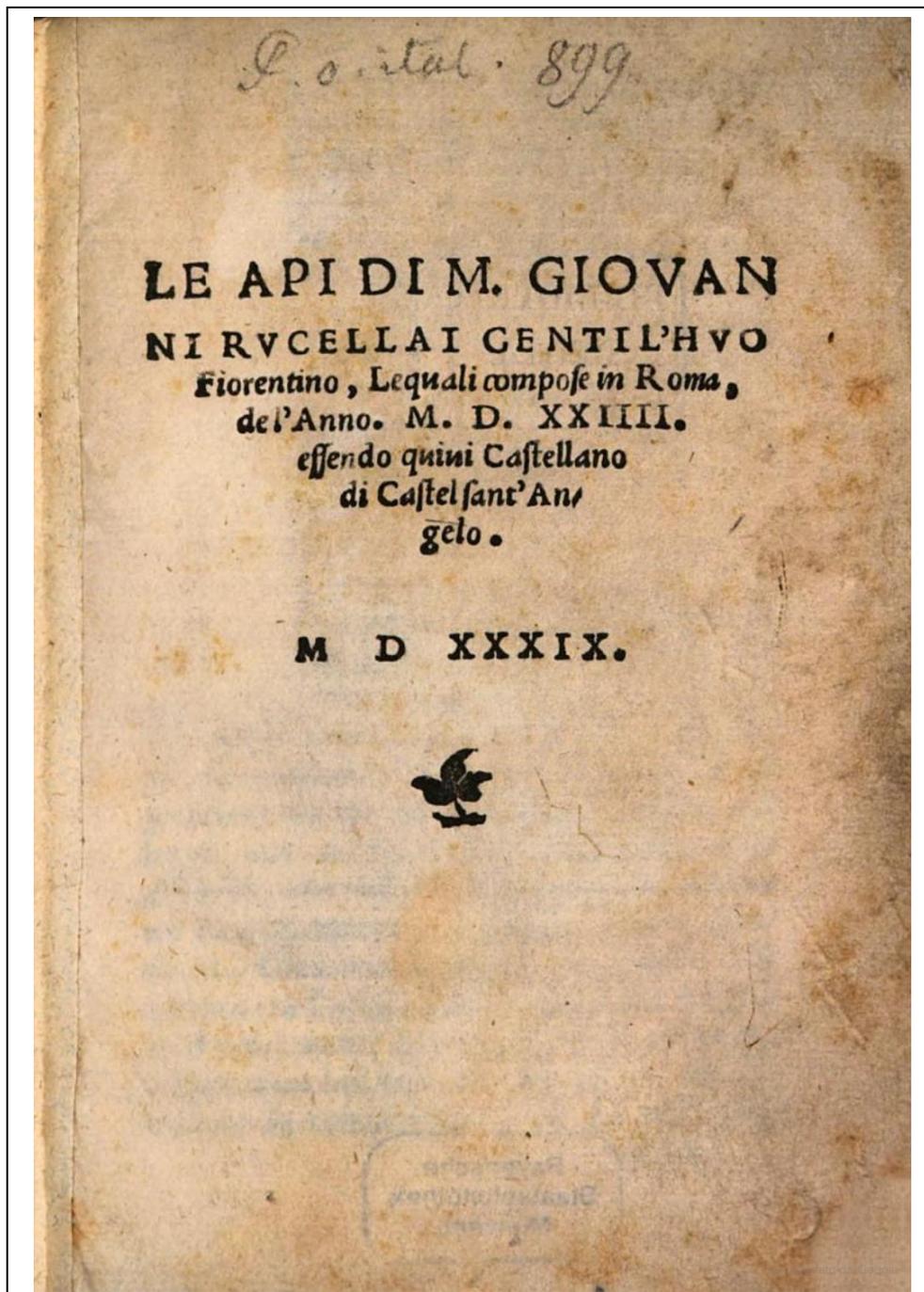




FOGLIO INFORMATIVO
N. 4

OTTOBRE 2024



FOGLIO INFORMATIVO

N. 4

OTTOBRE 2024

ROTARY INTERNATIONAL

Presidente Internazionale:

