Rassegna del 19/05/2012

TIRRENO PONTEDERA - Muore di leucemia allenatore dell'Oltrera - ... 1
TIRRENO PONTEDERA - Un anno col segno più per la Bcc Fornacette - Morandini Manolo 2
TIRRENO PONTEDERA - L'istituto è a caccia di 20 talenti - ... 3
TIRRENO PONTEDERA - Lucia Ciampi "gela" Ferrucci: Macchè fusione, c'è l'Unione - Paganelli Jacopo 4
TIRRENO PONTEDERA - Il profumo del tempo che fu nel pane di Montegemoli - Marcacci Cristiano 5
TIRRENO PONTEDERA - Polisportiva Casarosa promossa Stagione ok per salire in 2a Divisione - Paganelli Jacopo 6
TIRRENO PONTEDERA - Volley - Encomio solenne in Comune - ... 7
TIRRENO PISA - Sandra Vitolo a capo del Polo di Navacchio - ... 8
NAZIONE PONTEDERA - "Un solo Comune per Pontedera e Calcinaia?" E' solo una provocazione, no al referendum" - Passetti Silvia 9
NAZIONE PONTEDERA - Asta deserta, niente miline di euro al Comune - Mannucci Mario 10
NAZIONE PONTEDERA - La "Fornacette in salute: sfiorati 5 milioni di utili - Baroni Carlo 11

Lettori: n.d.
Diffusione: n.d.
IL TIRRENO PONTEDERA
Dir. Resp.: Roberto Bernabò
19-MAG-2012
da pag. 1

LUTTI » LE STORIE

Muore di leucemia allenatore dell'Oltrera

Aveva cinquant'anni e lottava con la malattia da oltre diciotto mesi
Seguiva i ragazzini della società pontederese: anche domenica era in panchina

PONTEDERA

Un calvario lungo un anno e mezzo. Da quando gli era stata diagnosticata la leucemia e i medici gli avevano fatto capire che la situazione era disperata.

Filippo Sevieri, 50 anni, di Pontedera, è morto ieri mattina all'ospedale Santa Chiara di Pisa dove era ricoverato da alcuni giorni.

Un dolore immenso per la moglie e i due figli, la madre, il fratello e i parenti che in questo difficile periodo lo hanno accompagnato e sostenuto nella battaglia contro la malattia.

Sevieri era molto conosciuto anche nel mondo dello sport. Fino a quando non gli era stata diagnosticata la terribile malattia aveva allenato a tempo pieno nella società sportiva Oltrera. Dov'è considerato un personaggio storico della società.

Poi frequenti ricoveri e terapie lo avevano costretto ad alcune assenze. Fino a pochi giorni fa comunque aveva seguito la squadra dei bambini nati del 2000. E ieri i dirigenti della società di calcio hanno avuto il triste compito di dare la tragica notizia ai baby calciatori, alle loro famiglie, ai dirigenti delle squadre avversarie.

Nella sede della società Oltrera, nel sotto tribuna dell'impianto sportivo pontederese, il direttore sportivo Lorenzo Boldrini, non fa a tempo a rispondere a una chiamata che il telefono squilla immediatamente. Tutti a chiedere informazioni su Filippo, il mister degli Esordienti, quelli dell'anno "2000" «È stato con noi fino a domenica pomeriggio – racconta il direttore sportivo – anzi, per renderlo più partecipe alle attività della società, gli abbiamo chiesto di sedere sulla panchina della squadra di una categoria superiore. E l'ha fatto. È stata la sua ultima apparizione, qui, al campo. Poi è stato ricoverato».

