informagiovani valdicecina
newsletter n. 20
dicembre 2012 - gennaio 2013

ARTICOLI, TEMA DEL MESE....

Giovanisì: firmata intesa Regione, Google, Cna, Fondazione Sistema Toscana per tirocini digitali

Aiutare le piccole imprese a cogliere le opportunità offerte dalla web economy, favorendo, al contempo, la formazione professionale dei giovani: questi gli obiettivi del protocollo d intesa firmato oggi da Regione Toscana, Google, Cna Toscana e Fondazione Sistema Toscana. L'idea alla base dell intesa punta a promuovere esperienze formative per i giovani, nell ambito dell Internet economy, con un pacchetto di tirocini mirati a stimolare, in particolare, le piccole e medie imprese di settori tradizionali all utilizzo del web per rafforzare il proprio business ed essere così più competitive sui mercati internazionali. L'intesa si inserisce nell ambito del progetto Giovanisì e della legge regionale che ha previsto, per scongiurare l'uso distorto dei tirocini, l erogazione di un importo forfettario a titolo di rimborso spese. Le imprese artigiane che, spesso a causa delle piccole dimensioni, non dispongono di risorse per crearsi un sito in proprio ed accedere al web per avviare operazioni di marketing o social media aziendali, potranno lanciarsi nell impresa grazie ai giovani tirocinanti che, a loro volta, disporranno di strumenti ad hoc, dopo essere stati adeguatamente formati.
Grazie a questa nuova intesa commenta l assessore alle attività produttive lavoro e formazione Gianfranco Simoncini si estende ancora il raggio di azione di Giovanisì, ampliando le opportunità per i giovani di accedere a tirocini per aumentare le proprie competenze professionali. Ma c'è anche un altro aspetto di particolare importanza: la spinta all innovazione di tante imprese dei settori più tradizionali che verranno in questo modo aiutate a cambiare, diventando più moderne e competitive . Tornando ai contenuti dell intesa, in particolare CNA Toscana si impegna a promuovere presso le sue imprese i tirocini formativi, affiancandole nella predisposizione di tutto quanto necessario ad attivarli.
Con questo progetto dichiara Giuseppe Santillo, presidente dei giovani imprenditori di Cna Toscana vogliamo da un lato essere promotori di innovazione e introdurre la digitalizzazione quale elemento di competitività per le nostre imprese, dall altro contribuire a creare nuove opportunità di lavoro per i giovani grazie ad importanti occasioni di scambio tra mondo della formazione e impresa.
Google si impegna a mettere a disposizione dei tirocinanti gli strumenti tecnici e formativi per avviare la digitalizzazione delle Pmi e per la formazione degli stagisti, comprese le utenze della piattaforma cloud Google Apps per l organizzazione interna e la produttività.
I giovani ed il digitale afferma Giorgia Abeltino di Google sono risorse preziose per rilanciare la crescita. Grazie ad Internet aziende di ogni dimensione ed attive in qualsiasi settore possono ampliare il proprio business, creare lavoro e portare il proprio contributo allo sviluppo economico del Paese. I giovani conoscono il mondo del web e possono contribuire a portare innovazione anche nei settori pi tradizionali della nostra economia. Siamo felici di sostenere, con il nostro know-how ed i nostri strumenti, un progetto come Giovanisì, che mette insieme questi ingredienti in una ricetta per la digitalizzazione delle imprese .
Fondazione Sistema Toscana si impegna ad affiancare il percorso, sia per quanto riguarda la formazione nell ambito della comunicazione digitale e del social media marketing, attivando uno speciale help desk e aumentando la visibilità del percorso sui canali Intoscana, e con l inserimento delle esperienze all interno di eventi Toscanalab. Fondazione Sistema Toscana dice il presidente Claudio Giua è particolarmente felice di prendere parte a progetti che riguardano il mondo digitale e che facilitano l ingresso dei giovani nel mercato del lavoro. Con l accordo firmato oggi, FST si impegna a mettere a disposizione il proprio knowhow per dare vita a percorsi di crescita operativi, dedicati alla formazione professionale dei giovani toscani. La Regione, infine, oltre a promuovere anche tramite le iniziative di Giovanisì i tirocini formativi, si impegna a costituire un tavolo tecnico per il coordinamento delle iniziative .
Al protocollo si sono già affiancate collaborazioni da parte della Scuola Superiore Sant Anna di Pisa, che si occuperà di monitorare l andamento del progetto e di trarre da questa esperienza dei casi di successo che potranno essere oggetto delle prossime Google Lectures che la Scuola si propone di organizzare. Anche l'Ateneo senese, con il corso di Internet web per le pmi , contribuirà al progetto fornendo tirocinanti esperti, arricchendo così ulteriormente la loro esperienza formativa .
Istruzioni per l'uso (Sarà possibile attivare i tirocini dal giorno successivo della data della firma del protocollo, utilizzando i normali canali universitari e tutti gli uffici territoriali della Cna in Toscana.dove, in particolare, sarà disponibile un pacchetto semplificato per l attivazione dei tirocini da parte delle imprese.

