

Farvi risparmiare tempo e denaro sarà il nostro impegno,
ogni 15 giorni scoprirete le nostre offerte!!!



Ipercarne

Risparmiare con qualità!

Chiuso la domenica e il lunedì



MACINATO SCELTISSIMO
BOVINO ADULTO
€ 4,40 al kg



FETTINE SCELTISSIME
BOVINO ADULTO
€ 8,39 al kg



ARISTA SUINO
A FETTE S/O
€ 4,85 al kg



POLLO A PEZZI
PRONTO COTTO
€ 1,99 a conf.



ALL'INTERNO DEL NEGOZIO TROVERETE ULTERIORI
IMPERDIBILI OFFERTE SU VARI PRODOTTI !!!

Orario di apertura: dal Martedì al Giovedì
9.30 - 13.00 15.30 - 20.30
Venerdì e Sabato orario continuato 09.00 - 20.30
DOMENICA E LUNEDÌ CHIUSO

Offerta valida
dal 10 al 23 Settembre 2011



Ipercarne
Risparmiare con qualità!

IPERCARNE - Via Francesca Uggia, 601 - Loc. Uggia - Cintolese -
Monsummano Terme (PT) - Tel. 0572 62528 - Cell. 333 7057036

RUBRICA CULINARIA

LA MAIONESE

Questa volta voglio parlare di una salsa molto usata, la maionese, troppo spesso acquistata in tubetti e purtroppo ci sono giovani dal gusto travaiato che preferiscono il prodotto industriale con conservanti e additivi a quella fatta in casa con prodotti freschi e genuini.



Qualche notizia sulle sue origini: I Francesi sostengono che nacque durante l'assedio di Mahon, diretto dal Cardinale Armand du Plessis, Duca di Richelieu che era il ministro plenipotenziario di Luigi XIII. Il Cardinale dirigeva le truppe francesi alla riconquista di Mahon che era in mano agli Inglesi ed al campo degli assediati c'era scarsità di viveri.

I soldati avevano trovato e macellato un vecchio manzo ed il cuoco del Duca non poté che fare un bollito con quella carne tigliosa e per accompagnare il lesso mescolò uovo, succo di limone e olio e lavorando questi ingredienti con la frusta, insieme a un po' di sale "inventò" la mayonnaise.

In effetti, i primi ad usare questo composto furono secoli prima gli arabi, o meglio le arabe, ma non per uso alimentare, bensì come cosmetico per maschere di bellezza ed è tuttora usata a questo scopo in Medio Oriente. Nel '500 quando Caterina dei Medici sposò Enrico III, si portò in Francia i suoi camerieri, i suoi cuochi, i suoi musicisti e le sue stoviglie. Le grandi famiglie, i Rohan, gli Orleans, i Borboni, i Guisa ecc. storsero la bocca a questo matrimonio perché i Medici erano di origini borghesi e di troppo fresca nobiltà, ma Caterina portò una ricchissima dote che risanò l'esangue tesoro reale e i suoi famigli influenzarono potentemente la Corte. La Regina fiorentina fece conoscere ai Francesi la forchetta e i suoi cuochi molte ricette della Corte Medicea, che era molto più raffinata di quella francese, come il sorbetto, il gelato e l'anatra all'arancia che oggi è conosciuta come "le canard à l'orange", un vanto della cucina d'oltralpe. In Francia a quei giorni le arance erano praticamente sconosciute, mentre in Italia si coltivavano nel sud, vicino ai laghi nel nord e in Toscana a Pescia. Senza dubbio i cuochi fiorentini fecero conoscere le "colle" che si usavano nella cucina fiorentina, come appunto la maionese, la besciamella, la fricassea ecc.

Erano chiamate "colle" il semolino, le farinate e le salse

a cura di Ferruccio Ubaldi



spesse.

Torniamo a noi. La maionese si prepara in modo molto semplice: un uovo intero o solo il torlo (tolto dal frigo almeno due ore prima), 200 cc di olio, il succo di mezzo limone o di uno intero a piacere, oppure un cucchiaino scarso di buon aceto e sale. Tutto qui, ma bisogna usare alcuni accorgimenti.

Innanzitutto ci vuole dell'olio ligure o comunque molto leggero o addirittura (orrore!) di arachidi, il nostro non filtrato e verde è troppo saporito per questa salsa delicata. I puristi vorrebbero che si usasse la frusta per montare la maionese, ma io consiglio il frullatore, meglio se a immersione. Io uso farla in un barattolo di vetro, che dopo l'operazione tappo e conservo in frigo. In un misurino, metto l'olio, l'aceto o il limone e il sale. Do una frullata, poi rompo l'uovo nel barattolo e aggiungo uno spruzzo d'olio e comincio a frullare, verso il contenuto del misurino lentamente e continuo a frullare. In una quarantina di secondi avremo una salsa bella spessa, buona e genuina. A differenza di quella industriale, si può conservare in frigo in barattolo chiuso solo per pochi giorni.

La maionese può accompagnare molti piatti di carne o di pesce, unita a verdure si può ottenere l'insalata russa, usando una siringa (da cucina s'intende...) si possono guarnire le tartine e con l'aggiunta di vari ingredienti si ottengono diversi gusti. Con la mostarda di senape sarà adattissima col lesso, con un po' di Ketch up avremo una sorta di salsa rosa, con aglio spappolato otterremo la sauce ayoli ecc. non voglio mettere limiti alla vostra fantasia.

Un uso non molto conosciuto è la pastasciutta alla nizzarda. Nell'acqua per lessare le bavette mettere 3 o 4 spicchi d'aglio e cuocere la pasta al dente; scolare e condire con la maionese, è semplice e deliziosa.

IL LESSO E IL BRODO.

Non pretendo di svelare chissà quale segreto, tutti sanno che con un po' di carne fatta bollire con qualche odore si ottiene il lesso e il brodo, ma qualche accortezza ci vuole per ottenere



Forno Antico
Larciano

*Produzione artigianale
di pasticceria
Artisan production
of confectionery*

Tel. +39 0573 837838
Fax +39 0573 838164

Via Biccimurri, 59/a
51036 Larciano (PT) - Italy -

Casalinghi e Articoli da Regalo

Paolini Giacomo

Liste di Nozze
con le
migliori marche

Via Bartolini, 32
Castelmartini (PT)
Tel. 0573 84166

una minestra e una pietanza di soddisfazione. Intanto c'è da osservare che se vogliamo un buon brodo bisogna mettere la carne nell'acqua fredda, se invece desideriamo un buon lesso saporito, bisogna introdurre la carne nella pentola quando l'acqua bolle. Il dilemma si risolve con un compromesso ed ecco come fare. Ci vogliono circa 800 g. di muscolo, una bella coscia di tacchino, ossa spugnose e solo se questo piace, uno zampino di maiale. Inoltre prezzemolo, una costa di sedano, una carota, una cipolla divisa in due, due pomodori molto maturi o due cucchiaini di conserva, sale grosso e circa un litro e mezzo d'acqua. Si adattano alla bisogna le pentole d'acciaio col fondo massiccio, ideali per cotture lente. Si mettono ad acqua fredda le ossa, la coscia di tacchino, le verdure e il sale e si pone la pentola coperta sul fuoco. Quando l'acqua bolle, si aggiunge la carne e dopo che il bollore sarà ripreso, coprire e attenuare il gas fino ad ottenere che il liquido bolla molto leggermente. Si fa cuocere per due ore buone e un paio di volte è opportuno schiumare. Otterremo un buon bollito e un buon brodo; consiglio di tagliare a fette il muscolo e di accompagnarlo con sottaceti o con qualche salsa di vostro gradimento. Se il lesso avanza, lo si può rifare in umido, il brodo in più, filtrato con un panno, conviene introdurlo in bottigliette da acqua di mezzo litro e conservarlo nel congelatore. Si mantiene per diversi mesi.



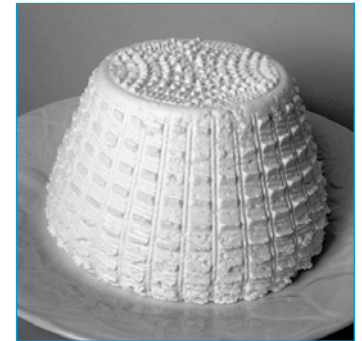
LESSO RIFATTO.

Se il lesso è avanzato si può vantaggiosamente usarlo insieme alle patate. Lessare quattro o cinque grosse

patate e sbuciarle, quindi tagliarle a tocchetti. Fare un battuto con cipolla, prezzemolo, carota ed una costa di sedano, versare in olio bollente in un tegame e cuocerlo qualche minuto. Mettere il lesso a pezzi e farlo insaporire un paio di minuti, quindi aggiungere passata di pomodoro o pomodori pelati, abbassare il fuoco e cuocere una mezz'ora coperto. Aggiungere le patate e cucinare il tutto ancora per una decina di minuti a tegame scoperto, quindi servire. Se la salsa durante la cottura si ritirasse troppo, aggiungere durante la cottura un po' di brodo o anche acqua.

LA RICOTTA.

Forse tutti conoscono il modo di ottenere un ottimo dessert dalla ricotta mescolata con confettura di frutta o con zucchero, caffè macinato e un pochino di anisetta, oppure con cacao in polvere e un cucchiaino di Amaretto Disaronno, ma non molti la usano per condire la pastasciutta. È semplicissimo: sciogliere in burro bollente qualche cucchiaino di buona ricotta di pecora, unire sale e una generosa grattata di noce moscata. Cuocere un paio di minuti lavorando la ricotta con una forchetta in modo che si amalgami bene col burro. Condire con questa salsa gli spaghetti al dente ed è tutto. È deliziosa!



Buon appetito!

