



ARTICOLI, TEMA DEL MESE...

LABKULT LABORATORI CULTURALI PER I GIOVANI DELLA BASSA E ALTA VAL DI CECINA

Provincia di Pisa, Comune di Casale M.mo, Comune di Castellina M.ma, Comune di Castelnuovo Val di Cecina, Comune di Guardistallo, Comune di Montecatini Val di Cecina, Comune Monteverdi M.mo, Comune di Montescudaio, Comune di Pomarance, Comune di Riparbella, Comune di Santa Luce, Comune di Volterra.

Idealcoop Cooperativa Sociale Onlus, Funambulo Lab, VolterraTeatro Festival, Carte Blanche - Centro Nazionale Teatro Scena, Officine Papage - Gruppo Teatrale Cittadini in Cerca

IL METABOLISMO DEL SUONO
a cura di Andrea Salvadori

LabKult - laboratori culturali per i giovani della Bassa e Alta Val di Cecina



un viaggio attraverso la musica in ogni sua forma nel tempo e nello spazio

METABOLISMO DEL SUONO
a cura di Andrea Salvadori

- Un laboratorio per i giovani della Val di Cecina.
Un viaggio attraverso la musica in ogni sua forma nel tempo e nello spazio
Per cantanti, attori, musicisti e appassionati di musica.
Per analizzare modalità di scrittura, arrangiamento e produzione musicale.
Per apprendere tecniche di amplificazione, registrazione, riproduzione e manipolazione del suono.
Per conoscere e testare strumenti musicali, ambienti sonori e attrezzature professionali analogiche e digitali.
Per solisti, band e orchestre.
Per la musica nella danza, nel teatro e nel cinema.

Ripercorrere "il metabolismo del suono" sotto l'aspetto artistico e tecnico, prendendo in esame le varie metodologie di approccio alla composizione, all'arrangiamento e alla produzione in gruppo (dal duo, alla band fino all'orchestra, oggi ed in epoche passate), analizzare le tecniche di amplificazione e riproduzione del suono (live, in studio, per la musica, per il teatro, per il cinema, per la danza, per la sonorizzazione di ambienti etc...), le modalità di registrazione e manipolazione del suono (differenze fra metodo analogico e digitale, dal lavoro in équipe alla totale indipendenza realizzativa), conoscere e testare strumenti musicali ed attrezzature elettroniche (dal palcoscenico allo studio, dalla sala di ripresa alla regia), analisi degli ambienti (indoor, outdoor) fino a creare il maggior numero di sinapsi possibili fra le tematiche prese in esame dal laboratorio e le caratteristiche/necessità dei partecipanti.

Vista l'estensione del territorio a cui ci si rivolge (Alta e Bassa Val di Cecina), si è previsto l'allestimento di 4 laboratori da attivare in contemporanea. I laboratori si svolgeranno all'interno di teatri, dove verrà allestito di volta in volta uno studio audio mobile che ci permetterà di affrontare gli argomenti trattati sotto il profilo teorico e pratico, secondo le esigenze del caso, agevolando da subito la fase attiva dei partecipanti. I laboratori saranno indirizzati ad una fascia di età compresa fra i 15 ed i 35 anni e saranno completamente gratuiti. E' possibile inoltre immaginare da subito il coinvolgimento di altre realtà correlate nelle fasi di studio e di test.

Oltre al normale svolgimento laboratoriale si prevedono una serie di incontri con figure di alto profilo professionale ed artistico, che possano portare la loro esperienza e fornire spunto per ulteriori approfondimenti sotto gli aspetti artistico, tecnico ed organizzativo. Tali incontri saranno tenuti in un'unica soluzione permettendo così il confronto fra tutti i partecipanti delle quattro sezioni territoriali.

Nella fase centrale del laboratorio (giugno, luglio 2012) sarà possibile vedere le attività coinvolgendo attivamente i partecipanti nell'ambito del progetto "Mercurio non vuole morire" diretto dal regista Armando Punzo all'interno del Festival VolterraTeatro 2012.

LOCATION:

- VOLTERRA - Teatro di San Pietro • POMARANCE - Teatro De Larderel
• CASTELLINA M.MA - Teatro Niccolini • CASALE M.MO - Teatro Comunale

PERIODO:

Da Aprile a Dicembre 2012

INFO E CONTATTI:

Tel. 0588 62304 - cell. 347 5880399
info@funambulo.com - www.funambulo.com

BANDO PER LA CONCESSIONE DI CONTRIBUTI VOLTI A SOSTENERE GLI INVESTIMENTI E L'AVVIO DI NUOVE IMPRESE NELLA PROVINCIA DI PISA - ANNO 2012.

La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Pisa, con D.G.C. n. 40/12, ha approvato il Bando per la concessione di contributi volti a sostenere gli investimenti e l'avvio di nuove imprese nella provincia di Pisa - anno 2012.

Beneficiari
Possono beneficiare dell'intervento camerale tutte le imprese che, al momento della presentazione della domanda di contributo, risultino:

- a) in possesso dei requisiti di PMI come definiti dalla raccomandazione della CE 2003/361/CE e dal D.M. 18/04/2005, secondo i dati ricavabili dall'ultimo esercizio contabile approvato. A tale scopo è definita impresa di piccola o media dimensione, quella che possiede contemporaneamente le seguenti caratteristiche:
- ha meno di 250 occupati (i) e
- ha un fatturato annuo (voce AI del conto economico) non superiore a 50 milioni di euro (ii), o
- opporà un totale di bilancio attivo (totale attivo patrimoniale) non superiore a 43 milioni di euro;
b) conserva l'appartenenza a tale classificazione, applicando le regole previste dalla normativa sopra citata, indipendentemente dall'essere autonoma, associata o collegata.
c) I requisiti sub i) e ii) sono cumulativi, nel senso che entrambi devono sussistere. Per la verifica della sussistenza dei suddetti requisiti si applicano le regole contenute nel D.M. 18 aprile 2005, indicato al precedente punto a).
d) iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di Pisa ed aventi la sede o unità locale oggetto dell'investimento nella Provincia di Pisa.
Ulteriori requisiti sono dettagliatamente specificati nel Bando.
Si specifica che sono ammissibili le PMI operanti in qualsiasi settore economico ad eccezione di quelli espressamente esclusi dall'applicazione del Reg. UE 1998/06 e 1535/07.
Ciascuna impresa può inviare una sola richiesta.

Iniziativa ammissibili
Le iniziative agevolabili sono relative a programmi di investimento che presentano le seguenti caratteristiche:

- Programmi coerenti con l'attività svolta dall'impresa;
• Programmi da realizzarsi mediante acquisto diretto dalla impresa o acquisizione in leasing di beni ammissibili. In caso di leasing dovrà essere prodotto in fase di rendicontazione il contratto di leasing e copia con i dati della fattura di acquisto da parte della società di leasing. Non è ammesso il lease back;
• Programmi avviati successivamente al 01.01.2012. Per avvio dell'investimento si intende la data di fatturazione del bene (nel caso di acconti vale la data del primo acconto) o di consegna del bene se antecedente;
• Programmi pari almeno a 5.000 euro. Non saranno ritenute ammissibili richieste che presentino investimenti ammissibili inferiori al minimo indicato di 5.000 euro;
• Programmi che prevedano l'acquisto o l'acquisizione di beni di nuova fabbricazione. In caso di ritiro dell'usato il valore del ritiro sarà decurtato dalla spesa ammissibile a contributo.
Non sono ammissibili i rilevamenti di attività già esistenti.
Non sono ammessi a contributo i beni sui quali sia stato già ottenuto nel 2011 il contributo della Camera di Commercio di Pisa previsto dal Bando per la concessione di contributi volti a sostenere gli investimenti e l'avvio di nuove imprese nella Provincia di Pisa.

Contributi
L'intervento della Camera di Commercio consiste in un contributo a fondo perduto nella misura pari al 10% delle spese ammissibili.
E' prevista una maggiorazione del 5% sulle percentuali di cui sopra in caso di imprese femminili o di imprese che producano prodotti di eccellenza.

Il contributo concesso non potrà, in ogni caso, superare l'importo di € 10.000,00 per ogni singola impresa. Nel caso di avvio di nuove imprese il massimale è elevato a € 15.000,00: a tal fine si considerano nuove le imprese che alla data di presentazione della domanda risultino iscritte al R.I. inattive, oppure attive da meno di 6 mesi.
Il contributo è concesso in regime "de minimis" ai sensi del Reg. CE n. 1998/06 e n. 1535/07.

Procedure e termini
Le richieste di contributo (allegato 1) devono essere trasmesse alla Camera di Commercio di Pisa a partire dal 30/04/2012 fino al 29/06/2012, salvo che nei casi anticipati del Bando per esaurimento risorse. Le domande dovranno essere spedite esclusivamente a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno in busta chiusa o inviate a mezzo PEC dell'impresa richiedente a assefi@legalmail.it. Le domande non possono essere consegnate a mano.

Riferimenti normativi
• D.G.C. n. 40/12.

Modulistica scaricabile su: http://www.pi.camcom.it/interno.php?id=1784&lang=it

PROFESSIONI

La guida turistica

Descrizione della professione
E' guida turistica chi, per professione "accompagna singoli o gruppi nelle visite ad opere d'arte, a musei, a gallerie, a scavi archeologici, illustrando le attrattive storiche, artistiche, monumentali e paesaggistiche. Si tratta dunque di un'attività di tipo spiccatamente culturale, unica nell'ambito del settore turistico. Di conseguenza, l'abilitazione necessaria per esercitarla è valida soltanto a livello provinciale. Questa professione non va confusa con quella dell'accompagnatore turistico che invece accompagna gruppi di turisti in viaggi organizzati da agenzie e tour operator, occupandosi della buona riuscita del viaggio. Una volta concordato con l'agenzia di viaggio o con l'accompagnatore del gruppo il percorso turistico-culturale nella provincia di competenza, il compito della guida è accogliere i turisti e "dirigerli" nei luoghi da visitare, fornendo informazioni storiche e culturali dei singoli monumenti e dell'area circostante. Alla guida è richiesto anche di saper conversare in lingua e gestire il gruppo che accompagna. Quella di guida è l'unica professione vincolata al territorio. Nel caso voglia cambiare area geografica di riferimento, questo professionista deve sostenere una seconda volta l'esame, dimostrando di conoscere i monumenti e le opere d'arte della nuova zona prescelta.

Percorso Formativo
Per diventare una Guida turistica è necessario superare un esame di abilitazione che prevede una prova scritta, che riguarda il patrimonio storico e artistico e un colloquio orale che, oltre alla parte culturale, presuppone anche la conoscenza delle norme che regolano l'attività professionale e alcune nozioni di legislazione turistica. Fondamentale è il colloquio in una, oppure due lingue straniere. I bandi di concorso e i programmi sono diversi da regione a regione. Alcuni, elencano minuziosamente tutti i monumenti che possono essere oggetto di interrogazione. Altri, invece, sono estremamente generici. Informazioni più precise, dunque, vanno richieste agli assessorati al turismo della regione di residenza. E comunque necessario possedere una buona cultura generale e soprattutto storica, artistica, architettonica.

La provincia di Livorno ha pubblicato il bando per lo svolgimento dell'esame di Abilitazione per guida turistica della provincia di Livorno e per l'entenza territoriale e/o linguistica per guide già abilitate.
SCADENZA DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: 18 MAGGIO
PER INFORMAZIONI CONSULTA: http://www.provincia.livorno.it/formazione

ECO/BIO/SOSTENIBILE

Erbe di campo: buone, sane e a costo "zero"
Con la bella stagione è facile andare in giro per boschi e prati, approfittandone per raccogliere le erbe spontanee. Molte di queste erbe sono buone da mangiare, ogni pianta ha proprietà nutritive e sapore diversi. Fate attenzione a raccogliere lontano dalle strade. Preferite le zone in aperta campagna, ovvero lontano da qualsiasi fonte di inquinamento. Ecco alcune delle varietà da me conosciute (ovviamente ogni località le identifica con nomi diversi).



Cicerbita: spezzandola produce un liquido bianco



Cardoncello: foglie ruvide, "pelose", molto buono, ha un sapore simile al cardo/carciofo



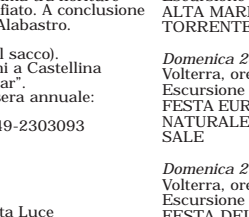
Spraggine: foglie ruvide, pelose, ricoperte da vescicolette più chiare



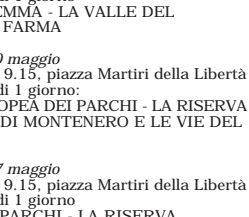
Rapa: in primavera produce fiorellini gialli



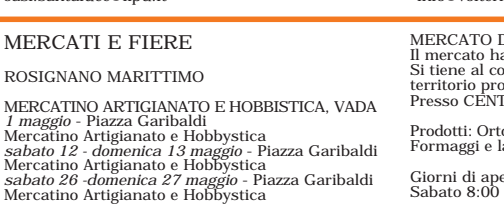
Rapa: senza fiore



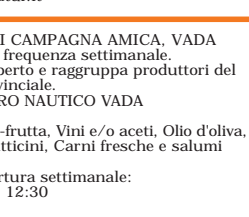
Pimpinella: facilmente riconoscibile grazie al suo particolare fogliame. Cuocere solo le foglioline, i fusti risultano legnosi.



Asparagium selvatico



Tarassaco, o piscialletto, in primavera sboccano i classici fiori gialli



Finocchio selvatico

SALUTE E CUCINA NATURALE

Yogurt: a ogni ora per tutte le età

Lo yogurt è nutriente, disintossicante, ipocalorico; un toccasana per chi desidera perdere peso che può sostituire maionese e creme dolci

Un alimento dalle grandi qualità
Lo yogurt - termine d'origine turca - è un alimento antichissimo che si ottiene da una trasformazione del latte, cui vengono aggiunti dei fermenti lattici, ottenendo una crema densa, di sapore acido ma gradevole, ricchissima di fermenti vivi: ogni grammo di yogurt contiene circa un miliardo di batteri lattici vivi. Oltre ad avere un valore nutritivo pari a quello del latte, lo yogurt risulta più digeribile: inoltre ha poteri disintossicanti e serve come supporto per chi è sottoposto a terapia antibiotica.

A chi serve lo yogurt?
Per la leggerezza e le proprietà nutritive, lo yogurt è utile alle donne in gravidanza, ai bambini e agli anziani, che ne traggono giovamento come coadiuvante nella cura dell'osteoporosi. Lo yogurt serve anche ai fumatori (e soprattutto a chi vuole smettere di fumare) come a chi vive in ambienti inquinati, perché agisce come potente depurativo. In particolare, è l'alimento ideale per chi desidera dimagrire. Vediamo insieme perché.

Un alleato per chi vuol perdere peso
Lo yogurt, prima di tutto, ci consente di risparmiare calorie: infatti la sua consistenza cremosa lo rende molto nutriente - riesce a stupirsi di fronte alla comprensione del verbo "nutriente", che normalmente vengono utilizzate per "saziare" le voglie di cibo pomeridiane o per soddisfare i desideri dettati dalla fame notturna.

articolo tratto da www.riza.it

In cucina:
za yogurt fatto in casa
buono, ecologico e dietetico

Per prepararlo vi occorrerà:
• Un litro di latte fresco (potete sceglierlo di mucca, di pecora o addirittura mischiarlo, potete utilizzare quello completamente scremato, parzialmente o intero e meglio se bio).
• Un vasetto di yogurt naturale intero e possibilmente biologico.
• Una pentola di acciaio pulita piuttosto capiente (molto più capiente rispetto agli ingredienti che andrete a mettere)
• Barattoli di vetro con tappo a vite ben puliti e asciutti, oppure un unico barattolo.

Quando acquistate i vostri ingredienti controllate che la data di scadenza sia piuttosto lontana.
Come si procede
Versate il latte nella pentola e portatelo ad ebollizione, avendo cura di controllarlo sempre per non farlo fuoriuscire. Poi spegnete e lasciatelo raffreddare per circa mezz'ora (per accorciare i tempi potete la pentola in acqua fredda) fino a raggiungere una temperatura di 40 gradi.
Nel frattempo, con un cucchiaino, togliete delicatamente dalla superficie del latte la patina che si sarà formata durante la bollitura.
Accendete il forno a 100° per 5/10 minuti.
Per capire se il latte ha raggiunto la temperatura adatta, immergeteci il vostro dito mignolo ben lavato e asciugato. Se dopo tre secondi l'immersione proveterà ancora la sensazione di tepore senza avvertire bruciore, il vostro latte sarà pronto! Se invece proveterà una sensazione di bruciore, anche supportabile, vorrà dire che il latte è ancora troppo caldo.
Una volta raggiunta la temperatura esatta, versate il vasetto dello yogurt nel barattolo di vetro, versate il latte filtrandolo con un colino, mescolate delicatamente e in modo costante, fino a quando non otterrete un liquido omogeneo.
A questo punto chiudete il barattolo, avvolgete con il panno di lana e riponetelo il tutto all'interno del

DA LEGGERE

"L'infanzia smette ufficialmente quando si aggiunge il primo zero agli anni. Smette ma non succede niente, si sta dentro lo stesso corpo di marmocchio inceppato dalle altre estati, rimescolato dentro e fermo fuori".
I pesci non chiudono gli occhi" di Erri De Luca è un libro che mette insieme tante piccole frasi che sembrano coesistere in un senso profondo e intimo ad ogni pagina.
Erri de Luca racconta la storia di un uomo che cinquant'anni dopo riguarda il volto, le mani ed i pensieri di un bambino di dieci anni e va oltre l'immagine d'impatto. Basta aggiungere uno zero all'uno, che fetà diventa per la prima volta a due cifre ed ecco che il gioco è fatto e sembra cambiare tutto. Dieci anni sono pochi per conoscere la vita, eppure il protagonista del libro "I pesci non chiudono gli occhi" si sente quasi un adulto. A dieci anni il bambino sente il cambiamento, capisce che sta crescendo, ma il corpo che lo contiene resta uguale, non segue il suo istinto, non gli piace, rimane indietro rispetto al suo cammino. "A dieci si sta dentro un involucro che contiene ogni forma futura. Si guarda fuori da presunti adulti ma stretti in una taglia minima di scarpe."
Sono trascorsi cinquant'anni e quell'uomo che si affrettava a crescere su una spiaggia dove gli era accaduto ciò che aveva necessario, ma anche qualcosa di troppo - come un errore dell'abbondanza - riesce a stupirsi di fronte alla comprensione del verbo "mantenere", che significa "tenere per mano".
Il libro "I pesci non chiudono gli occhi" è una scoperta tenera continua, che ci racconta il minimo, ma il necessario sulla storia di un bambino che ricorda e dimentica, che ama ma vede nel termine amare qualcosa di irritante... "Era un dolcissimo obbligatorio per me indifferente alla pasticceria."
Lo scrittore Erri De Luca sorprende e lascia spiazzati con delle frasi su cui non si può fare a meno di riflettere e ci insegna che "L'evidenza era un errore, c'era ovunque un doppio fondo e un'ombra."
Recensione tratta da www.recensionelibro.it

ERRI DE LUCA
I PESCI
NON CHIUDONO
GLI OCCHI

MUSICA, TEATRO E SPETTACOLI

TEATRO L'ORDIGNO, VADA
Sabato 5 Maggio ore 21.15
Unito Cecina
TI CHIAMERO' PASCAL
Regia di Claudio Di Nardo
Contatti organizzatori:
Pro Loco Vada - Piazza Garibaldi, 94
telefono: 0586 788373
email: prololocovada@tin.it

EVENTI E MANIFESTAZIONI
ROSIGNANO MARITTIMO
Evoluzioni Cooperazioni Origini
Simposi di natura, di gusto e di spirito
24-25-26-27 Maggio
Parco Naturale dei Monti Livornesi, ANPI, Parco del Chioma, SIR Poggio Pelato
Quattro giornate dal giovedì 24 maggio, Giornata Europea dei Parchi, alla domenica 27 maggio. Le giornate prevedono un ricco programma di iniziative dedicate alla promozione e alla valorizzazione del patrimonio naturalistico e storico-ambientale del Parco Naturale dei Monti Livornesi, secondo i principi dell'ecologia e dell'eco-sostenibilità.

CECINA
Sabato 12 Maggio ore 18.00
presso Giardino Zen - Vicolo S. Leopoldo
Francesco Piovani
Contrabbasso
Alessandro Piovani
Batteria
Valentino Favotto
Pianoforte
Special Guest:
Roberto Giannini
Sax
Leo Miglioranza
Voce e chitarra
KIND OF THREE
PLAYS
CAPOSSOLA CONTE BUSCAGLIONE
Sotto le stelle del jazz
Parlami d'amore Mariù
Che notte
La regina dei fiori da
Teresa non sparare
Bartali
Via con me
Che cessò l'amor
Madame
Decervellamento
Maraja
Buonattesa si profina
Eri l'acqua così
All 1.35 circa
Per informazioni:
Associazione Musicale Amici Festival del Chiostro
Corso Matteotti, 101 - 57023 Cecina (Livorno)
telefono: 329.4335436
email: super-alice@hotmail.it

MOSTRE E MUSEI
CECINA
dal 07 aprile al 27 maggio
DA VINCI
CON LE MACCHINE DI LEONARDO
IN 56 ANNI DI GENIO
Orario di apertura:
tutti i giorni dalle 16:00 alle 20:00
Ingresso gratuito
Contatti organizzatori:
Fondazione Culturale Hermann Goiger
Vicolo Bargilli 10-12 - Cecina - Livorno
telefono: 0586 635011
fax: 0586 635011
web: www.fondazionegeiger.org

SPORT E ESCURSIONI

ROSIGNANO MARITTIMO
VADA, Pietrabianca Circolo Velico
Venerdì 4 - sabato 5 Maggio
Regata Velica nazionale
CASTELLINA MARITTIMA
DOMENICA 20 MAGGIO
I SASSI BIANCHI E L'ECOMUSEO DELL'ALABASTRO
A CASTELLINA MARITTIMA
Promotore: Associazione Feronia
Un'escursione ad anello che dalla Vecchia Via Volterrana risale sui colli di Castellina Marittima via fioriture variegata e rare e panorami mozzafiato. A conclusione visita del Museo della Civiltà dell'Alabastro.
Difficoltà: Media.
Durata: Giornata intera (pranzo al sacco).
Ritorno: Ore 9.00 in Piazza Giacomo di Castellina Marittima (PI), davanti al bar "Il Bar".
Costo: 5,00€ per i soci. Costo tessera annuale: 3,00€ (comprensivi assicurazione).
Info e prenotazioni: Maria, cell. 349-2303093
www.associazioneferonia.it

VOLTERRA
Domenica 6 maggio
Monterufoli, ore 9.00
Escursione di 1 giorno:
LA SELVAGGIA VAL DI TROSSA NELLA FORESTA DI MONTERUFOLI
Domenica 13 maggio
Volterra, ore 8.00, piazza Martiri della Libertà
Escursione di 1 giorno
ALTA MAREMMA - LA VALLE DEL TORRENTE FARMA
Domenica 20 maggio
Volterra, ore 9.15, piazza Martiri della Libertà
Escursione di 1 giorno:
FESTA EUROPEA DEI PARCHI - LA RISERVA NATURALE DI MONTEPENERO - E LE VIE DEL SALE
Domenica 27 maggio
Volterra, ore 9.15, piazza Martiri della Libertà
Escursione di 1 giorno
FESTA DEI PARCHI - LA RISERVA NATURALE DI MONTERUFOLI-CASELLI, LE OFIOLITI DI POGGIO DONATO ED IL BORGO DI CANNETO
Per informazioni e prenotazioni:
Consorzio Turistico Valdicecina:
tel. 0588 86099; 0588 87257
info@volterratour.it

MERCATI E FIERE

ROSIGNANO MARITTIMO
MERCATO ARTIGIANATO E HOBBISTICA, VADA
1 maggio - Piazza Garibaldi
Mercato Artigianato e Hobbistica
Piazza Garibaldi
Mercato Artigianato e Hobbistica
sabato 26 - domenica 27 maggio - Piazza Garibaldi
Mercato Artigianato e Hobbistica
Contatti organizzatori:
Pro Loco Vada - Piazza Garibaldi, 94
telefono: 0586 788373 - email: prololocovada@tin.it

MERCATO DI CAMPAGNA AMICA, VADA
Il mercato ha frequenza settimanale.
Si tiene al coperto e raggruppa produttori del territorio provinciale.
Prodotto CENTRO NAUTICO VADA
Presitti: Orto-frutta, Vini e/o aceti, Olio d'oliva, Formaggi e latticini, Carni fresche e salumi
Giorni di apertura settimanale:
Sabato 8:00 - 12:30
Prossime aperture:
Sab, 05 MAGGIO - Sab, 12 MAGGIO
Sab, 19 MAGGIO - Sab, 26 MAGGIO

