primi lavori di un 2014 che dovrebbe segnare il via ad una serie di opere, almeno di quelle considerate prioritarie per la messa a norma della depurazione civile, su cui pende la spada di Damocle delle sanzioni europee al 21 dicembre 2015. Si parte dell'essenziale, dalle opere già finanziate, in attesa della copertura completa del progetto che, alla fine, costerà circa 40 milioni in più rispetto alla stima di qualche anno fa. L'obiettivo, intanto, è quello di procedere spediti. A sottolinearlo l'assessore regionale all'ambiente Anna Rita Brammerini, che martedì ha preso parte all'incontro organizzato al Museo della Conceria di Santa Croce dall'associazione Laboratorio Valdarno. Un modo per fare il punto della situazione, capire lo stato dell'arte e le criticità. «Quando sono arrivata in Regione – ha ricordato – l'accordo era in fase di stallo. Grazie anche al Ministero l'abbiamo rimesso sui binari, con un cronoprogramma che adesso rappresenta un impegno per tutti. Come Regione siamo tenuti a verificare il rispetto dei tempi, perché la scadenza del 2015 è alle porte. Ad ogni modo sono fiduciosa: tutti i soggetti hanno riconfermato gli impegni».

Le difficoltà. Il direttore dell'Autorità idrica toscana, Alessandro Mazzei, ha schematizzato in tre punti le criticità che hanno rallentato l'operazione. «Innanzitutto l'esito del referendum sull'acqua – ha spiegato – che ha cancellato l'unico strumento per finanziare questi interventi. Poi le stime grossolane della prima versione dell'accordo, che al-

la luce dei progetti costerà 40 milioni in più ancora da trovare. Infine la vastità dell'opera: basti pensare che la condotta principale, da Uzzano a Santa Croce, intercetta la bellezza di 915 proprietà da espropriare».

Lo stato dell'arte. Ad ogni modo alcuni cantieri sono già partiti. Tra questi il collettamento tra Santa Maria a Monte e l'ex depuratore di Castelfranco (3 milioni di euro), che a sua volta sarà collegato al depuratore Aquarno di Santa Croce. In Valdera, invece, è in corso il collettamento dei reflui civili di Calcinaia e Fornacette verso Pontedera. In dirittura d'arrivo la progettazione del primo lotto del vero e proprio "tubone", da Uzzano a Pieve a Nievole, che andrà in appalto entro l'anno per 6 milioni, mentre sta partendo la progettazione del secondo, da Pieve a Nievole fino a Santa Croce. Sull'altra sponda del Valdarno, lavori in partenza per il primo tratto di collegamento tra il depuratore Cuoioepur e il depuratore di Pagnana (Empoli): si comincia con il primo lotto fino a San Pierino per un importo di 2 milioni.

I lavori nei depuratori. Cantieri in corso anche all'interno dei depuratori del Cuoio. A Santa Croce soprattutto, dove procede la costruzione di nuove vasche di sedimentazione. A Ponte a Capiano, invece, è in corso il recupero di sistemi per un primo trattamento dei reflui che arriveranno dalla Valdinievole. «Per Cuoioepur – ha aggiunto il presidente del Consorzio Conciatori di Ponte a Egola Giuseppe Volpi – il primo intervento è stato l'adeguamento della fognatura industriale, anche se dobbiamo rilevare un ritardo nel completamento dei finanziamenti previsti».

(g.p.)

