

*Buona lettura  
da Babbo Natale....  
Auguri da Orizzonti!!!*

foto gentilmente  
concessa da:  
**Foto Mucci**  
- Via Verdi, 29 -  
Lamporecchio (PT) -  
Tel. 0573 803228  
e.mail: info@fotonucci.it



Anno IV Dicembre 2011 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

**BARTOLOZZI ASSICURAZIONI**

QUALITÀ - PROFESSIONALITÀ - EFFICIENZA

Tel. 0572-525320

Cell. 377-4490786

www.bartolozziassicurazioni.com

Via Cavour, 2

Monsummano Terme (PT)

**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

**STUFF  
A PELLETT**

IDRAULICA

CONDIZIONAMENTO

RISCALDAMENTO

MANUTENZIONE

puntoclimaziopoli@iscali.it



**ZIPOLI**  
PUNTO CLIMA

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

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

la **fenice**

**PUNTO SNAI**

SuperEnalotto

Totocalcio

LOTTO Totogol

TRIS

Gratta e Vinci!

servizio lottomatica  
pagamento ticket sanitari

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

**AUTOCARROZZERIA LA NUOVA** SRL

JOSAM

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



- IMPIANTI SANITARI
- RISCALDAMENTO
- CONDIZIONAMENTO
- SOLARE
- GAS



**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

### GLI AUGURI DEI PARROCI DI LARCIANO E LAMPORECCHIO

*Grazie alla tenerezza e misericordia del nostro Dio, ci visiterà un sole che sorge dall'alto, per risplendere su quelli che stanno nelle tenebre e nell'ombra della morte, per dirigere i nostri passi sulla via della pace. (Luca 1,78-79)*

Cari parrocchiani, ha ancora valore e significato un Salvatore per l'uomo del terzo millennio? L'uomo contemporaneo che vive di autosufficienza e si sente grande ed onnipotente ha ancora bisogno di un Dio che si fa bambino, fragile ed impotente? Per rispondere basta aprire gli occhi sul mondo: ancora oggi, si muore di fame e di sete, di malattia e di povertà in questo tempo di abbondanza e di consumismo sfrenato. Ci sono ogni genere di violenza in un'epoca in cui tutti invocano e proclamano il progresso, la solidarietà e la pace per tutti. E tuttavia si vive la drammatica esperienza, specialmente delle nuove generazioni, che si trovano a camminare nel tunnel della solitudine e finiscono spesso schiavi dell'alcool o della droga.

*Malgrado le tante forme di progresso, l'essere umano è rimasto quello di sempre: una libertà tesa tra bene e male, tra vita e morte. È proprio lì, nel suo intimo, in quello che la Bibbia chiama il cuore, che egli ha sempre necessità di essere salvato (Benedetto XVI).*

Dio si è fatto uomo in Gesù Cristo, è Lui a portare a tutti l'amore del Padre celeste. È Lui il Salvatore del mondo! Non temete, apritegli il cuore, accoglietelo, perché il suo Regno di amore e di pace diventi comune eredità di tutti. Il Natale del Signore è un grande dono di amore e di speranza, non è una favola per bambini, ma la risposta di Dio al dramma dell'umanità che giace nelle tenebre e nell'ombra della morte. Una festa che intenerisce il nostro cuore, perché capiamo che, venendo in mezzo a noi, il Figlio di Dio ha realizzato una cosa grandissima e sublime: la nostra salvezza. Il mio augurio è che Gesù possa fare visita a tutti voi, in special modo a chi soffre e a chi guarda al futuro con preoccupazione e timore. Buon Natale ai "piccoli" e agli anziani, a chi è rimasto orfano o vedovo, a chi vivrà un Natale più triste per la perdita di una persona cara o per la solitudine. Sia un buon Natale per tutti e un nuovo anno che si apre nella Speranza. Vostro **Don Sunil**



Un bambino appena nato suscita meraviglia, a tutti strappa uno sguardo tenero e un saluto affettuoso. Che Gesù Bambino ridica qualcosa a ciascuno di noi.

Quando vi trovate davanti a un presepe, 'entrate' nell'umile capanna: immaginatevi lì per qualche istante, scegliete un posto dove vi piacerebbe fermarvi. Contemplando quella semplicità, pace, sobrietà, auguro a tutti di trovare una nuova serenità e leggerezza.

**Don Andrea Mati**



**Orizzonti è visibile su internet sul sito:**  
[www.valdinievoleoggi.com](http://www.valdinievoleoggi.com)

**Valdinievole Oggi**  
Fatti, personaggi, eventi, cultura e tradizioni

**Associazione Culturale Orizzonti**  
**Registrazione Tribunale di Pistoia n. 7/2008 del 11/11/2008**

**Direttore Responsabile: Massimo Mancini**

**Redazione:**  
**V.D. Stefano Ferrali**  
**Mara Fadanelli**  
**Michela Cammilli**  
**Spartaco Capaccioli**  
**Maddalena Mirandi**  
**Tommaso Rubino**  
**Sandro Bonaccorsi**

**Pubblicità: Fabrizio Gheser**

**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](mailto:mensileorizzonti@alice.it)

**Stampa e Grafica:**  
**Lineagrafica S.n.c.**  
**Via M. Bercilli, 61**  
**Stabbia/Cerreto Guidi (FI)**  
**Tel. 0571/586744**  
**Anno IV**  
**Dicembre 2011**

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

**Autocarrozzeria**  
**MONTI**  
di Monti Riccardo

**Soccorso Stradale H. 24**

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

**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](http://www.anteosrl.com) - E.mail: anteo@anteosrl.com

## LA TASSA DI SOGGIORNO: UNA RIFLESSIONE DI PATRIZIA FERRALI

La possibilità di mettere una tassa di soggiorno, da parte del comune di Lamporecchio, ha aperto un forte dibattito e accesa discussione. Gli operatori turistici, in un momento così delicato sotto l'aspetto economico, si sono detti subito contrari a tale iniziativa, perché, secondo loro, esiste il forte rischio, aumentando il costo della permanenza di un turista, di provocare uno spostamento dei flussi turistici in altre zone.

L'amministrazione comunale in un primo tempo aveva parlato della necessità di mettere questa tassa per risolvere dei problemi di bilancio comunale. Successivamente si è parlato di una tassa di scopo, ovvero i proventi derivanti da questa entrata, sarebbero spesi per intero per la promozione turistica e la manutenzione delle infrastrutture. Ad oggi ancora non sappiamo se questa tassa sarà messa e l'entità. Si parla di un euro a presenza. Per il comune di Lamporecchio, secondo delle stime, potrebbero arrivare oltre i centotrentamila euro. Una pacchia, in un momento di così penuria finanziaria.

Orizzonti, vuole capire meglio la situazione. Per questo motivo ha incontrato il principale operatore turistico del Montalbano, il camping "Barco Reale" nella persona di una delle amministratrici Patrizia Ferrali. Il Camping, considerato tra i Campeggi all'avanguardia a livello europeo, da solo nell'ultima stagione ha registrato oltre il 50% delle presenze sul Montalbano. L'Amministratrice Patrizia Ferrali ha affrontato l'argomento, evitando qualsiasi polemica politica, cercando di non entrare nel merito dei numeri sotto l'aspetto fiscale o di bilancio. Ha affrontato l'argomento, prendendo spunto dalla sua esperienza personale, di una persona che ama il proprio territorio e che crede fortemente, che alla base di uno sviluppo turistico, ci siano anche aspetti umani, legati al rispetto di alcuni fondamentali valori di convivenza.

"Prima di entrare nel merito dell'imposta di soggiorno, se sì o no, argomento del resto già discusso ampiamente, vor-

rei - dice la Ferrali - fare una riflessione più generale su cosa è stato ed è il segreto del successo del turismo nel nostro territorio, del perché i turisti, che fino a venti anni fa conoscevano bene della Toscana, il Chianti, le terre senesi e fiorentine, hanno iniziato a venire sul Montalbano e soprattutto nel comune di Lamporecchio e sono sempre di più i cittadini europei a scegliere il nostro territorio come meta delle loro vacanze.

