



COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

Il Comune periodico n.4 sabato 18 settembre 2021

VIVENDA SPA VINCE LA GARA E RIMANE A GESTIRE LA MENSA SCOLASTICA Un disciplinare con più bio, Dop, Igp, "KM 0" e filiera corta; mantenimento del personale e certificazione della cucina, questi i punti di forza

Il Comune di Campiglia Marittima ha voluto puntare sull'alta qualità del servizio per l'affidamento della refezione scolastica che con la recente gara d'appalto ha visto Vivenda Spa come migliore offerente. Una gara nella quale il comune aveva deciso di dare l'80% del punteggio per l'offerta tecnica e solo il 20% per l'offerta economica. "Una scelta non banale, non scontata, fortemente voluta affinché la scelta del nuovo servizio fosse basata sulla qualità, sulla filiera corta, sugli investimenti strumentali e non sul prezzo" afferma la sindaca Alberta Ticiati..

Il costo per l'utenza rimane invariato rispetto al passato e non supera i 4,50 euro a pasto (le riduzioni sono stabilite secondo l'indicatore Isee e possono far scendere il costo fino a 3,00 euro) aumenta invece il costo del servizio a carico dell'amministrazione comunale, maggiore rispetto al precedente appalto, per la più alta qualità richiesta e per l'aumento dei prezzi sul mercato. Il Comune ha deciso di non caricare sui propri utenti questo costo aggiuntivo ritenendo quello della mensa un servizio fondamentale.

Il corrispettivo annuale che il Comune di Campiglia verserà a Vivenda Spa sarà di 453.150,00 euro più Iva.

Molte le novità caratterizzanti il nuovo affidamento. Vivenda spa garantirà il piano dietetico validato dal servizio pubblico territoriale mediante utilizzo di materie di prima qualità, molte delle quali - secondo percentuali prefissate - provenienti dalla filiera corta regionale toscana oltre ad essere connotate dal pregio bio, dop ed igp secondo le prescrizioni capitolari e le direttive del Green public procurement.

La filiera corta, cioè l'acquisto di prodotti forniti con il minor numero di passaggi, è l'asse su cui l'amministrazione comunale ha inteso connotare il nuovo affidamento, così come la ricerca della qualità alimentare con percentuali maggiori del minimo previsto per legge sull'asse del pregio (bio, dop, igp), e il cosiddetto "km 0", ovvero una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura entro i 200 Km, il tutto per una tavola di eccellenza. Vivenda SpA si farà carico e curerà la riqualificazione del layout della cucina comunale (tra le opere il pavimento di circa 300 mq), allineandola alle nuove esigenze in materia di sicurezza alimentare e vitto speciale per il caso di intolleranze o allergie. La società attiverà la procedura per il rilascio e l'ottenimento delle certificazioni aziendali Iso 9001 e 22000 (Sicurezza alimentare) per la cucina comunale di Venturina Terme, facendone un punto di riferimento per l'intero territorio provinciale. Vivenda S.p.A. confermerà e darà continuità alla base occupazionale impegnata nell'appalto, allargandola ove previsto con le figure carenti.

Buon anno scolastico!

Si riparte! E' emozionante vedere bimbi e bimbe di nuovo a scuola, scorgere nel sorriso, nelle lacrime dei più piccoli e negli occhi dei più grandi l'emozione della ripartenza! Vaccini, Green Pass e protocolli di sicurezza e gestione per conquistare, ce lo auguriamo tutti, un anno scolastico in presenza, sereno e quanto più possibile "normale".

Un sincero augurio di buon lavoro agli operatori scolastici, agli insegnanti, alla Dirigente scolastica. Non sarà sempre semplice, ormai lo sappiamo e l'Amministrazione Comunale sarà al vostro fianco! Oggi più che mai c'è bisogno della scuola per alimentare le menti dei nostri ragazzi e delle nostre ragazze e costruire quella coscienza civile, quella autonomia di pensiero che li renderà cittadini responsabili e attenti dei luoghi in cui decideranno di vivere. Buon anno scolastico!

Alberta Ticiati, Sindaca

La Carta d'identità di Vivenda

Vivenda si riconferma per i prossimi 3 anni nella gestione del servizio mensa, in una continuità che dura da più di due lustri. L'azienda con sede territoriale in Toscana nella provincia di Siena, appartenente al Gruppo La Cascina Cooperativa che eroga complessivamente oltre 20mila pasti al giorno a beneficio della popolazione scolastica di varie località toscane, continuerà a gestire il servizio ristorativo per il comune di Campiglia nei plessi ricadenti nell'Istituto Comprensivo "G. Marconi" oltretutto nei due asili comunali, un totale di circa mille ragazzi.

Scelte Green, stop alla plastica a scuola e anche nelle sedi comunali

Il capitolato è Green anche per la scelta di soluzioni tese all'abbattimento dei residui in materiale plastico ed ecosostenibili. In questa direzione, la scelta di avviare alla fornitura di acqua per i dipendenti e nelle sedi comunali mediante cd 'beverini', dotati di filtri ecocompatibili a carboni attivi (anche i pasti dei dipendenti comunali, infatti, nei giorni in cui per l'orario di lavoro è previsto il pasto, sono forniti da Vivenda).

MENSA SCOLASTICA, I COMMENTI DEL COMUNE E DI VIVENDA SPA

La Sindaca soddisfatta per l'inserimento di prodotti locali. Bernardini ricorda "qualità e stesso prezzo" e Leoni (Vivenda) valorizza le migliorie della cucina e le certificazioni.

La sindaca **Alberta Ticciati** commenta i risultati ricercati e ottenuti con questa gara d'appalto: "Abbiamo costruito il capitolato di gara con grande attenzione, confrontandoci con le associazioni di categoria e gli agricoltori del territorio per conoscere meglio il settore delle forniture con l'obiettivo di dare un servizio di qualità alle famiglie e beneficiando del buon rapporto con le aziende del nostro territorio di cui conosciamo le competenze. Sono ovviamente soddisfatta che la ditta vincitrice riesca a reperire i prodotti anche sul mercato del territorio, a dimostrazione che le nostre aziende garantiscono prodotti di qualità a prezzi sostenibili".

