

ARTICOLI, TEMA DEL MESE....

Lavoro, gli strumenti della Toscana a sostegno dell'occupazione

LIVORNES – Il rientro dopo la pausa estiva non promette ancora la fuoriuscita dalla crisi che, anche per i prossimi mesi, non si prevede allentata la sua morsa. Ma la Toscana non è inerte: da tempo ha predisposto misure per contenere gli effetti più negativi, sostenendo l'occupazione e la tenuta sociale e, nello stesso tempo, costruendo le condizioni per un rilancio del sistema produttivo.

“La Regione, anche di fronte ai crescenti tagli legati alle politiche del governo, ultimi dei quali quelli imposti dalla spending review – sintetizza l'assessore alle attività produttive, lavoro e formazione Gianfranco Simoncini – non ha sottratto un euro alle risorse per l'economia e lavoro. Abbiamo invece utilizzato la razionalizzazione della spesa per trovare nuove fonti di finanziamento tali da consentirci di mantenere e incrementare gli strumenti a nostra disposizione per fronteggiare la crisi. Possiamo così contare, anche in questa fase durissima per i bilanci regionali, su una serie di misure, alcune delle quali già collaudate con successo e altre di più recente avvio. Si tratta di misure finalizzate al sostegno dell'occupazione ma che, in molti casi, introducono anche correttivi in grado di favorire quel cambio di passo che riteniamo indispensabile per lo sviluppo. Un esempio per tutti, la nuova legge che punta a favorire l'autoprenditorialità di giovani e donne, oggi ai margini del mercato del lavoro mentre, invece, costituisce un fattore di innovazione indispensabile per innescare la ripresa”.

I filoni sui quali agiscono le misure varate dalla Regione sono la legge per l'imprenditoria giovanile e femminile; le iniziative a favore dei soggetti svantaggiati; le misure a sostegno dell'occupazione. A questi si aggiungono i tirocini formativi, il fondo per l'anticipo della Cassa integrazione straordinaria ai lavoratori senza stipendio da almeno due mesi, il fondo di garanzia per i lavoratori atipici (oltre 1000 richieste per 4 milioni di euro); l'integrazione al reddito dei lavoratori con contratto di solidarietà.

Contratti di solidarietà - Una delle misure più utilizzate è l'integrazione al reddito dei lavoratori con contratto di solidarietà: viene richiesta dall'azienda per i suoi dipendenti direttamente alla Regione. Fino ad oggi sono state liquidate 206 domande di contributo che hanno coinvolto 6.800 lavoratori, per un totale di circa 8 milioni di euro già erogati. L'integrazione della Regione consente ai lavoratori di compensare la ridotta retribuzione conseguente alla riduzione dell'orario fino a raggiungere il 90% dello stipendio (per le aziende in Cassa integrazione straordinaria).

“Abbiamo deciso di rafforzare questa misura – afferma Simoncini – perché è molto richiesta. Si tratta, infatti, di una formula particolarmente efficace, che consente di non interrompere il lavoro anche nelle situazioni di crisi e di mantenere comunque il lavoratore legato al posto di lavoro. La giunta, su mia proposta, ha inserito uno stanziamento ulteriore per questo nell'ultima variazione di bilancio: 1 milione e 100 mila euro che vanno ad aggiungersi al milione ancora disponibile e che serviranno a fare fronte alla crescente domanda”.

Fare impresa - La nuova legge 21, quella su imprenditoria giovanile e femminile, è entrata in vigore nel 2011. Mette a disposizione di giovani fino a 40 anni, donne (senza limiti di età), lavoratori destinatari di ammortizzatori sociali tre possibili strumenti: garanzie su finanziamenti bancari, contributi per la riduzione dei tassi di interessi, assunzione di partecipazioni di minoranza nel capitale dell'impresa per le società costituite da giovani e a carattere innovativo). Il budget complessivo è di 12,2 milioni in tre anni. A fine giugno le domande presentate sono state 691, di cui 472 per finanziamenti inferiori ai 50 mila euro e 219 superiori. Le richieste ammesse al finanziamento da Fidi Toscana sono 336, di cui circa 80 hanno avuto già il finanziamento. Il 56% di queste sono imprese femminili, il 44% giovanili. Nella totalità dei casi (96%) si tratta di microimprese, molte delle quali di nuova costituzione (82%) e operanti nei settori terziario (47% commercio; 27% servizi). Il 10% opera nei settori industria e un 7% nell'artigianato.