Al Santa Chiara era arrivato tre giorni fa. Le cose si sono aggravate, fino a precipitare, ieri mattina. Filippo Sevieri lavorava alla Asso Werke di Fornacette. I suoi colleghi di lavoro lo ricordano con affetto. La salma stamani sarà portata nella cappella della Misericordia di Pontedera e domani alle 15 si svolgerà il funerale nel Duomo.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Filippo Sevieri, l'allenatore delle giovanili della società Oltrera deceduto ieri mattina dopo aver lottato per un anno e mezzo contro la leucemia



Lettori: n.d.
Diffusione: n.d.
IL TIRRENO PONTEDERA
Dir. Resp.: Roberto Bernabò
19-MAG-2012
da pag. 3

Un anno col segno più per la Bcc Fornacette

I conti del 2011 si chiudono con un utile di 4,9 milioni di euro
Benigni: «Aspiriamo a diventare la banca di riferimento della provincia»

di Manolo Morandini

FORNACETTE

Numeri che confortano e invitano ad allargare l'orizzonte. È con queste credenziali che la Banca di credito cooperativo di Fornacette archivia il 2011. L'assemblea dei soci ha approvato il progetto di bilancio che si chiude con un utile di 4,9 milioni di euro, di cui oltre un milione verrà assegnato ai soci.

«L'obiettivo è quello di proseguire il nostro percorso di crescita perseguendo stabilità ed efficienza, senza perdere di vista la vocazione di banca locale, attenta e partecipe all'evoluzione sociale ed economica del territorio in cui opera», dice il presidente dell'istituto Carlo Paoli. E la rotta prova a tracciarla il direttore generale Mauro Benigni. «Quest'anno ricorre il 50° dalla fondazione e in questi anni la banca si è costantemente evoluta in provincia di Pisa – dice –. La rete territoriale conta 22 sportelli, di cui 3 con funzioni di tesoreria, distribuiti uniformemente su tutto il territorio pisano. E ad oggi contiamo oltre 30mila correntisti e 7mila soci, con quote del mercato provinciale del credito che si attestano al 10% degli impieghi ed al 14% della raccolta».

Un trampolino per fare un nuovo balzo in avanti. «La banca può legittimamente porsi obiettivi di più ampio respiro e aspirare a diventare la banca di riferimento della provincia – sostiene Benigni – Entrare nella testa e nel cuore dei Pisani come ente rappresentativo e focale della loro attività bancaria».

Dai conti del 2011 la raccolta diretta ha raggiunto 1.113 milioni di euro, con un incremento dell'8,4% rispetto al 2010, mentre il patrimonio è salito a quota 115 milioni, in crescita del 6,4%. E complessivamente i mezzi amministrati ammontano a 1.228 milioni, con un tasso di crescita dell'8,2% rispetto all' anno precedente.

Sul fronte degli impieghi, quelli ordinari ammontano a 975 milioni con una crescita pari all'8,3% sul 2010. Un dato in cui sono compresi gli impieghi cartolarizzati negli anni precedenti e quelli concessi con fondi provenienti da Cassa Depositi e Prestiti. «La banca, nonostante la crisi economica, ha continuato a sostenere la rete imprenditoriale locale - afferma Benigni –, erogando nuovi finanziamenti per oltre 100 milioni nel corso del 2011 senza trascurare i processi di monitoraggio e controllo del rischio». Che aggiunge: «Infatti, nel corso del 2011 le partite anomale (sofferenze, incagli, scaduti) in rapporto al totale impieghi ordinari sono risultate pari all'8%, mentre le sofferenze nette sulla massa degli impieghi si sono attestate al 3%. Un risultato che è sensibilmente inferiore alla media del sistema nonostante una situazione congiunturale estremamente difficile».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



BANDO

L'istituto è a caccia di 20 talenti

Selezione di personale alla Bcc di Fornacette. La selezione è riservata esclusivamente ai soci della Banca e ai loro parenti e affini fino al terzo grado incluso. Tra i requisiti il diploma oppure una laurea in materie bancarie, economiche o giuridiche. Il bando ed il modulo di domanda è disponibile sul sito www.bccfornacette.it. Scade il 30 maggio. Al termine della selezione 20 candidati potranno partecipare a un corso della durata di 100 ore. Al termine i migliori 6 sarà offerto un contratto di lavoro interinale della durata di tre mesi. Ma l'obiettivo è l'assunzione.


