

Il 3 settembre si decide la sorte della fabbrica

# Si apre l'ultimo atto per la Richard Ginori

Domani assemblea in fabbrica alle ore 17 - Ormai non sono più possibili proroghe per questa vicenda che si prolunga da anni

PISA — «19 settembre 1975: sottoscritto accordo al ministero del Lavoro per la costruzione di Pisa di un nuovo impianto produttivo. I lavoratori della Richard Ginori vengono posti gradualmente in cassa integrazione».

Luglio 1976: la Richard Ginori acquista nella zona industriale di Ospedaletto 78 mila mq. di terreno.

19 novembre 1976: sottoscritto nuovo accordo al ministero dell'Industria con la definizione della tipologia produttiva... presentati al comune di Pisa i progetti esecutivi per la costruzione del nuovo stabilimento. E così via, per nuove tappe mai risolutive, che abbozzano la fine di un calvario che dura ormai da anni, ma che, come nelle fiabe di Andersen, vedono sempre più allontanarsi il luccicante nel bosco man mano che credono di avvicinarsi.

Il 20 ottobre 1977, finalmente le tinte nebbie sembrano diradarsi a colpi di piccone: inizia la costruzione del nuovo stabilimento. Ma, come in un incubo, due mesi dopo la Banca Nazionale del Lavoro non eroga il finanziamento. I lavori vengono sospesi. Tra il 1978 e il 1979 si susseguono febrili incontri con i vari ministri interessati alla questione (Morino, Scotti, Donat Cattin, Nicolazzi) e il governo dimostra sempre la piena disponibilità a mantenere gli impegni assunti. Così, è la direzione della Fozzi Ginori a assicurare puntualmente la propria intenzione di costruire il nuovo impianto. Sopravvengono i noti drammatici problemi del settore chimico e tutto viene subordinato al salvataggio del gruppo Iri.

Finalmente, il 22 luglio 1980 una meteora attraversa l'oscuro firmamento della vicenda Fozzi Ginori. Non è un fuoco fatuo pronto a scomparire alle prime luci dell'alba. Alla riunione presso il ministero erano

presenti gli uomini di una nuova società la Sinter Gres. C'erano inoltre il Sindaco di Pisa, le organizzazioni nazionali e provinciali dell'Unione Industriale, esponenti della Banca Nazionale del Lavoro e della Elibanca, parlamentari locali.

«Nel corso dell'incontro si è preso atto dell'accordo intercorso tra la Fozzi Ginori e la Sinter Gres per il subentro della Sinter Gres nella realizzazione dell'iniziativa industriale che prevede la costruzione di un stabilimento per la produzione di piastrelle in ceramica da pavimentazione con la tecnologia della monocottura su impasto bianco, da effettuarsi nell'area sita in Ospedaletto di Pisa già concessa in proprietà alla Fozzi Ginori». Questo tono, e più ancora il contenuto delle promesse siglate nel verbale di riunione da cui è tratto il brano, rassicurano le speranze dei lavoratori.

Inoltre le banche si sono rese disponibili ad «esaminare il progetto predispuesto dalla Azienda e sottoporlo ai propri organi deliberanti più breve tempo possibile per l'approvazione della fabbrica per la quale la RIG aveva già acquistato il terreno e iniziato i lavori, oppure, al contrario, tramontata ogni possibilità di soluzione».

«Esemplare è stato l'atteggiamento dei partiti — riprende Profeti —. Come ripetuto, nessuno ci ha negato l'appoggio. Adirittura, recentemente il comitato cittadino per la difesa dell'occupazione ha dato mandato al sindaco di prendere i necessari contatti col ministero del Lavoro. E nel comitato sono rappresentati tutti i partiti democratici coi quali ci siamo incontrati venerdì mattina, prima dell'incontro al ministero del Lavoro per la revoca del licenziamento, a Roma».

luglio scatta l'ennesima molla di questo assurdo gioco al massacro: arrivano le lettere di licenziamento a tutti i dipendenti. Come se ciò non bastasse, la riunione del comitato 675 non ha luogo il 6 agosto ed è rinviata.

Questa data viene successivamente fissata al 3 settembre. Profeti, membro del Consiglio di Fabbrica di Pisa, si sente al centro di questa piccola Odissea. «Andiamo piano col sentimentale alla fine della vicenda. Troppo volte sembrava prossima la meta e sempre all'ultimo momento qualcuno ha incenerito l'ore del 7 venti sbalzandoci alla deriva».