Misure per l'occupazione - Il settore lavoro gestisce dal 2010 una serie di aiuti a favore di imprese a sostegno dell'occupazione. Negli anni 2010 e 2011 sono stati utilizzati da 2800 imprese per un totale di oltre 4.700 lavoratori (ad esempio sono stati assunti grazie ad essi oltre 600 donne, 160 giovani laureati e stabilizzati oltre 1500 precari) per un ammontare complessivo di contributi pari a circa 25 milioni. La Per il 2012 le risorse disponibili sono circa 13 milioni di euro.

Si tratta di contributi per l'assunzione, a tempo indeterminato, di donne sopra i 30 anni, disoccupate o inoccupate; per assunzioni a tempo indeterminato o determinato di giovani laureati; di dottori di ricerca; di lavoratori provenienti dalle liste di mobilità; per la stabilizzazione di lavoratori, da contratto a tempo determinato a indeterminato. In questi ultimi due casi (mobilità e stabilizzazione, si prevede un incremento del contributo per le donne over 45 e gli uomini over 50).

E ancora, sono previsti contributi per coloro che hanno perso il lavoro a non più di 5 anni dalla pensione (anche in questo caso con una maggiorazione per le donne).

Inserimento svantaggiati - Il nuovo bando è uscito a giugno. Da quella data i datori di lavoro possono fare domanda per incentivi, voucher formativi, voucher di conciliazione, con l'obiettivo di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro donne disoccupate over 40, disoccupati over 50, disabili, soggetti svantaggiati come ex detenuti, alcolisti, malati psichici, ecc. L'entità del contributo è commisurata alla media del costo di assunzione e al profilo professionale del lavoratore. Le risorse sono in tutto 6 milioni di euro.

Tirocini In Toscana - la retribuzione dei tirocini formativi è legge. La misura, che per il 2012-13 conta su circa 10 milioni, prevede il cofinanziamento dello sfruttamento dei giovani e a riportare lo strumento al suo valore formativo, oltre al cofinanziamento da parte della Regione per 300 euro, il resto a carico dell'azienda. Dal giugno 2011 sono stati autorizzati 2922 tirocini (una media di oltre 200 domande al mese), per un importo complessivo di poco meno di 4 milioni

articolo tratto da <http://toscana-notizie.it/blog>

'PRODUZIONEALBASSO': RACCOGLIERE FONDI PER PROGETTI AUTOPRODOTTI

Angelo Rindone racconta l'esperienza della prima piattaforma italiana di crowdfunding

Produzionidalbasso (Pdb) è la prima piattaforma italiana di crowdfunding nata nel 2005. Come vi è venuta questa idea?
Pdb è stata un'idea semi-accidentale. Nel 2004 volevo aprire un'etichetta discografica per stampare vinyl di musica in Creative Commons, ma non avevo soldi e così immaginai un metodo di pre-raccolta fondi per finanziare la stampa dei vinyl, un sistema che, forse, poteva essere utile anche per altre forme di autorproduzione. Ho cominciato a scrivere e ad elaborare idee finché nel 2004 è nato Produzionidalbasso: una piattaforma aperta e orizzontale per raccogliere fondi per progetti autoprodotti. A gennaio 2005, insieme ad alcuni amici, abbiamo lanciato la piattaforma in versione beta.

