

NOIDIDQUA

n. 2/2011 - anno IV

IL  UARRATINO

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



Benedetta GAGGIOLI

Soprano lirico

 Tina Gori

 Byblos la discoteca

 Francesco Colzi

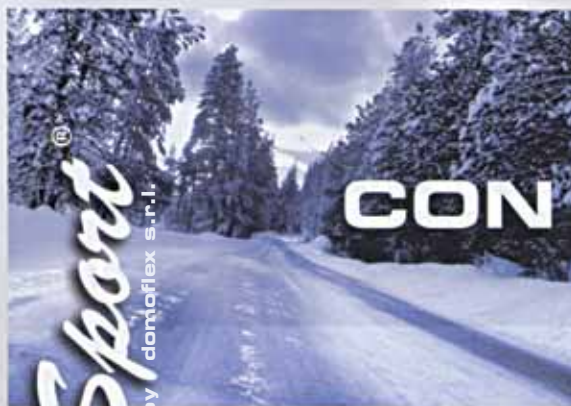
...e molto altro



 Noidiqua Trimestrale



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



SOMMARIO

Sport e Spettacolo:

Tina Gori pag. 08
Benedetta Gaggioli pag. 12

La Storia:

Byblos la discoteca pag. 14

Per gli altri:

50 anni di Avis pag. 18
Concorso Fotografico "Immagini" pag. 19

Personaggi:

Luca Paolieri pag. 20

La PILLOLA pag. 24
I brevi pag. 29

Una mela al giorno:

la rubrica del dott. Vangucci pag. 31

Figure storiche:

Francesco Colzi pag. 34

Gente di Qua:

Roberto Bardi pag. 37

Territorio pag. 40

Non solo poltrone e divani:

Domenico "Mimmo" Pepe pag. 42

Voidiqua:

Pedalata La Medicea pag. 44

Arti e mestieri:

Angelo Luongo pag. 47

Quarrata Under 30

pag. 50

La Fontana di Buren

pag. 52

Curiosità:

Mario Del Sala pag. 56

Fotonotizia del mese:

Via Schiano: terra di nessuno pag. 58

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 giugno 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

Appunti di redazione



di Giancarlo Zampini

Il tempo passa davvero velocemente: si è terminato la distribuzione di Noidiqua nei comuni di Agliana e Montale e con il mese di giugno è la volta di Quarrata. Da quando siamo usciti con il numero zero quattro anni fa, il mio desiderio in questa pagina a me riservata, è sempre stato quello di scrivere esclusivamente cose belle. Purtroppo la realtà ci impone di non dire "fesserie" ma essere sinceri; sarebbe davvero un peccato sprecare inchiostro e non approfittare di questa vetrina per esporre quello che realmente accade in questa città.

Questa premessa per sottolineare ancora una volta il brutto momento economico-produttivo che sta attraversando Quarrata, una situazione sottovalutata anche a livello provinciale e regionale... la realtà è molto peggio di quello che appare! Da sempre i comparti produttivi di Quarrata sono: il commercio e la produzione del mobile, il ricamo, il tessile e da alcuni anni il vivaismo. Ebbene, se tovaglie e biancheria se la cavano, così come i "pini, le magnolie ed i cipressi", buio pesto per quanto riguarda il resto dell'elenco. **Il tessile?** Non c'è rimasto un solo telaio o una macchina da maglieria dato che sono diventate attività poco appetibili anche per i cinesi. **Commercio del mobile?** Basta dare un'occhiata a Viale Montalbano; quella che era una delle strade più commerciali di tutta la Toscana è diventata uno squallore e la fanno da padrone le mostre di mobili chiuse o abbandonate assieme all'erba alta ai lati della strada, degna compare di qualche lampione che pende e dello sporco da ogni parte. **La produzione del mobile?** Meglio dire i mobili imbottiti, divani e poltrone, ma anche complementi d'arredo ed articoli vari. Se in tutta

Italia c'è stato un piccolo segnale di ripresa, per Quarrata si può affermare solo il contrario; un aumento delle esportazioni del 3% o 4% sono barzellette dopo avere perso negli ultimi anni dal 20% al 40%, fino a dimezzare il fatturato. Il risultato è quello, appunto, delle aziende che stanno chiudendo mentre altre sono con operai in cassa integrazione: le più piccole raschiano il fondo del barile. Secondo il parere di persone autorevoli, i distretti del mobile, sia quello commerciale che produttivo, rischiano di sparire perché la strada imboccata porta a questa conclusione.

Come vedete non ci soffermiamo sui motivi che hanno portato a questa drammatica situazione, sarebbe troppo facile scagliarsi contro gli amministratori, commercianti ed imprenditori, associazioni di categoria: trovo opportuno, "salomonicamente", dividere le responsabilità in parti uguali. Maggiore severità di giudizio comunque spetta alla politica, quella che governa e l'altra dell'opposizione perché ambedue si sono fatte trovare impreparate: la prima nel fare cose concrete, la seconda nel suggerire. Un vuoto iniziato oltre trent'anni fa che non ha mai dato segnali di recupero o lungimiranza, nemmeno con l'amministrazione di Sabrina Sergio Gori, alla quale va il merito di avere rifatto la piazza, ma anche di avere rinnegato la realizzazione dell'arredo urbano di tutto il Viale Montalbano, da Olmi agli ex macelli, come annunciato nel programma che la portò alla guida della città nel 2002. Sono passati 9 anni, a dire il vero un tratto di Viale Montalbano si è fatto, dagli ex macelli a Piazza Risorgimento ma si è aperto il cantiere due volte... perché alla prima era venuto male!





Maggio 2011

Noidiqua "il quarratino" è felice di annunciare la nascita dei fratellini "il montalese" e "l'aglianese".

Le città di Agliana e Montale
si rallegrano per il lieto evento.

Ti ricordi?

Le foto che hanno fatto la "vostra" storia.



III elementare presso la scuola di Vignole del 1950, inviata da Giuliano Palandri. Si riconoscono: Luciano Ancillotti, Guelfo Palandri, "Felicino", Solero Bechi, Claudio Scuffi, Mauro Manetti, Piero Donati, Ettore Mantellassi, Francesco Cioni, Mauro Biagini, Luciano Tempestini, Paola Bianchi, Carla Piccioli, Carlo Amadori, Paolo Amadori.

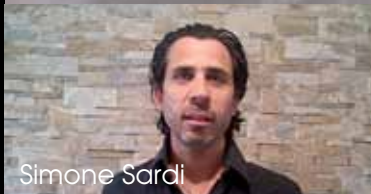


Foto di classe inviata da Giancarlo Finocchi (Baffino).

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



Tina Gori

Conoscere e rispettare il mare

di Giancarlo Zampini

"Un grande successo presso l'auditorium della Banca di Vignole; circa duecento i presenti per l'appuntamento di fine inverno con i fotografi del mare e i campioni del mondo Andrea Giulianini, Andrea Pivari, Denis Palmiani, oltre il campione pistoiese Domenico Talini. Tina Gori ha fatto davvero le cose in grande: bellissimi i servizi fotografici proposti e c'è stato anche il tempo per consegnare attraverso il vice sindaco Marco Mazzanti, alcuni riconoscimenti tecnici ad appassionati sub".

Siamo partiti nel raccontare uno dei tanti eventi dove Tina Gori "ci ha messo le mani davvero" nelle vesti di amministratore del Centro Servizi Diving, struttura che si trova all'interno dell'Associazione Progetto Uomo Ambiente. Un'asso-

ciazione volta ad educare le persone al rispetto dell'ambiente, svolgendo anche corsi subacquei per formare le persone affinché possano visitare il mondo sommerso e le bellezze dei fondali con gite ed escursioni, aperte anche ad amici e familiari. Ogni club ed associazione vive e si sviluppa grazie ad un insieme di persone disposte a dedicare una parte del proprio tempo libero ai soci, ai programmi ed agli obiettivi dell'organizzazione stessa. *"In questi quasi 20 anni", si legge sul sito dell'Associazione, "abbiamo visto tante evoluzioni nell'ambiente subacqueo, nella didattica e nelle tecniche d'immersione, negli equipaggiamenti, nell'organizzazione di singole uscite e vacanze subacquee, e ci sono stati importanti cambiamenti anche nel modo di comunicare in generale.*

GELATERIA CON PRODUZIONE ARTIGIANALE

GARTEN3

QUARRATA - P.zza Risorgimento, 6

Tutto ciò ha richiesto e richiede costantemente grande attenzione verso colui che si immerge e verso le sue esigenze, ed in parallelo la formazione di uno staff composto da persone certamente preparate e formate in base ai vari livelli ed all'identificazione personale dell'ambito operativo, ma tutti accomunati da una grande e profonda passione per il mare e mossi dal desiderio di farlo esplorare nella massima sicurezza a più persone possibili. Questa è la vera finalità dello staff tecnico del Centro Servizi Diving, la nostra missione, consapevole che non si finisce mai di imparare". Non si può parlare di Tina Gori senza citare il suo istrione, il consulente medico Alberto Fiorito, Ufficiale di marina, presente anni fa all'auditorium della Banca di Vignole in una serata indimenticabile: una persona da stimare per forza. Allora... brava Tina, continua nel tuo percorso, sempre a contatto con la natura ed il bello, un onore per tutta la comunità di Quarrata, che per mare non ha il Tirreno o l'Adriatico, ma il torrente Stella e l'Ombrone. Anche per questo la tua attività è ancora più da apprezzare!



PHOTO: PAUL MITCHELL

AnnariA

per i capelli

**VOGLIA DI CAMBIARE...
RISPARMIANDO!**

**i martedì e mercoledì
dell'estate**

Taglio uomo 10 €

Non ci conosci?
Entra in salone, rinnova il Tuo LOOK
e sul totale speso, subito
€ 10⁰⁰ di SCONTO BENVENUTO!

**Promozioni sui Solari con
graziosi Gadget !**

Hai meno di 25 anni?
La Tua **CARD** Ti aspetta con il
20% di sconto sul totale speso

Prodotti "Paul Mitchell"



Gli sconti non sono cumulabili fra loro

Per Info e Prenotazioni 0573 734109
V. Europa, 319/D
Campiglio Quarrata (PT)



Grande soddisfazione per l'Olimpia Quarrata, la storica squadra di calcio cittadina che partecipa al Campionato Regionale di Eccellenza, riconosciuto come la serie A dei dilettanti. Quest'anno, causa i numerosi infortuni è stato necessario partecipare ai play out, non essendosi salvati direttamente. La squadra da incontrare è stata il Forte dei Marmi, due pareggi per 0 a 0 hanno premiato l'Olimpia Quarrata in virtù di un migliore piazzamento in Campionato. Un grazie a Mister Egidio Seghi, il direttore generale, Ferdinando Bernardini, il "presidentissimo" Vasco Gori, il medico sociale, Leandro Daddi a tutto il consiglio, magazzinieri, custodi. Grazie ai giocatori, con la promessa che non ci faranno patire il prossimo Campionato. Una sola tirata d'orecchie, ai quarratini: 100 persone allo stadio, escluso rare eccezioni, sono davvero poche, devono amare di più la loro squadra.

Giancarlo Zampini



LAVANDERIA
SERVIZIO LAMPO
di Campagni Marco



PRELAVAGGIO TESSUTI PER ARREDAMENTO
PULITURA E CUSTODIA PELLI E PELLICCE
PULITURA E RIPARAZIONE TAPPETI ORIENTALI E NAZIONALI
NOLEGGIO TOVAGLIATO PER CERIMONIE

Via Pacinotti, 31 - QUARRATA (PT) - Tel. 0573 72233

Teatro Nazionale

la grande stagione 2010/2011

di Giancarlo Zampini

La stagione al Teatro Nazionale si è prolungata con un appuntamento in calendario venerdì 27 maggio quando è andato in scena il monologo, "Il signore del sorriso", spettacolo teatrale tratto dall'omonimo romanzo di Anna Vinci, che ha visto protagonista l'attrice Daniela Poggi per la regia di Silvio Peroni. Era presente in sala la scrittrice Anna Vinci attualmente impegnata nella promozione, in tutta Italia, del nuovo libro "La P2 nei diari segreti di Tina Anselmi" - edito da Chiarelettere. Ai primi dieci spettatori presenti in sala l'autrice ha regalato una copia con dedica del romanzo che ha ispirato lo spettacolo. Se l'organizzazione di Licio Gelli è finita in teatro lo si deve proprio al lavoro di Tina Anselmi, primo ministro donna della storia repubblicana italiana, persona che più di ogni altra ha conosciuto da vicino la P2 ricoprendo il ruolo di pre-

sidente della Commissione d'inchiesta sulla loggia massonica dal 1981 al 1985. Accorato l'appello di Tina Anselmi che ha portato alla scrittura del libro di Anna Vinci: *"Fate presto a pubblicare i miei appunti, dopo, anche solo qualche giorno dopo, sarà troppo tardi"*.

Con questa rappresentazione non programmata nel calendario 2010/2011 si è conclusa una stagione particolarmente ricca per il Teatro nazionale di Quarrata iniziata il 3 novembre scorso con David Riondino e Piergiorgio Odifreddi, proseguita nello stesso mese con Giobbe Covatta, a dicembre con Alessandro Benvenuti. Il 2011 ha visto sul palco Giuseppe Ayala ed il suo libro, seguito a febbraio da "l'E-

breo" dell'eccezionale trio formato da Ornella Muti, Pino Quartullo, Emilio Bonucci; infine, è stata la volta di Rocco Papaleo a marzo.



L'attrice Daniela Poggi

Fratelli Gonfiantini
s.r.l.

**CEREALI - SEMENTI - ORNITOLOGIA
MANGIMI E ARTICOLI PER CANI E GATTI**



Via Statale, 866
CATENA (PT)
tel. 0573 743144
fax 0573 743233
gonfiantinisrl@tin.it
www.gonfiantini.it



Benedetta Gaggioli

Soprano lirico

di David Colzi

Come è arrivata alla lirica?
 Cantare mi è sempre piaciuto fin dalle elementari, facendo anche piccoli spettacoli: poi, alle superiori sono entrata nel coro della scuola dove ho avuto il primo imprinting con il palcoscenico e ho conosciuto la mia insegnante Elena Bartolozzi della Mabellini di Pistoia che mi ha aiutato a capire le mie potenzialità. Da circa tre anni mi sto dedicando in maniera specifica al canto lirico e sto per diplomarmi sempre a Pistoia.

Si emoziona a cantare in pubblico?

Le gambe sul palco tremano sempre! (sorride) Posso dire a mia discolpa che quando ho fatto concerti con i cantanti del Maggio Fiorentino, dei veri professionisti, anche loro hanno detto che l'emozione non svanisce mai... bisogna solo essere bravi a mascherarla. Quindi per rafforzare la mia sicurezza, da circa due anni canto in chiesa ai matrimoni e mi emoziono quando riesco a commuovere gli ascoltatori proponendo un repertorio "classico".

Come è arrivata alla Filarmonica di Quarrata?

E' merito del Presidente Luigi Vangucci: avevo cominciato da poco a studiare seriamente canto e lui mi propose di cantare l'Ave Maria al

concerto di Natale. All'epoca avevo una voce piccola, poco convincente per un'aspirante soprano lirico, ma grazie alla fiducia di Luigi e del maestro Alessandro Francini sono potuta crescere negli anni, quasi da essere soddisfatta dei miei progressi. (sorride)

Mi sembra di capire che lei è molto esigente con se stessa...

Sì, ma è anche vero che è difficile cantare in Filarmonica, perché a differenza dei brani cantati solo con il pianoforte, devo tirar fuori tutta la mia voce per farmi sentire da tutti. E' un continuo esercizio che mi serve molto anche per i concorsi che sto facendo e spero che questo bagaglio di esperienze mi porti un giorno nei teatri a cantare opere intere come la Semiramide di Giacchino Rossini e Il flauto magico di Mozart che sono le mie preferite.