Un anno col segno più per la Bcc Fornacette

Lettori: n.d.
Diffusione: n.d.
IL TIRRENO PONTEDERA
Dir. Resp.: Roberto Bernabò
19-MAG-2012
da pag. 3

CALCINAIA-PONTEDERA

Lucia Ciampi "gela" Ferrucci: Macché fusione, c'è l'Unione

CALCINAIA

Dopo l'encomio solenne ai vigili urbani – Egiziano Becuzzi, Andrea Trovarelli e Alessandro Masini – che a marzo si sono resi protagonisti dell'arresto di alcuni malviventi armati, il sindaco ha espresso, in consiglio comunale, la propria posizione sulla proposta del consigliere regionale Ivan Ferrucci di accorpare Calcinaia con Pontedera. Si tratta in sostanza di un input, di uno stimolo, che però non prenderà corpo fintanto che Lucia Ciampi sarà al timone della città di santa Ubaldesca. «La linea che sarà perseguita fino alla fine della legislatura è quella di lavorare in seno all'Unione dei Comuni della Valdera», risponde il sindaco alle due interrogazioni presentate da Sinistra Alternativa e Pdl. L'intervento di Ferrucci rimane «una provocazione personale», spiega il sindaco, che nasce nell'alveo dei venti di riorganizzazione istituzionale. «Mi sto applicando per gli obiettivi della costruzione che sarà vincente, l'Unione. È lo scenario in cui inserire il nostro Comune, che potrà mantenere la propria identità». Una posizione che solleva le perplessità del consigliere Maurizio Ribechini, che ravvisa una spaccatura fra la nomenclatura del Pd e gli esponenti locali. «Sono spaesato per la differenza di vedute fra Ferrucci e il sindaco».

Jacopo Paganelli


Un anno col segno più per la Ikc Fornacette

Lettori: n.d.
IL TIRRENO PONTEDERA
19-MAG-2012
Diffusione: n.d.
Dir. Resp.: Roberto Bernabò
da pag. 12

CIBI DOC » LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

I profumi del tempo che fu nel pane di Montegemoli

Il grano delle colline locali, l'acqua di sorgente e il forno a calore permanente i segreti del prodotto dei fratelli Martini. I corrieri lo portano in mezza Italia

di Cristiano Marcacci
POMARANCE

Il pane viaggia con i corrieri. Quello di Montegemoli, ovviamente. Una delle pagnotte più famose, prelibate e ricercate dell'intera Toscana. Dalla provincia di Pisa raggiunge numerose città sparse per l'Italia: Milano, Genova, Venezia, Biella, Padova, Bologna. I fratelli Martini, Andrea e Sergio, originari di Cecina, titolari del "Forno di Montegemoli" e del marchio "pane di Montegemoli" regolarmente registrato alla Camera di Commercio contro eventuali cloni non autorizzati, rientrano a pieno titolo nella schiera dei produttori d'eccellenza del gusto del territorio pisano.

Nei loro due forni a legna alimentati da macchia mediterranea adeguatamente seccata in precedenza nasce quotidianamente un pane che non ha eguali per sapore e per profumo.

Ma andiamo per ordine. Partendo logicamente dalla farina. Quella che utilizzano i Martini viene prodotta in esclusiva dall'antico molino artigianale Messerini, attivo dal 1890 a Fabbrica di Peccioli. Si tratta di una speciale farina classificata con la dicitura "tipo 02", in grado di mantenere le ceneri della macinazione, la fibra e il germe del grano. Un ruolo fondamentale viene poi svolto dall'acqua, che a Montegemoli, nel comune di Pomarance, è particolarmente ricca di sali minerali. Altrettanto indispensabile è il contributo del lievito madre, che ogni giorno viene rinfrescato per dare più forza all'impasto grazie anche all' aiuto di un pizzico di lievito di birra e di un po' di sale. Subito dopo l'amalgama, l'impasto viene spezzato e posto a lievitare su apposite tavole di legno, coperte con teli di stoffa, per circa un'ora.

A questo punto, entra in scena il forno, da cui, quando arriva alla temperatura sufficiente e il pane ha raggiunto la sua lievitazione ottimale, viene tolta la brace e il piano di cottura viene spazzolato con juta bagnata, eliminando fuliggine e carboncini. Solamente dopo questa operazione è possibile procedere all'infornatura. L'altro giorno abbiamo avuto l'onore e il piacere di assistere alla caratteristica danza della pala, con cui si sistemano i panetti all'interno del forno secondo uno schema ben preciso, a nido d'ape, ed è sicuramente un qualcosa di suggestivo e affascinante che vale la pena di provare. Dopo circa un'ora il pane è cotto e dal momento della sfornatura deve essere lasciato ad "asciugare" per almeno una quindicina d'ore.