Sicuramente perché - continua l'amministratrice del Campig Barco Reale - siamo al centro dei tesori d'arte, di città bellissime, ricche di storia e di cultura, che per forza, chi viene in Italia ed in Toscana deve visitare. Questa è stata la nostra prima riflessione che ha mosso alcuni di

noi imprenditori, e insieme anche a illuminati amministratori di Lamporecchio, a credere e scommettere in questa possibilità e quindi lavorare per la nascita di una struttura per turisti all'aria aperta che fosse in grado di accogliere un "grosso" numero di turisti viaggiatori. È stata la nostra struttura la prima che ha iniziato a fare un'importante promozione turistica all'estero, sia con le fiere che con i Tour Operator. Ma questo non basta. I turisti sono venuti, si sono trovati bene qui. Sono tornati a casa e hanno parlato bene di noi ai loro parenti, amici e conoscenti ed attraverso il passa-

parola altri turisti sono venuti. Con il passare degli anni si sono moltiplicati fino ai numeri recenti.

Altri imprenditori hanno deciso di investire le loro energie e risorse economiche in questo settore, ristrutturando e riqualificando strutture alberghiere, hanno recuperato vecchi ruderi e casolari non più utilizzati, strutture abbandonate, per farci agriturismi, *bed and breakfast* e case vacanze. Tutte ottime ed accoglienti strutture. Ma andando avanti nel tempo ho avuto modo di parlare con i turisti ed ho chiesto loro perché continuassero a ritornare. Dalle loro parole ho compreso quei valori a cui forse inizialmente non avevamo data importanza e che stavano alla base del



# LUPI AUTO

CONCESSIONARIA UFFICIALE



**SUZUKI**

Pistoia - Prato

**ISUZU**



**HYUNDAI**

Pistoia

**PISTOIA:** Vendita Assistenza e Ricambi: zona P.I.P. - Via Toni, 166-188 tel. 0573.929247 fax 0573.528289 - pistoia@lupiauto.it  
Centro Usato: Loc. Ponte Stella - Via Montalbano, 96 - tel. e fax 0573.526069

**PRATO:** Vendita e Assistenza: Porta Pistoiese - Via Curtatone, 16 - tel. 0574.28544 fax 0574.22566 - prato@lupiauto.it

[www.lupiauto.it](http://www.lupiauto.it)

successo del Montalbano. Perché le nostre colline che si affacciano su un panorama mozzafiato, testimoniano il lavoro, che l'uomo ha fatto nel corso dei secoli, che i nostri padri hanno continuato a fare e che i nostri imprenditori turistici continuano a mantenere, coltivando gli olivi e le viti, curando i terrazzamenti, rifacendo i muri a sassi, tenendo pulite le strade, i sentieri del monte e della pianura.

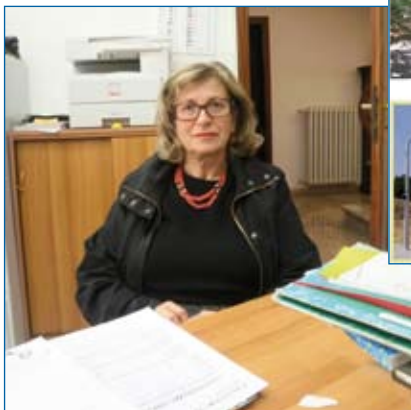
In sintesi, presidiando il territorio. Perché quando i turisti arrivano si sentono i benvenuti, accolti a braccia aperte. Facciamo assaggiare loro il nostro olio e il nostro vino. I prodotti dell'orto, la cucina contadina e le nostre tipicità. Perché quando sono ospiti nelle nostre strutture li facciamo sentire a loro agio, come in famiglia. Perché famiglie sono la maggioranza degli operatori turistici che lavorano e reinvestono tutti gli anni parte dei proventi per migliorare l'attività in qualità ed accoglienza.

Tutto questo ha portato sviluppo e ricchezza su tutto il territorio per i pubblici esercizi (bar, ristoranti, pizzerie, musei), creando posti di lavoro, opportunità per tutti. IL turismo - sostiene Patrizia Ferrali - non grava in termini di costi su Lamporecchio, ma porta arricchimento economico e anche culturale. Quando gli operatori turistici hanno costruito, ristrutturato e ampliato hanno pagato, come tutti gli altri, al comune gli oneri di urbanizzazione, che sono finalizzati alle opere pubbliche e alle infrastrutture.

Se pensiamo di istituire un'imposta di soggiorno, sappiamo che metteremo una tassa non agli operatori turistici (che già pagano l'IVA con una aliquota più alta rispetto agli altri paesi europei) ma la faremo pagare ai turisti, i quali forse non si sentiranno più accolti a "braccia aperte" e di riflesso sceglieranno mete più convenienti, con conseguente diminuzione delle presenze turistiche e quindi un grave danno economico per tutti.

Se poi vogliamo giustificare questa imposizione, - conclude la sua esposizione Patrizia Ferrali - affermando che all'estero la tassa di soggiorno si paga e che i turisti sono abituati a pagarla, non metterla sarebbe un punto in più a nostro favore ed un ulteriore motivo per continuare a sceglierci. Attenzione il turista è molto attento ai costi e grazie ad Internet dispone uno strumento utile per fare i confronti. Per concludere chiedo agli amministratori mas-

sima attenzione e sensibilità. Non possiamo permetterci e parlo di tutto il territorio, di rischiare di perdere un'importante fetta di turisti. Noi abbiamo fatto e faremo il possibile per tenerli, ma dateci una mano. Non remate contro.



**Patrizia Ferrali durante l'intervista**



**Articoli per PARRUCCHIERI ed ESTETISTE - INGROSSO e DETTAGLIO**

<p><b>Analisi del capello:</b> per prevenire o curare le varie anomalie cutanee. Servizio <b>GRATUITO!</b></p>	<p><b>PARRUCCHE:</b> siamo affiliati ad aziende leader specializzate in articoli per chemioterapia.</p>
<p><b>FORMAZIONE:</b> organizziamo corsi di formazione per Parrucchiere, Estetica, Manicure, Make Up.</p>	<p><b>BIGIOTTERIA &amp; BODY PEARCING:</b> vasto assortimento di articoli per cerimonia e accessori corpo/capelli. Vendita Body Pearing Originali.</p>
<p><b>PERSONALIZZAZIONI:</b> realizziamo prodotti con marchio personalizzato.</p>	<p><b>SERVIZI GRAFICI:</b> biglietti da visita, volantini, depliant brochure, cataloghi, cartoline, etc... Per pubblico e privato!</p>

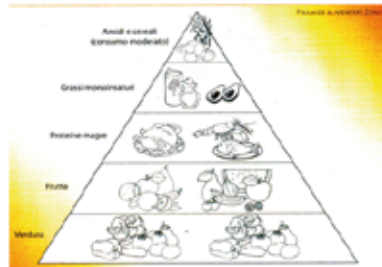
Lamporecchio - Via Martiri Del Padule, 34 - Tel. 0573/82263

## Diventare Belle e stare bene

- Mancanza di performance mentale
- Un certo malessere psicofisico
- Sentirsi prigionieri dei chili di troppo

## La bellezza nasce dall'equilibrio

Guida alimentare:  
conoscere gli  
alimenti e saperli  
combinare



**1 Trattamento al mese con:**  
Tecniche innovative a ultrasuoni per  
lo snellimento localizzato per ritrovare  
l'armonia delle forme e il benessere  
del corpo



Attraverso un percorso guidato da  
specialisti che con la loro  
professionalità sapranno prenderti per  
mano e raggiungere  
**RISULTATI VERI**



## CAMPAGNA PREVENZIONE RUGHE 2011

**COME PREVENIRE LA  
COMPARSA DELLE RUGHE?**  
Possiamo attribuire le ragioni dell'invecchiamento cutaneo a due fattori fondamentali: cronologici e ambientali.

