

NOIDIQUA



l'aglianese

n. 1 2011 - anno 1

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



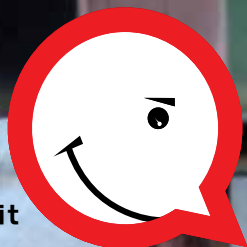
Luca NESTI

Lenza aglianese
(intervista a Lido Mencuccini)

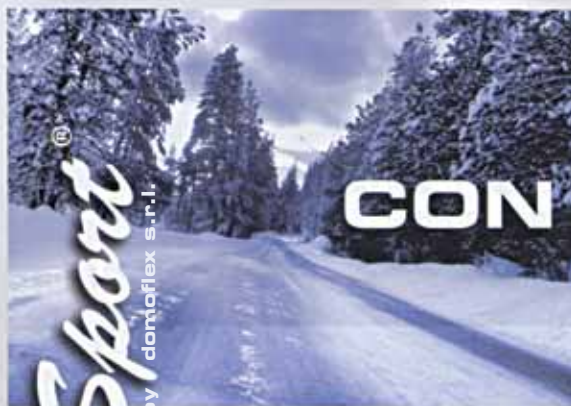
Agenore Fabbri
(artigiano del ferro battuto)

Istituto Tecnico
Aldo Capitini

www.noidiqua.it



INTIMO PER GLI SPORTIVI



**Con il clima
più rigido**

Art. MLCA-BI



**Con il clima
più mite**

Art. MCCB-BI



**Con il clima
più torrido**

Art. REMS-BI

RIVENDITORE AUTORIZZATO
PANCONI - PISTOIA

via A. Volta, 9 - Pistoia - cell. 392 9807592 - tel. 0573 22395
www.panconi.it - info@panconi.it

Archivio: studiofotografico.it



6



23



26

Sport e Spettacolo:

Lenza Aglianese pag. 06
Luca Nesti pag. 08

Una mela al giorno:

La rubrica del dott. Vangucci pag. 10

I brevi di Noidiqua pag. 13

Per gli altri:

La Misericordia pag. 14

Territorio pag. 16

La Storia:

I.T.C. Aldo Capitini pag. 18

Figure storiche:

Storia della famiglia Tempesti pag. 21

Arti e mestieri

Agenore Fabbri pag. 23

Gente di Qua:

Marco Marini pag. 26

La ricetta pag. 28

Fotonotizia del mese:

Le costruzioni in Via Coppi pag. 30

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

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.

Responsabile commerciale: Angelo Briganti

Grafica: Oana Micu, Marika Morosi.

Per la pubblicità su NdQ concessionaria: Icona Studio

via Montalbano, 489 - Olmi - Pistoia

tel. 0573 700063 - fax 0573 718216

www.iconastudio.it - commerciale@iconastudio.it

Finito di stampare nel mese di maggio 2011

presso Nova Arti Grafiche

Via Cavalcanti,9/D Signa Firenze 6.500 copie.

Appunti di redazione

di Giancarlo Zampini

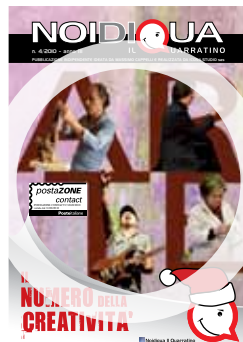


Il sogno di alcuni anni fa si sta avverando, (sotto l'aspetto editoriale sia chiaro), come annunciato nel numero scorso di Noidiqua il quarratino, con il mese di maggio entriamo anche nella case dei residenti di Agliana e di Montale. Un grande passo in avanti a conferma della bontà del prodotto che da quattro anni confezioniamo per Quarrata.

Un trimestrale che va a coprire il suo bacino di utenza naturale, quello formato dai tre comuni della Piana Pistoiese posizionati al di "qua" del Montalbano, alla periferia dell'area metropolitana. **Non sarà una rivista allargata**, ogni comune avrà la sua, stessi argomenti, cambierà solo il numero delle pagine, (ridotte per Agliana e Montale perché questo è il primo numero). All'interno di Noidiqua troverete innanzi tutto qualità di carta e di foto, articoli sull'arte, la musica, lo sport, le ricette di cucina di Loretta Cafissi Fabbri, i consigli del nostro medico di famiglia, il Dottor Luigi Vangucci, infine approfondimenti su personaggi e la storia. Se l'allargamento si è reso possibile lo si deve a quattro fattori importanti: il coraggio dell'Icona Studio, nella persona del suo titolare, **Massimo Cappelli**, sempre più ricco d'entusiasmo; una efficiente raccolta pubblicitaria coordinata da **Angelo Briganti**, particolarmente difficile in questo intramontabile periodo di crisi, ma che ci consente la copertura delle spese. Il ruolo di **David Colzi**, il collante, la persona che quotidianamente ci ricorda i tasselli del mosaico che mancano, i tempi di pub-

blicazione, le foto da fare, ecc. E poi c'è **Marco Bagnoli**, il nostro "storico della curiosità". Infine la fondamentale collaborazione dei nuovi arrivati, **Piera Salvi** per Agliana e **Giacomo Bini** per Montale. Posso affermare con la massima sincerità che si tratta di persone capaci, molto stimate, che conoscono la loro cittadina come nessun'altro, che prestano la propria opera per amore del posto dove vivono, non certo per i guadagni, che non ci sono! Anche nelle pagine di Agliana e Montale porteremo alla ribalta della cronaca personaggi locali, più o meno conosciuti, ma comunque amati dalla comunità. Non entreremo nelle stanze della politica, se ci capiterà qualche volta...di sfuggita lo sarà per evidenziare una iniziativa dell'amministrazione particolarmente bella, oppure qualcosa di veramente brutto al quale si dovrà porre rimedio. State certi che non offenderemo mai il vostro pudore, massimo rispetto per i più deboli e per i minori, come da quattro anni garantiamo per l'edizione quarratina. Insomma, confesso che abbiamo un difetto... siamo un po' presuntuosi perché crediamo di essere davvero in pochi ad affrontare argomenti seri e genuini come troverete all'interno di Noidiqua...e tutto gratis, nella cassetta postale della vostra abitazione. Infine, e concludo, nessuno vorrà mai vendervi niente o convincervi di qualche cosa; Benvenuti a tutti voi.

HAI UNA STORIA DA RACCONTARE? CONOSCI QUALCUNO CHE MERITEREBBE UN' INTERVISTA? CONTATTACI ALL'INDIRIZZO: redazione@noidiqua.it



**DA QUATTRO ANNI
A QUARRATA CON NOIDIQUA IL QUARRATINO
ORA ANCHE AD AGLIANA
CON LE SEGUENTI USCITE TRIMESTRALI GRATUITE:**

- ✓ maggio
- ✓ agosto
- ✓ novembre





Lenza Aglianese

intervista al presidente Lido Mencuccini

di David Colzi

A cinquant'anni esatti dalla fondazione della Lenza Aglianese siamo andati a fare quattro chiacchiere con la colonna portante di questa associazione, Lido Mencuccini. Tra sport, solidarietà e tanto impegno civile ci ha raccontato storie di uomini, pesci... e feste paesane!

E' vero che la Lenza aglianese è un'eccellenza a livello nazionale per la pesca sportiva?

Sì. Pensi che nella provincia di Pistoia siamo due società a rappresentare il territorio a livello nazionale: la Lenza Montecatinese e noi... però l'altra società è da più tempo nelle gare mentre la Lenza Aglianese è solo da poco, quindi la soddisfazione è doppia.

Con quali categorie partecipate alle gare?

Tutte le sezioni della pesca sportiva sono rappresentate da noi, dalla "Trota lago" alla "Trota torrente" e via di seguito, fino allo "Spinning da barca".

Come funzionano questi tornei?

Come nel calcio, anche nella pesca ci sono varie serie, dai dilettanti fino alla serie A. Noi nel 2010 per arrivare alle finali siamo entrati nelle prime quattordici squadre a livello nazionale per il centro nord Italia. La cosa davvero lodevole è che i nostri, a

differenza di altri, non sono atleti di professione, quindi anche per andare in giro per l'Italia devono prendere permessi e quant'altro... molti sono ragazzi giovani.

Cos'altro è successo nel 2010?

A livello provinciale siamo andati forte, in ogni gara ci siamo posizionati nelle vette più alte. Abbiamo molti campioni tra cui Sheila Ricotti, terza ai campionati mondiali e altri ancora tra cui il terzetto composto da Jonathan Benelli, Fabio Tesconi e Adriano Marsalli, membri del Club Azzurro. Poi sempre nel 2010 abbiamo vinto i campionati regionali nelle categorie "Trota lago", "Spinning" e "In-box".

Parliamo della vostra sede al lago Primo Maggio.

Dal 1990 abbiamo recuperato questo spazio che prima era una discarica. La gestione viene rinnovata ogni dieci anni da parte del comune. Tutto quello



che vede al Lago Primo Maggio lo abbiamo fatto noi come Lenza Aglianese, sia in termini di bonifica, sia come manutenzione e costruzione della sede. In più siamo completamente autonomi, avendo acquistato tutte le attrezzature che ci servono per il lago e avendo una piccola centrale fotovoltaica sul tetto.

Questa oasi verde viene rispettata da tutti?

Sì, anche perché c'è un orario di apertura e chiusura, con una guardia per controllare che i pescatori seguano le regole e che il verde venga rispettato da tutti, anche da coloro che vengono a fare una passeggiata o a prendere il gelato. In più abbiamo una pizzeria gestita da soci per i soci, che apre il Sabato e la Domenica. L'anno scorso abbiamo raggiunto i mille e seicento soci-circolisti più duecento soci-agonisti che pescano nel nostro lago.

