



Una manifestazione del comitato "In 500 sulla battigia"



Matilde Balatresi Nocchi

Si sollecita anche l'allargamento degli arenili aperti alla libera fruizione

500 sulla battigia: «Dateci risposte sulla stagione estiva»

La presidente del comitato: «Piano dell'arenile in ritardo, non accetteremo più le poche e sporche spiagge libere»

MASSA. Matilde Balatresi Nocchi referente del comitato "In 500 sulla battigia", appendice massese del Conamal (Coordinamento nazionale mare libero) scrive in una nota di avere ascoltato «con attenzione la trasmissione in diretta facebook del sindaco Persiani che, sulla nostra costa, faceva trasparire una buona dose d'ottimismo circa la ormai prossima stagione estiva: eventi a sorpresa, ruota panoramica e luna park, parrebbero, dalle parole del primo cittadino, essere la chiave di volta per attrarre numerosi turisti e rilanciare l'economia della Marina. Ce lo auguriamo tutti - aggiunge - ma vorremmo, al contempo, porre alcune domande».

IL NODO PIANO ARENILE

Il riferimento, aggiunge, è «so-

prattutto ad uno strumento che è tutt'ora in divenire e, ancora, pare fermo ad alcuni sponsor non meglio precisati: il piano dell'arenile e dei viali a mare (Paav in sigla). Ora, al di là degli ambiziosi e programmatici master plan per combattere l'erosione e progetti per una sempre più elevata qualità delle acque, vorremmo capire: quando si afferma nel testo bozza di portare le spiagge libere dal 7 al 20%, di aprire i cosiddetti coni visivi in punti strategici, di garantire varchi a mare e, quindi accessibilità reale dello stesso, si è deciso su quali criteri e con quali modalità? Perché il Paav, per sua natura è un piano attuativo, di dettaglio. Perché delle due l'una: o il lavoro del pool di tecnici è ancora lontano dal regolare in maniera puntuale quanto pro-

messo oppure, nonostante le nostre pressanti richieste, noi non ne siamo aggiornati. Ma questo non vogliamo crederlo, perché non solo siamo gli unici veri destinatari delle scelte amministrative, ma anche perché proprio le parole del sindaco hanno espresso la volontà di coinvolgere in questo percorso tutte le associazioni che ne abbiano avuto interesse».

IRITARDI

Sottolinea ancora la firmataria: «La stagione è alle porte e, nelle previsioni iniziali, il piano avrebbe dovuto essere pronto in un anno! Riteniamo che, non solo noi cittadini, ma anche, in maniera speculare, i titolari di concessioni abbiano il diritto di conoscere nei dettagli come e quanto verrà tolto

loro! Perché, non solo le linee guida del nostro Paav, ma anche le ultime novità giurisprudenziali e lo stesso Governo centrale attribuisce ai Comuni costieri una grande responsabilità e una grande occasione per dimostrare coraggio: quella di ridare alla collettività un bene ora più che mai essenziale: il mare! Ogni Comune della costa italiana, lo ribadiamo, non ha più scuse: potrebbe ben decidere di non concedere più neanche una concessione! Ora, a prescindere dai punti di vista estremi, e dalla moltitudine d'istanze che giocano un ruolo in questo dibattito, riteniamo che, quanto meno e per il bene di tutti, sia indispensabile una chiara presa di posizione sul destino della nostra Marina. Ecco perché chiediamo a gran voce che vengano spiegate alla collettività le modalità con cui si intendono applicare i principi ribaditi più volte dai tecnici di ampliamento percentuale di arenile libero, apertura di varchi e visuali. Inoltre approfittiamo per avere chiarimenti e rassicurazioni circa l'imminente apertura della stagione balneare: sarà un remake degli scorsi anni in cui incuranza, sporcizia e depositi di lavarone non permetteranno a cittadini e turisti di godere delle libere in maniera quanto meno dignitosa? Perché, vista la scelta dell'amministrazione di regalare temporaneamente nostri spazi ai privati o addirittura di elargire loro denaro, in cambio di sorveglianza e pulizia, ci piacerebbe quantomeno che questi accordi venissero rispettati. Sperando che nessuno voglia obiettare circa l'inadeguatezza degli strumenti di convenzione e di vigilanza delle stesse ci auguriamo vivamente quest'anno di poter trascorrere insieme ai turisti che, attratti da ruote e luna park arriveranno in massa nella nostra bella città, un'estate serena».

Il Comitato insiste: «Concludiamo: il Comune ha la possibilità, la facoltà e, a quanto pare la volontà di aumentare abbondantemente la percentuale di arenile da destinare a libera fruizione. Che lo faccia. Il Comune ha la possibilità, gli strumenti, ma soprattutto il dovere di renderci libere almeno pulite e sorvegliate. Che lo faccia». «Perché la prossima estate non accetteremo di essere relegati in depositi di sporcizia e cumuli di lavarone, a costo di doverlo fisicamente ripulire dal mittente a suon di carriere e determinazione», conclude.

R.M.

