

# NOIDIQUA

150°

www.noidiqua.it  
n. 4/2011 - anno IV

IL



UARRATINO

PUBBLICAZIONE INDIPENDENTE IDEATA DA MASSIMO CAPPELLI E REALIZZATA DA ICONA STUDIO sas

## Numero dedicato ai giovani

CDD

Giovani contro la crisi


Concludendo: *Caro Savonarola*

postazONE

contact

POSTAZONE CONTACT C1/049/2010  
Valida dal 31/08/2010

Posteitaliane

 Noidiqua Trimestrale





**ESPRIMITI AL MEGLIO!**



**Fare**

e non  
**comunicare**  
equivale a  
non fare.

**Gestione dell'immagine:**

- studio e redazione di cataloghi, leaflet e materiale pubblicitario
- studio e redazione di etichette

**Marketing:**

- strategie di marketing personalizzate e finalizzate a obiettivi
- realizzazione di campagne pubblicitarie.

**Ufficio stampa e P.R.:**

- copywriting
- stesura e redazione di comunicati stampa ed articoli

**Web Marketing.**

**Eventi, mostre.**



11

**Sport e musica:**

Erika Vannucchi	pag. 09
Planters Punch	pag. 11
Giovani nella Filarmonica	pag. 13
Club Del Diavolo	pag. 14

**La storia:**

Giovani imprenditori	pag.17
Un'idea contro la crisi	pag.21

**Scuola e cultura:**

Liceo Artistico	pag. 22
Bambini al Quirinale	pag. 24
Compleanno scuola di Catena	pag. 25
Internet in biblioteca	pag. 26

**Parole e immagini:**

Kenya e Autunno	pag. 27
Ardiana Dajti	pag. 28
Versi in Prosa	pag. 30

**Tutti a tavola:**

Non solo poltrone: "Luca Caputo"	pag. 32
Figure storiche: "Pizzeria da Cecco"	pag. 34

**Giovani attivi:**

Servizio Civile	pag. 37
Quarrata under 30	pag. 38
Gruppo Giovani Vignole	pag. 39



09

**Le altre rubriche:**

I brevi di Noidiqua	pag. 42
Una mela al giorno	pag. 44
Color Rossetti	pag. 45
La Pillola: "La piscina che non c'è"	pag. 47
Curiosità: "Meeting della legalità"	pag. 50
Territorio: "Valenzatico"	pag. 51
Adottiamo un nonno?	pag. 57
Fotonotizia	pag. 61

NOIDIQUA è un periodico trimestrale gratuito. Iscrizione N.5/2009 presso il Tribunale di Pistoia, in data 25/02/2009

**Proprietario:** Società Icona S.A.S.

**Direttore Responsabile:** Giancarlo Zampini.

**Direttore alla produzione:** David Colzi.

**Direttore commerciale:** Angelo Briganti

**Grafica:** Oana Micu, Marika Morosi.

tel. 0573 700063 - fax 0573 718216  
www.iconastudio.it - commerciale@iconastudio.it

Finito di stampare nel mese di novembre 2011  
presso Nova Arti Grafiche

Via Cavalcanti,9/D Signa Firenze 10.000 copie.

**Redazione:** via Montalbano, 489 - Olmi - Pistoia  
tel. 0573 700063 - fax 0573 718216  
redazione@noidiqua.it

Per la pubblicità su NdQ concessionaria: Icona Studio  
via Montalbano, 489 - Olmi - Pistoia

## Appunti di redazione



di Giancarlo Zampini

Dicembre vuol dire Natale, ricorre la nascita di Gesù e la fine del 2011, ancora un anno che si mette da parte insieme a qualche capello bianco, almeno nel caso di chi scrive. Ma dicembre è anche tempo di bilancio e quest'anno è davvero magro come non mai. Riproponendo alcune considerazioni fatte negli appunti di redazione del dicembre dello scorso anno, potete verificare che non abbiamo fatto nessun passo avanti. Così scrivevamo: "A piangere più di tutti sono ancora le famiglie e le piccole aziende del distretto quarratino. Un vecchio detto ricorda che al peggio non c'è mai fine, sembra davvero che l'economia quarratina abbia preso questa strada, almeno per quanto riguarda il settore del mobile imbottito". Aggiungiamo quest'anno: "Piangono anche i tanti commercianti del settore arredamento, quelli con le mostre di mobili lungo lo storico Viale Montalbano. Nel corso del 2011 a chiudere i battenti sono stati in più d'uno, lontane le domeniche di quando si contavano a migliaia i visitatori che arrivavano a Quarrata per acquistare mobili. Oggi, viale Montalbano ha perso molto della sua identità, così come Quarrata la nomea di "Città del Mobile". Fortuna che questa rivista entra nelle famiglie dei quarratini e raramente finisce fuori città per cui le considerazioni negative che non possiamo fare a meno di riportare, rimangono fra noi. Purtroppo non si vedono all'orizzonte spiragli di luce, il buio è totale, i quarratini si

sono impoveriti di gran lunga più di altri italiani e nessuno garantisce lo stipendio a artigiani e commercianti, nè loro ai propri dipendenti... se li hanno ancora. Immaginate cosa significhi poco lavoro, costi fissi come affitti e contributi, arrivare in fondo al mese, tante scadenze, poca liquidità. Ci sono le banche, quelle del territorio si sono comportate meglio di altre, ma le più, hanno stretto i cordoni della borsa, poco credito. Quarrata non è Roma che conta un milione di dipendenti pubblici, tutta gente che la crisi l'ha vista da lontano, vissuta per il rincaro di alcuni prodotti, ma in fondo al mese la busta paga è sempre stata... ed è una certezza. La crisi di Quarrata è sottovalutata, fra i comuni della provincia di Pistoia è certamente quello che sta peggio; i dati della produzione del mobile, diffusi dalla Camera di Commercio, fanno rabbrivire: sono mesi, meglio dire qualche anno, che si perde un 15% di fatturato ogni trimestre e nel settore commerciale le cose non vanno meglio.

Scusate per l'argomento poco gioioso che abbiamo affrontato, le feste dovrebbero portare sogni e sorrisi, ma questa è la realtà; siccome entriamo nelle case della famiglia non possiamo raccontare bugie. Allora "Buon Natale", se avete la possibilità fate un'opera buona, se vi guardate intorno avrete l'imbarazzo della scelta, i bisogni sono davvero tanti.

## Gli altri Noidiqua



# NOIDIQUA

*l'agliese e il montalese (novembre 2011)*

Ti piacerebbe lavorare nella divisione commerciale della nostra rivista?  
Invia il tuo curriculum a [commerciale@iconastudio.it](mailto:commerciale@iconastudio.it)

# Ti ricordi?

*Le foto che hanno fatto la "vostra" storia.*



Classe 1° elementare di Ferruccio. Anno scolastico 1954. Foto di Fabrizio Fabbri.



Classe 5° elementare di Quarrata. Anno scolastico 1949/50. Foto di Genny Colligiani.



**...ANCHE NEL  
PROSSIMO ANNO  
POTRETE INVIARE  
LE VOSTRE FOTO DI  
CLASSE A:**

**[redazione@noidiqua.it](mailto:redazione@noidiqua.it)**

**VI ASPETTIAMO!**

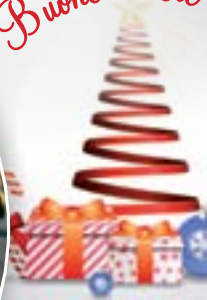
  
**TERMOIDRAULICA  
STORA**  
ACQUEDOTTI E METANODOTTI  
dei F.lli Stora & C. Snc

*Dal 1977 a Quarrata:  
un reale contributo al  
miglioramento della  
qualità della vita.*



Via di Mezzo, 350 - QUARRATA (PT)  
tel. 0573 744278 - fax 0573 740896 - cell. 335 7696563

*Buone Feste*



# Abacab

eventi & wedding 

*C'era una volta il Natale, ed è una gran bella storia...*

*E chi può raccontare questa storia meglio di SIA, che con le sue radici svedesi mantiene viva la tradizione di Babbo Natale...*

## **Abacab Eventi & Wedding**

*Vi offre un vasto assortimento di decorazioni natalizie con colori rosso e verde. Con renne e presepe tradizionale scandinavo. E cosa ne dite di un matrimonio a Natale? Credete ancora che in inverno non sia possibile celebrare un matrimonio da favola? Vi suggeriamo alcune idee in pillole che regaleranno al vostro matrimonio natalizio un'atmosfera magica e unica e... vi faranno sicuramente cambiare idea!*



*Giuseppe e Sonia  
vi Augurano Buone Feste*

**AbacabEventi**  
Organizza in Toscana  
Via Montalbano, 33  
QUARRATA (PT)  
Tel +39 0573 737802  
Fax +39 0573 079431  
www.abacabeventi.it  
info@abacabeventi.it

**Abacab organizza  
liste di nozze per**

**sia**  
SIA ITALIAN

**Voi di Qu**

I quarratini scelti dai lettori



# Erika Vannucchi

## **Campionessa e insegnante di sci**

Siccome questo è un numero "speciale", anche la consueta rubrica dello Sport diventa "unica", unendosi solo per questa volta a *Voidiqua* (i quarratini scelti dai lettori). Eccoci quindi a parlare di Erika, una brava insegnante di sci portata alla nostra attenzione dal marito Gabriele tramite una e-mail arrivata in redazione. Voi continuate a segnalarci chi vorreste veder intervistato su Noidiqua nel 2012: chissà, prima o poi potremmo suonare al campanello di casa vostra!

di David Colzi

### **C**ome si fa a trovare la neve a Quarrata?

*Grazie ad una famiglia di appassionati di sci come ho avuto io, anche se inizialmente ero un po' refrattaria a questo sport. Mio padre Carlo, e mamma Gabriella, portavano me e mia sorella Claudia ogni fine settimana a Corno alla Scale dove abbiamo tutt'ora una casa.*

*Poi presi parte ai Giochi della gioventù all' Abetone e venni notata da Orlando Colò, nipote di Zeno, uno dei più grandi campioni dello sci italiano. Allenandomi con lui sono potuta crescere di livello, entrando a far parte a tredici anni, della squadra regionale Toscana, per poi tornare di nuovo a quella dell'Emilia, dato che Corno alle Scale, è in provincia di Bologna.*

### **Quindi lo sci era nel vostro D.N.A.?**

*Direi proprio di no. Mi sono appassionata allo sci all'età di 9 anni, che non è proprio il massimo per iniziare: il motivo è che, come molte bambine, volevo fare solo danza classica. La svolta è avvenuta quando vinsi una piccola gara di fine corso a Corno alle Scale: fu così che iniziai a prendere la cosa sul serio ed a gareggiare per la regione Emilia Romagna.*

### **Il gioco cominciava a farsi serio...**

*Esatto! Così mi sono specializzata nella discesa libera e Super G. Ho fatto i "Campionati Italiani Cittadini" vincendoli a metà degli anni '90. Nelle gare fisse internazionali mi sono sempre piazzata molto bene. Queste ottime performance, mi portarono ad essere contattata dalla "Nazionale" che mi ha consentito di passare due anni e mezzo nella squadra B di discesa*



*libera partecipando alla Coppa Europa, il secondo circuito più importante per chi pratica questo sport. Sono stata in Austria, Svizzera e Francia. Poi è arrivato il famoso infortunio al ginocchio che purtroppo colpisce molti sportivi, e quindi, sopraggiunta "la maggiore età" ho deciso di abbandonare l'agonismo.*

**Non deve essere facile essere una ragazzina e fare uno sport a così alti livelli...**

*(sorride) E' la solita vecchia storia che capita un po' a tutti! Pensi che ogni giorno, appena finiva l'orario di lezione, mi veniva a prendere mio padre a Pistoia e mi portava in montagna per gli allenamenti o le gare. Quindi avevo anche il fattore distanza che mi portava ancora di più a vivere solo per lo sport.*

**Il ricordo più bello?**

*Il silenzio di mio padre, incredulo, dall'altra parte della cornetta, quando gli comunicai di essere arrivata quinta e sesta assoluta in due gare che avevo disputato in Val di Susa quello stesso giorno.*

**Senza far torto a nessuno possiamo dire che suo padre è stato il suo primo fan?**

*Sì, infatti quando è venuto a mancare io non avevo*

*ancora diciannove anni: ed anche questo è stato uno dei motivi che mi hanno portata ad abbandonare le gare, in concomitanza con l'infortunio di cui parlavo prima. Lui è stato per me un punto di riferimento anche nello sport.*

**Però non ha abbandonato lo sci...**

*No, ho deciso di diventare maestra, lavorando per due anni nella scuola di Sci Abetone da dicembre a aprile, allenando lo Sci Club Montecatini e lo Sci Club di Quarrata con il "grande" Luciano Gori. Dopo sono tornata a casa mia, a Corno alle Scale, dove ho fondato una scuola, assieme ad altri soci, la Free style che quest'anno compie dieci anni e per questo il 7 gennaio faremo una bella festa di compleanno! (sorride) Mi preme sottolineare che ci stiamo attrezzando sempre più per offrire servizi e divertimento anche ai disabili.*

**E i suoi cari che dicono?**

*Mio marito Gabriele non ne vuol sapere nulla della neve, mentre mio figlio Niccolò che ha quasi tre anni, presto inizierà a sciare con la mamma! (sorride)*



# Planters Punch

di David Colzi

Come annunciato nel numero di settembre, ecco i vincitori del concorso per band emergenti Music Up 2011, promosso dallo Spazio Giovani Al Kalè, a cura dell'associazione di volontariato Pozzo di Giacobbe. La manifestazione è arrivata alla terza edizione e da poco è stato promosso anche il progetto Circolo della Musica: l'intento è quello di creare una struttura in cui i giovani gruppi possano ritrovarsi e partecipare ad eventi legati al mondo delle sette note. Per informazioni: [info@spaziogiovanialkale.com](mailto:info@spaziogiovanialkale.com)

Immaginate i componenti del classico gruppo rock: abiti stropicciati, dubbia igiene personale, sguardi annerbiati e poca propensione a parlare. Ecco, prendete questo stereotipo e "cestatelo" se volete farvi un'idea di chi sono Planters Punch. Francesca (voce e basso), Simone (chitarra e cori) Filippo (chitarra), Maicol (batteria), sono giovani sorridenti, un po' timidi e molto disponibili a parlarci della loro avventura musicale che è iniziata nella maniera ideale, prima come amici e poi, scoperta la musica, come band. Partendo nel 2006 questi ragazzi ne hanno fatta di strada, inaugurata con un terzo posto nel contest del Fox Pub a Bonelle, per poi arrivare al primo grande successo, con la vittoria della prima edizione del Music Up nel 2008 che gli valse la registrazione in studio del primo singolo scritto da loro: "The way". In quel periodo intensificarono i rapporti con Gabriele Bellini, che oltre a loro maestro di musica (per chitarre e basso), diventò anche loro "mentore" e li indirizzò verso una visione più professionale del lavoro di compositori. Sempre

in quel periodo il gruppo subì "la perdita" di una componente, così i Planters Punch rimasero in quattro, come li conosciamo noi oggi. Capendo che il gioco cominciava a farsi serio, i nostri musicisti si sono dati un gran d'affare componendo altre canzoni, ma stavolta in italiano e a tutt'oggi, sono "quasi" pronti a far uscire il loro primo album. Già, ma che tipo di musica fanno i Planters Punch? Francesca ci dice: <<Essenzialmente è Rock, mitigato da una vena cantautorale,



**EDIMOS**  
s.n.c.  
COSTRUZIONI EDILI

Via Bologna, 16 - Quarrata - PT - [edimos@alice.it](mailto:edimos@alice.it)

Auguri



dato che io apprezzo molto le cantanti italiane come Elisa e Carmen Consoli, mentre gli altri del gruppo prediligono il Rock di oltreoceano più duro e incisivo. Dall'unione di questi elementi nasce il nostro sound>>. Ed eccoci dunque al presente, ovvero al Music Up 2011. Francesca e il resto della band decidono di fare il bis e si presentano sul palco per la seconda volta, riguadagnandosi la vittoria grazie ad un ulteriore miglioramento per quel che riguarda il suono e la presenza sul palco. Vista la loro esperienza maturata sul campo, gli chiediamo come vedono la scena musicale attuale: Simone non ha dubbi nell'affermare che c'è del movimento in giro, con gruppi interessanti come i Playground Trauma, loro concittadini e grazie a eventi come il Music up, si crea un circolo in cui i giovani musicisti si incontrano, si conoscono e talvolta collaborano. <<Momenti come il Music Up o il Qua Rock Fest. sono vitali per gruppi come il nostro che fa musica propria>> aggiunge Filippo <<perché già i posti dove suonare non sono molti, in più vengono preferite cover band, che richiamano più pubblico rispetto a musicisti che propongono un repertorio originale>>. Insomma questi ragazzi hanno le idee chiare, alla faccia di chi pensa che i



giovani di oggi, per la maggior parte, non si interessano a nient'altro che al Sabato sera in discoteca o a "ciondolare" su una sedia al bar!



