



*Orizzonti ha
5000
lettori al mese!*

*ORIZZONTI
augura Buone Feste
a tutti i suoi affezionati lettori!!!*

Anno V Dicembre 2012 mensile - Associazione Culturale Orizzonti Via G. Di Vittorio, 25 - 51035 Lamporecchio (PT) -
"POSTE ITALIANE S.p.A. Spedizione in abbonamento postale - 70% DCB PISTOIA"

**COMPUTER
line**

COMPUTER LINE s.n.c.
VENDITA • ASSISTENZA • RIPARAZIONE
www.computerlinesnc.com - info@computerlinesnc.com
Via Martiri del Padule, 44 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 803768 - Fax 0573 800958

TONIb****

PARRUCCHIERI
UOMO - DONNA

Tel. 0573 83565 - NUOVO CENTRO COMMERCIALE COOP LARCIANO

**COMPUTER
line**

COMPUTER LINE s.n.c.
VENDITA • ASSISTENZA • RIPARAZIONE
www.computerlinesnc.com - info@computerlinesnc.com
Via Martiri del Padule, 44 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 803768 - Fax 0573 800958

**STUFE
A PELLE**

IDRAULICA
CONDIZIONAMENTO
RISCALDAMENTO
MANUTENZIONE

petacimacipelli@tiscali.it

**ZIPOLI
PUNTO CLIMA**

VIA MARTIRI DEL PADULE, 174
CASTELMARTINI
LARCIANO / PT
TEL. & FAX - 0573 84175

BARTOLOZZI

ASSICURAZIONI

QUALITÀ - PROFESSIONALITÀ - EFFICIENZA

www.bartolozziassicurazioni.com

Trovate i nostri riferimenti all'interno del giornale!!

AUTOCARROZZERIA LA NUOVA SRL

JOSAM Verniciatura a Polvere SCHMITZ CARGOBULL

• Riparazione Veicoli Industriali Isotermici
• Autovetture • Vettura Sostitutiva

Via G. Marconi, 887/C
51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573.82131 - Fax 0573.82817
Cell. 335.7492745 - 393.9203411
e.mail: lanuova08gmail.com

TERMOIDRAULICA

B.M.C.

di Bianco Maurizio

- IMPIANTI SANITARI
- RISCALDAMENTO
- CONDIZIONAMENTO
- SOLARE
- GAS



15° anno di attività

Affidabilità, efficienza e cortesia al vostro servizio

Via G. Matteotti, 747 - 51036 LARCIANO (PT) - TEL. 0573 83129 - FAX 0573 850514

E.mail: termoidraulicabmc@tiscali.it - Web: www.termoidraulicabmc.it

L'EDITORIALE DEL DIRETTORE MASSIMO MANCINI

Con questo numero presentiamo Orizzonti **tutto a colori**. Una novità importante che spero trovi apprezzamento tra i lettori. Si tratta di un impegno organizzativo e di spesa importante. Un altro passo in avanti verso l'obiettivo di fare un mensile, sia per i contenuti che per la grafica, interessante e appetibile da sfogliare.



In questo numero parliamo di alcuni nostri ragazzi che con l'impegno, la passione e la dedizione hanno avuto successo fuori dalle nostre mura. Parlo di **Martina Russi** che è diventata campionessa italiana di Karate. La giovane sportiva gareggia a livello internazionale con soddisfazione e spera di partecipare alle Olimpiadi che sono in programma nell'anno 2020. Auguri! Poi abbiamo un gruppo musicale emergente, i **Better Place**. Ho ascoltato il loro CD appena uscito dalla sala di registrazione. Davvero interessante e piacevole ad ascoltarlo. Continuate così e sicuramente i successi, come quello che avete riscosso a **Manchester**, in Inghilterra, si ripeteranno.

Tra pochi giorni è Natale. A nome di tutta la Redazione di Orizzonti, faccio **tanti Auguri di Buone Feste ai lettori e alle ditte**, nostre inserzioniste, che ogni mese ci danno un determinante contributo economico.

Ci rivedremo nel 2013, con l'auspicio che possa essere un anno positivo.

IMPORTANTE: dal mese scorso è possibile trovare Orizzonti anche nelle edicole di Lamporecchio e Larciano. Sottoscrivendo la tessera d'iscrizione all'Associazione Culturale Orizzonti, riceverai direttamente dall'edicolante, per 11 mesi, il tuo mensile.



Associazione Culturale Orizzonti

Registrazione Tribunale di Pistoia n. 7/2008 del 11/11/2008

Direttore Responsabile:
Massimo Mancini

Responsabile Pubblicità:
Fabrizio Gheser

Hanno collaborato:
vedi sommario pag. 9

Fotografie:
"Foto Nucci"
Lamporecchio
"Foto Immagini"
Lamporecchio
"Foto Alex" - Larciano

Sede:
Via G. Di Vittorio, 25 -
Lamporecchio (PT)
Tel./Fax 0573/803029 -
e.mail :

mensileorizzonti@alice.it

Stampa e Grafica:
Tipolito2000 srl
Via della Formica, 708/a
San Concordio - LUCCA
Tel. 0583/418783-550727
Anno V - Dicembre 2012

Orizzonti è visibile su internet sul sito:
www.valdinievoleoggi.com

Valdinievole Oggi

Fatti, personaggi, eventi, cultura e tradizioni

ORIZZONTI
ASSOCIAZIONE CULTURALE
VIA G. DI VITTORIO, 25
51035 LAMPORECCHIO (PT)

PRESTIGIO

Hair Stylist - Nail Artist



*Buon Natale
e
Felice Anno Nuovo
dal nostro
Staff*

Via Aldo Moro, 34

51035 Lamporecchio (PT) - Tel. 0573 803474

anteo

FIBBIE E GUARNIZIONI PER CALZATURE
E PELLETERIE

Via XXV Aprile, 3-5-7-9 LAMPORECCHIO (PT)
Tel. 0573 803430 - Fax 0573 803433
www.anteosrl.com - E.mail: anteo@anteosrl.com

Comune di Lamporecchio
Associazione Teatrale Pistoiese
TEATRO COMUNALE LAMPORECCHIO
STAGIONE DI PROSA 2012/2013

PROMOZIONE SPECIALE

VUOI UN'IDEA **ORIGINALE** PER I TUOI **REGALI**?
REGALA UN'EMOZIONE A TEATRO!



PER TE
UN **PREZZO SPECIALE...**
SE ACQUISTI *ALMENO*
DUE SPETTACOLI
DELLA **STAGIONE DI PROSA**

Elena Ruzza e Valentina Cardinali **ITALIA DONATI, MAESTRA** (20 GENNAIO)
Milena Vukotic e David Sebasti **C COME CHANEL** (2 FEBBRAIO)
Lucrezia Lante Della Rovere **COME TU MI VUOI** (17 MARZO)
Mariangela D'Abbraccio, Pino Quartullo e Chiara Noschese
AFFARI DI CUORE (12 APRILE)

Prevendita e prenotazioni

Biglietteria Teatro Lamporecchio (il giorno prima e il giorno stesso degli spettacoli) 333 9250172
Teatro Manzoni Pistoia 0573 991609 – 27112 biglietteria@teatridipistoia.it

Informazioni

Biblioteca Lamporecchio 0573 81281 Comune di Lamporecchio 0573 800627
s.ciabattini@comune.lamporecchio.pt.it

**OTTICA
GINANNI**
Oltre l'occhiale

PROFESSIONALITA'
MODA E CONVENIENZA



GREENVISION
CENTRI OTTICI CALIBRATI
BUONA VISIONE, SEMPRE.

applicazioni lenti a contatto
tutte le migliori marche

VIA VERDI N° 55 - 51035 LAMPORECCHIO - PT TEL. 0573 803152

LE INTERVISTE DEL DIRETTORE

Anteo Volpi: la qualità nel lavoro, il dialogo nella politica
di Massimo Mancini



La ditta Anteo ha iniziato la propria attività nel 1967. Il titolare **Anteo Volpi** cominciò il lavoro in Cerbaia, presso la sua abitazione. Da allora l'azienda, che fabbrica fibbie, guarnizioni per calzature e pelletterie, ha avuto una crescita costante e forte nel tempo, fino a raggiungere, negli anni novanta, una dimensione industriale di rilievo. Lo spazio in Cerbaia non era più sufficiente. La ditta Anteo si è trasferita nella zona industriale a Lamporecchio, in una moderna e funzionale struttura. Attualmente, ha venticinque dipendenti.

Incontriamo Anteo nel suo accogliente ufficio. Una premessa. Per Lamporecchio Anteo oltre a rappresentare un importante imprenditore di successo, negli anni ottanta era un esponente politico del **Partito Comunista**. È stato consigliere comunale e segretario locale del partito. Un'occasione importante, intervistandolo, per capire alcune dinamiche politiche, che ci hanno portato ai giorni nostri.

Ci puoi raccontare l'inizio della tua attività?

Lavoravo nella mesticheria di Gettulo Cenci, dove iniziai a fare le prime esperienze di lavoro, di rapporti umani e commerciali. Fu un periodo fulgido e di crescita sotto ogni aspetto. Purtroppo ebbi un grave incidente automobilistico, che mi obbligò allora a fare delle scelte importanti. Era il periodo del forte sviluppo economico. La congiuntura era positiva. A Monsummano, tanto per dare alcune cifre, lavoravano oltre 350 calzaturifici. Avevo 25 anni e capii che era giunto il momento di inserirsi attivamente in questa situazione economica. In Cerbaia, dove abitavo, aprii un laboratorio e cominciai a fabbricare gli occhiali tondi per calzature. Gli anni successivi videro una crescita più qualificata del settore. Le scarpe, le borse, la pelletteria in genere iniziarono ad essere positivamente condi-

zionate dal fenomeno della moda. Un'evoluzione interessante che portò questi oggetti ad avere degli accessori. La ditta Anteo fu subito pronta ad adeguarsi, e con l'aiuto di **mio fratello Antonio** e all'esperienza accumulata, iniziammo un periodo straordinariamente positivo e di crescita.

Quando hai iniziato ad esportare i tuoi prodotti all'estero?

La ditta era cresciuta e aveva raggiunto un livello tecnico rilevante che potevamo permetterci di confrontarsi senza timore con il mondo intero. Siamo nel 1975. Con la collaborazione attiva e competente dell'Istituto Commercio Estero facemmo uno studio accurato e approfondito dei mercati stranieri. La ditta Anteo partecipò a numerose fiere internazionali, soprattutto in Asia, in Africa e poi Europa, Centro America, sud est asiatico.

Inizia una nuova vita...

È vero. Mi piaceva molto andare per il mondo. Ero, e lo sono tuttora, molto curioso di conoscere, capire le realtà che incontravo. Conobbi mondi molto diversi al nostro, ma sempre, in qualunque parte dell'emisfero mi recassi, ho incontrato persone disponibili e accoglienti. Sono stati anni bellissimi, ricchi di ricordi e passione. Riuscii a coniugare la sete di conoscenza con il successo commerciale della mia azienda. Instaurai un ottimo rapporto con la multinazionale delle scarpe *Bata* con la quale ho avuto rapporti commerciali. Chiaramente ci furono anche problemi di lavoro, ma trascurabili. È incredibile, come ancora oggi, nutra sentimenti di nostalgia per quei viaggi. I paesi africani, tra cui il Sud Africa, lo Zimbabwe, il Kenia ... sono di una bellezza unica, inimmaginabile. Capisco e comprendo cosa significa per tante persone il "mal d'Africa". Con uno spirito leggermente pavoneggiante,



Anteo Volpi nel suo studio durante l'intervista



Torino: Anteo Volpi ha appena ricevuto un prestigioso riconoscimento per la sua attività imprenditoriale

AGRARIA MOLINO GIANNONI



Rivendita
Bombole
GPL

Mangimi, Cereali,
Fertilizzanti, Legumi

TUTTO PER IL GIARDINAGGIO E L'AGRICOLTURA

Installazione
Impianti GPL

BEYFIN



LAMPORECCHIO - Via Orbignanese, 37 - Tel./Fax 0573.803464
e.mail: molinogiannoni@libero.it

posso considerarmi un cittadino del mondo. Oltre che in Africa, abbiamo lavorato molto in Venezuela, in Thailandia, Brasile, Polonia, India e tantissimi altri paesi nel mondo. Con mio fratello Antonio, ed altri addetti dell'azienda, abbiamo veramente girato molto. Il nostro era un prodotto di qualità che piaceva e poi eravamo italiani e questo ci apriva tante porte. Ti voglio raccontare un aneddoto. Un giorno, mi trovavo in India, nella hall di un albergo. Dietro di me mi sento dire "ma che ci fa un cerbaiolo da queste parti?". Mi giro e vedo che quella frase era stata pronunciata da Primo Verdiani. Due lamporecchiani che si sono incontrati occasionalmente in un albergo di una città indiana. Come può diventare piccolo il mondo. Davvero incredibile. Ma potrei stare a giornate intere a raccontare episodi, aneddoti, fatti legati ed emozioni, sensazioni, stati d'animo. Tutte esperienze che mi hanno arricchito come persona. Ma basta con i sentimentalismi. Torniamo all'intervista

Oggi, com'è la situazione economica e la ditta Anteo come sta?

Sul mercato internazionale sono emersi dei paesi nuovi e a livello di prezzi, i nostri prodotti non sono più concorrenziali. Purtroppo non ci avviciniamo nemmeno. Tralasciamo le questioni di macroeconomia che spiegano questo fenomeno. Questo ha comportato una forte diminuzione delle esportazioni. Abbiamo ancora dei mercati esteri di nicchia nei quali possiamo lavorare. Ma sarebbe determinante, e questo può essere il futuro della ditta Anteo, lavorare con aziende che operano sul posto, usufruendo del nostro nome ed esperienza. Avremmo una forte riduzione dei costi. Comunque la ditta Anteo opera anche a livello nazionale. Il nostro duplice obiettivo è di stare con forza, cercando di guadagnare posizioni, sul mercato sia italiano che internazionale.

Veniamo a Anteo Volpi che nel passato ha rivestito un ruolo politico a Lamporecchio. Alla luce anche delle numerose esperienze che hai fatto nel mondo, ti senti di

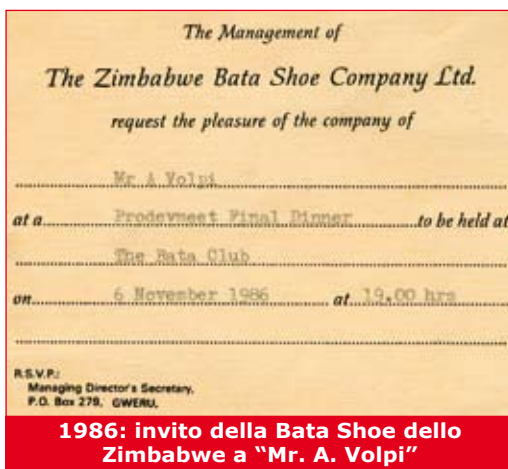


Anteo (primo a sinistra) e Antonio Volpi (ultimo a destra) davanti la sede della BATA Shoe in India

dare giudizio alla nostra politica italiana?

Fino agli anni novanta ero attivamente impegnato in politica e nell'amministrazione del nostro comune. Ricordo con piacere le lunghe ore di discussione passate con il sindaco di allora Gettullo Calugi, una grande persona, che amava il proprio paese. Ricordo le interminabili riunioni di partito. Discutevamo su tutto. Il confronto era vero, talvolta aspro. Facevamo politica per passione e pensavamo, che con la nostra attività politica, potessimo migliorare le condizioni di vita di tanta gente.

Poi, sia perché avevo minore tempo a disposizione per il lavoro che cresceva, sia per il fatto che stava affiorando con forza un modo di fare politica che non mi piaceva, decisi di lasciare. Erano i primi anni novanta. Non deve esistere il professionista della politica. Altrimenti s'incastrano i meccanismi democratici che esigono l'alternanza politica e il ricambio delle persone che amministrano. In questi ultimi anni paghiamo pesantemente, sotto ogni aspetto, questo modo sbagliato di avvicinarsi alla politica, che ebbe inizio proprio intorno agli anni '90.



1986: invito della Bata Shoe dello Zimbabwe a "Mr. A. Volpi"

Se oggi tu fossi sindaco di Lamporecchio, come ti muoveresti?

Occorre parlare tanto alla gente. Spiegare loro i motivi di certe scelte, anche dolorose. I cittadini hanno bisogno anche di speranze, sogni, progetti concreti da portare avanti. Poi bisogna sapere anche ascoltare attentamente. Ricepire positivamente gli stimoli che provengono dalla gente, ti aiuta a crescere come politico ed amministrare meglio nell'interesse di tutti. Vedo che finalmente qualcosa di nuovo sta emergendo. Forse stiamo superando questo brutto momento, dove un certo modo di fare politica è stato dominante. Un appello ai miei coetanei. Aiutiamo i giovani a venire allo scoperto, a farli credere nella politica, così come ci credevamo noi diversi anni fa. Ne avremmo tutti un effetto benefico e salutare.

Stazione di servizio LAMPOSERVICE s.n.c.
di Bicchieri Alessio & Corsi Maurizio

Auguri

- Officina
- Servizio Revisioni
- Distributore Carburanti
- Autolavaggio con spazzole antigraffio

riparticoneni

Via Firenze, 171 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 803722 - cell. 389 4343102
e.mail: lamposervice_2005@libero.it

TELESCA DONATO & FIGLIO

Buon Natale Merry Christmas

LAVORAZIONE FERRO BATTUTO

Cell. 333 2847891 - Tel. 0573 81175
Via Fardello, 15 - 51035 MASTROMARCO
LAMPORECCHIO (PT)



Comune di Cerreto Guidi



Comune di Vinci

XIV CONCORSO PREMIO OLIO DI QUALITÀ EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL MONTALBANO

DICEMBRE 2012 – GENNAIO 2013

La Confederazione Italiana Agricoltori di Firenze e i Comuni di Cerreto Guidi e Vinci in collaborazione con la CCIAA di Firenze, e con il patrocinio dell'Associazione Strada dell'olio e del vino del Montalbano e dell'Associazione Città dell'olio, nell'ambito del progetto provinciale "Qualità dell'olio extravergine d'oliva", organizzano la XIV edizione del Concorso "Premio olio di qualità extra vergine d'oliva del Montalbano", inserito quest'anno all'interno della settimana dell'agricoltura del progetto Piazza Lavoro del Circondario Empolese Valdelsa.

Alla selezione possono partecipare le aziende agricole iscritte alla CCIAA.

I produttori non iscritti potranno partecipare fuori concorso e riceveranno un'attestazione relativa alla qualità del loro olio.

La premiazione degli oli vincitori si terrà **sabato 26 gennaio 2013** alle 10 presso il Palazzo Comunale di Cerreto Guidi; seguirà l'illustrazione da parte di un esperto del settore dell'annata olivicola 2012 e delle tecniche di riconoscimento dei pregi e dei difetti dell'olio extravergine di oliva con un assaggio guidato degli oli.

All'interno della mattinata interverranno gli Assessori all'Agricoltura dei Comuni di Cerreto Guidi e di Vinci, Valentina Picchi e Paolo Santini, sul tema "Giovani e agricoltura".

La raccolta dei campioni di olio è aperta fino a **sabato 12**

gennaio 2013.

I campioni dovranno essere consegnati in due bottiglie di vetro da mezzo litro cadauna anonime.

L'olio deve provenire da olive raccolte nell'area del Patto del Montalbano (Comuni di Vinci, Cerreto Guidi, Lamporecchio, Larciano, Capraia e Limite, Carmignano, Monsummano Terme, Quarrata, Serravalle Pistoiese, Poggio a Caiano).



I campioni, in bottiglia, potranno essere consegnati presso:

- **la CIA di Empoli**, Piazza San Rocco, 17 nei giorni di lunedì e giovedì dalle ore 9,00 alle ore 12,30 (referente Sig. Giuseppe Mastrovalerio – tel. 0571.77575/6)

- **Comune di Vinci** – Ufficio Agricoltura, Piazza Leonardo da Vinci, 27, nei giorni di martedì e venerdì dalle

ore 9,00 alle ore 13 e martedì dalle ore 14,30 alle ore 17,30 (referente Sig. Enrico Mannucci – tel. 0571.933245/933223)

- **Comune di Cerreto Guidi** – Ufficio Ambiente, via Vittorio Veneto, 8 nei giorni di mercoledì dalle ore 9,00 alle ore 13 e dalle 15,00 alle 18,00 e sabato dalle 9,00 alle 13 (referente geom. Giuliana Laterza – tel. 0571.906209)

- **Comune di Larciano** – Ufficio Attività produttive, Piazza Vittorio Veneto, 15, nei giorni dal lunedì al sabato dalle ore 9 alle 13 (referente Sig.ra Sandra Romanelli – tel. 0573.858146)

- **Oleificio Montalbano di Vinci**, via Beneventi, 2/d nei giorni feriali dalle ore 8,30 alle ore 12,30 e dalle ore 14,30 alle ore 18,30 (referente Sig.ra Sabrina Cantini – tel. 0571.56247).

AUTODEMOLIZIONI LEPORATTI

- Rivendita autoricambi usati
- Soccorso stradale
- Commercio metalli da recupero



Via Ceppeto, 30 - Lamporecchio (PT)

Tel. 0573.81952

www.autodemolizioneleporatti.it



Via C. A. Dalla Chiesa, 39 - 51036 Larciano (Pistoia)
Tel. e Fax 0573 849007 - cell. 329 4078621 - 329 5736410
E.mail: salonedonatiello@katamail.com
Ci trovi anche su facebook

CINZIA VIRGILI:**Un valore aggiunto per l'Ottica Maccioni**

È con grandissimo piacere ed altrettanto orgoglio che tutto lo Staff di Ottica Maccioni vuol cogliere questa occasione per fare le più vive congratulazioni a Cinzia Virgili.

Cinzia (*nella foto sotto al centro*), che due anni fa ha iniziato il suo percorso all'Istituto Regionale di Studi Ottici e Optometrici di Vinci (IRSOO), poche settimane fa si è brillantemente diplomata con il **massimo dei voti, 70/70**.