### -Fattori cronologici

Con il passare del tempo subentra un rallentamento del rinnovamento cellulare, le fibre di collagene si degradano, l'elastina perde la sua elasticità, la pelle poco a poco perde la sua densità e compaiono le prime rughe.

### -Fattori ambientali

I radicali liberi sono i principali nemici della pelle. L'organismo ha un proprio sistema di difesa per neutralizzare i loro danni, ma con l'età esso diventa meno efficace. Le aggressioni ambientali quali raggi UV, fumo, stress ed errato stile di vita indeboliscono i meccanismi di autodifesa, la pelle diventa più vulnerabile ed invecchia precocemente.

**E' il momento di intervenire con una corretta manutenzione della pelle per ridarle energia, vitalità, freschezza e ritrovata giovinezza.**

Rivolgiti ad un **Centro Specializzato Reneve**. Qui veri professionisti della pelle sapranno applicare cosmetici e tecnologie appropriate per ringiovanire la Tua pelle e prevenire la comparsa delle rughe.

Il Centro Reneve Ti offre un **Trattamento Giovinezza Viso** completamente gratuito; 30 minuti di comfort ed energia per la Tua pelle.  
E Ti ritrovi più bella!

**Trattamento giovinezza viso completamente gratuito**  
**Scadenza Gennaio 2012**

Orario continuato

**Telefona subito per un appuntamento**

Via Gramsci 1804/B - Larciano(PT)

Tel. 0573 83513

## PRO LOCO LAMPORECCHIO E C.O.N.I.: UNA GIORNATA OLIMPICA

di Massimo Mancini



Lamporecchio ed in particolar modo il Teatro comunale è stato sede di una prestigiosa manifestazione: “La Giornata Olimpica C.O.N.I.”, un’iniziativa organizzata dal Comitato Provinciale di Pistoia e dalla **Fondazione Agraria Barone Carlo De Franceschi**. Grande merito va attribuito al presidente della locale Pro Loco **Remo Micheli**, il quale è riuscito, a portare una manifestazione così importante sul nostro territorio. Durante la manifestazione, alla quale erano presenti illustri personalità, tra le quali **il Prefetto di Pistoia Dott. Mauro Lubatti e il sindaco di Lamporecchio Giuseppe Chiamonte**, sono stati premiati gli atleti e le società sportive della provincia di Pistoia, che si sono contraddistinte nelle loro discipline. Numerosi sono stati i premiati, ma a noi, in questa sede, interessa parlare degli atleti e delle personalità del nostro territorio.

Ha ricevuto un riconoscimento il presidente della Lampo **Marzio Venturini** e l’allenatore della formazione juniores **Riccardo Panati (foto 1)**, per avere vinto nella passata stagione il campionato provinciale. Un premio anche a **Martina Russi (foto 2)**, campionessa italiana di Kata, che fa parte della squadra Karate Ninja Club. Durante la giornata Olimpica, la Pro Loco di Lamporecchio e il Coni provinciale hanno premiato **Fabrizio Monti (foto 3)**, per il *Gruppo Podistico di Porciano*, **Giacomo Martini (foto 4)**, del *Tennis Club I Giardinetti*, **Francesco Cinelli (foto 5)** in rappresentanza della Lampo. Poi tre campioni del passato **Raffaello Vescovi (foto 6)**, fortissimo difensore del Cagliari, **Marco Venturini**, pluricampione del mondo di Tiro al Piattello, **Andrea Tafi (foto 7)**, vincitore della Parigi-Roubaix e altre importanti corse ciclistiche. Un premio a **Luca Venturini (foto 8)**, allenatore, che nel recente passato è stato un grande protagonista delle vittorie della Lampo. A **Pietro Marradini (foto 9)**, uomo di sport, che ha dedicato grande parte della sua vita per la passione del calcio e del ciclismo. **Bruno Malucchi (foto 10)**, uno degli artefici del miracolo del ciclismo a Mastromarco. Grande rilievo è stato alla premiazione di quegli imprenditori di Lamporecchio, che grazie alla loro passione e sostegno economico, hanno permesso la crescita e l’affermarsi dello sport a Lamporecchio. Si è iniziato con la consegna del premio alla memoria dello scomparso **Giorgio Leporatti**. Il riconoscimento è stato ritirato dal figlio **Leonardo (foto 11)**, titolare insieme al fratello della ditta Sel. Era presente **Bruno Vescovi (foto 12)**, della Vescovi Renzo Spa, **Giuliano Baronti (foto 13)**, della Neri Sottoli e **Giampaolo Morosi (foto 14)**, in rappresentanza della Stamp Foil ed infine una graziosa presenza femminile, **Benedetta Bruno (foto 15)**, rappresentante delle imprese edili **Fabio Bruno e Luca Bruno**. Un grande grazie e un meritato riconoscimento a tutti gli sportivi e a queste importanti imprese di Lamporecchio.



FOTO NUCCI



## AGRARIA MOLINO GIANNONI



Rivendita  
Bombole  
GPL

Mangimi, Cereali,  
Fertilizzanti, Legumi

TUTTO PER IL GIARDINAGGIO E L'AGRICOLTURA

Installazione  
Impianti GPL

BEYFIN



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



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

**Prestigio** *Parrucchiere e cure estetiche*

*Augura Buone Feste*

Via Aldo Moro 34 Lamporecchio -Pt-  
Tel 0573 - 803474

**GIANNONI PAOLA & C. di PAOLA GIANNONI SNC**

Via Gramsci, 69/73  
51035 Lamporecchio PT

**GIOIELLERIA**

**Auguri di Buon Natale**

Tel: 0573 82162  
Fax: 0573 803058  
E-mail: paogian@tin.it

**VIOLA PIEROZZI VINCE IL 1° PREMIO DEL CONCORSO "IL POSTER DELLA PACE"**



**L**amporecchio: con la premiazione, avvenuta all'interno delle scuole medie, si è concluso il concorso denominato "Il poster della pace", organizzato dal **Lions Club** in collaborazione con l'Istituto scolastico di Lamporecchio. Alla cerimonia erano presenti due rappresentanti del Lions Club, Cesare Toppino e Claudia Santamaria, l'assessore alla cultura di Lamporecchio Chiara Francesconi e la professoressa Simona Lenzi che ha curato, coordinato e seguito l'iniziativa. Un'apposita giuria ha selezionato i disegni e proclamato le prime tre posizioni. Il premio è stato vinto da **Viola Pierozzi**. Al secondo posto **Veronica Biagini** e terza **Ilaria Neri**. A tutti i ragazzi sono stati consegnati degli attestati di partecipazione. Il disegno vincente di Viola Pierozzi accede a un'altra selezione a livello regionale. **M.M.**



da sinistra: Veronica Biagini 2<sup>a</sup> class., Viola Pierozzi 1<sup>a</sup> class. e Ilaria Neri 3<sup>a</sup> class.

*Caffetteria Pasticceria Cioccolateria*  
**...Al Bacio**

*Anche quest'anno alla Pasticceria...Al Bacio è possibile trovare tutti i prodotti tipici per un Natale ancora più dolce...*



- Panettoni e pandori preparati con lievito madre naturale - 72 ore di lievitazione - Classici o pandorati, oppure arricchiti con fichi e noci, con albicocche, con crema o cioccolato!
- Panforti arricchiti con squisite albicocche armogiane e fichi;
- Torrone con nocciole piemontesi;
- Cioccolato di alta qualità dai mille gusti e dalle forme più originali...