## Gruppo giovanile allievi Filarmonica G. Verdi

Il vivaio dei giovani allievi rappresenta il naturale ricambio generazionale che consente di mantenere viva la tradizione della Filarmonica Giuseppe Verdi di Quarrata. **Il gruppo è così composto:** Eleonora Borelli e Tommaso Giannoni, *flauto traverso*. Caterina Pratesi, *oboe*. Camilla Mancini, *quartino*. Matteo Latini, Filippo Neri, Serena Priami, Lorenzo Drovandi, Emma Leonetti e Sara Fe', *clarinetto*. Mariachiara Sali e Chiara Vignolini, *sax soprano*. Maria Natiello, Mattia Spinelli, Elisa Conti, Flavia Vergari, Samuele Nesti e Riccardo Tesi, *sax contralto*. Jacopo Bonacchi, *sax tenore*. Lorenzo Giannoni, Eugenio Leonetti e Enrico Vergari, *tromba*. Jasmine Conti, *corno*. Marco Conti, *basso*. Tommaso Riggi e Pietro Mancini, *bombardino*. Samuele Latini e Marco Giovannetti, *batteria e percussioni*. Poi, siccome questi bravi musicisti sono tutti molto giovani, in età compresa fra gli otto e i vent'anni, **vengono all'occorrenza supportati da alcuni veterani della filarmonica:** Fabrizio Gestri *alla batteria e percussioni*, Davide Moncini e Siliano Spinelli *alla tromba*, Simone Iadevaia e Marco Niccolai *al trombone*, Marco Antelletti *al bombar-*

*dino*, Irene Niccolai *al sax tenore*, Benedetta Vellas *al clarinetto*. Infine, ai "piani alti": Pierluigi Borelli, *Responsabile della scuola di musica e speaker ufficiale del gruppo giovanile*. Luigi Vangucci, *Presidente della filarmonica*. I maestri che dirigono il gruppo sono: Maurizio Bonacchi e Filippo Valbonetti. I maestri della scuola di musica, che si tiene tutti i Mercoledì dalle ore 14.30 alle ore 19.30 c/o polo tecnologico dove ha sede la filarmonica sono: Filippo Valbonetti *per i legni* e Alessandro Francini *per gli ottoni*.

La prima uscita di queste nuove leve delle sette note è stata, il 14 maggio di quest'anno, ad Empoli in occasione di un raduno dei gruppi giovanili. La seconda, il 9 settembre in Piazza Agenore Fabbri con la collaborazione della Pro-loco e del suo responsabile Leo Terziani. La terza è stata al Polo tecnologico il 15 ottobre per l'edizione 2011 del concorso "Poesia Vivaldo Matteoni" riservato alle scuole primarie e secondarie del comune di Quarrata (foto sopra). In tutti e tre gli eventi il gruppo ha incontrato un caloroso successo.

David Colzi

# Club Del Diavolo

*intervista a Moreno Ianda*

di Massimo Cappelli

Il nostro direttorissimo Giancarlo Zampini, visto il ventennale rapporto di lavoro che ho con la famiglia Janda, ha dato a me l'incarico di fare l'articolo sul CDD, compito che porterò avanti con estremo piacere cercando di fare del mio meglio. Io credo che il CDD sia stato un grande progetto, nato, come ogni grande progetto, da una grande idea, da una visione. In ambito di Marketing molto spesso (e si potrebbero fare i più disparati esempi), ogni prodotto estratto dal suo contesto ordinario e ricollocato in altro modo, è un successo. Qualcuno, tempo fa, ha pensato che alla riva di un lago si potesse dare, oltre a caccia e pesca, un utilizzo alternativo. Moreno Janda ci ha raccontato tutta la storia, eccola.

**M**oreno, quando e come nasce l'idea del CDD?

Gino Janda, mio padre, nel 1968/69, grazie ad una vendita di terreni per rifare gli argini al torrente Stella, si ritrovò proprietario di un lago che chiamò Lago Inferno e che destinò alla pesca sportiva. La casa colonica adiacente al lago è servita, per tanti anni ad accogliere gli amici di mio padre per cene e ritrovi, oltre che come punto di ristoro per i pescatori. Dopo la sua scomparsa abbiamo voluto dare al locale una nuova veste seguendo la moda di allora, che vedeva una massiccia diffusione di pub e birrerie. L'idea era quella creare un punto di ritrovo per le serate dei giovani con musica e giochi di società, però più innovativo dei pub tradizionali e con il valore aggiunto di offrire la possibilità di mangiare.

**Nasce così la discoteca Club del Diavolo?**

In effetti non siamo nati proprio come discoteca, ma come Discobar Ristorante, anche se i numeri più grandi li abbiamo avuti con le serate del dopoce-

na, anche perché non c'erano molti locali da queste parti con l'agibilità di oltre 3000 persone. Così in seguito, ci siamo dati l'appellativo di Megadiscobar.

**Quanto è contato l'apporto di tua sorella Cristina?**

Sicuramente molto. Cristina, che aveva girato il mondo come hostess nei primi anni si è occupata della comunicazione, delle idee, delle novità e delle "stranezze" che hanno dato l'identità al locale presentandolo sempre in una veste alternativa. Club Del Diavolo "Pizzas and Pastas", fu il primo nome del locale. Poi col tempo fu usato soltanto l'acronimo CDD, anche perché il nome si diffuse soprattutto fra i giovani...

**Perché?**

(sorridente) Probabilmente perché il termine "Diavolo" non sembrava molto rassicurante per le famiglie: così decidemmo di toglierlo.

**Gli anni d'oro quale furono?**

Dopo il 1994, che tutti definiscono "il periodo della discoteca". Furono gli anni del dopo-alluvione, che ci obbligarono a dei lavori di restauro sulla riva e nel lago: così vennero creati nuovi spazi per la ristorazione, il ballo, i giochi per bambini. Da allora, il locale ha l'aspetto che mantiene ancora oggi. Il CDD si trasformò da posto "improvvisato" a locale esclusivo, potendo vantare la presenza di D.J. italiani ed internazionali, grazie ad un filo diretto con le emittenti più importanti, in particolare Radio DeeJay, che stava imponendosi allora e dettava la moda del momento. Sono passati da noi, fra i tanti: Linus, Albertino, Platinette, "Digiei" Angelo, Molella, e Nicola Savino.

**E nacque la "Grandestate CDD", che io mi ricordo bene poiché gran parte delle campagne pubblicitarie le hai fatte con me!**

Vero! Eravamo sul finire degli anni '90 ed anche per quella nuova avventura avemmo un'intuizione vincente. Durante una serata invitammo Bebo Storti, con il suo personaggio, "Il Conte Ugucione", e fu un successo. Capimmo così il valore aggiunto che davano gli ospiti famosi, i già citati D.J., poi più avanti

gli ospiti di trasmissioni come il "Grande Fratello", facendo anche le selezioni, che avevano un grande richiamo.

**Mi pare però che i clienti non fossero soltanto i giovani, giusto?**

Assolutamente no. Il CDD aveva una clientela molto trasversale, in prima serata con "Il Pirata dei Pini", nella pineta, c'erano molte famiglie che venivano a cena con i bambini e che si divertivano grazie all'animazione di Betty D.J. fino alle 23:30. Dalla mezzanotte si aprivano i cancelli ai giovani della discoteca. Eravamo veramente un locale per tutti, specialmente d'estate, quando stavamo aperti sette giorni su sette, ed il Mercoledì, Venerdì e Sabato ospitavamo fino a seimila persone. Siamo riusciti a far convivere diverse tipologie di clienti fino al 2008, quando decidemmo di chiudere in bellezza con una festa dove parteciparono migliaia di persone.

**Fu una bella avventura...**

Gli stessi D.J. che venivano a lavorare da noi non credevano ai loro occhi, perché non avrebbero mai immaginato che potesse esistere un posto così. Artisti

**L'Angolo dei Giochi**  
**CARTOLIBRERIA** ...e delle Idee  
**VIA MATTEOTTI, 15 - AGLIANA (PT) - TEL. 0574 718386**  
**elena.nincheri@ambrogiovoice.com**



## Sport e musica

con i quali si è creato un rapporto di amicizia, per il fatto che dormivano e mangiavano a La Bussola. Così quando il giorno dopo rientravano in radio mi salutavano in diretta... e non ti dico quante telefonate mi arrivavano dopo pochi secondi.

### Qualche curiosità?

Mi ricordo che agli inizi facemmo una "festa saponata": compri un telone da tir e con quattro bidoni di acqua e sapone sparammo schiuma grazie ad un "cannone"; questo, venticinque anni or sono, mentre oggi è un'attrazione che si usa comunemente. Un'altra volta abbiamo fatto la "Festa a torte in faccia"! Mi sono fatto fare più di trecento torte di crema al burro ed anche qui ho visto coinvolto diverse tipologie di persone, dal professionista al negoziante all'operaio. Poi feste da contadini, con pecore, galline e una mucca legata a un carretto... che fra l'altro si imbizzarri! (Sorride) Al CDD c'erano anche la zattera e i pedalò sul lago: addirittura una volta facemmo una gara di moto d'acqua con campioni italiani ed europei.

### Adesso come viene impiegata l'area e gli impianti del CDD?

C'è sempre un locale, si chiama Tenuta La Querciola



ed è diventata una location per banchetti di nozze meeting, cerimonie, Cresime, Comunioni o qualsiasi altro evento organizzato sia da noi che da altre aziende di catering. Vorrei concludere dicendo che il locale adesso è assai più sobrio di quando era Disco-bar, un polmone verde che si fonde con la natura che lo circonda.



**Bar Nazionale** Profumo di simpatia!

Via Montalbano, 11 - QUARRATA (PT) - Tel. 0573 736053

La storia



Lo staff della ditta SE.T.T.

# Giovani imprenditori

di Giancarlo Zampini

Anche a Quarrata ci sono giovani che si sono attivati creando una azienda, nei settori produttivi, siano essi artigianali, industriali, agricoli o commerciali. Insomma, dal piccolo negozio o laboratorio all'azienda più grande, in alcuni casi quella di famiglia, ma rimodernata e rinvigorita. Ne abbiamo presi alcuni ad esempio, una scelta determinata dalla conoscenza personale perché non potevamo certo andare oltre lo spazio che abbiamo destinato. Due giovani che si stanno facendo strada, che hanno intrapreso un percorso davvero importante sono i fratelli Guido e Gherardo Betti, alla guida dell'omonima azienda agricola, da sempre condotta dal padre Paolo. Nuove vigne, ampliata la gamma dei prodotti, creato negli ultimi anni un grande vino, il "Prunideo", che sta raccogliendo successi in gran parte del mondo: in Italia, nel Nord Europa, in Malesia, in Giappone, negli Stati Uniti, e altri paesi si stanno aggiungendo. Un vino totalmente quarratino, prodotto nelle vigne situate in Via Boschetti e Campano, pochi metri distante la

cantina aziendale conosciuta come "Il Cantinone". Altri vini fanno parte del catalogo, compreso il Chianti Montalbano, così come l'olio extra-vergine di oliva che l'azienda Betti frange internamente. Al riguardo, proprio nei mesi scorsi, ha provveduto a posizionare un nuovissimo frantoio. "Ventimilaleghe" è il nome dell'agenzia di viaggi quarratina dove abbiamo incontrato Francesca Cucchi, nativa di Sant'Arcangelo di Romagna, marito pistoiense, e Giulia Mazzagatti: due giovani donne che di bellezze turistiche sono esperte, per forza di cose. L'accogliente agenzia, presente da alcuni anni in Via Torino, è una sede ormai entrata a fare parte di quelle più rinomate, tanti gli appassionati di viaggio che arrivano anche da fuori Quarrata, qualunque sia la destinazione scelta. Tornando al vino e ai prodotti della terra, un'altra giovane donna sta lavorando da una decina di anni per riportare agli antichi lustri la "Fattoria di Santonovo"; si tratta di Valeria Poggi Banchieri; come estensione, è una delle aziende più grandi di

# Bar Patrizio

## Ma che Domenica Bestiale!

Continua il successo di pubblico del **Bar Patrizio**. Per soddisfare i suoi "ragazzi", **Cristiano Capecchi** ne ha inventata un'altra delle sue: dallo scorso ottobre, ogni due settimane, il pomeriggio della domenica dalle 17 in poi, il bar dà appuntamento a tutti per un Aperitivo Party a tema. Nei mesi trascorsi, abbiamo visto: "la festa anni '70", "l'Aperol Party", "la pastasciuttata", ed altri eventi di grande divertimento per tutti.

La creatività di Cristiano non si esaurisce mai; chissà cosa ci riserverà ancora? Per adesso vi comunichiamo solo le date.

### PROSSIMI APPUNTAMENTI:

domenica **11 dicembre** ore 17,00  
 domenica **18 dicembre** ore 17,00  
 domenica **23 dicembre** ore 17,00



**Bar Patrizio** - via Trento, 80 - QUARRATA  
 (zona stadio) - tel. 0573 775772

tutto il territorio quarratino, dalla pianura di Pontassio, si snoda fino al Parco della Magia, in collina fino a Montemagno. Una bella cantina attigua la casa di famiglia in pieno centro del paese, dotata anche di accoglienza, poco distante dal lago di Santonuovo che tutti conoscono, un'oasi naturale di grande bellezza, meta preferita da tanti quarratini e non solo. Come produzione l'azienda si distingue per gli ottimi vini bianchi e rossi, venduti in gran parte giovani, senza particolari invecchiamenti. Non può mancare poi l'olio extra-vergine di oliva, vero vanto di Valeria, così buono da essere stato classificato nel 2010 come uno dei migliori d'Italia. Un gruppo di giovani ha invece messo in piedi dal 2006 una cooperativa specializzata in servizi tecnici, produzione e lavoro, si chiama "S.E.T.T." ed è stata fondata da quattro soci che hanno dai venticinque ai



Valeria Poggi Banchieri nella fattoria di Santonuovo

trentacinque anni. L'impresa opera nel settore del giardinaggio specializzato, con tagli e potature su piattaforme aeree, bonifiche, disinfezioni, messa in sicurezza di aree verdi, ma anche manutenzioni di giardini, parchi, aiuole e strade. Pronti ad offrire soluzioni tecniche, celeri ed efficaci a privati cittadini, aziende ed enti pubblici. Zona di lavoro, l'area metropolitana di Pistoia, Prato e Firenze, tutte seguite da un referente che effettua sopralluoghi e realizza preventivi per qualunque tipo di richiesta. Il personale è professionalmente preparato per ogni intervento da eseguire, facendo continui aggiornamenti per l'utilizzo di macchine e attrezzature sempre più innovative. Insomma è proprio il caso di affermare che l'unione fa la forza, quattro giovani in gamba che si sono inventati un mestiere dando vita ad una azienda ormai conosciuta e consolidata. Concludiamo con un brindisi, il vino di Luca Michelozzi, giovane titolare dell'omonima azienda agricola con sede in Via Boschetti e Campano a Quarrata. La produzione è frutto di vigne ed uliveti del Montalbano, tanta qualità che dà vita non solo al vino, bianco rosso e rosato, ma anche a vin santo, grappa ed olio extra vergine di oliva. E' evidente che i giovani attivi a Quarrata sono molti, considerando l'attuale crisi; molti si sono inventati un lavoro, aprendo un negozio, altri un ufficio professionale, uno studio associato. Più raro che qualcuno abbia dato vita ad una tappezzeria, falegnameria o verniciatura, il settore del mobile imbottito si trova in grave difficoltà e servirebbero due pagine per riportare le aziende che hanno cessato l'attività. Abbiamo portato all'attenzione alcune realtà, le più legate al mondo dell'agricoltura, convinti che la terra tornerà di moda, ne siamo certi.



