

CORSO DI CNA

Primo e pronto soccorso aziendale

CARRARA. Cna Massa-Carrara informa che sono aperte le iscrizioni al corso di primo soccorso e pronto soccorso aziendale. Questi tipi di corsi sono obbligatori per tutte le imprese costituite in forma di società o con dipendenti.

Il corso si terrà presso la sede della Cna di Avenza in V.le Galilei 1/a. Per maggiori informazioni contattare la sede provinciale telefonando allo 0585.85291 oppure sul sito www.cna-ms.it



Andrea Vinchesi

LI UNIRÀ IN MATRIMONIO

Vinchese in aiuto di una coppia di fidanzati «Erano in difficoltà, spero che altri mi seguano»

CARRARA. Hanno chiesto espressamente al commendatore Andrea Vinchesi, consigliere comunale dell'Api di essere uniti in matrimonio da lui. Lo avevano conosciuto attraverso i giornali e ne hanno apprezzato l'impegno soprattutto nell'ambito del sociale, e dalla parte dei cittadini. «È una coppia

giovane - racconta Vinchesi - lui è lunigianese, lei di Marina di Carrara; sono in dolce attesa, mi hanno chiesto una mano perché al momento sono in una condizione economica un po' disagiata, e allora li ho accompagnati agli uffici competenti, e seguito l'iter procedurale per potergli fare avere ciò

che gli spetta di diritto. Mi sono impegnato, visto anche l'arrivo di un nuovo cittadino carrarese, perché possano avere un futuro sereno nella nostra città. Senz'altro al loro matrimonio farò un bel regalo. Un episodio semplice ma che a mio avviso dà un segnale dell'indirizzo politico da adottare

in città: dare risposte serie e decise ai problemi delle persone, che purtroppo sono tante, ad avere necessità. E soprattutto, guai a chiudere le porte in faccia». Vinchesi continua il ricevimento il sabato mattina delle persone meno abbienti, anche sabato una decina si sono presentati sottoponendo vari casi umani. Con la speranza - conclude Vinchesi - «di dare un segnale ai miei colleghi, che si sensibilizzano maggiormente verso le vere esigenze dei cittadini».

Tirreno Ct, i primi campioni

Gran folla a seguire gli eventi della 30ª edizione della kermesse

CARRARA. L'arte dell'ospitalità in mostra, fino a domani al Complesso Fieristico di CarraraFiere per la 30ª edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Numerosi gli eventi già andati in scena, e tanti ancora ve ne saranno.

Per la VI tappa del Giropizza d'Europa 2009-2010, viaggio organizzato dalla Scuola Italiana Pizzaioli alla ricerca della

pizza più buona del vecchio continente, preparata con ingredienti semplici e genuini. Ad aggiudicarsi di diritto un

Premi al pizzaiolo Manfredi e al pasticciere Valerio Santi

posto per la finalissima che si terrà a Verona a maggio è stato Domenico Manfredi della Pizzeria Europeizza da Mimmo di Borgo San Dalmazio (CN), seguito da Sergio Mara-



Valerio Santi, vincitore cioccolato

schi della Pizzeria Punta Mare di Arma di Taggia e Daniele Conte della Pizzabar 8 1/2 di Pescia. Il vincitore ha presentato una pizza condita con porcini freschi, speck e pomodorini Pachino, con aggiunta - a crudo -

di burrata e scaglie di Parmigiano.

Dalla pizza al dolce, con il concorso «Il Cioccolato in Pasticceria» riservato a pasticceri e cioccolatieri professionisti. Il campione che si è aggiudicato il VI Trofeo Tirreno CT è stato Valerio Santi di Pizzighetta (Cremona), 26 anni impegnato nella pasticceria di famiglia.

Ancora giornate all'insegna delle competizioni in programma, a partire da quelle organizzate da Acib che attende di poter incoronare oggi i vincitori del campionato «Latte Art» e «Coffee in Good Spirits».

Oggi si disputerà anche la finale della prima edizione del Grand Junior Cooking Contest, riservato agli under 25, mentre proseguono i concorsi culinari di cucina calda e fredda con gli Internazionali d'Italia 2010. Tra le premiazioni in

programma, anche quella per «i migliori farinatai 2010», a cura di Pizza Planet.

Proseguono intanto le degustazioni e gli assaggi ai banchi dell'Associazione Italiana Sommelier, dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini - Delegazione Apuversiliense e del Salotto del Vino, mentre sarà dedicata alla preparazione e cottura - con successivo assaggio - delle varie qualità di pane del comprensorio apuano la giornata di Assipan e Associazione Pan del Nonno in collaborazione con i Panificatori della Regione Toscana.