Il 3 settembre comunque dovranno sbarcare a Itaca, finalmente! — prosegue Profeti — per noi è una data importante perché si deciderà della sorte dei lavoratori e degli esiti di una lotta che dura ormai da dieci anni.

Sulla testa dei 4000 lavoratori della Lebole non c'è un'unica classica spada di Damocle. Ce ne sono due: le incognite generali che vengono dalla crisi generale del paese e lo stato di caos, gestionale e programmatico, con il quale le opere si sono rimesse al tavolo di lavoro.

Sul futuro dell'azienda pesano volontà contrastanti che danno ovviamente segnali diversi.

Uno, chiaro come pochi altri, è la mancanza di un reale impegno delle partecipazioni statali. E su questo punto i sindacati non sono certo teneri.

«L'ENI nel settore del tessile abbigliamento si limita ad una politica assistenziale e non di imprenditorialità». E sul gruppo dirigente della Lanerossi, quello destinato al coordinamento del settore confezioni, i giudizi non sono dei migliori.

Da questi managers provengono segnali opposti. Alcuni lavorano ormai sulle orme di Fonzo Pilati: lavano le mani e lasciano la baracca ai privati. Pensano loro a tenere in piedi

Aldo Bassoni

Una ridda di ipotesi sul futuro dell'azienda aretina

# Sulla Lebole incombe la mano dei privati

Le partecipazioni statali cosa intendono fare? — Ci sono anche i manager che «se ne lavano le mani» — E qu alche sindacalista gli strizza l'occhio

AREZZO — «Cercasi verità, almeno parziale, su Lebole Euroconf, azienda di abbigliamento con oltre 4000 dipendenti in rapido decrescimento».

L'ENI, ossia le partecipazioni statali, ossia il partito di governo, se ne vogliono disfare («buttiamo a mare l'abbigliamento che è roba da terzo mondo») vogliono restituire la Lebole e le altre aziende del settore ai privati («torriamo ad una sana imprenditorialità»). Oppure la vogliono risanare e collocare in un angolino privilegiato del loro settore, quello vicino al portafoglio? Per ora non lo sa nessuno. Ad Arezzo si alza il naso verso il cielo e si fluta l'aria. E' diventato un po' l'argomento alla moda: economisti, politici, sindacalisti, forse perfino dirigenti aziendali vanno avanti a tentoni, scommettendo che la loro ipotesi è quella giusta.

Sulla testa dei 4000 lavoratori della Lebole non c'è un'unica classica spada di Damocle. Ce ne sono due: le incognite generali che vengono dalla crisi generale del paese e lo stato di caos, gestionale e programmatico, con il quale le opere si sono rimesse al tavolo di lavoro.

Sul futuro dell'azienda pesano volontà contrastanti che danno ovviamente segnali diversi.

Uno, chiaro come pochi altri, è la mancanza di un reale impegno delle partecipazioni statali. E su questo punto i sindacati non sono certo teneri.

«L'ENI nel settore del tessile abbigliamento si limita ad una politica assistenziale e non di imprenditorialità». E sul gruppo dirigente della Lanerossi, quello destinato al coordinamento del settore confezioni, i giudizi non sono dei migliori.

Da questi managers provengono segnali opposti. Alcuni lavorano ormai sulle orme di Fonzo Pilati: lavano le mani e lasciano la baracca ai privati. Pensano loro a tenere in piedi

quello che c'è da mantenere e ad eliminare le aziende decotte.

Alla base di tutto alcune considerazioni economiche: il settore confezioni ha una tecnologia molto povera e richiede invece molta forza lavoro. E in Italia la forza lavoro costa. Per cui passiamo mano.

Altri, il forse è d'obbligo, puntano su un reale risanamento del settore e quindi della Lebole. Sono loro che hanno lanciato il «Progetto ORGA». Che ci sia ognuno lo sa, cosa sia nessun lo sa.

E' conosciuto come il progetto che introduce le linee di prodotto: scomparsa delle varie S.p.A. (Lebole, Monti, Intesa, etc.) che si raggruppano in un'unica società, individuabile nell'attuale divi-

sione Lanerossi. Dovrebbero quindi anche scomparire i vari marchi per far posto (siamo nel campo dell'ipotesi pura e delle illazioni) a tre linee di prodotto. Il marchio ad Arezzo, il femminile a Pescara, il casuale meridionale.