Fila tutto liscio?

Sì, anche perché ho creato un gruppo di consiglieri competenti ed ognuno di loro è specializzato in un settore, così il nostro lavoro è più facile e al tempo stesso più professionale. Questo ci permette di collaborare in maniera soddisfacente con gli enti pubblici o con le banche, proponendo sempre iniziative rivolte a chi ha più bisogno.

So che fate molte manifestazioni.

Vero: infatti quest'anno abbiamo anche ottenuto di poter gestire l'ultima parte del Giugno aglianese (dal 23 giugno al 3 luglio) senza chiedere un soldo al comune, ma facendoci carico noi di trovare gli sponsor per coprire le spese. Diciamo che è una collaborazione fra comune, Lenza Aglianese e l'associazione Agorà. In più collaboreremo anche con la Croce Rossa locale della Piana Pistoiese. Pensi che con le casse del comune quasi vuote si rischiava di non realizzare niente!

Come sarà il "vostro" Giugno?

L'idea generale sarà quella di recuperare angoli e vie che da tempo sono abbandonate o comunque non vissute fino in fondo dagli aglianesi. Il nostro intento è far sì che ci sia qualcosa ovunque nel centro di Agliana: un avvenimento, una installazione, una bancherella, una mostra... insomma "sarà un centro da RIVIVERE".

Qualche appuntamento?

Il 25 Giugno ci sarà la rievocazione storica della Battaglia dei Fieni, con sbandieratori provenienti da tutta la Toscana, oltre a giocolieri e mangiafuoco. Il 2 luglio avremo in esclusiva la fanfara della Croce Rossa Nazionale. Il 3 Luglio la Battitura del grano con la sfilata dei trattori storici durante la giornata in Piazza Bellucci. Anche in quella occasione spettacolo con la Banda Folcloristica di Siena e il gruppo dei Maggiolini di Montemurlo. Da non dimenticare il concerto finale dell'Isola di Uait.

E poi c'è la vostra sagra del pesce fritto...

Che quest'anno sarà anche per i ciliaci con la presenza di dottori e membri dell'Associazione Ciliaci per sensibilizzare la popolazione su questa malattia. Pensi che nel 2010 abbiamo fritto in una serata più di cinque quintali di pesci. Da sottolineare il fatto che da quando è nata questa manifestazione, il pesce viene distribuito gratuitamente.

Ma a lei chi glielo fa fare?

(sorridente) Io sono un contestatore nato, ma invece di lamentarmi come tanti, preferisco essere propositivo, anche se a volte questo comporta scontrarsi con enti o comuni: d'altronde io credo molto nei buoni esempi che bisogna dare alla gente... e da qualcuno devono pur partire!



*Lago 1° Maggio durante la bonifica del 1990
Archivio: studiofotografico.it*

Luca Nesti

L'ARTIGIANO DELLA MUSICA

di David Colzi

Come è iniziata la sua passione musicale?

La musica è sempre stata una costante nella mia famiglia: sia mio padre che mia madre cantavano a livello amatoriale, in più possedevano un magazzino dismesso che affittarono ad una band come sala prove. Questo per me ha significato passare tutta la mia infanzia e adolescenza dentro questo stanzone circondato da strumenti musicali, a contatto con questi musicisti che erano diventati un po' la mia seconda famiglia.

Quando il primo strumento?

Non c'è stato un vero e proprio "primo strumento". Stando in quel magazzino potevo toccare e strimpellare un po' di tutto... quando i musicisti non mi vedevano! E' stato intorno ai diciassette-diciotto anni che ho iniziato a dedicarmi con più serietà alla musica, interessandomi di chitarra, pianoforte e percussioni. Inizialmente ero autodidatta perché in famiglia non c'erano molte risorse: poi negli anni ho fatto corsi di specializzazione in Italia e all'estero.

Ha sempre pensato di fare il musicista?

Sì. Per me è stato naturale, proprio perché la musica l'ho vissuta fin da piccolo. Anzi, sono stato sempre così convinto di fare questo mestiere, che fin da subito, anziché imparare a memoria le canzoni degli altri, cercavo di comporre canzoni mie... con scarsi risultati. (sorride)

E quando la prima "vera" canzone?

A diciannove anni quando la Vegastar, che all'ora era agli inizi, mi propose di fare Castrocaro, che in quegli anni era il più qualificato festival per artisti emergenti italiani. Io dovevo partecipare a Canta Giovane, una manifestazione che toccava tutti i comuni della Toscana: il vincitore andava di diritto alle semifinali di Castrocaro. Per quella occasione scrissi il mio primo pezzo.

E come è andata?

Ho vinto il Canta Giovane: poi sono andato a Castrocaro e sono arrivato in finale, che però ho disertato... perché me ne sono dimenticato! Il motivo è che avevo avuto la notizia che mia moglie era in "dolce attesa" ed io, ebbro di felicità, dimenticai i miei impegni professionali. (ride)



Un "brutto scivolone"...

Un errore che ho pagato carissimo: pensi che con la vittoria o il secondo posto a Castrocaro, mi avrebbero mandato di diritto a San Remo. Così mi sono dovuto rimboccare le maniche e fare tutta la gavetta, passo dopo passo senza sconti. Ricominciai tutto da capo andando a lavorare come assistente allo Studio Emme di Calenzano nel 1987 (anno di nascita di mia figlia): anche in questo caso la fortuna bussò alla mia porta, perché mi trovai a lavorare in uno dei primi studi in Italia che usavano la tecnologia digitale. Questo mi permise di venire in contatto con artisti famosi che arrivavano da tutte le parti per lavorare con noi.

Chiusa una porta, si è aperto un portone?

Sì, infatti nel 1988 diventai direttore dello studio e ho avuto la fortuna di collaborare ai dischi dei Big tra cui Baglioni, Venditti, Litfiba, oltre a importanti colonne sonore, vedendo nascere canzoni che poi sono diventate patrimonio nazionale, come "Oltre" o "Ricordati di me". Posso dire di essere stato uno dei primi in Toscana a confrontarmi anche con internet, quando ancora non si sapeva niente di questa tecnologia: pensi che in quegli anni ci volevano più di venti minuti per scaricare una e-mail. (sorrise) Fino al 1988 il nostro lavoro era prettamente tecnico: l'artista ci portava una canzone composta da una melodia e noi la trasformavamo in un pezzo completo con tutti gli strumenti. Nel '89 ho unito a questo lavoro la parte autoriale scrivendo assieme ad altri la colonna sonora del Film premio Oscar "Mediterraneo" del quale ho ideato il tema principale. Poi ho collaborato alla stesura delle musiche di "Occhio Pinocchio" di Francesco Nuti, vincitore del Ciack d'Oro. Tra i cantautori ricordo Marco Masini, che anche grazie al nostro lavoro ha preso il Disco d'Oro e il Disco di Platino. Sempre come autore ho scritto canzoni che poi sono state cantate da artisti del calibro di Mina, Anna Oxa e altri ancora.

Però lei non ostenta tutti questi successi...

Nella mia famiglia mi hanno insegnato l'umiltà nel lavoro, l'impegno e la passione: non sono abituato a lustrarmi le medaglie, mi interessa di più ciò che devo ancora fare. E poi non mi piace molto apparire.

Infatti il suo primo disco solista risale al 2001.

Fin dalla mia "uscita" da Castrocaro mi hanno sempre incitato in più persone a cantare e comporre musica leggera: però a me interessa da sempre il lavoro artigianale che c'è dietro una canzone, anche se poi viene cantata da altri, quindi dei dischi solisti ne ho sempre fatto a meno: da qualche anno, quando ho qualcosa da dire, ne faccio uno, con cadenza quinquennale. A breve uscirà il terzo.

E adesso c'è l'associazione l'Artigiano.

E' un associazione culturale nata nel 1995 per dare voce ai musicisti e artisti di Agliana e comuni limitrofi. Pensi che nel '97 facemmo un censimento da cui risultò che il nostro era il primo paese d'Italia per numero di iscritti alle scuole di musica. Con l'associazione abbiamo riportato in auge nei primi anni '90 il Giugno Aglianese, trasformandolo da sagra paesana a Festival Musicale come accadeva solo nelle grandi città, con migliaia di persone in piazza. Poi abbiamo ideato nel '96 Moon-Tale riqualificando la zona dell'Aringhese per oltre dieci anni. Con questi eventi sono arrivati in provincia i grandi musicisti nazionali, talvolta anche in esclusiva. Oggi invece organizziamo concerti in tutta Italia, ampliando i nostri orizzonti oltre quelli pistoiesi.

Progetti futuri?

