

ARTICOLI, TEMA DEL MESE...

NEWS DAL CENTRO CULTURALE



CENTRO CULTURALE LE CRESTE

Orario di apertura al pubblico
Biblioteca M. Musu :
lunedì - venerdì 9:00 - 19:00 sabato 9:00 - 12:30

Informagiovani:
Lunedì 9:30 - 12:00
Martedì 8:30 - 12:00
Mercoledì 16:00 - 18:30
Giovedì 8:30 - 12:00 / 16:00 - 18:30
Venerdì 9:30 - 12:00
Sabato 9:30 - 12:00

Caffetteria-Emeroteca:
Il servizio Caffetteria-Emeroteca è sempre aperto durante l'orario della Biblioteca.

APERTURA STRAORDINARIA SERALE DEL CENTRO CULTURALE 17 OTTOBRE

CENTRO CULTURALE LE CRESTE
COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
Via della Costituzione, Rosignano Solvay (LI)

17 OTTOBRE 2014

Una sera straordinaria alle Creste!

Sala Polivalente ore 16.45
STEREOTIPANDO: bambini e bambine vedono, bambini e bambine fanno. Incontro sul rispetto delle differenze di genere, a cura dell'Associazione **LUI - Livorno Uomini Insieme** - con la partecipazione della compagnia **L'orto degli Ananassi**, in scena con lo spettacolo **La parte migliore di me** sabato 18 ottobre ore 21.15
Castello Pasquini - Castiglioncello in collaborazione con **Armunia**

Caffetteria ore 19.30
APERICENA

Ludoteca ore 19.30
PIZZA E CINELUDO per bambini 0-6 anni
L'intera iniziativa è a prenotazione obbligatoria (345-7148574)

Biblioteca Comunale
apertura ore 9.00-23.00

Sala Bambini ore 21.00
FAVOLE DELLA BUONANOTTE per bambini 0-6 anni

Sala Ragazzi ore 21.00
PRESENTAZIONE DEL CORSO DI SCACCHI per ragazzi

Spazio Giovani ore 21.00
APERTURA DEL SERVIZIO attività libere per ragazzi dai 13 ai 18 anni

Informagiovani ore 21.00 Sala Lettura Biblioteca
CONFERENZA: IL SISTEMA DI RELAZIONE AFFETTIVA. Punti d'incontro e rottura nella famiglia contemporanea.
Dott. R. Bichisecci-psicoanalista-dott.ssa V. Rosati- psicologa.

Per conoscere le iniziative del Centro Culturale Le Creste consultare il sito www.comune.rosignano.livorno.it/sezioni/Eventi

Troverete all'informagiovani una nuova attività denominata:
SOCIALIZZ.AR(T)E-lab.

Un luogo dove socializzare, condividere passioni, scambiare competenze e far nascere nuove idee. Si parla di arte, nel senso del "saper fare" e della manualità creativa (riuso creativo, cucito, cucina, maglia, decorazione...). Dedicandoci un po' del vostro tempo potremo socializzare e insieme realizzare oggetti per raccogliere fondi da destinare a progetti sociali.

IL LABORATORIO SI SVOLGE OGNI GIOVEDI' DALLE 16.00 ALLE 18.30 LA PARTECIPAZIONE E' GRATUITA

CENTRO CULTURALE LE CRESTE
COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
Via della Costituzione, Rosignano Solvay (LI)

Socializz.ar(T)e.LAB.
Socializzare, condividere passioni, scambiare competenze,
creare e far nascere nuove idee

Ar(T)e nel senso del "saper fare" e della manualità creativa

LAB realizziamo oggetti handmade

L' Info mag è anche luogo di aggregazione

OGNI GIOVEDI' DALLE 16.00 ALLE 18.00
PROGRAMMA MESE DI OTTOBRE
Cucito...a tema Halloween

INOLTRE...
All'Informagiovani saranno attivi:

LO SPORTELLO DI ORIENTAMENTO E SUPPORTO ALL'IMMATRICOLAZIONE
SPORTELLO ORIENTAMENTO - Università di Pisa - SPORTELLO ORIENTAMENTO UNIPI

Hai intenzione di iscriverti all'Università ma non sai ancora che corso scegliere? Hai dubbi su come iscriverti, partecipare ai concorsi a numero chiuso? Sai che è possibile richiedere una riduzione delle tasse universitarie? Puoi avere queste ed altre informazioni e/o l'Informagiovani di Rosignano.