I dettagli, che poi tutti non sono, di questo piano sono sconosciuti. Sembra che una prima informazione sia stata fornita ai sindacati nazionali a quelli aretini non è pervenuto ancora nulla. Quindi si è in attesa. Ma un avvertimento la FULTA aretina l'ha già dato alla Lebole: nessun piano verrà accettato a scatola chiusa e sconosciuto nei dettagli. A rendere il clima ancora più confuso contribuiscono alcune proposte sindacali. La

CISL aretina, per bocca del suo segretario, Frido Guadagni, ha chiesto di separare il settore tessile dall'abbigliamento e dare completa autonomia alle singole imprese.

Proposte che ha dato i brividi nella schiena a molti, primi fra tutti CGIL e UIL: ha infatti tutta l'aria di un antipasto in attesa del piatto forte, la privatizzazione del settore confezioni.

In questo clima di incertezze e confusione la Lebole Euroconf si avvia alla stretta conclusiva: l'attuazione definitiva del piano di risanamento e il contratto integrativo aziendale.

I prossimi mesi quindi saranno duri, senza retorica.

Claudio Repek



## Giovedì a Siena la tratta dei cavalli

SIENA — Il Tris Pallesco del 1980 si avvia al termine. L'attuazione del contratto, infatti, è già puntata sulla «tratta» (l'assegnazione dei cavalli) di giovedì prossimo, quando inizieranno «le operazioni» per il palio straordinario.

L'estrazione a sorte delle dieci contrade che parteciperanno ha favorito la Ciocciola, l'Oca, l'Istria, la Tartuca, il Drago, la Selva, il Bruco, la Luca, la Torre e la Pantora.

Improvviso e unilaterale provvedimento della direzione dell'«Alleluja»

# A Punta Ala chiude un albergo «scomodo»

Licenziati 50 lavoratori fissi e 15 stagionali - Sembra che dietro la decisione ci sia l'eccessiva sindacalizzazione dei dipendenti - Una storia di rappresaglie padronali - L'ombra della speculazione sull'Hotel Bastiani di Grosseto

GROSSETO — «A partire dal giorno 4 novembre 1980 l'albergo "Alleluja" resterà chiuso per chiusura di attività al termine della stagione».

Vogliate pertanto prendere nota che a partire da tale data, terminerà il vostro rapporto di lavoro alle dipendenze di questa azienda».

Con questo ultimatum, il signor Luigi Bossolotti, direttore del piccolo hotel Alleluja, comunica ai circa 50 dipendenti fissi e 15 stagionali di fare «fagotto» e dichiararsi licenziati. L'annuncio della chiusura di questo minialbergo «in» di Punta Ala, la zona turistica residenziale di proprietà dei Moratti, Pesen-

ti, Monti di questo calibro, viene contestato e respinto dalle organizzazioni sindacali. «L'Alleluja» è un albergo, assunta unilateralmente dall'azienda senza alcuna consultazione con i dipendenti scomodi, sindacalizzati. La direzione di questo albergo si è sempre contraddistinta per atteggiamenti antisindacali e di rappresaglia, di minacce verso il personale, con la segnalazione di questi casi anche ai carabinieri.

Un esempio emblematico di queste posizioni va ricordato in un fatto del maggio scorso, quando i sindacati opposero la revoca e la conseguente riassunzione di un dipen-

te licenziato.

Tale accordo è stato eluso, così come permanentemente sono stati vanificati accordi.

Per questo insieme ai problemi le organizzazioni sindacali stanno prendendo in esame la possibilità di portare davanti al pretore del lavoro e di coinvolgere nella «vertenza» il comune di Castiglione della Pescaia e l'amministrazione provinciale.

Un'altra «vertenza» nel settore turistico-alberghiero è quella che riguarda l'Hotel Bastiani, il più vecchio albergo di Grosseto.

Da lunedì è stata annunciata la chiusura del ristorante come anticamera della completa cessazione di atti-

vià anche nel reparto «pernottamento».

I sindacati impegnati a difendere l'occupazione e il «Bastiani» alla compatta struttura alberghiera, l'11 settembre prossimo in occasione dell'incontro fissato all'ufficio provinciale del lavoro manifatteranno la loro contrarietà a questa decisione, e sono decisi a mettere in chiaro che non sono disposti ad avallare una scelta che potrebbe portare nel futuro ad utilizzare l'immobile le sale e le spaziose camere per operazioni di chiara matrice speculativa.