L'assessore all'istruzione **Iacopo Bernardini** interviene così a seguito dell'aggiudicazione: "L'amministrazione comunale con la nuova gara ha voluto puntare decisamente sulla qualità, andando a premiare quei progetti tecnici che avessero previsto la fornitura di quantità di prodotti a filiera corta, agricoltura biologica, DOP e IGP ulteriori rispetto alle percentuali prescritte dai CAM (gli standard di prodotti, qualità e quantità richiesti dalla norma), nonché le proposte progettuali più rispondenti alle esigenze dell'amministrazione anche dal punto di vista organizzativo e delle migliorie tecniche e strutturali. Mi preme sottolineare che, sulla scorta di quanto illustrato, si andrà a garantire alle bambine ed ai bambini dei nostri plessi scolastici prodotti ancora più di qualità al medesimo costo per l'utenza".

Massimiliano Leoni, direttore di filiale Toscana per la Vivenda Spa, dichiara: "La collaborazione con il comune di Campiglia Marittima dura ormai da più di 10 anni e tale continuità è un connotato di cui andiamo fieri che ci consente di impostare un lavoro lungimirante. Le reciproche aspettative hanno sempre trovato sintonia nella ricerca di un risultato che soddisfi anzitutto i piccoli utenti e le rispettive famiglie. Peraltro, questo nuovo corso temporale ci consentirà di riqualificare il centro cottura, certificandolo secondo i migliori standard di sicurezza e qualità, facendone un esempio fulgido di efficienza che possa rimanere un patrimonio del territorio".



Nella foto a sinistra e sotto due vedute della cucina comunale posta nel complesso scolastico del parco Altobelli. La struttura è stata oggetto di riqualificazione a carico della società vincitrice della gara.



SCUOLABUS GRATIS PER I BAMBINI DEL PRIMO ANNO DELLA SCUOLA AMICI

L'amministrazione comunale sostiene la scuola nel borgo esentando gli alunni dal pagamento dello scuolabus.

Un paese vero, un centro storico che tutto l'anno è attivo e vive con i suoi residenti e i suoi servizi, questo si cerca di far rimanere Campiglia Marittima, capoluogo dell'omonimo comune dove, al pari di altri piccoli centri e in linea con l'andamento demografico generale, la bassa natalità rischia anno dopo anno di far chiudere le scuole. L'Amministrazione comunale ha tra i propri obiettivi quello di valorizzare il centro di Campiglia Marittima anche tramite il potenziamento e lo sviluppo dei plessi educativi, per questo, come recita la delibera di giunta approvata il 15 settembre, "occorre favorire la scelta del plesso campigliese da parte di studenti e studentesse residenti nelle altre frazioni comunali". Allo scopo di perseguire questo risultato la Giunta ha valutato la possibilità di incentivare le iscrizioni alla scuola primaria "Michele Amici" di Campiglia Marittima prevedendo innanzi tutto l'esenzione totale della retta per il servizio di trasporto scolastico per gli iscritti al primo anno a partire dall'anno scolastico 2021/2022. Inoltre l'esenzione del 50% della suddetta retta a partire dall'anno scolastico 2022/2023 per gli iscritti dal secondo anno fino al quinto anno. Tali misure saranno mantenute anche negli anni futuri. L'impatto sul bilancio, per il costo preventivato delle esenzioni decise dalla Giunta, è di € 1.600,00 nel 2021, di € 6.000,00 nel 2022 e di € 9.000,00 dal 2023 in poi.

L'assessore all'istruzione **Iacopo Bernardini** sottolinea, nella convinzione che i provvedimenti presi possano avere l'efficacia attesa: "Ritenendo che la preservazione e il rilancio della scuola primaria "Amici" di Campiglia sia essenziale nell'ottica della valorizzazione a tutto tondo del nostro borgo, abbiamo dialogato a lungo con la dirigente scolastica al fine di individuare le linee di intervento più funzionali al raggiungimento di questo obiettivo, considerato che, a causa della bassa natalità che colpisce il borgo (la media degli ultimi anni si attesta sulle 6 nascite annue), in assenza di misure specifiche, la scuola del capoluogo comunale rischierebbe altrimenti la chiusura. In questo senso, allo scopo di incentivare la scelta del plesso campigliese anche da parte delle studentesse e degli studenti residenti nelle altre frazioni comunali, si è ritenuto - in aggiunta alle iniziative intraprese dalla Dirigente Frongillo al medesimo fine, tra cui l'inserimento del terzo rientro con l'insegnante madrelingua di inglese - di esentare dal pagamento del servizio di trasporto le alunne e gli alunni frequentanti la classe prima, a partire da questo anno scolastico 2021/2022 e, dal prossimo anno scolastico, di ridurre del 50% la retta per gli alunni frequentanti dalla classe 2° alla 5°. Pensiamo che si tratti di misure che possano garantire una prospettiva a lungo termine al plesso del borgo, dando seguito all'ottimo risultato già raggiunto quest'anno con le 21 iscrizioni alla classe prima contro le 10 dell'anno precedente. Inoltre, su tutto il territorio comunale, sarà esentato dal pagamento della retta un figlio nelle famiglie con tre figli che fruiscono in contemporanea di detto servizio, provvedimento quest'ultimo per il quale ci eravamo impegnati in consiglio comunale con l'approvazione unanime della proposta avanzata dalla consigliera Gabrielli".

Tiene a rilevare l'assessore al centro storico e bilancio **Matteo Brogioni**: "È una scelta importante quella effettuata da questa Amministrazione, che denota la grande attenzione che da sempre poniamo sul centro storico e sul mantenimento e l'implementazione dei servizi ivi presenti. Si tratta altresì di un ulteriore sforzo economico da parte di questa Amministrazione che dimostra ancora una volta l'attenzione e la volontà di preservare, valorizzare e mantenere le scuole nel centro storico di Campiglia, elemento vitale per la tenuta del tessuto sociale del centro storico".

