www.quellochece.com

seguici su

QUELLO CHE C'È®

mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

agosto 2013
copia gratuita

EVENTI
Speciale Palio Pescia, dal 24 agosto al 1 settembre

VACANZE FACILI
Come migliorare le ferie in poche mosse

IN COPERTINA
Insegnare la scienza (ringraziando Margherita Hack...)

Una freccia nella Storia

Il Palio degli Arcieri: Pescia diventa immortale

Rosamilia
BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA

Ristorante Pizzeria
MINIGOLF MONTECATINI

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITA' DELLA VITA DAL 1982

n.8 anno XI - Editore M&D FORMAZIONE - Stampa TIBER S.p.A. Brescia - Impaginazione WEB&GRAPHIC

Grotta Giusti

RESORT GOLF & SPA
TUSCANY

brandfactory.it

PERCORSO Acqua&Relax

Piscina termale con idromassaggi.
Bagno di vapore in Grotta 50'.
€ 52,00

Incluso: SPA Menù
1 Portata, bibita, dessert, caffè
€ 65,00

Valido fino al 3 novembre anche come Voucher Regalo.

APERISPA Notti d'estate

Tutti i venerdì fino al 20 settembre
ingresso dalle 20 alle 24

Bagno in piscina termale sotto le stelle, aperitivo a buffet, lounge music e tanto divertimento! **€ 25,00***

NOVITÀ:
Ingresso AperiSPA con Massaggio('25) a bordo piscina **€ 55,00***

Ingresso dalle 22 alle 24
Bagno in piscina termale. **€ 15,00**

**SCONTO 10% SE PRENOTI ON-LINE*

FONTEVERDE COLLECTION
TUSCANY LIFESTYLE

VIA GROTTA GIUSTI, 1411
51015 MONSUMMANO TERME - PISTOIA
TEL 0572 90771 FAX 0572 9077200
info@grottagiustispa.com

www.grottagiustispa.com

da Gabriele ..Ove mangiare è un piacere, cucinare è un'arte.

OSTERIA

IL FORNELLO

LOCANDA

Immerso tra filari di vite della meravigliosa campagna Toscana, questo splendido complesso rustico vi attende per farvi gustare ghiotti piatti tradizionali e cucina stagionale.

Locale per cerimonie con menù personalizzati di carne e di pesce.
Aperitivo offerto a bordo piscina oltre le 25 persone

Giardino estivo

Qui trovi la FAVOLOSA CARNE CHIANINA, certificata e garantita dall'allevamento Azienda Corte Pizzolo

via Mammianese, 5 località MARGINONE - Altopascio (Lucca) - telefono 0583.216528
www.ristoranteilfornello.it - info@ristoranteilfornello.it

EDITORIALE DEL DIRETTORE

Un articolo al mese

DI SIMONE BALLOCCI – DIR.

Queste mese intendo cominciare uno spazio al quale tengo moltissimo, e che da un po' di tempo sfrulla nelle nostre menti in redazione. Qual è, in effetti, il "libro" più dibattuto in Italia in questi anni? Beh, la risposta viene facile facile: la "Costituzione della Repubblica italiana", ovvero quell'atto fondante che ci sovrasta e ci protegge tutti e che ci viene descritto quale "freno", "carta superata", "bella ma…", "la più bella del mondo, certo, però, nella seconda parte…". Insomma: la Costituzione ci divide, ultimamente: invece di unirci, coccolarci, convincerci di abitare in uno stato democratico e legale ci fa arrabbiare gli uni con gli altri, divisi su molteplici idee confusionarie di riforma. Ebbene: proprio per questo abbiamo deciso che sia il caso di incontrarla. Da vicino. Un articolo al mese. Alla rinfusa, senza pretese. Solo, enunciandoli. E facendoci, vicino, un piccolo commento. Senza la pompa magna del costituzionalista, ma con il piglio democratico del giornalista. Dal prossimo mese, quindi, troverete un riquadro, in mezzo al mensile, che appunto si chiamerà **un articolo al mese**. Vista l'importanza del progetto, il primo riquadro è proprio questo, il mio editoriale, l'editoriale del direttore di questo mese di agosto. Ebbene: il primo articolo che voglio farvi incontrare è il numero 41, che per l'esattezza recita così: ***"L'iniziativa economica privata è libera. / Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale*** *o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. /**La legge determina** i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere **indirizzata e coordinata a fini sociali**".* Ecco, facciamo un gioco: immaginare una persona, un'azienda o un marchio violare palesemente questo articolo non vi fa venire in mente subito qualcuno? Il gioco è bello perché è vario: inutile dirvi chi sia il mio "qualcuno". Ad ognuno il suo. Intanto, impariamo dalla Costituzione che l'iniziativa economica ha un "fine sociale". Quindi, quando ci insegnano che il profitto è il bene finale, ebbene, ci prendono in giro. E prendono in giro la Costituzione. Ovvero: tutti noi. Lo sapevamo?