Inutile dire che la neo-ottica aveva già da anni dimostrato la sua passione in questo lavoro, meritatamente confermata da questo importante riconoscimento accademico. Chi, anche solo una volta, è stato nel nostro negozio, avrà sicuramente apprezzato non solo la sua competenza ma anche la sua totale attenzione e cura verso il cliente. Sempre sorridente, sempre gioviale, sempre pronta a cercar di capire i bisogni dei clienti e a trovare per ognuno di loro la soluzione più adatta. Quello che contraddistingue gli esercizi pubblici nei piccoli paesi, quale è Lamporecchio, deve essere infatti anche il rapporto umano con le persone, affiancato ovviamente da un'alta professionalità e competenza, e noi di Ottica Maccioni possiamo assolutamente dire che in lei si trovano a pieno entrambe queste caratteristiche.

Questo vuole quindi essere un augurio "pubblico" alla sua carriera, che possa ricevere tutte le gratificazioni che merita dopo tanto studio e che continui su questa strada, con la passione che la contraddistingue e con la sua continua voglia di conoscere, di specializzarsi e di riuscire a far grandi cose in questo settore. Per se stessa in primis, ma anche per continuare ad essere un'altra nota di orgoglio che si aggiunge allo Staff Ottica Maccioni e per rendere ai nostri clienti un servizio sempre migliore.

Auguri di cuore Cinzia!!!



OTTICA

MACCIONI

LAMPORECCHIO

vi augura Buone Feste!!



CENTRO SPECIALIZZATO
NELLA VALUTAZIONE DELL' EFFICIENZA VISIVA
E IN APPLICAZIONI DI LENTIA CONTATTO

CI PRENDIAMO CURA DEI VOSTRI OCCHI

DI SENSI, VIRGILI E C.

VIA GRAMSCI 44. TEL 0573-803915

WWW.OTTICAMACCIONI.IT

*È nostra abitudine
offrire alla clientela,
tra i nostri servizi
il controllo
dell'efficienza
visiva.
L'Ottica Maccioni
è lieta di invitarvi
presso i nostri punti
vendita per
una verifica visiva,
solo ed
esclusivamente
a scopo preventivo.*

Estetica:

- Benessere viso e corpo
- Dimagrimento
- Ricostruzione unghie
- Manicure e pedicure
- Modellamento corpo
- Ringiovanimento viso



Capelli:

- Taglio moda lui-lei
- Trattamento benessere cute e capelli
- Liscio perfetto per 6/8 mesi
- Colore in dieci minuti
- Colore senza ammoniaca



PROPONE: I COSMETICI BIOECOLOGICI DI LAKSHMI



I MIGLIORI RISULTATI NEL DIMAGRIMENTO E NEL BENESSERE. UN METODO RAPIDO, SICURO E NATURALE SENZA STRAVOLGERE LE TUE ABITUDINI.

PER IL TUO VISO NOVITÀ:

ULTRASOUND:



PER UNA PULIZIA VERAMENTE PROFONDA DELLA PELLE GRAZIE ALLE SUE VIBRAZIONI ULTRASONICHE SI OTTIENE L'ESPULSIONE DELLE IMPURITÀ E DEI GRASSI IN PROFONDITÀ PRODUCENDO UN GRADEVOLE MICROMASSAGGIO MIGLIORANDO LA MICROCIRCOLAZIONE DEL DERMA E FAVORENDO LA PENETRAZIONE DEI PRODOTTI: COSMETICI EFFICACI CONTRO L'INESTETISMO.

I TRATTAMENTI RISULTERANNO PIACEVOLI E NON INVASIVI.

E ANCORA... SERATA DIMOSTRATIVA IL 20 DICEMBRE

APERI-ZOYA:

APPLICAZIONE GRATUITA SMALTI ZOYA: L'UNICO SMALTO SICURO ANCHE IN GRAVIDANZA.

IN OCCASIONE FESTEGGEREMO IL RINNOVO LOCALI E FAREMO UN BRINDISI PER UN AUGURIO DI BUONE FESTE

L'INVITO È RIVOLTO A TUTTI DALLE 17.00 IN POI

VIA GRAMSCI, 1804 - LARCIANO (PT)

TEL: 057383513

ANGELICA-TANIA: 329 2220102

IDEA2PARRUCCHIERI@GMAIL.COM

NELLA SERATA DAREMO UN BUONO DEL 50% DA SFRUTTARE NEL 2013

IN QUESTO NUMERO:

Parliamo di:

- pag. 2 - L'Editoriale del direttore Massimo Mancini
- pag. 3 - Promozione speciale: Regala un'emozione a Teatro!
- pag. 4/5 - Le interviste del direttore - "Anteo Volpi: la qualità nel lavoro, il dialogo nella politica" - di Massimo Mancini
- pag. 6 - IX Concorso "Premio olio di qualità Extra Vergine d'Oliva del Montalbano"
- pag. 7 - "Cinzia Virgili: un valore aggiunto per l'Ottica Maccioni"
- pag. 8 - Idea 2 Estetica e Capelli
- pag. 9/10/11 - L'Agenda di Orizzonti *** Sommario ***
- pag. 12 - Alice - Make up ed Estetica
- pag. 13 - "Ciak therapies, rubrica cinematografica a cura di Melania Ferrali" - "The Family Man" - 2000
- pag. 14/15 - "L'Oratorio di Santa Maria delle Grazie a Verazzano" - Articolo storico scritto da don Furio Fabbri, Parroco di San Baronto
- pag. 16/17 - "La crema di mia nonna ricetta come ogni Natale..." - di Tommaso Rubino
- pag. 18/19 - "L'imbianchino è innamorato della vicina" - di Sandro Bonaccorsi
- pag. 20/21 - "La riduzione delle centrali operative del 118: Un problema per i cittadini" - di Valerio Bonfanti
- pag. 21 - "I ringraziamenti del Comitato "Lamporecchio per Matteo Renzi" - di Matteo Venturini
- pag. 22/23 - "Quando a "cantarle" erano i befanari" - di Michela Cammilli
- pag. 24 - "La rubrica del riciclo: domande e risposte alla dott.ssa Mori di Publiambiente" - a cura di Valentina Luccioli
- pag. 25 - "La responsabilità del committente negli appalti" - Il fisco spiegato dal Dott. Spartaco Capaccioli
- pag. 26 - Ristorante Barco Reale Vinoteca
- pag. 27 - "Streghe, guaritori, maghi e indovini.... la magia e la cultura popolare" - di Maddalena Mirandi
- pag. 28 - Agraria Montalbano - "La raccolta delle olive è finita ma"
- pag. 29 - Simoa Centro Estetico
- pag. 30 - La pagina di Ferruccio Ubaldi: "Rubrica culinaria IX"
- pag. 31 - I consigli dell'avvocato - rubrica a cura dello Studio Legale "Nicolin-Fagni": IVA sulla Tariffa dei Rifiuti, finalmente un precedente importante"

Lamporecchio:

- pag. 33 - Musica: Dopo lo straordinario successo di Manchester, il gruppo musicale Better Place si presenta
- pag. 34 - "La Posta di Orizzonti" - Lamporecchio *** Varie notizie
- pag. 35 - L'amministrazione comunale informa: "Pannolini ecologici a tutti i nati nel 2013".

Larciano

- pag. 36/37 - "Una storia vecchia di un secolo guardando una foto: la banda musicale di Cecina e le sue origini" - di Fabrizio Fedi
- pag. 38 - "La matematica per tutti: Quale forma per le mura?" - a cura di Mariangela Ferrari
- pag. 39 - L'amministrazione comunale informa: "Consiglio comunale dei ragazzi del comune di Larciano - anno scolastico 2012/2013. Proclamazione eletti ed insediamento"
- pag. 41 - "30 anni di attività per Sciarada abbigliamento e Profumeria Cerza

Sport e Salute:

- pag. 42 - Silvia e Serena: estetica e dietologia
- pag. 43 - Karate: pagina a cura della FABO nastri adesivi - "Ostia - Roma: Martina Russi si è laureata campionessa italiana a squadre nel karate"
- pag. 44/45 - La Palestra Natural di Cerreto Guidi presenta: "E per natale... buon gluteo a tutti!" - a cura del prof. Matteo Chiti
- pag. 46/47 - "Club Montalbano, auto storiche: Un anno ricco di eventi" - di Andrea Volpi



L'AGENDA DI ORIZZONTI



Il compleanno delle gemelle Meozzi

Lamporecchio - Il 21 Dicembre prossimo, **Sara e Francesca Meozzi** compiranno 30 anni! Tanti Auguri di buon compleanno dai nonni **Ugo e Ilia**. Auguroni anche dalla Redazione di Orizzonti.



Le nozze d'argento di Andrea e Gloria Tafi

Lamporecchio - Festa in casa di **Andrea Tafi**. Il giorno 6 dicembre, **Andrea**, insieme alla moglie **Gloria Cei**, ha festeggiato le nozze d'argento. Alla felice coppia, che ha raggiunto il traguardo di venticinque anni di matrimonio, arrivano tanti auguri da parte dei figli **Tommaso e Greta**, da tutti i parenti e gli amici. Tantissimi auguri anche dalla Redazione di Orizzonti.

(N.d.R. nella foto a lato, la felice coppia durante la cerimonia che hanno voluto replicare nella Chiesa di Lamporecchio)



Una brillante Laurea per Marco Angelillo

Lamporecchio - Brindiamo insieme a **Marco Angelillo**, che in data 26/11/2012 ha conseguito la **Laurea Magistrale in Ingegneria Elettrica** presso l'Università di Pisa con la tesi: Analysis and control of HVDC-VSC transmission system. Congratulazioni per il voto ottenuto di **110 e Lode**, da: **Gerardo, Antonietta, Daniela, Andrea, Chiara**, e dagli amici. Tanti felicitazioni anche dalla Redazione di Orizzonti.



Enzo Biondi ha festeggiato i suoi 67 anni: auguri babbo!

Lamporecchio - Il 30 Novembre scorso, **Enzo Biondi** ha festeggiato i suoi 67 anni !!!!! Tanti auguri di buon compleanno dalla mamma **Mina**, la moglie **Luigina**, le figlie **Paola ed Elena** (che hanno inviato la lettera), la suocera **Peppina** e dal ...suo micio **Gigetto** !!!!! Tanti auguri anche dalla Redazione di Orizzonti.



Andrea Rossi è maggiorenne!

Lamporecchio - Il 28 novembre, **Andrea Rossi** ha festeggiato i diciotto anni.

Al neomaggiorenne tantissimi auguri per i tuoi 18 anni dai genitori **Alberico e Silvia**, dalla sorella **Serena**, dalle nonne **Marietta e Paola**, da tutti gli amici e parenti. Un traguardo importante della vita pieno di responsabilità. Tanti, tanti auguri ... anche dalla nostra Redazione.



Fiori d'arancio per Stefania e Italo

Lamporecchio - Il giorno 8 dicembre alle ore 11 nella chiesa di **San Baronto** si sono uniti in matrimonio **Italo e Stefania**. Le loro famiglie augurano tanta felicità e una lunga vita insieme. Ai neosposi ed ai loro adorati bambini **Luca e Alyssia**, tantissimi auguri da parenti, amici e dalla Redazione di Orizzonti.



È nata Matilde Martini!

Lamporecchio - Grande Festa nella famiglia **Martini**. Nei giorni scorsi è nata **Matilde!** Tanti auguri alla bimba ed ai genitori **Michele e Sabrina** dai nonni **Franco e Marisa**. Tantissimi auguri e felicitazioni anche dalla Redazione di Orizzonti.



Il primo compleanno di Isabella Martini



Lamporecchio - Il giorno 12 dicembre, **Isabella Martini** ha festeggiato il suo primo compleanno insieme al babbo **Daniele** e alla mamma **Monica**. Tanti auguri da parte dei nonni **Renato e Bruna** e dal nonno **Giò**. Auguri piccola! Tanti auguri anche dalla Redazione di Orizzonti.

La prima candelina di Anita

Larciano - Ambarabà cicci cocò tre civette sul comò... e la prima eccola qui, che civetta è questa qui.... C'era una volta un gran pancione e dentro questo gran pancione cresceva una bella bambina fino a che un bel giorno decise di venire al mondo... **il 21 Novembre 2011 è nata Anita**. Tutti trasalirono dalla gioia nel vederla; la mamma spalancò gli occhi e se la strinse al petto, il babbo la cullò e la baciò forte forte, i nonni se la contesero per la somiglianza e gli zii la guardarono con bonaria invidia. Passavano i giorni e Anita cresceva... cresceva... cresceva... occhi vispi, nasino a patata, due gotine strappabaci e tanta tanta vitalità. Un bel giorno spuntò il primo dentino... che incontro sgradevole per le tette della mamma. Un dentino tira l'altro e adesso siamo a otto. Ma Anita non smette di stupire, emozioni su emozioni. Che grande emozione per lei il 21 Novembre ha spento la sua prima candelina. **Buon compleanno Anita !!!!**



Produttori d'olio in Toscana



Olio extravergine di oliva
produzione locale dei soci della cooperativa
da agricoltura integrata

Degustazione e vendita diretta in frantoio

Lamporecchio (PT) - Via Giugnano 135 - Tel. 0573 803210

Vinci (FI) - Via Beneventi, 2/b - Tel. 0571 56247

Dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.00

nel pomeriggio dalle 14.30 alle 18.00

www.molinodelladoccia.it

Mirko D'Amelio ha 18 anni

Lamporecchio - Il giorno 23 dicembre **Mirko D'Amelio** festeggia diciotto anni. Al neomaggiorenne tanti auguri di buon compleanno e tanta gioia e serenità da parte degli zii **Donato e Giuseppina, Carmine e Vitina**, dalle nonne **Carmela e Terzina**, dai cugini, dagli amici e dalla Redazione del nostro giornale. Un augurio particolare dai genitori **Pasquale e Katia**.



Il secondo compleanno dei gemelli Vita

Lamporecchio - Il giorno 16 dicembre i gemelli **Michele e Ludovica Vita**, festeggiano il secondo compleanno. Tanti auguri dalla sorellina **Erika**, dai genitori **Giovanni e Lara**, dai nonni **Michele, Maria, Mauro, Zita** e dalla Redazione di Orizzonti.



Immobiliare Lampo s.r.l.

MATERIALI EDILI

- Mesticheria - Ferramenta
- Laterizio - Cemento
- Manufatti - Caminetti
- Isolanti termoacustici
- Attrezzature - Rivestimenti
- Elettrotensili - Pavimenti
- Ferro per cemento armato
- Forniture con nostri mezzi

*L'Immobiliare Lampo augura
Buone Feste a tutti i lettori
di Orizzonti!!*



LAMPORECCHIO (PT) - VIA G. MATTEOTTI, 11 - Tel. e Fax: 0573 803441

*Buone
Feste
dalla
Redazione
di
Orizzonti*



Auguri di Buon Natale e Felice 2013 a tutti i lettori di Orizzonti

TANI FIORI

IMPORT



Fino al 30 Dicembre aperto tutti i giorni - domeniche comprese - 9,30 - 13,00 / 15.30 - 20,00
il 31 Dicembre chiusura ore 18,30

Via Marconi 884 - Larciano PT - presso piazzale piscina comunale - tel. 0573 80 32 76 - tanicasaegiardino@alice.it

Alice

MAKE UP **ESTETICA**

Vieni a conoscere la vera bellezza: un capolavoro di trattamenti viso con prodotti cosmetici naturali VAGHEGGI, per ogni tipologia di pelle...



IMPERFEZIONI? CI VUOLE DOLCEZZA

Pori dilatati, punti neri, brufoletti? La pelle impura e mista non è un problema esclusivo dei ragazzi, anche gli adulti possono soffrirne e vivere con disagio questa "imperfezione" che causa problemi di relazione.



PELLE SECCA E DISIDRATATA?

Oro blu: l'equilibrio della tua pelle
Elemento essenziale per la vita, l'acqua è fondamentale anche per la pelle. Solo se ben idratati, i tessuti si mantengono elastici, tonici, senza segni e rughe d'espressione. Cioè giovani.



DIAMO PIU TEMPO E GIOVINEZZA ALLA TUA PELLE

Troppo sole, stress e smog sopra il limite di guardia, dieta povera di vitamine provocano un precoce invecchiamento dell'epidermide. È fondamentale, allora, pensarci per tempo, con i prodotti giusti, mirati a proteggere e prevenire.



EFFETTO LIFTING IMMEDIATO

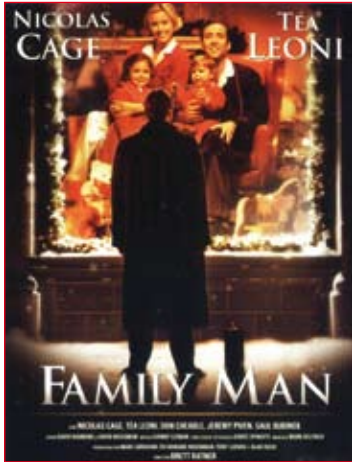
Trattamento unico dedicato all'invecchiamento cutaneo di viso, collo e décolleté, con azione immediata sulla luminosità e compattezza del viso ed un'azione profonda di ristrutturazione del derma

**Buone Feste
&
Buon Anno**

Alice Make up & Estetica - via Martiri del Padule 199 Lamporecchio PT - Tel: 393 834 5405
Seguimi su <http://www.facebook.com/AliceMakeUpEstetica>

CIAM THERAPIES THERAPIES N° 9 - "The Family Man" - 2000

Rubrica Cinematografica a cura di Melania Ferrali



► **CONSIGLIATO A...** Tutta la famiglia! "The Family Man" è un film adatto ai grandi e ai piccini: a chi è sempre impegnato e non pensa sia importante trovare il tempo da trascorrere con le persone che ama, ma anche a chi ha fatto la scelta di sacrificare un po' il proprio appagamento personale, per circondarsi dell'affetto di un compagno per la vita e magari di bambini, agitati e chiassosi, ma anche tanto dolci.

► **DA VEDERE CON...** Siamo a dicembre ed è un po' il mese della famiglia, non vi pare? Ci sono le feste di Natale, occasione grassa per vedere tanti films, da soli, ma soprattutto con i vostri cari.

► **DOVE...** Senz'altro a casa propria, sul divano, con l'albero di Natale acceso, bevendo qualcosa di caldo, rannicchiati sotto una bella coperta di lana.

► **QUANDO...** Nei giorni dal 24 al 26 dicembre, ma anche in tutti quelli successivi, se si ha abbastanza tempo e non si è troppo esausti alla sera.

► **LA TRAMA IN POCHE PAROLE...** Jack Campbell è un uomo di successo di Wall Street. Tutta la sua vita è stata consacrata alla carriera: il resto, la vita sentimentale, i figli, gli amici, non ha evidentemente alcun valore per lui. Proprio ad un passo da un importante affare, dopo aver ricevuto un biglietto per la Vigilia di Natale dalla sua ex ragazza Kate, entrerà in un negozio ed incontrerà una persona che cambierà totalmente la sua vita...

► **CONSIDERAZIONI PERSONALISSIME...**

A tratti banale, con una trama che non offre nulla di straordinario, The Family Man è un film semplice - per questo adatto ad un pubblico ampio -, ricco di buoni sentimenti e dispenser di valori. I due protagonisti principali, ci offrono un bello spettacolo attoriale, sia Nicolas Cage che deve cambiare improvvisamente ruolo, dal grande uomo d'affari, al premuroso padre di famiglia, sia Téa Leoni, più che credibile nel ruolo di moglie e mamma.

Inutile farvi notare il cast tecnico, con le musiche scritte da Danny Elfman ("Edward mani di forbice", "Men in Black", "Barman", "Alice in Wonderland", ecc) e la fotografia del nostro Dante Spinotti ("L'ultimo dei Mohicani", "Heat - La sfida", "Public Enemies", ecc).

Tutto sommato è un film piacevole da vedere, commovente, senza pretese. Adatto a questo periodo dell'anno.

Buona visione e che la forza sia con voi!



CAST

Regia

BRETT RATNER

Sceneggiatura

DAVID DIAMOND

DAVID WEISSMAN

Montaggio

MARK HELFRICH

Fotografia

DANTE SPINOTTI

Musica

DANNY ELFMAN

Jack Campbell

NICOLAS CAGE

Kate Reynolds

TÉA LEONI

Cash

DON CHEADLE

Arnie

JEREMY PIVEN

Alan Mintz

SAUL RUBINEK

*"Il progetto non ci rende grandiosi
Jack. È quello che abbiamo
insieme che ci fa essere grandiosi"*



*Colgo l'occasione per augurare a tutti i lettori di Orizzonti e della rubrica, un felice Natale con la compagnia dei vostri cari - che sembra essere qualcosa di scontato e invece non lo è affatto -. Grazie per il vostro affetto - quando vi incontro mi fate sempre tanti complimenti per Ciak Therapies - e tanti auguri e un grande in bocca al lupo per questo 2013 ormai prossimo. Buone Feste!
Melania*

VOTO
7,5

Bar
La Perla del Bosco

Giorno di chiusura Lunedì

- Pizza al taglio e da asporto
 - Hamburger
 - Piadine
 - Hotdog
 - Panini
 - Colazioni
 - Vendita di brigadini, berlingozzi e cantuccini di produzione artigianale
- Ore 18.00 aperitivo con buffet!**



Offriamo servizio di
- Gratta e Vinci
- Ricariche Telefoniche



Via Martiri del Padule 212 - 51053 Lamporecchio (PT)

NUOVO NUMERO DI TELEFONO: 0573 82757 - Cell. 331 5758444

Fino al 6 gennaio 2013 siamo **SEMPRE APERTI!!!**

e.mail: rossialberico@gmail.com

L'ORATORIO DI SANTA MARIA DELLE GRAZIE A VERRAZZANO

**Questo articolo storico, è stato scritto da don Furio Fabbri,
Parroco di San Baronto**

Nel territorio della parrocchia di San Baronto, vi erano un tempo **ben cinque Oratori**: quello della Madonna delle Grazie a Verrazzano, quello dei santi Rocco e Sebastiano agli Alberghi, quello di San Sebastiano alla Carraia, quello di Santa Margherita dei Padri Serviti di Pistoia e quello della Compagnia di san Paolo annesso alla Chiesa. Oggi è rimasto ancora in piedi solo l'Oratorio di Santa Maria delle Grazie a Verrazzano, situato nella parte sottostante dell'attuale "Villa del Parco" (foto 1).

