

coltivare insieme

nr. 8 - OTTOBRE 2011



Il Notiziario per Soci e Amici di Legnaia

TUTTI I GIORNI

nel punto vendita di Solliciano

Prodotti ortofrutticoli di stagione in promozione per Soci e Amici di Legnaia

NOVITÀ



3 PROMOZIONI
Pesce della Coop. Pescatori in **Offerta** per Soci ed Amici

Salvo esaurimento scorte o mancanza di prodotto causa maltempo



Carne della Coop. Agricola di Firenzuola con sconto del 10% per Soci ed Amici

Offerte fino ad esaurimento taglio

Contiene oltre

30 OFFERTE

Riservate ai soci e agli Amici di Legnaia



Finalmente autunno

Guida alla spesa

Notizie dalla Cooperativa



La Coop. di Legnaia si ascolta alla radio e si vede in TV!

Il martedì su **Radio Toscana FM 104.75** filo diretto con **Simone Tofani**, resp. area tecnica della Coop. di Legnaia

Legnaia si vede su **RTV 38** ogni domenica alle **12.00** e giovedì alle **18.50**

e su **Italia 7** ogni terzo lunedì e martedì del mese all'interno di **Aspettando il TG**

Ricordiamo che diventare "Amici di Legnaia" è gratuito ed è sufficiente compilare il modulo di adesione, firmarlo per accettazione e consegnarlo in qualunque punto vendita della Cooperativa. In caso di furto o di smarrimento della Carta, vi preghiamo di telefonare all'Ufficio marketing e qualità al n° 0557358297 o di mandare una mail all'indirizzo amici@legnaia.it per permettere il blocco della carta e il trasferimento dei punti su di una nuova.

Coltivare Insieme n. 8/2011 - Reg. Trib. FI n. 3949 del 12/3/90
Direttore Responsabile Simone Tofani
Direttore David Bocciolini
Editore EDIMEDIA srl - via Volturino, 10/12A 50019 Sesto F.no (FI)
Tel. 055340811 - info@edimedia-fi.it
Stampa Industria Grafica Valdarnese

Informativa Privacy
Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/03 si informano i soci, gli amici di Legnaia e tutta la clientela che i dati personali raccolti presso i nostri punti vendita ed uffici sono soggetti al vincolo di riservatezza e saranno trattati soltanto per gli scopi ammessi e connessi ai servizi e ai prodotti erogati dalla nostra società e dalle società da essa controllate e non eccedenti rispetto a tali finalità.
Titolare del trattamento è la Società Cooperativa Agricola di Legnaia, presso la quale far valere i diritti di cui all'art.7.
Sotto formale vostra richiesta da spedire a mezzo e-mail o fax potete richiedere la cancellazione dei vostri nominativi trattati, anche tramite la società Edimedia srl, per le attività di informazione, promozione e iniziative commerciali inerenti i nostri prodotti e servizi (periodico Coltivare Insieme, Newsletter).

Le altissime temperature della seconda metà di agosto, di gran lunga superiori alle medie del periodo, con picchi di oltre 41,5 gradi nella piana fiorentina, sono ormai un ricordo, ma hanno influito in maniera così determinante sulle piante e sulla campagna che certamente tornano alla mente di ognuno di noi non appena facciamo una passeggiata nei boschi o soltanto in alcuni viali cittadini.

Molte essenze forestali hanno già le foglie marroni come in pieno inverno, anche se ancora ben attaccate ai rami e molte piante arbustive mostrano forti ustioni da sole. In alcuni giardini cittadini e collinari, dove gli impianti di irrigazione sono obbligatoriamente collegati alla rete idrica municipale e le disposizioni comunali a causa della mancanza di pioggia che fa fatto ritorno solo intorno al 18 settembre, ne hanno impedito il normale utilizzo, le piante mostrano inequivocabili segni di sofferenza.