La Frase del mese:

L'arte di scriver storie sta nel saper tirar fuori da quel nulla che si è capito della vita tutto il resto; ma finita la pagina si riprende la vita e ci s'accorge che quel che si sapeva è proprio un nulla.
Da "Il Cavaliere Inesistente", di Italo Calvino

SOMMARIO

News e approfondimenti
6 Free flash – notizie in libertà dal mondo
8 Good Flash – l'aria fresca delle buone notizie
10, 12 e 14 Free flash local e le "in diretta da" la **Regione, Firenze** e **Pistoia**
16 No Flash E Free flash local
18 l'almanacco di quello che c'è
20 Approfondimento di copertina
152 Notizie sportive

Speciali
22 **Speciale Ferie**

Eventi
37 Il nostro vanto, il nostro perché: il bouquet d'eventi
109 Teatri
114 Le Mostre
115 Gli eventi da mangiare
152 Lo sport da vedere (e praticare) qui da noi
161 Mercatini e dintorni

Amo il mio territorio
68 *Uno per tutti,* Incontro **personale** con la Valdinievole
70 Alla ricerca dell'orgoglio

Tecnologia | e società
72 Rubrica di futuro

Ambiente | e responsabilità
74 Aziende e notizie per il nostro avvenire

Motori | e guida
78 Articoli sulle novità in movimento

Un amico comune in Comune
80 Comune di Monsummano Terme
82 Comune di Buggiano

I Ristoranti | di Quello che c'è
84 I migliori ristoranti in mostra per voi

Il cibo dell'anima – rubrica d'arte
98 Uno spazio d'arte sempre più grande

Sapori | e tradizioni
115 Attività, notizie, feste e sagre buone da mangiare

Salute | e professionalità
126 Tanti professionisti ci spiegano il nostro corpo

Famiglia | e impegno
133 La rubrica sulla famiglia
134 *Gli animali, e l'affetto!*

Gli uomini del fare
136 Idee e aiuti per la casa

Spazio aziende
139 Lo spazio di Unimpresa

Scuola | e formazione
142 la rubrica sull'imparare vivendo

Il lavoro che c'è
144 Per cercare e trovare, c'è quello che c'è!

Tutto a portata di mano
147 Numeri, informazioni, dati: una pagina da strappare e mettere nel portafoglio

Il Fashion | e il benessere
150 Lo spazio per le idee della nostra stilista di fiducia, Marta Tesi

Lo Sport
152 Lo sport senza se e senza ma

Novità | Rompiamoci la testa
160 I Passatempi | interessanti

L'occasione – i mercati
161 Le Fiere e le Feste-Mercato di agosto

EDITORIALE DELL'EDITORE

I giovani? Sono loro la forza del paese.

DI GUIDO BARLOCCO

Questo mese a pagina 150 c'è una nuova rubrica creata da due quattordicenni: Federica e Giulia, le quali ci parleranno del loro mondo, dei loro sogni, delle loro emozioni, di quello che vorrebbero fare da grandi, va bè in questo numero parlano dei loro idoli... ma diamogli fiducia è vero forse non hanno la fame che avevamo noi, che occorre avere per riuscire nella vita. Quella fame era rafforzata da sogni che potevano realizzarsi; un auto, una casa, un lavoro, un progetto, un idea... credo tutto fosse più semplice.
Vedo in loro idee e voglia di fare qualcosa, ma si fermano e si fanno una domanda: e poi? Trovo difficoltà a dare una risposta a questa difficile domanda, ma sono convinto sia più importante credere in loro, capire quanto sia difficile vivere senza intravedere un futuro certo.
Sono del 1963 tanti miei amici si sono laureati, mentre io non ho mai pensato di farlo e mi sono subito buttato nella mischia, avevo voglia di scalciare... con troppe idee per la testa.
Loro avevano la certezza che laureandosi avrebbero trovato un lavoro sicuro, così è stato. Uno è un dirigente della Ferrero, uno è insegnante di Scienze e rinomato geologo, uno direttore di banca, eccetera.
Ma ragazzi dovete però capire una cosa: niente nasce dal niente, non si può incominciare una cosa e avere subito successo, occorre sacrificio, occorre adattamento, e non vergognarsi di fare anche lavori umili. All'inizio di qualsiasi impresa lavoro o studio che sia, troverete sempre delle difficoltà, continuate per la vostra strada e mettete al primo posto l'amore e la passione verso quello che fate.
Vedrete che qualcosa di concreto succederà.
Ora è agosto il mese delle ferie, il mese del riposo. Noi di Quello Che C'è non ci fermiamo mai, perchè siamo innamorati follemente del nostro lavoro, del nostro giornale. E questo mese forse ancora più degli altri, è DAVVERO ECCEZIONALE con tanti approfondimenti, contenuti ed interviste.

BUONA LETTURA A TUTTI E BUONE FERIE!

·MANGIAMO ITALIANO·

BUFALCIOFFI

Dal 1946

APERTO TUTTI I GIORNI ***(non festivi)***

dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 19,30

CHIUSO IL LUNEDI' MATTINA

BUFALCIOFFI
via Rio Vecchio, 456 CINTOLESE
MONSUMMANO TERME (Pistoia) telefono 0572.62595
info@bufalcioffi.it www.bufalcioffi.it

Presentando questo tagliando
UN FRESCO OMAGGIO PER TE!