Paolo Ziviani

**Oggi Orbetello ospita il primo «Superpalio»**

ORBETELLO — Oggi pomeriggio alle 18.30 nella «laguna di Orbetello» si terrà, per la prima volta, il «Superpalio Marinaro della costa d'argento», gara tra gli armatori di Orbetello, P. Ercole, F. S. Stefano e Isola del Giglio.

Una gara a premio, l'assegnazione di un campionario bonario che richiamerà lungo la splendida cornice lagunare migliaia e migliaia di cittadini.

La manifestazione sportiva vera e propria sarà confermata da un insieme di iniziative tali da far vivere una giornata di festa di incontro popolare tra la popolazione del comprensorio e i turisti.

Un comitato di coordinamento composto da rappresentanti dei 4 paesi gestirà tutto l'insieme dei festeggiamenti.

Alle ore 11 sfilata dei butteri per le vie di Orbetello, alle 15 sfilata dell'anguria e dei prodotti gastronomici locali sulle mura di levante; ore 16 sfilata dei butteri nel parco dell'ex-aeroporto; alle 17.30 sfilata del parate panti al palio marinaro addobbati nei rispettivi costumi con accompagnamento

**Stasera primo derby tra Pistoiese e Fiorentina**

Prima grande derby di serie A tra Fiorentina e Pistoiese stasera alle ore 21 a Campo di Marte. Mancando Berti e Saltuti (per disaccordo economico) tra le file degli arancioni scenderanno in campo tre ex viola: il terzino Marco, il stopper Zagano e l'attaccante Venturini. La Pistoiese ha già subito una sconfitta a Cesena, mentre i viola non sono andati oltre il pareggio a Bergamo.

La Fiorentina è la grande favorita perché, presentandosi al pubblico amico, deve dimostrare il suo effettivo valore, premissa essenziale per un buon campionato. Antognoni e Bertoni hanno promesso faville, mentre Carosi è meno garofano ma altrettanto convinto della validità della squadra.

Gli uomini di Vieri, invece, puntano alla salvezza, anche se le premesse non sono delle migliori. Staremo a vedere, anche perché gli arancioni non si sono ancora presentati al gran completo.

Stasera, quindi, a Firenze i «cugini poveri» cercheranno di mettere alla frusta i viola e prima di cedere si impegneranno al massimo.

**Inizia a Pistoia l'Accademia di musica per organo**

PISTOIA — Inizia oggi alle ore 18 con un concerto pubblico nella sala maggiore del palazzo comunale di Pistoia la VI Accademia di musica per organo fondata dal maestro Umberto Pineschi, concertista e docente nel conservatorio di Pesaro.

Fondata nel 1975, l'Accademia consente ad organisti e cambalisti italiani e stranieri di approfondire, sotto il profilo stilistico-interpretativo, lo studio della letteratura italiana per organo e clavicembalo e le conoscenze sull'organo.

L'attività dell'Accademia si svolge con il patrocinio della regione Toscana, delle amministrazioni comunali e provinciali di Pistoia, dell'ente provinciale per il turismo e della Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia.

L'iniziativa dalla prima edizione ad oggi ha riscosso un successo crescente. Quest'anno sono 73 gli iscritti ai corsi. Sono concertisti, diplomati e docenti di conservatori, organari.

**Solo da noi troverete questi prezzi**

## ELETTROFORNITURE PISANE

VIA PROVINCIALE CALCESANA 54/66  
TEL. 879.104 - GHEZZANO (Pisa)

**QUALCOSA DI PIU' DI UN NEGOZIO**

A prezzi d'ingrosso e rate senza cambiali tramite la Banca Popolare di Pisa e Pontedera

**Grassi e piccoli ELETTRODOMESTICI - TV COLOR RADIO - STEREO - LAMPADARI - MATERIALE ELETTRICO per impianti civili ed industriali.**

Troverete le seguenti marche: IGNIS, ZOPPAS, REX, PHILIPS, CANDY, INDESIT, articoli da riscaldamento.

TV BIANCO E NERO 12"	L. 107.000
TV COLOR	L. 390.000
TV COLOR 26"	L. 430.000
TV COLOR	L. 542.000
TV COLOR 99 CANALI	L. 797.000
VENTILATORE DA	L. 10.000
ASPIRATORE CILINDRICO	L. 45.000
STUFA CATALITICA	L. 70.000
ACCENSIONE PIEZOELETTRICA	L. 36.000
TERMOPIRADIATORE 200 W	L. 15.000
TERMOVENTILATORE 200 W	L. 15.000
LAVATRICE Kg. 5	L. 195.000

**RICORDATE ELETTROFORNITURE PISANE CHE VENDE AI MIGLIORI PREZZI DELLA TOSCANA**

Assistenza garantita dalle fabbriche, ampio parcheggio, ad 1 km dal centro di Pisa.

