

NOIDIQUA

n. 2 2011 - anno I

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

l'aglianese

Foto: bellinigiabriele.it

Sartoria Teatrale Monaco

Ferdinando Santini

Brocciolo

(la trattoria storica)

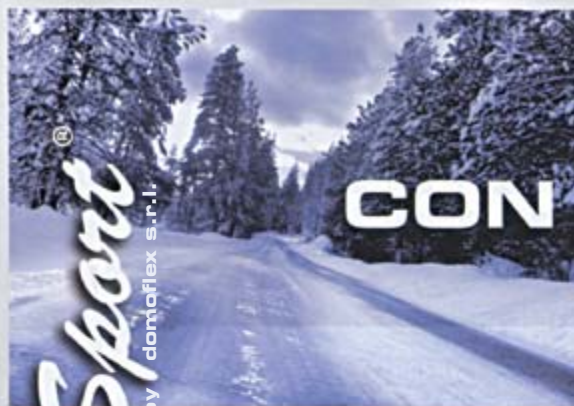


DISTRIBUZIONE
CST

www.noidiqua.it



INTIMO PER GLI SPORTIVI



Con il clima
più rigido

Art. MLCA-BI



Con il clima
più mite

Art. MCCB-BI



Con il clima
più torrido

Art. REMS-BI

RIVENDITORE AUTORIZZATO
PANCONI - PISTOIA

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

NOIDIQUA
l'aglianese



Foto: studiografico.it

SOMMARIO

Sport e Spettacolo:	
Pallacanestro Agliana 2000	pag. 06
Sartoria Monaco	pag. 08
I brevi di Noidiqua	pag. 12
Per gli altri:	
Ferdinando Santini	pag. 14
Territorio	pag. 16
La Storia:	
Esproprio Capitini	pag. 18
Figure storiche:	
Battaglia dei fieni	pag. 21
Arti e mestieri	
Brocciolo	pag. 23
Una mela al giorno:	
La rubrica del dott. Vangucci	pag. 25
Gente di Qua:	
Franco Benesperi	pag. 26
La ricetta	pag. 27
Ufo ad Agliana	pag. 28
Fotonotizia del mese:	
Marcia per la giustizia	pag. 30

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

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

Proprietario: Società Icona S.A.S.

Direttore Responsabile: Giancarlo Zampini.

Direttore alla produzione: David Colzi.

Direttore 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 luglio 2011
presso Nova Arti Grafiche

Via Cavalcanti, 9/D Signa Firenze 7.000 copie.

Appunti di redazione

di Giancarlo Zampini



La corsa... all'Orto

Negli ultimi anni si è assistito ad una vera "ortomania": 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 aumento 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 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 verde, un campo di bocce e circa 50 orti che ogni anno vengono 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 "Lorto 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.



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

Gli orti sociali sono ritenuti una buona iniziativa dai consiglieri comunali aglianesi di maggioranza e di opposizione che in una seduta dell'aprile 2010 hanno approvato all'unanimità il nuovo regolamento per la concessione ai cittadini, in uso gratuito, di terreni di proprietà del Comune da coltivare a orti. Il nuovo regolamento è stato illustrato dall'assessore Fabrizio Magazzini, il quale ha ricordato che dal 2000, quando l'iniziativa ha preso il via, la concessione in uso degli appezzamenti di terreno, in zona Le Lame, è disciplinata da un regolamento e che si è costituito un comitato tra gli affittatari (anziani pensionati), che viene rinnovato ogni tre anni. Un progetto nato per favorire la socializzazione nella terza età e che conta quasi 50 assegnatari. Nel nuovo regolamento si prevede di estendere la concessione in uso e di affidare un solo lotto per ogni nucleo familiare. È stato introdotto il pagamento di una quota an-



nua simbolica, pari a cinque euro, su richiesta dello stesso comitato. Massimo Zucchelli (Pdl-Udc-Lega nord) ha ricordato che il progetto, attuato poi dal centrosinistra su iniziativa dell'assessore Maurizio Scarola, era nel suo programma elettorale, come candidato a sindaco della lista civica "Noi per Agliana", nel 1999. <<Nel mio progetto>> ha ricordato Zucchelli <<l'idea degli orti in zona Le Lame aveva lo scopo di mettere in relazione gli ospiti della vicina residenza per anziani con gli affittatari degli orti e credo che questo progetto debba evolversi in questo senso>>. Dal centrosinistra, Carlo Biancalani ha invitato ad estendere la possibilità di accesso agli orti sociali a tutte le persone interessate, indipendentemente dall'età. Favorevole all'estensione ai giovani l'assessore Alberto Ciampi, per tramandare alle nuove generazioni la tradizione agricola aglianese.

Piera Salvi

Gli altri Noidiqua



il quarratino (giugno 2011) e il montalese (agosto 2011)



Pallacanestro Agliana 2000

A cura di Giancarlo Zampini e David Colzi

La Pallacanestro Agliana 2000 nasce nel 1984, riaffiliandosi alla F.I.P. e raccogliendo l'eredità lasciata dalla *Libertas Basket Agliana*, che risaliva al 1976. Formata prevalentemente da giovani aglianesi, reduci da militanze più o meno lunghe nelle società della provincia di Pistoia e di Prato, per alcuni anni la società disputa i campionati di prima categoria senza sentire la necessità di curare un settore giovanile. A parte alcuni esperimenti risulanti al 1985 e al 1986, solo nel 1989 si comincia a comprendere cosa significhi essere una società di Pallacanestro. Viene fatta allora l'affiliazione al settore Mini Basket e allestite le prime formazioni *Propaganda*, *Esordienti* e *Allievi* che per i primi tempi non hanno molto successo contro avversarie più esperte: ma ormai il cammino è intrapreso.

Nei primi anni 90, mentre la prima squadra proseguiva senza particolari risultati in *Promozione*, iniziavano i primi piccoli successi per le giovanili aglianesi. Le squadre minori, cominciavano a tenere bene il campo e nel 1993 la formazione 1980-81 con in panchina il giovane **Paolo Bertini**, vinceva il suo girone a pari punti con il *Pistoia Basket* e si qualificava per la seconda fase regionale. Intanto la squadra *Maggiore* si piazzava al terzo posto nel *Campionato di promozione* del 1993/1994 e per la prima volta nella sua storia saliva in serie D. Sull'onda della promozione, venne approntata una squadra molto valida per quegli anni e venne tesserato anche **Clau-**

dio Piccioli che insieme ai suoi validi compagni contribuì a raggiungere il secondo posto finale del Campionato 1994-1995 e permise di disputare una finale-spareggio con la seconda dell'altro girone per la serie *C regionale*. Lo spareggio oppose la Pallacanestro Agliana al suo avversario più classico, il *Pistoia Basket*. Il derby finì con una sconfitta di strettissima misura ma fortunatamente la *serie C* arrivò ugualmente in quanto ci furono delle defezioni che liberarono un posto. In serie *C* la squadra si classificò al settimo posto, mentre per le giovanili stavano cominciando le soddisfazioni che tutti aspettavamo da tempo. Nella Stagione 1996/1997, sotto la guida di Paolo Bertini, la formazione allievi nati 1982, dopo aver dominato nel suo girone eliminatorio, si impose nelle *Final Four regionali* a Ponte a Elsa, conquistando il titolo regionale allievi. Il buon periodo continuava sia nella squadra maggiore, che riusciva a mantenersi in serie *C regionale*, sia per le giovanili, che pur non ottenendo titoli assoluti, cominciavano a farsi rispettare, tanto da riuscire a qualificarsi (sempre con i nati 1982) per il *Campionato eccellenza cadetti*. Al quarto anno di serie *C*, ci fu un cambio di timone in società, e la prima squadra venne affidata a Paolo Bertini. Anche se basata su un sestetto molto affidabile (**Casalini, Caramelli, Livi, Piccioli, Petri, Meoni**) il resto della squadra era formato da ragazzi provenienti dal settore giovanile, ancora abbastanza inesperti (**Mannelli, Mastrella, Franchi, Tonti, Prisco**): co-

munque la formazione ottenne la meritata salvezza. La stagione 1999/2000, la squadra aglianesa colse il quarto posto finale in serie *C* regionale, dopo aver superato, in un Capitini stracolmo, gli avversari storici del *Pistoia Basket* che comunque vinsero il Campionato conquistando la *C/1*. In quella estate molti furono i colpi di scena. Dopo aver approntato un *roster* studiato per vincere il

maniera drastica, iscrivendosi al *Campionato regionale di serie D*. Nessun dramma per i superstiti della Pallacanestro Agliana 2000 che utilizzando la squadra *Under 21* e qualche ex neroverde emigrato in qualche altra squadra, venne disputato un buon *Campionato di serie D*, raggiungendo la salvezza a sei giornate dalla fine e gettando le basi per il ritorno in serie *C regionale*, puntualmente