Stephanie A. Urchick

R.C. McMurray, Pennsylvania, USA



2071° DISTRETTO

Governatore: Pietro Belli R.C. Fiesole

Assistente del Governatore

per area Toscana 4: Lucia Cerri

R.C. Pistoia-Montecatini Terme

Marino Marini

ROTARY CLUB DI EMPOLI

CONSIGLIO DIRETTIVO

ANNO 2024 – 2025

Presidente: Roberto Gelli

Pres. Usc.te: Andrea Cantini

Vice Pres.: Valentina Cioli

Pres. Eletto: Giovanni Calugi

Segretario: Maurizio Leschiera

Tesoriere: Alessandra Nacci

Consiglieri: Luca Bartali

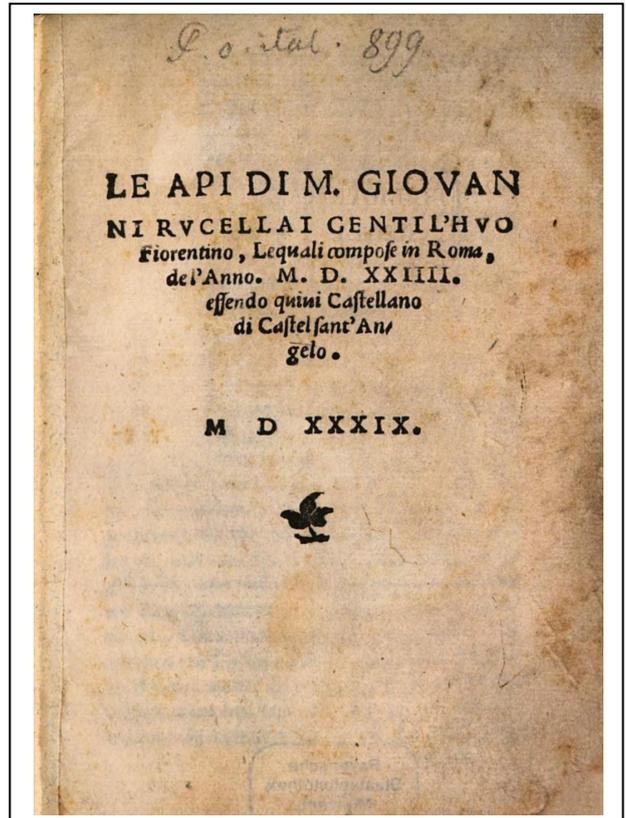
Elisa Castellani

Francesco Minoli

Alessandro Montelione

Consigl. Prefetto: Giovanni Petralli

E-mail: info@rotaryclubempoli.it



(in copertina) Il frontespizio dell'edizione postuma (Firenze o Venezia, 1539) del poemetto didascalico *Le api*, dell'umanista fiorentino Giovanni Rucellai (1475 – 1525), cognato di Lorenzo il Magnifico e protagonista di una brillante carriera diplomatica.

Il poemetto deriva dal quarto libro delle *georgica* di Virgilio, “ma l'essenzialità del verso virgiliano si trasforma in preziosismo miniaturistico, in gusto per la ricca decorazione” (Luigi De Venditiis).

Si noti che né Virgilio né il Rucellai parlano del miele “avvelenato”, cioè fornito di capacità allucinogene, prodotto dalle api nei pressi dell'odierna Trabzon (Turchia), dovuto a due specie di rododendro, il *Ponticum* e il *flavum*. Eppure ne avevano parlato Senofonte (*anabasis* IV 8, 19-21) e Plinio il Vecchio (XXI 77).

PROGRAMMA DEL MESE DI NOVEMBRE

Giovedì 7 novembre

**La Vela "Margherita Hack"
Avane - Empoli - Ore 20.00**

Riunione conviviale

Interclub con il Rotaract, illustrazione progetto "Empoli Bee Safe" (District Grant)

È gradita la presenza di consorti e di eventuali ospiti

Giovedì 21 novembre

**Ristorante Cucina S. Andrea
Empoli - Ore 20.00**

Riunione conviviale

Il prof. Marco Luise parlerà sul tema: " Internet è morto, viva Internet!"

