

Con il voto unanime dei gruppi comunali

# Approvato a Livorno il regolamento dei consigli di quartiere

Il 19 e 20 giugno l'elezione diretta dei rappresentanti. Le forze politiche impegnate per la formazione delle liste

LIVORNO — I consigli di quartiere hanno da oggi il loro regolamento. Il consiglio comunale lo ha discusso ed approvato all'unanimità, ed ha approvato anche la proposta di regolamento di quartiere, con le modifiche apportate dal consiglio comunale. Il regolamento viene varato, le dimissioni, stesse di voto con cui i gruppi politici hanno motivato il loro consenso, il confronto di quartiere, con le associazioni, nella commissione consultiva e nel consiglio sono la prova dell'impegno, dello spirito unitario e del consenso del consiglio comunale di dare un contributo di valore democratico e politico delle scelte operate.

In un momento in cui il paese attraversa una delle crisi più gravi della sua recente storia, nelle scelte, negli atteggiamenti unitari, nelle motivazioni, nelle proposte, nelle decisioni, è necessario che il consiglio comunale, attraverso la sua azione, si ponga al servizio del paese, promuovendo uno sforzo di ampio respiro, di rafforzamento delle forze politiche di saper affrontare i gravi problemi del paese con spirito costruttivo. È stato questo un elemento che è emerso con forza da numerose dichiarazioni di voto, ed in particolare quella del deputato Bosti, quando ha affermato che «è tempo di stringersi insieme, di

senare le fila e trovare in questa occasione di intenti le forze per trattare fuori il paese dal caos politico, coesione delle forze politiche che è in questo momento non solo una necessità ma addirittura una condizione senza la quale non si può neppure pensare la attuale spirale in salita».

Il capo gruppo democratico Silvano Giusti, pur non avendo alcuni rilievi critici sul regolamento, ha sottolineato la necessità di un impegno di base alla consultazione del regolamento, nella commissione consultiva e nella reale capacità del consiglio comunale di recepire modifiche anche sostanziali, richieste sia dai consigli di quartiere, dalle associazioni, che dalla Dc e dagli altri gruppi politici.

Mario Tredici

## Discussa all'Isola del Giglio la vicenda dei fanghi rossi

ISOLA DEL GIGLIO — Il consiglio comunale ha preso in esame la nota vicenda concernente il piano Montedison, ad ottenere l'autorizzazione, da parte del ministero della Marina mercantile, per la nuova discarica dei fanghi rossi prodotti dallo stabilimento del bosso di Talamo, nelle acque al largo dell'Isola del Giglio. Un dibattito seguito da un folto pubblico sensibile al problema della salvaguardia del territorio e dell'ambiente che nell'isola rappresentano le risorse economiche più importanti. La comunità dell'isola vede nella ipotesi della Montedison un elemento di turbata ai fini dell'incremento del turismo.

Nel corso della seduta il consiglio comunale ha preso in esame la possibilità di costituire un gruppo di lavoro per studiare la possibilità di un confronto con i costruttori dell'area portuale di Talamo, ubicato nel territorio di Gannutri, la piccola isola sotto competenza comunale del Giglio. Si tratta di un'attività periferica costruita abusivamente su un tratto di terreno tra i fanghi rossi e la baia di Talamo. La regione Toscana è autorevolmente intervenuta per chiedere la demolizione non solo di questa opera ma di tutte le altre costruite fuori dai regolamenti urbanistici, chiedendo nel contempo il ripristino della situazione ambientale.

A Santa Barbara nell'azienda della SAV

# IN PERICOLO IL LAVORO PER 30 BRACCIANTI

E' stata messa all'asta la proprietà - Come mai l'ENEL in questi anni non si è mosso per l'acquisto dei terreni? - Una tappa obbligata per la presenza della lignite

SANTA BARBARA — L'ENEL ha messo a soqquadro il nostro territorio, non per il nostro interesse, ma per il suo. Non tendiamo noi, le terre, le acque, le foreste, le attività produttive, le attività di svago, ma solo a Santa Barbara, un minico poligono della valle dell'Arno. In Santa Barbara, un gruppo di trenta braccianti della SAV, a sovrano azionista del Valdarno, ha messo in causa l'ENEL, che ha messo in causa la proprietà di Santa Barbara, che ha messo in causa la proprietà di Santa Barbara, che ha messo in causa la proprietà di Santa Barbara.

Le forze lavoro nell'azienda della SAV, si sono divise in due gruppi. Un gruppo ha chiesto l'acquisto dei terreni, un altro gruppo ha chiesto la salvaguardia del territorio. Il gruppo che ha chiesto l'acquisto dei terreni, ha chiesto la salvaguardia del territorio. Il gruppo che ha chiesto la salvaguardia del territorio, ha chiesto l'acquisto dei terreni.