Australia, ecco le tute invisibili agli squali

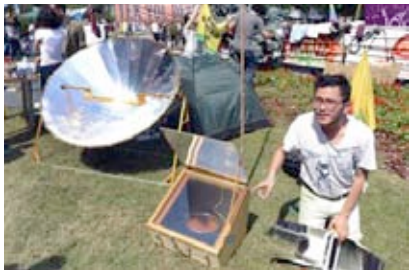
Di Joselia Pisano

Arrivano da Perth le nuove mute per surfisti, disegnate scientificamente per rendere "invisibile" chi le indossa agli occhi degli squali o per respingere i predatori. L'Istituto degli Oceani dell'Università dell'Australia Occidentale ha messo a punto queste speciali tute che, grazie ad un mix di scoperte tecnologiche e di studi approfonditi sul comportamento degli animali, promettono di salvare non poche vite. Le nuove tute sono infatti colorate con varie sfumature di azzurro per mimetizzare tra le onde il nuotatore o il surfista oppure presentano, in un altro modello, vivide strisce bianche e blu scuro, che riproducono segni naturali che vengono recepiti dallo squalo come un avvertimento, respingendo così un eventuale attacco.

Il Gezi Park non ha pace nelle aule di tribunale

Di Simone Ballocci

INSTAMBUL è Il 22 luglio scorso un tribunale amministrativo turco ha di fatto annullato, in appello, la decisione presa lo scorso 31 maggio dalla Sesta Corte amministrativa della città, ovvero quella che sospendeva i lavori nel parco teatro dei violentissimi, incivili scontri degli ultimi mesi in città. Le autorità cittadine, infatti, dopo il verdetto



della Sesta Corte avevano presentato ricorso. Dopo un primo respingimento, ecco la doccia fredda proprio in pieno, caldissimo luglio. Tra due mesi, dicono gli esperti di diritto turco, dovrebbe arrivare la decisione definitiva di un tribunale a livello nazionale. Intanto non ha davvero pace, neanche nelle aule di tribunale, il parco è simbolo della rivolta antiErdogan, ancora in bilico tra perdurante sopravvivenza simbolica e enfatica distruzione commerciale. Vedremo chi avrà la meglio. Anche perché lì, in gioco, c'è molto più di un parco

Quella è davvero una tv da cani!

Di Andrea Marchetti

Scherzando, si dice che i cani assomigliano ai loro padroni. Speriamo che non ne prendano anche i vizi come, ad esempio, quello di stare ore e ore davanti alla tivù. Sì perché, almeno in America, potrebbe succedere davvero: dal primo di Agosto, infatti, è operativa la "Dog Tv", il primo canale televisivo che, 24 ore su 24, trasmetterà video che mostrano tutte le attività preferite dagli amici a quattro zampe: rincorrere un palla, nuotare, saltellare in un prato, annusare i propri simili. La 'Dog Tv' e' stata sperimentata con successo a San Diego e, dal mese di Agosto, è disponibile su tutto il territorio degli Stati Uniti. I brevi video sono stati ideati per rilassare, distrarre e divertire i cani mentre i lodo padroni sono al lavoro. La televisione, dunque, sostituirà i "dog sitter"?

L'Europa vuole Morsi libero (e l'Egitto se ne frega)

Di Simone Ballocci

BRUXELLES – L'Unione Europea ha battuto un colpo piuttosto forte sul tavolo della diplomazia mondiale. I ministri degli esteri dei 28 Paesi che costituiscono l'UE, infatti, riuniti nella terza settimana di luglio a Bruxelles hanno infatti diramato un comunicato nel quale condannano fermamente il ruolo delle forze armate in Egitto, e chiedono – soprattutto – la "liberazione di tutti i detenuti politici, incluso Mohamed Morsi", ovvero il presidente democraticamente eletto un anno fa e facente parte del partito dei Fratelli musulmani, destituito poi dal colpo di mano dei militari invocando a gran voce dalla piazza festante. I 28, nel medesimo comunicato, chiedono anche "l'immediato stop agli arresti per motivi politici", perché "le forze armate non devono giocare un ruolo politico in democrazia, devono accettare e rispettare l'autorità costituzionale del potere civile". Uscita forse un po' tardiva, forse un po' burocratica, ma comunque degna di nota. Anche se, a pochi giorni dalla sua pubblicazione, non par aver sortito grandi effetti. ■

seguici su
nuove collezioni
uomo
donna
bambino
cerimonia
intimo
costumi mare
> anche taglie forti <
agosto
SEMPRE APERTI!
GUIDO MENCARI
WWW.GUIDOMENCARI.IT
Via Pesciatina 562 ZONE | CAPANNORI 0583.928073

