

Rassegna del 12/04/2014

NAZIONE VIVI VALDERA - ViviValdera - Il caffè sospeso' dà un sorso di generosità - De Victoris Francesca	1
NAZIONE VIVI VALDERA - «Il principe e la volpe» Un centro per autistici - De Victoris Francesco	3
TIRRENO PONTEDERA - Da imprenditore edile a mastro casaro per sfidare la crisi - Suggi Francesca	4
TIRRENO PONTEDERA - "Sei di Fornacette se..." vai alla cena al Freedom - Paganelli jacopo	6

ViviValdera
LA NAZIONE

Il caffè 'sospeso' dà un sorso di generosità

FORNACETTE Chi entra nel bar trattoria «Da Nilo» può portare a casa una bottiglia di latte o un pacco di pasta grazie alle «mance» della gente

Francesco De Victoriis

E' STATA Silvia Barsotti, fornacettese Doc e proprietaria del Bar Trattoria (nonché spaccio di generi alimentari) «Da Nilo» di Fornacette a tirar fuori dal cilindro l'idea di riproporre anche a casa nostra la nobile e antica tradizione partenopea del «caffè sospeso».

«Ho voluto «personalizzare» la prassi per cavarne qualcosa di utile alla collettività» ci conferma Silvia niente affatto imbarazzata da questa ondata di popolarità. Il suo esercizio di via Toscoromagnola è del resto uno dei locali storici di Fornacette, aperto nel 1923 dalla nonna, passato poi alla figlia (la mamma di Silvia) ed alla nipote.

«Guardando un servizio giornalistico in televisione che parlava del «caffè sospeso» mi sono chiesta se non fosse stato il caso di tentare anche con i fornacettesi, allargando la gamma dei prodotti da «lasciare in sospeso» anche ai generi alimentari, come pasta, scatolame o bevande».

ENTRANDO «Da Nilo» quindi, sul bancone del bar ci sono una moka, una cestello di vimini ed un contenitore di lat-

te, rispettivamente pronti ad accogliere offerte per caffè, alimentari o bevande.

«Per gran parte della giornata sono contatto con i clienti e dialogo con loro; un aspetto fondamentale del nostro mestiere è quello di raccogliere confidenze e sfoghi della gente, e guai se non fosse così...» aggiunge Silvia, «Mi sono resa così conto quanto questa crisi abbia colpito anche persone insospettabili, famiglie che non ricorrerebbero mai a canali ufficiali di assistenza o aiuti quali associazioni, Parrocchie, Amministrazioni, ecc...».

IL FUNZIONAMENTO è semplice: «Un cliente entra da noi, consuma o acquista dei beni secondo necessità.

Al momento di pagare lascia un'offerta in uno dei contenitori, in maniera che qualcuno – sull'identità del quale garantisco personalmente l'assoluto riserbo – possa successivamente usufruire della generosità di chi lo ha preceduto».

A Silvia preme sottolineare che ogni singola moneta versata sarà comunque impiegata nell'acquisto di generi alimentari da devolvere in beneficenza.

«Alla sera vuoto i contenitori delle offerte e registro l'ammontare della cifra raccolta.

Nel caso che essa «sforasse» oltre la quantità di prodotti elargiti da noi, l'eccedenza sarà consegnata ad un banco alimentare di una delle associazioni assistenziali del paese: tutto documentato e documentabile».

Questo «modus creativo» per aiutare il prossimo ha già preso piede, e Silvia stessa non nasconde la propria soddisfazione nell'aver «smosso» il buon cuore dei fornacettesi: «Solo nei primi tre giorni abbiamo raccolto dalla moka più di 30 euro; la cifra può sembrare esigua, ma ciò significa che oltre 30 persone hanno sposato l'iniziativa, e questo mi porta a pensare che l'idea sia vincente».

PARAFRASANDO Luciano De Crescenzo (il noto scrittore napoletano che al «caffè sospeso» dedicò addirittura un libro nel 2008): «Quando un fornacettese è felice per qualche ragione, invece di pagare un solo caffè, quello che berrebbe lui, ne paga due, uno per sé e uno per il cliente che viene dopo. È come offrire un caffè al resto del mondo...».