Francesca Cucchi e Giulia Mazzagatti



Guido e Gherardo Betti

ABBIGLIAMENTO  
**CIARDI BAZAAR** SRL  
 TAKE TWO - GUESS - REPLAY ...e tante altre

VIA STATALE, 59/61 - Tel. 055 8705049 - POGGETTO DI POGGIO A CAIANO (PO)





### Ortodonzia e estetica subito d'accordo con l'apparecchio senza "ferri".

Il dott. Marangoni ci presenta una nuova metodologia per l'applicazione di apparecchi ortodontici.

### Apparecchio mobile al posto del fisso?!

Dopo una ventina di anni di uso di metodi tradizionali, ho deciso nel 2002 di specializzarmi in questa nuova tecnica per mettere apparecchi ortodontici mobili. Tramite la tecnologia computerizzata, posso programmare il trattamento caso per caso, così il paziente avrà una serie di mascherine personalizzate che, una dopo l'altra, contribuiranno all'allineamento dei denti.

### Perché usare l'apparecchio senza "ferri"?

Questa nuova tecnica presenta notevoli vantaggi: infatti capitava non di rado di ritrovarsi al termine della terapia con pazienti che presentavano macchie sui denti, a volte carie diffuse ed in alcuni casi tasche gengivali. Con questo metodo non succede, perché le mascherine si tolgono per mangiare e si rimettono dopo una semplice igiene orale: in pratica si può stare senza per due o tre ore al giorno.

### Altri vantaggi?

Le sedute durano pochi minuti, e se il paziente collabora ed è puntuale, si arriva al risultato in tempi più brevi rispetto alle tecniche tradizionali, senza contare che con l'apparecchio fisso si può incorrere in problemi tecnici quali, il distacco di qualche piastrina metallica o la perdita di elasticità, molle, ecc...

### Con questo apparecchio trasparente non si vede niente?

Se il paziente non lo dice, difficilmente chi ha davanti si potrà accorgere che ha in bocca un apparecchio. Quindi, non solo l'impatto estetico è praticamente nullo, ma nel caso di non poter rispettare le scadenze degli appuntamenti, il paziente può attuare una facile autogestione delle mascherine.

### Chi sono i suoi pazienti?

Le persone vengono da me, oltre che per problemi masticatori, essenzialmente spinti da esigenze estetiche (non scordiamoci che un bel sorriso è un bel biglietto da visita) e via via che procediamo con la cura, sono sempre più entusiasti. La riprova è che spesso mi raccomandano a loro parenti e amici.

### Questo è un metodo "assicurato", giusto?

Vero. Le aziende produttrici hanno una assicurazione che copre eventuali insuccessi. Se si arriva all'ultima mascherina e l'allineamento non è quello che si era concordato, si riprendono le impronte dei denti e si spediscono all'azienda produttrice: questa provvederà a inviare altre mascherine per completare la terapia gratuitamente.



# NIENTE DA NASCONDERE!



ODONTOIATRA  
DOTT. ERNESTO MARANGONI  
SPECIALISTA IN  
ORTOGNATODONZIA  
VIA NUOVA, 9/2 - QUARRATA (PT)  
TEL E FAX 0573 740187  
CELL. 335 7666539  
ERNESTO.MARANGONI@GMAIL.COM



## Un'idea contro la crisi

*l'iniziativa di Giuliano Melani*

Giuliano Melani, agente di società di leasing e servizi finanziari di Quarrata, dopo avere speso oltre 20 mila euro per pubblicare sul Corriere della Sera una pagina dove invitava tutto il popolo italiano ad acquistare Buoni del Tesoro poliennali (pubblicata il 4 novembre), è stato di parola dando l'esempio. Si è recato presso l'agenzia della Cassa di Risparmio di Lucca Pisa Livorno, situata nel centralissimo Viale Montalbano, dove ha acquistato Buoni del Tesoro poliennali per un ammontare di 20 mila euro. Ad attenderlo fotografi, operatori di varie televisioni, numerosi curiosi, alcuni stupiti di tanto movimento: pochi minuti e poi tutti dentro la Banca, per immortalare l'operazione, altri per acquistare BTP. Davvero un'idea geniale quella di Giuliano Melani, che ha confermato il perché di tale iniziativa: <<L'Italia, sta attraversando una crisi storica, chiunque essi siano. Solo il popolo seguendo il mio esempio potrà ridare serenità al nostro paese. Se è vero che abbiamo un notevole debito pubblico, è anche vero che abbiamo la ricchezza necessaria per comprare i titoli di stato, senza per questo doversi raccomandare a tedeschi o francesi. L'esempio del Giappone è sotto gli occhi di tutti, vanta un debito pubblico maggiore del nostro ma non ha debiti di titoli con gli altri paesi, sono tutti in mano del popolo giapponese. Se noi ci comportiamo nello stesso modo>>, dice ancora Giuliano Melani, <<la nostra

economia sarà alla pari con quella della Francia e della Germania, possiamo andare nella solita Banca, pagheremo il solito tasso d'interesse, non come adesso che siamo penalizzati di 6 punti: inoltre gli interessi che paga lo Stato sui Titoli rimangono in Italia. Al riguardo io ho acquistato Titoli decennali, così lo Stato sarà chiamato a rimborsarmi quando la crisi sarà certamente superata, sbagliato comprare a sei mesi; in quel caso lo Stato sarà costretto ad emettere altri titoli, contraendo altri debiti per pagare gli interessi>>. I quarratini non hanno mai parlato di economia come in questi giorni, il primo ad essere informato dell'iniziativa di Giuliano Melani fu Giordano Filippi, un vivaista di 84 anni: <<Vengo dalla mezzadria>>, afferma Giuliano Melani, <<mi piace confrontarmi con persone che lavorano nei campi. Proprio a Giordano dissi che avrei parlato alla nazione, anticipando quello che poi ho messo in atto. L'idea di pubblicare la pagina sul quotidiano mi è venuta sulla scia di quella messa dall'imprenditore Diego Della Valle, anche se lui si è limitato a dare suggerimenti mentre io ho messo mano al portafoglio>>. Doveroso ricordare che fra tanto consenso, una considerazione abbastanza ironica è giunta da parte del figlio di Giuliano Melani, appena venuto a conoscenza dell'iniziativa del babbo gli ha detto: <<La spesa per pubblicare la pagina sul quotidiano poteva essere destinata al cambio della mia auto, sarei stato davvero contento>>.

Tratto dal quotidiano La Nazione a firma di Giancarlo Zampini



# Liceo Artistico

## *L'evoluzione dell'ex Istituto d'Arte*

di Giancarlo Zampini

Dall'inizio del nuovo anno scolastico, a seguito della riforma Gelmini, l'Istituto Statale d'Arte ha cambiato nome, diventando Liceo Artistico. Contemporaneamente, la struttura interna di viale Montalbano si è ampliata; l'ingresso è stato spostato verso Olmi diventando così più spazioso, funzionale ed accogliente. Infine i ragazzi, sotto l'attenta regia degli insegnanti hanno provveduto a recuperare un bel salottino e dotare la struttura di una nuova scritta all'esterno. Il Liceo Artistico è l'unica scuola superiore di Quarrata e considerato che la città conta quasi 26 mila abitanti, non è molto. L'indirizzo scolastico è coerente con l'attività produttiva locale che da sempre si distingue per la costruzione di mobili imbottiti, complementi d'arredo e ricami, così come quella commerciale con le tante mostre di mobili. Attualmente la produzione di salotti è calata molto, la crisi internazionale ha dato un colpo quasi mortale al distretto quarratino, il mercato è cambiato, la con-

correnza è diventata asfissiante in particolare negli articoli di prezzo medio-basso. Idem per quanto riguarda la vendita di mobili: tante mostre hanno chiuso i battenti e la Domenica non si contano le migliaia di presenze come



una volta. Tutto questo riguarda da vicino i ragazzi che frequentano il Liceo Artistico: alla loro preparazione ed inserimento nel mondo del lavoro devono prestare molta attenzione le aziende di Quarrata. Se il recupero del mercato, sia nel settore produttivo che quello commerciale sarà possibile, molto dipenderà dall'inserimento di giovani diplomati. Lo pretende il mercato, che dovrà essere solo di qualità, non più frutto di una modellistica poco coraggiosa o scopiazzata: per fare questo si necessita di personale qualificato. In aiuto, anche il nuovo percorso di studio del Liceo Artistico che prevede all'interno del programma anche il disegno industriale. La raccomandazione che facciamo ai ragazzi, è quella di non pretendere subito successo, anche sotto l'aspetto economico; dovranno pazientare perché le imprese locali, molte di piccole dimensione, non possono garantire buste paga e diritti come quelle grosse o statali. Siamo convinti che la città potrà accogliere i diplomati della propria scuola e se ciò non accadesse la sconfitta sarebbe grave, perché se

non si dà lavoro ai giovani, non ci sarà più futuro nemmeno per gli anziani. Per la cronaca i diplomati dell'anno scolastico 2010/2011 sono stati 16.



## **“ingross&libero”** INTIMO ABBIGLIAMENTO

Nel centro di Quarrata  
accessibile a tutti,  
il nuovo punto vendita  
outlet interno ai  
nostri locali  
per i vostri  
acquisti e  
regali di  
Natale.



**Effeti**

INGRO  
DIFFUSIONE MODA

ABBIGLIAMENTO  
UOMO - DONNA  
BAMBINO

- Intimo
- Sportswear
- Maglieria, confezioni
- Taglie comode

QUARRATA (PT)  
Via Trento, 28  
(zona Stadio)  
tel 0573 532021

CHIUSO LUNEDÌ E MERCOLEDÌ





# I bambini di Via Torino al Quirinale

di Giancarlo Zampini

Una delegazione della scuola elementare di Via Torino, facente parte del I° Circolo Didattico di Quarrata si è recata a Roma in settembre, ospite del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano: sono stati in tutto sei bambini della classe terza A, tre maschi e tre femmine, a prendere parte al lavoro sul 150° dell'Unità d'Italia, ritenuto interessante e meritevole di partecipare all'inaugurazione dell'anno scolastico 2011/2012. Ad accompagnarli sono state le insegnanti Lia Colzi e Cristina Bani, assieme alla dirigente del I° Circolo Didattico, Stella Niccolai ed al sindaco di Quarrata, Sabrina Sergio Gori. I bambini ricevuti nel salone del Quirinale, per l'occasione, sono stati vestiti tutti uguali: maglietta bianca con scritta tricolore, così come il cappellino, e le bandierine, bianco rosso e verde. La cerimonia si è tenuta Venerdì 23 settembre in diretta su Radio Uno e ripresa dalla Rai. Una grande soddisfazione per tutta la scuola, per la dirigen-

te Stella Niccolai, (a Quarrata dallo scorso anno a causa della prematura scomparsa del dirigente scolastico Marco Melani) che subito si è dimostrata particolarmente attiva. Soddisfazioni anche per le insegnanti Lia Colzi e Cristina Bani che si distinguono in tutte le attività, didattiche, di laboratorio e ricreative. Infine, contentezza per i genitori, orgogliosi che i loro figli frequentino una scuola così attuale e positiva. La scuola di Via Torino conta 12 classi per circa 280 alunni, con un'alta percentuale di bambini figli di emigranti comunitari ed extra comunitari, ma nati a Quarrata, tanto che in alcune classi rappresentano oltre il 20% degli alunni. Confinante la struttura scolastica, si trova la mensa, oltre mille e duecento pasti giornalieri, molti dei quali locali e toscani: un vero fiore all'occhiello del Comune di Quarrata. In più, nel mese di ottobre, c'è stata l'inaugurazione della sala informatica attrezzata dall'amministrazione comunale.



# La scuola di Catena compie 50 anni

**Settembre 2011**

Tratto dal quotidiano *La Nazione* a firma di Giancarlo Zampini

Grande festa presso la scuola primaria di Catena di Quarrata per il 50° anniversario dalla sua costruzione. Per l'occasione si sono riuniti presso la struttura tanti residenti, genitori ed alunni della frazione e le autorità locali, fra cui il sindaco, Sabrina Sergio Gori; l'assessore alla Pubblica Istruzione, Paola Milaneschi; la Fiduciaria del plesso, Maria Teresa Gori. Durante la festa è stato inaugurato un pannello decorativo realizzato per l'occasione dalla pittrice Anna Orlandi e la mostra di foto e documenti scolastici che racconteranno i 50 anni trascorsi attraverso i volti e le storie di tutti coloro che sono passati dalla scuola. A rallegrare l'appuntamento anche una esibizione musicale da parte di allievi ed ex allievi della scuola ed una esecuzione di brani vocali a cura del gruppo

corale di Catena. <<La scuola è il collante di una società che cresce>>, afferma Sabrina Sergio Gori, <<questi 50 anni di vita insieme a Catena, lo dimostrano. La scuola è un luogo di sviluppo e di incontro fra generazioni diverse: nelle aule di questa struttura, in questo mezzo secolo, si sono incontrate generazioni diverse di alunni e insegnanti che, anno dopo anno, si sono confrontati in un processo che arricchisce tutta la nostra società. Questa amministrazione investe in scuole perché ogni lavoro svolto, vedi le nuove realizzazioni, ma anche le manutenzioni a giardini ed edifici, è lì a ribadire ciò in cui crediamo fermamente: investire nelle scuole significa investire sulle giovani generazioni e scommettere che un futuro migliore è possibile>>.

Assistenza piccoli e grandi elettrodomestici multimarca



## Mazzaferro Riparazioni

347 3404881 - PISTOIA - C.so G. Amendola, 20 - tel. 0573 308483 - www.mazzaferroassistenza.it



# Internet in biblioteca

di Giancarlo Zampini

Attivata la rete wireless nella Biblioteca Comunale "Giovanni Michelucci". Il servizio è in via sperimentale fino alla fine di dicembre e permetterà a tutti gli iscritti l'accesso libero e gratuito a internet. La Biblioteca è diventata così un luogo "hotspot", cioè appositamente attrezzato per garantire l'accesso senza bisogno di cavi di connessione.

Si tratta di un ulteriore arricchimento dell'offerta di servizi della Biblioteca Comunale che permetterà l'accesso ad internet in modo autonomo e senza costi a chiunque disponga di un computer portatile o di un altro dispositivo mobile (notebook, netbook, smartphone, tablet) dotato di connessione Wi-Fi e a tutti coloro che utilizzano le postazioni computer della biblioteca. Durante tutta la fase di sperimentazione, data la necessità di testare il sistema, l'accesso a internet sarà limitato ad un massimo di 2 ore giornaliere per ciascun utente. Per poter accedere al servizio è necessario ricevere dal personale bibliotecario le credenziali di accesso, nome utente e password, che permetteranno la connessione alla rete, sia attraverso le postazioni informatiche fisse della biblioteca, sia attraverso i propri computer.