*...Il tutto preparato con molta passione e dedizione, venite a trovarci, troverete tutto ciò che di più dolce la vostra fantasia possa immaginare!*



**2A Srl**  
**Piazza Vittorio Veneto, 249/a**  
**51036 LARCIANO (PT)**  
**Tel. 0573 859223**

**PRODUZIONE**  
**PROPRIA ARTIGIANALE**  
**A dicembre**  
**aperto anche il mercoledì**



## IN QUESTO NUMERO:

## Parliamo di:

- pag. 2 - Gli auguri dei parroci di Larciano, Don Sunil e Lamporecchio, Don Andrea Mati
- pag. 3/4 - La tassa di soggiorno: una riflessione di Patrizia Ferrali
- pag. 5 - Idea 2: Parrucchieri - Estetica - Solarium
- pag. 6/7 - "Pro Loco Lamporecchio e C.O.N.I.: una giornata olimpica" - di Massimo Mancini
- pag. 8 - Viola Pierozzi vince il 1° premio del concorso "Il poster della pace" - di Massimo Mancini
- pag. 9 - L'Agenda di Orizzonti + Sommario
- pag. 10 - "Ricetta di Natale" di Tommaso Rubino
- pag. 11 - "Decoro urbano 2.0" - di Sandro Bonaccorsi
- pag. 12/13 - "Le immagini storiche della Valdinievole raccolte e consultabili in internet: un progetto a cura del Museo della Città e del Territorio di Monsummano Terme" - di Michela Cammelli
- pag. 14 - Agraria Montalbano - "Arriva l'inverno ma i lavori non si fermano"
- pag. 15 - "Diritti umani e comunità europea" - di Sandra Palandri
- pag. 16/17 - "Rubrica culinaria IVª puntata..... e un po' di poesia!!" - a cura di Ferruccio Ubaldi
- pag. 17 - L'Oasi del benessere, Centro estetico, Solarium e Dimagrimento
- pag. 18 - "Ciak Therapies" la rubrica cinematografica di Melania Ferrali: Therapies n°1, "Edward Scissorhands" 1990
- pag. 19 - "C'era una volta il Natale... di tanti anni fa..." - di Maddalena Mirandi
- pag. 20 - Ipercarne: cesti natalizi per tutte le tasche e pacchi famiglia in offerta speciale
- pag. 21 - "Le lampadine... quanto possono inquinare!" - di Valentina Luccioli
- pag. 22 - "La storia del Presepe" - di Giulio e Paola Calugi

## Lamporecchio:

- pag. 23 - "A tutti gli uomini di buona volontà ..." - di Mara Fadanelli
- pag. 24 - "Il bilancio del comune di Lamporecchio è in equilibrio!!" - Il sindaco Giuseppe Chiaramonte, scrive una lettera ai cittadini per chiarire alcuni aspetti dell'attuale situazione economico/finanziaria
- pag. 25 - La Croce Verde informa - a cura della Croce Verde di Lamporecchio
- pag. 26 - I bambini della "Trottola" scrivono a Babbo Natale
- pag. 27 - "Una serata con la banda... una serata che ha unito la comunità di Lamporecchio" - di Stefano Ferrali
- pag. 28/29 - Associazione Il Rifugio: dalla parte degli animali
- pag. 30 - La Posta di Orizzonti
- pag. 31 - Comune di Lamporecchio: "L'amministrazione comunale risponde e informa: il programma delle Feste natalizie 2011/12"
- pag. 32 - PD Lamporecchio: "Abbiamo incontrato i cittadini perché ascoltare la gente è la prima cosa... c'è invece chi si divide!"
- pag. 33 - "Acqua: padroni e predoni" - a cura di Ivano Bechini per Sinistra per Lamporecchio
- pag. 33 - "L'inferno dantesco nella politica di Lamporecchio" - a cura di "Obiettivo comune" Gruppo Consiliare

## Larciano:

- pag. 34 - Comune di Larciano: "Il programma delle Feste natalizie 2011/12" \*\*\*  
"Un nuovo automezzo per i servizi sociali"
- pag. 35 - Torna il mito dei Beatles con il libro di Marco Breschi: "There are places I remember"
- pag. 36 - "All'Arma dei Carabinieri la cittadinanza onoraria, alla stazione dei carabinieri di Larciano la civica benemerenza"
- pag. 37 - "Festa dell'albero a Larciano. La scuola media di Larciano ha adottato 9 alberi «autocloni»"
- pag. 40/41 - "F.lli Alderotti, la storia di un'azienda da sempre aperta alle soluzioni innovative"

## Sport:

- pag. 38 - "La Larcianese in semifinale di Coppa Italia promozione" \*\*\* "Podismo: «Lamporecchio di Notte», vince Jamali Jilali"
- pag. 39 - "Il resoconto di una serata speciale in Cerbaia: tanti campioni dello sport con il ciclismo in primo piano" - di Stefano Ferrali
- pag. 42 - Ciclismo: a Giovanni Visconti il Giglio d'Oro 2011 di Stefano Ferrali \*\*\* "Farnese Vini Neri Sottoli, al via le danze per il 2012" - a cura di Francesco Pelosi - Press Farnese Vini Neri Sottoli
- pag. 45 - Calcio giovanile - pagina a cura della FABO nastri adesivi: "Unione Montalbano Calcio: un 2011 ricco di soddisfazioni" - di Andrea Volpi
- pag. 47 - Alle Panteraie la grande festa di Vincenzo Nibali - di Stefano Ferrali

## L'AGENDA DI ORIZZONTI



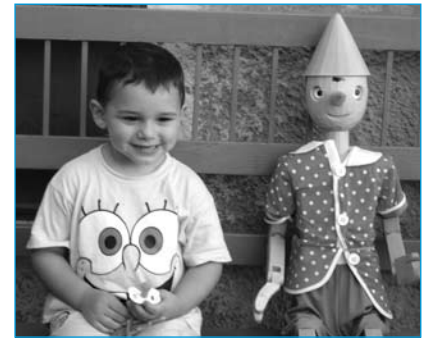
## È nato Riccardo!

Lamporecchio: il 12 novembre scorso è nato **Riccardo Martini**. Al piccolo ed ai neogenitori, **Giacomo e Serena**, tanti auguri dai nonni e dagli zii. Dalla Redazione di Orizzonti tanti auguri al piccolo Riccardo e al neo nonno, **Dr. Gualtiero Martini**, nostro stimato collaboratore.



## Tre candeline per Matteo

Larciano: il 13 dicembre scorso **Matteo Giorgetti** ha compiuto tre anni. Tanti auguri di buon compleanno da: i tuoi bisnonni **Adelmo ed Elia**, i tuoi nonni **Armando, Roberta, Giovanni e Giovanna**, dai tuoi zii **Sara e Nico**, dai tuoi genitori **Mirko e Monica**, dal tuo fratello **Lorenzo (Tato)**. Tanti auguri anche dalla Redazione di Orizzonti.



## Mattia Masi compie due anni

Lamporecchio: Il 22 dicembre **Mattia Masi** compie due anni: tanti auguri dalla sorellina **Naomi**, dal babbo **Giacomo**, da mamma **Nunzia**, dai nonni e gli zii. Tanti auguri anche dalla Redazione di Orizzonti.



## I 97 anni di Marietta Arcangioli!!

Larciano: il 16 dicembre **Marietta Arcangioli** (che nell'aprile del 2011- Orizzonti n. 28 fu intervista da Valentina Luccioli) festeggia un invidiabile compleanno: **97 anni!!** È una nostra assidua lettrice.... tutta la Redazione di Orizzonti le invia i più calorosi e sinceri Auguri!!



## Nozze d'oro per Marino ed Elia Torrigiani

Lamporecchio: Il 22 dicembre Il 23 dicembre **Marino Torrigiani e Elia Martini** festeggeranno **50 anni di matrimonio**. Tantissimi auguri dalle figlie **Silvia e Antonella** e dai generi **Paolo e Gaetano**. Tanti auguri anche dalla Redazione di Orizzonti.