Campionato di C regionale, alla dirigenza aglianesa si presentò l'occasione di poter acquisire il titolo di *C/1* del Pistoia Basket che nel frattempo ne aveva acquisito uno di *B/2* e per i colori neroverdi si aprì uno scenario inimmaginabile solo poco tempo prima. A fine settembre del 2000, la Pallacanestro Agliana 2000 disputava vittoriosamente la sua prima gara di un *Campionato Nazionale*, superando al Capitini i sardi di Oristano. Furono quattro anni da sogno. Con una squadra dimostrata sul campo molto forte, anche per merito del lavoro di Paolo Bertini ancora al timone della squadra, furono raggiunti per tre volte i *Play off* e ottenuti successi su campi molto ostici, sempre in giro per l'Italia centrale, Sardegna in primis. Purtroppo, dopo quattro anni irripetibili, il vento della crisi economica costrinse Agliana a rinunciare a un campionato troppo duro e oneroso. La dirigenza fu obbligata a lasciare andare i suoi migliori giocatori e il suo ottimo allenatore. Per la stagione 2004-2005 la società si ristrutturò in

raggiunto con la vittoria del *Campionato di serie D* del 2006-2007 sotto la guida di **Bruno Grossi**. Anche per il settore giovanile ci furono dei passi indietro, ma la società si mise in moto per un lento ma continuo recupero delle posizioni perse. Il primo *Campionato di serie C* si chiuse con la salvezza, ma l'anno successivo si ebbe un brutto ritorno in serie *D*. Ancora una volta prevalse l'entusiasmo e dopo una nuova ristrutturazione della squadra, al secondo tentativo, la Pallacanestro Agliana 2000 ritornò nel massimo *Campionato regionale Toscano*, dopo un cambio di panchina alla nona giornata, con il giovane **Filippo Toccafondi**. Intanto nelle giovanili, si continuava a crescere, e oltre a disputare nel 2009-2010 il *Campionato di eccellenza allievi* con il gruppo 1995, questo gruppo otteneva la vittoria della *Coppa Primavera Allievi Eccellenza*, bissando la vittoria ottenuta l'anno precedente dal gruppo 1994-1995 nella stessa manifestazione a carattere regionale.

Foto in alto, da sinistra: ALBERTO PIERI, Dirigente Responsabile. SIMONE CAMELLI, Presidente. CLAUDIO OCCUPATI, Vice Presidente e Direttore Sportivo. ROMANO DOMINI, Consigliere.

Insieme è meglio!



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

Elisa e Claudio

SARTORIA TEATRALE MONACO

di David Colzi. Foto: bellinigiabriele.it

La storia della sartoria?

Elisa: La sartoria nasce nel 1979 fondata da nostro padre, Silverio Monaco: lui è di origine abruzzese ed è arrivato in Toscana a sedici anni, dato che qui aveva già dei fratelli. Ha sempre lavorato nel settore tessile, ma la passione per la sartoria gli è stata trasmessa dai suoi genitori che fin da piccolo lo hanno mandato in bottega ad imparare il mestiere.

Il suo è stato quindi un percorso lineare?

Claudio: Sì, ma fino a un certo punto! Infatti iniziò con il primo negozio in Via della Libertà, proponendosi come sarto da uomo e poi specializzandosi negli abiti da ballo. Certamente il periodo non era dei migliori, perché già c'era la forte competizione degli abiti industriali e della grande distribuzione. Per fortuna, tramite compagnie teatrali locali, soprattutto di Prato e Pistoia, arrivarono le prime richieste per abiti di scena: fu allora che mio padre capì che quello poteva essere uno sbocco lavorativo interessante, anche perché gli anni '80-'90 sono stati molto fertili per il teatro. Da circa cinque anni siamo in Via Rosselli in uno spazio più ampio.

Sono stati gli anni in cui voi due siete nati...

E: (sorride) Fin da piccoli, sia io che mio fratello

abbiamo preso parte alla vita della sartoria. Prima come spettatori: guardavamo la mamma e il babbo che cucivano gli abiti e ci portavano con loro nei teatri per le prove-costume. È stata un'infanzia dietro le quinte, parlando con gli attori, oppure tra le stoffe in negozio dopo la scuola.

C: Va infatti ricordato che nostro padre ha sempre potuto contare su mamma Rosa per i ricami, le decorazioni e molto altro. Per quanto riguarda noi figli, possiamo dire che il nostro apprendistato è iniziato a cinque anni: ad esempio io ho delle foto da piccolo in cui avevo già in mano ago e filo (sorride).

E quando questo gioco è diventato un lavoro?

E: Io sono entrata ufficialmente in sartoria nel 2006, cioè dopo la Laurea in Progettazione della Moda presso la Facoltà di Architettura di Firenze.

C: Io invece è dal 1997, dopo aver compiuto vent'anni.

Che tipo di lavoro è il vostro?

C: È un lavoro impegnativo che comprende varie fasi tra cui lo studio storico del capo che si vuole realizzare, la creazione del modello e infine la realizzazione. È un percorso impegnativo che richiede molta abilità ed esperienza: per confezionare un singolo capo ci può volere anche più di una settimana lavorando dalle dieci alle dodici ore al giorno.

Oggi come procede il vostro lavoro?

E: Non senza difficoltà, visti i budget sempre più ridotti che hanno i teatri. Ovviamente non parliamo di quelli grossi come La Scala di Milano, che riescono bene o male a restare "a galla": la batosta l'hanno subita soprattutto le piccole o medie compagnie, e qui da noi, tra Pistoia e Firenze ce ne erano molte.

C: Le situazioni dei teatri italiani le conosciamo bene, avendo avuto la fortuna di collaborare con molte realtà regionali tra cui Veneto, Emilia, Sicilia ed ovviamente Toscana. Abbiamo portato i nostri abiti anche in Francia e Svizzera, tra opere teatrali e liriche.

La più bella soddisfazione?

C: Aver imparato un mestiere che mi consente di progettare e realizzare una mia idea: questa abilità manuale e l'esperienza maturate in tredici anni di lavoro, sono state riconosciute dall'Istituto Polimoda di Firenze per il quale da ottobre 2010 tengo corsi di sartoria uomo.

E: Per me, la cosa più bella è poter insegnare agli stagisti che vengono da noi. D'altronde di designer o di stilisti ce ne sono tanti e tanti sono anche i corsi e le scuole che possono dare una buona formazione: ma quando c'è da imparare il mestiere del sarto, la cosa si complica un po' e diventa difficile poter studiare questa arte.

C: Poi ci sono anche le sfilate storiche che ci danno molte soddisfazioni: ad esempio quest'anno sono state molto apprezzate quelle per il Giugno aglianese, a cui noi abbiamo dato il nostro contributo gratuitamente.

Stagisti?! Quindi anche le scuole vengono da voi?

E: Negli anni '90 scuole superiori tipo il Cicognini o il Buzzzi avevano laboratori di teatro e quindi mandavano i ragazzi da noi anche per fare costumi: oggi quasi tutte queste realtà non esistono più.

C: Dicevamo all'inizio che da poco ci siamo trasferiti in uno spazio più ampio: questo è stato fatto con l'intento di realizzare una "sartoria-studio", dove non solo le scuole, ma anche i singoli ragazzi possono venire da noi con l'intento di imparare un mestiere, dato che oggi si fa un gran parlare dei lavori artigianali che non vuole più fare nessuno.



A conti fatti... il babbo che pensa della vostra gestione della sartoria?

C: Credo che sia contento! Lui adesso è ufficialmente in pensione, ma è quasi sempre qua da noi e ovviamente siamo felici di questo, perché ha ancora molto da insegnarci. Quindi anche se adesso la Sartoria Monaco siamo io ed Elisa, lui continua ad essere la colonna portante dell'azienda! (sorride)

info@sartoriamonaco.it

NOI DI QUJA

Ti piacerebbe lavorare nella divisione commerciale della nostra rivista? Invia il tuo curriculum a commerciale@iconastudio.it



Noidiqua va in scena!

di David Colzi. Foto: bellinigabriele.it

Martedì 12 luglio, ore 18:30. In un pomeriggio molto afoso, tra i più caldi di questa estate 2011, la redazione ha deciso di "rinfrescarsi un po' andando in gita" alla Sartoria Teatrale Monaco, per indossare abiti di scena e posare davanti all'obiettivo del fotografo Gabriele Bellini, al fine di realizzare la copertina di questo numero. Ad attenderci, in sartoria, la famiglia Monaco al completo che si è prestata con divertimento a questo gioco. La scelta dei vestiti è stata molto accurata e Claudio, Elisa, Silverio e Rosa hanno accontentato i desideri

di tutti, cercando però anche abiti che si adattassero alle singole persone e alle loro caratteristiche fisiche. Il più fortunato fra noi (vista la calura di quel giorno) è stato indubbiamente Angelo Briganti, in quanto si è vestito da *imperatore romano*, con una *mise* molto fresca ed areata. Ad altri, come chi vi sta scrivendo, è andata peggio. Infatti, essendo stato vestito da *cavaliere medievale* mi è toccata una cotta di maglia metallica molto pesante, difficile da indossare e quasi impossibile da togliere! D'altronde, come si dice: *"chi bello vuole apparire..."*

In piedi, partendo da sinistra: Claudio Monaco (titolare sartoria), Piera Salvi (redazione), David Colzi (redazione) Oana Micu (grafica) Marco Bagnoli (redazione), Carlo Rossetti (redazione), Massimo Cappelli (Editore), Angelo Briganti (Direttore commerciale), Rosa Giapponese (sartoria), Giancarlo Zampini (Direttore responsabile). Seduti, partendo da sinistra: Elisa Monaco (titolare sartoria), Silverio Monaco (sartoria), Marika Morosi (grafica).