Non si conosce come e quando è stato costruito. Probabilmente in origine era una delle tante "Madonnine" che ancora si trovano numerose lungo strade e straducole delle nostre campagne, (N.d.R. presto *Orizzonti* pubblicherà un articolo sui cosiddetti "Tabernacoli sacri" che caratterizzano il nostro territorio) e che dicono la fede della gente di un tempo. Si tratta di piccole edicole e tabernacoli, con al centro l'immagine della Madonna o di un santo, spesso il più venerato della zona. Questa ipotesi sembra avvalorata anche dal fatto che quando nel 1996 si sono fatti lavori di restauro e, secondo le ultime norme liturgiche, è stato staccato l'altare dal muro perché il sacerdote potesse celebrare verso il popolo, è stata trovata la pietra dell'altare poggiata sopra un enorme masso, che è stata tolta a suon di mazzuolo e scalpello.

Non si conosce nemmeno quando è stato costruito: un'ipotesi probabile è che sia databile almeno al XVII secolo (1600). A questa data porterebbe anche lo stile del dossale dell'altare in pietra. Ma non è da escludere che già prima ci fosse un "segno", più o meno vistoso, che potesse richiamare la devozione popolare della gente del luogo.

L'oratorio ebbe la sua dotazione da un certo Giuseppe Tegni, il quale "con un suo testamento del 27 Novembre 1704 rog. Ser Baronto Torrigiani, lasciò una piaggia di terra sita presso l'oratorio col peso di una messa al mese. Venduto il fondo fu colla somma presa costituito un censo, oggi estinto" (N.d.R. Mozzanti: *Monitore Diocesano* 1920 N. 3-10).

Certamente l'oratorio ha avuto anche altre donazioni. Da un documento dell'archivio parrocchiale di San Baronto,



FOTO 1 -da: www.geolocation.ws - by gerrysena

veniamo a sapere che il 22 settembre 1779 il parroco di allora, don Biagio Luigi Torrigiani, nella sua qualità di *amministratore* di detto oratorio, affittava per tre anni (che poi sarà rinnovato il 25 settembre 1781) una *presa di terra lavorativa, olivi, viti e frutti* al signor Sebastiano Lorenzo Giraldi che, "quale annuo canone deve ogn'anno pagare a detto Oratorio lire diciannove".

L'oratorio negli anni ha avuto alterne vicende: momenti di cure più attente e momenti di abbandono. Anche nei primi decenni del novecento è stato a lungo trascurato; ma nel 1938 il parroco di allora si era fatto promotore di un radicale restauro, reso possibile anche da una larga elargizione del prof. Torrigiani.

Una lapide in marmo sulla facciata dell'oratorio, a sinistra dell'entrata, porta questa iscrizione (in latino): "Questo oratorio dedicato alla Beata Vergine Maria delle Grazie, ormai fatiscente per l'incuria del tempo, con una munifica elargizione di Camillo Torrigiani e con una colletta raccolta pubblicamente in ossequio alla Madre celeste per tramandare a perpetua memoria il primo congresso Mariano Diocesano, il parroco Silvio Benedetti provvide a far riparare completamente e abbellire l'anno 1938".

autocarrozzeria

DELTA

Via Cecinese, 1310
51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573 84580
Cell. 349 3584651
e.mail: delta.frediano@virgilio.it



- G.A.V.O
MECCANICA**
s.n.c.
di
Tancredi & C.
- Progettazione macchine e impianti per l'industria
 - Riparazioni, manutenzioni e installazioni meccaniche
 - Lavorazioni lamiere e carpenteria

Via A. Gramsci, 2074 - 51036 Larciano (PT)
Tel. +39 0573 838580 - Fax +39 0573 850300
e.mail: info@gavomeccanica.com
www.gavomeccanica.com

Sm 

Parrucchiere per uomo

Stefano Masi

Auguri di Buone Feste 

Sabato orario continuato
dalle ore 8.00 alle 19.00

Via Leonardo da Vinci, 2
- LAMPORECCHIO (PT) -
Tel. 0573 81720

(foto 2)

E proprio in quell'occasione il popolo, ricordando ancora con venerazione un sacerdote che per ben 56 anni era stato parroco di San Baronto, pose sulla facciata una seconda lapide con questa iscrizione: "Il 17 Febbraio 1870 il Municipio di Lamporecchio decretava la sepoltura sotto le logge di questo oratorio del Sac. Gabriello Tonini parroco di San Baronto per ben 56 anni. Il popolo memore ancora dell'amato pastore in occasione dei restauri fatti a questo oratorio l'anno 1938 pose questa memoria".

La "munifica elargizione" del prof. Torrigiani, primario di otorinolaringoiatra dell'Arcispedale S.M. Nuova di Firenze, però, sembra non sia stata del tutto disinteressata.

C'è, infatti, un decreto della Curia Vescovile di Pistoia, firmato dal Vescovo Giuseppe Debernardi e controfirmato dal cancelliere Ugo Sernesi, che dice: "Considerate le benemeritenze acquistatesi dal Prof. Camillo Torrigiani, concorrendo generosamente ai restauri dell'Oratorio pubblico della Madonna delle Grazie..... ferma restando la proprietà assoluta a cui spetta.... e salvi pienamente i diritti del parroco pro tempore di San Baronto..... **Decretiamo:** Alla famiglia del Prof. Camillo Torrigiani e legittimi successori è concesso il privilegio di un accesso proprio all'Oratorio.... dalla parte del coro, confinando la proprietà Torrigiani con l'Oratorio medesimo.... 8 Marzo 1938, XVI". E l'accesso e il privilegio rimangono ancora.

Dopo che è stata ricostruita la Chiesa parrocchiale, l'oratorio conobbe decine d'anni d'abbandono: il tetto era crollato, perfino delle piante erano nate all'interno. Nell'anno 1996 iniziarono, e furono portati a termine, notevoli lavori di restauro, cominciando dalla copertura completamente rifatta, fino all'impianto di illuminazione che prima mancava. La spesa fu di ben 64.950.600 lire!! La struttura dell'Oratorio è molto semplice, una semplicità che favorisce il raccoglimento e la preghiera. Tutto ci porta



FOTO 2 -da: www.geolocation.ws - by gerrysena



FOTO 3 -da: www.geolocation.ws - gerrysena

ad orientarci verso l'altare con il suo solenne dossale, che in alto al centro porta la scritta, riferita a Maria: "Abissus Gratiae" (N.d.R. Abisso di Grazia), iscrizione che non ricordo di aver mai visto in altra Chiesa o santuario mariano.

Nell'ampio spazio fra le due colonne c'era un affresco, di buona mano, raffigurante la Madonna, probabilmente col bambino. Purtroppo è rimasto ancora visibile solo il volto della Madonna e una sua mano. Per mancanza di fondi per un adeguato restauro, nel 1997 è stato coperto con un pannello di legno, con al centro un bel bronzo, raffigurante Maria col Bambino, dello scultore pistoiese Cleto Lapi, morto in un incidente stradale il primo novembre 1953. Interessante, e molto comodo in certe stagioni, è il porticato caratterizzato da un maestoso arco centrale. Oltrepassando questo arco si nota subito, in basso sulla facciata dell'oratorio, una buca per le offerte (foto 3), che porta la scritta (N.d.R. testuale errori compresi, la data incisa è quella del 1664): "Fate lelemosina alla Madonna p. carità". E questa "buca" mi fa ricordare un fatto assai curioso.

Qualche anno addietro (c'erano ancora le nostre belle lire) sono venuti da me due carabinieri di Lamporecchio per dirmi che alcune persone della zona si erano presentate alla loro stazione, assai preoccupate, per riferire che all'Oratorio delle Grazie c'era qualcosa di poco chiaro: chi sa? Forse riunioni magiche, messe nere... fuori, davanti alla chiesetta c'erano, sparse sull'erba fresca, ben cinque banconote da mille lire e una da duemila. Ho aperto la Chiesa: tutto normale dentro e fuori. Ma quei biglietti da mille... finalmente apro con la chiavina la buca delle offerte e il mistero dei biglietti è risolto: gli uccelli avevano fatto dentro un bel nido, ma per farlo le banconote erano d'impiccio, per questo li hanno presi e

portati fuori. La stessa buca è servita per quattro o cinque anni per gli uccelli ...forse volevano ricordarci che loro... gli uccelli, riescono a vivere, e bene, anche senza i soldi di noi uomini!

dal 1923
LB **Venturini Bibite**
 di Venturini Anna & Nicola s.n.c.

IMPIANTI ALLA SPINA - BIRRE
VINI - BIBITE - ACQUE MINERALI
SPUMANTI - LIQUORI - DOLCIUMI

VIA V. VITONI, 83
 51035 Lamporecchio (PT)
 Tel. e Fax 0573 82080 - 0573 82012
 cell. 335 6257549
 e.mail: nicola@venturinibibite.it


MASI s.r.l.

·LAVORI STRADALI ·AUTOTRASPORTI C.T.
 ·RECUPERO MATERIALI INERTI
 ·IMPIANTO FRANTUMAZIONE

VIA CASACCIA, 19 - 51035 LAMPORECCHIO (PT)
 TEL. 0573.81188 - FAX 0573.800140
 CELL. 337.695526

FALEGNAMERIA
MARTINI
 di Michele Martini

LAVORI SU MISURA - VERNICIATURE
 PRODUZIONE E RESTAURO MOBILI E INFISSI

VIA G. DI VITTORIO N. 16 - LAMPORECCHIO (PT)
 CELL. 338 3319156 - E-MAIL: falegnameria.martini@alice.it

La crema di mia nonna ricetta come ogni Natale...

di Tommaso Rubino

Voglio parlarvi della crema, proprio lei quella gialla e buona che si mette nei dolci o si mangia con il cucchiaino dopo averla fatta freddare (ma è buona anche tiepida appena fatta...).

L'ho chiamata "*la crema di mia nonna*" perché è stata proprio lei, la mia nonna brindisina, la mamma del mio babbo, che mi ha fatto vedere come si fa quando ero piccino (*o meglio lo ha fatto vedere a mia sorella, perché ai maschi del sud non si insegnano certe cose, ma poi mia sorella lo ha insegnato a me...*) e per questo, come tutte le cose che si imparano a quell'età, mi riescono piuttosto bene da fare. Devo dire che sono abbastanza bravo anche perché, da studente fuori sede, con le tasche perennemente vuote e tanta fame dentro, riuscivo con *pochi picci* a levarmi la fame in pochi minuti, facendo una meravigliosa crema che, calda o fredda, mi consentiva anche talvolta di chiappare qualche bimba prendendola per la gola (tutto fa... quando si nasce bellocchi ma un po' tracagnotti).

Come tutte le ricette occorrerebbero gli ingredienti ed i grammi pesati, **invece nella mia crema non si pesa nulla** perché fra i vari elementi, che sono sempre gli stessi, cioè latte, uova, zucchero e farina con l'aggiunta di un po' di scorza di limone, il rapporto fra i vari elementi è sempre 1:1. Vale a dire che un uovo deve essere mescolato ad un cucchiaino di farina, uno di zucchero ed un bicchiere di latte... se invece le uova sono due, ci vogliono due cucchiaini di ingredienti e così via... lo dico perché a Lamporecchio in matematica non siete delle cime...

Comunque il segreto è come mescolare questi elementi senza che la crema impazzisca e quali attenzioni bisogna osservare in proposito.

Ma andiamo per gradi: stiamo evidentemente parlando della **crema pasticiera**, da non confondersi invece con la chantilly oppure con la bavarese. Lo so che per alcune, un po' più anziane, si tratta di differenze ovvie e che qualcuna potrebbe anche quasi risentirsi (come mi ha riferito la Sostegni Paola, *la cuoca - almeno così dice lei... - di quel ristorante della Tamoil dove vado a mangiare talvolta, in cima alla Cerbaia*, che la sua mamma avrebbe detto parole risentite quando, nella ricetta pubblicata a Natale 2011,

ho scritto che molte signore non sapevano cosa fosse la tempura).

Credetemi non è così ovvio per tutte, ad esempio **la Trassi** non lo sa nemmeno lei e non lo sa neanche... ci giurerei, una certa **dietologa mia amica**, che sta in Giugnano al numero 74, di cui non faccio nome per gentilezza, per la quale **il cibo 4 salti** - sempre per non far pubblicità - è all'ordine del giorno, tanto che, nell'andare a mangiare a casa sua, *non si deve parlare di pranzo o cena, ma di Trionfo di precotto...*

Ma torniamo al nostro argomento nel titolo: la crema come la faccio io imparata da mia nonna: si prende un tuorlo d'uovo (*foto 1*) e si fa lo zabaione con un cucchiaino di zucchero, poi si aggiunge la farina ed un bicchiere di latte quindi, avendo cura di aggiungere della scorza di limone per levare *il lezzo dell'ovo*, si mette sul fuoco a media fiamma e si gira non importa con che cucchiaino... ma sempre nello stesso verso finché il preparato, per la lenta evaporazione dell'acqua, non si raddensa... a questo punto la crema è pronta...



Difficile è non farla, come si dice in gergo, *impazzire* cioè evitare che all'interno del preparato si formino dei piccoli granelletti grumosi, segno di una non corretta omogeneizzazione dei vari componenti. Per evitare quindi la **crema pazzia** ci sono diversi trucchi da osservare e qui entra in campo mia nonna Filomena con i suoi segreti tramandati: innanzitutto **il cucchiaino di zucchero che si aggiunge**

all'uovo per fare lo zabaione deve essere ben colmo, mentre al contrario il cucchiaino di farina deve essere raso, avendo l'accortezza di aggiungere quest'ultima al composto cucchiaino per cucchiaino, *mescolando di volta in volta*, perché si amalgami senza i grumi che poi potrebbero rendere la crema non omogenea (magari si può usare un setaccio, ma io lo faccio piano piano con il dito). **La quantità di latte aggiunta deve essere giusta cioè pari ad un bicchiere di quelli normali che si usano in cucina**, non quelli alti da bar, ma questo non è molto importante, a meno che non si esageri, perché influenza solo la durata del mescolamento e non il risultato finale; infatti se si usa un



Victoria
PIZZERIA OSTERIA
 Su prenotazione cene o pranzi con pesce - carne e selvaggina..



CHIUSO IL MARTEDÌ

Tel. 0573.88032
 Via Montalbano, 43
 San Baronto (PT)

Siamo anche su  facebook
 PizzeriaVictoria Morena

*L'ultimo venerdì del mese:
 Paella & Sangria!!*

ABBIGLIAMENTO

Nik Luck
 di LOTTI ELISABETTA




Vi augura Buone Feste con un buono sconto del 5% da consumarsi entro il 31 Gennaio 2013



Via A. Gramsci n° 66 - 51035 Lamporecchio
 Tel. 329 2950800

po' più di acqua o del latte parzialmente scremato, la parte acquosa del composto l'acqua ci mette di più ad evaporare durante la bollitura.

Infine la buccia di limone: qualcuno ci mette non la buccia ma il limone grattugiato che conferisce alla crema un sapore più tipico che non è però da tutti gradito per via dei piccoli grumi di buccia che si repertano durante l'assaggio. Io personalmente uso una striscia lunga di buccia tagliata su più giri intorno all'agrume, che mi dà il vantaggio di contribuire al mescolamento, quando viene mossa dal cucchiaino che gira. Inoltre un pezzo lungo di buccia può essere rimosso completamente tutto insieme quando la crema è pronta senza andare a cercare un pezzo o l'altro all'interno del miscuglio medesimo.

Il mescolamento deve essere uniforme e sempre nello stesso verso; nessuno mi può pertanto sostituire durante questa manovra per due motivi precisi: **primo perché solo io so come si fa correttamente** perché ci metto amore e non routine... (mia moglie e mia suocera fanno il contrario, tanto che loro fanno la crema in cinque minuti con un robot da cucina infernale chiamato Bimby, che fra un po' fa anche le seghe...

La loro crema viene buona ma, al paragone della mia, sembra di confrontare le scarpe comprate all'**ipercoop**, scritto volutamente in minuscolo, rispetto ad un paio di comode calzature fatte su misura dall'**Ortigni**). **Secondo nessuno può prendere il mio posto nel mescolamento perché sono mancino** e se non mi sostituisce un altro mancino potrebbe variare il senso della girata con possibile deperimento del prodotto finale.

Infine, segreto dei segreti, quando si può dire che la crema è pronta? Quando bisogna smettere di girare che se no attacca sul fondo o impazzisce lo stesso? **Si smette di girare quando, al momento che la crema si raddensa (foto 2), dal fondo si vedono salire verso l'alto delle caratteristiche, non numerose, grosse bolle, ... quello è il momento di spengere il fuoco sui fornelli.**

La crema deve essere messa a raffreddare in un recipiente a parte e, a seconda dell'uso che se ne deve fare, la si deve mantenere più o meno fluida perché il sopra tende - raffreddandosi - a perdere umidità ed a indurirsi: si può evitare questo effetto per alcuni poco gradito tappando il contenitore dove, dopo la cottura si è messa a raffreddare, con della pellicola trasparente, di modo che la crema si possa presen-

tare meglio per essere servita o per riempire bigné...

Ultima peculiarità da mettere sulla crema: LA NOCE MOSCATA, FRUTTO ESOTICO CHE E' ALL'ORIGINE DELLA CIVILTÀ MODERNA e voglio spiegarvi il perché: tutte le mattine alle sei, mentre vengo a lavorare, mi fa compagnia sentire la radio anche se, al posto della Falcetti, che mi garbava tanto, da un po' di tempo c'è una *sottospecie di trasmissione* che si chiama "Prima di Tutto", dove si parla del più e del meno... Nella parte culinaria viene spesso invitato a parlare un cuoco, quasi sempre dell'Alto Adige, che parla affettato (*N.d.R. non naturale*) e con la erre moscia e sproloquia di ricette.

Lui, un giorno, parlando della crema pasticcera, ha consigliato di metterci sopra una spruzzata di cioccolata in polvere con l'aggiunta di un pizzico di noce moscata, per conferire al prodotto un certo qual sapore particolare. Ebbene la citazione fatta di questa bacca mi ha riportato alla mente un libro letto una decina di anni fa, intitolato appunto "*L'isola della noce moscata. Come avventurieri, pirati, mercanti di spezie cambiarono la storia del mondo (La Scala. Saggi) di Giles Milton e S. Mancini*".

In breve la storia parla di una guerra combattuta all'inizio del 1600 dagli olandesi che contesero agli inglesi lo sperduto arcipelago indonesiano delle

Isole Banda, isole che possedevano un bene di inestimabile valore per quei tempi: il seme della Myristica fragrans, altrimenti conosciuto come noce moscata. Gli alberi che ricoprivano le pendici di quelle isole vulcaniche davano un frutto che rappresentò un lusso nell'Europa del diciassettesimo secolo a motivo delle proprietà curative attribuitegli; le sue innumerevoli virtù terapeutiche contemplavano persino (a sentire i medici elisabettiani) l'efficacia contro la peste bubbonica. Possedere un sacchettino di noce moscata era pertanto, in quei tempi, fonte di inestimabile ricchezza. La guerra fu combattuta quindi da entrambe le parti con estrema crudeltà e senza esclusione di colpi. Alla fine prevalsero gli inglesi, ma gli olandesi sconfitti, pur di venire in possesso di quel bene inestimabile, si risolsero ad effettuare lo scambio con altri possedimenti che avevano molto più in là nelle Americhe scoperte da poco più di 100 anni e cedettero, fra le altre cose in cambio, agli inglesi, un'isola allora importante solo per i pochi scambi commerciali che si effettuavano con gli indigeni indiani: quella isola si chiamava MANHATTAN...



Auguri di Buone Feste a tutti i nostri clienti da Vittorio, Michela & Manuela

VITTORIO HAIRSTYLIST

acconciature unisex

TEL. 0573 81414
VIA VITONI 60
51035 LAMPORECCHIO (PT)

Buon Natale!
Merry Christmas!
Froehliche Weihnachten!
Joyeux Noël!
Feliz Navidad!

Caffetteria - Aperitivi con Buffet

Antica Caffetteria Sandro Vero

Gelateria produzione propria
Brigidini e Berlingozzi

di Desideri Benedetta e Ferrucci Simome snc

Via A. Gramsci ang. P.zza IV Novembre, 76
51035 LAMPORECCHIO (PT)
TEL. 0573 803795

Auguri!

CHIUSO IL MARTEDÌ

L'IMBIANCHINO È INNAMORATO DELLA VICINA

di Sandro Bonaccorsi



Ogni volta che l'uomo prende parte ad un processo creativo si instaura un rapporto per cui l'opera crea custodisce dentro di sé parte della vita degli attori che l'hanno desiderata. E questo è un legame indissolubile e affascinante al quale ognuno di noi è soggetto. La nobiltà dell'immagine di un uomo che lavora, spesso è utilizzata per conferire al messaggio che si vuole trasmettere il senso di fierezza e orgoglio nel quale tutti sappiamo riconoscerci. Qualunque mestiere si faccia. L'orgoglio di aver creato qualcosa di utile e bello è un sentimento talmente profondo che fa dimenticare le fatiche pesse. Il muratore che si alza presto la mattina e sfida il freddo dell'inverno e il sole dell'estate, che afferra con mani sicure pietre e mattoni, che si spacca la schiena in mille movimenti mai casuali, sempre bilanciati per evitare sforzi pericolosi, l'idraulico che parla di come deve posizionare lo scarico di un lavandino e si lamenta che qualcuno ha sbagliato a fare le tracce nella parete.