NUOVI BAGNI ALLE MARCONI

Una stanza inutilizzata al primo piano dell'edificio della scuola primaria Marconi è stata trasformata in servizi igienici aggiuntivi a quelli già presenti, ma oggi insufficienti per tutti gli alunni delle classi al piano. La necessità era stata manifestata dalla scuola e richiesta dalla dirigente scolastica Maria Elena Frongillo e come sempre il programma dei lavori e delle manutenzioni è stato concertato tra comune e scuola. Nel corso dello scorso anno scolastico non era però stato possibile da parte del Comune realizzare l'intervento che già a gennaio di quest'anno è stato programmato per le vacanze estive. Come previsto e promesso, i ragazzi hanno trovato i nuovi servizi al loro rientro a scuola, tra pochi giorni.

I bagni realizzati, su progetto dell'ufficio tecnico comunale e realizzazione affidata ad una ditta esterna, hanno avuto un costo di 10.000 euro e sono organizzati con un antibagno munito di lavabo e tre servizi con wc. In occasione di questo lavoro anche tutti gli altri servizi igienici del plesso Marconi sono stati dotati di acqua calda.

L'assessore all'istruzione Iacopo Bernardini dichiara: "Abbiamo dato risposta a una necessità manifestata dalla scuola concertando il lavoro secondo i tempi e le modalità migliori per la frequenza scolastica e l'organizzazione delle varie manutenzioni".



IL 29 SETTEMBRE SERVIZI DEMOGRAFICI CHIUSI PER FORMAZIONE Il personale dell'ufficio segue un corso in vista del censimento della popolazione e delle abitazioni che partirà in ottobre

Il comune di Campiglia Marittima è uno dei comuni italiani interessati dal censimento della popolazione e delle abitazioni 2021. Per questo gli uffici interessati sono chiamati a svolgere una serie di attività, tra cui la formazione. A tale proposito il comune informa sin d'ora che mercoledì 29 settembre dalle 9:00 alle 13:00 i servizi demografici saranno chiusi al pubblico in quanto tutti gli operatori saranno impegnati a seguire il corso di formazione, obbligatorio, organizzato da Istat per il censimento della popolazione e delle abitazioni che avrà inizio il 1 ottobre prossimo.

Il censimento interesserà a campione un certo numero di famiglie che sono già state contattate o lo saranno a breve direttamente dall'Istat; altri nuclei familiari saranno invece interessati dal censimento areale da 8 rilevatori del comune che sono stati selezionati tramite un bando aperto il 18 giugno, con scadenza per la presentazione e delle domande il 6 luglio. Dal 1 ottobre i rilevatori effettueranno una ricognizione sul territorio agli indirizzi indicati dall'Istat per verificare l'esistenza delle abitazioni e nell'occasione potranno lasciare nelle cassette postali volantini e materiale informativo, che Istat fornirà. Se sarà necessario per individuare indirizzi e interni di condomini, i rilevatori suoneranno alla porta; lì si riconosceranno tramite un cartellino identificativo, inoltre il comune metterà a disposizione un recapito telefonico per chiedere informazioni in merito.



CENSIMENTI PERMANENTI POPOLAZIONE E ABITAZIONI

A ottobre prende il via la nuova edizione del Censimento permanente della popolazione e delle abitazioni, che dal 2018 è diventato annuale e non più decennale, coinvolge ogni anno solo un campione rappresentativo di famiglie.

Nel 2021 le famiglie che partecipano al Censimento sono 2 milioni 472.400 in 4.531 Comuni sull'intero territorio nazionale.

IL NUOVO CENSIMENTO PERMANENTE POPOLAZIONE E ABITAZIONI

Alcune informazioni generali

Da ottobre 2018 l'Istat ha avviato il Censimento permanente della popolazione e delle abitazioni, la rilevazione che consente, con cadenza annuale e non più decennale, di rilasciare informazioni continue e tempestive sulle principali caratteristiche socio-economiche della popolazione dimorante abitualmente in Italia.

Il Censimento permanente non coinvolge più tutte le famiglie nello stesso momento, ma solo un campione selezionato di esse, e grazie all'integrazione dei dati raccolti con le rilevazioni campionarie con quelli provenienti dalle fonti amministrative consente di restituire informazioni rappresentative dell'intera popolazione.

Le prime due rilevazioni del 2018 e 2019 hanno visto il coinvolgimento per anno di un campione di circa un milione e quattrocentomila famiglie in oltre 2.800 comuni.

L'ultima rilevazione si è chiusa il 20 dicembre 2019.

Nel 2020, a fronte dell'emergenza Covid-19, l'Istat ha modificato parzialmente il disegno censuario sospendendo, per la piena tutela della salute delle famiglie e dei lavoratori, le attività di raccolta dati sul territorio e presso le famiglie, tradizionalmente svolte da ottobre a dicembre ma avviate, a livello organizzativo, sin dal mese di marzo, e privilegiando soluzioni metodologiche più adeguate al contesto, come l'intensificazione dell'utilizzo dei dati amministrativi.

Nel 2021 è prevista la ripresa delle rilevazioni sul campo e il recupero di tutte le attività sospese nel 2020 a causa dell'emergenza sanitaria. Il Comune di Campiglia Marittima è interessato alla rilevazione che si svolgerà dal 1 ottobre al 23 dicembre 2021. Le attività di back office si protrarranno fino al 17 gennaio 2022.

AVVISO CHIUSURA SERVIZI DEMOGRAFICI

Mercoledì 29 settembre dalle 9:00 alle 13:00 i servizi demografici saranno chiusi al pubblico in quanto tutti gli operatori saranno impegnati a seguire il corso di formazione, obbligatorio, organizzato dall'Istat.

