

# BAGNO A RIPOLI

Bagno a Ripoli - mensile dell'amministrazione comunale di Bagno a Ripoli - Edizioni AIDA srl - Registrazione del Tribunale di Firenze - n. 4113 del 15/06/91  
 Direttore responsabile: Lirio Mangalaviti - Comitato di redazione: Marina Ristori, Enrico Zoi - Coordinamento redazionale: Chiara Tacconi - Collaboratori: Maurizio Izzo, Sergio Lo Monte, Silvia Vigiani - Coordinamento redazionale, grafica, composizione, impaginazione: AIDA srl, via Maragliano 31/a Firenze - tel. 055 321841 - Stampa: Nuova Cesat, Firenze - tel. 055 300150.



## Parliamo di Mondeggi

Perché parlare di Mondeggi? Perché la Villa di Mondeggi è un gioiello architettonico e paesaggistico incastonato nel territorio del Chianti Fiorentino e perché l'azienda agraria Mondeggi Lappeggi sta vivendo un momento assai significativo della sua attività. Con i suoi prodotti di eccellenza e con le sue forti radici nella tradizione e le sue attività di innovazione scientifica, nel settore delle agroenergie, l'Azienda Mondeggi Lappeggi rappresenta una significativa espressione di 'eccellenza' nel territorio fiorentino. La collaborazione con l'attuale Consiglio di Amministrazione dell'Azienda e con la Provincia di Firenze, in particolare con l'Assessorato all'Agricoltura, sta dando i suoi frutti e il Comune di Bagno a Ripoli è molto soddisfatto sia dei risultati raggiunti sia del costante rapporto instaurato con la nostra Amministrazione. Noi siamo attenti a tutte le nostre belle e ricche aziende agricole, dove l'ec-

(segue a pag. 4-5)

**Festa della  
Toscana 2007**

pag. 3

**Gocciola  
d'oro**

Terza edizione pag. 6

**Consorzio  
di bonifica**

I contributi pag. 7

# BAGNO A RIPOLI

## NUMERI E INDIRIZZI UTILI



Call Center  
Per informazioni  
dal lunedì al sabato ore 8-20  
800 055 055 (da telefono fisso)

Comune, piazza della Vittoria 1

**Centralino** 055 63901

**Ufficio Relazioni con il Pubblico** 055 6390222

**Biblioteca comunale** 055 645879 - 055 645881

via Belmonte 38, Ponte a Niccheri

**Centro operativo** 055 640018

via dell'Antella 32, Ponte a Niccheri

**Servizio acquedotto** 055 65585 - fax 055 6862431

c/o Publiacqua, via Villamagna 39, Firenze,

info@publiacqua.it

Numeri verdi:

- informazioni e pratiche 800 238-238

- guasti e perdite 800 314-314

**Enel guasti** 800 900800

**Numero verde Safi**

lun-ven 9,30-12,30 15-17 800 139300

**Polizia municipale**, Via F.lli Orsi 18/20

Pronto intervento 055 631111

Ufficio 055 6390400 - 055 630925

**Carabinieri**

Bagno a Ripoli, via Matteotti 2 055 630009

Grassina, via Belmonte 36 055 640020

**Tesoreria comunale** 055 630031 - 055 632031

c/o Cassa di Risparmio di Firenze

Agenzia di Bagno a Ripoli, via F.lli Orsi 1

### AZIENDA SANITARIA FIRENZE

**Distretto socio-sanitario di Grassina**

via D. Alighieri n. 36 055 641760 - 055 640642

**Ospedale S.M. Annunziata**

via dell'Antella, Ponte a Niccheri 055 2496.1

**Fax:**

**Ufficio relazioni con il pubblico** 055 6390267

**Segreteria del Sindaco - Stampa** 055 6390210

**Segreteria degli Assessori** 055 6390210

**Sportello unico attività produttive** 055 6390379

**Ufficio scuola e sport** 055 6390364

**Ufficio assistenza** 055 6390360

**Ufficio cultura** 055 6390357

**Ufficio segreteria generale** 055 6390322

**Ufficio acquisti** 055 6390307

**Ufficio anagrafe** 055 6390299

**Ufficio urbanistica** 055 6390237

**Centro operativo** 055 644340

**Polizia municipale** 055 633000

**Biblioteca comunale** 055 644338

## ORARI DI RICEVIMENTO

### *Giunta*

Il sindaco e gli assessori ricevono su appuntamento (Segreteria sindaco e assessori - tel. 055 6390.209 oppure 6390.208, sindaco@comune.bagno-a-ripoli.fi.it)

