

AGRARIA MONTALBANO DOVE PUOI COLTIVARE LA TUA PASSIONE "Sovescio"

Quando uscirà questo numero di *Orizzonti*, molti saranno alle prese con la raccolta delle olive e ci si aspetterà un contributo sull'olivicoltura. Noi invece, vogliamo riprendere una riflessione che lanciammo qualche mese fa. *Avevano ragione i nostri vecchi*. E ne avevano da vendere. Per esempio, ne avevano per quanto riguarda la salvaguardia del terreno del proprio podere contro squilibri, impoverimenti e conseguenti rischi di malattie delle piante. E cosa facevano? Prima, tutti avevano qualche bestia nella stalla e il letame era prezioso per l'apporto di sostanza organica al terreno e chi non aveva vitelli o altri animali in quantità sufficienti, coltivava *erbe da sovescio*, importanti soprattutto per i vigneti e anche quegli oliveti, dove non venivano coltivati frumento o altre graminacee. E avevano ragione, perché il sovescio migliora la struttura del suolo, fornisce azoto al terreno tramite i batteri azotofissatori, migliora l'assorbimento di molti elementi minerali bloccati nel terreno e neutralizza l'eccesso di calcare presente nel terreno. E, ancora, attiva i micro-organismi che danno fertilità al terreno formando l'humus. Ma quali sono le piante da utilizzare per il sovescio? Favino, Veccia, Lupino, Pisello, Trifoglio rosso; sono tutte leguminose e sulle loro radici vivono gli azotofissatori, cioè batteri che trattengono l'azoto dell'atmosfera e lo cedono al terreno con la loro morte. Inoltre, le leguminose migliorano il terreno con la penetrazione delle loro radici (che rompono anche i terreni più duri) e danno al terreno una notevole quantità di sostanza vegetale e molti elementi minerali che vengono fissati dall'humus del terreno. E, se insieme alle leguminose si seminano delle graminacee (segale, orzo, avena), si forma humus stabile. Le radici delle graminacee migliorano il terreno e lo rendono morbido in superficie. E poi ci sono anche le crucifere (Colza, Senape) che sono indicate in semina primaverile per rendere morbidi i terreni duri. Si consiglia di seminare le piante da sovescio in inverno negli interfilari dei vigneti, anche ad interfilari alternati per passare meglio con i mezzi meccanici quando si eseguono i trattamenti antiparassitari necessari. Per chi è interessato alla pratica del sovescio e trovare indicazioni più precise per i sovesci con essenze pure e miscugli e le loro dosi e anche i semi adatti, naturalmente all'AGRARIA MONTALBANO siamo a disposizione!

Dario Bechini
- Perito Agrario -



"Sovescio in un giovane vigneto"



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

Agraria Montalbano
TUTTO PER L'AGRICOLTURA
HOBBISTICA
FERRAMENTA - GIARDINAGGIO
PET FOOD

dove puoi coltivare la tua passione

Da ricordare Novembre 2012

LUNA CALANTE



*Nell'orto

SI SEMINA:

in serra: lattuga da taglio, radicchio da taglio, rucola;

SI TRAPIANTA:

in pieno campo: bulbilli di aglio;

SI RACCOGLIE:

in pieno campo e/o in serra: radicchi, rucola, cardi, carote, cavoli, finocchi, porri, indivia, spinaci, bietola da taglio, porri;

lavori: eseguire le concimazioni di fondo, rincalzare il carciofo, imbianchire cardo e porro;

***In Giardino:** si potano il glicine e le rose; si possono potare anche le siepi; potare gli alberi e arbusti a foglia caduca, in questo periodo la potatura è meno rischiosa di quella di fine inverno a causa delle gelate tardive.

***Nel Frutteto:** si raccolgono le olive, i kiwi, le castagne.

***Nel prato:** a riposo.

LUNA CRESCENTE



*Nell'orto

SI SEMINA:

in pieno campo: il pisello;

SI TRAPIANTA:

in pieno campo: la salvia;

SI RACCOGLIE:

in pieno campo: barbabietola, cardo, carote, cavolfiore, cavoli rapa, cavoli broccoli, radicchi, verza, cicoria;

***In giardino:** si interrano i bulbi a fioritura precoce, si piantano alberi e arbusti a foglia caduca;

***Nel frutteto:** si piantano nuovi alberi da frutta e si raccolgono le olive, i kiwi, le castagne.

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

IL PROVERBIO DEL MESE:

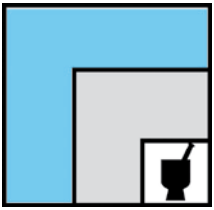
"Il vino è come l'amore, scalda la testa e il cuore".

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



Agraria Montalbano

dove puoi coltivare la tua passione



FEDERFARMA PISTOIA



Prendo spunto da alcune interessanti riflessioni del **dr. Fausto Amorini**, stimato medico del nostro territorio, il quale, preoccupato dalle conseguenze future di un ospedale organizzato per intensità di cure, auspicava la progressiva attuazione nella nostra provincia dei progetti di Chronic Care Model dedicati alle patologie croniche, in particolare all'ipertensione, ed elogiava la Casa della Salute quale luogo privilegiato di erogazione di servizi grazie all'integrazione di diversi operatori sanitari, ciascuno con il proprio ruolo e la propria funzione.

Condividendo le sue affermazioni e i suoi richiami alla "buona volontà" per far partire i progetti finalizzati alla salute dei cittadini, vorrei inserirmi in questa conversazione sulle pagine di "Orizzonti" per ricordare anche **le farmacie**, quale rete fondamentale già esistente nel territorio ed equamente distribuita (molto più delle Case della Salute), dove il farmacista ha già le competenze, la formazione e la logistica per fare una parte di quelle cose che diceva il dott. Amorini. Mi chiedo allora: perché non collaborare?

Federfarma Pistoia e l'Ordine dei Farmacisti della provincia di Pistoia hanno recentemente presentato un progetto di Pharmaceutical Care, concordato con i Medici di Medicina Generale e i Dirigenti Asl, per la presa in carico e la gestione del paziente cronico, il che vuol dire l'iperteso, che a volte è anche cardiopatico, a volte è anche diabetico, a volte è anche asmatico; paziente che ha una terapia complessa, difficile da ricordare o anche da organizzare durante le ore della giornata, soprattutto ora che per la



"confusione" tra specialità ed equivalenti di varie marche necessita di maggiori spiegazioni e maggiore consapevolezza del proprio percorso terapeutico.

Migliorare l'adesione alla terapia, prendere le medicine esattamente come il medico le ha prescritte e monitorarne l'assunzione grazie al farmacista, permette di verificare meglio l'appropriatezza della prescrizione, intervenire tempestivamente in caso di reazioni avverse, aumentare il numero di segnalazioni di farmacovigilanza, vivere meglio, ammalarsi di meno, perdere meno giorni di lavoro, fare meno ricoveri ospedalieri o visite mediche, in sintesi ridurre i costi diretti e indiretti che la gestione delle malattie comportano.

Di questi tempi non è poco, sarebbe un bel modo di fare spending review, cioè allocare diversamente le risorse esistenti, risparmiandone buona parte.

Io mi auguro che il nuovo Direttore Generale dell'Asl n° 3, recentemente nominato – **Dr. Roberto Abati** – a cui è delegata l'organizzazione delle politiche sanitarie sul territorio, insieme alla classe politica che ha tra i suoi obiettivi strategici la prevenzione delle malattie e il benessere della persona, possa accogliere favorevolmente e dare finalmente l'avvio alla fase sperimentale del nostro progetto PHARMACARE.

Pistoia, 04 ottobre 2012

Il Presidente
(Dr.ssa Sandra Palandri)

AUTUNNO TEMPO DI FUNGHI ... CHI LI TROVA E CHI DICE DI TROVARLI!

Il cercatore di funghi è un po' come il cacciatore o il pescatore... quando racconta le proprie imprese gli piace esagerare. Non è certamente il caso di **Antonio Leporatti**, che sulle colline di Lamporecchio ha trovato un fungo porcino di oltre **un chilo e mezzo!!** Grande soddisfazione e voglia di mostrarlo da parte di Antonio per questo mega fungo. *(nella foto accanto)*



Folli Manie
Parrucchiera Unisex
di Sonia Lucchesi

Orario continuato dal martedì al sabato

SU APPUNTAMENTO: Tel. 0573/82853
Via Cerbaia, 410 - Lamporecchio (PT)

SENSI
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

SENSI VINI SRL
VIA CERBAIA, 107
LAMPORECCHIO (PT)
PISTOIA - ITALY
T/+39 0573.82917
F/+39 0573.81751
www.sensivini.com
sensi@sensivini.com

VIAGGIO ALLE ORIGINI DEL BUON VINO

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

IL DOTTORE INSONNOLITO

Una riflessione sulle conseguenze della "riforma Balduzzi" di Tommaso Rubino



Da un po' di tempo sempre più spesso, incontro la gente al bar o a giro o anche in ambulatorio, che mi chiede notizia circa le ultime novità del **Decreto sulla sanità emanato dal Governo di Monti a firma di Balduzzi (Foto 1)** e me lo chiedono naturalmente per informarsi ma - ripeto - me lo chiedono con un tono che sembra quasi una presa in giro, come se si trattasse di una larvata rivendicazione della categoria pazienti contro la categoria medici che stanno dall'altra parte del tavolo o barricata che dir si voglia: come a dire che finalmente è arrivato qualcuno che vi fa lavorare, voi che non ci siete mai quando ci servite... (e comunque non ci siamo quando ci volete all'istante perché quasi sempre altri in quel momento ci vogliono guarda caso proprio nello stesso istante...).

Devo dire che è umano e comprensibile pensare che se una categoria viene cazziata (cazzare è un termine militare che significa effettuare una reprimenda contro qualcuno, ma così è meno comprensibile), non può che essere un bene, concetto questo spesso dettato dall'ignoranza su come stiano veramente le cose.

Anche io in passato mi sono rallegrato quando questo o i precedenti governi hanno tentato di cazziare i giudici che "ci mettono un monte a fare i processi e poi perché le sentenze non sono mai giuste e perché spesso alla fine... c'entra la massoneria... ecc. ecc.", perché una tale reazione è umana e la voglia di dare la colpa a qualcuno dei malfunzionamenti del sociale lo è ancora di più.