## RICETTA DI NATALE

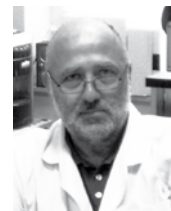
Questa volta voglio parlarvi di una ricetta anglosassone, cioè per metà inglese e per metà americana che ha insegnato a mia moglie, in tempi diversi, la mia amica Lynn, inglese sposata con Rocco, mio compaesano di Brindisi, andata insieme a lui a vivere in Virginia. Lynn è un po' pallosa, forse come tutte le mogli, però da mangiare lo fa veramente bene anche se io, che modestamente cucino meglio..., tutte le volte che vado a mangiare a casa loro ne denigro il prodotto finito perché ormai in campo culinario ho assunto il ruolo di Catone il Censore (ve lo ricordate chi era?), praticamente del rompicoglioni... ma è un ruolo nel quale mi diverto perché, come dice Rocco, mi piace fare il provocatore e godo nel trovare anche la minima imperfezione eventualmente presente in ciò che mi viene offerto. D'altra parte... io sono troppo meglio in cucina delle donne, ho quel tocco in più di chi lo fa per passione che supera sempre chi lo fa per dovere o routine quotidiana.

Le ricette che voglio proporvi in realtà sono due perché sono due cose che io con mia moglie non facciamo mai assieme ma che, secondo me, costituirebbero, se fatte nella stessa cena un buon complemento l'una per l'altra. Si sta parlando del tonno al ketchup e dello Yorkshire pudding che proporrò forse a breve nella prossima cena che farò per i colleghi dottori nella mia tenuta di Spicchio (44 mq sopra la Anna Maria Minghetti sullo stradone che porta a San Baronto...), li cucinerò INSIEME ALLA TEMPURA ALLA BIRRA DI VERDURA E CODE DI GAMBERONI ED ALLE ALICI RIPIENE DI PREZZEMOLO, AGLIO, PINOLI ED UVA PASSA, IMPANATE E FRITTE, MA QUESTE, PER VOI CHE NON SAPETE NEANCHE COSA È UNA TEMPURA, SONO COSE TROPPO RAFFINATE ...

Per il tonno al ketchup non servono particolari misurazioni di peso: si compra il tonno e si fa sgocciolare l'olio (al Penny Market esistono ottimi - ed a buon prezzo - barattoli da ½ kg) si mescola con una bottiglia di salsa americana, olive nere denocciolate, sale pepe ed un battuto non troppo fine di prezzemolo, aglio e cipolla e si serve in tavola dopo averlo tenuto in frigo per un paio di ore; ci andrebbe anche - per dare un po' di aroma - una spruzzata di Worcester Sauce che è quella salsa molto liquida marrone ed un po' puzzolente che può anche non piacere, ma voi Lamporecchiani penso non siate adatti per questo...

L'ho preparato per l'ultima cena fatta con la redazione di questo giornale a casa del Mancini e, per l'occasione, ho

di Tommaso Rubino



aggiunto anche delle olive verdi, sempre denocciolate, qualche capero con in più, da buon meridionale, anche un po' di peperoncino per dare un po' di mordente. Ho aggiunto anche un po' di aceto balsamico vero, non quello della coop, per conferire un certo aroma.

Qualche volta voglio farvi una lezione sull'aceto balsamico, che è la mia passione, ma forse per gente dal palato poco fine, questo sarebbe troppo. Vi basti sapere, per adesso, che l'aceto balsamico quello vero, il riserva per intenderci, costa una fraccata ed è caratterizzato dalla bottiglia piccola con lo zoccolo di vetro quadrato sotto: tutti gli altri sono imitazioni, più o meno buone, ma imitazioni.

Durante la stessa cena cui, miracolo dei miracoli, era presente anche mia moglie (così gli altri commensali hanno potuto appurare che esiste veramente, perché sono in pochi ad averla vista qualche volta), ho appreso da lei che in realtà il tonno al ketchup non glielo ha insegnato Lynn ma un'altra nostra amica di nome Petra che vive a Wuppertal in Germania; pertanto la ricetta non sarebbe inglese ma tedesca, sempre comunque anglo sassone.

Lo Yorkshire pudding (foto a lato) è invece una schiacciata inglese tanto semplice da fare quanto difficile da pronunciare: innanzitutto perché noi italiani siamo abituati a dire *Iorkshair* con la AI mentre la pronuncia corretta è *Iorkshir* con la I alla fine, quasi così come si scrive, poi perché - sempre per noi - il termine di pudding risulta essere qualcosa di indefinito perché, pur pronunciando la parola



correttamente, con la U e non con la A (come qualcuno che fa finta di sapere l'inglese), confondiamo il pudding dolce che è un vero e proprio dolce affine al budino, con il pudding salato che è una miscelazione di vari ingredienti con farina di grano o altri cereali e può essere più o meno alto in spessore. Il pudding in questione somiglia infatti molto alla nostra schiacciata (è una via di mezzo fra la schiacciata ed il pane Carasau) anche se sopra, per via del calore, si formano delle caratteristiche bolle. Lo Yorkshire pudding è semplicissimo da fare: si mescolano 2 bicchieri di farina con 2 uova, latte - un bicchiere circa - ed una spruzzata di amido di mais, si aggiunge naturalmente sale e pepe e si getta letteralmente e tutto insieme su una teglia ben calda a 220°: ne verrà fuori uno stranissimo tipo di schiacciata che servita calda, si abbinava bene - per contrasto - al tonno e ketchup freddi. PROVARE PER CREDERE...

**IL MESTOLO**  
RISTORANTE  
Specialità pesce  
PIZZERIA  
Anche da asporto

Per il cenone di San Silvestro menù alla carta!

CHIUSO lunedì pomeriggio e martedì

Il Mestolo vi augura Buone Feste e vi aspetta per pranzi e cene in occasione delle festività di Natale e Capodanno

Via Verdi - Lamporecchio (PT)  
Tel. 0573 803163

DESPAR

**CALUGI**

Augura a tutta la sua clientela Buone Feste

Gastronomia - Bar - Tabacchi - Carburante  
Gioco Lotto - Superenalotto e ricariche telefoniche

....e non dimenticare la nostra porchetta

Via Cerbaia, 428 - Lamporecchio (PT)  
Tel. 0573 82923  
e.mail: gastronomiacalugi@alice.it

## DECORO URBANO 2.0

di Sandro Bonaccorsi



È nata una buona idea per aiutare a combattere il degrado delle nostre città. Si chiama progetto DECORO URBANO ideato da MAIORA LABS.

### Ma che cos'è?

È un filo diretto tra cittadino e amministrazione pubblica.

Il concetto è molto semplice: si vede qualcosa che non va, lo si fotografa e si invia la segnalazione tramite un sistema automatizzato.

È uno strumento gratuito per il cittadino, un sito e un'applicazione mobile per la segnalazione dei disagi via smartphone e pc.

È uno strumento gratuito per le istituzioni, un servizio innovativo per comunicare in modo inequivocabile la presenza sul territorio e la tutela dei beni comuni.

Attualmente è possibile inviare segnalazioni in merito a rifiuti, dissesto stradale, zone verdi, vandalismo o incuria, segnaletica, affissioni abusive.

Saranno presenti in futuro altre categorie tra le quali randagismo, barriere architettoniche, inquinamento acustico ecc.

### Ma come funziona?

L'utente registrato su DECORO URBANO utilizza l'applicazione smartphone o effettua l'accesso su [www.decorourbano.org](http://www.decorourbano.org) per inviare la propria segnalazione. Il team di MAIORA LABS effettua un controllo preventivo impedendo la pubblicazione di segnalazioni non pertinenti o la violazione delle condizioni di utilizzo. La segnalazione viene pubblicata su DECORO URBANO. L'ente preposto la visualizza sul suo pannello di controllo e comunica lo status

dell'operazione gestendo gli interventi in base alle priorità.

Le segnalazioni vengono utilizzate su una mappa all'interno di un'apposita interfaccia di amministrazione. L'operatore può monitorare costantemente il territorio al fine di organizzare al meglio gli interventi.

La risoluzione di un problema comunicata attraverso DECORO URBANO ottiene ampia visibilità in rete e raggiunge rapidamente la community. È inoltre possibile informare automaticamente i cittadini in merito allo stato delle proprie segnalazioni e/o di quelle relative alla propria zona.