Per ulteriori informazioni si può scrivere agli indirizzi: (info@giovanisi.it e digitalizziamoci@cnatoscana.it

PUOI CANDIDARTI SU *www.giovanisi.it*

MODALITÀ OPERATIVE PER L'ATTIVAZIONE DEI TIROCINI FORMATIVI FINALIZZATI ALLA DIGITALIZZAZIONE DELLE PMI - 14 novembre 2012

Cna Toscana ha siglato lunedì 12 novembre il protocollo d'intesa con Regione Toscana, Google e Fondazione Sistema Toscana per l'attivazione di tirocini formativi finalizzati alla digitalizzazione delle pmi; l'obiettivo è aiutare le piccole imprese a cogliere le opportunità offerte dalla web economy, favorendo, al contempo, la formazione professionale dei giovani.

Modalità operative per le imprese

E' possibile attivare i tirocini dal giorno successivo della data della firma del protocollo, cioè dal 13 novembre. Le imprese interessate ad ospitare un giovane tirocinante possono rivolgersi agli uffici territoriali della Cna in Toscana dove è disponibile un pacchetto semplificato per l'attivazione dei tirocini da parte delle imprese. Per rendere ancora più semplice la modalità di attivazione, sulla home page del sito Cna Toscana www.cnatoscana.it è stato predisposto in alto a destra il banner giallo digit@lizziamoci con il link diretto al form di candidatura, cioè cliccando sul quale si apre la scheda con la quale le imprese disposte ad ospitare un tirocinante possono proporre la loro candidatura. Inoltre, per ulteriori informazioni, è possibile scrivere a digitalizziamoci@cnatoscana.it. L'idea alla base del protocollo punta a stimolare le piccole e medie imprese di settori tradizionali all'utilizzo del web per rafforzare il proprio business ed essere così più competitive sui mercati internazionali. Le imprese artigiane che, spesso a causa delle piccole dimensioni, non dispongono di risorse per crearsi un sito in proprio ed accedere al web per avviare operazioni di marketing o social media aziendali, vendere i propri prodotti anche on-line, potranno lanciarsi nell'impresa grazie ai giovani tirocinanti che, a loro volta, disporranno di strumenti ad hoc, dopo essere stati adeguatamente formati. L e aziende che utilizzano il web incrementano notevolmente il loro fatturato e il numero dei loro clienti!

