

ARTICOLI, TEMA DEL MESE...

IL CENTRO CULTURALE "LE CRESTE" RESTERA' APERTO ANCHE IL SABATO E LA DOMENICA ANCHE NEL MESE DI APRILE

L'ORARIO DI BIBLIOTECA, LUDOTECA, SPAZIO GIOVANI E CAFFETTERIA/EMEROTECA SARA'

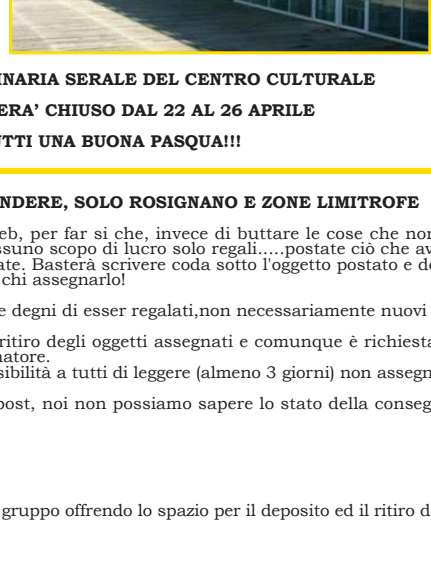
Biblioteca "M. Musu":
 lunedì-venerdì 9:00 -19:00
 sabato 9:00 -17:30
 domenica 15:30 -18:30
 TEL 0586.724500

Ludoteca:
 lunedì-venerdì 16:00 -19:00
 sabato-domenica 15:30 -18:30

Spazio Giovani:
 martedì-venerdì 15:00 -18:00
 sabato-domenica 15:30 -18:30

Informagiovani
 lunedì,martedì, venerdì e sabato 9.30-12.00
 mercoledì e giovedì 16.00-19.00
 TEL 0586.724272

Caffetteria Emeroteca
 lunedì - venerdì 9.00-19.00
 sabato e domenica 9.00-18.00
 TEL 0586.790590



16 APRILE APERTURA STRAORDINARIA SERALE DEL CENTRO CULTURALE L'INFORMAGIOVANI RESTERA' CHIUSO DAL 22 AL 26 APRILE AUGURIAMO A TUTTI UNA BUONA PASQUA!!!

TE LO REGALO SE TE LO VIENI A PRENDERE, SOLO ROSIGNANO E ZONE LIMITROFE

Questo gruppo, nasce come molti altri sul web, per far si che, invece di buttare le cose che non ci servono possiamo regalarle a chi le cerca, nessuno scopo di lucro solo regali....postate ciò che avete da regalare ed eventualmente quello che cercate. Basterà scrivere cosa sotto l'oggetto postato e dopo qualche giorno verrà deciso dal proprietario a chi assegnarlo!

Ricordiamo delle piccole regole:
 - Chiediamo alla gente di portare oggetti sempre degni di esser regalati,non necessariamente nuovi ma comunque utilizzabili.
 - Diamo tempo massimo una settimana per il ritiro degli oggetti assegnati e comunque è richiesta la conferma e un contatto in privato con l'assegnatore.
 - Teniamo i post qualche giorno per dare la possibilità a tutti di leggere (almeno 3 giorni) non assegnate dopo 1 ora!
 - Quando consegnate un oggetto rimuovete il post, noi non possiamo sapere lo stato della consegna! Grazie

Grazie Fondatrice De Santi Manuela
 Admin Quilici Alessandra
 Admin Esposito Gianpaolo
 Admin Luperini Luca

L'informagiovani di Rosignano collabora con il gruppo offrendo lo spazio per il deposito ed il ritiro degli oggetti assegnati.

Orari Info'io'
 Lunedì, Martedì, Venerdì; sabato - Ore: 9,30 - 12,00
 Mercoledì e giovedì Ore: 16,00 - 18,30

CONTATTO FACEBOOK: se te lo vieni a prendere te lo regalo! Solo Rosignano e zone limitrofe.

IL 6 APRILE SARA' ORGANIZZATA UNA GIORNATA DI SCAMBIO C/O CIRI6, Rosignano Solvay

Se te lo vieni a prendere te lo REGALO!!
IL PIACERE DI VIVERE E FATTO ANCHE DI PICCOLE COSE...