Per il rilascio delle credenziali di accesso ai

ragazzi che ancora non hanno compiuto 18 anni è necessaria una apposita autorizzazione da parte dei genitori. Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito internet dell'Amministrazione [www.comune.quarrata.pt.it](http://www.comune.quarrata.pt.it) oppure rivolgersi alla Biblioteca, in Piazza Agenore Fabbri durante l'orario di apertura al pubblico (Lunedì e Martedì 14.00-19.00, Mercoledì 9.00-13.00, Giovedì 9.00-19.00, venerdì 14.00-19.00, Sabato 9.00-12.00) via mail [biblio@comune.quarrata.pt.it](mailto:biblio@comune.quarrata.pt.it) o ai numeri 0573-774500, 771412, 771213. Questo il commento del sindaco Sabrina Sergio Gori: <<Innovare i servizi e garantire nuove opportunità è di fondamentale importanza per una comunità. Grazie a questo nuovo strumento i quarratini potranno vivere ancora di più gli spazi della Biblioteca, istituzione accogliente e all'avanguardia. La "Giovanni Michelucci, con i suoi spazi gratuiti di navigazione, si apre a internet, offrendo un servizio rivolto non solo ai giovani, ma anche a chi, pur non appartenendo più a questa fascia di età, avrà la possibilità di sfruttare questo mezzo per soddisfare le proprie esigenze. La cultura è anche questo: dare spazio e opportunità per la crescita delle singole persone e di tutta la comunità">>.

# Kenya e Autunno

le mostre di Riccardo Boccardi a Firenze e Quarrata



Riccardo Boccardi, il fotografo dei paesaggi di Orsigna, dell'Africa e Sri Lanka, espone 11 scatti notturni fatti in Kenya presso il noto locale di Firenze "Le Giubbe Rosse" in Piazza della Repubblica. Altra expo invece, dal titolo "Autunno 2011", presso il centralissimo "Bar Grazia" di Piazza Risorgimento a Quarrata, locale che da quando è stato ampliato e rinnovato dedica una parete all'arte in genere. <<Questa mostra>>, afferma Riccardo Boccardi, <<propone semplicemente un punto di vista differente di un argomento comune, volendo anche banale, sono quindi curioso di capire cosa

pensa la gente e se scaturisce una qualsivoglia sensazione. Ho fatto queste foto perché mi ha incuriosito ciò che stavo osservando e, una volta riviste in post produzione, mi sono piaciute, così ho deciso di stamparle>>. Riccardo Boccardi è conosciuto anche per avere realizzato nel 2008 la mostra de "L'albero con gli occhi", in omaggio a Tiziano Terzani, tredici scatti della pianta alla quale il grande giornalista - scrittore aveva posto due grandi occhi per rendere l'albero ancora più vivo e reale nei confronti del nipotino Novalis.

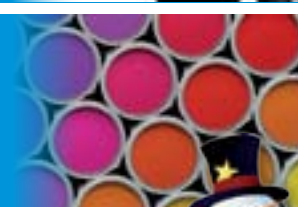
Giancarlo Zampini



**C'È DANNO  
E DANNO.**



**C'È VERNICE  
E VERNICE.**



**CI SONO CARROZZIERI  
E CARROZZIERI!**

*Buone Feste da*

Carrozzeria **EUROPEA**  
di Ioanna Simone

Via Giorgione, 25 • QUARRATA (PT) • Tel. e Fax 0573 72906



# Ardiana Dajti

*Scrittrice di origine albanese ha presentato il libro "Lacrima scesa dal tuo paradiso"*

di Giancarlo Zampini



Ardiana Dajti, residente a Quarrata di origine albanese, ha presentato il proprio libro di poesie dal titolo, "Lacrima scesa dal tuo paradiso", prefazione di Maria Rita Mazzei. Ardiana è arrivata a Quarrata giovanissima, era il 1998, residente a Valenzatico, sposata e madre di due figli, ha studiato presso l'Università di Scutari, è laureata in lingua e letteratura albanese. In Albania ha svolto la professione di giornalista, ha lavorato presso una radio, era insegnante di scuola media, molto brava nel dipingere i paesaggi albanesi ai quali è molto legata. La conoscemmo quando ci contattò, oltre un anno fa, in occasione della morte di una sua connazionale che si tolse la vita; anch'essa madre di due bambini. Ardiana per l'occasione gli dedicò una poesia che pubblicammo su La Nazione e su Noidiqua (dicembre 2010). Toccanti le parole della prefazione

di Maria Rita Mazzei, dove si legge: "Ardiana decide di venire in Italia, non ha il permesso di entrata, deve partire di notte, su una nave come clandestina, ma lo fa per stare con l'uomo che ama che gli ha chiesto di sposarlo e che diventerà suo marito. Un uomo che non ha studiato, molto determinato a sfondare nel lavoro, si mette a lavorare nel settore dei vivai piante con successo. In Italia ha trovato una famiglia che gli dà fiducia, che l'ha accolto in casa come un figlio, senza pretendere niente in cambio: buonissimo esempio di integrazione, amore e solidarietà". Il libro "Lacrima scesa dal tuo Paradiso" Ardiana lo ha dedicato a suo padre, che rimpiange spesso, per il modo frettoloso con cui lasciò la propria famiglia a Scutari. Purtroppo non ci fu il tempo per stare insieme e ricompattare i rapporti; suo padre morì d'infarto nel 1999, Ardiana non riuscì a vederlo vivo.



Messaggio pubblicitario a pagamento. Icona Studio.

## INNOVATIVI... IN TUTTI I SENSI

intervista a Nicola Raimondo titolare di FeminaLab

Ed eccoci qua, siamo vicini a Natale ed è finito un altro anno, è stato positivo o negativo?

È risaputo, i tempi che corrono non sono certo dei più fiorenti, ma in tempi di crisi credo che bisogna usare il cervello e darsi nuovi obiettivi. A questo proposito voglio parlare delle nostre strategie e per farlo non posso fare a meno di entrare in ambito di marketing, senza la pretesa di dare lezioni a nessuno, si intende. Io credo che il mercato sia... vivo, voglio dire che è in movimento, non è statico. Ogni imprenditore, a mio avviso, deve seguire il mercato, o meglio ancora deve intuire dove esso si dirige. Noi, nel nostro piccolo, credo che abbiamo fatto questo, stando sempre al passo coi tempi per quanto riguarda la moda e offrendo sempre il meglio del prodotto bellezza e benessere con un eccellente know how ed una oportuna competitività.

Si riferisce alla Relax Room?



Soprattutto. Direi che sono molto soddisfatto di questo piccolo angolo che è veramente un gioiello. E sono orgoglioso soprattutto del fatto che le nostre clienti ne scoprono sempre di più i benefici. Posso dire che con il laboratorio di estetica e in special modo con la Relax Room, of-

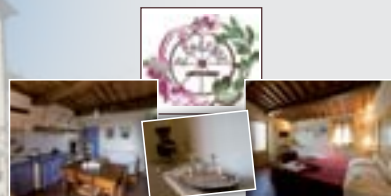
friamo dei servizi eccellenti alla portata di tutti, servizi che qualche anno fa erano solo nei grandi saloni, nelle grandi città, solo per i VIP.

Allora sarà un Natale all'insegna della bellezza e del benessere.

...E della convenienza! Infatti continuano i vantaggi: la Fidelity Card, una raccolta punti che si trasforma in sconto alla cassa. La Techni Card con uno sconto del 15% il martedì, il mercoledì e il giovedì. La U-20 Card con la quale hanno il 20% di sconto, tutto l'anno, i giovani under venti. E in più, abbiamo deciso di non aumentare i prezzi anche per tutto il 2012. E a proposito del Natale voglio fare gli auguri a tutti i lettori di Noi Di Qua (clienti e non) aggiungendo che un trattamento di bellezza è sempre un gradito regalo da fare a chi si ama o semplicemente a se stessi.



Buon Natale a tutti.



### AGRITURISMO IL CALESSE

VIA CARRAIA, 215 - MONTORIO QUARRATA - PISTOIA - TOSCANA - ITALIA  
TEL. +39 0573 750344  
MOB. +39 339 3560810  
www.agriturismoilcalesse.it  
info@agriturismoilcalesse.it



QUARRATA (PT) - SANTONUOVO  
Viale Europa, 340 - tel . 0573 790020

PISTOIA  
Via della Madonna, 97 - tel . 0573 21123



## "Versi in Prosa", elenco dei vincitori

Si è conclusa la quinta edizione di "Versi e Prosa", concorso organizzato dall'Associazione Orizzonte Cultura. Nel settore narrativa Capecchi Ismaele di Pistoia ha preceduto Pierino Pini di Brescia e Dario Ghiringhelli; segnalato Walter Ferrari di Tortona, Alessandria. Nel settore Poesia Italiana il primo posto è andato a Francesco Fattorini, Bagno a Ripoli, Firenze; secondo classificato, Pietro Baccino di Savona; terzo posto per Francesco Scaffei di Scandicci, Firenze; segnalata Fulvia Marconi di Ancona. Tre, i premi speciali riservati ai giovani autori, che sono andati a Pier Luigi Boccanfuso di San Giorgio Jonico, Taranto; Dorena Di Domenico, Viareggio; Giuliano Iusco di Bari. Come nelle scorse edizioni, a giudicare le opere è stata una giuria autorevole, composta

da Lorianca Capecchi, insegnante e poetessa con oltre duecento primi premi letterari conseguiti in carriera; Luigi Russo in arte "Papotto", docente presso il Liceo Artistico Policarpo Petrocchi di Pistoia e rinomato artista; Anna Natale, insegnante e poetessa con numerosi riconoscimenti letterari conseguiti in carriera; Francesco Leporatti, dottore in filologia. Infaticabili organizzatori, Andrea Bonfiglio e Maurizio Martini, fondatori dell'Associazione. Essendo i locali della Civetta di via Corrado da Montemagno attualmente occupati dagli addetti al censimento, la cerimonia di premiazione si è tenuta presso la sede del Parco Verde di Olmi. Prossimo appuntamento con l'annuale Concorso Fotografico, all'interno del quale il premio speciale Tiziano Terzani.

G. Z.



## O DA NOI, O A CASA TUA

Andrea, Marco e tutto lo staff vi aspettano tutti i giorni, nella pausa pranzo. Oltre al sapore e alla genuinità della cucina di casa vostra, trovate cordialità, calore e la meritata accoglienza. Ogni fine settimana il ristorante - pizzeria sarà aperto anche a cena, con serate a tema, per gustare appieno la cucina tipica toscana e non solo.

Message pubblicitario a pagamento. Icona Studio.



### CASEIFICIO PRO-LAT

VENDITA DIRETTA

Nel rispetto della tradizione casearia dei nostri avi, produciamo il formaggio e la ricotta come una volta, a mano, con la passione che ci deriva da oltre tre generazioni.

PECORINO - MOZZARELLA

ALIMENTARI VARI:  
LATTICINI - SALUMI  
VINO - OLIO - CAFFÈ  
SPEZIE - PASTA - DOLCI

**TUTTE LE MATTINE  
RICOTTA CALDA**

*Prezzi dal  
produttore  
al consumatore*



*capolavori da gustare*

Via Branaccia, 42/a  
Ferruccia (PT)  
Tel/fax: 0574 711468  
[www.caseificioprolat.it](http://www.caseificioprolat.it)  
[info@caseificioprolat.it](mailto:info@caseificioprolat.it)

Orario al pubblico  
Lun, Mar, Gio, Ven:  
8:30 - 12:30 - 15:00 - 18:00  
Mer: 8:30 - 12:30 - Sab, Dom: CHIUSO



**NUOVA GESTIONE**

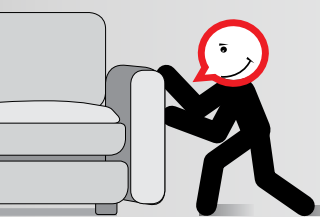
# LA TOPAIA

RISTORANTE - PAUSA PRANZO - CUCINA TIPICA

Via Bocca di Gora e Tinaia, 41/B - QUARRATA

Marco 333 9867162 - Andrea 333 4834146





*Non solo poltrone e divani*



# Luca Caputo

## Un cuoco quarratino a Londra

di Giancarlo Zampini

Luca Caputo, 21 anni, residente nella frazione di Caserana nel comune di Quarrata, ha imboccato la via del successo come chef. Mercoledì 21 settembre si è trasferito a Londra per lavorare presso il ristorante "Il Baretto", locale di facoltosi inglesi, che propone solo cibi e menù italiani. Luca è stato salutato dagli amici di "Vignole Giovane" presso la compagnia dell'antica chiesa con una tavolata di oltre cento persone. Perché Londra, ce lo ha detto lo stesso Luca, prima di partire: <<Sono stato in Inghilterra 5 giorni i primi di agosto e un membro dell'Associazione Italiana Sommelier che vive a Londra, importatore di vini, mi ha suggerito alla direzione di "Il Baretto", dove ho fatto una prova brillantemente superata. Entrerò a fare parte dello staff degli chef, 29 in



Vignole Giovani: Cena Unità d'Italia

tutto, tassativamente italiani, il capo che è il più anziano, è di Montecatini ed ha soli 33 anni: una grande squadra>>. Locale di alto livello... <<Pensi che 29 chef per produrre 60 coperti al giorno e 120 alla sera! Il livello è molto alto, il locale si trova nel centro di Londra. Inoltre, dice ancora Luca Caputo, i titolari hanno locali analoghi a New York, Dubai, le Petit Maison a Parigi>>. Una partenza davvero qualificata. <<E' vero, mi formerò ulteriormente, anche se alla Scuola Alberghiera Martini di Montecatini ho imparato molto, così come durante le stagioni estive dove ho lavorato, presso il ristorante "Il Signorino" e la pasticceria "Signorini">>. Ricetta preferita? <<Amo dedicarmi ai primi piatti e ai dolci, il mio piatto forte sono delle pappardelle con baccalà al forno e pesto di rucola>>.

Davvero una bella festa; Luca è un ragazzo solare, di amici ne conta a decine, c'è stata baldoria ma anche un po' di commozione: <<La mia famiglia mi verrà a trovare ogni tanto, mia sorella Debora, babbo e mamma, alla quale devo la mia scelta professionale. Fin da bambino ero sempre presente accanto a lei nel preparare i piatti da portare in tavola, è stata la mia prima maestra, non scorderò mai i suoi consigli: una grande mamma ed una grande cuoca>>. Arrivato a Londra, Luca Caputo ha alloggiato presso un ostello, il tempo di ambientarsi per

non solo poltrone...



poi affittare un piccolo appartamento. Siamo certi che molti amici che l'hanno festeggiato, faranno una capatina a Londra e lo andranno a trovare sul posto di lavoro.





# Pizzeria da Cecco

*un ritrovo dei giovani di allora...*

di Carlo Rossetti

Dire Rino Bardi, è un inutile tentativo per richiamare alla mente un personaggio di cui vogliamo parlare; se diciamo invece Cecco, ecco che l'identità si palesa immediatamente come tipica figura locale e soprattutto per la sua attività di pizzaiolo. La pizzeria di Cecco sorta verso la metà degli anni '50, fu il punto di ritrovo di tanti giovani, incuriositi dalla novità in un primo momento, attratti poi dalla gustosa pizza servita. Così i ragazzi di quella generazione dopo il cinema o la sala da ballo, si fermavano da lui per rimandare ancora l'ora di andare a letto. Cecco aveva aperto la pizzeria all'imbocco di Via Montalbano, prossima alla piazza del mercato, in un piccolo locale che poteva contenere appena il forno e pochi tavoli. L'idea si rivelò un'iniziativa fortunata che ebbe subito successo. Infatti aveva capito che la pizza, piatto legato in particolar modo alla cucina napoletana, ma da tempo "esportato" anche al Nord, poteva essere introdotto a Quarrata incontrando il favore dei paesani. E fu così.