Una mano che porge un martello ad un'altra mano. Una smorfia di fastidio, una risata sincera e l'opera lentamente prende corpo.

Italiani, albanesi, rumeni, marocchini, cinesi, tutti accomunati da uno sforzo condiviso che rende unica ogni opera, perché in ogni particolare si può leggere la mano di chi l'ha creata, i sogni che aveva in mente nel preciso istante in cui ha dato quel colpo di martello, la pazienza di aspettare il giorno successivo per completare un particolare che il tramonto ha deciso di far attendere.

E il giorno successivo c'è un caffè che li sveglia, buonissimo perché il barista è un fenomeno... e una brioche fantastica perché il pasticciere stanotte era in forma e ha preparato la miglior crema del mondo!

Saranno pronte le finestre? Dov'è il falegname? Quello è peggio del fabbro, non arriva mai in orario. Uno perso nei nodi del suo castagno preferito, l'altro incantato dalle



scintille della saldatura.

Ma l'opera avanza e la vicina sorride ogni mattina all'imbianchino, che ricambia soddisfatto.

Una risata collettiva mette fine a questo gioco amoroso, torniamo a pensare seriamente ai problemi del lavoro.

Sicuramente un problema di soldi.

Il lavoro è sempre un problema di soldi!

Non è un problema di fatica, di grattacapi, di coordinamento... nel lavoro il problema sono solo i soldi.

E se questi soldi un giorno non ci fossero più come sta succedendo realmente ai nostri comuni?

Smetteremo tutti di lavorare? O forse ci sforzeremo di fare la stessa vita di sempre e il muratore ristrutturerebbe la casa al pasticcere che lo ricompenserebbe con grandi quantità di brioche alla crema?

Magari il fabbro potrebbe realizzare un bellissimo cancello al falegname, che per ricambiare gli sostituirebbe le finestre all'officina!

Alla casa della vicina cade l'intonaco, forse è la volta buona anche per l'imbianchino. I muratori ridebbero di meno! Quell'intonaco sì,

che sarebbe ben fatto! L'intonaco più bello del vicinato.

Le nostre città... come sarebbero belle se non ci fossero i soldi a distruggerle.

Una vita che nasce, una camera da aggiungere, un bagno che diventa troppo piccolo e una scuola con un banco in più. Una maestra severa che sgrida tutti nello stesso modo, femmine, maschi, bianchi, neri, grigi, gialli e verdi. Quanta nobiltà che c'è nel lavoro quando è svolto con passione. Quanta solidarietà nei gesti di ognuno, accomunati dallo sforzo di dare risposta ai bisogni dell'uomo.



NERI SRL - Via Cerbaia, 327
Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 82918
Fax 0573 82879
e.mail: neri@nerisottoli.com

Quanto è ottusa l'urbanistica, non si è accorta che l'imbianchino è innamorato della vicina...

Accanto a queste considerazioni spiritose della nostra vita c'è la convinzione che uno dei modelli urbanistici più funzionali possa essere realizzato attraverso l'autocostruzione edilizia, cioè quella pratica in cui gli stessi futuri proprietari degli immobili ne siano anche gli artefici della costruzione materiale. Con questo sistema ognuno potrebbe costruire la propria casa con notevole vantaggio economico.

Ovviamente non è una novità nella nostra cultura poiché molte delle case che ci circondano sono state realizzate dai nostri antenati che si improvvisavano muratori durante il fine settimana.

Il sabato e la domenica si costruivano la casa con l'aiuto dei vicini, parenti e amici. Questa pratica permetteva di dare un valore alle cose, agli oggetti. Un valore non economico ma etico e civile.

Significava insegnare e imparare a voler bene al territorio e alla città, conoscerlo e saperlo cambiare.

Significava comprendere l'ambiente e saperlo rispettare, creando il tessuto sociale degli affetti.

È chiaro come l'auto-costruzione edilizia non possa essere considerata oggi con la stessa libertà costruttiva utilizzata dai nostri nonni, ma opportunamente regolamentata possa diventare uno strumento per aiutare le famiglie e favorire la convivenza pacifica tra cittadini di diversa provenienza etnica, religiosa e culturale.

Autocostruzione significa rispettare le regole dandosi un reciproco aiuto, significa tentare di ricomporre la cosiddetta "città liquida" che è quella in cui viviamo e che la speculazione ha reso possibile e forzosamente accettata da tutti.

Il termine autocostruzione rimanda a immagini di agglomerati urbani realizzati con scarsità di mezzi come le *favelas* brasiliane e diventa sorprendente pensare come la nostra cultura ci abbia convinto che l'urbanistica dei paesi svilup-



Muratore artigiano

pati sia buona e la loro no, che i nostri palazzi siano giusti e le loro baracche no.

Nell'autocostruzione non c'è un selvaggio impadronimento del territorio ma una reale necessità di vita e le baraccopoli sono la manifestazione più dannatamente povera del bisogno umano di crearsi un rifugio. Un esempio di autocostruzione non regolamentata che ci aiuta ad introdurci nell'ottica di una città plasmata dai suoi abitanti, perché ci può

essere molta dignità anche in una lamiera infuocata dal sole o in pilastri realizzati con copertoni d'auto, quando questi sono utilizzati per accogliere la vita.

Quanto è ottusa l'urbanistica, non si è accorta che anche la vicina è innamorata dell'imbianchino...

Prendendo ad esempio il Dott. Rubino faccio un chiarimento per chi non ha capito il senso di questo articolo.



Impresa edile al lavoro

L'amore corrisposto tra l'imbianchino e la vicina, amore che crea la vita e la sostiene, viene paragonato al ruolo che l'urbanistica ha svolto nelle società dei paesi sviluppati.

L'urbanistica e soprattutto la sua interpretazione locale, convinta di conoscere la città e

le sue leggi ha creato un modello di crescita che si contrappone a quello che esiste nei luoghi dove non esistono regole (favelas).

Il risultato tangibile di questo modello culturale è che nei nostri luoghi civilizzati prevale la speculazione regolamentata, nei luoghi non civilizzati prevale invece l'unica regola importante per cui una città nasce e cioè per far fronte alle necessità della vita.

Quindi, oltre ai paesi in via di sviluppo dove sono nate le favelas, ci sono anche i paesi in via di inviluppo dove sono nati i nostri palazzi.

Marco e Fabrizia
di Maccioni F.

Augurandovi Buone Feste,
vi invitiamo a visitare
il nostro negozio
...dove troverete
le ultime novità
e idee regalo

- Elettrodomestici
- Articoli da regalo
- LISTE DI NOZZE

51036 LARCIANO (PT)
Via G. Matteotti, 56 - Tel. 0573 83543
e.mail: marcofabrizia@tiscalinet.it

A
M
by ADOLFO MODA

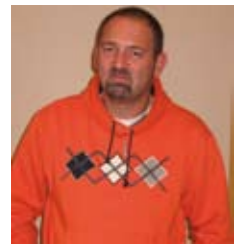
Parrucchiere
Stil Men

Via Cerbaia, 224 Lamporecchio (PT)
Tel. 0573-803035

LA RIDUZIONE DELLE CENTRALI OPERATIVE DEL 118:

Un problema per i cittadini

di Valerio Bonfanti



In un recente Consiglio provinciale è stato discusso, per essere poi approvato all'unanimità, un ordine del giorno presentato dal consigliere Alessandro Vannucchi, in merito all'annunciata riduzione delle Centrali Operative del 118, strutture importantissime, come tutti noi sappiamo, nell'ambito degli interventi di emergenza – urgenza.

L'Assessore alla Sanità della Regione Toscana Luigi Marroni ha, infatti, ipotizzato, nel corso di un'iniziativa – il Meeting regionale delle Misericordie, tenutasi a Peccioli il 7 luglio scorso - la riduzione delle centrali operative del 118 da 12 a 3, indicando come le sedi dei 3 punti superstiti Pontedera, Firenze e Siena, nel rispetto di quanto indicato nel più generale programma governativo legato alla "spending review".

Le riflessioni che possiamo fare sulla questione, a mio avviso importante e di grande interesse, sono varie: la revisione della spesa, in ambito socio sanitario, va fatta, quando necessario, con grande attenzione e ocularità, muovendosi con estrema cautela, in quanto si ha a che fare con la salute dei cittadini, vale a dire con il loro bene primario, che deve stare a cuore a tutti e in particolare ha chi ha funzioni di governo di un territorio e di una comunità.

Se si ritiene davvero indispensabile intervenire in quest'ambito per operare una riduzione dei costi, allora occorre fare operazioni che siano efficaci e funzionali agli obiettivi prefissati, mantenendo la cosiddetta "invarianza dei servizi" e la loro qualità, tanto per riprendere una formula assai cara all'attuale governo attuale ("Spendere meno per spendere meglio, ridurre la spesa ad invarianza dei servizi").

Allora, pensando ad una riduzione da 12 a 3 delle Centrali Operative del 118, in pratica una sorta di cura draconia-

na che abolisce i $\frac{3}{4}$ delle Centrali operative da tempo esistenti e proficuamente funzionanti nella nostra Regione, sarebbe utile e corretto – in un contesto di trasparenza - far conoscere ai cittadini i criteri adottati per la progettazione di una contrazione così forte, e soprattutto sarebbe utile capire le ragioni delle nuove ipotizzate localizzazioni (Pontedera, Siena, Firenze): perché, ad esempio, nell'ipotesi ventilata dall'Assessore Regionale Luigi Marroni, si è pensato di mantenere, nell'Area Vasta Centro, Firenze e non Pistoia?

E mi chiedo questo non per banale campanilismo.

Infatti, non solo la centrale operativa 118 di Pistoia è tra le più efficienti del territorio toscano, con tecnologie all'avanguardia e con personale altamente specializzato, che lavora da più di 20 anni in questo settore così importante e delicato. Ma, per un eventuale adeguamento ad un bacino più ampio di utenti,

avrebbe bisogno di una spesa probabilmente di poco superiore ai 30.000 € circa, necessari per l'acquisto di ulteriori computer, a fronte di un investimento di circa 5 milioni di € da effettuare sulla Centrale operativa di Firenze.

È vero che Firenze, il nostro capoluogo di regione, è una grande città, con un enorme afflusso di turisti...Ma da quello che sappiamo, la Centrale operativa del 118 fiorentino non è collocata in una posizione particolarmente felice, anzi, è realizzata in una zona a forte rischio idrogeologico, assai vicino al corso dell'Arno e – questo è il punto nodale - sembra che per la sua necessaria "modernizzazione" siano necessari oltre 5 milioni di € !

Allora, se modernizzare l'attuale Centrale Operativa di Firenze rischia di far spendere circa 5 milioni di €; se la



CHAOSTEK.IT

di Addeo Giuseppe

VENDITA ASSISTENZA COMPUTER

SPECIALIZZATI IN RIPARAZIONI

PORTATILI E NETBOOK

princk CARTUCCE
per STAMPANTI

LARCIANO ZONA NUOVA COOP

0573-838331 info@chaostek.it



Gioielleria Citi

di Matteo Setzu & C. s.a.s.



*Auguri di Buone Feste a tutti i nostri clienti...
...Vi aspettiamo per bellissimi regali di Natale!!*

Via Gramsci, 61 - 51036 Lamporecchio (PT)
tel. 0573 82161

centrale operativa di Pistoia ha bisogno solo – per gestire un territorio considerevolmente più esteso dell’attuale bacino di competenza - di una spesa di poco oltre i 30 mila euro, dov’è il risparmio nello scegliere Firenze come centrale operativa del 118 per l’Area in considerazione? Dove stanno le economie che si devono perseguire?

Dov’è il rispetto degli obiettivi e dei criteri della revisione della spesa, in questa scelta?

Stiamo parlando per fortuna di un’ipotesi.

Però, una breve riflessione anche su questo punto: sarebbe opportuno che quando un Amministratore – segnatamente, in questo caso, un Assessore regionale – parla di questioni importanti come queste, lo facesse essendo suffragato e supportato da decisioni assunte collegialmente con atti (deliberazioni e quant’altro), fornendo spiegazioni razionali delle scelte fatte e delle decisioni assunte.



Senno', si corre il rischio che tali affermazioni paiono battute per smuovere le acque ed un po' di polemiche, ingenerare confusione, creare allarmismi.

Allora, la riflessione conclusiva è quella che ci porta ad invitare la Regione – segnatamente il suo Assessore alla Sanità – ad un ripensamento sull’operazione in generale, nel suo complesso, ed in particolare sull’individuazione delle sedi per un servizio così importante, auspicando un coinvolgimento non formale degli Enti e delle Associazioni che da anni, in maniera encomiabile, lavorano in questo importantissimo settore.

Valerio Bonfanti
Capogruppo Partito Democratico
Consiglio Provinciale

I RINGRAZIAMENTI DEL COMITATO "LAMPORECCHIO PER MATTEO RENZI"

Il Comitato Lamporecchio per Matteo Renzi desidera ringraziare tutti gli elettori che hanno creduto in questo progetto politico innovativo per il centrosinistra. Comunica inoltre che, come da statuto regolarmente approvato, continuerà la sua attività ancora per un anno come gruppo di lavoro per il rinnovamento dei metodi e degli strumenti di un modo di fare politica non più ritenuto al passo con il bisogno di partecipazione dei cittadini. Desidera inoltre ribadire l’impegno FATTIVO dei propri aderenti, tesserati ed elettori del PD, per tutti gli appuntamenti dei prossimi mesi, nessuno escluso.

Il Coordinatore - Matteo Venturini

LAMPORECCHIO
PER MATTEO RENZI

Bar da Antony & Laura
Ristorante pizzeria



Si propone cesti di Natale anche su ordinazione con prodotti tipici toscani... Oppure con prodotti dolciari artigianali

A voi, le nostre soluzioni regalo Buone e originali per tutte le tasche

Il 23 Dicembre dalle 16.00 vi aspetta Babbo Natale con i suoi regali!



Da Lunedì al Venerdì 6.00-24.00
 Sabato, Domenica e festivi 4.00-24.00
 con paste calde

Per il periodo natalizio siamo aperti anche il Mercoledì

Piazza V.Veneto, 249 - Larciano (PT)
 (Vicino il soccorso pubblico)
 Tel.0573 859223



AUGURIAMO A TUTTI BUONE FESTE



AL NOSTRO SPACCIO AZIENDALE VI ASPETTANO LE NOSTRE DOLCI PROPOSTE DI NATALE
Lamporecchio - Via del Pino, 20-22
Tel. 0573 803066 - Fax 0573 82860
www.rinati.com - info@rinati.com

QUANDO A "CANTARLE" ERANO I BEFANARI

di Michela Cammilli



Un tempo, nella tradizione popolare toscana, la vigilia dell'Epifania era la notte delle "befanate" e dei "befanari", che salutavano l'anno appena concluso esprimendo in rima tutta la loro ironia e inventiva. Qualcuno tra i nostri lettori forse ricorderà i modi, i tempi e gli autori (anche se ufficialmente rimanevano anonimi...) delle ultime "befanate" nel nostro paese, tra gli anni Cinquanta e Sessanta, ma questa usanza ha assunto tali forme in seguito a secoli di evoluzioni, avendo origini addirittura quattrocentesche.

Parlando di "befanata", ci si poteva riferire a due usanze che rispondevano a questo nome: la cosiddetta "befanata itinerante" e quella "lirica". La prima vedeva un gruppo di giovani girare di podere in podere e cantare sotto le finestre dei casolari allegri stornelli in cambio di ricompense (cibo o doni) oppure con il solo scopo di canzonare i personaggi malcapitati. La "befanata lirica" era invece più tipica del Montalbano e si richiamava a una illustre tradizione che nel Quattrocento aveva le forme di un gioco di società.

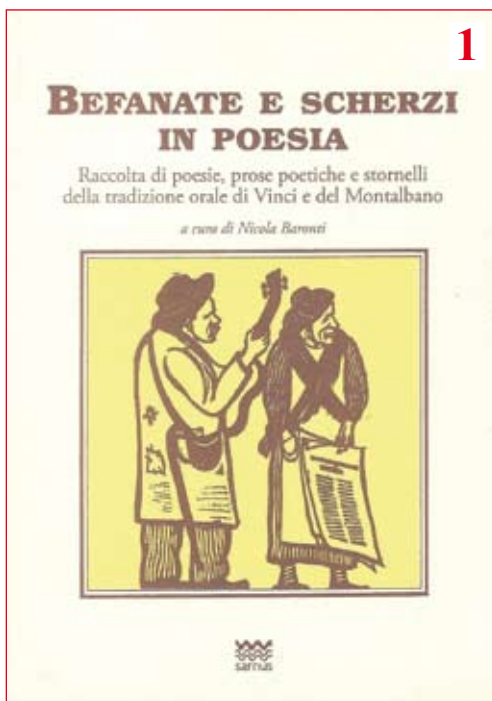
Nei salotti e nelle **accademie fiorentine rinascimentali**, la vigilia di Epifania, venivano messi di fronte a un gruppo di "giocatori" due vasi: uno, detto "d'oro", conteneva le "sventure e sorti"; quello detto "d'argento" conteneva i nomi degli invitati. Una ragazza bendata estraeva a sorte da entrambi i vasi, combinando il soggetto e la "sorte" che avrebbero dato origine a una storia. Uno dei presenti o un gruppetto di persone erano chiamati a improvvisare una rima, secondo il tema che

era casualmente nato. Alcune volte si accompagnava il poemetto con arie d'orchestra o con un prologo.

Dai circoli letterari questo cantare in rima uscì all'aperto e la "befanata" cominciò a essere **recitata in pubblico**. La notte tra il 5 e il 6 gennaio le persone del paese, ritrovandosi a veglia, improvvisavano sui personaggi e le storie più "appetitosi" dell'anno appena terminato. Per tradizione la vigilia dell'Epifania era una notte in

cui sarebbe stato lecito ogni giudizio sugli uomini, fino a capovolgere i ruoli e le classi sociali. Anche un animale avrebbe potuto cantarle al proprietario, un servo al padrone, un suddito a un re. Come poetava il poeta Antonio Petrei (1498-1570): «In questo dì di Befana di voi parlin stanotte gli animali, secondo i meriti [meriti n.d.r.], le lodi o 'l dispregio». Con giochi di parole si disaccravano i personaggi del paese, con astuzia e anche un po' di quella divertita cattiveria tipica dei toscani. A questa usanza non sfuggivano i personaggi con buffe caratterizzazioni fisiche, passioni amorose che non erano andate a buon fine, episodi divertenti, matrimoni tra persone di una certa età, seconde nozze per vedovi e vedove, tradimenti... per non parlare dei personaggi pubblici,

quali professori e consiglieri comunali. Gli autori delle "befanate" potevano essere improvvisatori, poeti affermati o semplici dilettanti, che per tradizione dovevano restare anonimi, ma solitamente facevano capo sempre alla solita combriccola. Fino all'Ottocento la linea di demarcazione tra la poesia colta e quella popolare era infatti molto sottile; basti pensare ai nomi



Folli Manie
 Parrucchiera Unisex
 di Sonia Lucchesi

Tanti Auguri di Buone Feste da Folli Manie!

Orario continuato dal martedì al sabato
 SU APPUNTAMENTO: Tel. 0573/82853
 Via Cerbaia, 410 - Lamporecchio (PT)

AUTOFFICINA TURINI a posto 
 La tua auto come nuova

Riparazione Auto e Fuoristrada di tutte le marche
SERVIZIO REVISIONI

AUTOFFICINA TURINI snc
 Via Verdi, 47/49 - Lamporecchio (PT)
 Tel. 0573 803133
 e.mail: turini.officina@virgilio.it

INSTALLAZIONE IMPIANTI A GAS 

di Agnolo Poliziano (Montepulciano, 1454 - Firenze, 1494), Giuseppe Giusti (Monsummano Terme, 1809 - Firenze, 1850), Renato Fucini (Monterotondo Marittimo, 1843 - Empoli, 1921)... fino ad arrivare al lamporecchiano d'adozione Idalberto Targioni (Firenze, 1868 - Lamporecchio, 1930). La poesia estemporanea affidava la propria fama e la propria longevità alla memoria della gente, che ricantava gli stornelli di anno in anno, permettendosi di arrivare fino al momento in cui qualcuno ha percepito l'importanza di raccogliere quei "rimbrotti" in volumi e darli alle stampe.

Con il passare del tempo la "befanata" ha assunto anche una particolare **forma scritta**. Le rime iniziarono ad essere composte su grandi fogli di carta, meglio se con la macchina da scrivere per rendere l'autore iriconoscibile, e poi appese ai muri delle case o nei pressi delle fontanelle di acqua pubblica, bene in alto per non essere staccati facilmente. Sotto questa forma le "befanate" si ritrovarono in contesti e feste popolari non necessariamente legati alla notte del 5 gennaio, come soggetti di goliardia e scherno, ma anche denuncia sociale e politica.

In ogni località della Valdinievole, del Montalbano e dell'Empolese si sono poi sviluppate usanze tipiche del posto. Nel pesciatino, per esempio, si estraevano da due scatole i nomi di un uomo e di una donna tra i presenti, che nello stornello diventavano lo sposo e la sposa soggetti della storia. A Fucecchio era la Befana stessa a declamare i versi inventati su coppie di giovani formatesi sul momento, che poi venivano trascritti e appesi ai rami degli alberi. Nei dintorni di Cerreto i banditori cantavano invece dalle finestre, amplificando la voce con i

grandi imbusti delle damigiane. A Vinci le "befanate" sono state cantate fino agli anni Sessanta, nei locali del teatro e successivamente presso la Misericordia.

Anche in altre regioni d'Italia si trovano tradizioni simili; ricordiamo la "pasquella" (Romagna, Marche e Umbria), la "befanata di questua" (Lucchesia e Garfagnana), la "pasquinata" laziale e quella dei componimenti appesi al porcellino della Loggia del Mercato Nuovo a Firenze, non a caso di origini romane anch'esso (nel 1560 Papa Pio IV donò a Cosimo I la copia marmorea di un originale ellenistico; l'esemplare bronzeo risale alla prima metà del 1600).