www.cnatoscana.it

Casa – Bando per il contributo all'affitto

In attuazione delle misure a sostegno dell'autonomia dei giovani, la Regione mette a disposizione dei giovani toscani di età compresa tra i 25 e i 34 anni (con priorità alla fascia fra 30 e 34) che intendono scindersi dalla famiglia d'origine e costituire il loro nuovo ed autonomo nucleo familiare, un contributo della durata di tre anni per il pagamento del canone di locazione dell'alloggio.
E' attivo il bando "Misure a sostegno dell'autonomia abitativa dei giovani. Contributo al pagamento del canone di locazione" riferito alla seconda tranche di un pacchetto di interventi di complessivi 45 milioni di euro, da erogare nel triennio 2011-2013.
Scadenza: Gli interessati hanno tempo dal 15 ottobre al 21 dicembre 2012 per presentare la domanda.
Giovani dai 25 ai 34 anni che vivono in Toscana:
L'intervento è diretto ai giovani in età compresa tra i 25 ed i 34 anni (con priorità per la fascia 30-34 anni), residenti in Toscana da almeno 2 anni presso il nucleo familiare di origine. Contributo da 150 a 350 euro al mese per 3 anni.
E' previsto un contributo variabile da 1.800 a 4.200 euro all'anno per tre anni (da un minimo di 150 ad un massimo di 350 euro al mese) a seconda delle fasce di reddito e tenendo conto della presenza e del numero di figli.
• Il contributo al pagamento dell'affitto verrà erogato in quote semestrali anticipate a seguito della presentazione di un regolare contratto di locazione. • L'immobile da affittare come prima casa, e per la durata minima di tre anni, deve essere situato in Toscana e deve presentare i requisiti di abitabilità.
Non sono ammesse a contributo i contratti di locazione:
• riguardanti gli appartamenti di lusso e quelli di categoria catastale A1, A8 e A9:
• a carattere transitorio
• quelle sottoscritte con parenti o affini,
• di porzioni di alloggio e di immobili realizzati con programmi di edilizia residenziale pubblica
• stipulati in data antecedente al 21 dicembre 2012.
Il contratto di affitto, deve essere stipulato e presentato alla Regione Toscana entro centottanta giorni dall'approvazione della graduatoria degli ammessi a contributo che sarà pubblicata sul BURT e resa disponibile sul sito Giovanisì.
Requisiti dei giovani richiedenti:
Tutti i seguenti requisiti debbono essere posseduti alla data di presentazione della domanda di contributo.
• cittadinanza italiana o di uno Stato dell'UE o nell'essere comunque in regola con le norme in materia di immigrazione;
• appartenere alla fascia di età compresa fra 25 – 34 anni (per le coppie già costituite o in via di formazione, è sufficiente che il requisito dell'età sia rispettato da uno dei due giovani, purché l'altro sia maggiorenne);
• essere residente in Toscana nel nucleo familiare d'origine da almeno due anni (per le coppie già costituite o in via di formazione, è sufficiente che il requisito della residenza sia rispettato di uno dei due giovani)
• rientrare in un valore ISEE della famiglia di origine (genitori e parenti compresi quelli considerati affini, come i suoceri, entro il secondo grado) non superiore a 40.000 euro;
• dichiarare un reddito individuale complessivo ai fini Irpef non superiore a 35.000 euro lordi, limite che passa a 45.000 euro in caso di coppie e a 55.000 euro in caso di più richiedenti non legati da parentela.
• non essere titolare per quote che oltrepassano il 30% di diritti di proprietà, di usufrutto, di abitazione o uso di immobili destinati ad abitazione situati in territorio nazionale;
• non avere mai beneficiato di altri contributi pubblici per il pagamento dell'affitto;
Il limite massimo di reddito IRPEF dei giovani richiedenti:
• 35.000 euro per i nuclei monoparentali (lettera a) e per i singoli (lettera d)
• 45 000 euro in caso di nuclei familiari coppie sposate o di fatto (lettere b e c) e di due richiedenti di cui alla lettera e)
• 55.000 in caso di tre o più richiedenti (lettera e)
Nucleo familiare di origine:
• Per nucleo familiare di origine si intende quello composto da genitori, parenti (ad es. nonni) o affini (es. suoceri) entro il secondo grado.
• Per "emancipazione dalla famiglia di origine" e "autonomia abitativa" si intende la costituzione da parte dei giovani di un proprio nucleo familiare avente una delle seguenti composizioni:
a) nucleo monogenitoriale con figli (famiglia di 1 solo genitore con 1 o più figli conviventi a carico)
b) coppia coniugata o convivente more uxorio
c) coppia costituita da giovani che provengono da due distinti nuclei familiari di origine
d) persone singole, compresi i separati legalmente (sentenza del Tribunale)
e) due o più giovani non legati da rapporti di parentela intenzionati a costituire una solidale coabitazione e a condividere gli oneri e le responsabilità riguardanti la locazione e la complessiva conduzione dell'alloggio.
Tre fasce di reddito: minima, intermedia, massima
Il contributo sull'affitto sarà più alto se la fascia di reddito a cui appartiene il giovane, o la coppia, o il gruppo è più bassa. Diminuisce con l'aumentare del reddito. Tre le fasce di reddito: minima, intermedia e massima (per tabella consulta il bando).
Il reddito IRPEF è quello riferito all'anno 2011 mentre il valore Isee è quello in corso di validità
Il contributo aumenta con il numero di figli:
Il contributo al pagamento del canone di locazione varia da un minimo di 1.800 (150 euro al mese) ad un massimo di 4.200 euro all'anno (350 euro al mese) ed è articolato in rapporto alla presenza di figli e alle fasce di reddito (per tabella consulta il bando) .
Trasferimento residenza anagrafica:
Entro novanta giorni dal contratto è obbligatorio trasferire la residenza anagrafica presso l'abitazione presa in affitto e abitarvi regolarmente pagando il canone di affitto accordato per l'intero triennio.
Come presentare la domanda:
La domanda può essere presentata a mano o per posta al seguente indirizzo: Regione Toscana, D.G. Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Settore politiche abitative, Via di Novoli 26, 50127 Firenze e per via telematica attraverso il sistema informatico regionale denominato "Ap@ci" (per informazioni sul servizio clicca qui) oppure tramite la propria casella di posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo regionetoscana@postacert.toscana.it

articolo tratto da www.giovanisi.it

Lo Sportello Mobile del progetto Giovanisì arriva a...Rosignano Marittimo presso i locali dell'INFORMAGIOVANI con calendario 12 Dicembre orario 17.00-18.30

