

coltivare insieme

nr. 9 - NOVEMBRE 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**



**Pesce della Coop.
Pescatori**

in **Offerta**
per Soci ed Amici

Salvo esaurimento scorte o
mancanza di prodotto causa maltempo
Non cumulabile allo sconto del 4%
presente su tutti gli altri prodotti



**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



Una nuova stagione è alle porte

Guida alla spesa

Notizie dalla Cooperativa



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

Il martedì alle 10.40 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. 9/2011 - 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).

La lunga estate 2011, che si è protratta per tutto settembre e buona parte di ottobre è davvero finita soltanto intorno alla metà del decimo mese dell'anno, quando forti venti di grecale e tramontana hanno portato repentinamente le temperature ben al di sotto delle medie del periodo, causando, come si può intuire, notevoli disagi fisici e problemi "da raffreddamento" in tutte le fasce della popolazione. Le piogge però, almeno al momento della stesura della presente nota, ancora non sono arrivate e la carenza idrica rappresenta un difficile problema in molti comuni della nostra provincia, in modo particolare in quelli collinari.

L'augurio è quello che in novembre le piogge siano sufficienti a rimpinguare falde, fiumi e torrenti.

In questo mese le attività agricole, come riportato nelle consuete rubriche, sono ridotte, salvo, nelle nostre zone, dedicarsi alla raccolta delle olive (la famosa "brucatura"). Quest'anno però il raccolto è stato negativamente condizionato dal clima e molte aziende faranno a fatica la consueta quantità di olio da commercializzare; il clima asciutto ha invece favorito le operazioni di semina dei cereali vernini (frumento tenero, duro, orzo, avena e triticale), ormai già quasi tutti a dimora.

Dal 6 novembre il vino novello darà qualche conferma sull'annata enologica 2011. Se i nostri due lettori (di manzoniana memoria) rileggeranno gli editoriali che ho scritto nei venti anni di vita di Coltivare Insieme si renderebbero sicuramente conto come in agricoltura alcune cose rimangano fisse nel tempo e da tempo, salvo anticipare o posticipare di qualche giorno perché l'annata è stata più o meno piovosa o più o meno calda: ad esempio nella campagna fiorentina si vendemmia fra la fine di settembre ed i primi di ottobre, si semina il grano fra ottobre e novembre, si "brucano" le olive nelle nostre zone a novembre, si trapiantano i pomodori in serra calda tra la fine di febbraio ed i primi di marzo, si raccolgono le prime pesche ai primi di giugno e le fragole a maggio e così via.

In questi venti anni invece è radicalmente cambiato il modo di comunicare: l'avvento di internet, di social network, di posta elettronica ha di fatto reso possibile dare in diretta le notizie, rendendo quasi

obsoleti i mezzi tradizionali, in modo particolare la carta stampata ed in modo ancora più particolare la carta stampata periodica. Anche in questo editoriale ho specificato "nel momento della stesura...": se invece fosse fruibile in tempo reale avrei scritto "ancora oggi..." senza timore di essere smentito.

D'altra parte anche i questionari che abbiamo inviato nei mesi scorsi sulle preferenze di invio della rivista e che sono ritornati compilati, in una piccolissima percentuale, minore del 5%, hanno indicato l'invio a domicilio come preferenza scelta.

Anche per questi motivi abbiamo deciso dal 2012 di sospendere la produzione cartacea di Coltivare Insieme per verificare altre forme di informazione: già oggi, ogni 21 giorni, inviamo notizie ed informazioni ad oltre 11.000 indirizzi mail di Soci ed "Amici" ed abbiamo una pagina su facebook costantemente aggiornata sulle nostre iniziative. Chi ancora non avesse comunicato il proprio indirizzo di posta elettronica ed il proprio numero di cellulare, se vuole avere notizie che riguardano le nostre iniziative e/o avvenimenti che riguardano la campagna ce li comunichi all'indirizzo mail: amici@legnaia.it o al numero telefonico 0557358297.

La domanda però sorge spontanea: e a chi non "naviga" su internet e non ha casella di posta elettronica?

