

# Rassegna stampa

Rassegna del 03/01/2017



**01/12/2016**

**Si parla di noi**

<b>I Grandi Vini</b>	p. 43	La nuova cantina del Podere La Regola		1
<b>Spirito Divino</b>	p. 32	Una nuova cantina come ambasciata territoriale	Leila Salimbeni	2
<b>Oinos</b>	p. 18	NUOVA CANTINA PER LA REGOLA		3

**29/12/2016**

**Si parla di noi**

<b>Tirreno Cecina Rosignano</b>	p. V	Chi sale, chi scende		5
-------------------------------------	------	----------------------	--	---

**L**a nuova cantina ha ricevuto di recente un premio speciale per la partecipazione al concorso internazionale La fabbrica nel Paesaggio istituito dalla FICLU (Federazione Italiana Centri e Clubs per l'UNESCO). Ci spiega quali sono stati i principi progettuali e costruttivi della vostra nuova casa?

“La cantina, totalmente ecosostenibile e alimentata con energia pulita, osserva i principi della coltivazione biologica a cui l'azienda si è convertita dal 2015 ed è inserita in un territorio, quello del Comune di Riparbella, a pochi chilometri dal mare tirreno, in Val di Cecina, dove le produzioni di vini prevalentemente ad uvaggio Bordolese (cabernet-merlot) stanno destando l'interesse della critica ed e ricevendo premi di eccellenza, seppur all'interno di un comparto vitivinicolo costiero già di grande prestigio come la vicina Bolgheri.

Da subito abbiamo investito sulla nuova struttura avendo in testa due obiettivi ben precisi: realizzare una cantina che valorizzasse le nostre produzioni e, allo stesso tempo, regalare al territorio un nuovo spazio di incontro, di stimolo culturale e sociale, oltre che artistico. Nel progetto della cantina abbiamo lavorato al costante equilibrio tra paesaggio e produzione, una integrazione cercata fin dall'inizio dei lavori.”

# La nuova cantina del Podere La Regola

Un progetto unico ed una destinazione poliedrica: ne parliamo con i titolari Flavio e Luca Nuti



**E poi c'è anche tanta arte: l'artista Stefano Tonelli ha trasformato una semplice barriera in una dimensione fra lo storico e l'onirico. Le chiedo perché avete scelto l'arte per impreziosire il vostro vino?**

“Abbinare l'arte al vino è sempre più di moda. La nostra originalità è partita dal fatto che abbiamo ricreato in barriera quella che è la storia di queste colline. La presenza degli Etruschi in particolare ha ispirato il maestro Tonelli, con un'idea nasce dal “sogno del vino”, dalla sua “gestazione”; è così che Tonelli affresca una danza cosmica, viva, vibrante, allegra, fecondatrice.”

**Tanti progetti ed eventi per fare del Podere La Regola un luogo di incontro e di scambio. Cosa c'è in programma nel 2017?**

“Il 2017 sarà un anno davvero importante per La Regola. Abbiamo in cascina già moltissime idee e iniziative. Sarà la cultura, nel senso più ampio del termine, la bussola del nostro calendario: presenteremo il libro *La Regola degli Chef*, progetto editoriale a cura del giornalista enogastronomico **Claudio Mollo** che unisce le eccellenze della cucina del territorio toscano ai vini della nostra azienda, attraverso un percorso fotografico e descrittivo dei vini e delle ricette

realizzate da alcuni fra i migliori e più conosciuti chef della Toscana, alcuni dei quali stellati. Abbiamo intenzione di coinvolgere il **prof. Giuliano Volpe**, archeologo e studioso dei beni culturali, attuale presidente del Consiglio Superiore dei beni culturali a presentare il suo ultimo libro *“Patrimonio Italiano: Beni culturali, paesaggio e cittadini”*. (a.b.)•

#### PODERE LA REGOLA

Loc. San Martino - 56046 Riparbella (PI)  
Tel. 0588 81363 - Fax 0588 90378  
info@laregola.com - www.laregola.com  
Facebook: La regola  
Twitter: @LRegola