FOCUS TEMATICI

Incontri di approfondimento sulle misure del progetto "Giovanisì" della Regione Toscana dedicate ai giovani dai 18 ai 40 anni.
Mercoledì 12 DICEMBRE - ORE 16.30
FARE IMPRESA: le agevolazioni per l' avvio di impresa (dai18 ai 40 anni)
Puoi ancora scegliere l'argomento di cui parlare al prossimo incontro del 12 DICEMBRE rispondendo al sondaggio sulla pagina fb dell'Informagiovani di Rosignano Solvay www.facebook.com/ig.rosignano

informazioni:

INFORMAGIOVANI ROSIGNANO:
ciaf@comune.rosignano.li.it
tel. 0586.79.20.41

REFERENTE GIOVANISI'
PROVINCIA DI LIVORNO:
livorno.provincia@giovanisi.it
UFFICIO GIOVANISI':
numero verde 800.098.719

Informagiovani di Rosignano Solvay
c/o C.I.A.F. "Demiro Marchi" Rosignano Solvay, Piazza del Risorgimento n. 23, tel. 0586.79.20.41
email. ciaf@comune.rosignano.livorno.it
orario: lun, mar, ven, sab 9.30-12;
merc, gio, 16-18.30
http://www.facebook.com/infogiò.rosignano

SALUTE E CUCINA NATURALE

10 rimedi naturali e sciroppi fai-da-te per la tosse

Rimedi naturali per la tosse. Con il ritorno del freddo, ecco riaffacciarsi anche uno dei disturbi tipici della stagione autunnale o invernale: la tosse. Soprattutto se la tosse è leggera e non è diventata cronica, è possibile correre ai ripari e provare a calmarla prima che si aggravi ricorrendo ad alcuni rimedi naturali, che prevedono soprattutto la preparazione di infusi e di sciroppi casalinghi, a base di erbe officinali spontanee e di ingredienti che sono facilmente presenti in ogni dispensa. E' consigliabile assumere gli sciroppi al momento del bisogno, quando la tosse diventa più fastidiosa e insistente e bere un infuso calmante alla sera, per poter riposare bene nonostante la tosse.

1) Sciroppo al miele

Per la preparazione dello sciroppo, riscaldate in un pentolino il succo di un limone e versatelo in una ciotola aggiungendo un cucchiaio di olio di semi di girasole e mezzo bicchiere di miele. Mescolate bene per amalgamare il tutto e trasferite in barattoli di vetro sterilizzati, da conservare in frigorifero. Prendetene uno o due cucchiaini al bisogno per calmare la tosse.

2) Sciroppo all'aglio

Immergete tre teste d'aglio sbucciate e tagliate a spicchi in due bicchieri d'acqua. Ponete il tutto in una pentola e lasciate cuocere fino a quando l'acqua non si sarà dimezzata. Rimuovete gli spicchi d'aglio e aggiungete al liquido ottenuto 1 bicchiere di aceto di mele e 40 grammi di miele. Mescolate, portate ad ebollizione, lasciate raffreddare e conservate in una bottiglietta di vetro in frigorifero. Prendetene un cucchiaio al giorno.

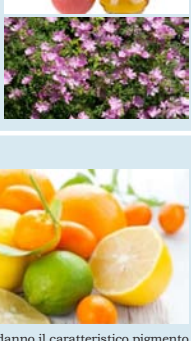
3) Infuso al timo

Un infuso a base di timo per calmare la tosse può essere preparato portando ad ebollizione 250 ml d'acqua, che dovrà essere versata all'interno di una tazza sul cui fondo sarà già stato cosparso un cucchiaino di timo essiccato e tritato. Lasciate riposare per quindici minuti, filtrate e bevete una volta al giorno. L'infuso può essere lasciato raffreddare e utilizzato per i gargarismi nel casso in cui la tosse sia accompagnata da mal di gola.

4) Infuso al basilico

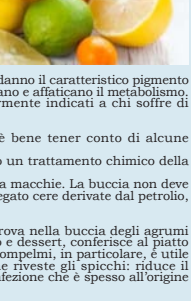
Oltre all'infuso al timo, anche l'infuso al basilico può essere utilizzato per calmare la tosse. Versate sul fondo di una tazza un cucchiaino di foglie di basilico precedentemente essiccate e tritate. Portate ad ebollizione 250 ml d'acqua in un pentolino e versatela nella tazza con il basilico. Lasciate riposare per 15 minuti, filtrate e bevete una volta al giorno.