UTENZE DOMESTICHE TARI: LA GIUNTA VARA ALCUNE AGEVOLAZIONI In arrivo un bando per le famiglie con Isee fino a 20mila euro, ci sarà uno sgravio di 150 euro

La giunta comunale di Campiglia Marittima ha approvato in questi giorni una delibera per agevolare sulla Tari, per l'anno 2021, le famiglie con Isee fino a 20mila euro. La decisione assume valore regolamentare per lo stesso anno ed a questa seguirà nei prossimi giorni la determina- zione dirigenziale di approvazione del bando necessario a presentare le domande. Nel frattempo i nuclei familiari residenti nel comune possono già dotarsi dell'Isee in modo da essere pronti con la documentazione da presentare e verificare che il loro indicatore rientri nella soglia prevista dal bando. Dopo le agevolazioni decise per le utenze non domestiche, sostanzialmente definite in



base al quadro economico finanziario del periodo di emergenza sanitaria pandemica del Covid-19, la giunta ha ritenuto necessario pensare anche alle famiglie. In sostanza l'agevolazione è determinata nella misura di € 150,00 per ogni nucleo familiare residente con Isee fino a € 20.000,00, entro il limite massimo delle somme a debito TARI. L'assegnazione è effettuata in base ad una graduatoria stilata in ordine crescente di Isee familiare, fino ad esaurimento dei fondi disponibili, con precedenza in graduatoria, a parità di Isee, in base al numero dei componenti il nucleo. In caso di ulteriore parità, la precedenza è assegnata in base al numero di figli minori e in caso di ulteriore parità, dalla più recente data di nascita del figlio di minore più giovane. Il bando sarà pubblicato su www.comune.campigliamarittima.li.it

Riportiamo qui sotto le infografiche prodotte dalla Lega delle Autonome Locali della cui rete fa parte il Comune di Campiglia Marittima, con alcune notizie utili sul Green Pass sui luoghi di lavoro come previsto dall'ultima riunione del Consiglio dei Ministri.

DECRETO-LEGGE "GREEN PASS":

MISURE URGENTI PER ASSICURARE LO SVOLGIMENTO IN SICUREZZA DEL LAVORO PUBBLICO E PRIVATO MEDIANTE L'ESTENSIONE DELL'AMBITO APPLICATIVO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE COVID-19 E IL RAFFORZAMENTO DEL SISTEMA DI SCREENING

Anticipazioni emerse dopo la riunione del Consiglio dei Ministri



NO OBBLIGO GREEN PASS PER SOGGETTI ESENTI DA CAMPAGNA VACCINI

L'obbligo di green pass non si applica ai soggetti esenti dalla campagna vaccinale sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del Ministero della salute.

SANZIONI

Il dipendente della Pa che risulta privo di Green pass è considerato assente ingiustificato e a decorrere dal quinto giorno di assenza è sospeso dal rapporto di lavoro fino a quando non si mette in regola con la certificazione.

Nel privato invece il lavoratore è sospeso dalla prestazione lavorativa, fin dal primo giorno di mancata esibizione del Green pass.

In entrambi i casi si ha diritto alla conservazione del posto di lavoro.

Nei casi di assenza ingiustificata e di sospensione non sono dovuti la retribuzione né altro compenso o emolumento.

GREEN PASS OBBLIGATORIO PER LAVORATORI PUBBLICI E PRIVATI

Dal 15 ottobre al 31 dicembre 2021 Green pass obbligatorio per l'accesso a tutti i luoghi di lavoro pubblici e privati, anche per i lavoratori esterni all'amministrazione o all'azienda e per i volontari.

TAMPONI A PREZZO CALMIERATO

Proroga fino al 31 dicembre dell'applicazione di prezzi calmierati per i tamponi e obbligo per le farmacie di praticare prezzi calmierati.

Il costo fino al 31 dicembre sarà di 8 euro per i minorenni, 15 euro per i maggiorenni.

Tamponi gratis per i cittadini con disabilità o in condizione di fragilità che non possono effettuare la vaccinazione a causa di patologie certificate, e per i soggetti esenti dalla campagna vaccinale sulla base di idonea certificazione medica.

NIENTE ATTESA DI 15 GIORNI DOPO VACCINO PER CHI È STATO INFETTO

Chi ha avuto in precedenza l'infezione da Covid non dovrà attendere il 15esimo giorno successivo alla vaccinazione per la validità del Green pass, che sarà disponibile dalla data della stessa prima somministrazione.

CROCE ROSSA APRE UN CORSO BASE PER ASPIRANTI VOLONTARI **Il 20 settembre presentazione dell'iniziativa rivolta alle persone a partire dai 14 anni di età**

E' un mondo meraviglioso quello del volontariato, che dà la possibilità di aiutare il prossimo e di condividere al tempo stesso tra volontari momenti di socialità importanti. La Croce Rossa è in campo dal 22 agosto del 1864, da allora si è evoluta nel rispetto dei tempi senza venire meno a quelli che sono i principi fondamentali che ancor oggi ne animano lo spirito: imparzialità, neutralità, indipendenza, volontarietà, unità, universalità.

Il Comitato locale di Venturina Terme fa parte di questa grande realtà internazionale e lunedì 20 settembre alle 21.00, nella sede in via della Monaca 16, organizza una serata di presentazione del Corso base per volontario della CRI, aperto a persone a partire dai 14 anni di età.

Le attività di cui si occupa il Comitato di Venturina Terme sono il 118 con Medico a Bordo 24 ore su 24, Servizi sociali e Protezione civile all'insegna dello slogan Un'Italia che aiuta. Per informazioni è possibile telefonare allo 0565 851431, inviare una mail all'indirizzo cl.venturina@cri.it. Croce Rossa Invita poi a iscriversi al portale nazionale www.gaia.it dedicato al volontariato CRI.