Eleonora torna a vedere dopo 27 anni

INTERVENTO FUTURISTICO ESEGUITO A PISA

Di Andrea Marchetti

Eleonora Marini, siciliana di 52 anni, dall'età di 25 anni non vede a causa di una retinite pigmentosa. Ora potrà tornare a distinguere le sagome di oggetti e persone, grazie a un intervento, durato 4 ore, eseguito nella casa di cura di San Rossore, alle porte di Pisa. I medici le hanno impiantato una protesi retinica prodotta in California, applicata solo a poche decine di pazienti nel mondo. Grazie a un microchip, inserito sopra la retina, la donna riacquisterà la vista mediante gli impulsi ricevuti da una minuscola telecamera applicata a un paio di occhiali e a un dispositivo portatile di ridotte dimensioni. Il costo dell'intervento è superiore a 100.000 euro ed è stato eseguito in sinergia tra strutture pubbliche e private. L'équipe di Stanislao Rizzo, direttore della Chirugia Oftalmica dell'Azienda Ospedaliero Universitaria Pisana, l'unico in Italia in grado di effettuare l'intervento, è stata ospitata dalla Casa di Cura San Rossore, clinica privata di proprietà della famiglia di imprenditori pisani Madonna, che ha sostenuto tutti i costi dell'intervento. In Italia sono 8 i pazienti che hanno già beneficiato della protesi retinica grazie ai fondi della sanità della Regione Toscana. "Ancora oggi a pochi giorni dall'operazione non posso credere di aver avuto il privilegio di poter usufruire di questa tecnologia. Ringrazio il dottor Rizzo, la sua équipe e la Casa di Cura San Rossore che si è offerta di finanziare l'intera operazione" afferma la signora Eleonora Marini. "Abbiamo aderito con entusiasmo-ha detto l'avvocato Andrea Madonna, presidente della Casa di Cura San R0ssore- alla possibilità di poter aiutare una persona sofferente da anni. Siamo orgogliosi di aver operato con il servizio sanitario nazionale e toscano in particolare. Pensiamo che l'imprenditoria privata, collaborando con il servizio sanitario pubblico, possa contribuire a mantenere l'accesso alle cure migliori, garantendo un diritto costituzionale per i cittadini".

Una nuova iniziativa democratica europea che sta tutta dentro ad un bicchiere

Di Simone Ballocci

BRUXELLES – Right2Water: questo il nome di un nuovo strumento democratico europeo che fa ben sperare in un futuro nel quale la regolamentazione del Vecchio continente sull'utilizzo e la distribuzione dell'acqua possa essere coerente e rispettosa del principio fondamentale che: "L'Acqua non è una merce, ma un diritto". Le stesse Nazioni Unite, nella risoluzione 64/292 del luglio 2010, definiscono infatti "l'accesso all'acqua potabile e ai servizi igienico-sanitari un fattore imprescindibile di pieno godimento di tutti i diritti umani". Ma torniamo a Right2Water: si tratta di una delle prime concretizzazioni di un nuovo strumento di democrazia diretta europea: il Comitato intereuropeo. In pratica si tratta di un'iniziativa capace di raggruppare sigle e associazioni di tutta Europa sotto lo stesso vessillo, un vessillo riconosciuto e riconoscibile a livello comunitario perché previsto dall'ordinamento della UE, ove è stato inserito lo scorso aprile 2012. Uno strumento pensato per far pressione al punto giusto sui lobi dirigenti dell'Unione da parte dei cittadini più sensibili messi nelle condizioni di influenzare le decisioni prese a livello comunitario. Quelli di Right2Water, ad esempio, hanno già incassato apprezzamenti concreti e firma in calce alla propria petizione da parte del commissario competente, Michael Barnier: mica poco… ■

NOVITA! BIG CRANCHY BACON

Bar & Burger Store Restaurant

Gli altri fanno solo delle belle foto, al Burger Store facciamo degli hamburger **BELLI** da vedere ma sopratutto **BUONI** da mangiare!

Ti aspettiamo con 30 tipi di hamburger e un'ottima pizza
Aperto tutte le sere con 60 posti a sedere

Piazza G. Giusti, 373 - Monsummano Terme (PT) - Telefono e fax 0572.953153 - e-mail:burgerstore@virgilio.it

TABACCHI... e non solo!

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI

LOTTOMATICARD BOLLO AUTO

RICARICHE postepay

ARTICOLI DA REGALO

Ricariche telefoniche

Orario continuato 6,30 - 21,30 CHIUSO IL LUNEDI

info 0572.33260 BORGO A BUGGIANO, località PITTINI
via Ponte Buggianese, 122

Giocare troppo può causare dipendenza patologica. Informati sulle percentuali, probabilità di vincita e sul regolamento del gioco sul sito www.aams.gov.it