Il **cartongesso** non è più utilizzato solo per "rimediare ad un problema" ma è diventato un vero e proprio strumento d'arredo per **creare ambienti pratici e di design**.

Certamente in un progetto è fondamentale poter contare su un **partner affidabile**, per svolgere i lavori con **COMPETENZA, SERIETÀ** e nel rispetto dei tempi.

Salvatore L'abbate è il professionista ideale, perchè propone **SOLUZIONI** funzionali e creative, concordando con te il **PROGETTO FINITO** ancora prima di iniziare i lavori grazie alla simulazione rendering.

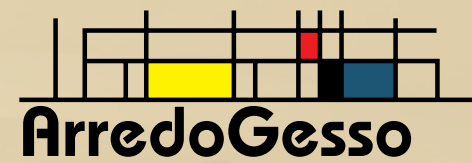


In più ti assicura un'**ASSISTENZA** sempre disponibile e la **GARANZIA A VITA** sui lavori eseguiti.

La completezza dei servizi offerti e l'utilizzo dei **MIGLIORI MATERIALI** non impediscono di poter mantenere **PREZZI ALTAMENTE COMPETITIVI**.



LA QUALITÀ HA IL SUO PREZZO: IL NOSTRO È COMPETITIVO. METTICI ALLA PROVA CON UN PREVENTIVO GRATUITO.



Soluzioni ad Arte



STRUTTURE IN CARTONGESSO FUNZIONALI E CREATIVE... CHE ARREDANO

☎349 67.58.672
SALVATORELABBATE@ALICE.IT



Grande successo al “Giugno aglianese” della manifestazione “Moonlight Cosplay” svoltasi nelle piazze Gramsci e IV novembre di Agliana a cura della

neo costituita associazione aglianese “Brigata Otaku”, che già alla seconda edizione ha collocato questa manifestazione al secondo posto in Toscana dopo “Lucca Comics”. Gran parte del merito è dovuto agli ospiti di forte richiamo che si sono alternati nelle due giornate. Tra mercatini di fumetti, giochi di ruolo e vari stand (tra cui quello con i costumi della sartoria Monaco), si sono esibiti “La famosa squadra G”, l’idolo degli adolescenti Giorgio Vanni (voce di sigle Mediaset), i “Banana split” e (in anteprima) il baritono giapponese Yasutoshi Hosokawa che ha presentato cinque canzoni inedite in lingua originale. Tutto è nato da un’idea folle ma vincente di due ragazzi, Andrea Mazzei e Marco D’Urso, con la collaborazione di alcuni amici. La manifestazione aveva anche uno scopo benefico, a favore della Croce Rossa Italiana, dell’ospedale pediatrico Meyer di Firenze e del canile di Pistoia.

Piera Salvi

Nell’ambito del “Giugno aglianese” sono stati premiati l’11 giugno i vincitori del Premio di Poesia “Giovanni da San Piero” (VIII edizione), concorso nazionale indetto dal Gruppo Poeti Aglianesi con il patrocinio del Comune di Agliana, in collaborazione con l’Associazione Culturale L’Agorà e con il contributo della Banca di Credito Cooperativo di Vignole. Fino al 5° classificato sono stati assegnati anche contributi in denaro. Questi i premiati:

1. Vicaretti Umberto, Luco dei Marsi (Aquila)

“Porto sicuro al grido mio di naufrago”

2. Vettorello Rodolfo (Milano),

“Il vento stamane”

3. Colucci Angelo (Lodi),

“Un altro andare”

4. Migliani Francesca (Livorno),

“Lo sapevamo”

5. Sardi Dunia (Agliana),

“Groppoli 25 Agosto 1944”

Fra i segnalati anche Capocchi Lorian (Quarrata)

con la poesia “Dove tasche leggere ha l’infanzia”

Piera Salvi



Lo scorso primo giugno, in occasione dell’Ascensione, si è celebrata la consueta messa presso la croce di Tamburo (recentemente restaurata), all’incrocio di via Garibaldi con via Vincenzo Bellini, una delle diverse croci stanziali che furono messe nella zona dall’eremita Baldassarre Udibert, in occasione della drammatica esplosione della peste nel 1843. Nel prossimo numero faremo la storia di questo piccolo monumento popolare, tra i più conosciuti del centro di Agliana.

Marco Bagnoli



Si è svolta l’11 giugno ad Agliana, grazie all’iniziativa di Alberto Ciampi (assessore all’educazione, istruzione e formazione del Comune di Agliana), **la prima “simultanea di scacchi”; una delle più spettacolari e apprezzate manifestazioni scacchistiche che mette in gioco giocatori a qualunque livello di preparazione e di tutte le età**, contro un unico giocatore (simultaneista) che deve girare tra le scacchiere e cercare di vincere quante più partite possibili. In verità ad Agliana i simultaneisti

erano due, Alessandro Maffucci e David Dolci e si consultavano a vicenda per decidere le mosse da fare. La partecipazione, nonostante si trattasse della prima manifestazione di questo tipo, è stata abbastanza numerosa con 12 sfidanti ed un risultato finale soddisfacente: 7 vittorie, 4 patte e 1 sola sconfitta. Alla fine ci sono stati premi per tutti, gentilmente offerti dal famoso e bravissimo maestro del cioccolato Roberto Catinari, la cui “Chocolate cup” è stata riconosciuta come una vera e propria opera d’arte. Buon per Arden Restai di Bologna, unico vincitore tra gli sfidanti, che se l’è aggiudicata. Premi particolari sono stati consegnati dal Presidente del *Circolo Scacchistico Pistoiese*, David Dolci e dall’assessore Alberto Ciampi, ai seguenti giocatori che hanno costretto i due “maestri” alla parità: Gioni Avanzi, Giada Bocchicchio, Emiliano Paperetti e Stefano Tugnoli. La maratona scacchistica non è comunque terminata con la simultanea: dopo una piacevolissima e allegra cena in compagnia di organizzatori, giocatori e accompagnatori, si sono disputate alcune partite rapide o per meglio dire “blitz”, tanto per chiudere in bellezza la serata.

Piera Salvi

Settembre ricco di eventi, tutti gratuiti, nella piazza Anna Magnani, antistante il teatro cinema Moderno di Agliana (ingresso da piazza Gramsci), sotto la nuova gestione dell’associazione “Il Moderno” composta da Carlo Coda, Federico Fiori, Francesca Lenzi, Massimo Paganelli e Massimo Talone. La nuova gestione è stata affidata dal Comune (tramite bando ad evidenza pubblica) per tre anni, a partire dall’1 giugno 2011. L’obiettivo è fare del “Moderno” un punto di riferimento culturale aperto a molteplici proposte. Dal Giovedì al Lunedì, dalle 18 alle 24 (quindi prima e dopo spettacoli ed eventi), sarà aperto il bar del teatro, con degustazioni che legano arte, cultura e gastronomia sotto la consulenza di PierAngelo

Barontini: uno dei più quotati nomi della cucina internazionale. Per tutte le sere di settembre sono in programma tanti eventi in piazzetta: cinema, concerti, spettacoli per bambini, reading. Il primo appuntamento è per Venerdì 2 settembre (ore 21) con Andrea Franchi e Marco Parente. In calendario troviamo anche il *Sonar International Short Film Festival* (6, 7, 13 e 14 alle ore 21). Lunedì 12 (ore 18) sarà presentata in conferenza stampa la programmazione 2011-2012 e la sera (ore 21) performance di *Zona Mc*. Il 16, 17 e 18 percorso creativo con fiabe animate e lancio di aquiloni con *La bottega delle Maschere* e Realdo Tonti. Il programma completo è scaricabile dal sito www.ilmoderno.it

(per informazioni: info@ilmoderno.it, telefono 0574.673887).

Piera Salvi



**FESTEGGIA QUI
IL TUO COMPLEANNO**

buffet + bowling
10 €

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





Ferdinando Santini

Medico di famiglia... e non solo

di David Colzi

Parlamo con un “aglianese doc”, in quanto lei è nato qua!

Per la precisione sono di Ponte alla Trave, che è diverso dall'essere aglianese del “centro”, perché quella zona segna il confine con Montale. Questo essere “di frontiera” tra due Comuni ha sviluppato in me e nei miei coetanei un forte senso di appartenenza alla nostra comunità. Oggi può far sorridere una considerazione di questo tipo, ma quando ero piccolo io, tra la fine della seconda guerra mondiale e l'immediato dopo guerra, tutto il nostro mondo era più piccolo ed anche arrivare a Catena era un po' come andare ad Arezzo, quindi per noi, oltre Stazione di Montale, c'era l'estero!

Però lei ha studiato in giro per la Toscana.