Per iniziare, essendo nuovo del ramo, si avvale di Rosildo, esperto pizzaiolo di Altopascio, "patria" di eccellenti panettieri, il quale dimostrò di possedere molta capacità dietro il bancone. Ad aiutare c'era anche la moglie Zelina e la figlia

Paola che sarebbe subentrata in seguito a Rosildo; all'epoca, ancora piccola, iniziò a manipolare la pasta salendo su un gradino per raggiungere il bancone. Furono anni di intenso lavoro quelli che seguirono, per il nome che Cecco si era conquistato, specie presso coloro che prima d'allora non avevano mai assaggiata la pizza. L'atmosfera della pizzeria divenne ben presto quella di un bar. In un clima scanzonato, talvolta goliardico, ci si intratteneva a lungo per fare delle chiacchiere, scherzare, conversare di qualsiasi argomento, a cui partecipava anche Cecco che, prendeva parte alla conversazione. Beninteso che non si eccedesse, nel qual caso richiamava tutti all'ordine con perentorietà, come non era opportuno fare chiasso nei momenti in cui "non aveva la giornata la buona". Allora bastava entrare nel locale per accorgersi che era meglio non alzare i toni, di ordinare e mettersi buoni da una parte. Pur essendo registrato all'anagrafe col nome di Rino, era da tutti conosciuto come Cecco, appellativo che ormai si portava dietro fin da ragazzo, dopo che il fratello maggiore glielo aveva affibbiato. Piuttosto alto di statura, con bei lineamenti, non aveva più nessun capello. Conservava qua e là qualche filo che cercava di disporre alla meglio sulla testa monda, a ricordo di una

capigliatura che da tempo l'aveva abbandonato. Ma non per questo si può dire che non avesse un bell'aspetto ugualmente. Poi verso il 1958, quando ormai il locale non era più in grado di ospitare tutta la clientela, la pizzeria si trasferì in Via Roma, vicino al ponte sul Fiume. Finalmente l'esercizio poteva contare su uno spazio maggiore con diverse sale a disposizione e un giardino interno. Dalla piccola pizzeria di Via Montalbano, oltre ai numerosi e affezionati clienti, erano passati personaggi come Nilla Pizzi, Gianni Morandi, Toni Renis, Paolo Mengoli e Milva, quando ancora si chiamava Sabrina, approdati a Quarrata per i famosi veglioni di carnevale.

Con il cambio dei locali l'esercizio divenne un ristorante vero e proprio dove si poteva mangiare di tutto ma conservando nella pizza l'elemento di maggiore richiamo. Quel periodo per noi che l'abbiamo frequentato, è legato al ricordo dei succulenti rigatoni della Zelina, che si aggiungevamo alla cena delle otto, quasi tutte le sere verso mezzanotte, prima come scusa per ritrovarci, poi, con l'andar del tempo, come esigenza dello stomaco per la fame che ci veniva, ormai abituati a mangiare a quell'ora. Seduti a un tavolo in prossimità della cucina, non appena la Zelina sentiva il nostro arrivo, si affacciava per ascoltare i discorsi o il racconto di un fatto, affidato alla fantasia di qualcuno della compagnia. La Zelina appariva accaldata sulla porta, con un sorriso franco e aperto che trasmetteva immediatamente simpatia. Ci diceva che quella breve sosta le era necessaria per rinfrancarsi e riprendere fiato, prima di tornare ai fornelli. Rimaneva per un po' presso il nostro tavolo in attesa della battuta, del commento ironico o della storia paradossale che inventavamo per lei. Si può dire che per noi la pizzeria era un prolungamento di casa. Ma la stessa poteva vantare anche una galleria di personaggi, clienti abituali, che apparivano di quando in quando a destare la nostra ilarità.

A completare il quadro c'era anche *Fura*, piccola cagnetta che mangiava soltanto quando Cecco, dopo avere servito la gente, si metteva a sedere per la cena, ma aspettando rigorosamente che il suo padrone gli desse il via. Poi la Paola, ormai grande, divenne responsabile del forno e le sue pizze non facevano certo rimpiangere quelle di Rosildo o di Cecco. Sembrerà impossibile ma a detta di molti, quella pizza rimane ancora una delle migliori di tutti i tempi.

Verso il 1972 per i raggiunti limiti di età di Cecco e della Zelina, e forse perché la Paola aveva intravisto per sé un diverso futuro, la pizzeria fu ceduta. Come nel destino di tante cose, con la cessione finiva un'epoca eccezionale, perché la pizzeria di Cecco, esempio di una cucina genuina e popolare, era legata alla rinascita della vita sociale paesana e nella quale si era consumata parte della nostra vita. Certo non è finita con quella esperienza, l'epoca della pizza. Altri esercizi sono sorti un po' dappertutto, ma di diversa tipologia, nei quali si entra in maniera quasi anonima per uscirne di lì a poco con la pizza in scatola, da consumarsi altrove al di fuori del rito collettivo. Pizzerie che quasi tutte si distinguono per l'inusitato richiamo dell'insegna: "Pizza a taglio e da asporto".



Da sinistra: Giannetto Rossetti, Nilla Pizzi e Fedro Gradi. Dietro al bancone, Cecco.

**Buone Feste**

**Roberto Giacomelli**  
Articoli per fumatori

Via Larga, 1 QUARRATA (PT) RICARICHE TELEFONICHE

0573 72202

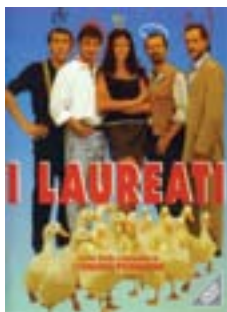
SoHo Foto  
Canone RRL  
ENEL - 2kg

## Cecco e i Laureati

Ogni personaggio rimasto nella memoria e nel cuore di un paese, porta con sé una serie di aneddoti e leggende che diventano patrimonio della collettività. Per quel che riguarda Cecco si vociferava che una sera arrivarono nel suo locale un gruppo di giovani fiorentini che mangiarono tanto e di gusto. Giunto il momento di pagare, cominciarono a discutere animatamente su chi dovesse offrire la cena. Ognuno ricordava all'altro che la volta precedente era stato suo ospite e per questo, adesso, toccava a lui tirar fuori il portafoglio. In questa "generosa" tavolata ogni commensale voleva che il conto fosse recapitato a se stesso, e gli altri, si dovevano rassegnare. Dopo un po', vedendo che non si veniva a capo della questione, il gruppo decise di fare una gara di corsa: il primo che fosse arrivato in Piazza della Vittoria, che distava pochi metri dal locale, avrebbe pagato il conto. In tutto questo Cecco, pare facesse da "starter" con un canovaccio, ricordando il film "Gioventù Bruciata". L'esito fu facilmente intuibile: i giovani partirono veloci come lepri e quando arrivarono in prossimità di Via della Repubblica, svoltarono l'angolo senza far più ritorno. Per dare un tono di veridicità all'accaduto, un nostro lettore ci ha fatto sapere che una volta fu lo stesso Cecco a raccontare questa burla, salvo poi aggiungere che i fiorentini, qualche tempo

dopo, tornarono nel locale e scusandosi per la goiardata, pagarono il conto... stavolta per davvero! A confermare l'accaduto è arrivato un'altro lettore, che all'epoca dei fatti era un giovanotto come i ragazzi di Firenze. Lui ci ha fatto sapere che una sera, dopo essere stato a cena da Cecco con amici, disse al titolare: <<Portaci il conto. A proposito, possiamo fare anche noi una gara per decidere chi deve pagare?>> A questo punto, il nostro testimone afferma di essere stato letteralmente "gelato" da un occhiataccia che stoppò ogni altro commento scherzoso. In conclusione, noi ve l'abbiamo raccontata così come l'abbiamo sentita, prendendo sempre l'intera faccenda con le "pinze", perché come ogni leggenda metropolitana, sicuramente mescola assieme verità e fantasia.

*P.S: Tutto questo vi ricorda qualcosa? Una scena molto simile è contenuta nel film di Leonardo Pieraccioni, "I Laureati", confermando il fatto che spesso il cinema toscano prende spunto dalle storie di paese, come ci ha ricordato Carlo Rossetti nel suo articolo "Amici Mie in stile quarratino" apparso nel numero di marzo 2011.*



# Servizio civile

di Giancarlo Zampini

Quarrata si distingue nelle iniziative di solidarietà ed attenzione per gli altri. Dal 10 di ottobre, Sara Manganelli, Giusi Parise e Federica Maselli di Quarrata, Marco Buracchi di Prato, Margherita Ferrenti di Lucca, sono i giovani che partecipano al servizio civile regionale presso l'associazione del Pozzo di Giacobbe Onlus di Quarrata. Al bando avevano risposto in 17, gran parte dei quali già attivi nel mondo del volontariato con diverse associazioni che operano nel territorio, non solo quarratino ma anche delle città vicine. <<Trenta ore settimanali di servizio diretto nei settori interessati>>, dice l'educatore del Pozzo, Alessio Frangioni, <<i ragazzi percepiscono 433 euro mensili dalla Regione Toscana per un anno, prestano la loro opera nel progetto di attività riferita all'immigrazione: Banco alimentare, Corso di italiano per stranieri, Spazio giovani, Centro socio educativo. Si tratta della prima esperienza che facciamo organizzata dalla Regione Toscana dopo quella di quattro anni fa quando partecipammo all'iniziativa nazionale assieme alla Caritas>>. Di tutti i settori sta esplodendo il Banco alimentare; al riguardo, afferma Rossano Ciottoli, responsabile del progetto: <<La richiesta di aiuto cresce continuamente, molti i cit-

tadini italiani che si affacciano a questo servizio, negli anni scorsi ignorato, un settore che certifica lo stato di crisi della società. Sono circa 500 le persone assistite, un centinaio in più dello scorso anno, una quantità davvero impressionante che deve preoccupare molto>>. **Dove trovate i cibi?** <<Una volta al mese ci approvvigioniamo al Banco alimentare di Firenze, ma stiamo definendo anche un accordo con la Coop di Quarrata per ritirare non solo i prodotti che scadono, ma anche la frutta e la verdura giornaliera. Intanto, Sabato 26 novembre, giornata della raccolta alimentare, i volontari del Pozzo erano presenti presso il supermercato Pam di Olmi e Conad di Piazza della Vittoria: tanti i quarratini che hanno fatto un po' di spesa per i più bisognosi>>. I partecipanti al Corso di italiano sono 38, coloro che frequentano Spazio giovani circa 400, i bambini seguiti nei compiti che partecipano al centro socio educativo sono 16. Conclude, Rossano Ciottoli: <<Dovrebbero aggregarsi altri tre addetti che saranno dirottati a Signa, dove abbiamo un centro per minori; altri tre presso il Parco Verde di Olmi dove seguiranno il Centro Anziani, progetto che portiamo avanti con la Cooperativa Gemma da cinque anni>>.

Buone  
Feste

Se non hai mai  
mangiato qui,  
non hai mai  
mangiato in  
vita tua!

RISTORANTE - PIZZERIA

Il Cavallino Rosso  
da Fischio

di Filippi & C. s.r.l.



Via Vecchia Fiorentina 1° Tr. , 379  
Valenzatico - Quarrata (PT) - Tel. 0573 735491

# QUARRATA UNDER 30

**VIETATO  
AI MAGGIORI  
DI TRENT'ANNI**

di Serena Michelozzi

Dando solo un'occhiata agli argomenti dell'indice di questo numero si nota quanto noi giovani siamo presenti, importanti, centrali all'interno della società e di tutti i risvolti che ne fanno parte. Su di noi c'è speranza, attenzione e fiducia per realizzare un futuro migliore poiché mossi da energia, audacia, volontà e passione! Ma i primi a credere in noi, non devono essere gli altri, ma noi stessi. E per dimostrare che siamo "imprenditori del nostro futuro" quale miglior campo di quello politico? Qui possiamo esprimere le nostre idee, i nostri ideali, i nostri sogni e in cui possiamo dare speranza e voglia di credere, ancora una volta, a coloro che ormai non credono più, che non hanno più voglia di sperare e di sognare in una migliore amministrazione della nostra comunità. Tra poco il nostro Comune sarà un "campo di battaglia" per le nuove elezioni amministrative e i vari schieramenti si stanno già più o meno delineando e stanno organizzando la campagna elettorale. Al momento non sembrano esserci, purtroppo, gruppi o liste civiche di soli giovani. Non sarebbe male avere un ricambio generazionale attraverso idee e proponendo una nuova visione della politica. Qualcuno dirà che sono solo belle parole perché molti giovani in realtà sono distanti e disinteressati. Forse è vero, ma la responsabilità è anche delle istituzioni politiche che non si conquistano la nostra fiducia e non ci rendono adeguatamente partecipi... o meglio, la partecipazione che ci fanno avere è formale, apparente, non sostanziale!

Ci usano molte volte come mero slogan popolare nelle campagne elettorali per avere più consensi tra la gente, ma alla resa dei conti, veniamo messi da parte. Oppure non incoraggiano nemmeno quelle giovani "mosche bianche" che fortunatamente tentano di avvicinarsi a questo complicato ma al contempo affascinante mondo.

Perché? Perché non ci riescono, o forse perché è proprio questo che vogliono per tenersi ancora strette le loro poltrone? Un noto politico sulla cresta dell'onda nell'ambito delle tre giornate del Big Bang ha detto: <<I giovani devono smettere di lamentarsi e provare a giocarsela>>. Credo che siano normali certe lamentele, vista la situazione che stiamo vivendo, ma sono convinta che, nonostante sia veramente, e sottolineo veramente, difficile crearsi degli spazi in quest'ambito, provare non costa niente, abbiamo la forza e l'entusiasmo necessari per pretenderlo.

Noi, a differenza delle generazioni passate abbiamo l'opportunità di decidere il nostro destino attraverso una scelta libera. Possediamo diritti civili e politici, diritti di cui però non siamo, talvolta, pienamente consapevoli. Tutto questo perché spesso non sappiamo cosa significhi veramente possederli, perché non ci rendiamo conto che molte persone hanno sacrificato la propria vita, affinché noi oggi potessimo manifestarle liberamente. Dovremmo renderci conto fino in fondo di cosa significhi votare all'interno di un paese di cui noi stessi siamo i legittimi protagonisti.



## Gruppo Giovani Vignole

di Marco Bagnoli

È un caldo pomeriggio di fine ottobre, così decidiamo di fare due chiacchiere con Claudia e Franco, due degli animatori del Gruppo Giovani Vignole. Ci incontriamo davanti la chiesa, nei locali che la parrocchia mette a disposizione della comunità; ci sono molte stanze, dico io, avete un sacco di spazio; si ma dovresti vedere il Sabato, mi risponde Franco, quando ci sono più di duecento ragazzi. La storia comincia intorno al 1989, all'epoca dei primi campi scuola organizzati dalla parrocchia per i ragazzi del post-Cresima: Claudia e Franco erano adolescenti ed è facile immaginarsi completamente rapiti da quelle piccole grandi avventure. Eppure non si parla che di una quindicina di ragazzi, sotto lo sguardo vigile di tre animatori comunque giovanissimi, niente in confronto ai 35 che ci sono oggi. All'epoca c'era ancora don Marino Marini, che iniziò promuovendo l'attività estiva, prima di lasciare il posto a don Patrizio Fabbri, l'attuale proposto, che al

momento del suo arrivo, nel '97, aveva solo 39 anni – e quindi pure lui è cresciuto col Gruppo giovani, dico io; senza dubbio, risponde Claudia. E' uno degli aspetti più gratificanti e continuamente sorprendenti dell'appartenenza ad una comunità, per quanto piccola, come quella di Vignole – anzi, forse proprio perché piccola: lo spettacolo che va in scena ogni giorno, anno dopo anno e che permette a ciascuno d'interpretare tutte le parti, prima come figlio, alunno, poi giovane e infine genitore, nell'incancellabile percezione di avere ogni momento l'opportunità d'imparare, anche quando siamo noi ad occuparci degli altri. L'idea di fondo del Gruppo Giovani è quella di continuare a seguire i ragazzi che hanno cominciato da bambini prima con il catechismo, poi con i vari percorsi per arrivare alla Prima Comunione e alla Cresima, proponendogli quei valori e quei punti di riferimento che possano consentire una scelta consapevole nel bivio quotidiano della

## Edicola Silvia, la dolcezza nel quotidiano!

Dal 25 ottobre 2010 in Via Montalbano, prima davanti ai carabinieri, da questo agosto, e di recente con una spaziosa veranda, davanti al Liceo Artistico. Silvia ti sorprende per la sua dolcezza e la sua cordialità, tutti i giorni ha un sorriso e un consiglio per tutti. Attrezzata anche per la vendita di cancelleria e di libri, anche scolastici, con sconti del 15%. Edicola Silvia è l'unica nel comprensorio a distribuire Podismo & Atletica, forse... raccomandata dal marito Fabrizio Becattini, podista e fortissimo atleta.