**Luciano Bartolini** - Sindaco

**Alessandro Calvelli** - Vice Sindaco e assessore alle politiche dello sviluppo (economia del territorio, organizzazione e gestione dei servizi comunali)

**Elena Dal Pino** - assessore alle politiche del welfare (istruzione, formazione e servizi sociali)

**Annalisa Papini** - assessore alla casa, servizi di rete e mobilità

**Claudio Tonarelli** - assessore al governo del territorio (urbanistica, infrastrutture e ambiente)

**Stefano Pisilli** - assessore ai lavori pubblici e protezione civile

**Antonio De Donno** - assessore alle politiche finanziarie (bilancio e patrimonio)

**Silvia Tacconi** - assessore alle politiche culturali e giovanili (cultura, sport, giovani, partecipazione)

### *Consiglio comunale*

**Angelo Antonio Falmi** - Presidente del Consiglio Comunale - su appuntamento giovedì mattina 10,30-12,30. Tel. Segreteria Generale 055 6390255-219, oppure 347 6446213.

Il gruppo consiliare dei **Comunisti Italiani** su appuntamento tel. Segreteria Generale 055 6390255-219.

Il gruppo consiliare di **Forza Italia** ogni sabato mattina dalle ore 9 alle ore 12.

Il gruppo consiliare di **AN** ogni sabato mattina dalle ore 9 alle ore 12.

Il gruppo consiliare **D.L. Margherita - L'Ulivo** riceve su appuntamento, tel. 338 5291348 oppure 055 6390255-219.

Il gruppo consiliare **Verdi** riceve su appuntamento.

Il gruppo consiliare **DS** riceve su appuntamento il lunedì mattina, tel. 055 6390255 - 219.

## E-mail

*Ufficio Relazioni con il Pubblico:*  
urp@comune.bagno-a-ripoli.fi.it

## Sito internet

[www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it](http://www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it)

# Festa della Toscana 2007

Accogliendo come ogni anno l'invito del Presidente del Consiglio della Regione Toscana a festeggiare l'anniversario dell'abolizione della pena di morte promulgata dal Granduca Pietro Leopoldo il 30 novembre del 1786, il Comune di Bagno a Ripoli organizza una serie di iniziative incentrate sul tema cui è dedicata questa ottava edizione: "Giovani ingegni e magnifiche eccellenze". Le iniziative avranno luogo nei più prestigiosi edifici comunali e vedranno alla ribalta giovani "promesse" e già affermate "eccellenze" nel campo dell'arte, della musica, in generale della cultura, senza dimenticare la giovane imprenditoria, industriale, artigianale ed agricola del territorio.

## Programma

Sabato 24 novembre,  
ore 16.30

Oratorio di Santa Caterina a Rimezzano, via del Carota, Ponte a Ema.

Concerto di musica classica – Quartetto di clarinetti (Carmelo Mobilia, Giancarlo Nunziati, Renzo Roselli, Sabrina Malavolti).  
Musiche di Brahms, Joplin, Piazzolla.  
Ingresso libero e piccolo rinfresco.

Martedì 27 novembre, ore 21

Teatro Comunale di Antella, via Montisoni 10, Antella.  
Prima proiezione assoluta del cortometraggio "Il profilo di Michelangelo". Sceneggiatura di Stefano Massini, soggetto e regia di Riccardo Massai. In collaborazione con Progetto Europeo DEVA (Disabled Education Via Art). Ingresso libero

Giovedì 29 novembre, ore 21

Sala Consiliare del Palazzo Comunale, piazza della Vittoria 1, Bagno a Ripoli  
I giovani talenti della Filarmonica "Luigi Cherubini"  
Concerto di brani dal repertorio bandistico. Direttore Carmelo Mobilia.  
Presentazione delle giovani "eccellenze" del territorio con particolare riguardo ai giovani imprenditori agricoli, vincitori del "Prim'Olio" 2007. Ingresso libero