Altri sogni nel cassetto?

Mi piacerebbe insegnare musica ai bambini. Attualmente lavoro al Mago Merlino di Quarrata, un centro gioco-educativo per bimbi dai due ai tre anni e mi rendo conto che nonostante la tenera età hanno un ottimo feeling con la musica. E' stimolante che in provincia stiano nascendo realtà che si orientano in questo senso. Ad Agliana, per esempio, hanno introdotto il canto corale alle elementari per tutte le classi di età.

Un bel progetto...

Si. Non bisogna sottovalutare l'importanza pedagogica del coro per i bambini, inanzi tutto perché diventa un momento di aggregazione finalizzato a qualcosa di costruttivo. Poi cantare insieme insegna loro ad ascoltare gli altri, rispettare i loro tempi... e questo contribuisce a formare i cittadini di domani con un più alto senso civico.

E lei che esperienze ha in questo senso?

Io canto in due cori: quello comunale di Agliana, Terra Betinga e poi ho preso parte ad un progetto vocale a cinque voci per musica Barocca a Pistoia. Ogni giorno imparo tante cose da queste esperienze, quindi figuriamoci quanto può essere utile per un bimbo in età scolare.

La più bella soddisfazione?

Migliorare! (sorridente) Ad ogni concerto, ad ogni prova mi rendo conto che la mia voce diventa sempre più decisa e potente e questo mi rende felice. Anche in questo caso devo dire grazie al maestro Francini, che ogni volta mi fa studiare pezzi molto impegnativi da cantare in Filarmonica, per aiutarmi a superare i miei limiti e la mia timidezza.

Suvvia, si sblilanci un po'!

Pensandoci bene è una bella soddisfazione essere considerata tra i tre allievi migliori del mio corso di canto alla Mabellini, assieme alle due mie amiche, Veronica e Rebecca. Questo ci ha consentito, Domenica 22 maggio, di tenere un concerto al Teatro Manzoni di Pistoia, che è un palcoscenico bellissimo.

E i suoi familiari cosa pensano?

Babbo e mamma sono felici; mi sostengono anche se non riescono a immaginare questa mia passione come un lavoro futuro. Di diversa opinione è il mio ragazzo Luca che suona il flauto traverso alla Filarmonica Giuseppe Verdi: è lui il mio primo fan e mi incoraggia a seguire i miei sogni. Infine c'è Samuele, mio fratello minore, che suona il sassofono ed è appassionato di Jazz: anche lui mi dà consigli e mi segue in tutti i miei concerti.

E i vicini di casa che dicono?

(ride) Beh, cantando da soprano, capita spesso di venir sentita dai vicini quando mi esercito: loro però sono sempre gentili e non si lamentano mai, anzi mi fanno i complimenti! Ma la cosa che mi fa più piacere è che riescono a sentirmi anche dalla chiesa di Valenzatico, che dista circa un centinaio di metri da casa: per altro è un edificio con un'acustica fantastica.

Che voto le danno i suoi compagni di canto della Filarmonica?

Credo che si riferisca a Stefano Arnetoli, tenore e Marco Drovandi, baritono: con loro ho un ottimo rapporto e nei concerti ci sosteniamo a vicenda, quindi credo che siano soddisfatti. Il Vangucci è ancora più carino con me e di tanto in tanto mi dice, un po' sul serio e un po' per gioco: "Tra qualche anno non ti vedremo più, chissà dove sarai a cantare."

E lei che voto dà alla Filarmonica di Quarrata?

Indubbiamente sono tutti molto bravi. Poi c'è molta partecipazione ed è interessante che ci siano tanti giovani a suonare: forse non dovrei essere io a dirlo, ma in provincia è una delle migliori.



Partendo da sinistra: Luigi Vangucci, Stefano Arnetoli, Marco Drovandi e Benedetta Gaggioli



Quando si ballava anche a Quarrata

di David Colzi

Se questo fosse semplicemente un articolo su uno dei tanti locali che hanno chiuso negli anni in provincia di Pistoia, basterebbe dire che "la discoteca di Quarrata" ha aperto i battenti nel 1986 e li ha chiusi del tutto un attimo prima del nuovo millennio. Tutto qui. E invece il Byblos non è stato semplicemente un "divertimentificio", ma una vera e propria palestra di talenti, innovazioni... e talvolta provocazioni (almeno per una piccola realtà come la nostra). Siete pronti? Allacciate le cinture di sicurezza, perché stiamo per fare "quattro salti" nei vostri ricordi!

Il tutto, dicevamo, iniziò nel 1986 quando un gruppo di imprenditori, **Giancarlo Montini**, **Romano Vignolini** e **Marco Barghini**, decisero di aprire una discoteca a Quarrata, nel periodo in cui impazzavano il Peter Pan ad Agliana e Il Panda a Pistoia (il Club del Diavolo sarebbe sorto di lì a poco, nel '88). Chi c'era all'inaugurazione, come **Italo Nardini**, oggi stimato parrucchiere di Casini, ma allora ragazzotto di vent'anni nonché Dj a Radio Rombo, ci racconta che tanta era l'affluenza per l'inaugurazione che non tutti riuscirono ad entrare. Appena iniziata l'avventura del Byblos venne messo alla direzione artistica, **Filippo "Attila" di Cicco**, direttamente da Fondi (Latina) che poco più di un anno dopo lasciò il posto a **Federico Paoletti**, che ci ha parlato del suo ingresso in discoteca: <<Inizialmente venni assunto dai proprietari assieme al mio maestro di Karate e

*altri amici del corso per garantire la sicurezza, dato che all'epoca a Quarrata c'era qualche problema con dei tipi poco raccomandabili che si ritrovavano nei luoghi pubblici per dar fastidio. Dopo l'uscita di Attila, mi venne proposta la direzione del locale>>. Con l'ingresso di questo ventiseienne esperto di arti marziali e divertimento, il locale ebbe il periodo di maggior splendore ('87-'91) in cui vennero sperimentate, mode, feste e Dj ormai entrati a far parte dei ricordi di tanti. Chi non ricorda Giovanni Nesti, meglio conosciuto come **Joe Joe**? Oggi abita ad Agliana, mentre dalla provincia di Firenze ci ha raggiunto **Fabrizio Faber DJ** che al Byblos ci ha lavorato a lungo e oggi è un apprezzato intrattenitore/musicista per feste ed eventi privati: <<Ancora ricordo>> dice Faber <<quando nei primi anni '90 arrivò la moda del Karaoke con Fiorello su Italia Uno: anche noi non volemmo*



tirarci indietro, quindi ogni Domenica pomeriggio mi aggiravo per la sala da ballo armato di microfono per intervistare i ragazzi, invitarli a cantare, o semplicemente per disturbare le Coppiette appartate sui divanetti. Le registrazioni di queste incursioni venivano poi trasmesse a Radio Rombo il giorno dopo>>. Già, la Domenica pomeriggio al Byblos era un rito per molti under 18, che non potendo fare tardi il Sabato sera (allora usava così) si ritrovavano in un orario più consona alla loro età (ore 15-19). Ma il meglio di sé il locale lo dava con le feste, come sottolinea Italo Nardini: <<Eravamo un gruppo di sette/otto ragazzi che in amicizia e a titolo gratuito decidemmo di organizzare feste con cadenza regolare. Il nostro mito era la Versilia con i suoi locali alternativi e la riviera romagnola. Prendendo spunto da questi posti, iniziammo nel '89 a proporre dei Venerdì sera a tema, con dei titoli che già dicevano tutto: Il Desiderio, La Trasgressione, La Tentazione ecc... Facemmo il pieno di pubblico e di critiche (sorride), anche perché le nostre feste ebbero risonanza sui giornali di allora.>> Chi altro c'era? <<**Giampaolo Piacenti e Vasco Vignolini**>> prosegue Italo <<che a differenza di noi, si occupavano delle feste la Domenica Sera. Loro, la Versilia la frequentavano assiduamente, quindi riportavano in qua tendenze e talvolta DJ. Ricordo che una sera venne ingaggiato Maurizio Tognarelli, DJ della famosa discoteca La Cicala di Marina di Pietrasanta. In quella occasione arrivarono ragazzi da Massa Carrara, La Spezia e Bologna. Un'altra volta venne chiamato Leopardo DJ, un mito di quegli anni di Radio Milano International. Si presentarono circa mille e seicento persone, mentre il Byblos ne poteva contenere al massimo ottocento! Sempre grazie a loro, ospitammo ballerine e cubiste da locali importanti come Il Faruk. Poi c'erano anche i ragazzi del Bambù e dell'Esedra.>> Insomma grazie a questi eventi e grazie anche a persone del calibro di **Alessan-**





Roberto Giacomelli

Articoli per Fumatori

Via Larga, 1 QUARRATA (PT) RICARICHE TELEFONICHE

0573
72202

Bello Auto
Canone RAI
ENEL - Sky







dro Ferrari (More Show) il Byblos poté ospitare personaggi come Ezio Greggio o la banda di Aria Fresca con i vari Conti, Panariello, Pieraccioni, Cambi. Ma com'era l'ambiente del Byblos? A questa domanda Faber ci ha detto: <<*Minimal, con colonne illuminate; un ottimo impianto stereo e dietro la consolle un vidiwall con televisori a tubo catodico, oggi considerati obsoleti rispetto agli LCD, ma allora di grande effetto. L'americana bar era ben fornito e proponeva Cocktail molto apprezzati. Valore aggiunto era il personale dietro il bancone, con il mitico **Marzio**, che insieme a **Franca** e **Massimo**, conoscevano tutti i clienti.*>> Insomma c'era un bel giro in quella via traversa di Quarrata: e tutta quest'enfasi nell'organizzare eventi non era solo per diletto, ma anche e soprattutto per convincere la gente a venire al Byblos, come ci spiega Federico Paoletti: <<*Mantenere viva l'attenzione su un locale di provincia non è stato facile: anche perché normalmente il Sabato sera i ragazzi andavano al Panda, quindi ci dovevamo giocare il tutto per tutto di Venerdì e Domenica: per questo l'ultimo giorno della settimana avevamo l'apertura pomeridiana e serale.*>> E sempre in ricordo di feste e affini, Federico ci ha raccontato di un concorso per "aspiranti sposi" che iniziò quasi per gioco e poi divenne un appuntamento fisso di circa dieci settimane con tanto di finale ed inaugurazione di coppia di sposi meglio vestita... o comunque più convincente.



<<*Si immagini una ventina di coppie vestite da matrimonio con altrettante mercedes: intasammo Via Montalbano! (sorride)*>> Poi, con l'avvento degli anni '90 e il cambio di guardia tra Paoletti e **Simone Mascagni**, il Byblos rientrò un po' nei ranghi e consolidò il suo status di discoteca "in" e per la prima metà degli anni '90, quasi per tutti, divenne "la discoteca della Domenica pomeriggio", vero punto di ritrovo per i giovani della provincia. Ma ciò che vi abbiamo voluto raccontare è "il Byblos delle origini", quando tutto era possibile, quando ancora le proteste del vicinato (che aveva i



giovani sotto casa fino alle ore più tarde), non avevano impedito a questi "ragazzacci" di fare baldoria. Ovviamente ci sarebbe ancora altro da raccontare, dal decennale di Radio Rombo festeggiato in pista (1977/'87) al concorso Voci Nuove a Miss Quarrata: e sicuramente non abbiamo citato tutti quelli che hanno reso unici e irripetibili quegli anni, ma il nostro compito non è quello di ricordare tutto... ma di "stimolare" i vostri ricordi. Adesso, se volete, potete commuovervi ripensando a quanto vi siete divertiti, al Byblos.

Mentre cercavamo il materiale per redarre questo articolo, abbiamo appreso che il primo direttore, Filippo 'Attila' Di Cicco, è scomparso improvvisamente, nel 2003, per un arresto cardiaco. Ce lo ha comunicato suo figlio, Antonio Alessandro, il quale ci ha riferito anche di essere orgoglioso di suo padre e del fatto che tanta gente lo ricorda ancora. Poi ci ha detto che porta Quarrata nel cuore poiché lui, fu concepito qui, proprio ai tempi del Byblos.

M.C.

**Alla discoteca 'Biblos' di Quarrata
Ecco come vivere
una notte di follia
all'insegna del sesso
e della trasgressione**

**DESIDERI "PROIBITI"?
CERCAI IN DISCOTECA**

Una festa all'insegna del trasgressivo al Biblo's di Quarrata. Spogliarello maschile e femminile.



**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

La solidarietà ha messo radici 1961 - 2011



Avis Quarrata

Quanto segue è tratto dal libretto che l'Avis Quarrata ha realizzato per i suoi 50 anni di attività: nello specifico si tratta dell'introduzione al volume firmata di Athos Capecci, Direttore Sanitario.

L'entusiasmo, la buona volontà, il senso del sacrificio, l'orgoglio di poter creare una struttura utile a tutti e la tenacia di coloro che si sono attivati, hanno permesso, nel lontano 1961, di realizzare il sogno di molti donatori del nostro Comune: avere una propria sede e un proprio Centro di raccolta. Vediamo allora di ricostruirne a grandi passi la storia. Mi piace qui ricordare, con tanto rimpianto, la prima persona che ha fortissimamente voluto la raccolta del sangue a Quarrata: si tratta di Ulderigo Fabbri, da tutti conosciuto come Ghighi, una persona che abitava alla Ferruccia e che spesso mi proponeva il "suo progetto". Progetto che inizialmente non presi molto in considerazione, complice la mia giovane età, ma che arrivai poi ad approvare. Iniziammo così una sorta di peregrinazione nei luoghi di aggregazione per parlare del sangue, degli interventi chirurgici, di alcune patologie e quindi della necessità delle donazioni. La partecipazione e l'interesse delle persone portarono alla nascita della nostra sezione il primo luglio 1961, presso l'Ospedale Caselli. Naturalmente Ghighi fu il primo Presidente e fin da allora l'Avis ha conosciuto

una serie di ottimi collaboratori, volontari e volenterosi, che si sono alternati nei vari incarichi e che le hanno permesso di divenire la struttura importante di oggi. Alcuni di loro non sono più tra noi e li ricordiamo con infinito cordoglio, altri invece continuano il loro impegno e su tutti spicca una figura diventata ormai quasi leggendaria: Carla Pecorini.

Dal 1961 tante cose sono cambiate, non solo le patologie sono aumentate in numero, ma anche e soprattutto si sono avuti continui sviluppi della scienza medica, che hanno permesso di sostituire i vecchi contenitori di vetro e di affiancare alla donazione di sangue intero quella dei suoi componenti. Sapendo l'importanza dell'informazione, abbiamo sempre speso le nostre energie in pubblicità, incontri, manifestazioni e lezioni per i ragazzi delle scuole medie. Ora il ringraziamento più importante va alla nostra gente, che con generosità, operosità ed altruismo, tipici della nostra Toscana, ha risposto ai nostri appelli, rendendo più tranquille le attese e le speranze dei malati e allontanando, in parte, le apprensioni che turbano la nostra vita.