Ebbene, mi dispiace contraddirvi ma questa volta ci siete rimasti becchi, perché **tutto quanto viene detto da molti dei giornali e delle televisioni non è vero nella sua totalità**, anche perché a dar retta ai giornali i cui *letterati-giornalisti* per vendere una copia in più direbbero che la loro madre è poco seria (e qui rispunta la rivendicazione di categoria...) spesso ci si rimette un tanto ed ancora di

più a dar retta ai politici e sindacalisti che farebbero lo stesso per un voto o per un iscritto in più.

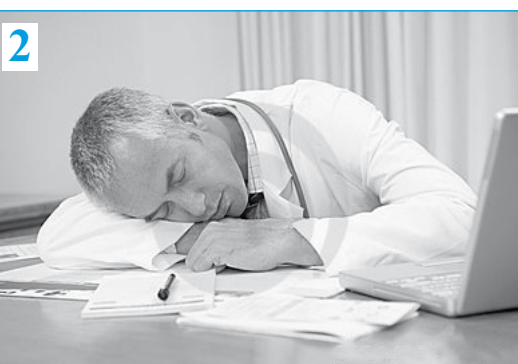
Faccio pertanto la premessa che **IO SONO D'ACCORDO CON QUANTO STABILITO DAL NUOVO DECRETO SULLA SANITÀ E PENSO LO SIA ANCHE LA TRASSI.**

Dico cioè che ci deve essere una assistenza sanitaria per tutti con ambulatori aperti 7 giorni su 7... 24 ore su 24, ma questo non significa che dopo aver cenato o aver fatto la solita trombatina oppure dopo la spesa alla Coop vi potrete mettere in poltrona e dire: "mi fai un po' chiamare quel bischero del mi dottore che ho un dolorino alla IV emorroide da stamani, che mi venga a vedere proprio lì!!!" oppure, se sarete magnanimi nei suoi confronti, potrete anche andarlo a trovare **insonnolito alle due di notte (Foto 2)** in ambulatorio che tanto lui c'è...

Il decreto dice proprio il contrario, cioè che probabilmente non avrete più il vostro dottore ma che **forse** sarete assistiti da una **equipe** di medici che si occuperanno di voi, a turno ed a tutto tondo 24 ore su 24 e 7 giorni su 7.

Questo per dire che se siete pazienti di Rubino potrete trovarci il Verdiani quel giorno ad assistervi, che è senz'altro più bravo ma certamente anche fisicamente meno

attraente e... se siete della Barriera potrete invece trovarci la Trassi che è più *rubestica*... ed allora... ed allora saranno solo cavoli vostri poi quando rientra Rubino che era di riposo perché magari aveva fatto la notte, dovendosi occupare durante il suo turno di tutti - quindi anche dei pazienti degli altri - non potrà *recuperare* anche quelli che sono stati trattati dal collega il giorno prima come accade ora, quando torna dalle ferie che non gli date respiro e chiamate o venite tutti e dico proprio tutti il primo o il secondo giorno se non trovate posto, per placare la sindro-



Holiday Café
di Maccioni snc

- Primi Piatti
- Pizza a taglio e da asporto
- Paninoteca
- Bar
- Servizio al tavolo
- Drink
- Aperitivi

chiuso la Domenica

Via Puccini, 123 LARCIANO (PT)
Tel. 0573 83600 - cell. 349 4258077

Autofficina VOLPI
di Volpi Marco & C. snc

Via Cerbaia, 185 - Tel. 0573 82913
LAMPORECCHIO (PT)

me da astinenza (*anche quelli che dicono a parole di non venirci mai i primi due giorni...vero Rosanna o...Anna Maria ???*).

Lo stesso potrà capitare al Verdiani, all'Amorini o alla Barriera piuttosto che alla Trassi.

Praticamente il rapporto diretto di fiducia non scomparirà del tutto ma per forza di cose sarà fortemente ridimensionato e questo che si realizzi o meno (*del che dubito...*) o che

vi piaccia o no - **RAPPRESENTA UN NUOVO MODO DI FARE SANITÀ - a patto che ci siano più investimenti e più strutture** e che tutti NOI (*cioè tutti insieme - pazienti e dottori*) cambiamo la nostra mentalità sull'uso che si fa della sanità stessa, perché **LE RISORSE PER POTER SUPPORTARE L'ANDAZZO**

ATTUALE SONO FINITE e non c'è più trippa per gatti.

Dovete infatti sapere che ogni giorno di ricovero (specie se fatto come qualche volta avviene in modo improprio...) costa migliaia di *euri* così come altrettanto costa ogni prestazione fornita dal pronto soccorso, struttura di assistenza che inoltre proprio per la richiesta di prestazioni improprie, riesce male a far fronte alla domanda e risulta spesso sovraccollata, essendo gli operatori oberati dal troppo lavoro per via di quelli che ci vanno anche per un semplice mal di gola, solo perché hanno l'ansia di non arrivare al giorno dopo.

Occorre quindi razionalizzare le risorse per investirle in macchinari e quant'altro che permettano un'assistenza migliore direttamente nel posto dove si abita, ma occorre anche che questi macchinari i dottori li usino e - per usarli - devono imparare a farli funzionare e che siano quindi formati con corsi specifici per tale scopo, durante i quali non potranno quindi essere a vostra disposizione.

Ma dopo aver fatto questi corsi, **gli stessi dottori devono prendersi le proprie responsabilità** e risolversi da soli i problemi senza demandare ad altri (ospedale o simili) l'onere delle scelte fatte anche se - si intende - devono essere protetti da una maggior tutela contro l'errore medico che è possibile come in tutte le cose ed i lavori.

D'altra parte se il medico è lì solo per mandarvi al pronto soccorso allora tanto vale metterci un impiegato

a dirigere le ambulanze che costa meno...

Se poi si pensa che c'è nella nostra zona una sola persona che è costata circa 25000 *euri* dall'inizio dell'anno solo per trasporti sanitari inutili al PS di Pescia per placare la sua ansia o quella del medico... perché... "potrebbe avere qualcosa...e quindi... va ricoverata...", siamo alla frutta e nessuno in questo caso, neanche i dirigenti ASL (*e dirigenti mi garba scriverlo minuscolo...*) riesce a farci nulla,

perché nessuno si vuol prendere la responsabilità legale di dire che quella persona ha dei problemi e perché tanto paga Pantalone...

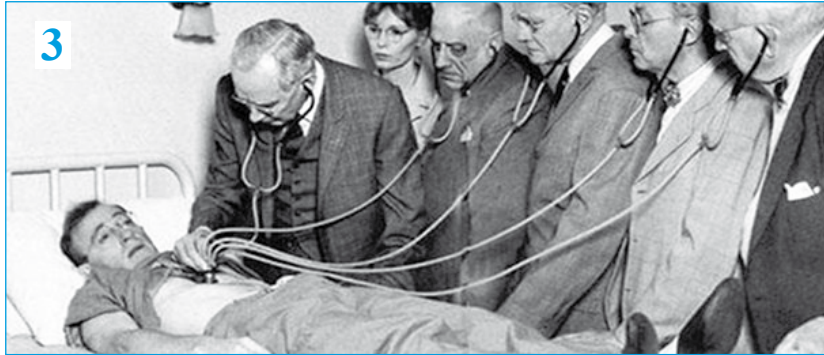
Pantalone però questa volta siete voi e siamo noi che si paga quei 25.000 euro (*questa volta lo ho scritto bene ... euri è sbagliato...*) con le nostre tasse o con la diminuzione dei servizi

proprio a causa di questi sprechi...

La medicina di auto tutela, per cui il medico per non incorrere in avversità penali o comunque legali, prescrive in modo incongruo o comunque eccessivo (*Foto 3!?!?*), costa allo Stato diversi miliardi di euro all'anno ed è quella - per spiegarvela in parole comprensibili - per cui il vostro medico vi prescrive una tac cerebrale (*facendovi prendere anche un monte di raggi..*) anche se è sicuro che avete mal di testa solo perché da un mese litigate con vostro marito e questo perché...perché non si sa mai... visto che alla televisione ci sono addirittura le reclame delle associazioni di avvocati che vi promettono mari e monti per un presunto errore sanitario.

A sentire i giornali, ma stento a crederci perché i giornali sono tutti bugiardi, con il Decreto Balduzzi ci sarà una maggior tutela del medico contro tutto ciò, sperando quindi che finisca quello che ha detto Milillo, il segretario nazionale del sindacato FIMMG, cioè a dire il **"finalmente divento ricco perché è morto nonno..."**.

In base al decreto Balduzzi quindi ci dovrebbero essere gli ambulatori aperti 24 ore su 24... e proprio qui si crea - per la meravigliosità dei meandri della politica - il primo contenzioso... perché un recente progetto della Regione Toscana prevederebbe che le stesse cose si realizzino solo fino alle 11 di sera, con l'abolizione della Guardia Medica di notte dopo tale orario, attività che verrebbe giustamente



3

Victoria
PIZZERIA OSTERIA

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

CHIUSO IL MARTEDÍ

Tel. 0573.88032

Via Montalbano, 43 - San Baronto (PT)



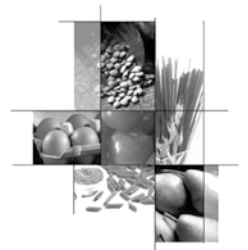
L'ultimo venerdì del mese
paella & sangria

Alimentari Lisi Silvano

Associato Despar 



Frutta
&
Verdura
*Qualità
e cortesia*



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

integrata - in un'ottica di medicina associata - con i medici di famiglia.

Ed allora - se quanto proposto dalla Regione diventerà effettivo - qualora vi sentiate veramente male di notte, dovrete chiamare solo il 118 che è lì apposta; se invece avrete solo la febbre (o vi chiamate G.C. che tutte le notti alle 2 viene a misurarsi la pressione perché non dorme - e questo accade da quando anche io facevo la Guardia Medica nel 1992) allora è corretto che aspettiate il giorno dopo per rivolgervi al vostro dottore di famiglia e poi... lo sapete che una Guardia Medica costa oggi ogni mese una cifra lorda - a parte l'accoglienza e l'uso delle strutture - di oltre 3000 euro? .

D'altra parte a mio parere è anche giusto che questo succeda perché accade spesso che appena la Guardia Medica smonta voi - quasi sempre non fidandovi dell'operato del collega - richiamate immediatamente il vostro dottore che magari ci viene anche subito a rivedervi - anche se è una bischerata - mancando così di rispetto alla professionalità del collega di guardia che c'è già stato e distraendo risorse utili che potrebbe impiegare verso altri malati forse più gravi.