LOCAL FLASH IN DIRETTA DA

Una pedalata contro la SLA

EVENTO DI SPORT, SALUTE E SENSIBILIZZAZIONE AL MARIANI WELNESS RESORT

Di Carlo Alberto Pazienza

Nonostante la terribile malattia se lo sia portato via ad appena 49 anni, il ricordo di Stefano Borgonovo continuerà a vivere nel cuore di chi l'ha amato e di chi si è commosso davanti alla sua drammatica vicenda. Così come continuerà la lotta alla Sla, una battaglia intrapresa dalla Fondazione Stefano Borognovo e sostenuta anche dallo CSEN di Pistoia, con una maratona di hydrobike organizzata al Mariani Wellness Resort di Pieve a Nievole lo scorso 13 luglio. Un pomeriggio nel quale sport e solidarietà sono salite insieme sul sellino di una bicicletta sommersa in acqua per pedalare contro la Sla e raccogliere fondi a favore della Fondazione. 'Essere stati i primi ad organizzare un evento per la fondazione dopo la morte di Stefano è per noi motivo di grande orgoglio' ha commentato Francesco Filippelli, organizzatore principe della manifestazione e docente formatore dello Csen di Pistoia 'siamo contenti per la partecipazione e abbastanza soddisfatti per 'incasso. Ringrazio di cuore la Fondazione, lo Csen e il Mariani Wellness'. Un evento al quale non sono mancati anche illustri personaggi dello sport toscano come Lorenzo D'Ercole, cestista pistoiese in forza alla Virtus Roma, e i calciatori della Fiorentina Stefan Savic e Nenad Tomovic che hanno salutato i partecipanti e dato il via alle danze. Tre le vincitrice dei 90' di pedalata: Mara Giorgetti Chiara Di Vita e Alessandra Gentilcore, premiate con gadget offerti da Terme di Montecatini, e Paola Martinelli che si potrà godere una SPA al Mariani Wellness Resort. Il nostro obiettivo è quello di migliorare lo stile di vita di sempre più persone attraverso una corretta e regolare esperienza fisica e mentale' dice David Mariani, titolare della struttura di Pieve a Nievole 'e questi eventi non fanno altro che contribuire alla mission che perseguiamo da anni'.

Vinti qui 8mila euro

Continua la pioggia di fortuna alla Tabaccheria 'Pieri' di Montecatini: con sei numeri al 10&lotto, infatti, è stata conseguita una giocata vincente di ben 8mila euro agli inizi di luglio. Complimenti. ■

In diretta da

LA REGIONE

A cura di Andrea Marchetti

Parco agricolo della Piana, un polmone verde per il futuro

Un grande polmone verde, di ben 7000 ettari, nella piana tra Firenze e Prato, l'area più urbanizzata della Toscana: lo scorso 9 luglio la Giunta Regionale Toscana ha dato il via all'accordo di pianificazione per costituire il Parco agricolo della Piana e definirne il perimetro. Coinvolte le province di Firenze e Prato e i comuni di Firenze, Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Calenzano, Carmignano, Poggio a Caiano, Signa e Prato.

Terza corsia sulla A11 Firenze-Pisa nord: la Regione è favorevole

La Regione Toscana, pur con prescrizioni e raccomandazioni, ha dato parere favorevole al progetto di Autostrade per l'Italia che prevede l'ampliamento della terza corsia sulla Firenze Mare, nel tratto tra Firenze e Pistoia (27 Km) e nel tratto tra Pistoia e Montecatini (11 km).

Continua a pag. 12

FIRENZE

A cura di Joselia Pisano

L'Alta Velocità rifà il look a Firenze

In arrivo dai fondi Tav 18 milioni per strade, piste ciclabili e parcheggi. Tra il 2013 e il 2014 saranno numerosi i lavori di riqualificazione che interesseranno diverse zone della città: 9 piste ciclabili, ipavimentazioni, realizzazione di passerelle pedonali, parcheggi e sottopassi.

Il Forte Belvedere riaperto

Il Forte Belvedere riapre. Chiuso da cinque anni dopo le tragiche morti di Luca Raso e Veronica Locatelli, precipitati nel 2006 e nel 2008 dai bastioni, ospiterà fino al 13 ottobre la mostra dell'artista cinese Zhang Huan 'L'anima e la materia'.

All'ingresso saranno piantati due alberi di ulivo per ricordare i due giovani.

