

250mila euro per la casa di riposo

Il finanziamento destinato all'ampliamento dell'istituto Vegni

CASTEL DEL PIANO. Pioggia di euro per la Zona III dell'Amiata Grossetana. 480mila euro che la Regione Toscana ha deliberato di investire in Amiata e tutti destinati al sociale. Il finanziamento arriva al termine di un lavoro e un impegno congiunto fra Comuni e Comunità Montana. Di questo budget, 250mila per l'ampliamento della casa di riposo di Casteldelpiano "Vegni", 150mila saranno impiegati, a Seggiano, per creare un centro diurno o una vera e propria casa di riposo, e 80mila andranno ad Arcidosso, destinati all'Aquilone, la struttura che accoglie e segue i giovani portatori di handicap.

Finanziamenti a fondo perduto che andranno a coprire il 50% delle spese previste dai progetti, i quali saranno coperti col restante 50% dagli stessi comuni.

Grande soddisfazione del presidente della Conferenza dei Sindaci dell'Amiata Grossetana Franco Olivieri, che sottolinea come «Il lavoro fatto dalla Conferenza dei sindaci abbia puntato a un progetto di ampio respiro rivolto verso le due priorità del comprensorio, l'anziano fragile e i giovani in difficoltà. La nostra zona - afferma Olivieri - ha ottenuto un grosso beneficio con questo intervento della regione che ha

noi nodali. Il Vegni, infatti, è una delle case di cura per anziani più conosciute e apprezzate a livello comprensoriale e provinciale ed ha assoluto bisogno di essere ampliato per soddisfare le necessità degli ospiti. Seggiano, che come tutta la

SCANSANO. I festeggiamenti in onore del Morellino si aprono, a Scansano, con un evento particolarmente simpatico e gustoso.

Il campione di pizza Antonio Simonini, vincitore di numerosi premi e riconoscimenti al livello nazionale e internazionale con le sue interpretazioni culinarie, scansanese di origine e titolare della pizzeria Osèe a Manciano, insieme al sindaco di Scansano Marzio Flavio Morini, ormai notissimo pizzaiolo per passione, si cimenteranno nel preparare pizze all'aperto, in Piazzetta Ferrucci, nel centro storico, per l'evento "Pizza e Morellino a corte".

«Sarà un'iniziativa speciale grazie all'aiuto del collega, amico, Pino Ferraro - ci tiene a dire Antonio Simonini. - Pino ha vinto, alcuni anni fa il Giro pizza d'Europa, è istruttore della Scuola italiana pizzaioli, e titolare del-

montagna conta una popolazione anziana in alta percentuale, ha urgenza di un punto aperto ad ospitare persone di quella fascia di età.

L'Aquilone di Arcidosso è da anni, ormai, uno dei centri più accreditati e vivaci che si pren-

dono cura dei giovani portatori di handicap. E anche questa struttura ha urgenza di essere sostenuta con interventi non aleatori. Siamo soddisfatti, dunque, di vedere in qualche modo premiata questa politica di incisività nel sociale del

nostro territorio. Una politica che ben si allinea alle scelte di operatività territoriale che abbiamo fatto anche scegliendo con coraggio la sperimentazione della Società della Salute che stiamo portando avanti con fiducia ed ottimismo».

Oggi pizza e Morellino



la pizzeria Pino Pizza di Follonica».

L'intero week end sarà inoltre dedicato alle degustazioni guidate di Morellino di Scansano, organizzate, a par-

tire dalle ore 17,30 di oggi, con l'allestimento di gazebo, lungo le vie del centro storico, grazie alla disponibilità dei produttori e alla partecipazioni del personale specia-

lizzato delle aziende. Calici disegnati appositamente per l'occasione, grazie al contributo della Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma, saranno distribuiti negli standS per assaporare il Morellino in tutte le sue specificità e peculiarità. Una mostra fotografica ispirata alla terra di Scansano colorerà le vie del Paese.

La festa, tutta scansanese, quest'anno è organizzata dal Comitato per la Festa dell'Uva, costituito dalle associazioni di volontariato scansanesi Auser, Associazione Cavallai Scansano, Circolarci Macramè, Nobile Contrada del Borgo, Circolo Tennis Scansano, Ccn Scansano, Aaa Morellino, Associazione Tante Quante, (con il contributo e il patrocinio del Comune di Scansano) per valorizzare e promuovere il Morellino, i prodotti agroalimentari del territorio e le aziende produttrici.