



LA NAZIONE

GIOVEDÌ 14 MARZO 2019 | € 1,50 | Anno 161 - Numero 72 | ANNO 20 - Numero 72 | www.lanazione.it

SIENA



LUCCA, A RISCHIO ANCHE LA VILLA DI TORRE DEL LAGO Puccini, tra eredi e Ricordi è guerra per i diritti d'autore



DE RANIERI ■ A pagina 18



IL COMMENTO
di ROBERTO PAZZI

PECCATO ORIGINALE

SEMPRE figlia di Eva è la femmina, nel profondo della mentalità italiana. Quella Eva che fu colpevole seduttrice di Adamo, corrotta dal demonio e corruttrice del maschio. Non possiamo non ricondurre a questa pervicace concezione maschilista le due sentenze più recenti, su femminicidi. Nel secondo caso, davanti alla richiesta del pm di 30 anni di pena, il giudice ne ha comminati al killer solo 16.
■ A pagina 2

IL COMMENTO
di GABRIELE CANÈ

IL PREZZO DI UNA VITA

METTIAMO che in punto di diritto la pretesa abbia un qualche fondamento. Se non lo avesse, dei colossi assicurativi non si avventurerebbero, crediamo, in questa richiesta. Ma se anche l'avesse, beh, ci doveva essere un ufficio, un responsabile che avrebbe dovuto dire di no, non per bontà, per tenerezza, figuriamoci, ma almeno per furbizia: «No, non chiediamo indietro dei soldi a una bambina e a una famiglia».
■ A pagina 14

Parte l'offensiva sul salario minimo

Tre milioni sotto i 9 euro l'ora. Di Maio preme, gelo di sindacati e imprese | Servizi ■ Alle pagine 8 e 9



LA SPEZIA ESPOSTO UN DIPINTO FALSO: I LADRI ABBOCANO

LA BEFFA DI BRUEGEL

Il parroco di Castelnuovo Magra, don Alessandro Chiantaretto

MERLUZZI ■ A pagina 4

I post dell'insegnante dello scandalo

Prato La relazione con l'amante ragazzino: «Mai dire a me non può succedere» | Servizi e RUFFOLO ■ A p. 6 e 7

SENTENZA CHOC



Sconto al killer della moglie «Lei lo tradiva»

Servizi ■ Alle pagine 2 e 3

OGGI VOTO DECISIVO Brexit farsa Rinvio più vicino per il divorzio

BONETTI ■ A pagina 10

SOLIDARIETÀ ALLA SARTI Foto hot in rete Caccia allo stalker della grillina

POLIDORI ■ A pagina 13

menghi
Loreto (AN)
www.menghishoes.com

JUVE FESTEGGIA
Il tris di CR7 vale in Borsa 214 milioni

SULLE BARRICATE
Muti sfilano coi musicisti in sciopero

ENERGIE E RITMO UN PO' GIÙ?
3 TECNOLOGIA FASI
1° RILASCIO: VITAMINE B1, B2, B5, B6, B12, MAGNESIO
2° RILASCIO: COENZIMA Q10, PABA, SELENO, CROMO, IODIO, FERRO, ZINCO, CALCIO
3° RILASCIO: VITAMINE A, C, D
SUSTENIUM Bioritmo3
GLI integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta varia, equilibrata e di uno stile di vita sano.



GRILLI ■ Nel QS

GATTA ■ A pagina 12

ABBADIA SAN SALVATORE

I maestri di sci sono fermi al palo

Hanno il diploma italiano ma non l'europeo. Non possono insegnare

di MASSIMO CHERUBINI

MAESTRA di sci, ma senza l'abilitazione per esercitare la professione perché non ha ancora superato l'Eurotest. Intorno a questa ambita professione è polemica. Da parte di chi, come Nicoletta Sbrolli, 25enne di Abbadia San Salvatore, la prova non l'ha superata. Come lei altre decine di persone che sono, così, ferme al «palo». Non basta aver sostenuto i corsi, gli esami. Per insegnare si deve superare la prova per poter essere non un maestro di sci italiano ma europeo. E chi intende lavorare solo in Italia? Deve, comunque, superare l'Eurotest. Su questo vertono ricorsi al Tar perché, secondo l'avvocato France-

RAFFICA DI RICORSI

Molti si sono rivolti al Tar Il Collegio Nazionale «Normativa comunitaria»

sco Rondini, esperto in materia, chiamato a difendere Nicoletta Sbrolli e altri giovani maestri diplomati ma... senza diploma, perché ci sarebbero delle violazioni di legge.