19 SETTEMBRE GIORNATA NAZIONALE DELLA SLA **Il comune di Campiglia Marittima aderisce illuminando di verde il palazzo comunale la sera del 18 settembre**

Il Comune di Campiglia Marittima aderisce alla Giornata Nazionale della Sclerosi Laterale Amiotrofica e sabato 18 settembre il palazzo comunale sarà illuminato di verde.

La Giornata Nazionale SLA nasce per ricordare il primo sit-in dei malati SLA in Piazza Bocca della Verità a Roma, avvenuto il 18 settembre 2006.

Da allora, ogni anno, tra la metà di settembre e la prima settimana di ottobre, AISLA, l'Associazione italiana Sclerosi laterale amiotrofica promuove diverse iniziative in tutta Italia, al fine di rinnovare l'attenzione dell'opinione pubblica, delle Autorità politiche, sanitarie e socio-assistenziali sui bisogni di cura e di assistenza dei malati SLA.

Ad aderire all'appello anche l'Anci, l'associazione nazionale dei comuni italiani.

“Ad uniformare il nostro Paese in questa giornata di sensibilizzazione – affermano gli organizzatori – è sempre stata la presenza degli oltre 300 volontari in tutte le principali piazze italiane, impegnati nella promozione delle bottiglie di Barbera d'Asti DOCG con l'obiettivo di raccogliere fondi grazie alla campagna «Un contributo versato con gusto».

Ringraziamo i partner dell'iniziativa che rendono possibile tutto questo: Regione Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Camera di commercio di Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Unione Industriale della Provincia di Asti.

Nuovamente confermato, inoltre, anche il prezioso contributo di Fondazione Mediolanum Onlus che, per il quarto anno consecutivo, sarà al nostro fianco per continuare a tenere per mano i nostri piccoli “figli della SLA” aiutandoci a finanziare il progetto Baobab”.

La piazza più vicina, in Val di Cornia, è Piazza Giuseppe Verdi a Piombino.



[AISLA | Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica | SLA](#) > GIORNATA NAZIONALE SLA 2021

GIORNATA NAZIONALE SLA 2021



CENTRO RACCOLTA RIFIUTI: C'È L'ORARIO INVERNALE

Il servizio è gratuito, aperto tutti i giorni compresa la domenica, ecco un promemoria per usarlo bene e tutelare il nostro ambiente

Centro di raccolta rifiuti via Sardegna a Venturina Terme

Possiamo recarci per conferire tutti quei materiali che non devono essere gettati nei cassonetti stradali.

Il Cdr di via Sardegna è aperto tutti i giorni lungo tutto l'arco dell'anno. Dal 16 settembre sono in vigore gli orari del periodo invernale. Sulla pagina del sito di Sei Toscana dedicata al servizio sono sintetizzate anche le regole di accesso al centro di cui rendiamo disponibile anche qui il collegamento: **Regole accesso Cdr**

Per i rifiuti ingombranti è sempre attivo, gratuitamente, il servizio di ritiro domiciliare su prenotazione al **numero verde 800127484** dal lunedì al giovedì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 13:30 alle 17:00, il venerdì dalle 9:00 alle 13:00. Oppure tramite email all'indirizzo ingombranti@seitoscana.it inserendo i tuoi dati personali e l'elenco dei rifiuti da ritirare.

Orario di apertura periodo 16 Settembre – 31 Maggio

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Mattina	7:30-13:30		7:30-13:30		7:30-13:30	7:30-13:30	7:30-12:30
Pomeriggio		13:30-17:30		13:30-17:30		14:30-17:30	

Orario di apertura periodo 01 Giugno – 15 Settembre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Mattina	7:30-13:30		7:30-13:30		7:30-13:30	7:30-13:30	7:30-12:30
Pomeriggio		15:00-19:00		15:00-19:00			

VECCHI TV: IL BONUS ROTTAMAZIONE E IL CORRETTO SMALTIMENTO, CDR PRONTI

La transizione verso il nuovo digitale terrestre obbligherà milioni di italiani a cambiare televisori o acquistare un decoder, con un conseguente, molto probabile, aumento dei rifiuti Raee, i rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il governo italiano ha istituito il "bonus rottamazione tv", un'agevolazione di cui si può beneficiare rottamando contestualmente un televisore acquistato prima del 22 dicembre 2018. Il nuovo bonus, rivolto a tutti i cittadini residenti in Italia senza limiti di ISEE, è finalizzato a favorire la sostituzione degli apparecchi televisivi obsoleti attraverso un corretto smaltimento dei rifiuti elettronici, in un'ottica di tutela dell'ambiente. Il bonus permette di avere uno sconto fino al 20% sul prezzo del nuovo televisore, sino ad un massimo di 100 euro.

Prima di procedere alla rottamazione, l'acquirente deve compilare il modulo di autodichiarazione predisposto dal MiSE, il Ministero dello Sviluppo Economico, che certifichi il corretto smaltimento. La rottamazione può essere effettuata direttamente presso i rivenditori aderenti alla iniziativa presso cui si acquista la nuova televisione, consegnando al momento dell'acquisto la tv obsoleta. In alternativa, si può consegnare la vecchia tv direttamente in un centro di raccolta, prima di recarsi ad acquistare la nuova.

I cittadini dovranno recarsi nei centri di raccolta di Sei Toscana con l'autodichiarazione precompilata. Gli operatori della struttura, a valle della consegna del vecchio televisore e delle eventuali verifiche tecniche, apporranno la firma sul documento certificando così l'avvenuta consegna dell'apparecchio. Con il modulo firmato, l'utente potrà poi recarsi nei punti vendita aderenti e fruire dello sconto sul prezzo di acquisto.

Per agevolare i cittadini, il modulo è pubblicato, scaricabile e stampabile sul sito internet di Sei Toscana.

Per maggiori informazioni: numero verde 800127484 o www.seitoscana.it.

DA OGGETTO A RIFIUTO E RITORNO

Da oggetto a rifiuto e ritorno, è ciò che si impara con il progetto Ri-creazione di Sei Toscana con le scuole.