È gradita la presenza di consorti e di eventuali ospiti

NOTIZIARIO OTTOBRE 2024

Riunione conviviale del 3 ottobre

Ristorante Viva. Sovigliana Vinci

Presiede il Presidente: Roberto Gelli

Soci presenti: Batistini, Berni e Sig.ra, Bini, Biondi, Boldrini, F. Busoni e Sig.ra, Cantini, Casarosa, Castellani e consorte, A. Cioli e Sig.ra, V. Cioli, Cioni, Dani, Frati, Gelli e Sig.ra, Guerri, Lastraioli, Leschiera, A. Mazzoni, Minoli, Montelione, Morocutti, Nacci, Pagliai, Papanti, A. Petralli, G. Petralli, Pezzatini, Pisacreta, Piscini, Prosperi, Sturla, Trinci, Tzivelis e Sig.ra

Ospiti del Club: i giovani rotaractiani Andrea Castelli, Giulio Focareta, Edoardo Soldaini

Ospiti dei soci: Sig. Filippo Bertelli e Sig.ra, dott. Marco Casarosa, dott.ssa Imiliana Macchi, dott.ssa Rebecca Mazzantini, dott. Carlo Palagini e Sig.ra, arch. Tiziano Pucci

Relatore : prof.ssa Caterina Rizzo

Argomento della relazione: "Intelligenza artificiale e sanità: le nuove frontiere della medicina"

"INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SANITA': LE NUOVE FRONTIERE DELLA MEDICINA" AL ROTARY CLUB EMPOLI

Giovedì 3 Ottobre 2024

Serata molto interessante e di grande attualità al Ristorante Viva di Sovigliana-Vinci sul tema dell'Intelligenza Artificiale (AI) applicata alla Medicina, organizzata dal Rotary Club Empoli. Relatrice di grande spessore la Prof.ssa Antonella Rizzo, docente di Igiene e Medicina Preventiva presso l'Università di Pisa. Con una carriera dedicata alla salute pubblica, si occupa principalmente di sorveglianza e prevenzione delle infezioni correlate all'assistenza sanitaria, malattie infettive emergenti e riemergenti, e malattie prevenibili con vaccino.

Tra i suoi principali interessi di ricerca vi è l'integrazione dell'IA nella sanità, con particolare attenzione alle nuove frontiere della medicina e alle sfide etiche e legali, come il GDPR e la privacy. In virtù della sua pluriennale esperienza acquisita grazie alla partecipazione a numerose commissioni nazionali e regionali ha contribuito allo sviluppo di strategie innovative per migliorare la salute globale e pertanto ha saputo coinvolgere un pubblico attento e partecipe sulle straordinarie opportunità che l'AI offre nell'ambito medico.

In particolare ne è stato sottolineato l'impiego nella chirurgia robotica e nella diagnostica per immagini. L'AI garantirà comunque il rispetto della privacy con la tutela di tutti i dati personali e sensibili dei singoli pazienti.

La relatrice si è soffermata sugli straordinari orizzonti che si potranno delineare entro pochi anni nell'ambito della terapia individualizzata consentendo cure specifiche in relazione alle singole caratteristiche personali.

Si dipingono dunque scenari in cui si potrà utilizzare per ciascun farmaco la minima dose efficace, con minori effetti collaterali, realizzando oltretutto un risparmio della spesa sanitaria, con grande utilità per la collettività.

Numerosi gli interventi che hanno favorito un interessante dibattito su questa stimolante tematica. Significativo il contributo del Presidente Roberto Gelli che ha saputo orchestrare la dialettica consentendo il coinvolgimento di tutta quanta la platea.