Orizzonte Cultura

Concorso Fotografico "Immagini" 2011

Tratto dal quotidiano La Nazione a firma di Giancarlo Zampini

Presso i locali della "Casa delle culture" presso la "Civetta" si è svolta la cerimonia di premiazione della quinta edizione del *Concorso Fotografico Internazionale "Immagini"* organizzato dall'Associazione "Orizzonte Cultura". Vincitore assoluto è stato proclamato Ernesto Francini di Vimodrone – Milano, con la foto, "La rondine torna sempre". Premio speciale estero a Paolo Di Falchi, di Losone (Svizzera), con la foto "Spazi mentali". Per la categoria "Gente", vincitore Fabrizio Panati di Montecatini Terme, davanti a Linda De' Nobili di Roma e Sergio Dirupatio di Trieste. Categoria "Natura" a Franco Marchi di Sesto Fiorentino, davanti a Renzo Ferrari di Pistoia e Cristina Corezzi di Signa. Categoria "Città" primo classificato, Ernest Malaguarnera, di Pistoia, secondo, Alberto Valente di Prato, terzo Cristina Corezzi di Signa; categoria "Tema libero" a Simone Sonetti, Casciana Terme – Pisa, davanti a Massimo Coduri De Cartosio di Lecco e Alfonso Negrini di Massa e Cozzile – Pistoia. Premio speciale dedicato a Tiziano Terzani, come miglior scatto sul tema del rispetto ambientale, assegnato a Enrico Bergamini di San Felice sul Panaro – Modena, con la foto "Val Codera, controluce". A giudicare i fotografi di quest'anno sono stati: il fotografo Riccardo Boccardi; Andrea Bonfiglio, giornalista e fondatore assieme a Maurizio Martini dell'associazione Orizzonte Cultura; Guido Piacentini, fotografo – Studio Fotografico Graziano; Gabriele Scarpellini, fotografo – Studio Foto Olympia. I nomi degli artisti sono quelli emersi fra oltre un centinaio di concorrenti, per un totale di circa 300 fotografie inviate. Un merito particolare ad Ernesto Francini, già vincitore dell'edizione del 2008 dedicata interamente a Tiziano Terzani, premiato in quell'occasione da Angela Terzani Staude.



Riccardo Boccardi premia il vincitore "Speciale estero", Paolo Di Falco da Losone, Svizzera con la foto "Spazi Mentali".



Giancarlo Zampini premia il "Vincitore assoluto" Ernesto Francini di Vimodrone, Milano, con la foto "La rondine ritorna sempre".



Luca Paolieri

La televisione dalla A alla Z

di Carlo Rossetti

Il primo incontro di Luca con la telecamera risale al 1986, quando in regalo ne ebbe una piccola che divenne subito un'inseparabile compagna del tempo libero. Si divertiva a riprendere gli amici e a registrare tutto ciò che destava il suo interesse. Ma non pensava che sarebbe diventata uno strumento di lavoro, un mezzo con il quale costruire il proprio futuro. Figlio d'arte, e mai come in questo caso la definizione è più appropriata, ha sviluppato in famiglia la passione per l'immagine, la capacità di osservare, l'attenzione per il dettaglio. Suo padre, il non dimenticato Vincenzo, da poco scomparso, fu uno dei primi operatori assunti dalla Rai quando l'Ente radiofonico dette vita alle prime trasmissioni televisive. Perciò è quell'aria che Luca ha sempre respirato, seguendo il padre al lavoro in qualche programma televisivo. I primi rudimenti li ha appresi però alla scuola di Renzo Vannacci, anche lui giornalista e operatore della

Rai, all'epoca in pensione, perché il padre Vincenzo, assente da casa per lunghi periodi, non avrebbe potuto seguire il figlio nei primi passi della professione. Lavori semplici all'inizio, anche di fatica, tanto per far qualcosa dopo il conseguimento della maturità classica, fino a prendere confidenza con la telecamera e collaborare con Vannacci nella realizzazione di documentari. Quando ha capito che quella poteva essere la sua strada ha aperto un laboratorio di produzioni televisive a Santonuovo e da allora ha potuto avvalersi dei consigli e dei suggerimenti preziosi del genitore. Dopo alcuni anni di normale attività che lo vede impegnato nella pubblicità, nella ripresa di cerimonie e di eventi in genere, prende parte alla realizzazione in qualità di operatore e montatore, de *I cannibali*, film destinato alla vendita in cassetta, interpreti Carlo Conti, Giorgio Panariello, Niki Giustini, Graziano Salvadori e Andrea Agresti. Poi il sodalizio con quest'ul-

timo con il quale crea *Per la strada Vincenzo*, programma di enorme successo del 1997, andato in onda per lungo tempo a RTV 38, che segna una svolta nell'ambito dell'attività di Luca Paolieri. Quindi la collaborazione con la Vega Star, l'Agenzia pistoiese di spettacolo, per la quale cura le trasmissioni *Sarà ora, Il futuro è uno show, I raccomandati* di Carlo Conti, seguendo nel contempo le selezioni annuali del concorso di *Miss Toscana*, per poi approdare ai programmi *Striscia la notizia* e *Le iene*, al fianco nuovamente di Andrea Agresti, nel frattempo assurti alla notorietà televisiva. E ancora servizi per *Sereno variabile, La vita in diretta*, e tanti altri. Questo è soltanto un breve elenco di quanto Luca Paolieri ha fatto, perché sarebbe lungo ripercorrere le tappe della sua venticinquennale attività, che gli hanno permesso di acquisire una solida esperienza in tutte le branche della produzione televisiva. Infatti è stato di volta in volta operatore, montatore, direttore delle luci e anche regista, mettendo in luce estro, fantasia e immaginazione. Seguirlo nella fase di montaggio, seduti al suo fianco, pare di assistere al gioco "delle tre carte", che molti ricorderanno come "passatempo" presente in molte feste paesane, che si fondava su illusione e destrezza. Infatti su un monitor principale l'immagine appare scomposta in tante tessere che Luca muove e pospone ripetutamente cliccando qua e là, senza che si riesca a capire cosa intenda fare, anche se contemporaneamente lo spiega. Su un altro monitor, un'immagine che evoca il tracciato di un elettrocardiogramma, segue l'andamento della colonna sonora, creando in chi guarda ancor più confusione. Finalmente a operazione ultimata, un terzo monitor rimanda l'immagine montata ed è allora che si può apprezzare il risultato, ottenuto come un gioco di "prestidigitazione". Credo



Luca con Fausto Leali



Luca con Anna Falchi

"Oscar Green 2010:
1° in Toscana"



AGRITURISMO "IL CALESSE"

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



Personaggi

però di potere affermare che il ruolo che preferisce, che sente più congeniale, sia quello dietro alla macchina da presa, anche se ama il montaggio come naturale completamento e perfezionamento dell'immagine. Inoltre usa la steadycam, attrezzo per la stabilizzazione della ripresa in movimento, che richiede particolare perizia nell'uso e che a causa della pesantezza, presuppone una buona preparazione fisica. Finalmente dopo tanta attività, è approdato a Roma dove sovente prende parte alla realizzazione di programmi per la Rai. L'ho seguito proprio a Cinecittà sul set di una clip per il programma *Ciak si canta*, impegnato come operatore e ho visto con quale autorevolezza si muovesse in mezzo agli altri tecnici, mostrandosi perfettamente a suo agio. Mi è apparso subito quanto fosse apprezzato da tutti e dal regista soprattutto, che lo consultava frequentemente per conoscere il suo punto di vista sull'insieme della scena o per chiedergli un particolare effetto. Grazie a questo, gli è stato

facile lavorare con tanti beniamini della televisione da Al Bano a Fausto Leali, da Matilde Brandi a Gloria Guida, da Enrico Ruggeri a Anna Falchi e altri ancora. La stima gli deriva, oltre che dalla preparazione, dal tatto e dalla discrezione, necessari per convivere in mezzo a un gruppo eterogeneo come quello di una troupe televisiva o cinematografica, stando sempre un passo indietro, anche se avrebbe l'autorità per suggerire soluzioni. Ecco perché si ricorre a lui quando potrebbe essere molto più comodo impiegare un operatore del luogo. Ora ha l'aspetto dell'artista che gli deriva dalla capigliatura incontrollata, orfana di gel, e da una barbetta "mefistofelica" che gli serve, accarezzandosela, a dissimulare l'imbarazzo quando gli fanno i complimenti per il suo lavoro. Perché Luca, possiede una qualità che è sempre meno riscontrabile nelle persone. La modestia.

Luca con i Fichi D'india



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



Dr. Gilberto Ballerini.
Tecnico Audioprotesista

Quali sono i problemi legati alla perdita di udito?

Contrariamente a ciò che molti pensano, la perdita udi-

tiva, 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...

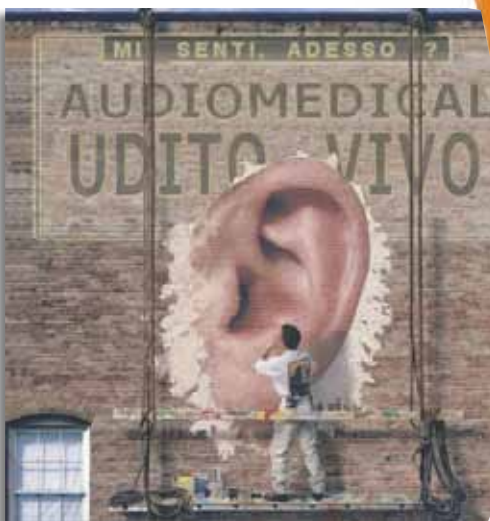
Vero. Infatti se pensiamo di aiutare una persona debole di udito, non possiamo prescindere dalla complessità del doveroso processo di riabilitazione.

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.



Da 30 anni a Pistoia

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

Impianti fotovoltaici a terra

e l'impatto ambientale sul territorio

Tratto dal quotidiano La Nazione a firma di Giancarlo Zampini

Sempre più facile notare nei campi del territorio della piana quarratina il posizionamento di impianti fotovoltaici, numerosi pannelli che producono energia sfruttando la luce solare. Un vero business da un paio di anni, considerato che è facile ottenere finanziamenti bancari per la realizzazione dell'impianto e si gode di incentivi statali attraverso la rivendita

dell'energia prodotta all'Enel. Quello che fa discutere, si vede benissimo ad occhio nudo, è l'impatto ambientale prodotto dagli impianti a terra, in pieno campo, diverso da quelli posizionati sui tetti delle abitazioni o strutture industriali. Di recente la Giunta regionale attraverso una delibera ha stilato un primo elenco delle zone dove sarà vietata l'installazione di

vendita e assistenza piccoli e grandi elettrodomestici

Mazzaferro Assistenza
347 3404881

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



impianti fotovoltaici a terra ponendo un limite alla diffusione in area agricola di impianti fotovoltaici di grandi dimensioni (cioè superiori ai 200 kw) favorendo quelli di piccola (da 5 kw a 20 kw) e media dimensione (da 20 kw a 200 kw), e privilegiando la funzione di integrazione del reddito agricolo. Riguardo Quarrata, il comune si è dotato di un proprio regolamento che si trova all'interno di quello edilizio, afferma l'assessore Luca Gaggioli, ed aggiunge: <<Sono salvaguardate tutte le zone collinari e di interesse ambientale, si tratta comunque di una materia nuova che andrà ulteriormente affinata>>. Ci risulta, dove i pannelli si possono posizionare, che la distanza minima di rispetto dalle abitazioni deve essere di 50 metri, questo ci sembra davvero poco. Insomma, se le cose stanno così, si tutela molto il paesaggio di tutti, molto meno quello del singolo cittadino. Crediamo non sia piacevole aprire la finestra ed invece di un prato o campo

di mais trovarsi di fronte centinaia di pannelli fotovoltaici: è Toscana in collina e Toscana in pianura. Chiara la posizione della Coldiretti, afferma il direttore Francesco Sossi: <<Siamo favorevoli al fotovoltaico, in particolare per quanto riguarda gli impianti posizionati sopra le strutture agricole e i capannoni, alcuni dei quali coperti ancora da Eternit: per molti operatori del settore può essere una buona occasione per produrre energia e sanare il tetto. E' certo che devono sempre essere scelte che portano benefici all'azienda, preoccupa quando l'obiettivo prende strade diverse>>. Concludendo, afferma nella sua newsletter l'assessore regionale al governo del territorio, Anna Marson: <<Il problema delle Fer è che la loro straordinaria incentivazione, soprattutto per produzioni industriali, spinge grandi interessi finanziari a ottenere la disponibilità di grandi estensioni di terreno, generalmente agricolo in quanto più prontamente e a minor costo utilizzabile>>.

**Hai perso
qualche uscita?**

Vieni a trovarci e ti consegneremo
gratuitamente la copia che ti manca.

ICONASTUDIO

via Montalbano 489
Quarrata · 0573 700063



Agenore Fabbri

Il centenario della nascita

di Giancarlo Zampini

Si sono svolti gli appuntamenti programmati da parte dei comuni di Quarrata e Pistoia per il centenario dalla nascita di Agenore Fabbri, lo scultore quarratino di livello internazionale, nato il 20 maggio del 1911 presso la frazione di Barba, fra Quarrata e Pistoia. Due città con le quali non interruppe mai il profondo legame affettivo, pur trascorrendo gran parte della sua lunga esistenza fuori dalla Toscana, in Liguria, ad Albissola in provincia di Savona. Nel centenario della sua nascita i comuni di Pistoia e Quarrata - nelle cui raccolte civiche molte delle sue opere trovano significativa collocazione - hanno ricordato l'esperienza intensa e irripetibile di uno dei grandi protagonisti del nostro tempo. Il programma di incontri e visite guidate è stato un itinerario nel mondo della sua creatività e nei fenomeni di maggior rilievo dell'arte del novecento. Giovedì 9 giugno c'è stato l'esordio presso il Palazzo Fabroni di Pistoia con, "L'espressionismo classico di Agenore Fabbri, vita e opere di un grande scultore pistoiese",



conferenza di Gabriella Belli, direttrice del Museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto, presidente dell'Associazione dei Musei d'arte Contemporanea Italiani. Sabato 11 giugno c'è stata la visita guidata alla collezione permanente di Palazzo Fabroni e la proiezione del documentario prodotto dalla Rai da Franco Simoncini nella serie "Come nasce un'opera d'arte", dell'anno 1975; a seguire visita guidata alle opere di Agenore Fabbri a Quarrata, nel centro cittadino al monumento di Piazza Risorgimento e presso la Villa Medicea La Magia dove l'amministrazione gli ha riservato alcune stanze-museo. Infine, domenica 12 giugno, "Viaggio nell'arte di Agenore Fabbri e del Novecento Italiano", quando appassionati d'arte hanno trascorso l'intera giornata a Milano, con la visita guidata alla mostra Agenore Fabbri 1911-2009 presso il Museo del Novecento ed alla mostra Paladino Palazzo Reale. Complimenti all'associazione Tagete che ha bene organizzato gli appuntamenti locali e la trasferta in Lombardia.





Lavoratori precari a vita

L'Angolo dei Giochi

CARTOLIBRERIA ...e delle Idee

VIA MATTEOTTI, 15 - AGLIANA (PT) - TEL. 0574 718386
elena.nincheri@ambrogiovoice.com



BENESSERE e BELLESSERE...



Noi della farmacia Raspa, con la guida del dott. **Marco Raspa** e di sua moglie la dott.ssa **Laura Maggio**, trattiamo da anni i prodotti dermocosmetici e gli integratori cosmeceutici, al fine di mantenere e migliorare l'estetica, il benessere... e di conseguenza l'equilibrio interiore. Nella nostra farmacia potrete trovare un vasto assortimento di prodotti selezionati tra le migliori marche presenti sul mercato: **Rilastil, Avène, Rougj, A-Derma, Ducray, Klorane, Specchiasol** (cosmetici naturali a base di aloe) che vi garantiranno sicurezza, qualità e risultati. E ancora cosmetici e integratori anti età, prodotti idratanti e nutrienti viso-corpo, trucchi ipoallergenici, prodotti per i vari tipi di inestetismi del corpo (cellulite, smagliature, rilassamento cutaneo), prodotti solari e via di seguito. Non dimentichiamoci però, che tutti questi possono provocare, proprio come i farmaci, l'insorgenza di reazioni avverse (talvolta anche gravi), in quanto contengono

sostanze biologicamente attive. **La preparazione e la specializzazione dei nostri farmacisti sono necessarie per evitare problemi anche molto gravi.** La Farmacia Raspa, non è più solo il luogo di dispensazione del farmaco, ma è presidio avanzato della salute dei cittadini nella sua accezione più ampia dove per salute non si intende soltanto quella fisica, per il ripristino della quale ci si rivolge normalmente al farmaco, ma anche quella estetica e psicologica, per il cui mantenimento si ricorre a prodotti complementari, come appunto i cosmetici e gli integratori. Essere e apparire non sono più due elementi distinti, ma le due facce della stessa medaglia che devono fondersi e amalgamarsi armonicamente per migliorare la qualità della vita, il rapporto con se stessi e quello con gli altri. La presenza del farmacista garantisce l'acquisto di un prodotto destinato al mantenimento o al ripristino della salute.