**PRIMA DI FARE ACQUISTI VISITATECI SENZA ALCUN IMPEGNO**

INGRESSO LIBERO A TUTTI

**A LIVORNO**

«IL MOLO»  
Via delle Grazie, 39 - Livorno  
Tel. 0586/31042  
Un primo piatto favoloso: Conchiglie al molo  
Chiuso il martedì

«IL GIARDINO»  
Via Italia, 103 - Tel. 0586/807002 - Livorno  
Piatti di terra e di mare con ospite alla carta o con menù turistico

«DA GRAZIA»  
Via di Montenero, 91 - Telefono 579382  
Gestione familiare, specialità di pesce, «Da Grazia» è polenta di mare. I vini sono suggeriti dal sommelier

«IL PORTOLANO»  
Livorno - Via Paolo Lilla, 41  
Tel. 0586/40811 - Livorno  
Una vera specialità: tagliatelle al portolano (marrone)

«IL PESCATORE»  
Via Quilici, 10 (Zona Piazza Pazzi) - Livorno  
Tel. 0586/23772  
Specialità spaghetti al cartoccio e borsetta di mare. Chiuso il giovedì

«IL ROMITO»  
Via Annunziata, 274 - Caisnola (Livorno)  
Specialità marinare  
Ricchissima enoteca

«LIBECIATA»  
Piazza Guerrazzi, 15 - Telefono 0586/40811  
Eccellenti elaborazioni dei piatti di pesce e dei primi

«MERO MARINO»  
Via Garibaldi, 19 - Tel. 22588  
Livorno  
Il ristorante del ricercatore dei piatti pregiati  
Chiuso la domenica

«IL TRITONE»  
Trattoria Via Marina 12 (San Jacopo) - Livorno - Tel. 0586/805222  
Specialità marinare  
Chiuso il martedì

**IN PROVINCIA DI LIVORNO**

«SERRAGRANDE»  
Loc. Serragrande (Castiglione) - Livorno - Tel. 0586/767978  
Ampie sale per cerimonie

«EL FARO»  
Via della Vittoria, 70 - Marina di Cecina - Tel. 0586/620164  
Specialità spaghetti e pesce di alta qualità e «Signora Sofia» (pesce e ricotta)

«RUGANTINO»  
Castiglione (Livorno) - Via del Quercetano - Tel. 0586/767978  
«Il re del capriccio marinare e della cucina romana»  
Chiuso il martedì

«BELLE ARTI»  
Via Garibaldi, 6 - Cecina - Tel. 0586/640312  
Chiuso il lunedì  
Sergio vi aspetta con le sue specialità

«IL LIDO»  
Via Garibaldi, 6 - Cecina - Tel. 0586/782218  
Sempre aperto  
Ampi saloni sul lungomare

«GIARDINO»  
Albergo Ristorante - Via Annunziata, 925 - Tel. 0586/760132  
Chiuso il lunedì  
Aperto tutti i giorni  
Specialità terra e mare  
cucina ombra

**Itinerario gastronomico**

**A PISA**

«DA BRUNO»  
Pisa - Via L. Bianchi, 12  
Tel. 050/424611  
Trattoria cucina casalinga toscana

«NANDO DA MICHELE»  
Via Contessa Matilde, 3 - Telefono 050/24291 - Nel centro di Pisa  
La cucina toscana all'insegna della genuinità

**MASSA CARRARA**

«IL GROTTO»  
Via delle Pinete, 2 - Marina di Massa - Tel. 0585/21200  
Specialità spaghetti allo scoglio tutto mare

**NELLA PROVINCIA DI PISA**

**RISTORANTE «JANET»**  
Via Marina, 25 - Marina di Pisa - Tel. 050/36521  
Specialità: tutte le varietà di pesce  
Chiuso il lunedì

«DA CESARINO»  
Viale Paradiso Ussitignano - Lari (Pisa) - Tel. 0587/644290 (685290)  
Specialità e ripetoncini ai funghi porcini  
Chiuso il lunedì