Con un occhio sempre attento alle nuove tecnologie, abbiamo da poco creato un circuito di canali televisivi su internet in alta definizione: siamo in Italia fra i primi ad avere un Network così, con cortometraggi, documentari e tanta musica. Quindi oltre a seguire artisti ed eventi, siamo sempre alla ricerca di spazi nuovi per la cultura.

www.lucanesti.it

"Oscar Green 2010:
1° in Toscana"



AGRITURISMO "IL CALESSE"

VIA CARRAIA, 215 - LOC. MONTORIO QUARRATA (PT) - TEL 0573.750344 - 339.3560810 - www.agriturismoilcalesse.it





La rubrica del
dott. Luigi Vangucci



Una mela al giorno

Da questo numero, sia per le edizioni di Agliana e Montale, che per quella di Quarrata in uscita per giugno, Noidiqua propone un filo diretto con il nostro medico, il dottore Luigi Vangucci, uno dei professionisti più amati di Quarrata e della Piana Pistoiese. Potrete inviare le vostre domande o quesiti sulla vostra salute all'indirizzo: redazione@noidiqua.it e per coloro che non hanno il computer, possono inviare la richiesta con una lettera per posta tradizionale: via Montalbano, 489 - 51038 Olmi - Pistoia. Per questo primo numero, in attesa delle vostre richieste, il Dottore Luigi Vangucci si è posto la domanda da solo e si è dato una risposta. Ecco cosa dice: *Non è facile*

dire no agli ineffabili responsabili della rivista Noidiqua: mi hanno proposto di rispondere con dei "saggi" consigli a coloro che vogliono porre dei quesiti medici. Ho aderito volentieri, per l'amicizia che mi lega a loro e per l'affetto verso i miei pazienti, quindi sarò disponibile per quanto possibile. Che dire in questo primo numero? Ebbene, entro nel merito dell'estate, la stagione che ci aprirà le porte fra poco, consigliando vivamente tutti i lettori di alleggerire la dieta. Con il caldo il nostro fisico necessita di minori calorie... non moriremo di fame e ci mostreremo appena, appena più snelli agli amici e sulle nostre spiagge. A presto.

Luigi Vangucci

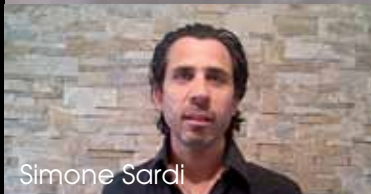


Modi di dire: "l'hanno operata sotto"

la Cucina

CUCINE MODERNE • IN MURATURA • SOGGIORNI

Si può definire un'azienda storica, poiché nel suo dna ha sicuramente "traccia di legno", legno di famiglia. Giancarlo Sardi, padre di Simone, alla fine degli anni '60 del secolo scorso, fondò a Quarrata, prima in via Giotto e poi in via del Casone, la ditta Sardi & Innocenti, una piccola, dinamica azienda artigiana che produceva mobili da ingresso, portatelevisori e altri suppellettili di piccole dimensioni, raggiungendo ben presto un notevole successo, vendendo il prodotto in tutta Italia. Negli anni '80 realizzarono anche una vasta gamma di camere e camerette. Oggi Simone Sardi, seguendo



Simone Sardi

le orme del padre, porta avanti con successo "La Cucina", un fornitissimo show room dedicato a chi vuol vivere al meglio il luogo più sfruttato della casa. La loro mission, sorretta dalla decennale esperienza, consiste nel soddisfare in pieno i bisogni del cliente, costruendo ambienti adatti a chi li deve vivere, in termini di design, praticità e funzionalità. Da qualche mese Simone ha voluto raddoppiare inaugurando nei locali confinanti, "Linea Bagno" il nuovissimo show room dedicato al design della stanza "più piccola" come la definiscono gli anglosassoni, che sicuramente avrà lo stesso successo de "La Cucina".

linea bagno

RIVENDITORE AUTORIZZATO CALLIGARIS PER I COMPLEMENTI DI ARREDO

La Cucina & Linea Bagno di Sardi Simone

Via Montalbano, 328 - QUARRATA (PT) - Tel./Fax 0573 737784 - Cell. 333 2651047



**The Invisalign:
l'apparecchio senza
"apparecchio"**

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 The Invisalign?

Questa nuova tecnica presenta notevoli vantaggi: infatti capitava spesso di ritrovarsi al termine della terapia con pazienti che presentavano macchie sui denti, tasche gengivali e spesso diversi denti cariati. Con il metodo Invisalign 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 elasticini, molle, ecc...

Con Invisalign 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 cadenze 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. L'azienda americana ideatrice di Invisalign, ha 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: 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@TELE2.IT

I brevi di **NOIDIQUA**

Tratto dal quotidiano "La Nazione" a firma di Piera Salvi

Quest'anno è stata celebrata alla *Rsa Le Lame* la *Festa della donna* che da undici anni è organizzata dall'associazione *Insieme* per mettere in risalto i vari aspetti della condizione femminile. <<*Quest'anno abbiamo scelto la residenza "Le Lame"*>> informa la presidente di *Insieme*, Lucia Paolieri <<*come riconoscimento delle sofferenze silenziose di tante donne, sia sul piano fisico, che psicologico ed economico*>>. Trattandosi di un anno particolare, in cui si celebra il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, **l'associazione "Insieme" ha scelto di piantare rose rosse e bianche nel giardino della**

struttura, sotto la finestra di una stanza che è stata occupata da Mirella, un'ospite delle Lame morta nel 2010, che amava moltissimo i fiori e teneva sempre delle piantine sul davanzale della sua finestra. Le rose bianche e rosse sull'erba verde saranno dunque un omaggio all'Unità d'Italia ed un ricordo di Mirella, ma allo stesso tempo un riconoscimento delle sofferenze silenziose di tante donne che spesso, per consentire ai loro familiari di vivere nel modo migliore, sopportano tacitamente le loro sofferenze.

In sala consiliare, il sindaco di Agliana, **Eleanna Ciampolini e il sindaco della città palestinese Beit Sahour, Hani Al-Hayed, hanno sottoscritto un patto di gemellaggio.** Firmato anche un patto di amicizia con la stessa città palestinese da parte della provincia di Pistoia (sottoscritto dall'assessore Chiara Innocenti) e dei comuni di Quarrata (ha firmato l'assessore Martina

Nannini) e Serravalle Pistoiese (firma dell'assessore Simona Querci). Si estende così un progetto che già coinvolge altri comuni toscani per sostenere e diffondere un'attiva cultura di pace e di fratellanza. <<*Un gemellaggio a costo zero per il nostro Comune, poiché sostenuto con attività promosse dalle associazioni locali e dalla partecipazione dei cittadini*>> afferma Ciampolini.

Si è spenta a 89 anni **Onelia Santini, molto conosciuta per essere stata titolare col marito Dino Bini (fino al 1973), della famosa trattoria "Brocciolo" di Ponte dei Bini,** che era sorta alla fine del 1800. Un locale sulla cresta dell'onda fino alla chiusura, che registra tra i clienti, big del passato, come Claudio Villa, Wilma De Angelis, Michele e Eddie Merckx. Con la scomparsa di Onelia (il marito Dino è deceduto da diversi anni) se ne va l'altra metà storica della trattoria "Brocciolo", che fu punto di riferimento per tutta l'area Firenze-Prato-Pistoia,

per la sue specialità: pesciolini e ranocchi fritti, pollo al mattone*. Circa 600 euro raccolti in sua memoria sono stati devoluti dai familiari per le necessità del centro di ascolto Caritas di Agliana, ubicato nella parrocchia di S. Piero. **La famiglia di Onelia ringrazia tutte le persone che hanno generosamente contribuito con le loro offerte e quanti si sono prestati nei loro servizi con amorevoli cure: la Misericordia di Agliana, l'Asl 3 di Pistoia e il dottor Guido Pastacaldi, al quale va un particolare ringraziamento per la professionalità e l'umanità dimostrata.**

* Prossimamente racconteremo tutta la storia della trattoria "Brocciolo", per ripercorrere assieme a voi, un pezzo di storia aglianese.



La Misericordia

Storia di un'associazione secolare

di Piera Salvi

Mercoledì 8 dicembre 2010, dopo 102 anni di attività, la Misericordia di Agliana ha inaugurato la nuova sede, ubicata in via Matteotti, angolo Nuova provinciale, dove aveva posto la prima pietra nel settembre 2008, in occasione del centenario. Una giornata intensa con la presenza del vescovo di Pistoia, Mansueto Bianchi (che ha celebrato la messa nella chiesa di S. Piero), la presidente della Provincia, Federica Fratoni, il sindaco di Agliana Eleanna Ciampolini, il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, Ivano Paci e una delegazione da Mallemort de Provence (cittadina francese gemellata con Agliana). È stato reso omaggio alla memoria dei fondatori in Piazzetta delle Erbe (adiacente alla chiesa di S. Piero), dove nel 1908 si costituì la prima squadra di pronto soccorso (aggregata alla Misericordia di Pistoia), a cura di alcuni volontari guidati dall'allora economo don Adriano Mari, parroco di San Piero. I protagonisti furono alcuni confratelli della Compagnia del S. S. Sacramento, che

sentirono la necessità di mettere in pratica lo scopo civile ed assistenziale contenuto nello statuto della Compagnia stessa. I soci fondatori furono: Pietro Barontini, Alfredo Biagini, Italo Ceccarelli, Amerigo Bardi, Paolo Cipriani, Guido Guarducci, Pietro Giovannelli, Pasquale Giovannelli, Roberto Innocenti, Alighiero Mangoni, Emilio Maselli, Guglielmo Maselli, Francesco Melani, Alfredo Melani, Luigi Malusci, Vincenzo Paoli, Ugo Palandri, Francesco Santini, Casimirro Tucci, Lodovico Santini, Brunetto Balli.

