

Rassegna del 09/06/2022

Nazione Pontedera	Sulla strada giusta - Sulle tracce della vecchia ferrovia Via libera alla pista ciclopedonale	Bongianni Luca	1
Tirreno Pontedera	Via alle domande per le case popolari	...	3
Nazione Pontedera	Taglio del bosco Critiche alle restrizioni - «Per tagliare i boschi vanno conosciuti bene»	g.n.	5
Nazione Pontedera	Calcinaia campione regionale	...	7
Tirreno Pontedera	La Patata Bollente scommette sul mare con la "serata paella"	...	9



Sulle tracce della vecchia ferrovia Via libera alla pista ciclopedonale

Il comune di Pontedera ha approvato il progetto di fattibilità del tratto che ricade sul suo territorio. Sarà un percorso che collegherà la città della Vespa con Lucca e valorizzerà il patrimonio culturale e artistico

I NUMERI

**Intervento valutato
per un importo
di 369.342 euro
cofinanziato
dalla Regione**

di **Luca Bongianni**
PONTEREDERA

Sarà un tratto lungo 1 km e 243 metri quello che attraverserà Pontedera, in parte percorrerà in sede propria via dell'Olmo, dal ponte di Calcinaia all'intersezione con la Tosco Romagnola e quindi alla ciclopista dell'Arno ancora in costruzione. L'altra parte il tratto che raggiungerà

la stazione, è invece il tratto già esistente. Dopo gli altri comuni coinvolti nell'operazione, anche Pontedera ha approvato in linea tecnica, il progetto di fattibilità tecnica ed economica, per la realizzazione della Ciclovía di interesse turistico Greenway Lucca-Pontedera, per il tratto di propria competenza, redatto dallo studio Econverso studio. Un intervento valutato per un importo complessivo di 369.342,17 euro che dovrà essere cofinanziato, dal 50% all'80%, dalla Regione Toscana. Quello della Ciclovía Lucca-Pontedera è un progetto ambizioso, realizzare una pista ciclo-pedonale dove nel 1919 venne realizzata a linea

ferroviaria Lucca-Pontedera, distrutta dai bombardamenti nel 1944 e poi abbandonata. Adesso il sedime di questa strada ferrata è inutilizzato, abbandonato e in stato di degrado. Nel luglio del 2020 venne approvato lo schema di un Protocollo d'intesa con i comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannori, Lucca



e Vicopisano, per la progettazione e realizzazione di questa ciclovia, quindi si è arrivati all'istituzione di un tavolo tecnico del quale fanno parte i tecnici nominati dai comuni firmatari del protocollo stesso e che si è chiuso a maggio con la necessità compiere questo ulteriore approfondimento per il tratto pontederese. Adesso è in corso l'istruttoria, di concerto con la Regione Toscana, in merito all'assegnazione delle risorse finanziarie con le quali attuare il progetto e – come si legge nella delibera del comune – «si darà seguito alle successive fasi di progettazione, affidamento ed esecuzione lavori solo in caso di effettivo finanziamento da parte della Regione».

La Regione e i Comuni interessati attraverso questa ciclovia puntano a sviluppare alcune tematiche tra cui: intermodalità con altri sistemi di trasporto ed in particolare con il sistema ferroviario, fluviale e marittimo, interconnessione con altri itinerari cicloturistici, valorizzazione del patrimonio storico artistico e naturalistico, valorizzazione del patrimonio agricolo, enogastronomico e delle tradizioni popolari, sviluppo di ricettività turistica ecosostenibile e generazione di occupazione e di marketing di area vasta. Intanto dopo alcune interruzioni sono ripresi i lavori sul tratto pontederese della Ciclopista dell'Arno. Interruzioni dovute al caro materiali e ad alcuni problemi di confine intercorsie con Ferrovie nel tratto più vicino a Montopoli. Il tratto rottigiano della ciclopista sarà il prossimo ad essere asfaltato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il percorso che ricade su territorio pontederese è lungo un chilometro e 243 metri

Via alle domande per le case popolari

Entro il 7 agosto è possibile inviare la documentazione per partecipare al bando

Requisiti

I documenti per partecipare al bando sono sul sito del Comune di Calcinai

Calcinai Via libera alla possibilità di presentare le domande di partecipazione al bando per ottenere un alloggio popolare. È, infatti, possibile fare domanda per la loro assegnazione tramite il nuovo bando che porterà alla creazione di una graduatoria per l'attribuzione in affitto semplice delle abitazioni di edilizia residenziale popolare (Erp) che si renderanno eventualmente disponibili sul territorio gestito dal Comune di Calcinai.

«Chi si trova in possesso dei requisiti indicati nel bando, potrà dunque avanzare la propria richiesta – spiegano dall'amministrazione comunale –. Per farlo si renderà necessario compilare debitamente la modulistica, pubblicata nell'apposita sezione del sito web istituzionale sotto la voce "Avvisi e comunicazioni" e disponibile all'Ufficio politiche sociali del Comune di Calcinai».