DAL MESE DI MAGGIO sarà attivato **LO SPORTELLO DI ORIENTAMENTO ALL'UNIVERSITA' DI PISA** Potrai ricevere informazioni sull'offerta formativa, sulle regole di accesso ai corsi e sui servizi offerti dall'Università di Pisa. Sarà possibile effettuare on line un test di orientamento predisposto dall'Ufficio Orientamento dell'Università di Pisa.

Telefono 0586792041
E-mail ciaf@comune.rosignano.livorno.it
Facebook: Infogno Rosignano

LO SPORTELLO CURRICULUM
OGNI MARTEDI' DALLE 9.30 ALLE 11.30 E MERCOLEDI' DALLE 16.00 ALLE 18.00 SU PRENOTAZIONE (1 ORA AD APPUNTAMENTO)

COSA OFFRIAMO:
• ORIENTAMENTO E SUPPORTO ALLA STESURA DEL CURRICULUM
• SUPPORTO ALL'ATTIVAZIONE DI UNA CASELLA EMAIL PERSONALE PER L'INVIO DEI CURRICULA

Per appuntamenti contattare 0586/724272
Lunedì, martedì, mercoledì, venerdì ore 9.00-12.00

LO SPORTELLO EURODESK
EURODESK è una rete europea dell'informazione e all'orientamento sui programmi in favore dei giovani promossi dall'Unione Europea e dal Consiglio d'Europa.

Con l'obiettivo di rendere sempre più accessibile l'utilizzo delle opportunità offerte dall'Europa ai giovani, Eurodesk fornisce informazioni e orientamento sui programmi europei nell'ambito della cultura, della formazione, della mobilità, della cittadinanza attiva e del volontariato, ed in particolare:

Stages e Tirocini
Borse di studio
Volontariato
Lavoro all'estero
Mobilità giovanile

Sportello EURODESK per la provincia di Livorno:

Orario dello sportello:
giovedì ore 16.00 - 18.30
Per info ed appuntamenti:
tel. 0586 724272

NEWS DALL'UNIVERSITA' DI PISA

"Matricolandosi" è il portale delle matricole dell'Università di Pisa. Da qui puoi avviare la procedura di immatricolazione ai corsi di laurea ad accesso libero e iscriverti a un concorso per i corsi di laurea ad accesso programmato. Puoi inoltre iscriverti ai test di valutazione per i corsi di studio che lo prevedono e consultare le informazioni dedicate agli studenti stranieri. Dal menù a blocchi qua a sinistra puoi accedere ai vari percorsi. Seleziona quello che ti interessa e segui le istruzioni che ti verranno date.

Il Centro MATRICOLANDOSI è in via Buonarroti n. 4 - Pisa attivo dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.

Per maggiori informazioni:
- numero verde 800 018600 attivo tutti i giorni dalle 8.00 alle 21.00
- telefono 0502213429 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00
- e-mail: matricolandosi@adm.unipi.it

I laureandi non italiani devono immatricolarsi presso il WIS! (Welcome International Students) di fronte al Centro Immatricolazioni - Via Buonarroti, 4 - Edificio B - Stanza 5 stesi giorni ed orari di apertura di Matricolandosi

Le immatricolazioni si effettuano dal 24 luglio al 30 settembre 2014.
E' importante consegnare o spedire la modulistica entro il 30 settembre 2014 per non pagare l'indennità di mora, a prescindere dalla data di pagamento della prima rata o dalla presentazione della domanda di borsa di studio. Successivamente potrai ancora immatricolarti pagando un'indennità di mora, che è pari a:

- 50,00 fino al 31 ottobre 2014
- 100,00 fino al 31 novembre 2014
- 150,00 fino al 1 dicembre 2014

Oltre il 31 dicembre 2014 non potrai più immatricolarti

Per informazioni telefoniche: 0502213429 (orario TELEFONICO dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00)

e-mail: matricolandosi@adm.unipi.it

oppure contattare il n. verde 800018600 o una delle sedi decentrate della segreteria studenti (consulta gli orari e i giorni di apertura).

