

Rassegna del 17/10/2021

Nazione Pisa-Pontedera	«Lista d'attesa per le visite: regna il caos»	...	1
Tirreno Pisa-Pontedera	Dall'antipasto al dolce, Terre di Pisa gran gourmet	Galli Roberta	2
Nazione Pisa-Pontedera	Torna la musica in pista Prenotazione e vaccino - La musica rompe il silenzio: riapre il Boccaccio	Esposito Sarah	3
Tirreno Pisa-Pontedera	Tre sindaci alla riapertura dopo due anni del Boccaccio	...	4

«Lista d'attesa per le visite: regna il caos»

Il sindacato Spi Cgil Alta Valdicecina e il convegno sulla sanità: «E dobbiamo superare il sistema delle case della salute: è il passato»

VALDICECINA

Un summit organizzato da Spi Cgil che ha riunito, nei giorni scorsi a Castelnuovo Valdicecina, le leghe del sindacato pensionati di Alta Valdicecina, Volterra-Montecatini e della Valdera. Una tavola rotonda su un tema delicato e spinoso, la sanità territoriale, cui hanno partecipato anche i sindaci della Valle, il segretario generale Spi Pisa Paolo Graziani, il presidente della Sds Matteo Franconi, la direttrice della Sds Patrizia Salvadori e rappresentanti della Scuola Sant'Anna di Pisa. Tutto è ruotato attorno ai temi che toccano da vicino la popolazione, dalle liste impossibili per le prenotazioni al Cup, alla necessità di favorire la telemedicina, strumento di supporto che esige, gioco-forza, infrastrutture digitali più robuste. Ne parliamo con Rino Bellucci, segretario Spi Cgil Alta Valdicecina, alla testa dell'organizzazione del convegno.

Bellucci, arrivano continue segnalazioni di liste di attesa bloccate per visite specialistiche. Qual è l'istantanea?

«Regna il caos. Persone che passano ore al telefono per intercettare l'operatore del Cup e che, quando va bene, ricevono appuntamenti tardivi. Qualcosa dovrebbe muoversi in Alta Valdicecina per il dentista, e ricordo che abbiamo tre ambulatori (Larderello, Pomarance e Ponteginori) chiusi da un anno. Così come dovrebbero ripartire le visite oculistiche. Ma mi preme andare al nocciolo della questione, affrontando il caso delle case della salute».

Ovvero?

«Il modello è superato e si viaggia verso le case di comunità, strutture più complete e che han-

no maggior vantaggi rispetto alle case della salute, perché prevedono tutta la filiera specialistica e centri di ascolto. Ma vi è l'altro lato della medaglia, perché le case di comunità sono pensate per un bacino di utenza di 40 mila persone. E sappiamo che l'Alta Valdicecina ormai non arriva a 20 mila abitanti».

Qual è la proposta dello Spi?

«Occorre una deroga per le zone sotto la quota dei 40 mila abitanti. E' arrivato il momento in cui i Comuni devono unire le proprie forze e parlare con una sola voce per la sanità».

Nella zona Pomarance-Castelnuovo insiste un problema relativo alla continuità assistenziale dei medici di base.

«Probabilmente se i medici di famiglia fossero dipendenti pubblici, il problema si potrebbe risolvere. Vanno create le condizioni affinché un dottore scelga di lavorare a Castelnuovo o a Pomarance. Ma credo che vada rivisto lo stesso ruolo del medico di famiglia, nell'ottica di un ruolo 'cerniera' fra paziente, struttura ospedaliera e specialista. E dobbiamo ragionare seriamente sull'avvio della telemedicina, con la doverosa premessa di rendere la Valdicecina una zona interamente connessa dalla fibra ottica. Non possiamo continuare, in alcune aree, soprattutto quella a Sud, ad avere connessioni internet preistoriche».

L'ospedale di Volterra, nel bene e nel male, è sempre al centro dei dibattiti. Quali sono le linee da seguire?

«L'ospedale si salva se ragiona in un'ottica di creare una filiera di specializzazione capace di attrarre utenza anche da altre zone e ambiti».