5) Sciroppo di marrubio



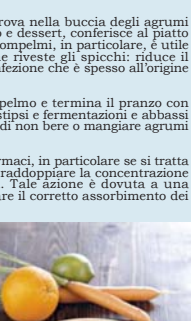
Il marrubio comune, o robbio, è un erba spontanea della famiglia delle Laminaceae nota per il proprio effetto balsamico. Per gli utilizzi erboristici viene raccolta nel mese di luglio. Può essere utilizzata per la preparazione di una medicina naturale per la tosse che prevede di mescolarne l'infuso, ottenuto con 1 cucchiaio di foglie essiccate lasciate riposare per dieci minuti in una tazza di acqua bollente, con mezzo bicchiere di miele. Lo sciroppo può essere trasferito in barattoli da conservare in frigorifero. Se ne possono assumere 4 cucchiaini al giorno, 1 ogni 4 ore.

6) Infuso di cipolle



Affettate due cipolle, copritele completamente con acqua all'interno di una pentola, portate ad ebollizione e lasciate cuocere fino a quando non si saranno ben ammorbidite. Occorreranno circa quindici minuti. Il liquido ottenuto può essere imbottigliato, lasciato raffreddare e consumato a cucchiaini nel momento del bisogno per calmare la tosse.

7) Infuso alla rosa canina

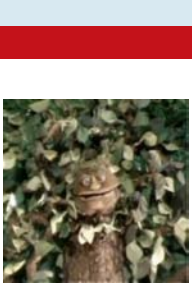


Per la preparazione di un infuso di rosa canina vi occorreranno due cucchiaini delle sue bacche essiccate per ogni tazza da 250 ml d'acqua. Portate l'acqua a voi necessaria ad ebollizione e versatela nelle tazze sul cui fondo avrete già disposto le bacche. Lasciate riposare per quindici minuti, filtrate e bevete una volta al giorno.

8) Aceto di mele e miele

Ecco uno sciroppo semplicissimo da preparare al momento quando desiderate provare a calmare la tosse in maniera naturale. Mescolate semplicemente mezzo cucchiaino di miele e mezzo cucchiaino di aceto di mele ed assumetelo immediatamente.

9) Impacco all'aglio



Ecco un impacco da applicare sul petto per provare a calmare la tosse. Tritate due o tre teste d'aglio e frullatele con dell'olio d'oliva in modo da ottenere un composto che sia possibile spalmare all'interno di un fazzoletto. Ripiegate il fazzoletto e applicatelo sul petto riscaldandolo con una borsa dell'acqua calda. Rimanete a riposo e lasciate agire il più possibile.

10) Infuso di malva e semi di papavero

Preparate un infuso per calmare la tosse lasciando riposare per 15 minuti in una tazza contenente 250 ml d'acqua portata ad ebollizione, un cucchiaino di malva essiccate e un quarto di cucchiaino di semi di papavero. Quindi filtrate il tutto e bevete una o due volte al giorno.

Articolo tratto da www.greenme.it

Tutto il buono degli agrumi

Arance, limoni, pompelmi disinfiammano l'organismo riattivando la circolazione e il drenaggio naturale di grassi e ristagni

Gli agrumi sono un alleato prezioso per la linea e la salute. Non solo per la presenza di vitamine antiossidanti (soprattutto la C) e di oli essenziali ma anche perché possiedono importanti virtù depurative e antiinfiammatorie, grazie all'azione di una sessantina di polifenoli: uno di questi, l'espiridina, tonifica i vasi sanguigni diminuendo la loro permeabilità e prevenendo la formazione di cellulite. Avendo un'azione depurativa anche sul fegato e sul ristagno biliare, gli agrumi riequilibrano il colesterolo e favoriscono il drenaggio.
Gli agrumi rossi, in particolare, contengono antocianine, le molecole che danno il caratteristico pigmento rosso e sono in grado di bloccare lo sviluppo dei radicali liberi che rallentano e affaticano il metabolismo. Infine, grazie al basso contenuto di sodio, gli agrumi sono particolarmente indicati a chi soffre di ritenzione idrica.
Privilegia quelli biologici
Per essere sicuri di acquistare agrumi veramente sani e biologici, è bene tener conto di alcune caratteristiche.
- Evita gli agrumi che non hanno le foglie: probabilmente hanno subito un trattamento chimico della buccia ad azione deflaiante.
- Gli agrumi devono presentarsi sodi, pesanti, di colore uniforme e senza macchie. La buccia non deve essere troppo lucida: la brillantezza rivela che sui frutti sono state impiegato cere derivate dal petrolio, che rendono inutilizzabile la scorza in cucina.
Non buttare via la buccia
Il maggior apporto di vitamine e sostanze antiossidanti e snellenti si trova nella buccia degli agrumi biologici: grattugiata e aggiunta a salse, verdure lessate, pesce al forno e dessert, conferisce al piatto un sapore "piccante" che fa limitare l'uso di olio e di sale. Nel caso dei pompelmi, in particolare, è utile consumare tutto l' agrume, anche la pellicina bianco trasparente che riveste gli spicchi: riduce il colesterolo, aumenta la tonicità dei capillari e previene la candida, un'infezione che è spesso all'origine dei gonfiori addominali.
Bevi sempre la spremuta la mattina e a fine pasto
Inizia sempre la giornata con una spremuta di arancia, limone e pompelmo e termina il pranzo con un'abbondante spremuta di pompelmo: favorisci la digestione, previeni stipsi e fermentazioni e abbassi l'indice glicemico dei cibi che hai assunto durante il pasto. Ricorda però di non bere o mangiare agrumi a cena: di sera sono più pesanti da digerire.
Fai attenzione se prendi farmaci
Il pompelmo deve essere assunto con cautela solo quando si fa uso di farmaci, in particolare se si tratta di statine (anticolesterolo): è stato infatti rilevato che questo agrume fa raddoppiare la concentrazione del medicinale nel sangue, duplicandone anche gli effetti secondari. Tale azione è dovuta a una particolare molecola che blocca un enzima del fegato, deputato a regolare il corretto assorbimento dei medicinali.