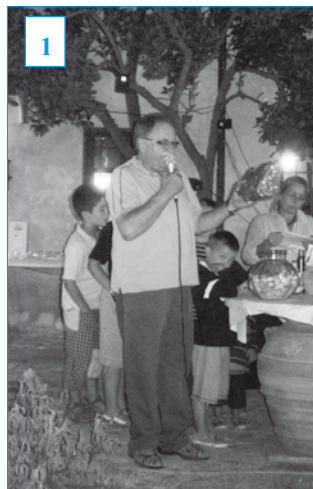
Ferruccio Ubaldi

LAMPORECCHIO: LA FESTA DI SANTA MARIA ASSUNTA A ORBIGNANO, UNA TRADIZIONE CHE OGNI ANNO SI RINNOVA CON SEMPRE PIÙ DEDIZIONE, DEVOZIONE E PARTECIPAZIONE

È una tradizione che ha alle sue spalle una storia più che ventennale, un evento che è diventato ormai un punto di riferimento importante, per chi vive il nostro territorio abbinando la voglia di stare insieme con la devozione religiosa. Anche quest'anno, in questo torrido agosto, tantissima gente ha partecipato alle due **"cene sotto le stelle"** che si sono svolte il 14 e il 15 nel prato retrostante la Chiesa di Santa Maria del Pruno, organizzate da **"Tirillo col filo"** in collaborazione con la **Parrocchia di Orbignano**. Il giorno di ferragosto è stata effettuata anche la tradizionale processione religiosa che ha portato i fedeli fino al Centro Socio Riabilitativo "Raggio di Sole". È stata una collaborazione molto proficua che ha avuto nelle figure di **Selma Ferrali** (per Tirillò) e di **Stefania Giraldi** (per la Parrocchia di Orbignano) le due principali figure di riferimento. Ma vogliamo sottolineare il ruolo fondamentale che ha avuto il parroco **Don Andrea Mati**, vero trade d'union tra le due strutture. Il giovane parroco di Lamporecchio si è prodigato in ogni situazione mettendo tutto il suo impegno, per rendere possibile ogni attività. Grazie alla sua dedizione sono stati risolti molti dei mille piccoli e grandi problemi che inevitabilmente si presentano quando si organizzano eventi di questo genere. Siamo sicuri che dopo quest'ultima esperienza, i due gruppi saranno ancora più coesi e compatti

con l'obiettivo comune di fare il bene della parrocchia di Orbignano (alla quale sono andati tutti i proventi delle due serate) e della comunità di Lamporecchio. Gli organizzatori, attraverso il nostro giornale, vogliono ringraziare tutti volontari, che con entusiasmo hanno offerto la loro collaborazione per la buona riuscita della festa, tutte le persone che hanno donato generi alimentari che sono stati utilizzati nel reparto gastronomico e tutti coloro che hanno regalato i tantissimi premi che sono stati consegnati ai partecipanti, tramite una simpaticissima lotteria che ha avuto in **Gino Bonfanti (foto 1)** un bravissimo presentatore. Infine un ringraziamento particolare va a tutte le persone che in gran numero sono accorse a Orbignano **(foto 2)**. **Grazie e arrivederci al prossimo anno!**

S.F.





"DITELO ALLA REDAZIONE"

Invitiamo i lettori a contattare, tramite posta o e.mail, la redazione di "Orizzonti" per segnalare problematiche, proposte o suggerimenti, daremo voce alle vostre idee ed alle vostre segnalazioni che saranno pubblicate in forma anonima nel totale rispetto della privacy -
LE LETTERE DEVONO COMUNQUE ESSERE FIRMATE, ALTRIMENTI NON POTRANNO ESSERE PUBBLICATE
 - tel./fax 0573-803029 - e.mail: mensileorizzonti@alice.it -

1) Quando verrà tolta questa radice pericolosa? - Dopo innumerevoli segnalazioni siamo costretti a chiedere nuovamente la rimozione di questa pericolosa radice che da molto tempo mette a rischio il transito (soprattutto per ciclisti e motociclisti) in via Giusti, esattamente dietro il bar "La Perla del bosco" a Lamporecchio. Non vogliamo entrare nel merito di chi siano le responsabilità, anche perché alla fine è diventato soltanto uno stucchevole rimbalzo di accuse, noi vogliamo soltanto che la radice venga toltaSENZA ULTERIORI RINVII, non importa da chi! - **La Redazione** -



2) Mettiamo un cartello di divieto di svolta a sinistra!- "Ciao suggerisco all'amministrazione comunale di mettere in via Nenni (N.d.R. dove c'è l'asilo nido "La Trottola") un cartello di divieto di svolta a sinistra onde evitare incidenti!!! Spesso girano senza guardare che è senso unico!!!! Grazie Saluti".
 - **Roberta Romani** -

3) Piccioni.... a senso unico? - "Buongiorno, mi piacerebbe sapere se, visto e considerato che i piccioni sono di proprietà demaniale, e guai a chi li tocca per non venir considerata una specie di terrorista..., perché non diventa automatico che io da privata cittadina, subendone i danni, non venga risarcita di conseguenza ai danni che questi intoccabili fanno sulla mia proprietà privata, senza considerare le innumerevoli malattie che possono trasmettere a uomini e animali".
 - **Una cittadina** - lettera firmata

P.S. Non sono stata io... questo è morto di vecchiaia!



4) Una buca pericolosa - "Buongiorno, abito in **via Nardini**. Chiedo all'amministrazione comunale un intervento URGENTE di manutenzione del manto stradale, in prossimità della mia abitazione. C'è una buca pericolosa da ricoprire sulla strada. - **Masi Carla** -

5) Un matrimonio.... indimenticabile! - "Attraverso le colonne di Orizzonti, vorrei fare gli auguri, insieme ai nostri genitori **Marisa e Rolando**, di buon primo anniversario di matrimonio a mio fratello **Marco Del Bino**. Ad un anno di distanza (**4 settembre 2010**), desidero ringraziare pubblicamente le persone che lavorano all'ufficio anagrafe del comune di Lamporecchio, in modo particolare **Lucia e Sandra** per la dedizione che hanno impiegato per risolvere diversi problemi burocratici, dovuti al fatto che mio fratello vive in Australia. Confermo invece le forti critiche al nostro sindaco **Giuseppe Chiaramonte**, che in quella serata, non si presentò senza giustificazioni, a celebrare il matrimonio in comune... ancora oggi aspetto da lui spiegazioni!! Fortunatamente dopo un paio di ore di forte tensione intervenne il vice sindaco **Silvia Torrigiani** (alla quale mando invece un grosso ringraziamento!) che celebrò le nozze, risolvendo una situazione che era diventata incresciosa e imbarazzante".
 - **Mery Del Bino** - nella foto accanto **Marco Del Bino con la moglie Tamara**



6) Il croccante più lungo del mondo - "Sfogliando una vecchia edizione del Guinness dei primati (quella stampata nel 1998), mi sono imbattuta casualmente in un record da battere... ma si tratterebbe di un derby! Nella sezione "Piccole e grandi imprese" si dice: «Il croccante più lungo - Il 23 luglio 1995, in occasione della festa di Sant'Anna a Ponte a Signa, Firenze, **Venturino Venturini** di Lamporecchio, Pistoia, ha realizzato un croccante lungo **32,10 metri**». Chissà se la famiglia Venturini o se qualcuno che era presente conserva delle fotografie di quella giornata... Nel frattempo propongo di replicare, nei giorni della fiera del prossimo anno, l'iniziativa del croccante tirato per le vie del paese, ma stavolta con la certificazione del **Guinness dei primati!**".
 - **Michela Cammili** -



7) La nuova entrata nel muro dei giardinetti - "Chiedo cortesemente ai Responsabili comunali una spiegazione sul taglio orribile nel muro storico che si affaccia sulla via Matteotti, davanti all'ingresso di Villa Rospigliosi. Inoltre faccio presente che le strisce pedonali davanti all'ingresso dei Giardinetti sono molto pericolose trovandosi immediatamente dopo una curva con semaforo". - **S.R.** -

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

www.masterserramenti.it
 massimofrusciante@virgilio.it

DOAS
 Firenze

Via Gramsci, 21 - 51035 Lamporecchio (PT)
 Tel. 0573 803901
 Sito web: www.doasitaly.com

**AZIENDA AGRICOLA
 MADONNA DI VARIGNANO**

di
**TRINCI
 Pietro & Ettore**

Tel. 0573/81919 - Cell. 333/6076758
 Sede: Via Togliatti, 240
 Sede operativa: Via Varignano, 1
 51035 LAMPORECCHIO (PT)

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE RISPONDE E INFORMA:



Inciviltà in via Verdi: (domanda posta sul n. 31, luglio/agosto 2011 relativa all'abbandono di vetri sul marciapiede di via Verdi, fuori della apposita campana, dietro la Casa della Salute)

I Vigili urbani sono stati avvisati del problema e hanno intensificato i controlli. Abbiamo anche verificato che vengono immessi dentro e fuori della campana bicchieri di

crystallo che non possono assolutamente essere smaltiti insieme al vetro perché contaminano il processo di riciclo! La legge è molto chiara, il primo che sarà sorpreso a gettare materiali inidonei o addirittura a gettarli sul marciapiede pagherà per tutti!

Doppio senso di circolazione in tutta via Aldo Moro: (domanda posta sul n.29, maggio 2011 relativa alla richiesta di ripristinare il doppio senso di circolazione nel tratto di via Aldo Moro compreso tra gli incroci con via Donati e via La Malfa.)



Quando è stato istituito il senso unico nel breve tratto evidenziato nella cartina a fianco, è stato fatto per evitare che confluissero in via Donati sia il traffico che arriva da Vinci e dalla zona industriale, sia quello che arriva dalla zona del supermercato Coop e zona scuole, con destinazione via

Firenze. Togliere il senso unico vorrebbe dire creare ingorghi di ancor più grande dimensione e disagi ancor più elevati per i cittadini, soprattutto quando escono i ragazzi dalle scuole.

Il Comune di Lamporecchio, insieme a quasi tutti i comuni della provincia di Pistoia, ha aderito allo sciopero generale proclamato per il 6 settembre dalla Cgil contro la manovra finanziaria del Governo. Alla manifestazione, organizzata in Piazza Duomo a Pistoia, in rappresentanza del Comune, erano presenti, con il proprio Gonfalone, il vicesindaco Silvia Torrigiani, l'assessore Chiara Francesconi e il capogruppo P.D. di maggioranza, consigliere Mirco Vaiani (nella foto insieme al consigliere provinciale Valerio Bonfanti). Durante la mattinata è arrivato anche il sindaco Giuseppe Chiaramonte che si è detto molto preoccupato per una manovra che prevede ulteriori tagli ai fondi dei comuni con conseguente riduzione o addirittura azzeramento dei servizi, a meno di incrementare le tariffe e le tasse ai cittadini. Chiediamo maggiore attenzione per gli enti locali, che rappresentano l'avamposto dello Stato al quale i cittadini si rivolgono per affrontare e risolvere i problemi propri e del territorio in cui viviamo.



COMUNICAZIONE IMPORTANTE: I VIGILI URBANI HANNO CAMBIATO SEDE:

L'Amministrazione Comunale di Lamporecchio comunica che dal 1° settembre 2011 l'Ufficio di Polizia Municipale è trasferito in Via Ventura Vitoni n. 59 (locali ex magazzino coop).

Comune di Lamporecchio
Assessorato alla Cultura
e Turismo

2 Settembre ore 21.15 Parco Rospigliosi

Il Comune di Lamporecchio - Assessorato al Turismo - ha partecipato quest'anno al 6° Festival Internazionale Armonia fra i Popoli.

Grazie alla segnalazione del nostro Parroco **Don Andrea Mati** siamo entrati a far parte dei Comuni che ospitano gli spettacoli organizzati da **Antonella Lombardo ed Elisa Catolfi** con ragazzi provenienti da varie nazionalità.

Questi ragazzi, con il loro entusiasmo e la loro bravura nelle varie arti: danza, musica e canto, sono un esempio di come la collaborazione e l'armonia siano il motore dell'umanità.

In un anno nel quale i giovani dell'Europa e del mondo sono stati i protagonisti di movimenti di protesta, in Europa dimostrando in maniera pacifica la loro voglia di cambiare

le cose, e nei Paesi delle sponde sud del Mediterraneo con processi di ribellione per la libertà, non possiamo chiudere gli occhi di fronte all'importanza che hanno l'interazione fra le varie culture e la cooperazione internazionale.

Soltanto attraverso la comprensione, lo sviluppo, e l'apprendimento delle diversità si può creare un mondo migliore. *"Attraverso gli occhi di chi ci crede"*.

