



un mestiere secolare, che potrebbero anche essere le ultime: come segnalato sulle nostre pagine dal vicesindaco **Joele Risaliti**, i giovani impiegati nel settore del cotto stanno diventando una presenza sempre più sporadica, per non dire inesistente.

Manca una classe lavoratrice - che vada un giorno a sostituire quella attuale: evitando di disperdere una delle eccellenze manifatturiere della Toscana.

«L'ultimo allievo che ho avuto è stato Massimo - racconta Mario Mariani -. Purtroppo stiamo vivendo un'epoca molto incerta e non si sa cosa ci riserverà il futuro».

Non ci sono risorse, le tasse aumentano continuamente: che prospettive possono essere? Oggi se un ragazzo volesse approcciarsi a questo mestiere, gli direi di buttarci e vedere come va, rischiando il tutto per tutto».

Anche **Luigi Mariani**, cugino di Mario, artigiano della storica fornace imprunetina di **Angiolo Mariani** e figli, evidenzia come la situazione sia profondamente cambiata, rispetto a qualche anno fa: «Se non riprende il mercato del lavoro, avvicinare nuovamente i giovani a questo mestiere sarà impossibile. Negli anni passati, quando le cose funzionavano, i ragazzi c'erano».



IL COTTO Una risorsa importante che fa parte della storia degli artigiani imprunetini

Oggi purtroppo è difficile, perché un ragazzo cerca qualcosa che possa dargli sicurezza.

Certo è che la creazione di un marchio ad hoc, che possa salvaguardare il prodotto e il territorio, servirebbe molto come forma di tutela.

Inoltre, la terra stessa deve essere tutelata: so che nonostante i divieti esistenti, la terra di Impruneta viene esportata al di fuori del Comune e questo non dovrebbe accadere».

«Io mi sono accoppiato a questo mestiere fin da piccolo - racconta il giovane Massimo Carbone - In quinta elementare a scuola mi portarono in visita alla fornace Mariani».

Rimasti a dir poco folgorati dall'ambiente della fornace, dai suoi odori, dalla sua luce... Sarebbe opportuno che le scuole ricominciasse a portare i ragazzi a visitare queste realtà produttive del territorio, che siano un frantoio o una fornace.

E' così che si possono appassionare agli antichi mestieri.

Non ci sono giovani sia perché investire in una propria attività

è rischioso, inoltre la scuola non si insegnano più certe cose.

Inoltre prendere oggi un apprendista è praticamente impossibile, richiederebbe troppe spese e troppo tempo».

Dura è la posizione del Collettivo dei Giovani di Impruneta, che attribuiscono i mali del settore a problematiche

preesistenti e persi-

sti: «A nostro avviso è ingiusto accusare le giovani generazioni

di problemi che vengono da lontano - scrivono in un comunicato - oggi ci sono molti ragazzi che pur di portare a casa uno stipendio farebbero di tutto, che sono pronti a lavorare in ogni settore, ma che

## Impruneta si prepara alla due giorni dedicata al vino e alla terracotta

EVENTI

Produttori di vino da tutto il mondo il

22 e 23 novembre saranno a Impruneta per "La Terracotta e il Vino". La 1ª convention internazionale sull'uso della terracotta in enologia. Oltre trenta banchi per degustazioni e acquisto di vini, un convegno e un concerto del Coro Polifonico del Chianti. Esperienze e sfil di pensiero a confronto nella suggestiva location dell'antica Fornace Agresti a Impruneta. Pratica antica e affascinante che racconta un binomio, terracotta e vino, già noto ai Greci e poi agli Etruschi e che oggi la fornace Artanova di **Leonardo Parisi**, promotore dell'evento e leader da qualche anno nella produ-

delle difficoltà e problematiche esistenti, l'arte della lavorazione del cotto richiede impegno e tanta passione: «In questo mestiere non bisogna avere paura di sporcarsi, di patire il freddo o il caldo, perché il primo inverno in fornace può essere traumatico - conclude Massimo Carbone - Ci vuole soprattutto tanta passione ed entusiasmo per un lavoro che è molto duro, ma che rende molto anche infinite soddisfazioni».

info@artanova.com

aprirà l'evento (sabato 22

alle 11) e nel corso della Convention, dai banchi di assaggio che, fin dal primo pomeriggio di sabato, saranno aperti al pubblico per degustazioni e acquisti del vino, c'è domenica 23 per tutto il giorno. Nella due giorni ci sarà spazio anche per il concerto con il Coro Polifonico del Chianti (con il soprano **Sofia Polti** e il tenore **Tiziano Barbaferri**) e due degustazioni guidate di vino (l'area di assaggio sarà regolata dall'acquisto di un calice come biglietto d'ingresso (12 euro). Per informazioni <http://giare.terracotta-artanova.com>.

## Inaugurata marrea la nuova Esselunga



GRAND AFFLUE Per l'inaugurazione della nuova Esselunga del Gal

Si sono aperte martedì 4 novembre le vetrine dedicate alla stampa e alle autotipografie di Galluzzo ha ufficialmente iniziato la sua attività nella mathnata de vendite 2.500 metri quadri, un parcheggio gratuito in grado di ospitare fino a 500 autograti, 130 dipendenti e 48 nuove risorse, e i reparti che spaziano dalla macelleria fino a frutta, passando per la zona dedicata alla nocca, passando per la zona dedicata alla verdura, la pescheria, la panetteria, la gamma e il reparto latticini: questi i numeri del supermercato in angolo con via delle Bagiole 149° negozio della catena Esselunga, presso il 9° a Firenze e il 29° della Toscana, regno cui l'insegna è presente da oltre cinquanta anni. Un negozio all'avanguardia, che prevede in cassa di self-scanning e self-payment. E all'inaugurazione il vicesindaco di Firenze **Alessandro Giachi**, il sindaco di Impruneta **Alessandro Esposito**, il presidente della Regione **Luca Lotti**, sotto la presidenza del consiglio dei ministri delega all'edilizia.

Delfino