Articolo tratto da www.riza.it

In cucina

Crema di carote con agrumi e zenzero

INGREDIENTI PER 1 PERSONE
- 600 g di carote
- 2 cipolle piccole
- 1 l di brodo vegetale
- Ω bicchiere di arancia, succo
- 1 pezzetto di zenzero
- 1 pezzetto di scorza d'arancia
- 1 pezzetto di lime
- 3 cucchiai di olio
- sale

PREPARAZIONE
1 Tagliate le carote a tocchetti. Tritate le cipolle e ricavate un cucchiaio di zenzero grattugiato. Riducete in striscioline sottilissime le scorze d arancia e di limetta.
2 Fate rosolare delicatamente nell olio la cipolla e lo zenzero, con una presa di sale. Unite le carote e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete il brodo. Coprite e fate cuocere per circa 20 minuti.
3 Frullate le carote scolate, allungando con il brodo di cottura poco alla volta, in modo da ottenere una densit‡ cremosa. Rimettete sul fuoco. Aggiungete il succo d arancia e aggiustate di sale.
4 Conservate la crema al caldo. Prima di servire, decorate con le striscioline di scorza precedentemente preparate. Se piace, potete accompagnare la crema con alcuni crostini di pane raffermo, preferibilmente integrale o di segale, tostati in forno senza grassi per pochi minuti.

TEMPO LIBERO

Il Natale del Bosco

A tutti gli esploratori, il Natale si avvicina e Archeotrekking San Carlo ha preparato tante sorprese!! Primo appuntamento: 2 dicembre ore 10.00 – Esplorazione del bosco in cerca di materiali: rami, piume, cartucce...per i nostri Laboratori di Natale. Quest'anno cercheremo di preparare un Natale all'insegna del riciclo e del recupero. Alcune idee le trovate già sulla nostra pagina Facebook e aggiungetene ancora anche voi!! I laboratori si terranno nei giorni 16 e 23 dicembre e 6 gennaio, nella zona blu di San Vincenzo. I commercianti di San Vincenzo, con l'appoggio del Comune ci offriranno tre giornate dedicate alla creatività e all'artigianato, con tante sorprese. Mamme, babbi, nonni, venite a darci una mano? Presto altri approfondimenti. Nel frattempo seguiteci!

Info: 328 8161045

Posted by Beatrice on 15 nov 2012 in ArcheoTrekking, Eventi

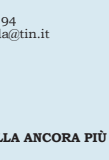
www.sancarlo1927.it

FILM

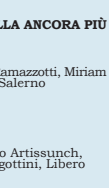
Sotto, tutti i film d'azione e d'avventura in arrivo tra la fine del 2012 e l'inizio del 2013:

Il peggior Natale della mia vita –Commedia
Non ha fine la "sfortuna" di Fabio De Luigi (alias Paolo). Dopo il successo di La peggior settimana della mia vita, infatti, torna nel sequel, sempre affiancato da Cristiana Capotondi (Margherita), per raccontare tutte le infinite disavventure che gli capitano al nono mese di gravidanza della moglie, quando tra l'altro è stato invitato a trascorrere le vacanze natalizie presso il castello di Alberto Caccia (Diego Abatantuono) in compagnia dei suoceri Giorgio (Antonio Catania) e Clara (Anna Bonaiuto) e della figlia di Alberto Benedetta (Laura Chiatti), a sua volta incinta. Tra le varie sfortune non manca neppure una bella tempesta di neve...