## Un brindisi alla moda

Metti insieme vino e moda ed ecco nascere: Wine&FashionFlorence 2007. Alla kermesse saranno presenti i sapori, la creatività e l'accoglienza della gente del Levante Fiorentino. Nella splendida cornice di Palazzo Pitti, dal 18 ottobre al 4 novembre 2007, saranno offerti assaggi dei marchi più prestigiosi delle aziende vitivinicole, proposte gastronomico-culturali e appuntamenti di moda, in cui tradizione e innovazione danno origine ad eccellenze uniche e prestigiose. Wine&FashionFlorence è già divenuta una manifestazione di successo e quest'anno torna per la settima volta al teatro del Rondò di Bacco di Palazzo Pitti. Moda, sapori e bellezze dell'area fiorentina saranno gli attori principali dell'evento che riunisce i più prestigiosi marchi del vino, firme della moda italiana e i Comuni del Valdarno, della Valdiseve e di Bagno a Ripoli, oltre la Comunità Montana Montagna Fiorentina: tutti insieme per lo sviluppo e l'internazionalizzazione del territorio verso mercati strategici rappresentati da Germania, Giappone e Usa. Ed è proprio dal connubio storia e tradizione nasce AR3, la mostra promossa e curata da Cna Firenze con l'intento di valorizzare le opere degli artigiani del territorio. Il visitatore potrà conoscere così l'arte di Antonio De Vito, il mosaico fiorentino di Mauro Tacconi e le opere in scagliola del laboratorio Bianco Bianchi. Inoltre Wine&FashionFlorence vedrà l'adesione di numerosi partner di alto profilo internazionale nel settore della moda, del vino e dell'alta tecnologia, tra cui Polimoda e Intel Italia. Per informazioni: [www.wineandfashion.it](http://www.wineandfashion.it).



(segue da pag. 1)

### Parliamo di Mondeggi

cellenza qualitativa dei prodotti è altissima, ma certo non possiamo non prestare una cura aggiuntiva alla grande impresa pubblica che è Mondeggi, legata al nostro territorio, ma anche ad un'area più vasta. È così che, fin dal nostro insediamento, abbiamo sostenuto nei fatti e nelle parole la necessità di mantenere al patrimonio pubblico un'azienda così importante, che, nel 2004/2005, stava passando un periodo molto critico, che sembrava dovesse portare alla sua alienazione. Un'ipotesi che la Giunta e il Consiglio Comunale di Bagno a Ripoli non vedevano positivamente, preferendo a ciò un'azione di rilancio di quella che è una perla pubblica del nostro territorio. Abbiamo iniziato un lavoro con la Provincia per invertire la rotta: è stato cambiato il consiglio di amministrazione e oggi si vedono i primi obiettivi raggiunti e le grandi potenzialità. La nostra soddisfazione è quindi generata dal fatto che Mondeggi non è stata venduta e per quello che essa oggi propone e realizza: le sperimentazioni con il mondo accademico, il rilancio dell'attività agricola, il pareggio del bilancio, un frantoio che rappresenta una novità internazionale (una sorta di 'Ferrari dei frantoi!'), l'attenzione alla formazione dei lavoratori, dei giovani, della manodopera agricola. È un'azienda viva, con una gestione organicamente strutturata, con un piano triennale tecnicamente di grande valore, con un'importante rete di relazioni, fra cui quella allacciata con l'Arsia (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-forestale) sulle fonti rinnovabili per l'approvvigionamento dell'energia o il rapporto con le scuole, un'azienda con una forte potenzialità di traino e stimolo anche per le altre aziende agricole di questa area del Chianti. Ancora: Mondeggi ha raggiunto un accordo con la Siaf, la società che gestisce la mensa nelle nostre scuole ed ospedali, che ne acquista olio e vino, realizzando un altro importante tassello a favore della cosiddetta 'filiera corta'. E poi Mondeggi è bella, bellissima. E lo è a tal punto che, su nostro suggerimento e proprio in questi giorni, la regista Francesca Elia la sta utilizzando come location per il suo ultimo film, *L'amore non è un*

### La storia

La villa di Mondeggi nel 1305 era un «palazzo con tre case» con un podere nel 1305, di proprietà della famiglia fiorentina dei Bardi. Nel 1427 passò ai Portinari, che nel 1488 la donarono allo "spedale di Santa Maria Nuova" che nel 1506 la vendette a Guidetto