ROTARY CLUB EMPOLI E DELEGAZIONE DI EMPOLI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA INSIEME PER ASSAGGIARE L'OLIO NUOVO

Sabato 26 Ottobre Frantoio Buonamici

Grazie ad una ottima organizzazione, è stata molto interessante la visita al Frantoio, che è una struttura praticamente unica in Toscana, per innovazioni tecnologiche, riciclaggio e recupero dei materiali inerti e, di conseguenza, eccezionale qualità dei prodotti. Nella conviviale i Soci hanno potuto accertare in pratica la verità di questo processo produttivo, essendo il menu tutto fondato sull'uso dell'olio del frantoio, mentre di volta in volta venivano fornite le spiegazioni necessarie per la perfetta comprensione delle pietanze.

Naturalmente tutto ciò è stato possibile grazie alla collaborazione con la delegazione empolesse dell'Accademia della Cucina, di cui è delegato il nostro amico Massimo Vincenzini, mentre il suo vice Giovanni Barresi è il consorte della nostra amica Elisa Castellani.

Accompagnavano il nostro Presidente Roberto Gelli e gentile Sig.ra i Soci Luca Bartali e Sig.ra, Andrea Bellucci e Sig.ra, Andrea Busoni, Filippo Busoni, Andrea Cantini, Luca Casarosa, Alberto Cioli e Sig.ra, Fabio Fondi e Sig.ra, Mauro Guerrini, Andrea Mazzoni, Alessandra Nacci, Giuseppe Pisacreta e Sig.ra, Odoardo Piscini e Sig.ra, Alessandro Trinci e Massimo Vincenzini e Sig.ra. Erano inoltre presenti, graditi ospiti, la Sig.ra Laura Chiarantini e il dott. Tommaso Trinci. L'altrettanto numerosa presenza di Accademici della Cucina ha contribuito al successo della bellissima iniziativa. L'intento era quello di far vivere un'esperienza sensoriale unica ai numerosi soci e socie presenti con ospiti e di far conoscere le straordinarie proprietà dell'olio extravergine d'oliva nella nostra alimentazione.

A questo scopo Gelli ha presentato gli esperti, in successione Massimo Vincenzini, già Professore Ordinario alla Facoltà di Agraria e attuale Presidente dell'Accademia dei Georgofili, nonché socio del Rotary Club Empoli, il quale ha sottolineato come dall'olivo si ottenga un alimento completo, fondamentale nella nostra dieta mediterranea.

L'olio extravergine d'oliva protegge, grazie agli acidi grassi monoinsaturi di cui è ricco, cuore e arterie, rallenta l'invecchiamento cerebrale, previene l'insorgenza di tumori e il deterioramento delle cellule. Inoltre, per la sua composizione acidica, è simile al latte materno, per cui è da sempre consigliato nello svezzamento dei bambini ed è utile nella vecchiaia perché favorisce l'assorbimento del calcio e la sua mineralizzazione, prevenendo l'osteoporosi.

Argomenti poi ribaditi dal proprietario Cesare Buonamici, che ha accompagnato i presenti alla visita del frantoio, che rappresenta l'avanguardia della tecnica di estrazione di olio di oliva. La tecnologia innovativa permette di innalzare ulteriormente la qualità dell'olio prodotto grazie a un accurato controllo delle temperature durante tutto il processo estrattivo, alla riduzione degli impatti ossidativi con la tecnologia del vuoto, agli scambiatori termici e all'utilizzo degli ultrasuoni, mantenendo altissimi i livelli di sostanze salutari come i biofenoli, i tocoferoli e l'oleuropeina. I macchinari utilizzati per l'estrazione dell'olio fanno sì che niente si perda, per cui anche il prodotto che si ottiene alla fine del processo, la sansa, può essere avviato ad un biodigestore, che produce biogas e quindi energia elettrica, con un lodevole risparmio energetico.