Quindici ore? Davvero? Non sarà un po' troppo? Il pane non rischia di rovinarsi?

«Ma no, assolutamente – ci rispondono i fratelli Martini –, anzi. Grazie infatti alla farina che utilizziamo, il nostro pane rimane inalterato per giorni e viene apprezzato per la qualità unica del suo sapore e del suo profumo, che non si disperdono affatto con il trascorrere delle ore, bensì s'intensificano. Purtroppo, si sa che le cose genuine sono destinate ad ammuffire, quindi se capita di notare segni di muffa nel pane non c'è da preoccuparsi, perché significa che nel prodotto non sono presenti additivi chimici, come conservanti o miglioratori. Il consiglio che possiamo dare tranquillamente è quello di conservarlo in un panno di cotone oppure in un bustone di carta. La madia della nonna sarebbe l'ideale, ma al giorno d'oggi sappiamo bene che in giro ce ne sono pochissime».

Al "Forno di Montegemoli" l'orario d'inizio del lavoro dipende dalla quantità di pane richiesta. Il lunedì, ad esempio, si comincia alle due, mentre il mercoledì e il venerdì intorno alle 5,30 del mattino. Due i tipi di pane che vengono prodotti: quello classico di Montegemoli, di un'unica pezzatura (da 1,7 chilogrammi), con bassissimo contenuto di glutine e pochissime proteine (quindi ideale per i salumi) e quello integrale da chilo. Solitamente, ne vengono sfornati circa 45 quintali alla settimana.

A livello locale il pane di Montegemoli può contare su una rete di vendita abbastanza capillare, comprendente anche alcuni spacci Coop o Conad. Lo si trova a Pisa, Marina di Pisa, Tirrenia, Pontedera, Cascina, Calcinaia, Volterra, Pomarance, Ponteginori, Livorno, Cecina, Castiglioncello, Rosignano, Vada, Bolgheri, Donoratico, Castagneto Carducci, Piombino, San Vincenzo, Venturina, Isola d'Elba, Follonica, Massa Marittima, Viareggio, Prato, Firenze e Siena.

Insomma, ne fa tanta di strada questo pane dalla fragranza tipica di un passato che lotta per rimanere in vita aggrappandosi alla passione e alla professionalità di veri e propri artisti-artigiani del gusto, come appunto i fratelli Martini, mastri panai di eccellente fattura.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Lettori: n.d.
Diffusione: n.d.
IL TIRRENO PONTEDERA
Dir. Resp.: Roberto Bernabò
19-MAG-2012
da pag. 18

Polisportiva Casarosa promossa Stagione ok per salire in 2ª Divisione

CALCINAIA

Finalmente è arrivata la vittoria finale e la promozione alla 2ª divisione per le ragazze della Polisportiva Casarosa di Fornacette guidate da coach Fabio Bonistalli. «La partita contro la Turris - terza forza del campionato che andrà ai playoff insieme alla Vbc - vinta per 3-0 ha concluso degnamente un campionato condotto in testa quasi sempre, a riprova della qualità di questo gruppo di ragazze che ha lavorato sodo in palestra e ha dimostrato in gara una grande grinta e determinazione e la capacità talvolta di soffrire e impegnarsi ancor di più per superare le difficoltà, guidate da un allenatore che ha come propria "fede" il lavoro e l'impegno costante senza demordere», dice Franco Paoli.

«Tornando alla partita, svoltasi in una cornice di pubblico degna dell'importanza dell'avvenimento - la piccola palestra di via Genova faticava a contenere le numerose persone presenti, fra cui anche qualche presenza estranea ma molto interessata al risultato - c'è da dire che il risultato è stato in equilibrio solo nel 1° set, fino al 18 pari, poi l'allungo della Casarosa per il 25-19 finale».

«Portatesi avanti, le fornacettesi – continua Paoli – non hanno più concesso niente alle avversarie: sia il 2° che il 3° set sono iniziati con punteggi perentori per le ragazze di casa (8-2 il 2° e 11-2 il 3°) che hanno poi condotto a termine i 2 parziali in modo deciso, rintuzzando prontamente i tentativi di rimonta delle pisane».