È stata un'estate particolare, per molti aspetti quasi da dimenticare: alte temperature già a inizio giugno, poi una seconda quindicina di luglio molto fredda ed a tratti piovosa e poi un agosto ed un inizio settembre "africano". Ettari ed ettari di boschi bruciati in tutta Italia ed in questo "inferno" la consapevolezza di una profonda crisi economica mondiale che non ha risparmiato il nostro Paese; la manovra finanziaria di fine agosto/primi di settembre; l'uragano, poi declassificato, che ha colpito New York e l'East Coast americana; la guerra in Libia con tutte le implicazioni economiche ed umanitarie. In questo momento non sappiamo se il peggio sia passato ma siamo certi che, anche se con molte cicatrici addosso, ripartiremo, certamente però, almeno nel prossimo futuro, non uguali a prima.

D'altra parte molte cose stanno e sono cambiate, la comunicazione prima di tutto che adesso, sempre più in tempo reale, rende già vecchie le notizie del giorno prima, figuriamoci quelle di un mese prima come sono molte volte quelle che appaiono sul nostro Notiziario e su Coltivare Insieme: in queste settimane stiamo facendo ipotesi sul futuro delle quali vi renderemo partecipi già dal prossimo numero, ma che certamente trasformeranno anche il nostro modo di comunicare: un modo più moderno e veloce che dovrà avvalersi anche degli ultimi strumenti che la tecnica ha messo a disposizione. All'interno di questo numero troverete le offerte che abbiamo cercato di rendere più interessanti e, in modo particolare quelle alimentari, più legate al nostro territorio ed alla nostra base sociale ed in ultima pagina la calendarizzazione dei convegni 2011 che in passato sono stati particolarmente apprezzati.

Insieme alla Facoltà di Agraria di Firenze abbiamo organizzato inoltre il 21 ottobre un convegno a Pistoia, rivolto ai vivaisti ed agli operatori del settore per illustrare la pericolosità di alcune nuove patologie in ambito forestale.

Un accenno infine al progetto Tanzania che è stato ben illustrato nell'ultimo numero di Coltivare Insieme: gli studi in enologia e la pratica in Italia di Padre H. Matandula stanno proseguendo a ritmo serrato e siamo certi che a gennaio, al suo ritorno in Africa sarà un buon maestro per i suoi collaboratori.

Un arrivederci a novembre, per parlare di "olio novo".

Simone Tofani
Direttore responsabile

OFFERTE VALIDE DALL'11 AL 27 OTTOBRE PER TUTTA LA CLIENTELA

Salame Toscano
Casa Toscana

€ 28,80 al kg.

PROMOZIONE
€ 24,48 al kg.

Pecorino vecchio cacio di Pienza
Val d'Orcia

€ 16,10 al kg.

PROMOZIONE
€ 13,69 al kg.

Pecorino nero di Pienza
Val d'Orcia

€ 15,45 al kg.

PROMOZIONE
€ 13,13 al kg.

Gelato sfuso
Fattoria il Palagiaccio

€ 18,00 al kg.

PROMOZIONE
€ 16,00 al kg.

NOVITÀ

Offerte valide

dall' **11 ottobre**
al **27 ottobre**



Le promozioni sono riservate esclusivamente ai Soci e agli Amici di Legnaia

Per merce in magazzino, fino ad esaurimento scorte. I quantitativi massimi acquistabili devono essere in relazione al consumo ordinato per prodotti professionali e quello familiare per gli altri - Prati M.A. Indica

ALIMENTAZIONE

Fior di ricotta
Palagiaccio gr. 390
per soci e amici
€3,51 **€3,16**
G N P S V

Raveggiolo
Palagiaccio gr. 330
per soci e amici
€3,93 **€3,54**
G N P S V

Biscotti uvetta
o mandorla Forno Steno gr. 500
per soci e amici
€6,33 **€5,38**
G N P S V

Biscotti ai fichi
Forno Steno gr. 500
per soci e amici
€6,79 **€5,77**
G N P S V

Biscotti Jamaica
Forno Steno gr. 500
per soci e amici
€6,53 **€5,55**
G N P S V

Biscotti al castagnaccio
Forno Steno gr. 250
per soci e amici
€4,44 **€3,77**
G N P S V