OPPORTUNITA'

Imprenditoria giovanile

La Regione Toscana con il Decreto n. 2997 del 01/07/2014 ha approvato il nuovo Regolamento del Fondo di Garanzia relativo alla L.R. 21/2008 per il "Sostegno all'imprenditoria giovanile, femminile e dei lavoratori già destinatari di ammortizzatori sociali".

Con questo intervento la Regione intende agevolare la realizzazione di progetti di investimento con l'obiettivo di sostenere la nuova imprenditorialità start up e contribuire allo sviluppo dell'occupazione, adeguandola alle nuove condizioni di mercato, in particolare nei confronti dei giovani, delle donne e dei lavoratori destinatari di ammortizzatori sociali.

Dopo un periodo di sospensione a partire dal 1° settembre 2014 è di nuovo possibile presentare domanda.

Il termine ultimo per la presentazione delle domande è fissato per il 30/09/2015. La Regione Toscana si riserva tuttavia di sospendere la presentazione delle domande in caso di esaurimento anticipato dei fondi.

Per informazioni Toscana Muove.
Numero verde 800 327 723 (lun-ven 8.30-17.30)
info@toscanamuove.it

• Sportelli informativi territoriali per assistenza e consulenza
• Consulenza la scheda descrittiva sintetica sulla misura elaborata da Toscana Muove
Giovani:
• Numero verde 800 098 719 (lun-ven, ore 9.30-16)
• info@giovanisi.it

Garanzia Giovani in Toscana

UNIONE EUROPEA
Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

Regione Toscana

garanzia giovani
www.garanziegiovani.gov.it

in Toscana

GIOVANI si

Cosa è la Garanzia Giovani? La Raccomandazione del Consiglio della Unione Europea del 22 aprile 2013 sull'istituzione di una Garanzia per i Giovani ha invitato gli Stati a garantire, per gli anni 2014-2015, prioritariamente ai giovani con età inferiore a 25 anni, un'offerta qualitativamente valida di lavoro, di proseguimento degli studi, di apprendistato o di tirocinio o altra misura di formazione, entro quattro mesi dall'inizio della disoccupazione o dall'uscita dalla sistema di istruzione formale.

La Garanzia Giovani Toscana 2014-2015 in coerenza con il Piano nazionale della Garanzia Giovani, la Regione Toscana ha predisposto il proprio Piano esecutivo Regionale, la Garanzia Giovani Toscana 2014-2015.

Le azioni prioritarie della Garanzia Giovani Toscana, in coerenza con la strategia nazionale, sono i seguenti:

- l'accoglienza, presa in carico, orientamento, accompagnamento e consulenza per l'inserimento lavorativo;
- la promozione di tirocini;
- la promozione di esperienze di servizio civile;
- la promozione dell'apprendistato;
- l'inserimento o il reinserimento in un percorso di formazione o istruzione;
- il sostegno alla mobilità e ai fini professionali verso paesi esteri,
- il sostegno alla creazione e all'avviamento di impresa;
- la promozione dell'inserimento occupazionale dei giovani attraverso bonus rivolti ai datori di lavoro.

La Garanzia Giovani Toscana e il progetto GiovaniSiLa Garanzia Giovani Toscana propone alcune misure già presenti nel progetto GiovaniSi (es. Tirocini, Servizio Civile, Lavoro), ne modifica la modalità di accesso e concentra prioritariamente gli interventi, in accordo con i dirigenti comunitari e nazionali, nella fascia di età 15-24 anni (compunti), in particolare nella fascia di età 25-29 (compunti) solo per azioni specifiche (es. servizio civile, fino a 28 anni; apprendistato di secondo e terzo livello, fino a 29 anni).

La ricerca GiovaniSi Toscana infatti è un progetto che si inserisce nell'ambito di una più complessiva strategia regionale per il riequilibrio giovanile, già avviata con il progetto GiovaniSi, che proseguirà oltre il 2015 e in cui rientrano anche altri interventi finanziabili con il FSE ed altri fondi.