Cena Spagnola

vita – sia in quella di adolescenti, così esposti alle correnti della nostra epoca e a maggior ragione in quella di adulti, quando saranno chiamati ad essere, se non dei veri e propri educatori, quantomeno dei possibili esempi. Il Gruppo Giovani si ritrova per una cena tutte le settimane, per sperimentare l'antica astuzia dello stare assieme – ed è tutti quanti assieme che subito dopo può svilupparsi una discussione, un momento di riflessione collettiva, magari l'ideazione del prossimo progetto comune. Può trattarsi di una semplice raccolta fondi, come quella che ha permesso ad un gruppo di ragazzi di coprire parte delle spese necessarie alla loro partecipazione, quest'estate, alla GMG – la Giornata mondiale della gioventù che il Papa ha organizzato in Spagna. Oppure delle ormai classiche due settimane di luglio, quelle di "Paese aperto", qua al Parco verde, durante le quali i ragazzi si sono presi la più grande delle responsabilità, quella della pizzeria e dei vari turni ai tavoli, come al solito in compagnia delle altre realtà associative della zona, come la Rete Radié Resch, il Pozzo di Giacobbe, l'Associazione sportiva Olmi. Le occasioni di collaborazione si sono poi moltiplicate da quando il Gruppo Giovani

## Giovani attivi

ha aderito al Progetto Kaleidoscopio promosso dal Comune di Quarrata, che finanzia progetti condivisi, sia sul territorio che in giro per l'Italia: il Gruppo, la Filarmonica Giuseppe Verdi, il Gruppo scout, la Cooperativa sociale Gemma e la parrocchia di Quarrata hanno così potuto stipare il proprio bagaglio umano grazie all'incontro con alcune delle più significative realtà "concre-

tamente spirituali", come il Gruppo Abele o la Comunità di Sant'Egidio, o con singoli, strenui lavoratori del grande cantiere della vita come sono padre Alex Zanotelli o don Ciotti. Tanti anni fa un nostro amico sacerdote ci lanciò uno slogan, mi raccontano: "diventa quel sogno che Dio ha su di te..."; è così che si cammina.



Arrivo a Santiago 2010

Automotor  
vi augura un  
Buon 2012

# AUTOMOTOR

Manutenzione auto e camper Elettrauto • Carrozzeria  
Lavaggio • Prodotti per la cura dell'auto

Via Montalbano, 412 - Quarrata (PT) - tel./fax 0573 775396 - automotorsas@hotmail.it

Edicola Silvia di Silvia Innocenti  
Via Montalbano - Fronte Liceo Artistico

di Giancarlo Zampini



## na Comitato Piana Pistoiese; la VAB, Vigilanza Antincendio Boschiva di Quarrata; la Misericordia, anch'essa di Quarrata.

Compito dei volontari sarà quello di verificare le abitazioni poste in zona a rischio idraulico e potenzialmente soggette ad evacuazione in caso di particolari eventi meteo. Quanto accaduto a fine ottobre in Liguria, nell'alta Toscana e all'Isola d'Elba, insegna che la prevenzione è certamente elemento fondamentale per garantire sicurezza in caso di calamità. Anche nel territorio del comune di Quarrata ci sono zone che sono soggette ad allagamenti; i corsi d'acqua che attraversano la pianura, quando vanno in piena, risultano sempre pericolosi. Appelli alla sicurezza sono stati promossi: il primo dal Consorzio di Bonifica Ombrone Pistoiese e Bisenzio, il quale ha fatto il punto sulla situazione, interventi fatti e da fare; il secondo dai Comitati cittadini di Quarrata riuniti a Caserana. In quell'occasione i rispettivi rappresentanti hanno sottoscritto un documento comune dove si chiede di provvedere alla pulizia del letto dei torrenti, la rimozione di materiali inerti e avere come interlocutore un unico soggetto.

Una particolare ricognizione prende il Via a Quarrata. Al riguardo, l'amministrazione comunale rende noto che l'Ufficio di Protezione Civile ha dato un incarico specifico a tre associazioni di volontariato: la Croce Rossa Italia-

*<<Il 93% degli incidenti che si sono verificati evidenziano il cattivo comportamento degli automobilisti o motociclisti; con maggiore attenzione si conterebbero meno morti e feriti sulle strade della provincia, anche su quelle quarratine>>.* Sono le parole dell'assessore provinciale, Mauro Mari, che aggiunge: *<<Come disponiamo di risorse adeguate possiamo completare la messa in sicurezza nel tratto Barba - Olmi della ex Statale 66, come già abbiamo fatto per qualche centinaio di metri negli anni scorsi. Inoltre siamo ancora in attesa del contributo dello Stato*

*per i Campionati del mondo di ciclismo su strada del 2013 che tarda ad arrivare. L'ex Statale 66 sarà interessata dalle corse; le persone saranno migliaia e se non copriamo le fosse laterali non potranno assistere al passaggio dei ciclisti. Sono dieci anni che lo Stato ci ha trasferito strade importanti dove transitano migliaia di autoveicoli al giorno>>.* continua Mauro Mari, *<<stanziavano risorse che non arrivano mai, prendono sempre altre direzioni. Come provincia di Pistoia abbiamo la competenza su 143 chilometri di ex strade Statali, per queste possiamo contare soltanto sui trasferimenti della Regione Toscana che ammontano a 438 mila euro. Avanti di questo passo sarà sempre più difficile intervenire>>.*

**Un cittadino ci ha chiamato per fare presente come il cimitero comunale di Santallemura, il più grande di tutto il territorio quarratino, sia provvisto di ascensore, non funzionante.** <<Ho portato la mia anziana madre a pregare nel luogo dove riposa mio padre>>, dice il nostro interlocutore, <<un forno al piano superiore dell'ala costruita più recentemente, ma le preghiere le ha dovute fare dal piano terra dove si trova la scala d'accesso perché l'ascensore non funzionava. Mia madre cammina male, l'ascensore è indispensabile, così come credo per tutte le persone che hanno problemi di mobilità o si trovano su una carrozzina. Credo che sarebbe stato opportuno in concomitanza con la ricorrenza

della commemorazione dei defunti, avere provveduto alla sistemazione dell'ascensore, che mi risulta fermo da diverso tempo>>. Ci risulta che il comune è stato avvisato più volte, l'ascensore è fermo da un anno, qualcuno ha pensato anche male, non essendoci più forni disponibili non ci sono salme da portare ai piani superiori. Non crediamo che il motivo sia questo, non sappiamo l'entità del guasto, nemmeno la somma che serve per sistemarlo. Abbiamo fatto una verifica sul posto ed altre persone presenti si sono aggiunte al cittadino che ha telefonato, tutte arrabbiate per il disagio che sono costrette a subire. Le rampe di scale portano a due piani, i forni sono decine, gli scalini sono davvero troppi per chi presenta problemi deambulatori.

L'estate scorsa portammo all'attenzione le preoccupazioni dei residenti in Via Guado dei Sarti, in prossimità del torrente Ombrone fra le frazioni di Barba e Ferruccia, per una grossa crepa nel muro in cemento armato che fa da argine di protezione. Ebbene, **in questi giorni, su iniziativa del Consorzio di Bonifica Ombrone**

**Pistoiese e Bisenzio, sono iniziati i lavori di messa in sicurezza.** La notizia ci è stata comunicata dai residenti, che si sono dimostrati molto decisi quando c'era da protestare ma altrettanto solleciti per dire che sono arrivati operai. Inutile negare, una gran gioia per cinque o sei famiglie.



Per info: Marco +39 329 1214105 • marco@miasorgente.it • info@miasorgente.it



La rubrica del  
dott. Luigi Vanucci



# Una mela al giorno



Una mela al giorno, leva il medico di turno... in fin dei conti significa trovare il modo più naturale di prevenire guai alla salute. Pertanto desidero, in questa puntata, aiutare soprattutto i giovani ad affrontare con la salute migliore possibile il

dell'alcol che portano alla prima causa di morte dei giovani specialmente durante il fine settimana. Certo, poi si prova dolore per queste morti strazianti nell'emotività del momento, ma non ne resta traccia nel comportamento di ogni giorno. Dunque droghe, alcol, sonno, portano inevitabilmente al terribile ottundimento mentale che fa perdere la percezione della realtà nell'immediato e provoca nel tempo un progressivo deterioramento del cervello che sarà incapace di sentimenti profondi e progettualità concrete.

So di aver appena sfiorato un argomento impegnativo, tuttavia spero di suscitare soprattutto nei lettori più giovani un dubbio e una riflessione, per prevenire tanti guai e danni talvolta irreparabili.

Arrivederci

futuro; infatti l'esuberanza giovanile può far ignorare i rischi legati proprio ad una vita vissuta senza regole, in assoluta libertà. Penso a malattie infettive come sifilide, hiv, tbc, epatite che non sono da considerare affatto superate; sarebbe opportuno evitare la promiscuità sessuale, oggi così frequentemente diffusa. La sessualità dovrebbe essere opportunamente considerata nell'ambito di una vita vissuta con finalità e valori (e comunque bisogna sempre ricordarsi di usare le dovute precauzioni per evitare la trasmissione di malattie veneree). Ancora più grave è il problema della droga e

# COLOR ROSSETTI

Storie di ordinaria... quotidianità

di Carlo Rossetti

Sfogliando una rivista femminile, la nostra attenzione è caduta su una delle tante lettere che le lettrici inviano al Direttore o ai curatori di certe rubriche, con la speranza di ottenere un consiglio in grado di risolvere i loro problemi più o meno gravi. Oggi si sa, ognuno di noi ricorre al medico, allo psicologo e frequentemente ai giornali, nel tentativo di trovare una risposta alle proprie ansie, alle incertezze, al senso di precarietà che ormai sembrano far parte del nostro vivere quotidiano. La lettera in questione non era, secondo il nostro giudizio, di particolare importanza rispetto ad altre, ma senz'altro curiosa e diciamo pure pruriginosa. L'abbiamo presa in considerazione perché ci sembrava adatta a una risposta che noi avremmo dato, se fossimo stati al posto del direttore. La sostanza della lettera, se ben ricordiamo, era press'a poco questa:

*Caro Direttore,  
ho un marito che adoro e al quale sono sposata da circa quindici anni, che però considero "un maniaco sessuale", beninteso in versione casalinga. In ogni momento della giornata, in qualsiasi luogo della casa, è possibile che lui cerchi di avvicinarsi a me con l'intento di fare l'amore. La cosa gli è agevolata dal fatto che non abbiamo figli. Devo confessare che all'inizio le sue attenzioni mi facevano molto piacere, ma ora, con l'andar del tempo, la situazione mi è diventata insopportabile. Che cosa debbo fare? Mi rivolgo*

*a lei per avere un consiglio. La ringrazio cordialmente... e seguivano le iniziali della preoccupata signora.*

Arrivava quindi il parere alquanto generico del direttore, preoccupato soltanto di assolvere al suo compito, quello di rispondere, rimandando allo psicologo la risoluzione del problema.

Ed ecco invece la nostra risposta.

*Gentile Signora,  
ci permetta anzitutto una considerazione: chissà quante donne vorrebbero essere al posto suo. Ma a prescindere da questo il consiglio che possiamo darle è il seguente: "Provi a portare, legate in vita, ciondoloni, un paio di forbici come usavano le nostre nonne ai tempi in cui facevano la treccia. Lei ricorda? Può darsi che la loro vista possa essere per suo marito un ottimo deterrente. Si procuri addirittura un paio di cesoie da giardinaggio, faranno senz'altro più effetto. Le porti con disinvoltura, facendo finta di niente, magari fischiando. Vedrà che il suo focoso consorte metterà "la martinicca" alla passione e controllerà il sentimento. Questo sistema vede è l'equivalente delle targhette apposte all'ingresso di certe villette sulle quali si legge: "attenti al cane". Un avvertimento però. Nel caso che suo marito intendesse entrare ugualmente "in giardino", accetti di buon grado l'intrusione e faccia a meno delle forbici. Se le usasse sarebbe come tirarsi la zappa sui piedi".*

Quello che **conta** è la **professionalità**.

Dott. Pier Luigi Giambene

Commercialista, revisore contabile,  
pubblicista sul Foro Toscano,  
consulente tecnico del  
Tribunale di Pistoia.



Centro Studi Concorsuali  
Associazione Professionale

Dott. Carlo Brogioni, Dott. Pier Luigi Giambene,  
Dott. Benedetta Burchiotti  
Of counsel Prof. Avv. Ilaria Pagni

SONIA  
ELABORAZIONE DATI s.r.l.  
Centro elaborazione dati

- Tenuta della contabilità
- Dichiarazioni dei redditi
- Consulenza contabile fiscale
- Bilancio

di Carlo Rossetti



Senza parole...



## La piscina che non c'è

Tratto dal quotidiano La Nazione a firma Giancarlo Zampini

Era il 29 di ottobre del 2010 quando il sindaco Sabrina Sergio Gori, pose a Vignole la prima pietra della piscina comunale, conosciuta anche come "Centro natatorio": quel giorno erano presenti il presidente dell'Uisp di Firenze, Mario Dugheri, il presidente della Banca di Credito Cooperativo Vignole, Giancarlo Gori e altre autorità. La costruzione è molto indietro, si vede molto poco, sarà quasi impossibile rispettare i tempi previsti: <<Quin-

dici mesi è quanto abbiamo concordato con il costruttore>>, ebbe a dire Mauro Dugheri, <<che avrà un premio accelerazione se riesce a consegnare l'opera prima della scadenza, si ipotizza quindi l'inaugurazione con la fine dell'inverno 2012, inizio primavera>>. All'inverno ci siamo, abbiamo per questo chiesto lumi all'assessore ai lavori pubblici e vice sindaco, Marco Mazzanti, che afferma: <<Attualmente l'impresa appaltatrice è impegnata nel fare le fon-



Inaugurazione dei lavori, ottobre 2010.



Sarà un Natale  
eccezionale ed un  
2012 fantastico...  
Ve lo assicuro.

*Duguri!*

### VANNUCCI MANFREDI & C. s.a.s.

**AGENZIA DI ASSICURAZIONI**

Quarrata (PT) - Via Trieste 4a 4b 4c - Tel. 0573 738518 - Fax 0573 72519

**SUBAGENZIA CASALGUIDI**

Via Provinciale Montalbano 592 - Tel. e Fax 0573 527934

**SUBAGENZIA POGGIO A CAIANO**

Via Cavour 8 - Tel. e Fax 055 8707767



# Non dipendiamo da nessuna casa... Aspiriamo al vostro garage.

**Safra Motors**... Il nome suona nuovo, ma in realtà è sul territorio da quasi trent'anni. **Alessandro Baccarini** dal 1983 al 2004, ha gestito, a Quarrata, la concessionaria **Fiat Autoelle**. Poi ha continuato, come socio, in **Effe Motori** fino a questa estate. Oggi con il figlio **Andrea** ha dato vita a **Safra Motors** un salone multi marche con annessa officina **Point Service** per la vendita e l'assistenza di ogni tipo di auto e soprattutto per tagliandi di manutenzione durante il periodo di garanzia della casa costruttrice. Da loro, di sicuro c'è l'auto che cercate... e questo motto: non dipendiamo da nessuna casa, ma aspiriamo al vostro garage.