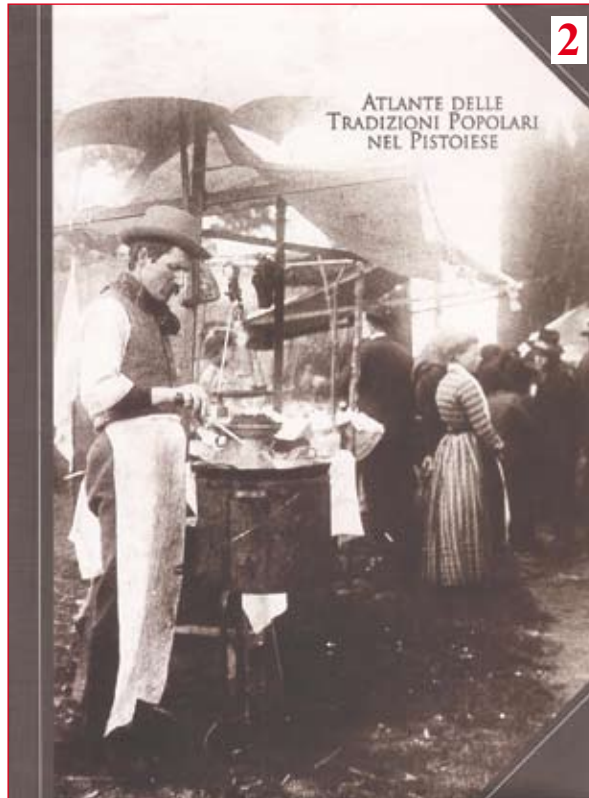
Di materiale per produrre qualche "befanata" attuale credo che ce ne sarebbe in abbondanza; certi "botta e risposta" pubblicati su Orizzonti e sulle pagine Facebook in questi ultimi anni ne danno già un piccolo assaggio, tra politica, Lampo, rioni, imprese sportive, manifestazioni e gossip paesano. Chissà se a

qualcuno verrà l'ispirazione per orchestrare una combriccola di "novelli befanari"; certo che la predisposizione del dottor Rubino calzerebbe proprio bene...

Fonti:

- Nicola Baronti (a cura di), *Befanate e scherzi in poesia*, Sarnus, Firenze 2011 (foto 1)

- Paolo De Simonis e Claudio Rosati, *Atlante delle tradizioni popolari nel pistoiese*, Maschietto Editore, Pistoia 2000 (foto 2)



MINI MARKET di Elena Ferrari
Alimentari, Frutta & Verdura

Ti aspettiamo!

Via Montalbano, 40
51030 San Baronto (Pistoia)
Tel. 0573 88046

PRODUZIONE INGROSSO DOLCIUMI

BIANCHINI
DAL 1910 IL BRIGIDINO DI LAMPORECCHIO

BRIGIDINI - TORRONE
CANTUCCINI - BERLINGOZZI

Via K. Marx, 36/44 - Lamporecchio (PT)
TEL. 057381402
E.MAIL: bianchinibrigidini@virgilio.it

IMBALLAGGI
Brogi Parigino & Andrea

di Brogi Monica & C. s.a.s.

**Produzione
Scatole
per Imballaggio**

Via Maremmana, 69
Loc. La Stella - 50059 VINCI (FI)
Tel. 0571 585734 - Fax 0571 841714
e.mail: imballaggi.brogi@virgilio.it

LA RUBRICA DEL RICICLO

a cura di **Valentina Luccioli**



Domande e risposte alla dott.ssa Mori di Publiambiente

Visto che questo mese non ho avuto il tempo sufficiente per redigere un articolo intero, pubblichiamo due domande (peraltro la seconda molto attinente al periodo) che mi ha inviato una lettrice con relative risposte da parte della Dottoressa Mori di Publiambiente. Auguro di cuore a voi tutti **Buone Feste** e... al prossimo anno!!!

DOMANDA:

Ho sempre buttato i cotton fioc nell'organico, dato che uso quelli su cui c'è scritto 100% biodegradabili. Ma mi sorge un dubbio... biodegradabile non vuol dire compostabile!?! Infatti sugli assorbenti della Vivicot c'è scritto "va nel compost domestico", invece su quelli no. Cosa devo fare? E che tu sappia, esiste una marca che li fa compostabili?

"Non conosco una marca di cotton fioc biodegradabili e compostabili, ma la mia cultura in materia è veramente limitata (personalmente uso quelli con il bastoncino in carta o legno, quindi risolvo così il problema ed anch'io gettandoli nei residui organici). Tuttavia credo sia doveroso fare due considerazioni:

1) Per seguire alla lettera la normativa vigente, nei residui organici dovremo conferire, oltre agli scarti alimentari e sfalci verdi, solo ciò che è compostabile, cioè tutti quei prodotti che riportano il marchio "Compostabile CIC" ed "OK Compost".

2) Tuttavia, se riuscissimo, senza che sia un obbligo, a coniugare nella giusta maniera il buon senso (ed anche una conoscenza un po' più approfondita degli impianti esistenti sul territorio, che certamente non è appannaggio di un cittadino "comune" - scusate il termine) e la normativa, riusciremo ad avviare a recupero anche alcuni materiali che non fanno parte della "famiglia". I cotton fioc sono talmente piccoli ed hanno una rilevanza, in termini di peso e volume, talmente marginale che, anche se non hanno il marchio che ne certifica la compostabilità possono essere inseriti comunque nei residui organici, purché non abbiano il bastoncino in plastica. A quel punto il problema della compostabilità (con bastoncino in carta o legno) è legato solo a quella piccolissima parte in cotone idrofilo.

Nei processi di trasformazione di una frazione merceologica, le quantità hanno una propria rilevanza. Piccole quantità di quelle che vengono definite Frazioni Merceologiche Similari - FMS -, vale a dire prodotti non proprio uguali, ma simili o tollerati dal processo, possono essere inseriti in quella specifica raccolta. In questo caso, certo non saranno

i cotton fioc a far sballare le analisi del compost che produciamo. Tuttavia, mettere l'indicazione chiara nella guida alle Raccolte Differenziate, sarebbe un'improprietà, per i motivi riportati al punto 1".

DOMANDA:

Ti volevo anche chiedere un consiglio: mio marito ed io siamo parecchio combattuti per l'albero di Natale. Io l'ho sempre acquistato vero, con le barbe, l'ho sempre messo in un conchino con terriccio e annaffiato, ma nonostante questo si arriva sempre al 25 con l'albero già morto. Per un momento si è ipotizzato quello di plastica, ma non mi va... né esteticamente, né ecologicamente. È vero che non si dovrebbero considerare gli alberi usa e getta, ma innanzitutto non si tagliano alberi in riserve protette, poi si mette in moto l'economia di tanti piccoli vivaisti e in ogni caso l'albero morto è compostabile. Quello finto è vero che dura una vita, ma è fatto con petrolio, chissà come e dove, e una volta buttato va smaltito... Te come la pensi?

"L'albero di Natale è un vero dilemma per tutte le persone sensibili ai temi ambientali. Che dire? Qualunque prodotto "usa e getta" per quanto vero, non può essere ecologico. Chi non ha la fortuna di avere un giardino, dove piantare un abete e magari, addobbare quello tutti gli anni, lasciando perdere quello dentro casa, è, gioco forza, sottoposto a logiche di marketing legate alla festa. Per quanto riguarda quello finto, mi trovo costretta a dire, PERSONALMENTE, che la penso come lei, ma il bilancio ambientale, ci dice che, alla fine, FORSE, è più ecologico. In particolare mi sto riferendo ai costi ambientali di spostamento di tutti gli alberi veri. Quanti camion, quanti chilometri e, certo, anche onesto lavoro per tutto l'indotto (autisti, coltivatori, vivaisti, negozi). Quello finto invece si acquista una volta ogni 8/10 anni, praticamente è un bene durevole, ma che non può essere riciclato in alcun modo.

Ci sarebbe un'opinione personale. Per cui sceglierei serenamente quello che più mi aggrada, cercando solo di gestire al meglio la mia scelta: se lo acquisto finto, cerco di usarlo per più tempo possibile, se lo acquisto vero, mi preoccupa che vada a finire in un impianto di compostaggio, magari portandolo direttamente al Centro di Raccolta più vicino".



ARTE INFISSI

di ANCILOTTI MARCELLO

PRODUZIONE INFISSI IN LEGNO

Certificazione CE

notifica europea n° 1644 UNI EN 14351-1

conformità serramenti per esterni

Via Cerbaia, 54

Tel. e Fax 0573 82762 - Tel. 1974240

51035 LAMPORECCHIO (PT)

RICEVITORIA - TABACCHERIA

LIS
 Gratta e Vinci!
 SuperEnalotto
 Match POINT
 Tris
 Totocalcio
 totip
 Big MATCH
 Totogol
 L'Isola del Tesoro
 SALA SLOT
 AREA FUMATORI
 Via Gramsci, 1606 - Loc. Colonna - LARCIANO (PT)
 Tel. 0573 83083

LA RESPONSABILITÀ DEL COMMITTENTE NEGLI APPALTI

Il fisco spiegato dal Dott. Spartaco Capaccioli

Accade a ciascuno di noi di dover effettuare svariati lavori in ambito familiare o imprenditoriale. Il codice civile definisce il contratto d'appalto all'art. 1655: *l'appalto è un contratto con il quale "una parte si assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro"*.

Pertanto siamo in presenza di contratti di appalto quando ad esempio incarichiamo un elettricista di fare o riparare l'impianto elettrico della nostra abitazione o della nostra fabbrica, ma anche quando l'imbianchino provvede ad pitturare la camera dei bambini, l'impresa di pulizie effettua settimanalmente la disinfezione dei locali o l'impresa edile costruisce o ristruttura un immobile. Secondo l'articolo 2 del Decreto Legislativo **la responsabilità solidale nei contratti di appalto fra appaltatore e subappaltatori viene estesa anche al committente per quanto riguarda i versamenti delle ritenute Irpef sul lavoro dipendente e l'iva prevista sulle prestazioni in oggetto di appalto**. Questo significa che se l'impresa non versa l'iva o le ritenute sul lavoro dipendente il committente può essere chiamato a pagare allo Stato quanto dovuto. Quindi paradossalmente saremo costretti a pagare due volte parte del lavoro commissionato. Prima di affidare i lavori in appalto occorre pertanto prestare la massima attenzione all'impresa a cui ci si rivolge.

Chiarito il rischio, vediamo di illustrare le contromisure a nostra disposizione.

L'articolo 35 comma 28 del DL 223/2006 modificato dal DL 83/2012 impone al committente e all'appaltatore l'obbligo di verificare l'esecuzione del corretto versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e dell'iva da parte dell'appaltatore o del subappaltatore. La responsabilità solidale viene meno se il committente acquisisce dall'appaltatore, prima del pagamento, la **documentazione attestante l'assolvimento degli obblighi** nella forma di un' "asseverazione" rilasciata dai responsabili dei centri di assistenza fiscale o dagli "iscritti negli albi dei dottori commercialisti, dei ragionieri e dei periti commerciali e dei consulenti del lavoro". La Circolare 40/E dell'Agenzia

STUDIO COMMERCIALE E TRIBUTARIO
DOTT. SPARTACO CAPACCIOLI
DOTTOR COMMERCIALISTA
REVISORE CONTABILE
VIA BARTOLINI, 35 - 51036 LARCIANO
E.MAIL: spartaco.capaccioli@tin.it
INFO DIRETTA 339-8979650

CONSULENZE SERVIZI CONTABILITÀ DICHIARAZIONI






delle Entrate dell'8 ottobre scorso ha altresì ammesso la validità di una dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n.445/2000, con cui l'appaltatore attesta l'avvenuto adempimento degli obblighi richiesti dalla disposizione. Nello specifico, la dichiarazione sostitutiva deve:

- 1) indicare il periodo nel quale l'IVA relativa alle fatture concernenti i lavori eseguiti è stata liquidata, specificando se dalla liquidazione è scaturito un versamento di imposta, ovvero se in relazione alle fatture oggetto del contratto è stato applicato il regime dell'IVA per cassa oppure la disciplina del reverse charge;
- 2) indicare il periodo nel quale le ritenute sui redditi di lavoro dipendente sono state versate, mediante scomputo totale o parziale;
- 3) riportare gli estremi del modello F24 con il quale i versamenti dell'IVA e delle ritenute non scomputate, totalmente o parzialmente, sono stati effettuati;
- 4) contenere l'affermazione che l'IVA e le ritenute versate includono quelle riferibili al contratto di appalto/subappalto per il quale la dichiarazione viene resa.

Secondo quanto stabilito dal nuovo comma 28 bis dell'articolo 35 DL n. 223/2006, il committente deve provvedere al pagamento del corrispettivo all'appaltatore solo dopo l'esibizione della documentazione attestante l'avvenuto versamento delle imposte come sopra descritta. **Nel caso in cui l'appaltatore non provveda a fornire tale documentazione, il committente può sospendere il pagamento del corrispettivo fino all'esibizione della documentazione**. Se invece paga senza attendere l'attestazione di regolarità rischia una sanzione da 5.000 a 200.000 euro.





Nuova f.c.m.

CUCINE ARTIGIANALI SU MISURA

www.nuovafcm.com

e-mail: nuovafcm@gmail.com

Via 1° Maggio n° 7 - Lamporecchio (PT) Tel. e Fax 0573 82760



SENSI
vigne e vini
www.sensivini.com

VIAGGIO ALLE ORIGINI DEL BUON VINO

Un buon vino si fa prima di tutto
in vigna.. abbiamo cura dei nostri vigneti

SENSI VINI SRL

VIA CERBAIA, 107
LAMPORECCHIO (PT)
PISTOIA - ITALY
T/+39 0573.82917
F/+39 0573.81751

www.sensivini.com
sensi@sensivini.com



RISTORANTE BARCO REALE VINOTECA

AUGURA BUONE FESTE !



€ 30,00

Condividi con Noi la GIOIA delle Feste ...AFFRETTATI a prenotare il Tuo TAVOLO allo 0573-88253 i posti sono LIMITATI !

Ristorante Barco Reale Vinoteca

Menù Natale 2012

Aperitivo:

Cocktail di Benvenuto

Antipasto:

Sirotondo Natalizio Toscano con Salumi Nobili
Schiacciata Friabile all'Olio
Pecorini con Miele Aromatizzato & Mostarda
Crudité di Verdure Aromatizzate al Limone
Fantasia di Crostini & Mosaico di Verdure Grigliate
con Scamorza Filante all'Olio E.V. di Oliva del Montabano

Primi Piatti

Conchiglie alla Crema di Castelmagno, Noci e Carciofi Croccanti
Tortelli Casarecci al Ragù Antico Profumato al Ginepro

Secondi Piatti

Straccetti di Manzo alla Stroganoff
Tagliata di Controfiletto con Fonduta & Tartufo
Patate Parmantier al Profumo di Rosmarino

Dessert

Tronchetto Natalizio

Bevande

Acqua - Vino Barco Reale Vinoteca Caffè

Via Nardini 13 Loc. S. Baronto Lamporecchio - www.barcorealevinoteca.it

Prenotazioni: Tel . 0573-88253

Roberto:333 6523738-Paolo 333 1335330



€ 60,00

Music Live

Ristorante Barco Reale Vinoteca

Menù Cenone & Veglione di S. Silvestro

Cocktail di Benvenuto del Ristorante Barco Reale Vinoteca

Canapè Mari e Monti - Spiedini Mozzarella Bufala & Pachino
Petali di Salvia Fritti - Olive Ascolane - Mozzarelline Fritte
Fantasia di Rustici & Pizzette - Crudité in Pinzimonio.

Antipasto

Polipo Verace al vapore su giardinetto di Verdurine Croccanti
Timballo di Melanzane & Mozzarella di Bufala su Crema
di Pomodoro Profumato al Basilico

Primi Piatti

Trofiette ai Frutti di Mare Sgusciati
Ravioli di Ricotta e Spinaci su Crema di Pomodori Pachino e
Scaglie di Pecorino Romano

Secondi Piatti

Oratella di Gorgona croccante con Caponatina di Verdure
Tagliata di Contro Filetto con veli di Carciofi Trifolati e Patate al Rosmarino

Dessert & Sfiziosità

Crema di Ricotta su coulis di Fragole
Chicchi di Uva, Mandarini & Frutta Secca del Buon Augurio

Bevande

Acqua - Vino Barco Reale Vinoteca - Caffè - Spumante

Dopo la Mezzanotte per brindare al **Nuovo Anno 2013**

Panettone con Fonduta di Cioccolato &

... Lenticchie Tradizionali di Buon Augurio !

Menù Speciale Bimbi: 0-4 anni Gratis 5-12 anni € 10,00

Via Nardini 13 Loc. S. Baronto Lamporecchio - www.barcorealevinoteca.it

Prenotazioni: Tel . 0573-88253 Roberto:333 6523738-Paolo 333 1335330

STREGHE, GUARITORI, MAGHI E INDOVINI.... LA MAGIA E LA CULTURA POPOLARE

di Maddalena Mirandi

Fin da piccola sono sempre stata affascinata dalle streghe. Queste creature mitiche e mistiche, a metà fra l'umano e il soprannaturale, hanno sempre esercitato, nella cultura popolare, un fascino misto a paura: guaritrici e incantatrici, perseguitate dalla Chiesa e dalla Scienza ma, al tempo stesso, ricercate dall'uomo in quanto fonte di una sapienza antica e ancestrale che non è mai stata scritta sui libri; sapienza indispensabile all'uomo laddove la scienza, ahimè, fallisce. Rappresentate perfino nelle fiabe – la strega di Biancaneve decisamente la più popolare – la figura della strega è rimasta fermamente ancorata nella cultura popolare fino ad oggi, passando indenne attraverso i secoli: attualmente vengono chiamate cartomanti e sensitive e per la legge fanno parte dell'ampia categoria dei ciarlatani e, non di rado, dei truffatori. La strega, però, è qualcosa di più della vecchia signora a cavallo di una scopa nelle notti di sabba; essa rappresenta il coacervo di una cultura popolare e contadina che andrebbe perduta se non fosse tramandata alle generazioni future. Sul nostro territorio le tracce delle streghe vere e proprie si perdono nella notte dei tempi, nonostante perduri la tradizione di unire un rametto di ginepro all'olivo benedetto il quale, si dice, proteggerebbe dalle streghe. Chi lo sa?

Sicuramente esistono, sul nostro territorio, altre figure mistiche, guaritori per nascita, i quali "contrassegnano" e "tolgono il malocchio": piccole malattie della pelle, herpes, febbri, dolori, pene d'amore e sofferenze fisiche e psichiche vengono alleviate attraverso rituali segreti tramandati di generazione in generazione che non ci è dato conoscere. Di solito – ma, credetemi, non è una regola generale – i guaritori sono settimini (nati prematuri, ovvero, fra la fine del settimo mese di gestazione e l'inizio dell'ottavo) figli, a loro volta, di settimini; essi ricevono in dono dal genitore, che a sua volta l'ha ricevuto dal nonno e così via, il remedium per determinati mali che affliggono la comunità: remedium – come specificato – che è e rimarrà segreto. L'alone magico che circonda tali figure fa impallidire, tutt'oggi, la scienza più evoluta... della se-

rie "non è vero ma ci credo". Come si spiega, allora, che un bambino che ha la febbre alta e i cui genitori le hanno provate tutte, riesca a guarire attraverso determinati riti? Come si spiega, ancora, che una malattia della pelle, curata più e più volte, riesca a guarire e a scomparire definitivamente per l'intercessione di un guaritore? I più parlano di autosuggestione ma è un interrogativo che la scienza non riesce a spiegare e che, perciò, si riduce a un fenomeno suggestivo. Certo è che il nostro guaritore popolare non lucra sui suoi doni: spesso si accontenta di una piccola offerta e questo è ciò che lo distingue dal ciarlatano e dal truffatore. "Non è vero ma ci credo": questa frase torna spesso, come paradosso, in tante conversazioni; c'è chi si fa togliere la paura, chi il malocchio, chi confida in questi rimedi per l'ansia, la depressione e gli attacchi di panico. Senza entrare nel merito giusto o sbagliato, scientifico o non scientifico, suggestione o non suggestione e quanti altri dilemmi possano arrivare a raffica ai nostri cervelli, sicuramente queste "figure di confine" rappresentano un aspetto importante della cultura contadina del nostro territorio e del ruolo che essa affidava alla "fede" nei riti e nelle persone,

più che nella scienza. Quella ricchezza fatta di memoria orale e di credenze magiche le quali potevano sconfiggere anche il male e le malattie. Quella fiducia nell'indicibile e nell'invisibile che caratterizzava la cultura popolare nei secoli fino ad oggi; fiducia che permane ancora in altre forme, nell'affermazione "non è vero ma ci credo", che racchiude, in se stessa, il passato e il presente, la scienza e la tradizione, lo scetticismo e la fede di chi, pur vivendo in una cultura in cui domina prevalentemente la Scienza trova ancora il tempo per credere a ciò che esiste nella memoria ma che non si vede. Magia o suggestione? Sicuramente...cultura.

*"Magia: totale compimento della filosofia naturale"
(Pico della Mirandola)*



Tre avvenenti streghe celebrano un rito magico - da www.acam.it

RICEVITORIA LOTTO
di Fabrizio Monti

TABACCHI - CARTOLIBRERIA - PROFUMERIA
ARTICOLI DA REGALO - BIGIOTTERIA

Da noi puoi pagare tutti i bollettini postali
senza fare file e fino a sera inoltrata.
Una grande comodità!!!

Piazza Berni, 16 - Tel. 0573 82332
51035 Lamporecchio (PT)

Nuova Golf 2013



G. GINANNI s.r.l.
Via Marconi, 563
51036 Larciano (PT)
Tel. 0573 83208
Fax 0573 838195
www.ginanni.it
e-mail: info@ginanni.it

vasto assortimento
di auto nuove
usate



Offriamo finanziamenti
personalizzati per ogni
esigenza, con l'ausilio
delle nostre finanziarie
o di FINGERMA,
finanziaria del gruppo

Service: Servizio Tecnico Officina, Ricambi ed Accessori Originali, Pneumatici, Elettrauto, Revisioni, Auto Sostitutiva Gratuita, Servizio Mobilità.