Nel 1909 fu nominato il primo presidente, Guido Guarducci, segretario Paolo Cipriani, cassiere Pietro Giovannelli, capo squadra Guglielmo Maselli. Il primo carro funebre fu acquistato nel 1915 ed era trainato da cavalli, nel 1928 la prima ambulanza con trazione a catena e fari a carburo. Nel 1934 l'acquisto di un'ambulanza, Fiat 503, segnò per l'epoca un avvenimento straordinario. Da notare che già nel 1913, con la nascita del comune di Agliana, anche la Misericordia cominciò

a manifestare desiderio di autonomia, che cercò invano di ottenere nel 1914, ma non fu possibile staccarsi da Pistoia. La totale indipendenza arrivò nel 1960, sotto il governatore Aldo Malanima, che riuscì ad ottenere il riconoscimento di Ente morale, con decreto del Presidente della Repubblica. Il decennio tra il 1950 e il 1960, quando la sede era già in via Matteotti, segnò una crescita continua nell'organizzazione e nei servizi: la costruzione di nuovi locali con ambulatori e un circolo per i fratelli, in via Amendola, quando era governatore Carlo Zanobetti. Anche sotto la lunga presidenza del governatore Fernando Barontini la Misericordia continuò la sua crescita, distinguendosi anche nei soccorsi in grandi calamità naturali, come il terremoto dell'Irpinia del novembre 1980. Nel

1994, si cominciò a parlare di una nuova sede, su un terreno donato al comune di Agliana dal compianto imprenditore Lorenzo Tempesti (in memoria del figlio Alessandro), proprio perché vi sorgesse la nuova sede della Misericordia. La progettazione iniziò sotto la presidenza di Attilio Barontini, il progetto e l'opera sono stati portati a termine con l'attuale presidente, Corrado Artioli. A fine 2010, finalmente l'inaugurazione e il trasferimento in locali più ampi e confortevoli per rispondere in modo ottimale alle necessità della popolazione.

Preziosa fonte per la ricostruzione storica il libro "La Misericordia di Agliana (1908 -1986)", curato dal dottor Ferdinando Santini, pubblicato nel 1986.



GELATERIA CON PRODUZIONE ARTIGIANALE
GARTEN3
QUARRATA - P.zza Risorgimento, 6

Storia di Agliana

di Marco Bagnoli

Sulle origini del nome Agliana ci sarebbe da discuterne. Lo stemma comunale ce lo mostra strettamente correlato al candido frutto della terra, che si erge vitale dalla palude; ma a sentire gli anziani si tratta di una pura e semplice assonanza, in mancanza di dati storici su cui poggiarlo. Come in tutte le cose c'è però un fondo di verità, proprio quel fondo stagnante e limaccioso da cui germoglia l'aglio in questione: la zona, anticamente, era tutta palude. In principio era un lago, forse, in epoca post-pleistocenica, quando l'uomo non c'era e la piana era sommersa. Ed è certo che le acque dei torrenti Bure, Brana, Ombrone, Agna, non trovando sbocco in Arno ristagnarono nel territorio, causando malattia ed insalubrità. **Ecco allora una relazione ben più circostanziata, Agliana da Agna.** La terra emerse dalle acque al che l'Ombrone, valicata la stretta gola della Gonfolina, poté infine riversarsi in Arno. E se la natura di per sé già si adoperava nel limarne l'accesso, il sospetto che la mano dell'uomo abbia stretto i tempi si fa pressante. Quando questo taglio sia stato inferto non è dato saperlo; furono magari gli Etruschi, fumosi e senza voce come non mai, stanziali nella zona. Dalle parti di Tizzana si diceva fosse opera del leggendario Beato Serafi, anche se effettivamente i monaci c'entrarono, più che altro nella sistemazione degli argini.

Ad ogni modo, parlando degli Etruschi si parla anche dei Romani. E i Romani, adesso come allora, non vengono certo per farci un favore: stando alla Tabula Peutingeriana, una carta itineraria del IV secolo d.C. redatta per noi in una copia duecentesca, **esisteva una località denominata Hellana. E il suo significato resta a noi oscuro.** Era però situata tra *Pistoriae* e *Florentia*, lungo la Cassia, opera strategica per consentire di andare a fare la guerra alle tribù dei liguri, verso la fine del secondo secolo a.C.

Nel corso dei secoli successivi si verifica un processo di evoluzione del nome, fino all'anno mille, che attesta contemporaneamente **Alina, Allina, Aliana, Alliana, Allana, Agliana.** E lo stesso percorso segue il fiume, riportato come Alina, Allina e Agna. Sono infatti di quest'epoca i primi documenti notarili, testimonianza dell'intensa attività di scambi e compravendita

tanto della città che della campagna; il *Libro Croce* riporta una serie di atti datati a diversi intervalli dal 1022 al 1140, tutti erogati *prope castellum de alliana*, quindi una sede notarile, indice di una prosperità economica notevole per l'epoca. Comunque sia, verso la fine del trecento è ormai di uso corrente l'attuale Agliana. Ed è sempre il *Libro Croce* a darci notizia delle irruzioni degli Ungheri e dei Saraceni, un'autentica calamità per le campagne della prima metà del X secolo. Pistoia, divenuta uno dei centri principali nella Tuscia dell'età Longobarda, sotto i Franchi cadde in penosa decadenza e con essa tutto il contado attorno, preda del latifondo feudale e di un'assoluta immobilità economica. Sono poche le tracce di elementi germanici, eppure proprio presso Agliana dovette stazionare una colonia di *Alamanni*, come ci racconta la località **Alamannesco**, da cui **Ommannesco**, fra la **Salcetana** e la **Brana**, o forse da *Ausmans*, goto. Allo stesso modo sia *Terra Bethinga* che *Terra Loteringa* e *Terra Gerardinga* sono a denominazioni longobarde di località del territorio aglianese. E contro i Lombardi Pistoia lottò con le armi a Vignole e Agliana. La popolazione diminuì, crebbe la miseria, le vie si resero insicure per il brigantaggio. Si costruirono abbazie e *ospitia* in soccorso del pellegrino e del viandante, tra i quali quella di **San Salvatore in Agna** e **Spedalino Asnelli, Hospitale de Osnello**, su iniziativa, appunto, del monaco Osnello, nel 1162. Spedalino Asnelli viene così ad aggiungersi alle altre località che sono giunte fino a noi: **era il XI secolo quando Agliana vide un'importante espansione topografica, passando da singolo insediamento ad una sorta di microregione**, dove risultano i possedimenti dei vescovi di Pistoia, tra cui un *castello qui dicitur Aliano*, documentato già dal 1050, che si ipotizza ubicato dove è oggi la chiesa di San Niccolò. Il nuovo tracciato della Cassia non fece che favorire questi nuovi poli di aggregazione, che si costituirono in tre piccoli villaggi: **San Michele**, in località Vacchereccia, **San Niccolò** e **San Piero**, ciascuno ben presto dotato di una propria chiesa.

P.S: *dal prossimo numero inizieremo a raccontare la storia di ogni singola frazione del nostro comune!*



IL NUOVO

www.noidiqua.it



di David Colzi

Da giugno verrà attivato il nuovo portale della nostra rivista, con sostanziali novità.

1. Dopo essere stati ospitati per i nostri primi tre anni da *pistoialife.it* (che ringraziamo), *Noidiqua* avrà uno spazio sul web tutto suo, interamente dedicato ai suoi contenuti.

2. Il portale conterrà gli articoli di tutte e tre le nostre testate: Quarrata, Agliana, Montale. Nel caso di Quarrata saranno pubblicati anche tutti i numeri passati, iniziando dal 2008.

3. *Noidiqua.it* non sarà semplicemente un sito "di raccolta" delle nostre pubblicazioni, ma sarà

anche uno strumento indipendente, con articoli che non compariranno necessariamente nelle riviste. Questo vi permetterà di essere aggiornati praticamente tutte le settimane con news, articoli e interviste dalla nostra provincia.

4. I contenuti saranno tutti condivisibili su Facebook e gli altri social network, contando anche i siti ed i blog.

5. *Noidiqua.it* sarà anche strumento di comunicazione per le aziende e le varie attività commerciali della nostra provincia.

... presto ON-LINE!

MIASorgente



I.T.C. Aldo Capitini

di Marco Bagnoli

C'erano una volta gli anni settanta. Qua nella Piana erano gli anni del boom del mobile, del tessile, del vivaismo; e i figli di famiglia, assolti gli obblighi scolastici, trasferivano automaticamente le proprie energie nella ditta del babbo, o in quella del babbo di un loro coetaneo. Ripensandoci non ci tratteniamo dal pensare *"come si stava meglio, quando si stava meglio"*: noi tutti, oggi, melanconici ai pallidi lumi di luna, ci metteremmo la firma per tornare da dove siamo venuti. Eppure all'epoca tutto questo non andava: senza tanti giri di parole, la Piana pistoiese era un'area di bassa scolarizzazione. In soccorso dei poveri ragazzi che non potevano studiare, a cavallo fra il 1978 e il '79 inizia un progetto che parte da Pistoia, piccolo, ma importante: l'Istituto tecnico commerciale Pacini, data anche l'abbondanza delle iscrizioni, distacca ad Agliana quattro classi di Amministrativo, per un totale di 68 alunni. La sede è quella delle scuole medie Sestini, per forza di cose al pomeriggio. La cosa si fa. L'anno successivo la situazione vede una serie di nuove iscrizioni, oltre, ovviamente, alle prime classi, adesso seconde. Sono inoltre distaccati le classi terze del Pacini con gli iscritti di Agliana, Quarrata, Montale e Prato; in questo momento storico, Agliana diviene succursale dell'ITC di San Marcello e la struttura è quella dell'attuale Richard Hotel, all'epoca an-

