

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 lavorativa - 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 avvicinato a questo mestiere fin da piccolo - racconta il giovane Massimo Carbone - In quinta elementare a scuola mi portarono in visita alla fornace Mariani.

Rimasi a dir poco folgorato dall'ambiente della fornace, dai suoi odori, dalla sua luce. Sarebbe opportuno che le scuole ricominciasero a portare i ragazzi a visitare queste realtà produttive del territorio, che siano un frangente 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 persistenti: «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 stili 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, promotori

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 regala anche infinite soddisfazioni».

info@impruneta.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 acquisto dei vini, e 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 Politi 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://giar.cottacotta-artanova.com>.

## Inaugurata marrea la nuova Esselunga



GRAND AFFLUE Per l'inaugurazione della nuova Esselunga del Gal

Si sono aperte martedì 4 novembre le porte della nuova Esselunga di via Senese. Dopo due settimane dedicate alla stampa e alle auto teprime, il nuovo supermercato di Galluzzo ha ufficialmente iniziato la sua attività nella mathnara del comune di Galluzzo. Il nuovo supermercato è grande 2.500 metri quadri, un parcheggio gratuito in grado di ospitare fino a 500 autoveicoli, 130 dipendenti e 48 nuove risorse, e i reparti che spaziano dalla macelleria fino alla panetteria, passando per la zona dedicata a frutta e verdura, la pescheria, la panetteria, la gelateria e il reparto latticini: questi i numeri della nuova Esselunga di Galluzzo. Il nuovo supermercato è presente da oltre cinque anni in un negozio all'avanguardia, che prevede in cassa di self-scanning e self-payment. E all'inaugurazione il vicepresidente di Firenze, Alessandro Giachi, il sindaco di Impruneta, Alessandro Lamandrei, il presidente del Quartiere 3, Luca Esposito, la vicepresidente della Regione Toscana, Lucrezia Saccardi e l'onorevole Luca Lotti, sottosegretario alla presidenza del consiglio del ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, hanno delegato all'editoria.

Dalton



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 ricominciasero a portare i ragazzi a visitare queste realtà produttive del territorio, che siano un frangente 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 persistenti: «A nostro avviso è ingiusto accusare le giovani generazioni dei 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

preesistenti e persistenti: «A nostro avviso è ingiusto accusare le giovani generazioni dei 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

#### EVENTI

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

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

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

zione di giare per la lavorazione del vino, ha fatto conoscere ai produttori di vino biologico e biodinamico di tutto il mondo. A rendere possibile la due giorni patrocinata dalla Regione Toscana con il coordinamento organizzativo di Sergio Bettini, già consulente di Artanova, hanno contribuito Comune di Impruneta, Banca del Credito Cooperativo di Impruneta, Hotel Ristorante Bellavista Vecchio Borgo Inabi, Unipol Assicurazioni Chianti Valdelsa srl e Vitis - Servizi per l'enologia. Due giorni intensi in cui esperienze e visioni di produttori di vino da tutto il mondo si confrontarono prima in un convegno tecnico che

## Inaugurata marcea la nuova Esselunga



GRAND AFFLUE Per l'inaugurazione della nuova Esselunga del Gal

Si sono aperte martedì 4 novembre le S dell'Esselunga di via Senese. Dopo que teprima dedicata alla stampa e alle aut nuovo supermercato di Galluzzo ha uffici te iniziato la sua attività nella mathnata de vembre 2.500 metri quadri, un parcheggio gratuito in grado di ospitare fino a 500 ai grahiti 130 dipendenti e 48 nuove risorse, e i reparti che spaziano dalla macelleria fino noteca, passando per la zona dedicata a f verdura, la pescheria, la panetteria, la gamma e il reparto latticini: questi i numeri del supermercato in angolo con via delle Bag 149° negozio della catena Esselunga, preci te il 9° a Firenze e il 29° della Toscana, reg cui l'insegna è presente da oltre cinqu Un negozio all'avanguardia, che prevede m casse di self-scanning e self-payment. E all'inaugurazione il vicesindaco di Firenze na Giachi, il sindaco di Impruneta Aless lamandrei, il presidente del Quartiere 3 Esposito, la vicepresidente della Regione ma Saccardi e l'onorevole Luca Lotti, sottario alla presidenza del consiglio dei min delega all'edilizia.

Delfino