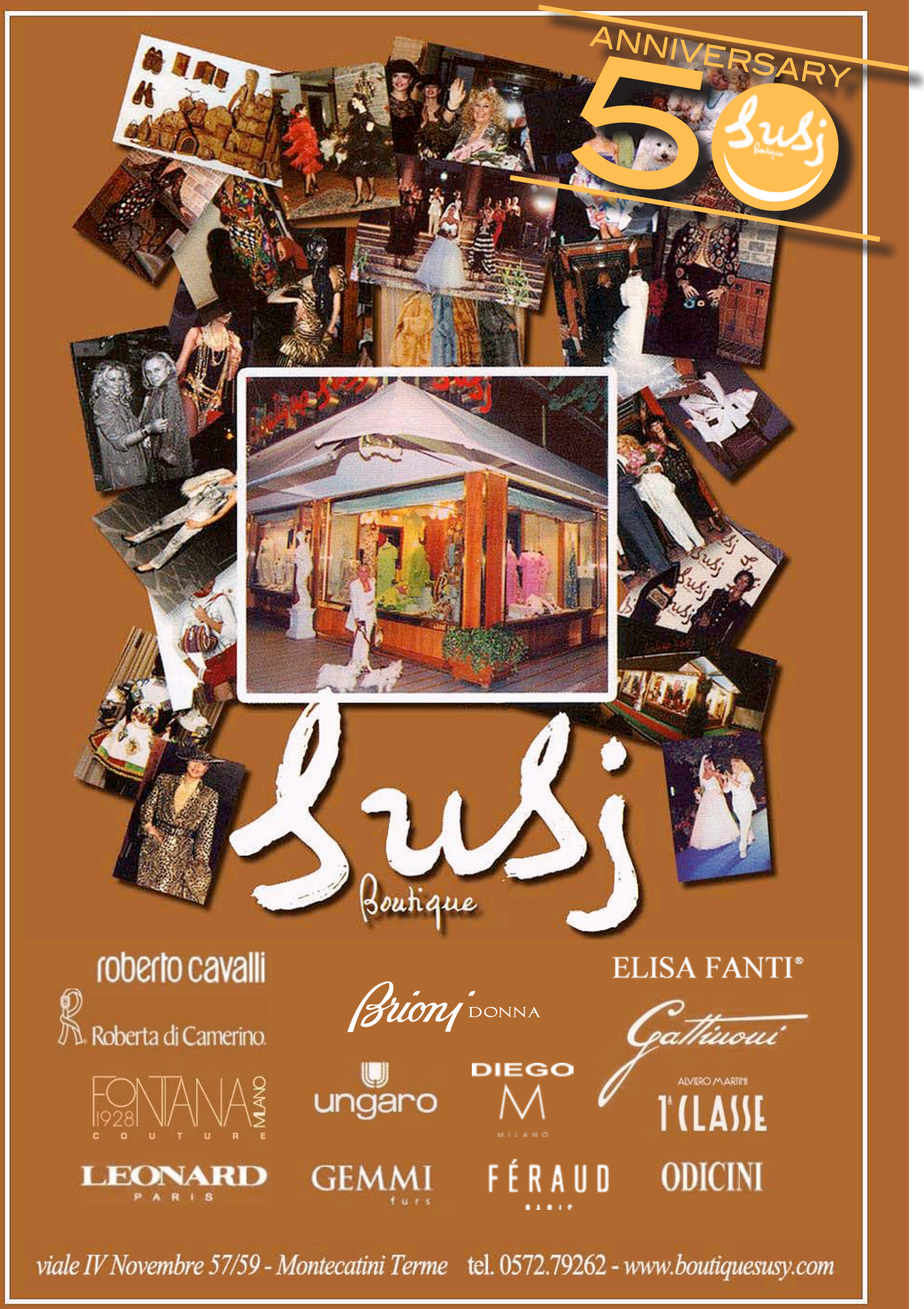
PISTOIA

A cura di Simone Ballocci

Kobe Bryant è stato a Pistoia

Il 25 luglio scorso un ragazzone dal fisico sportivo e con l'aria beata di chi torna a casa dopo tanto tempo girovagava contento per piazza del Duomo, a Pistoia. In pantaloncini e maglietta, e con lo zainetto con le spalle, come un normale turista.

Era Kobe Bryant, un nome che sa di leggenda a chiunque mastichi un pò di basket, intento a godersi una rimpatriata (a prima vista solitaria) in quella che è stata (anche) la sua città quando suo padre giocava nella Maltinti dei miracoli, quella dell'86-87. Prima della piazza, dove il suo girovagare è stato seguito dagli addetti agli ultimi ritocchi della 'Giostra dell'Orso', la stella dell'NBA è stata vista pure a Cireglio, dove abitava in quegli anni magici con la famiglia.


ANNIVERSARY
50
Susj
Boutique
roberto cavalli
Roberta di Camerino
FONTANA 1928 MILANO COUTURE
LEONARD PARIS
Brioni DONNA
ungaro
GEMMI furs
DIEGO M MILANO
FÉRAUD
ELISA FANTI®
Gattinoni
ALVIERO MARTINI 1ª CLASSE
ODICINI
viale IV Novembre 57/59 - Montecatini Terme tel. 0572.79262 - www.boutiquesusy.com

Tassa sui rifiuti, ecco quanto pagheremo

Di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - Nemmeno il consiglio comunale indetto dal comune di Montecatini ha saputo dare una risposta chiara alla questione Tares, rinviando ulteriormente l'adozione del nuovo e contestato regolamento sul tributo rifiuti. Le famose "tabelle" delle utenze non domestiche sono però pronte da settimane e le attività economiche sono state suddivide in trenta categorie. Accanto a ciascuna di esse è indicata la tariffa al metro quadro e quella relativa alla cosiddetta quota variabile. Ne riportiamo alcune: ortofrutta, pescherie, fiori e piante, pizza al taglio, 14,35€ al mq; bar, caffè e pasticcerie (13,30); ristoranti, trattorie, pizzerie e pub (13,30); mense, birrerie (13,03); supermercati, pane, macelleria, alimentari (7,12); ipermercati (6,43); alberghi con ristorante (5,13); uffici, studi professionali (4,73); edicola, farmacia, tabaccaio (4,64); negozi abbigliamento, calzature, libreria (3,99); parrucchiere, estetista (3,49); banche (2,74). Per la abitazioni private le fasce sono 6. Per ognuna c'è una tariffa fissa al mq e una variabile in base ai componenti del nucleo familiare. Si parte da 1,16 euro al mq per le utenze domestiche in fascia A (un solo componente), più 91,08 euro di quota fissa. Fascia B (2 componenti): 1,27 mq più 168,60; fascia C: 1,38 mq più 198,63; fascia D: 1,49 mq più 251,92; fascia E: 1,58 mq più 280,99; fascia F (oltre 5 componenti): 1,67 mq più 329,44.