Vero. La terza elementare l'ho fatta a Firenze dai miei nonni, poi sono stato ad Empoli durante gli anni del Liceo e ancora a Firenze per la Facoltà di Medicina, ma ho sempre sentito che il mio posto era qui nel nostro paese, infatti sono stato molto felice di aver fatto il medico di famiglia dal 1969 fino al 14 aprile 2011.

Quarantadue anni tra le famiglie aglianesi...

Sì e mi sono anche commosso per le tante testimonianze di affetto che i miei ex pazienti mi hanno recapitato dopo il pensionamento.

Negli anni come è cambiato il lavoro del medico di famiglia?

I cambiamenti sono stati tanti, soprattutto per quel che riguarda leggi e regolamentazioni varie. Un passaggio interessante, a parer mio, è stata l'evoluzione da “medicina d'attesa” a quella di “iniziativa”. Ciò significa che non ci si occupa più solamente della malattia del paziente quando insorge o si acutizza, ma si attiva tutto un percorso di prevenzione e si educa il paziente a prendersi cura di sé stesso. Nello specifico, esiste un modello di assistenza medica, il Chronic Care Model (CCM), che consente di tenere sotto controllo patologie croniche, che, visto il progressivo allungamento dell'età dei pazienti, sono diventate sempre più frequenti. Fornire loro un valido supporto all'autocura è un processo di fondamentale importanza per il raggiungimento di un miglior stato di salute; poi ovviamente vengono richiamati per i controlli periodici.

In più si è recentemente iscritto da poco all'I.S.D.E.; di cosa si tratta?

E' un'associazione internazionale per la salute e l'ambiente che ha da poco anche una sua sede a Pistoia, di cui io sono responsabile. A settembre faremo un incontro e inizieremo l'opera di sensibilizzazione tra gli altri medici di famiglia. Infatti il compito dei dottori che aderiscono a questa associazione è quello di essere delle “sentinelle” per la salute del nostro ambiente, senza avere bandiere politiche o ideologiche, ma mettendo in primo piano la salute dei nostri concittadini, come del resto ci obbliga il codice etico. Opera meritoria da questo punto di vista è l'attività dei comitati per il monitoraggio dell'inceneritore di Montale, che stimolano tutti gli enti coinvolti ad un'opera di trasparenza e di informazione per la nostra popolazione senza essere disfattisti, ma altresì propositivi. Un grazie va rivolto anche al dottor Michelangelo Bolognini.

Lei è conosciuto anche per il suo interessamento alla cultura aglianese...

In casa mia la cultura e soprattutto la musica, sono sempre state presenti, ma è stato grazie alla Poltronova se negli anni '70 sono arrivati anche da noi gli artisti “moderni” che ho potuto conoscere anche io. Poi mi sono arricchito con la vicinanza di Giuliano Gori di Villa Celle e Giorgio Petracchi, professore universitario di storia.

E poi è arrivato il Veggio!

Sì. Io, assieme a Enzo Nucci e al pittore Alfredo Fabbri, abbiamo fondato questo premio culturale che viene dato a “chiunque, nato o residente in Agliana, si sia messo in evidenza in qualsiasi attività umana o abbia contribuito all'onore ed al prestigio del nostro Comune”. Nel 1974/75 si è costituito il gruppo e il nostro statuto è rimasto alla “Trattoria Popolare da Ovidio”. Nel 1982 abbiamo iniziato a dare il premio e per vent'anni è stato assegnato a diciassette nostri concittadini (di cui tre alla memoria). Purtroppo, con l'avanzare dell'età e della malattia di Alfredo Fabbri, punto cardine della nostra associazione, il premio è stato sospeso. Il tutto è ricominciato quest'anno, con l'assegnazione del Veggio a Sergio Cammilli, fondatore e dirigente della Poltronova.

Leggendo l'elenco dei premiati, mi incuriosisce

l'assegnazione del 1987 alla “Misericordia di Agliana”.

Il motivo è semplice: abbiamo voluto dare un riconoscimento a tutta l'associazione e non ad un singolo presidente, in quanto la Misericordia è espressione di un volontariato disinteressato. Noi del Veggio, crediamo molto in queste forme di altruismo e ci teniamo molto a portarle all'attenzione di Agliana: per questo motivo abbiamo premiato dieci anni dopo anche Morando Marini essendo, stato missionario in Brasile.

Lei è da sempre molto vicino alla Misericordia, giusto?

E' dagli anni '70 che orbito in questa associazione, quando ancora non c'era tutta l'organizzazione che vediamo oggi. All'epoca venni chiamato dal presidente Fernando Barontini in funzione di consulente medico per i corsi di Primo Soccorso, affiancandomi a colleghi degli ospedali di Prato e Pistoia. Poi sono entrato in consiglio come responsabile sanitario e vice Governatore per il lato sanitario. Sono stati anni di tanto impegno, portato avanti grazie a volontari straordinari: su tutti ricordo Mauro Polvani e Fabio Pronti, grazie ai quali abbiamo cercato di rendere più efficaci gli interventi di primo soccorso. Oggi le cose sono migliorate ancor più e la Misericordia di Agliana è diventata una splendida realtà associativa.

ferdsant@tin.it



Ponte dei Bini

Don Sinibaldo Sottili, parroco di San Michele dal 1954 al 2006, ha svolto per anni delle accurate ricerche sulla storia locale e proprio dalle pagine del suo libro "Storia di un paese senza storia", pubblicato postumo nel dicembre del 2008, veniamo a conoscenza di preziose informazioni. All'epoca dei moti risorgimentali, un popolano di San Michele appartenente alla famiglia Bini, detto *il Barba*, pare abbia militato nelle file dei garibaldini, stante a notizie riportate da alcuni anziani del posto. Ad Unità avvenuta, "*Barba del Bini*", sarebbe divenuto talmente influente da riuscire ad ottenere, verso il 1864, la sostituzione

della trave che fin ad allora consentiva l'attraversamento del Calice – alla sua confluenza tra Via sul Calice e Via alla Brana – con un ponte costruito col contributo del nuovo Stato. Inutile dire che fu proprio questo Bini a dare il nome al ponte, inizialmente chiamato appunto *Ponte del Bini*. Il piccolo ponte, che introduce nel territorio di Prato, scavalca il Calice, generato dall'affluenza dei torrenti Agna e Ombrone e finisce la sua corsa gettandosi nell'Arno. Al tempo de' vecchi di prima, la frazione era nota per i ranocchi fritti che si mangiavano al ristorante (*come ci spiega Piera Salvi a pag. 23*).

Marco Bagnoli

OTTICA BRUNI ALIGI

IL TUO OTTICO DI FIDUCIA.



WWW.OTTICABRUNIALIGI.IT • Via Roma, 18/24, Pistoia • TEL +39.0573.24129



Giuseppe e Savia
ti aspettano!

Abacab

eventi & wedding



Organizzare un matrimonio perfetto non è una cosa semplice perché richiede tempo ed energie.

Affidarsi ad una Wedding Planner può risolvere molti problemi e realizzare il matrimonio come lo avete sempre sognato, rendendolo unico ed indimenticabile.

Collaboriamo con i migliori professionisti del settore per soddisfare ogni Vostra esigenza e per mettere a Vostra disposizione la massima professionalità.

Pianifichiamo il Vostro matrimonio curando tutti o alcuni dettagli, rispettando il Vostro budget e facendoVi risparmiare tempo e denaro.

Saremo noi ad occuparci di ciò che avrete bisogno e saremo con Voi anche il giorno delle nozze per far sì che possiate godervi appieno tutte le emozioni che questo meraviglioso giorno saprà regalarvi.

FULL-SERVICE

- Disbrigo burocratico
- Selezione catering e ristoranti
- Ricerca locazione
- Allestimenti floreali e decorativi
- Cerimonia e ricevimento
- Intrattenimento musicale ed animazione
- Foto e riprese video
- Grafica, stampa, scrittura, invio partecipazioni ed inviti
- Bomboniere
- Noleggio auto e trasferimenti
- Make-Up ed acconciatura
- Viaggi di nozze
- Fedi nuziali
- Confettata
- Rum & sigari
- Coordinamento del giorno delle nozze

AbacabEventi Organizza in Toscana

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

Abacab organizza
liste di nozze per

sia
HOME FASHION

Esproprio Capitini

Una storia lunga trent'anni

Azzeramento di opere pubbliche nel bilancio 2011 del comune di Agliana, che prevede anche l'alienazione di alcuni beni, come l'area tennis di via Alessandrini.