Tartufi dolci
della Calvana Forno Steno gr. 350
per soci e amici
€6,33 **€5,38**
G N P S V

Tortelloni Fini
gr. 250
per soci e amici
€3,19 **€2,55**
G N P S V

Ravioli di Chianina
di carne Fini gr. 250
per soci e amici
€3,19 **€2,55**
G N P S V



Frutta & verdura di stagione

Ottobre, almeno fino alle prime gelate è ancora un periodo di abbondanza di raccolti perché nei "campi" si trovano in contemporanea alcuni ortaggi estivi, anche se ormai a fine ciclo (pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, fagioli, fagiolini, ravanelli, insalate, radicchi a taglio, basilico, erbe aromatiche) e quelle di inizio autunno (cavolfiori e broccoli, spinaci, finocchi, porri, bietola, cavoli verza e cappuccio); fra la frutta terminata la raccolta delle pesche tardive e delle susine europee continua quella dei fichi (che "spariranno" appena incomincerà a piovere più intensamente) delle pere Abate, Conference e Kaiser e di molte varietà di mele (Stark, Golden, Fuji); fra i frutti di minore importanza economica ricordiamo i kaki (diosperi), le noci e le melograne, ma la regina è certamente l'uva, sia "da tavola" che "da vino".

Come ormai ben sappiamo la produzione fiorentina di uva da mensa è praticamente assente, ma alla Cooperativa di Legnaia si trova regolarmente l'uva dei soci dell'Italia meridionale, già presente da alcune settimane. Le temperature particolarmente alte di fine agosto hanno influito sulla maturazione anticipandola, tanto che le varietà più precoci raccolte già da alcune settimane mentre le tradizionali (Sangiovese e Trebbiano) sono già a fine raccolta.

S.T.

NOTIZIE A CURA DELL'UF

ORTO E FRUTTETO

Nel mese di ottobre nell'orto le produzioni iniziano gradatamente a diminuire, troviamo, infatti, ad inizio raccolta alcuni ortaggi tipicamente autunnali, in modo particolare porri, cavolo fiore, cavolo verza, cavolo broccolo e bietola e quelli estivi nella fase finale, almeno fino alle prime gelate. In questo periodo si possono trapiantare le prime lattughe da serra, che saranno in raccolta fine novembre e dicembre. È il momento giusto per iniziare a preparare il terreno per le prime semine di fave e piselli che faremo nelle prossime settimane: "per San Luca (18 ottobre, ndr) la fava in buca" dice il proverbio, concimandolo abbondantemente con sostanza organica matura (stallatici a d esempio) o utilizzando compost "casalinghi" ben fatti.

Le patologie più frequenti nei mesi autunnali riguardano ordinariamente i porri, con attacchi tignola (acrolepis assectella), i cavoli con attacchi di batteriosi e le lattughe, soprattutto quelle in serra, con attacchi di peronospora (bremia lactucae) e sclerotinia. A tal proposito raccomandiamo di consultare sempre i tecnici della Cooperativa Agricola di Legnaia per poter utilizzare i farmaci più adatti alla loro prevenzione o cura.

Nel frutteto sono in fase finale di raccolta le ultimissime pesche tardive e le mele delle varietà invernali e sta per iniziare la fase fenologica cosiddetta di "caduta foglie". Si ricorda a tal proposito come sia necessario, in quello stadio, effettuare i primi trattamenti per le piante di pesco con prodotti a base di rame o di bitertanolo+dodina (proclaim Combi).

per Soci ed Amici di Legnaia

TUTTI I GIORNI
Prodotti ortofrutticoli di stagione

con sconto **30%***
L O N G S

* Salvo esaurimento scorte per mancanza di prodotto a causa di maltempo o fine taglio.