### The new cellar of Podere La Regola

**A unique project and a versatile function: we talk about it with Flavio and Luca Nuti, the owners of the winery**

Your new cellar has won the special prize of the contest La fabbrica nel Paesaggio created by Federazione Italiana Centri e Clubs for UNESCO. What are the architectural principles of your new “house”? “Our winery is completely ecosustainable; we use green energy only and, since 2015, we follow the principles

of organic farming. We invested on the new structure following two clear aims: we wanted to create a cellar that could enhance the value of our productions and, at the same time, give to this territory a new meeting place that promote cultural, social and artistic stimuli.” And then much art... The artist Stefano Tonelli has converted a barrique cellar into a new dimension between history



and dream. Why did you choose art to communicate your wine? “To combine wine and art is fashion but we tried to recreate in our barrique cellar the history of our hills. The presence of the ancient Etruscians has inspired master Tonelli, who has abandoned himself into this oneiric vision of a fruitful dance that accompanies wine in its ripening. This idea springs from the “dream of wine”, its “gestation”. Tonelli paints a cosmic dance which is living, vibrant, merry and fertilizing.” What about the projects to make a meet-

ing point of Podere La Regola in 2017? “2017 will be a very important year for La Regola. We have many ideas and projects. Culture, in the widest sense, will be the key point of our calendar: we will present the book *La Regola degli Chef*, an editorial project that combines the excellences of local Tuscan cuisine and the wines of our winery. We have the desire to involve prof. Giuliano Volpe, archeologist and academic of cultural heritage, with his new book *Patrimonio Italiano*. We will debate about “Tuscan identity” with the book *Toscana* that has joined 150 authors who talks about our region from different points of view, from A of art to Z of zootechnics.”•

(TOSCANA)

# Una nuova cantina come ambasciata territoriale

di Leila Salimbeni

**U**n'enclave vitivinicola risalente, plausibilmente, al VII secolo a.C., quando questa lembo di Toscana aveva l'appellativo di Costa degli Etruschi. Una presenza importante, segnale, tra gli altri, di un'antichissima vocazione reperata attraverso i numerosi rinvenimenti che animano, ancora oggi, la collina sullo sfondo: a percorrerla con lo sguardo tutte le sfumature del colore della speranza, da quello chiaro dei pini marittimi a quello, ormai autunnale, delle querce secolari e da sughero che, sullo sfondo, punteggiano la macchia di questo Eden dove le viti furono messe a dimora sulle sabbie plioceniche depositate dal fiume Cecina, il cui letto ha animato, negli anni, i sogni vitivinicoli dei fratelli Flavio e Luca Nuti (sotto) e la cui cantina La Regola ([www.laregola.com](http://www.laregola.com)) è, oggi, coronamento. Dieci ettari vitati in quel di Riparbella, i cui filari abbracciano la struttura a 360 gradi stringendo le proprie maglie produttive tra le morse disciplinari del Montescudaio, dove albergano gli altri dieci ettari di proprietà, e di Bolgheri e che a Bolgheri appunto guardano ma non prima d'aver riflettuto attingendo a piene mani da quella Francia vitivinicola solcata da un lato dal fiume Rhône per il Viognier, da cui sortisce il grandissimo Lauro con le sue citazioni rivolte a Condrieu che richiama attraverso tutto lo scibile in materia di albicocca, zafferano, capperi e latte bruciato e, dall'altro, alla Garonne e dalla Dordogne per il Cabernet Franc, interpretato dall'ottimo La Regola, per esempio, ma anche dal Cabernet Sauvignon e dal Merlot, soprattutto, con la sua stoffa antica e femminile a nome Strido.