Dopo la visita, lo Chef Matia Barciulli, patron del premio "Il Magnifico" che premia il miglior olio extra vergine europeo, insieme a Riccardo Scarpellini, presidente di Opera Olei e titolare di Oil Bar a Livorno, spinti dalla loro passione per la promozione dell'olio d'oliva d'eccellenza, hanno intrattenuto gli ospiti invitandoli non solo ad assaggiare una selezione di oli pregiati scelti con cura da Cesare Buonamici, da Riccardo Scarpellini e da Giovanni Donnini (socio Rotary Club Firenze e dell'Accademia Italiana della Cucina), produttore locale di olio Matrix, ma anche a scoprire come questi riescano ad esaltare i sapori dei cibi con cui vengono serviti. Ogni assaggio ha rappresentato un'opportunità per comprendere come l'olio extravergine d'oliva di alta qualità possa trasformare ed esaltare l'esperienza gastronomica.

E' seguito un pranzo proposto dallo Chef con un menu volto all'esaltazione della cucina tradizionale toscana rivista in chiave moderna e basata in ogni portata sull'impiego di oli extravergine d'oliva di eccellenza.

Tutti i presenti hanno manifestato il loro gradimento per questa originale esperienza e per la giornata passata in piacevolissima compagnia in un clima di amicizia, con una visuale stupenda sulle magnifiche colline fiorentine.



SABATO 26 OTTOBRE
Gocce di Nuovo

Via Montebeni, 11
50014
Fiesole (FI)

Assaggiare l'olio nuovo è un'esperienza sensoriale unica! Goditi questa esperienza di assaggio e lasciati sorprendere dalla freschezza e dalla ricchezza dei sapori!

Programma:
Ore 11:00 Arrivo dei partecipanti
Segue
Visita al Frantoio Ipogeo
Pillole di degustazione
OilBar
Lunch

Cesare Buonamici
CEO Frantoio Buonamici

Matia Barciulli
Chef

Rotary Club Empoli, ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, Cesare Buonamici Fiesole



SABATO 26 OTTOBRE
Gocce di Nuovo

Via Montebeni, 11
50014
Fiesole (FI)

Lo Chef Matia Barciulli, legato da una profonda amicizia con la famiglia Buonamici e spinto dalla sua passione per la promozione dell'olio d'oliva d'eccellenza, sarà eccezionalmente presente presso una speciale postazione di OilBar.

In questo spazio, gli ospiti potranno non solo degustare una selezione di oli pregiati scelti dalla famiglia Buonamici, ma anche scoprire come questi riescano a esaltare i sapori dei cibi con cui vengono serviti. Ogni assaggio rappresenterà un'opportunità per comprendere come l'olio d'oliva di alta qualità possa trasformare ed esaltare l'esperienza gastronomica.

Matia Barciulli
Chef

Rotary Club Empoli, ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, Cesare Buonamici Fiesole



SABATO 26 OTTOBRE
Gocce di Nuovo
Menu'

Via Montebeni, 11
50014
Fiesole (FI)

Esaltazione della tradizione toscana attraverso l'uso di oli extravergine d'oliva d'eccellenza. Iniziamo con crostini assortiti e la classica fettunta, dove l'olio gioca un ruolo fondamentale nell'esaltare i sapori rustici.

Proseguiamo con un primo piatto di pasta toscana alle zucchine e la farinata di cavolo nero, resi unici da oli con note di carciofo e di pomodoro.

Il secondo piatto, tonno del Chianti accompagnato da verdure al forno, trova nell'olio extravergine il perfetto equilibrio tra morbidezza e intensità di sapori.

Un menù che celebra l'eccellenza della semplicità. Per finire gelato all'olio del nostro frantoio

Matia Barciulli
Chef

Rotary Club Empoli, ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, Cesare Buonamici Fiesole



IL ROTARY CLUB EMPOLI COMPIE 67 ANNI MA NON LI DIMOSTRA

Andrea Cantini

Nell'Ottobre del 1957 ventisette tra imprenditori, professionisti e dirigenti fondarono il Rotary Club Empoli: sono passati sessantasette anni durante i quali i tanti soci e socie hanno sviluppato e condotto a termine con successo moltissime iniziative e progetti.