Stiamo ovviamente studiando soluzioni alternative. Certamente non lasceremo soli chi ci ha seguito e ci segue da così tanti anni. In questo numero al solito, in ultima pagina gli eventi del periodo: segnalato solo, senza far torto agli altri, il fine settimana dedicato all'olio nuovo ed al vino novello dei nostri soci, davvero due prodotti di stagione!

Infine una notizia che riguarda il Progetto Tanzania: è in fase di organizzazione la missione 2012 in Tanzania (dal 12 al 23 febbraio), per conoscere le nostre attività. Chi fosse interessato ad avere notizie per una eventuale partecipazione lo comunichi entro il 15 novembre 2011 ad: ufficio.soci@legnaia.it oppure al numero telefonico 0557358221.

Simone Tofani
Direttore responsabile

NOVITÀ

**PER TUTTA
LA CLIENTELA
OFFERTE VALIDE DALL'8
AL 24 NOVEMBRE**

**Pancetta
naz.**

trancio gr. 300 ca.

€ 10,20 al kg.

PROMOZIONE
€ 9,18 al kg.

S

**10%
SCONTO**

**Vino Nobile
Montepulciano**

DOCG Le Vigne
di Legnaia lt. 0,75

€ 7,86

PROMOZIONE
€ 6,29

S

**20%
SCONTO**

Offerte valide
dall' **8 novembre**
al **24 novembre**



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



Ravioli ricotta e spinaci Fini gr. 250
per soci e amici
€ 3,12 € **2,34**
G N P S V
25% SCONTO

Tortellini al prosciutto crudo Fini gr. 250
per soci e amici
€ 2,35 € **1,88**
G N P S V
20% SCONTO

Grantortello prosciutto crudo Fini gr. 250
per soci e amici
€ 3,12 € **2,34**
G N P S V
25% SCONTO

Soppressata toscana ATP Legnaia gr. 100
per soci e amici
€ 1,40 € **1,26**
G N P S V
10% SCONTO

Salame cinghialino Legnaia gr. 220
per soci e amici
€ 4,45 € **4,00**
G N P S V
10% SCONTO

Spinosini rigida Spinosi gr. 250
per soci e amici
€ 3,60 € **3,24**
G N P S V
10% SCONTO

Fettuccine rigida Spinosi gr. 250
per soci e amici
€ 3,60 € **3,24**
G N P S V
10% SCONTO

Tagliatelle rigida Spinosi gr. 250
per soci e amici
€ 3,60 € **3,24**
G N P S V
10% SCONTO

Crepes cioccolato fondente Eurofood gr. 90
per soci e amici
€ 3,26 € **2,93**
G N P S V
10% SCONTO

Mini cookies sen. glutine al cioccolato Eurofood gr. 200
per soci e amici
€ 3,00 € **2,70**
G N P S V
10% SCONTO

Ceci nostrali Legnaia gr. 500
per soci e amici
€ 1,18 € **0,94**
B G N P S V
20% SCONTO

Zuppa campagna Legnaia gr. 500
per soci e amici
€ 1,10 € **0,88**
B G N P S V
20% SCONTO

Tagliolini rigida Spinosi gr. 250
per soci e amici
€ 3,60 € **3,24**
G N P S V
10% SCONTO

Biscotti al burro ric. di cioccolato Eurofood gr. 100
per soci e amici
€ 2,70 € **2,43**
G N P S V
10% SCONTO

Biscotti finger bastoncini walkers Eurofood gr. 150
per soci e amici
€ 2,39 € **2,15**
G N P S V
10% SCONTO

Chianti classico riserva I Vini di Legnaia lt. 0,75
per soci e amici
€ 6,15 € **5,23**
B G N P S V
15% SCONTO

Vino Bolgheri DOC Le Vigne di Legnaia lt. 0,75
per soci e amici
€ 10,23 € **8,18**
B G N P S V
20% SCONTO

Vino rosato puglia IGT lt. 0,75
per soci e amici
€ 4,94 € **4,45**
B G N P S V
10% SCONTO