Con il ritorno dei ragazzi in classe è tutto pronto per la settima edizione del progetto che proporrà percorsi educativi utili per approfondire l'argomento dei rifiuti e del ciclo dei materiali e per incentivare la diffusione di buone pratiche a casa e a scuola, riducendo l'impatto dei comportamenti quotidiani. Gli insegnanti possono iscrivere le loro classi scegliendo il percorso didattico entro il 31 ottobre, termine ultimo per presentare la richiesta di iscrizione. Come negli anni scorsi, la partecipazione al progetto sarà completamente gratuita. Tutte le info sul progetto sono presenti sul sito dedicato www.ri-creazione.it. Gli insegnanti che si iscriveranno riceveranno le credenziali di accesso per poter navigare sulla piattaforma e vedere i contenuti collegati con il percorso scelto. L'attività, laddove possibile, tornerà in presenza e ad ogni classe sarà assegnato un educatore sia per lo svolgimento dell'attività in aula che per la corretta fruizione dei contenuti della piattaforma.

Per ogni ulteriore informazione: scuola@seitoscana.it o 05771799173.

CONCORSO LETTERARIO “NINO D’ANTONIO”: RACCONTI INTORNO AL VINO

L’Associazione nazionale Città del vino ha indetto un concorso letterario in memoria del docente universitario amico dell’Associazione. Invio dei lavori entro il 30 settembre

L’Associazione Nazionale Città del Vino, della quale è socio anche il Comune di Campiglia Marittima, ha indetto il concorso letterario “Racconti intorno al vino” in memoria di Nino D’Antonio, docente universitario di letteratura, scrittore e giornalista, grande amico dell’Associazione con la quale nel corso degli anni ha collaborato scrivendo libri, articoli, ritratti di personaggi, storie di territori e di vini, con la sua straordinaria capacità narrativa e la riconosciuta e dotta eloquenza.

Si accettano racconti a tema libero purché aventi un collegamento con il tema del vino, del turismo enogastronomico, del paesaggio e dell’ambiente, della vita rurale, che non superino le 20.000 battute (spazi compresi). Sono ammesse eccezioni se gli elaborati superano di poco il limite stabilito. Ogni autore può inviare al massimo un racconto. I testi devono essere in lingua italiana e inediti. La partecipazione è gratuita e aperta a tutti.

INVIO DEI RACCONTI: I concorrenti devono inviare gli elaborati via mail, entro e non oltre il 30 settembre 2021, in formato word, indicando nome e cognome, indirizzo postale e indirizzo mail, numero di telefono e nome del Concorso, al seguente indirizzo mail: info@cittadelvino.com.

GIURIA: Tutte le decisioni, i giudizi e le deliberazioni della Giuria, sono insindacabili e inappellabili. La Giuria potrà indicare menzioni speciali e segnalazioni.

PREMI: Saranno premiati i migliori 5 racconti. Gli autori riceveranno in premio:

- 20 copie del libro edito dal Città del Vino contenente i racconti premiati e/o quelli eventualmente segnalati dalla Giuria.
- una selezione di vini partecipanti al Concorso Enologico Internazionale Città del Vino.

I racconti vincitori verranno pubblicati sulla rivista bimestrale TERRE DEL VINO e sul sito web dell’Associazione; la premiazione avverrà in occasione dell’Assemblea nazionale delle Città del Vino che si terrà a Barolo il 21 novembre 2021.

DIRITTI D’AUTORE: I diritti dei racconti rimangono di proprietà dei singoli autori; nulla dovrà loro l’Associazione Città del Vino che li potrà utilizzare liberamente.



Nella foto un momento della vendemmia in uno dei vigneti intorno a Campiglia Marittima, gentilmente concessa dall’Azienda Agricola Monte Solaio.

*Per informazioni sul concorso:
info@cittadelvino.com -
tel. 0577 353144*

L’opinione degli agricoltori

AGRICOLTURA: COSTI DI PRODUZIONE FUORI CONTROLLO, SETTORE AL PALO

Il Presidente Cia Livorno Pierpaolo Pasquini chiede una riflessione

“L’aumento dei costi delle materie prime è un altro nefasto effetto della pandemia o ci sono anche altre cause? E’ la domanda che si pongono gli addetti ai lavori in questo periodo – si legge in un comunicato della Cia – e tali costi sono destinati a rimanere tali o c’è la speranza che la tempesta passi in fretta?”

I produttori devono fare i conti con aumenti che in taluni casi sono anche del 50% rispetto ad un anno fa e il Presidente Della Cia Livorno Pierpaolo Pasquini commenta: “Si tratta di cifre insostenibili delle materie prime che comprimono i già scarsi margini delle produzioni agricole ed inoltre sono anche difficilmente reperibili”.

Cia osserva che il fenomeno riguarda tutti i comparti: dal settore ortofrutticolo, forse più direttamente coinvolto per gli aumenti degli imballaggi e trasporti, agli altri, perché il prezzo del gasolio aumentato dal settembre del 2020 ad oggi di circa il 25%, dei fertilizzanti, non risparmia nessuno.

“Una azienda associata mi informava della necessità di ferro per lavori di carpenteria – dice Pasquini – ha dovuto rinunciare. Purtroppo credo che i rincari dureranno a lungo, per tutta una serie di motivi: la ripersa economica, la mancanza di scorte, la concentrazione dei mezzi di trasporto in mano a pochi attori”.

E aggiunge la considerazione che tutto questo avviene mentre i prezzi dei prodotti agricoli rimangono bassissimi. “Siamo chiamati a spingere sull’efficientamento e sulla innovazione – osserva il presidente – e in questa direzione guardiamo con interesse, ma la domanda che mi faccio e faccio è la seguente: quando un prodotto ortofrutticolo che richiede impegno, investimenti professionalità viene liquidato a pochi centesimi, è il caso del melone e dell’anguria tanto per portare un esempio attuale, è solo questione di efficienza ed innovazione? Qualcuno crede che sia effettivamente così o ci possono essere altre ragioni?” conclude il Presidente.