DECORO URBANO è uno strumento gratuito per tutti i Comuni d'Italia. Un comune che aderisce al progetto appare in DECORO URBANO come "comune attivo" e dispone di alcuni strumenti per la gestione del servizio come la homepage personale, accesso al pannello di controllo come amministratore e materiale divulgativo di vario genere.

Le istituzioni che aderiscono al network di DECORO URBANO compiono un importante passo nella realizzazione dell'e-Government, in linea con quanto sta accadendo in diversi Paesi. È un servizio completamente gratuito per comune e cittadino. L'aspetto sociale di DECORO URBANO permette un utilizzo mirato della rete per comunicare la propria presenza sul territorio e un'attenzione costante alla tematica del degrado urbano.

Per maggiori informazioni [www.decorourbano.org](http://www.decorourbano.org) oppure al numero verde 800864658



Prepariamo anche  
pacchi regalo



Siamo presenti  
ai mercati  
contadini  
di Larciano  
e Vangile

La carne di  
qualità

Azienda Agricola

Fagnì Federico



Vendita Carne



- Vendita a pacchi famiglia economici • Carne genuina
- Vitelli che nascono in Azienda

Via Puntoni, 488 - CASTELMARTINI - LARCIANO (PT)

Per prenotazioni e informazioni:

Federico 340 6791484 - Valentina 347 0824363

e.mail: [aziendafagnifederico@gmail.com](mailto:aziendafagnifederico@gmail.com)

## LE IMMAGINI STORICHE DELLA VALDINIEVOLE RACCOLTE E CONSULTABILI IN INTERNET: UN PROGETTO A CURA DEL MUSEO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO DI MONSUMMANO TERME

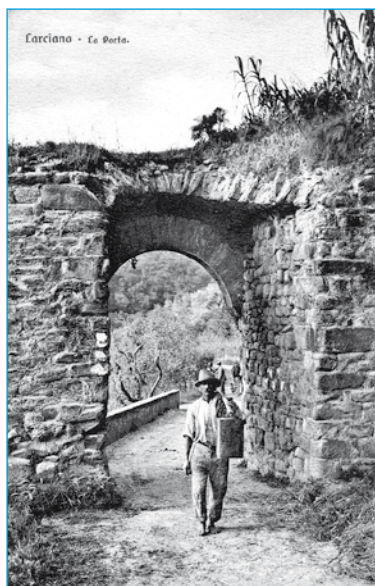
di Michela Cammilli



Il Museo della Città e del Territorio di Monsummano Terme ha avviato, nel 2010, un progetto ambizioso: raccogliere in un sito internet le cartoline storiche relative alle località della provincia di Pistoia che sono state stampate e divulgate alla fine dell'Ottocento e nel corso del Novecento.

Tra il dicembre 2008 e il gennaio 2009 le sale del museo hanno visto l'allestimento della mostra **Valdinievole in posa**, accompagnata dal volume omonimo pubblicato da Settegiorni Editore di Pistoia, frutto della collaborazione di collezionisti e appassionati che hanno risposto positivamente all'invito di mettere a disposizione dell'iniziativa il proprio materiale. Visto l'ampio interesse suscitato nel pubblico e la disponibilità dei proprietari delle immagini, è nata successivamente l'idea di realizzare un portale in cui catalogare tutte le cartoline e le fotografie raccolte in quella occasione, per permettere una maggiore fruizione delle stesse da parte sia degli studiosi di storia della fotografia, che degli storici dell'arte, architetti, archeologi, urbanisti, sociologi, politici ed in genere di tutti coloro che ne sono interessati.

Le immagini del territorio, inteso sia come agglomerati urbani che come paesaggio naturale, sono una fonte ineguagliabile per conoscere e comprendere la nostra storia; il racconto e la memoria di chi ha vissuto in una Valdinievole territorialmente molto diversa rispetto a oggi, diventeranno sempre più rari e l'unico modo per "fermarli" nel tempo è raccogliere queste testimonianze per farle nostre e trasmetterle a chi verrà dopo di noi. La fotografia, al contrario, non è soggetta alla perdita di memoria; l'oggetto fisico, di carta e cartoncino, al massimo



Larciano Castello, la porta, anni '10 (collezione Paolo Bresci)



Spicchio, panorama da Ceppeto, anni '10 (collezione Paolo Bresci)

è soggetto al deperimento materiale, ma la tecnologia ci ha dato i mezzi per prolungare il più possibile la loro vita (pensiamo alla possibilità di scansionare le vecchie foto, stamparle in molteplici copie, conservarle su Pc, poter fare ingrandimenti dei particolari...).

Dopo un lungo lavoro di digitalizzazione delle cartoline e delle fotografie storiche, compiuto dal personale del Museo della Città e del Territorio con l'ausilio dei prestatori, il materiale è stato catalogato dalla sottoscritta con il supporto di Paolo Bresci, collezionista di Pistoia. Il professore Leonardo Rombai ha curato la descrizione critica di ogni singolo pezzo, mentre la professoressa Giuseppina Carla Romby ha avuto il ruolo di coordinatrice dell'iniziativa. Il sito **Archivio digitale di cartoline d'epoca**, consultabile all'indirizzo internet **www.cartoline.museoterritorio.it**, è stato progettato dallo studio di web grafica Design 101 di Pistoia.

Le cartoline catalogate coprono quasi tutte le località della Valdinievole, dai centri più grandi fino alle piccole località, e toccano anche parte del pistoiese: Lamporecchio, Larciano Castello e San Rocco, i paesi del Montalbano (Papiano, Porciano e San Baronto), Cintolese, Montevettolini, Monsummano Alto e Monsummano Terme, Pieve a Nievole, Serravalle Pistoiese, Montecatini Alto e Montecatini Terme, alcune località della montagna pistoiese (Marliana, Momigno, Panicigliora, Prunetta), Massa e Cozzile, Borgo a Buggiano e Ponte Buggianese, Chiesina Uzzanese, Uzzano, Pescia, Collodi, Svizzera pesciatina (Castelvecchio, Medicina, Pietrabuona, Pontito, San Quirico, Vellano).

**PESCHERIA**  
**MARE AZZURRO**

In occasione del 20° anno di attività, ringraziamo tutti i nostri clienti per la fiducia nella scelta dei nostri prodotti

**Pesce Fresco - Fritti di Mare - Astici - Aragoste**  
 aperto dal martedì al sabato mattina e pomeriggio

Lamporecchio: Piazza G. Falcone, 8 - Tel. 0573 803120  
 Larciano: Via A. Frank, 53 - Tel. 0573 838557  
 e.mail: pescheriamareazzurro@virgilio.it

**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

**Nuova Polo Blue Motion**

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.

La consultazione e la ricerca possono avvenire partendo dalla località di riferimento, oppure dal nome di una via o di un personaggio storico; è possibile inoltre ricercare immagini di un determinato periodo storico (prima metà del Novecento o seconda metà, per esempio) o quelle di una tipologia specifica (cartoline in bianco e nero, a colori, grasse di più immagini, cartoline pubblicitarie...). Dove è stato possibile, sono stati inseriti nella scheda relativa a ogni elemento anche i dati dell'autore, dell'editore e dello stampatore, per permettere anche di fare delle ricerche mirate.

Al momento sul portale sono state archiviate più di milleseicento cartoline, in continua crescita; se ci fossero tra i nostri lettori dei collezionisti interessati a condividere le proprie immagini, possono rivolgersi direttamente al Museo della Città e del Territorio.

Le immagini sono state caricate sull'archivio digitale in bassa risoluzione, sia per tutelarne la proprietà, sia per invitare le persone interessate a mettersi in contatto direttamente con il museo e, di riflesso, con i collezionisti, che hanno avuto un ruolo fondamentale nella realizzazione di questo progetto; per questo motivo li vogliamo ringraziare tutti direttamente: Pier Virgilio Arrigoni, Claudio Barni, Marcello Bartoli, Riccardo Berretti, Enrico Biagi, Publio Biagini, Paolo Bresci, Aldo Del Bagno, Alberto Del Rosso, Luciano Frediani, Giordano Froli, Luigi Lenzi, Sara Niccoli, Paolo Talini e Giovanni Venturini.