Vi aspettiamo Domenica 6 Aprile dalle ore 11 alle ore 18 presso il Ciri6

Ampio spazio per bambini con parco giochi a disposizione, a seguire per chi volesse trattenersi con noi pizza, bibita e caffè a 10 euro (non obbligatorio)

Ciri6 Via della Repubblica, 8 Rosignano Solvay
*Per informazioni sull'evento:
 Manuela 3487222913 Alessandra 3491346532*

UNIVERSITA'

Accesso Programmato 2014-15
 Sul portale www.universita.it sono stati pubblicati i decreti di programmazione dei posti per i corsi ad accesso programmato.

Visualizza i posti disponibili per:
 MEDICINA E CHIRURGIA
 ODONTOIATRIA E PROTESI DENTARIA
 MEDICINA VETERINARIA
 CORSI DIRETTAMENTE FINALIZZATI ALLA FORMAZIONE DI ARCHITETTO

Date delle prove

Medicina e chirurgia - Odontoiatria e protesi dentaria
 Giorno e ora della prova: 8 aprile 2014

Ingegneria edile architettura
 Giorno e ora della prova: 10 aprile 2014

Medicina veterinaria
 Giorno e ora della prova: 9 aprile 2014

OPPORTUNITA'

Prestiti d'onore per giovani laureati
 La Regione Toscana sostiene, attraverso l'attivazione di prestiti d'onore sino ad un massimo di 50 mila euro, l'accesso al credito di giovani laureati che intendono investire sull'accrescimento delle proprie competenze, frequentando percorsi di alta formazione e specializzazione in Italia e all'estero. Il nuovo Regolamento apporta alcuni cambiamenti rispetto al precedente, in particolare estendendo l'accesso al prestito ai giovani in possesso di laurea triennale, ammettendo anche corsi post laurea di I livello (master e corsi di specializzazione) e consentendo la richiesta del prestito per l'ultimo triennio di corso a chi misura corsi di durata complessiva superiore a 3 anni. Il termine ultimo è fissato al 30 aprile 2015. La misura sarà comunque attiva fino all'esaurimento delle risorse previste (tempaneamente comunicate) sia sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana che su questo sito web).

Destinatari:
 Giovani in possesso dei seguenti requisiti:
 • Laurea magistrale, Vecchio Ordinamento e triennale 22- 35 anni (non compiuti);
 • residenti o domiciliati in Toscana da almeno 2 anni;
 • voto di laurea non inferiore a 100/110;
 • non aver riportato condanne penali nei precedenti cinque anni, ovvero senso di condanna passata in giudicato oppure senza sentenza di applicazione della pena su richiesta dell'articolo 444 del codice di procedura penale per qualsiasi reato che incida su moralità professionale o per delitti finanziari.

I percorsi di formazione per cui si può richiedere il prestito d'onore sono:
 Corsi di dottorato in Italia, corsi di specializzazione post laurea e master di I e II livello

Soggetti erogatori in ricerca:
 • Università pubbliche statali, Istituti universitari a ordinamento speciale, AFAM
 • Università private legalmente riconosciute
 • Altri Istituti e Scuole di alta formazione riconosciuti dal MIUR (o da altro Ministero per formazione di settore, come ad esempio: Beni culturali per attività finanziarie o Beni culturali o Esteri per attività diplomatica).
 Soggetti erogatori estero:
 • Università pubbliche statali
 • Università private riconosciute dallo Stato estero
 • Istituti e scuole di alta formazione riconosciute dallo Stato estero

Durata del percorso
 • I singoli corsi devono avere di norma durata non inferiore ad 1 anno.
 • Non essere a tempo pieno o per altro il 50% della durata del corso.
 • Il programma di studi finanziato può essere massimo triennale (o riferito ultimo triennio in caso di corsi più lunghi)
 • Deve concludersi con il conseguimento del titolo

Inoltre il programma di studi deve essere coerente con la formazione conseguita e direttamente finalizzato all'inserimento lavorativo e professionale dello studente.