Guidetti, da cui passò a Simone Ugo della Gherardesca. Nel 1655 il conte Ippolito della Gherardesca la cedette al cugino Guido e sempre nello stesso anno il papa Alessandro VII concesse alla Gherardesca l'uso di un oratorio privato già presente nella villa nel 1610. Al 1704, risale l'oratorio pubblico dedicato a San Giovanni Evangelista e officiato per la prima volta nel 1711. Nel 1862 per volere del Conte Ugolino della Gherardesca si procedette ad un'ampia ristrutturazione dell'intero edificio, ingrandito dagli architetti Angelo Foggi e Vincenzo Buffi e affrescato da Olimpio Bandinelli. Dopo altri interventi (1888 e 1923) della Gherardesca la vendettero (1938) alla famiglia Ascoli, da cui la villa passò ai Riva che eseguirono altri lavori di modifiche interne; nel 1964 Mondeggi divenne proprietà della Amministrazione Provinciale di Firenze insieme all'annessa fattoria.

*assa*, produzione cinematografica indipendente internazionale. Che dire di più? Invitarvi tutti alla giornata dedicata alla Festa dell'Olio Nuovo di Mondeggi di domenica 4 novembre e poi all'appuntamento con tutte le altre nostre splendide aziende riunite per la prossima edizione di 'Prim'Olio' (10-26 novembre)! Quest'anno, oltre al fine settimana in via Roma, ne sperimentiamo un altro (17-18 novembre), anche in Largo Gino Bartali, al Bandino, la vecchia 'porta del Chianti', dove una volta iniziava il Comune di Bagno a Ripoli"

*Luciano Bartolini*  
*Sindaco di Bagno a Ripoli*

### Il Comune presente al De GustiBooks

Si chiama "De GustiBooks" ed è un'iniziativa a metà strada fra cultura ed enogastronomia che allietterà i visitatori del prossimo Festival della Creatività. Alla manifestazione sarà presente anche il Comune di Bagno a Ripoli che intende promuovere una serie di punti di eccellenza: il portale di marketing territoriale "www.firenzelecolline.it", che promuove ricchezze ed attività dei territori attorno a Firenze promosso dai Comuni

e dalle Associazioni di categoria e finanziato dalla Regione Toscana. L'associazione Arcadia che raccoglie 15 produttori di olio delle colline di Bagno a Ripoli. Il sito [www.partenone-bagno-a-ripoli.it](http://www.partenone-bagno-a-ripoli.it), con cui il Comune di Bagno a Ripoli promuove e sostiene i processi partecipativi. Saranno inoltre presentati lavori della scuola di ricamo di Antella ed olio e vino locali, nell'ambito del progetto "filiera corta".



# Una villa da favola nel cuore del Chianti

Azienda Mondeggi Lappeggi,  
dove olio e vino  
sono prodotti d'eccellenza

Prima che un'azienda agricola è una villa da favola, immersa in uno dei paesaggi più belli del Chianti fiorentino. L'azienda Mondeggi Lappeggi è un vero e proprio punto di riferimento della tradizione agricola, e oggi turistica, fiorentina. Il Consiglio di Amministrazione è composto così: Presidente Antonio Ermini, Consiglieri Dr. Annamaria Vignini e Dr. Lapo Baldini. L'azienda agraria Mondeggi Lappeggi si estende su 273 ettari, distribuiti nei tre comuni di Bagno a Ripoli (215 ettari), Figline Valdarno (23) e Greve (34). 148, tutti a Bagno a Ripoli, gli ettari impiegati per l'attività agricola: oliveti (60 ettari nell'area della nascente Dop "delle colline di Firenze"), vigneti (35 ettari, di cui 5,3 impiantati nel 2007 e con un programma futuro di altri 11 ettari da reimpiantare nel territorio della Docg "Chianti dei Colli Fiorentini")



e terreni seminativi (49 ettari). Olio e vino prodotti sono commercializzati imbottigliati e sfusi, sia all'ingrosso che al consumatore finale attraverso la vendita diretta aziendale. L'azienda è anche un valido esempio di gestione manageriale di un bene a finalità pubblica, che attraverso un piano condiviso di sviluppo aziendale ha conseguito importanti obiettivi: piena autonomia imprenditoriale e produttiva, avvio dell'attività di ricerca e innovazione, in collaborazione con Università di Firenze e Cnr, e la messa a disposizione dei risultati ottenuti per le altre aziende agricole del territorio. L'azienda è oggi un polo di eccellenza dove poter svolgere allo stesso tempo le ricerche (in laboratorio), la sperimentazione (in campo) e la formazione (in aula), nell'ambito delle agrienergie e dell'agrometeorologia. I criteri adottati sono quelli dell'agricoltura integrata, con l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare attraverso un uso minimo della chimica e il controllo dell'intero processo produttivo.