Tutto ciò è dovuto alla necessità di reperire risorse per risarcire gli eredi Badiani in seguito alla sentenza sull'esproprio dei terreni dell'area Capitini, che chiama al risarcimento in solido il Comune di Agliana e la Provincia di Pistoia, ciascuno per un milione e mezzo di euro. C'è stato un errore trent'anni fa nella procedura d'esproprio, come ha ammesso il sindaco di Agliana, Eleanna Ciampolini, pur sottolineando l'aspetto positivo: quell'operazione ha consentito di avere nel territorio aglianese una scuola superiore d'eccellenza. <<Quello che trovo assurdo>> ha detto il sindaco <<è la compartecipazione a metà del Comune di Agliana nel risarcimento danni, quando il nostro Comune non è proprietario neppure di un metro quadro dell'edificio Capitini>. Il 30 settem-

bre 2010 il consiglio comunale fu chiamato ad affrontare un provvedimento scottante: il riconoscimento di un debito fuori bilancio per un milione e mezzo di euro, cioè la cifra che Agliana deve pagare come risarcimento danni dopo la sentenza del 2009 della corte d'Appello di Firenze, sul contenzioso per l'esproprio dei terreni nell'area su cui sorge l'I.T.C. Aldo Capitini. Una vicenda che si trascina da trent'anni poiché per quell'area (acquisita dalla Provincia nel 1980 ed espropriata nel 1981), il decreto di esproprio, a quanto pare, non fu emesso nei termini. <<C'è da dire>> ha poi spiegato il sindaco di Agliana <<che il nostro Comune è entrato in gioco per una legge del 1984, in base alla quale è stata riscontrata una corresponsabilità di Agliana con la Provincia di Pistoia>>. La sentenza di primo grado del 2005 aveva condannato a risarcire 243mila euro che i due enti pagarono. Ma la controparte fece ricorso in Appello. Da allora si sono susseguite battaglie

di Piera Salvi

legali e la questione non finisce qui, perché il Comune di Agliana ha fatto partire il ricorso in Cassazione. L'amministrazione comunale aglianese aveva chiesto anche la sospensione dell'esecutività, che non è stata accolta, quindi la controparte ha titolo di richiedere il risarcimento. Infatti nel febbraio 2011 la provincia di Pistoia ha anticipato 407.906 euro al Comune per risarcire una parte degli eredi, che rivendicavano le loro spettanze, ma la somma anticipata deve essere restituita al massimo in tre anni. Soddisfatto il sindaco di Agliana, poiché inizialmente la Provincia aveva risposto "picche" alla richiesta di anticipo, ma dato che il Comune rischiava il pignoramento, il 3 febbraio 2011 la giunta provinciale si è accollata l'anticipo, scatenando però le proteste dal gruppo Pdl in consiglio provinciale, perché non sono stati stabiliti con certezza i termini di restituzione della somma.

Sulla vicenda dell'esproprio Capitini, dai banchi dell'opposizione in consiglio comunale, è stata sollevata anche la richiesta di ricercare le eventuali responsabilità degli amministratori comunali e dei dirigenti in carica all'epoca dell'esproprio.

L'assessore al bilancio Roberta Santini ha spiegato che se la Cassazione dovesse confermare il giudizio d'Appello, la Corte dei Conti chiederebbe all'amministrazione di prendere le opportune misure, per accertare le eventuali responsabilità dei precedenti dirigenti e amministratori.



**MARCELLO
BIANCALANI**
di Biancalani Patrizio

Professionalità, sicurezza, design.

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

www.biancalanimarcello.com

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

Via Asti, 10 - 51039 Quarrata (PT) - tel. 0573 72757 - p.biancalani@tiscalinet.it

**ORO
CONTANTE**

catena in franchising
www.oro-contante.it



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

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

QUARRATA - Via Montalbano, 133 - tel. 0573-72888
PRATO - Via Carlo Livi, 8/a - tel. 393-3601870
PESCIA - Via Prov. Lucchese, 4 - tel. 393-3563886

Storia della Battaglia dei Fieni

di Marco Bagnoli

Lo scorso 3 luglio c'è stata battaglia ad Agliana! La popolazione tutta ha partecipato col consueto entusiasmo, anche perché si è trattato di un'occasione speciale, infatti, gli organizzatori hanno portato in piazza le antiche rivalità, con regolare cadenza annuale, nel tentativo di affezionare ulteriormente l'agguerrito pubblico. **Tranquilli, però: si faceva per finta!** Tutto è cominciato circa una ventina d'anni fa, su iniziativa di un gruppo di amici, qualcuno cacciatore, qualcun'altro del ramo lenza e pesca; la figura di riferimento è stata comunque quella di don Sinibaldo Sottili, proposto della chiesa di San Michele fino al 2006. Un giorno, parlando del più e del meno, si finì a parlare di feste e sagre di paese e qualcuno cominciò a lamentarsi del fatto che qua ad Agliana una cosa del genere, una cosa in costume, d'epoca o che-so-io proprio ci mancava. E allora Don Sinibaldo che ci stava a fare, scusate? Perché qualcosa di storico ci sarebbe eccome – e tutta roba nostra. Col senno di poi ce l'avevamo proprio sotto gli occhi – ma bisognava pensarci! A questo punto bisogna fare un altro passo indietro.

È il 4 di luglio del 1501 e tutto va bene; il giorno dopo invece tira una brutta aria, dalle parti di Alliana. *“Accadde che il 5 di luglio 1501 Franco Gori della Ferruccia di parte panciaticha, per vendicarsi dei danni inflitti dai Cancellieri entrò, sulle ore 18 in Alliana, di parte cancelliera, messe fuoco a molte case in Vacchereccia, e si scontrò nelle prate di Alliana (il Ronco) coi Cancellieri venendo sconfitto... e morirono circa 25 homini.”* Infatti Le famiglie dei Panciatichi e dei Cancellieri cominciarono verso la metà del Trecento a contendersi il primato su Pistoia a suon di legnate; e c'era poco da scherzare. In quel giorno di luglio *“i Cancellieri portarono tredici delle loro teste in trionfo a Pistoia”*. Sì, d'accordo, ma il grano cosa c'entra? *“Tutto accadeva per impossessarsi delle buone*

ricolte de' fieni che i Panciatichi erano soliti predare e portare alla tenuta ove avevano una loro base”; e infatti ancor oggi, alla Ferruccia, esiste un gruppo di case lungo l'Ombrone detto appunto “la Tenuta”. Il “grano” era appunto il *casus belli*, ovvero sia il fieno, il carburante per gli automezzi scalpitanti dell'epoca, i cavalli: migliore era il nutrimento, migliore la salute e le virtù della bestia; e quindi, sicuramente maggiori le capacità competitive di questa o quella fazione sul campo – sul campo di grano! Fino al 1504 se le suonarono di santa ragione, tutti gli anni, per il raccolto.

Poi, già dal tempo de' nostri nonni, s'incominciò a incontrarsi verso la mietitura per il puro gusto di stare assieme, al limite giusto per *ammazzare* il tempo: è da queste feste contadine che ha preso il via il nostro Giugno aglianese; quindi, quale miglior cornice per rievocare le antiche lotte dei fieni? Ancora oggi ci si rallegra della buona resa del raccolto in compagnia delle macchine agricole che lo hanno reso possibile, con la sola differenza che molte di queste sono dei veri e propri cimeli. Il merito del ritrovamento e della cura di questi vecchi dinosauri va tutto al gruppo dei cacciatori, che nel corso delle loro battute se li sono trovati davanti diverse volte, attraversando un'aia o affacciandosi in un fienile, prima di realizzare che si trattava di un documento fondamentale della nostra piccola grande storia, per quanto ingolfati dagli acciacchi della ruggine. Allora, a titolo ovviamente volontario, questi amici si sono rivolti ai proprietari di queste coloniche, i quali sono stati più che disponibili a mettere a disposizione i tesori del nonno per i festeggiamenti del nonno; un esemplare risale al 1954, un altro addirittura al '35. La rievocazione storica degli scontri tra Panciatichi e Cancellieri si è tenuta soltanto quattro volte, dai primi anni novanta ad oggi: nel 2012 non potete mancare, magari venite in costume!



Giusti & Niccolai nasce nel 1963 come azienda produttrice di divani imbottiti dall'idea di **Niccolai Remo e Giusti Gianfranco**. In seguito gli stessi soci fondatori aprono prima una esposizione di mobili in prossimità del lago del Santonuovo e successivamente una seconda, vasta esposizione per l'arredamento della casa, punto di riferimento inconfondibile a Santonuovo sia per la particolare sagoma dell'immobile che per la facilità di accesso. Da qualche anno l'attività è condotta totalmente dai figli dei soci fondatori che già in precedenza, per vari anni hanno collaborato internamente a fianco dei padri. Nell'ottica di una continua crescita aziendale recentemente gli attuali soci hanno ampliato gli spazi espositivi aprendo uno store di cucine Scavolini a Pieve a Nievole.