Importo massimo del prestito:
 Il prestito, assunto da garanzia regionale a rilascio gratuito, può avere un importo massimo pari a 50 mila euro per coprire le spese di: iscrizione e frequenza, materiale didattico, viaggio, vitto e alloggio.

Modalità del rimborso:
 Il rimborso inizierà entro 12 mesi dall'ingresso nel mercato del lavoro del richiedente ed in ogni caso entro 24 mesi dalla conclusione del programma di studi per il quale si è richiesto il prestito.

Durata del finanziamento:
 Il finanziamento bancario ha durata massima di 20 anni (compreso un periodo di preammortamento non superiore a 5 anni). In caso di abbandono del corso di studio, il rimborso del prestito d'onore dovrà iniziare nei sei mesi successivi alla sospensione degli studi

Sportelli informativi territoriali:
 Per l'assistenza e la consulenza Fidi Toscana ha predisposto, oltre al sito dedicato www.fiditoscanagiovani.it, 8 sportelli informativi territoriali

Per maggiori informazioni: www.fiditoscanagiovani.it

OPPORTUNITA' ESTERO

Polonia. Progetto SVE di 9 mesi a contatto con bambini e ragazzi
 Se avete esperienza di lavoro con bambini o volete invece acquisirla, se siete pazienti e avete spirito di iniziativa, se siete team-player e vorreste vivere una esperienza di volontariato internazionale a lungo termine, allora siate una parte del gruppo di giovani che si sta organizzando in Polonia. Stiamo cercando volontari per un progetto di gruppo del Servizio Volontario Europeo che - se approvato - partirebbe a inizio ottobre 2014. Il progetto, che durerà 9 mesi, vedrebbe coinvolti 9 volontari provenienti da vari Paesi dell'Europa e che coopererebbero con lo staff polacco dell'organizzazione locale. Sede del progetto sarà Cracovia, in Polonia. Temi del progetto sono infanzia e informazione giovanile (riferito ai ragazzi di età sopra i 12 anni e/o genitori), i volontari lavoreranno in un centro scuola materna oppure in un centro giovanile, entrambi coordinati dall'associazione locale.



Come sempre per lo SVE (18 - 30 anni), il viaggio A/R è rimborsato al 90%, mentre vitto e alloggio sono pagati in toto, così come l'assicurazione ed un corso base della lingua locale.
 Non avrete anche un pocket money mensile, Pocket money in Polonia: 85 euro al mese. Se interessati inviare CV in inglese, appositi form in allegato ed una vostra foto a parte (NON fototessera) ATTRAVERSO QUESTO FORM entro il 26 marzo. Nella parte motivazionale dell'application form spiegate bene perché volete fare l'EVS (European Voluntary Service), perché vorreste fare volontariato all'estero, quali sono i motivi che vi spingono a far domanda per QUESTO PROGETTO IN PARTICOLARE, cosa pensate di imparare da questa esperienza, cosa credete di poter dare come contributo all'Organizzazione Ospitante e perché il candidato ideale. Includere le proprie risposte e motivazioni di poche righe e dove non sono specificate dettagliatamente le ragioni che vi spingono a far domanda per questo progetto (EVITANDO di dire semplicemente che si vuole vivere in Polonia o si vuole vivere nel Paese ospitante); senza forti motivazioni la HO non vi prenderete in considerazione, quindi fate attenzione. Risposte generali e senza le specifiche motivazioni per la partecipazione a questo particolare progetto NON saranno prese in considerazione. Fatevi aiutare dalla descrizione del progetto quando scrivete le vostre motivazioni per il singolo progetto. ATTENZIONE: Rispondete in maniera completa ed esauriente a tutte le domande dell'applicazione form. In caso contrario, la vostra domanda non sarà presa in considerazione in quanto carenza di motivazioni.