Spazio poi ai corsi più «pratici» come quello organizzato dalla Federazione Italiana Barman per la preparazione di cocktail innovativi, o quello del Team Intagliatori con lezioni sulla scultura su vegetali, formaggi, pane e ghiaccio.

Stati generali sulla legislazione

A Balnearia maxi-convegno

MARINA DI CARRARA. Per Balnearia, il salone professionale delle attrezzature balneari in corso a CarraraFiere arriva una delle giornate più attese: i Sindacati e le Associazioni di categoria presentano le loro proposte per dare una spinta decisiva al settore.

Da mesi, infatti, tutti i soggetti che hanno collaborato attivamente anche all'organizzazione di Balnearia, hanno programmato due convegni che permetteranno di presentare ufficialmente a governo ed amministratori le loro richieste per investire nel contesto di un quadro normativo certo.

Il primo convegno è in programma stamani (ore 10, Sala Canova) ed avrà come tema «Le proposte degli imprenditori balneari per una legge quadro sul nuovo demanio marittimo».

L'argomento è particolarmente importante come testimonia l'organizzazione congiunta dell'evento da parte di tutte le organizzazioni nazionali di categoria: S.i.b.-Confcommercio, Assobalneari Italia-Confindustria, F.i.b.a.-Confesercenti e Oasi-Confartigianato. In programma interventi di Riccardo Borgo, presidente di S.i.b.-Confcommercio; Vincenzo Lardinelli, presidente F.i.b.a.-Confesercenti; Renato Papagni, presidente Assobalneari Italia-Confindustria; Giorgio Mussoni, presidente di Oasi. È prevista anche la partecipazione di Claudio Morganti che rappresenterà il Ministro Calderoli.

«Abbiamo ottenuto la proroga dei titoli concessori fino al 31 dicembre 2015 - ricorda Riccardo Borgo presidente dell'associazione che rappresenta circa 10.000 stabilimenti balneari - e la conferma di poter estendere la durata delle concessioni in rapporto agli investimenti».

Nel pomeriggio, con inizio alle 15, la rivista Mare da Vivere e movimentobalneari.it organizzano un convegno dal titolo «Informazione e unione: come garantire un futuro al settore balneare italiano. Costruiamo insieme un network nazionale d'informazione».

Oggi vi sono poi degli incontri associativi. Ore 14 - Sala Canova; Consiglio direttivo S.i.b./Confcommercio; ore 15 - Sala Canova: Assemblea S.i.b.; dalle 16,30 alle 18,30: Assemblea degli Operatori Assobalneari Italia/Federturismo/Confindustria (sala Bernini).

GLI EVENTI

Oggi pizza senza sale e le Lady chef

MARINA DI CARRARA. Sempre nell'ambito della Tirreno Ct, si è tenuta una battaglia serrata a suon di deliziosi dessert preparati alla lampada per decretare il semifinalista che parteciperà al concorso Maitre dell'Anno 2010. La gara, organizzata dall'A.m.i.r.a., prevedeva che ciascun concorrente presentasse una preparazione sul tema «Fantasia di frutta flambé» ai membri della giuria, per poi eseguirla in 30 minuti.

Ad aggiudicarsi l'onore di partecipare alle semifinali di Grado il maitre del Ristorante Bistrot di Forte dei Marmi



Massimiliano Martino, giovane professionista originario di Como, battendo così il collega Rossano Barsanti di Pisa.

«Ho la fortuna di lavorare in un locale d'alto livello, dove ogni giorno ho l'opportunità di

Sebastiano Sorrentino premia Martino

preparare qualche piatto alla lampada - ha dichiarato Martino - Eppure, ogni volta, partecipare a un concorso del genere è una sfida. Sono maitre dal 1996, e per me questo mestiere è una passione e un divertimento».

Un mestiere che oggi si sta un po' perdendo, però: «Vedo che sempre meno giovani sono interessati a questa attività. Credo che i ristoratori dovrebbero investire di più sulla figura del maitre».