Calcinaia

«Il principe e la volpe» Un centro per autistici



E' GRAZIE agli sforzi di un gruppo di professionisti del settore psicologico e specializzati nel supporto alla salute mentale dei pazienti che è nata a Calcinaia - con sede ed ambulatori nel nuovissimo stabile di Via Sandro Pertini 52, - l'associazione "Il Principe e la volpe", prima nella zona della Valdera ad offrire il trattamento delle numerose patologie (prime fra tutte l'autismo) utilizzando il metodo A.B.A. (Applied Behaviour Analysis/Analisi Comportamentale Applicata), in accordo con la manipolazione degli eventi antecedenti e conseguenti. La metodologia, sviluppata negli USA dallo staff del Professor Skinner e presto esportata nel mondo con risultati incoraggianti, è ormai ritenuta dalla letteratura scientifi-

ca internazionale e dalla Società Italiana di Neuropsichiatria dell'Infanzia e dell'Adolescenza (S.I.N.P.I.A.) di sommo aiuto nella maggior parte dei casi. La dottoressa Benedetta Lazzerini, presidentessa della Onlus tiene a precisare alcuni fattori fondamentali: "Il fatto che finalmente anche a Calcinaia e zone limitrofe (Pontedera, Bientina, e la Valdera tutta) siano da oggi servite da una struttura che dispone di professionisti specializzati nel trattamento ABA, permetterà a tantissime famiglie coinvolte di usufruire di questa metodologia senza dover affrontare costose e impegnative trasferte a Lucca o Firenze, fino ad ora le uniche località toscane do".

Francesco De Victoriis



Da imprenditore edile a mastro casaro per sfidare la crisi

Calcinaia, Sasso va orgoglioso delle sue mozzarelle a km 0
«Puntiamo ad espanderci per creare posti di lavoro»

» Il caseificio si arricchisce di un punto vendita che aprirà a Pontedera, in via Palestro, prima di Pasqua «Aspettiamo le ultime autorizzazioni da parte del Comune»

di Francesca Suggi

► CALCINAIA

Si alza tutti i giorni alle 3 del mattino per andare a prendere il latte appena munto da un allevatore della zona. Poi torna e comincia la lavorazione manuale per arrivare a produrre mozzarelle e dintorni, come faceva una volta da ragazzino nella sua Avellino. È un ritorno alle origini per Vincenzo Sasso che prova a sfidare la crisi reinventandosi mastro casaro dall'ottobre scorso. «Avevo un'impresa edile, facevo il costruttore e anche se sono ancora dentro a questa attività, ho deciso, visto il momento che stiamo vivendo, di dedicarmi a quello che facevamo a casa, in famiglia quando abitavo giù», racconta l'artigiano del latte dal suo quartier generale di Calcinaia. Che prima di Pasqua si arricchirà del nuovo punto vendita a chilometro 0 che aprirà in via Palestro, a Pontedera.

Nel laboratorio a gestione familiare tutto profuma di latte e formaggio: con lui c'è il fratello Pasquale e il più giovane mastro casaro d'Italia, Pietro Giacomo Viglione di 23 anni, da generazioni con le mani nel latte, forte dell'esperienza del grosso caseificio del padre, in provincia di Benevento.

È un mestiere di tradizione questo. «E soprattutto la gente vuole i nostri prodotti perché sono genuini, con una produzione giornaliera grazie al latte che ogni mattina vado a pren-

dere dall'allavamento di Zona Bianchi», sottolinea. In soldoni Sasso rivendica il fatto che «il mio caseificio non prende il cagliato dall'estero e si sa con certezza da dove arriva il latte, cosa che le grosse aziende non fanno».

Da ottobre ad oggi gli affari «al latte» vanno bene. «Abbiamo un sacco di clienti e di locali che vogliono la nostra mozzarella, trecce e treccione proprio per la genuinità dei prodotti».

Soprattutto Sasso garantisce un occhio al prezzo: «Visti i tempi – spiega – pratichiamo costi da supermercato, nonostante le spese siano alte: ma questa politica, a parer nostro, ci sta premiando».

Il caseificio vuole crescere. «Le intenzioni ci sono – continua – Anche se adesso proviamo a fare tutto in famiglia per vedere se i conti quadrano, ci piacerebbe aprire anche altri punti vendita e incrementare la nostra produzione di formaggi».