Solo le candidature COMPLETE saranno prese in considerazione. Ricordate di indicare il codice del progetto e la dicitura "Sending Organisation Scambieuropei" nell'oggetto dell'e-mail. CANDIDARSI SOLO INVIANDO TUTTA LA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA:
 - cv in inglese
 - application form da compilare in inglese
 - 1 foto (NON fototessera)

I progetti di Scambio Europei sono riservati ai soci dell'Associazione. Qui le informazioni sul tesseramento 2014 (vale sino a fine dicembre 2014 per tutti i programmi supportati da Scambieuropei)

TEMPO LIBERO

Bio Agriturismo "Il Cerreto" www.ilcerreto.it
Corso di Pittura
 sabato 12 Aprile 2014
 a cura di Stefano Bernardelli

“Tra la Nebbia e la Luce - l'Arco dei Colori”
 corso teorico e pratico sull'origine dei colori
 Il corso è rivolto a tutti gli appassionati d'arte e soprattutto a chi non ha mai dipinto e vuole trovare una sua nuova dimensione con i colori. L'aspetto fondamentale è la costruzione delle sostanze cromatiche attraverso la tecnica della velatura. Per imparare a far ciò si utilizzeranno colori naturali che fanno emergere la Luce propria delle Sostanze grazie ai loro particolari riverberi. Sono previsti, per chi lo desidera, con date ancora da stabilire altri incontri di approfondimento e formazione.

Contributo della giornata 20 euro compreso il materiale pittura possibilità pranzo bio dell'agriturismo 15 euro) - ore 9.30-12.00 14.30-18.30
 iscrizioni entro 09 Aprile
 per info Telf. 3929797010 mail la.gioconda8@gmail.com,
 prenotazione 0588.64213 mail info@bioagriturismoilcerreto.it

OASI SANTA LUCE (PI)

Domenica 6 ore 10,30 - 12
UFFIDO TRA BECCHE PESTE
 È l'uffido, la stagione ideale per conoscere i tanti animali e le tante piante che vivono intorno alla Riserva e soprattutto comprendere le complesse relazioni che garantiscono l'equilibrio di un ambiente. Approfondimento sulla biologia ed ecologia degli uccelli, in particolare sul comportamento riproduttivo. Seguirà escursione guidata per l'osservazione degli animali.

Domenica 13 ore 10,30 -13
OLEOLITI, TINTURE MADRI E BALSAMI DOMESTICI
 Anche nella propria casa e con semplici ingredienti è possibile realizzare una molteplicità di preparazioni per il benessere e l'automedicamento. Le proprietà benefiche delle piante possono essere estratte, utilizzate e conservate in acqua (tisane, macerati, decotti), olio (oleoliti), alcool (tinture madri), balsami (unguenti). Condivideremo i principi di base per poter iniziare l'autoproduzione domestica di questi preparati. Realizzeremo insieme alcuni preparati. Potrete poi autonomamente approfondire gli aspetti di vostro maggior interesse. Portate con voi 3 vasetti da 250 ml, per poter portare nella vostra casa i primi preparati che creeremo.

Sabato 19 ore 14 - 17
INCONTRO DELLE STAGIONI.
INCONTRI MENSILI PER SINTONIZZARSI CON LA NATURA DENTRO E FUORI DI SE
 Docente Dott.ssa Patrizia Garberi
 Utilizzando materiale di recupero e reperti del mondo naturale si comportano dei lavori nei quali esprimere liberamente alcune ovari diverse fasi dei propri cicli interiori. Esprimendo in modo creativo le proprie energie e sintonizzandosi con i cicli naturali, sarà possibile raggiungere un'omeostasi, cioè uno stato mentale di equilibrio e di quiete che sarà poi possibile riprodurre anche in momenti meno protetti nella propria vita quotidiana.

Domenica 27 ore 15.30 - 17
FESTA DELLE OASI E RISERVE LIPU E LABORATORIO DI PRIMO SOCCORSO AVIFAUNA
 Una giornata intera dedicata alle aree protette e preziosi scrigni di biodiversità. Immersi nei profumi e colori della natura, scopriremo la loro importanza e la necessità di conservarle e proteggerle. La mattinata visita guidata è birdwatching, per avvicinarsi e approfondire il variegato mondo degli uccelli. Pausa pranzo al sacco a proprio carico. Nel pomeriggio laboratorio PRIMO SOCCORSO AVIFAUNA per adulti e famiglie. Impareremo cosa fare di fronte ad un PRIMO SOCCORSO NAUTICO in difficoltosa.