Chiara Francesconi - Assessore alla Cultura e Turismo



IL BAMBINO E IL SOLDATO: UNA STORIA DI GUERRA E DI AMICIZIA

di Maddalena Mirandi



La storia che sto per raccontarvi è una storia bellissima, che commuove e che scalda il cuore nelle fredde sere d'inverno: è una storia vera, autentica, una storia che ha commosso ed emozionato me per prima. Conosco Romano da tanti anni ma mai me l'aveva raccontata: il 25 aprile – un giorno in cui i ricordi diventano improvvisamente più vividi e più intensi per coloro i quali hanno vissuto i tristi anni della guerra – scopro l'infanzia di questo nonno acquistato che conosco da sempre ma che a tutt'oggi mi sorprende con i suoi racconti. Proprio questa storia straordinaria voglio condividere con i lettori di Orizzonti: perché ognuno di noi possa andare alla ricerca di quelle storie uniche e speciali della gente comune.

Mi chiamo Romano Morchi e sono nato a Pistoia il 27 ottobre del 1931. La mia mamma e il mio babbo abitavano a Mastromarco. Quando nacqui il mio babbo era molto malato: morì che avevo compiuto appena un anno. Da quel momento ho cambiato diverse case: prima a Mastromarco, come vi ho detto, poi a Ceppetto e alla fine mi sono trasferito con la mamma a Empoli, dove mia zia aveva una casa. Lavoro, a quei tempi, ce n'era poco e Empoli non faceva eccezione: la mia mamma si è arrangiata tanto – povera donna – facendo servizio nelle case (allora era un'usanza comune). Poi purtroppo arrivò la guerra e, con la guerra, la miseria ancora più nera; per farti un esempio se si mangiava a mezzogiorno la sera... beh, insomma ve lo lascio immaginare. Per fortuna io andavo a scuola. Perché? Perché a scuola c'era la refezione scolastica e mangiavo anche tre piatti di minestra. Di minestra, sia chiaro e non di pasta perché di minestra ce ne veniva assai di più. Il pane si prendeva con la tes-

sera: ti davano tre pagnottine scure, nere, che a chiamarle pane ci voleva del coraggio. Tutto si prendeva con la tessera e con i bollini, a razioni.

Una volta, dalla fame che avevo, mangiai - poco per volta, giorno per giorno – la farina di granturco che aveva messo da parte la mia mamma perché non c'era altro da mangiare, nemmeno il pane nero. Quando la mamma lo scoprì si mise a piangere, povera donna: la miseria era tanta, come la fame... e io avevo sempre fame perché stavo crescendo!

Nell'estate del 1942, finita la scuola, mia nonna scoprì un accampamento militare: c'era, in particolare, un ragazzo di Avellino, un po' imbranato a dire la verità, che veniva col fagottino di panni a farsi fare dei rammendi e, in cambio, portava del pane e delle altre cose da mangiare.

Qualche tempo dopo andai, su indicazione di mia nonna, al campo militare a riportargli delle cose: mentre ero lì un altro militare mi chiamò da un pochetto "Vieni quassù", mi disse "stai un po' con me". Così cominciò la nostra amicizia: purtroppo non ricordo il suo nome ma era molto giovane, intorno ai trenta anni, sicuramente

graduato. Poteva essere davvero il mio babbo. Ricordo che mi diceva "Io ti lascerò sempre da mangiare e, se non ce l'ho te lo procuro, basta che tu mi venga a trovare ogni giorno. Lo sai che io ho un bambino della tua età?" Pensate che mi faceva anche mangiare nella gavetta! Se un giorno non lo andavo a trovare mi chiedeva perché non ero andato, che cosa era successo. E poi mi chiedeva se mi piaceva andare a scuola e mi dava dei consigli. "Mi raccomando, bisogna che ti comporti come un ometto", mi diceva. Io, capite, non avevo mai avuto il babbo e non credevo, anzi, non sapevo che quel-



Romano Morchi bambino (Empoli 1939)



Nuova Touareg 2011

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.

EDIL VG S.n.c.

di Giuseppe & Giovanni Vita

Lavori edili in genere
Qualità e Serietà
Contattateci!! Preventivi gratuiti!



Via Sambarontana, 81
51035 LAMPORECCHIO (PT)
Tel. Giuseppe 338/8144962 - Tel. Giovanni 329/0909402
e.mail: vita.giovanni@fastwebmail.it

lo fosse il babbo. Mi domandavo "E se avessi un babbo anch'io?"

Un giorno, un po' di tempo dopo il nostro primo incontro, mi prese in collo, mi baciò e mi abbracciò e poi mi disse "Prega per me, mi mandano in Africa e ho paura di non tornare mai più.. se torno, appena è finita questa guerra ingiusta, ti vengo trovare". Non l'ho mai più rivisto... seppi dopo che avevano silurato la nave [dove probabilmente si trovava il soldato, N.d.R.]. Tanti militari dall'Africa non sono tornati. È strano, mi sono ricordato ora di questo episodio, ora che sono vecchio. Mi sembra di vederlo adesso, eppure non ricordo il suo nome. So che veniva dall'Appennino Bolognese e che di sicuro era un ufficiale o un sottufficiale. Era robusto di aspetto ma dolce; allora gli uomini, i babbi, erano più duri, più ruvidi, eppure lui era di una dolcezza eccezionale, quasi femminile. Per quel poco tempo che è restato ho avuto molta relazione con lui: ah, quanto è importante un babbo per un bambino, quanti consigli e quanta sicurezza può dare!

Poi i militari andarono via e mi peggiorarono le cose perché ritornò la fame nera... si fece la festa quando si ebbe la notizia della caduta di Mussolini. A Santa Maria [quartiere di Empoli, N.d.R.] c'era la Casa del Fascio e mi ricordo che i comunisti vi entrarono dentro, buttarono fuori tutto e vi dettero fuoco. Cominciò la guerra di Resistenza, accompagnata dalla guerra civile.

Il 26 dicembre del 1943 ci fu il primo bombardamento a Empoli. Ero alla Messa e allo scoccare del mezzogiorno arrivò una squadriglia di aerei a bassa quota. Sentii un rumore assordante, che mi sfondava le



Ieri

orecchie. Uscii fuori e vidi un fumo nero. Scappai di corsa a casa. La sera, con mia nonna, decidemmo di andare a vedere cosa era successo e ci dirigemmo verso la stazione. Era uno spettacolo impressionante: non c'erano più case, era tutto distrutto. Una fila di gente si dirigeva dal sottopassaggio della ferrovia fino a quello che non sapevo essere il cimitero. Una volta arrivati ci trovammo davanti a più di 170 corpi senza vita, ammassati tutti insieme. Alla mia sinistra c'era una cappellina piena - vi dico piena - di resti umani. Mia nonna mi portò subito via ma quelle immagini le ricordo ancora adesso e, ancora adesso, preferisco ricordare le persone quando sono in vita: è terribile vedere la gente polverosa, stesa a terra senza vita.

Decidemmo, immediatamente dopo questo fatto terrificante, di andare via da Empoli e ritornammo a piedi a Lamporecchio con la nostra roba su un barroccio. A Lamporecchio non ho più sofferto la fame: aiutavo i contadini e pane e prosciutto lo rimediavo sempre. Poi la vita ha fatto il suo corso, sono diventato un falegname e da falegname ho lavorato per tutta la vita. Non ho mai dimenticato, però, quel giovane soldato che, per così poco tempo, è stato un babbo per me che, da bambino, un babbo non l'avevo mai avuto. Forse questo è stato davvero l'unico grande dono di quella guerra ingiusta.



Oggi

Grazie Romano per averci raccontato la tua storia. Una storia di amicizia nella guerra fra un bambino e un soldato. Un'emozione rara e preziosa per i nostri lettori.

Maddalena Mirandi

MINI MARKET
di Ferrari Elena
ALIMENTARI
FRUTTA & VERDURA

TUTTE LE DOMENICHE E GIORNI FESTIVI PANE FRESCO DI NOSTRA PRODUZIONE

Riscopri il sapore della qualità!

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

M.G.M
impianti

Impianti elettrici industriali e civili
installazione e manutenzione
Energia solare ed energie alternative
impianti e componenti

Impianti idraulici e termoidraulici
installazione e manutenzione
Installazione e manutenzione caldaie

Installazione e manutenzione
condizionatori d'aria

**Via Puccini, 127 (zona Scuole Medie,
dietro la Banca Toscana) - Larciano (PT)**
Tel. e Fax. 0573 803852 - cell. Gino 333 3741201
e.mail: impiantimgm@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

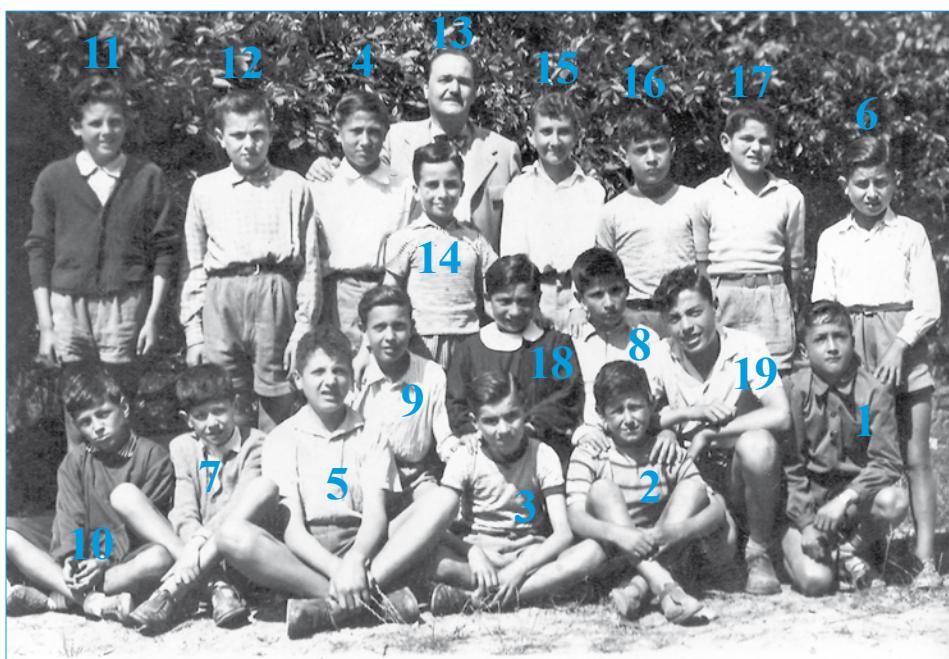
CHE BELLO RITROVARSI: DOPO OLTRE 50 ANNI GLI EX RAGAZZI DI UNA V^a ELEMENTARE TUTTI INSIEME AL "MASETTO"

Lamporecchio - Dopo oltre 50 anni si sono ritrovati ed hanno festeggiato al ristorante Antico Masetto con un ricco pranzo. Sono i ragazzi nati nella classe 1939. L'ultima volta che erano tutti insieme fu quando conclusero la quinta elementare, con il mitico maestro Maiolfi. Allora la scuola elementare si trovava in Piazza IV novembre, dove adesso è collocata la Casa della salute.