AGRARIA MONTALBANO

DOVE PUOI COLTIVARE LA TUA PASSIONE

"La raccolta delle olive è finita ma ..."

È arrivato l'inverno e le varie raccolte, tra cui nelle nostre zone primeggia quella delle olive, sono terminate. È tempo di riposarsi? No, **in campagna è difficile trovare il tempo per oziare!** Sta arrivando il tempo per il primo trattamento agli olivi (che quest'anno hanno dato molto a tutti). All'AGRARIA MONTALBANO consigliamo fortemente un trattamento a base di rame e, meglio, con l'aggiunta di alghe, che hanno la proprietà di proteggere la pianta dagli stress termici. Perché ramare gli olivi in pieno inverno, quando prima non lo faceva nessuno? Il motivo principale sono le conseguenze dell'utilizzo degli abbacchiatori pneumatici ed elettrici che aiutano, è vero, molto la velocizzazione della raccolta, ma possono produrre ferite (e anche qui conta il tipo di apparecchio e le garanzie che le varie case produttrici danno, tanto che CAMPAGNOLA di cui siamo concessionari di zona, offre le migliori garanzie) che possono provocare la rogna; altro motivo fondamentale è dato da inverni lunghi e piovosi i quali provocano l'insorgere dell'*occhio di pavone* (foto 1). Entrambi - se non tenuti sotto controllo con appositi trattamenti - determinano il deperimento delle piante e conseguente abbassamento delle produzioni. In pratica, l'*occhio di pavone* è la principale malattia crittogamica dell'olivo; lo sviluppo è legato all'andamento del tempo. I sintomi di questa malattia sono facilmente riconoscibili, infatti, si creano macchie circolari di colore bruno o giallastro sulle foglie che successivamente diventano nerastre. I danni maggiori provocati sono la defoliazione con compromissione del raccolto. Per la *rogna dell'olivo* (foto 2), innanzitutto si deve precisare che non è un fungo ma è un batterio, dunque più difficile da combattere. Come si riconosce? Questa malattia colpisce tutti gli organi della pianta, soprattutto rami e rametti, dove si notano tumori globosi che s'ingrossano con il tempo. I danni principali sono sui rami a frutto quando arrivano al disseccamento completo. Con queste note ci preme far notare che il trattamento invernale fino ad ora sottovalutato, invece è fondamentale per la preparazione di tutta l'annata agraria. Infine, vorremmo augurare buone feste a tutti i nostri clienti e a tutti i lettori di *Orizzonti!*

Dario Bechini

- Perito Agrario -



Agraria Montalbano
dove puoi coltivare la tua passione

Perito Agrario Dario Bechini
Via P. Togliatti, 334 - Mastromarco
51035 Lamporecchio (PT)
Tel. e Fax 0573 81002
Cell. 339 1331604
e.mail: agraria.montalbano@libero.it

TUTTO PER L'AGRICOLTURA
HOBBISTICA
FERRAMENTA - GIARDINAGGIO
PET FOOD

Da ricordare Gennaio 2012

LUNA CALANTE



*Nell'orto

SI SEMINA:

in serra: lattuga da taglio, radicchio da taglio;

SI TRAPIANTA:

in pieno campo: bulbi di aglio e cipolla;

SI RACCOGLIE:

in pieno campo e/o in serra: cardi, carote, cavoli, cavolfiori;

lavori: eseguire le concimazioni di fondo con concimi organici, letame e compost;

***In Giardino:** verificare che la pacciamatura delle piante sia compatta per la protezione dal gelo, potare le siepi a foglia caduca perché formino più rami alla base;

***Nel Frutteto:** si raccolgono le olive, si raccolgono le marze per gli innesti quando la vegetazione è ferma;

***Nel prato:** a riposo.

LUNA CRESCENTE



*Nell'orto

SI SEMINA:

in coltura protetta: ravanello;

in pieno campo: il pisello per una raccolta più scalare;

SI RACCOGLIE:

in pieno campo: cardo, carote, cavolfiore, radicchi;

***In giardino:** Interrare i bulbi a fioritura primaverile, potare il roseto: le nuove piante necessitano di concime organico o letame sul fondo delle buche.

***Nel frutteto:** si piantano nuovi alberi da frutta con terreno non bagnato, preferire piante piccole ma con buon apparato radicale: cresceranno più in fretta e si potrà dar loro la forma desiderata.

***Nel prato:** si lascia riposare.

IL PROVERBIO DEL MESE:

"Chi non semina, non raccoglie".

Naturalmente, per le esigenze di ognuno, siamo a disposizione per sopralluoghi in azienda e per consulenze personalizzate presso la nostra sede in via P. Togliatti, n. 334 - Mastromarco, Lamporecchio (PT)



Agraria Montalbano

dove puoi coltivare la tua passione

Il centro
Benessere
SIMOA
vi augura
Buone
Feste!!



**EPILAZIONE DEFINITIVA,
PROGRESSIVA E INDOLORE
...ANCHE NEL PORTAFOGLIO!!**

*** Promozione viso**

Prova il Trattamento Dermocosmetico Liftante
al prezzo lancio di € 28,00 (solo su appuntamento)

*"Nessuno è in grado di amarti come te stessa,
portati rispetto e prenditi cura di te!"*

*Vi auguro un Felicissimo Natale
Leporatti Katia*

Centro Benessere SIMOA

di Leporatti Katia

Via G. Matteotti, 1150 - Loc. Biccimurri
51036 LARCIANO (PT)

info: 0573 837999 - 333 5054194

LA PAGINA DI FERRUCCIO UBALDI

RUBRICA CULINARIA IX



Stavolta propongo alcune ricette molto semplici e colgo l'occasione per rispondere ad alcune critiche che mi sono arrivate in materia di condimenti. Mi hanno accusato di usare il burro, mentre la nostra zona produce un eccellente **olio d'oliva**, ma certe ricette che vi ho consigliato non sono toscane e in alcuni casi il nostro meraviglioso olio risulta troppo saporito per accompagnare certi sapori delicati. Sono per natura campanilista e mai sottovaluterei un grande prodotto della nostra terra. Ma se il nostro olio verde è deliziosamente piccante è insostituibile per condire di crudo o per cucinare cibi saporiti, usatelo per montare la maionese e vi troverete una salsa con un fondo spiacevolmente amarognolo. In ogni caso chiedo venia...

Crostini alla romana. (foto 1)

Ingredienti: a Roma le chiamano "cirirole", noi prenderemo dei semel e li faremo a pezzi di una quindicina di cm, mozzarella, burro, un po' di latte e filetti di acciughe.

Faremo dei tagli profondi in ogni pezzo di pane in modo di avere delle fette sempre attaccate al filoncino, apriremo le fette a libro e le bagneremo con un goccio di latte, poi in ogni taglio incastriamo una fettina di mozzarella. I filoncini (uno a persona) verranno sistemati in una teglia, naturalmente con la mozzarella in alto e li metteremo in forno già riscaldato a 180 - 200 gradi. Sfnare appena la mozzarella è sciolta. Durante la cottura sciogliete dei filetti d'acciuga ben pestati in un padellino con burro bollente. Servire i crostini caldissimi dopo averli cosparsi con la salsina alle acciughe. Vi assicuro che sono deliziosi.

Salsa per carne semplicissima.

Pestare in una scodella il tuorlo di un uovo sodo e due filetti di acciughe e una cucchiata di capperi sotto aceto, aggiungere 5 o 6 cucchiari d'olio d'oliva e mischiare bene. È tutto.

Questa salsa è adattissima col lesso o col brasato.

Salsa X.

È di origine dell'Europa orientale e l'ho chiamata così perché quando è degustata è difficile risalire agli ingredienti. Si arrostitiscono due melanzane tonde non troppo grandi, appena cotte si spellano e la polpa si trita

finemente con la mezzaluna (non col mixer) insieme a groviera o emmental e qualche fettina di cipolla bianca, salare leggermente. Aggiungere maionese a piacere ed otterremo una appetitosa salsa adatta per accompagnare la carne o per farne delle tartine. Se si vuole che la salsa sia più saporita, usare del gorgonzola al posto del groviera.

Spezzatino. (foto 2)

Questo è un classico della cucina toscana, chiamato anche "stracotto". Ingredienti:

Magro andante 600 g., ½ cipolla, passata di pomodoro o conserva, una grossa tazza di brodo, anche di dado, ½ bicchiere di vino rosso, olio, sale e pepe. Facoltativamente possiamo unire anche un chilo di patate mondiate ed a pezzi. Mettere la cipolla tritata in olio bollente in un tegame alto e quando è trasparente unire la carne a pezzi. Rosolare a fuoco vivo, salare e pepare, versare il vino e sfumare. Aggiungere le patate, se avete avuto l'idea di abbinarle e continuare la cottura a fuoco molto basso a tegame coperto, aggiungendo del brodo di tanto in tanto e dare una mescolata con un mestolo di legno. Dopo una ventina di minuti aggiungere la passata di pomodoro o la conserva sciolta in una tazza di acqua calda e quindi cucinare a tegame scoperto ancora circa 25 minuti sempre aggiungendo

ogni tanto il brodo, e in ogni caso fino alla completa cottura delle patate. Raccomando il fuoco basso che deve far bollire appena il sugo. Invece della carne di manzo, possiamo benissimo sostituirla con quella della sovracoscia di tacchino, spellata, disossata e fatta a pezzi, darà uno spezzatino gustosissimo. La carne di tacchino è priva di colesterolo ed ha il vantaggio di essere molto conveniente, il ché a questi lumi di luna è una bella dote.

Buon appetito!



PARRUCCHIERI

KARISMA

di Marchese Marinella

Unisex

Via Orlandini, 118/c - 51015 CINTOLESE - (Pistoia)
Tel. 0572/640323 - Cell. 348.7381534



SPIVAL

MADE IN ITALY

Dal 1953 spazzole e accessori per elettrodomestici e per la pulizia industriale

Spival S.p.A.

Via G. Marconi 214 - 51036 Larciano PT
Tel. 0573/859001 - Fax 0573/859002
www.spival.com



IVA sulla Tariffa dei Rifiuti, finalmente un precedente importante

a cura dell'Avvocato Alessandro Fagni

STUDIO LEGALE

NICOLIN-FAGNI

Tel. 0573.975110 Fax 0573.509322 - Galleria Nazionale, 41 - 51100 PISTOIA
Piazza IV Martiri, 33 - 51036 Larciano (PT) (solo il mercoledì dalle 16 alle 19)
Mail: nicolin-associati@email.it - sito web: www.studiolegalenicolinfagni.it



L'AVVOCATO
ALESSANDRO FAGNI

Una bella notizia per i contribuenti è finalmente arrivata dalla Commissione Tributaria Provinciale di Pistoia. Ad ottobre, la Commissione, competente sui ricorsi proposti dai contribuenti contro accertamenti fiscali e cartelle esattoriali in materia d'imposte e tasse, ha pronunciato un'importante sentenza in materia di tariffa d'igiene ambientale (TIA). Da anni, infatti, anche sulla base di numerose sentenze della Corte Costituzionale e della Corte di Cassazione, cittadini ed imprese dei comuni nei quali era stata applicata la TIA al posto della vecchia TARISU, richiedevano la restituzione della quota relativa all'applicazione dell'IVA sulla predetta tariffa. Le sentenze degli organi supremi della Nazione avevano, infatti, sancito che la Tariffa di Igiene Ambientale fosse in realtà una tassa e non una vera e propria tariffa, per cui non poteva applicarsi una tassa (l'IVA) su di un'altra tassa. Anche pressoché tutte le Associazioni dei Consumatori avevano dunque richiesto alle società che gestiscono il ciclo di smaltimento dei rifiuti il rimborso di dette somme, indebitamente trattenute ma invano, dato che i rimborsi non erano



avvenuti e l'iniziativa era rimasta solo a livello mediatico. Anche i Comuni erano rimasti passivi ed avevano lasciato che le Società che gestivano il servizio continuassero ad applicare l'IVA sulla TIA.

Adesso però, il principale organo giurisdizionale della provincia in campo d'imposte e tasse ha detto la sua e l'ha fatto pronunciandosi su ricorso di una piccola impresa di Larciano che aveva ricevuto cartelle esattoriali per fatture di Publiambiente parzialmente impagate. La Commissione Tributaria ha confermato che la TIA non risulta essere una vera e propria tariffa, bensì una tassa e quindi ha decurtato dalle bollette la relativa quota (10%), facendo risparmiare alla ditta qualche migliaio di euro. Attualmente, anche presso la Commissione Tributaria Regionale sono pendenti analoghe questioni e si attendono altri pronunciamenti a favore dei contribuenti. Un precedente importante per coloro che si sentono ingiustamente vessati dal Fisco.

Profumeria
ELMA
di Girolami Nida
Vi augura Buone Feste



Mathilde M.

Profumatori d'ambiente e accessori
per la casa

I profumi delle migliori marche
e accessori moda

ALVERO MARINI
1^a CLASSE



PUPA
MILANO

ACQUA
DELL'
ELBA

MAXFACTOR
THE MAKE-UP OF MAKE-UP ARTISTS

Sadimi

COLLISTAR



Via A. Gramsci, 66 - Tel. e Fax 0573 82380 - 51035 LAMPORECCHIO (Pistoia)

GIOIELLERIA GIANNONI PAOLA & C SNC



*"Un diamante
è
per sempre!"*



*Cogliamo l'occasione
per augurare
Buone Feste
a tutti i lettori
di Orizzonti!!*

**VIA GRAMSCI, 69/73
51035 LAMPORECCHIO (PT) - TEL. 0573 82162**



BARTOLOZZI ASSICURAZIONI

QUALITÀ - PROFESSIONALITÀ - EFFICIENZA

Tel. 0572/525320 Fax 0572/955205 - Cell 377/4490786

Mail bartolozziassicurazioni@alice.it - Web www.bartolozziassicurazioni.com



Venite a scoprire tutti i nostri servizi e la loro qualità :

SOLO UN ASSAGGIO ...

- RC Professionali (anche amministratori condominiali)**
- RC Aziende Industriali e Commerciali (Tutti i settori)**
- Polizze Furto ed Incendio per Abitazioni ed Aziende**
- Polizze Infortuni e Sanitarie**
- Coperture "All Risks" (globali) per Abitazioni ed Aziende**
- Polizze di Tutela Legale Spese Peritali**
- Fondi Pensione e Risparmio**
- Fidejussioni e Polizze Fidejussorie**
- Polizze Leasing Strumentali ed Immobiliari**



**SEI UN PROFESSIONISTA? (AVVOCATO, MEDICO, ARCHITETTO, GEOMETRA, ECC...)
INFORMATI SU TUTTE LE ULTIME NOVITÀ DI LEGGE
SUI FONDI PENSIONE E LA RC (NUOVO OBBLIGO DI LEGGE)**

**PROVA IL VERO SERVIZIO COSTRUITO A 360° INTORNO A TE !!!
NE GUADAGNERAI IN SICUREZZA, TEMPO, RISPARMIO..... ED AVRAI TUTTE
LE AGEVOLAZIONI RIVOLTE SOLTANTO ALLA NOSTRA CLIENTELA!**

MUSICA

Dopo lo straordinario successo di Manchester, il gruppo musicale Better Place si presenta

Poesia, Colori, Fantasia, Creatività. Dalla fusione di queste parole nascono i **Better Place**, gruppo formato da **Luca Floridi** (voce e tastiere), **Marco Floridi** (Batteria), **Mattia Lassi** (Basso), **Fabio Zini** (Chitarra). Dal novembre del 2011, abbiamo cominciato a consolidare un nostro sound personale e caratteristico, contraddistinto dall'esigenza primaria di promuovere ed esportare in larga scala il nostro linguaggio musicale: una visione del pop diversa, una combinazione di vari generi, dal funky al jazz, dalla fusion al rock/blues; le contaminazioni del gruppo sono molteplici e la nostra ampia visione del mondo musicale ci ha permesso di affrontare gli arrangiamenti con spirito creativo ed innovativo. Nel gennaio 2012 è cominciata a balenare nella nostra mente la forte idea di pubblicare il nostro primo album d'inediti. Luca, compositore già dall'età di 15 anni, ha proposto al gruppo alcuni suoi inediti, che vengono subito apprezzati e, cinque di questi, inseriti subito nella scaletta del futuro album. Lo spirito creativo ha coinvolto da subito anche Mattia e Fabio che hanno composto a loro volta due brani, i quali, insieme a quelli di Luca, completeranno il puzzle dell'album "Lentamente". Nel luglio 2012 i Better Place sono pronti ad entrare in studio di registrazione. Il 7 ottobre 2012 può così uscire il nostro primo album, "Lentamente". Dopo alcuni live in Toscana, abbiamo deciso di esportare all'estero la nostra musica e **l'occasione si è presentata in Inghilterra!** La mattina del 10 novembre siamo partiti per Manchester, portando con noi qualche vestito, un computer, bacchette e un basso smontato per farlo entrare in una valigia. L'atmosfera della città è fantastica, nonostante il freddo e la pioggia si percepisce il calore della gente, anche se spesso impegnata nella propria frenetica routine quotidiana; una città giovane, artistica, libera e sorridente. L'arrivo prossimo del Natale ha già dipinto la città di rosso e migliaia di

piccole luci tappezzano il centro fino a farlo sembrare un angolo di cielo notturno. Tanta era la voglia di suonare che il giorno seguente l'arrivo ci chiudiamo subito nel "**Blue-Print Studio**", una sala prove/registrazione che aveva visto al suo interno artisti del calibro di **Oasis, Rihanna, Gorillaz, Justin Timberlake...** In mancanza di amplificatori, batteria e tastiera ci siamo recati all'**STS TOURING** (staff di Oasis, Muse, etc) per noleggiarli. La prima delle nostre serate si è svolta presso l'Indigo Pub, un locale coloratissimo, particolare, unico nel suo genere. La nostra sfida era ardua, riuscire a trasmettere la nostra musica, il nostro entusiasmo e noi stessi con brani inediti, italiani e inglesi. Il coinvolgimento del pubblico ci ha fatto sentire subito protagonisti e ci ha fatto ricordare che, qua in Italia, avevamo tante persone che credevano in noi e che, in qualche modo, ci mandavano la loro energia.



Brani come "*Little Wing*", "*Purple Rain*", "*Hey Jude*" hanno conquistato il pubblico, cantandoli in coro insieme a noi; pezzi dance hanno fatto ballare le numerosissime persone che erano venute a sentirci; hanno apprezzato con entusiasmo i nostri inediti, ballando su brani funky e rock come "*Girotondo*" e "*c'incontreremo poi*", baciandosi e guardandosi negli occhi

durante le note delle nostre ballads come "*Rosa Proibita*" e "*Better Place*". A fine serata siamo stati ricoperti da un mare di applausi, di flash delle loro fotocamere, di sorrisi, il tutto accompagnato da un coro unanime: "**One more song!**". Il nostro cd è andato a ruba, ed è stato bello vedere che siamo riusciti a far divertire così tanta gente e riempire un locale che, a detta del proprietario, non era mai stato così pieno. Adesso ci aspettano due mesi di duro lavoro per organizzare **un tour in giro per l'Italia, Spagna e Francia** sperando di ricevere lo stesso entusiasmo ricevuto in Inghilterra che, in poche ore, siamo riusciti a rendere con la nostra musica un "**BETTER PLACE**".

WIND expert Group SKY Center

BORCHI

ELETRONICA - ELETTRODOMESTICI

Via Verdi, 17/19 - Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 82751 - borchic@inwind.it

SERVIZIO ASSISTENZA

tutto sport

di Vescovi David e Vescovi Vanessa

Abbigliamento sportivo e tempo libero
delle migliori marche
(uomo-donna-bambino)

Vasto assortimento di calzature

Via P. Togliatti, 315 - Mastromarco - Lamporecchio (PT)
Tel. neg. 0573 803104 - Fabb. 0573 82089

**ORIZZONTI RINGRAZIA L'ASSOCIAZIONE
COMMERCianti DI LAMPORECCHIO**

Un forte grazie all'Associazione Commercianti di Lamporecchio e al suo presidente Benedetta Desideri *(nella foto a lato)*, per avere messo, in queste feste natalizie, **la Luminaria**. Un centro del paese illuminato, vestito a festa, che lo rende molto più ospitale. La luminaria, costata quattro mila euro, è stata acquistata dall'Associazione Commercianti, grazie alla raccolta effettuata tra i propri soci. Attualmente è composta da 53 attività commerciali. Potrà essere riutilizzata in altre occasioni di festa, come la Fiera. L'Amministrazione comunale ha pensato all'installazione. Una sinergia d'impegni tra Commercianti e Comune che ha dato un ottimo risultato, che tutti possiamo vedere.

La Redazione di Orizzonti.



LA POSTA DI ORIZZONTI - LAMPORECCHIO

1) La spazzatura di Monsummano: "Ho letto che Lamporecchio e Larciano si sono distinti nella raccolta differenziata diventando "comuni virtuosi". Allego un'immagine pubblicata su facebook da un abitante di Monsummano tanto per sottolineare le virtù dei paesi confinanti". - **Una lettrice** -



2) Gli auguri dell'associazione "Il Rifugio": "L'associazione Il Rifugio augura Buon Natale e felice anno nuovo ai propri soci, alle imprese e ai commercianti che hanno contribuito con noi alla realizzazione delle manifestazioni di quest'anno. Auguri anche al nostro amico veterinario **Giovanni Giannetti** e al suo staff. Grazie a tutti i nostri amici animali." - **Associazione Il Rifugio** -

IL RICORDO DI LUCIANO CALUGI

Lamporecchio - Cerbaia - 15 DICEMBRE 2012
Ad un anno dalla scomparsa di **Luciano Calugi**, la moglie **Maria Pia**, i figli **Claudia** e **Lauro**, il genero **Francesco**, la nuora **Monica**, i nipoti **Lucrezia** e **Simona**, desiderano ricordarlo, anche per chi lo ha conosciuto, come un uomo semplice, generoso e di grande umanità.