Forse questo accade solo perché con il tempo (dico forse e di nuovo forse...) abbiamo disimparato a fare il nostro lavoro limitandoci - in qualche caso - a fornirvi solo assistenza morale...

Mentre forse voi (di nuovo... forse...) avete imparato ad avere sempre e comunque un minimo di tempo del dottore a disposizione perché è questo che i politici hanno voluto che accadesse.

Mi è successo di recente quando sostituivo la Trassi che alle 8.05 del mattino è arrivato il genero di un malato che mi detto testualmente: "Dottore mio suocero ha la febbre ed è venuta 10 minuti fa la Guardia Medica e gli ha segnato queste medicine per la bronchite... vanno bene?"... "Ottime!!!" -ho risposto io...- e lui " Mi fa piacere ma... potrebbe **subito** venire a rivederlo che siamo in ansia...?".

Tutto questo evidente spreco di risorse avviene solo perché il servizio è gratuito dal momento che se quella persona avesse dovuto pagare anche un minimo per la seconda visita immediata, *ri-forse* avrebbe sicuramente aspettato un paio di giorni per il giusto controllo dello stato di salute e della terapia.

D'altra parte la Guardia Medica non riscuote la fiducia della gente anche perché a volte la fanno giovani spesso con poca esperienza (*mentre ai miei tempi, a causa della plethora di medici che grazie a Dio oggi non c'è più per via del numero chiuso, arrivavamo a fare la Guardia dopo anni di gavetta fatta con sostituzioni anche gratuite pur di fare punteggio... il che era una vergogna da un altro punto di vista...*).

Sono giovani che quindi - alle volte - non conoscendo giustamente i trascorsi patologici della persona... anche perché *ancora forse* voi - accentuando i sintomi - tendete più o meno consciamente a fregare chi vi visita per avere da lui maggior attenzione, **inviano spesso all'ospedale a volte in modo improprio...** (lo dite anche a me - ma non mi ci chiappate - che... non avete dormito **tutta la notte** per la tosse quando magari avete tossito al massimo 3 o 4 volte e - credetemi - ogni mattina di questi *insonni* ce ne sono tanti...).

La soluzione è dunque quella di integrare la Guardia Medica di giorno con i medici di famiglia in modo che questi colleghi - *cooptati nel gruppo di assistenza di base per poi subentrare con il*

tempo al medico titolare - conoscano i pazienti e viceversa che i pazienti conoscano loro, lasciando alla notte solo i casi solo più gravi sotto il controllo del 118.

Sono medici che quindi devono essere motivati ed incentivati a fare il medico di guardia a tempo pieno, non come alcuni che la mattina vanno a fare ad esempio il dentista... Purtroppo penso che pochi saranno quelli disposti a fare una simile scelta professionale... specie oggi che le opportunità di lavoro sono per i dottori fortunatamente maggiori a causa del numero chiuso.

Dubito infine che quanto previsto dalle riforme in atto potrà mai realizzarsi senza programmare una buona e corretta campagna di informazione verso gli utenti-pazienti per renderli correttamente edotti delle novità in essere.

Si dovrebbe trattare di una informazione finalizzata a meglio affrontare anche le piccole problematiche di salute con la consapevolezza che il tempo del **sempre tutto e subito** è purtroppo finito perché sono terminate le risorse per garantirlo; informazione che vi renda anche partecipi dell'idea che lo spreco non può essere portato avanti inde-



RICEVITORIA - TABACCHERIA

Gratta Vinci, SuperEnalotto, Match Point, Tris, PUNTO LIS, Totocalcio, Totogol, totipia

L'Isola del Tesoro

SALA SLOT AREA FUMATORI

Via Gramsci, 1606 - Loc. Colonna - LARCIANO (PT)
Tel. 0573 83083

25 anni di attività

Fata CASALINGHI

di Tanganelli Mila

Articoli per la pulizia della casa e dell'industria

Via Segantini, 600 - 51036 Larciano (PT)
Tel./Fax 0573 83274 - e.mail: fatacasalinghi@alice.it

finitamente (...della serie... "dottore tanto sono esente... mi fa rifare tutti gli esami anche se gli ho fatti un mese fa, perché a me mi garba vedè che un'ho nulla...").

In tal modo i medici potrebbero tornare a fare i medici, specie se gli avvocati smettessero fare i persecutori e se chi ci amministra nella ASL si comportasse come tale, investendo cioè risorse in progetti di eccellenza ed evitando gli sprechi anche di tipo amministrativo (...perché anche a quel livello lo spreco è notevole e può essere difficilmente contenuto... anche per motivi sindacali).

E soprattutto... se voi utenti, qualora non ci possa essere più la Guardia Medica di notte avrete la coerenza di placare la vostra ansia dell'immediato ed evitare di telefonare comunque a casa di quello che un tempo era il vostro dottore di fiducia (ma che forse - ma speriamo di no -. non lo sarà più...) per dire: "Scusa sa... ma il bimbo ha febbre alta - spesso è solo un 37.5 - lo so che non sei di turno ma... puoi fare un'eccezione e venirlo a vedere adesso che sono tanto in ansia...?". Credetemi di queste eccezioni - dalla mattina alle 6.30 quando entro in ambulatorio per preparare la burocrazia (con la porta chiusa con la catena .. che sennò anche a quell'ora la buttate giù...) fino alle 8 di sera che smetto - ne ho almeno una decina e... ricordatevi che ogni tanto anche il dottore ha diritto di vivere un po' in pace in famiglia.

D'altra parte se siamo ridotti così forse è anche colpa di noi dottori perchè ci siamo lasciati irretire dalla burocrazia dei politici, perchè forse nelle grandi città non ci facciamo trovare (almeno questo è quello che si dice ma non ci giurerei...) ed è colpa anche della socialità generale - cioè del nuovo modo di vivere - se la televisione vi promette sempre salute e benessere ad ogni costo, allontanandovi dall'idea della morte; se i sindacati medici si sono adagiati sulla trattativa ad oltranza per far piacere ai politici che non amano le contestazioni; se lo spreco è diventato motivo di sussistenza in vita per certe categorie o se le mamme hanno smesso - come un tempo - di fare l'impacco caldo al foruncolo del sedere del bimbo per farlo maturare preferendo invece portarlo in ambulatorio dal medico - che qualche volta non sa neanche più come inciderlo - e che comunque avrebbe altro da fare con malati ben più complicati o anche perchè... si preferisce mangiare il precotto perchè non si sa più fare il sugo al ragù...

La politica a questo ci ha ridotto... meno male però che c'è internet che vi curate da soli consultandolo (... che bella novità!!!).

Penso comunque che di tutto questo battage pubblicitario, che fa bono solo ai governanti ed ai giornalisti, non se ne farà di nulla perchè alla fine della fiera mancano i finanziamenti per attuarlo e che comunque se qualcosa si farà, sarà solo sperimentale e solo in alcune realtà...

È qui dunque - caro Amorini che fai il presidente della nostra Associazione, che sento la fregatura perchè sempre più spesso solo a noi - proprio perchè dicono che con la Casa della Salute di Lamporecchio siamo più avanti - fanno spesso fare quelle sperimentazioni che vorrebbero attuare... salvo poi essere preso in giro dai colleghi di Pistoia perchè dicono che le facciamo gratis...

Questa volta no... dico che non sono disposto a sperimentare per primo queste belle novità visto che le sperimentazioni anche se molto belle, mi fanno sempre stancare e spesso anche incazzare: in passato ne abbiamo attuati diversi di questi progetti sperimentali che, anche se spesso sono andati a buon fine, hanno levato tempo ai miei affetti, ai miei hobby ed alle mie coronarie, senza neanche quasi mai dare in cambio alcunché al mio portafoglio.



Le famose "nozze con i fichi secchi"!!

Non è colpa tua se per mettere a posto i computer della Barriera - nella recente sperimentazione della ricetta elettronica - abbiamo dovuto perdere qualche ora o se al Verdiani - per lo stesso motivo - gli è saltato tutto il programma del computer che lui, solo perchè è un gentiluomo, non ha tirato tutti i moccoli e le madonne che ci sarebbero voluti.

Non è pure neanche colpa nostra se davanti alla richiesta di supporti non solo economici fatti a cena, ai capi della ASL, per sostenere alcuni progetti che ci sarebbe garbato fare e che forse - bischeri come siamo - faremo lo stesso, la risposta sia stata larvatamente negativa a causa del solito giusto motivo della mancanza di fondi...

SENZA INVESTIMENTI NON SI LAVORA almeno questa è la mia convinzione e comunque chi vivrà vedrà e poi... come diceva Tomasi di Lampedusa ne "Il Gattopardo" qualche volta bisogna anche "...CAMBIARE TUTTO PER NON CAMBIARE NULLA!!!".

TELESCA DONATO & FIGLIO

LAVORAZIONE FERRO BATTUTO

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

AUTOFFICINA



di Chimento Mario



- AUTORIZIPAZIONI
- PREPARAZIONI PER REVISIONI
- SERVIZIO PNEUMATICI
- SOCCORSO STRADALE

Vuoi viaggiare in sicurezza?

Lasciati guidare dalla nostra professionalità e cortesia!

Mario 339.4207991

LARCIANO (PT) - Via Roma, 52
Tel./Fax 0573.859206

TOSCANA MIA

Un'esperienza da ripetere

di Tiziana Fabiani e Daniela Fè

Sono ormai secoli che La Valdinievole e il Montalbano esportano chef e cuochi in tutto il mondo.

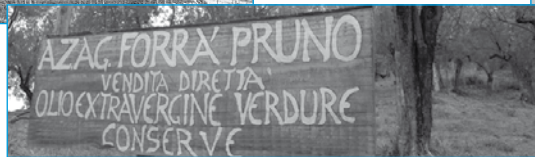
Questa volta Lamporecchio ha visto due mamme: una contadina Tiziana e l'altra Daniela, avventurarsi nella cucina del ristorante Schmiedstube vicino ad Arau, nel cuore della Svizzera. Non abbiamo preparato solo le ricette tipiche ma abbiamo portato anche i prodotti bio, acquistati direttamente da contadini, macellai e artigiani del territorio. Questa è stata la nostra sfida e la nostra filosofia: una cucina biologica, fresca e con prodotti di qualità.