Frutta & verdura di stagione

Novembre è il mese tipico di raccolta della verdura autunnale, infatti in questo periodo si raccolgono molti tipi di cavolo, da quello broccolo, al Bruxelles, dal verza, al cavolo fiore, al cavolo nero, molto più gustoso se "ha sentito" i primi freddi, insieme a bietola, spinaci, porri, cicorie, indivie ricce e scarole e fino alle gelate i finocchi.
Fra la frutta troviamo le melagrane ed i kaki (diosperi), che fanno bella mostra di sé sulle piante rimaste senza foglie, con il loro colore arancione, le castagne e le noci ed i kiwi.
Dalle regioni meridionali iniziano ad arrivare i primi agrumi ricchi della preziosa vitamina C.
È il mese del "vin novello" che è in commercio dal 6 novembre, della "brucatura" delle olive e quindi dell'olio nuovo.
Raccomandiamo a questo proposito di prestare molta attenzione alla etichetta per verificare la provenienza delle olive e diffidare degli oli che "costano troppo poco", perché molte volte non sono toscani e nemmeno italiani.

S.T.

NOTIZIE A CURA DELL'UFFICIO TECNICO DELLA COOPERATIVA DI LEGNAIA

ORTO E FRUTTETO

In novembre le operazioni agronomiche sono ridotte al minimo così come lo è il tempo a disposizione (a causa delle ridotte ore di luce, della pioggia etc): in questo periodo continuano i trapianti delle cipolle rosse e le semine delle ultime fave, soprattutto quelle di varietà più tardive come la lunga delle Cascine.
Nelle giornate asciutte, tipiche quelle di tramontana o grecale, quando il freddo è pungente, ma il sole fa bella mostra di sé, iniziano nelle ore più calde le operazioni di potatura di viti ed alberi da frutto: raccomandiamo a tal proposito, di disinfettare sempre le superfici di taglio più grosse con disinfettanti, per non lasciare aperta una via alle infezioni fungine più gravi, altrimenti difficili da controllare.
In caso di dubbi consultare i tecnici della Cooperativa presenti nei vari punti vendita.
Come da tradizione (dopo la festività dei "Santi") inizia in questo mese la raccolta delle olive: purtroppo le eccessive temperature e la carenza di acqua dei mesi estivi e di inizio autunno hanno compromesso in parte i raccolti.
Dai primissimi assaggi l'olio appare comunque di buona qualità.

CASA E TERRAZZA

È uno dei mesi più difficili per le piante da appartamento ed anche l'accensione del riscaldamento negli appartamenti contribuisce a penalizzarle. A questo proposito raccomandiamo di non posizionarle mai in prossimità di termosifoni, stufe o caminetti perché il calore che emanano può risultare tossico per le foglie e di non eccedere nelle irrigazioni perché il fabbisogno idrico è molto scarso: ricordiamo per l'ennesima volta, che un eccesso di acqua, soprattutto se stagnante nel sottovaso, provoca asfissia radicale e marcescenza delle radici, con conseguente sofferenza delle piante che, come primo segnale mostrano macchie marroni sulle foglie, spesso scambiate per attacchi fungini: il genere ficus è uno dei più sensibili a questa fisiopatia.
Con l'arrivo del freddo è necessario riporre in ambienti protetti le piante da esterno che soffrirebbero con temperature vicine o sotto lo zero, come agrumi, gerani, surfinie etc.
In alcuni casi, quando le temperature invernali non sono estremamente basse, è sufficiente coprire le piante con un telo particolare chiamato "tessuto non tessuto" che riesce a mantenere le temperature di 2-3 gradi superiori alla temperatura esterna.

IN GIARDINO

È il periodo del riposo, perché in questo mese le operazioni colturali sono ridotte al minimo, salvo il ripulire le aiuole dalle piante infestanti e continuare i trapianti delle bulbose con fioritura primaverile.
Possono essere ancora trapiantate per tutto il mese di novembre e fino a metà dicembre le viole del pensiero (pansè).
Con le belle giornate si possono iniziare le operazioni di potatura delle piante che lo necessitano, raccomandando di disinfettare sempre con disinfettanti le superfici più grosse di taglio.
Nelle ore centrali delle giornate soleggiate di tramontana o di grecale è consigliabile aprire le porte delle serre per evitare eccessi di umidità all'interno, che provocherebbero attacchi di funghi sulle foglie delle piante ricoverate, particolarmente pericolosi sono quelli delle fumaggini sulle foglie degli agrumi in genere.
In presenza di patologie consultare sempre i tecnici della Cooperativa presenti nei vari punti vendita per i consigli del caso.