Tutti possono iscriversi alla vostra piattaforma e chiedere un finanziamento. Quanti sono ad oggi gli iscritti e quali le attività più "gettonate"?
La nostra impostazione sin dall'inizio è stata quella di mettere i numeri della piattaforma in chiaro, non tanto per il mito della trasparenza ad ogni costo, ma perché ci siamo detti: se qualcuno decidesse di affidare il suo progetto ad una piattaforma come questa è giusto che sappia cosa succede (o non succede) in termini di statistiche e di interesse generale. Dal quadro generale delle attività di Pdb quello che emerge è una piccola esplosione di numeri ed iscritti - oggi sono oltre 20mila - e che sono i progetti culturali e le autoproduzioni ad essere i veri protagonisti di questa piattaforma.

Pensate che la crisi che stiamo vivendo abbia influenzato, nel bene o nel male, l'andamento del mercato del lavoro?
Certamente le situazioni attuali spingono molti a trovare delle alternative per sviluppare progetti ma ci tengo a precisare che Pdb è nata in tempi non sospetti e fuori dalla moda dei social di massa. La spinta iniziale è stata una esigenza/urgenza dettata dalla realtà e dalle esperienze che ci circondavano tutti i giorni. Quindi stiamo molto attenti a non creare nuove false illusioni.

Rispetto alle altre piattaforme di crowdfunding, avete fatto la scelta di non guadagnare in alcun modo dalle transazioni. Cosa vi ha spinto a fare questa scelta?
Abbiamo fatto questa scelta di non guadagnare in alcun modo dal momento informativo che ha fatto cose avanguardistiche: hacking, social media, condivisione, social network, open source, viral, videogame, free software... su questo terreno sono nati dei progetti sperimentali tra cui Pdb. Ma dalla metà del 2005 Myspace, poi Youtube, Facebook e Twitter hanno completamente modificato l'ecosistema della rete facendo estinguere o modificando radicalmente questi nostri dinosauri sperimentali. Pdb è rimasta sotto la cenere, poi la community ha cominciato a scoprirla e ad utilizzarla... Quindi, per tornare alla domanda, è ovvio che le premesse fossero altre che un banale modello di business. Il fatto di non fare in alcun modo denaro non ci impedisce di avere vari versi un limite, ma per altri versi apre la possibilità all'utilizzo di sistemi di pagamento "alternativi".

Alcune associazioni usano la vostra piattaforma anche come forma di prestito sociale. Potete spiegarci meglio come funziona?
Pdb dà la possibilità di generare un progetto senza filtri e senza schemi precostituiti. Questa forma libertaria di gestione ha prodotto schegge sperimentali di crowdfunding. Chi fa preventionista, chi crowdfunding classico, chi prestiti sociali, chi distribuzione... Siamo in contatto con professori universitari e studiosi di economia e sociologia per fare studi e ricerche che stanno facendo ricerche e studi sul fenomeno. Credo che leggeremo cose interessanti da qui ai prossimi mesi...

Dalle statistiche del vostro sito si registra un numero consistente di iscritti in Campania, al terzo posto dopo Lazio e Lombardia. Il crowdfunding lascia dunque pensare che possa rappresentare un'importante opportunità di sviluppo "equo e sostenibile"...
In effetti siamo abbastanza conosciuti a Napoli e ci sono ben 2 case editrici ed una webtv partenopee che hanno fatto parte del nostro gruppo. Ma non per questo abbiamo una pretesa che il crowdfunding sia una spinta iniziale, questo è molto indicativo e smonta un sacco di pregiudizi e luoghi comuni circa la capacità del sud di essere innovativo e sensibile ai cambiamenti...

articolo tratto da <http://pluraliweb.cesvot.it/produzionidalbasso>

TEMPO LIBERO

L'Associazione Spazio Nomade

propone il corso
THAI CHI CHUAN e YOGA

Per informazioni: vicolo del Bertì,
23 - Rosignano Marittimo
Tel. 347 5459 993

e-mail: spazionomade@gmail.com
Fb:spazionomade

Artimbanco, scuola di teatro

propone:
Officine Dioniso: laboratorio

permanente per la formazione di
adolescenti e giovani nelle arti
performative: teatro,
performance, video arte