Siamo passate dalla delicatezza del "Fagiolo di Sorana", eccellenza del nostro territorio conditi con olio extravergine di oliva "Forra'pruno", al gusto pieno dei formaggi e dei salumi; abbiamo fatto conoscere gli Gnudi di cui è stato divertente spiegare ai clienti il significato. Durante le serate siamo andate a parlare dei nostri piatti e dei prodotti ai clienti del ristorante: lasagne con la pasta fatta a mano, il cinghiale, straccetti con la farina di ceci e baccalà piatto della tradizione povera.

Non potevano mancare i Brigidini che completavano un semifreddo al vinsanto che ha incuriosito i ragazzi della cucina del ristorante: poter realizzare un buon pandispagna con olio extravergine di oliva!!! Una Sacher realizzata con farina di castagne e ricotta con miele. I vini tutti biologici, hanno avuto un buon successo ...i vini biodinamici dell'Az. Ag. Poggiosecco di Cerreto Guidi.

Oltre ad essere stata una bella esperienza umana, tutto questo ci ha permesso di far conoscere il nostro territorio, i suoi prodotti, la sua storia. Un grazie allo chef **Maurizio Torrigiani** della scuola Alberghiera di Montecatini che ci ha aiutato a realizzare questo progetto.

Az. Ag. Poggiosecco di Cerreto Guidi



13. bis 22. September 2012



Exklusiv für die Schmiedstube kochen die beiden Toskanerinnen Daniela Fe und Tiziana Fabiani für unsere Gäste.

Reservieren Sie schon heute und freuen Sie sich auf Crostini, Bohnensuppe aus Sorana, Gnudi, Straccetti aus Kichererbsenmehl mit Baccala, Semifreddo mit Vin santo, Schiacciattina mit Zwiebeln, Kräuter-risotto mit Entensugo, Wildschwein alla „Bianco-mangiare“, Torten aus Kastanienmehl und Ricotta... und vielem mehr!



Reservationen unter Tel. 062 849 11 29 oder info@schmiedstube-ng.ch



ARTE INFISSI

di ANCILLOTTI MARCELLO

PRODUZIONE INFISSI IN LEGNO

Certificazione CE

notifica europea n° 1644 UNI EN 14351-1

conformità serramenti per esterni

Via Cerbaia, 54

Tel. e Fax 0573 82762 - Tel. 1974240
51035 LAMPORECCHIO (PT)



Prenotazione libri scolastici

Edicola Cartoleria

Lotto Superenalotto

Tabacchi Idee regalo

Pagamento IMU senza costi aggiuntivi

L'ARCOBALENO
di Calistri Caterina

Via Francesca, 1152 - 51036 LARCIANO (PT)
Tel. e Fax 0573 84137 - e.mail: arcobaleno1152@virgilio.it

LA PAGINA DI FERRUCCIO UBALDI

Rubrica Culinaria VIII^a puntata



Questa volta voglio trasmettervi tre ricette che non sono toscane, ma che fanno parte della cucina italiana popolare, sono molto appetitose e abbastanza facili da eseguire.

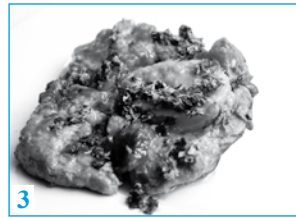
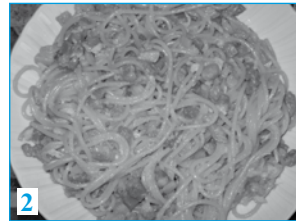
versarli in padella, mischiare rapidamente e se lo sapete fare senza... straripamenti, spadellare e servire.

Questi due primi sono molto ricchi di calorie e consiglio di considerarli "un piatto unico".

BUCATINI ALL'AMATRICIANA (1)

Ingredienti: 400 g. di bucatini o di grossi spaghetti; 100 g di rigatino, meglio se guanciale; 30 g di burro; 500 g di pomodori pelati; 1 cipolla; 100 g o più di pecorino romano grattato, sale e pepe.

Tagliare il guanciale a cubetti, e metterlo in padella col burro, quando il grasso è divenuto quasi trasparente, aggiungere la cipolla tritata. Quando il tutto è rosolato aggiungere i pelati, il sale e il pepe. Cuocere per circa 40 minuti. A parte bollire i bucatini in acqua abbondante e scolateli al dente, versateli in padella spolverandoli col pecorino grattato. Spadellare se sapete, o mescolare appena e servire.



SPAGHETTI ALLA CARBONARA (2)

Ingredienti: spaghetti grossi 300 g; pancetta affumicata o rigatino 150 g; burro 60 g; uova 4; pecorino romano 80 g; 1 cipolla, sale e pepe.

In una capace padella soffriggere nel burro la pancetta tagliata a cubetti e la cipolla tritata. A parte sbattere con una frusta le uova, il pecorino grattugiato, il sale e il pepe. Cuocere gli spaghetti e scolarli al dente e

gustosissimo ed anche economico.

Buon appetito!

ubaldiferruccio@gmail.com

OSSIBUCHI ALLA MILANESE (3)

Per 4 persone: 4 ossibuchi cicciosi, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco, due cucchiaini d'olio, 1 limone 40 g di burro, 1 litro di brodo anche di dado, farina, prezzemolo, sale e pepe.

In un grosso tegame o in una padellona sciogliere il burro nell'olio e soffriggere la cipolla tagliata a fettine sottili. Aggiungere gli ossibuchi infarinati e sottoposti a tagli nella circonferenza per evitare che i bordi si rialzino durante la cottura; fateli rosolare rapidamente dalle due parti, unire il vino e farlo sfumare. Salare leggermente e quando il vino è evaporato aggiungere il brodo a poco a poco durante la cottura, che durerà da 40 minuti a più di un'ora a secondo della grandezza e della durezza degli ossibuchi. Quando pungendoli con la forchetta vi sarete accertati che sono cotti, portateli in tavola spolverandoli col prezzemolo tritato e la buccia del limone grattata. È un piatto

Foto Alex

Di Naso Giuseppina

Studio Fotografico Stampa Digitale

- Servizi fotografici di ogni genere, Cerimonie, Eventi, Sport,
- Photo Book - Foto Campionari - Foto libri in stampa digitale
- Gadget - Videoriprese e post-produzione - Proiezioni Video
- Trasferimento da VHS a DVD -

Chiedi Un Preventivo Per Il Tuo Evento

Sarà personalizzato per Te

Es: Matrimoni a partire da € 800,00

Prenota adesso il tuo Matrimonio avrai lo sconto del 10% per tutto il 2013

Via Matteotti, 1325 - 51036 LARCIANO (PT)

Tel e Fax. 0573 83626

Cell. 339.1983012 - 338.9605439

e-mail: info@fotoalexlarciano.it

www.fotoalexlarciano.it

Vendita Online Ordinando Da Casa Tua E Ritirare In Negozio

PARLIAMO DI SCELTE... SERIE !!!

È con grande piacere che mi accingo a scrivere nuovamente su Orizzonti: questa volta vorrei portare la Vostra attenzione su un argomento molto importante quale la previdenza complementare e forme di risparmio in genere.

Per parlare approfonditamente di tutto questo occorrerebbe avere molto più spazio a disposizione, ma il mio intento è quello di suscitare in Voi alcuni spunti di riflessione, sui quali poi farete le Vostre dovute considerazioni e sui quali prenderete decisioni in merito secondo le Vostre volontà.

Questo argomento, visto i tempi che corrono (crisi o pseudo crisi che dir si voglia...), non è molto gettonato o conosciuto da tutti; in quanto giornalmente, in un mondo dove ormai corriamo sempre da destra a sinistra senza mai fermarci, siamo abituati ad affrontare i problemi quotidiani e basta.

Questa abitudine di massa che è venuta a crearsi, però, non è sicuramente sana; in quanto crisi o non crisi, problemi o non problemi.... Il tempo passa comunque, noi cresciamo e di conseguenza le nostre capacità lavorative diminuiscono sempre di più.....

Di fatto credo che tutti sappiamo che quando andremo in pensione (anche qui potremmo aprire un capitolo a parte...) non percepiremo più la stessa remunerazione rispetto a quella attuale.

Tenendo conto l'aumento costante del costo di vita di tutti i giorni e il costo del nostro stile di vita... che fine faremo?

Beh, credo che sia da pensarci un po' su..... Per tutte le generazioni di oggi che lavorano con contratti a tempo determinato, a chiamata o stagionali; pensate che come



contributi venga versata una cifra equa alle Vostre future necessità ?....

Un altro spunto di riflessione che voglio darvi poi è quello di vedere che nonostante tutti si lamentino, la maggior parte delle persone si veste con abiti griffati (a partire dalle mutande), che ha telefoni o computer che costano molto e possiedono auto di grande valore.....

Oggi purtroppo c'è la tendenza a spendere tutto e subito, o meglio ancora c'è la tendenza all'indebitamento collettivo per avere beni dei quali potremmo fare anche meno perché non necessari alla nostra sopravvivenza.... Non voglio fare i conti in tasca a nessuno, ma poi non ci sono i soldi per pagare le bollette o per fare la spesa?

Facendo un piccolo passo indietro posso dirvi che oggi basterebbe un piccolo sforzo (non per la rata di un'auto, di un telefono...) per se stessi per far sì che il nostro futuro abbia meno incertezze e più solidità!!!

In che modo? Affidandosi a professionisti del settore che possono indirizzarvi verso scelte consapevoli, non spregiudicate tali da garantirvi serenità, per voi e i vostri cari.



Foto 1: Marco Bartolozzi
Foto 2: Lisa Bartoletti
competenza, serietà e cortesia

Chiamate per prendere un appuntamento con un professionista dedicato che senza impegno v'incontrerà per spiegare meglio il tutto, nella peggiore delle ipotesi avrete soltanto più conoscenza di quest'argomento: **non c'è niente da perdere e molto da guadagnare!**

Basti pensare che si può cominciare a provvedere al proprio futuro con 50,00€ al mese

Marco Bartolozzi



Ore 18.00
aperitivo con buffet

Via Martiri del Padule 212 - 51053 Lamporecchio (PT)

Tel/Fax. 0573 82470 Cell. 331 5758444 - e.mail: rossialberico@gmail.com

• Pizza al taglio e da asporto

- Hamburger
- Piadine
- Hotdog
- Panini
- Colazioni

• Vendita di brigidini, berlingozzi e cantuccini di produzione artigianale

Giorno di chiusura Lunedì

Offriamo servizio di

- Gratta e Vinci
- Ricariche Telefoniche



Avvertiamo i nostri clienti che il locale resterà chiuso per rinnovo locali fino al 31 ottobre!

