

L'EDITORIALE
Fabrizio Nucci



Il barrique "made in Chianti"? Una suggestione interessante...

Che il professor Giampiero Maracchi sia un personaggio decisamente interessante non lo scopro certo io. L'altra sera ho avuto il piacere di ascoltare un suo intervento ad un incontro pubblico sulla situazione dell'economia organizzato alla festa del Pd di Greve: ebbene le idee di cui ha parlato e la passione con cui le ha proposte mi hanno decisamente contagiato. Una in particolare: quella di usare la roverella del Chianti per prodursi "in casa" le barriques che importiamo dalla Francia. A parte il fatto che ignoravo esistesse una "roverella del Chianti", ho trovato lo spunto davvero interessante e denso di valore anche simbolico. Intanto perchè parliamo (giustamente) sempre di vino ed olio trascurando quel grande patrimonio chiantigiano che è il bosco. Eppoi perchè sarebbe un modo intelligente per completare davvero la nostra filiera vitivinicola. Non so se quello di Maracchi rimarrà solo un sogno o un progetto; so per certo però che si tratta di un'idea che va nella direzione giusta, quella di valorizzare le nostre risorse puntando sulla produzione concreta di manufatti, come abbiamo fatto per secoli e come purtroppo negli ultimi vent'anni in molti si sono illusi di non dover fare più...
fabrizio.nucci@metropoliweb.it

ARRIVEDERCI A SETTEMBRE

Come da tradizione con questo numero Metropoli va in vacanza. Salutiamo i nostri lettori e torniamo in edicola venerdì 7 settembre.



IL CHIANTI CHE CONQUISTA

LA VIGNETTA



Il pastificio Fabbri di Strada sarà a bordo di Luna Rossa durante la sfida della Coppa America. Intanto rifornisce anche il team della Ducati. Le Cantine Balzini di Barberino voleranno con la compagnia Tam in Brasile

a pagina 13 e 23

TAVARNELLE

Caso Ongaro: l'aggressore, Checcucci, sarà giudicato in corte d'appello a Firenze

pagina 24

all'interno



MONTEPERTOLI

Incontro in provincia per i lavoratori della Rasseno
pagina 26



TAVARNELLE

L'assessore replica ai commercianti di San Donato in Poggio
pagina 25

GREVE IN CHIANTI

L'attacco frontale del sindaco Bencistà sull'urbanistica
pagina 12

IMPRUNETA

Approvato il Ruc. Il sindaco: «Risposte concrete»
pagina 10



LA STORIA

Nonno Neanderthal abitava a San Casciano. I risultati degli scavi a Scopeti
pagina 20

DITUTTO DIPIÙ

il mercatino dell'usato della Toscana



CHIUSURE ESTIVE

San Donino - chiuso da domenica 12/08/2012 al 16/08 - RIAPRE venerdì 17/08

Firenze (Via dei Vanni) - chiuso da lunedì 6/08 al 27/08/2012 - RIAPRE martedì 28/08

Montelupo Fiorentino - chiuso da domenica 12/08 a 17/08/2012 - RIAPRE sabato 18/08

Pontassieve (Loc. Sieci) - chiuso da lunedì 13/08 al 20/08 - RIAPRE martedì 21/08

Portaci subito tutto quello che non usi più da noi diventa presto denaro contante

I tuoi oggetti i tuoi mobili il tuo abbigliamento in conto vendita negli oltre 5000 mq. di esposizione

www.dituttodipiù.net

Valutazione gratuita a domicilio



SEDE PONTASSIEVE - Loc. Sieci - Via G. Rossini, 1 (angolo Via Aretina)

La pasta di Strada salpa con Luna Rossa

Il pastificio Fabbri ha firmato un accordo con la squadra per tutta la coppa America 2013
Intanto anche la Ducati ha iniziato a consumare la pasta prodotta a Strada in Chianti

ALICE PISTOLESI

E' sempre più internazionale la pasta del forno Fabbri, storico pastificio presente a Strada in Chianti da più di un secolo. Giovanni Fabbri ha infatti firmato un accordo con Luna Rossa e rifornirà la propria pasta per tutta la durata della coppa America 2013.

«Hanno scelto la mia pasta - ci ha detto un orgoglioso Giovanni - perché l'hanno trovata buona e facilmente digeribile».

L'accordo con Luna Rossa proseguirà per tutta la durata delle regate che si terranno in giro per il mondo. La storia del pastificio Fabbri è anche ben visibile sul sito di Luna Rossa, in cui si spiegano i motivi della scelta della loro pasta.

«La qualità della pasta - si legge nelle motivazioni - è essenziale per un team di sportivi. Il basso contenuto di grassi è infatti alla base per la dieta giornaliera del gruppo Luna Rossa».

In virtù di questo importante accordo, Giovanni e i suoi figli, Lisa e Marco, sono andati a Venezia per seguire la gara di un mese fa. «E' stata

un'esperienza davvero emozionante - prosegue il titolare - Hanno un team affiatato e sono molto alla mano. Il gruppo è eterogeneo e è composto non solo da italiani ma anche da molti componenti stranieri». Giovanni Fabbri ha quindi visto con i propri occhi come funzionano le gare. «Pranzano - spiega - verso le 11 con la mia pasta e poi iniziano le loro gare. Quando eravamo a Venezia abbiamo assistito alla gara sulla barca di appoggio ed è sta-

«Ho assistito anche ad una gara a Venezia sulla barca di appoggio. Alle 11 pranzano con la mia pasta»

to veramente bello, anche per mio figlio che è un grande appassionato». Al momento la gara si sta svolgendo in America, mentre la finale si terrà nel corso del 2013.

Il pastificio Fabbri, fondato nel 1893 da Giovanni Fabbri, il bisnonno dell'attuale proprietario, collabora da qualche tempo anche con l'università

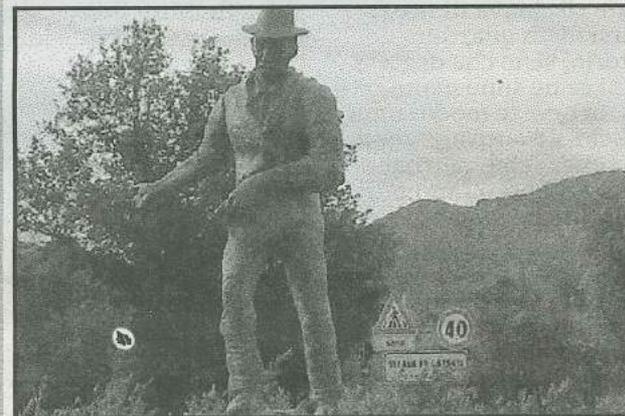


DUE IMMAGINI-Del proprietario Giovanni Fabbri



di Firenze e con altre università italiane. Ma non è questa l'unica soddisfazione che la famiglia Fabbri ha potuto provare negli ultimi mesi, visto che oltre a Luna Rossa anche altri sportivi hanno cominciato a consumare la pasta prodotta a Strada in Chianti. «Pochi giorni fa - conclude Giovanni - sono stato al gran premio nel Mugello perché anche la squadra della Ducati mangia la nostra pasta».

LA FOTONOTIZIA



«La situazione - dice Marco Pratesi dell'Api della porta del Chianti è di degrado, la rotonda dove è posizionata la statua del seminatore è pietosa con erbacce di ogni genere. Si chiede di provvedere quanto prima ad una più adeguata decorazione»