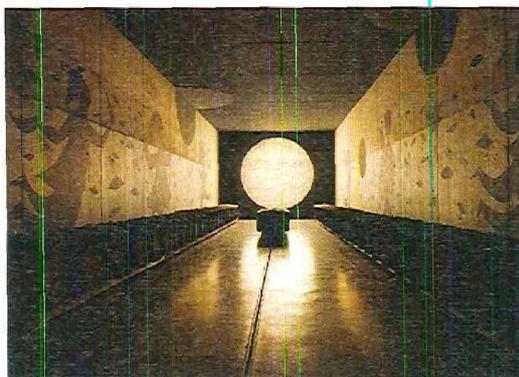
Côtes du Rhône e Bordeaux, insomma, ma anche vitigni più prossimi quali Sangiovese, che finisce nel nostalgico Le Prode, e Trebbiano, Malvasia e Colombara che si agitano oggi nei refoli potentissimi

mi innescati da quel nettare meditativo che è il passito Sondere. Del resto, la nuova cantina si configura, a detta degli stessi fautori, come un'ambasciata territoriale, un dialogo col territorio che generi non solo una simbiosi ma uno sguardo antropizzato sul territorio e sulla natura, in grado di ospitare tutte le attività di quel luogo multifunzionale che è appunto la cantina.

Ecco dunque l'articolazione autonoma in una scatola principale, parzialmente interrata, dove avviene la vinificazione. La struttura, già operativa per l'annata 2016, è firmata dall'architetto Sergio Scienza, nipote del professore Attilio, e del designer d'interni Giorgio Balestri: rispetta, non solo i criteri di bioedilizia ma è interamente alimentata con sistemi ecocombustibili. Una struttura di modernissima concezione, ispirata a un'idea di neorazionalismo basato su angoli retti e l'alternanza di pochi materiali quali legno, cemento armato, ferro battuto, pietra e ghiaia secondo l'estetica essenzialista del momento. Un nuovo incipit, insomma, di cui hanno beneficiato per prime le barrique di Allier le quali, fresche di trasloco, hanno qui trovato una subitanea pacificazione grazie all'opera di Stefano Tonelli che ha scelto proprio la barriera (foto in basso) quale tela di una suggestione sempiterna, proiezione

raffigurante la storia eterna, ed estemporanea, dell'uomo e del vino. Ecco dunque le figure umane, centrali eppur stilizzate e piene degli Etruschi, volteggiare di profilo sulle pareti occhieggiando talvolta alle pitture rupestri talaltra a scene mitologiche, raffiguranti la fine e il principio di tutto in una dimensione iperuranica, una danza cosmica che accompagna il visitatore fino al fuoco prospettico sullo sfondo: il pianeta densamente antropizzato di Somnium, quale omaggio al sogno collettivo dell'umanità tutta: concepire la vita quale negazione del finito. Nell'infinito, e oltre. 🍷

## Rispetta a pieno i criteri di bioedilizia



SPIRITO di VINO

32

vinos • eventi

# NUOVA CANTINA PER La Regola



## UN VIAGGIO FRA ETRUSCHI E ARTE COI FRATELLI FLAVIO E LUCA NUTI

**Ci sono voluti ben due anni d'intensi lavori per realizzare la nuova cantina del "Podere La Regola", prima azienda a dedicarsi, fin dal 1990, alla produzione vitivinicola nel comune di Riparbella in provincia di Pisa, che vede il fiume Cecina scorrere per gli ultimi chilometri prima di sfociare nel mar Tirreno.**

**andrea cappelli**

Immersa in un paesaggio da cartolina fra vigne, olivi e i cipressi tanto decantati dal gran poeta Giosuè Carducci, che alla vicina Bolgheri dedicò i suoi versi, la tenuta si trova a pochi passi dalla Costa Toscana, territorio vocato e internazionalmente riconosciuto per la produzione di grandi cru. Con tecniche d'agricoltura biologica e una filosofia tesa a preservare e valorizzare una terra incontaminata, dove il rispetto dell'equilibrio ambientale resta uno degli obiettivi primari, la famiglia Nuti, proprietaria da oltre un secolo di terreni in località "La Regola" - toponimo già presente nei cabrei fiorentini settecenteschi - punta tutto sull'alta qualità. La particolare conformazione della zona, attraversata dal fiume Cecina e protetta ai lati da una fascia collinare boschiva con una forte presenza di querce da sughero, crea un microclima temperato con escursioni termiche notturne tali da ottenere uve di particolare