INAUGURATO IL NUOVO OLEIFICIO MONTALBANO

Il più grande frantoio della Toscana

di Franca Capecchi



Sabato 13 ottobre è stato inaugurato il nuovo frantoio in via Benvenuti, 2 a Vinci. Erano presenti alla cerimonia inaugurale, il presidente della Regione Toscana, **Enrico Rossi** (foto sotto), il presidente dell'oleificio Coop Montalbano **Franco Neri**, il sindaco di Vinci **Dario Parrini**, l'assessore all'agricoltura della regione Toscana **Gianni Salvadori**, il presidente nazionale Lega Coop **Giuliano Poletti**, il sindaco di Lamporecchio **Giuseppe Chiaramonte**, il sindaco di Larciano **Antonio Pappalardo**. La cerimonia è iniziata con l'esibizione della "Filarmonica Leonardo da Vinci". Un'inaugurazione che sancisce la continuità della vocazione agricola nel territorio del Montalbano e un grande evento per l'olivicoltura Toscana che rappresenta per tutta la regione una voce importantissima nell'economia nazionale, nonché per i soci dell'oleificio, per i clienti della "Montalbano Agricola Alimentare" e per i consumatori. Un investimento da **5,3 milioni di euro** per far nascere il più grande frantoio della Toscana, che s'inserisce nella striscia d'investimenti portati avanti dagli oltre 2700 soci provenienti dai comuni di Montalbano, Valdelsa e Valdinevole, oltre che dalla società commerciale che esporta olio extra vergine di oliva in tutto il mondo: la Montalbano Agricola Alimentare Toscana Spa. A far notizia non è tanto l'investimento verso un'attività fondamentale per il territorio del Montalbano, quanto dell'innovazione tecnologica impiegata in una struttura all'avanguardia che permetterà di migliorare ulteriormente la qualità dell'olio prodotto «grazie a tecniche innovative di estrazione e all'inc-

mento della potenzialità produttiva - assicurano i presidenti Franco Neri e Raffaello Lippi, rispettivamente di Oleificio Montalbano e Montalbano Agricola - lo sviluppo di nuove tecniche di produzione, l'importanza delle certificazioni, la diffusione e la promozione della cultura e l'impiego dell'olio extra vergine d'oliva toscano I.G.P., sono infatti, da oltre 50 anni, gli obiettivi verso i quali la cooperativa ha sempre orientato le proprie energie».

Durante la cerimonia, il presidente dell'Oleificio Franco Neri, ha ribadito che: «È nostra ferma intenzione far sostare le olive nei magazzini dei soci **il minor tempo possibile** per contrastare il fenomeno di decomposizione dell'oliva, che provoca difetti all'olio prodotto, quali ad esempio muffa e irrancidimento, caratteristiche che pregiudicano la qualità dell'olio e quindi ne diminuiscono il valore». Il presidente della Regione Toscana Enrico Rossi si è complimentato con chi «...ha saputo realizzare tutto questo in tempi difficili come quelli che stiamo attraversando. È la dimostrazione che con impegno, passione e competenza, qui in Toscana possiamo fare cose importanti!». Commovente l'incontro del presidente con l'ultranovantenne, ma ancora lucidissimo, Mario Dami, ultimo superstite di quegli uomini che fondarono l'Oleificio Montalbano nel lontano 1953: «Tenga duro mi raccomandando... c'è ancora tanto bisogno di uomini come lei!».



Una grande folla ha visitato l'interno (nella foto) e l'esterno del nuovo frantoio



Una Storia toscana che racconta di Olivi e Persone sincere capaci di fare



produttori d'olio in Toscana

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

Degustazione e vendita diretta in frantoio

Lamporecchio (PT) Via Giugnano 135 tel. 0573 803210

Vinci (FI) Via Benvenuti 2/b tel. 0571 56247

Dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.00
dalle 14.30 alle 18.00

www.molinodelladoccia.it

"CECCO E MARGHERITA"

Una storia del dr. Luigi Lupo - 1ª parte



Raffiche fredde di tramontana provenivano dal nord, l'aria aveva assunto le caratteristiche invernali. Il giorno di S. Lucia era passato da pochi giorni. Le ore di luce erano sensibilmente diminuite. Era il 1967. Cecco si mise in cammino per rientrare a casa. Erano circa le 15. Scelse, come al solito, la via che riteneva più breve. Dopo avere oltrepassato un piccolo borgo, cominciò a scendere verso la forra di Milinsegni. Il vento, dopo avere sfiorato le cime del Montalbano, si disperdeva per le piccole valli attenuandosi al contatto delle alte piante di castagno e dei pini. Nella forra, riparata dalle folate fredde di venti, l'aria era ancora più tiepida. I rumori tutto intorno erano ovattati dalla vegetazione che mostrava i suoi colori invernali, solo come la natura sa fare, passando, in un continuo variare di toni, dal marrone cupo, a vivaci espressioni di rosso, arancione e giallo, il tutto immerso tra piante sempre più verdi. La discesa verso la piccola valle non era particolarmente faticosa. Uno



stretto viottolo si dipanava a tornanti verso la parte più inferiore della gola, terminando al lato di una piccola pescaia costruita dai ragazzi del luogo e meta estiva dei loro bagni. Nonostante questo la fatica si faceva sentire: Aveva circa 70 anni, un fisico asciutto avvolto in un cappotto grigio verde molto ampio, almeno due taglie sopra la sua. Ogni tanto si fermava per tossire e riprendere fiato. Attraversò la piccola diga sul margine inferiore della pescaia, fece ancora qualche passo e si fermò nuovamente per respirare profondamente prima di iniziare a risalire verso casa. Mosse le sue gambe, che improvvisamente si fecero pesanti, decise di appoggiarsi al margine superiore del viottolo. L'erba era ancora verde, le foglie dei castagni, che erano cadute abbondantemente, per effetto del vento, sul fondo bosco, fecero da giaciglio a quell'uomo stanco e spossato. Si distese con la faccia rivolta verso il cielo, i suoi occhi guardarono l'azzurro terzo, si socchiusero e si persero nell'infinito. Cercò, con grande

sforzo di aprire le palpebre, prima vide il buio, poi, vide una luce intensa e abbagliante che lo rapì. Non respirò più, si abbandonò al caldo tepore del luogo e in pace con se stesso e con tutti, consegnò la sua anima semplice a colui che è e per sempre sarà. Lo trovarono un paio di ore dopo. I suoi vicini, avvertiti quasi per caso, dalla moglie, Margherita, lo cercarono nel luogo più ovvio per lui, fra la natura che forse è stata l'unica vera compagna della sua grama vita. Sembrava che dormisse, lo chiamarono, lo scossero, ma Cecco non rispose. A braccia, con grande fatica, lo portarono nella sua casa, un piccolo tugurio di due stanze, una sotto e una sopra, collegate da una scala interna, ove il disordine regnava sovrano, quindi lo distesero sul suo letto, lo lavarono, lo rasarono e lo vestirono. Il giorno dopo una piccola folle di amici consenzienti accompagnò la sua salma per l'ultimo e definitivo viaggio della sua vita terrena. Al momento

in cui lo avevano spogliato, dalle sue tasche lise erano cadute due monete da dieci lire sufficienti per due gotti di buon vino rosso. Era tutto il suo avere. Si chiamava Francesco, ma per tutti era *Cecco della Cice*. Strano modo di chiamarlo, anche perché la Cice era la madre della moglie, cioè Margherita, che, infatti, era conosciuta come *Margherita della Cice*. Cice era un soprannome, ma nessuno sapeva il motivo perché la madre di Margherita fosse stata chiamata così. Chi l'aveva conosciuta la ricordava come una donnina piccola piccola che camminava barcollando, probabilmente era portatrice di una lussazione congenita dell'anca. Ricordavano, inoltre, che questa donna, non brillava per la pulizia, dote che la figlia, Margherita, aveva ereditato con molta facilità. Di Cice, poi, non si ricordava altro, neppure come si chiamasse in realtà. Cecco, invece, aveva un passato. Soldato di fanteria nella Grande Guerra, aveva combattuto sulle Alpi, ma non amava parlarne, diceva che quei ricordi lo

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

Ancillotti



Pullman gran turismo - Mini Bus
Auto con conducente

Cell. Lorenzo: 335 5412709 - Cell. Andrea: 335 341729

Via Martiri del Padule, 155 - 51035 Lamporecchio (PT)

Tel./Fax 0573 82107

e.mail: info@ancillottibus.it

angosciavano ancora nonostante fossero passati ormai tanti anni. Tornato a casa, era iniziata per lui una vita erabonda da contadino senza casa e senza terra. Lavorava ad opera saltuariamente, un po' per tutti coloro che avevano un appezzamento di terreno più o meno grande e che aveva bisogno di due braccia in più. Nella zona del Montalbano, vi erano piccoli proprietari terrieri con appezzamenti che quasi mai superavano l'ettaro, l'ettaro e mezzo con casa padronale annessa. Questi poderetti non permettevano, ai proprietari, di tirare avanti con i soli prodotti dei campi per tutto l'anno e da allora, gli uomini, migravano a Firenze, oppure a Montecatini nei periodi di stagione. Il periodo lavorativo, in queste città, durava da maggio a fine settembre, poi, gli uomini, rientravano a casa per la vendemmia, che in collina veniva effettuata a fine settembre. Continuavano ad accudire alla terra nei mesi invernali con la potatura degli olivi, le semine autunnali, la raccolta delle olive e i tagli del bosco che fornivano il necessario per cucinare e riscaldarsi. A febbraio, poi veniva ammazzato il "maiale", infine gli ultimi preparativi prima di iniziare "la stagione". Questi contadini erano quasi tutti facchini di cucina o dei piani, insomma bassa manovalanza che andava a completare le brigate con cuochi, camerieri e portieri necessari al funzionamento di un albergo. Lavoravano come somari dalle 16 alle 18 ore al giorno augurandosi che quell'anno "il punto" facesse una grossa cifra. Sì, perché, a parte una piccola cifra di base di stipendio, tutti lavoravano a percentuale e quanto, monetariamente parlando, rendeva un punto, era importante perché da questo dipendeva il guadagno finale. Ogni qualifica, dallo chef di cucina, al maitre di hotel... fino al facchino dava diritto a due punti. Più uno era qualificato, maggiore era il numero di punti che gli venivano attribuiti, inversamente meno uno era qualificato, minore era il numero di punti che gli venivano attribuiti. Quindi, i facchini erano poco qualificati e il loro guadagno, nonostante il duro lavoro, era poco paga-