Valerio Pelini

La proprietà di Santa Barbara, che ha messo in causa la proprietà di Santa Barbara, che ha messo in causa la proprietà di Santa Barbara.

Il gruppo che ha chiesto l'acquisto dei terreni, ha chiesto la salvaguardia del territorio. Il gruppo che ha chiesto la salvaguardia del territorio, ha chiesto l'acquisto dei terreni.

Valerio Pelini

LIVORNO - Si profila in queste ore una soluzione

# Verso una svolta la vicenda della Cassa di Risparmio

L'Associazione Casse di Risparmio toscane d'intesa con la Banca d'Italia garantirebbe la copertura dell'ammacco

LIVORNO — Sembra ormai giunta ad una svolta decisiva la vicenda della Cassa di Risparmio di Livorno, sotto la gestione commissariale da parte del ministero del Tesoro, dopo che fu riscontrato un buco di 21 miliardi frutto di una gestione scorretta e clientelare, all'interno di una politica creditizia largamente inquisita alle esigenze di sviluppo della economia livornese. La gestione commissariale pare abbia consentito di recuperare solo una piccola parte dell'ammacco, rendendo così necessario un intervento esterno per creare un fondo solido per la ripresa ed il risanamento dell'istituto.

La soluzione che oggi si profila è l'associazione delle Casse di risparmio italiane, che d'intesa con la Banca d'Italia, ha predisposto un'operazione che prevede la messa a disposizione da parte della federazione toscana, della copertura dell'ammacco. Di conseguenza, le 9 banche e cioè la Cassa di risparmio di Firenze, Pisa, Livorno, Lucca, San Marino, Pisa, Volterra, Carrara e la Banca del Monte di Lucca verranno ad assolvere l'obbligo di restituzione del capitale versato, un ruolo decisivo nella vita di questo istituto livornese, sia con il contributo all'incremento del consiglio del socio, attualmente composto di 26 milioni di soci, soprattutto a Livorno il consiglio di amministrazione nel quale, si dice, prevale la tendenza a collocare propri

Valerio Pelini

Valerio Pelini

Negli ultimi dieci anni

# In aumento a Rosignano la produzione agricola

Le prospettive di sviluppo legate alla programmazione - Forte incidenza del patrimonio zootecnico - Recupero delle terre incolte e commercializzazione dei prodotti

In autunno le elezioni dei quartieri a Pisa

ROSIGNANO — Quale sviluppo può avere l'agricoltura nel comune di Rosignano? Possiamo senz'altro dire che sono le condizioni, per una sua espansione, considerato che l'isola della terra, sebbene non abbia manifestato forme di crisi di questo tipo, non ha avuto la forza di sviluppo che si è avuta in altri comuni. Basta considerare che, sebbene ancora nel 1976, le aziende agricole nel comune di Rosignano, hanno un peso notevole, ed il patrimonio zootecnico è ancora molto consistente. Il comune di Rosignano, ha un patrimonio zootecnico che è ancora molto consistente. Il comune di Rosignano, ha un patrimonio zootecnico che è ancora molto consistente.

PISTOIA - Da lunedì prossimo

# In cassa integrazione 116 operai della Franchi

PISTOIA — Cassa integrazione ai 116 operai della Franchi. La situazione della Franchi, che ha una diffusa situazione di crisi, ha portato alla cassa integrazione di 116 operai. La situazione della Franchi, che ha una diffusa situazione di crisi, ha portato alla cassa integrazione di 116 operai.

Domenica a Pisa congresso provinciale della Confesercenti

# Quattro modi diversi per cucinare il baccalà...

<p><b>Baccalà alla livornese</b> 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</p> <p>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.</p>	<p><b>Baccalà e ceci</b> Ingredienti per 4 persone: baccalà già ammollato: gr. 800 ceci secchi: gr. 250 2 cucchiaini di bicarbonato olio d'oliva sale pepe in grani</p> <p>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 lische. 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 scocquateli e metteteli in una pentola di coccio coprendoli 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.</p>	<p><b>Baccalà al pomodoro</b> Ingredienti per 4 persone: baccalà già ammollato: 700 gr. pomodori freschi: 400 gr. 1 bicchiere di vino rosso 1/2 cipolla rossa 2 bicchieri d'olio d'oliva sale pepe</p> <p>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.</p>	<p><b>Baccalà fritto</b> Ingredienti per 4 persone: baccalà già ammollato: 800 gr. uova: 1 o più farina olio di oliva</p> <p>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 aggiungete un uovo intero (o anche più, a seconda del gusto). Tagliate a tocchetti il baccalà e passatelo nella pastella. Quindi mettetelo a friggere in olio non troppo bollente. Servitelo caldo aggiungendolo 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.</p>
--	--	--	--

## ...e un modo conveniente per comprarlo.

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

Baccalà farosese prima qualità.	Filettoni 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.

**CONAD**  
E' COOPERAZIONE

Giovanni Nannini