DOMENICA 19 SETTEMBRE APERTI PER FESTA

I musei della Val di Cornia aderiscono alla “Giornata nazionale dei Piccoli Musei”, A Campiglia aperti il museo della Rocca e il museo Carlo Guarnieri

Piccolo è bello, soprattutto se è un museo, come uno scrigno prezioso che si apre talvolta nei luoghi dove non te lo aspetti. Domenica 19 settembre 2021, in tutta Italia, si celebra la 4^a Giornata Nazionale dei Piccoli Musei. Il sistema museale gestito dalla Parchi Val di Cornia aderisce a questa iniziativa promossa dall'Associazione Nazionale Piccoli Musei, di cui la società fa parte da diversi anni riconoscendosi nell'obiettivo principale di promuovere una cultura gestionale dei Piccoli Musei volta a valorizzarne le specificità, con particolare attenzione al legame con il territorio e con la comunità e alla capacità di essere accoglienti e di offrire esperienze originali ai visitatori.

Saranno quindi "aperte per festa" le strutture museali del sistema, in una giornata pensata per festeggiare con i visitatori la gioia di tornare insieme nei musei.

A tutti i visitatori sarà consegnato un dono come ricordo della visita.

Per l'occasione è previsto l'ingresso gratuito al Museo archeologico del Territorio di Populonia, nel centro storico di Piombino, aperto dalle 10 alle 18, a Campiglia Marittima alla Mostra Museo Permanente Carlo Guarnieri, aperta dalle 10.00 alle 14.00 e al Museo della Rocca di Campiglia, aperto dalle 15.00 alle 19.00, a Suvereto al Museo Artistico della Bambola e al Museo della Rocca Aldobrandesca, aperti dalle 15.30 alle 19.30.

Come previsto dalla normativa, per l'ingresso è richiesto il Green Pass.

Per informazioni: tel. 0565 226445 – www.parchivaldicornia.it



Foto: il complesso monumentale della Rocca di Campiglia e una sala del museo Guarnieri che ha sede nel Palazzo Pretorio



LO SPRECO COME RISORSA: IL CIBO AL CENTRO DELLA SOSTENIBILITÀ

Il convegno Fidapa S. Vincenzo Val di Cornia

La Fidapa San Vincenzo Val di Cornia ha scelto di dedicare il primo evento in presenza, dopo le restrizioni imposte dalla pandemia, al tema “Lo spreco come risorsa: il cibo al centro della sostenibilità” per discutere di come si può trasformare quello che di solito scartiamo in qualcosa di buono e salutare per noi e per l'ambiente.

Il convegno, organizzato in collaborazione con il Teatro dell'Aglio, si è tenuto il 10 settembre al Calidario, a Venturina Terme.

Dopo i saluti istituzionali della Presidente della Fidapa San Vincenzo Val di Cornia, Luana Fiorini, la responsabile nazionale della Task Force ambiente ed economia circolare della Fidapa, Chiara Frontini, è stato presentato il progetto CoCoCO (COmbattere lo spreCO alimentare in tempo di COronavirus) ideato dalla referente per il Distretto Centro della commissione, Anna Parrini. Oltre ad una raccolta di ricette, elaborate dalle sezioni Fidapa del Centro Italia e incentrate sul riciclo alimentare, il progetto include dei video, realizzati dalle socie Rosaria Lombardo e Deborah Corsi, chef della “La Perla del mare” di San Vincenzo, che ha spiegato come trasformare gli “scarti” in piatti prelibati.

Altri interventi quelli di Gian Marco Mazzanti, referente rapporti con la rete - Slow Food Toscana, sulla Difesa della biodiversità come primo impegno di Slow Food nella lotta allo spreco alimentare; di Silvio Franco, docente di economia e marketing dei prodotti agroalimentari all'Università della Tuscia su “Un'etica per il cibo: produrre di più o sprecare di meno?” e di Valeria Bevilacqua, responsabile dell'area consulenza dei laboratori Archa di Pisa, che ha trattato l'argomento “scarti alimentari: un'opportunità sostenibile per le aziende e per l'ambiente”. Da remoto, sono intervenute la Presidente Distretto Centro Fidapa BPW Italy, Sandra Boldrini, e la Presidente Nazionale Maria Concetta Oliveri a cui sono state affidate le conclusioni.

Ticciati: uno spunto di lavoro per l'amministrazione comunale

“Grazie a Fidapa San Vincenzo Val Di Cornia per aver pensato e organizzato un evento di così grande importanza – ha commentato la sindaca di Campiglia Marittima Alberta Ticciati – l'interessantissimo convegno centrato sul tema del cibo, dello spreco e della produzione sostenibile in agricoltura lo raccolgo come uno spunto di riflessione che mi sono ripromessa di riprendere e rilanciare anche come Amministrazione comunale”.



“SULLE ORME DI #LAMPO” GRATIFICA GLI ORGANIZZATORI

Una cinquantina di partecipanti arrivati dall'Italia e qualcuno dall'estero conferma l'interesse per il turismo outdoor e la mobilità lenta

Così l'associazione Sei Venturinese se... sintetizza su Facebook il Trekkink show “Sulle orme di Lampo” svoltosi domenica scorsa con la partecipazione di una cinquantina di persone: “25 km di bellezza, di storie, di sfide.

Persone arrivate la Livorno, da Milano, dal Belgio, ognuna con un ricordo di infanzia legato a Lampo.

È stata una giornata dove la storia, e la bellezza del territorio ci hanno ancora una volta emozionato, con grande determinazione abbiamo superato questa prova. Un ringraziamento particolare va al G.S. La Bifora che ha segnato il percorso con attenzione e professionalità, alle Amministrazioni comunali di Campiglia Marittima e Piombino per aver concesso il Patrocinio, un grazie al Vice Sindaco Parodi, alla Banca Fideuram ed a Gati.