...a proposito di sole

Dato che oramai l'estate è alle porte, vorremmo soffermarci su questi prodotti. I rischi a cui ci esponiamo, quando non proteggiamo la pelle in modo corretto, sono davvero significativi. Ecco perché è fondamentale utilizzare una protezione solare, scegliendo il fattore di protezione più adatto al proprio fototipo. Per proteggere la pelle dai raggi solari è quindi necessario scegliere prodotti con protezione ad ampio spettro, idratanti, lenitivi, che prevengano il foto invecchiamento e che donino alla pelle un'abbronzatura dorata e uniforme. In più consiglieremo il giusto integratore alimentare in compresse che proteggerà la vostra pelle dall'interno (nel nostro punto vendita trattiamo **le migliori linee: Oenobiol solaire, Carovit forte plus, Carovit melanin, Verattiva cpr sole dalle spiccate proprietà antiossidanti**).

Adesso vi diamo alcuni consigli che ci auguriamo seguitare. Prima di andare in spiaggia, applicate i prodotti solari e rinnovate l'applicazione in particolare dopo ogni bagno. I primi giorni non prendete più di 45 minuti di sole, aumentando poi progressivamente l'esposizione senza dimenticare di proteggervi. Applicare il prodotto solare anche quando sarete già abbronzati, riducendo gradualmente il fattore di protezione. Evitate di esporvi tra le ore

12.00 e le ore 16.00; non esponete i bambini inferiori ai 3 anni durante le ore di sole più intenso e usate protezioni appositamente studiate per loro assieme ad una maglietta asciutta, il cappellino e gli occhiali da sole con lenti omologate. Questo vale anche in montagna sulla neve, in città e se fate sport o lavori all'aperto, persino quando il cielo è nuvoloso.

Asciugatevi bene dopo ogni bagno perché l'acqua sul nostro corpo favorisce i colpi di sole e dopo la doccia serale utilizzate un buon prodotto doposole idratante e lenitivo. Unite a tutto questo una corretta e sana alimentazione.

**Buone vacanze a tutti dal nostro team e...
Non dimenticate la crema solare a CASA!!!**

Quando una mela al giorno non basta

Farmacia Dr. Raspa Alberto e C.
V. Statale, 331 - tel. 0573 718814



di Giancarlo Zampini



I progetti di educazione alimentare del comune di Quarrata a “Terra Futura”. **I progetti relativi all’educazione alimentare e alla ristorazione scolastica del Comune di Quarrata a “Chilometri 0, “Menù toscano” e “Scuola in fattoria”**, indicati dalla Regione Toscana come progetti pilota a livello regionale nell’ambito del Piano Agricolo Regionale, sono

stati esposti presso lo stand della Regione Toscana in occasione della mostra-convegno internazionale “Terra Futura” presso la Fortezza da Basso di Firenze. I progetti quarratini rispettano le buone pratiche di vita, di governo e d’impresa verso un futuro equo e sostenibile come l’iniziativa sotto-linea. Nelle scuole del territorio di Quarrata, in alcuni giorni di ogni mese, la preparazione di pasti viene effettuata esclusivamente con prodotti provenienti dalla nostra provincia o dalla nostra Regione. A tale proposito è stata stipulata una convenzione con la Coldiretti, per la fornitura. Per quanto riguarda la cottura della pasta, le scuole sono autonome potendola cuocere all’interno del plesso, così da non mangiarla scotta. Si distingue inoltre nel proporre un menù concordato con i genitori che varia ogni giorno. Fra le eccellenze anche la “Merenda Toscana”, con Yogurt, focaccia all’olio extra vergine di oliva, pizza, ecc.

La storica edicola di Catena, per anni in via Vecchia Fiorentina, si è trasferita negli ampi locali lungo l’ex Statale 66, cento metri dopo l’incrocio in direzione Firenze. Giornali, profumi, pro-

dotti per l’igiene e la pulizia, mesticheria, bi-giotteria, zainetti e libri di testo, il tutto servito da un comodo parcheggio. Un vero piccolo emporio, come era in uso tanti anni fa, con l’immutata cortesia di Rita e Martina.

Terminati i lavori di abbellimento della pista polivalente all’interno del Parco Verde di Olmi, è stata inaugurata con la partecipazione del Gruppo Sportivo Nuovo Verdi di pattinaggio artistico, associazione sportiva di Agliana. L’area è stata interessata dal rifacimento del fondo calpestabile attraverso una speciale verniciatura a resina, a seguire corredata di segnaletica ido-

nea allo svolgimento delle partite di basket e volley. Inoltre la pista è stata coperta con travi in legno sopra le quali è stato posizionato un impianto fotovoltaico di ultima generazione. Un intervento, che dà autonomia ed utili, consente di svolgere attività sportiva e serate danzanti nei giorni di pioggia, al riparo anche dai frequenti temporali estivi. Dal 31 maggio sono iniziati anche i corsi estivi di pattinaggio a rotelle per bambini e bambine.

Gabriele Bellini ha chiuso il 2010 con un bilancio professionale in attivo e



sicuramente il 2011 non sarà da meno. Nell'anno appena trascorso infatti il suo album solista *"Human's Sound Signal"* è arrivato al 5° posto nella classifica di Metal Hammer (il mensile Hard Rock più venduto in Europa)

tra i dieci migliori del 2010. In più il 18 marzo 2011 è uscito il primo cd del suo nuovo progetto *"Pulse-r"* e nell'autunno di quest'anno arriverà

anche il suo nuovo album solista. Per ciò che riguarda la manifestazione che l'ha fatto conoscere a Quarrata, il *"Qua'Rock Fest."*, realizzato durante il Settembre Quarratino della scorsa edizione, ricordiamo che quest'anno si sposterà alla Rocca di Serravalle in data 4 settembre. Visto il successo dell'anno passato, Bellini non esclude una nuova incursione anche nel Settembre Quarratino 2011, per accontentare i numerosi fans che nel 2010 hanno affollato Piazza Risorgimento, regalando molte soddisfazioni agli organizzatori e ai commercianti del centro di Quarrata. La voglia di far emergere giovani band locali che propongono musica propria è tale, che Gabriele organizza anche un Festival on the road, il *"Qua'Rock Tour"*. L'anno scorso ha fatto tappa ad Empoli e per questa estate conta di portare in giro altra buona musica sia a Prato che a Montale (in tutto sono venti le band che ruotano intorno a questo progetto).

David Colzi

... presto ON-LINE!

MIAS  **orgente**

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

Il mitico Vasco davanti al suo orto

La corsa... all'orto

di Giancarlo Zampini

Negli ultimi anni si è assistito ad una vera "orto-mania": molti italiani hanno scoperto il valore della coltivazione in proprio di un pezzo di terra molto prima della signora Obama, che l'orto lo coltiva alla Casa Bianca. Dati di commercianti del settore affermano che c'è stato un aumen-

to del 400% nelle vendite di piante, sementi, piccoli attrezzi per dissodare e lavorare la terra. Tantissimi gli orti sui terrazzi, basilico ed erbe officinali a portata di mano anche per coloro che abitano in città. Il comune di Quarrata ha preso un'iniziativa davvero originale, proponendo una

Photo Convalle

ILARIA



DIANA



ELENA



GIULIA



LE PRIME ASPIRANTI FOTOMODELLE SELEZIONATE DA SANDRA

CATERINA



STEFANIA



CHIARA



MELANIA



gara che vedrà premiati i migliori angoli verdi del territorio. Quest'anno, insieme a Legambiente, è stato deciso di dare vita ad un concorso riservato a giardinieri e coltivatori di orti amatoriali, al fine di promuovere il miglioramento e il rispetto della natura per innalzare la qualità della vita. I migliori verranno premiati il prossimo mese di settembre e naturalmente ci saremo anche noi a documentare per Noidiqua. Altra iniziativa, portata avanti a Pistoia per interessamento di Andrea Betti, consigliere comunale e provinciale, è quella di destinare gratuitamente i terreni pubblici a pensionati così che possano coltivare l'orto. In altre città da molti anni viene sostenuta questa iniziativa; il record va a Bologna dove si contano 3.000 orti di circa 35 metri quadri ciascuno e in provincia sono più di 5.000. A carico dei pensionati ci sono le spese per l'acqua, per le sementi e le piantine. Nel comune di Pontecagnano Faiano - Salerno, ci sono 10 appezzamenti di 100 metri quadri l'uno. Ad Omegna, c'è un'iniziativa denominata "Oasi della vita": il comune ha allestito un'area con all'interno il Ristorante, Bar, un ampio spazio a verde, un campo di bocce e circa 50 orti che ogni anno vengo-

no assegnati agli anziani che ne fanno richiesta. A Macerata, 96 orti a titolo gratuito. A Magenta -Milano, è stata allestita un'area di 4000 metri quadri, completamente irrigata. Chi scrive porta avanti a TVL, nell'ambito della decennale trasmissione "Ora Verde", la rubrica settimanale "L'orto di Vasco", dove un pensionato, Vasco appunto, se la cava ottimamente con la zappa ed il microfono. Coltiva un orto da sogno, non sa cosa significa acquistare una verdura, mangia sano e risparmia tanti "soldini". A conservarla, metterla sott'olio, fare la conserva o la passata di pomodoro, provvede sua moglie Giuseppina.



Beauty Club

for under 25

SANDRA BELLINI

PROFESSION HAIR

Continua... A.A.A. GIOVANE FOTOMODELLA CERCA SI

PARTECIPA AL CASTING DELLA

Con Sandra Bellini potresti diventare una delle testimonial di Elgon Professional. Il Lunedì dalle ore 15,00 alle ore 19,00 (solo su appuntamento*), realizzeremo con te un servizio fotografico completamente gratuito che verrà poi inviato alla società specializzata in cosmetica capillare.

* PER INFO E APPUNTAMENTO TELEFONA AL NUMERO 0573 738625

Francesco Colzi

Luminare di fama europea

di Marco Bagnoli

Siamo sempre da queste parti a fare due passi e come sempre ci viene incontro un personaggio del passato, tanto più grande, quanto più dimenticato. Francesco Colzi nacque a Monsummano il 15 febbraio del 1855, quando ancora l'Italia non c'era. Francesco frequenta il ginnasio a Pistoia per poi spostarsi a Pisa, per gli studi liceali: è qui che decide la strada sulla quale incamminarsi, quella della medicina. Ottenuta la laurea inizia per lui un intenso periodo di perfezionamento, intanto a Firenze e poi presso numerose cliniche a Parigi, Vienna, Berlino, Lipsia e Londra. È bene tener presente che all'epoca c'erano ancora più calessi che vagoni. Rientrato a Firenze, diventa assistente ed allievo prediletto del primario di chirurgia all'Ospedale Santa Maria Nuova; poi è a Modena, Professore Straordinario di Clinica chirurgica e infine di nuovo a Firenze, direttore della Clinica generale chirurgica, degno erede del suo maestro per merito riconosciuto. Pubblica diversi lavori di notevole interesse nel campo medico, tra cui *"Contributo di Clinica operativa"*, del 1891, mentre parecchio materiale inedito finirà irrimediabilmente perduto. Francesco Colzi giunge a far parte della nostra storia di qua per motivi tutt'altro che scientifici o accademici, ma non per questo meno importanti: la villa lungo la via di Pozzo nella sua tenuta di famiglia era il necessario rifugio rigeneratore dalle fatiche della sua missione. E proprio a Tizzana lo ricorderanno a lungo – e lo ricordano ancora oggi



– per la sua statura umana e intellettuale, certo, ma anche per il modo inaspettato ed assurdo in cui è stato strappato all'affetto di così tanta gente. Tizzana era la sua seconda patria, culla per il riposo e luogo ideale per il suo svago prediletto, la caccia. Il 25 marzo 1903 Francesco ha 48 anni, la barba ancora nera e il fido calibro dodici sotto braccio. È un fucile inglese caricato con polvere Walrode e piombo temperato numero sette. Alle Cascine si stanno svolgendo le consuete gare mensili di tiro al volo, è una bellissima giornata. Nonostante i cento otto anni trascorsi, la ricostruzione dei momenti che seguiranno è una solida catena di vividi fotogrammi. È il 1903 e lo leggiamo sulla Nazione e sul Giornale d'Italia, che nel frattempo è Unita e Giolittiana; un cronista del Corriere Italiano era addirittura sul posto, testimone diretto del fatto. Il fatto. Il Dottor Colzi prende posto sulla pedana di tiro, è uno dei partecipanti di questa gara ad eliminazione e, con feroce ironia, adesso è il suo turno. Ha il dito sul grilletto, pronto a portarsi il fucile alla spalla per mirare e fare fuoco. Al comando *pronti per lo sparo*, però, il piccione predestinato non esce dalla sua cassetta – e almeno per oggi la farà franca. È una bella giornata, il sole è cal-



do e anche se la preda non è ambita con la sportività delle sue battute per Tizzana, Francesco, adesso più che mai, è pronto a fare fuoco. Anche troppo, forse. Il grilletto è leggero, o meglio, sensibile – è uno strumento raffinato – tutto questo calore si fa di colpo meno piacevole. Il dito scivola e parte uno sparo. Il rinculo della doppietta è gagliardo, sfugge di mano, tocca terra dalla parte del calcio – il Dottore cerca di riafferrarla al volo per la sommità delle canne. Parte il secondo colpo. La scarica di piombo rovente lo coglie in pieno all'ascella destra. Francesco si sente mancare, accorrono tutti. Lui chiede una corda, uno straccio, qu a l u n q u e cosa permetta di arrestare il deflusso di sangue dall'arteria principale del braccio. Ci sono due dei suoi allievi di medicina, un conte e ben tre marchesi. Viene adagiato su di un sofà, ringraziando Meucci si può telefonare, arrivano tre medici: giudicano grave la situazione, immediato il trasporto in ospedale. Arriva il carro lettiga, guardiamo l'orologio, sono le quattro e un quarto, è passata mezz'ora dal momento dell'incidente – *"Orribile disgrazia al tiro al piccione"*, scriverà poi La Nazione. Le persone si affollano sulla porta d'ingresso del club, Francesco chiede che gli si copra il volto, non vuol farsi vedere. Lo accompagnano in diversi, il Marchese Ridolfi, il velocipedista sig.

Pontecchi, il collega Dottor Guarnieri, l'avvocato Lumachi. Arrivano all'ospedale. Il suo ospedale, quel Santa Maria Nuova che per un attimo resta congelato in un brivido d'angoscia e subito si mette d'impegno attorno alla sua fasciatura provvisoria. Francesco si tocca il braccio ferito: *<<è inutile che m'illudiate, m'accorgo da me che è inevitabile l'amputazione del braccio>>*. I colleghi che affollano la sala del pronto soccorso non si pronunciano sulla gravità della ferita, si limitano a disinfettarla. L'osso del braccio è danneggiato pesantemente. La notizia dell'accaduto comincia a passare, alcuni amici avvisano i parenti, giungono il fratello Alessandro e suo cugino, l'avvocato Brunetti. Si viene a sapere anche in città, ecco il sindaco Berti e il deputato avv.



Il Prof. FRANCESCO COLZI sopra il suo letto di morte.
La Dna spietata ora voglia contenta le spoglie di Colzi, che male e male volle sopra rinasciarla negli suoi una bella frustata, evitando così l'angoscia e il pianto della sposa, del padre, del fratello, degli amici.