A conti fatti quindi la **G&N opera da 50 anni nella progettazione e realizzazione di arredi per abitazioni e uffici** e vanta un potenziale di oltre 2500 mq espositivi, un laboratorio di falegnameria, uno di tappezzeria e vari magazzini. L'azienda propone al cliente soluzioni personalizzate, design, ricerca di materiali e servizio a 360° con professionalità, flessibilità ed efficienza. **Un'équipe di professionisti qualificati**, interior designer di elevata esperienza, affermati architetti, esperti artigiani e montatori specializzati sono in grado di interpretare e soddisfare ogni esigenza della clientela attraverso la gestione diretta del progetto di arredo in tutte le sue fasi: progettazione, consulenza, realizzazione fornitura. **G&N crea ambienti unici e prestigiosi.**



Message pubblicitario a pagamento - Iona Studio



**SVUOTIAMO SPAZI ESPOSITIVI
PER INSTALLAZIONE IMPIANTO FOTOVOLTAICO
SCONTI 50%
SULLE COLLEZIONI IN ESPOSIZIONE**

F.G.N. di Giusti & Niccolai
SANTONUOVO (PT)

Viale Europa, 415
tel 0573 735278
fax 0573 735282

www.giustieniccolai.it
info@giustieniccolai.it



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@GMAIL.COM



Brocciolo

Trattoria storica del Ponte dei Bini

di Piera Salvi

Dalla fine del 1800 fino ai primi anni Settanta del 1900 la famiglia Bini è stata proprietaria della trattoria "Brocciolo" di Ponte dei Bini, frazione alla periferia del Comune di Agliana, sul confine con Prato. Già agli inizi del 1900 era un locale di gran fama, seppure ubicato in una piccola e anonima località. Dino Bini (nato nel 1906) e la sua famiglia mantennero sulla cresta dell'onda questo locale fino al 1973, ospitando i big dell'epoca (fra cui i cantanti Claudio Villa, Wilma De Angelis, Michele e

vary assi del ciclismo, da Felice Gimondi a Eddie Merckx, tre volte campione del mondo). <<Il 31 dicembre 1973 fu l'ultima serata d'apertura, con una grande cena di fine anno e il locale pieno>> racconta Rinaldo Bini. <<L'attività fu chiusa per motivi familiari, in quanto tutti i figli avevano intrapreso altre professioni, e mio padre non volle cedere la licenza, la rimise in Comune, nonostante ci fossero state molte persone interessate a rilevarla, pagandola molto bene>>. Gli storici anni della trattoria "Brocciolo", ovvero quel

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



quarockfestival@hotmail.it

QUA ROCK
ASSOCIAZIONE SOCIO-CULTURALE
NUOVI CORSI DI FORMAZIONE MUSICALE
PER CHITARRA, BASSO, BATTERIA E VOCE

GB GABRIELE BELLINI
INSEGNANTE DI CHITARRA E BASSO

Info: 338 3203465 "Nello tuo Ciro"
www.gabrielebellini.it quarockfestival@hotmail.it

HAI UNA BAND... SEI UN SOLESTA...
OSEMPLICEMENTE? ANI IL ROCK A 360°?

QUA ROCK
ASSOCIAZIONE SOCIO-CULTURALE
ISCRIVITI ALLA NOSTRA ASSOCIAZIONE
ED USUFRUISCI DELLE PROMOZIONI!

MODERATA DI CONDOTTO:
mail: quarockfestival@hotmail.it - tel: 338 3203465, Gabriele 338 3203465
www: www.rock.com/quarock/faq
FACCIAMO SENTIRE CHE IL POPOLO DEL ROCK È VIVISSIMO!

LA FUCINA
Recording Studio
www.lafucinastudio.com

quarto di secolo che va dal dopoguerra alla chiusura del locale, sono ancora un ricordo vivo per tanti aglianesi e non solo, ma anche nell'area metropolitana. Con Dino avevano lavorato in trattoria la moglie Onelia (scomparsa qualche mese fa a 89 anni), i figli Bino, Rina, Rinaldo e la nuora Marcella (moglie del figlio maggiore, Bino, prematuramente scomparso). Tutti conservano un caro ricordo di quel radioso periodo, quando la trattoria con le sue specialità, era un punto di riferimento. I piatti forti del locale erano pesciolini e ranocchi fritti, pollo al mattone e pennine al sugo di Brocciolo. La trattoria del "Brocciolo" era una meta ambita di sera, ma soprattutto la domenica pomeriggio. Si cominciava alle 16 con le merende e si andava avanti con le cene fino a sera inoltrata. I clienti arrivavano da tutta l'area Firenze-Prato-Pistoia, in gita domenicale, come oggi si va in una località turistica. Chi organizzava manifestazioni culturali e sportive in zona aveva ben cura di far assaggiare le specialità del "Brocciolo" ai personaggi famosi. Negli anni del boom economico gli imprenditori arrivavano con i clienti stranieri e Rinaldo Bini ci ha raccontato che soprattutto i tedeschi andavano veramente pazzi per questo locale tipico e i suoi gustosi piatti. Da "Brocciolo" i clienti oltre ad apprezzare il cibo, si godevano il profumo d'alloro, soprattutto in estate, quando cenavano all'aperto. L'odore si alzava dalle siepi che chiudevano i piccoli spazi attorno ai tavoli, creando suggestive salette sotto le stelle. Tempi in cui il Ponte dei Bini (che probabilmente prende il nome proprio dall'omonima famiglia) era conosciuto per la buona ristorazione in quella vasta area che oggi si chiama "area metropolitana" perché, oltre a "Brocciolo", c'erano altri locali che facevano di questa piccola frazione un punto d'incontro per tanti giovani. Ma i tempi cambiano e negli ultimi anni Ponte dei Bini si trova spesso al centro delle cronache per i disagi che la popolazione deve subire, come la scarsa manutenzione dei torrenti e l'inquinamento ambientale.

(foto: Wilma De Angelis da Brocciolo negli anni Sessanta, con Dino e Onelia Bini)

Rubrica

Una mela al giorno

La rubrica del dott. Luigi Vangucci



Luglio - Agosto: è caldo, c'è afa, si suda, ci sentiamo deboli e svegliati, si dorme male anche di notte, l'aria è pesante e "zanzarosa". Che fare? Un po' d'integratori minerali e vitaminici danno poco risultato... meglio le nostre montagne: Abetone, Cutigliano, Gavinana, Prunetta, Serra Pistoiese ecc, e le gambe tornano forti, il sudore scompare, riposo notturno e zanzare sistemate. Passeggiate in combriccola tra abeti e faggi, ritroviamo così il gusto di vivere in semplicità ed amicizia: un libro, una visita a quei paesi così pieni di storia, una fresca sorgente e l'animo si rilassa, ritrova il senso della vita. L'aria fine e rarefatta dei monti stimola il midollo a produrre più globuli rossi, risolvendo anche piccole anemie di anziani e di bimbi pallidi, nervosi e disappetenti. Ecco come passare con intelligenza e piacere il meritato riposo delle vacanze. So di essere un po' partigiano, ma sincero. Ciao, a presto.

Luigi Vangucci

Aggiunge Giancarlo Zampini, nostro direttore e paziente del medico: "Siamo davvero onorati di vantare una collaborazione preziosa come quella del Dott. Luigi Vangucci. In questo numero emerge con forza il suo amore per la natura e la poesia, con parole semplici e garbate ci fa capire che quando è possibile si può fare a meno di pillole ed iniezioni. Grazie Dottore!"



vodafone
Quarrata

VIA MONTALBANO 126
QUARRATA

f VodafoneQuarrata

Portaci questo coupon e attivando un'offerta ADSL

NOKIA C1
a soli **9€**

- fotocamera
- micro SD
- bluetooth
- quadband



PASSA IL TUO NUMERO FISSO A VODAFONE
19€ AL MESE:
ADSL 24/24 + CHIAVETTA



Franco Benesperi

Finanza e Cultura insieme

di Carlo Rossetti

eccesi, che sa ascoltare l'interlocutore e ciò che più conta, in grado di esprimere giudizi, ragionevolmente, senza la presunzione che la sua sia un'opinione inappellabile e soprattutto nel rispetto del pensiero altrui. Ma la sua attività non si limita soltanto a quella istituzionale perché nel tempo libero si dedica alla scrittura. Giornalista pubblicitario, collabora con vari giornali e riviste, specie con il notiziario trimestrale *Insieme*, della Banca di Credito Cooperativo di Vignole, di cui è membro di redazione. Puntualmente in ogni numero, con argomenti di vario genere, Franco Benesperi mette in risalto la sua capacità di scrittore, per la chiarezza dell'esposizione, per la prosa fluida e mai banale. Ne è la riprova il bel volume *Quarrata - identità di un territorio*, pubblicato in occasione delle feste natalizie di qualche anno fa dalla Banca di Vignole, che più di una guida turistica è un'apassionata e rigorosa ricerca storica tra passato e presente della città, importante strumento per chi voglia conoscere a fondo il territorio. Il tutto corredato da bellissime immagini che ci fanno scoprire aspetti di una Quarrata talvolta inaspettata. Ed è perciò naturale la passione di Benesperi per la letteratura, a cui si aggiungono l'amore per la pittura, per la musica, ma potremmo dire per tutto ciò che è espressione artistica. Franco Benesperi lo si apprezza per questo e per quelle qualità che, sicuri di non far torto all'età, possiamo definire d'altri tempi, in cui eleganza esteriore e signorilità si fondono perfettamente.