Aperte le iscrizioni per giovani
artisti e creativi
per l'anno 2012-2013
Primo incontro per
audizioni / colloqui:
sabato 13 ottobre, dalle ore 14.30

Primo incontro del laboratorio:
sabato 20 ottobre, ore 15-17

Corso I anno
Laboratorio di ricerca II anno
teatro classico
commedia dell'arte e trame mask

teatro sociale
scrittura autobiografica
laboratori per bambini!
a partire da lunedì 8 ottobre!

Seminari e workshop con Sipario

Aperiti Provinciali di Livorno su
voce- movimento- recitazione-
drammaturgia

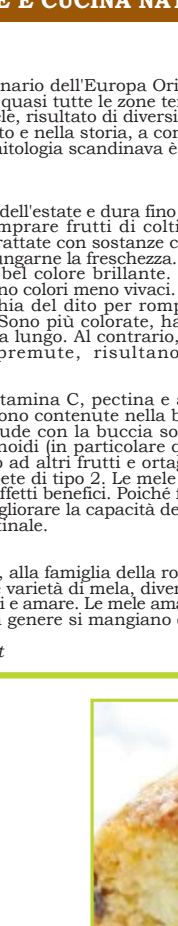
Per informazioni:
Scuola Teatrale Artimbanco
Villa Guerrazzi, Loc. La
Cinquantina - Cecina (LI)

Tel. 347 8857743 / 348 6051639
e-mail artimbanco@libero.it

Sito Ufficiale www.artimbanco.org

Sarabanda, scuola di musica

propone:
**CORSI DI MUSICA
2012 / 2013**



L'Università Popolare organizza

corsi per tutte le età:

Arte: Disegno e Pittura

Modellazione plastica
e ceramica Raku

Tecnica Fotografica
Laboratorio Teatrale

Movimento: Danza Classica e
Moderna, Ballo da sala e
Tango Argentino

Scuola Sabor de Cuba
Qi Gong e Tai Chi

Cultura: Memoria e
Comunicazione, Escursioni
Culturali, Informatica
Lingue Straniere

Italiano per stranieri
Hobby e Collezionismo
Scrittura Creativa
Scrittura a 4 mani

Scacchi

PER INFORMAZIONI:
La Segreteria dell'Università
Popolare (presso il Teatro Solvay)

è aperta tutti i giorni feriali dalle
17.00 alle 19.00.

Tel/ Fax 0586 761526
e-mail:
info@universitapopolarerosignano.it

ECO/BIO/SOSTENIBILE

Riciclo: bottiglie in pet e bottiglie del latte

Sapete quando aprite i sacchetti in plastica degli alimenti come farine, pastine dei bimbi o granaglie...sporgo due problemi. Primo come riciclare il latte e secondo come non far fatica a versare, con il bordo del sacchetto tagliato e molle, il contenuto che se ne scappa ovunque! Semplice basta recuperare delle bottiglie e dei flaconi usati, lavarli bene prima di riusarli. Anche i tappi dei cartoni del latte (la parte alta è anch'essa in plastica) va bene. In base alla grandezza del contenuto è meglio usare imboccature più larghe o più strette. Pochi semplici passaggi, descritti dalle foto, ed è fatta!! Buon Lavoro.

Fonte: <http://ortobelloroad.blogspot.it/>

MONDO-BIO

La sporca dozzina: 12 alimenti con più pesticidi

L'Environmental Working Group per l'ottava volta ha stilato la lista delle varietà di frutta e verdura che contengono una maggiore concentrazione di pesticidi. Chi troviamo quest'anno all'originale posto? Proprio le mele Infatti è stato scoperto che quasi ogni mela mangiata, il 98%, aveva residui di pesticidi (un accumulo di 48 pesticidi diversi). Quello che si pensa sia accaduto in questo caso è che per le mele i maggiori pesticidi e fungicidi sono stati applicati dopo il raccolto in modo che il frutto possa avere una lunga durata di conservazione.