Meroli. Finalmente ci dicono qualcosa. L'arteria omerale è lesa gravemente, non è perduta ancora la speranza di poter evitare l'amputazione, specialmente se si potrà ristabilire la circolazione del sangue. E' stato chiamato telegraficamente e giungerà domattina alle 6, l'illustre professor Bassini dell'Università di Padova. Fino a tarda sera è tutto un via vai di persone che domandano del Dottor Colzi, aristocratici e popolani; nel vestibolo c'è un tavolino e sopra un registro che in breve si riempie di firme. Il padre di France-

scò, il collega Dottor Guarnieri, l'avvocato Lumachi. Arrivano all'ospedale. Il suo ospedale, quel Santa Maria Nuova che per un attimo resta congelato in un brivido d'angoscia e subito si mette d'impegno attorno alla sua fasciatura provvisoria. Francesco si tocca il braccio ferito: *<<è inutile che m'illudiate, m'accorgo da me che è inevitabile l'amputazione del braccio>>*. I colleghi che affollano la sala del pronto soccorso non si pronunciano sulla gravità della ferita, si limitano a disinfettarla. L'osso del braccio è danneggiato pesantemente. La notizia dell'accaduto comincia a passare, alcuni amici avvisano i parenti, giungono il fratello Alessandro e suo cugino, l'avvocato Brunetti. Si viene a sapere anche in città, ecco il sindaco Berti e il deputato avv.

“CERCHIAMO PROPRIO TE!!!”



ICONASTUDIO
COMUNICAZIONE & MARKETING

Agenzia Servizi Integrati per la Comunicazione ricerca Nr. 2 AGENTI JUNIOR da inserire nella propria rete commerciale. **REQUISITI del CANDIDATO:** Automunito, Buona Presenza, Anche Minima Esperienza Commerciale Precedente, Spiccate Capacità Comunicative e Relazionali, Determinato e di Elevato Dinamismo, Efficace nella Gestione del proprio Tempo.

COSA OFFRIAMO: Trattamento Provvisoriale di Sicuro Interesse, Affiancamento e Supporto Commerciale Continuo, Interessanti Prospettive di Crescita Professionale.

Invviare CV in formato WORD/PDF, all'indirizzo mail: commerciale@iconastudio.it

sco arriva in treno da Monsummano, entra in ospedale alle nove e subito lo prende un mancamento. A questo punto si succedono rapidi uno dietro l'altro i consulti e i bollettini medici dei colleghi. *Ferita d'arma da fuoco alla regione interna del braccio destro interessante le parti molli, i vasi e l'osso. Undici giorni di situazione grave, condizioni soddisfacenti, notte tranquilla, nessuna reazione febbrile, speranza per l'avvenire, notte agitata, stamani assai calmo, lieve movimento febbrile, le condizioni generali soddisfacenti lasciano speranza, discrete, condizioni locali immutate, notte tranquilla, rialzo termometrico, il malato è calmo, s'iniziano a scopo precauzionale i trattamenti antitetano, purtroppo nessun miglioramento, stasera temperatura quasi normale, le condizioni dell'arto vanno notevolmente peggiorando, si è dovuta eseguire l'asportazione dell'arto al livello della frattura, notte sufficientemente calma, temperatura normale, regolari medicazioni locali, aggravamento della fenomenologia tetanica, nessun miglioramento, riconfermata la presenza di bacilli del tetano, energica prosecuzione della sieroterapia, è comparsa la febbre, le condizioni del malato sono alquanto peggiorate e vanno*

ogni ora peggiorando in modo allarmante. Undici giorni fino alle sei del giorno 4 aprile: un periodo di convulsioni tetaniche molto frequenti ed intense, seguite da un crescente torpore. Alle due del pomeriggio il respiro si fa più difficile e Francesco Colzi entra in agonia. Alle tre è preso da una serie di contrazioni spasmodiche e spira. Il 6 aprile il feretro di Francesco attraversa Firenze: centinaia di persone, autorità civili, militari, personaggi illustri, aristocratici e tanta povera gente. Innumerevoli i messaggi di cordoglio; Alberto, il fratello ingegnere, apre il telegramma di Giacomo Puccini, "al dolore mondiale si associa animo mio straziato grande sciagura". Il 31 luglio 1904 viene inaugurato il monumento eretto in suo onore a Pieve a Nievole. Il 9 ottobre del 1910 è la sua seconda patria, Tizzana, a raccogliersi in ricordo del compianto Francesco; molte persone arrivano dai paesi vicini, da Poggio a Caiano, da Quarrata, Carmignano e Pistoia. I balconi delle abitazioni sono imbandierate, pendono drappi di vari colori; le candele dei lumi alla veneziana concedono il massimo di luce che si può. Si inaugura il monumento in piazza della chiesa, un busto marmoreo opera di Umberto Bacci da Serravezza: è il Professor Francesco Colzi, la sua folta barba, la sua profonda calma. I serpenti di Esculapio si contorcono nella pietra con sinuosa fissità. La base perderà poi la sua elegante ringhiera in ferro battuto, oltre ai caratteri in bronzo; il marmo reca inciso "A Francesco Colzi - Tizzana - 1910". A seguire gli sarà intitolato il dopolavoro, centro di vitale aggregazione fino al 1935, mentre a Catena una strada porta oggi il suo nome.



A fianco, lo staff del sito www.tizzana.net il giorno del centenario dall'inaugurazione della statua di Francesco Colzi. Da sinistra a destra: Francesco Cammisa (webmaster), Angelo Cammisa (ideatore del sito) e Alberto Bruschi (collaboratore). La redazione di Noidiqua li ringrazia sentitamente per la disponibilità dimostrata durante la realizzazione di questo articolo.



Roberto BARDI

Ci ha lasciati uno degli imprenditori più conosciuti della nostra comunità

La comunità di Quarrata ha pianto per la scomparsa di Roberto Bardi, uno dei più affermati imprenditori del settore del mobile imbottito; aveva 51 anni compiuti. La morte è avvenuta nella città di Verona mercoledì 18 maggio dove Roberto si recava spesso per controlli cardiaci essendo stato sottoposto a trapianto di cuore un paio di anni fa. Era arrivato nella città scaligera dalla Germania dove si era recato per lavoro, aveva preso dimora nel solito appartamento come tutte le altre volte, al mattino dopo, come faceva spesso, aveva concordato con i medici una visita di controllo. Ma all'ospedale non è mai arrivato, la sua assenza del tutto impreveduta ha messo in allarme i sanitari che si sono attivati nella sua ricerca chiamandolo più volte al telefono senza avere mai risposta. Purtroppo, il suo silenzio è stato capito al momento di entrare nella sua abitazione, dove Roberto Bardi è stato trovato senza vita, il cuore che tanto curava aveva smesso di battere. Un imprenditore conosciuto da tutti, alla guida di un'azienda

assieme ai fratelli Massimo e Luca, di grande visibilità internazionale. I problemi di salute emersero alcuni anni fa durante una partita di tennis, la sua passione sportiva fino a quando il cuore non cominciò a creare problemi. Sembrava che attraverso il trapianto tutto si fosse risolto: Roberto Bardi aveva ripreso la normale attività all'interno della sua azienda, tanto è vero che si è fermato a Verona di ritorno dalla Germania, dove aveva preso parte alla manifestazione di settore M.O.W. La Bardi Spa ha la sede originaria lungo l'ex strada Statale Fiorentina all'altezza dell'abitato di Olmi, dove babbo Gino (scomparso circa tre anni fa) aveva costruito il primo capannone e la propria abitazione. In quella casa governata da mamma Giuliana, confinante il laboratorio di tappezzeria, prima artigianale, in seguito industriale, i tre fratelli sono cresciuti a stretto contatto con divani e poltrone carpando ogni segreto costruttivo. Oggi la Bardi Spa occupa circa 140 dipendenti, produce una collezione classica e contemporanea, anche di complementi di arredo, è stata fra le prime di tutto il distretto ad allargare il proprio catalogo, esporta in tutta Europa, ed in tutti gli altri continenti.

Tratto dal quotidiano La Nazione a firma di Giancarlo Zampini



Centro Commerciale Super Olmi

Un'idea contro la crisi

di Angelo Briganti

E' Venerdì. E' un pomeriggio uggioso e stanco. Sono nella mia Station Wagon color oro, in attesa del Cliente che non rispetta l'appuntamento preso. Improvviso, dirompente, dai diffusori a palla dell'autoradio, parte il riff di "Sweet Home Alabama" (Lynyrd Skynyrd, grandi del Southern-Rock "Amerikano", sino alla morte di Ronnie Van Zant anima della band, nel 1977) e l'umore cambia il suo colore. Rincorro rivoli di pensiero nel vorticare della mente. Ho un problema da risolvere, mi serve il bandolo. Una grande Idea. Una buona Idea. Un'Idea sufficiente. Basta una semplice, normale, Idea! Il loop sulla chitarra di Ed King continua a roteare e sembra sciogliere le nebbie nella mia testa. Un refolo. L'aria pura entra dal finestrino spazzando via i dubbi e la coltre fumosa delle mie mille Marlboro. Ora, tutto, è evidente, lindo. Non è solamente una grande idea, è l'IDEA!!!

13 operatori Commerciali che uniscono l'impegno e danno una spallata alla CRISI. Semplicemente regalano alla collettività una giornata di SPENSIERATA normalità. Non dimenticano chi ha bisogno d'Aiuto perché in difficoltà. Creano il presupposto di mettere insieme, esigenze di richiamo Commerciale e necessità a offrire Sostegno. Nasce

"LANCIA e RILANCIA: Spettacolo, Enogastronomia e Solidarietà". L'evento prevede l'esibizione dei paracadutisti dell'Aero Club Pull Out di Ravenna. Voli brevi su mezzi ultra leggeri de *Il Pinguino* di Quarrata. Ghiottonerie gastronomiche nel selezionato mercato ambulante. Uno spazio organizzato per i volontari della Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze, beneficiaria di un contributo predeterminato offerto dai 13 operatori, artefici dell'evento. L'unione fa la forza, si rende Solidale, batte l'immobilismo e restituisce UNICA IDENTITA'. Dal civico 175 al 180 di via Fiorentina compaiono le bandiere con il fantasmino "SUPEROLMI". Un nuovo conio, da 1 e 5 euro è la moneta circolante fra le attività aderenti. Il suo corso è valido sino alla Santa Pasqua. Poi... Domenica 3 aprile 2011, il "CENTRO COMMERCIALE SUPEROLMI" fa CENTRO. "LANCIA e RILANCIA" è un Grande Successo. Numerosa è la presenza del pubblico. Un incidente accorso il giorno precedente cancella l'esibizione dei paracadutisti. Comunque ciò nonostante, una splendida giornata dalla spensierata normale allegrezza, complice anche la clemenza del tempo, si è dispiegata tutta la domenica. Grande professionalità è l'identificativo per



l'Associazione Sportiva "IL PINGUINO". Il Presidente Mimmo Buoncristiani, su richiesta del "CENTRO COMMERCIALE SUPEROLMI", con i due velivoli ultraleggeri Tipo R22, nella giornata ha regalato a ben 90 fortunati, felici e palesemente soddisfatti, l'ebbrezza di "Villa La Magia" dall'alto. Il campo volo è stato realizzato grazie alla valente collaborazione tecnica e logistica della "Lavorazione Meccanica, Industriale e Agricola PECCHI" di Santonuovo e della "Cooperativa SE.T.T." di Quarrata guidata da Nicola Magazzini. Il pubblico ha apprezzato e premiato con il suo prezioso sostegno solidale, la "Fondazione MEYER" che ha aggiunto lustro e segno Civico alla splendida giornata in festa. Tante le richieste per gli oggetti con *"Io Aiuto il MEYER"*. 8 aprile 2011, è un nuovo Venerdì. Mattina, calda e allegra. Conferenza stampa di chiusura evento, Giancarlo Zampini è il moderatore. Il Dr. Bittarelli rappresenta la Fondazione Meyer e ritira l'assegno di 1.115,00 euro (si aspettava meno). Tutti sono soddisfatti. Le attività aderenti al CENTRO (Brico Center, Exit Outlet, Giocheropoli, GM Cucine, Melani Shop, Mercatone Florenzi, Michelozzi Arreda, Passi & Passi, Selear, Stefan, Superolmi Snack-Bar, Superolmi Gelateria, Vestiflor) promotori di un evento allegro, spensierato, diverso, ripetibile. Il CCN Quarrata promosso da Confcommercio PT che, quale organizzatore, è felice della buona riuscita. Pago è Giovanni Dalì, Assessore al Commercio Comune di Quarrata. La BCC Masiano, sportello Bottegone, partner-sostenitore. "ICONA STUDIO di Massimo Cappelli" ideazione, preparazione, coordinamento e realizzazione "LANCIA e RILANCIA"...E' Domenica 3 Aprile. E' sera, fresca e sazia. La station wagon color oro rimbalza su e giù. Il volume delle casse spara all'esterno il riff di "Sweet Home Alabama" e cinque teste ondeggiano nella trasparenza dei cristalli. Marika, Oana, Angelo, David e Massimo, così come accade ogni qualvolta si realizza positivamente qualcosa di particolarmente sentito e importante, assaporano la consapevole sazietà del giusto.

A BREVE SI MANGIA E SI BEVE DALLA PARTE DI LA'!

SuperOlmi 
Wine Bar

*è lieto di
comunicare che
nel mese di giugno
si sposterà nei nuovi
locali siti davanti al
"Mercatone Florenzi".*

*Presto sarete invitati alla
grande inaugurazione.*

Campiglio

di Marco Bagnoli

Questa località ci è nota già dalle cronache del XIII secolo, quando in un atto di Badia a Tona risalente al 1231 leggiamo che il rettore della chiesa di Campiglio de Montemagno si fece converso dell'abbazia di Forcole. Col trascorrere dei secoli la consueta coltre di mistero che ricopre nomi e luoghi si rende man mano più impalpabile; siamo a metà del Duecento quando la cappella di Campiglio entra sotto l'amministrazione di Pistoia, come frazione rurale del comune di Montemagno. La chiesa, dedicata a Santo Stefano, sarà quindi in seguito riportata, nei resoconti delle visite pastorali nel frattempo succedutesi, come dipendente dalla pieve di Montemagno.

Come quasi sempre accade quando si sfoglia a ritroso il libro del Tempo, ci si rende conto che tutte quante le storie sono passate per la piazza della chiesa o poco più; e la casa del culto, in solido stile romanico, è una pagina ancora palpitante, vergata nella viva pietra. L'originaria struttura a tutto sesto ha subito una serie di importanti modifiche in modo particolare nel corso del Seicento, anche se le iscrizioni che ne attestano l'epoca esatta sono tutt'ora argomento di discussione, forse nel 1735, forse alla fine del secolo. Che altro? All'entrata, sulla sinistra, c'è un acquasantiera del Seicento, l'altare accanto in stile tardo Settecento è del 1891, mentre pure l'altare maggiore è stato costruito nel 1691 – in questo caso fa fede un'iscrizione attornata di stemmi in pieno stile rococò. Sopra di esso si può scrutare un dipinto ritraente una Madonna con Bambino in compagnia dei Santi Antonio, Domenico, Francesco e Stefano, stimato sei-settecento, scuola fiorentina tardo-barocca. Nella lunetta dell'abside un affresco di Azelio Tuci del 1946 raffigura di nuovo la Vergine, sorta di ex voto per la pace ritrovata.



Ha sempre desiderato fare il parrucchiere?

E' da quando avevo quattordici anni che sono in questo ambiente; ora ne ho quasi cinquanta, quindi è un bel pezzo di strada fatta all'insegna di tagli ed acconciature, con un occhio sempre attento alle tendenze e alla cura dei capelli.

Ci vuole tanto studio per fare il suo mestiere?

