

CECINA LA RUBRICA

ANNA SEDERINI
Esperta di cucina«VERDE»
È GUSTOSO

MANGIARE «verde» per alcuni è una scelta di vita. La cucina vegetariana, che a molti può apparire limitata, oltre che salutare

può essere declinata in modo molto fantasioso e gustoso, tra l'altro perfettamente in linea con la nostra tradizione «terragna» che trae dai frutti della terra i suoi piatti basici. Per questo oggi, strizzando l'occhio al ricettario della nonna, proveremo a portare in tavola un pasto che non ci faccia rimpiangere la carne o il pesce... **Risotto dolce-forte.** Rosolate in extravergine (e una noce di burro) una cipolla bianca. Aggiungete 800 grammi di zucca a dadini e lasciatela insaporire con sale e pepe. Incorporate il riso e portatelo a cottura aggiungendo un poco alla volta del brodo caldo (va benissimo quello vegetale). 5 minuti prima di terminare la cottura aggiungete 8 amaretti sbriciolati. Servite con una robusta manciata di grana grattugiato. **Formagge alla griglia.** Lavate un mazzo di ravanelli, sbollentateli in acqua salata e tagliateli a spicchi. Fate a tocchetti 4 cipollotti, 1 carotina, 1 peperone rosso e saltate il tutto in padella, in un filo di extravergine con una punta (di cucchiaino) di zucchero, 2 cucchiaini d'aceto e un pizzico di sale. Spengete il tutto e mescolatelo con i ravanelli. Distribuite il mix di verdure preparato su un vassoio e aggiungete le formagge (o tomini) passati sulla griglia bollente e serviteli ancora caldi.

FOCACCIA pere e formaggio. Foderate una tortiera con della pasta frolla abbastanza sottile (anche surgelata) ricopritela con una manciata di semi di papavero (è facoltativo, ma se volete seguire alla lettera la ricetta si possono acquistare in erboristeria) 4 pere tagliate a spicchi, 150 grammi di groviera a dadini, 8 gherigli di noci e 2 uova sbattute con 500 millilitri di panna da cucina, sale e pepe. Ricoprite la torta con uno strato di pasta frolla lasciata da parte e infornatela per 40 minuti circa.

BISCOTTI al sesamo. Impastate 1 chilo di farina con 250 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, 3 uova, una bella manciata di zucchero vanigliato, la scorza grattugiata di un arancio, 1 bustina di lievito versando del latte (quanto basta per ottenere una pasta simile alla pasta frolla). Formate dei cilindri di circa 2 centimetri, cospergeteli con i semi di sesamo, schiacciati, tagliateli a tocchetti e metteteli in una teglia precedentemente imburata. Infornate per 15 minuti circa a 180 gradi.

CECINA IL CONSIGLIERE DENUNCIA: «RISCHIA DI SLITTARE TUTTO AL 2015. UN DRAMMA»

«Ritardi nei lavori anti-erosione»

Alessandro Corsinovi, Pdl, torna all'attacco dell'amministrazione

— CECINA —

«EROSIONE COSTIERA rischiano di ritardare i lavori di sistemazione delle spiagge». La denuncia parte dal consigliere provinciale del Pdl Alessandro Corsinovi che attacca di nuovo l'amministrazione sulla tutela della costa. «Ai primi di giugno — scrive Corsinovi — è stata fatta l'aggiudicazione provvisoria delle due gare di appalto ma dopo più di tre mesi si scopre che mancano ancora i contratti da firmare». Parte da qui il consigliere provinciale del Pdl per affondare: «Se si ritarda con la partenza dei lavori che era stabilita per il primo di ottobre, salta tutta la programmazione stagionale. Ad un certo punto, ammesso che i cantieri si aprano prima dell'inverno 2012, gli interventi si dovranno interrompere con l'inizio della nuova stagione primavera-estate e si riparerà della ripresa dei lavori alla fine del 2013, con possibile ulteriore sospensione all'inizio della primavera-estate del 2014. C'è dunque anche il rischio di arrivare così al 2015. Una prospettiva non incoraggiante». Corsinovi aveva presentato nel giugno scorso una in-



L'EMERGENZA L'erosione costiera è un fenomeno che mangia ogni anno le spiagge del litorale. Alessandro Corsinovi, Pdl

I TEMPI

Gli interventi sono stati aggiudicati lo scorso mese di giugno

terrogazione sull'argomento alla quale nella seduta del consiglio provinciale del 13 settembre ha risposto l'assessore Paolo Pacini. Si tratta di interventi attesi da molti anni. «Volevo sapere — continua

— se era stato risolto il problema dell'approvvigionamento immediato della sabbia in attesa del materiale che poi sarà ottenuto dal dragaggio del porto, di cui non si conoscono ancora tempi e modalità di realizzazione e del materiale che dovrebbe essere estratto dalla cave marine di cui non si è saputo nulla». Corsinovi ha ripercorso tutte le tappe di questa annosa vicenda, fino allo scorso giugno quando

sono state fatte le aggiudicazioni. «Per le spiagge de Le Gorette tra la foce del Fosso Mozzo e il fiume Cecina, per tre milioni seicentoquarantacinquemila euro, tra le 57 offerte ammesse l'aggiudicazione dei lavori è stata assegnata ad una ditta nota nella zona, la Sales spa, che già sta lavorando per le opere di escavazione del nuovo porto turistico alla foce del fiume Cecina, che si è aggiudicata l'appalto con un ribasso del 29,53%».