Nella classifica le mele sono seguite dal sedano, dai peperoni, dalle pesche, dalle fragole e dalle pesche nettarine. Alla settima posizione tra la frutta e la verdura più avvelenata troviamo l'uva, gli spinaci, la lattuga, i cetrioli, mirtillo e le patate.

Per quanto riguarda invece la classifica dei vegetali che vantano una minore presenza di pesticidi troviamo: cipolla, mais, ananas, avocado, cavolo, piselli, asparagi, mango, melanzana, kiwi, melone cantalupo, patate dolci, anguria e funghi.

Non conoscendo gli effetti a breve e lunga durata dei pesticidi sulla salute, ma certi che possono provocare danni, specie sui bambini, è bene lavare accuratamente con l'acqua il frutto prima di mangiarlo, per quanto molte sostanze siano presenti anche nella polpa. Tuttavia, il massimo della sicurezza si ha consumando frutta e verdura biologica.

Classifica

- Alimenti maggiormente contaminati dai pesticidi
1. Mela - 2. Sedano - 3. Peperoni - 4. Pesche - 5. Fragole - 6. Pesche nettarine - 7. Uva - 8. Spinaci - 9. Lattuga - 10. Cetrioli - 11. Mirtillo - 12. Patate

- Alimenti meno contaminati dai pesticidi
1. Cipolla - 2. Mais - 3. Ananas - 4. Avocado - 5. Cavolo - 6. Piselli - 7. Asparagi - 8. Mango - 9. Melanzana - 10. Kiwi - 11. Melone cantalupo - 12. Patate dolci

Articolo tratto da www.cucina-naturale.it

SALUTE E CUCINA NATURALE

La mela

L'albero della mela, probabilmente originario dell'Europa Orientale e del Sudovest asiatico, è oggi coltivato in quasi tutte le zone temperate del mondo con più di 7000 varietà di mele, risultato di diversi incroci. La mela occupa un posto d'onore nel mito e nella storia, a cominciare dalla Bibbia, con Adamo ed Eva. Nella mitologia scandinava è il frutto che mantiene eternamente giovani.

Acquisto

L'acquisto delle mele comincia alla fine dell'estate e dura fino ai primi freddi invernali. Si raccomanda di comprare frutti di coltivazione biologica. Le mele non biologiche sono trattate con sostanze chimiche pericolose, oltre che con la cera per prolungarne la freschezza. Le mele devono essere sode, croccanti e con un bel colore brillante. Le mele immature e maturate artificialmente hanno colori meno vivaci. Se sono mature, quando si premono con l'unghia del dito per romperne la buccia, i semi si fanno avanti e indietro. Se sono più crocate, hanno un gusto un po' intenso e si mantengono più a lungo. Al contrario le mele troppo mature, quando vengono premute, risultano molli.

Proprietà

Le mele sono una fonte eccellente di vitamina C, pectina e altre fibre, e sono ricche di potassio. La maggior parte delle sostanze nutritive sono contenute nella buccia, mentre le mele crude sono ricche in nutrienti e fitochimici. Le mele crude con la buccia sono quindi un'ottima fonte di importanti nutrienti (come il cromo, il calcio e flavonoidi) in particolare. Qualche studio ha dimostrato che la presenza di melate che il consumo di mela, rispetto ad altri frutti e ortaggi, è associato con un rischio ridotto di malattie cardiache, cancro, asma e diabete di tipo 2. Le mele sono anche molto ricche di pectina, una fibra solubile che ha dimostrato diversi effetti benefici. Poiché forma una sostanza gelatinosa, la pectina può abbassare i livelli di colesterolo e migliorarla. Capacità dei muscoli intestinali di spingere i prodotti di scarto attraverso il tratto gastrointestinale.