«DA CIOCCIO»  
Cappato Casciana (Pisa) - Telefono 0587/646188  
Della pasta ai ripieni tutto fatto in casa

«AL CARRELO»  
San Miniato - Piazza Poca, 4/A - Tel. 0571/42388  
Specialità arrosti misti e pappardelle al carrallo  
Chiuso il lunedì

«BURIANO»  
Albergo Ristorante - Ponteginori Montecatini Val di Cecina - Tel. 0585/30011  
Gestione familiare cucina siciliana e toscana  
Chiuso la domenica sera e lunedì mattina

«ETRURIA»  
Piazza dei Priori, 8 - Volterra - Tel. 0588/86064  
Specialità cinghiale, pappardelle alla lepra, minestrina di fagioli

«LA ROMAGNA»  
Viale Torricelli, 1 - Marina di Pisa - Tel. 050/36692  
Gli antipasti sono preparati direttamente dal proprietario  
Specialità risotto gamboni e champagne

«MIRAVALLE»  
Hotel Ristorante - San Miniato, piazzetta del Caretto (del Duomo) - 3 - Tel. 0571/43007  
Specialità Risotto al tartufo di San Miniato  
Chiusura mercoledì

**«LA RUOTA»**  
Orbetello Scalo - Tel. 0564/862137  
Piatti tipici maramanni - specialità «i brigoli» e le anguille

**LUCCHESIA E VERSILIA**

«VILLA LIBANO»  
Albergo Ristorante - Borgo Lucrezia - Tel. 0583/75005  
Ottima cucina casalinga  
Ideale per soggiorni

«TITO SCHIPA»  
Ristorante - Pensione - Viale U. Foscolo - Viareggio - Tel. 0586/44454  
Specialità pesce alla brace  
Sempre aperto fino a settembre

«LA RUOTA»  
Via Papa Giovanni XXIII - Fornoli (Luca) - Tel. 0583/86071  
Specialità alla lampada  
Chiuso il martedì

**IN LIGURIA**

«NOSTRA»  
«DA FRANCO»  
Località Olivi Levante (Spezia)  
Piatti regionali liguri e tradizionali  
Ricchissimo assortimento antipasti e vini

«SAN MARCO»  
Sul mare a Fiumerete (La Spezia) - Tel. 0187/84454  
Specialità spaghetti in bagna verde

**GENEROSA**  
FRIZZANTE ORGONIC  
LA TUA ACQUA MINERALE  
bibite - spremiagrumi - succhi - bibite

**UNO ALLA VOLTA**

**A LEVANTO da Franco**

Facciamo oggi un'altra puntata in Liguria. Andiamo a Levanto, una cittadina sboccante di turismo estivo anche di origine straniera (tedeschi, inglesi e norvegesi) situata praticamente a metà strada tra la Spezia e Sestri Levante in una splendida baia di Levante che le costa estremamente frastagliata ha reso inimitabile.

Ci attende sui mercatini della moderna stazione ferroviaria Franco, proprietario e chef dell'«hostaria» uno dei ristoranti «in» della zona. Ci fare da cicerone e, facendoci penetrare nelle caratteristiche viuzze del borgo ci accompagna nel suo locale. Un locale veramente eccezionale e caratteristico. La cucina è veramente ottima (provate se non i due piatti di pesce) e i vini sono veramente eccezionali e caratteristici. «A» e si basa però sulle ricette tradizionali liguri. Un'ottima specialità sono le verdure e il pesce conservato sott'olio che lo stesso Franco prepara durante l'inverno con cura e maestria.

**IPPODROMO F. CAPRILLI LIVORNO**

labronica corse cavalli spa

**STASERA ORE 21**

# Corse di GALOPPO

per vivere il verde nello sport

**edizioni Muccini**

C. MO. AREZZO

Tutte le sere danze SABATO e DOMENICA SERA BALLO LISCIO

**«BELLE ARTI»**  
Via Garibaldi, 6 - Cecina - Tel. 0586/640312  
Chiuso il lunedì  
Sergio vi aspetta con le sue specialità

«IL LIDO»  
Via Garibaldi, 6 - Cecina - Tel. 0586/782218  
Sempre aperto  
Ampi saloni sul lungomare

«GIARDINO»  
Albergo Ristorante - Via Annunziata, 925 - Tel. 0586/760132  
Chiuso il lunedì  
Aperto tutti i giorni  
Specialità terra e mare  
cucina ombra

**M74**

**l'amaro digestivo**