

le INIZIATIVE

GIORNATA
RINGRAZIAMENTO

*Coldiretti
e aziende agricole
di tutta Italia
saranno a Pisa
dal 9 all'11 novembre
per l'incontro
nazionale*

Per un'agricoltura
sostenibile e diversificata

Coldiretti e dipendenti delle aziende agricole di tutta Italia in questo fine settimana a Pisa per la Giornata nazionale del ringraziamento. Il tema scelto dai vescovi italiani per questa giornata – «Secondo la propria specie (Gen 1,12) per la diversità, contro la disuguaglianza» – sarà spiegato da don Bruno Bignami – direttore dell'ufficio nazionale Cei per i problemi sociali e del lavoro – in un seminario di studio in programma la mattina di sabato 10 novembre. Al convegno porteranno il loro contributo di idee il professor Stefano Masini docente di diritto agroalimentare all'Università degli studi di Roma Tor Vergata e dirigente nazionale Coldiretti e Francesco Maietta responsabile dell'area politiche sociali del Censis. Rappresentanti di alcune sigle di associazioni e sindacati – Coldiretti, Acli Terra, Fai Cisl, Ugc Cisl e Feder Agri Mcl – si confronteranno in una tavola rotonda moderata dal giornalista Tommaso Strambi.

Le conclusioni saranno affidate all'arcivescovo di Pisa Giovanni Paolo Benotto. Dopo pranzo, tutti sono invitati a partecipare ad un pellegrinaggio intorno ai monumenti – simbolo di piazza Duomo: il Battistero, il Camposanto monumentale, la Cattedrale. Domenica 11 novembre l'arcivescovo di Pisa presiederà, alle ore 11 in Duomo, la solenne concelebrazione eucaristica della Giornata del ringraziamento. La Messa sarà trasmessa in diretta su Rai Uno, all'interno del format A sua immagine. All'offertorio i produttori agricoli «offriranno» al Signore i frutti della nostra terra: pane (con spine di grano), olio extravergine di oliva e vino, frutta e ortaggi provenienti dal territorio pisano. Sin dal mattino, nei dintorni della piazza, alcune aziende della rete di Coldiretti «Campagna amica» esporranno i loro prodotti a km zero, mentre le associazioni esporranno i loro stand.

Il programma:
il 9 novembre
la presentazione
di un libro
su Toniolo, il 10
un convegno
con esperti
del settore, l'11
la celebrazione
nel Duomo
presieduta
dall'arcivescovo
Benotto

DI ELENA MATTIUZZO

All'antivigilia della Giornata nazionale del ringraziamento, dunque venerdì 9 novembre, delegati da tutta Italia del sindacato Fai Cisl si ritroveranno al centro «I Cappuccini» (dalle ore 15.30) per la presentazione di un libro dedicato all'attualità del pensiero del beato Giuseppe Toniolo. La pubblicazione, edita da Rubettino, ripropone alcuni saggi di un convegno organizzato nel 2014 dalla Fai Cisl Nazionale a Pieve di Soligo, comune nel Trevigiano che ha dato i natali a Giuseppe Toniolo e dove è stato sepolto, in una cripta all'interno del

Duomo, dopo la morte il 7 Ottobre 1918. Il volume raccoglie, inoltre, riflessioni inedite e attuali, con lo scopo di far riscoprire il valore etico del bene comune che Toniolo, con forza, poneva al centro delle sue riflessioni. I curatori Vincenzo Conso e Ludovico Ferro, hanno raccolto riflessioni e analisi di Onofrio Rota, Aldo Carera, Marco Zabotti, Mario Ciampi e Salvatore Falzone, che permettono una lettura completa ed esaustiva della poliedrica figura di Giuseppe Toniolo e della grande attualità del suo pensiero, in questo complesso terzo millennio che stiamo vivendo. Toniolo era convinto che dove non ci fosse una qualche

forma di organizzazione dei lavoratori questa andasse assolutamente promossa, ma con la più larga varietà di criteri in modo da includere (e non escludere) il più ampio spettro di esigenze e di tutela degli interessi. L'economista cattolico fu quindi promotore e sostenitore dei sindacati e delle corporazioni, intendendole come strumenti per l'allargamento della giustizia sociale in senso cristiano. Su un punto, in particolare, le sue considerazioni sono ancora attualissime. Toniolo sosteneva che non basta che un'associazione sia libera, che agisca in modo razionale e competente, che sappia essere utile «questo non basta. Se non

c'è una dimensione morale e comunitaria all'interno dell'organizzazione, questa organizzazione non è in grado di influire sul percorso educativo e sulla tutela delle persone», sosteneva con forza nei suoi scritti e pubblicamente. Questo pensiero è di grande attualità e applicabile a molti dei corpi intermedi dello Stato, in primis il Sindacato. Da qui l'importanza di un testo, come quello che sarà presentato venerdì a Pisa, dove riemerge l'impegno riformatore di Giuseppe Toniolo, che può diventare un impegno di cooperazione per il bene comune delle forze politiche e sociali di questo delicato momento storico.