Lardo alle Erbe
Toscane ATP Legnaia gr. 100
per soci e amici
€1,74 **€1,39**
G N P S V

Soya mini drink
cioccolato o vaniglia Eurofood ml. 250
per soci e amici
€3,22 **€2,74**
G N P S V

Salame di Cervo
Legnaia gr. 220
per soci e amici
€5,38 **€4,30**
G N P S V

Dessert Soya
cioccolato o vaniglia 4x125 gr. Eurofood
per soci e amici
€3,30 **€2,81**
G N P S V

Latte di Soya Bio
Drink Eurofood lt. 1
per soci e amici
€2,90 **€2,47**
G N P S V

Pinot Grigio
I Vini di Legnaia lt. 0,75
per soci e amici
€2,82 **€2,40**
B G N P S V

Latte di Soya
Drink calcium Eurofood lt. 1
per soci e amici
€2,96 **€2,52**
G N P S V

Vino Ruspo DOC
rosato Carmignano lt. 0,75
per soci e amici
€5,55 **€4,72**
B G N P S V

Latte di Soya
Drink calcium Eurofood ml. 500
per soci e amici
€1,62 **€1,38**
G N P S V

Vino Carmignano
DOCG Le Vigne di Legnaia lt. 0,75
per soci e amici
€9,68 **€8,23**
B G N P S V

I mesi autunnali, qualora le condizioni climatiche lo consentano sono anche quelli dei trapianti di nuove piante, sia fruttiferi che olivi e viti e delle prime operazioni di potatura.

CASA E TERRAZZA

Come settembre anche ottobre è un periodo di mantenimento piuttosto che di interventi. È estremamente importante porre molta attenzione agli interventi idrici per evitare gli eccessi, che comporterebbero, come più volte ricordato necrosi fogliari e marciumi radicali, molto frequenti, nel periodo autunnale, sulle piante da appartamento o per quelle tipicamente estive ancora presenti in terrazza e nei balconi. In presenza di queste condizioni climatiche è necessario allora riportare immediatamente al riparo le piante. È ugualmente importante porre attenzione alle correnti d'aria, soprattutto per ficus benjamin, schefflera e kentia ed alla loro esposizione perché, come gran parte delle piante di origine tropicale, anch'esse esigono zone molto luminose, non sempre facili da trovare in questi mesi di scarsa luce. In ambienti poco luminosi, anche se con difficoltà, riescono a vegetare le strutture (piccole serre in polietilene ad esempio) per il ricovero invernale delle piante "estive" da terrazzo come gerani, solanum e surfinie.

IN GIARDINO

In giardino il mese di ottobre è quello dei trapianti, in modo particolare di tutte le bulbose autunnali: fin dai primi giorni del mese si possono iniziare i trapianti di tulipani, giacinti e amarilli che fioriranno nella prossima primavera (2012) e quelli di molte essenze arbustive come alloro, lauroceraso, photinia e viburno: ricordiamo infatti che, se la stagione lo consente, il trapianto autunnale offre ampie garanzie di successo, a volte maggiori di quello primaverile.

Prima del trapianto è necessario arricchire il terreno con sostanza organica in modo di renderlo ospitale per l'apparato radicale; è anche il periodo giusto per trapiantare le classiche viole del pensiero (pansé) e le pratoline, che ci accompagneranno invece per tutto l'inverno e per seminare o "traseminare" i tappeti erbosi.

Come sottolineato prima di effettuare i trapianti o le semine è buona norma concimare sempre con sostanza organica e preparare un drenaggio adeguato in fondo alla buca per evitare i ristagni idrici, che comprometterebbero la vita futura delle piante.