"È stata una grande emozione - ha detto l'organizzatore dell'iniziativa Antonio Leporatti - improvvisamente siamo tornati indietro con il tempo per un paio di ore e ci siamo sentiti dei ragazzi felici. Ho dovuto faticare molto per organizzare questa rimpatriata, ma alla fine la soddisfazione e l'emozione intensa che ho provata, mi hanno ripagato di tutto".

Vediamo come sono cambiati questi "ragazzini" del 1939, per facilitare la visualizzazione li abbiamo numerati:

Da sinistra nella foto recente: **1) Alfonso Torrigiani, 2) Antonio Leporatti, 3) Antonio Sostegni, 4) Paolo Morosi, 5) Desiderio (Dero) Desideri, 6) Francesco Venturini (N.d.R. autore del libro "Lamporecchio i miei ricordi"), 7) Roberto Mancini, 8) Gianpiero (Piero) Martini, 9) Guido Giannoni, 10) Giuseppe Landini e 11) Armando Baldi.**



Sono da aggiungere i "ragazzi" non presenti all'Antico Masetto, da ricercare solo nella foto del 1950: in alto da sinistra **12) Roberto Giacinti, 13) il Maestro Maiolfi, 14) Aldo Meozzi, 15) Alessandro Santini, 16) Piero Bacci, 17) Piero Lassi;** in basso da sinistra **18) Aldo Simoni e 19) Carlo Benvenuti.**

AUTODEMOLIZIONI

LEPORATTI

Via Ceppeto, 30
Lamporecchio (PT)
Tel. 0573.81952

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



www.autodemolizioneleporatti.it

VENDITA PALLETS NUOVI E USATI

Europallets Srl

Via del Lavoro, 37 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel. e Fax 0573 81819 - Cell. Denny 340 7129215



Buche nella strada: quando il Comune è responsabile dei danni

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

Nell'infortunata stradale una parte rilevante della casistica riguarda, da sempre, i danni provocati dalle buche presenti nel manto stradale e, più in generale, da quelle che, in giurisprudenza, vengono definiti "insidie e trabocchetti". Tale fattispecie viene disciplinata dal codice civile all'art. 2051 in tema di cose in custodia, secondo il quale "Ciascuno è responsabile del danno cagionato dalle cose che ha in custodia, salvo che provi il caso fortuito". In particolare, la predetta disposizione disciplina in generale la responsabile del custode per le cose che si trovano sotto il proprio controllo, come, nello specifico, le strade da parte degli enti proprietari o dei gestori. Gli stessi sono dunque responsabili per i danni provocati salvo che provino il caso fortuito. Nel caso specifico delle buche stradali, la giurisprudenza ha creato il concetto di "insidia o trabocchetto", ovvero una situazione di fatto che rappresenti un pericolo occulto per l'utente della strada aperta al pubblico, evidenziata dal carattere oggettivo della non visibilità e da quello soggettivo della non prevedibilità del pericolo. Solo in tal caso,

l'ente è responsabile dei danni nei confronti dell'utente della strada e deve dunque risarcirli integralmente. Una recentissima sentenza della Cassazione ha cercato di risolvere un caso frequente, ovvero quello di una buca stradale ricoperta d'acqua. La Suprema Corte ha stabilito come non sia corretto qualificare come caso fortuito la circostanza che la buca presente sul fondo stradale fosse ricoperta dall'acqua per difetto di manutenzione e dunque non visibile dall'infortunata, sul rilievo che si trattava di evento estemporaneo, nei confronti del quale il Comune non aveva avuto la possibilità di intervenire tempestivamente. Al contrario, secondo i giudici "la pioggia che, nascondendo le asperità del suolo, le ha rese ancor più insidiose integra un evento normale e largamente prevedibile che, senza interrompere il nesso causale, ha contribuito a causare il danno" (Cass. civile, sez. III, ordinanza 24.05.2011 n° 11430).

COCOS

Daniela Spinelli

ABBIGLIAMENTO DONNA

UNDERWEAR BASIC - INTIMO

SCEE
TWIN SET

Dégradé®

Dezigual
la vida es chula!

PAOLO CASALINI

JUSTcavalli
UNDERWEAR

Madegre

R relish

Piazza IV Martiri, 123 - Tel. 0573 83042
51036 LARCIANO (PT)



FD AUTOSALONE
DONATIELLO
AUTOFFICINA

LARCIANO, TEL. 0573 849007

**È ARRIVATO IL MOMENTO
DEI PNEUMATICI INVERNALI**

L'informazione per viaggiare sicuri!

CON LA STAGIONE FREDDA ALLE PORTE VI VOGLIAMO PARLARE
DI PNEUMATICI INVERNALI.

BISOGNA INNANZITUTTO SFATARE UN LUOGO COMUNE: I PNEUMATICI INVERNALI
NON SERVONO SOLO QUANDO SI VIAGGIA SU STRADE INNEVATE.

La soluzione più pratica per evitare spiacevoli sorprese è utilizzare quattro ruote invernali, meglio note come termiche, ma adesso la definizione ufficiale è **"pneumatici invernali"**. Quest'ultime si differenziano dalle gomme regolari per la composizione della mescola, che in questo caso è ricca di silice e resta morbida e aderente al suolo, anche a bassa temperatura (all'incirca intorno ai 6-7°C la mescola diventa della morbidezza ideale per tenere al meglio la strada), e per il disegno del battistrada caratterizzato da incavi più profondi e dalle "lamelle", le quali riscaldando il battistrada, creano una differenza di temperatura fra il pneumatico e il ghiaccio creando così un effetto adesivo!

RISPETTO AD UN PNEUMATICO ESTIVO GLI SPAZI DI FRENATA SI RIDUCONO
DEL 20% SE L'ASFALTO È ASCIUTTO, DEL 30% QUANDO È BAGNATO
E FINO AL 50% QUANDO È RICOPERTO DI NEVE.

CONSIGLIAMO QUINDI IL MONTAGGIO DI PNEUMATICI INVERNALI
DAL MESE DI OTTOBRE FINO AD APRILE.

Per legge, le gomme invernali sono equiparate alle catene, quindi nelle zone in cui quest'ultime sono obbligatorie, possiamo tranquillamente utilizzare le gomme termiche ed evitare una multa salata. Per chi decide di usare le catene da neve è necessario che controlli sul proprio libretto di circolazione se la sua vettura può essere o meno catenabile. IL PROBLEMA È CHE SU MOLTE VETTURE MODERNE CARATTERIZZATE DA GRANDI CERCHI IN LEGA, LE CATENE NON SI POSSONO UTILIZZARE. IN QUESTI CASI SI POSSONO MONTARE I COSIDETTI "RAGNI" CHE SONO MOLTO FACILI DA MONTARE MA HANNO UN COSTO MOLTO SUPERIORE A QUELLO DELLE NORMALI CATENE. IN ALTERNATIVA SI POSSONO MONTARE LE COSIDETTE "CALZE" O "AUTOSOCK" CHE SONO FACILI DA INSTALLARE MA NON SONO RICONOSCIUTE DAL CODICE DELLA STRADA!

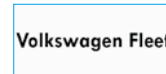
Affidatevi alla nostra professionalità!

PRESSO LA NOSTRA SEDE TROVERETE UN VASTO ASSORTIMENTO DI PNEUMATICI
INVERNALI, CATENE E RAGNI.

Vi ricordiamo che da noi lo stoccaggio dei pneumatici è gratuito.

PER UN PREVENTIVO GRATUITO PASSATE PRESSO LA NOSTRA SEDE IN VIA C.A.
DALLA CHIESA N. 39 A LARCIANO, DAVANTI ALLA CASERMA DEI CARABINIERI.

ASSISTENZA
PNEUMATICI



MANUTENZIONE
FLOTTE
MECCANICA



ENTRO IL 15 OTTOBRE



FD AUTOSALONE DONATIELLO - Via C.A. Dalla Chiesa, 39
LARCIANO - Tel. 0573 849007 - salonedonatiello@katamail.com

IL COMUNE DI LARCIANO RICORDA LA TRAGICA ESTATE DEL 1944

Castelmartini 23 agosto 2011

In queste stesse ore, 67 anni fa, si consumava una delle più atroci stragi del regime nazi/fascista.

184 civili innocenti: bambini, donne, anziani, uomini, venivano barbaramente trucidati nell'ambito di un'operazione militare che niente aveva di militare se non aver causato la morte di tante persone. Con la scusa della rappresaglia contro i partigiani, l'esercito tedesco scrisse una delle più tragiche pagine della sciagurata seconda guerra mondiale, conflitto che per la prima volta nella storia vide cadere più vittime civili che militari.

Nell'ambito della ritirata verso le linee gotiche, con il fronte sull'Arno i comandanti tedeschi intesero fare terra bruciata dietro di sé tramite la provata e consolidata strategia del terrore che intendeva intimidire ed eliminare qualsiasi possibilità di sostegno alle truppe alleate in avanzata, da parte delle popolazioni civili. Non fu questa purtroppo l'unica strage perpetrata dai nazisti. Altre, con caratteristiche simili, furono commesse molte delle quali in Toscana.

Tutte rappresentano a nostro avviso qualcosa di più di crimini di guerra, questi atti sono crimini contro l'umanità e come tali vanno condannati e ricordati. Il fatto che tali crimini si ripetano tutt'ora nel mondo, dimostra come la lezione della seconda guerra mondiale sia rimasta inascoltata e vana.

Proprio per questo rimane attuale e vitale la necessità che le vittime abbiamo giustizia e i colpevoli vengano condannati. Non per odio ma per dignità apprezziamo la sentenza del tribunale militare di Roma con la quale sono stati condannati all'ergastolo tre dei responsabili della strage del Padule di Fucecchio.

Per questo rivolgo un particolare grazie al Pubblico Ministero Marco De Paolis e all'avvocato Massimo Brancoli per l'importante lavoro svolto. Sottolineo, non a caso, che tale sentenza è apprezzata per dignità e non per odio perché credo che più di tutto, più dei risarcimenti e più delle condanne di qualche anziano ex militare, dopo 67 anni sia importante stabilire le responsabilità, fare, in una parola, giustizia per quei tanti innocenti assassinati quel tragico 23 agosto.

Non vi è popolo, non vi è memoria ..tanto meno futuro senza verità e giustizia.

Messaggio questo tanto più vero e attuale oggi, a 150 anni dall'Unità d'Italia, in uno dei momenti di maggiore difficoltà di questo Paese lacerato dalle divisioni e dagli opposti egoismi. La sentenza del tribunale militare di Roma è la dimostrazione della necessità che lo Stato sia a fianco dei cittadini, ne tuteli i diritti e gli interessi, ma soprattutto si faccia promotore in prima persona del bene pubblico.

Proprio perché la sentenza del maggio 2011 è stata una dimo-

strazione di uno Stato che ha rigettato l'opportunità dell'Armadio della Vergogna, ma ha cercato verità e giustizia, nell'ambito della ricorrenza dei 150 anni dell'Unità d'Italia ho pensato fosse necessario e opportuno che lo Stato dimostrasse la sua vicinanza ai cittadini.

Questo è stato il senso della presenza e dell'intervento dell'Onorevole **Scarpetti**, che ringrazio, quale rappresentante del Parlamento Italiano.