to. L'assenza di tante braccia dalla campagna, nel periodo estivo, faceva sì che quasi tutte le incombenze ricadesse sulle mogli, veri pilastri della casa, ma non tutti i lavori erano alla loro portata. Vi erano le stalle da mandare avanti, i campi, i figli, mille incombenze che non davano mai un attimo di respiro. Cecco era l'uomo ovunque. Uomo malleabile, tranquillo, obbediente a tutti i comandi, girava da una casa all'altra dando una mano a chi, in quel momento, era in difficoltà. La sua opera costava poco, si pagava con poche lire, un pranzo frugale ed una cena il tutto accompagnato da qualche bicchiere di vino rosso, poi un paio di pantaloni smessi, una giacca ormai vecchia. Tutte cosucce di poco conto, che però Cecco accettava volentieri. La sua specialità era la vendemmia, era bravo nel preparare le botti, nel sistemare i tini, nel controllare la bollitura del mosto. Il vino era la sua passione, ma difficilmente fu visto Cecco della Cice ubriaco. Le giornate passavano lente là sul Montalbano, iniziavano a levar del sole e finivano al tramonto quando la luce

era scomparsa, Cecco lavorava dall'alba al tramonto senza mai lamentarsi. Ogni tanto, quando, passando davanti alla bottega di Ettore di Neto, si trovava per le tasche dieci lire, si fermava a bere un bicchiere di vino, questo era l'unico lusso che si concedeva, per il resto, solo lavoro e sofferenza. Era una vita grama, ma lui si accontentava di poco. In quel periodo non solo lui, ma tanti altri uomini, erano alla ricerca di una speranza, c'era chi aveva la forza per trovarla, lui con la sua in-

dole ed anche la sua età, non era in grado di andare da nessuna parte, viveva alla giornata, come sempre aveva fatto. Paradossalmente la storia di Margherita inizia con la morte di Cecco. fino a quel momento, Margherita aveva vissuto in una specie di isolamento volontario. Usciva di casa raramente, trascorreva la maggiore parte del suo tempo seduta su una sedia, vicino al fuoco, acceso d'inverno e spento d'estate. >>> *continua*

Fine prima parte



RICEVITORIA LOTTO
di Fabrizio Monti

Tabacchi - Cartolibreria - Profumeria
Articoli da regalo - Bigiotteria

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

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



Calugi Giulio

MARMISTA

VENDITA OGGETTI SACRI E PRESEPI

ORNATO FUNERARIA

Via Verdi, 105/a -107
Lamporecchio (PT) - Tel. 0573 803002





BARCO REALE VINOTECA

RISTORANTE – PIZZERIA – S.BARONTO – LAMPORECCHIO



Il Ristorante Barco Reale in collaborazione con

l'Associazione Culturale Il Ponte - Centro TROVAMICI di Empoli

**VI INVITA A PARTECIPARE DOMENICA 4 NOVEMBRE 2012 A:
"Le Domeniche pomeriggio per la Famiglia"**



La Festa prevede un divertente pomeriggio con uno spettacolo di **GIOCOLERIE** per i **BAMBINI** e per i loro **GENITORI** che si concluderà con una **Cena/Buffer OFFERTA dal Ristorante Barco Reale Vinoteca.** Durante il pomeriggio sarà presentato il ricco **PROGRAMMA** che interesserà un ampio periodo **dal 4 novembre 2012 al 6 Gennaio 2013**



Per la partecipazione alla festa inaugurale è previsto un contributo speciale di soli € 5,00 a persona

Il Ristorante Barco Reale Vinoteca & Centro TROVAMICI uniscono le loro competenze per dare vita ad esperienze divertenti destinate al **tempo libero** della **FAMIGLIA**. Una collaborazione che mette a frutto gli anni di esperienza di entrambi, con l'obiettivo di creare punti di riferimento sani & stimolanti nel territorio per l'intera **FAMIGLIA**.

Gli incantevoli spazi del **Barco Reale Camping**, immersi nella natura del **Montalbano**, ospitano attività organizzate con competenza e professionalità per il tempo libero di **BAMBINI, GENITORI & NONNI**.

Il Programma prevede iniziative sia per i Bambini che per gli Adulti

ogni Domenica dal 4 Novembre 2012 al 6 Gennaio 2013 dalle ore 16:30 alle ore 19:30 ed a seguire una ricca Cena/Buffer

Domenica 04 Novembre	Presentazione del programma: Le Domeniche pomeriggio per la Famiglia ...	Bambini & Adulti
Domenica 11 Novembre	Giocare all'inglese – Full immersion in inglese per i bambini Speak english... al ristorante	Bambini Adulti
Domenica 18 Novembre	Le mani in gioco con frutta & Verdura per colorare Le mani in gioco – intaglio di Frutta & Verdura per la tavola e per il palato !	Bambini Adulti
Domenica 25 Novembre	Percorso Sport & Avventura con NATURE ROCK - attività sportive, arrampicate & ... La natura ci fa belle...come prendersi cura di noi e della nostra bellezza con prodotti naturali	Bambini Adulti
Domenica 02 Dicembre	Giocare all'inglese – Full immersion in inglese per i bambini Un giorno da "Ciceroni" guide del Montalbano per turisti inglesi –Full immersion inglese	Bambini Adulti
Domenica 09 Dicembre	Crea il Tuo Natale per addobbare l'albero: attività creativa con materiali semplici ... Addobbi Natalizi per la casa, la tavola ...e i regali	Bambini Adulti
Domenica 16 Dicembre	E' quasi Natale: giocolerie e animazioni natalizie Prepariamo la Tavola & scegliamo i Vini: attività creative per la preparazione di una tavola Natalizia originale e degustazione di Vini da abbinare al menù Natalizio	Bambini Adulti
Domenica 06 Gennaio	Pronti... arriva la Befana ! Giochi tradizionali & originali, regali, canti,balli,... per aspettare la Befana tra dolcezze e.... carbone.. ☺!	Bambini Adulti

Per la partecipazione è prevista l'iscrizione entro il mercoledì precedente l'iniziativa presso:

Barco Reale Vinoteca Tel. 0573-88253 – Centro TROVAMICI Tel. 0571-73916 - ...da Vi Travels Tel. 0571-56034

I programmi delle iniziative possono essere scaricati dal sito www.barcorealevinoteca.it - www.associazioneculturaleilponte.it

Le attività saranno realizzate con il raggiungimento del numero minimo di partecipanti - il programma potrà subire variazioni che verranno comunicate agli iscritti

Per prenotazioni Ristorante – Pizzeria Barco Reale Vinoteca – Via Nardini 13 - 51035 Loc. San Baronto Lamporecchio – PT

Tel. 0573 – 88253 - Roberto 333-6523738 - Paolo 333-1335330 - info@barcorealevinoteca.it / www.barcorealevinoteca.it

GPS: 43.84.158N/10.91.067E

CORRI LA VITA

Una passeggiata per la solidarietà
di Francesca Balducci



Il 30 settembre un gruppo di cittadini di Lamporecchio ha partecipato a *Corri la Vita 2012*. Si tratta di una gara podistica e di una passeggiata tra gli angoli più belli e suggestivi di Firenze a scopo benefico, e precisamente per contribuire a realizzare progetti no-profit di strutture sanitarie pubbliche specializzate nella lotta contro il tumore al seno. Tutti i fondi raccolti vanno quindi a sostegno di queste istituzioni e di particolari forme di volontariato che collaborano per l'assistenza ai malati. Saranno infatti interamente destinati alla LILT FIRENZE (Lega italiana per la lotta contro i tumori), a FILE (Fondazione italiana di Leniterapia che opera nel settore delle cure palliative), e alla DIAGNOSTICA SENOLOGICA dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Careggi.

Quest'anno il **decennale** di *Corri la Vita* ha riunito ben **27.000 partecipanti** che per tutta la giornata hanno affollato il centro di Firenze e raccolto oltre **375.000 Euro**.

Numerosi, come sempre, gli ospiti famosi della manifestazione, tra i quali il C.T. **Prandelli** e il sindaco **Renzi**, rispettivamente starter e partecipante alla gara podistica. Quest'anno anche il **Presidente della Repubblica Napolitano** è entrato a far parte dei testimonial di *Corri la Vita*.

Il maltempo ha miracolosamente stabilito una tregua durante tutta la mattinata, ma è tornato prepotente nel pomeriggio, causando l'annullamento del previsto concerto di chiusura sot-

to la Loggia dei Lanzi.

Bellissima la passeggiata non competitiva! Ci siamo trovati in mezzo ad una vera e propria marea umana dove erano presenti tante famiglie con bambini, persone di tutte le età, moltissimi giovani ed anche amici a quattro zampe, tutti rigorosamente vestiti in azzurro, il colore della t-shirt celebrativa. Partenza

da Piazza Duomo e arrivo in Piazza della Signoria; suggestivo l'itinerario attraverso Boboli; da segnalare (e da rivedere in primavera!) il bellissimo giardino di Villa Bardini, un vero gioiello con panorama mozzafiato su Firenze.

L'impressione del nostro gruppo (*foto sotto*) è stata sicuramente positiva. Tutti noi portiamo nel cuore il ricordo di un'esperienza gioiosa e coinvolgente, all'insegna della solidarietà, della cultura, del corretto stile di vita, ma soprattutto di grande valore simbolico, perché camminando insieme si sopporta meglio la fatica e si arriva più lontano!

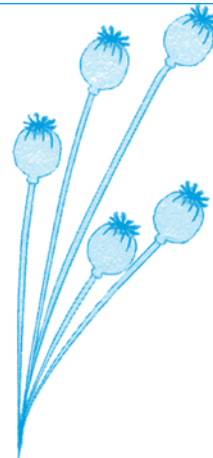
Appuntamento, quindi, al prossimo anno e un grazie sincero a tutti!