Grazie di cuore a tutti i numerosi ed entusiasti partecipanti... alla prossima!”

E così ha dichiarato la sindaca di Campiglia Alberta Ticciati che dichiara: “L'evento pensato e organizzato dalle nostre associazioni, oltre a confermare il loro impegno nei confronti del territorio e della comunità, coniuga in maniera innovativa la cultura e la memoria legate alla bella storia di Lampo con le attività outdoor, la mobilità leggera sul territorio e la condivisione di temi che attraggono sia i nostri concittadini sia molti turisti”.

In questa pagina alcune foto del trekking con le simpatiche sorprese e gadget che hanno reso ancora più fresca l'atmosfera adatta a grandi e piccini.





Green Pass

Quando è necessario

● **SCUOLA** (compresi i servizi per l'infanzia) per tutto il personale scolastico (docenti, impiegati, collaboratori, dirigenti) e *per chiunque accede alle strutture scolastiche a qualunque titolo* (come addetti a mense e pulizie), *compresi i genitori degli alunni*. Agli alunni il certificato non è richiesto.

● **UNIVERSITÀ** per tutti gli studenti universitari e quelli dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica; per tutto il personale docente e tecnico-amministrativo del sistema universitario e di AFAM; *per tutti coloro che accedono alle strutture a qualunque titolo*.

● Resta in vigore l'obbligo per

TRASPORTI per salire a bordo di treni, aerei o navi a lunga percorrenza (non è necessario su bus, metro o tram locali, treni regionali, traghetti con le isole minori)

- Servizi di ristorazione con consumo al tavolo, solo al chiuso;
- Spettacoli aperti al pubblico (cinema, teatri etc);
- Eventi e competizioni sportive;
- Musei, altri istituti e luoghi della cultura e mostre;
- Piscine, centri natatori, palestre, sport di squadra, centri benessere, solo al chiuso);
- Sagre e fiere;
- Convegni e congressi;
- Centri termali, parchi tematici e di divertimento;
- Centri culturali, sociali e ricreativi, solo al chiuso;
- Sale gioco, sale scommesse, sale bingo e casinò;
- Concorsi pubblici.

● Controlli e sanzioni

- Il controllo e la verifica del green pass per l'accesso è affidato ai titolari e ai gestori dei servizi e delle attività interessate, o ai loro delegati;
- In caso di violazione, la sanzione va da 400 a 1000 euro a carico dell'esercente e dell'utente. Nel caso in cui la violazione sia compiuta per tre volte, in tre giorni diversi, l'esercizio potrebbe essere chiuso da 1 a 10 giorni.

● Cosa certifica il Green Pass

- Effettuazione vaccinazione (anche solo prima dose);
- Guarigione da Sars-CoV-2 (validità 6 mesi);
- Test molecolare o antigenico rapido negativo (con validità 48 ore).

● Come si ottiene il Green Pass

Sul sito www.dgc.gov.it, tramite Tessera Sanitaria o identità digitale (Spid/Cie); attraverso le pagine dedicate della Regione; Tramite App Immuni o App IO;

Per chi non dispone di strumenti digitali, tramite:

- medico di medicina generale o pediatra
- farmacia

Il Green Pass non è richiesto ai bambini di età inferiore a 12 anni e ai soggetti esenti con specifica certificazione medica.



Lunedì 20, alle 20:00 Super Tuscan Ecomarathon in diretta instagram insieme a Runners e Benessere Una chiacchierata per raccontare i quattro percorsi della Super Tuscan Ecomarathon, dalla 44k alla 10k! Per coprire insieme tutti i motivi per partecipare a questo evento sportivo senza precedenti, immersi nel meraviglioso paesaggio della Costa degli Etruschi La Super Tuscan Ecomarathon ti aspetta. Due giorni indimenticabili tra natura, avventura, cultura e relax!

Quota di iscrizione in promo fino al 19/09 su:
<https://www.supertuscanecomarathon.it/>

2021
FIERA IN FIERA

9-10 OTTOBRE

ORARIO
10.00 - 20.00

INGRESSO GRATUITO

CENTRO FIERE VENTURINA TERME

INFO@SEFIFIERE.IT - TEL. 0565 852210

19 Settembre 2021

PULIAMO LE SPIAGGE
Parco della Sterpaia

Ritrovo ore 9.30 | Parcheggio della Sterpaia
 Ai partecipanti verranno consegnati **sacchi e guanti** per la raccolta di rifiuti.
 Raccogli un bicchiere pieno di mozziconi di sigarette e ricevi una
 Birra o Gelato in omaggio al

NANO'S VERDE

in collaborazione con

Scrivi a: "Il Comune Periodico"

Inviare alla redazione i vostri suggerimenti, lettere, foto, comunicati stampa per email a:
info@comune.campigliamarittima.li.it
 Indicando nell'oggetto "per la redazione del Comune Periodico".

"Il Comune" Newsletter del Comune di Campiglia Marittima, a cura dell'Ufficio Stampa. Redazione Luciana Grandi 3338760991 e-mail: lgrandi@comune.campigliamarittima.li.it. Questa newsletter, gratuita ed aperta a tutti gli utenti che ne fanno richiesta, è distribuita, via e-mail e in broadcast su Whatsapp, con frequenza periodica settimanale e contiene notizie ed eventi riguardanti il Comune di Campiglia M.ma. In riferimento al D. Lgs. 196/2003, e alla luce del Nuovo Regolamento UE sulla Protezione dei dati personali (REg. cE 27-4-2016 n.2016/679/UE - GDPR), informiamo che i Suoi dati saranno trattati al solo fine dell'invio della newsletter. Si precisa che il solo dato del lettore noto ai fini della spedizione è l'indirizzo di posta elettronica o il numero di cellulare fornito per il broadcast, e nessun altro dato viene richiesto per l'iscrizione. La newsletter è inviata individualmente ai singoli interessati anche se trattata con l'ausilio di spedizioni collettive.