CUCINA NATURALE

Il pesce azzurro
 Ha avuto per anni il ruolo della Cenerentola ma oggi, il pesce azzurro, torna in trionfo nelle cucine dei grandi cuochi. Dal punto di vista nutritivo è uno dei migliori. Fornisce preziosi acidi grassi polinsaturi, fra cui i rari omega-3, che migliorano le difese immunitarie, aiutano a combattere i reumatismi e, secondo le ultime ricerche, prevengono la depressione. In più, è particolarmente ricco di alcuni minerali: fra cui iodio, ferro e calcio. Senza contare che, anche dal punto di vista ambientale, ha dei vantaggi rispetto ad altri pesci, perché cresce nei nostri mari e la sua pesca contribuisce a supportare l'economia costiera.

La denominazione "pesce azzurro" si estende a varietà di dimensioni piuttosto grosse, come spada e tonni, ma tradizionalmente spetta di diritto soprattutto a esemplari piccoli o medi, fra cui sgombri, alici, sardine e aringhe. Proprio i pesci più piccoli sono gli ingredienti giusti per i veri amanti. Richiedono dedizione per pulirli, ma il loro gusto ripaga ampiamente lo sforzo. La leggerezza sta nella cottura: se avete la sensazione che il pesce azzurro sia troppo grasso e difficile da digerire, provate a cuocerlo a vapore, stufato o al cartoccio, senza aggiunta di condimenti grassi, abbondantemente insaporito con erbe aromatiche e, eventualmente, con vino bianco o succo di limone. In questo modo, i grassi presenti nel pesce, raggiungono temperature inferiori a quelle derivate da frittture e arrostiti, e di conseguenza conservano inalterata la loro struttura. Oltre alla digeribilità ci guadagna il valore nutritivo.

Sarde al forno
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 - 20 sarde fresche
 - 4 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
 - 1 rametto di rosmarino
 - sale
 - pangrattato

1 Per pulire le sarde incidetele sul ventre, eliminate le vertebrae, la testa e apritele a libro. Lavatele e asciugatele con carta assorbente. Ponetele su un piatto fritto e conditele con olio, rosmarino tritato finissimo, poco sale.
 2 Passate quindi le sarde una alla volta, nel pangrattato.
 3 Ponete i pesci, in una terciola antiaderente, con d'olio, con la coda rivolta verso il centro.
 4 Infornate a 200° C per circa 15 minuti, finché si è formata una leggera crosticina dorata. Servitele ben calde, con lattughino al limone ed eventualmente patate al forno o a vapore

Alici al forno con ripieno di verdure
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 - 600 g di acciuga o alicce, fresca
 - 200 g di bieta cruda
 - 2 uova
 - 30 g di parmigiano grattugiato
 - 30 g di prezzemolo
 - 20 g di pane raffermo
 - 2 cucchiaini di pinoli
 - latte
 - 4 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
 - sale
 - 1 spicchio diaglio

1 Lavate la bieta, lessatela, scolatela benissimo e tritatela.
 2 Mettete la verdura in una ciotola, aggiungete le uova, la mollica di pane imbevuta nel latte e strizzata, il grano, l'aglio e il prezzemolo tritati, due cucchiaini di olio e sale. Mescolate il composto.
 3 Adagiate le alici dalla parte del dorso in una piaforola ben unto. Distribuitevi sopra il composto.
 4 Disponetevi sopra un secondo strato di alici con il dorso verso l'alto, cospargete con i pinoli e infornate, a 200° C, per 12-15 minuti. Invece delle alici potete utilizzare delle sarde. Al posto della bieta della lattuga, in questo caso è consigliabile l'aggiunta all'impasto di qualche cappero.

FILM

Captain America - The Winter Soldier (2014)
 Il secondo capitolo di Capitain America.

Dopo gli eventi catastrofici di New York in The Avengers, Captain America: The Winter Soldier vede Steve Rogers, alias Capitan America, vivere tranquillamente a Washington, DC, mentre cerca di adattarsi al mondo moderno. Ma quando un collega dello S.H.I.E.L.D. si trova sotto attacco, Steve viene coinvolto in una rete di intrighi che minaccia di mettere a rischlo il mondo.