espressione aromatica. Il processo colturale è curato nel dettaglio per sfruttare al massimo un suolo sciolto e drenante, costituito da sabbie plioceniche ricche di fossili con una percentuale d'argilla, una stratificazione di rocce e minerali ricchi di ferro, che consentono, coi giusti vitigni, d'ottenere vini di struttura notevole e persistente bouquet, dalla spiccata personalità espressiva. Come da tradizione sulla costa, oltre al Sangiovese e al Vermentino, la tendenza è a sviluppare accenti francesi attraverso Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e vitigni a bacca bianca di Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gros Manseng, che esprimono una gamma di vini sui cui si raccolgono da tempo successi, ma che contemporaneamente invita alla costante sperimentazione. La modernissima cantina, realizzata con materiali ecosostenibili e alimentata a energia solare, si erge tra i filari di un appezzamento di proprietà di circa 10 ettari di vigne, seppur in totale l'azienda conta 20 ettari di parco vigneti e a breve effettuerà l'impianto di altri cinque. "Abbiamo investito sulla nuova struttura avendo in testa due obiettivi ben precisi: realizzare una cantina che valorizzasse le nostre produzioni e, allo stesso tempo, regalare al territorio un nuovo spazio d'incontro, di stimolo culturale e sociale, oltre che artistico - spiegano Flavio e Luca Nuti, titolari dell'azienda vitivinicola di famiglia - e nel progetto della cantina abbiamo lavorato al costante equilibrio tra paesaggio e produzione, un'integrazione fortemente cercata fin dall'inizio dei lavori. Grande soddisfazione è stata scoprire che la cantina, per la sua perfetta integrazione con l'ambiente, ha ricevuto un premio speciale fra le 28 aziende selezionate del concorso internazionale "La fabbrica nel paesaggio", istituito dalla Federazione Italiana Centri e Clubs per l'U.N.E.S.C.O. col patrocinio della Commissione Nazionale Italiana per l'U.N.E.S.C.O. e del Ministero dei Beni Culturali e Paesaggistici". Da sabato 15 ottobre, quando in tarda mattinata è stato tagliato il nastro alla presenza delle autorità locali e dei titolari de "La Regola", a lunedì 17 ottobre sono stati tre intensi giorni di festeggiamenti con un pellegrinaggio continuo di amanti del vino, appassionati, operatori ed esperti, nonché cultori dell'arte e dell'architettura per visite e wine testing dei pregiati vini biologici dell'azienda. Quest'inaugurazione rappresenta un punto d'arrivo, ma anche di nuova partenza per i fratelli Nuti, che hanno voluto intensamente riannodare i fili della tradizione familiare, sul solco della vena imprenditoriale tracciata dai genitori Rolando



e Amedea. Proprio nella zona dov'è stata costruita la nuova cantina, sono stati rinvenuti i resti di un antico insediamento etrusco (VII secolo a.C.), meglio conosciuto come necropoli di Belora, nonché numerose anfore vinarie, vera e propria testimonianza che lega indissolubilmente da millenni la coltivazione della vite al suggestivo territorio di Riparbella. E il sodalizio cogli antichi viticoltori etruschi si è ripetuto attraverso l'arte, complice il moderno e funzionale progetto strutturale dell'architetto trentino Sergio Scienza, curato nell'arredamento e nel design dall'architetto d'interni Giorgio Balestri di Pisa, senza che fossero trascurati spazi per eventi culturali e artistici. La cantina è stata concepita come luogo ideale per accogliere la creatività dell'artista Stefano Tonelli, che ha affrescato "a regola d'arte" alcune pareti della barriera con un'opera che richiama appunto gli Etruschi e il cosmo. L'idea nasce dal "sogno del vino", dalla sua "gestazione", è così che Tonelli affresca una danza cosmica, viva, vibrante, allegra, fecondatrice. Il lavoro artistico di Tonelli - l'opera misura 46 metri lineari per 4 d'altezza - è iniziato a maggio, quando la vite si manifestava nella sua verde bellezza e si è concluso a settembre con la vendemmia, dove la vite, donando il suo frutto, si trasforma in mosto prima e nettare di Bacco dopo. "Un grande pianeta sorge alla fine dello spazio, è il pianeta della nostra Umanità, quasi colmo di un'infinità di volti, immobili e a occhi chiusi. Anch'essi, come l'autore, muti e in silenzio a restituire la vi-

