

**IL PROGETTO** AL VIA INCONTRI E CORSI DI FORMAZIONE

# Cinquecento occupati e 48 start up L'Incubatore festeggia dieci anni

**OLTRE 150** progetti gestiti; 48 start up innovative create, 6 delle quali già iscritte nel registro della Camera di Commercio; 512 persone occupate nei progetti; oltre 7 milioni di euro fatturati dalle nuove aziende: sono lusinghieri i dati che fotografano l'attività dell'Incubatore tecnologico Firenze, progetto del Comune che proprio in questi giorni festeggia i dieci anni di attività. Dieci anni che saranno celebrati dal progetto «10th Anniversary Itf», con una serie di iniziative che hanno già ottenuto il sostegno di banche ed imprese del territo-

rie che prevedono tra l'altro un corso di formazione di comunicazione e marketing, un ciclo di incontri con investitori e aziende e l'evento del 21 marzo in Sala d'Arme, dove verrà fatto il punto sull'attività e il futuro dell'Incubatore. L'Incubatore, gestito da sempre dalla Ssti (Scuola di tecnologie industriali) e diretto da Lorenzo Petretto, è nato nel 2004 nei locali della sede di via della Sala, a Firenze Nord, con l'obiettivo di facilitare la nascita e l'avvio nel territorio fiorentino di progetti di impresa innovativi nei settori del web e dell'Itc.

**L'INIZIATIVA** I DIPENDENTI DELL'AZIENDA DI CASTELLO

# Pasta, trippa e arista alle prugne Gara di cucina solidale per la Seves

«**FACCIAMO** in modo che i mattoni della Seves vengano utilizzati per costruire il nuovo stadio di Firenze». E' la proposta lanciata dallo chef Fabio Picchi a conclusione della gara di cucina organizzata nella fabbrica di Castello. Come in occasione del match d'improvvisazione teatrale, lo stabilimento ha aperto i cancelli alla città per questa iniziativa, organizzata dai la-



voratori per tenere alta l'attenzione su Seves, destinata a chiudere a giugno se non ci saranno compratori interessati. Alla gara di cucina, vinta dalla signora Silvia con l'arista prugne e mele, hanno partecipato anche l'assessore al lavoro di Palazzo Vecchio Sara Biagiotti, che ha proposto come piatto la trippa, e i lavoratori della Ginori.

## Perde denaro al gioco e dà in escandescenze In manette un 36enne

«**HO PERSO** troppi soldi, ecco perché ho litigato». E' finito nei guai un 36enne marocchino arrestato nei pressi di una sala scommesse in piazza Beccaria con l'accusa di danneggiamento aggravato, resistenza e lesioni a pubblico ufficiale. Secondo la prima ricostruzione della polizia il nordafricano, completamente ubriaco, dopo aver — come ha riferito lui stesso — perso molto denaro al gioco, ha cominciato a litigare con alcune persone rimaste ignote. Poi appena sono intervenute le forze dell'ordine, allertate dagli stessi dipendenti dell'agenzia, l'uomo si è scagliato in strada anche contro i poliziotti brandendo in mano un casco da motociclista. Un operatore è rimasto contuso mentre durante le fasi dell'arresto lo straniero ha anche danneggiato la volante



## Competenza e prodotti doc A scuola di gelato con Confesercenti

**UNA SCUOLA** doc dedicata a chi vuol diventare un gelataio perfetto. L'iniziativa è dei Gelatieri Artigiani Fiorentini che, insieme a Cescot Confesercenti, hanno dato vita a una scuola dedicata agli operatori del settore. Un esperimento unico nel suo genere in città e che punterà tutto sulle eccellenze locali (a partire dal latte Mukki alta qualità Mugello). Alla presentazione della scuola (con tanto di assaggi), anche il sottosegretario alla pubblica Istruzione Gabriele Toccafondi che ha sottolineato come «i giovani che vogliono imparare un mestiere non sono, come si è detto spesso, bamboccioni ma ragazzi in gamba pronti a mettersi in gioco».

## Solidarietà con il burraco Cure gratis per i bimbi malati

**NON SONO** più sole le famiglie con bimbi affetti da patologie degenerative. Al loro fianco l'Associazione Voa Voa amici di Sofia. Per i genitori e i loro piccoli è tempo di sperare e di lottare: lo faranno in città grazie alla Onlus diretta da Guido De Barros, dove saranno assistiti da una squadra di specialisti che si sono messi a disposizione gratis. Per contribuire a basterà partecipare al torneo di burraco il 2 marzo all'hotel Astoria. «L'intero ricavato andrà al progetto 'Voa Voa da Noi' — ha detto il papà di Sofia, Guido De Barros — che prevede l'arrivo in città di ciascuna delle famiglie associate per un training di 4 giorni, durante i quali i bimbi saranno visitati dagli specialisti la mattina, e seguiti dai terapisti nel pomeriggio. Tutto senza nessuna spesa per la famiglia». Info e prenotazioni: 3403424434; 3479709877.