Per qualsiasi informazione, il sito del museo e i recapiti sono i seguenti: [www.museoterritorio.it/](http://www.museoterritorio.it/) telefono 0572 954463/ mail: [info@museoterritorio.it](mailto:info@museoterritorio.it). (N.d.R. il sito sarà fruibile dal giorno 17 dicembre 2011 in poi)

Le immagini qui pubblicate sono raccolte nel volume *Valdinievole in posa* (Settegiorni Editore, Pistoia 2008)



**Porciano, via Principale Empolese (collezione Giovanni Venturini)**



**San Rocco, Palazzo del littorio, anni '30 (collezione Paolo Bresci)**



**Lamporecchio, mercato in piazza Berni, 1914 (collezione Paolo Bresci)**



**Larciano Castello, panorama (collezione Pier Virgilio Arrigoni)**

**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

**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](mailto:imballaggi.brogi@virgilio.it)

*Panificio Vescovi*  
  
 La tradizione di qualità che dura nel tempo  
 Via Fiorentina, 323  
 51035 Mastromarco - Lamporecchio (PT)  
 Tel. 0573/81805

# AGRARIA MONTALBANO

## DOVE PUOI COLTIVARE LA TUA PASSIONE

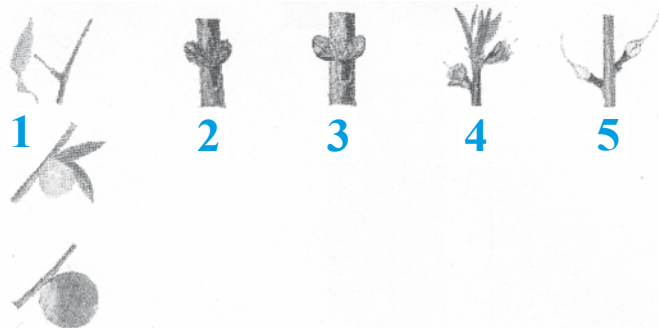
### "ARRIVA L'INVERNO MA I LAVORI NON SI FERMANO"

**È** arrivato l'inverno e chi non conosce la campagna ha un'idea poetica ma vaga di questa stagione e pensa che l'agricoltore passi lunghe giornate davanti al camino del suo casolare a scaldarsi e riprendersi delle fatiche delle raccolte, ma non è così; quando piove c'è da pensare ai mille adempimenti burocratici che ormai fanno impazzire chiunque (qualcuno ha dimostrato qualche anno fa che un'azienda agricola media deve far fronte a 153 atti amministrativi tra denunce dell'uva, giacenze di olio e vino, libretti ex UMA, domande, ecc.) e negli altri giorni, se non si vuole arrivare in ritardo rispetto al tempo (sempre più mutevole e con cui bisogna imparare per davvero a fare i conti), è ora di tanti lavori. In particolare per chi ha un frutteto (per uso familiare o professionale, in questo caso poco cambia) è l'ora delle potature invernali e subito dopo le potature è opportuno "trattare" le piante stesse per eliminare i patogeni fungini e i batteri che si allignano nei tronchi. All'Agraria Montalbano abbiamo pensato ad un calendario (dinamico, che significa pensato sullo **sviluppo fenologico della pianta**) per i trattamenti ai frutti; il primo trattamento lo consigliamo subito dopo la potatura con il PATROL BLU (ossicloruro tetraramico). Per il prosieguo dei trattamenti, passiamo direttamente a gennaio e febbraio, naturalmente seguendo l'andamento stagionale; in pratica, dopo il 15 gennaio fino alla gemma ingrossata usiamo il principio attivo (p.a.) bitertanolo (PROCLAIM COMBI della Bayer) o il p. a. Dodina (Prodotto commerciale DODIPREV). Dopo la caduta dei petali, aggiungiamo ai sopra elencati fungicidi degli insetticidi a basso impatto ambientale (p. esempio i piretroidi). Arrivati alla successiva fase fenologica del frutto (scamiciatura del frutticino) è opportuno aggiungere il p.a. Imidacloprid (CONFIDOR o altri). Contro eventuali attacchi di insetti, a partire dall'ingrossamento dei frutti, con prodotti della nuova gamma, inserita nella nostra disponibilità e adatti anche in agricoltura biologica, si possono fare i trattamenti necessari anche fino a 3 giorni prima della raccolta. Rimane il fatto che, essendo la lotta fitosanitaria un argomento particolarmente delicato e legato alla conduzione dei singoli frutteti oltre che alle condizioni dei terreni, l'esposizione e altro ancora, invitiamo gli interessati a venire nel nostro magazzino per avere ulteriori informazioni e tutti i chiarimenti necessari, oltre ai **migliori auguri di Buone Feste** che, intanto, rivolgiamo a tutti i lettori.

**Dario Bechini**

Perito Agrario

#### FASI FENOLOGICHE DELLE PIANTE



Le fasi della pianta: (da sinistra a destra) **1** – caduta delle foglie, **2** – gennaio/febbraio nascita delle gemme, **3** – gemma ingrossata, **4** – dopo caduta dei petali, **5** – dall'ingrossamento del frutto alla maturazione.



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

# Agraria Montalbano

TUTTO PER L'AGRICOLTURA  
HOBBISTICA  
FERRAMENTA - GIARDINAGGIO  
PET FOOD

dove puoi coltivare la tua passione



Agraria Montalbano

dove puoi coltivare la tua passione

## Da ricordare

### SI SEMINA:

**in serra:** lattuga da taglio.

### SI TRAPIANTA:

**in serra:** lattuga.

**in pieno campo:** aglio, "zampe" di asparagi.

### SI RACCOGLIE:

**in pieno campo e/o in serra:**

bietola, cavolfiore, cicoria, cavolo verza, cavolo, broccolo, indivia, scarola, porri, radicchi, scarola, rape.

### ALTRI LAVORI:

se il terreno non è gelato, prepararlo alle coltivazioni primaverili, lavorando in particolare i terreni argillosi, al fine di beneficiare dell'azione strutturante del gelo e del disgelo delle zolle.

### NEL FRUTTETO:

rinfoltire le piantagioni di olivi e viti, sempre che il terreno non sia intriso d'acqua o gelato; cominciare le potature nei frutteti.

### IN GIARDINO:

Iniziano le operazioni di potatura e concimazione; si realizzano i ripari necessari alla protezione dal gelo per le piante più sensibili o acquistare i "cappuccioni" per proteggerle. Si ricorda di apportare sostanza organica agli agrumi tramite **lupini macinati**.

### NEL PRATO:

In questo mese non resta che spazzare le foglie, rastrellare ed evitare di calpestare troppo il manto erboso.

### IL PROVERBIO DEL MESE:

**"Natale con il sole, Pasqua con il tizzone".**

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, 334 - Mastromarco, Lamporecchio (PT)

## DIRITTI UMANI E COMUNITÀ EUROPEA

di Sandra Palandri

**A**lcuni mesi fa ci fu un momento particolarmente esaltante quando, a difesa di **Sakineh**, donna condannata dalla legge islamica della Sharia alla lapidazione per adulterio, si schierarono non poche personalità politiche, non alcuni gruppi politici, non alcuni consigli comunali e provinciali, ma la quasi totalità dei partiti politici, dei gruppi consiliari, delle istituzioni pubbliche, delle associazioni femminili e non, con la comune volontà di affermare il diritto alla vita, il diritto alla libertà, contro l'inciviltà di una sentenza che in nome di una legge inumana poteva condannare a morte, e ad una morte così infamante. Ci furono manifestazioni, raccolte di firme, una partecipazione popolare davvero straordinaria contro una sentenza emessa da un tribunale di un Paese straniero di cui si riconosceva la legittimità di giudicare, ma non la legittimità di violare diritti umani ritenuti universali, nella fattispecie i diritti delle donne.