In un momento di difficoltà il Paese non può che stringersi intorno alle sue istituzioni e queste intorno ai suoi cittadini, per fare in modo che il sacrificio di tanti innocenti e dei molti che hanno combattuto per costruire quest'Italia libera e democratica non sia vano. Auspico vivamente che questo possa avvenire.

Antonio Pappalardo - Sindaco di Larciano



autocarrozzeria

DELTA

Via Cecinese, 1310
51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573 84580
Cell. 349 3584651

e.mail: delta.frediano@virgilio.it

Nuovo Centro Risparmio s.r.l.

- Casalinghi • Detersivi • Elettrodomestici
- Articoli da campeggio • Giardinaggio
- Giocattoli • Abbigliamento • Profumeria
- Igiene persona • Ferramenta

- ARTICOLI DA REGALO
- LISTE DI NOZZE

Via Matteotti, 1061 -
51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573 859179 - Fax 0573 83479
e.mail: nuovocentro@damaz.it

**CENTRO
RISPARMIO**

di
L
e
p
o
r
a
t
t
i
K
a
t
i
a

CENTRO SELEZIONATO VAGHEGGI

- Trattamenti dimagranti
- Epilazione definitiva progressiva
- Smalto semipermanente
- Estetica generale
- Trattamenti rimpolpanti viso
- Solarium doccia

Via G. Matteotti, 1150
51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573 837999
Cell. 333 5054194

LE INTERVISTE DEL DIRETTORE: MEACCI MAZZINO, IL SINDACO DI TUTTI I LARCIANESI

di Massimo Mancini



Per vent'anni, dal 1960 al 1980, ha ricoperto la carica di primo cittadino di Larciano. In precedenza era stato assessore della giunta guidata dal sindaco Guido Cipollini. Un personaggio politico abile, umano, con un forte carisma. Tutti a Larciano lo conoscono. Si tratta di Mazzino Meacci, classe di nascita 1929. Siamo andati a trovarlo nella sua abitazione, in via Bellini, dove ci ha accolto gentilmente, insieme alla moglie Licia e due nipotini. Ho ascoltato con interesse le sue parole, i ricordi di una Larciano del passato, che stava vivendo un periodo di fibrillazione e vivacità. È stato un sindaco amato dalla gente, attento ai loro problemi e meticoloso nel risolverli. Una persona con un alto profilo morale. Una grande popolarità. In un'elezione amministrativa i consensi personali superarono il 75% dei voti, sei punti di percentuale in più rispetto alle politiche. In quell'occasione il partito Comunista superò, come consensi, persino Lamporecchio. Mazzino racconta questo episodio con una punta orgoglio. Una prova concreta che dimostra che lui era il sindaco di tutti i larcianesi.

Nel 1960 l'elezione a sindaco coincide con un periodo storico che vede l'Italia iniziare a crescere sotto ogni aspetto. Com'era la situazione a Larciano?

Avevamo da fare molto. Ma vivevamo un clima di forte fiducia e ottimismo. Dovevamo rimboccarci le maniche e il Comune doveva assumere un ruolo di stimolo alla crescita e nello stesso tempo di attenzione alle esigenze dei più poveri e deboli. Furono anni di mille attività. Personalmente avevo trentuno anni e la gioventù ti aiuta a superare gli ostacoli, a progettare. Ti porto un esempio. Uno dei primi provvedimenti fu quello di attivare il servizio di raccolta dei rifiu-



Foto1: Mazzino Meacci durante l'intervista insieme ai nipoti Nicola e Dario-



ti. Fino a quel momento esisteva una persona, che con un carrettino passava a raccogliere il sudicio. Mi ricordo la contrarietà di molti larcianesi, che non volevano pagare il nuovo servizio comunale. Ma era assolutamente necessario attivarlo. Poi iniziammo una politica di forte sensibilità verso l'istruzione scolastica con la costruzione di edifici adeguati; le comunicazioni stradali, l'acquedotto, il piano regolatore. La stessa macchina amministrativa del comune cominciò a crescere in proporzione alle attività che svolgevamo.

Un momento critico che attraversasti in quel periodo.

A Larciano, come del resto in tante zone, tante persone (contadini, operai...) erano privi di assistenza sanitaria. Pertanto chi aveva bisogno dell'ospedale doveva pagare di tasca propria. Il comune di Larciano quasi sempre anticipava le spese. Un giorno arrivò una comunicazione dalla Prefettura che ci intimava di recuperare i soldi nei confronti di chi aveva usufruito del servizio. Vissi un momento molto duro. Da una parte c'era la Prefettura che minacciò persino di commissariare il comune, dall'altra avevamo di fronte delle persone che non potevano pagare. Cercai di recuperare dei soldi, da chi poteva pagare, ma il resto mi oppose fortemente alla Prefettura e alla fine fummo lasciati in pace.

Foto 2: Un giovane sindaco Mazzino Meacci riceve il Prefetto di Pistoia nell'edificio comunale di Larciano

Foto 3: La presentazione del Giro d'Italia 1978 dove fu inserita la cronometro individuale "Larciano - Pistoia" (vinta dal tedesco Thurau), oltre a Mazzino si riconoscono il compianto Nello Bonfanti e Loretto Petrucci.

Foto Alex

Di Naso Giuseppina

Studio Fotografico Stampa Digitale

-Servizi fotografici di ogni genere, Cerimonie, Eventi

-Foto libri in stampa digitale -Photo Book

-Foto Campionari -Cadget

-Videoriprese e post-produzione

-Trasferimento da VHS a DVD

Via Matteotti, 1325 - 51036 LARCIANO (PT)

Tel e Fax. 0573 83626

Cell. 339.1983012 - 338.9605439

e-mail: fotoalexlarciano@libero.it - fotoalexlarciano@Gmail.com

Partita IVA 01649120472

www.fotoalexlarciano.it

Dei momenti belli?

Ho tanti ricordi che ancora oggi nel pensarci mi emozionano. Vedere crescere il proprio comune è stato per me un motivo di vanto e orgoglio. Ricordo con tanto piacere, quando insieme a Nello Bonfanti fu presentata la tappa a cronometro del Giro d'Italia, la Larciano-Pistoia. Era l'anno 1977. La tappa fu corsa nella primavera del 1978. Altri ricordi: la visita del prefetto nel 1966, durante la quale ebbe parole di elogio nei confronti della nostra comunità. Le tante inaugurazioni a cui ho partecipato, dagli edifici scolastici, le strade. Ho vissuto e stimolato la crescita del Pronto Soccorso Pubblico. Ma la più grande soddisfazione è stato il rapporto umano che ho avuto con i cittadini. Loro cercavano risposte nel sindaco e m'impegnavo fortemente per soddisfarli.

Dopo venti anni di sindaco lasciasti l'incarico, perché?

Non volevo più far il sindaco. Non ce la facevo più. Ero stanco. Tutti i giorni dell'anno in prima fila, pronto ad affrontare problemi, disagi, proteste e nello stesso tempo delineare un progetto di crescita del paese. Avevo un rapporto personale con i miei cittadini che richiedeva tanta energia. Ti racconto un episodio, per fare capire ai lettori, che tipo di rapporto avevo con i cittadini. Un giorno una mamma venne in comune e mi supplicò di intervenire per far rimettere insieme sua figlia con il fidanzato. Incredibile. Ricordo che a quei tempi gli assessori svolgevano un ruolo marginale. Un impegno portato avanti nei loro piccoli ritagli di tempo. Il peso del comune era tutto sulla testa del sindaco. Ho fatto volentieri il primo cittadino ed ho avuto tante soddisfazioni. Un momento della vita indimenticabile. Ma ero veramente stanco. Alla Federazione comunista di Pistoia dissi chiaramente, nonostante tantissime e insistenti pressioni, che non avrei più accettato di fare il sindaco. A Larciano quindi fu eletto, Spartaco Beragnoli, un uomo di Pistoia, mandato dalla Federazione. Il suo mandato durò poco per motivi di salute. Prima ebbe un ictus e poi



Foto 4: Mazzino insieme a Nello Bonfanti e il grande Felice Gimondi
Foto 5: L'inaugurazione della scuola a Cecina di Larciano



un grave incidente stradale che lo costrinse a lasciare l'incarico. Diventò quindi sindaco Graziano Lustri, un uomo che meritava tutta la nostra fiducia e che avevo avuto come assessore durante le mie legislature. Con Graziano Lustri ho avuto un ottimo rapporto. Così come lo sto avendo con Antonio Pappalardo. Un sindaco molto attento e presente sul territorio e che ascolta volentieri i miei consigli. Un personaggio positivo, onesto che dà molto alla nostra comunità. Con Roberta Beneforti ci siamo limitati a incontri formali, mentre con Andrea Lollini gli incontri sono stati rarissimi. A proposito di sindaci desidero ricordare il primo cittadino di Larciano del dopoguerra, nominato direttamente dal Comitato di Liberazione: Foscolo Monti. Un uomo perseguitato durante il fascismo.

Con la grande esperienza accumulata come amministratore e uomo politico, che giudizio dai alla situazione politica attuale.

La sinistra deve recuperare con forza certi valori, come l'onestà, l'etica, la trasparenza e la moralità. Quando ero sindaco, erano elementi che ci contraddistinguevano dagli altri e che il nostro Partito pretendeva. Oggi invece tutto sembra uguale e questo disorienta molto la gente. Questo è una questione fondamentale. I cittadini devono avere fiducia. Si può anche sbagliare determinate scelte amministrative, politiche, ma alla base occorre con fermezza rispettare certi fondamentali valori, altrimenti tutto finisce.

Concludo l'intervista, consapevole di avere affrontato una minima parte della storia di quest'uomo e della sua attività politica. Ci lasciamo con un arrivederci e con la promessa di parlare in modo più approfondito di talune questioni che hanno caratterizzato la crescita economica, culturale, sociale e politica di Larciano.

