

Il giovane talento ha preso in gestione il ristorante dell'hotel nel centro storico

Lo chef dell'Isola dei famosi sbarca a Palazzo Mannaioni

MONTAIONE. Un "diavolo" dei fornelli, così come si presenta lui stesso, è planato in Valdelsa, esattamente al ristorante Mannaioni. Dopo aver partecipato all'"Isola dei famosi", Simone Rugiati, giovane chef di S. Croce, ha preso la gestione del locale nel complesso dell'omonimo hotel.

La Una hotels e resorts, la catena proprietaria di Palazzo Mannaioni, lo ha notato, come racconta lui stesso, «durante una recente esibizione di cucina nel Mugello». Da qui la decisione di affidare a lui e ai suoi collaboratori la gestione del ristorante Mannaioni. E da lunedì scorso Simone Rugiati è approdato a Montaione.

La parabola dello chef, 28 anni, è stata veloce e tutta in ascesa: dopo il diploma all'istituto alberghiero di Montecatini terme ha iniziato a collaborare con riviste del settore. Ha firmato un centinaio di libri di cucina, come si legge sul suo sito internet. Insegna per corsi organizzati da istituti alberghieri e da scuole per professionisti.

Negli ultimi anni è stato ospite fisso della trasmissione Rai "La prova del cuoco" di Antonella Clerici. Da qui, in poco tempo, è diventato un personaggio ipertelevisivo. E dopo il lavoro a "Gambero rosso channel" è balzato agli onori nazionali grazie all'"Isola dei famosi". Una presenza, la sua, che è

Il giovane chef e il ristorante Mannaioni a Montaione



Si definisce un «diavolo che tenta i palati e li vizia» tante le sue collaborazioni

E' di S. Croce, ha 28 anni e si è diplomato all'istituto alberghiero di Montecatini

passata come una meteora (ci è rimasto solo una settimana). «Un giochino la mia partecipazione», dice Rugiati.

Tornato a casa è ripartito con decine di progetti. Tra l'impegno come cuoco testimonial di aziende di mobili (sarà anche al Salone del mobile a Milano) e le collabora-

zioni con nomi importanti dell'industria gastronomica italiana, ci ha inserito anche la gestione del ristorante Palazzo Mannaioni. Un lavoro di classe (l'hotel è a quattro stelle) ma distante dalle bagarre televisive.

«Sono uno chef fuori dalle righe, un diavolo che tenta perché vizia il palato di chi

mette a tavola», ecco come si presenta ai futuri clienti del ristorante. E le antiche mura del palazzo storico nel centro del paese avranno come uno scossone di fronte all'esuberanza del giovane cuoco. Che comunque non sarà costantemente presente a Montaione e continuerà a muoversi tra le cucine val-

delsane, i loft milanesi e gli studi televisivi romani. Per Pasqua, però, sarà proprio lui nel ristorante a cucinare le specialità della festa (tra l'altro con un menù a un prezzo conveniente, vini compresi 45 euro).

«Saranno piatti tradizionali - spiega il giovane chef - quelli che si mangiavano

una volta in famiglia, riletti in maniera leggera. Cucinerò l'agnello in tre versioni e il carciofo. Il menù avrà un influsso pasquale ma allo stesso tempo sarà anche giocoso». Il tridente, le corna e la coda di Lucifero Simone stanno facendo effetto e sale l'acquolina in bocca...

L.A.

UNA BELLA STORIA

EMPOLI. Si può subire violenze per mesi o addirittura per anni. Ma anche avere il coraggio per uscire allo scoperto. Mettersi in gioco e decidere di ripartire all'interno di un progetto che mira al reinserimento nel mondo del lavoro. Da oggi è operativa la cooperativa Sos Luna. Nata all'interno del progetto "Nadia", promosso dalla Pubblica Assistenza di Empoli e finanziato dalla Regione Toscana attraverso un bando europeo (di 45mila euro), che ha consentito ad otto donne del circondario di iniziare un nuovo percorso di vita. Un cammino che mira a farle ritrovare fiducia, ma anche l'indipendenza economica, indispensabile per poter ri-



Volontari e donne che fanno parte del progetto

partire. Otto donne, comprese tra una fascia di età tra 25 e 40 anni e di varie nazionalità (tra cui 5 italiane, una togolese, un'albanese). Alcune di loro negli ultimi anni si erano rivolte al centro di ascolto Lilit di Pubblica Assistenza per denunciare le violenze subite tra

le mura domestiche. Situazioni complicate, visto che in molti casi ci sono anche figli di mezzo. Ma un gruppo forte e determinato a cui si aggiunge la presidentessa Manuela Degli Innocenti, che insieme ad Eleonora Gallerini (presidente della Pubblica Assisten-