cora suddiviso in appartamenti liberamente a disposizione. Data l'affluenza si dovrà stabilire una vera e propria turnazione, mattina e pomeriggio. S'inizia il Commercio estero, gli iscritti sono 262. È il 1981 quando qualcosa comincia a succedere in via Goldoni: aumentano ancora gli iscritti, siamo a quota 386, in parte affluiti dall'I.T.C. Pagoni di Prato, che infatti, nel giro, di dieci anni si vedrà costretto a sdoppiarsi in due diverse sedi. La struttura di Agliana viene completata ed utilizzata poco per volta, per prima le aule di Amministrativo, nell'82 quelle assegnate al Commercio estero, finché nell'83 entrambi i plessi sono a pieno regime, per un totale di 526 alunni. La palazzina della Biblioteca Anna Marcesini è l'ex succursale del blocco principale, resasi superflua nel momento in cui l'ITC Pagoni di Prato, allargandosi, ha sottratto iscrizioni ad Agliana. Arriviamo così al 1984, un momento importante per l'Istituto di Agliana, perché ottiene la completa autonomia; gli iscritti sono 593. Passano un paio d'anni, prima che nel 1986 la scuola venga definitivamente intitolata ad Aldo Capitini, filosofo, politico ed educatore antifascista, che ottiene la preferenza sulla candidatura di Gherardo Nerucci, poeta montalese. Dalle 816 iscrizioni di quell'anno fondamentale – e fondante – si andrà sempre ad aumentare, fino al boom più fragoroso dai tempi

di quei mitici anni settanta: 44 classi, 1004 iscritti nel 1989! A seguire una comprensibile inversione di tendenza, fino al minimo stoico del 1998, 22 classi per 471 alunni. Nel 1990 nasce il progetto Igea, che unisce le competenze amministrative a quelle più strettamente giuridiche, oltre alla comparsa di una seconda lingua straniera; sarà questo il corso-mangiatutto che poco per volta radunerà il grosso delle iscrizioni. Dal 2003 ad oggi, grazie anche ai nuovi indirizzi Erica e Sirio, il trend di presenze verte di nuovo al sereno soleggiato, fino ai 617 alunni di oggi. Bisogna anche tener presente il determinante calo di natalità: nel corso di trent'anni si è verificato un vero e proprio mutamento antropologico; e anche culturale (o almeno lo si spera). Come dire, se siamo così attaccati alle cifre, tanto valeva mandarli a lavorare.



Non è possibile riassumere la figura di **Aldo Capitini** se non per brevi essenziali cenni, che invitiamo caldamente ad approfondire. Nasce a Perugia nel 1899 da genitori di modesta estrazione. Si diploma ragioniere, prosegue da autodidatta nello studio dei classici greci e latini; la sua formazione letteraria e spirituale è quanto mai varia, dalla Bibbia a Kant, da D'Annunzio a Gandhi. Aderisce alle istanze della nonviolenza indiana, che lo porterà in seguito alla scelta del vegetarianesimo, quale forma ideale di rispetto per tutti gli esseri viventi. Ottiene nel '24 una borsa di studio presso la Normale di Pisa. È un fervido oppositore tanto del regime fascista che della Chiesa concordataria. Arrestato nel corso di una retata viene presto rilasciato gra-



zie alla sua fama di religioso: *“Quale tremenda accusa contro la religione, se il potere ha più paura dei rivoluzionari che dei religiosi”*, avrà a dire. Estraneo alle logiche dei partiti,

Capitini resta al di fuori della fase costituente, nonostante la sua indubbia levatura morale e civile. Nel dopoguerra sarà fautore dell'obiezione di coscienza alla leva militare. Nel '55 il suo libro *“Religione Aperta”* è messo all'Indice dei libri proibiti dalle autorità ecclesiastiche, con le quali la polemica non cesserà nemmeno dopo il Concilio. Domenica 24 settembre 1961 organizza la prima Marcia per la pace e la fratellanza dei popoli, in occasione della quale

viene adottata la Bandiera della Pace, simbolo dell'opposizione nonviolenta a tutte le guerre. Le sue idee camminano ancora oggi, più che mai.



vendita e assistenza piccoli e grandi elettrodomestici

Mazzaferro Assistenza

347 3404881



Capitini Oggi

Abbiamo fatto quattro chiacchiere col preside, Santi Marroncini e con la figura storica del Capitini, Mario Managlia, segretario in pensione – ma solo da un anno. Passiamo rapidamente in rassegna i punti di merito di questo centro di eccellenza. Nel 2006 è stato il primo istituto della Toscana ad adottare il badge elettronico per gli studenti, che ne certifica la presenza all'ingresso principale. Un vero punto d'orgoglio, da spartire equamente con i ragazzi e le famiglie è il fatto che il Capitini non è mai stato privilegiato quanto a servizi pubblici e nonostante questo ha toccato i numeri che sappiamo – quindi in questo caso le cifre cantano davvero, dato che misurano una febbrile volontà e determinazione, contro ogni faciloneria iperprotettiva e malsana della rincuorante *scuola vicino casa*. Oltre le cinque aule d'informatica, l'adozione del registro on-line e l'offerta formativa esaustivamente esposta nel sito dell'Istituto, la popolazione studentesca e la realtà familiare che si esprime in essa possono usufruire di un servizio interno di consulting, ovvero sia la possibilità di conferire con una psicanalista per i momenti più faticosi che possono capitare nella vita. E a quanto pare capitano eccome, quantomeno ai ragazzi, dato che il 5% di loro si rivolge allo sportello. Quindi informatica, "emancipazione", internet, dubbi angosce & patemi d'animo: invitiamo i nostri ospiti, in questa presidenza che non fa più paura, a parlarci dei ragazzi. L'Istituto compie trent'anni, ma sono bastati gli ultimi dieci perché il mondo cambiasse del tutto: nel 2000 dove-

va ancora verificarsi tanto l'Undici Settembre che la prima edizione del Grande Fratello. Su questo non ci sono dubbi, dicono loro, è cambiato tutto, sono cambiati i ragazzi: una volta i quattordicenni erano timidi e imbranati, oggi sembrano inadatti soltanto nell'uso delle buone maniere. È la solita vecchia storia che *loro hanno tutto* e quindi alle volte rispondere male diventa l'unico diversivo. Una volta il Capitini era una grande famiglia, si conoscevano tutti ed erano tutti più uniti e anche se pure questo suona banale e ripetitivo, non si fatica ad ammettere che al giorno d'oggi i ragazzi sono più distanti. Sarà di nuovo colpa di internet, che ti porta il mondo in casa e porta te in giro per il mondo; sarà colpa della televisione, che impone i ragazzini fuori di testa come unico modello di consumatore ideale; sarà colpa delle famiglie, che rifondano i loro debiti di distanza con eccessive manciate di protezione, comunque e dovunque. E ancora, sarà colpa delle regole, quelle che una volta facevano ridere e adesso nemmeno le si sta più a sentire, tanto non c'è nessuno che te le spiega. Sarà una semplice flessione nella curva ideale della maturazione adolescenziale; cent'anni fa a piantar grane erano i patrioti, poi le camicie da rosse son diventate nere, il ministro Gentile licenzia Capitini e noi vorremmo che tutto quello che il resto della società non fa – *dio, patria, famiglia* – se lo sobbarcasse la scuola pubblica, sessant'anni dopo l'Ipotesi di Calamandrei. Ecco, mettiamo il caso che avesse ragione...

Marco Bagnoli

Storia della famiglia TEMPESTI

di Piera Salvi

Una famiglia pratese per oltre 60 anni legata ad Agliana, segnandone lo sviluppo economico fino ad essere un vero pilastro dell'economia aglianese. Stiamo parlando della famiglia Tempesti e in particolare del suo capostipite, Lorenzo, morto il 17 settembre 2009 a 95 anni e rimasto in attività quasi fino agli ultimi giorni di vita. L'attività dei Tempesti nel tessile pratese ebbe inizio nel 1927, con una ditta di filati e tessuti. Nel 1948 Lorenzo trasferì l'azienda ad Agliana, in via Matteotti e per 60 anni la ditta "Tempesti" si è distinta nella produzione di filati e tessuti di qualità. Nei primi anni Cinquanta l'attività fu spostata in via Lavagnini, dove sorse *La Fabbrichina*, che arrivò a contare 180 dipendenti, prevalentemente giovani donne, segnando anche l'emancipazione femminile con il lavoro fuori casa. *La Fabbrichina*, fu per tante ragazze aglianesi opportunità di lavoro e di maggiore autonomia. L'importanza che ebbe questa azienda è testimoniata dal fatto che sull'area dove sorgeva (ora un centro residenziale e di servizi) c'è una strada intitolata *Via della Fabbrichina*.

Negli anni Ottanta ci fu poi il nuovo trasferimento dell'azienda in via Coppi, dove il "Gruppo Tempesti" (nel quale si erano inseriti figli e nipoti dell'imprenditore) è rimasto attivo fino al 2008, quando ha chiuso, colpito dalla crisi che negli ultimi anni ha falciato innumerevoli aziende. Il "Gruppo Tempesti" si distingueva anche per l'aeroplanino ubicato nel prato sul lato dell'autostrada Firenze-mare, diventando il simbolo dell'azienda e dedicato al figlio di Lorenzo, Alessandro, prematuramente scomparso in un incidente stradale. Questa famiglia di imprenditori pratesi si è caratterizzata ad Agliana per la semplicità, la generosità, il senso dell'amicizia, la concretezza sia nel lavoro che nei rapporti umani. Nel 2006 il "Gruppo Tempesti" si era avviato verso una nuova svolta evolutiva, con l'ingresso della terza generazione e la costituzione dell'immobiliare "Sitea", che dette il via alla costruzione di nuovi edifici per circa 20mila metri quadri, destinati per circa metà, ad uso commerciale e servizi e in parte per magazzini, show rooms e vendita diretta. Nell'oc-



Professionalità, sicurezza, design.