«PER LE OPERE relative alle spiagge di Marina — dettaglia il consigliere provinciale — tra la foce del fiume Cecina e il fosso Cecinella, del valore di quattro milioni e duecentotremila euro, tra le 40 ditte ammesse, l'appalto è stato assegnato ad la Coveco s.c.p.a una ditta di Marghera in provincia di Venezia, che si è aggiudicata i lavori con un ribasso del 31,87%». Corsinovi ha denunciato che «siamo ormai alle porte dell'autunno ma ancora gli adempimenti burocratici seguiti alle gare e alla aggiudicazione non si sono conclusi: mancano le procedure per la nomina dei direttori dei lavori ma soprattutto mancano i contratti».

ROSIGNANO - CECINA UN'INFEZIONE CHE STA RAPIDAMENTE DILAGANDO. ECCO DOVE SI SEGNALANO I CASI

Allarme per i platani, il cancro ne ha colpiti a decine

— ROSIGNANO - CECINA —

«CERATOCYSTIS FIMBRIATA è il nome del fungo parassita responsabile del contagio di dozzine di platani su tutto il territorio comunale. Il fungo è un agente patogeno del «cancro colorato del Platano» ed è estremamente aggressivo, in grado di infettare tutte le specie appartenenti al genere Platanus. L'infezione della pianta avviene per germinazione delle spore fungine su di una ferita fresca. Se la lesione risulta sufficientemente recente ed umida, le spore ger-

minano velocemente e le ife di nuova formazione penetrano all'interno dei tessuti vegetali provocando, con il rilascio di tossine, la morte delle cellule fino alle profondità del tronco.

A ROSIGNANO la situazione peggiore è quella dei platani dei viali intorno alla Solvay; a Cecina casi altrettanto gravi sono documentati per numerose piante vicino allo stadio «Rossetti» (viale Marconi) e al Cedrino, ndr). Il Servizio fitosanitario regionale (Sft) ha predisposto un piano di monitoraggio con ispezioni siste-

matiche, controlli che si baseranno principalmente su osservazioni visive durante i quali saranno ricercati i sintomi dell'infestazione ponendo particolare attenzione alla sintomatologia. Inoltre, per evitare la propagazione del focolaio di contagio, sono stati previsti interventi di potatura (in periodo asciutto, in assenza di vento e evitando capitozzature e tagli orizzontali) con disinfezione delle superfici di taglio mediante sostanze anticrittogamiche, mentre nei casi peggiori si procederà con l'abbattimento.

G. S.

VADA

All'Ordigno il gruppo «Aima»

— VADA —

OGGI alle 16 al teatro Ordigno si presenta ufficialmente alla cittadinanza il neonato Gruppo Operativo Bassa Val di Cecina Livorno dell'«Aima», Associazione Italiana Malattia di Alzheimer, primo punto di riferimento dell'area, con base alla Pubblica Assistenza di Rosignano, coordinato da Marinella Zagaglia. All'Ordigno ci saranno anche Manlio Matera, referente regionale «Aima», Themistocles Kazantzis, responsabile dell'unità Asl, Francesca Giunti, geriatra, azienda Usl 6 Bassa Val di Cecina) e Mario Mengheri, counselor e presidente A.I.R.P. Livorno. aimarosignano@yahoo.it, www.alzheimerbassavaldicecinalivorno.wordpress.com.



CECINA LA MOSTRA DI FOTO IN BIANCO E NERO

Ultimi due giorni alla «Geiger»

— CECINA —

ULTIMI giorni oggi e domani per la mostra del National Geographic «Il mondo in bianco e nero» organizzata dalla Fondazione Geiger, in piazza Guerrazzi 32, Ingresso libero. Sono 55 fotografie in bianco e nero mai esposte prima in Italia, scattate tra il 1890 e il 1950 circa, in diverse zone del mondo, da 17 fotografi, ma anche scienziati ed esploratori.

MONTEVERDI

Le celebrazioni del «Crocefisso nero»

— MONTEVERDI —

ANCORA oggi e domani a Monteverdi si celebrano le «Feste triennali del SS Crocefisso». Il momento principale della «tre giorni» (iniziata ieri) è la solenne processione attraverso le vie del paese, con in testa il «Crocefisso nero», che solo in tale occasione viene esposto al pubblico. Sono previste varie cerimonie religiose e manifestazioni civili, tra queste ultime la presentazione del quarto volume del «Parolario Montiverdino» di Oris Danzini, concerti della Filarmonia Mascagni, del Coro Gospel «Diesis e Bemolli», della Corale Cimarosa di Follonica. Cena stasera, sabato, e pranzo domani, domenica, alle 13 con menù a prezzo fisso.