

Esposito e il suo «Nel nome del padre, del figlio e dello sport»



L'IDEA originale è nata dal raccontare la storia dei fratelli Abbagnale. Idea che è piaciuta all'editore il quale, poi, lo ha sollecitato ad allargare il discorso per cui dalla storia di una famiglia è arrivato a raccontare la storia delle grandi famiglie nel secolo d'oro dello sport italiano. Così Franco Esposito, giornalista sportivo, ha scritto il libro «Nel nome del padre del figlio e dello sport», presentato ieri in Sala Friuli. «In realtà — dice Esposito — sono stati gli atleti a raccontare le loro imprese

e le soddisfazioni che ci hanno regalato in 50 anni di sport: io ho solo messo in ordine il materiale». Si parte dall'oro di Nedo Nesi nella scherma alle Olimpiadi di Stoccolma del 1912 e si chiude col bronzo conquistata da Aldo Montano nella scherma a squadre a Londra nel 2012. Sono 353 pagine che scorrono velocemente, pagine ricche di aneddoti e curiosità in gran parte sconosciuti. Alla presentazione c'erano i due grandi campioni come Pino Porzio e Eraldo Pizzo (nella foto con Esposito).

Consegna diplomi al Leopoldo II

OGGI con la consegna dei diplomi agli studenti che hanno sostenuto gli esami di stato a giugno 2012 all'Istituto Leopoldo II di Lorena Grosseto verrà presentata la gestione elettronica di tutta l'area didattica. L'istituto fa parte di una rete di scuole che utilizza da questo anno un software autoprodotta in grado di gestire on-line registro elettronico, assenze, scrutini pagelle, certificazioni, materiale didattico, software per Dsa. Attraverso una piattaforma web vengono fornite gratuitamente alle scuole in rete, ai docenti, agli alunni ed alle loro famiglie, le prestazioni che le ditte di software normalmente vendono alle scuole. La piattaforma da noi utilizzata è visibile all'indirizzo www.scuoletoscanite.it.

Pavimentazioni tecnologiche e sostenibili

Un convegno dedicato alla «soluzione» trovata dalla Vibralcementi di Gentili

TECNOLOGIA, sostenibilità e sicurezza: sono le caratteristiche principali che rendono le nanotecnologie la soluzione ideale per realizzazioni attente all'ambiente e all'avanguardia. Una soluzione fatta propria dalla Vibralcementi, l'azienda grossetana di Alvo Gentili, leader nel settore dell'edilizia. Obiettivo? Realizzare pavimentazioni ecosostenibili in una terra, come la Toscana e in particolare la Maremma, dove da sempre si punta sul rispetto dell'ambiente delle aree rurali e urbane e sull'efficienza dei servizi. L'argomento è stato affrontato ieri mattina al Centro congressi di Principina Terra, nell'ambito del convegno internazionale organizzato da Vibralcementi e da Nanosky leader nella ricerca e nella produzione di nanotecnologie. Un appuntamento che ha visto la partecipazione di delegazioni provenienti da dieci Paesi, i rappresentanti istituzionali e delle associazioni di categoria e i rappresentanti delle maggiori imprese della provincia di Grosseto. I lavori sono stati aperti dal vicepresidente nazionale di Federchimica Luigi Manzi e sono stati illustrati, tra gli altri, da Paolo Nascè, noto a livello internazionale per la sua esperienza nel campo delle nanotecnologie. A concludere i lavori, Aldo Gentili, titolare di Vibralcementi. Al termine del convegno, prima della degustazione dei prodotti maremmani a cura del Centro congressi «La Principina», si è svolta una prova pratica di pavimentazione ecosostenibile adeguata all'ambiente. Il convegno è stato coordinato da Giancarlo Capecchi. «Abbiamo avuto modo di conoscere da vicino la realtà della Nanosky — ha affermato Paolo Gentili (nella foto) della Vibralcementi — circa sette mesi fa. Da subito siamo rimasti colpiti



dall'attenzione all'ecosostenibilità perseguita da Nanosky attraverso le nanotecnologie. Dall'inizio dell'anno la nostra azienda è diventata esclusivista per la Toscana del rivoluzionario prodotto dell'azienda Nanosky. Abbiamo tanti progetti — ha sottolineato — e finora abbiamo fatto delle prove con il Comune di

Santa Fiora per ripavimentare il centro storico attraverso un lavoro innovativo. Siamo molto soddisfatti per questa opportunità che dà un valore aggiunto alla nostra azienda. Inoltre — ha concluso — pensiamo che, oltre al classico bitume, con le nanotecnologie in tutta la Toscana ci potranno essere dei vantaggi».