Ciao Luciano, ci manchi sempre tanto!



Master Serramenti
di Frusciante Massimo
infissi in alluminio-legno
PVC zanzariere e tende da sole

show room via Matteotti 30
Lamporecchio PT
Tel & Fax 0573 82054

Web: www.masterserramenti.it
e.mail: massimofrusciante@virgilio.it

Ti aspettiamo per i tuoi regali di Natale!

Lory-in *Auguri!*

di Bocconi Loredana

**BIANCHERIA INTIMA
UOMO - DONNA - BAMBINO
E MERCERIA**

**Via Antonio Gramsci, 62
51035 Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 803157**

Ancillotti



Pullman gran turismo - Mini Bus
Auto con conducente

Cell. Lorenzo: 335 5412709 - Cell. Andrea: 335 341729
Via Martiri del Padule, 155 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel./Fax 0573 82107
e.mail: info@ancillottibus.it



L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE INFORMA:

**Pannolini ecologici a tutti i nati nel 2013.
Iniziativa del Comune di Lamporecchio a favore
della riduzione dei rifiuti.**

**Il kit sarà consegnato dall'ufficio anagrafe al momento
dell'iscrizione della nascita.**



Prosegue l'impegno ambientale del Comune di Lamporecchio. Nei prossimi giorni l'Assessorato all'Ambiente avvierà una campagna di sensibilizzazione all'utilizzo di pannolini ecologici. Il progetto prevede la consegna di un "kit di benvenuto" a tutti i bambini nati nel corso del 2013. Il Kit è composto da una confezione di pannolini usa e getta biodegradabili di qualità, da una confezione di salviette umidificate biodegradabili e da un set di prova di pannolini lavabili. Nei primi tre anni di vita ogni bambino utilizza in media 5.000 pannolini usa e getta, corrispondenti a circa una tonnellata di rifiuti che vengono smaltiti direttamente in discarica. "Per incentivare la riduzione dei rifiuti indifferenziati - ha spiegato l'assessore all'ambiente Silvia Torrigiani *(foto a lato)* - la nostra Amministrazione ha de-



ciso di promuovere una campagna di sensibilizzazione per far conoscere alle famiglie due alternative ai pannolini tradizionali: quelli in materiale compostabile che si conferiscono nel contenitore dell'organico e quelli lavabili. Questi ultimi in quanto realizzati in materiale naturale e riutilizzabili costituiscono un'ottima pratica sia dal punto di vista ambientale che della salute del bambino, senza dimenticare, dopo la spesa iniziale, il complessivo risparmio economico. Anche la loro gestione è più semplice di quello che si crede. Il velo raccogli feci è infatti biodegradabile e si può gettare direttamente nel WC di casa mentre i pannolini sporchi possono essere lavati normalmente in lavatrice". Il kit sarà consegnato al momento dell'iscrizione del nuovo nato all'anagrafe.

REGALA UN'EMOZIONE A TEATRO!

Il Teatro di Lamporecchio per le prossime Feste, lancia una promozione speciale (LOCANDINA A PAG. 3)

Dopo la grande affluenza all'inaugurazione della stagione, promossa dall'Amministrazione Comunale e dall'Associazione Teatrale Pistoiese, **il Teatro di Lamporecchio lancia per tutto il pubblico una promozione speciale, "Regala un'emozione a teatro!", in occasione delle prossime festività.**

Con l'acquisto di biglietti per almeno due spettacoli della stagione, si avrà diritto ad uno sconto speciale con la possibilità di prenotare, anche telefonicamente, ed acquistare i biglietti sia presso la Cassa del Teatro Comunale (in occasione delle prevendite degli altri eventi della stagione, tel. 333 9250172 aperta il giorno prima dello spettacolo ed il giorno dello spettacolo stesso dalle 16.30 alle 19.00) sia alla biglietteria del Teatro Manzoni di Pistoia (Corso Gramsci, 127; 0573 991609 - 27112), quest'ultima aperta dal martedì al giovedì ore 16/19 ed il venerdì e sabato ore 11/13 e 16/19.

La promozione avrà validità fino alla conclusione del cartellone di prosa, che ospiterà volti molto noti dello spettacolo: Milena Vukotic e David Sebasti, Lucrezia Lante Della Rovere, Mariangela D'Abbraccio, Pino Quartullo e Chiara Noschese.

Il programma della stagione è scaricabile alla pagina web:

http://www.teatridipistoia.it/teatro_comunale_stagione.php

Un'idea-regalo originale, l'occasione per condividere con amici e persone care l'emozione forte ed il calore che il grande teatro sempre 'regala'.

L'assessore alla cultura e turismo Chiara Francesconi *(foto a lato)*



UNA STORIA VECCHIA DI UN SECOLO GUARDANDO UNA FOTO

La banda musicale di Cecina e le sue origini
di Fabrizio Fedi



1

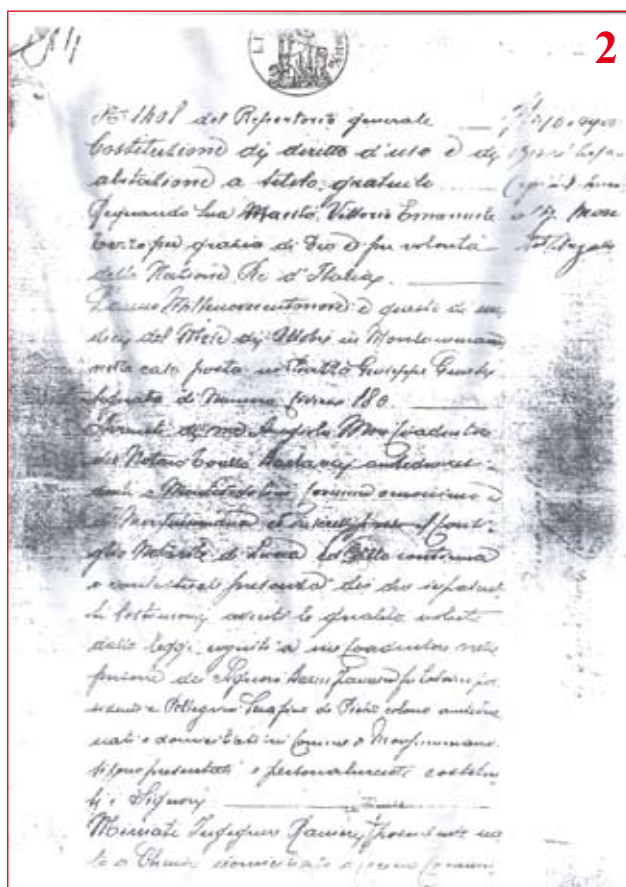


È il 3 Maggio 1908, in piazza a Cecina c'è molta gente, è la festa del Santissimo Crocefisso, ricorrenza molto sentita in paese fin dal 1600. La banda si prepara per la processione, ma quest'anno c'è una novità: un signore di Montecatini con un cavalletto e una strana scatola di legno dietro la quale è attaccato un mantello nero, mette in posa una quarantina di persone per una foto a perenne ricordo.

Io non so se le cose siano andate veramente così, ma penso di non aver fantasticato più di tanto guardando questa fotografia (foto 1), poiché, dalle ricerche che ho fatto nelle famiglie dei discendenti delle persone immortalate in questa foto storica, penso di poterla datare tra il 1906 e il 1910. Prendendo spunto dall'articolo pubblicato nel num. 34 di orizzonti novembre 2011, vorrei parlarvi della storia più antica della Filarmonica Giuseppe Verdi di Cecina di Larciano.

Siamo intorno al 1885 quando un gruppo di amici che suonavano assieme in feste familiari, sposalizi o durante il carnevale, decisero di fare qualcosa di più serio, cominciarono ad insegnare musica a chi era interessato a far parte del gruppo e con il passare degli anni essendo cresciuti come numero si resero disponibili per partecipare anche a feste religiose sia in paese che fuori. Passarono una ventina di anni e la banda era cresciuta a tal punto che si resero conto di aver bisogno di una stanza dove poter provare i loro programmi. Fino ad allora, infatti, le prove venivano fatte in case private, magari dove disponevano di una cucina un po' più grande. Qui entra

2



in scena la famiglia Miniati con Ranieri e Ugo che decidono di donare un locale di loro proprietà alla Banda, la cessione fu fatta a condizione che venisse utilizzata fino a quando la Filarmonica Giuseppe Verdi fosse esistita. **Nel momento in cui questa dovesse cessare la sua attività, l'immobile tornerebbe alla famiglia Miniati.**

(N.d.R. nella foto 2, l'atto che documenta la donazione della famiglia Miniati alla Filarmonica di Cecina, effettuata in data 11 Ottobre 1909)

La stanza veniva anche utilizzata per mettere in scena spettacoli teatrali, infatti a Cecina esisteva già una compagnia teatrale di cui Miniati Ugo era regista e primo attore. Questi spettacoli erano a pagamento quindi con il ricavato si riuscì in qualche anno a ristrutturare la stanza, comprare nuovi strumenti, spartiti musicali e anche ad organizzare una scuola di musica per i giovani che dovevano garantire un ricambio continuo per la banda. In questo furono aiutati dal maestro di musica Alfredo Lotti, proveniente da Orentano, costui si prese a cuore la banda tanto che iniziò a fare programmi nuovi, musica sinfonica e opere liriche. A questo punto la banda non era più chiamata solo per riti religiosi o funebri ma organizzava concerti ed era seguitissima sia a Cecina che nei paesi vicini.

Così partiti quasi per caso ma con la volontà e la voglia di fare, dopo qualche anno, sono arrivati ad essere una vera e propria Filarmonica.

Sono passati **127** anni da quel gruppo di amici organizzati alla meglio, e tra alti e bassi la Filarmonica Giuseppe Verdi di Cecina esiste ancora e continua a rallegrare le nostre piazze con la musica.

La ricerca mi ha portato a trovare i nomi di tutti i componenti della foto in questione.

Vediamo chi sono i protagonisti, da sinistra a destra.

Prima fila in alto:

(1) Palmiro Niccolai, babbo di Poldo, il barbiere di Cecina e Lea, la sarta; (2) Torello Tosi; (3) Gildo Basili, lontano parente di Delio Basili attuale presidente della società; (4) Serafino Acerbi.

Seconda fila in piedi sulla sedia:

(5) Clorindo Dami; (6) Attilio Dami, detto "Trombino" figlio di Vittorio; (7) Vittorio Fedi; (8) Faustino Bardelli; (9) Angiolo Simoni, detto "Angiolino",

nonno di Angiolino Dami di Dami Impianti Idraulici; (10) Giovanni Tosi; (11) Giuseppe Fedi, fratello di mio nonno; (12) Giuseppe Neri; (13) Silvio Dami, detto "Maremma"; (14) Celestino Ponziani, detto "Bronca"; (15) Ugenio Simoni, babbo di Dino e Angelo Simoni, musicisti nella banda di Lamporecchio.

Terza fila in piedi:

(16) Carlo Dami babbo di Giorgio Dami proprietario del frantoio di Cecina;

(17) Ranieri Miniati, donatore della stanza; (18) Augusto Simoni; (19) Basilio Basili; (20) Arturo Dami babbo di Milena Dami della bottega; (21) Alfredo Dami, maestro di musica;

(22) Alfredo Neri; (23) Arrigo Acerbi; (24) Silvio Simoni, nonno di Fulvio Simoni SGS Impianti Idraulici; (25) Gustavo Acerbi; (26) Giulio Ponziani.

Quarta fila seduti:

(27) Vittorio Dami, detto "Trombone" uno dei fondatori e primo capo banda; (28) Michele Dami; (29) Faustino Dami, padre di Carlo; (30) Gaetano Dami, fratello di Faustino; (31) Alfredo Lotti, maestro e compositore di musica, di Orentano; (32) Ugo Miniati, donatore della stanza cugino di Ranieri; (33) Egisto Ponziani; (34) Ugo Dami, fratello di Carlo.

Quinta fila seduti in terra:

(35) Adolfo Dami, capo banda per più di 30 anni, babbo di Ione e Walli Dami, maestre elementari di Cecina; (36) Savino Dami, figlio di Michele; (37) Galileo Dami; (38) Anselmo Ponziani; (39) Gino Dami, fratello di Galileo.

Visto che sono passati più di cento anni dallo scatto di questa foto, è possibile che nella mia ricerca, pur condotta nel modo più scrupoloso possibile, ci siano errori e prego chi se ne accorgesse di segnalarlo, grazie.

I ringraziamenti a fine articolo sembrano banali ma veramente senza queste persone la mia ricerca non sarebbe neanche iniziata.

Il primo grazie va a **Milena Dami, che non è più tra noi, ma circa 10 anni fa mi fornì questa foto e i nomi, Mario Dami mi ha aiutato con i nomi e gran parte della storia, Delia Dami la bottegaia di Cecina, Erina Dami, Gianfranco Fedi, Guido Ponziani, Antonio Spinelli, Maria Teresa Miniati e la mamma Fedora, Alessandro Miniati, Giorgio Dami, Delio Basili e Simoni Luca.**



La Bottega dell'Arte
Mostra Permanente
RINGHIERE - CANCELLI - PORTE E FINESTRE IN PVC
"GARANZIA 10 ANNI"
Tanti Auguri di Buone Feste
Via Francesca, 1070 - 51036 Larciano (PT)
Tel./Fax 0573.849134 - Cell. 345.4086406



Cardinale Antonio
Autotrasporti - Movimento macchine industriali e gru edili -
Servizio autogrù - Carrelli elevatori
Via G. Matteotti, 539
51036 LARCIANO (PT)
Tel. e Fax 0573 838451
Cell. 337 676314
Cell. 335 7020319
e.mail: trasporti.cardinale@alice.it

LA MATEMATICA PER TUTTI

Quale forma per le mura?

a cura di Mariangela Ferrari



Durante l'estate tornano alla ribalta i borghi medioevali con le loro rievocazioni storiche, allora perché oltre che a partecipare agli avvenimenti, non guardarsi intorno e farsi qualche domanda: quale forma hanno le mura e perché?

Nel Medioevo ai costruttori di fortificazioni spettava una decisione importante: stabilire quale forma dare alle mura di cinta di una città in modo che essa fosse meno vulnerabile dagli attacchi dei nemici e che potesse delimitare una superficie sufficiente a dare alloggio a tutti i propri abitanti. Perché molti hanno scelto la forma circolare? Per quanto robuste e alte fossero, le fortificazioni delle città medioevali rimanevano la parte più esposta agli attacchi dei nemici. Se si considera che, inoltre trasportare i pesanti massi con cui venivano issate le mura di cinta costava non poca fatica ai costruttori, si comprende che avere un giro di mura che fosse il meno lungo possibile, diventava non solo un'esigenza per la sicurezza della città e dei suoi cittadini ma anche un modo per risparmiare un lavoro gravoso. Non è tuttavia sulle dimensioni della città che i costruttori potevano decidere: queste dipendevano dal numero di famiglie e di abitanti da proteggere. L'unica possibilità diventava quindi di trovare come disporre le case all'interno della città in modo da avere il

più piccolo perimetro possibile. Problema: tra tutte le figure geometriche con la stessa superficie **qual è quella con il perimetro minimo?** La figura che risolve il problema è la forma da dare alla città per renderla più sicura.

Prendete nota solo di questo: **passando dal triangolo equilatero, al quadrato, all'esagono e così via aumentando il numero di lati e mantenendo la stessa superficie è la circonferenza che ha il perimetro più piccolo rispetto agli altri poligoni.**

Ometto i calcoli ...il perimetro del triangolo equilatero è 4,56 m del quadrato 4 m, dell'esagono 3,72 m, della circonferenza 3,54 m.

Il problema è quindi risolto **le mura sono circolari.** Una curiosità, anche le bolle di sapone si trovano a dover risolvere la versione tridimensionale del problema: a parità di volume (area soffiata all'interno) qual è il solido che ha superficie minore? Soluzione una sfera... ed è proprio la forma delle bolle!

E così anche **la frutta:** prendiamo una mela, la buccia è la parte più vulnerabile dagli insetti e dagli agenti atmosferici, allora la superficie ridotta al minimo sarà quella rotondeggiante della mela.



Le splendide mura medievali di Monteriggioni in provincia di Siena

F.A.M.
Falegnameria Artigiana
 di Marco Martignetti

PORTE ED INFISSI CERTIFICATI-MOBILI SU MISURA
 RIPARAZIONI E VERNICIATURA

Tel. 0573 838376 - Cell. 340 1017839
 Via Francesca, 2489 - Larciano (PT)

 **Pierina**
 Articoli per la pulizia della casa

Via A. Gramsci, 916
 51036 Larciano (PT) Italia
 Tel. +39 0573 83128
 Fax +39 0573 850119

Web: www.pierinaweb.it
 e-mail: info@pierinaweb.it
 e-mail: pierina@sintesi-net.it



L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE INFORMA:



CONSIGLIO COMUNALE DEI RAGAZZI DEL COMUNE DI LARCIANO ANNO SCOLASTICO 2012/2013. PROCLAMAZIONE ELETTI ED INSEDIAMENTO

Giovedì 22 novembre 2012, nella sala consiliare del Comune di Larciano, il Sindaco Antonio Pappalardo ha proclamato gli eletti del Consiglio Comunale dei Ragazzi risultanti dalle elezioni svoltesi nell'Istituto Comprensivo F. Ferrucci il 23/10/2012.

Stefanelli Leonardo, Popovici Albert, Maccioni Lorenzo, Dugheri Tommaso, Ejlli Samuele, Dugheri Mattia, Rosu Andrei, Bizzarri Andrea Pio, Daila Dina, Monti Stefano, Sauto Fabio, Simoni Alessandro, Ponziani Alessia, Suiu David, Romolini Marta, Lucchesi Francesca, Innocenti Simone.

Stefanelli Leonardo è il nuovo Sindaco dei ragazzi e con emozione ha ricevuto la fascia tricolore dal Sindaco Antonio Pappalardo. Il neo Sindaco ha nominato il proprio Vice ed gli altri componenti della Giunta che hanno come riferimento quelli dell'Amministrazione comunale in carica:

Giunta Amministrazione Comunale	Materie affidate	Giunta Consiglio Comunale dei ragazzi
Pappalardo Antonio	Sindaco: Urbanistica, sicurezza e ordine pubblico, Polizia municipale, Affari generali, Rinnovo, Risorse umane, Finanze e tributi. Bilancio, cultura.	Stefanelli Leonardo
Gabbanini Fabrizio	Vice sindaco: Lavori Pubblici, Pubblica istruzione, Sport e tempo libero	Popovici Albert
Falasca Fabrizio	Assessore: Servizi sociali e attività produttive. Solidarietà	Lucchesi Francesca
Magrini Sandro	Assessore: Ambiente, Innovazione amministrativa	Maccioni Lorenzo

Il Sindaco Leonardo Stefanelli ha pronunciato il discorso di inizio mandato e così hanno fatto il Vicesindaco e gli Assessori, inoltre ogni consigliere ha brevemente preso la parola per ringraziare per i voti ricevuti e per esprimere le proprie impressioni sul lavoro che li aspetta.

Un breve intervento lo ha fatto anche il Sindaco uscente **Petta Fabrizio**.

Sono intervenuti altresì gli assessori "veri", come dicono i ragazzi, che hanno come di consuetudine offerto il proprio aiuto ed appoggio agli omologhi del CCR.

Al termine della seduta il Sindaco Pappalardo ha ringraziato il Dirigente Scolastico Prof.ssa Stefani Giovanna e gli insegnanti che hanno curato il progetto del Consiglio Comunale dei Ragazzi, le Prof.sse **Venturini Letizia** e **Sandroni Stefania**. Quest'ultima ha preso il posto del **Prof. Nicolai** che fino al decorso anno scolastico 2011/2012, aveva seguito il progetto insieme alla Prof.ssa Venturini e che quest'anno è andato in pensione. Il Professor Nicolai è intervenuto all'insediamento augurando buon lavoro ai ragazzi. Il Dirigente scolastico **Prof.ssa Stefani Giovanna**, all'Istituto Comprensivo F.Ferrucci da questo anno scolastico, ha espresso la propria approvazione per il Consiglio Comunale dei Ragazzi e per la validità di quella che oramai è una esperienza consolidata per il ragazzi della scuola superiore di primo grado di Larciano.



I DUE SINDACI

LA GIOSTRA dei sapori

**BUONE
FESTE**

*...e per festeggiare,
un buon dolce artigianale
alla GIOSTRA puoi trovare!!*



LARCIANO (PT)
zona nuova COOP - Via Anna Frank 52 - Tel. 0573 859142
chiuso il Lunedì - Ampio parcheggio



MONTILEPANTO

Via A. Gramsci 406 - 51036 LARCIANO (Pistoia)
Tel. e Fax 0573/83036

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI
ARREDO BAGNO
RUBINETTERIE E SANITARI

STUFE E CAMINETTI
PELLET E LEGNA

Auguri!!



MATERIALI E ATTREZZATURE PER L' EDILIZIA

30 anni di attività per "Sciarada abbigliamento e Profumeria cure estetiche Cerza"

Le sorelle Carmela, Teresa e Patrizia Cerza festeggiano in questo mese i trenta anni di attività dei loro negozi, posti nel centro di Larciano. Un lungo periodo, ricco di soddisfazioni e di crescita sotto ogni aspetto.

Sciarada abbigliamento donna-bambino

Nell'anno 1982 Carmela iniziò l'attività vestendo i bambini con marchi di abbigliamento qualificati, inserendo in seguito anche l'abbigliamento donna.

Nel frattempo la figlia Erika studiava e si avvicinava all'attività della mamma. Una passione familiare trasmessa, che ha dato importanti risultati al negozio.