Infissi in alluminio ad isolamento termico • persiane zanzariere • avvolgibili • porte blindate • basculanti.

www.biancalanimarcello.com

visita il nostro nuovo sito per scoprire tutti i nostri prodotti ed il modo in cui lavoriamo.

**Noleggio - Vendita
Lavori**

SE.T.T.

Servizi Tecnici e Tecnologici Scarl

www.sett.it - info@sett.it

329/2805145

Reperibilità 24 ore su 24 ore

Via Bologna - Quarrata (PT)

DISINFESTAZIONE E RIMOZIONE PROCESSIONARIE

La società SE.T.T. scarl è una **cooperativa di produzione e lavoro**, costituita nel 2006 da quattro soci che hanno dai venticinque ai trentacinque anni. L'impresa opera nel settore del giardinaggio specializzato con tagli e potature su piattaforme aeree, bonifiche, disinfestazioni, messa in sicurezza di aree verdi, ma anche manutenzioni di giardini, parchi, aiuole e strade. Siamo pronti ad offrire soluzioni tecniche, celeri ed efficaci a privati cittadini, aziende ed enti pubblici. Ogni zona in cui lavoriamo (Pistoia, Prato, Firenze) ha un referente che effettua sopralluoghi e prepara preventivi per qualunque tipo di richiesta. Il nostro personale è professionalmente preparato per ogni intervento da eseguire, facendo continui aggiornamenti per l'utilizzo di macchine e attrezzature sempre più innovative.



Message pubblicitario a pagamento. Icona studio

casione i Tempesti vollero condividere questo importante momento con le autorità cittadine e con tutte quelle persone, aziende ed enti, che erano (o erano state) legate all'attività di famiglia. A fare festa c'era naturalmente anche il capostipite, Lorenzo Tempesti (allora 92enne e ancora con una vitalità straordinaria), che ricevette un riconoscimento dell'amministrazione comunale aglianese per la lunga e proficua attività svolta. Purtroppo nel 2008 i segnali della crisi non hanno risparmiato neppure questa storica azienda, che alla fine di quell'anno chiuse definitivamente i battenti. Una ditta che si era contraddistinta per non avere mai licenziato nessuno in 60 anni e di questo Lorenzo andava fiero: <<Ci sono state delle riorganizzazioni>> raccontava <<con prepensionamenti accompagnati da laute buone uscite, ma non ho mai licenziato nessuno>>. Gli edifici rimasti a grezzo dell'area commerciale e produttiva saranno portati a completamento dalla "M&J Real Estate", società immobiliare fiorentina, che a marzo 2011 ha chiuso positivamente la trattativa che consentirà la ripresa dei lavori recuperando un'area che negli ultimi anni ha subito un degrado. Dopo una lunga trattativa che ha coinvolto la curatela del fallimento Tempesti (proprietario del terreno gravato da diritto di superficie), i soci della Sitea Srl (ramo commerciale del gruppo ex Tempesti e titolare del diritto di superficie), il comune di Agliana e la società immobiliare fiorentina M & J Real Estate Srl, sotto la regia del Tribunale di Prato, è stato possibile trovare un accordo che ha consentito il trasferimento degli immobili alla M & J Real Estate, grazie anche all'intervento delle banche Agrileasing Spa e Banca di Credito Cooperativo di Vignole. Il trasferimento degli immobili alla nuova azienda apre concrete prospettive per il completamento della lottizzazione e quindi la riapertura delle auspiccate aspettative di riqualificazione della zona.

P.S: Una ex ragazza della "Fabbrichina", Dunia Sardi, è autrice del racconto "Le ragazze della Fabbrichina", adattato per il teatro da Maura Salvi e portato in scena il 27 marzo 2011 dall'associazione culturale "La Bottega delle Maschere" al teatro Moderno di Agliana.



artigiano del ferro battuto

di Piera Salvi

Si chiama Agenore Fabbri, è aglianese ed è parente dell'omonimo scultore, non stupisce dunque la sua predisposizione artistica, messa a frutto prima nella sua professione di fabbro e successivamente per diletto, anzi, più esattamente per salvare la memoria. Agenore Fabbri, nello spazio che sta tra la sua casa e il laboratorio dove attualmente lavora il figlio Ferrero (vicino al torrente Brana all'altezza del Ponte di Berlicche), ha eretto un vero monumento composto da vari oggetti in ferro battuto, che ha molteplici significati: è un omaggio ai caduti in guerra e allo stesso tempo memoria di un mestiere che sta scomparendo, quello del vero fabbro artigiano che lavora esclusivamente con incudine e martello. <<Proprio in questo punto>> racconta Agenore, ultraottantenne <<il 4 settembre del 1944 i tedeschi uccisero un mio vicino di casa, Angiolo Gori. Un episodio che mi sconvolse e che non ho mai dimenticato. Quando sono andato in pensione ho realizzato un soldato tedesco in ferro battuto, poi altri oggetti che sono il simbolo del mio lavoro, ma anche delle abitudini

della nostra zona>>. Tra le sculture in ferro battuto che Agenore Fabbri ha riunito sul retro della propria casa e all'interno del laboratorio del figlio Ferrero, troviamo infatti cacciatori e uccelli, riferimento alla caccia molto praticata ad Agliana, nonché vari animali e, naturalmente, i preziosi attrezzi del mestiere: incudine e martello. La famiglia Fabbri, originaria di Ferrara, risulta trasferita nel pistoiese da circa due secoli, vantando



Arti e mestieri

l'attività di fabbro da ben cinque generazioni, ma annoverando pure illustri artisti come, appunto, il celebre scultore Agenore Fabbri, cugino di Orazio, padre del nostro omonimo fabbro-artista che, a sua volta ha tramandato l'attività al figlio Ferrero. <<Cominciasti a lavorare a 15 anni in officine pratesi che producevano macchine per l'industria tessile>> racconta Agenore. <<Mi feci una grande esperienza al tornio, ma ho sempre sentito il bisogno di sperimentare, di creare qualcosa di nuovo. Dopo la seconda guerra mondiale cominciasti a

lavorare in proprio il ferro battuto>>. Un'arte che, oltre all'abilità, richiede forza fisica e fantasia e che Agenore ha rappresentato con un martello poggiato sopra la testa di un uomo. Il nostro fabbro-artista si è realizzato in proprio, con incudine e martello, anche biciclette "su misura", con quattro ruote e anatomicamente adeguate alle sue attuali condizioni fisiche, per potersi spostare con maggiore sicurezza nella bella stagione. E anche sulle biciclette non mancano, come ornamento, figure di volatili.



SUPERMERCATO VOTINO FEDELE



La vera carne genuina.

Nei nostri pascoli i vitelli nati ed allevati, vivono allo stato brado nutrendosi solo di prodotti naturali.

Il latte fresco di giornata.

Appena munto arriva dal produttore direttamente sulle vostre tavole.



Supermercato Votino Fedele
Montale - P.zza Giovanni XXIII - tel. 0573 55115

1 L di latte
1€

Spesso le persone si conoscono a metà



Dott.ssa Cinelli, qual'è la sua storia?

Dopo aver cominciato ad esercitare come Psicologa, servendomi anche di esperienze professionali acquisite negli Stati Uniti, ho intrapreso un percorso di specializzazione in Psicoterapia comparata. Questo mi permette di usare stimolazioni diverse e personalizzate a seconda del paziente con cui instauro un rapporto.

Qual'è il percorso che segue con il paziente?

Come dicevo prima, non esiste un percorso standard, né come approccio né come durata: questo lo si valuta di volta in volta anche in base alle richieste del paziente.

Utilizza tecniche alternative?

Certo, ad esempio con molti dei miei pazienti utilizzo la tecnica del viaggio interiore che permette di far affiorare vissuti molto profondi che spesso ostacolano il raggiungimento del proprio benessere psicofisico.

Ci sono pregiudizi sulla psicologia?

Ancora oggi molti pensano che chi decide di chiedere aiuto ad uno Psicologo, è pazzo, malato di mente... o peggio ancora. Questo è un approccio sbagliato e totalmente infondato. Molte persone a cui presto assistenza, hanno problemi nei quali possiamo incorrere tutti, quali infelicità o insoddisfazione nella propria vita eccetera, quindi si parla di mali dell'anima.

E poi chi decide di "guarirsi" è tutto meno che matto...

Esatto! Chi decide di intraprendere un percorso in Psicoterapia non è "matto", ma è invece una persona che ha intenzione di seguire un percorso di crescita e cambiamento. Questo lo hanno sempre capito di più le donne, ma pian piano anche gli uomini si stanno ricredendo.

So che lei aiuta anche i bambini.

Sì e mi piace molto. In una società come la nostra in cui i nostri figli sono iper-protetti, un po' viziati e abituati ad avere tutto, si creano anche in loro stati d'ansia o di rabbia repressa. Con loro ad esempio uso molto la creta per comunicare.

Qual'è l'atteggiamento peggiore che un paziente può avere?

E' sicuramente quando qualcuno viene in studio da me con una diagnosi già pronta, magari rimediata girando un po' su internet. Ognuno di noi è diverso e non bisogna mettersi "etichette addosso". Io ricordo sempre che non ci sono, come categorie assolute, buoni o cattivi, ci sono solo le persone.

Il suo essere non vedente le crea dei problemi con il suo lavoro?