Massimo Mancini

Energici e flessibili



Nastri adesivi
e biadesivi

Via Cecinese, 84
51036 Larciano (PT)
tel +39 0573 84851
fax +39 0573 84109

email: fabo@fabosrl.com



M.A.T.T.O. camp: la Fiera alternativa di Larciano Meeting of Artist Talent in a Tuscany Opportunity

Sono stati tre giorni molto intensi per Larciano. Dopo una partenza un po' in sordina il venerdì 9, la risposta della gente è stata molto positiva nelle due serate successive e alla fine possiamo senz'altro dire che il M.A.T.T.O. camp ha lasciato un segno positivo nella nostra comunità. Da venerdì 9 fino alla mezzanotte dell'11 settembre, molti sono stati gli artisti, provenienti da tutta l'Italia, che si sono esibiti nella prima rassegna del "Festival del talento e del genio creativo". Pittori, poeti, gruppi musicali, fotografi... hanno dato il meglio di sé a 360°. Questa è una manifestazione innovativa e siamo certi che, con il passare del tempo, sarà sempre più apprezzata dai cittadini. Un evento che rappresenta l'evoluzione dell'annuale appuntamento fieristico che, come ha dichiarato il sindaco Pappalardo, è nato dall'esigenza di "riqualificare la tradizionale fiera larcianese di settembre, venendo incontro anche alle richieste dei commercianti e ai giovani della pro-loco di creare uno spazio nuovo per esprimere le potenzialità del territorio". Un segnale ben preciso nei confronti della cultura, in controtendenza con chi ultimamente vorrebbe, a torto, metterla in secondo piano. La crisi economica che sta colpendo duramente la nostra società, ha tolto a molti artisti in erba la speranza e la voglia di esprimere il proprio talento, per questo i numeri espressi dal M.A.T.T.O. camp sono particolarmente significativi: **100 artisti coinvolti, 50 ore di musica, 1 paese intero in festa, 5000 metri quadrati di area!!** Tutti questi ragazzi hanno avuto come unico compenso l'essere ospitati sul territorio dalle strutture locali, un modo per valorizzare la nostra zona dando anche un impulso all'economia. Per tre giorni è stata creata una comunità, un **social network artistico** non virtuale.. ma reale, in grado di favorire il confronto e l'interscambio. Un paese piccolo è sicuramente più ricettivo e attento a queste iniziative, rispetto ad una città che ha bisogno del grande nome. La speranza è quella di dare una chance a questi giovani, affinché un giorno, anche uno solo di loro, possa vivere della propria arte! Ma come si è arrivati a realizzare questa manifestazione? A suo tempo, la giunta



1

comunale ha operato tre importanti decisioni: 1° costituire un comitato composto da **Proloco, commercianti**, l'associazione **Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano** e **amministrazione comunale**, 2° affidarsi a dei professionisti e 3° realizzare un programma condiviso da comitato e professionisti del settore. L'organizzazione, infatti, è stata affidata ad un team già esperto in questo campo: l'**Associazione Mosaico di Collevaldelsa (SI)** nelle persone di **Fabio Scopino e Francesco Sozzi**. Oltre a questo aspetto bisogna porre l'accento sulla seconda parte fondamentale dell'evento larcianese, stiamo parlando di "**Borgheggiando**", organizzata da **Dario Conti**. Un'iniziativa realizzata con il fine di far conoscere il territorio larcianese con le sue bellezze artistiche e ambientali. Durante gli ultimi due giorni della festa, varie volte sono partite dalla piazza di Larciano tre navette che hanno consentito ai molti visitatori (provenienti anche da lontano), di effettuare visite

guidate di 15 minuti al Castello di Larciano, al borgo medievale di Cecina e al Centro visite e ricerche del Padule di Fucecchio a Castelmartini (20 min.), **tutte con ingresso gratuito**. Su ognuno dei siti, insieme alle spiegazioni cartacee, è stato apposto un **QR Code (fig. 1)**, una particolare immagine composta da moduli neri disposti all'interno di uno schema di forma quadrata. Inquadrando quest'immagine con un telefono smartphone, automaticamente partiva un filmato in grado di spiegare al turista la storia e le caratteristiche di ciò che stava ammirando. Da ricordare anche il "**Museo della musica e delle percussioni**", allestito presso il centro servizi "Il Progresso" a cura della

fondazione Luigi Tronci (attuale presidente dell'UFIP Unione Italiana Fabbricanti Piatti) di Pistoia, che ha messo a disposizione del M.A.T.T.O. camp, parte dell'enorme patrimonio di strumenti musicali e a percussione. Oggetti provenienti da diverse parti del mondo costruiti con materiali naturali. L'amministrazione comunale di Larciano e l'Associazione Mosaico di Collevaldelsa, hanno voluto ringraziare Luigi Tronci per la sua grande disponibilità e sensibilità.

Stefano Ferrali



Esibizione Jazz in Piazza 4 Martiri

- Colazioni con paste calde
- Pranzi veloci
- Aperitivi con buffet
- American Bar
- Il sabato... APERI-CENA

Il menù che vedete nella foto non è un'immagine scaricata da internet!!!

Venite a gustarlo da noi!



Kalu

K A F E

VIA BERLINGUER, 221
ZONA COOP
LARCIANO (PT)
Tel. 0573 838510

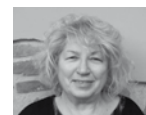
*Fiori di...
Teresa e Lisa
Addobbi per tutte le occasioni*



Via Gramsci, 36 - 51036 Larciano (PT)
Tel. 0573/838633 - Ab. 0573/837971 Cell. 338/1767628

ANDARE PER CASOLARI... II^a parte
prosegue il viaggio alla riscoperta del nostro territorio
(I^a parte Orizzonti n. 28 aprile 2011)

di Mariangela Ferrari



Proseguiamo il viaggio fra i casolari e, in zona Cecina, così come ci siamo lasciati nel n.28, troviamo il “**Podere Ulivecchio**”. Ho contattato la padrona di casa, signora **Candida**, per avere notizie sul posto e sulle sue caratteristiche. “Ulivecchio” è così chiamata la zona da chi in passato la abitava. Il casolare è una vecchia colonica, ristrutturata dal 1993, adibita ad agriturismo.

Ci sono due appartamenti uno più piccolo adatto per una coppia ed uno più grande, per uno e due famiglie con sei posti letto. Lo stile rispetta le caratteristiche toscane nell'utilizzo del cotto, nella semplicità e sobrietà dell'arredo.

Il casolare domina un poggio che da 200-250 metri sul livello del mare degrada in mezzo agli ulivi. In una bella giornata di sole limpido, dice la signora Candida, in lontananza si vede il mare, il padule di Fucecchio e i monti pisani. La zona è a sud del Montalbano e, quindi, riparata con temperature miti anche in autunno. Oltre all'alloggio dotato di tutti i conforti, l'agriturismo offre al turista, che decide di trascorrervi un periodo delle sue vacanze, la degustazione dell'olio extra-vergine di oliva prodotto in loco da agricoltura biologica. Il frequentatore più assiduo è il turista tedesco, prosegue la signora, che trova nel podere Ulivecchio non solo la natura e la bellezza delle colline del Montalbano, ma anche la familiarità. Al podere Ulivecchio si parla perfettamente la lingua tedesca e con la padrona di casa si possono fare passeggiate ed escursioni attraverso i sentieri del Montalbano, scoprendo la natura e osservando la tipicità del paesaggio.

Prima di scendere, per proseguire l'itinerario fra i casolari, non si può non soffermarsi a **Cecina**, una delle più antiche località della provincia di Pistoia. E, allora, mi viene in mente che a Cecina abita **Adriana**, una conoscenza di vecchia data. All'epoca ero entrata attivamente in politica e facevo parte dell'amministrazione comunale, Adriana partecipò al concorso per biblioteca e lo vinse, con tutto l'entusiasmo e la voglia di fare che ancora la caratterizza. Sono andata a trovarla e non mi sono sbagliata. Adriana fa parte di quelle persone che hanno radici solide e, conoscere il territorio dove vivono, equivale a conoscere se stessi.

Lo spirito è di chi ha familiarità con il piccolo borgo di Cecina e conserva gelosamente, tutto ciò che ha fatto storia e serve a scoprire le strade, le spesse mura, la fiera sempli-

cità della vita di questo antico borgo. Adriana mi mette, infatti, a disposizione fra le varie pubblicazioni recenti, una pubblicazione periodica dell'84 “Domenica a Cecina- Castelmartini- S.Rocco” dove leggo l'ipotesi che Cecina sia stata fondata, insieme ad Artimino, da una famiglia **etrusca** (il nome del borgo probabilmente è proprio il nome della famiglia). Successivamente, in epoca feudale, la zona dipende, politicamente, dai Conti Guidi; ecclesiasticamente, è soggetta alla vicina pieve di San Lorenzo a Vaiano. La sua storia segue quella del vicino castello di Larciano che, nel 1226, viene ceduto al comune di Pistoia (*per le famose seimila lire pisane già menzionate!*). Le notizie successive sono piuttosto scarse. Il 1464 è, poi, una data significativa nella storia paesana: la chiesa di San Nicolao è eretta a parrocchia, il primo rettore fu Don Giovanni Francisci. Da questo momento le fonti si allargano e, tra il XV e XVIII secolo, si sa che il piccolo borgo ebbe anche una propria vita amministrativa, come comunello rurale dotato di autonomia. Storicamente la popolazione ha oscillato fra 900 e 1000 unità con un picco di 1200 prima della guerra. Oggi la cifra è ridotta, una parte abita ancora dentro le mura, il resto sulle colline circostanti in mezzo a vigneti ed oliveti. La tendenza a lasciare la città ha, comunque, favorito la scelta di questa zona del Montalbano per la sua naturalezza e tranquillità. Rimangono molte delle

antiche fortificazioni, oltre alla **chiesa di San Nicolao**, intorno alla quale ci sono anche **molte tracce della cinta muraria**, e che merita una visita per i diversi pezzi di rilievo che conserva.

Entrando nella piazzetta principale si respira ancora aria paesana, anche perché gli abitanti hanno mantenuto strette le tradizioni. Fra le case che vi si affacciano, sono tante le occasioni per ritrovarsi, allora la piazzetta si anima di luci, suoni, voci ed odori. Al momento in cui sto scrivendo raccomando di non perdere le prossime due occasioni: **il 25 settembre festa della schiacciata con l'uva**, tra l'altro

buonissima perché fatta dalle cuoche locali, il 23 ottobre la castagnata, quando fuochi e braceri ardono per arroventare vecchi testi in cui vengono cotti i **necci** (una leccornia col cioccolato o con la ricotta) e si sente lo scoppiettio delle frugiate.

Mariangela Ferrari



La porta sud di Cecina larcianese, che si può considerare oggi la principale.
 da: www.mondimedievali.net

F.A.M.
Falegnameria Artigiana
 di Marco Martignetti

PORTE E FINESTRE - MOBILI SU MISURA
 RIPARAZIONI E VERNICIATURA

Fax 0573838376 - Cell. 340 1017839
 e.mail: roxymarco@live.it
 Via Francesca, 2489 - Larciano (PT)

Olympia
 CONCESSIONARIO
CROWN * **CARRELLI ELEVATORI**

Piazza G. Giolitti, 287 - 51036
 Loc. Castelmartini - Larciano (PT)
 Assistenza - Noleggio - Vendita
 Tel. 0573 1970795
 cell. 345 8599625
 Fax 0573 1970796
www.olympiacar.it
 e.mail: a.novella@olympiacar1.com

VOLLEY: SARA PONZIANI E ILARIA BIGOZZI SELEZIONATE PER LA RAPPRESENTATIVA PROVINCIALE UNDER 16

Stagione piena di soddisfazione per due nostre atlete, **Sara Ponziani** (ruolo Banda) ed **Ilaria Bigozzi** (Centrale), classe 1997, passate a Luglio 2010 dalle file del **Lamporecchio Volley**, a quelle della **Pallavolo Monsummano**, adesso EN-ECO ENERGY. Le due ragazzine nella stagione appena terminata, hanno fatto parte della Squadra Under 14 del Monsummano nel "Progetto Nazionale Giovanili Serie A", attuato dal Santa Croce al quale la società termale partecipa con tutte le formazioni giovanili. Sara ed Ilaria hanno svolto un duro lavoro di preparazione con il nuovo allenatore, **Eleonora Paganelli**, e all'inizio del campionato di categoria, sono entrate subito nel sestetto della squadra svolgendo un ottimo campionato. Seconde classificate dopo una sfida all'ultimo punto disponibile in gara 3 con il Borgo a Buggiano, ma approdate comunque alle fasi regionali, si sono arrese al secondo turno. Da inizio maggio, Ilaria e Sara, selezionate fra le 12 della Formazione Under 16 Eccellenza, hanno iniziato il lavoro tecnico di preparazione per il loro ruolo specifico con il nuovo coach, **Prof. Nicolai Roberto di Pistoia**, e sono prontissime per affrontare una nuova stagione con la speranza che sia ancora più colma di soddisfazioni di quella appena terminata. Da sottolineare che entrambe le ragazze sono state selezionate per la rappresentativa della ns. provincia al Trofeo delle Regioni 2011.