L'azienda ha proposto di recente domanda per poter commercializzare i prodotti con il marchio regionale Agriqualità. Nel futuro l'azienda si propone di migliorare ulteriormente la qualità delle produzioni di olio e vino attraverso: recupero degli oliveti obsoleti con interventi di potatura; interventi di potatura annuale in funzione della raccolta meccanizzata; avvio della promozione di olio e vino per i mercati nazionali e internazionali; sviluppo della vendita diretta; ristrutturazione dei vigneti con particolare attenzione alla valorizzazione dei

vitigni autoctoni (in particolare il Sangiovese). In particolare, l'olio nuovo di Mondeggi del 2007 sarà il primo prodotto da un nuovo frantoio ad alta tecnologia. Sarà possibile degustarlo domenica 4 novembre quando, nell'ambito della manifestazione 'Oleovagando', la villa aprirà i cancelli al pubblico per far conoscere il nuovo impianto e proporre l'elevata qualità dell'olio nuovo. In particolare, è il frantoio ad essere la grande novità di quest'anno. Infatti, l'azienda ha stipulato un accordo con la società Alfa Laval che prevede un programma di collaborazione con la fornitura e la gestione di un impianto oleario di ultima generazione, la relativa attività di formazione tecnica e il controllo costante dell'intero processo di estrazione dell'olio. Le caratteristiche importanti del nuovo frantoio sono legate alla possibilità di differenziare gli oli, potendo anche

denocciolare le olive, per ottenere un olio con minore acidità e meno perossidi, meno astringente e più armonico, più profumato e stabile. L'intero processo è controllato elettronicamente per garantire la tracciabilità e la gestione automatizzata dell'impianto. La potenzialità del frantoio, di oltre una tonnellata l'ora, consente infine di lavorare giornalmente tutte le olive prodotte dall'azienda, quindi senza tempi di attesa, a garanzia della qualità dell'olio extravergine ottenuto. Ma c'è di più: l'azienda agraria di Mondeggi è al centro di importanti sperimentazioni anche nell'agroenergia. È in arrivo un impianto pilota per l'estrazione a freddo dai semi di girasole di olio combustibile vegetale, con cui l'azienda, che già dispone di un trattore alimentato da olio vegetale puro, avvierà un ciclo sperimentale completo di autosufficienza energetica all'interno del progetto Voice, finanziato dall'Unione Europea e coordinato dal Crear (Centro Interdipartimentale di Ricerca per le Energie Alternative e Rinnovabili dell'Università di Firenze), al fine di contribuire a ridurre le emissioni di gas serra sperimentando e diffondendo modelli agroenergetici fattibili ed economici basati sull'utilizzo come fonte di energia di olio vegetale puro. A Mondeggi sono state anche sviluppate ricerche significative e di grande attualità ed interesse sul terreno dell'agrometeorologia, per valutare l'impatto dei cambiamenti climatici sull'attività agricola ed in generale la possibilità per un'azienda agraria di raggiungere l'autosufficienza energetica, vista come valore sia ambientale sia economico.

# L'olio torna protagonista

Al via la terza edizione del Concorso "Gocciola d'Oro"



### Programma

● **Domenica 21 ottobre** – Teatro del Rondò di Bacco, Palazzo Pitti Comune di Firenze

ore 10 La poesia dell'olio – Presentazione di Arcadia, l'Olio di Bagno a Ripoli – In collaborazione con l'Associazione dei Produttori dell'Olio Extravergine di Oliva del Comune di Bagno a Ripoli.