Il Rotary è un'organizzazione che ha un'impronta globale e sta lavorando per rendere felici le comunità di tutto il mondo con le sue nobili iniziative. Grazie a chi fondò il primo Club nel 1905 a Chicago, Paul Harris, i rotariani sono in grado di fare la differenza nelle comunità in cui vivono. I Rotary Clubs di tutto il mondo realizzano globalmente progetti di servizio del valore di due miliardi di dollari ogni anno e i loro membri donano venticinque milioni di ore di volontariato. Anche grazie a tutti i nostri settanta soci e socie del nostro territorio, che comprende i comuni di Empoli, Capraia e Limite, Cerreto Guidi, Montelupo e Vinci, possiamo dire di aver contribuito a questi magnifici risultati per cui dobbiamo essere orgogliosi di appartenere a questa grande famiglia.

L'annata rotariana appena conclusa (inizia il primo Luglio e termina il 30 Giugno dell'anno successivo), sotto la guida del Presidente, il sottoscritto Andrea Cantini, ha visto realizzarsi tanti progetti, toccando i temi più importanti, cari al Rotary International, nell'ambito della cultura, della salute, in particolare quella materno-infantile, della tutela ambientale e del sociale. E non poteva che aprirsi con un evento musicale a celebrare la grandezza di Giacomo Puccini: un nutrito gruppo di rotariani ha assistito nella suggestiva cornice di Torre del Lago alla rappresentazione de "la Boheme". Considero il fiore all'occhiello di questa annata il restauro dei Quattro Arazzi delle Stagioni, situati in una sala della Villa

Medicea di Cerreto Guidi, eletta Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Sono arazzi di pregevole fattura, che hanno messo a dura prova l'abilità del pittore Michelangelo Cinganelli, autore dei cartoni e del fiammingo Jan Van der Straet, meglio conosciuto come Giovanni Stradano, attivo alla corte dei Medici fino al 1605, anno della sua morte, autore dei disegni e del progetto. A completare le opere d'arte ci hanno pensato due abili arazzieri della Corte Medicea nel XVII° secolo, Pietro Fevère e Pietro van Asselt.

Il progetto, finanziato totalmente dal Rotary Empoli, è stato presentato il 16 Dicembre 2023 alla presenza del Direttore della Villa Marco Mozzo, del Presidente degli Amici della Villa Medicea Andrea Vanni Desideri e del funzionario storica dell'arte curatrice della Villa Giulia Coco. Per quanto riguarda la tutela della salute, un progetto, svolto in collaborazione con altri clubs della nostra area, è stato finalizzato al finanziamento dell'allestimento di un reparto di maternità all'interno della clinica medica in un villaggio dell'Uganda. Così come in collaborazione si è finanziato un progetto per l'acquisto di ventilatori ad alta frequenza necessari per neonati con importanti difficoltà respiratorie, a Punta Chica in Argentina.

Ancora in collaborazione è stata organizzata una campagna di prevenzione del tumore della mammella rivolta a studentesse, studenti, insegnanti delle ultime due classi del Liceo Pontormo di Empoli e del Liceo Marconi di S.Miniato: per questo ci siamo avvalsi come formatori della competenza e professionalità del dr. Claudio Caponi, nostro socio, e del dr. Matteo Ghilli dell'Oncologia di Pisa. E' stata l'occasione per dare un contributo all'Associazione ASTRO. Il Rotary di Empoli ha contribuito



Alla Villa Medicea di Cerreto Guidi con lo sfondo degli arazzi restaurati dal Rotary Club Empoli

anche al progetto “Libellula”, fortemente sostenuto dalla moglie del Governatore, rivolto all’acquisto di lettini elettrici per favorire l’accesso di donne con disabilità ai servizi ginecologici dell’ASL. Al fine di salvaguardare l’ambiente abbiamo contribuito, in collaborazione, all’acquisto di arnie e famiglie di api per l’installazione presso apicoltori della zona nell’ambito del progetto “Le api sono vita”. E ancora abbiamo finanziato un progetto insieme a tutti i clubs della costa tirrenica della Toscana, nato per sensibilizzare pescatori, alunni delle scuole e turisti alla salvaguardia del mare al fine di evitare abbandoni di plastica nei mari e sulle spiagge.