A fine ottobre le piante di agrumi presenti in giardino vanno riposte in luogo riparato dal freddo (serra o limonaia) per evitare danni a volte irreparabili non solo ai frutti presenti, ma alla pianta stessa.



per Soci ed Amici di Legnaia

OFFERTE VALIDE DALL'11 AL 27 OTTOBRE

Pesce in Offerta*

non cumulabile allo sconto del 4% presente su tutti gli altri prodotti

Carne con sconto del 10%*



Polpo

di scoglio nostrale

per soci e amici € **14,50** al kg

S



Cozze

di Arborea di Sardegna

per soci e amici € **3,20** al kg

S



Razza

nostrale

per soci e amici € **7,90** al kg

S

VITA IN CAMPAGNA



Patè LeChat

mangime gatti Monge gr. 400

per soci e amici € **0,65**

€ 0,93

30% SCONTO

B G N P S V



Agevolatore

asta telescopica Martinò

per soci e amici € **541,68**

€ 637,27

15% SCONTO

B F G N P S V



Motosega

mod. 3895 SKM103895 Shindaiwa

per soci e amici € **291,79**

€ 355,94

18% SCONTO

B F G N P S V



Lampada dulux

twist 8/40W 840 E14BL1

per soci e amici € **5,14**

€ 6,05

15% SCONTO

B F G N P S V



Lampada dulux

twist 11/60W 840 BL1

per soci e amici € **5,14**

€ 6,05

15% SCONTO

B F G N P S V



Serra cilindro

Pop-up cm. 70x110h

per soci e amici € **11,22**

€ 14,02

20% SCONTO

B F G N P S V



Ficus elastica

cm. 80/100

per soci e amici € **6,50**

€ 8,00

18,75% SCONTO

B F G N P S V LV



Pansè

vaso cm. 10

per soci e amici € **0,45**

€ 0,55

18,18% SCONTO

B F G N P S V LV

Agenda

Segnaliamo gli appuntamenti dei prossimi mesi

Convegni per Soci e Amici

Continuano i convegni autunnali che tanto successo hanno avuto negli anni passati. Si svolgeranno alle ore 17.30 nella sala assemblee della Cooperativa Agricola di Legnaia in via Baccio da Montelupo, 180 Firenze.

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE CELIACHIA E DIETA SENZA GLUTINE

Facciamo il punto
relatrice dottoressa Elisa Spaghetti referente
alimentazione fuori casa per Aic onlus Toscana.

GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE TECNICHE DI POTATURA, PRINCIPI GENERALI

relatore dr. Simone Tofani, agronomo.

GIOVEDÌ 1 DICEMBRE TECNICHE DI POTATURA, LE PIANTE DA FRUTTO, VITE ED OLIVO

relatore dr. Simone Tofani, agronomo.

GIOVEDÌ 15 DICEMBRE LE PATOLOGIE DELL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE

relatrice dottoressa Francesca
De Nigris gastroenterologa.

GIOVEDÌ 12 GENNAIO TECNICHE DI POTATURA: LE PIANTE ORNAMENTALI

relatore dr. Alberto Lanzi agronomo.

A FEBBRAIO TECNICHE DI POTATURA IN CAMPO

Programma da definire.

SEDE CENTRALE
via Baccio da Montelupo, 180
tel. 055 73581 - fax 055 7358256
da lun. a sab. orario continuato 8.00-20.00 dom. 9.00-13.00

**Centro Macchine Agricoltura e Giardinaggio
Officina Riparazioni**
via di Sollicciano, 13 Firenze tel. 055 7358241
da lun. a ven. 8.30-12.30/14.30-18.15 sab. 8.30-12.30

Cooperativa Pescatori
da mar. a gio. 8.30 - 13.30/15.30-19.30
ven. e sab. 8.30-19.30 dom. 9.00-12.30 lunedì chiuso

FIRENZE
via Lippi e Macia, 49 - tel. 055 416160
da lun. a ven. 8.00-13.00/16.00-19.00 sab. 8.00-13.00

via della Mattonaia, 5r - tel. 055 243114
da lun. a ven. 8.30-13.00/16.00-19.00 sab. 8.30-13.00

via Villamagna, 146 - tel. 055 6530330
da lun. a sab. 8.30-13.00/15.30-19.30

BORGO SAN LORENZO
viale della Resistenza, 50 tel. 055 8494014
da lun. a sab. 8.30-12.30/15.30-19.00

