

MONTESCUDAIO ALLA SEDE DELLA POLISPORTIVA GLI AUGURI DI TUTTA LA COMUNITÀ PER BERTINI ATTORNIATO DAI FAMILIARI

# Gran festa per Mario, il primo centenario della frazione Fiorino

— MONTESCUDAIO —

**LA CARTA** d'identità indica il 7 settembre 1913. Aribaldo (ma per tutti da sempre Mario) Bertini, nato e vissuto per molti anni a Santa Luce, oggi è il primo (e dunque storico) centenario residente nella frazione montescudaina del Fiorino.

«**TUTTI** mi conoscono come Mario, Aribaldo è un nome difficile — spiega Bertini, festeggiato domenica scorsa da tutta la comunità fiorinese oltre naturalmente che dai tre figli Paolo, Marcello e Maria Grazia con le nuore e il genero — e il segreto per arrivare a questo traguardo non c'è? O meglio: ho lavorato una vita come contadino, a Macchia Verde, tanto lavoro e soprattutto una alimentazione sana. ecco, un'alimentazione sana magari può essere un segreto». Mario è un

signore ancora lucidissimo e in gamba: tutte le mattine esce presto di casa e si fa la sua passeggiata di un'ora abbondante per le strade del Fiorino. E dopo beve il caffè e prosegue al suo giornata godendosi la pensione e la casa. Non manca mai di

### TRAGUARDO

«I segreti? Tanto lavoro, sana alimentazione e... lunghe passeggiate»

leggere il giornale e guarda volentieri la tv, interessandosi un po' a tutto.

**DOMENICA SCORSA** naturalmente è stata una giornata diversa, con la grande festa in suo onore svolta alla Polisportiva e un anche con un regalo speciale consegnatogli dall'assessore Luciano Serini: un bastone nuovo con il quale conti-

nuare a sostenersi nelle sue passeggiate mattutine fiorinesi.

**ALLA FESTA** è intervenuto anche il sindaco di Montescudaio, Aurelio Pellegrini, il quale ha portato a Mario — rimanendogli accanto anche nel momento «fatidico» dello spegnimento della torta — il saluto e gli auguri di tutta la comunità. Tra i doni anche una bella targa con una massima: «Un uomo può avere due volte cinquant'anni senza averne cento», mutuata dal celebre detto di Vitaliano Brancati secondo il quale «Un uomo può avere due volte vent'anni senza averne quaranta».

**E ANCHE** Mario Bertini non dimostra affatto le sue cento primavere, per le quali anche «La Nazione» rinnova le sue congratulazioni e i suoi migliori auguri.



**COMPLEANNO** Sopra, Aribaldo Bertini (ma tutti lo chiamano da sempre Mario) con i figli, le nuore, il genero e i nipoti; qui a fianco mentre taglia la torta dei suoi cento anni e, più a sinistra, con il sindaco di Montescudaio, Aurelio Pellegrini, che è intervenuto alla festa per portare a nonno Mario gli auguri di tutta la comunità



CECINA ORGANIZZATA DALLA FONDAZIONE GEIGER NELLA SALA ESPOSITIVA DI PIAZZA GUERRAZZI. L'ORARIO

## Ultimi giorni per visitare la splendida mostra «Kimono e samurai»

— CECINA —

**SI CHIUDE** dopodomani, domenica, la mostra «Kimono e Samurai. Il gesto. L'eleganza. Lo spirito» organizzata dalla Fondazione Geiger nella sala espositiva di piazza Guerrazzi 32. Un evento che ha riscosso grande successo di pubblico e che propone, attraverso una collezione di auten-

tici capolavori le suggestive armature dei samurai del periodo Edo provenienti dalla galleria dell'antiquario milanese Giuseppe Piva e gli splendidi kimono di fine '800 inizio '900 dell'atelier Antichi Kimono di Gloria Gobbi, le lame della collezione Paolo Cammelli e vari tipi di accessori. Completano la mostra preziose stampe ukiyo-e sul tema della donna e del guerriero, pre-

stito del collezionista Giancarlo Mariani.

**OGNI PEZZO** è poi nel contesto di suggestive ricostruzioni scenografiche di case e giardini tradizionali giapponesi. La mostra è aperta ancora oggi, domani e domenica dalle 18 alle 23; per info tel. 0586.635011, www.fondazionegeiger.org  
**Nella foto: l'armatura di un samurai**

**SALSA E SUGO FATTI IN CASA, RISCOPRI I VERI SAPORI!**

**SOLO € 1,90 IN PIÙ**

**QUADERNO DELLA BUONA CUCINA**  
**Salse e sughi fatti in casa**

**Salsa olandese**  
40 g di burro, 2 uccelli, 1 cucchiaino di aceto, mezzo di latte, sale q.b.

**Salsa alla paprica**  
1/2 cucchiaino di paprica, 1/2 cucchiaino di aceto, 20 g di burro, 1 uovo di gallina, sale q.b.

**I QUADERNI DELLA BUONA CUCINA**

- 1 La pasta
- 2 Conserve di frutta
- 3 Salse e sughi
- 4 Torte rustiche
- 5 Il pane
- 6 Conserve di verdura

**3° QUADERNO**  
**SALSA E SUGHI FATTI IN CASA**

Preparare in casa salse e sughi, utilizzando ingredienti freschi e genuini, ci offre l'occasione di riscoprire i sapori di una volta ma anche di dare un tocco di personalità alla nostra cucina. Oggi è facile cedere alla tentazione di acquistarne di già pronti, ma con le ricette contenute in questo volume sarete in grado di preparare in casa tutte le salse e i sughi per arricchire i vostri piatti, dal ragù di carne al pesto, dalla maionese al ketchup e tante altre preparazioni dalle più classiche alle più creative.

**DA VENERDÌ 13 SETTEMBRE**

GRUPPO  
**LA NAZIONE**

Tutte le nostre iniziative su: <http://shop.quotidiano.net/edicola/>  
Per informazioni tel. 051 6006069 (attivo dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18), oppure mail [libri@quotidiano.net](mailto:libri@quotidiano.net)