brazione creatrice. L'uomo che si guarda dentro sente il suo infinito ed è nell'ora e nell'oltre. Contemporaneamente. Nelle due grandi pareti una danza cosmica custodisce il pianeta e le barriques dormienti. Intorno alle figure danzanti, che diventano costellazioni immaginarie, si muovono piccoli esseri laboriosi, che navigano spazi senza confini e monadi a forma di pesci, come unità indivisibili in perenne transito tra una vita e l'altra - spiega Tonelli - è un omaggio, antico e contemporaneo, agli Etruschi che hanno abitato questi luoghi, questa valle, questa pace del paesaggio. Come loro ci hanno raccontato molto della loro idea della morte, io ho disegnato la mia idea dell'altrove in un fluire continuo di figure che, pur attraversando stadi di vite diverse, continuano la vita, negando il finito. Nell'infinito". Un'opera, quella di Tonelli, che è solo l'inizio del percorso artistico che La Regola vuole tracciare, infatti sono già in fase d'ideazione nuove installazioni che arricchiranno l'esterno della cantina, così da creare un vero e proprio luogo di meditazione artistica alla ricerca dell'umanità che cresce e si sviluppa anche attraverso la vite e il vino. Con la nuova cantina i fratelli Nuti, consapevoli delle antiche e indiscusse qualità vitivinicole del territorio, hanno focalizzato ed esternato il loro messaggio: "Territorio, Natura, uomini e arte: da questo nascono le Nostre 'Regole'...", frase che da tempo riecheggia sulle colline della Costa degli Etruschi, racchiudendo in pieno lo spirito di questa storica etichetta di Riparbella.



# 2016 CHI SALE CHI SCENDE

## L'ARTISTA



### ALEX MASTROMARINO

Cantante e attore premiato all'Italian musical awards 2016

Nato a Cecina nell'85, livornese d'adozione, **Alex Mastromarino** ha ricevuto il premio come miglior attore italiano protagonista dei "Jersey Boys" agli Italian musical awards 2016 sul palco del teatro Brancaccio di Roma. Una soddisfazione non da poco, che corona il suo percorso professionale. Alex, cantante, attore e artista a tutto tondo, merita l'applauso e i migliaia di "mi piace" su Facebook: direttore della Wos Academy, ha sempre lavorato con entusiasmo e passione, costruendo nel tempo il proprio profilo. Il riconoscimento ne conferma le qualità.

## IL MEDICO

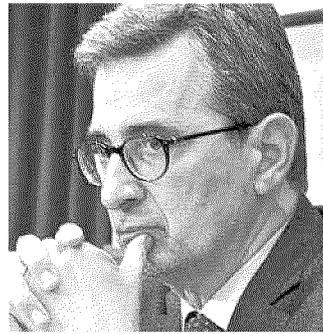


### CLAUDIO MARABOTTI

Inquinamento e salute: lo studio che preoccupa per i dati di mortalità

Cardiologo all'ospedale di Cecina, ricercatore associato dell'istituto di Fisiologia clinica del Cnr e docente della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, **Claudio Marabotti**, rosignanese, ha pubblicato - insieme ad altri ricercatori - un'indagine in cui emergono preoccupanti dati relativi alla mortalità per alcuni tipi di patologie come il mesotelioma pleurico. Attorno a questo studio si è generata tanta attenzione ed un impulso a monitorare la situazione ed in particolare la relazione tra presenza industriale, inquinamento e salute dei cittadini.