Sono trascorsi solo pochi mesi da allora e rischia di passare sotto silenzio una minaccia strisciante e subdola che si è insinuata nella nostra civilissima Europa, dove le donne da anni non temono di affermare i propri diritti e difenderli da una mentalità ancora troppo spesso coniugata al maschile. Le recenti leggi italiane sulla violenza di genere o lo stalking sono state volute fortemente e adesso, che sono state ottenute, la battaglia si è spostata sulla loro applicazione: le donne hanno compreso e cominciano a credere che chiedere una vita libera, non condizionata da stereotipi come il marito-padrone o il padre-padrone, non sia una possibilità, ma loro diritto.

È forse esagerato ricordarlo o sostenerlo? Decisamente no, se corrisponde al vero che in Belgio, e precisamente ad Anversa, viene tollerata l'istituzione di un Tribunale Islamico che intende applicare la legge della Sharia, che si arroga il diritto di decidere su controversie riguardanti il diritto di famiglia (matrimonio, divorzio, custodia dei figli, questioni ereditarie,... tutti cavalli di battaglia di grandi rivendicazioni femminili nel recente passato in Europa), infischiansene dell'autorità dello Stato belga e della sua Costituzione,

e ancora peggio dei tanto sbandierati diritti "garantiti" dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.

E noi che facciamo?

Non dobbiamo rimanere indifferenti davanti a tutto ciò e per esempio ripartire oggi con un movimento trasversale di condanna analogo a quello che alcuni mesi fa bloccò l'esecuzione della sentenza per Sakineh, chiedendo l'abolizione di questo tribunale illegittimo perchè in contrasto con il Diritto belga, illegittimo perchè emanatore di giudizi contrari all'etica dei diritti delle donne e dei bam-

bini di tutto il mondo, assai pericoloso perchè tollerandolo oggi si rischierebbe di vederlo dilagare domani in tutti i Paesi europei dove si potrebbe proporre di fatto come modello alternativo di giustizia.

Questo ci riguarda da vicino perchè le recenti uccisioni in Italia di giovani donne massacrate dai propri familiari perchè volevano continua-

re a vivere secondo uno stile occidentale ripropone prepotentemente il problema del confronto di generazioni con mentalità diverse, di usi e costumi diversi dai nostri, che frequentando il nostro Paese rivendicano la propria libertà di scegliere come vivere la propria vita.

La civilissima e liberalissima Europa, che oggi affronta una crisi economica senza precedenti, sarà in grado di contrastare una crisi umana, morale e religiosa altrettanto profonda e violenta?

La vera integrazione nasce dal rispetto reciproco di culture e religioni diverse, non da una tolleranza servile che induce ad una integrazione superficiale ed inevitabilmente in crimini di varia natura come è sotto gli occhi di tutti.

**Sandra Palandri**

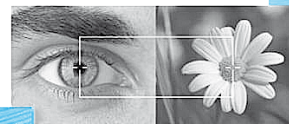
**Libera donna in libero Stato (per ora)**



**OTTICA  
GINANNI**  
Oltre l'occhiale

**PROFESSIONALITÀ  
MODA E CONVENIENZA**

**ZEISS** Relaxed Vision Center



**GRUPPO  
GREENVISION**  
CENTRI OTTICI SELEZIONATI  
BUONA VISIONE SEMPRE

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

..... E UN PO' DI POESIA!!

**Coniglio o pollo alla cacciatora.**

Credo che questo modo di cucinare sia molto diffuso, ma per chi è alle prime armi dell'arte culinaria, questa è la ricetta che consiglio in due versioni.

Un "conigliolo" di un 1,500 Kg o un pollo di almeno 1 Kg diviso in una dozzina di pezzi. Esistono due versioni per il battuto:

1) 1 cipolla, 2 carote, 2 gambi di sedano, 1 spicchio d'aglio oppure:

2) 4 foglie di salvia, un rametto di ramerino, una foglia d'alloro e 1 spicchio d'aglio.

Inoltre: pomodori pelati 400 g; 1 bicchiere di vino bianco; 6 cucchiaini d'olio; olive nere cotte al forno, almeno una manciata. D'inverno possiamo usare 2 cucchiaini d'olio e 4 di strutto, viene più gustoso.

Rosolare il battuto, poi unire il coniglio (o il pollo) in pezzi. Far colorire a fuoco vivo col tegame scoperto; bagnare col vino e sfumare. Aggiungere i pomodori e le olive, se cotte al forno, salare e pepare. Continuare la cottura a fuoco basso e tegame coperto per circa mezz'ora il pollo e 45 minuti il coniglio. Se disponiamo solo di olive nere conservate in salamoia aggiungerle un quarto d'ora prima di servire. Se il sugo fosse troppo liquido, cuocere ancora un po' a fuoco vivo a pentola scoperta. Il tegame da usare è consigliabile d'acciaio col fondo massiccio, ma se se ne disponesse di uno di coccio sarebbe l'ideale e in questo caso farebbe la sua figura in tavola invece del vassoio.

**Medaglioni in salsa di mele.**

8 medaglioni (fette spesse e tondeggianti) di arista o scamerita o filetto di vitello; 3 mele; ½ bicchiere di vino bianco; aceto balsamico; sale e pepe.

Salare, pepare e rosolare in padella con poco olio i medaglioni, poi metterli in un piatto al caldo. Sbucciare e tagliare a cubetti 2 mele e cuocerle per 10' nella solita padella col vino. Frullare le mele con l'aggiunta di un cucchiaino da caffè d'aceto balsamico. Rimettere



a cura di Ferruccio Ubaldi



i medaglioni al fuoco a insaporire. Lavare la 3<sup>a</sup> mela, tagliarla in 8 fette rotonde e disporle in un vassoio, appoggiarci sopra i medaglioni e cospargere con la salsa, aggiungendo un po' d'aceto balsamico.

**Rollè di tacchino o di pancetta di vitello.**

Si può usare una bella striscia di pancetta di vitello o di carne di tacchino come spiegato sotto.

La coscia e la sovracoscia di tacchino sono carni rosse molto gustose, ma contengono pochissimo colesterolo come le carni bianche e sono anche economiche. La ricetta che segue è molto semplice, ma richiede tempo e una certa pratica: prendere una bella sovracoscia di tacchino, spellarla e disossarla. Non è difficile, come si



potrebbe pensare, occorre solo un coltello ben affilato e un po' di pazienza. Insieme alla pelle (durissima) togliere il grasso sottocutaneo e dopo aver disossato la carne, tagliatene una lunga fetta anche se irregolare. Per ottenere ciò rimarrà carne a pezzi, ma non c'è da preoccuparsi, avvolgete l'avanzo in pellicola di plastica e conservatela nel congelatore, servirà per uno spezzatino o si potrà aggiungerla al lesso. Preparare un bel battuto di aglio, ramerino, salvia, sale e pepe e cospargetene la fetta abbondantemente. Adagiare sul battuto delle belle fette alte ½ cm di pancetta di maiale cruda o di rigatino togliendone la cotenna e in questo caso limitare il sale. Arrotolare strettamente il tutto e legare in tre o quattro posti il rotolo con lo spago, poi chiuderne le estremità cucendole con un grosso ago e filo robusto.

Cucinare il rollè nel forno a microonde per 18 minuti, poi altri sei solo con la griglia.

Se si usa il forno tradizionale, regolare a 150 gradi per 45 minuti.

Si può cuocere il rollè anche in tegame con poco olio, facendo dorare bene la carne e poi proseguire la cottura a pentola coperta e fuoco basso per un'oretta, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaino di brodo o in mancanza, d'acqua. Far freddare e tagliare a fette. Servire con purè, la ricetta è semplicissima:

**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

**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

**BIANCHINI**  
**ISENO e C. s.n.c.**  
*Auguri di Buon Natale e felice Anno Nuovo*

Produzione Brigidini - Torrone  
Ingresso Dolciumi

dal 1910 il vero brigidino di Lamporecchio

Via Carlo Marx, 36/44  
Lamporecchio (PT)  
Tel. 0573 81402 - 82127