

Rassegna del 24/11/2011

TIRRENO PONTEDERA - Stop ai rifiuti divisi male-porta a porta, troppi errori - ...	1
TIRRENO - Speciale Tempo Libero - E io regolo patè, pan brioche e petto d'anatra in camicia - ...	3

Pontedera. Da lunedì un bollino rosso segnalerà la raccolta eseguita in modo erroneo

Stop ai rifiuti divisi male

Troppi errori e Geofor non ritirerà i sacchi sbagliati

PONTEDERA. Troppi errori nella raccolta differenziata: il gestore, la Geofor Spa, passa al contrattacco. Da lunedì metterà un bollino rosso sui sacchi sbagliati. Informerà gli uten-

ti che quel contenuto non è idoneo e non ritirerà i rifiuti. Lo ha comunicato ai sindaci dei posti dove si fa il porta a porta.

IN PONTEDERA I

Da lunedì prossimo gli operatori metteranno un bollino rosso sul sacchetto: "non idoneo"

Porta a porta, troppi errori

Geofor: non ritiriamo più i rifiuti smaltiti male

PONTEDERA. Sbagliate a smistare i rifiuti per la raccolta differenziata? Da ora in poi il vostro sacchetto non verrà più ritirato. La decisione è stata comunicata con una lettera indirizzata a tutti i Comuni che attuano questa tipologia di raccolta dei rifiuti, dal gestore, la Geofor Spa. Si comincia tra una settimana, da lunedì prossimo.

Chi sbaglia troverà un adesivo sul proprio sacchetto. Un bollino rosso sul quale ci sarà scritto: "materiale non conforme". E il sacchetto rimarrà sul posto, davanti alla propria abitazione.

«Abbiamo riscontrato un peggioramento della qualità del materiale raccolto - spiega Geofor nella lettera indirizzata ai sindaci - Si deve dare ormai per acquisita la conoscenza della tipologia dei rifiuti che devono essere conferiti nel multimateriale». Quindi il peggioramento, sottolinea la lettera, deve essere imputato a una precisa volontà dell'utente di disfarsi di particolari tipologie di rifiuto, piuttosto che a scarsa conoscenza o mancata informazione. La decisione presa da Geofor - attraverso i suoi operatori sul territorio - dunque, fa parte di una nuova fase che «porti il cittadino a essere ancora

più consapevole del fatto che il rifiuto da avviare a recupero deve essere trattato come una risorsa».

Al momento i cittadini che sono interessati da questa iniziativa, sono quelli di Bientina, di Calci, Calcinai, Castelfranco di Sotto, Lari, Pontedera, Ponsacco, Santa Croce sull'Arno, San Giuliano Terme, Vecchiano e Santa Maria a Monte.

In alcuni di questi, come abbiamo sottolineato nei giorni scorsi, il ricorso al porta a porta - modalità, tra l'altro - avviata solo dopo la scorsa estate - ha portato a risultati eccezionali, che vanno ben oltre la percentuale prefissata dalla legge.

Geofor Spa è giunta a questa decisione, dopo aver effettuato alcune verifiche nell'impianto di Revet (dove il multimateriale viene lavorato e trasformato) e anche da precise

analisi merceologiche, che sono state fatte proprio per determinare il quantitativo di materiale estraneo, trovato all'interno della raccolta di multimateriale. «Questo ha evidenziato - spiega Geofor alle amministrazioni comunali - un trend che indica un aumento delle impurità nel multimateriale, proprio a seguito di comportamenti errati da parte dei cittadini».

In passato ci sono stati, in alcuni Comuni, come a Pontedera, anche controlli effettuati dai vigili urbani. Che, dopo una prima fase di segnalazione dell'errore al cittadino, sono passati anche ad emettere contravvenzioni nei confronti di chi aveva smaltito in maniera errata i rifiuti. Non è escluso che parta una nuova fase di controlli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Controlli degli operatori della raccolta sul contenuto dei rifiuti esposti davanti alle case

E io regalo paté, pan brioche e petto d'anatra in camicia

Un corso per imparare a cucinare le prelibatezze da mettere in tavola per Natale

**Al Cavatappi di
Calcinaia si scoprono
i segreti degli chef**

Non solo dolci per festeggiare il Natale. Anche leccornie salate e sfiziose prelibatezze per imbandire la tavola della festa. Per cui è meglio prepararsi per tempo e magari andare a a scuola di cucina. Ma non solo, oltre a imparare le ricette per il pranzo natalizio e per il cenone di San Silvestro, si possono imparare anche quelle da "confezionare" e quindi trasformare in regali (di solito molto graditi) da mettere sotto l'albero.

Per fare questo, al Cavatappi di Calcinaia (tel. 0587 56440) sono in programma due giornate di lezione (65 euro) da trascorrere con gli chef fra terrine, paté, mousse, pan brioche aromatizzati, giardiniera all'aceto, maionese tradizionale e maionese senza uovo, composta di frutta e ortaggi, petto d'anatra "in camicia" e in crosta di sfoglia, piè di vitello alla senape...

Le lezioni si terranno il 5 dicembre nella sede del club enogastronomico dalle 19.30 alle 23, con replica il giorno successivo (stesso orario). Al termine della lezione è previsto il buffet durante il quale saranno degustate le preparazioni eseguite.



IN CUCINA
Paté e mousse
sulla tavola
delle feste