Ristorante Pizzeria

Via A.Moro, 36/a
LAMPORECCHIO - PT -
Tel. 0573 802560 - 0573 803666
e.mail: frecciainvinoveritas@tiscali.it

Chiuso il **MARTEDI'** tutto il giorno
Chiuso il **SABATO** solo a PRANZO



la fioreria

- Piante e Fiori
- Composizioni floreali
- Addobbi per Cerimonie
- Oggettistica
- Servizio a domicilio
- INTERFLORA

Via Marconi, 28
51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573 83581



TRACCE DEL NOSTRO PASSATO: I NOMI E LA STORIA

di Stefano Ferrali



Nel numero 40 di Orizzonti (maggio 2012), avevamo promesso di fare un'indagine tra i cittadini di Lamporecchio ...ma anche di Larciano per dare un nome ai componenti della foto sotto. Una foto del 1934 che ritrae la banda di Lamporecchio guidata dal mitico M° Pace nel giardino della villa di Varazzano o Torrigiani (l'attuale Villa del Parco). Questa foto ci era stata consegnata da una nostra affezionata lettrice (**Marta Vescovi**) che aveva riconosciuto in essa il nonno Luigi Fiorineschi ed aveva espresso il desiderio di sapere chi fossero le persone ritratte insieme a lui. Non tutte le persone ritratte sono musicisti, infatti in quel lontano 14 ottobre del 1934 (domenica), molti furono i lamporecchiani e non che si recarono a San Baronto, per celebrare che cosa lo vedremo in seguito. Per merito di tanta gente che ci ha contattato, siamo in parte riusciti in quest'impresa:

1) Il grande maestro **Temistocle Pace**; 2) **Luigi Fiorineschi** (nonno di **Marta Vescovi**); 3) **Giuseppe Morelli** (nonno di **Stefano Fanti**, padre di sua madre **Anna**); 4) **Bini Enrico** (zio di **Simone Bini della Cassa di Risparmio**); 5) **Arturo Magnani** (padre del dr. **Luigi Magnani** e nonno di **Michelangelo**); 6) **Dino Simoni** (fratello di **Angelo Simoni**); 7) **Pietro Micheli** (nonno del direttore di **Orizzonti Massimo Mancini**, padre di **Remo** e nonno di **Alessandro** e **Massimiliano Micheli**); 8) **Faliero Calugi** (figlio del mitico "Puce" **Alfredo Calugi**, padre di **Dino** e **Romeo**, fratello di **Dante**, **Lido** e **Renato**) nonno di **Massimo** e zio di **Giulio**, **Vania** e **Donatella**); 9) **Ilio Venturini** (mitico "barista" del bar **Toscana**, padre di **Ivo**); 10) **Benvenuto Vescovi** ("il Morino", nonno di **Valerio Vescovi** il fornaio di **Mastromarco**. Sindaco di **Lamporecchio** nel 1920, suonava la cornetta); 11) **Raimondo Cioli** (mitico "intenditore di sport", ex lustrino, suonava il corno); 12) **Cammillo Giannotti** (grande clarinetista, zio della maestra **Grazietta**); 13) **Guido Verdiani** (padre di **Lucia**, marito dell'ostetrica **Agatina** che ha fatto "nascere" tutti i lamporecchiani da 45 anni in su); 14) **Alfredo Aresmi** (detto "Masella" padre di **Orfeo**); 15) **Giuseppe Meozzi** (padre di **Francesco** e nonno

di **Alberto** e **Mario**); 16) **Francesco Meozzi** (bambino in divisa, figlio del precedente **Giuseppe** e padre di **Mario** e **Alberto**); 17) **Reucio Giannoni** (padre di **Lucia**, artigiano falegname, un vero e proprio artista del legno, ha insegnato la sua arte ad **Alvaro Gigli**); 18)

Corrado Ancillotti (di **Mastromarco**, dove era proprietario di una fabbrica di fiori secchi); 19) **Eugenio Ciattini** (faceva il sarto, aveva un negozio nell'attuale via **Vitoni**); 20) **Luigi Gelli** (zio dell'orefice **Paola Giannoni**); 21) **Alfredo Bonfanti** detto "Menghino"; 22) **Angelo Simoni** (grande musicista, persona indimenticabile dalla grande umanità. Artefice principale della rinascita della banda di **Lamporecchio** nel 1986); 23) **Papini.....** (morto tragicamente in un incidente con la moto); 24) **Luigi Meozzi**; 25) **Tripoli Fiorineschi**; 26) **Giuseppe Venturini** (il babbo di "Boccio"); 27) **Giovanni Francesconi** (babbo di **Bruna**, moglie di "Sandro Vero"); 28) **Silvio Fiorineschi** (nonno di **Massimo**, bisnonno di **Valentina** e **Tommaso**).

Se qualcuno riconoscesse altre persone lo preghiamo di contattare la nostra redazione.

Come avevo preannunciato, dietro a questa foto c'è anche una storia particolare, una storia che è legata al periodo storico in cui è stata scattata... una storia nella quale mi sono imbattuto quando ho fatto alcune ricerche per scrivere l'articolo su **Domizio Torrigiani**, (*Orizzonti n. 36 e 37, gennaio e febbraio 2012*):

Circa due anni dopo la morte del Gran Maestro della massoneria **Domizio Torrigiani**, avvenuta il 31 agosto 1932, una lettera anonima, spedita da **Lamporecchio** il 22 ottobre 1934, arrivò al Prefetto di **Pistoia**. Era una lettera contenente errori grammaticali e di sintassi, ma era molto chiara nel suo contenuto: «Porto a conoscenza di V.E. che domenica 14 ottobre u.s. le Autorità Politiche e Amministrative del Comune di **Lamporecchio**, insieme al corpo musicale furono ospiti del Sig. Prof. **Arturo Torrigiani** (N.d.R. il fratello di



Domizio) nella sua villa di San Baronto. / Mentre le Autorità costituite coll'intervento del Corpo Musicale cercavano di camuffare l'obiettivo che raggiunsero, il popolo tutto senza eccezione di sesso, fu ammesso alla visita del grande ritratto del Maestro della Massoneria DOMIZIO TORRIGIANI, che il Duce aveva relegato nelle ISOLE TREMITI, perché implicato nel mancato assassinio di cui fu protagonista lo Zaniboni (N.d.R. Tito Zaniboni è stato un politico italiano. Noto soprattutto per aver organizzato il primo fallito attentato contro Mussolini il 4 novembre 1925 - Wikipedia). / Per maggiore solidarietà con il defunto gran maestro della massoneria tutte le Autorità rimasero a banchettare nella sontuosa villa di S. Baronto, e per ringraziare il popolo dell'omaggio fatto al gran Maestro, fu concesso un ballo pubblico che si protrasse fino a tarda sera. / La coscienza degli onesti e dei fascisti di fede provata si ribella [...].

Firmato: "Un fascista fervente.»*

Questa è la lettera anonima quasi per intero. Siamo in epoca fascista, il paventare azioni sovversive contro il regime o anche il solo sospetto che qualcuno possa avere espresso solidarietà nei confronti di un personaggio, anche se ormai defunto, invisibile al regime come Domizio Torrigiani, spaventò parecchio il Prefetto di Pistoia. I carabinieri "invasero" Lamporecchio e dopo accurate indagini e rassicurazioni del podestà Dott. Angelo Matteucci, portarono al Prefetto il seguente comunicato:

«La banda musicale di Lamporecchio da vario tempo non si esibisce - per insufficienza di richieste - con quella frequenza che sarebbe necessaria e, per tanto, versa in condizioni poco floride. Dai dirigenti fu deciso di richiedere, quindi, un sussidio al professore in chirurgia Arturo Torrigiani, che in Lamporecchio gode di larghe simpatie. Detto professore ha domicilio in Firenze, però qualche volta, a scopo di riposo e per dare direttive

al suo fattore, si reca nella sua villa in S. Baronto ripartendo o nello stesso giorno o il mattino successivo. Il professore Pace Temistocle capo-mani-polo della Milizia, Maestro dell'organizzazione musicale di Lamporecchio, previ accordi col fattore del Torrigiani, nel pomeriggio del 14 decorso mese si recò con i suoi 40 musicanti in S. Baronto e ivi fece eseguire alcuni pezzi di musica classica e qualche motivo popolare che dette modo agli elementi del luogo di ballare per circa un quarto d'ora nello spianato prospiciente la villa del Torrigiani. Per invito del pace si recarono a presenziare tale esecuzione - durata dalle 17 alle 19 - le seguenti persone di Lamporecchio: il podestà Dott. Angelo Matteucci, il segretario politico e presidente della banda musicale Cav. Catolfi Cesare, il vice-podestà e consigliere della banda Afrisio Vannacci, il medico condotto Dott. Luigi Galeotti, il vice-presidente della banda Bonfanti Alfredo ed il cassiere della medesima Bonfanti Giuseppe. / Dopo l'esecuzione musicale il Prof. Torrigiani consegnò al Pace un sussidio di lire 500 in favore della banda e trattenne le sopradette persone

a cena. / Il popolo non fu ammesso nella villa. Il ritratto del gran maestro della massoneria è collocato nella sala dove si svolse la cena».*

Anche il podestà di Lamporecchio, per evitare ritorsioni politico/giudiziarie, provvide a scrivere così al prefetto di Pistoia:

«In merito all'anonimo [...], il sottoscritto in omaggio alla pura verità, pregiassi significare che la gita e riunione che ebbe luogo a S. Baronto nella villa del Prof. Torrigiani il 14 scorso non ebbe significato politico, ma solo venne determinata per iniziativa di questo Corpo Musicale di cui è Presidente il Sig. Cav. Catolfi Segretario Politico, intervenuto pur esso, all'unico scopo di ottenere un contributo dal Sig. Prof. Torrigiani a favore del ridetto Corpo Musicale che trovasi in condizioni critiche. / Questa amministrazione non poteva affatto disinteressarsene per la ragione che trovasi in trattative con lo stesso Prof. Torrigiani, per la conduttura dell'acqua e per l'impianto telefonico in S. Baronto, per i quali lavori lo stesso Professore ha offerto un notevole contributo. Nessuno poi intese fare omaggio alla memoria dell'Avv. Domizio Torrigiani e se alcuni avranno più o meno guardato il ritratto, ciò lo facevano perché molti erano stati compagni di scuola di lui e avevano trascorso la fanciullezza insieme. Dunque la riunione non ebbe nessun significato politico; la visita fu fatta al Prof. Torrigiani, nessuno ebbe in mente di onorare la memoria del fratello defunto da tempo. / Questa è la pura verità a conoscenza della intera popolazione e di tutte le Autorità Politiche intervenute alla Riunione».*

È stato particolarmente interessante, a mio avviso, rileggere queste parole perché ci danno un'esatta visione del clima di tensione che caratterizzò quell'epoca. Tutti hanno visto il quadro che raffigura il gran maestro, ma nessuno vuole ammettere di averlo fatto volontariamente. Il popolo poi ".... non fu ammesso nella villa"!! Dai documenti pubblicati traspare un'enorme preoccupazione dei vertici politici locali, quasi terrorizzati dalla possibilità che il Prefetto potesse intravedere una celebrazione post-mortem del "nemico" Domizio Torrigiani nell'esibizione della banda musicale, ...sarebbero stati guai grossi per tutti. Certo viene da dire che anche il "fantasma del Gran Maestro" faceva tanta paura al regime!