## IL POLITICO



### GIANFRANCO SIMONCINI

La sua voce in Regione per un aiuto all'industria in crisi

Smessi i panni di assessore alle Attività Produttive, incarico ricoperto per due legislature in Regione, l'ex sindaco di Rosignano **Gianfranco Simoncini** (oggi consigliere del presidente Rossi per le politiche del lavoro), ha avuto un ruolo chiave nel fare da trait d'union tra la Regione e il Comune di Rosignano. Ultima operazione, l'accordo al Mise (ministero sviluppo economico) che ha permesso alla Solvay di avere importanti sgravi e contributi con l'erogazione di 108 milioni in 10 anni all'indomani della scadenza dei certificati energetici dell'azienda.

## LO SPORTIVO



### DIEGO ULISSI

Miglior prof toscano dopo la rinascita il super medagliere

Oscar 2016 come miglior ciclista professionista. Sono sei i trionfi per **Diego Ulissi** (Lampre-Merida): l'idolo di Donoratico ha vinto due tappe al Giro d'Italia, oltre al Circuito di Getxo in Spagna, a una tappa e alla classifica finale del Giro della Repubblica Ceca ma i suoi numerosi piazzamenti, anche in gare di primo livello come il GP di Montreal (3°) o la Tre Valli varesine (2°) lo hanno issato al vertice delle graduatorie. Una rinascita totale per Dieghito, che è stato anche protagonista della prima Festa del pedale castagnetano contro la violenza alle donne.



I VIGNAIOLI



**FLAVIO E LUCA NUTI**

Una nuova cantina che sfida la crisi rievocando gli Etruschi

Sono i fratelli del vino: **Flavio e Luca Nuti**, avvocato il primo, agronomo il secondo, formano un binomio perfetto. Come ironicamente si autodefiniscono: uno parla, l'altro lavora... Ma i Signori della Regola, una delle aziende storiche della Costa del vino, dietro il profilo understatement coltivano una solida attività in continua crescita. E alla fine dell'estate hanno inaugurato la nuova cantina, ecosostenibile - ha ricevuto anche una menzione dall'Unesco - con una barricaia affrescata dal pittore **Stefano Tonelli** sulla storia degli Etruschi.

LA SCIENZIATA

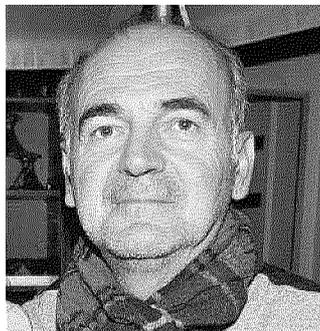


**ALICE ANTONELLI**

Studentessa prodigio la mente e il cuore conquistano lo spazio

Diplomata al liceo scientifico Fermi di Cecina, **Alice Antonelli**, 19 anni di Montescudaio, appena iscritta a ingegneria aerospaziale a Pisa, ha già raggiunto molti traguardi. Il più importante, la prestigiosa vittoria al concorso Odysseus bandito da Nasa e Unione europea con un "modellino" costruito in soffitta. A settembre ha stretto la mano ad un suo fan davvero speciale, quell'Alfred "Al" Worden, pilota del modulo lunare nella missione Apollo 15, che pochi mesi fa con un regalo dall'America ha voluto omaggiare la futura astronauta.

IL COSTRUTTORE

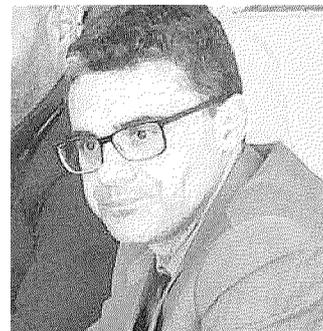


**ELBANO TONINELLI**

La Rondinaia verde dichiara fallimento chi ha casa piange

Un buco da 16 milioni di euro. La maxi lottizzazione Rondinaia Verde che prometteva di cambiare il volto di Bibbona si è trasformata in un flop gigantesco, che travolge decine di famiglie che hanno comprato casa. Tra i maggiori creditori la CRV, che in questa operazione immobiliare ha creduto dando fiducia alla Rondinaia Verde Srl, 20.000 euro di capitale sociale ripartito in parti uguali tra il bibbonese **Elbano Toninelli**, che ne era l'amministratore unico, e la Finanziaria Bolgherese Srl, con socio unico l'imprenditore milanese **Roberto Brembilla**.