Nasce Pescia Insieme, l'associazione che strizza l'occhio alle prossime elezioni amministrative

Di Carlo Alberto Pazienza

PESCIA - Antonio Abenante, ex sindaco di Pescia e attuale presidente del consiglio comunale, ha deciso di tornare a respirare aria politica irrompendo con un progetto rivolto 'a tutti coloro che abbiano voglia di fare'. Parliamo di "Pescia Insieme", associazione che però nasconde la voglia di trasformarsi in un progetto politico capace di presentarsi e dare battaglia alle prossime consultazioni elettorali. Un'associazione composta da pesciatini giovanissimi, e rivolta a chi può mettere a disposizione le proprie competenze professionali, che ha tutte le carte in regola per presentarsi come lista civica.

Ci sono gli eventi sul sito del Centro Commerciale Naturale

Di Simone Ballocci

MONTECATINI – Il sito del Centro Commerciale Naturale di Montecatini ha una sezione specifica per gli eventi. Facilmente accessibile cliccando su www.montecatinicentrocommercialenaturale.it, la sezione si chiama "Programma Eventi della città di Montecatini Terme" ed è ricca di tutte le date, gli appuntamenti e le manifestazioni che si svolgono in città, facilmente consultabile e scaricabile in pdf. Una buona idea. ■

In diretta da

LA REGIONE

A cura di Andrea Marchetti

Continua da pag. 10

Previsti anche nuovi svincoli a Peretola e Pistoia Est. I lavori dureranno 40 mesi, a partire dal 2014, e costeranno circa 400 milioni di euro.

Una task force contro gli incendi

Quest'estate la Regione Toscana ha messo in campo 4800 uomini e 1000 mezzi per combattere la piaga degli incendi boschivi. Tutto sarà coordinato da una Sala Operativa Unificata Permanente (Soup) che risponde ad un numero verde (800 425 425) ed e' attiva tutto l'anno 24 ore al giorno. Nel periodo ad alto rischio, dal 15 giugno al 15 settembre, si aggiungono dieci Centri Operativi Provinciali (Cop), attivi con orario 8-20.

FIRENZE

A cura di Joselia Pisano

Pulizie straordinarie per l'Arno

Eseguiti due interventi di "pulizie straordinarie" per l'Arno: Polizia Idraulica della Provincia, sommozzatori dei Vigili del Fuoco e Quadrifoglio hanno rimosso i rifiuti ingombranti dall'alveo e dalle sponde. Gli interventi portano un messaggio importante: l'augurio che la città si 'riconcili' finalmente con il suo fiume.

Cultura ebraica: aperitivi, incontri, eventi

Prosegue anche per il mese di agosto il ricco programma di eventi del Balagan Cafè: non un semplice ritrovo per l'aperitivo, ma un vero e proprio appuntamento culturale, promosso dalla Comunità ebraica di Firenze, che si terrà ogni giovedì con incontri letterari, concerti, proiezioni, apericena e degustazione di vini kashèr.

PISTOIA

A cura di Simone Ballocci

Ugo Pagliai è stato l'Araldo

Alla giostra dell'Orso un attore di eccezione ha dato la voce all'Araldo che ha letto il bando di gara dell'edizione 2013 andata in scena in Piazza Duomo lo scorso 25 luglio: Ugo Pagliai. Stentorea e autorevole, la sua voce ha ben aperto la rievocazione storica.

Sedie e tavolini low cost nella Ztl

Il Comune di Pistoia ha sforbiciato di netto il canone di occupazione e suolo pubblico per i bar e i locali che operano nella ztl, arrivando a sconti anche pari al 75%. L'intento, ovviamente, è dare ancor più vita alla già brillante vita serale e notturna della città, dando impulso a molteplici iniziative in strada.

Gallery Shop

by Severi

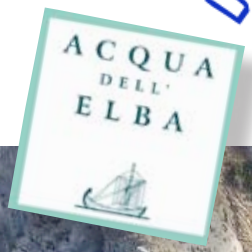
Corso Roma 105/c MONTECATINI TERME Tel. 0572 900 000

Borse · Cartelle · Valigeria · Portafogli · Cinture · Portachiavi · Orologi da polso Gemelli · Fermasoldi · Ombrelli · Calendari · Stampe · Porta Ipad · Penne · Lenti di ingrandimento · Barche · Candele e profumatori · Scacchiere · Porta sigari Porta orologi · Penne da calligrafia · Ceralacca · Sigilli · Gioielli · Cappelliere · Arredamento

clicca su www.galleryshop.it

PROFUMO DI MARE...

rivenditore autorizzato



clicca su www.severi.it

GIÀ LETTO SU QUELLOCHECE.COM

Miss Montecatini diviene "della Valdinievole"

Di Simone Ballocci

È ritornata Miss Montecatini 2013 che da quest'anno allarga i suoi confini toccando i comuni di Chiesina Uzzanese e Pescia aggiungendo, doverosamente, anche la parola Valdinievole nella sua denominazione.