S.T.

per Soci ed Amici di Legnaia

TUTTI I GIORNI
Prodotti ortofrutticoli di stagione
con sconto **30%***
L O N G S

Carne con sconto
del **10%***
S

TUTTI I GIORNI
Pesce in Offerta*
non cumulabile allo sconto del 4% presente su tutti gli altri prodotti
S

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



Biscotti al burro ric. di cioccolato Eurofood gr. 100
per soci e amici
€ 2,70 € **2,43**
G N P S V
10% SCONTO

Biscotti finger bastoncini walkers Eurofood gr. 150
per soci e amici
€ 2,39 € **2,15**
G N P S V
10% SCONTO

Chianti classico riserva I Vini di Legnaia lt. 0,75
per soci e amici
€ 6,15 € **5,23**
B G N P S V
15% SCONTO

Vino Bolgheri DOC Le Vigne di Legnaia lt. 0,75
per soci e amici
€ 10,23 € **8,18**
B G N P S V
20% SCONTO

Vino rosato puglia IGT lt. 0,75
per soci e amici
€ 4,94 € **4,45**
B G N P S V
10% SCONTO

Mangime gatti buste Monge gr. 80
per soci e amici
€ 1,00 € **0,79**
B F G N P S V
21% SCONTO

Miglior cane prof. crocchette activity Morando kg. 15
per soci e amici
€ 19,50 € **17,55**
B F G N P S V
10% SCONTO

Miglior cane universal menu Morando kg. 151
per soci e amici
€ 19,50 € **17,55**
B F G N P S V
10% SCONTO

Lampade halogen classic A goccia Osram
per soci e amici
€ 2,92 € **2,48**
B F G N P S V
15% SCONTO

Lampade halogen classic B candela Osram
per soci e amici
€ 3,93 € **3,34**
B F G N P S V
15% SCONTO

Lampade halogen classic P sfera Osram
per soci e amici
€ 4,54 € **3,86**
B F G N P S V
15% SCONTO

Olivo anni 2 cm. oltre 120
per soci e amici
€ 8,50 € **7,48**
B F G N P S V LV
12% SCONTO



Stallatico cubettato maturo kg. 25
per soci e amici
€ 7,15 € **5,90**
B F G N P S V
17,50% SCONTO

Proclaim combi Bayer kg. 1
per soci e amici
€ 24,80 € **17,50**
B F G N P S V
29,43% SCONTO

Motosega MT 2600 1/4 Emak
per soci e amici
€ 344,85 € **310,37**
B F G N P S V
10% SCONTO

Stufa laser SRE 228 TC-E Kw3 PVG
per soci e amici
€ 280,70 € **252,69**
B F G N P S V
10% SCONTO

Stufa a pellet adina Kw 8,23 PVG
per soci e amici
€ 1.007,32 € **911,05**
B F G N P S V
9,55% SCONTO

Olio extra Euroint Emak lt. 1
per soci e amici
€ 10,99 € **8,24**
B F G N P S V
25% SCONTO

Olio garden 4T 10W30 lt. 1 IT-PET4T1 Honda
per soci e amici
€ 10,99 € **8,24**
B F G N P S V
25% SCONTO

Cogliolive oliviero light Agritec mt. 2,5
per soci e amici
€ 433,58 € **368,54**
B F G N P S V
15% SCONTO

Ciclaminio vaso cm. 16-17
per soci e amici
€ 5,00 € **3,80**
B F G N P S V LV
24% SCONTO

Lauro ceraso h. 80-100
per soci e amici
€ 5,00 € **3,80**
B F G N P S V LV
24% SCONTO

Agenda

Segnaliamo gli appuntamenti dei prossimi mesi

CONVEGNI

Si svolgono alle ore 17.30 nella sala assemblee della Cooperativa Agricola di Legnaia in via Baccio da Montelupo, 180 Firenze

