

Cosa si muove negli atenei toscani - 9) Arezzo

# MAGISTERO È «NATO MALE»

Nel 1969, proprio mentre si parla della riforma, interessi clientelari impongono l'istituzione di una facoltà destinata all'isolamento - Un giudizio negativo confermato dopo 8 anni - La collocazione futura e il rapporto con il territorio

AREZZO — Il Magistero di Arezzo, come è noto, è un ateneo che ha una storia di lunga data. L'istituzione di una facoltà di Scienze Politiche, che ha avuto un'impetuosa crescita, è stata la base di un'evoluzione che ha portato a una struttura complessiva di 11 facoltà. La facoltà di Scienze Politiche, che ha avuto un'impetuosa crescita, è stata la base di un'evoluzione che ha portato a una struttura complessiva di 11 facoltà.

Una facoltà di Scienze Politiche, che ha avuto un'impetuosa crescita, è stata la base di un'evoluzione che ha portato a una struttura complessiva di 11 facoltà. La facoltà di Scienze Politiche, che ha avuto un'impetuosa crescita, è stata la base di un'evoluzione che ha portato a una struttura complessiva di 11 facoltà.

Una facoltà di Scienze Politiche, che ha avuto un'impetuosa crescita, è stata la base di un'evoluzione che ha portato a una struttura complessiva di 11 facoltà. La facoltà di Scienze Politiche, che ha avuto un'impetuosa crescita, è stata la base di un'evoluzione che ha portato a una struttura complessiva di 11 facoltà.



Un momento di una recente manifestazione studentesca ad Arezzo

Affollato dibattito alla Provincia

## Operai e agenti della PS si confrontano a Pistoia sul sindacato di polizia

Necessaria una reale riforma per avvicinare e collegare la pubblica sicurezza alle reali esigenze dei cittadini - No al fermo indiscriminato

PISTOIA — A Palazzo Bracci di Pistoia si è tenuto il secondo dibattito pubblico sulla riforma del sindacato di polizia. L'evento è stato organizzato dalla CGIL-CISL-UIL, in collaborazione con la Provincia di Pistoia.

Il primo dibattito è stato dedicato al sindacato di polizia. L'evento è stato organizzato dalla CGIL-CISL-UIL, in collaborazione con la Provincia di Pistoia.

Il secondo dibattito è stato dedicato al sindacato di polizia. L'evento è stato organizzato dalla CGIL-CISL-UIL, in collaborazione con la Provincia di Pistoia.

Giovanni Barbi

# Quattro modi diversi per cucinare il baccalà...

- Baccalà alla livornese**  
Ingredienti per 4 persone:  
Baccalà già ammollato: 800 gr.  
pomodori pelati: 1 scatola da 250 gr.  
2 spicchi d'aglio  
1 bicchiere d'olio di oliva  
farina  
sale  
pepe  
Asciugate bene il baccalà, spinatelo e tagliatelo in pezzi della lunghezza di circa 10 centimetri. Infarinatelo. Mettete intanto in una teglia l'olio e l'aglio: quando questo comincia a prendere colore buttate il baccalà e fatelo dorare da tutte e due le parti, muovendolo spesso perché non si attacchi. Salate (se occorre), pepate e buttate dentro i pomodori pelati che avrete passati alla molinetta. Fate bollire ancora 5-10 minuti e servite caldo, possibilmente nella stessa teglia.
- Baccalà e ceci**  
Ingredienti per 4 persone:  
baccalà già ammollato: gr. 800  
ceci secchi: gr. 250  
2 cucchiaini di bicarbonato  
olio d'oliva  
sale  
pepe in grani  
Mettete il baccalà in acqua salata che bolle appena e tenetelo per non più di 10 minuti. Tagliatelo poi in grossi pezzi e privatelo delle lisce. Condite quindi a caldo, con olio, sale, pepe appena macinato aggiungendo, se lo gradite, qualche goccia di limone. I ceci vanno messi a mollo almeno 12 ore prima, in acqua fredda in cui avrete sciolto il bicarbonato. Prima di cuocerli, sciacquateli e metteteli in una pentola di coccia copendoli con circa 5 centimetri d'acqua fredda. Poneteli quindi sul fuoco basso e cuoceteli a lungo a pentola coperta. Condire a caldo con olio, sale e pepe appena macinato.
- Baccalà al pomodoro**  
Ingredienti per 4 persone:  
baccalà già ammollato: 700 gr.  
pomodori freschi: 400 gr.  
1 bicchiere di vino rosso  
1 cipolla rossa  
2 bicchieri d'olio d'oliva  
sale  
pepe  
Asciugate bene il baccalà, spinatelo e tagliatelo a pezzi. Mettete in una terrina l'olio, il pepe, il sale e fate marinare il baccalà, per 3 o 4 ore. Trascorso questo tempo, togliete solo metà della marinata e mettetela in un tegame con i pomodori, che avrete prima tagliato a pezzetti dopo averli privati di buccia e semi. Aggiungete anche la mezza cipolla tagliata a fette e il baccalà. Mettete il tegame sul fuoco e lasciate cuocere a fiamma bassissima per circa 2 ore. Durante la cottura bagnate col vino. Servite con il suo sugo.
- Baccalà fritto**  
Ingredienti per 4 persone:  
baccalà già ammollato: 800 gr.  
uova: 1 o più  
farina  
olio di oliva  
Scottare in acqua il baccalà e togliete le spine e la pelle. Da parte preparate una pastella fatta con farina e acqua tiepida (badando a che resti sempre piuttosto molle), a cui aggiungerete un uovo intero o anche più, a seconda dei gusti. Tagliate a tocchetti il baccalà e passatelo nella pastella. Quindi mettetelo a friggere in olio non troppo bollente. Servitelo caldo, aggiungendogli, se lo preferite, qualche goccia di succo di limone. Se volete invece delle polpette, sminuzzate la polpa del baccalà, fatele tante polpette che passerete nella pastella e friggerete come sopra.

# ...e un modo conveniente per comprarlo.

Nei negozi Conad, da oggi al 15 maggio, il baccalà è in offerta speciale.

Baccalà faroseo prima qualità.	Filetoni di baccalà norvegese.
Pezzatura media al Kg. L. <b>2.000</b>	Pezzatura media al Kg. L. <b>2.900</b>
Pezzatura grande al Kg. L. <b>2.100</b>	Pezzatura grande al Kg. L. <b>3.000</b>

Questo è possibile perché i dettaglianti Conad aderiscono al movimento cooperativo.



Valerio Pelini  
I provvedimenti previsti sono applicati a partire dal 21 febbraio 1977. Per informazioni, scrivere al Conad, via Roma 10, 00187 Roma, tel. 06/478111.

## Pistoia: si iscrive al PCI Romano Paci

PISTOIA — Romano Paci si iscrive al PCI a Pistoia e si è candidato al XII congresso del comitato provinciale. Paci, che ha una lunga esperienza politica, è stato eletto consigliere regionale e ha lavorato per anni alla direzione del giornale "Lavoro e Libertà".

## A Siena in pericolo 150 posti di lavoro

SIENA — La cassa integrazione straordinaria è stata prorogata per 150 lavoratori della ditta "Siena". La ditta, che produce calzature, ha chiesto la proroga perché non ha ancora trovato un acquirente per le calzature prodotte.

## Dopo un'esperienza sindacale

Dopo un'esperienza sindacale, il lavoratore si iscrive al PCI. Il lavoratore, che ha lavorato per anni in un'azienda, ha deciso di iscriversi al PCI dopo aver vissuto un'esperienza sindacale.