da sin. Ilaria Bigozzi e Sara Ponziani

VARO BETTARINI AI MONDIALI DI TIRO:

Larciano - Varo Bettarini, vicecampione italiano nella specialità "Tiro Dinamico Sportivo" con la pistola Cat. "Standard", parteciperà alla 16ª edizione dei Campionati Mondiali di questo sport forse ancora poco conosciuto, ma sicuramente molto spettacolare! Le gare si svolgeranno dal 30 Settembre al 10 Ottobre 2011 a **Rodi in Grecia**. Varo, (Team Pardini - ASD Versilia Club) cercherà di onorare la maglia azzurra con l'orgoglio di rappresentare anche il comune di Larciano! Un grande "in bocca al lupo" da parte di tutti e dalla nostra redazione di Orizzonti. **Dai Varo puoi farcela!!**



RECUPERO ANNI
SCOLASTICI
DI QUALSIASI INDIRIZZO
CORSI SERALI PER ADULTI
CORSI DI LINGUE
E DI INFORMATICA

LEZIONI PRIVATE
IN TUTTE LE MATERIE
DOPOSCUOLA
FORMAZIONE
PER AZIENDE

TE()REMA

CENTRO STUDI • AGENZIA FORMATIVA

MONSUMMANO T. - VIA RISORGIMENTO, 548 - TEL. 0572 525376
WWW.TEOREMACS.IT

Luca Secchioni: il bersaglio nel mirino

Nell'ormai lontano ottobre 2009 (Orizzonti n. 11), abbiamo intervistato il grande campione di tiro a volo **Marco Venturini**, pluricampione del mondo e medaglia olimpica a Barcellona 92. In quell'articolo Marco ci parlò della sua meravigliosa carriera.. e quando gli chiesi se c'erano oggi tiratori validi a Lamporecchio, mi fece due nomi: **Maurizio Paganelli** e **Luca Secchioni**, questo mese abbiamo incontrato Luca che ci ha parlato di se e del suo bellissimo sport.

Ciao Luca che cos'è per te il tiro a volo e come è nata la tua passione?

“È uno sport molto più difficile di quello che possa sembrare, ci vuole tantissima concentrazione, attenzione... in fondo si parla di decimi di secondo. Ma è anche uno sport molto istintivo, d'altronde, deriva da uno dei più antichi istinti dell'uomo: la caccia! È proprio dalla grande passione per la caccia che, negli anni 70 iniziai a sparare nel vecchio campo di tiro a volo che si trovava dietro l'attuale piscina. Oggi è tutto più difficile, ci sono mille limitazioni, mille problemi.. ma in quei giorni era molto facile appassionarsi. Marco Venturini è sempre stato il mio punto di riferimento in questo sport, ma oltre a lui c'erano anche tanti altri grandissimi tiratori come suo padre Piero, Dimitri Paganelli, Luciano Meozzi, Guido Desideri, Alvaro Giraldo e tanti altri. Voglio ricordare anche Carlo Cammilli, con il quale legai subito per motivi d'impostazione, eravamo infatti due mancini! Quando la squadra di Lamporecchio si presentava ad un torneo, gli altri si mettevano le mani nei capelli: i premi li portavamo a casa tutti noi! Oggi, mancando una struttura in zona



di Stefano Ferrali



è più difficile che qualcuno si appassioni, bisogna andare a Montecatini, però per andare lì la passione ce la devi già avere!”.

Come deve allenarsi un buon tiratore?

“Come ho già detto la concentrazione è tutto, ma il tiro viene dalla caccia e quindi è importante anche il fisico. Bisogna abituarsi a sfidare gli agenti atmosferici: il vento, il freddo, la nebbia, gli spari, il sole davanti agli occhi ... poi però le chiacchiere stanno a zero il piattello o lo prendi o non lo prendi, non c'è una via di mezzo. Credo quindi che allenamento fisico e mentale, alla fine abbiano la stessa importanza”.

Qui di seguito pubblichiamo i migliori risultati ottenuti da Luca Secchioni nella gare più recentemente disputate:

- S.Raniero 2006 : gara effettuata sul campo di Pisa. Buon piazzamento nel gruppo dei finalisti. **(foto 1)**
- 1° GP FITAV 2008 : Gran Premio Federale, gara valevole come qualificazione ai campionati italiani. Ottimo 3° posto.
- Trofeo Globo 2011 : Vincitore del Trofeo.
- Trofeo Clever 2011 : ottimo piazzamento (3° posto)
- Premio FIDC : premiato dalla FIDC (Federazione Italiana della Caccia). **(foto 2, premiato dal 2 volte campione olimpionico Luciano Giovannetti, specialità piattello fossa)**
- Gara Fiera: gara organizzata nel periodo della fiera paesana sui campi di Montecatini. Vincitore del Trofeo Benozzi. **(foto 3, premiato dal grande campione Marco Venturini)**
- Campionato Italiano 2005 a Roma : ottimo piazzamento 3° posto.

S.F.

linea
estetica

PAOLA

Orario continuato su appuntamento
dal martedì al sabato

Trattamenti Bioceutici
Viso - Corpo
Anti Aging e Rimodellante

Estetica generale
e benessere

Centro autorizzato **TISANOREICA®**

Via Martiri del Padule, 6 - 51035 Lamporecchio (PT)
tel. 0573 82457

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

CHE SQUADRONE ERA QUELLA LARCIANESE... DEL 1971/72

di Franca Capecci

Si sono ritrovati a più di 40 anni di distanza e quasi non si riconoscevano fra loro. Sono gli ex giocatori degli anni d'oro della Larcianese, una squadra che ha regalato ai tifosi larcianesi degli anni 60/70 sogni, speranze e illusioni. Si sono incontrati al ristorante "Il Colono" di Castelmartini, sere fa, fra abbracci e anche qualche lacrima di commozione dopo una serrata "caccia al calciatore" da parte di alcuni irriducibili nostalgici ex giocatori di Larciano, come **Renzo Bartolini, Giuseppe Fagni e Lorianò Bartolomei**. L'occasione che ha favorito la rimpatriata dei 46 (fra ex dirigenti ed ex giocatori) è stata **la consegna di una targa a Silvio Galli che negli anni dal '63 -'75, rivestì la carica di presidente**, oggi ultraottuagenario. Il veterinario Silvio Galli, riconosciuto come uno dei maggiori artefici della rinascita del calcio a Larciano non è stato mai dimenticato. dai suoi "ragazzi" come li chiamava affettuosamente. *«Infatti - affermano gli organizzatori dell'incontro - Silvio Galli con la sua grande passione era riuscito ad attirare simpatie, stima e sostegno da parte dei tifosi larcianesi. Durante gli anni della sua presidenza la Larcianese è riuscita ad entrare nelle categorie superiori fino alla "promozione" arrivando alla gloriosa finale giocata allo stadio Olimpico di Roma»*. I "Viola" non si sono fatti pregare, anzi entusiasticamente è partito subito il tam tam fra Larciano, Livorno, Pistoia, Pontedera, Vecchiano, per rintracciare quanti possibile. *«Una serata emozionante e coinvolgente - hanno detto quasi all'unisono - unica in questi ultimi 40. Era davvero un calcio d'altri tempi dove si coniugava passione, attaccamento, rispetto. Ai soldi non pensavamo, contava solo la soddisfazione di un bel gioco. Per galvanizzarsi ci bastava il seguito dei tifosi e il sorriso di una ragazza»*.

Franca Capecci



Nella foto sopra: la formazione viola del 1971/72
Nella foto sotto: la premiazione del Dott. Silvio Galli avvenuta durante la serata



**VUOI RICEVERE ORIZZONTI
DIRETTAMENTE A CASA TUA?
contatta la Redazione allo
0573 803029**

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



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



**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

IL DIETRO LE QUINTE DI UNA CORSA CICLISTICA

di Stefano Ferrali



Il 2 agosto **Devid Tintori** (Idea Shoes Mcs), ha vinto il 52° Trofeo Comune di Lamporecchio cat. dilettanti elite under 23, una delle corse più antiche della regione, organizzata in seno alla Fiera di Lamporecchio in collaborazione con l'U.C. Larcianese. Il via è stato dato dall'ex C.T. azzurro Alfredo Martini, premiato dal sindaco di Lamporecchio Giuseppe Chiaramonte. Una corsa che nonostante la media altissima (45,470 km/h !!), ha evidenziato tra i 156 atleti in gara (tantissimi in un calendario fittissimo di impegni) una combattività veramente significativa, agevolati forse da un percorso di 133 km non particolarmente impegnativo. Da segnalare una fuga di Betti Rubaka e del due volte tricolore a cronometro Matteo Mammini che hanno infiammato la parte centrale della gara, decisivo invece è stato l'attacco di 8 corridori a 5 km dall'arrivo, da questo gruppetto usciva con una tecnica da *finisseur* il pisano Devid Tintori che a 2 km dal traguardo guadagnava un piccolo vantaggio e caparbiamente lo difendeva fino alla fine nonostante la rimonta del secondo arrivato Nicolas Francesconi e di tutto il gruppo.

Ordine d'arrivo: 1) Devid Tintori (Idea Shoes Mcs) Km 132, in 2h55'29", media Km 45,470; 2) Nicolas Francesconi (Tss Ciaponi); 3) Ivan Balykin (Fausto Coppi Gazzera Videa).

Ma, breve cronaca a parte, non è di questo vogliamo parlare stavolta; inquadrare Lamporecchio come un paese dalle grandi tradizioni sportive, soprattutto nel ciclismo, è ormai diventato naturale. Meno facile, ma sicuramente altrettanto doveroso è cercare di capire e provare a raccontare quello che realmente sta dietro ad una corsa, sono tempi difficili, si fatica a trovare gli sponsor che servono per le spese vive.

Gli enti locali, vista la situazione economica e i tagli delle finanziarie governative, sono costretti a serrare i cordoni della borsa. Comunque la tradizione va avanti grazie a persone come **Pietro Marradini** che si prodigano senza sosta nel reperire risorse per lo sport. Una goccia nel mare in attesa di tempi migliori.