Adesso Carmela e Erika lavorano insieme ed ogni giorno si impegnano con professionalità e dedizione per soddisfare le esigenze della loro clientela. Ciò ha portato ad una continuità del lavoro basato sul rapporto umano costruito sulla fiducia reciproca.

Profumeria cure estetiche Cerza

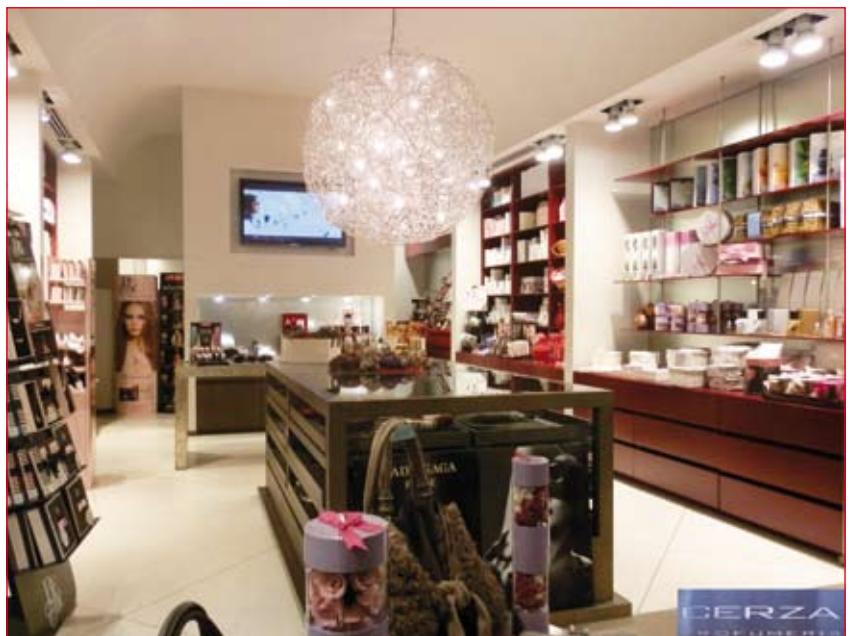
Dopo molti anni trascorsi fra profumi, cosmetici e bijoux, la Profumeria Cerza, ricorda i suoi trenta anni di attività e lo fa ringraziando la clientela che ha reso possibile la presenza del negozio nella piazza di Larciano per tutti questi anni.

Senza la fiducia e la stima dimostrata dalle loro clienti non poteva esservi impegno nell'organizzazione del negozio. "Ogni donna è unica, così come unica è la propria storia", questo è quello che pensano Teresa e Patrizia ed è per questo che i loro trattamenti estetici sono stati da sempre personalizzati, scegliendo cosmetici e prodotti di qualità.

Le sorelle Cerza ringraziano tutte le persone che in questi anni hanno scelto Sciarada abbigliamento e Profumeria Cerza permettendo loro di essere sempre all'avanguardia.

Inoltre l'occasione è propizia per augurare i nostri più vivi

...Auguri di Buone Feste!



Estetica

Silvia



e il suo staff, vi augurano
Buone Feste!



Si ricorda che resteremo aperti tutte le
Domeniche del mese di dicembre con orario
9.00 - 13.00

Non perdetevi le promozioni che Estetica Silvia
effettua per questo periodo, vieni a scoprirle!



Serena Gozzi
DIETISTA

Via Giugnano, 74
51035 Lamporecchio (PT)
Tel. 0573.88397 - Cell. 331.3363189
e.mail: serena.gozzi@virgilio.it



Via Bartolini, 1386
51036 Castelmartini (PT)
☎ 0573 84283

ISTITUTO
DI ESTETICA



SPORT: KARATE



PAGINA REALIZZATA DALLA DITTA FABO - Via Cecinese, 84 - Larciano - PT - Nastri adesivi e biadesivi

OSTIA - ROMA: Martina Russi

si è laureata campionessa italiana a squadre nel karate

Martina Russi ha vinto il campionato italiano a squadre di Karate categoria femminile senior. Un successo, conquistato nella città di Ostia (Roma), nei primi giorni di novembre e ottenuto con la squadra "Spazio e Sport" di Forte dei Marmi. Una bellissima soddisfazione per la nostra campionessa, che avendo appena diciannove anni, ha davanti a sé ancora molti anni per gareggiare e conquistare nuovi trofei. Ci ha promesso, che nell'anno 2020, quando questo sport sarà messo alle Olimpiadi, lei vorrà essere presente, per difendere i colori dell'Italia. Intanto sta già avendo delle soddisfazioni a livello europeo. Di recente, a Mosca, in rappresentanza della Toscana, si è piazzata al settimo posto. Nel suo ricco curriculum di vittorie e piazzamenti salta in evidenza la vittoria del campionato italiano, in rappresentanza della Toscana, conquistato nel 2011.

Martina Russi ha sempre avuto una grande passione per questo sport. Lo pratica da quando aveva quattro anni e da allora, i due allenatori **Stefano Scardigli** e **Manuela Bonamici**, le sono sempre stati vicini, preparandola sia agonisticamente che tecnicamente. La neocampionessa italiana si allena alla palestra di Larciano, Ninja Club.

Martina Russi, desidera, attraverso Orizzonti ringraziare i propri allenatori Stefano Scardigli e Manuela Bonamici ed i genitori **Giuseppe** e **Gerardina**, che le sono sempre stati vicini in ogni momento della sua carriera sportiva e nella vita di tutti i giorni.



Foto 1 - Martina Russi in kimono

Foto 2 - Martina con gli allenatori Stefano Scardigli e Manuela Bonamici

Foto 3 - Martina Russi con i genitori Giuseppe Russi e Gerardina Tenore



NASTRI ADESIVI
www.fabotape.com

LA PALESTRA NATURAL DI CERRETO GUIDI PRESENTA:

"E per natale... buon gluteo a tutti!" - a cura del prof. Matteo Chiti

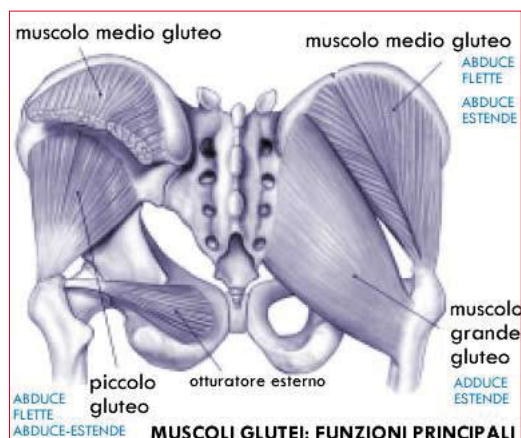
PALESTRA
Natural
L'EDUCAZIONE FISICA PER TUTTI

via L. Da Vinci 2
Cerreto Guidi (FI)
tel. 0571 559560 - cell. 328 7632455
mail: naturalsnc@virgilio.it
www.palestranatural.com

In questo nuovo articolo della mia rubrica, ho deciso di parlarvi di uno dei gruppi muscolari più allenati e discussi da tutti, frequentatori di palestre e non solo. Discusso e allenato sicuramente più dalle donne che dagli uomini visto che, secondo le statistiche, è la parte del corpo femminile più guardata.

Lo sapevate che il **grande gluteo** (nome scientifico) è il muscolo più grande del corpo? È il più grande e, ovviamente, il più forte. Si chiama così non solo per questo motivo, ma anche perché svolge le sue funzioni in collaborazione con altri due muscoli più piccoli, chiamati **piccolo e medio gluteo**. Insieme danno la forma al nostro sedere.

Biomeccanicamente parlando, hanno il compito di estendere (portare indietro) e abduire (portare in fuori) l'anca, sono responsabili dell'equilibrio del bacino e, quindi, dell'assetto della colonna vertebrale. Insieme agli addominali, ai muscoli lombari e flessori dell'anca, posizionano il bacino in maniera corretta, stabilizzando bene questa zona baricentrale del nostro corpo. Nella vita quotidiana lavorano quando camminiamo, nella fase di trazione della gamba avanti. Lavorano soprattutto camminando in salita, alzandosi dalla sedia e nel fare le scale. Come tutti i muscoli, per allenarli al meglio, vanno quindi stimolati nei movimenti specifici.



Gli esercizi per rafforzare i glutei sono tantissimi, io ho deciso di presentarvene quattro, semplici, da poter fare a casa.

Ve li presento in ordine di difficoltà ed efficacia. Il primo e il secondo sono i più semplici, adatti a chi non si è mai cimentato in questa attività e per chi non fa attività fisica da molto tempo. Il terzo è più efficace e impegnativo,

ma lo potete fare tutti. L'ultimo è il più difficoltoso, da eseguire con attenzione e, sicuramente, il più funzionale. Lo consiglio però a chi ha un buon livello di allenamento e lo ha già svolto in palestra.

Dopo esservi esercitati tre volte a settimana per quindici giorni con i primi tre esercizi, potete inserirne altri più specifici. Per esempio, alzarsi e sedersi dalla sedia (meglio se bassa) stando dritti con il busto e tenendo le braccia tese avanti, iniziando con dieci ripetizioni per tre serie. Oppure, salire le scale (per chi ce la fa meglio due scalini alla volta), iniziando con dieci passi totali per tre serie.

Infine consiglio, a chi ha un ottimo livello di allenamento, il miglior esercizio in assoluto per tonificare i glutei: la **corsa veloce**, meglio se in leggera salita. Dopo un bel riscaldamento eseguite degli sprint di almeno 60 metri al 90% della velocità massima. Tornate di passo recuperando e poi ripartite. Eseguite almeno due serie di quattro sprint per tre volte a settimana. Insieme a questo allenamento, potete inserire tre serie di sei balzi in alto e tre serie di sei balzi in lungo ed avete completato l'opera!

E, come dico sempre, se non siete sicuri della corretta esecuzione o sentite dolori nel fare gli esercizi, contattatemi pure, vi dirò cosa fare. Se invece volete un programma di lavoro personalizzato e quindi più efficace, venite a trovarmi, vi aspetto!



Esercizio 1. Posizione quadrupedica. Slanciare una gamba indietro. Venti ripetizioni per tre serie.



Esercizio 2. Sdraiati su un fianco, sollevare la gamba tenendola in linea con il busto e mantenendo il ginocchio ben esteso. Venti ripetizioni per tre serie.

3



Esercizio 3. Posizione supina, gambe piegate. Estendere una gamba in alto e con l'altra sollevare il bacino. Quindici ripetizioni per tre serie.

4



Esercizio 4. Posizione in piedi, gambe unite. Affondo in avanti e ritorno alla posizione di partenza. Dieci ripetizioni per tre serie.

la fenice
 SuperEnalotto
 LOTTO
 Totogol
 TRIS
 Gratta e Vinci!

TABACCHERIA RICEVITORIA
 Gadget Art. Regalo Distributore h. 24
 scommesse sportive

PUNTO SNAI

Totocalcio

servizio lottomatica
 pagamento ticket sanitari

Piazza V. Veneto, 155 - LARCIANO (PT)
 Tel. 0573 83117

Alimentari Lisi Silvano
 Associato Despar **DESPAR**

Frutta & Verdura

Qualità e cortesia

DESPAR

Via Firenze, 203 - LAMPORECCHIO (PT)
 Tel. 0573 82285

PRANZO DI NATALE

Menù di Terra

- **Entree:** Nuvoletta di verdure
- **Antipasto:** Sformatino di funghi, Crostini, Prosciutto
- **Primi:** Tortellini in brodo di cappone, Crespella ripiena
- **Secondi:** Cappone arrosto con patate, Filetto di maiale con le castagne

Menù di Mare

- **Entree:** Mousse di acciughe fresche
- **Antipasto:** Baccalà in salmi, Zuppetta di cozze, Vongole alla livornese, Carpaccio di salmone fresco
- **Primi:** Crespelle alla marinara, Paccheri al ragù di mare
- **Secondi:** Coda di rospo al forno con patate, Grigliata di pesce

Per entrambi i menù sono inclusi

- Il dolce di Santa Claus
- La frutta fresca
- Acqua
- Caffè
- Prosecco di benvenuto "Tenuta Ca' Bolani"
- Vino bianco "Principi di Butera", "Surya Chardonnay" e "Insolia"
- Vino rosso "Pian dei Bichi - Sangiovese Maremma I.G.T."
- Spumante dolce e secco "Gran Cinzano"

Il costo del pranzo è di € 40 per entrambi i menù

Al momento della prenotazione occorre scegliere il menù desiderato e versare € 20,00 come caparra

Per prenotazioni tel. 0573.838.691 - cell. 349.615.27.34



Ogni Domenica
 dalle 19 alle 24
 ...l'aperimatto...
 cena con ricco
 buffet danzante

Cucina Tipica
 Toscana

Chiuso il lunedì

Piazza Vittorio Veneto,
 141-145
 Larciano (PT)

CENONE DI SAN SILVESTRO

- **Entree:** Polenta con coda di gambero
- **Antipasto:** Involtino di salmone affumicato con frutta fresca, Zuppetta di moscardini, Polpo con patate
- **Primi piatti:** Tagliolini con vongole e zucchine, Saccottino della baia
- **Secondi piatti:** Filetto di orata al forno con verdure, Catalana di scampi e gamberi

- Dolce dell'ANNO NUOVO, Panettone e Pandoro
- Frutta fresca del BUON AUGURIO
- Acqua
- Prosecco di Benvenuto "Tenuta Cà Bolani"
- Vino bianco "Vermentino Calasole Pian dei Bichi"
- Spumante dolce e secco "Gran Cinzano"
- Caffè

La serata sarà animata dalle più belle canzoni e dalla musica più scatenata di MAX LA FATA

Il costo è di € 70 a persona.
 Al momento della prenotazione occorre versare € 30,00 come caparra



Buon
 Anno

www.enotecabonfanti.it



CLUB MONTALBANO: Un anno ricco di eventi di Andrea Volpi



Era il 4 gennaio 2012 quando un gruppo di sfegatati per le auto e le moto d'epoca si riuniva a Lamporecchio per dare vita al **Club Montalbano auto moto storiche**.

Il Presidente **Alessandro Carta**, il Vice Presidente **Roberto Venturini**, il Tesoriere **Carlo Breschi**, il Segretario **Bruno Mannella**, i Consiglieri **Francesco Pirrone**, **Cesare Profeti** e **Leo Strulli**, soci fondatori del club, da quel lontano giorno di gennaio ne hanno percorsa di strada e dopo 11 mesi di scorrazze a destra e a manca è già tempo di tirare il primo significativo bilancio.

Da me intervistati, i componenti del consiglio direttivo del club ci fanno ripercorrere gli eventi ed i raduni organizzati in questo primo anno di vita: «L'anno 2012 sta volgendo al termine ed anche per il **Club Montalbano auto moto storiche** è tempo di bilanci e resoconti. Ci preme innanzitutto ricordare a tutti, soci, appassionati e lettori, che il 2012 è stato un anno ricco di soddisfazioni, che ha visto crescere il nostro sodalizio mese dopo mese, raggiungendo la quota di quasi un centinaio di iscritti. Come preannunciato sul numero 37 di Orizzonti di Febbraio, sono stati organizzati ben 16 eventi a partire dall'inaugurazione del 4 Marzo in Piazza G. Dei a Lamporecchio, per pro-

seguire con il "5° Pinocchio Ciok" a San Miniato Basso (festa annuale con tema il cioccolato) e in successione il "2° Vivaio Stil Garden" a Gavena con auto esposte in una location immersa nel verde, il "1° Maggio dalle Baccane alle Fabbriche di Vallico" transitando da Collodi e accompagnati tutta la giornata da una tempesta d'acqua. Poi siamo riusciti a trasformare in realtà un sogno che avevamo da anni (da prima della nascita del club), cioè quello di portare le nostre auto d'epoca ultraquarantenni all'isola d'Elba, dove siamo stati ospiti dal venerdì alla domenica di un bellissimo campeggio a Lido di Capoliveri. Favoriti da tre stupende giornate di sole abbiamo attraversato l'isola in lungo ed in largo visitando miniere, la Villa

Napoleonica, le spiagge più famose e le località di passaggio. Sempre a Maggio abbiamo allestito lo stand per il transito della "Mille Miglia" (rievocazione internazionale della mitica corsa disputata fino al 1957) a sud di San Casciano Val di Pesa, sulla via Cassia, ospitando appassionati provenienti da tutta Europa. A seguire la festa alla "Cantina Sociale del Terrafino" a Empoli, il ritrovo pomeridiano serale alla "Sagra del Bombolone" alla Colonna di Larciano, la partecipazione al "Rock and Roll motornight" a Montelupo Fiorentino, la festa di "Bacco e Pan coll'olio" alla Cantina Sociale di Larciano



Il raduno del 1° maggio che si è tenuto alle Baccane (Larciano)



Il tavolo delle registrazioni al raduno del 1° maggio. Da sin. Roberto Venturini, Francesco Pirrone, Luciano Giannini, seminascosto Leo Strulli, Carlo Breschi e la moglie Germana Torla



**IMPIANTI
ELETTRICI
IMPIANTI
IDRAULICI**

Resp. Tecnico 393 9591156
Resp. Amministrativo 333 3741201

ENERGIE RINNOVABILI

M.G.M. Impianti • Via Puccini, 127 - 51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573 803852 - <http://www.mgm-impianti.eu>
e-mail: impiantimgm@virgilio.it - info@mgm-impianti.eu



**Autofficina
ed Eletrauto**

TONI & BARONTI SNC

**VIA P. TOGLIATTI, 101
51035 LAMPORECCHIO**



tel. 0573803429
fax 0573760096
toniebaronti@alice.it



accompagnati anche dalle due ruote e dai trattori d'epoca. Ad inizio Luglio due giorni in Alta Garfagnana con arrivo al Passo delle Radici e visita al Museo Etnografico di San Pellegrino in Alpe. Ultimo appuntamento prima delle ferie in centro a Lamporecchio, dove protagoniste sono state le spider, con una panoramica escursione sul Montalbano. A fine settembre abbiamo organizzato il "Raduno delle 4 province" (Pistoia, Lucca, Firenze, Pisa) da Borgo a Buggiano fino a Santa Maria a Monte, dove abbiamo visitato l'interessante osservatorio astronomico di Tavolaia (PI), poi la "Mostra storica delle auto da rally del passato" in via Martiri del Padule a Lamporecchio in occasione del 33° Rally Città di Pistoia. Dopo l'ultimo raduno annuale denominato "Se piove vengo lo stesso" sul Monte Serra, dove in effetti la pioggia non si è fatta attendere basta ricordare gli allagamenti e le alluvioni dell'11 novembre scorso, abbiamo concluso questo 2012 con la cena sociale di sabato 8 Dicembre al ristorante "Oasi al Lago" in località San Donato di Santa Maria a Monte (PI), dove abbiamo incontrato i nostri soci e tutti gli appassionati per scambiarci gli auguri di Buone Feste e di Buon 2013. Auguri che con l'occasione siamo molto lieti di porgere anche a tutti i lettori di Orizzonti ed alla sua redazione! ».

A chiusura il Presidente **Alessandro Carta** ha così voluto manifestare il suo entusiasmo: «Sono certo che la missione del **Club Montalbano auto moto storiche** è stata compiuta al 100%! Mi auguro di aver soddisfatto con l'organizzazione, l'impegno ed i molteplici eventi, tutti i soci e tutti gli amici che ci hanno dato fiducia aderendo al nostro club. Mi auguro di aver generato tanto divertimento e di aver dato vita a meravigliose

emozioni: i nostri appassionati di auto e moto d'epoca se lo meritano davvero! Concludo dicendo che nell'anno nuovo saremo ancora sul pezzo con rinnovato vigore, vi terremo informati su tutte le nostre nuove iniziative. Un Grazie di cuore a tutti dal **Club Montalbano auto moto storiche** e auguri per un fantastico 2013 di nuovo insieme!!! ». Infine mi piace ricordare che chiunque sia in possesso di un'auto o di una moto d'epoca che abbia compiuto quaranta anni e desideri iscriversi al **Club Montalbano auto moto storiche**, può contattare la segreteria del club al seguente numero telefonico: 0573-803123 dalle ore 9 alle 13 e dalle 16 alle 20 compreso il sabato, oppure inviare una mail a: info@clubmontalbanoams.it.



Nella suggestiva cornice della Piazza dei Priori a San Miniato, il "Raduno delle spider"



***Vi augura Buone Feste
e vi invita a gustare
le nostre specialità!!***



Tel.
0573 82118

Cell.
334 1473388



**Via Gramsci, 83/85
51035 Lamporecchio (PT)**

**BISCARDI
CALZATURE**

Calzature - Borse - Bigiotteria

*Biscardi
Calzature
vi augura
Buone Feste!!*



**Siamo aperti
TUTTE LE DOMENICHE**

S Rivenditore ufficiale
SKECHERS

Via Bartolini 822 - Tel. 0573 84113
51036 CASTELMARTINI - LARCIANO (PT)

Soluzioni per la distribuzione d'energia



www.sel-electric.com

SEL s.p.a. - Via Amendola 51035 Lamporecchio (PT) Tel. 0573 80051 Fax 0573 803110

Autocarrozzeria MONTI



SOCCORSO STRADALE H. 24

Via G. Matteotti, 757 - 51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573.83182 - 0573.83435 - Fax 0573.838613
e-mail: riccardo@autocarrozzeriamonti.it

CARROZZERIA MASI



**BANCO PROVA
AUTONOLEGGIO
AUTO SOSTITUTIVA**

**VERNICIATURA
A FORNO**

**SOCCORSO
STRADALE**

VIA TOGLIATTI, 30 LAMPORECCHIO (PT)

Tel. e Fax 0573 82337 - 0573 763073

Cell. 337 695767

E-Mail: carrozzeriamasi@gmail.com

**Autosalone CF
F.lli Caruso**

Esposizione e vendita
di tutte le marche



Via Karl Marx, 34 - 51035 - Lamporecchio (PT)

Tel. 0573.803174 - Fax 0573/82168

www.fratellicaruso.it

autosalonecaruso@gmail.com - info@fratellicaruso.it