Absolutamente sì! Io, ad esempio, ho iniziato frequentando diverse Accademie per parrucchieri in molte città italiane e non solo, tra cui Barcellona e Londra, riuscendo a conseguire diplomi prestigiosi. Grazie ai miei studi da diciotto anni mi occupo di consulenza tecnica e formazione in trentacinque paesi nel mondo.

Quando è nato "Femina"?

Nel 1983. Dal 2010 con il rinnovo del locale ho inserito nel mio logo la dicitura "Lab." che significa appunto "Laboratorio della bellezza". Per me è molto importante considerare il lavoro attorno alle nostre clienti come qualcosa di



completo che parte dai capelli, passa per il viso e poi per il corpo. Nel 2011 abbiamo inaugurato anche la Relax room.

Perché un laboratorio?

Tutto il nostro lavoro ha come finalità il creare uno stile unico per ogni cliente. Mi piace che le donne quando escono dal nostro "laboratorio", siano diverse da come sono entrate e si sentano migliori, valorizzate, soprattutto con le acconciature ma non solo. L'impegno mio e del mio staff è quello non solo di dare consigli, ma anche di valorizzare i particolari di ogni viso e la personalità di ogni cliente.

E cosa proponete nella vostra Relax room?

Trattamenti all'insegna del relax, appunto, con vari programmi, che vanno da un'ora e mezzo a due ore e mezzo. Si può trovare di tutto, iniziando dal massaggio ayurvedico, arrivando fino alla Basic SPA che si divide in manicure e pedicure con trattamenti completi che prevedono massaggi con rifiniture delle unghie.

Ci sono anche trattamenti piuttosto originali.

Credo si riferisca all' Hot Chocolate, ai massaggi con il Sale marino e alla Sweet Relax, a base di zucchero... e pensi che ci sono tante altre novità in arrivo a settembre!

...Continua nel prossimo numero.

Innovativi... in tutti i sensi

intervista a Nicola Raimondo titolare di FeminaLab

QUARRATA (PT) - SANTONUOVO

Viale Europa, 340 - tel . 0573 790020

PISTOIA

Via della Madonna, 97 - tel . 0573 21123



Non solo poltrone e divani



*Il mago
dell'intaglio*

di Giancarlo Zampini

Domenico "Mimmo" Pepe

Domenico Pepe, originario di Albano di Lucania, guardia penitenziaria in pensione, risiede a Quarrata da quasi un anno, sposato con Vincenza, tre figli, Salvatore, Pino e Corrado, quest'ultimo attualmente in Afghanistan appartenente alla Nembo di Pistoia. Domenico, "Mimmo" per gli amici, è un mago del coltello e dell'ascia, costruisce oggetti in legno di particolare bellezza, come lo stesso racconta: *<<Ho imparato da mio nonno quando avevo solo 12 anni: era tradizione costruirsi da soli piccoli utensili da cucina e bastoni di legno. Ecco allora grandi cucchiaini, forchettoni, sempre arricchiti con qualche intaglio: in casa si usavano questi, non si andava certo a comprare quelli di metallo. Un lavoro che facevamo in inverno accanto al fuoco, d'estate al fresco sotto una pianta, oppure quando portavamo gli animali al pascolo>>. Il legno preferito è quello di Olmo? <<Si e vado a cercarlo lungo i terreni abbandonati: a me servono i "ributti" o "polloni" (si chiamano così*



le nuove piante che nascono dal terreno in grande quantità: hanno la caratteristica di robustezza e sono particolarmente dritti)>>. **Ma riguardo i bastoni ha un segreto?** <<Sì, taglio i ributti con un pezzo di radice, la stessa, dopo una accurata pulizia e lavorazione, diventa una perfetta impugnatura, sempre originale, una diversa dall'altra, con la forma rotonda, un'altra a becco d'oca, un'altra ancora simile ad un osso o muso d'animale: in questo mi viene in aiuto la natura, offrendomi materia prima e idee>>. Domenico è sempre a fare bastoni, li regala ad amici e parenti, è di grande generosità, lavora all'esterno o nel garage di casa, in compagnia di sua moglie Vincenza e Salvatore, il figlio minore che ancora vive con loro. Quando non intaglia suona l'organetto, altra sua grande passione che ad Albano di Lucania, nella sua terra, si tramanda di padre in figlio da generazioni, così come fare bastoni. Un altro grande merito di "Mimmo" è quello di essersi inserito in breve tempo in un mondo diverso da quello vissuto per tanti anni. Arrivato ad Olmi da pochi mesi è diventato grande amico di tutto il vicinato, si distingue per la sua generosità; bottiglia del vino e un cesto d'insalata sono il suo biglietto da visita che non fa mai mancare. Dimenticavamo, senza per questo violare la privacy: "Mimmo" è una buona forchetta e sua moglie Vincenza una grande cuoca... la cucina è il suo regno!



Nel prossimo numero avremo un altro "mago dell'intaglio", Renzo Bechi, artigiano tessile in pensione appassionato di scultura. Legno, mazzolo e scalpello sono ciò che usa per realizzare modellini d'auto in scala (di rara perfezione e bellezza) oppure figure umane come coppie, famiglie, innamorati che si baciano e personaggi del presepe.



Venturi Service
VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI

pneus  expert

Via Montalbano, 39 Quarrata (PT) - tel. 0573 72177
venturiservice@genie.it





Voi di  ua

I quarattini scelti dai lettori

Corsa La Medicea

Pedalata di biciclette storiche

Una bella ed originale manifestazione è stata definita per l'ultima domenica di maggio: l'appuntamento è con la pedalata cicloturistica d'epoca, non competitiva, "La Medicea", che è partita da Villa La Magia alle ore 9.00 per tornarvi dopo un giro per le bellezze del territorio, verso le ore 13.00. La persona che ci ha messo tempo ed anima è Massimiliano Baldi, appassionato con altri amici di biciclette d'epoca, che afferma: <<Lo scorso anno si organizzò l'edizione nu-

mero zero, quest'anno noi del gruppo storico di appassionati abbiamo fatto le cose in grande entrando a fare parte del Giro d'Italia d'Epoca, quella di Quarrata è la IV° tappa>>. **In quanti sono stati a prendere il via?** <<Circa 200 che sono arrivati da ogni regione d'Italia>>. Le regole sono severe? <<Sono state ammesse solo le biciclette da corsa d'epoca, con cambio posizionato al telaio, gabbiette di metallo fermapièdi ai pedali, abbigliamento d'epoca di lana. "La Medicea" non è una corsa,



*Piante,
Colori e
Fantasia*

**Novità!
Balloon
Art**

di **Risaliti Rosita** Via G. Pascoli, 1 - Valenzatico - Quarrata (PT) - tel. 0573 735903 **Consegne a domicilio**

ma una pedalata non competitiva riservata a tutti coloro che vogliono rivivere lo spirito e le emozioni del ciclismo eroico. Il percorso è di 70 chilometri, un tracciato davvero duro che si farà sentire, ci sono anche sette chilometri da percorrere su strade bianche, dove la fatica è doppia: un modo per arrivare tutti al traguardo con la polvere sul viso...se poi piove lascio immaginare.>>. **Entrare a fare parte del Giro d'Italia d'epoca è stato importante?** <<Un sogno realizzato>>, dice ancora Massimiliano Baldi, <<che ci eravamo prefissati già lo scorso anno, averlo reso concreto è stato un grande obiettivo>>. E poi il mercato e l'expo: <<Sì, negli spazi esterni alla Villa con l'esposizione di decine di biciclette del secolo scorso, centenarie o quasi, delle vere opere d'arte per come sono state realizzate e per la loro conservazione. Importante poi la mostrascambio di biciclette, pezzi di ricambio ed abbigliamento d'epoca: e' stata una vera occasio-

ne per tutti gli appassionati, anche per scambiarsi pareri e consigli>>. La manifestazione ha goduto della collaborazione del comune di Quarrata, l'Uisp Sportpertutti del Comitato di Pistoia e Lega Ciclismo, sempre del Comitato di Pistoia.

Giancarlo Zampini



Nel prossimo numero potresti essere tu a decidere chi dobbiamo intervistare: contattaci!



**C'È DANNO
E DANNO.**



**C'È VERNICE
E VERNICE.**



CI SONO CARROZZIERI E CARROZZIERI!

Carrozzeria **EUROPEA**
di Ioanna Simone

Via A. Gramsci, 40
51039 QUARRATA (PT)
Tel. e Fax 0573 72906

A SETTEMBRE NEI NUOVI LOCALI IN VIA GIORGIONE N°25!

CHE MONDO MERAVIGLIOSO



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



Angelo nel salotto di casa sua

Angelo Luongo

il modellista dei divani dalle mani d'oro

di Giancarlo Zampini

Alle numerose assemblee di imprenditori che si sono succedute - motivo la crisi che avvolge la città del mobile - non è mai mancato Angelo Luongo, un falegname dalle mani d'oro, arrivato a Quarrata a soli 12 anni dalla natia Centola, località in provincia di Salerno. <<Oggi che ho i capelli bianchi, il mio sogno sarebbe quello di insegnare l'arte del legno e dell'intaglio a tanti giovani, una vera scuola: se il comune mi dà una mano, uno spazio idoneo, ci metto tutta la mia esperienza>>, ma ad oggi non siamo a niente. E' la prima cosa che ha detto quando lo abbiamo trovato chino su un fusto del divano commissionato alla ditta quarratina per il Salone del Mobile di Milano. Angelo ha costruito i migliori prototipi di poltrone e divani degli ultimi quarant'anni, le sue mani sono così preziose che Pasquale Natuzzi,

il più grande produttore al mondo di salotti, non ci pensò un minuto a portarlo a Sant'Era-
mo: <<Tre anni è durata la collaborazione>>, continua Angelo Luongo, <<Natuzzi aveva grande stima di me, mi fu presentato alla Fiera di Parigi dove volle toccare con mano tutta la produzione esposta: fu folgorato dai miei modelli. Trasferitomi in Puglia gli detti una mano anche nel portare a conclusione la sua casa>>. Ma la storia di Angelo inizia negli anni cinquanta, come lui stesso racconta: <<Come primo lavoro andai alle dipendenze di Ugo Gori, conosciuto come il "Civinini", poi passai alla Turnic, arredo per negozi, un lavoro che non mi dava nessuna soddisfazione, così andai da "Pispola" (Bruno Brunetti) poi alla Lenzi. Tornato dal militare, avendo visto lavorare gli intagliatori di Firenze, mi appassionai a quella tecnica, ripresi



una bottega artigiana, lavoravo per conto terzi. All'inizio degli anni '70 si prendeva 6000 lire per intagliare un salotto, improvvisamente si passò a 1500 lire. In un batter d'occhio acquistai i macchinari necessari ed aprii un laboratorio dove poter costruire il fusto per intero. Inizia la collaborazione con Mauro Nieri: per quella ditta

diventai "Geppetto" e ideai un modello di poltrona simile ad una biga romana. Fu un grande successo; al Salone del mobile di Milano di quell'anno c'era la ressa>>. I prototipi di Angelo Luongo entrano a far parte di tutte le più importanti aziende, come la Spagnesi, Mantellassi, Cimot, Satis, Mobilmoderna... anche

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.



AbacabEventi - Organizza in Toscana

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

dallo stilista Gucci! <<C'è chi va alle Fiere per copiare, dice ancora "Geppetto", io ci sono sempre andato per poi realizzare modelli diversi da quelli esposti: devo a questo il mio successo>>. E pensare che Angelo è un autodidatta, uno che ad occhio (si dice così) costruisce pezzi curvati che architetti di valore alcune volte non sono in grado di rappresentare nemmeno su disegno. Ancora oggi nel suo piccolo laboratorio è un continuo andare e venire di imprenditori in cerca di un modello che li tiri fuori dalla crisi e che solo "Geppetto" riesce a fare. Conclude Angelo Luongo: <<La fortuna mia e di Quarrata si deve al divano scorniciato, un prodotto diventato di poco valore, la produzione costruita da cinesi si basa solo sul basso prezzo. Oggi persone in grado di costruire prototipi si contano sulle dita di una mano, una volta spartiti questi si può chiudere bottega>>. "Geppetto" non lo dice, per anni è stato il più grande produttore di fusti di tutto il distretto, alla città ha dato tanto, in alcuni casi forse troppo. Sarebbe davvero bello se la sua arte, il suo ingegno, potessero essere trasferiti nelle mani di qualche giovane.



Clara e Maria

UN'ATTIVITÀ NATA E CRESCIUTA ALLA LUCE DELLA PASSIONE

Il Ristorante Trattoria **La Lanterna Blu** nasce nel 1993 dalla passione per la cucina, in via Alessandro Volta a Quarrata e da subito si distingue per la genuinità dei piatti e la cucina casalinga. Nel 1999 Clara e Maria decidono di trasferire l'attività in via Montalbano dove è tutt'ora situata e dove si possono gustare le ghiottonerie di Clara in cucina ed apprezzare la solarità di Maria in sala. Ora Voi penserete, facile parlar bene di qualcuno a pagamento... è vero, per questo spazio vengo pagato, ma vi assicuro che in breve tempo restituisco tutto alla cassa e lo faccio più che volentieri perché quando si mangia bene non si rimpiange niente.

M. C.

PIZZERIA TRATTORIA
LANTERNA BLU s.r.l.
Via Montalbano, 394-QUARRATA-(PT)
Tel.0573-775558

QUARRATA UNDER 30



di Serena Michelozzi

**VIETATO
AI MAGGIORI
DI TRENT'ANNI**

Finalmente, come anticipato nello scorso numero, una rubrica interamente dedicata ai giovani della Quarrata under 30! Personalmente sono contenta di occuparmi di questo importante spazio dedicato al nostro mondo e, in quanto giovane universitaria ventenne quale sono, cercherò di raccontare "la nostra realtà" con sguardo attento e mai banale. Questa sarà una rubrica-specchio di una parte numerosissima della nostra comunità e ci permetterà di dire: "Eccoci, ci siamo anche noi!" Qui parleremo di punti di vista, esigenze, passioni, hobby e divertimenti.

Iniziando proprio dai divertimenti, sappiamo dall'articolo a pag 14 che un tempo vi era il Byblos... sì, proprio "un tempo": infatti lasciamo questi bei ricordi agli ex assidui frequentatori della discoteca più 'in' degli anni '80-'90, per iniziare un viaggio attraverso i locali della Quarrata by night di oggi. Luoghi di incontro per i giovani come me il cui divertimento inizia la sera con gli amici, magari con un mondano happy hour al Bar Grazia per poi spostarsi in mete più lontane, oppure una semplice bevuta al River Pub o alla Pineta, oppure al Quore con un'apericena per iniziare un Venerdì o Sabato sera. Per chi invece sostituisce l'aperitivo con una tradizionale pizza, non mancano di sicuro buoni posti 'mangerecci', sia nella principale Piazza Risorgimento che nei dintorni di quest'ultima. A parte questi esempi (sicuramente ne avrò dimenticati qualcuno), non posso certamente descrivere il

centro della nostra Quarrata come una cittadina mondana e all'insegna della vita notturna giovanile! Come accennato sopra, vi si può iniziare la serata... ma poi? I luoghi d'incontro di Quarrata non rispondono alla domanda: Cosa facciamo dopo? La serata non può certo finire alle 10 di sera per un ventenne, quindi, chiavi alla mano, si sale in auto e ci si sposta verso mete più distanti, che siano nei dintorni del territorio come la rilanciata Tenuta la Querciola, ex CDD oppure (spesso) verso Pistoia, Prato o Firenze. Capita che i pochi locali, come ad esempio lo storico (e mitico) River Pub, organizzino feste o serate divertenti con gruppi musicali conosciuti sul territorio, ed allora, grazie a loro, "la vita by night si rianima". Ma quando non è così, bisogna "inventarsi" una meta. Alcuni ragazzi rimangono su Quarrata, ma spesso i soliti luoghi e le stesse abitudini stancano, e c'è quindi bisogno di cambiare, di vedere e frequentare posti con più "movida". Non sarebbe certo una cattiva idea formare "altri" luoghi d'incontro su Quarrata dove i giovani possano esaurire fino alle prime ore mattutine il loro divertimento! I lati positivi? Vitalità cittadina, economia che gira... e genitori meno preoccupati nel chiederli: chissà dove sei! Quindi perché non riaprire una discoteca o qualcosa di simile sulla scia del vecchio e amato Byblos? Non so voi, ma a me sembrerebbe proprio un'idea allettante!