Unendo le forze con la Black Widow, Captain America lotta per esporre l'esteso complotto, mentre combatte assassini professionisti inviati per farlo tacere. Quanto la portata del malvagio complotto viene rivelata, Capitan America e Black Widow si servono dell'aiuto di un nuovo alleato, Falcon. Tuttavia, ben presto si ritrovano contro un inaspettato e temibile nemico, il Soldato d'Inverno. tratto da: www.mymovies.it

LETTURE

Premiata ditta Sorelle Ficcadenti
 di Andrea Vitali

Bellano 1916. In una fredda serata di metà dicembre una fedele parrocchiana, secondo il rito, si inginocchiò in preghiera davanti al altare di un chiesa, e lì, provvisto. Suo figlio Geremia, che in trentadue anni non ha mai dato un problema, da qualche settimana sembra aver perso la testa per una donna: vuole sposarla o si butterà nel lago. L'oggetto del suo desiderio è Giovanna Ficcadenti, che insieme alla sorella Zemia ha appena aperto in paese un bottonificio, suscitando un putiferio di chiacchiere e sospetti. Come fanno ad avere prezzi così bassi per prodotti così buoni? Qual è l'origine di quel "Premiata" che si fregiano la loro ditta? Quali traffici nascondono il giovedì sera? E come si può impedire all'ingenuo Geremia di finire vittima di qualche inganno? Sul loro passato si allungano molte ombre e servirà tutta l'astuzia dei compaesani - ma anche la loro ironia - per evitare guai più seri.

MERCATI, FESTE, MOSTRE, EVENTI CULTURALI, TEATRO E MUSICA

COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
CASTIGLIONCELLO
 25-26-27 APRILE
FOODIES FESTIVAL, cibo e cibi a Castiglioncello
 Evento di eccellenza culinaria dedicato al cibo di altissima qualità ed al turismo gastronomico. Castiglioncello ospita personaggi, eventi e stand dedicati al buon cibo ed al buon bere. Il Foodies Festival è organizzato dal CCN Castiglioncello.

Maggiori info sul sito ufficiale:
foodies.ondaradisoativa.it

ARMUNIA
LE VEGLIE
 1 Aprile h 21.15 sala del camino
LE PRIDENITESSE
 Nerval Teatro

3 aprile h 21.15 sala del camino
STASERA SONO IN VAURA
 Oscar De Somma

10 aprile h 21.15 sala del camino
IL SOTTOFRENTE GUSTL
 Claudio Morganti

Apertura biglietteria 1 ora prima dell'inizio dello spettacolo

INFO E PRENOTAZIONI
 Tel 0586/754202
 dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 17.30 - Sabato dalle 9.30 alle 12.30
 Le prenotazioni chiudono alle ore 12.30 del giorno dello spettacolo in questione.
 Non saranno considerate valide le prenotazioni lasciate in segreteria telefonica

VADA, TEATRO L'ORDIGNO
 Sabato 5 aprile ore 21.15
 Compagnia Artealié
Nuova produzione

Domenica 6 aprile 21.15
 Un'Intre Cecina
Ciarlatani, mai più

Sabato 12 aprile ore 21.15
 Compagnia Lotus
Gran bollito

Venerdì 18 aprile ore 21.15
Elisir d'amore

Sabato 26 aprile ore 21.15
 Coro vadarmona
Concerto di primavera

Per informazioni:
 Protocolo Vada Piazza Garibaldi, 94
 Tel. 0586/788373 - prolocovada@tin.it

Mercato di campagna avoca
 Si tiene al coperto e raggruppa produttori del 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

biblioteca@comune.castagneto-carducci.li.it

COMUNE DI CECINA
MERCATINO DEL CORSO

Ogni mercatino si svolge nella zona blu di Cecina ogni ultima domenica del mese per tutti i mesi dell'anno escluso luglio. Al mercatino si espongono oggetti di antiquariato, modernariato, collezionismo, artigianato artistico e curiosità.

Orario: dalle ore 9.00 alle ore 20.00

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