Curiosità

La mela appartiene, insieme con la pera, alla famiglia della rosa. Ha polpa bianca e croccante e buccia rossa, gialla o verde. Esistono numerose varietà di mela, diverse per colore, aspetto, dolcezza e acidità: da quelle delicate e dolci a quelle pungenti e amare. Le mele amare mantengono meglio la loro consistenza in cottura, mentre le varietà più dolci in genere si mangiano crude.

Articolo tratto da www.cucina-naturale.it

In cucina

TORTA SODICE (gluten free)

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 120 g di farina di riso
- 80 g di farina di mais
- 40 g di maizena
- 6 prugne secche
- 1 mela
- 400 g di soia, yogurt
- 4 cucchiaini di malto di riso
- 3 cucchiaini di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero di canna

PREPARAZIONE

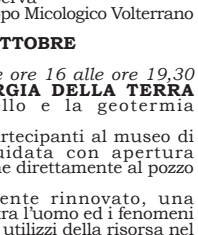
- 1 Setacciare insieme la farina di mais, quella di riso e la maizena, poi in una ciotola mescolatele accuratamente con lo yogurt, l'olio e il malto.
- 2 Aggiungete il lievito e il latte di soia necessario per ottenere un composto fluido, calcolate circa mezzo vasetto dello yogurt, usato come misurino
- 3 Impastate la mela e tagliatela a dadini, riducete in tocchetti anche le prugne e poi unite entrambe all'impasto
- 4 Trasferite il composto in uno stampo da 24 cm di diametro, ricoperto con carta da forno, spolveratelo con un po' di zucchero di canna e infornate per 30 minuti a 180 °C

Articolo tratto da www.cucina-naturale.it

DA LEGGERE

Eja, Eja, Alalà! Fugìta tempo in cui si andava in camicia nera; si cantavano inni. Quando la menzogna si accasa nella storia, sono gli atti di fede, e i manganelli, che fanno la verità. Ci volevano, a Vigata, le furberie e le mattacchiate di uno scavezzacollo principe di colore, la selvatica estrosità e il talento per gli affari di un diciannovenne ben arnesato e sessualmente senza brigitte, la spudoratezza e l'inclinazione astuta di un nipote del Negus; i puntigli principeschi di uno studente straniero senza letto e senza portiere; e gli alti e bassi di un principe di cultura e di un "luogo infernale", l'orgoglio virile, le mire colonialistiche, le prolisse incompetenze del regale e il nazifascistismo rozze. Il nipote del Negus, il principe Grhane Mossalé Mbassa, è stato iscritto alla Regia Scuola Mineraria di Vigata. Si rivela un virtuoso della bronconeria e un atleta dell'ingegneria; tutti brontolano, e lui brovare; promettendo molto, e ancor più pagando, senza nulla pot ottenere. Cosa non tollerano tutti, cosa non tentano. Anche il Duce che una mattina, e subito a rate, si fa i tira e molla di quelle che un giorno d'inferno che scaglia e corvetta; e sfugge al dover suo di dar testimonianza in terra italiana e in colonia del viver bello e generoso della "civiltà" fascista. Un evento reale con cui Camilleri torna alla sua vena più antica, quella più irriverente e comica, che mescola con intelligente divertimento, storia e satira.

A metà strada tra cronaca e farsa, Andrea Camilleri torna alle sue ricostruzioni storiche, forse quelle meglio vissute dopo la serie dedicata al commissario Montalbano? E' ambiziosa il suo ultimo romanzo nella figura del 1929. L'Italia fascista è in pieno della sua affermazione, il governo ha già assunto i pieni poteri con la costituzionalizzazione del Gran Consiglio del Fascismo e l'instaurazione della dittatura in appena stati istituzionali i Patti lateranensi mentre una nuova fase espansionistica interessa la politica estera. Anche l'Italia è alla ricerca di "un posto al sole" in Africa orientale, un Negus che Selassie, nel 1935, con la guerra in Etiopia e la cacciata del re abissino, il Negus Aile Selassie. Prima che si compia il progetto coloniale, Mussolini sta cercando di ottenere un dominio africano, nella zona blu di Cecina ogni ultima domenica del mese. Al mercatino si espongono oggetti di antiquariato, modernariato, collezionismo, artigianato artistico e curiosità.