Franco Benesperi è una personalità di spicco della vita cittadina aglianese, ma non si può dire che non sia conosciuto anche al di fuori del ristretto territorio locale, perché le sue molteplici attività lo vedono "sconfinare" anche in ambito provinciale. Ha conseguito i diplomi di maturità classica e di ragioniere che gli permettono di svolgere agevolmente le funzioni di Vicepresidente della Banca di Credito Cooperativo di Vignole e di responsabile amministrativo presso l'azienda in cui lavora. Contemporaneamente ricopre l'incarico di Presidente della Fondazione che riunisce le banche di Pistoia e Vignole, dello stesso gruppo. In passato è stato consigliere del Comune di Agliana, ed è tutt'ora presidente della Consulta comunale dell'economia e del lavoro, senza considerare gli organismi scolastici, le associazioni sportive e culturali che lo hanno visto costantemente presente. Come si vede, un impegno dedicato al servizio della comunità, espresso in vari campi della vita sociale. La serietà, l'equilibrio, la competenza e insieme la passione con cui svolge il suo mandato, gli valgono la stima e la considerazione di amici e di quanti hanno a che fare con lui. Un altro merito è la capacità di rapportarsi con gli altri. Chi lo conosce sa di trovarsi di fronte a una persona riservata, priva di



**Il mio sale aromatico
e il "Pepeo a rotolini"**

Loretta
Cafissi
Fabbri

Come si prepara e a cosa serve:

Lavare e asciugare bene aghi di rosmarino e foglie di salvia. Poi fare un trito finissimo aggiungendo qualche spicchio di aglio con sale e pepe. Io lo uso per insaporire, roast beef, arista, pollo, coniglio, petto di pollo, bistecchine di maiale (sia arrostite alla brace che cotte con il pomodoro), rosticciana e pesce al forno. Nelle ricette lo uso anche nel sugo di carne, ma mai per la bistecca di manzo!

Prepariamo il "Pepeo a rotolini":

Prendere un pezzo di magro di vitello nel muscolo: togliere le cotenne, ma non il callo. Tagliarlo a pezzi di circa 300-400 grammi ciascuno (come i rotolini di arista quando si mettono sottolio). Aprire un po' i pezzi di carne e insaporire con il sale aromatico. Arrotolare e legare con spago bianco da cucina; cospargere poi con il sale aromatico anche l'esterno dei rotolini. Adagiare in un contenitore di vetro coperto e mettere in frigo per qualche ora ad insaporire. Prendere un tegame con poco olio extravergine di oliva e quando è caldo, mettere i rotolini a rosolare a fuoco abbastanza vivo. Una volta rosolato bene da tutte le parti (e i pori della carne sono chiusi), aggiungere vino rosso (buono e corposo) e fare evaporare a tegame scoperto. Quando il vino è evaporato ag-

giungere pomodori pelati e un po' di brodo di carne. Abbassare le fiamme e coprire; durante la cottura aggiustare di pepe, a secondo del gusto. Girare la carne e fare cuocere fino a quando, con la forchetta, non la sentiamo morbida.

A cottura ultimata io lo servo a fette alte di 2 cm e sopra metto un po' del suo sugo di cottura. Molto comodo è prepararlo il giorno prima e poi scaldarlo! Solitamente lo accompagno con fagioli cannellini, lessati e conditi con olio extravergine di oliva e sale.

Questa ricetta la uso anche per cucinare la pecora. In questo caso metto anche la carne macinata con un battuto di odori (cipolla sedano poco prezzemolo e carota) per fare il sugo e condire la pasta!

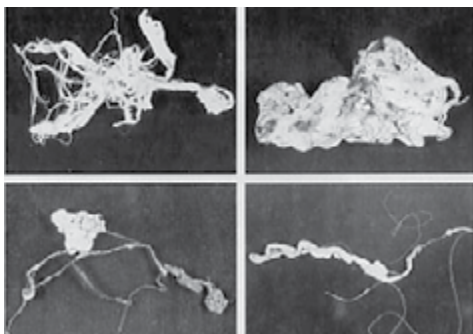
Buone ferie a tutte le famiglie aglianesi! Cari saluti.



UFO AD AGLIANA E NON SOLO

di Marco Bagnoli

Eccovi una storia per le vostre serate al fresco, quando si tira tardi sotto il cielo assopito e ci si lascia scrutare dalle stelle. È il 29 ottobre del 1954, ci troviamo a San Piero. È un giorno identico a tutti gli altri, magari c'è un bel sole che non ha ancora voglia delle foglie d'autunno. Sono circa l'una e un quarto del pomeriggio e succede qualcosa; se alziamo gli occhi lo vediamo anche noi: viene giù roba dal cielo. Ma che è? Se ne scende piano piano, sospesa sul vento, si adagia lieve per terra, tutti vanno a vedere. Cadendo nell'aria sembra zucchero filato, ricorda la paglia delle



trecciarole, tipo cenci sfilacciati. La prendi con le mani, lo vedi bene cos'è, ma proprio non ti viene di dargli un nome – una roba fibrosa che ti si disfa sotto gli occhi, comincia a svanire e poi non c'è più. Ci accorgiamo subito se quello che stiamo guardando è totalmente sconosciuto, e allora come si fa a dargli un nome? A Oloron, cittadina francese dei bassi Pirenei, i bambini che assistettero al fenomeno dissero *cadono i capelli d'angelo* – era il 17 ottobre del '52; nel gergo dei contadini francesi si usava un modo di dire più antico, *fil de la Vierge, fili della Vergine*; i giornali italiani del 1954 la chiameranno *bambagia silicea*; *angel hair* in inglese, *fibrilvinas* in portoghese, *baba satanica* in spagnolo. Le testimonianze si addentrano nel tempo; il 21 settembre del 1741 a Bradley, in Inghilterra, il 14 ottobre 1797 a Osaka, Giappone.

Due giorni prima dell'estemporanea "nevicata"

su Agliana se n'era verificata un'altra, questa volta su Firenze: era un mercoledì e tutto lo stadio di quell'amichevole Fiorentina – Pistoiese era col naso in aria a scrutare quegli stessi fiocchi spettinati; tutto regolare insomma. E invece la cosa si complica. Perché c'è qualcos'altro, sopra il Franchi, sopra la roba che fiocca, appena sotto il cielo, a mezz'aria, sospeso: **non venite adesso a lamentarvene con noi, ma tutta quella gente ha visto i dischi volanti!** Cose che succedono, alle volte. E non ci sono più le mezze stagioni. Verso le due e venti del pomeriggio la brava gente di Firenze e dintorni vede in cielo alcuni corpi simili ad ali di gabbiano, a cappelli da mandarino cinese, accompagnati da una nevicata di fiocchi biancastri. Il fenomeno si protrae per circa una settantina di minuti. Le autorità ascriveranno il curioso fenomeno

alla migrazione stagionale di una particolare specie di ragni, che tesse una sorta di parapendio di tela per prendere il volo; gli oggetti sconosciuti sono stati invece identificati come i riflessi in cielo di mezzi militari, che per l'appunto quel giorno erano coinvolti in una serie di esercitazioni. Ad

ogni modo, la bambagia silicea piovuta su Firenze, che come al solito non perde tempo a dissolversi rapidamente, viene accuratamente raccolta ed analizzata: l'Istituto di chimica analitica dell'Università ritiene si tratti – forse – di *vetro borosilicico*. Intorno al mezzogiorno di tre anni dopo, esattamente il 27 ottobre, il fenomeno torna a stupire il capoluogo con un'altra nevicata di *ragnatele* o *laniccio biancastro*, nuovamente raccolte e puntualmente accompagnate dall'avvistamento di due corpi luminosissimi e di forma oblunga segnalati da varie parti della città. Tralasciando le immancabili testimonianze dagli States, nel solo 1954 la Toscana vanta una quarantina di segnalazioni, nella zona di Firenze, Prato, Pistoia, Lucca, Siena, Pisa, Arezzo, Grosseto; domina a tavolino la classifica delle regioni italiane. E vai, grandi! A ottobre tutti a fare il tifo, mi raccomando!

FRANTOIO LEONARDO



**GRANDE
NOVITA'!!!
"GRAMOLE AD
ATMOSFERA"**



Fra i primi in Toscana ad usare la nuova tecnologia delle "gramole" in atmosfera controllata.

Il nuovo sistema termocondizionante favorisce il naturale mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Tutto il processo è seguito attraverso un sistema computerizzato che controlla istante per istante ogni fase della lavorazione.

Il Frantoio Leonardo invita tutti a visitare l'impianto.

DOMENICA 2 OTTOBRE APERTURA SPECIALE per la presentazione dei nuovi macchinari. Vi aspettiamo!

Via Piemonte (trav. Viale Europa), 38 • Quarrata (PT)
tel. 0573 775274 • cell. 335 6855643 • info@frantoioleonardo.com



18° Marcia per la Giustizia

di Piera Salvi

Il 10 settembre si svolgerà la "Marcia della giustizia", manifestazione giunta alla 18° edizione, che ogni anno riunisce migliaia di partecipanti da tutta l'Italia in un lungo corteo da piazza Gramsci di Agliana fino a piazza Risorgimento di Quarrata. L'organizzazione è della Rete Radié Resch - Casa della solidarietà di Quarrata, con la collaborazione dei comuni di Agliana e Quarrata, della provincia di Pistoia e delle associazioni *Libera* e *Albachiara*. Tema di quest'anno *Letica liberi dalla politica - restiamo umani*. È prevista la partecipazione di personaggi che sono diventati ormai presenze costanti, come Giancarlo Caselli (procuratore capo a Torino) e Don Luigi Ciotti (presidente gruppo Abele e Libera), Gherardo Colombo (ex magistrato). Tornerà anche lo scrittore e poeta Erri De Luca (presente per la prima volta l'anno scorso). Ci saranno inoltre Antonietta Potente (teologa domenicana che vive in Bolivia) ed Egidia Beretta Arrigoni

(sindaco di Bulciago in provincia di Lecco e madre di Vittorio, cooperante ucciso a Gaza). Il ritrovo è previsto, come di consueto, in piazza Gramsci ad Agliana alle 18, per arrivare a Quarrata verso le 21 (informazioni sul sito www.rrrquarrata.it).