● **Mercoledì 24 ottobre** – Presentazione della manifestazione nell'ambito delle iniziative Wine & Fashion Florence – Teatro del Rondò di Bacco Palazzo Pitti Comune di Firenze alle ore 18 Prim.OLIO in centro – Il gusto della solidarietà per l'Ospedale Meyer di Firenze in collaborazione con Volkswagen Group Firenze Spa, Museo Gino Bartali, il Palio delle Contrade/Giostra della Stella di Bagno a Ripoli. Seguirà buffet.

● **Domenica 4 novembre** – pomeriggio – Villa Mondeggi Lappoggi - Festa dell'olio nuovo con assaggio e vendita – patrocinio del Comune di Bagno a Ripoli

**Sabato 10 novembre** alle ore 15 apertura degli stand – Via Roma Bagno a Ripoli, assaggio di specialità tipiche – musica

● **Domenica 11 novembre** alle ore 10.30 Convegno – Il gusto della solidarietà all'Ospedale Meyer... olio di qualità superiore sulle tavole delle scuole.

Ore 12 Concerto della Filarmonica Cherubini

Musica per le vie di Bagno a Ripoli e spettacoli di artisti di strada.

● **Sabato 17 novembre** alle ore 15 apertura degli stand – Piazza Gino Bartali Gavinana Firenze – assaggi dei prodotti di qualità di Bagno a Ripoli e del territorio del Levante Fiorentino. Esibizione degli Sbandieratori della Giostra della Stella/Palio delle Contrade di Bagno a Ripoli – musica, giochi.

● **Domenica 18 novembre** alle ore 10 apertura degli stand – Concerto della Filarmonica Luigi Cherubini – tutto il giorno giochi con l'Associazione Il Giuggiolo.

● **Lunedì 26 novembre** ore 20 al Bigallo: cena di gala con premiazione del concorso "Gocciola d'Oro". Saranno invitati i ristoratori del nostro Comune e della Provincia di Firenze, operatori commerciali, autorità. Premiazione dei giovani imprenditori del mondo agricolo – nell'ambito delle iniziative della Festa della Toscana. Saranno presenti varie autorità, personaggi della moda e del cinema.

## Dalla parte dei bambini e delle loro famiglie

Primi giorni di un genitore al nido

Cosa fa un genitore al nido mentre il suo bambino muove i primi passi tra nuovi compagni e nuovi adulti, mentre impara a conoscere ambienti e giochi inconsueti?

Sono momenti delicati che coinvolgono profondamente grandi e piccoli. Separarsi dalle persone è sempre un processo di trasformazione che chiede un po' di sacrificio ma che apre al nuovo e alla crescita. I primi giorni, babbi e mamme stanno vicini al loro bambino e lo sostengono nelle prime scoperte. Poi, via via, il loro ruolo deve ridimensionarsi per permettere agli educatori di diventare i nuovi punti di riferimento.

Quando il bambino è pronto, il genitore si allontana dalla stanza di gioco e, dopo aver salutato il bambino, raggiunge lo spazio del laboratorio. Qui si ritrovano tutti i genitori del nido che hanno raggiunto questa fase. È questa una buona occasione per parlare con chi sta condividendo lo stesso momento, le stesse ansie, le stesse emozioni. È anche un'occasione

per essere rassicurati da chi, avendo già vissuto questa esperienza con altri figli, può consolare e tranquillizzare.

In questo laboratorio nascono, tra una chiacchiera e l'altra, degli oggetti per i bambini. Tra le proposte più frequentemente fatte ai genitori, c'è la realizzazione di grandi buste decorate con tecniche diverse, dove le educatrici raccoglieranno, durante l'anno, i disegni e le pitture dei bambini.

Spesso, in particolare ai nidi Coriandolo, Chicco di Grano e Filo d'erba, i genitori vengono sollecitati a costruire un libro per ciascun bambino, dove sono raccolte fotografie ed immagini significative per loro: la foto del babbo e della mamma, i nonni, i fratelli, gli animaletti, le foto delle vacanze e tutto ciò che può essere importante per il bambino.

Stare insieme agli altri e condividere le esperienze crea momenti di pacata tranquillità, in cui ognuno libera la propria creatività.