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
iscrizioni allo 055 73581

DEGUSTAZIONI

Al Centro Agro-Commerciale, via Baccio da Montelupo 180

SABATO 5 NOVEMBRE PANE E OLIO

Durante la giornata assaggi di Olio Extra Vergine di Oliva NUOVO RACCOLTO 2011

DOMENICA 6 NOVEMBRE GIORNATA DEL VINO NOVELLO LE VIGNE DEI SOCI DI LEGNAIA

ore 9.00-13.00 Degustazione

CENE A TEMA

Al Bar Ristorante Legnaia via Baccio da Montelupo 180
**VENERDÌ 4 NOVEMBRE ORE 20.30
CENA DI MARE**

**VENERDÌ 18 NOVEMBRE ORE 20.30
OLIO NUOVO, CASTAGNE E VINO NOVELLO**
prenotazioni allo 055 7358277

Gita a Cormons e Trieste

Nei giorni 1 e 2 di ottobre si è svolta la gita di Soci e Amici di Legnaia a Cormons (Gorizia) presso le Cantine Produttori (Socio della Cooperativa Agricola di Legnaia) e alla città di Trieste. Il tempo ancora incredibilmente "estivo" ha permesso di godere pienamente di due splendide giornate. Sabato 1 arrivo a Cormons e visita alla Vigna del Mondo con le cui uve si produce il "Vino della Pace" simbolo di fratellanza universale, alle cantine e alla bottega con le splendide botti dipinte da artisti famosi. Dopo la visita al Punto Vendita, si è fatta l'ora di andare a tavola e Giuseppe Soini (direttore commerciale delle C.P. Cormons) ha riservato alla comitiva un'accoglienza speciale organizzando per pranzo e cena oltre al menu tutto friulano, una degustazione di 10 tipologie di ottimi vini.

L'allegria certo non è mancata! Il giorno dopo (domenica 2) si parte per Trieste dove incontriamo la sig.ra Daria una guida energica che ci accompagna in bus per visita panoramica in città, sosta sul colle, visita al Duomo e alle piazze più famose tra le quali la suggestiva Piazza dell'Unità d'Italia. Dopo pranzo, che si è svolto in uno dei locali storici d'Italia nonché il più antico caffè di Trieste, una breve visita al Castello di Miramare e si riparte per Firenze. Un ringraziamento a tutti i partecipanti per la loro allegria e voglia di stare insieme, e al presidente David Bocciolini per aver accompagnato Soci e Amici in questo "gemellaggio" di conoscenza di una realtà lontana ma vicina per lo spirito di cooperazione che anima da sempre la Cooperativa Agricola di Legnaia.

La ricetta del Bar Ristorante di Legnaia

Risotto castagne e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

1 porro
12 castagne
1 cucchiaio di burro
280 gr. riso
q.b. brodo vegetale
350 gr. gorgonzola piccante
50 gr. parmigiano



Incidete la buccia delle castagne da parte a parte sulla pancia, copritele d'acqua e portate ad ebollizione per 10 minuti poi scolatele, sbucciatele e sbriciolatele grossolanamente.

Tagliate a rotelle sottili il porro e fatelo appassire in una casseruola con il burro, unite le castagne e amalgamatele per 2-3 minuti. Aggiungete il riso facendolo rosolare per altri 2-3 minuti, bagnate con il brodo vegetale e portate a cottura.

Quando mancano 5 minuti a fine cottura aggiungete il gorgonzola piccante tagliato a pezzetti. Mantecare con un pezzettino di burro ed il parmigiano.

Progetto Tanzania

È in fase di organizzazione la missione 2012 in Tanzania (dal 12 al 23 febbraio), per conoscere le nostre attività. Chi fosse interessato ad avere notizie per una eventuale partecipazione lo comunichi entro il 15 novembre 2011 ad: ufficio.soci@legnaia.it oppure al numero telefonico 0557358221.

Il Notiziario è visibile anche su www.legnaia.it



Legnaia
cooperativa agricola dal 1903

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. 9.00-12.30/15.30-19.00 merc. pom. chiuso

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

via Napoli, 1 - 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