Accanto agli ottimi risultati di Fornacette, gioisce anche la pallavolo di Calcinaia: le ragazze della polisportiva Gatto Verde sono state infatti promosse in serie D.

«Risultati importanti – spiega l'assessore allo sport Francesco Sangiovanni – che confermano l'attenzione che la nostra amministrazione ripone nei confronti anche degli sport minori. Anche grazie alla promozione delle discipline - come nel caso del canottaggio - all'interno delle scuole elementari».

Jacopo Paganelli


Il brivido dell'auto da corsa

Omf Capannoli ha lasciato la presa

Polisportiva Casarosa promossa Stagione ok per salire in 2ª Divisione

data stampa 30° Anniversario

VOLLEY

Encomio solenne in Comune

Encomio solenne del consiglio comunale di Calcinaia e del primo cittadino Lucia Ciampi per le pallavoliste del Gatto verde e Pol. Casarosa. La prima balzata in serie D, le fornacettesi in 2ª divisione. «Si tratta di un riconoscimento davvero importante per noi», ha detto il patron della Casarosa, Alessandro Zocchi. Accanto a lui, Gessica Sestito e coach Fabio Bonistalli. «Sono risultati importanti - spiega l'assessore allo Sport Francesco Sangiovanni - che confermano l'attenzione della nostra amministrazione». Per la Gatto Verde, presenti Carlo Mattii e Sergio La Pira.


Il brivido dell'auto da corsa

Omf Capannoli ha lasciato la presa

Polisportiva Casarosa promossa

Sandra Vitolo a capo del Polo di Navacchio

NAVACCHIO

Dopo 12 anni Alessandro Giari lascia la presidenza del Polo Tecnologico, assumendo la carica di direttore generale, e a rinnovarsi è buona parte del consiglio di amministrazione di Polo Navacchio Spa. Nuovo presidente nominato è la professoressa Sandra Vitolo, docente di ingegneria chimica e di alcuni master dell'Università di Pisa, dal 2007 al 2011 vicesindaco del Comune di Cascina. Nel consiglio di amministrazione entrano , oltre alla professoressa Vitolo, il professor Antonio Bicchi e il dottor Andrea De Benedetto, in sostituzione del professor Pierangelo Terreni e dell'ingegner Agostino Bacci. Confermati nel consiglio il dottor Mauro Benigni e il professor Andrea Bonaccorsi, in carica già da tre anni. Sandra Vitolo, classe 1963, risiede in Cascina. Ha ricoperto il ruolo di vicesindaco al Comune di Cascina nel secondo mandato Franceschini, con delega al sociale e rappresentando l'amministrazione all'interno della Società della Salute. Antonio Bicchi, è direttore del Centro di Ricerca Interdipartimentale "E.Piaggio" della Facoltà di Ingegneria dell'Università di Pisa, mentre Mauro Benigni è dal 1987 direttore generale della Banca di Credito Cooperativo di Fornacette.


Al centro commerciale si va con l'auto elettrica

Lettori: n.d.
LA NAZIONE PONTEDERA
19-MAG-2012
Diffusione: n.d.
Dir. Resp.: Gabriele Canè
da pag. 5

LA POLITICA S'INTERROGA LA REPLICA IN CONSIGLIO DEL SINDACO CIAMPI

«Un solo Comune per Pontedera e Calcinaia?» E' solo una provocazione, no al referendum»

IL "RILANCIO"

Sinistra Alternativa torna a chiedere l'unione di tutta la Valdera

«L'HO TROVATA una provocazione». Così Lucia Ciampi, sindaco di Calcinaia, considera la proposta del consigliere regionale Pd Ivan Ferrucci di istituire un comune unico tra Calcinaia e Pontedera. L'ha dichiarato giovedì in consiglio comunale. Una provocazione, perché «la strada da percorrere è quella dell'Unione dei comuni, anche se difficile». Ma c'è di più. Il sindaco chiarisce che nella legislatura Ciampi non verrà promosso alcun referendum sull'annessione al comune di Pontedera.