Una visita specialistica all'interno dell'ospedale



Rino Bellucci
Segretario Spi
Cgil Alta
Valdicecina
e organizzatore
del convegno

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4671



Dall'antipasto al dolce, Terre di Pisa gran gourmet

Tanti prodotti di eccellenza al "Food & Wine" e laboratori di degustazione
Pasta, carne, olio, tartufi, formaggi, salumi, lumache, torte: tutto a chilometro zero

Roberta Galli

PISA. Pasta, carne, lumache, olio, tartufi, dolci, cioccolato, birra e liquori. Ecco le eccellenze di "Terre di Pisa Food & Wine Festival", tutte made in provincia di Pisa. Anche oggi, dalle 10 alle 20, ultimo giorno di fiera, in piazza Vittorio Emanuele II, ottanta stand di produttori locali saranno a disposizione per andare incontro ai gusti di tutti, perché sui banchi della mostra-mercato edizione 2021 c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Una scelta fatta di sapori, profumi, tradizioni e di grandissima qualità. Si comincia con la pasta. Le colline pisane vista la vicinanza al mare offrono una ricca tradizione di coltura di grano tenero e duro. E da Lari a Santa Luce la produzione di pasta è diventata ora una delle principali attrazioni enogastronomiche del territorio, grazie soprattutto all'utilizzo di grani antichi, alla base di una equilibrata alimentazione dal sapore tradizionale.

Si prosegue con la carne e le lumache. Il Parco di San Rossore è il principale produttore di carne: spiccano il Mucco Pisano, l'agnello di San Rossore e i molti prodotti di salumeria tra i quali si distinguono la spuma di gota di maiale pisano, il mallegato e la soppessata.

La salumeria sanminiatese offre poi gusti ricercati, con carne suina selezionata e certificata, con allevamenti di cinta senese che incontrano il gusto deciso del tartufo. Tra i salumi di San Miniato più ri-

nomati ci sono il lonzino, il lardo salato e la salsiccia. L'entroterra lascia, invece, spazio al pascolo ovino dal quale si ottiene la rinomata pecora pomarancina. In bianco o al sugo, sui banchi delle "Terre di Pisa" si può trovare anche la versatile e digeribile carne di lumaca, la cui produzione è diffusa un po' in tutta la provincia.

Un discorso a parte meritano invece i formaggi: grazie alla sapienza di antiche lavorazioni, i formaggi delle "Terre di Pisa" sanno combinare il gusto con la tradizione per soddisfare anche i palati più raffinati. L'ampia scelta include pecorini aromatizzati alle erbe, con rosmarino, salvia, menta e basilico tipici della campagna pisana oppure stagionati nella cenere, oltre a formaggi biologici e anche adatti ai vegetariani. Tra loro i prodotti "top": il pecorino toscano dop e il pecorino delle Balze Volterrane dop, oltre al formaggio baccellone, al pecorino del Parco di San Rossore e al tre latti a caglio vegetale di Lari, dalla lunga stagionatura in grotte tufacee, prodotto con latte di pecora, capra e vaccino.

Il formaggio è inoltre protagonista del laboratorio di degustazione, in programma oggi, alle 17.30, al ristorante San Domenico, promosso dalla Fattoria Lischeto, realizzato in collaborazione con l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio (Onaf). L'iniziativa è su prenotazione, il costo è di 30 euro a persona.

"Terre di Pisa" è anche sinonimo di olio e tartufo. Per

quanto riguarda il primo prodotto la mostra mercato offre al consumatore olii di alta qualità che hanno ottenuto, in alcuni casi, la denominazione Igp, come l'olio extravergine "Igp Toscano - Monti Pisani", l'olio Igp Toscano di Volterra" e l'olio "Igp del Monte Pisano", mentre per il tartufo c'è solo l'imbarazzo della scelta, in quanto ogni stagione dell'anno è caratterizzata da uno o più varietà di tartufo e per ogni varietà cambiano il gusto, l'aroma e la loro intensità oltre alle possibilità di preparazioni culinarie diverse.

Ed infine parliamo di dolci: la produzione dolciaria delle "Terre di Pisa" affonda le sue radici in antiche tradizioni. In alcuni casi si tratta di una vera e propria "archeologia culinaria" con prodotti a base di castagne, ciliegie, pinoli, anice, mandorle, miele e uvetta e in origine legati a periodi o ricorrenze specifiche come la torta coi bischeri, le nozze di Calcinai, la torta di Pasqua (o sportina), di cioccolato finissimo. C'è anche un seminario, oggi alle 15.30, all'OpenPi, sempre in piazza Vittorio, su "Degustazione: un viaggio nel mondo del cioccolato. Dal seme al cioccolatino" a cura di Manufatto cacao; evento su prenotazione al costo di 10 euro.