**Ripartire
dal lavoro
agroalimentare
e ambientale
per mettere
in sicurezza
il territorio
e valorizzare
le nostre
ricchezze**

professioni della bonifica e del comparto idraulico-forestale, dando prospettiva e stabilità ai rapporti di lavoro, iniziando a sbloccare un Ccnl negato da anni a causa della mancanza al tavolo di una controparte

pubblica. Non possiamo ricordarci di queste categorie solamente davanti a tragedie che evidenziano quanto sia miope non prendersi cura dei boschi, delle risorse idriche, degli equilibri tra aree rurali e urbane, della loro messa sicurezza. Vanno unite, nella stessa visione, difesa del suolo e del mare, contrasto al dissesto, sicurezza e manutenzione del territorio, integrazione delle filiere agroalimentari, energetiche e turistiche, che sono asset strategici per la nostra economia.

A ben vedere, dunque, chi sottoscrive quel Manifesto aderisce a un patto non scritto che va ben oltre i nostri obiettivi di sindacato di categoria. Ci piace pensarlo come un Fronte della Responsabilità, un'alleanza che veda operare insieme istituzioni, mondo del lavoro e dell'impresa per rilanciare i comparti agroalimentari e ambientali, con soluzioni legislative e contrattuali che facciano buona occupazione e rilancino produttività e competitività. In un equilibrio, che faccia sentire tutti parte di un percorso comune, verso un progetto di riscatto nel segno della solidarietà, della partecipazione, della sostenibilità.

*segretario generale Fai Cisl

L'AGENDA 2019 DELLA FONDAZIONE FAI CISL

Durante l'intenso fine settimana a Pisa, dedicato alla giornata del ringraziamento, sarà presentata anche l'agenda 2019 realizzata dalla Fondazione Fai Cisl, un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia dei sapori, delle tradizioni e delle bellezze da visitare. «FAI bella l'Italia» è lo slogan scelto dalla Fai Cisl Nazionale, per iniziare un percorso, partito da Napoli e che nel 2019 toccherà Matera, Capitale della Cultura, alla conoscenza del nostro bel Paese, nelle sue peculiarità, potenzialità magari inespresse, fragilità, ma soprattutto angoli di grande meraviglia. L'Italia è anche, e per molti soprattutto, buon cibo e ricette che raccontano la tipicità di ogni territorio. Una diversità che si trasforma in ricchezza e biglietto da visita per il turismo internazionale. Ecco allora che, nell'agenda della Fondazione, ogni regione viene descritta

nelle sue principali caratteristiche, per poi passare alle cose da vedere e non perdere assolutamente, alle proposte ricreative e turistiche, specifiche per ogni periodo dell'anno e spesso legate alla tradizione popolare, fino ad arrivare alle prelibatezze da assaggiare e alla proposta di una ricetta regionale tipica. Per ovvi motivi di spazio non può essere un racconto esaustivo, ma vuole diventare un piccolo vademecum, l'abc di cosa non si può davvero perdere, realizzato grazie al prezioso contributo dell'ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo. Il mese di Giugno ospita la Toscana, che di eccellenze ne annovera molte. Da vedere l'Antica Signoria dei Medici e il Duomo, a Firenze, Piazza dei Miracoli di Pisa, con la sua torre pendente e gli altri monumenti, in uno spazio tutelato dall'Unesco. E ancora Pienza con i suoi canoni

rinascimentali, il borgo medievale di San Gimignano e la Val D'Orcia, che merita una menzione particolare per la bellezza della sua campagna e dei paesaggi. Le origini della cucina toscana sono contadine e popolari, basate sul pane, farro legumi e ortaggi. Antipasti di salumi o crostini con l'impasto di fegatini di pollo e milza, un'ottima ribollita per primo e per secondo un piatto di pesce con il Cacciucco o una bella bistecca fiorentina. La ricetta che si è deciso di raccontare è quella della pappa al pomodoro, attinta dalla tradizione toscana e, come tutte le ricette popolari, suscettibile di modifiche e variazioni perché, si sa, ogni famiglia custodisce le ricette per eccellenza. Dalla Sicilia al Veneto, in un caleidoscopio di cibo, eventi, sagre, bellezze da vedere, per un'agenda che trasformi il 2019 in una continua scoperta della nostra bella Italia.