Maria Brigida Langellotti

I consigli dell'esperto Nascè

A ILLUSTRARE le potenzialità della nanotecnologia nell'ambito del convegno internazionale al Centro congressi «La Principina», Paolo Nascè, esperto nel campo delle nanotecnologie. Al convegno sono intervenuti, tra gli altri, anche Gunther Gang, direttore commerciale della Nanosky; Giovanni Cardinali, del gruppo tecnico Fiab; Angelo Gentili, dirigente nazionale di Legambiente e il presidente della Provincia Leonardo Marras. Tra i presenti anche Werner Tschurtschenthaler, sindaco di San Candido dove è presente uno stabilimento della Nanosky. «Ritengo — ha affermato Paolo Nascè — che le nanotecnologie segneranno il futuro nell'ambito delle costruzioni stradali, essendo capaci di integrare le esigenze del produttore con quelle del mercato. A cominciare dal rispetto dell'ambiente. L'uso delle nanotecnologie, infatti, può dare un giovamento complessivo poiché favoriscono la realizzazione di pavimentazioni protette ed ecosostenibili. Questa soluzione è interessante in particolare per la Maremma, terra che si contraddistingue per il suo patrimonio naturalistico e per la sua tutela».

Scansano, il Consorzio presenta il Morellino a 50 importatori

VERTICE
Elisabetta
Geppetti
è la presidente
del Consorzio
per la tutela
del Morellino



IL CONSORZIO per la tutela del vino Morellino di Scansano organizza per oggi una degustazione di Morellino alla quale parteciperanno oltre 50 importatori e buyer provenienti da tutto il mondo. L'appuntamento si svolgerà all'interno della sede del Consorzio «e l'intento — dice la presidente Elisabetta Geppetti — è quello di presentare di presentare anche il territorio di origine come elemento fondamentale nell'apprezzamento del prodotto». L'evento si articolerà su una degustazione B2B del Morellino di Scansano di oltre 40 aziende alla presenza dei produttori, un seminario di presentazione della denominazione, visite nelle cantine di produzione ed ospitalità nelle strutture ricettive locali, affinché la visita sia per i buyer anche una opportunità per scoprire la Maremma.

«L'evento, organizzato in colla-

borazione con Toscana Promozione — dice ancora Elisabetta Geppetti — non è solamente un'occasione per far conoscere il nostro vino e sviluppare rapporti commerciali, ma una possibilità unica per far scoprire la Maremma ad operatori che provengono dal Vietnam, dalla Corea, dalla Cina e dai Paesi dell'Est europeo». Il Consorzio a Tutela del Morellino di Scansano, nato nel 1992, rappresenta oggi oltre 200 aziende e svolge attività di tutela, valorizzazione e promozione nei confronti di tutti coloro che, consorziati e non consorziati, rivendicano Morellino di Scansano Dcog, grazie al riconoscimento ad operare erga omnes, avvenuto con decreto ministeriale 22 febbraio 2012. La produzione annuale di Morellino di Scansano, divenuto Dcog nel 2006, si aggira attorno ai 10 milioni di bottiglie.

Masterchef, sfida all'Andana sotto gli occhi di Ducasse



CASTIGLIONE della Pescaia protagonista a Masterchef Italia. Nella puntata di giovedì infatti, il famoso format culinario, in onda sui canali Sky, ha fatto tappa in Maremma. Precisamente alla tenuta L'Andana di Castiglione della Pescaia, poco fuori dal borgo, per la prova in esterna della puntata. Giunto ai quarti di finale, Masterchef Italia, ha fatto visita al prestigioso resort nella terra maremmana dove i quattro concorrenti si sono sfidati a colpi di fornelli nella cucina di Alain Ducasse, uno degli chef più famosi del mondo, preparando antipasto, primo, se-

condo e dolce per la rinomata cliente del ristorante. Tiziana, Andrea, Maurizio e Ivan (poi eliminato) si sono dati battaglia nelle lussuose cucine della tenuta L'Andana, dove sono stati giudicati dallo stesso Ducasse, assistito dai tre giudici del programma Carlo Cracco, Bruno Barbieri e Joe Bastianich (nella foto insieme). L'Andana è stato quindi lo spartiacque in vista della semifinale di giovedì prossimo dove i tre concorrenti si sfideranno per diventare secondo Masterchef italiano.

Andrea Capitani

REDAZIONE

Direttore Responsabile:
Gabriele Canè

Vicedirettori: Mauro Avellini
Marcello Mancini

Redazione di Grosseto

- via Rattazzi, 20
telefono 0564-422.111-
fax: 0564-417.362

e-mail: cronaca.grosseto@lanazione.net

Responsabile della redazione

Luca Mantigioni

e-mail: luca.mantigioni@lanazione.net

Pubblicità: Spe, via Rattazzi 20 - 58100
c/o La Nazione Grosseto
Telefono linea fissa 0564 22275
e fax: 0564-420308.