L'INGEGNERE ANAS



**LUIGI MUPO**

La Variante chiusa in piena estate, riaperta a furor di popolo

L'Anas ha deciso di chiudere per lavori all'asfalto una carreggiata della Variante Aurelia, tra Donoratico e Cecina, dall'11 luglio all'11 agosto, in pieno esodo turistico. Primo weekend: l'inferno. Testimoniato da *Il Tirreno*, in prima fila nella campagna per la riapertura della strada.

Una protesta generale, culminata con un vertice al Comune di Cecina con il responsabile Anas dei cantieri ing. **Luigi Mupo**, i sindaci, il prefetto. Interviene anche la Regione. Risultato: la Variante viene riaperta in fretta e i lavori eseguiti a fine anno.

IL DIRIGENTE



**FABRIZIO TORRI**

Fuga di gas tossico e i cittadini insorgono «Via la Ecomar»

Paura e allarme a Rosignano, l'11 aprile, per un'esalazione di gas tossico sprigionatosi dallo stabilimento Ecomar di Vada, ai Polveroni. Un'anomalia, dichiara **Fabrizio Torri**, il primo dirigente di Ecomar a giungere sul posto. Un operaio ricoverato al pronto soccorso di Cecina in via precauzionale (dimesso con prognosi di un giorno), due case evacuate, strade sbarrate. Si costituisce il coordinamento della protezione civile, il sindaco invita la popolazione a stare in casa con le finestre chiuse. Un comitato cittadino torna a invocare lo spostamento dell'attività.

IL SINDACO



**RENZO FANTINI**

Perde il referendum sull'unione dei Comuni ma non si dimette

Il referendum dell'8 e 9 maggio non lascia dubbi: le due comunità di Riparbella e Castellina Marittima hanno respinto la proposta di fusione.

Al progetto di unificazione, i sindaci dei due comuni collinari avevano legato il loro mandato, dicendo che in caso di sconfitta si sarebbero dimessi. Così ha fatto mantenendo la parola il primo cittadino di Castellina, **Federico Lucchesi**.

Ci ha ripensato invece, il collega di Riparbella, **Sergio Fantini**, che ha posticipato la decisione e ancora resta in carica.

IL DIRETTORE ASL



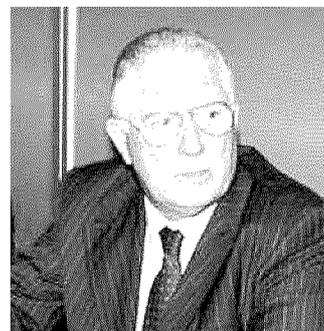
**TERESA DE LAURETIS**

Promesse per l'ospedale ma le liste d'attesa restano da maglia nera

Rivoluzione al Cup, taglio delle liste d'attesa: un nuovo modello sperimentale potrebbe ridurne drasticamente i tempi. Questa la promessa del direttore generale dell'azienda Usl Toscana nord/ovest, **Maria Teresa De Lauretis**, rilanciata dal presidente della Conferenza dei sindaci **Samuele Lippi**. A suo merito la De Lauretis quest'estate ha rafforzato il pronto soccorso.

Dall'Asl si difendono dicendo che il sistema open access (in italiano accesso aperto) partirà a gennaio. Intanto le liste d'attesa a Cecina restano da maglia nera, le peggiori di tutta la Asl 6.

IL PRESIDENTE



**GIULIANO MATTEOLI**

Diserta la commissione ma poi rilancia con un super resort

«Motivi di riservatezza». Così il presidente della società Porto di Cecina Spa **Giuliano Matteoli** motiva la scelta di non partecipare all'audizione della 5ª commissione consiliare del 7 marzo. Si doveva parlare del porto e della sua integrazione nel tessuto economico della città, dell'avanzamento dei lavori, dei problemi di finanziamento che gravano sul processo di ultimazione del progetto. Un progetto che ancora stenta per tanti versi, anche se a fine estate la società rilancia con un super resort di lusso. Ma i tempi di attuazione si allungano di almeno 3 anni.