Messaggio pubblicitario a pagamento. Icona Studio.



**SAFRA MOTORS**  
tuttemarche

Via Brunelleschi 54 - Quarrata - tel. 0573 737591

damenta, i ritardi ad oggi sono stati di carattere burocratico, fra tutti quello con l'Enel per potere usufruire dell'energia elettrica necessaria al cantiere. Intanto l'azienda sta provvedendo anche alla commissione dei pannelli preconfezionati che fanno parte della struttura>>. C'è anche il problema dell'approvvigionamento dell'acqua? <<Certo, si deve sostituire la rete attuale che da Agliana porta a Quarrata, transitando da Via IV Novembre: lo statuto dice che quando si va a costruire una nuova condotta, deve provvedere Publicacqua. Un intervento impegnativo, il costo ammonta ad un milione di euro, ma a trarne benefici non sarà solo la piscina ma tutta Quarrata, per la maggiore quantità di acqua che arriverà e per la qualità, decisamente superiore a quella attuale>>. La costruzione e la gestione del "Centro natatorio" è dell'Uisp; la Banca di Vignole ha contribuito con una sponsorizzazione di 2 milioni e 800 mila euro, la struttura avrà tre vasche, solarium, due bar, un locale ristorazione, un negozio di articoli sportivi, un centro wellness, un centro fitness, un centro estetico, una sala riunioni, parcheggi; il tutto su una superficie di 6mila metri quadri di cui 2mila coperti. Il costo finale supera i 5 milioni di euro, il comune contribuirà attraverso i fondi regionali ottenuti con il progetto facente parte del Pius, per 1 milione e 718mila 400 euro, il resto è a carico dell'Uisp di Firenze. Gli architetti, Isabella Massini, Giuseppe Di Pasquale, Ilaria Saratti, Ilaria Spinicchia, sono i progettisti; la convenzione con l'Uisp di Firenze, che si avvarrà nella gestione anche dell'Uisp di Pistoia, in un primo tempo ventennale, fu portata a 25 anni con una modifica successiva.



Inaugurazione dei lavori, ottobre 2010.



## UDITO: CERCHIAMO DI CAPIRSI ... secondo appuntamento.

### La dimensione psicologica.

Abituati come siamo a confrontarsi con le cose che vediamo, spesso tendiamo a sottostimare tutto ciò che sentiamo. (Cosa molto opportuna in tante occasioni del nostro vivere quotidiano...).

Ma, "sentire" non significa soltanto udire. Molte sono infatti le dimensioni del "sentire" ed infinite le sfaccettature di significato con le variabili che si presentano di volta in volta...

Quando parliamo della funzione uditiva, ambito di conoscenze di cui ci sentiamo legittimati a trattare sulla base di tanti anni di esperienza professionale, sappiamo quanto sia importante il ruolo che questo senso assume nel permetterci di relazionarci con gli altri e con l'ambiente che ci circonda.

Da qui la necessità di prendere in considerazione alcuni aspetti di ordine generale della dimensione psicologica nella percezione uditiva, con l'auspicio di portare un contributo di chiarezza sul tema dell'approccio ad una eventuale riabilitazione per mezzo di apparecchi acustici.

Premesso che ogni caso deve essere considerato un caso a sé e che solo il medico otorinolaringoiologo può diagnosticare una perdita uditiva prescrivendone i rimedi per la guarigione o per una eventuale riabilitazione, è opportuno ricordare alcuni importanti presupposti oggettivi da cui, molto frequentemente, prendono forma idee e convinzioni di cui gli operatori del settore fanno esperienza nel loro quotidiano lavorativo.

- *Diminuita capacità di avvertire la presenza e/o di riconoscere le parole in conversazione.*

Il debole di udito, per la sua difficoltà ad intrattenere rapporti sul piano della conversazione, rischia di percepirsi e di essere percepito come persona inadatta a sostenere relazioni sociali "appropriate". Da qui, in modo graduale nel tempo, può prendere corpo la convinzione di non sentirsi mai nel posto giusto con le perso-

ne giuste. Anche in ambito familiare dove il ruolo dell'affettività, proprio perché percepito importante, può assumere connotazioni spesso frustranti.

- *Diminuita capacità di avvertire la presenza di suoni, rumori, segnali di avvertimento e/o di riconoscerne le caratteristiche.*

Questa dimensione più "fisica" del problema, può creare disagi relativi alla minore percezione di sé nello spazio fino a creare, nei casi più gravi, i presupposti per una minore partecipazione quotidiana alle "cose del mondo".

- *La diminuita capacità uditiva è in molti casi imputabile al fisiologico decadimento di alcune funzioni strutturali del sistema uditivo.*

In alcuni casi, l'associazione del problema uditivo all'invecchiamento generale può far nascere la convinzione di una minore efficacia nel contribuire alle necessità del gruppo di riferimento (famiglia, amici,...) ed un minore coinvolgimento della persona nei normali contesti di convivenza. Nei casi più gravi si può raggiungere l'isolamento.

Le caratteristiche di personalità, lo stile comunicativo individuale, le abitudini di vita, rappresentano altre variabili psicologiche che possono condizionare, più o meno pesantemente, la qualità della vita del debole di udito.

Questi aspetti che sono stati presi in considerazione, estremizzandone in alcuni casi le manifestazioni per ragioni di comprensione, debbono essere messi in relazione alla gravità (qualitativa e quantitativa) del problema uditivo.

Confrontarsi individualmente con ogni singola persona tenendo conto anche degli aspetti psicologici è di fondamentale importanza per i professionisti che si adoperano a migliorare la qualità della vita alle persone deboli di udito.

dr. Gilberto Ballerini  
Tecnico Audioprotesista



MISURAZIONE  
DELL'UDITO E COLLOQUI  
INFORMATIVI SPECIFICI  
PER PRIMI UTENTI.

CONSULENZE  
E VALUTAZIONI  
AUDIOPROTESICHE PER  
UTENTI ESPERTI.

PROVE DI ADATTAMENTO  
ASSISTITE E VERIFICHE  
DEL BENEFICIO NEL  
TEMPO.

oticon  
TECNOLOGIE

PISTOIA  
Via Panciatichi, 16

www.uditovivo.com  
info@uditovivo.com

anche a  
QUARRATA  
e AGLIANA.

Info 0573 30319

**AUDIOMEDICAL**  
Centro per l'applicazione e l'adattamento degli apparecchi acustici

Nel centro storico di Pistoia da 30 anni.



# Meeting della legalità

di Giancarlo Zampini

Per iniziativa del comune di Quarrata, con il patrocinio della Regione Toscana, Provincia di Pistoia ed il sostegno di Anci, dal 27 settembre è tornato a Quarrata il Meeting della legalità: si è rinnovata l'esperienza avviata lo scorso anno, che ha visto protagonisti in ottobre e novembre anche i comuni di Livorno, Monsummano, San Giuliano Terme e della Cooperativa Incontro di Pistoia. Obiettivo del progetto è stato quello di rafforzare l'impegno per la legalità nelle istituzioni, come impegno trasversale in stretto rapporto con le imprese, le associazioni ed i cittadini. Il Meeting è stato inaugurato Martedì 27 settembre presso il Teatro Nazionale, dove si è svolto un incontro con i ragazzi della scuola "Bonacorso da Montemagno" di Quarrata nel corso del quale, è stato proiettato un documentario sul Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, a seguire la cerimonia di intitolazione della via allo stesso Generale nella zona residenziale via Montalbano e via Einaudi, nei pressi

della nuova Coop. Tra gli altri appuntamenti nel mese di ottobre, nei locali della parrocchia di Valenzatico c'è stata l'inaugurazione di una mostra fotografica dedicata a "Don Lorenzo Milani e la Legalità"; il 21 ottobre la "Cena della legalità" presso il Circolo MCL di Santonuovo; Domenica 23 ottobre a Villa La Magia un giorno di sport con, "In cammino verso la legalità...", raduno podistico semicompetitivo con tre percorsi, vincitore il nostro Fabrizio Becattini, un vero campione della specialità. Alla presentazione del Meeting il sindaco Sabrina Sergio Gori, anche responsabile legalità di Anci Toscana, ha detto: <<Legalità significa regole condivise per vivere in modo più sereno e più sicuro, affermare i valori della nostra Carta costituzionale che parla di uguaglianza, libertà e giustizia. Questa manifestazione è cresciuta nel tempo e tanti comuni toscani hanno colto l'occasione di ribadire il loro impegno in questo senso>>.



di Marco Bagnoli

Seguendo il corso del torrente Stella giungiamo proprio nel mezzo dell'abitato di Valenzatico, che le si dispone intorno. La storia della piccola frazione è antica di secoli, come un po' tutte le altre della zona di Quarrata. Ne troviamo un indizio preciso nelle memorie del vescovo Ildebrando, all'incirca verso il 1132, a proposito degli obblighi di pagare le decime da parte del *presbiter de Valentatico*; dal momento che si sta parlando di una chiesa ecco che per estensione veniamo a conoscenza del relativo insediamento che attorno ad essa gravitava. La ricerca storica ci fa scoprire nel 1244 una popolazione complessiva di seicento persone, di cui due terzi nobili; l'insospettata vocazione aristocratica di una località a noi così familiare e domestica giunge intatta sino ad oggi nell'elegante profilo di Villa Zaccanti, risalente alla seconda metà del XVIII secolo e nelle altre, che si spartiscono il versante scosceso del breve territorio, da sempre ambita scenografia residenziale. La chiesa della parrocchia è stata invece oggetto di ben altra disputa, quella relativa al santo cui era dedicata – cioè in pratica il suo nome stesso. Fino alla prima metà del XIII secolo la chiesa era intitolata a Santa Maria; verso la fine del secolo è invece

registrata col nome di San Clemente; è soltanto dai verbali della visita pastorale del 1541 che le due dedizioni si trovano affiancate. In tutto questo traffico, tuttavia, ci siamo persi la chiesa, che coi rifacimenti voluti dal gusto dei primi anni del XIX secolo ha dimenticato per sempre il suo volto originario; soltanto la torre campanaria è rimasta la stessa di un tempo, con la sua base romanica a pianta quadrata. Gli arredi artistici che adornano l'interno ci conducono anch'essi lungo la medesima passeggiata nel tempo, partendo dalla tela raffigurante l'ultima cena, opera di Alessio Gimignani datata 1615, per poi giungere all'affresco che decora la cupola del presbiterio, realizzato da Leopoldo Cavallini verso il 1950, *Gloria della Madonna, tra San Clemente e S. Ireneo*. Sull'altare maggiore si trova invece un'altra tela, *La Madonna con S. Giovanni e S. Clemente*, lavoro di ignoto pittore toscano del seicento. Un'altra Madonna affrescata, opera del 1921 di Giuseppe Santelli di Signa, si trova invece nel tabernacolo della Madonna dei Porciani, edificato a fine ottocento, recentemente restaurato col finanziamento della Banca di Credito Cooperativo di Vignole.





DOPO I TAGLI ALLA SANITÀ



BUON NATALE A TUTTI DAL

*Dott. Gian Luca Guasti*

**Il tuo sorriso  
è una cosa seria**

**Baby Yogurt**

*"Un arcobaleno di colori delicatamente cremoso"*

Daira, sorridente e solare, definisce lo yogurt **delicatamente cremoso** mentre per Stefania, dolce e determinata, è un allegro **arcobaleno di colori**. Entrambe vi aspettano nel loro **gustoso e variegato mondo!**



**YOGURT 2011 s.n.c.**  
Via Montalbano, 21 - Quarrata (PT)  
tel. 0573 774299 - [www.babyyogurt.com](http://www.babyyogurt.com)



Dott. Gian Luca Guasti  
*odontoiatra*



Via Montalbano, 489 - Olmi - Quarrata (PT) - Tel. 0573 717126

# Sformatino di carciofi



di Loretta Cafissi Fabbri

## Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di besciamella densa  
3 carciofi novelli (la parte tenera)  
3 uova intere  
75 gr. di parmigiano grattugiato  
50 gr. di burro  
2 cucchiaini di olio di oliva  
sale e pepe q.b.

## Preparazione:

Pulite i carciofi e tagliateli a fette sottilissime, nel senso della loro lunghezza. Mettete l'olio e il burro in padella e farteli rosolare senza bruciare. Togliete dal fuoco e scolate il fondo di cottura. Fateli freddare, poi metteteli in una ciotola e aggiungete la besciamella, il formaggio, e i tuorli delle uova sbattuti. Salate e pepate. Infine aggiungete con delicatezza gli albumi montati a neve ferma.

Mescolate bene e versate in stampini da soufflè precedentemente imburrati. Mettete in forno a 180 gradi per 10 / 15 minuti. A cottura ultimata capovolgeteli nei piatti.

A piacere guarnite lo sformatino e il piatto con formaggio fuso. Servite caldo!

# Tagliatelle di farina di castagne alla boscaiola

di Loretta Cafissi Fabbri

## Ingredienti pasta:      Ingredienti per il sugo:

300 gr. di farina di castagne  
200 gr. di farina bianca  
5 uova fresche.

200 gr. di salsiccia freschissima  
500 gr. di funghi porcini (se sono congelati, non scongelate mai prima di qualsiasi cottura)  
5 cucchiaini di passata di pomodoro  
mezzo bicchiere di vino bianco  
250 gr. di panna per dolci (io uso sempre questo tipo di panna, perché la panna da cucina appena si raffredda diventa troppo densa e collosa)  
50 gr. di olio  
sale e pepe q.b.

## Preparazione pasta:

Unite le farine e le uova e fate una normale pasta spianata che taglierete a strisce di 2 cm circa.

## Preparazione sugo:

Mettete a scaldare l'olio in un tegame e versate i funghi tagliati precedentemente a pezzetti, poi aggiungete la salsiccia sbriciolata bene. Quando è rosolata aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare. Poi aggiungete il pomodoro e aggiustate di sale, tenendo conto della sapidità della salsiccia. Coprite e finite la cottura facendo attenzione che non si attacchi. A cottura ultimata aggiungete la pasta precedentemente cotta al dente e scolata terminando con l'aggiunta della panna. Fate saltare il tutto 3 minuti e servite subito caldo.



**FESTECCIA QUI  
IL TUO COMPLEANNO**

buffet + bowling  
**10 €**



via Corrado da Montemagno • Quarrata (PT) • tel. 0573 737892

NOIDIQUA55

# Striscioline candite di arancia

## Ingredienti:

700 gr. di arance bionde non trattate  
500 gr. di zucchero semolato  
150 gr. di cioccolato fondente  
acqua q.b.

## Preparazione:

Lavate bene le arance, asciugatele e, con l'aiuto di un coltello staccate la buccia con cura, senza romperla e dividetela in 6 spicchi. Sbollentate le scorze in una casseruola con acqua bollente per 10 minuti. Scolatele in un colino, passatele sotto l'acqua fredda. Fatele asciugare bene e tagliatele a filettini. In una pentola a base larga e fondo spesso, fate sciogliere 350 gr. di zucchero in 2 dl. di acqua e fate cuocere su fiamma dolce finché sulla superficie si formeranno delle bollicine. Spengete. Immergetevi quindi i filettini di scorza di arancia e fateli candire per 30 minuti mescolando delicatamente di tanto in tanto, finché non avranno assorbito completamente lo sciroppo. Disponete i canditi sopra una gratella grande, separandoli bene l'uno dall'altro, lasciateli raffreddare e poi passateli nello zucchero asciutto rimasto. A parte fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, immergete per metà i filetti di scorza nel fondente e trasferiteli sopra un foglio di carta da forno ad asciugare.

*Il giorno di Natale, su ogni tavola, non mancheranno certamente panettoni, pandori e panforti per concludere il pranzo secondo tradizione; ma io ho voluto darvi questa "ricettina", così che possiate offrire queste piccole golosità ad amici e parenti che verranno a porgervi i loro auguri di buone feste... ai quali unisco anche i miei. Ci vediamo nel 2012!*

di Loretta Cafissi Fabbri

Adottiamo un nonno?