"Terre di Pisa" è anche terra di birre artigianali e di liquori. Riflettori puntati, quindi, sul laboratorio dedicato ai cocktail, oggi alle 17 al ristorante Leonardo con "La miscela del Re", in collaborazione con il liquorificio Il Re dei Re (costo di 10 euro e prenotazione).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



OGGI IL GRAN FINALE DELLA KERMESSE IN PIAZZA VITTORIO EMANUELE II



Alcuni momenti e stand del festival Terre di Pisa Food & Wine in corso fino a oggi alle 20 in piazza Vittorio Emanuele II a Pisa: nella foto grande alcuni degli standisti (sono ottanta gli espositori)
A destra prodotti tipici in esposizione e vendita: dalla salumeria (sopra) ai liquori (sotto), tutto a chilometro zero e proveniente dal territorio della provincia di Pisa



La ripartenza delle discoteche

Torna la musica in pista Prenotazione e vaccino

A pagina 16

La musica rompe il silenzio: riapre il Boccaccio

La nostra cronista venerdì sera tra i devoti della pista. Dopo 18 mesi di chiusura si riparte con Green pass, prenotazioni e temperatura

CALCINAIA
di Sarah Esposito

La musica rompe il silenzio, la Valdera ritorna a ballare. Il popolo della notte ritrova il proprio luogo di culto, venerdì 15 ottobre ha riaperto le porte il Boccaccio, locale storico della Valdera, dopo ben 18 mesi. Le discoteche sono le attività che sono state più a lungo chiuse a causa della pandemia da Covid 19. Risale a qualche giorno fa la decisione di ripartire dopo le nuove regole anticontagio che permettono di far rianimare le sale sebbene alla metà della capienza. Una decisione accolta con grandissimo entusiasmo dai devoti della pista. Venerdì sera decidiamo di andare a vedere l'atmosfera di una riapertura attesa da tempo. Arriviamo poco dopo le 23, normalmente sarebbe prestissimo per la discoteca, in tanti però sono già in fila muniti di green pass. Forse non vedono l'ora di entrare o hanno paura che i controlli siano un'operazione lunga. «È il nostro locale preferito – racconta-

no Alice Frediani, Alessia Lucchesi e Martina Giacomelli – non potevamo mancare questa sera. Non è stato facile mettersi in lista, abbiamo passato un pomeriggio a ricaricare il sito internet nell'attesa dell'apertura delle prenotazioni. Con la richiesta del green pass all'ingresso ci sentiamo sicure, è l'unico modo per ripartire».

La fila scorre veloce nonostante i controlli. Il primo sbarramento serve per la verifica dei green pass, poi c'è la misurazione della temperatura e poi i nominativi per l'accertamento della prenotazione. «Se aspettavamo questo momento? – esclamano Rebecca Modaro, Matteo Firmanni e Ginevra Giusti – Tantissimo! È da febbraio 2020 che non veniamo qui, un'eternità. Ci è mancata la musica, il poter stare insieme, l'atmosfera. Siamo stati troppo tempo a casa, abbiamo voglia di normalità». Varcata la soglia sono le voci di chi è in consolle a chiamare i discepoli in pista, come le campane per i fedeli. Tutto è rimasto allo stesso posto. La sensazione è quella

di riattaccare la spina di un giocattolo lasciato in disuso per molto tempo. A giocarci sembra che non sia passato neanche un solo istante, ma ripensando al tempo trascorso pare una vita fa. «La cosa più bella di questa sera? – commenta all'ingresso Assuero Sarperi – Vedere i ragazzi entrare e urlare dalla gioia. Mi mancava questo meraviglioso caos».

Più passano i minuti e più la confidenza con i luoghi frequentati un tempo torna nelle gambe e (anche) nella testa. Le preoccupazioni dei mesi passati scivolano via a tempo di musica fino a che le piste non tornano a essere palcoscenici di libertà. Liberi nonostante tutto. Nonostante le restrizioni, le mascherine che devono essere indossate a intermittenza (durante il ballo, ma sì per spostamenti e bagno) e il timore di avvicinarsi troppo agli altri. Il popolo della notte ha ritrovato casa e conta di recuperare presto anche quella leggerezza smarrita con la pandemia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





IN FILA

«Non è stato facile mettersi in lista, abbiamo passato un pomeriggio a ricaricare il sito Non vedevamo l'ora»

Tantissimi i ragazzi venerdì sera. In alto, al centro, Martina Giacomelli, Alessia Lucchesi, Alice Frediani

TAGLIO DEL NASTRO

Tre sindaci alla riapertura dopo due anni del Boccaccio

C'erano anche i sindaci della zona alla riapertura del Boccaccio di Calcinaja. La prima serata in discoteca dopo due anni di stop è stata resa speciale da un taglio del nastro simbolico con protagonisti il proprietario Edlilio Pellinacci e i sindaci di Pontedera, Calcinaja e Bientina, Matteo Franconi, Cristiano Alderigi e Dario Carmassi.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4671