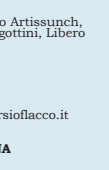
Gli equilibristi
Commedia riflessiva sui tempi moderni e la complicata vita di coppia che ruota intorno a Giulio (Valerio Mastrandrea) un quarantenne con una vita apparentemente tranquilla. Una casa in affitto, un posto fisso, un'auto acquistata a rate, una figlia ribelle ma simpatica, un bimbo dolce e sognatore, una moglie che ama e che tradisce. Un giorno viene scoperto e lasciato e la sua favola improvvisamente crolla. Ma cosa accade ad una coppia che ai nostri giorni "osa" separarsi? Diretta da Ivano De Matteo (Codice a sbarre) ed interpretata, oltre che da Mastrandrea, da Barbora Bobulova, Maurizio Casagrande, Rolando Ravello, Rosabel Laurenti Sellers e Grazia Schiavo.



Le 5 leggende
Dopo i grandi supereroi, sbarcano al cinema le leggende della nostra infanzia. L'Omino di sabbia, la Fata dei denti, il Coniglio pasquale e Babbo Natale daranno vita ad un'epica avventura targata Dreamworks Animation che racconta la storia di un gruppo di eroi, ognuno con straordinari poteri. Nel momento in cui uno spirito maligno, conosciuto con il nome di Pitch, decide di impadronirsi della Terra, i Guardiani immortali devono per la prima volta unire le loro forze per proteggere le speranze, le convinzioni e l'immaginazione dei bambini di tutto il mondo. Riuscirà il bene a vincere anche in questa occasione? Dirige Peter Ramsey (Mostri contro alieni).



Tutto tutto niente niente
Continua il sodalizio tra il regista Giulio Manfredonia e Antonio Albanese. Dopo Qualunquemente, ultimo film realizzato insieme, portano infatti al cinema un altro personaggio interpretato dal celebre comico, il filosofo Mino Martinelli, drogato di idee sintetiche che lo conducono a geniali verità. Nel cast anche Paolo Villaggio, Fabrizio Bentivoglio e Lunetta Savino.



Lo Hobbit: Un viaggio inaspettato 3D –Fantasy
Peter Jackson torna a raccontare l'universo fantasy creato da JRR Tolkien con l'adattamento in due puntate (la seconda è attesa a dicembre 2013) de Lo Hobbit. In questa avventura prequel del Signore degli Anelli Bilbo Baggins deve riconquistare il Regno dei nani di Erebor ora tra le grinfie dello pauroso drago Smaug. Spronato da Gandalf il Grigio, Bilbo si trova all'improvviso in compagnia di tredici nani guidati da un guerriero leggendario: Thorin Scudodiquercia. Il loro viaggio li condurrà nelle Terre Selvagge, attraverso pericolose lande infestate di Goblin e Orchi, famelici Mannari, Ragni Giganti, Mutapelle e Stregoni. Anche se la loro meta è a Est, tra le steppe della Montagna Solitaria, dovranno prima trovare in fretta una via di fuga dai tunnel dei goblin, in cui Bilbo incontra la creatura che cambierà la sua vita per sempre... Gollum. Nel cast Martin Freeman (Bilbo), Ian McKellen (Gandalf), Luke Evans (Bard), Andy Serkis (Gollum), Evangeline Lilly (Tauriel), Christopher Lee (Saruman), Stephen Fry (Master di Laketown), Richard Armitage (Thorin Scudodiquercia), Lee Pace (Re Thranduil) e Ian Holm (Bilbo da vecchio).

Ralph Spaccatutto
Ralph Spaccatutto, il personaggio che dà il titolo al nuovo cartoon Disney in 3D diretto da Rich Moore (I Simpson, Futurama), è il protagonista villain di un celebre videogioco 8-bit che dopo trent'anni di avventure sempre uguali si è stancato di fare il cattivo e vuole passare dalla parte dei buoni. Per questo prima va in terapia insieme ad altri badass e poi fugge dal gioco, deciso a diventare un vero eroe. Per portare avanti quella che ormai è diventata la sua missione, si avventura in altri giochi moderni con grafica tridimensionale in alta risoluzione.

Le avventure di Sammy 2 in 3D
In questa nuova avventura Sammy e il suo amico Ray, impegnati a crescere i rispettivi figli, vengono catturati da un gruppo di bracconieri e trasferiti in un enorme acquario di Dubai dove, insieme all'ippocampo Big Boss, al pesce Jimbo, all'aragosta Lulu, alla polipetta Annabel e a un'intera famiglia di pinguini, progettano la grande fuga. Il film è diretto da Ben Stassen.