# Marisa Bacarelli

## *una fioraia... in piazza!*

di Marco Bagnoli

Salve, ben trovati, è un piacere incontrarvi. Fate piano, però, Marisa non deve saperlo: questo è un articolo a sorpresa che Clarissa, Francesco e Martina e poi Lucilla, Luca e Marco le dedicano per farle sapere quanto le vogliono bene. Si è vero, è stato proprio un bel pensiero, il sole di una limpida mattinata nel freddo di questo inverno. Certo, magari ci verrebbe voglia di saperne un po' di più, per conoscere i volti di tutti quei nomi e alla fine scoprire che assomigliano alle tante persone che sono legate a noi – mentre le prendiamo per mano nel legarci a qualcun altro ancora. L'idea è partita dalla Clarissa, 14 anni – ci scrive una mail per commissionare il colpo. Decidiamo il dove e il quando. Venerdì 11/11/11 alle quattro spaccate parcheggiamo il "bolide" all'ingresso della *Topaia*. Dentro c'è già il resto della banda che aspetta. Ci sediamo a un tavolo del locale deserto assieme alla figlia di Mari-

sa, Lucilla, alla figlia di lei, Clarissa, appunto e ai cugini del fortunato genero, Marco, che ha preso in gestione il ristorante da settembre. Il piano è semplice: la famiglia vuol far sapere a tutti quanti che di donne – e di nonne come Marisa ce n'è solo una – e soltanto loro ce l'hanno! A voler essere sinceri, però, anche voi tutti la conoscete bene, perché la Marisa è stata la fioraia di Piazza Risorgimento per più di quarant'anni. La storia parte da lontano – così è anche più bella. Dovete sapere che Marisa è nata in Liguria, per la precisione a Bordighera e che già la sua mamma faceva la fioraia ed è stata proprio Iva, questo il suo nome, a scendere da queste parti per aprire l'ormai storico negozio. Intorno ai diciotto anni, poi, anche lei lasciò la riviera di ponente per venire ad aiutarla coi fiori, seguita poco dopo anche dal padre. Adesso non staremo certo qui a raccontarvi la storia di tutti questi fiori, perché grazie

## Adottiamo un nonno?

al cielo i fiori si esprimono benissimo per conto loro; passiamo al momento in cui, scostando le begonie, Marisa scorge il sentiero della sua vita. Anche qui c'è il sole, non sarà certo un caso: si sposa giovane col Morino di Poggio a Caiano, detto Paolo all'anagrafe; nascono Lucilla e Luca e ancora da giovane diventa nonna la prima volta, quando nel '92 arriva Martina. Al negozio nell'angolo della piazza l'aiutano i figli, fino a quando, pochi anni fa, la Marisa lascia ufficialmente il timone a Luca. È a questo punto che diventa nonna a tempo pieno, come se fosse possibile superare se stessa: la vedete pedalare sulla sua Graziella rossa da Quarrata ai Casini, dove la Lucilla ha una gastronomia, tanto per non perdersi di vista e lo stesso col figlio, che adesso tiene i fiori, giusto "per dare una mano". Marisa vive nella stessa casa della figlia, assieme ai nipoti e al genero: gira voce che la Clarissa fosse un po' gelosa del fratellino, che arriva un giorno e ti si ruba tutta la scena, ma forse è semplicemente un discorso di carattere – lo stesso carattere, nonna e nipote, così anche le chiacchierate si fanno più scoppiettanti. Marco vanta una suocera perfetta e questo è tutto; invece il genero di lei è ancora migliore. C'è anche un bastardino, di nome Sally e un coniglio, che è solo nano. Parlare a questo punto dei suoi ravioli o del suo minestrone alla ligure potrebbe sembrare riduttivo, diciamo solo che adesso le è possibile irradiare e godere di tutta quella armonia che da ragazza, nel collegio delle suore di Bordighera, non riusciva ad abitare. Una



felicità che non la lascia ferma e le fa venir voglia di andare a ballare, magari il liscio, perché no? – è maggiorenne e patentata lei, e aspetta al varco la Clarissa per fare squadra. <<Mia nonna è la migliore, questo è innegabile. Questa sorpresa spero le serva per capire quanto lei sia importante e fondamentale nella nostra vita e che se ogni giorno non le ricordiamo che gli vogliamo bene, lei non si deve mai dimenticare che l'amiamo tanto!>>. Missione compiuta.

*Cari nipoti,  
dimostrateci quanto tenete ai vostri nonni (e nonne) segnalandoci chi vorreste veder intervistato sulla nostra rivista: inviate una e-mail a redazione@noidiqua.it e motivate la vostra scelta con qualche riga di presentazione.*

*Vi aspettiamo!*



# CALENDARIO NOI DI QUA

# 2012

I NOSTRI MIGLIORI  
AUGURI PER UN BUON  
2012  
E CHE SIA UN ANNO DA  
RACCONTARE!

si ringraziano:

- AGRITURISMO IL CALESSE
- AUDIOMEDICAL
- AUTOCARROZZERIA RINNOVAUTO
- CARROZZERIA EUROPEA
- CENTRO REVISIONI QUARRATA
- CERVELLI IN TEMPESTA
- DIADEMA
- EDILMOS
- EUROCAR
- F.LLI FRANCHI
- FRATELLI BENELLI
- GAVAZZI MAURO
- GRUPPO FONDARIA SAI
- IO BICI
- LA CUCINA
- LE CAPANNE
- LANTERNA BLU
- LOCANDA LA BUSSOLA
- MARCELLO BIANCALANI
- ORO CONTANTE
- PASTICCERIA COSTENARO
- QUORE
- SYNERGY

LE FOTO SONO STATE GENTILMENTE FORNITE DA: LAURA CAIANI GIANNINI, ERNESTO FRANCHI, MATTEO PERI, GIANNI TESTAI. ALCUNE IMMAGINI SONO TRATTE DALLA PUBBLICAZIONE DI CELIO GORI GOSTI "QUARRATA E IL SUO COMUNE". UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO A ORNELLA E MAURO SECCHI PER AVERCI FORNITO IL LORO COMPONENTO "QUARRATA MI PIACI ANCHE COSÌ" CHE POTRETE TROVARE IN COPERTINA..



## Intitolazione a Torello Giuntini

di Giancarlo Zampini

Nell'ambito del Meeting della Legalità sono state intitolate due piazze a persone quarratine che si sono distinte durante e prima dell'ultimo conflitto mondiale. Alle ore 11 il sindaco Sabrina Sergio Gori ha intitolato la piazza che si trova nei pressi di via Trento e via Vaslui, a Torello Giuntini, quarratino vittima innocente della violenza squadrista che si manifestò con spedizioni punitive verso gli avversari politici a partire dal 1921. Presenti autorità civili e militari, molti i parenti della famiglia Giuntini. Subito dopo è stata la volta della piazzetta dietro il cinema Teatro Moderno, intitolata a Modesta Rossi, partigiana e medaglia d'oro alla memoria e al valor militare. Presenti rappresentanti delle provincia di Arezzo e dei comuni di Bucine e di Civitella Val di Chiana, località dove si svolsero le vicende di Modesta. Presenti anche rappresentanti dell'ANPI, l'Associazione Nazionale Partigiani Italiani, e Ernesto Marangoni del Corpo Militare della Croce Rossa Italiana. La giornata era iniziata alle 9.30 presso il Teatro nazionale con i ragazzi della scuola media Bonaccorso da Montemagno e della scuola media Martin Luther King del Bottegone, è stato proiettato un video-documentario

sulla nascita della carta costituzionale realizzato dalla Fondazione della camera dei deputati, che racconta quel periodo cruciale della storia del nostro paese compreso fra la Liberazione, le elezioni del 2 giugno 1946, i lavori dell'Assemblea Costituente e l'approvazione della Carta costituzionale. Ne è seguito un dibattito al quale hanno partecipato Mario Polletti e Paola Giuntini, discendenti rispettivamente di Modesta e Torello.



# Concludendo la verità ridendo

di Massimo Cappelli (o quasi)

## Caro Savonarola



Amatissimi lettori, in questo numero vi renderete conto che c'è ben poco da ridere. Vi informo anche, che per problemi di tempo, questo pezzo non è interamente opera mia; il ghost writer è stato il buon David Colzi, caporedattore di NOIDIQUA e copy di agenzia. Ovvio, i concetti David li ha colti (non "Colzi") da una nostra recente conversazione, ma gran parte dell'articolo lo ha steso lui e questo lo dico per dovere di cronaca. Nella lettera che leggerete, Massimo Cappelli è un autore "scritto" ma non "scrivente". Comunque nella storia ci sono stati pochissimi casi simili, per citarne due: Socrate e Gesù... Del resto (Benigni docet) tutti i grandi hanno dei predecessori... no? Buona lettura!

Caro Savonarola,

Scusa le volgarità... eventuali (come direbbero Benigni e Troisi), ma visto che ci avviciniamo alle festività natalizie, ho deciso anch'io di scrivere la mia "letterina": però, per quello che voglio dire, mi sembra più appropriato te come interlocutore, anziché il più classico Santa Claus. Il motivo è che, chi scrive al simpatico "Babbo delle nevi" lo fa per ricevere i doni e quindi per alimentare il consumismo... anche se con questi chiari di luna c'è poco da alimentare. Comunque sia, con pochi o tanti soldi, dubito fortemente che questo Natale 2011 sarà all'insegna della completa sobrietà. Ecco perché io voglio scrivere a te, il più grande fustigatore di malcostumi che si sia visto in Italia e, assieme a te, vorrei scagliarmi contro i falsi valori di questa festività, cominciata con la "capannuccia" di Betlemme... e finita ahimè, con i megastore presi d'assalto per le offerte dell'ultimo minuto (vedi il caso di Roma del 27 ottobre scorso).

Ciò che voglio dire, con ardente passione (anche se il termine "ardente" a te non piacerà molto, visti i trascorsi) è che oggi tutti noi, partendo dai

bambini e passando ai genitori (nonni compresi), vediamo questa festa quasi esclusivamente dal lato commerciale, infatti (e questo non sai quanto mi fa inc\*\*\*\*re) i primi di novembre vediamo negozi e centri commerciali addobbati. E il lato più importante, quello religioso, dove lo mettiamo? O per chi non crede, l'aspetto etico e comportamentale, lo stare insieme, la famiglia, non contano niente? Natale è diventata una festa solo in funzione del regalo da fare talvolta anche a parenti con i quali, magari, non parliamo per un'intero anno, ma quando arriviamo "sotto le feste" prendono parte al rito. Cosa conta fare un regalo e farsi vedere solo per Natale? Solo perché piace sentirsi dire: "Ovvio, o i che ti sei messo a fare? Nooo, non tu dovevi disturbarli... O che hai pers' iccapo!" Che vergogna... e lo dico da peccatore! Qui ci vorrebbe un bel "Falò delle Vanità" (e stavolta non faccio gaffe perché te ne hai fatto uno nel 1497 per mettere al rogo gli orpelli pagani della Firenze rinascimentale) o comunque fare almeno un Mea Culpa.

Vogliamo poi parlare del pranzo? Tavolate imbandite con antipasti, primi, secondi... terzi, quarti, dolci e via di seguito. Sai, caro Girolamo,



ogni qual volta ci sediamo per dare inizio alle libagioni, non manchiamo mai di rammentare ai nostri figli che sono fortunati perché "ci sono bambini nel mondo che non hanno da mangiare". E allora noi che esempio diamo con tanta abbondanza? Non a caso un'altra frase tipica del dopo pranzo natalizio è: "E ora tutti questi avanzati chi li mangia?" Insomma, come vedi, le cose non sono certo migliorate, in termini di sobrietà e spiritualità, da quando "la festa" la fecero a te... invece che al cappone. Io non dico che si stava meglio quando si stava peggio, però, sempre per citare i miei due illustri predecessori, Troisi e Benigni: "E che è oh! Diamoci una calmata..." Se ciò non ti basta, per capire come siamo messi, ti vorrei illustrare un'altra cattiva abitudine che ha preso piede da un po' di anni: mi riferisco alla moda di passare le festività lontani da casa, magari facendo un viaggio, piccolo o grande, tanto per ostentare il proprio status symbol (talvolta vero, talvolta presunto). Così perdiamo anche il primo vero baluardo del Natale, cioè la famiglia. Infatti fino a qualche anno fa, il 25 dicembre era il pretesto per riunirsi tutti e passare qualche ora assieme agli affetti più cari: oggi invece sta perdendo vigore anche il motto "Natale con i tuoi..." Certamente l'austerità che ci impone

questo momento di crisi si farà sentire anche sui viaggi, ma comunque meno di quello che si possa pensare. In conclusione, caro Savonarola, vorrei dire che dovremmo tutti fare un paio di passi indietro, ed io mi metto a capofila (forse assieme a qualche politico nostrano... ma questa è un'altra storia). Tutti, o quasi, stiamo vivendo sopra alle nostre possibilità, con l'armadio pieno zeppo, con l'ultimo modello di cellulare in tasca e l'auto più lunga di qualche metro. Lo so, lo so, ora tu stai pensando "senti da che pulpito..."; perché tutto questo detto da me ti sembra un paradosso, poiché col mio lavoro contribuisco al consumismo ma... per tornare a Troisi: "ch'aggi'a ffa", oggi m'è presa così. Poi credo che dovremmo riconoscerci tutti nei colori della nostra Italia e se questo richiede un sacrificio... facciamolo per la miseria! (Appunto). Non dimentichiamoci che per fare l'Unità, che tutti orgogliosi abbiamo festeggiato quest'anno, i ragazzi di vent'anni andavano a morire ammazzati in nome del tricolore. Ora ti saluto davvero e quando mi capiterà di passare da Piazza della Signoria ti rivolgerò un pensiero.

Buon Natale a Tutti

*Umino Cipoll'*

## Un editore per tutte le stagioni (anno 2011)



1. Veste littoria nel numero di giugno de "il quarratino" 2. Nobiluomo italiano del cinquecento ("l'aglianese" e "il montalese" di agosto) 3. Abito da Mao Tse-tung a settembre ne "il quarratino" 4. Fustigatore con la tonaca di Girolamo Savonarola in tutti e tre i Noidiqua natalizi.

**NOIDIQUA**  
il quarratino

Arrivederci al 2012, con le seguenti uscite:  
**MARZO, GIUGNO,  
SETTEMBRE, DICEMBRE**

Per segnalazioni: [redazione@noidiqua.it](mailto:redazione@noidiqua.it)

La nostra rivista è anche su Facebook. Cercateci con il nome di Noidiqua Trimestrale



**ORO CONTANTE**  
RETE IN FRANCHISING  
[www.oro-contante.it](http://www.oro-contante.it)

**L'ORO VALE + DA NOI...**  
di quel CHE DÀ L'ORO

COME?! PORTA IL VOLANTINO E PER IL TUO ORO\*...

...TI DIAMO

**+€ 1,00** al g.

**RITIRIAMO ANCHE ARGENTO,  
DIAMANTI E OROLOGI DI VALORE**  
PREVENTIVI GRATUITI

**QUARRATA** Via Montalbano, 133 - Tel. 0573 72888  
**PRATO** Via Carlo Livi, 8/a - Tel. 393 3601870  
**PESCIA** Via Prov. Lucchese, 4 Tel. 393 3563886  
(Rotatoria Esselunga)



# LE CAPANNE

MOBILI - SALOTTI - GIOCATTOLI - CASALINGHI



Ciccibello  
Fiocco di neve

€ 19<sup>90</sup>\*



**Per Natale  
tante occasioni  
da regalare**

Servito piatti

12 pezzi

€ 5<sup>90</sup>\*



Calici degustazione  
Riserva Barolo

€ 0<sup>90</sup>\* /l'uno



Via Statale Fiorentina, 608 - CASINI - QUARRATA (PT) - tel 0573 744234

\*OFFERTE VALIDE FINO AL 31/12/2011