UN INTERVENTO che non lascia spazio a dubbi. Dopo il primo «no comment» del sindaco Lucia Ciampi, arriva la risposta ufficiale, richiesta a suon di interrogazioni dai consiglieri delle opposte minoranze. Maurizio Ribechini per Sinistra Alternativa per Calcinaia e Valter Dal Monte per Calcinaia delle Libertà. Alla risposta chiarificatrice del primo cittadino non sono mancate le repliche delle minoranze. «Non possiamo che essere soddisfatti per la risposta del sindaco». Dichiara Maurizio Ribechini di Sinistra Alternativa per Calcinaia, che non risparmia un commento politico «Sarebbe interessante capire la posizione del Pd, visto che già ora il partito stimola al dibattito la cittadinanza». La minoranza di Sinistra Alternativa per Calcinaia era già intervenuta sul tema 20 giorni fa, alzando la posta con una proposta per assurdo. «Perchè allora non creare un comune unico per tutta la Valdera?». Anche la minoranza di Calcinaia per le libertà non si è fatta mancare una replica. «Non vogliamo diventare la quarta frazione di Pontedera dopo Pardossi» Dichiara in consiglio comunale Valter Dal Monte, che ha risposto alla proposta di Ferrucci con un quesito. «C'è un rapporto di proporzionalità tra popolazione e qualità dei servizi? Il consigliere Ferrucci giustifica la sua proposta dicendo che una maggiore popolazione consentirebbe di incrementare anche i servizi sul territorio, mi domando quale sia la correlazione. Basta vedere i pontederesi che sono venuti ad abitare a Calcinaia hanno scelto il nostro comune, perché è più vicino al cittadino, rispetto ad un centro più grande». E non si fa sfuggire una sua interpretazione. «La proposta di Ferrucci sembra tanto una provocazione per il sindaco, due anni fa sfidante alle primarie della moglie dello stesso Ferrucci». Insomma la querelle è ancora lontana da finire.

Silvia Passetti



Lettori: n.d.
LA NAZIONE PONTEDERA
19-MAG-2012
Diffusione: n.d.
Dir. Resp.: Gabriele Canè
da pag. 5

CITTA' FUTURA



L'ASSESSORE DELUSO

PECCATO, QUEI SOLDI CI SERVIVANO PER DARE UN PO' DI RESPIRO ALLE NOSTRE CASSE

Asta deserta, niente milione di euro al Comune

Ex comunità teraupetica "stregata": è saltato anche il secondo tentativo

— PONTEDERA —

NIENTE da fare, nessuno vuol comprare per 1 milione il complesso dell'ex comunità terapeutica della Bianca, già da due anni trasferita nella campagna di Gello al confine con Fornacette. Anche il secondo bando di vendita è infatti andato deserto, senza nessuno che sia fatto avanti, nonostante che qualche approccio informale ci fosse stato. A spaventare non può essere il prezzo, visto le dimensioni e anche la qualità del complesso. E pur se la sua posizione non è ideale per fini edilizi residenziali, essendosi ormai andato a trovare sul confine del grande piazzale, il più grande della città e della Valdera, del mercato, fiere, e parcheggio scambiatore, potrebbe essere l'ideale per attività commerciali, uffici e luoghi di ritrovo. E sicuramente non ci sarebbero stati problemi ad alienarlo fino a tre o quattro anni fa.

«**VEDREMO** cosa fare — dice l'assessore Matteo Franconi — se riprovare ancora nella vendita magari con soluzioni diverse, che ci farebbe un gran comodo perché questo milione darebbe un po' di respiro alle finanze comunali, oppure ripiegare in un uso comunale che potrebbe lasciar libere altre strutture forse più vendibili. Ammesso che si riesca a vendere qualcosa». Questo, in effetti, è il vero problema. Chi riesce più a vendere qualcosa, se non piccoli o mini appartamenti? Ne sanno qualcosa i costruttori e proprietari privati che i pubblici, a cominciare dallo Stato. Il comune di Pisa che da tempo ha in vendita due o tre strutture, mentre un altro esempio pontederese è quello dell'Istituto Professionale Pacinotti che si affaccia nelle vie Primo Maggio e Manzoni e che l'amministrazione provinciale ha messo sul mercato ormai da 5 anni. Ma senza risultato. Di questa situazione, nel quadro della situazione generale, risente anche il nuovo Pacinotti che da tempo avrebbe dovuto essere inaugurato nella città scolastica, e che forse sarà inaugurato, in grave ritardo sui tempi, nel nuovo anno. E' infatti evidente che se la Provincia avesse incassato un po' di soldi dalla dismissione del vecchio e ormai quasi impresentabile istituto, quello nuovo sarebbe stato già pronto.