FIGLINE VALDARNO
via Roma, 169 - tel. 055 9154157
da lun. a sab. 8.30-13.00/15.30-19.30

PRATO
viale Marconi, 16 Mezzana - tel. 0574 593787
da lun. a sab. 8.30-13.00/16.00-19.30 dom. 9.00-13.00

SOCIETÀ CONTROLLATE



FIRENZE

via Baccio da Montelupo, 180
tel. 055 73581 - fax 055 7358256
da lun. a sab. 8.00-20.00 dom. 9.00-13.00

Centro Orto florovivaistico
via Baccio da Montelupo 180 - tel. 055 7358232
da lun. a sab. 8.00-13.00 riservato alla clientela professionale



Pontassieve

via F.lli Cervi, 43/45 - tel. 055 8368684
da lun. a ven. 8.30-13.00/16.30-19.30 merc. pom chiuso
sab. 8.00-13.00/16.30-19.30

Figline Valdarno

corso Matteotti, 28/32 - tel. 055 9155774
da lun. a ven. 8.30-13.00/16.30-19.30 merc. pom chiuso
sab. 8.00-13.00/16.30-19.30

loc. Matassino

via f.lli Rosselli 33/37 - tel. 055 958799
da lun. a ven. 8.30-13.00/16.30-19.30 merc. pom chiuso
sab. 8.00-13.00/16.30-19.30

San Giovanni V.no

piazza della Libertà, 22 - tel. 055 9122706
da lun. a ven. 8.30-12.30/16.30-19.30 merc. pom chiuso
sab. 8.00-12.30/16.30-19.30

Incisa V.no

piazza Santa Lucia, 1 - tel. 055 8336883
da lun. a ven. 8.30-12.30/16.30-19.30 merc. pom chiuso
sab. 8.00-12.30/16.30-19.30



SERRAVALLE PISTOIESE

Loc. Pontestella
via Redolone - tel. 0573 528473
da lun. a ven. 8.30-13.00/15.00-19.00 sab. 8.30-12.30

Officine di meccanica agraria convenzionate

Colle Val d'Elsa - Verdicchio
Loc. San Marziale 16/A - Colle Val d'Elsa - Si - tel. 0577 908143

Barberino Val d'Elsa - Officina VARET
z.i.Valcanoro - Strada di S. Appiano (FI) - tel. 055 8079076

Cerreto Guidi - Officina 3EMME Snc
Via Prov.le Francesca Sud 25 - Stabbia - Fi - tel. 0571 956037

sabato 1 ottobre ore 20,30

LE CENE
a Tema DEL **Bar-Ristorante**
Legnaia

BACCALÀ
alla LIVORNESE
con POLENTA

€15
a persona

Acqua • Vino • Caffé

Cena di Pesce

€25
a persona



Menù per bambini

- Pizza Margherita
- Patatine Fritte
- Bibita in lattina
- Gelato

€10

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

(Max 80 persone)
con acconto di €10*
presso il Bar
oppure telefonando
allo 055 7358 277

* In caso di disdetta non verrà
rimborsata la cifra di acconto

ore 20,30
venerdì 21 ottobre

La ricetta del Bar Ristorante di Legnaia

Pepeo alla fornacina d'Impruneta

Ingredienti

1 Kg di muscolo di chianina, 1 litro di vino Chianti, 20 chicchi di pepe nero, 5 spicchi d'aglio vestito, pane toscano a fette, un mazzetto composto da salvia e rosmarino, sale.

In una capace pentola di coccio disporre il muscolo tagliato a cubetti non troppo piccoli. Aggiungere gli spicchi d'aglio non pelati, il sale, il mazzetto di odori e il pepe. Coprire con il vino e far cuocere a calore moderato, in forno o sul fornello, fino a che la carne non risulti morbida. Tostare le fette di pane, versarvi sopra il pepeo e servire subito.

Vino consigliato: Chianti Classico Le Vigne dei Soci di Legnaia

Il Notiziario è visibile anche su www.legnaia.it