Abituati come siamo a confrontarsi con le cose che vediamo, spesso tendiamo a sottovalutare tutto ciò che sentiamo. (Cosa

molto opportuna, in tante occasioni del nostro vivere quotidiano...).

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

Quando parliamo della funzione uditiva, sappiamo quanto essa sia importante per poterci relazionare con gli altri e con l'ambiente che ci circonda.

Da qui, la necessità di prendere in considerazione alcuni aspetti della dimensione fisica e di quella psicologica con l'obiettivo di fare chiarezza su certe convinzioni che si sono radicate nel tempo e delle quali gli operatori del settore hanno continui riscontri nel loro quotidiano lavorativo.

Per quanto attiene alla dimensione fisica dell'indebolimento della funzione uditiva, è opportuno ricordare che ogni caso deve essere considerato un caso a sé e che solo il medico otorino-audiologo può indagare ed eventualmente diagnosticare una perdita uditiva, prescrivendone i rimedi per la guarigione o per una eventuale riabilitazione.

Ciò premesso, è opportuno segnalare quanto frequentemente nell'immaginario collettivo si pensi alla perdita di udito esclusivamente come ad una diminuzione quantitativa della capacità di sentire.

E, per conseguenza, si crede che per correggere il problema sia sufficiente amplificare il suono fino a renderlo udibile.

Anche se esistono ipoacusie che possono essere corrette con questo tipo di approccio, nella maggior parte dei casi l'idea di "risolvere" un problema di udito sul piano della sola quantità è una mezza verità.

Frequentemente, associata alla diminuzione dell'intensità con cui si percepiscono i suoni, esistono infatti altri fattori molto importanti che caratterizzano una perdita uditiva.

Tra questi, segnaliamo i più ricorrenti:

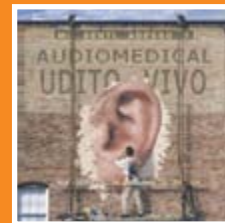
- La riduzione della gamma dinamica, cioè l'incapacità di percepire naturalmente le varie sfumature di intensità del suono in ingresso,
- La riduzione della risoluzione in frequenza, ovvero la difficoltà a percepire distintamente due suoni diversi simultaneamente,
- La riduzione temporale, ossia la difficoltà a percepire due suoni diversi in rapida successione,
- L'udito binaurale, cioè l'impossibilità di cogliere con entrambe le orecchie importanti dettagli informativi utili alla localizzazione e alla percezione del messaggio parlato.

Alla dimensione fisica del problema uditivo, non dobbiamo poi dimenticare di relazionare l'importanza di alcuni processi mentali cognitivi, definiti facilitatori, come l'attenzione e la memoria.

Processi mentali come la motivazione e l'atteggiamento sono anch'essi importanti come fattori extra-uditivi.

Avremo occasione prossimamente di fare cenno alla dimensione psicologica.

Dott. Gilberto Ballerini
Tecnico Audioprotesista



**UDITO: e
CERCHIAMO DI CAPIRSI**

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

CONSULENZE E VALUTAZIONI AUDIOPROTESICHE PER UTENTI ESPERTI.

PROVE DI ADATTAMENTO ASSISTITE E VERIFICHE DEL BENEFICIO NEL TEMPO.

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

Nel centro storico di Pistoia da 30 anni.

iticon
EFG ELET

PISTOIA
Via Panciatichi, 16
Tel. 0573/30319

www.uditovivo.com
info@uditovivo.com





Concludendo

la verità ridendo

di Massimo Cappelli



NON abbiamo ...Niente in Comune!!!

Non si direbbe ma sono già passati tre mesi. Ricordate il *Concludendo* del numero di maggio? Se sì, vi ricorderete anche il mio timore di esser volati via subito nel cestino, o la mia ambizione di essere letti in bagno. Allora? Com'è andata? Abbiamo contribuito a stimolare e a nobilitare la raccolta differenziata? Oppure siamo, in qualche modo riusciti ad attirare la vostra attenzione? Stando alle voci che mi sono arrivate, direi proprio che NOIDIQUA è stato accolto bene da tutta la piana pistoiese e ancora una volta si realizza il nostro sogno di essere letti nella stanza più piccola regalandoci un altro su-cesso.

Tanti amici e conoscenti, che hanno potuto leggere il mio articolo, con mio profondo piacere, mi hanno telefonato o "messaggiato allegramente". Altri che non conosco, riconoscendomi dalla foto pubblicata, mi hanno indicato come si indica un personaggio famoso (verrà sempre più spesso a gongolarci dalle vostre parti!)

Qualcun altro invece, in modo particolare fra

i commercianti che ho approcciato per offrire spazi pubblicitari, mi ha giurato che non pensava che NOIDIQUA fosse pubblicata da un editore privato, credeva fosse l'Amministrazione Comunale ad inviarla alla popolazione. Con i ragazzi della redazione abbiamo così analizzato: *se da un lato ci siamo sentiti gratificati per essere stati, come dire... "istituzionalizzati", dall'altro vorremmo godere in pieno, e in proprio, il successo avuto, per cui mi preme informarvi che noi... non abbiamo niente... in Comune!* E forse, la nostra forza vera è che non abbiamo niente in comune nemmeno con gli altri periodici locali. La nostra è una pubblicazione indipendente al servizio del territorio, il cui obiettivo è individuare e dare visibilità a personaggi nostrani (*non inteso come no-strani, perché più originali sono e meglio è*), preservare la cultura del luogo, conservare le usanze, custodire le tradizioni, stimolare i ricordi, eccitare le emozioni e divulgare le curiosità e nel contempo, dare spazio ai giovani e guar-

dare positivamente al futuro. Questo è l'intento di tutta la redazione: il direttorissimo Giancarlo Zampini; il copy caporedattore David Colzi; la raffinata "penna stilografica" Carlo Rossetti; "archivio storico umano" Marco Bagnoli; gli ultimi arrivati ma già insostituibili Piera Salvi e Giacomo Bini rispettivamente corrispondenti di Agliana e Montale; il direttore commerciale Angelo Briganti; le grafiche Marika e Oana; i commerciali Loretta e Pierluigi. Forse l'ho già detto anche nel numero passato, ma voglio ribadire questo concetto: se NOIDIQUA entra nelle vostre case non è solo grazie a questo gruppo affiatato, ma è anche merito dei committenti di quegli spazi pubblicitari che voi vedete sfogliando le pagine. Grazie alle pagine intere, alle mezze pagine o ai piede pagina, ai publi-redazionali e alle spalle... *i prosciutti non li vendiamo ancora ma ci stiamo organizzando!* Vi assicuro che noi facciamo di tutto per dare allo spazio che il cliente acquista il massimo dell'attenzione, usando in maniera adeguata le dinamiche della comunicazione, in relazione al prodotto pubblicizzato e al suo mercato. E nello stesso tempo cerchia-

mo di rendere meno invadente e più gradevole possibile l'intervallo alla lettura. La pubblicità deve saper soprattutto "farsi perdonare" per aver interrotto qualcosa di interessante (perché se il mezzo non è interessante l'investimento è nullo) e per far ciò essa deve, oltre che invogliare ad acquistare quel determinato prodotto, regalare emozioni proprie.

Come dicevo all'inizio, il tempo vola e al prossimo appuntamento saremo molto vicini alle festività natalizie, il periodo più bello dell'anno e anche più proficuo per quanto riguarda il mercato. Se sei un imprenditore e vuoi dare più visibilità alla tua azienda entrando con il nostro mezzo in tutte le case della tua città, non hai altro che da chiamarci al nostro mitico numero verde 0573 700063 saremo orgogliosi di aggiungerti ai nostri già numerosi clienti. Saluti, e alla prossima!

Massimo Cappelli

MIASorgente.it

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





Gruppo Bandistico I TIGROTTI

Per segnalazioni:
redazione@noidiqua.it

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



NEL NUMERO DI NOVEMBRE

25
CENTROORAFO
PISTOIESE
ANNIVERSARIO

Da 25 anni... una storia di valori!

PISTOIA - Viale Adua, 223 - 0573 32848
www.centroorafo.it - info@centroorafo.it

GENESIA
made in Italy

EVA·D
gioielli made in Italy

Per arredare
casa,
non fare
tanta strada!



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

Scegli Treuno



treuno

Quarrata

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

Ottica Nesti
soluzioni per i tuoi occhi

CHE MONDO MERAVIGLIOSO



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

Corso Gramsci, 164 - 0573 30380 - Pistoia (PT)
www.otticanesti.it