Il nipote del Negus
Sellerio editore Palermo

Recensioni tratta da www.ibs.it

EVENTI, MANIFESTAZIONI, FESTE E SAGRE

DOMINICA DI GIARDISTALLO

dalle ore 11.00 - Piazza del Castello

OBBIETTIVO GIARDISTALLO - Mostra fotografica
A cura del circolo fotografico La Banda degli scattai
di Giardistallo

Ore 12.00 - Piazzale delle Feste
SAGRA DELLA POLENITA
A cura Associazione Pro- loco
DUE PASSEGGIATE TINTE DI GIALLO

La prima passeggiata prepara a gustare la famosa polenta che a Giardistallo cucinano con grande maestria. La seconda passeggiata sarà desiderata da coloro che, dopo aver scoperto la polenta, vorranno conoscere un po' meglio il paese ed i suoi abitanti.

Partenza: rispettivamente **ore 10.00 ed ore 15.00**
Ritorno: fontanella dell'alta qualità p.zza della Chiesa

Promotore: Associazione Feronia
Per info e prenotazioni: 349/2303093 Maria

COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO CASTIGLIONCELLO

Sabato 20 e domenica 20

Aggi Sposi - Wedding Show è l'appuntamento irrinunciabile per i futuri wedding lovers, che potranno trovare le più interessanti proposte per prodotti e servizi per organizzare al meglio il giorno del loro matrimonio sulla costa degli Etruschi.

Orario: Sabato 20 ottobre dalle 15.00 alle 20.00; Domenica 21 ottobre dalle 10.00 alle 20.00.

Contatti organizzatori:
Spazio Eventi - Via Galimberti, 34 - 57128 Livorno
Tel: 0586 34357063
Fax: 0586 504444
email: info@spazio-eventi.it
web: www.spazio-eventi.it



CASTELNUOVO VAL DI CECINA

Dal 20/10/2012 al 21/10/2012
Festa della Castagna

Informazioni:
Comune di Castelnuovo Val di Cecina e Pro-Loco Il Mosaico - 0588 20775
link.www.comunecastelnuovovdc.it
www.ilpiazzone.it
email: uit@comune.castelnuovo.pi.it

MERCATI

VADA

MERCATO DI CAMPAGNA AMICA
Il mercato ha frequenza settimanale.
Si tiene al coperto e raggruppa produttori del territorio provinciale. Presso CENITRO NAUTICO VADA

Prodotti: ortici-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, 6, 13, 20, 27

VOLTERRA

Sabato, 6 Ottobre
Il primo sabato del mese: MERCATO CONTADINO.
Mercato di prodotti locali!
Orario: 8.00- 14.00

20 - 21, 27-28, 31/10 - 01/11
XV MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO
E DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI

CECINA

Il Mercatino del Corso.
L'Associazione turistico-culturale Il Mosaico organizza a Cecina il Mercatino - già da 18 anni il mercatino del Corso. Il mercatino si svolge nella zona blu di Cecina ogni ultima domenica del mese. Al mercatino si espongono oggetti di antiquariato, modernariato, collezionismo, artigianato artistico e curiosità.

Contatti: dalle ore 9.00 alle ore 20.00

Orario organizzatori:
Associazione Il Mosaico
Piazza Guerrazzi, 8 - Cecina (Livorno)
Telefono: 339/5275225 - 333/3129456
email: Valterbianchi95@yahoo.it