Negli adulti c'è più pregiudizio, mentre i bambini sono più naturali. Durante i miei studi, ho approfondito molto la comunicazione non verbale anche per compensare la mancanza della vista. Per questo motivo offro sempre la prima consulenza gratuita, così io e l'altra persona ci conosciamo e se la mia cecità lo mette a disagio (per fortuna capita raramente), sono la prima a dirgli di rivolgersi ad un'altro collega, perché il percorso di cambiamento è il suo, non il mio, quindi è giusto che si trovi il compagno di viaggio che preferisce.

Messaggio pubblicitario a pagamento. Icona studio.

Dott.ssa Elena Cinelli

PSICOLOGA ESPERTA IN TERAPIE ALTERNATIVE
(CON ESPERIENZE PROFESSIONALI NEGLI STATI UNITI)

Colloqui di sostegno per bambini e adulti.

Corsi individuali e di gruppo per migliorare l'autostima.

Sessioni dedicate ai professionisti per acquisire strategie di problem solving, ed incrementare le proprie capacità manageriali e di leadership.

SABATO 25 GIUGNO ore 16
presso LA CIVETTA (QUARRATA)
Via Corrado da Montamagno
presentazione del libro
VIOLA: IL COLORE DELLA MIA VITA
di Elena Cinelli
INGRESSO LIBERO

Via De Gasperi, 1 - QUARRATA (presso l'ambulatorio medico del Dott. Giovanni Bonacchi)

tel. 366 411 67 19 - www.elenacinelli.com - info@elenacinelli.com



Marco Marini

Qualità e tradizione sul banco!

di David Colzi

Da quanto tempo siete in attività?
Dal 1904; oggi siamo arrivati alla quarta generazione con i miei figli. Hanno iniziato mio nonno e mio zio, poi mio padre al quale sono subentrato io assieme a mio fratello Claudio e infine Nicola e Manuel.

Come procede il lavoro?

Bene sia al dettaglio che all'ingrosso, esportando anche in Germania, Francia, Inghilterra, Slovacchia, Repubblica Ceca e altri ancora, oltre ovviamente a tutta Italia. Insomma i nostri prodotti sono molto richiesti.

E la critica?

E' sempre stata benevola con noi, scrivendo ottime recensioni sulle riviste di settore. Poi abbiamo partecipato come ospiti in programmi Rai. In negozio è venuto Davide Paolini, noto giornalista esperto di enogastronomia per il canale televisivo La7. Diciamo che dagli inizi degli anni '90 sono stati moltissimi gli interventi di questo tipo. (sorridente)

ria cosa ha di speciale?

Semplicemente puntiamo sulla qualità dei prodotti, sulla lavorazione artigianale e sulla stagionatura all'aria. Credo che siamo rimasti veramente in pochi in tutta Italia a non usare le celle per la stagionatura dei prosciutti. (sorridente) Questo permette a qualunque tipo di insaccato di offrire un'ampia gamma di profumi e sapori che vengono indubbiamente apprezzati e fanno percepire la vera differenza rispetto ad un prodotto industriale. Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico molto conosciuto, dice che il nostro è il miglior prosciutto a livello nazionale e lo ha scritto anche nella sua famosa guida "Cento cose buone d'Italia".

A proposito di Cose buone d'Italia: cosa vi è successo nel 2009?

La nostra macelleria è stata premiata insieme ad altre come una delle migliori d'Italia: questo ovviamente non è stato un premio all'estetica del nostro locale, ma al nostro lavoro, inteso come prodotti, accoglienza e professionalità.

E' vero che siete tra gli ultimi custodi della "Mortadella di Prato"?

Ma perché tanto clamore? Questa macelle-

Si. Mio padre la sapeva fare, ma morì prima di trasmettermi i segreti di questo salume che oggi la Regione Toscana sta riconoscendo quale patrimonio gastronomico del nostro territorio con la sigla I.G.P. (Indicazione Geografica, Protetta). Così circa venti anni fa sono andato da vecchi maestri norcini e mi sono fatto insegnare i loro segreti. Certamente la mortadella che facciamo noi oggi ha un gusto più delicato sia come qualità di carni che come speziatura, però rispetta in tutto e per tutto le linee guida della ricetta tradizionale. Attualmente siamo in cinque produttori tra Prato e Pistoia a tenere in vita questo salume che è inserito anche nei prodotti protetti Slow Food.

Oggi è più semplice produrre salumi?

No, perché è di minor qualità la carne. Gli animali vengono allevati troppo velocemente e la materia prima risulta meno resistente anche alla stagionatura.

Possiamo dire che lei è un “esperto di ciccia”?

Non solo. (sorridente) A Ribolla, nel grossetano abbiamo cinquanta ettari di terreno in cui sono stati impiantati venticinque ettari di vigna con una po-



tenzialità di più di trecento mila bottiglie per volta. Tutto questo ha dato vita a un vino, il Fortediga. L'anno scorso a Roma ci hanno premiato come terzo miglior vino d'Italia in rapporto qualità-prezzo.

Una pubblicità “organolettica”



Nei primi anni '70, la grande passione per la cucina, ispirò Fiorello Filippi, detto Fischio, a prendere in gestione “Il Cavallino Rosso”, sorto da poco. I primi tempi furono molto duri, fino a quando, nel carnevale di Pistoia del 1976, Fischio ebbe l'idea di allestire un carro con una cucina mobile, dove venivano preparate al momento e distribuite gratuitamente le sue “penne alla zingara”. Dopo questa forma di pubblicità “organolettica”, il locale ottenne il successo meritato.

Il Cavallino Rosso è portato avanti ancora oggi dalla stessa gestione: Fiorello, la moglie Vera e i figli. Qualche anno fa un copy di nome Cristiano Rafanelli ha ideato, per il ristorante questo claim: “Se non hai mai mangiato qui, non hai mai mangiato in vita tua”. La sacrosanta verità!

Massimo Cappelli

RISTORANTE - PIZZERIA

**Il Cavallino Rosso
da Fischio**

di Filippi & C. s.a.s.



Via Vecchia Fiorentina, 350

Valenzatico - Quarrata (PT) - Tel. 0573 735491



Loretta
Cafissi
Fabbri

Tagliatelle con asparagi, ricotta e speck

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di tagliatelle
- 300 gr di punte di asparagi freschi
- 200 gr di ricotta + 2 cucchiaini di latte
- 2 fette di speck
- olio extravergine di oliva q.b.
- Brodo q.b.
- sale e pepe

Preparazione:

Pulire bene gli asparagi e lavarli. Prendere le punte più tenere e tagliarle a pezzetti, metterle in una padella con poco olio, fare rosolare con sale e pepe e poi aggiungere un poco di brodo per farli ammorbidire.

A parte, cuocere la pasta al dente, scolarla e versarla in padella con gli asparagi; aggiungere la ricotta ammorbidita con il latte (solo se non è già molto morbida). Poi aggiungere lo speck tagliato a striscioline. Saltare il tutto per 2 minuti e spengere (a piacere una manciata di parmigiano).

Auguro a tutti i cittadini aglianesi, di trascorrere una piacevole estate!!! Cari saluti.



AUDIOMEDICAL

udito vivo.com

oticon
PEOPLE FIRST

Correggere l'udito è cosa diversa dal sentire di più

- Misurazioni 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.

dott. Gilberto Ballerini
dott. Giuseppe Marazia
Tecnici Audioprotesisti

Message pubblicitario a pagamento. Icona studio.



Da 30 anni a Pistoia

Via Panciatichi, 16
tel. 0573 30 319
www.uditovivo.com
info@uditovivo.com



Dr. Gilberto Ballerini.
Tecnico Audioprotesista

Quali sono i problemi legati alla perdita di udito?

Contrariamente a ciò che molti pensano, la perdita uditiva, nella maggior parte dei casi, non comporta solo una diminuzione dell'**intensità di percezione**. In quei casi, infatti diminuisce anche la capacità di distinguere diversi suoni simultaneamente e in rapida successione. Inoltre non si riesce più ad apprezzare i molti livelli di intensità del suono in ingresso e infine subentra la minore capacità di percepire i dettagli caratteristici di un buon udito binaturale.

Come si valuta l'intensità della perdita?

E' fondamentale prendere atto dei riscontri acquisiti sul piano medico, rilevare tutti i dati audiometrici necessari a descrivere meglio la perdita uditiva che poi vanno messi in relazione agli aspetti psicologici caratteristici della persona in funzione ai suoi bisogni e alle risorse che può mettere in campo in un'eventuale percorso di riabilitazione acustica.

Quindi aiutare una persona è un lavoro complesso...

Vero. Infatti se pensiamo di aiutare una persona debole di udito, non possiamo prescindere dalla complessità del doveroso processo di riabilitazione.

Ci può fare una sintesi di questo percorso?

Il tutto si articola in tre "fasi di adattamento" che sono intimamente legate tra loro. **Adattamento acustico**. Cioè la rilevazione dei dati audiometrici, con relativa presa di impronte, prima taratura dell'apparecchio ed infine verifica del risultato protesico. **Adattamento biologico**. Questo serve per mettere in relazione le condizioni audiometriche imposte dalla perdita con i riscontri di percezione individuale del vissuto quotidiano della persona. **Adattamento relazionale**. Questo livello, fa emergere aspetti determinanti per il risultato finale: parliamo dell'adattamento del paziente al dispositivo audioprotesico, dal punto di vista estetico e funzionale, la relazione con se stesso, con i familiari e con gli altri.

Esiste un'autovalutazione?