Mario Mannucci

PUNTI DOLENTI

Cambio rotta

L'assessore Franconi pensa a un'alternativa: «Vedremo cosa fare, se riprovare nella vendita magari con soluzioni diverse. Oppure ripiegare in un uso comunale»



Lunga attesa

A Pontedera c'è un altro immobile che non riesce ad avere un nuovo acquirente: è la centralissima scuola Ipsia di proprietà della Provincia. In 5 anni nessun compratore



Lettori: n.d.
LA NAZIONE PONTEDERA
19-MAG-2012
Diffusione: n.d.
Dir. Resp.: Gabriele Canè
da pag. 4

ECONOMIA IL DIRETTORE GENERALE: «PUNTIAMO SU PISA»

La "Fornacette" in salute: sfiorati 5 milioni di utili

Il bilancio consuntivo 2011 della banca: ben 7mila soci

IL PRESIDENTE PAOLI
«La nostra forza resta la capillarietà sul territorio» Possibili assunzioni in vista
— FORNACETTE —

UN UTILE che sfiora i 5 milioni, oltre 30 mila conti correnti, 7.000 soci esatti, e un nuovo sogno dopo cinquant'anni: diventare la banca di riferimento dei pisani, prendere nel loro cuore quel posto che era della «Pisa». Lo dice senza troppi orpelli il direttore generale della Banca di Credito Cooperativo di Fornacette, Mauro Benigni. E lo dice davanti a numeri importanti riguardo le quote di mercato della «Fornacette» in provincia di Pisa: il 10% degli impieghi ed il 14% del depositi. Per «conquistare» Pisa la Banca ha dato mandato ad una importante agenzia di comunicazione che inizi un percorso che avrà, poi, anche passaggi startegici come l'apertura di una filiare sul ponbte di mezzo, unitamente ad un lavoro di valorizzazione e razionalizzazione della rete.

IL BILANCIO 2011 è decisamente positivo. Sono cresciute sia la raccolta dalla clientela ordinaria (+9%), che quella relativa ai clienti istituzionali; la raccolta totale nel 2011 ha così ottenuto un incremento globale dell'8%.
Parallelamente si è registrata la crescita dei prestiti erogati alle imprese della provincia, pari a complessivi 975 milioni (oltre 100 milioni in più rispetto al 2010). Nel complesso, il bilancio si è chiuso con un utile netto di 4,9 milioni di euro, in crescita rispetto al risultato del 2010, parte del quale sarà distribuito tra i 7.000 soci della banca. Propio la banca ha riservato — il termine scade il 30 maggio — a parenti e affini dei soci una selezione per il personale in vista di un potenziamento dell'organico. «La BCC Fornacette privilegia da sempre il rapporto con il territorio e impiega le risorse raccolte nell'economia reale per sostenere crescita e occupazione nel territorio pisano — spiega il presidente Carlo Paoli — Questa vocazione è confermata dalla capillarità delle nostre filiali, che assicurano vicinanza e rapporto diretto con il tessuto economico e sociale delle comunità». «Quest'anno ricorre il 50° dalla fondazione (la banca è stata fondata nel 62) e in questi anni la banca si è costantemente evoluta in Provincia di Pisa. La rete territoriale conta 22 sportelli, di cui 3 con funzioni di tesoreria, distribuiti uniformemente su tutto il territorio pisano — spiega il dg Mauro Benigni — con numeri importanti, e con un mondo di relazioni già ampiamente diversificato, dal settore sanitario, all'Università, a grandi aziende. Per questo la banca può legittimamente porsi obiettivi di più ampio respiro ed aspirare a diventare la banca di riferimento della Provincia di Pisa».

Carlo Baroni



LA SEDE La Banca di Credito cooperativo di Fornacette. Nel riquadro, il direttore generale Mauro Benigni