IL RICONOSCIMENTO



Ricette Mediterranee, i primi trent'anni dell'azienda di salse

MASSA-CARRARA. «Noi siamo la prova che si può fare impresa anche in una provincia piena di difficoltà come questa. Il momento più duro? L'alluvione del 2012 più che il Covid. È stato un evento che ci ha traumatizzato. Il più bello? Ce ne sono stati tanti fortunatamente. Vedere la nostra azienda crescere anno dopo anno è una grandissima soddisfazione. Il riconoscimento di Cna? Lo condivido con tutti gli artigiani e le piccole imprese di questo territorio»: nelle parole di Pietro Chioni, co-titolare della Ricette Mediterranee, lo storico marchio delle salse pronto uso tra le più apprezzate e conosciute, c'è l'orgoglio delle piccole imprese. Nata il 6 maggio 1992, l'azienda di Pietro Chioni e di Carlo Zoppi, due massesi doc, ha tagliato il traguardo dei 30 anni di attività. «Come ci si arriva? Non mollando mai. Lavorando duramente, con serietà e senza barattare mai la nostra identità di piccola ditta artigianale legata al territorio che vuole fare le cose per bene. Oggi trovare i nostri sughi pronti nella grande distribuzione ci rende orgogliosi e felici». Eppure Pietro e Carlo arrivano da un altro mondo. Letteralmente: «Io, geometra, lavoravo nel settore delle costruzioni; mio cugino in quello della metalmeccanica. Tutto è nato una sera d'estate del 1991. Entrambi avevamo voglia di fare un percor-

so diverso da quello del lavoratore dipendente. Ci siamo presi un bel rischio ma ne è valsa la pena. Siamo imprenditori e lavoriamo fianco a fianco dei nostri dipendenti. Non indossiamo giacca e cravatta ma la divisa come loro. La nostra è una famiglia più che un'impresa artigiana; è un'azienda con il Dna apuano». Dai locali in affitto in via Carriona in località S. Antonio a Carrara, siamo nel 1992, al capannone di proprietà dell'ex Fibronit nel 2004 di strada la piccola Ricette Mediterranee ne ha fatta tanta: «I sacrifici non ci hanno mai spaventato. Per un periodo abbiamo continuato a lavorare da dipendenti nelle nostre rispettive aziende e dedicavamo il restante tempo, la sera ed il fine settimana, a far partire l'azienda. Oggi ci siamo conquistati una piccola fetta di mercato nel settore dei sughi pronti. Il nostro prodotto più apprezzato, che rappresenta l'80% del nostro fatturato, è sicuramente il pesto alla genovese».

Un traguardo i 30 anni di attività che Cna ha voluto ricordare con uno speciale riconoscimento consegnato a nome dell'associazione, della Presidenza di Paolo Bedini, e di tutte le presidenze, dal direttore Paolo Ciotti (nella foto). «Pietro - dice il presidente Bedini - bene incarna lo spirito del nostro artigiano e della nostra associazione».

NARRATIVA, EVENTO IN BIBLIOTECA

“La Casa del melograno” venerdì il nuovo libro di Simona Bertocchi

MASSA. È uscito nelle librerie e nei siti on line l'ultimo romanzo di Simona Bertocchi, “La Casa del melograno”, edito da Giovane Holden Edizioni. La prima nazionale sarà venerdì 13 maggio alle ore 18 in piazza Mercurio presso la biblioteca civica di Massa, Conduce l'evento la scrittrice Patrizia Fiaschi. Sono previste letture di Massimo Norti



Simona Bertocchi



La copertina del libro

(L.a.a.v. di Massa) e Lucia Bani. Il romanzo di Bertocchi sarà poi presentato al Salone del Libro il 22 maggio nella sala Avorio alle ore 14,15. Proseguirà il book tour in tutta Italia.

Non è la prima volta che Simona Bertocchi è invitata a presentare i suoi volumi al Salone internazionale del libro di Torino, nelle precedenti edizioni l'autrice ha

presentato i romanzi di successo “I pasticci di Leonardo” e “L'ultima rosa di Aprile” (a marzo uscito con la nuova edizione).

Come si spiega in una nota, La casa del melograno è un romanzo storico che ha inizio con la notizia dell'esilio all'Isola d'Elba di Napoleone e termina con l'evento di Firenze capitale. Nel mezzo c'è oltre mezzo secolo di storia italiana ed europea raccontata dalla voce e dalle gesta della famiglia fiorentina di ricchi imprenditori del tessile: i Martini.

Simona Bertocchi, nata a Torino, vive ormai da molti anni a Montignoso. Lavora nel settore del turismo, organizza eventi letterari e manifestazioni artistiche.

IN BREVE

Martedì 17
Riparte l'attività del movimento Italexit

Marcella Cardone, responsabile organizzativo del partito politico Italexit sezione di Massa, informa che Italexit per l'Italia sezione di Massa annuncia ufficialmente la ripartenza sul territorio massese: martedì 17 maggio prossimo ci sarà un banchetto del movimento fondato da Gianluigi Paragone, che sarà localizzato presso via Porta Fabbrica, angolo via Ghirlanda, con orario 9,30-12,30.

Da lunedì 16
Cambia la viabilità al casello di Massa

Salt informa che, per l'esecuzione di lavori al casello di Massa, la circolazione tra Massa e la viabilità esterna sarà momentaneamente modificata. A partire dalle 20 di lunedì 16 maggio alle 6 di martedì 17 maggio, e poi dalle 20 martedì 17 alle 6 di mercoledì 18; e negli stessi orari e stessi giorni interessati (lunedì, martedì e mercoledì fino al 15 giugno) i veicoli e/o trasporti eccezionali non potranno utilizzare la stazione di Massa per entrare ed uscire.