Intanto, nella giornata di oggi si terrà anche il IV incontro «Un tocco d'amore in cucini»

MAITRE DELL'ANNO

Lavora a Forte dei Marmi il mago della frutta flambé

na», con dimostrazioni e assaggi di cucina semplice, curato dalle Lady Chef d'Italia, mentre si penserà alla salute presso lo stand della Scuola Italiana Pizzaioli con la presentazione della «pizza senza sale per chi soffre di ipertensione» a cura della tecnologia alimentare Dott.ssa Zadro. Presso il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione si potrà, infine, assistere all'evento «Alla riscoperta delle vecchie tradizioni».

Orario continuato dalle 10 alle 19, domani chiusura alle 17.30.

FLASH

LE COOP INCONTRANO I CANDIDATI. I rappresentanti delle centrali cooperative Legacoop, Confcooperative ed Agci di Massa-Carrara incontreranno stamattina alle 10, presso la sala giunta della Camera di Commercio, i candidati locali alle prossime elezioni amministrative regionali. I soci e le socie delle Cooperative della Provincia sono invitati a partecipare.

DIRETTIVO CENTRO ANSPI. Il consiglio direttivo del Centro Anspi S. Luigi di Carrara è stato rinnovato. Queste le cariche attuali: presidente: Tovani Sergio; Vice-presidente: Lazzari Lorenzo; segretaria: Cagetti Elena e Andrei Eleonora. Responsabile diocesano: Don Marianelli Roberto; assistente ecclesiastico: Don Piagentini Raffaello; consiglieri: Pollina Tedeschi Clotilde, Morelli Colonnata Mara, Mercedi Carlo, Cecchini Francesco, Biagini Paolo, Fantoni Giulia, Danesi Carlo, Cagetti Adolfo, Pisani Santarini Nella, Brambilla Federico. Consiglieri onorari: Della Bianchini Angelo, Volpi Carlito.

PULLMAN PER LA MOBILITAZIONE DI SABATO PROSSIMO. Il Partito Democratico di Massa-Carrara organizza pullman con partenze da Carrara, Massa ed Aulla per sabato 13 marzo in occasione della manifestazione contro il decreto vergogna e in difesa delle regole e della Costituzione. Come spiegano i promotori, «Sarà questa un'occasione non solo per protestare ma anche per affermare le priorità del Paese che sono democrazia e lavoro. Si invita alla partecipazione». Per info e prenotazioni 0585/71484.

L'addio commosso al primo parroco

Monsignor Pianini a Fossone creò anche l'asilo e l'oratorio

FOSSONE. Si sono svolte ieri mattina presso la parrocchia di Fossone le esequie di Mons. Antonio Pianini. La messa presieduta dal vescovo Mons. Eugenio Binini è stata concelebrata da molti sacerdoti del carrarese e del massese, di fronte a una grande folla di fedeli.

Don Antonio, ordinato sacerdote il 26 giugno del 1955 all'età di 25 anni, dopo aver iniziato il suo ministero come vicerettore del seminario vescovile di Massa, nel novembre del 1959, è stato nominato parroco della appena costituita parrocchia di Fossone dedicata al Cuore Immacolato di Maria Santissima.

Fin dall'inizio del suo mandato, caratterizzato sempre da uno stile di vita improntato all'essenzialità e dalla schiettezza nei rapporti, è stato molto attivo non soltanto come guida spirituale della comunità cristiana, ma anche quale efficace promotore della società civile del paese e portavoce presso gli enti preposti delle aspettative della gente che allora viveva a Fossone.

Ha promosso, coinvolgendo i laici praticanti e non, la realizzazione di opere che hanno contribuito alla promozione del paese: sua è l'iniziativa di fondare il primo asilo quando non era ancora stato costruito quello comu-



Monsignor Antonio Pianini

nale, sua ancora l'iniziativa, mediante la fondazione dell'Anspi, di coinvolgere i giovani della parrocchia, ancor

prima della costruzione dell'Oratorio, in attività sportive quali la pallavolo, il ping-pong e il calcio.

Sempre coinvolgendo tutto il paese ha costruito, con il contributo economico e lavorativo dei soli parrocchiani, l'oratorio parrocchiale che è stato, ed è tutt'oggi, luogo di aggregazione per i giovani ed anche i meno giovani in tutta la parrocchia.

Fin dall'inizio degli anni 60 ha fatto sorgere l'Azione Cattolica, e proprio da responsabile diocesano dei giovani di Ac.

Fin dal 1996 gli è stata diagnosticata la malattia che lo ha condotto al decesso, ma ha continuato ancora per anni a esercitare il suo ministero. Alla fine del suo mandato di parroco, nel 2003 ebbe la gioia di essere nominato Cappellano del Papa e Monsignore.