Rassegna del 19/09/2025

Tirreno Pisa-Pontedera-Empoli	**Calcinaia Proseguono i lavori sul ponte**	**...**	1
Nazione Pisa-Pontedera	**Meliani e Garruccio calcinaioli d'argento**	**...**	2
Nazione Pisa-Pontedera	**Cialde e nozze, la nostra tradizione «Mistero antico e legame col vino Amore, farina e tanta maestria»**	**Nerini Maddalena**	3

4671

Calcinaia

Proseguono i lavori sul ponte

Proseguono regolarmente i lavori di risanamento conservativo del ponte sull'Arno di via Papa Giovanni XXIII a Calcinaia, nell'ambito del Lotto II avviato lo scorso 25 giugno. Le attività, stando a quanto è stato spiegato dal Comune di Calcinaia, si stanno svolgendo in linea con il cronoprogramma e senza criticità che possano comprometterne il rispetto. Si tratta di un cantiere complesso e articolato, che richiede precisione e continuità operativa per garantire la massima efficacia degli interventi e restituire all'infrastruttura un livello di sicurezza e funzionalità adeguato alle esigenze attuali e future della mobilità locale.

L'intervento proseguirà in maniera progressiva e programmata nelle prossime settimane, fino al completamento previsto entro la fine di dicembre 2025, salvo imprevisti legati a condizioni meteorologiche particolarmente avverse.

Si ricorda che, per tutta la durata dei lavori, resta in vigore il senso unico di marcia Pontedera-Calcinaia, misura necessaria a garantire la sicurezza del cantiere e della circolazione.

Allo stesso tempo ricordiamo che il Ponte della Botte sulla SP1 tra San Giovanni alla Vena e Fornacette è riaperto al traffico veicolare nel doppio senso di marcia. Questo consente di spostare il traffico anche verso San Giovanni alla Vena e Vicopisano e non solo sul ponte di Calcinaia.


PONTEDERA

Un piano per il rilancio dei negozi
Il Comune investe sul Natale

Esclusione Sonia Luca dalla lista Pd stasera il confronto con Taruffi «Ci dirà perché è stata cancellata»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

CANOTTAGGIO

Meliani e Garruccio calcinaioli d'argento



Grandi risultati sul campo di gara di Racice in Repubblica Ceca, dove si sono svolti i Campionati Europei Under 23 di canottaggio. Nelle acque del fiume Elba i calcinaioli Emanuele Meliani e Francesco Garruccio, il primo in forza alla Canottieri Cavallini e il secondo tesserato nella Canottieri Pontedera si sono fatti valere guadagnandosi un ottimo argento nel Quattro senza, con la stessa formazione che partecipò a fine luglio ai Campionati Mondiali Under 23 a Poznan in Polonia, dove si piazzò al settimo posto. Invece nella nuova specialità dell'otto mix (4 uomini e quattro donne con timoniere) l'equipaggio in cui figurava l'atleta della Canottieri Cavallini si è piazzato quarta.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

Cialde e nozze, la nostra tradizione «Mistero antico e legame col vino Amore, farina e tanta maestria»

Giovanni Ranieri Fascetti Sismondi presenta il dolce per il Settembre calcesano: «Un vero tuffo nel passato»

Abbiamo una collezione di 130 ferri da cialda con la croce pisana»



Giovanni Ranieri Fascetti
Gran maestro dell'ordine dei cialdonai

di **Maddalena Nerini**
CALCI

Le cialde, un dolce che racconta il passato. In occasione del settembre Calcesano 2025, è stata presentata dal gran maestro dell'ordine dei maestri cialdonai, Giovanni Ranieri Fascetti Sismondi, la tradizione e il mistero di un dolce europeo di origini italiane, la cialda. Un dolce antico e prezioso, il quale con nomi e impasti diversi si è diffuso in tutto il mondo, un dolce che ancora oggi viene ricordato e assaporato con consapevolezza, accompagnato preferibilmente da un buon vino dolce. In Toscana, la cialda è conosciuta prevalentemente con il nome di «nozza» quando anche l'uovo è presente nell'impasto; la sua origine avviene in Italia dove è comparsa nell'età dell'Umanesimo, movimento culturale e artistico ispirato al fascino della cultura antica e della religione pagana. E proprio nella corte di Lorenzo il Magnifico si riscopriva il senso misterico del Carnevale come festa del carro navale di Iside e come festa del dio del vino Bacco. e la cialda ne diventa fin da subito il dolce simbolico, dolce che per la sua bontà si propaga ben presto in tutta Europa.

Un alimento importante, osservabile anche in grandi capolavori pittorici, da Botticelli a Bruegel, dove viene raffigurato in maniera allegorica e metaforica. «La tradizione delle cialde è propria del nostro territorio» dice Giovanni Ranieri Fascetti Sismondi «ed è strettamente legata alla tradizione del vino; Pisa è stata fin dall'antichità un grande centro di produzione e di commercio del vino. La cialda, disco di farina con acqua e zucchero che veniva sempre accompagnata dal vino dolce, è a tutti gli effetti il dolce del Carnevale». Per fare le cialde oggi viene spesso usata la piastra elettrica, ma per godere appieno della ritualità che il dolce richiede è sempre meglio ricorrere ai ferri antichi e al fuoco vivo. «Quando qualcuno la mangia mette in bocca anni di storia e simboli» continua Giovanni: «Abbiamo una collezione di 130 ferri da cialda, alcuni profondamente legati a Pisa, con la croce pisana o l'immagine della cattedrale e del battistero. Un dolce che ha avuto la sua grande stagione nel 1400 e che riprende la tradizione di antichi dolci che venivano distribuiti ad Atene per le feste del dio del vino».

Quando questo dolce sorge sulla scena del matrimonio, i due piatti arroventati sulla fiamma viva destinati a schiacciare l'impasto rappresentano l'uomo e la donna, i quali, ardenti per il fuoco d'amore, si coniugano nel sacro vincolo del matrimonio al fine di creare la cialda, che simboleggia la prole e che contiene l'impronta «genetica» degli sposi rappresentata dai loro stemmi. Grazie ai suoi cialdonai, Vicopisano conserva oggi la tradizione della cialda come dolce del Carnevale, mentre il vicino paesello di Calcinaia, con la sua celebre Sagra della Nozza, custodisce la tradizione del dolce matrimoniale. Un dolce radicato nel passato, pieno di storia e di mistero, che oggi viene ancora ricordato e gustato in ogni luogo in cui è arrivato: «Si è diffuso ampiamente intrecciandosi alle tradizioni locali» termina Giovanni: «Dal Portogallo fino alla Romania, è a tutti gli effetti il dolce d'Europa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



Il costume tipico delle venditrici di Nozze (foto tratta dal sito Sagra della nozza)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile