

ARTICOLI, TEMA DEL MESE...

Fondo occupazione

La Regione sostiene l'occupazione e contrasta il lavoro precario tramite un fondo di incentivi. La giunta regionale ha approvato infatti una delibera che integra, con 9 milioni di euro di risorse europee del Por Fse 2007-2013, il fondo che già ne prevedeva 8 per finanziare una serie di misure a sostegno dell'occupazione, con un occhio di riguardo per la stabilizzazione dei lavoratori precari, in particolare dei giovani e delle donne, ma anche dei lavoratori vicini alla pensione che hanno perduto il lavoro a causa della crisi. Sono inoltre previste misure di sostegno agli apprendisti e ai lavoratori atipici.

Apprendistato
 In particolare per incentivare l'inserimento nel mondo del lavoro. È prevista un'azione a sostegno del contratto di apprendistato definito secondo diverse tipologie:
 • finalizzato alla qualifica e il diploma professionale agli under 25;
 • finalizzato all'apprendimento di un mestiere o una professione in ambiente di lavoro per i giovani tra i 18 e i 29 anni;
 • finalizzato al conseguimento di titoli di studio specialistici, universitari e post universitari e per la formazione di giovani ricercatori per il settore privato, alla riqualificazione di lavoratori in mobilità espulsi da processi produttivi.

Buoni servizio infanzia-progetto conciliazione mamme
 Per promuovere e sostenere l'accesso delle donne nel mercato del lavoro attraverso la conciliazione tra cura dei figli e vita lavorativa. La Regione Toscana finanzia progetti comunali volti all'abbattimento delle tariffe dei nidi privati grazie all'erogazione di buoni servizio alle famiglie in lista di attesa nei nidi comunali, da utilizzare presso servizi educativi per la prima infanzia (3-36 mesi) pubblici/privati accreditati e convenzionati.

Fonte: www.giovanisi.it

PROFESSIONI

L'impresa artigiana
 La legge quadro n. 443/1985 ha fissato i criteri fondamentali entro i quali le regioni possono emettere provvedimenti a favore degli artigiani (art.1). La legge è quindi intervenuta per permettere una puntuale individuazione di quei piccoli imprenditori che svolgono la loro attività nell'ambito dell'artigianato delineando le caratteristiche di questa figura d'impresa; vediamo nella sottostante tabella le caratteristiche.
IMPRENDITORE ARTIGIANO COLUI CHE ESERCITA PERSONALMENTE, PROFESSIONALMENTE E IN QUALITÀ DI TITOLARE, L'IMPRESA ARTIGIANA, ASSUMENDO LA PIENA RESPONSABILITÀ CON TUTTI GLI ONERI ED I RISCHI INERENTI ALLA SUA DIREZIONE E GESTIONE E SVOLGENDO IN MISURA PREVALENTE IL PROPRIO LAVORO, ANCHE MANUALE, NEL PROCESSO PRODUTTIVO (ART. 2)
 L'elemento caratterizzante dell'impresa artigiana è proprio l'artigiano, o meglio, l'attività che svolge l'artigiano; quest'ultimo, infatti, non deve limitarsi a gestire l'impresa ma deve intervenire personalmente "nel processo produttivo" anzi intervenire "in misura prevalente" nella produzione. Questa definizione data dalla legge è conforme con l'idea che normalmente si ha dell'artigiano, cioè di una persona che "con le sue mani" crea il prodotto, quasi un artista.
 E' anche vero, però, che vi possono essere imprese artigiane che si avvalgono dell'attività di dipendenti e dell'aiuto di macchine per la produzione. In questi casi può essere difficile distinguere l'imprenditore artigiano dall'imprenditore commerciale ed è per questo motivo che l'art. 4 pone dei limiti dimensionali all'impresa artigiana, ad esempio un massimo di 22 dipendenti per la produzione di serie. In merito all'attività che deve svolgere un'impresa artigiana l'art. 3 della legge 443/1985 dispone che:
 • attività prevalente: svolgimento di un'attività di produzione di beni, anche semilavorati, o di prestazioni di servizi
 • attività escluse: sono escluse dall'attività dell'impresa artigiana le attività agricole e le attività di prestazione di servizi commerciali, di intermediazione nella circolazione dei beni o ausiliarie di queste ultime, di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, salvo il caso che siano solamente strumentali e accessorie all'esercizio dell'impresa artigiana.

Riassumendo possiamo dire che l'imprenditore artigiano è colui che impiega il proprio lavoro nella produzione e non solo nella gestione dell'impresa.

Quando l'impresa si avvale di macchine la produzione deve comunque; inavvertendosi dell'intervento manuale dell'artigiano; in parole povere non deve fare tutto la macchina"; in maniera simile a quanto detto per le macchine utilizzate per la produzione, nel caso in cui siano dipendenti questi non devono produrre il bene in maniera del tutto autonoma. Ma devono essere imprese artigiane che si avvalgono dell'artigiano. Deve trattarsi, cioè, sempre di un prodotto frutto dell'inveniva dell'artigiano.
 Il mancato rispetto di queste condizioni comporterà l'equiparazione dell'impresa artigiana all'impresa commerciale, con la conseguente soggezione al fallimento.
 L'impresa artigiana può anche costituirsi sotto forma di società; l'art.3 detta la disciplina della società artigiana, vediamo:la:
 • la società artigiana deve rispettare i limiti dimensionali e svolgere l'attività delle imprese artigiane
 • la maggioranza dei soci (o, in caso di due soci) svolgano in prevalenza lavoro personale, anche manuale, nel processo produttivo e nell'impresa il lavoro abbia funzione preminente sul capitale pluripersonale (l. n. 57 del 5/03/2001)
 • può essere svolta in forma di cooperativa

L'art. 5 della legge 443/1985, infine, istituisce un albo delle imprese artigiane dove devono iscriversi le imprese che intendono godere delle agevolazioni che loro riservano le regioni.

Fondo rotativo per investimenti delle imprese artigiane
 Presentazione domande in qualsiasi momento a sportello, graduatorie trimestrali

Scheda dell'agevolazione
 Le forme di agevolazioni possibili sono:
 • aiuto rimborsabile a tasso zero, del 60% o 70% (per imprese giovanili o femminili) del programma di investimento ammesso all'agevolazione;
 • prestito partecipativo a tasso zero, pari al 100% del programma di investimento ammesso all'agevolazione (solo per società di capitali).

L'aiuto rimborsabile erogato deve comunque essere compreso tra € 50.000,00 e € 1.500.000,00. Destinatari: imprese artigiane non cooperative, anche di nuova costituzione, iscritte al Registro delle imprese e all'Albo delle imprese artigiane.

Attività agevolate: sviluppo aziendale, industrializzazione dei risultati di progetti di ricerca e sviluppo sperimentale e trasferimento di impresa.
Spese ammissibili: Terreni (nella misura del 10%), impianti industriali, macchinari, attrezzature, edifici esistenti, edifici di nuova costruzione, opere murarie e assimilate (solo impiantistica aziendale e lavori edili correlati agli investimenti in macchinari e/o attrezzature), mezzi e attrezzature di trasporto (solo nuovi e strettamente necessari allo svolgimento dell'attività).

Entità agevolazione: l'entità dell'agevolazione è pari alla differenza tra il tasso zero praticato con questa agevolazione e gli interessi gravanti su analoga operazione di finanziamento effettuata sul mercato del credito. Nel caso degli investimenti relativi ad attivi materiali e immateriali, l'agevolazione non può superare il 20% per le piccole e il 10% per le medie imprese. Nel caso delle consulenze e della partecipazione a fiere, l'agevolazione non può superare il 50% della spesa. In caso di brevetti e altri diritti di proprietà industriale, non può superare il 35% della spesa.

Procedure di concessione ed erogazione: formazione di graduatoria sulla base di quanto previsto dal bando. L'aiuto rimborsabile può essere erogato a titolo di anticipo, per stato di avanzamento o a saldo.
 Scadenza: le domande possono essere presentate in qualsiasi momento (a sportello). Le graduatorie saranno redatte trimestralmente.

Contatti: numero verde 055 7327222 / 800327723;
 Gianni Faralli: g.faralli@artiancredittoscana.it
 Simona Barbieri: 055 438 3768 / simona.barbieri@regione.toscana.it

Approfondimenti:
http://www.artiancredittoscana.it/index.php?option=com_content&task=section&id=9&Itemid=64
 Responsabile del procedimento Alessandro Compagnoni, alessandro.compagnoni@regione.toscana.it
 Fonte: www.regione.toscana.it

ECO/BIO/SOSTENIBILE

Che cos'è il Woofing e come funziona

La sigla woofing è l'acronimo inglese di World Wide Opportunities on Organic Farms. L'origine di questo sistema però è tedesca: il woofing nasce in Germania nel 1971 dalla volontà di far collaborare gli agricoltori biologici con i volontari a conoscere meglio questa realtà. Si può offrire il proprio contributo in ogni parte del mondo: in cambio di 4-6 ore medie di lavoro giornaliero si ottiene vitto e alloggio. Questo permette di avere tempo libero per rilassarsi ed esplorare i dintorni. Il lavoro non è retribuito, trattandosi come detto di volontariato: a volte viene richiesto un piccolo contributo per servizi aggiuntivi. Generalmente non sono richieste competenze specifiche e quindi l'esperienza è un'occasione per apprendere come coltivare terra, curare piante o fiori e realizzare prodotti naturali. Si tratta di un'esperienza costruttiva specialmente per chi vive nelle grandi città, lontano dalla campagna.



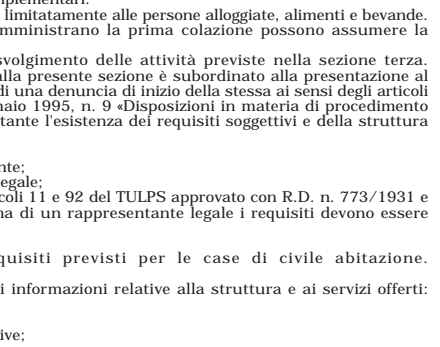
Associazione WWOOF

Lo scopo di WWOOF è di creare conoscenza e interesse verso uno stile di vita biologico e biodinamico. Oltre a ciò WWOOF offre la possibilità di viaggiare in tutto il mondo in modo economico ed allo stesso tempo di dare un aiuto dove è richiesto e dove se ne presenta la necessità. L'associazione WWOOF è iniziata nel Regno Unito circa 35 anni fa. L'idea è partita da Sue Coppard (che all'epoca viveva a Londra), che voleva organizzare durante un week-end un soggiorno in fattorie biologiche in cambio del suo lavoro. Gradualmente sempre più persone sono state coinvolte grazie alla possibilità di avere una pausa in campagna; contemporaneamente un numero sempre maggiore fattorie

SALUTE E CUCINA NATURALE

Ciliegie

Giunte in Europa fin dalla preistoria, erano già apprezzate durante il periodo Neolitico. Ma furono gli agricoltori primitivi del Caucaso a selezionare i tipi più grossi. A portarle in Italia dalla Cappadocia fu il contadino Lucilio Diverzio Lapioli, ritrovato in tutta Europa, ricordano questo episodio di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione.



Acquisto
 La buccia deve risultare brillante e di colore uniforme. Molto importante è che il picciolo sia attaccato. Piccole muffe e ammaccature sono segnali di cattiva conservazione, che compromettono il sapore. Possono restare nel frigorifero sino a 3-4 giorni, lavate e perfettamente asciugate, su un vassoio di carta e ricoperte con carta da cucina. Gli specialisti considerano quelle di Vicenza e del Salernitano le migliori per sapore.

Proprietà
 Ricche di caroteni, vitamina C, flavonoidi, potassio, calcio e fosforo. Sono indicate nella cura di artriti, arteriosclerosi, disturbi renali e gotta. Contengono zuccheri semplici adatti per la colazione e gli spuntini dei bambini ma apportano solo 38 calorie ogni 100 g. Sono consigliate nell'ipertensione e nella stitichezza delle persone con intestino delicato. La ciliegia è un potente depurativo del sangue e disintossicante, drena il fegato, nonché antifettiva, antibatterica e lassativa. Ma non è tutto. Da qualche anno alcune ricerche scientifiche hanno messo in luce altre proprietà terapeutiche di questo delizioso frutto. Secondo uno studio condotto dal Western Human Nutrition Research Center di Davis, in California, la ciliegia ha un'azione antinfiammatoria delle articolazioni e antidolorifica simile a quella dell'aspirina; inoltre protegge il cuore e l'apparato cardiocircolatorio. Le sostanze responsabili degli effetti antidolorifici sono gli antociani, efficaci e senza gli effetti collaterali dell'aspirina. Secondo lo studio, bastano 20-25 ciliegie al giorno, a digiuno, per ottenere dei risultati benefici, compresi un effetto depurativo e disintossicante dell'intero organismo e un'azione riequilibrante dell'intestino, utile soprattutto in caso di stipsi. Perché ti fa bene: è diuretica (frutto e infuso di peduncoli), diabetocicante, rimeralizzante, antibatterica e antigotta. Le varietà chiare sono indicate anche per i diabettici. La marasca è sedativa e antispasmodica. Può essere data ai bambini a partire dalla fine del primo anno di vita.

In cucina

Clafoutis di ciliegie
INGREDIENTI PER 6 PERSONE
 - 700 g di ciliegie
 - 130 g di farina di muungo tipo 0
 - 40 g di burro
 - 2 uova
 - 50 g di zucchero
 - 350 ml di latte di vacca pastorizzato, intero
 - zucchero a velo

Preparazione
 1 - Preriscaldate il forno a 180 °C. Lavate e asciugate le ciliegie ed eliminate il picciolo. Snocciolatele con l'apposito utensile e mettetle da parte (se non lo possedete tagliatele a metà e snocciolatele).
 2 - Fate fondere il burro a bagnomaria. Rompete le uova in una ciotola, unitevi lo zucchero e lavoratele energicamente con una frusta fino a ottenere un composto leggermente spumoso. Stemperate la farina nel latte e nel burro fuso lasciato intiepidire, unite il composto alle uova sbattute con lo zucchero e continuate a mescolare, evitando di formare grumi.
 3 - Imburate una teglia da forno di 25 centimetri circa di diametro con una noce di burro e versatevi il composto. Coparrete su tutta la superficie le ciliegie dopo averle lavate, asciugate e snocciolate, infornate per 25 minuti a 180 °C e servite il dolce tiepido spolverizzato con zucchero a velo.

DA LEGGERE

Il verdetto di un medico ha ribaltato il mondo. La malattia di Andrea è un uragano, sette tifoni. L'autismo l'ha fatto prigioniero e Franco è diventato e continua a sognare. Per anni hanno viaggiato inseguendo terapie: tradizionali, sperimentali, spirituali. Adesso partono per un viaggio diverso, senza bussola e senza meta. Insieme, padre e figlio, uniti nel tempo sospeso della strada. Tagliano l'America in abito, si perdono nelle foreste del Guatemala. Per tre mesi la normalità è moltiplicata, e non si sa più chi è diverso. Per tre mesi è Andrea a insegnare a suo padre ad abbandonarsi alla vita. Andrea che accarezza cocodrilli, abbraccia cameriere e sciamani. E semina pezzetti di carta lungo il tragitto, tenero Pollicino che prepara il ritorno mentre suo padre vorrebbe rimanere in viaggio per sempre.



Ci si può sbilanciare qualche volta quando si incrocia un libro meraviglioso. E questa è una di quelle volte. Franco Antonello conosce lo scrittore Fulvio Ervas e gli affida per oltre un anno, tutti i ricordi della vacanza toscana con suo figlio Andrea. Due mesi e mezzo di strade, volti, emozioni. Fulvio Ervas ne ha confezionato un romanzo che ha dell'incredibile per quanto riesce a restituire a chi legge, anche il piccolo dettaglio di quella vita che è una vacanza. Nell'estate del 2010 Franco Antonello e il figlio Andrea raggiungono Miami dove noleggiavano una moto Harley Davidson. E un on the road a tutti gli effetti. Non ci sono prenotazioni. Ogni giorno si dorme in un posto diverso. Ogni giorno si conoscono persone nuove. Andrea per conoscerle tocca loro la pancia, le abbraccia. È una sua abitudine. Franco e sua moglie, la mamma di Andrea, si erano anche inventati delle magliette anni prima, in cui avevano scritto "se ti abbraccio non aver paura", un avvertimento per non spaventare chi veniva prescelto dalle attenzioni del figlio. Quel maglietta sulle t-shirt sarebbe poi diventato il titolo del romanzo. Sono pagine con un passo da maratoneta e incredibilmente ti trovi ad avere fiato sufficiente per poter sostenere quel passo. Leggere è un'avventura, come quando leggerai romanzi senza bussola e senza meta. Insieme, padre e figlio. A volte pianti. Quando le parole ti restituiscono l'animato grande di un padre. Quando quelle senza filtro di Andrea (scritte attraverso un pc) ti chiedono lo stomaco per quanto sono potenti, dolorose, vere. Si scoprono molte cose sull'autismo, c'è speranza, c'è magia, c'è un spietato realismo. L'idea vincente è stata quella di affidarsi a uno scrittore professionista che ha compreso l'importanza di una storia. I due protagonisti diventano personaggi che immediatamente conquistano il lettore. Franco Antonello impiegherà la quota a lui spettante del ricavato dalle vendite di questo libro per contribuire alla costruzione di una casa per Jorge, ragazzo autistico che vive in una baracca nella foresta del Costa Rica.

A cura di Wuz.it
 Recensione tratta da www.lib.it

DA VEDERE

KICK-ASS di Matthew Vaughn

Come mai nessuno ha mai provato ad essere un supereroe? E' questa la domanda che si pone Dave Lizewski, un normale adolescente newYorkese, quando indossa una tuta subacquea verde e gialla, compra su internet, e diventa Kick-Ass; da quel momento in poi, non ci mette molto a trovare una risposta alla sua domanda: perché fa male. Ma, superando tutte le avversità, Dave si trasforma rapidamente in un vero e proprio fenomeno mediatico, in grado di catturare l'attenzione del pubblico. Ma non è l'unico supereroe là fuori: l'impavido duo padre/figlia, composto da Big Daddy e Hit Girl, porta avanti la sua lotta contro il crimine, e ha lentamente ma inesorabilmente distrutto l'impero criminale del Mafioso locale, Frank D'Amico.



L'ARTE DI ARRANGIARSI

Mercatini: vendita opere del proprio ingegno
 In base alla Legge Regionale n° 28 del 2005 è possibile esercitare la vendita di opere del proprio ingegno a carattere non imprenditoriale semplicemente facendone richiesta al proprio comune di residenza. E' necessario compilare la Dichiarazione di Inizio Attività (DIA) su moduli predisposti da ciascun comune. Per avere informazioni è necessario rivolgersi all'ufficio di competenza: attività produttive, settore commercio - pubblici esercizi.

Affittacamere
 In base alla legge regionale n°14 del 2005 e successive modifiche, è possibile esercitare attività di affittacamere non professionale nella propria abitazione di residenza semplicemente facendone richiesta al proprio comune di residenza. E' necessario compilare la Dichiarazione di Inizio Attività (DIA) su moduli predisposti da ciascun comune. Per avere informazioni è necessario rivolgersi all'ufficio di competenza: attività produttive, settore turismo.

TESTO COORDINATO
 L.R. 23-03-2000 n. 42 Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo. (Pubblicata nel B.U. Toscana 3 aprile 2000, n. 15, parte prima.) con le modifiche apportate dalla LR 17 gennaio 2005, n. 14 (Pubblicata nel B.U. Toscana 26 gennaio 2005, n.5, parte prima).

Sezione III - Definizione e caratteristiche delle strutture ricettive extra-alberghiere con le caratteristiche della civile abitazione
Art. 54 Requisiti.
 1. I locali destinati alle attività ricettive di cui alla presente sezione devono possedere i requisiti strutturali ed igienico-edilizi previsti per le case di civile abitazione, nonché quelli previsti dal regolamento di attuazione del presente capo.
 2. L'utilizzo delle abitazioni per le attività di cui alla presente sezione non comporta modifica di destinazione d'uso degli edifici ai fini urbanistici.
Art. 55 Affittacamere.
 1. Sono esercizi di affittacamere le strutture composte da non più di sei camere per clienti, con una capacità ricettiva non superiore a dodici posti letto, ubicate nello stesso appartamento, nelle quali sono forniti alloggio e, eventualmente, servizi complementari.
 2. Gli affittacamere possono somministrare, limitatamente alle persone alloggiare, alimenti e bevande. Gli affittacamere che oltre all'alloggio somministrano la prima colazione possono assumere la denominazione di bed & breakfast."
Art. 60 Obblighi amministrativi per lo svolgimento delle attività previste nella sezione terza.
 1. L'esercizio delle attività ricettive di cui alla presente sezione è subordinato alla presentazione al Comune in cui si intende svolgere l'attività di una denuncia di inizio attività della stessa ai sensi degli articoli 58 e seguenti della legge regionale 20 gennaio 1995, n. 9 «Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti» attestante l'esistenza dei requisiti soggettivi e della struttura previsti dalla presente legge.
 2. A tal fine il denunciante deve indicare:
 a) generalità e denominazione del denunciante;
 b) generalità dell'eventuale rappresentante legale;
 c) il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 11 e 92 del TULPS approvato con R.D. n. 773/1931 e successive modificazioni; in caso di nomina di un rappresentante legale i requisiti devono essere posseduti anche da quest'ultimo;
 d) allegato
 e) l'esistenza nelle strutture dei requisiti previsti per le case di civile abitazione.
3. abrogato
 4. La denuncia deve contenere le seguenti informazioni relative alla struttura e ai servizi offerti:
 a) ubicazione e caratteristiche;
 b) servizi offerti;
 c) numero dei posti letto e delle unità abitative;
 d) servizi igienici a disposizione degli ospiti;
 e) periodi di apertura
 5. Chi gestisce una delle strutture ricettive di cui alla presente sezione è inoltre tenuto a comunicare al Comune ogni variazione del numero e delle caratteristiche delle case e degli appartamenti di cui dispone per la gestione.
Art. 61 Esercizio non professionale dell'attività di affittacamere.
 1. Coloro che esercitano, non professionalmente, l'attività di affittacamere nella casa ove hanno la propria residenza e domicilio sono esonerati dalla presentazione della comunicazione dei prezzi di cui all'articolo 75.
 2. I soggetti di cui al comma 1 sono tenuti comunque alla denuncia di cui all'articolo 60.

Per il Comune di Rosignano - Responsabile dell'Ufficio: D.ssa Lara Silvestri
 Tel. 0586-724323 - fax 0586-724340
 e-mail: lara.silvestri@comune.rosignano.livorno.it
 Informazioni telefoniche: Laura Fagiolini tel. 0586-724332-724323

Orario ricevimento al pubblico:
 Martedì - dalle ore 09.00 alle ore 12.30 - dalle ore 15.15 alle ore 17.45
 Venerdì - dalle ore 09.00 alle ore 12.30

EVENTI E MANIFESTAZIONI

16-17 giugno - Notte e Basso
 L'appuntamento, per la terza edizione della notte blu, è fissato per il 16-17 giugno 2012: ricostituisce la Storia del cinema, attraverso le sue opere più significative. Il progetto "La Storia del cinema" è ideato e realizzato dal Centro Studi Commedia all'italiana di Castiglioncello e dal Comune di Rosignano Marittimo. Le proiezioni sono precedute e seguite da letture, musica in sala, analisi dei contenuti e del linguaggio cinematografico.
Mercoldì 6 giugno ore 21.15
IL PADRINO di Francis Ford Coppola
INGRESSO GRATUITO
 Cinema Castiglioncello
 via Ugo Foscolo 1 - Castiglioncello

BIBBONA
INCONTRI: Territorio, Eccellenze e Dintorni
 Rassegna enogastronomica organizzata al Forte di Bibbona dal Club de'Toscanacci
Sabato e domenica 2,3 giugno, 9,10 giugno
Contatti organizzatori: Club de' Toscanacci - via Piave, 23 - 57020 Bibbona (Livorno)
 Telefono: 347 9488144 - 347 9022474 - Email: clubdetoscanacci.tos@alice.it - Web: www.clubdetoscanacci.it

MOSTRE E MUSEI

POMARANACE
Giovedì 7-14-21-28 giugno
Larderello
dalle ore 1600 alle ore 19.30
IL CALORE E L'ENERGIA DELLA TERRA
 IL Museo di Larderello e la geotermia
 scarica il programma completo su www.volterratour.it

RASSEGNE

CASTIGLIONCELLO
 La storia del cinema - La rassegna, parte integrante delle attività promosse dal Centro Studi Commedia all'italiana di Castiglioncello, cerca di avviare un percorso di crescita culturale e di sensibilità critica, ricostruendo la Storia del cinema, attraverso le sue opere più significative. Il progetto "La Storia del Cinema" è ideato e realizzato dal Centro Studi Commedia all'italiana di Castiglioncello e dal Comune di Rosignano Marittimo. Le proiezioni sono precedute e seguite da letture, musica in sala, analisi dei contenuti e del linguaggio cinematografico.
Mercoldì 6 giugno ore 21.15
IL PADRINO di Francis Ford Coppola
INGRESSO GRATUITO
 Cinema Castiglioncello
 via Ugo Foscolo 1 - Castiglioncello

SAGRE E FESTE
CASTELNUOVO VAL DI CECINA
dal 1 al 3 giugno - centro storico - dalle ore 11.00 in poi
FIERA D'ESPOSIZIONE 2012
 musica, stand gastronomici, dimostrazione artigiani, intrattenimento per bimbi
VEDA
22-23-24 giugno - Vada sull'Aia (Festa Cadatina) - Villa Graziani Pro Loco
24 giugno - Vada in Fattoria (escursione in bicicletta) - Villa Graziani Pro Loco

SPORT E ESCURSIONI

RIPARBELLA
Venerdì 1 giugno
QUESTA INCREDIBILE MACCHIA MEDITERRANEA
 Promotore: Azienda Faunistica "Il Giardino in que-sti giorni scopriremo se davvero è un paradiso mediterranea. Sarà una breve escursione per toccare con mano le magnifiche piante che compongono la macchia de Il Giardino. La serata si concluderà a pane e pomodoro!!!
 Difficoltà: Facile - Durata: Circa 4 ore.
 Ritrovo: Ore 16.00 presso l'Azienda Faunistica Il Giardino di Riparbella (PI).
 Info, costi e prenotazioni: Maria, cell. 329-6508039
pafr.gosin@comune.riparbella.pi.it

VOLTERRA
9 e 10 giugno - Piazza dei Pioni
XXVIII CAMPIONATO DI TIRO CON LA BALESTRA
LE AREE PROTETTE DELL'ALTA VAL DI CECINA, ESCURSIONI, EVENTI, INCONTRI
Sabato 2 giugno
 Escursione notturna sul Fiume Cecina.
 Le voci della notte
 Avvincente escursione notturna lungo il fiume Cecina, alla placida luce della luna, alla scoperta di paesaggi sconosciuti e del silenzio e dei suggestivi canti e richiami degli animali notturni.
 ore 12.30 Saline di Volterra presso il piazzale della stazione F.R.S.S.
 in collaborazione con Guide Ambientali Associazione Toscana Fuori Sentiero

MERCATI E FIERE
9-10 giugno
Piazza Garibaldi
 Mercatino Artigianato e Hobbystica
30 giugno
Piazza Garibaldi
 Mercatino Artigianato e Hobbystica
23-24 giugno
Mercatino sull'Aia
Villa Graziani Pro Loco
Contatti organizzatori:
 Pro Loco Vada - Piazza Garibaldi, 94
 Telefono: 0586 788373
 Email: protocovada@tin.it

POMARANACE
Martedì 5-12-19-26 giugno
POMARANACE - S.Dalmazio
 h: dalle 17.00 alle 20.00
UN TUFO NEL PASO: AGGIO MEDIEVALE
 La Rocca Sillana e la Valle del torrente Pavone
MERCATO DI CAMPAGNA VADA
 Il mercato ha frequenza settimanale. Si tiene al coperto e raggruppa produttori di territorio provinciale.
 Presso CENTRO NAUTICO VADA

Prodotti
 Orto-frutta - Vini e/o aceti - Olio d'oliva
 Formaggi e latticini - Carni fresche e salumi
Giorni di apertura settimanale: Sabato
 Orario di apertura: 08:00 - 12:30
Prossime aperture:
 Sab, 09 giugno - Sab, 16 giugno
 Sab, 23 giugno - Sab, 30 giugno