Il progetto GiovaniSi, oltre a promuovere le misure presenti nella Garanzia Giovani Toscana, continuerà a rivolgersi anche ad una fascia d'età più ampia (fino a 40 anni per il Fare Impresa) e ad offrire opportunità non presenti all'interno della Garanzia Giovani (es. Casa).

Come accedere alla Garanzia GiovaniSi ha tra i 18 e 29 anni e non studi né lavori (Neet) puoi accedere alle opportunità della Garanzia Giovani.

In coerenza con le indicazioni dell'Unione Europea e con il Piano nazionale, per poter usufruire delle opportunità messe a disposizione da Garanzia Giovani sarà obbligatorio iscriversi attraverso il form di registrazione della Regione Toscana oppure dal portale nazionale www.garanziegiovani.gov (online dal 1° maggio), selezionando poi la Regione di interesse. Ogni giovane potrà infatti scegliere la Regione dove poter usufruire della Garanzia Giovani, indipendentemente dalla propria residenza.

La data di registrazione veicolerà la domanda al Centro Impiego prescelto in fase di registrazione e automaticamente restituirà il primo appuntamento disponibile (max entro 60 giorni dalla richiesta) per un colloquio specializzato da parte di orientatori qualificati che preparano i giovani all'ingresso nel mercato del lavoro con percorsi di costruzione del curriculum e di autovalutazione delle esperienze e delle competenze. (Dopo la fase di registrazione, il sistema della Garanzia Giovani prevede l'accoglienza e presa in carico da parte del Centro per l'Impiego - con la stipula del Patto di servizio, dell'attività di orientamento e la garanzia che entro 4 mesi dalla data di stipula del Patto di Servizio sarà offerta una misura tra quelle previste dal programma).

Se hai tra i 18 e i 29 anni e non studi né lavori (NEET) clicca qui per accedere alla Garanzia Giovani in Toscana.

Le misure attive e in attivazione della Garanzia Giovani

- Tirocini Garanzia Giovani dai 18 ai 24 anni (compunti) (attivo - vai alla pagina dedicata)
- Servizio Civile Garanzia Giovani dai 18 ai 28 anni (in attivazione nei prossimi mesi)
- Bonus occupazione (in attivazione nei prossimi mesi)
- Mobilità (in attivazione nei prossimi mesi)
- IFTS (in attivazione nei prossimi mesi)
- Apprendistato (in attivazione nei prossimi mesi)

Se invece hai dai 25 ai 30 anni (non compiuti), oppure dai 18 ai 24 (e sei all'interno di un percorso di studio o di formazione) puoi usufruire dell'opportunità Tirocini non curricolari di GiovaniSi. Vai alla pagina dedicata

Per informazioni tecniche e assistenza alla procedura di registrazione: numero verde 800199727 (dal lunedì al venerdì, ore 9-19). Consulta il manuale utente.

Per informazioni sulle opportunità:
numero verde GiovaniSi 800098719 (dal lunedì al venerdì, ore 9.30-16)
Tratto da: www.giovanisi.it

SALUTE E BENESSERE NATURALE

Sedano

Il sedano è stato considerato solo come pianta medicinale sino al XVII secolo, e ancora adesso in Cina, è un'importante pianta curativa. Alla base di molti preparati officinali, in particolare nella tradizione erboristica mediterranea, è citato ampiamente anche nell'Odissea, sempre come pianta medicinale. Si comincia ad usare come alimento in Sicilia, dopo la Grande peste del 1600.

Acquisto

Quando sono freschi, i gambi di sedano risultano sodi, compatti, senza ammaccature, marciumi o macchie. Le foglieline devono mostrare un marcato verde brillante, senza macchie bruno/ramate. Per una conservazione efficace di sapore e aroma, basta mettere il sedano in un sacchetto, nello scomparto medio del frigorifero; resterà croccante sino a una settimana. Si presta bene ad essere surgelato, se tagliato a tocchetti e conservati negli appositi sacchetti.

Proprietà

Contiene soprattutto potassio, e risulta tanto più ricco di vitamine e sali minerali quanto più è verde. Per questo, soprattutto se è da utilizzare in insalate o in soffritti, conviene usare il prodotto non sbiancato, anche se risulta un po' più fibroso. Il sedano è depurativo e rigenerante, utile nelle diete disintossicanti e dimagranti (le calorie sono 20 in 100g). Se consumato crudo ha un potente effetto diuretico.