# Un contributo per l'ambiente

Consorzio di bonifica Colline del Chianti:  
in arrivo l'avviso di pagamento

**N**ei primi giorni di ottobre arriverà nelle case di circa 75000 consorziati del Comprensorio 22 il nuovo avviso di pagamento del Consorzio di Bonifica Colline del Chianti relativo alle attività del 2007. Il Comprensorio tocca 18 comuni quasi tutti in provincia di Firenze. Tra i più grandi e interamente interessati dalle attività del consorzio ricordiamo: Impruneta, Bagno a Ripoli, Scandicci, Lastra a Signa, Montelupo Fiorentino, Montespertoli, Greve in Chianti, Tavarnelle e San Casciano Val di Pesa. Nel Comune di Firenze ne sono interessati i soli Quartieri 3 e 4. Il tributo consortile è annuale ed è ricavato in base alla rendita catastale, in caso di fabbricati, e del reddito dominicale, in caso di terreni e ad altri coefficienti che tengono conto anche del beneficio diretto (legato ai lavori di bonifica) e di quello indiretto (legato alla riduzione del rischio idraulico e alla tutela ambientale). L'avviso giungerà pertanto ai soli proprietari di immobili (terreni o fabbricati). Il nuovo avviso, concepito per essere sempre più leggibile e chiaro, comprende anche alcu-

ne pagine esplicative dell'attività del consorzio, oltre a tutte le modalità per segnalare errori e imprecisioni sull'avviso stesso. Ricordiamo comunque che si tratta di un avviso bonario inviato per posta a tutti i contribuenti e che può essere pagato in 2 soluzioni (rate con scadenza 30/11/07 e 31/01/08) oppure in un'unica soluzione: presso gli uffici postali; presso gli sportelli Equitalia Cerit S.p.a. (Via F. Baracca, 134 - Firenze oppure Via Pantin, 1 - Scandicci); presso tutti gli sportelli bancari oppure con addebito diretto su c/c bancario. È attivo presso il consorzio un call center (tel. 055 240269 dal lun al ven 8.30-13 e 14-18.30) per fornire tutte le informazioni necessarie. Materiale informativo è comunque già disponibile presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico (Urp) di tutti i comuni interessati.

Per avere informazioni dettagliate sull'assetto organizzativo, competenze e attività generale, opere di bonifica e idrauliche, tributi di bonifica, avvisi pagamento ecc., consultare il sito web del consorzio. [www.cbcc.it](http://www.cbcc.it).

## Safi: l'assemblea dei soci al passo coi tempi

L'assemblea dei Soci di Safi SpA ha ridotto il numero dei componenti del CdA, ultimo passaggio verso la concentrazione societaria con Quadrifoglio SpA. Durante l'ultima assemblea dei soci è stato nominato il nuovo Consiglio di Amministrazione (C.d.A.) adeguandolo al nuovo Statuto, che prevede il passaggio da 15 a 5 componenti. È questo un ulteriore passo verso la concentrazione aziendale tra Quadrifoglio e Safi; con la riduzione numerica, prevista dallo Statuto secondo le disposizioni della Legge Finanziaria, sono componenti del C.d.A. il presidente Giuseppe Triarico, il vice presidente Livio Giannotti, oltre ad Idilio Pisani, Giancarlo Sottili e David Lognoli. Il rinnovato Consiglio di Amministrazione è stato così composto con l'obiettivo di accompagnare il processo di concentrazione aziendale Safi - Quadrifoglio ormai prossimo, con l'accertata disponibilità della maggioranza dei soci privati di Safi di cedere le loro partecipazioni ai Comuni e con la parallela acquisizione azionaria da parte degli stessi dello 0,15% ciascuno del capitale sociale di Quadrifoglio SpA, secondo gli indirizzi già deliberati dai Consigli Comunali.

Le singole indennità dei componenti il C.d.A. sono state ridotte del 10% rispetto a quanto corrisposto in passato, mentre il vice presidente rinuncia all'indennità avendo prioritariamente l'obiettivo di facilitare il percorso finale del processo di concentrazione tra le due società. "Tutto ciò dimostra come nei Comuni e nelle aziende partecipate dai Comuni ci sia la consapevolezza di accelerare i processi di concentrazione industriale, al fine di costituire imprese di servizi pubblici locali sempre più efficienti ed in grado di garantire agli utenti un sistema trasparente di gestione ed efficiente sul piano ambientale, auspicando che la concentrazione Safi - Quadrifoglio sia il primo passo verso il gestore unico di area" hanno dichiarato congiuntamente i sindaci di Bagno a Ripoli Luciano Bartolini e di Scandicci Simone Gheri. "Con questo importantissimo passaggio di riduzione dei costi della società si realizza un sensibile, reale e immediato contenimento dei costi di funzionamento degli organi. È questo un passaggio che ci permette di migliorare l'efficienza gestionale, preparando l'ormai imminente fusione delle aziende".