Nell’ambito del sociale sono stati dati contributi alle varie associazioni del territorio, rivolti come sempre al miglioramento delle condizioni economico-sociali delle fasce più deboli della popolazione. Fra queste ricordiamo la “Misericordia”, “I ragazzi di Cerbaiola”, “Fondazione Shalom”, “Noi da Grandi”, “Abbracciami”, “Chicco di grano” e “MARPU”, per quest’ultima a favore del progetto “La scuola è per tutti a Chirang, che prevede la costruzione di un alloggio in muratura per accogliere e consentire l’istruzione di bambini poveri di zone disagiate dell’India.

Per quanto riguarda la cultura sono stati erogati contributi alla “Società Storica Empolese” e alla “ProEmpoli per la pubblicazione de “Il Segno di Empoli”. Infine si deve ricordare l’incontro con i soci del Rotary di Amboise, gemellato con Empoli da quasi cinquanta anni: gli amici francesi sono stati accompagnati ad ammirare le meraviglie della Toscana da Firenze a Siena, a Torre del Lago e Viareggio, concludendo con una cena di gala nella meravigliosa cornice della Villa Medicea di Cerreto Guidi.

E’ stata organizzata per un fine settimana di fine estate anche una gita a suggellare l’amicizia tra soci, che da sempre è un tratto distintivo di questo club, a Lecco sul lago di Como con visita a Villa Manzoni, a Teglio in Valtellina per concludersi a Sankt Moritz attraverso la suggestiva ferrovia del Bernina con il caratteristico trenino rosso. Una gita culturale ha visto soci e ospiti in visita al Museo degli Innocenti e alla Mostra di Alphonse Mucha a Firenze, che ha avuto un gran successo.

Una doverosa menzione agli illustri relatori, che hanno arricchito le numerose conviviali con relazioni di grande spessore. A questo proposito mi preme ricordare: l’architetto Paolo Tinghi, che ci ha intrattenuto sulla preziosità dell’arazzeria medicea della Villa Di Cerreto Guidi, il Prof. Federico Selvi dell’Università di Firenze con relazione sul tema “Foreste, ambiente e biodiversità”, il prof- Lorenzo Ancillotti, Direttore del Centro Studi Musicali Ferruccio Busoni, che ci ha intrattenuto con una dotta relazione su Ferruccio Busoni, in occasione del Centenario della morte, il Prof. Mario Milco D’Elios, immunologo empoiese dell’Università di Siena con relazione su “Star wars. Linfociti spaziali contro i tumori, la dr.ssa Paola Allori, neuropsichiatra infantile dell’Università di Firenze con

“La salute mentale nell’adolescente tra famiglia, scuola e società. Criticità e risorse”, l’archeologo empoiese Leonardo Terreni con “Empoli e le vie del vetro nell’antichità”.

Particolare successo hanno avuto le conviviali con relazioni tenute dai soci: prof. Odoardo Piscini e dott. Giovanni Guerri, rispettivamente con “Il gattino con gli stivali ovvero il matrimonio di Napoleone Bonaparte” e “Immagini di storie empoiesi”. Noto risonanza l’Interclub svolto con gli altri Clubs dell’Area sul tema della Pace con relatori Don Andrea Cristiani e il prof. Francesco Forti, fisico dell’Università di Pisa.

Interessantissima la serata svolta sul tema della sicurezza in collaborazione con il Lions Club Empoli affrontata con i relatori responsabili delle Forze dell’Ordine di Empoli.

Impossibile a questo punto non toccare il tema della Memoria affrontato in interclub con il Rotary Valdelsa con visita al Padule di Fucecchio, teatro dell’eccidio del 23 Agosto 1944 e relativa relazione magistralmente trattata dallo storico Claudio Biscarini.

L’annata si è conclusa con una partecipata cerimonia delle consegne al prossimo Presidente Roberto Gelli con i migliori auguri per un’annata ricca di soddisfazioni.



Soci e ospiti alla Stazione di Tirano in-partenza per Saint Moritz