## Reagisce al rapinatore e lo fa arrestare

**HA AFFERRATO** per un braccio un ragazzo che passeggiava con la fidanzata nel centro di Bologna e, dicendo di avere una pistola, gli ha intimato di dargli i soldi. Il tentativo di rapina, avvenuto verso l'una della scorsa notte, è andato 'a vuoto' grazie alla reazione della vittima, uno studente 27enne di Firenze, che ha anche fatto arrestare l'aggressore: Naoufal Bensellam, marocchino di 29 anni, irregolare e con precedenti specifici.

## Tentano il furto in latteria Messi in fuga dai residenti

**ARRESTATI** da agenti del 113 due soggetti che, di notte, avevano tentato un furto in una latteria di via Manni. Ad allertare la polizia è stata una residente che, svegliata dai rumori proveniente dalla strada, ha visto i due ladri che forzavano la saracinesca del negozio. L'arrivo delle volanti ha messo in fuga i sospetti, allontanatisi dalla latteria in auto. Inseguiti, i due sono stati raggiunti e fermati in via del Gignoro. Sui sedili della vettura gli agenti hanno trovato delle torce, guanti, un piede di porco, cacciaviti e passamontagna. Luca Massa, 39 anni, e l'albanese Eduard Vukcaj, 31, sono stati così arrestati.

**CEAF**  
CENTRO ASSISTENZA FUNERARIA

**Servizi funebri - Fiori  
Cremazioni - Necrologi  
Previdenza Funeraria**

**Tel. 055.6580040**  
24h su 24h

**FIRENZE**  
Via G. Caponsacchi 5/r  
Via A.F. Doni 41/r

## Commosso addio a padre Silicani nella chiesa di San Giovannino

**LA SUA** San Giovannino gremita per l'arrivederci. Padre Gualtiero Silicani, lo scoliopio morto sabato, è stato salutato da una grande folla di amici, di confratelli, di preti che hanno voluto farsi vicini ai tanti che da lui sono stati educati come professore e ascoltati come confessore in questa chiesa del centro. E alcuni fatti, alcuni colloqui, diventano occasioni per riflessioni trasformate in preziosi libretti che riportavano un

distillato di sensibilità attenta: "I 'bravi... buoni a fare bella mostra di sé, ma che "difficilmente e assai raramente incontrerai al capezzale dei malati, nei luoghi di pena, negli sperduti centri di accoglienza. Quando ciò avviene, i motivi sono corredati da molteplici interessi". Don Gualtiero era nato a Pruno di Stazzema, vicino Lucca, nel 1927. Era prete dal 1954. Era entrato nell'ordine degli scolopi nel 1945.

Con profondo dolore e rimpianto dei bei momenti trascorsi insieme gli amici :  
CRISTINA ed EDOARDO, CRISTINA e PAOLO, MANUELA e MARCO sono fraternamente vicini a GIANFRANCO, GAIA, VIERI, EUGENIA e al babbo GILBERTO per la perdita di

**Maria Silvia Camiciottoli**  
Firenze, 18 Febbraio 2014.

Ofisa  
Viale Milton 89 (FI) 055/489802

I medici della Cardiologia Invasiva 1 di Careggi sono vicini al collega ENRICO per la scomparsa del padre

**Giorgio Taddeucci**  
Firenze, 18 Febbraio 2014.

SPE- Numero Verde Necrologie, t. 800 017 168

**A Firenze le necrologie si ricevono**

→ Presso gli sportelli della Società Pubblicità Editoriale via Giovine Italia 17, Firenze, telefono 055.24.99.261 fax 055.23.46.043 nei giorni feriali escluso il sabato dalle 9.00 alle 12.30.

→ Presso la Società OFISA, viale Milton 89, Firenze, telefono 055.48.98.02, tutti i giorni feriali fino alle 18.30. Sabato, domenica e festivi alle 15 alle 18.30.

→ Presso tutte le imprese funebri convenzionate tutti i giorni fino alle 18.30.

→ Gli annunci possono anche essere dettati al numero verde\*

**Numero Verde**  
**800-017168**

Feriali 9,00 - 13,00 e 14,30 - 18,30  
Sabato e festivi 15,00 - 18,00  
numeroverdespe@speweb.it

\*La telefonata è gratuita. Il servizio è disponibile con un supplemento di soli 6,00 euro + IVA sia da telefono fisso che mobile (in caso di chiamata dal cellulare il pagamento può essere effettuato solo tramite CARTASÌ -VISA-MASTERCARD).