Certo! Per capire se è necessario o meno rivolgersi ad uno specialista, è sufficiente verificare come riusciamo a sentire alcuni suoni e a quale distanza, come riusciamo a capire le parole nelle varie situazioni di ascolto rispetto alle persone che riteniamo avere un buon udito.



Gli edifici in Via Coppi

di Giancarlo Zampini

Una lunga fila di costruzioni molto visibili per la loro imponenza, dal colore rosso mattone e formate da tante formelle in vetrocemento, delle quali all'inizio della costruzione alcuni residenti di Agliana ebbero a dire... *"Si costruisce nell'ultimo pezzo di terreno disponibile della città"*. Parliamo, meglio dire scriviamo, dell'area "Tempesti" di via Coppi, dove il grande cantiere è fermo da tempo, varie vicissitudini ne hanno bloccato la costruzione che dovrebbe ripartire per iniziativa di una immobiliare di Firenze.

Se da un lato la zona diventerà non solo pro-

duuttiva, ma ricca anche di servizi, la città ne guadagnerà, anche se nutriamo qualche dubbio sul piano ambientale, in particolare riguardo la viabilità: la rotonda attuale sulla "Superstrada" che porta a Prato... poco rotonda a dire il vero, sarà costretta ad assorbire ulteriormente il traffico.

Le somme si dovranno tirare alla fine, la cosa più importante comunque è ridare vita al cantiere; le opere incompiute, anche in provincia di Pistoia, non mancano e sono quanto di più brutto si possa vedere.

**Insieme
è meglio!**



Per la tua pubblicità su
NOIDIQUA
IconaStudio 0573 700063
commerciale@iconastudio.it



ORO
CONTANTE

catena in franchising
www.oro-contante.it



ACQUISTIAMO il **TUO ORO** USATO
AI PREZZI PIU' VANTAGGIOSI
in **CONTANTI**

*contattaci per un preventivo gratuito. valutiamo anche
ARGENTO, PLATINO, DIAMANTI e OROLOGI di VALORE*

QUARRATA - Via Montalbano, 133 - tel. 0573-72888

PRATO - Via Carlo Livi, 8/a - tel. 393-3601870

PESCIA - Via Prov. Lucchese,4 - tel.393-3563886



Concludendo

la verità ridendo

di Massimo Cappelli

Se non siamo QUI  
...E' già una VITTORIA!!!

Permettete che mi presenti, mi chiamo Massimo Cappelli, sono proprio questo qui, pelatino, nella foto che indossa la maglia rosa senza aver vinto nessuna tappa. Sono titolare della Icona Studio comunicazione e marketing di Quarrata, proprietaria della testata NOIDIQUA, per cui sono, a tutti gli effetti, l'editore della rivista che state leggendo. Vi tranquillizzo già da ora che, a differenza di qualche mio collega brianzolo, non mi candiderò in politica, né tantomeno fonderò un partito, dovrete però sopportarmi ogni tre mesi in questo mio spazio in trentaquattresima pagina o giù di lì. Ad ogni buon conto, se siete arrivati fin qui con la lettura tanto male non siamo messi: vuol dire che non siamo ancora nel cestino, a meno che non abbiate iniziato la lettura dall'ultima pagina. Intendiamoci, non abbiamo certo l'ambizione di farci collezionare sullo scaffale di qualche libreria antica, no, il nostro vero obiettivo è quello di conquistare i vostri bagni... Sì, desideriamo fortemente essere riposti nel mobiletto accanto alla scorta di carta igienica, perché ciò, oltre a essere la conferma che abbiamo concepito qualcosa di "stimolante", sarebbe per noi un segno benevolo e confortevole: sarebbe la riprova che il lettore si rilassa leggendo dei suoi concittadini nel posto più intimo e segreto, proprio mentre sta dando "il meglio... di sé".

Ma attenzione, ho detto "accanto" perché potrebbe essere una sconfitta se il supporto cartaceo venisse usato "al posto" della carta igienica. Credo, tuttavia, che la patinata opaca centoquindici grammi di Fedrigoni non sia il massimo né per le fosse biologiche né, tantomeno, per l'igiene intima personale.

Bando alle ciancie, visto il notevole successo ottenuto da NOIDIQUA a Quarrata, vorremmo confermarne il consenso anche su tutta la Piana pistoiese, entrando nelle vostre case e portandovi in salotto (o in bagno a piacere vostro) alcuni concittadini illustri, magari vostri vicini o dirimpettai, talvolta addirittura parenti e, chissà, una volta o l'altra potremmo venire ad intervistare proprio voi. La grande forza della nostra piccola pubblicazione credo consista proprio nella specularità con il lettore che vede riflesso, come in uno specchio, il suo vissuto quotidiano e il mondo a cui appartiene. Una sorta di informazione nostrana, il "Gossip di noi altri" non raccontato al bar o dal parrucchiere, ma scritto e pubblicato da una redazione paesana a portata di tutti. Credo di non essere presuntuoso a pensare che il successo di Quarrata si ripeterà anche per Agliana e Montale, del resto, un trionfo cinematografico è tale sia a Bolzano che a Canicattì no? Devo essere sincero però, non posso prendermi tutti i meriti poi-

ché l'idea non è stata del tutto mia: è nata insieme al mio grande amico Vito Melani, fra l'altro anche uno dei primi inserzionisti con il salone di sua moglie Sandra Bellini. Poi, con il lavoro di tutta la redazione, abbiamo perfezionato l'intuizione di base realizzando un interessante mezzo per dare grande visibilità a persone e aziende, sostituendo: le cartine topografiche (utili solo in città turistiche), gli improvvisati e pretestuosi vademecum agli spettacoli, o gli ormai obsoleti elenchi telefonici. La nostra è una pubblicazione indipendente, che parla alla gente del suo territorio; non è, come spesso accade, politica camuffata da informazione, non appartenendo noi a partiti, a movimenti politici, o a qualsiasi altra consorzeria o fazione. NOIDIQUA vive, comunica, ed entra gratuitamente nelle vostre case, solo grazie alle aziende inserzioniste che credono nel progetto e per questo meritano tutta la vostra attenzione. Vi sarete senz'altro resi conto che NOIDIQUA non costa niente, ben presto scoprirete che non costa niente proprio perché... "non ha prezzo" coerentemente al suo DNA... è veramente "impagabile".

Se ci fosse fra i lettori qualche commerciante che

vuole investire acquistando uno spazio pubblicitario o pianificare una campagna, può liberamente chiamare, abbiamo messo a disposizione questo numero Verde: **0573 700063***, con le edizioni di Quarrata, Agliana e Montale, entriamo in oltre 19.000 case della Piana Pistoiese raggiungendo quasi 60.000 persone.

Concludendo... che altro dire, abbiamo scherzato un po', ma abbiamo detto la sacrosanta verità; in questo mio spazio nella pubblicazione di Quarrata, sto diventando famoso portando alla ribalta, con questo tono un po' ironico, fatti e personaggi: spero succeda lo stesso con voi, anche se non potrò essere diretto non conoscendo persone e abitudini. Per adesso vi saluto e vi rinnovo l'appuntamento alla prossima, per altre bischerate a tema e... ricordate: non c'è niente di più serio che una bella risata. Un abbraccio.

Uminio Eyell'

() se qualcuno ha dei dubbi che questo sia un numero verde, forse è daltonico!*



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'

SPESIE - PASTA - DOLCI

**TUTTE LE MATTINE
RICOTTA CALDA**

**Prezzi dal
produttore
al consumatore**



Via Branaccia, 42/a
Ferruccia (PT)

Tel/fax: 0574 711468

www.caseificioprolat.it

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

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

**NEL NUMERO
DI AGOSTO**

Andremo in scena con la "Sartoria Teatrale Monaco"

Per segnalazioni e consigli: redazione@noidiqua.it



sia
HOME FASHION

Abacab
eventi & wedding

Sposarsi al mare: un'idea giovane di matrimonio, elegante e raffinata, dove ogni dettaglio sposa sapori, colori e profumi. Un'armonia di sensi e **un'atmosfera suggestiva** caratterizzano un nuovo modo di vivere le nozze. Un luogo dove le emozioni del tradizionale banchetto si uniscono al **divertimento della festa in spiaggia**. Se il vostro desiderio è sposarsi illuminati dalla **calda luce del tramonto**, non dovete far altro che contattarci e noi riusciremo a realizzarlo.

...E per l'arrivo della bella stagione, dai alla tua casa un'immagine fresca e luminosa con i nostri complementi d'arredo che doneranno agli ambienti un aspetto gioioso e leggero, ricco di angoli unici e personalizzati.



Giuseppe e Scania
ti aspettano!

AbacabEventi - Organizza in Toscana

Via Montalbano, 33 QUARRATA (PT) - Tel +39 0573 737802 - Fax +39 0573 079431
www.abacabeventi.it - info@abacabeventi.it

Ottica Nesti
soluzioni per i tuoi occhi

CHE MONDO MERAVIGLIOSO



CON **NOI** LO PUOI **VEDERE.**

Corso Gramsci, 164 - 0573 30380 - Pistoia (PT)
w w w . o t t i c a n e s t i . i t

Per arredare
casa,
non fare
tanta strada!



Scegli chi è più vicino a te.
Scegli la sicurezza di un'azienda
che produce e vende
arredamenti dal 1975.

Scegli **Treuno**



Treuno

Quarrata

v.le Montalbano, 415/418 · tel 0573 73060 · 0573 775392
www.treunoarredamenti.com · info@treunoarredamenti.com