Oggi Sasso acquista circa 4, 5 quintali di latte al giorno. «Produciamo in base alle richieste e al consumo: adesso ci stanno cercando anche quelle società che fanno catering perché si dicono interessate alle nostre cose».

Sul bancone che presto aprirà anche a Pontedera non mancheranno tutte le bontà a base di latte del caseificio di Calcinaia.

«Contiamo di aprire prima di Pasqua, l'allestimento è in corso, ci manca da parte del Comune l'autorizzazione per un cartello – e aggiunge – Speriamo che la burocrazia non ci faccia tardare la data dell'inaugurazione».

Vincenzo Sasso chiude con una dritta.

«Se devo scegliere, io la mozzarella la preferisco calda: è un mio gusto personale».





Da sinistra Pasquale e Vincenzo Sasso e Pietro Giacomo Viglione



L'esterno dell'azienda a Calcinaia (foto Franco Silvi)

“Sei di Fornacette se...” vai alla cena al Freedom

La pagina del social network si trasforma in una onlus per fare del bene
L'iniziativa di domenica servirà a raccogliere denaro per le associazioni

di Jacopo Paganelli

► FORNACETTE

Un gran galà dei fornacettesi. Che nasce dall'amore per il proprio paese; ma anche in pendant con l'altruismo nei confronti di chi, in quel paese, ci vive. «Abbiamo pensato a una serata di ritrovo, di rimpatriata», entra nel merito Gabriele Doni, della onlus “Sei di Fornacette se...”. Già, perché, dopo l'omonimo gruppo Facebook, animato da una piccola schiera di fornacettesi internauti, all'ombra del velodromo è maturata l'idea di fare sul serio. E di costituire un'organizzazione con tutti i crismi – una onlus, appunto, senza scopo di lucro – destinata all'aiuto dei compaesani in difficoltà. Trampolino di lancio della “Sei di Fornacette se...” sarà la cena di domenica al Freedom, storica terrazza sulla Toscoromagnola, i cui incassi andranno alle opere di carità della Pubblica Assistenza e della Misericordia. «Tutto nacque per caso, sull'esempio di quei gruppi su Facebook che si vedono sempre più spesso di questi tempi. La onlus è venuta dopo». Nei ranghi dell'associazione sono in 13, ma sulla pagina Facebook i “mi piace” – anzi, i “mi garba” – si contano a centinaia. Com le adesioni (per ora poco meno di 400) alla cena di domenica. «La rimpatriata vuole essere solo il primo di una serie di eventi nell'ottica dell'aiuto e del sostegno nei confronti delle persone in difficoltà: dal bambino che ha problemi di salute

all'anziano che prende pochi soldi di pensione e che non arriva in fondo al mese». Il capitale per Onlus i fornacettesi ce lo hanno messo di tasca propria. Aiutati per l'occasione da alcuni commercianti. «Dopo domenica ci attiveremo per tirare su un coordinamento comune, anche attraverso un sito internet, dove chi vuole possa contattarci. Programmeremo riunioni, decisioni e assemblee». Per i ragazzi che serviranno alla festa al Freedom – che ha messo a disposizione i locali gratuitamente – sono state già confezionate le magliette: polo bianche, col logo sul davanti e la scritta grande sul dietro. «Il centro di Fornacette sta lentamente morendo: le attività commerciali se ne vanno, e le persone non trovano più spazi di socializzazione», rileva Doni. «Con domenica abbiamo intenzione di riportare la gente in centro, di ricreare quel senso di comunità che da un po' di tempo sta sparendo». Serata che, puntualizza, vuol essere dedicata solo allo svago, all'aiuto al prossimo e spirito di comunità. «Chiunque lo vorrà potrà partecipare e darci una mano. L'appuntamento è dalle 19 alla discoteca Freedom, dove è previsto un'apericena a buffet. Verranno proiettati video della storia del paese e ci sarà musica anni degli anni Settanta, Ottanta e Novanta. Le prenotazioni possono essere effettuate anche alla Misericordia, via email: seidifornacettese@gmail.com o al numero 3349769139.



Una veduta dall'alto della frazione