# Villamagna e Osteria, Consiglio Comunale al lavoro

Trasferire i nuovi insediamenti in altre frazioni: il dibattito nelle prossime sedute

Nell'ambito della revisione del Piano Strutturale, il Comune di Bagno a Ripoli sta lavorando anche ad una revisione delle previsioni insediative di Villamagna e Osteria Nuova, che dovrebbe condurre ad una ricollocazione di tali previsioni in altre zone del territorio comunale. "Si tratta di una proposta politica di grande valore – hanno dichiarato il Sindaco Luciano Bartolini e l'Assessore al Governo del Territorio Claudio Tonarelli –, il cui esito finale non è scontato e che nasce dall'analisi e dalle riflessioni svolte sul Quadro Conoscitivo del Piano Strutturale. Sia Villamagna che Osteria Nuova sono state interessate nei decenni passati da interventi che ne hanno modificato i caratteri originari di piccoli borghi rurali, senza definirne una nuova tipologia urbana e di servizi. Al contrario, in altre zone del nostro territorio, urbanisticamente e paesaggisticamente meno complesse, è possibile 'trasferire' in tutto o in parte i nuovi insediamenti senza la problematicità di quelle frazioni. In particolare, ciò vale per Villamagna, dove si registrano le maggiori criticità ambientali e paesaggistiche, ma anche per Osteria Nuova, dove si ipotizza una consistente riduzione nonostante la riconosciuta storia pregressa e motivazione sociale dell'intervento. È un percorso quello che intendiamo avviare, una verifica della fattibilità tecnica della revisione delle previsioni

insediative di Villamagna e Osteria Nuova, un'operazione complessa e delicata, che richiede serenità, equilibrio, grande senso di responsabilità, ampia condivisione sociale e politica, ma la direzione è questa: rispettare le esigenze sociali di chi chiede la possibilità di avere una casa e confermare la nostra scrupolosa attenzione verso il territorio, intesa come bene della collettività. I tempi non saranno brevi, ma il lavoro inizierà fin dalle prossime settimane. Per inciso, sono destituite di ogni fondamento le voci che circolano in questi giorni a proposito di una presunta collocazione alternativa degli insediamenti come cosa fatta.

In uno dei prossimi consigli comunali l'Amministrazione porterà gli elementi delle proprie riflessioni su tale aspetto, che sarà comunque affrontato secondo i consueti criteri della partecipazione e della condivisione con i cittadini. Infine – hanno concluso il Sindaco Bartolini e l'Assessore Tonarelli –, nel Consiglio Comunale del 27 settembre è stata adottata la variante al Piano Strutturale con il nuovo tracciato della Variante del Chianti, un passaggio, come hanno sostenuto alcuni Consiglieri Comunali di valore storico, e come abbiamo già avuto modo di sottolineare in altre occasioni, di grande importanza in questo iter lungo e complesso ma ormai saldamente sulla strada maestra".

## Erp, arrivano le abitazioni

Publicato il bando per l'aggiornamento delle graduatorie

Publicato il bando di concorso per l'anno 2007 per l'aggiornamento della graduatoria degli aspiranti all'assegnazione in locazione semplice di alloggi di Edilizia Residenziale Pubblica (Erp). La scadenza è il 15 dicembre 2007. Per l'ammissione al concorso è necessario essere residente o lavorare nel Comune di Bagno a Ripoli.

Informazioni, bandi e stampati:

- Ufficio Assistenza, Via Fratelli Orsi 18/22, Bagno a Ripoli, il lunedì dalle 8 alle 13, il martedì e il giovedì dalle 14.30 alle 18, tel. 055/6390.1;
- Ufficio Relazioni con il Pubblico, Piazza della Vittoria 1, Bagno a Ripoli, dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 13, il sabato



dalle 8.30 alle 12.30, il martedì e il giovedì anche dalle 14.30 alle 18, tel. 055/6390.222.

Il bando è disponibile anche sul sito internet del Comune: [www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it](http://www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it), direttamente dalla home page.