Alla prossima!





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 spesso di ritrovarsi al termine della terapia con pazienti che presentavano macchie sui denti, tasche gengivali e spesso diversi denti cariati. 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 elasticini, 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 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. 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@TELETU.IT



La fontana di Buren

finalmente l'inaugurazione

di Giancarlo Zampini

<<Grazie a tutti, questo mio lavoro adesso è vostro>> queste le parole di Daniel Buren, autore dell'omonima fontana realizzata a Villa La Mègia dal nome, **Muri, fontane a tre colori per un esagono**. Uno splendido pomeriggio con tanta gente presente, arrivata anche da lontano, occasione per gli appassionati d'arte contemporanea di potere vedere da vicino un artista di fama internazionale. Una commossa Sabrina Sergio Gori ha fatto gli onori di casa, sottolineando come la ricchezza di Villa La Mègia aumenti ogni anno, ed aggiunge: <<Grazie alla collocazione di tante opere d'arte e grazie anche al contributo fondamentale della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, la nostra villa Medicea de La Mègia si distingue da tutte le altre.>>. E' la volta di Ivano Paci, presidente della Fondazione: <<La fontana di Buren è un'opera ambientale che non turba ma arricchisce, il contesto già bellissimo accresce la sua magia, non pretendiamo però che tutti la pensino come noi. Il progetto è diventato realtà, oggi la città di Quarrata

vanta un artista di fama universale che prima non esisteva. E' stato un lavoro che ha richiesto grande professionalità, quella messa in atto da tutti coloro che ci hanno lavorato e che ringrazio sentitamente. Un grazie a Giuliano Gori, che da pochi giorni, per motivi statutari, non è più vicepresidente della Fondazione Caripit: è stato prezioso e competente come nessun'altro. Con questa ulteriore opera>>, conclude Paci, <<la Fondazione che ho l'onore di presiedere rafforza la presenza dell'arte contemporanea non solo a Quarrata, ma in tutta la provincia; altre importanti opere le abbiamo collocate alla Biblioteca San Giorgio di Pistoia, a Montecatini Terme>>. Presenti l'assessore alla cultura della Regione Toscana, Cristina Scaletti, la presidente della provincia di Pistoia, Federica Fratonì; rappresentanti di vari comuni della piana e consiglieri regionali. Non ha parlato Giuliano Gori, l'artefice principale, colui che ha portato Daniel Buren a Quarrata: è rimasto fra il pubblico negando il proprio intervento, per i motivi descritti da Ivano Paci.



La fontana che "scalda" gli animi

di David Colzi

L'inaugurazione della cosiddetta "Fontana di Buren" non è stata certo bene accolta da gran parte della popolazione quarratina. Le critiche che vengono mosse anche sulla nostra pagina di Facebook, sono essenzialmente di tre tipi: 1. **La Fontana è brutta.** 2. **I soldi spesi per la fontana potevano essere meglio impiegati, magari per risistemare il manto stradale di alcune frazioni, oppure per migliorare altri angoli della nostra città.** 3. **La sua collocazione deturpa il paesaggio davanti a Villa La Màgia.**

Per quanto riguarda il primo punto, c'è poco da dire: ognuno giudica l'arte con i propri criteri di gusto (e qui non entriamo nel merito di cosa sia arte, altrimenti "non ne usciamo più"). Il secondo punto, in effetti, è dettato "dalla pancia" dei nostri

concittadini e affonda le sue radici in vecchie questioni sul decoro e mantenimento della nostra Quarrata. In questo caso però, parte da un presupposto sbagliato. Infatti il Comune non ha pagato l'opera, in quanto il tutto è stato finanziato dalla Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia che obiettivamente *spende* i suoi soldi come reputa più opportuno, quindi non gli si può chiedere di sostituirsi agli enti pubblici. A tal proposito, il Sindaco Sabrina Sergio Gori precisa sul suo blog: *"L'intera spesa per la realizzazione dell'opera è stata sostenuta dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, che l'ha poi donata all'Amministrazione comunale. Le spese a nostro carico sono quindi limitate alla realizzazione dell'impianto di video-*

sorveglianza, che non è funzionale solo al controllo dell'opera d'arte ma anche dell'area circostante". E ancora: *"La Fondazione Caript, come praticamente tutte le fondazioni private, non erogano contributi per realizzazioni di strade e asfaltature, ma solo per attività e progetti specifici a carattere straordinario per lo più in campo culturale e sociale".* A nostro parere invece, l'indiscutibile nota dolente di tutto il progetto è la sua collocazione, cioè il punto 3

della lista. Non entriamo nel merito di valutare se lì dove si trova, cioè all'esterno della villa, stia bene o male. Più semplicemente ci chiediamo: **perché ai quarratini non è stata comunicata "prima" l'intenzione di collocare un'opera così voluminosa davanti ad un edificio storico come La Màgia?** Magari, interpellando la cit-



Daniel Buren durante l'inaugurazione a Quarrata

tadinanza, l'opera si sarebbe fatta comunque ma in un'altro luogo, proprio al fine di recuperare grazie all'"Arte", un'angolo dimenticato di Quarrata. Oppure chissà, la maggioranza dei cittadini avrebbe approvato l'odierna collocazione, accuratamente motivata (sempre se qualcuno gli avesse chiesto un parere). Insomma, visto che oggi si fa un gran parlare di "democrazia dal basso" o "democrazia partecipativa" non sarebbe male sapere come la pensano i quarratini riguardo i "loro" spazi pubblici e la loro gestione, dato che sono, appunto, patrimonio di tutti. Siamo felici che la location sia stata scelta da Buren e confermata dalla sovrintendenza: ma le famiglie di Qua che fine hanno fatto?



Frittata Arcobaleno

Auguro a tutti i cittadini di Quarrata di trascorrere una felice estate. Cari saluti.



Loretta
Cafissi
Fabbri

Ingredienti per il ripieno:

400 gr di spinaci lessati
1 peperone giallo
1 pomodoro canestrino
300 gr di ricotta
poca noce moscata, sale, pepe nero e un poco di origano.

Ingredienti per la frittata:

3 uova
20 gr di burro ammorbidito
3 cucchiaini di panna fresca

Preparazione:

Pulite i peperoni, tagliateli a metà e togliete i filamenti interni. A forno caldo a 200 gradi, metteteli a grigliare, poi riponeteli in un sacchetto, in modo che il vapore faccia allentare la buccia che poi toglierete. In una ciotola, sbattete i tuorli con la panna, il burro, pochissimo origano, sale, pepe e noce moscata. A parte montate gli albumi a neve e mescolate ai tuorli. Versate il tutto in una teglia antiaderente foderata di carta da forno e infornate a 200 gradi per 10 minuti. Sfornate e fate freddare. Disponete la frittata su pellicola trasparente. Mettete sopra il peperone a strisce, poi spalmate la ricotta (che avrete precedentemente mescolato con sale e pepe) e sopra ancora gli spinaci (che avrete scottato prima e saltati in padella con un filo di olio e fatti freddare) e infine il pomodoro a fette tonde. Arrolate la frittata partendo dal lato più lungo, avvolgetela molto stretta nella pellicola e chiudetela in cima e in fondo a caramella (ricordatevi di non arrivare con il ripieno fino ai bordi della frittata, ma rimanete 2 cm all'interno). Mettete in frigo per due ore e poi tagliatela a fette di un centimetro circa; se vi rimane comodo, la potete preparare anche la sera prima e scaldarla poi nel forno in un tegamino basso contenente acqua calda.



PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI NELLO SPORT

di Antonio Santinacci, titolare dello Studio MassoFisioterapico Synergy

(SECONDA PARTE)

Oggi parliamo dei fattori che possono prevenire gli infortuni in fase di allenamento sportivo che dovrà comunque rispettare più possibile i principi esposti nel precedente articolo. Esistono attività che, se eseguite con costanza, con cura e seguendo i principi che le regolano, potranno contribuire non poco a limitare il numero e la gravità di certi infortuni. Mi limiterò a parlare di tre semplici attività note, ma spesso affrontate con troppa superficialità: **il riscaldamento, lo stretching e la ginnastica propriocettiva**.

Il riscaldamento precede l'allenamento e la prestazione agonistica con diverse finalità:

1. Adattare l'organismo agli sforzi intensi richiesti.
2. Facilitare gli scambi gassosi e i processi biochimici a livello muscolare.
3. Aumentare l'irrorazione sanguigna.
4. Diminuire il grado di viscosità e gli attriti interni, aumentando così il grado di contrazione e di rilassamento.
5. Preparare l'atleta psicologicamente alla gara.

Effetti:

1. Aumento della temperatura corporea intramuscolare.
2. Aumento della frequenza cardiaca e respiratoria.
3. Aumento dell'assorbimento di ossigeno.

Fattori che condizionano il riscaldamento:

1. Età ed esperienza dell'atleta. Con i più giovani è preferibile guidarlo e condurlo in modo collettivo ma col tempo si può arrivare a una gestione individualizzata.
2. Durata, che può variare in relazione alle condizioni climatiche e allo stato di allenamento. Nei principianti sarà più breve (20' rispetto ai 40'-50' di un atleta esperto).
3. Tipo di attività che segue. Prima di una competizione che deve contenere elementi specifici di gara, prima di un allenamento elementi coerenti col lavoro centrale previsto.

In genere nel riscaldamento si distinguono tre fasi:

1. Introduttiva o di carattere generale; comprensiva di corsa lenta intervallata da esercizi di scioltezza, tonicità, mobilitazione e stretching mirati ai muscoli che più impegneremo.
2. Specifica; nella quale si aumenta l'intensità e comprende esercitazioni e attività delle singole specialità. Ad esempio esercitazioni con la palla nei giochi sportivi, esercitazioni tecniche specifiche nelle varie specialità dell'atletica.
3. Finale; dove si ritorna a condizioni fisiologiche normali con attività sempre più leggera per consentire una maggior concentrazione prima di una prestazione.

Lo stretching è ormai un mezzo di allenamento diffuso in tutti gli sport; fa parte del riscaldamento, ma lo si usa anche come recupero attivo nelle pause durante l'allenamento. È efficace al termine della seduta per "scaricare" la muscolatura che insiste sulla colonna vertebrale o per detensionare i muscoli maggiormente impegnati con posture prolungate,



ma può diventare una seduta specifica quando si voglia migliorare l'estensibilità muscolare quindi le capacità articolari. È soprattutto una pratica di Rilassamento e con questo spirito andrebbe affrontata per ottenere i maggiori risultati. Mai irrigidirsi, mai trattenere il respiro, mai andare oltre una sensazione di tensione muscolare, mai provare dolore, ma concentrarsi sulla precisa esecuzione della posizione richiesta, raggiungerla lentamente in 5/6" e "tenerla" per i successivi 20" cercando di rilassare al massimo la muscolatura interessata, ritornare lentamente in 4/5" alla posizione di partenza.

Vantaggi. Se eseguito correttamente e con regolarità, produce i seguenti effetti:

1. Provoca modificazioni positive nell'attività riflessa del muscolo perché inibisce, mantenendo per un certo tempo la posizione di allungamento, quel riflesso da stiramento che determina una contrazione nel muscolo ogni qual volta questo viene allungato oltre un certo limite.
2. Assolve la duplice funzione di corretta azione preventiva e di ausilio per le tendinopatie, poiché il miglioramento dell'estensibilità muscolare è il mezzo migliore per prevenire i microtraumi tendinei.
3. Una buona estensibilità muscolare facilita anche la coordinazione fra l'attività dei muscoli Agonisti e dei muscoli Antagonisti, aiutando quindi a prevenire le lesioni muscolari causate spesso proprio da un disequilibrio dei due gruppi muscolari opposti.
4. Un buon grado di estensibilità muscolare. Inoltre, limita la spesa energetica per la minor resistenza che gli Antagonisti oppongono agli Agonisti nel movimento, determinando movimenti più fluidi-sciolti.



...Nel prossimo articolo parleremo della **propriocezione**

ISCRITTO ALLA **F.I.G.C. ITALIA**
COME OPERATORE SANITARIO



**SYNERGY vi invita a visitare lo studio in
via Trento 48 Quarrata - cell. 377 1701268**



Mario Del Sala

di Giancarlo Zampini

"Il Re del pastore tedesco", così fu intitolato oltre dieci anni fa un articolo su La Nazione dove si raccontava dei successi ottenuti da Mario Del Sala, allevatore e grande appassionato di cani pastori tedeschi. In quel tempo gli allori nazionali furono conseguiti dal suo preferito, un maschio di nome Buster Del Tessitore. E' passato mezzo secolo da quando Mario ha preso residenza ad Olmi di Quarrata, in via Galigana, proprio di fronte il Parco Verde, lui nativo di Fiesole, luogo che ama ancora molto. <<Le nostre colline non sono da meno, il Montalbano è davvero una eccellenza>>, dice Mario, <<idem, la montagna pistoiense, valori che saranno apprezzati ancora di più con il passare del tempo>>. Mario Del Sala ha lavorato per anni come artigiano del settore tessuti-maglieria, ecco perché... "Del Tessitore", ha sempre coltivato la passione per i cani, come lo stesso racconta: <<Ero piccolo quando spesso prendevo alcune uova dal pollaio e le vendevo a qualche vicino di casa, con i soldi compravo un cane, che portato

a casa mio padre lo liberava immediatamente>>. **Il pastore tedesco è la sua passione: c'è un motivo preciso?** <<Amo tutti i cani, di più i pastori tedeschi perché apprendono tutto e te lo fanno capire in quanto hanno una marcia in più. Altre razze apprendono in uguale misura, ma non restituiscono le conoscenze che hanno acquisito>>. **Il cane più bello che sta allevando?** <<Urer Del Tessitore, figlio del campione del mondo: ha tutta la vita davanti per diventare un esemplare di successo>>. **Ha fatto molti chilometri per i... "pastori"?** <<Tanti davvero>> dice ancora Mario Del Sala <<anche all'estero. Mi permetto di dire che per coltivare una passione dobbiamo mettere in conto anche qualche sacrificio, che per me comunque non è mai stato tale. C'è chi fa trasferte di migliaia di chilometri per andare a vedere una partita di calcio, una corsa in bicicletta, di Formula uno o di cavalli, io per i pastori tedeschi>>. Alcune cose di Mario Del Sala le diciamo noi, tutte particolarmente positive, la più importante è che tiene i suoi cani come se



vivessero in un hotel a 4 stelle, non si sente mai un lamento o un'abbaiare. Mario è la persona di fiducia per tutti i proprietari di cani della zona, ma vengono anche da lontano, per chiedere cosa gli devono dare da mangiare... perché cresce poco... perché ha le orecchie basse... perché è agitato. Un vero consigliere, non solo per coloro che hanno un cane pastore tedesco, ma qualsiasi altra razza, compreso i bastardini. Altra caratteristica di Mario Del Sala, quella di accudire e custodire i cani altrui: diverse sono le persone che lasciano il proprio animale, specialmente fino a quando non è abbastanza cresciuto, da Mario per tutta la settimana. Arrivati al Sabato o la Domenica, ma anche nelle tarde serate dei giorni feriali, ogni proprietario si fa carico di portare il cane fuori a fare una bella girata, che fa bene al cane ed al padrone. Infine, la generosità di Mario Del Sala: se un amico è in difficoltà, si deve assentare una settimana, c'è sempre lui, "Il Re del pastore tedesco", che pensa al cane. La sua porta è sempre aperta.