Il materiale, integrato dalla documentazione indica-

ta, dovrà esser fatto pervenire all'amministrazione entro il 7 agosto. La presentazione dei documenti può essere consegnata a mano all'Ufficio protocollo del Comune di Calcinai, negli orari di apertura; inviata a mezzo raccomandata postale "andata e ritorno" riportante nome, cognome e indirizzo del mittente, all'Ufficio protocollo del Comune di Calcinai; trasmessa all'indirizzo di posta elettronica certificata (pec) comune.calcinai@postacert.toscana.it esclusivamente attraverso mail inviate da indirizzi di posta certificata.

«Per ricevere assistenza e consulenza nella compilazione delle domande sarà possibile rivolgersi al personale dell'Azienda pisana edilizia sociale (Apes) che si renderà disponibile nel palazzo comunale di Calcinai», aggiungono dall'amministrazione guidata dal sindaco Cristiano Alderigi. I giorni in cui saranno presenti i dipendenti di Apes sono martedì 21 giugno, martedì 12 luglio; martedì 26 luglio; martedì 2 agosto. P

er richiedere un appuntamento con il personale Apes e per avere maggiori informazioni sul bando è possibile contattare il numero 0587265425. ●



Personale di Apes sarà presente una volta al mese fino al 2 agosto in municipio a Calcinai per fornire assistenza nella compilazione delle domande

Sarà creata una graduatoria per l'attribuzione in affitto di abitazioni di edilizia residenziale popolare (Erp) che si renderanno disponibili nel territorio di Calcinai

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





Comprensorio del Cuoio

Taglio del bosco Critiche alle restrizioni

A pagina 7

«Per tagliare i boschi vanno conosciuti bene»

Andrea Bernardini, direttore del Consorzio forestale delle Cerbaie, critica le restrizioni e presenta le escursioni per conoscere la zona

I VANTAGGI

«Dal cippato per riscaldare le scuole alla salvaguardia dell'ecosistema agli incendi»

COMPENSORIO

«I boschi vanno conosciuti nei minimi particolari perché non si può decidere come e dove tagliare solo guardando le cartine. Senza sapere se in quel punto particolare, ci sono sfagnete o la pianta carnivora Drosera Rotundifolia. Oppure impedire il taglio di qualche arbusto che ricrescerebbe in pochissimo tempo». Andrea Bernardini, direttore del Consorzio forestale delle Cerbaie, parla a trecentosessanta gradi del «polmone verde» del Cuoio. Parla delle «eccessive restrizioni della Regione e di Natura 2000 nei confronti delle aziende forestali» che, invece, «dovrebbero essere coinvolte direttamente nel mantenimento dei boschi e nella salvaguardia

dell'ecosistema», fa riferimento alle escursioni che dal 18 giugno al 18 settembre riprenderanno per far conoscere questo straordinario pezzo di Toscana che si estende dal comune di Fucecchio a Calcinaiia passando per Santa Croce, Castelfranco, Santa Maria a Monte e Bientina. Bernardini parla anche del Lu.Ce. (consorzio agroforestale della Lucchesia e delle Cerbaie). «Si tratta di un ente di secondo livello - spiega il direttore delle Cerbaie - cioè che comprende altri consorzi, tre per la precisione. Quello delle Colline di Lucca, di Villa Basilica e delle Cerbaie. In questo modo sarà possibile poter attingere a risorse regionali e statali per progetti di miglioramento del nostro ecosistema boschivo». Sulle Cerbaie lavorano alcune imprese del settore legno che danno lavoro ad alcune decine di persone. «Ma il bosco si può tagliare, o no?», il titolo di un libro che Andrea Bernardini ha scritto con la Compagnia delle Foreste.

«I boschi si possono, anzi si devono tagliare - sintetizza Bernar-

dini - I tagli devono essere fatti a regola d'arte, seguiti da esperti e non in maniera indiscriminata. I tagli fatti bene contribuiscono alla manutenzione dei boschi, alla loro salvaguardia dagli incendi e al loro sviluppo. Il taglio dei pini che è avvenuto in varie zone delle Cerbaie negli ultimi anni è andato proprio in questa direzione. Evitare lo svilupparsi degli incendi, favorire la crescita di specie locali e produrre cippato a chilometri zero per alimentare le centrali di riscaldamento di due scuole a Querce e Pinete».

Intanto, il 18 iniziano le escursioni durante le quali Bernardini informerà anche sul Consorzio Lu.Ce. di cui è presidente. Il 18 ritrovo alle 16,30 in piazza della Chiesa a Cerretti per la passeggiata nella «Foresta perfetta» e aperitivo al circolo Endas. Il primo evento sarà gratuito. Il 25 giugno sarà la volta della «Notte dei Briganti» dalle 17 alle 24 alle Pianore. Altri appuntamenti il 30 luglio, il 9 agosto e il 18 settembre. Informazioni su info@consorzioforestalecerbaie.it o al 3409847686.

g.n.