L'Eurotest, però, non sarebbe previsto dalla normativa, secondo i ricorrenti. I quali aggiungono che la prova ha più «carattere agonistico» che tecnico. In sostanza chi sostiene una delle prove dell'Eurotest se la deve vedere con il tempo di percorrenza fatto registrare da un apri pista. Una prova - aggiungono - che mette fuori gioco «diversi giovani che hanno voglia di lavorare, perché solo in pochi rie-



LA SFIDA E' APERTA I maestri di sci dell'Amiata contestano l'obbligo del 'brevetto' europeo



COLLEGIO Luciano Magnani

scono a superarla». Ci sono, poi, considerazioni anche di carattere economico, a cominciare dai costi che comportano, dal business che starebbe dietro a queste prove determinanti per poter praticare la professione di maestro di sci.

DI TUTT'ALTRA opinione - ovviamente - Luciano Magnani, presidente del Collegio Nazionale dei Maestri di Sci. Dopo aver ricordato, e sottolineato, che il test è «sancito dagli indirizzi della Comunità Europea» mostra i dati degli ultimi quattro anni. Alle prove si sono presentati in 1763 e solo in 53 non l'hanno superata. Tradotto: il 96,99 per cento dei candi-

dati in formazione ottiene il definitivo diploma. Un dato opposto rispetto a quello che viene riferito da chi l'Eurotest non lo ha superato. Gli aspiranti maestri non ancora maestri parlano di una percentuale tra il 10 e il 15 per cento di candidati che superano il faticoso esame. Sembra che la materia, disciplinata da disposizioni che risalgono al 2002, sia all'attenzione delle competenti autorità europee per una rivisitazione. «In fondo - si chiedono i non idonei - perché non consentirci di lavorare in Italia dove abbiamo frequentato, superandoli, gli esami da maestro? Il tutto in attesa di superare il test che ci consente di poter insegnare in tutta Europa».

MONTERONI

Parchi ecologici I nuovi giochi in plastica riciclata

MANUTENZIONE ordinaria e straordinaria nei parchi di Monteroni e delle sue frazioni: è partito un altro step del piano di riqualificazione delle aree a verde attrezzato di tutto il territorio comunale. Dopo un lungo lavoro di ricognizione, che ha portato all'individuazione delle necessità per ogni singolo parco, sono cominciati i lavori di manutenzione.

«In questi cinque anni abbiamo investito molto nella manutenzione e nella creazione di nuovi spazi di aggregazione come i parchi pubblici - spiega il sindaco di Monteroni d'Arbia, Gabriele Berni - Abbiamo anche messo in campo un lungo lavoro di controllo e ricognizione sulle esigenze di ogni singolo parco e sulle attrezzature installate da cui è emerso che una manutenzione e la sostituzione dei vecchi giochi si rendeva oggi necessaria su tutto il territorio. Abbiamo così individuato gli interventi da realizzare che ora sono in corso. Le aree a verde attrezzato rappresentano uno degli elementi che caratterizzano il nostro territorio e contribuiscono in maniera significativa alla qualità del nostro contesto urbano. Con questo ulteriore intervento possiamo dire che concludiamo questi cinque anni avendo effettuato la manutenzione necessaria in tutti i parchi del Comune. In più ne abbiamo allestiti di nuovi ed abbiamo aumentato gli arredi urbani ed i giochi in tutti i parchi del centro di Monteroni e delle frazioni».

«Tutte le attrezzature che abbiamo collocato sul territorio - interviene l'assessora alla pubblica istruzione Giulia Timitilli - sono realizzate in plastica riciclata e omologate per i più piccoli».

MONTALCINO NUOVO EXECUTIVE CHEF DEL RESORT

Al 'Rosewood Castiglion del Bosco' Temperini a capo della cucina

MATTEO TEMPERINI è stato nominato Executive Chef di 'Rosewood Castiglion del Bosco', il resort di Montalcino tra le destinazioni gastronomiche di riferimento a livello mondiale, che esprime al meglio la filosofia di Rosewood 'A sense of Place'. Fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, Rosewood Castiglion del Bosco comprende due ristoranti, il Campo del Drago e l'Osteria La Canonica, un orto biologico e una scuola di cucina. Inoltre a Castiglion del Bosco si trova una delle più rinomate cantine in cui vengono prodotti pregiati Brunello di Montalcino. Con questo incarico lo chef Matteo Temperini guiderà la brigata di cucina e avrà la supervisione di