Tratto da: www.bestmovie.it

LETTURE

Una mattina Gemma sale su un aereo, trascinandosi dietro un figlio di oggi, Pietro, un ragazzo di sedici anni. Destinazione Sarajevo, città-confine tra Occidente e Oriente, ferita da un passato ancora vicino. Ad attenderla all'aeroporto, Gojko, poeta bosniaco, amico, fratello, amore mancato, che ai tempi festosi delle Olimpiadi invernali del 1984 traghettò Gemma verso l'amore della sua vita, Diego, il fotografo di pozzanghere. Il romanzo racconta la storia di questo amore, una storia di ragazzi fameticanti che si rincontrano oggi invecchiati in un dopoguerra recente. Una storia d'amore appassionata, imperfetta come gli amori veri. Ma anche la storia di una maternità cercata, negata, risarcita. Il cammino misterioso di una nascita che fa piazza pulita della scienza, della biologia, e si addentra nella placenta preistorica di una guerra che mentre uccide procrea. L'avventura di Gemma e Diego è anche la storia di tutti noi, perché questo è un romanzo contemporaneo. Di pace e di guerra. La pace è l'aridità fumosa di un Occidente flaccido di egoismi, perso nella salamoia del benessere. La guerra è quella di una donna che ingaggia contro la natura una battaglia estrema e oltraggiosa. L'assedio di Sarajevo diventa l'assedio di ogni personaggio di questa vicenda di non eroi scaraventati dalla storia in un destino che sembra in attesa di loro come un tiratore scelto. Un romanzo-mondo, di forte impegno etico, spiazzante come un thriller, emblematico come una parabola.

Martin è un maturo professore e poeta che si è ritirato a vivere ai margini di un bosco: è una nuova stagione della vita, vissuta con consapevolezza e arricchita dai ricordi e dalle conversazioni che Martin intrattiene con il cane Ombra e con molti altri animali bizzarri e filosofi. In questa solitudine coltiva la sua passione di studioso per la poesia giocosa e per il Cantico, un misterioso poeta locale morto in manicomio. Questa tranquillità, che nasconde però strani segreti, è turbata dall'arrivo di una coppia che viene a vivere in un casale vicino: un mercante d'arte in fuga dalla città e Michelle, la sua bellissima e biondissima compagna. L'apparizione di Michelle, simile a una donna conosciuta da Martin nel passato, gonfia di vento, pensieri e speranze i giorni del buon vecchio professore. Il ritmo del cuore e il ritmo della vita prendono una velocità imprevista. Una velocità che una sera, a una festa di paese, innesca il vortice di un fantastico giro di valzer. Leggende, sogni, canzoni, versi di un poeta che la tradizione vuole folle e suicida, telefonate attese, contattisti rock, cinghiali assassini, visite di colleghi inopportuni, comiche sorprese, goffi corteggiamenti e inattese tentazioni: tutto riempie di nuova linfa una stagione che si credeva conclusa, e che si riapre sul futuro come un'alba. Martin e tutti quelli che lo circondano sembrano chiusi in un bozzolo di misteri: si tratta di attendere la farfalla che ne uscirà.

Nella fredda notte che annuncia il Natale, il vecchio Scrooge, visitato dal fantasma del suo vecchio socio in affari, si trova a compiere un viaggio nel passato, nel presente e nel futuro della sua miserevole vita. Solo messo di fronte a se stesso Scrooge imparerà il valore della solidarietà. Questa è la celeberrima trama di una delle storie più raccontate e rivisitate dal cinema e dalla letteratura mondiale. Il classico di Dickens, presentato nella sua veste originale, riesce ad affascinare come sempre, e rievoca magicamente lo spirito natalizio.

RecensionI tratta da www.ibs.it

EVENTI, MANIFESTAZIONI, FESTE E SAGRE

CECINA

Giochi, Giocattoli, Giocatori
Dal 08 DIC 2012 al 27 GEN 2013
Soldatini, robot spaziali, giochi da tavolo, macchinine, trenini ma anche giocattoli di latta, ruzzole e trottole fino ad arrivare ai sofisticati giochi dei nostri giorni come le playstation e i videogames. Una grande raccolta, dedicata ai bambini ma anche agli adulti, di centinaia di pezzi, alcuni d'epoca, che vogliono raccontare la storia del gioco e del giocattolo.
Info: Fondazione Geiger, tel. 0586.635011
www.fondazionegeiger.org
COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO

CASTIGLIONCELLO

Mostra di pittura: OMAGGIO A FRANCO PAOLI
Dal 1 dicembre al 6 gennaio
Centro per l'Arte Diego Martelli
piazza della Vittoria - Castiglioncello
orario mostra:
venerdì, sabato e domenica
10:30 - 13:00 e 15:30 - 19:00

ESPOSIZIONE FOTOGRAFICA
Inaugurazione domenica 2 dicembre ore 17:00
con la premiazione del concorso Happy Tirreno
piazza della Vittoria - Castello Pasquini
Castiglioncello (LI)
Orario
sabato e domenica dalle 15:30 alle 18:30

VADA

Teatro L'Ordigno

Sabato 1 Dicembre ore 21,15
SFILATA DI MODA
Presen