Andrea Bernardini, direttore del
Consorzio forestale delle Cerbaie,
durante una escursione

Basket

Calcinaia campione regionale

L'Under 15 ha vinto il titolo superando in finale San Giovanni Valdarno
Il club: «Bravissimi ragazzi»

Conquistano il titolo regionale gli Under 15 del Basket Calcinaia che domenica sera hanno battuto in finale San Giovanni Valdarno. Titolo regionale che arriva dopo aver superato Prato, Cecina e Aglia. Un risultato eccezionale che si aggiunge al titolo di vice campione regionale conquistato dalla formazione Under 14 il mese scorso a Firenze. Questo gruppo di ragazzi del 2007, supportati da alcuni ragazzi del 2008 e 2009, negli ultimi anni hanno mostrato tenacia,

resilienza e spirito di squadra, seguendo costantemente gli allenamenti online durante il lockdown e poi impegnandosi al massimo negli allenamenti settimanali una volta rientrati in palestra sotto la guida dello staff tecnico con Andrea e Gianluca e dalle preparatrici Martina e Virginia. Un gruppo tra l'altro «a km 0» di ragazzi cresciuti dal settore minibasket e che abitano tutti nel raggio di pochi chilometri dal palazzetto di Calcinaia. Motivo questo di ulteriore soddisfazione per la società.

«A tutto lo staff e ai ragazzi di Under 15, Under 14 e di tutto il settore giovanile vanno i complimenti di tutta la dirigenza: bravissimi ragazzi continuate così» il messaggio della società.



Il nuovo format della storica pizzeria **La Patata Bollente** scommette sul mare con la **“serata paella”**

Tutti i martedì sera dallo scorso settembre si svolge la serata a base di musica con la “cena cantata”

Pontedera Dalla pizza al pesce. Per ampliare l'offerta nei confronti dei clienti ed esplorare un nuovo settore del Pianeta Ristorazione. La Patata Bollente—storico locale di Fornacette, del pontederese Simone Sergio—si prepara a celebrare l'introduzione nel menù della famosa *paella*. Un piatto tipico della tradizione spagnola, che sarà proposto ogni giovedì a partire da stasera. Con un format dedicato ai sapori del mare. E non è la prima novità per il locale a due passi da Pontedera. Ogni martedì sera da settembre scorso alla Patata Bollente si svolge la *cena cantata-Fichi e Pizza club room*. Un modo diverso per passare la serata divertendosi e al tempo stesso facendo godere il palato.

Cos'è la paella

Uno dei piatti a base di riso più famosi in tutto il mondo, che arriva dalla penisola iberica. Il nome, che si pronuncia “paeiia”, è legato al tegame in cui viene preparato: in lingua originale *paella* significa *padella*, il caratteristico recipiente di ferro a due manici nel quale viene cucinata e servita. La storia della paella è molto recente, rispetto ad altri piatti tradizionali, ed è uno dei frutti delle influenze arabe sulla gastronomia valenciana. Essa veniva infatti preparata dalle massaie che raccoglievano in questa padella il riso e tutto quello che c'era a disposizione in casa. In campagna, ad esempio, ancora oggi uno degli ingredienti principali sono le lumache di terra. La paella da Valencia si è diffusa poi in tutta la Spagna e oggi ogni zona prepara la propria variante. Gli ingredienti utilizzati variano quindi a seconda della località: può cambiare la carne utilizzata (coniglio, pollo, anatra), il pesce (frutti di mare, lu-

mache), i mix di carni e di pesci utilizzati per la paella mixta, ma l'ingrediente che non può mancare è il riso.

L'evento

«Un'ottima alternativa per i tanti celiaci», dice Simone Sergio, che prosegue: «Frutti di Mare vuole diventare il primo format culinario di paella e lo farà iniziando dalla Patata Bollente. Siamo a Fornacette, in via Tosco Romagnola 2. Per il momento, Frutti di Mare si svolgerà soltanto il giovedì sera dalle 20 alle 23. Questa sera inaugureremo l'iniziativa, nella speranza che venga apprezzata dalle molte persone che si sono già innamorate della nostra pizza e dei nostri bocconcini, un antipasto speciale a base di prodotti del nostro territorio che richiamano la tradizione toscana». Per informazioni e prenotazioni: 3208730902. ●



Simone Sergio, 30 anni
Da giugno 2019 è titolare del locale di Fornacette a due passi da Pontedera. Ha cambiato il menù fin da subito alla ricerca dell'originalità e dei gusti tipici della Toscana

L'idea è quella di portare sulla tavola del ristorante il celebre piatto che arriva dalla Spagna. Questa sera Frutti di Mare festeggerà il “primo atto” tra musica e prelibatezze di pesce. «Speriamo che i nostri clienti apprezzino la nostra voglia di inventare sempre cose nuove», dice il titolare