Vogliamo ringraziare tutti quelli che, con impegno, ci hanno aiutato a ricostruire un pezzo della nostra storia, visti i tanti anni che sono passati da quando questa foto fu scattata (78), se ci fossero imperfezioni vi preghiamo di scusarci. In particolare ringraziamo:

Alziero (Piero) Meozzi; Ersilia (Ilia) Borchì; Ugo Meozzi; Marta Vescovi; Lucia Masini; Paola Giannoni; Orfeo Aresmi; Valerio Vescovi; Alessandro Micheli; Sandro Leporatti; Bruna Francesconi; Alvaro Gigli; Giulio Calugi; Marco Sostegni.

* Da "Archivio di gabinetto della Sottoprefettura poi Prefettura di Pistoia (1861 - 1944) e «Il 'Gran Maestro' Domizio Torrigiani» di Marco Francini e Gian Paolo Balli, edito nel 2003 dalla C.R.T.



L'attuale "Villa del parco", allora Villa di Varazzano o Torrigiani agli inizi del secolo scorso. Nel giardino di essa fu scattata la foto di cui stiamo parlando. Da "Lamporecchio nel primo 900, quotidianità e istituzioni" di Claudia Poli Edizioni CRT - 2004

LA POSTA DI ORIZZONTI - LAMPORECCHIO

1) Al Commissario Straordinario del Consorzio del Padule di Fucecchio (e per conoscenza all'Associazione Culturale Orizzonti Lamporecchio), Rag. Gino Biondi

“Egregio sig. Biondi, ho ricevuto, insieme all'immane bollettino, il suo opuscolo informativo riguardante il movimento di fondi del Consorzio di Bonifica del Padule di Fucecchio.

Le dico che ritengo questa tassa solo l'ennesimo, inutile, vessatorio BALZELLO di fronte al quale, noi popolo di sudditi, non possiamo che obbedire e pagare. Neanche sforzandomi riesco a vedere il minimo beneficio che io possa trarre dal vostro operato visto che abito a 15km di distanza dal Padule e 300m più in alto. Ogni zona ha i suoi problemi ed i suoi svantaggi: io abito a San Baronto, in zona che ritengo altamente svantaggiata economicamente ma non per questo ricevo contributi o aiuti da qualcuno. Ritengo giusto che i contributi per le spese sostenute in Padule li paghi chi ci abita e quindi beneficia dei lavori svolti. Mi auguro vivamente che arrivi al più presto la riforma da parte della regione sui consorzi di bonifica ma che vada nella direzione giusta, l'eliminazione degli ENTI SUPERFLUI. Ritenendo che questo mio pensiero possa riguardare anche altri miei concittadini. Invio per conoscenza al mensile Orizzonti. La ringrazio e la saluto. - **Nicola Alderighi** -

2) Il degrado del parco giochi nei giardini pubblici:

“Sono un cittadino di Lamporecchio e volevo denunciare una situazione gravosa e che mi sta particolarmente a cuore essendo padre di tre bambine: il degrado in cui si trova il parco giochi di Lamporecchio. Frequentando spesso il parco, ho notato che la manutenzione dei giochi è assente: ci sono altalene svitate, giostre con chiodi sporgenti, uno scivolo transennato e non accessibile. Volevo sottolineare la pericolosità dell'ambiente per i bambini e l'obsolescenza. Inoltre essendo il parco situato in una bella zona, penso sia inutile rivalutarlo, rinnovarlo e prendersene cura maggiormente, perché tutto ciò è umiliante per tutti i bambini che non avendo giardini a casa, usufruiscono di questa opportunità. Spero che al più presto vengano prese soluzioni efficaci. Firmato - **Alessandro Mariani** -

3) In via Boccaccio si corre.... troppo!

“Chiediamo che in via Boccaccio sia collocato un **rilevatore di velocità**, di quelli di colore arancione. Uno strumento necessario ed utile per cercare di dissuadere gli automobilisti a transitare su questa strada a forte velocità. Abbiamo già fatto questa richiesta all'Amministrazione comunale, allegato un documento firmato da diversi residenti di via Boccaccio. Attendiamo risposte. Alcuni abitanti di via Boccaccio”. - **Lettera firmata** -

4) Cerco lavoro :

“Gentilissimo direttore, sono Francesco Kolaj, un lettore della vostra rivista Orizzonti, sono a chiedervi uno spazio nelle vostre lettere per informare che sono in cerca di lavoro nel **settore ristorativo**. Ho frequentato l'Istituto Alberghiero di Montecatini Terme. Ho vent'anni, sono socievole e ho tanta buona volontà. Per info. **3287529508** - **Francesco Kolaj** -

5) Chi rimuove i volantini dei matrimoni?

“Per tutti coloro che attaccano volantini e striscioni e quant'altro per festeggiare i matrimoni degli amici... una volta finita la festa, perché non c'è mai nessuno che pensa a rimuoverli? - **Lettera firmata** -

6) Il disco orario in via Martiri del Padule è un optional?

“Gentile Sindaco, Gentile Corpo dei Vigili Urbani, all'altezza della libreria **Blow Up di Nicola Cinelli** c'è da oltre nove anni un cartello che indica la necessità di apporre il disco orario sui veicoli in sosta (su entrambi i lati della strada) in Via Martiri del Padule fino alla tabaccheria/cartoleria Verdiani. In nove anni i vigili sono venuti una volta multando tutti i veicoli, considerando che, sapendo che nessuno controlla, chiunque li lascia ad oltranza. Considerando la crisi, il costo della benzina e che è comunque un pezzo di strada con alcune attività commerciali, non sarebbe arrivata l'ora di effettuare controlli? Grazie. Una commerciante”. - **Lettera firmata** -

7) Appello per il rifacimento di piazza IV novembre :

«A Lamporecchio, Piazza IV novembre è il punto centrale del nostro paese. Prima era un parcheggio, ma aveva un'importante funzione durante il mercato e la fiera. Adesso è un **“niente”**!! A Lamporecchio ci sono tanti bravi architetti, a loro faccio un appello: fate qualcosa! Sono sicuro che sarebbe possibile trovare anche finanziamenti tra i cittadini, perché tutti sono consapevoli che così non può essere lasciata». - **Lettera firmata** -

IL RICORDO DI PIERO

A un anno dalla morte di **Piero Ancillotti** (N.d.R. 27 ottobre 2011), da tutti conosciuto con il soprannome di **“Ciorci”**, la famiglia nelle persone della moglie **Elisa** e il figlio **Rudy**, gli amici e tutti gli sportivi, desiderano ricordarlo per la sua grande **passione per il ciclismo**, la **capacità di organizzare eventi** e il **carattere ironico pronto sempre alla battuta**.



CONOSCIAMO MEGLIO ROSELLA BARNI

nuovo Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Lamporecchio

Ci sono all'interno della nostra comunità dei ruoli istituzionali che rivestono un'importanza assai maggiore, di quella che comunemente crediamo. Tutti, ad esempio, conosciamo il sindaco del paese, il comandante dei carabinieri, ma pochi conoscono il nuovo dirigente scolastico che controlla e coordina all'interno del comune di Lamporecchio tre scuole materne, le scuole elementari e le medie. Ci sono centinaia di famiglie, che vivono attraverso i propri ragazzi la vita scolastica nel nostro paese. La funzione del dirigente scolastico è molto importante, perché la qualità e l'efficienza di tutta la struttura dipendono molto dalla sua guida. Per questo motivo c'è stata soddisfazione quando abbiamo saputo che quest'anno questo ruolo non sarà diviso con altre istituzioni scolastiche di altre città. Avremo una preside a disposizione tutti i giorni della settimana.

Siamo andati a trovarla nel suo ufficio. Ci ha accolto molto gentilmente. Si chiama **Rosella Barni**, proviene dall'Istituto comprensivo di Cintolese. Ha sostituito la preside Daniela Mancini.

“Ho scelto di guidare l'istituto comprensivo di Lamporecchio perché lo ritengo un passo importante in avanti per la mia carriera di dirigente. Si tratta di una realtà dinamica, pronta. Se riuscirò a coniugare il mio entusiasmo e la mia esperienza, con le dinamiche positive che questa comunità ha, sono convinta che potremo veramente costruire un Istituto Comprensivo di primo valore. Sono contenta, perché lavorando da qualche settimana, ho avuto la conferma

di quanto pensavo. Ho trovato un corpo docenti preparato, aggiornato e stimolato a nuove iniziative. Lo stesso discorso lo posso dire per il personale ATA. Complessivamente è stato un inizio di anno scolastico ottimo. Abbiamo risolto i piccoli problemi che abbiamo incontrato, ma adesso tutta la macchina organizzativa sta andando avanti bene. Quest'anno abbiamo la grande novità di una prima classe a tempo pieno. Una risposta concreta che l'Istituto Comprensivo ha voluto dare alle esigenze di una comunità che cambia. Si tratta di un esperimento. Osserveremo con attenzione come si evolverà questo progetto, per poi dare delle risposte nel prossimo futuro. Perché l'istituto comprensivo funzioni al meglio è importante avere un rapporto costruttivo e continuo con l'amministrazione comunale e con le diverse realtà economiche e sociali del paese. Con il sindaco, l'assessore e gli uffici preposti alla scuola, per adesso il rapporto è cordiale e di completa apertura. Con le realtà locali ho iniziato una serie d'incontri per conoscerle meglio e in maniera più approfondita. Ritengo essenziale un rapporto diretto e continuo tra scuola e comunità. Uno scambio di esperienze che possono arricchire entrambe.

Infine attraverso Orizzonti desidero salutare i genitori dei ragazzi che frequentano questo istituto, promettendo loro, che metterò a disposizione tutto il mio impegno e la professionalità di cui dispongo e chiedo loro una collaborazione vera. Tutto questo per il bene dei nostri ragazzi”.

Massimo Mancini



Bruno Antonio Costruzioni srl

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

Bruno Fabio :
333 8614902

Bruno Antonio:
339 1411498

IMMOBILIARE
L. H. A.
Bruno Luca s.r.l.

e-mail: immobiliarelucabruno@virgilio.it

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

Luca Bruno cell:
333 6942793
Fax 0573 802666