*Adottiamo
UN
nonno?*

Dal prossimo numero una rubrica nuova: dopo Quarrata Under Trenta, daremo voce anche ai senior. Cari nipoti, dimostrategli 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!



Tutti insieme per il sociale, tra sport e cultura

Circolo Arci Olmi Parco Verde
via galigana, 417 • tel 0573 72952

**A.S.D. OLMI società in collaborazione
con A.C. AGLIANA SCUOLA di CALCIO**
per ragazzi/e da 5 ai 12 anni
tel 0573 72952 cel. 348 8539628



Via Schiano: terra di nessuno

di Giancarlo Zampini

<<Non so davvero cosa fare, l'area dove ho alcuni terreni è meta di gente che scarica ogni tipo di roba>>. E' lo sfogo di un proprietario di terreni nella zona lungo via U. Schiano all'altezza del Centro Commerciale Superolmi, fra l'ex Statale 66 ed il fosso Dogaia. A bordo strada, e pochi metri all'interno di alcuni campi, si notano due grossi contenitori in eternit ricolmi di rifiuti, un telo di copertura di un camion in materiale plastico, un frigorifero, strutture di sedie in metallo, scarti di materiale edile, coperte, materassi. Un elenco che fa rabbrivire, senza contare che la vegetazione è alta; altra roba si può trovare nascosta alla vista. Nella parte terminale di via U. Schiano anche una sbarra con tanto di lucchetto, ma è stata divelta, così come è



PO.St.IT

POSTAZIONE STALKING IN TOSCANA
gestione casi di stalking - informazione e prevenzione

COME CONTATTARCI:

366.6050354

dal lunedì al venerdì

dalle 9.00 alle 18.00

postazionestalking@alice.it

L'ACCESSO AL SERVIZIO

È GRATUITO

stata distrutta la chiusura; in altri terreni l'ingresso è impedito da una rete, la stessa viene tolta a proprio comodo, ognuno fa come gli pare. Nella zona sono presenti oggi alcune attività artigianali mentre prima negli stessi terreni c'era un ampio lago, meta di cacciatori; la situazione che è cambiata da qualche decina d'anni. Ci sono anche problemi di sicurezza idraulica perché la strada è interessata dall'attraversamento di un paio di fosse dove la vegetazione "la fa da padrona". In alcuni punti non si vede l'acqua, in altri la stessa è stagnante e corre soltanto nei giorni di grande pioggia. Crediamo che i cittadini debbano essere aiutati nell'impedire tanto degrado. In altre occasioni abbiamo portato all'attenzione situazioni simili, spesso vicino a qualche cassonetto; in questa occasione l'area presa di mira è ben più ampia. Siamo certi che fino a quando non sarà colto qualcuno in flagrante, così da essere punito con multe salate e denuncia alla Procura della Repubblica per inquinamento da discarica abusiva, non si interromperà questa cattiva e incivile abitudine.



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

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 - CAFFE'

SPEZIE - PASTA - DOLCI

**TUTTE LE MATTINE
RICOTTA CALDA**

**Prezzi dal
produttore
al consumatore**



Ve lo dico fuori dai DENTI

la rubrica del **Dott. Gian Luca Guasti**



SCUOLA E LAVORO PER I GIOVANI.

Sin dai primi anni il bimbo deve star bene a scuola, in perfetta armonia con l'ambiente e con gli insegnanti (educando i piccoli al rispetto per la natura, ovvero la nostra prima madre). Dopo un buon percorso di studio il ragazzo deve essere in grado di poter effettuare le sue scelte di vita pensando che diventerà un uomo e dovrà poter fare un lavoro che ama: lavoratori che non amano il proprio mestiere non contribuiscono al progresso della società.

OCCUPAZIONE E DISOCCUPAZIONE.

Per avere un'occupazione spesso siamo costretti a fare un lavoro che non ci piace, perché quella è l'offerta di mercato e quindi bisogna adattarsi. Però è anche vero che a volte si crede troppo poco nei sogni e nelle proprie capacità: inoltre si ha poco coraggio imprenditoriale e si preferisce non rischiare a discapito del posto di lavoro ideale.

SCORIE E RIFIUTI.

Con l'impiego di energie ecocompatibili e rinnovabili scorie e rifiuti sarebbero ridotti al minimo. Anche acquisti più intelligenti e attenti contribuirebbero a diminuire il problema dello smaltimento di scarti e imballi. I bombardamenti mediatici non hanno scrupoli ad esercitare una vera forma di plagio per accrescere la corsa all'acquisto esasperato e quindi tanti sacchetti di plastica, bottiglie, lattine e via di seguito. Sprechi inaccettabili: i nostri nonni riciclavano tutto perché tutto era biologico e non esisteva la plastica, mentre oggi quasi tutto è sintetico (e tra poco anche le nostre idee). Se chiediamo ai cittadini quali sono le cose fondamentali per vivere, rispondono: la macchina, il cellulare, la tv, il computer! E la natura? E la nostra madre terra? Cosa ne facciamo?

Anno 2161: istruzioni per l'uso

In 150 anni di Unione d'Italia siamo arrivati ad un enorme progresso tecnologico che di pari passo ha creato enormi problemi:

RAPPORTO GIOVANI-ANZIANI.

E' diventata quasi una moda adolescenziale, la telefonata solo per Natale o in occasione dei compleanni. I giovani devono sapere che se loro sono abituati a scambiarsi messaggi al cellulare o in chat (e con tanta facilità li cancellano!), per gli anziani non è così. I loro sentimenti sono più profondi: non a caso, loro scrivevano lettere d'amore che conservano ancora. Promesse e dichiarazioni che assumevano grande importanza. Impariamo ad avere rispetto per i loro sentimenti... e sappiate che gli anziani spesso apprezzano i giovani per quello che sono e li amano senza aspettarsi niente in cambio.

PROBLEMA FUTURO.

Per pensare ad un buon futuro, dobbiamo rivalutare i nostri stili di vita: se lo stile consumistico dell'occidente fosse esteso a tutta l'umanità, ci vorrebbero cinque pianeti per avere le risorse necessarie. Riflettete: siamo oramai arrivati al punto critico tra la crisi ambientale e quella sociale. Dobbiamo avere uno stile di vita personale e collettivo più parsimonioso, più pulito, più inserito nei cicli naturali e migliorare la qualità della nostra vita in perfetta cooperazione! La natura non va più considerata come una merce da sfruttare. Mi auguro che tra 150 anni, nel 2161, si possa festeggiare non solo l'unità d'Italia, ma "l'unità del mondo", in perfetta armonia col nostro giardino dell'Eden che è la nostra madre terra.

**Il tuo sorriso
è una cosa seria.**



Dott. Gian Luca Guasti

odontoiatra

Via Montalbano, 489 - Olmi - Quarrata (PT)

Tel. 0573 717126

Concludendo

la verità ridendo

di Massimo Cappelli

A NOI! (DI QVA)

L'idea di dare a questo *Concludendo* un carattere tutto littorio, parte da due persone che casualmente hanno lo stesso nome: Marcello Biancalani il quale mi ha messo davanti una tavola degli anni '40, dove sono raffigurati, insieme a Mussolini e a Vittorio Emanuele III°, oltre centoventi agricoltori quarratini, fra i quali anche suo padre. E Marcello Fabbri che ironizza sempre sul mio aspetto fisico, attribuendomi una sorta di "stretta" parentela con il duce (la "d" minuscola è voluta). Anche se io rispondo sempre che sono più somigliante a Gabriele D'Annunzio. Questo manifestino, che potete vedere a pag.62, stampato nel 1942 e riguardante il nostro Comune, doveva essere uno strumento di propaganda fascista a pro della guerra, e presumibilmente faceva parte di un progetto che doveva legarsi in maniera capillare ad ogni territorio dell'Italia d'allora. Forse tirato in qualche milione di copie e adattato a migliaia di Comuni, era una pubblicazione al servizio del regime, oserei dire un... **"A NOI" (di qua) del ventennio**, (con la sostanziale differenza che NOIDIQUA è veramente al servizio della gente). Il messaggio contenuto in esso recita così: *"è l'aratro che traccia il solco, ma è la spada che lo difende"*. Molto probabilmente ideato proprio da D'Annunzio, copy di molti slogan di allora (qualche tempo prima, visto che all'epoca dei fatti era già morto e sepolto). A quel tempo c'era bisogno di rafforzare la cultura della guerra, facendola sembrare di estrema necessità, per cui, non avendo ancora inventato *né la televisione né le "bombe intelligenti"*, bisognava far appoggiare il concetto su dei grandi valori come il comune senso di responsabilità, il senso di appartenenza, il lavoro quotidiano, la famiglia. Bisognava far leva soprattutto sulle paure e sulla possibilità che con la



guerra venissero tolti: beni, serenità e tutto ciò che la gente aveva di più caro. Per questo il messaggio proponeva di lasciare l'aratro e di imbracciare la spada per difendersi. Oltre all'uso regolare dell'olio di ricino, già da allora un altro buon metodo di persuasione era la tecnica dello scambio: il duce che **scende in campo**, (*e qui non voglio fare analogie, NOIDIQUA non tratta di politica*) e per assomigliare al suo popolo si fa fotografare sul trattore o con la falce in mano insieme ai contadini e alle persone semplici. Al contrario, al popolo si offre come nel nostro manifestino, un posto accanto ai potenti che per l'occasione indossano anche l'elmetto da guerra, ma sicuramente dopo scattata la foto, ripongono copricapo e strumenti da lavoro, tornano ai tavoli di comando e mandano i ragazzi di vent'anni a morire ammazzati. Cambiano le epoche, i mezzi di comunicazione, ma i criteri di manipolazione sono sempre gli stessi, *sea but never wing** (che tradotto dall'inglese vorrebbe dire *maremma maiala*): possibile che non ci sia mai un capo di stato o un primo ministro che si pigli la responsabilità in maniera totale? Che, in caso di dissapori fra due nazioni, anziché dichiarare guerra con impiego di milizie, eserciti e reggimenti, si rinchioda in una stanza con il capo di stato avversario e combatta a suon di legnate o di sberle, o anche a tressette,

a briscola o a scopa, o a chi piscia più lontano... fino a che non esce un solo vincitore. Anche questa non è mica piccina, eh? Sapete quante giovani vite risparmiate e quante risorse economiche da destinare a scopi più nobili della guerra? Ma credo che se ci fosse questa usanza, o la legge per la quale, prima di andare al potere si dovrebbero sanare i debiti, sicuramente non si candiderebbe più nessuno. Certo, qualche secolo prima andava un po' peggio: i potenti tagliavano addirittura le teste, anche in tempi di pace e il più delle volte anche senza motivo. Qualche anno dopo invece (e fino ai tempi nostri), con la democrazia, hanno imparato che a contarle, le teste, invece di tagliarle, rende di più. (Questa non è mia).

Concludendo, voglio ringraziare Marcello Biancalani per avermi prestato il materiale da dove ho preso spunto per questa mia ultima fatica. Vorrei anche dire, a scanso di equivoci, che sia lui che suo padre credo c'entrino poco con il contesto del manifestino, come c'entrano poco la maggior parte dei quarratini riprodotti in questo documento storico. Voglio ringraziare anche Marcello Fabbri, per ricordarmi ogni volta che ci vediamo che asso-

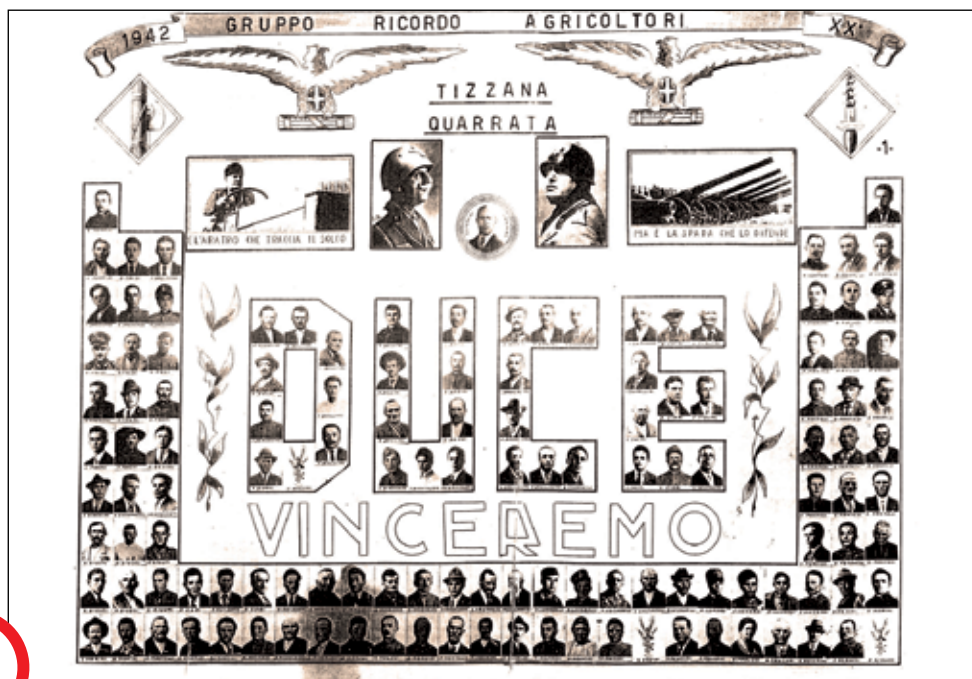
miglio a Mussolini. Credo di avergli dato una bella soddisfazione essendomi fotografato con la camicia nera e il fez, anche se ribadisco che entrambi assomigliamo di più a Gabriele D'Annunzio: io per l'aspetto fisico e per il mio lavoro, lui per tutto il resto. Vorrei salutare tutti i lettori con una domanda che mi sorge mentre scrivo: **ma secondo voi, in quegli anni se ne saranno accorti, e quanti se ne saranno accorti, che erano nel bel mezzo di una dittatura?**

Con patriottico ardore

Uminu Eppell'

P.S. Spero che Marino Cappelli, il mio babbo, avendomi visto in queste condizioni (perché sono sicuro che lui mi vede) non si sia fatto tanto male rivoltandosi nella tomba, e soprattutto, pensando all'educazione democratica che mi ha impartito, non cerchi di sussurrarmi: *"nini, o che ha' pers' i' capo!"*

(*) sea but never wing: *mare-ma-mai-ala*



SERVICE 20000 Point

**RIPARAZIONE E VENDITA
GRANDI E PICCOLI ELETTRODOMESTICI
RICAMBI E ACCESSORI**

Novità: DISTRIBUZIONE ALLA SPINA DI DETERSIVO ECOLOGICO

**VIA DALMAZIA, 246 - 51100 PISTOIA - tel. 0573 1972301 - cell. 348 7667268
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ: 09.00 - 12.30 / 15.30 - 19.30 / SABATO: 09.00 - 12.30**

NOIDIQUA
IL QUARRATINO



**NEL NUMERO
DI SETTEMBRE**

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

Giovani contro la crisi: faremo un reportage per portare alla vostra attenzione vent'enni e trent'enni che sono diventati imprenditori... di Qua

Per segnalazioni e consigli: redazione@noidiqua.it

NOIDIQUA63



PISTOIAAUTO

Scopri in anteprima una novità esclusiva.

Nasce NEW *Ypsilon*

tutto il bello di una Ypsilon, con due porte in più. Un concentrato di lusso e tecnologia, in soli 3,84 metri.

Vieni a scoprirla presso la nostra concessionaria in
Via Fermi 6, zona ind. S.Agostino - Pistoia.

Per info. e prenotazione Test Drive 0573 532922



PISTOIAAUTO

Via E. Fermi, 6/8, Pistoia Tel: 0573 532922
info@pistoiaauto.it - www.pistoiaauto.it