

CENTRO POLIVALENTE SAN ZENO

APRILE 2026

Questo mese entriamo nel pieno della primavera con attività nuove come il corso di **disegno** e con altre come la **tombola** e il torneo di **burraco** che non ci abbandonano.

Per chi ha amici animali e un ISEE pari o inferiore ai 15.000 € può passare da noi fino al 30 aprile, prendendo appuntamento al numero **050/7846982**, per richiedere al Comune di Pisa il **"BONUS Animali di affezione (cani e gatti) 2026"**



Alla riscoperta del "Pittore Pazzo" Antonio Ligabue

*Dietro alle spalle un pescatore
E la memoria è già dolore
È già il rimpianto d'un aprile
Giocato all'ombra di un cortile*

F. De Andrè

Gli operatori del Centro Polivalente San Zeno

PROGRAMMA APRILE CENTRO SAN ZENO

Dal lunedì al venerdì

9:00 - 12:00 e 15:00 - 18:00 Facilitatore digitale

su appuntamento, necessaria l'identità digitale e documenti vari in base alle domande

8:30 - 12:30 e 15:00 - 18:30 Biblioteca gestita da AIPD-Pisa, prestito libri e sala lettura

Orari vari e su iscrizione: Ginnastica dolce

Su prenotazione allo 800777811: Sportello Vittime di Reato

Lunedì

15:30 - 18:00 Il salottino del Centro

Tra un libro, una partita a carte o un po' di uncinetto, ognuno porta la sua idea per un pomeriggio insieme!

16:30 - 18:00 Laboratorio di Disegno

Martedì

9:00 - 12:00 e 15:00 - 18:00 Sportello Punto immigrazione
su appuntamento al [3209364021](tel:3209364021)

9:30 - 11:00 Corso Base di Lingua Inglese con Alexandra

10:00 - 12:00 Sportello Informativo sull'Alzheimer di AIMA

15:15 - 17:30 Tombola!

Mercoledì

17:15 - 18:15 Danzaterapia

Giovedì

9:00 - 12:00 e 15:00 - 18:00 Sportello Punto immigrazione
su appuntamento al [3209364021](tel:3209364021)

10:15 - 11:45 Corso di utilizzo dello Smartphone

15:00 - 17:00 Sportello Informativo sull'Alzheimer di AIMA

Venerdì

15:15 - 17:30 Tombola!

PROGRAMMA APRILE CENTRO SAN ZENO

APPUNTAMENTI SPECIALI

Chiusura del Centro Lunedì 6 Aprile giorno di Pasquetta

Mercoledì 1 (15:00) - Gara di **bugie!** Due verità e una bugia

Venerdì 3 (15:15) - **Tombolone di Pasqua con Portaparty**

Mercoledì 8 (15:00) - Presentazione del **NEP-Training**

Giovedì 9 (15:30) - Mini visita alla **Sapienza**

Appuntamento in Via Curtatone e Montanara, 15 - Prenotazione: 050/7846982

Mercoledì 15 (15:30) - Parliamo del “**marketing del cibo: come ti inganna**”,
con la **nutrionista Veronica Bruschi**

Giovedì 16 (15:30) - Incontro con il **Dott. Carmignani, Podologo**

Venerdì 17 (17:00) - **Camminata sportiva per Pisa con Alessandra Buscemi**

Sabato 18 (15:00) - **Corso di BLS-D**

Lunedì 20 (15:00) - **Gita di aprile in via di definizione. Presto arriveranno comunicazioni e informazioni per potervi prenotare!!**

Martedì 21 (15:45) - Visita alla **Normale** - appuntamento in Piazza dei Cavalieri - Prenotazione: 050/7846982


Mercoledì 22 (16:00) - Giornata Mondiale del Libro con **Lecture ad Alta Voce**


Giovedì 23 (15:00) - **Torneo di Burraco!** gradito segnarsi per capire il numero di tavoli da preparare

Lunedì 27 (11:45) - Pranzo all'**Agrifera** - Prenotazione: 050/7846982

Mercoledì 29 (15:30) - **Concerto del Carducci**

PASTA PRIMAVERILE

 4 porzioni

 20 minuti



INGREDIENTI

320 g di spaghetti
integrali
500 g di spinaci freschi
300 g di piselli freschi
300 g di fagiolini
40 g di mandorle pelate
olio EVO
aglio
sale
pepe

PREPARAZIONE

1. Sbollenta gli spinaci, strizzali e trasferiteli nel mixer, unite le mandorle e poco olio a filo frullando, fino ad ottenere un pesto cremoso.
2. Cuoci piselli e fagiolini in padella con aglio; dovranno risultare croccanti.
3. Lessa la pasta nell'acqua di cottura degli spinaci.
4. Scola la pasta e saltala con le verdure.
5. Aggiungi il pesto a fine cottura, mescola e servi con pepe macinato e un filo di olio EVO.

***Questo piatto è ricco di fibre, vitamina A, C, K,
ferro, magnesio, potassio, proteine vegetali.***