Organizzare gare è sempre più difficile, per problemi di viabilità, autorizzazioni e negozi che si lamentano. È difficile mettere d'accordo comuni limitrofi che spesso hanno problemi ed esigenze diverse dovute anche a conformazioni urbanistiche diverse. Praticanti e appassionati in paese ce ne sono tanti, ma non

tutti vogliono esporsi in questo genere di situazioni. Il ciclismo è di fatto uno sport "povero": per sopravvivere non può contare sui biglietti degli spettatori. Altri sport hanno i diritti televisivi, ma anche a grandi livelli, solo in minima parte le due ruote possono beneficiare di questo. Ad ogni livello, *la benzina che fa muovere il motore* la si ottiene solo dagli sponsor che permettono e rendono possibile realizzare corse come quella di Lamporecchio o di livello superiore. Allestire una manifestazione sportiva richiede professionalità, serietà, grande disponibilità, resistenza fisica, elasticità mentale, spirito di iniziativa. Quando si organizza un evento sportivo i problemi da affrontare sono numerosi e diversi tra loro, alcuni semplici altri di più difficile risoluzione: dal controllo e verifica della sicurezza dei partecipanti, fino ad arrivare al coordinamento dei mezzi di trasporto previsti. L'Unione ciclistica Larcianese, grazie all'impegno del presidente **Urbano Borgioli**, del direttore di organizzazione **Bruno Ferrali** e di tutti i consiglieri, riesce ogni anno a fare il miracolo.... tutto questo perché la passione popolare è grande e finché c'è quella non ci sarà crisi che tenga! **Pietro Marradini** lo sa, e volentieri "*scende in campo*" per reperire i fondi necessari. Tramite il nostro giornale, Pietro vuole ringraziare tutti gli sponsor per la sensibilità che ogni anno manifestano con sempre più generosità e affetto, un grazie particolare lo vuole inviare alla **COOP di Lamporecchio** e alla **Neri Sottoli** per l'importante contributo ricevuto. Noi invece vogliamo dire **grazie a Pietro**, a nome del ciclismo e dello sport in generale.



Nella foto Il sindaco di Lamporecchio Giuseppe Chiaramonte premia l'ex C.T. azzurro Alfredo Martini che successivamente ha dato il via alla corsa. Ai lati da sin. le due miss della Neri Sottoli e Pietro Marradini. A des. Ivano Panelli, Bruno Ferrali e Urbano Borgioli.

Stefano Ferrali

Foto Nucci
FOTO & GRAFICA
LABORATORIO
STAMPA DIGITALE

La foto è stata gentilmente concessa da "Foto Nucci" Via Verdi, 29 Lamporecchio (PT) Tel.

0573/803228
e.mail: shop@foto-
nucci.it

sottoli.it

energia prodotta: **340.000 Kw/anno**

i sottoli prodotti con l'energia solare

NERI

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

Impresa Edile

ANCILLOTTI
AUGUSTO

Costruzioni e Ristrutturazioni

Via Capalle, 21
Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 82782
cell. 338 8774839

A.S.D. LAMPO 1919: UNA ROSA DI QUALITÀ PER RAGGIUNGERE UNA TRANQUILLA SALVEZZA ANTICIPATA

di Massimo Mancini



ROSA GIOCATORI LAMPO STAGIONE 2011/2012

CAMPIONATO ECCELLENZA GIRONE A

Portieri:

Andrea Massaini 93 dallo Scandicci
Alessandro Cipollini 84 dal Montatone
Matteo Cecchi 93 confermato

Difensori:

Daniele Ciattini 83 (confermato) **(foto 2)**, Ermes Spinelli 91 (confermato) **(foto 3)**, Luca Sarmiento 86 confermato **(foto 4)**, Massimo Tarli 81 confermato, Lorenzo Agostini 93 confermato, Bruno Rakita 93 dall'Appennino Pistoiese, Giacomo Ramundo 94 dal Margine Coperta, Amarildo Lici 94 dal Tau Altopascio

Centrocampisti:

Jacopo Greco 88 confermato, Maicol Fresta 92 confermato, Matteo Moncini 92 confermato, Massimiliano Marchetti 80 dal Marlia, Marco Leo 80 dal Calenzano, Matteo Baldaccini 79 confermato, Filippo Picchi 94 dal Tau Altopascio, Ditmir Derguti 93 confermato, Lorenzo Profili 94 dal Margine Coperta.

Attaccanti:

Matteo Sorini 85 confermato, Tommaso Tafi 90 confermati, Matteo Marrani 91 dalla Pistoiese, Massimiliano Perone 92 dal Pesciauzzanese, Shtjefni Romualdo 93 confermato, Emiliano Viscusi 94 dal Tau Altopascio

Allenatore: Andrea Petroni **(foto 5)**

Allenatore portieri: Stefano Migliorini,

Massaggiatore: Vincenzo La Banca

Preparatore atletico: Emanuele Proserpi.

Quadri dirigenziali:

Presidente: Marzio Venturini **(foto 1)**

Vicepresidenti: Antonio Trivigno, Denny Mariotti

Direttore tecnico: Carlo Panati,

Direttore sportivo: Vairo Mugri

Segretario: Riccardo Lari

Dopo la brillante stagione passata, che ha visto la Lampo conquistare la matematica salvezza con largo anticipo rispetto alla fine del campionato, la formazione azzurra è pronta per la nuova stagione. Per quanto riguarda la squadra ci sono poche novità. Confermato alla guida tecnica Andrea Petroni, che ha mantenuto l'intelaiatura di base della scorsa stagione. Acquisti mirati tesi a sostituire i partenti. Infatti, è arrivata una nuova punta Marrani dalla Pistoiese, che prende il posto di Rizzo. Un centrocampista di valore come e Massimiliano Marchetti che sostituisce Casarosa. Stesso discorso per il portiere. Arrivato il giovane Massaini che prende il posto di Sollazzi. Da quest'anno nel campionato di Eccellenza sarà obbligatorio schierare dal primo minuto di gara tre ragazzi, della classe di nascita 1994-1993-1992. La loro buona scelta diventa determinante per disputare una buona stagione. Obiettivo della Lampo è di ripetersi e guadagnare la salvezza con tranquillità.

Massimo Mancini



Bruno Antonio Costruzioni srl

Bruno Fabio:
333 8614902

Bruno Antonio:
339 1411498

Piazza IV Novembre, 13
51035 Lamporecchio (PT)
Tel. e Fax 0573/803679

IMMOBILIARE
L.H.A.
Bruno Luca s.r.l.
e-mail: immobiliarelucabruno@virgilio.it

Piazza IV Novembre, 13 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel. 0573 803679 - Fax 0573 802666
Cell. Luca Bruno 3336942793

PRESENTIAMO LA NUOVA LARCIANESE CAMPIONATO PROMOZIONE 2011/12

di Luca Pieri



Anche quest'anno la Società viola ha allestito la squadra adottando una linea verde, investendo molto su ragazzi classe '93 e '94 di sicuro avvenire. Sicuramente, al di là degli obblighi federali che impongono l'utilizzo di giocatori in quota, la Larcianese è già da diverse stagioni che dà spazio a ragazzi provenienti dalla propria formazione Juniores. Il mix tra i giocatori più giovani e quelli più esperti sarà affidato all'esperto **mister Paolo Tognarelli**, conoscitore profondo delle categorie dilettantistiche e l'anno scorso sulla panchina della Pro Livorno in Eccellenza. L'auspicio è quello di disputare un buon campionato, riuscendo a toglierci qualche soddisfazione che, purtroppo, negli ultimi anni è venuta meno.

Luca Pieri



2



3

Organigramma Societario

Presidente:
Giancarlo Carbone (foto 1)

Copresidente:
Sandro Beneforti

Vicepresidente Delegato:
Luca Pieri

Vicepresidenti:
Lamberto Bigalli,
Sergio Monti

Segretario Amministrativo:
Alessandro Solazzo

Team Manager:
Davide Papa

Responsabile squadra juniores: Marco Papini

Accompagnatore squadra juniores: Piero Prosperi

Consiglieri: Bacci Walter,
Baioli Carlo, Baioli Giuliano,
Magrini Nello, Mazzei Delio,
Meacci Alessandro, Ventavoli Romano, Vignati Donaldo,

segue consiglieri:

Arcangioli
Fabio, Orsi Antonio,
Carbone Riccardo, Mariotti
Alessio, Nardi Federico,
Romani Maria Giulia, Nardi
Maurizio, Casarin Chiara.

Staff tecnico

Allenatore:
Paolo Tognarelli (foto 2)

Allenatore juniores:
Mario Costa

Preparatore portieri:
Carlo Riccetelli

Direttore Sportivo:
Piero Beneforti

Team Manager: Davide Papa

Medico e Coordinatore Sanitario: Dott. Michele Galli

Fisioterapista:
Marco Beneforti

Massaggiatore:
Massimo Mariotti,

Magazziniere:
Giuseppe Daddi

La "rosa" della prima squadra

PORTIERI:

- Bini Andrea (93)
- Lorenzetti Cristiano (83) *dal Ponte 2010*

DIFENSORI:

- Casalini Mattia (92) *dalla Lampo*
- Ciampi Giulio (94) *dal Pisa S.C.*
- Coduti Nicasio (92)
- Guerra Pierpaolo (94)
- Pasqualini Andrea (94) *dal Montecatini Murialdo*
- Peluso Andrea (92)
- Pinochi Oscar (89) *dal Real Cerretese*
- Pinto Nicola (85)
- Vezzosi Tommaso (76) *dal Lanciotto Campi*

CENTROCAMPISTI:

- Boldrini Roberto (85) *dal Chiesina Uzzanese*
- Campigli Andrea (90) *dal Figline V.no*
- D'Agostino Marco (93) *dalla Sestese*
- Fagni Lorenzo (92)
- Landolina Emiliano (86) *dall'Atletico Arezzo* (foto 3, quando nella stagione 2005/06 giocava nel Chievo Verona - AIC foto)
- Mancini Andrea (94) *dal Montecatini Murialdo*
- Moriconi Willy (94) *dal Pisa S.C.*
- Nicolai GianMarco (93)
- Sostegni Daniele (93)

ATTACCANTI:

- Bicci Luca (91) *dal Ponte 2010*
- Citera Pietro (91)
- Lazzaretti Mirko (90)
- Napoli Gabriel (80)

1



TONI
PARRUCCHIERI

Novità 2011: extension Flavio Comeglio
Brasil Cacau lisciatura

NUOVO CENTRO COMMERCIALE (COOP LARCIANO)
Tel. 0573 83565 - cell. 329 0535526
mail: info@tonibparrucchieri.com

BAR - GELATERIA «LA GIOSTRA»
organizza
DOMENICA 25 SETTEMBRE 2011

INTERVENITE NUMEROSI
I° RADUNO
MOTO D'EPOCA
INTERVENITE NUMEROSI

(Piazzale Zona Nuova COOP) - LARCIANO (PT)
Per informazioni: Tel. 0573 859142 - 333 6937548



SEL S.p.A.
Power Distribution Solutions

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

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



- Vasto parco usato
- Aziendali e km 0
- Campagne promozionali
- Finanziamenti personalizzati anche a tasso 0
- Garanzia assicurativa usato per tutta la durata del finanziamento

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

Tel. 0573.803174 - Fax 0573/82168

www.fratellicaruso.it

autosalonecaruso@gmail.com - info@fratellicaruso.it

Biscardi CALZATURE

- Calzature
- Borse
- Bigiotteria

Via Bartolini, 822 - Tel. 0573 84113
51036 CASTELMARTINI - LARCIANO (PT)
e.mail: bis.ca.72@live.it

SKECHERS
Fitness Group

Shape-ups

12340 CDPK



12340 BKHP

12340 BKTQ



12340 WSNV



12340 WSPK