Alla Pubblica assistenza iniziativa nell'ambito del progetto Lilit

Dopo le violenze aprono una cooperativa di servizi

za) e la psicologa del centro Lilit Lorella Giglioli, hanno svolto tutte le pratiche necessarie per dare il via al progetto. Le donne della cooperativa hanno frequentato il corso di primo soccorso e preso parte a lezioni con esperti nel campo commerciale e giuridico. Ora offrono servizi ad istituzioni, enti e privati cittadini che vanno dal catering all'assistenza ed accompagnamento di anziani e disabili, senza dimenticare la pulizia e la stiratura a domicilio. «La cooperativa - spiega Eleonora Gallerini - è nata all'interno dell'attività svolta dal nostro centro di ascolto Lilit. Vede la presenza di otto donne più la presidentessa. Persone che abita-

no in zona e che ora sono anche diventate volontarie dello stesso centro Lilit, oltre che della Pubblica Assistenza. Hanno una grande voglia di ripartire e di mettersi in gioco in questa avventura offrendo tanti servizi. La costituzione della cooperativa è stata possibile grazie ad un finanziamento regionale. Soldi che sono stati impiegati per la formazione del personale, ma anche per sbrigare tutte le pratiche burocratiche necessarie».

La cooperativa svolgerà servizi per la Pubblica Assistenza, ma sarà anche autonoma. «Come Pubblica Assistenza - prosegue Gallerini - ci avvarremo delle prestazioni di Sos Luna. Ma la cooperativa è a di-

sposizione di tutto il territorio».

La sede è all'interno della Pubblica Assistenza di Empoli in via XX settembre. Sos Luna è contattabile al numero 366-2171331, ma anche tramite l'indirizzo di posta elettronica sosluna@yahoo.it. «La speranza - puntualizzano Manuela Degli Innocenti e Lorella Giglioli - è che questo progetto possa crescere nel tempo e che possa essere allargato anche ad altre donne che si sono rivolte o si stanno rivolgendo al centro Lilit».

Indispensabile sarà anche la collaborazione con le istituzioni. «Facciamo un invito a tutti i Comuni - conclude Eleonora Gallerini - affinché ci possa essere una maggiore collaborazione e sensibilità verso progetti di recupero sociale come questo».

Marco Fani

Malata e senza cure, salvata canina

Grazie a un veterinario "Camilla" sta bene. Ora è in adozione



La canina con Mori

MONTALUPO. Nei giorni scorsi all'amministrazione comunale è arrivata la segnalazione da parte del veterinario Leonardo Mori di una canina di 15 anni che era stata portata al suo studio in condizioni critiche. Negli ultimi mesi aveva vissuto in una famiglia che però non si era occupata di lei. Mori, se ne è preso cura, senza far pagare i giorni di degenza nella sua clinica. La canina, che si chiama Camilla, ora sta bene e non è affetta da malattie. A breve potrà lasciare lo studio del veterinario. Per qualche giorno sarà ospitata nella pensione Il Castellare di Emanuele Targetti. Tuttavia Camilla ha bisogno di una casa e di padroni che si prendano cura di lei. Emanuele Targetti ha garantito che fornirà alla nuova famiglia di Camilla il cibo per i prossimi sei mesi. Chi è interessato ad adottare Camilla si può rivolgere a Mori telefonando allo studio 0571/911265, oppure al cellulare 393/9543946.

SABATO

Mercato di qualità nel centro storico

MONTALUPO. Manifestazione dal titolo "Madre terra" prevista per sabato in centro. E' un'occasione con l'obiettivo di far conoscere di far scoprire i prodotti biologici e di filiera corta, di presentare alcuni piatti tipici del territorio. Al mercato parteciperanno solo espositori che garantiscono per le loro produzioni territorialità, qualità organolettica caratteristica, tipicità e trasparenza del prezzo. I visitatori potranno, così, assaggiare e acquistare alimenti freschi e genuini. Il programma prevede il mercato delle produzioni enogastronomiche di qualità e dimostrazioni di cucina.

TERMOELETTROMECCANICA T.S.C. s.r.l.

Dopo aver realizzato impianti elettrici civili ed industriali da oltre 35 anni...

...da oggi T.S.C. offre anche la realizzazione di impianti nel settore delle energie alternative...

FOTOVOLTAICO - EOLICO - GEOTERMICO

Contattate i nostri uffici... saremo lieti di offrirvi:

- Preventivi gratuiti
- Assistenza tecnica
- Manutenzione 24 ore su 24
- Finanziamenti personalizzati

Garantiamo inoltre il disbrigo di tutte le pratiche burocratiche e tecniche per la realizzazione!!!

Via F. Magellano, 18 - SANTA CROCE SULL'ARNO (PI)

Tel. 0571.31775 - Fax 0571.32212

Ufficio Tecnico: Tel. 0571.33070

www.termoelettromeccanicatsc.it - info@termoelettromeccanicatsc.it