CUCINA NATURALE

Mousse di sedano e cannellini con bruschette

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di fagioli -cannellini secchi, cotti
- 60 g di olive nere
- 12 fettine di pane casereccio
- 2 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

1 sedano
- peperoncino
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- olio
- sale

Ecco una ricetta semplice e gustosa che unisce cereali e legumi in modo sfilzoso per l'apporto proteico, in più troviamo la ricchezza di minerali del sedano e i benefici grassi insaturi e polifenolici delle olive.

1 Mondare il sedano dalle parti più dure: riscavate 2 cucchiaini di foglie interne e affettate le coste sottilmente.
2 Rosolate l'aglio e il peperoncino tritati con 3 cucchiaini d'olio in una padella, aggiungete lo zenzero e poi il sedano, salate, coprite e cuocete per 40 minuti a calore basso, bagnando con acqua se serve.
3 Tritate finemente le olive nere insieme alle foglieline del sedano messe da parte, quindi mescolatele a poco olio e alla scorza grattugiata di limone.
4 Tostate le fette di pane in forno caldo a 200 °C fino a renderle dorate.
5 Unite i fagioli al sedano cotto, frullate il tutto finemente e passatelo al setaccio. Distribuite la mousse ottenuta nei piatti, condornatela con le bruschette calde ripassate con la crema di olive e servite.

Vellutata di sedano e piselli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di piselli
- 4 coste di sedano
- 1 cipolla bianca
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di farina di riso
- 1 l di brodo vegetale
- olio
- pepe

PREPARAZIONE

1 Affettare finemente la cipolla e le coste di sedano, quindi mettetela a rosolare a calore basso in una pentola per zuppe con 3-4 cucchiaini d'olio per 10 minuti.
2 Aggiungete i piselli, lasciateli insaporire per 5 minuti mescolando bene, incorporate la farina di riso e subito dopo bagnate col brodo caldo; proseguite la cottura per almeno 25 minuti.

LETTURE

Alicia Gimenez-Bartlett
DOVE NESSUNO TI TROVERA'

Anni Cinquanta del secolo scorso. Lucien Nourissier, psichiatra di Parigi studioso di menti criminali, prende contatto con un giornalista spiantato di Barcellona, Carlos Infante, autore di un servizio sulla Pastora. Donna e uomo, partigiana e bandito, datasi alla macchia per connaturata estraneità ai legami umani, accusata di ogni genere di delitto, per anni braccata invano dalla ferocia della Guardia Civil del Generale Franco, fu realmente protagonista di imprese ardite e divenne un personaggio della leggenda popolare. Il medico parigino e il giornalista barcelonense sono due opposti temperamenti, idealista il primo, cinico e venale l'altro, raffinato borghese il francese, grossolano e abilitato ad arrangiarsi lo spagnolo. Ma Nourissier riesce a convincere l'infante, in cambio di danaro, a buttarli sulle tracce della Pastora, per squarciare la cortina del suo enigma, svelarne finalmente la natura, le motivazioni, il destino. La ricerca segue i sentieri selvaggi già percorsi dalla bandita; entra nelle cittadine e nei villaggi di pietra antica dove aveva trovato odio ma anche compassione, fruga nei Segreti di comunità ermetiche e diffidenti. Il rischio per il due è mortale: finire nelle mani della Guardia Civil, che occultava perfino il nome della ribelle, oppure restare in un fesso con un coltello in petto, per una parola in più, per uno sgarbo non calcolato.

Tratto da www.lafeltrinelli.it

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

COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO

VADA

Per gli eventi su vada rivolgersi a:
Proloco Vada Piazza Garibaldi, 94
Tel. 0586/783373
prolocovada@tin.it

Il mercato di campagna amica
Il mercato ha frequenza settimanale.
Si tiene al coperto e raggruppa i prodotti 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

CASTIGLIONCELLO

Per informazioni telefonare l'Unità ARMUNIA 0586/754202

COMUNE DI CECINA

Mercatino del corso

Il 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 antiquesimo, 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