tutta l'offerta gastronomica. Temperini arriva a Rosewood Castiglion del Bosco dopo una lunga esperienza nel settore Food&Beverage avendo lavorato in alcuni dei migliori ristoranti di Europa, Asia e Nord America. Come ultimo incarico, Matteo ha ricoperto il ruolo di Executive Chef al ristorante La Sponda dell'hotel Le Sirenuse di Positano, portandolo al raggiungimento della prima stella Michelin. Agli inizi della carriera, Matteo è stato nominato Sous Chef del ristorante parigino Spoon - Food and Wine guidato dall'icona francese della cucina Alain Ducasse, e successivamente Chef de Partie del prestigioso tre stelle Michelin Louis XV di Monaco. Tornato in Italia, Matteo ha



ALTA CUCINA Matteo Temperini

lavorato come Chef de Partie presso l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, rinomata a livello internazionale, prima di prendere la guida del ristorante Il Galloppapa a Castellina in Chianti, dove ha conquistato la sua prima stella Michelin nel 2002.

MONTERIGGIONI MILLE KIT ALLE ASSOCIAZIONI

Come ridurre i rifiuti di sagre e feste Stoviglie, piatti e posate biodegradabili

UN KIT DI MILLE stoviglie compostabili e biodegradabili regalato alle associazioni che ne faranno richiesta come incentivo per ridurre i rifiuti in occasione di sagre, feste e manifestazioni sportive organizzate sul territorio comunale. E' questa la nuova iniziativa del Comune di Monteriggioni per favorire la crescita della raccolta differenziata coinvolgendo la comunità locale e aumentare la sensibilizzazione su riduzione dei rifiuti e tutela dell'ambiente. Le domande possono essere già presentate compilando il modulo disponibile sul sito Internet del Comune di Monteriggioni. Il kit per le associazioni sarà com-

posto da 300 piatti piani, 300 piatti fondi, 150 cucchiaini, 150 forchette e 100 coltelli. Nella richiesta, l'associazione si impegnerà anche a effettuare la raccolta differenziata in maniera corretta, suddividendo i rifiuti per tipologia merceologica e rispettando le indicazioni fornite da SeiToscana, soggetto gestore della raccolta dei rifiuti. Le stoviglie compostabili e biodegradabili assegnate dal Comune potranno essere utilizzate esclusivamente in occasione della manifestazione per cui sono state richieste e dovranno essere conferite, insieme agli scarti alimentari, nei contenitori riservati alla raccolta dell'organico.

MONTALCINO NUOVO EXECUTIVE CHEF DEL RESORT

Al 'Rosewood Castiglion del Bosco' Temperini a capo della cucina

MATTEO TEMPERINI è stato nominato Executive Chef di 'Rosewood Castiglion del Bosco', il resort di Montalcino tra le destinazioni gastronomiche di riferimento a livello mondiale, che esprime al meglio la filosofia di Rosewood 'A sense of Place'. Fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, Rosewood Castiglion del Bosco comprende due ristoranti, il Campo del Drago e l'Osteria La Canonica, un orto biologico e una scuola di cucina. Inoltre a Castiglion del Bosco si trova una delle più rinomate cantine in cui vengono prodotti pregiati Brunello di Montalcino. Con questo incarico lo chef Matteo Temperini guiderà la brigata di cucina e avrà la supervisione di

tutta l'offerta gastronomica.

Temperini arriva a Rosewood Castiglion del Bosco dopo una lunga esperienza nel settore Food&Beverage avendo lavorato in alcuni dei migliori ristoranti di Europa, Asia e Nord America. Come ultimo incarico, Matteo ha ricoperto il ruolo di Executive Chef al ristorante La Sponda dell'hotel Le Sirenuse di Positano, portandolo al raggiungimento della prima stella Michelin. Agli inizi della carriera, Matteo è stato nominato Sous Chef del ristorante parigino Spoon - Food and Wine guidato dall'icona francese della cucina Alain Ducasse, e successivamente Chef de Partie del prestigioso tre stelle Michelin Louis XV di Monaco. Tornato in Italia, Matteo ha



ALTA CUCINA Matteo Temperini

lavorato come Chef de Partie presso l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, rinomata a livello internazionale, prima di prendere la guida del ristorante Il Gallopapa a Castellina in Chianti, dove ha conquistato la sua prima stella Michelin nel 2002.