Gli organizzatori per questa edizione si sono concentrati su tre appuntamenti in location "calde" e attraenti per un concorso che si annuncia ricco di bellezza e di spettacolo. Si è cominciato giovedì 25 luglio con l'apertura della Settimana Chiesinese, con una serata davvero frizzante e divertente. Scenografiche, poi, le scelte delle altre due sedi: domenica 25 agosto, infatti, la bellezza delle Miss e la creativa serietà del concorso troveranno casa nello storico giardino di Villa Garzoni a Collodi per una seconda semifinale che si preannuncia storica in un luogo così suggestivo, così come suggestiva sarà la finalissima del Gambrinus, a Montecatini, mercoledì 11 settembre. "La formula del successo della manifestazione – dicono Matteo Ercolini e Vito Perillo, gli organizzatori – è racchiusa in due parole: serietà e divertimento, con il rispetto massimo nei confronti delle partecipanti e delle aziende sostenitrici". Come sempre in tutte le serate saranno realizzate foto e video che successivamente saranno pubblicate sul sito ufficiale della kermesse www.missmontecatini.it insieme alle interviste e agli speciali sulle protagoniste della competizione.

L'Associazione Nazionale Carabinieri ha una nuova casa a Pescia

Si è svolta Sabato 22 giugno 2013 a Pescia, l'inaugurazione della Nuova Sede dell'Associazione Nazionale Carabinieri, alla cui Presidenza è chiamato il Maresciallo Fausto Grelli. Alla Presenza della più alte Autorità, e seguito da un intervento commosso e partecipato del prefetto, nel discorso di apertura, il Vice Presidente, Brigadiere Pietro Marini ha evidenziato la figura del Carabiniere, dei Principi al quale

si ispira, La Fedeltà, a 360° e da cui il motto NEI SECOLI FEDELE. A seguire ha ricordato lo Spirito di Sacrificio al quale si è sempre esposto il Carabiniere, sacrificio che si è spesso spinto sino alla morte per la Patria e per gli Italiani, e qui il pensiero è andato al C.re Giovanni Magrini, Medaglia d'Argento al valore militare al quale è stata intitolata la Nuova Sede. In ultimo si è soffermato sulla Missione della Associazione Nazionale Carabinieri, in particolare a Pescia dove nel programma ci sono molteplici progetti tra cui la Istituzione di un Gruppo di Volontariato, di varie iniziative collegate con il mondo della scuola di spessore elevato. Al termine del discorso, con voce spezzata dalla commozione, il Vice Presidente Marini ha ricordato il Socio Brigadiere Francesco Marazziti che per moltissimi anni è stato Consigliere e stimatissimo Segretario di Sezione e che per ironia della sorte, lo stesso giorno della inaugurazione, un'ora prima, presso la Chiesa di San Francesco di Pescia, era stato accompagnato nel suo ultimo viaggio terreno. ■

In diretta da

VERSILIA
La Versilia che fu in cento foto

Interessante iniziativa della Provincia di Lucca che, in collaborazione con "il Tirreno", la fondazione "Banca di Lucca" e la Confcommercio della Versilia ha messo in piedi una ricchissima mostra fotografica sulla "Versilia che Fu", con moltissimi scatti storici che raccontano una riviera viva, internazionale e lunatica. Le foto sono in mostra nei locali di tutta la Versilia.

PONTEDERA
Il tribunale trasloca

Anche in Valdera i tribunali… traslocano. Seguendo la stessa sorte di Viareggio, e delle vicine Monsummano e Pescia, anche il Tribunale di Pontedera è prossimo alla chiusura previo accorpamento con quello di Pisa, accorpamento che dovrebbe avvenire a settembre. Sino ad allora, fascicoli e impiegati stanno facendo i… pendolari della giustizia.

Cultura ebraica: aperitivi, incontri, eventi

Prosegue anche per il mese di agosto il ricco programma di eventi del Balagan Cafè: non un semplice ritrovo per l'aperitivo, ma un vero e proprio appuntamento culturale, promosso dalla Comunità ebraica di Firenze, che si terrà ogni giovedì con incontri letterari, concerti, proiezioni, apericena e degustazione di vini kashèr.

LUCCA
I commercianti invisibili sono pure abusivi

Monta la rabbia e lo sconcerto in zona Sant'Alessio, a Lucca, per le multe che stanno fioccando nei confronti dei commercianti che, sfiniti dai lunghissimi lavori per la fognatura che li ha resi quasi "invisibili", si erano "permessi" di affiggere cartelli che avvertivano i (pochi) potenziali clienti della loro disponibilità a servirli. "Cartellonistica abusiva" si legge. Quando si dice *cum grano salis*.

RICERCA
TECNOLOGIA
INNOVAZIONE

VERINLEGNO

SPECIALISTI NELLA PROTEZIONE DEL LEGNO

Verinlegno S.p.A.
Via Galvani, 7
51010 Massa e Cozzile (PT)
Italy

www.verinlegno.it
info@verinlegno.it
Tel. +39 0572 92711
Tax +39 0572 773608

Storia di un bagolaro superstite (e del centro di Montecatini)

COME PIAZZA DEL POPOLO CAMBIÒ IMPROVVISAMENTE ASPETTO

Di Angiolo Innocenti

Ricordate la nostra copertina, e il suo approfondimento, su Lovecraft? L'autore di quell'indimenticabile articolo, Angiolo Innocenti, nostro accanito lettore, ci ha consegnato un altro pezzo (in effetti inspiegabile) di storia del nostro territorio. Che vi proponiamo con molta soddisfazione.

Celtis australis è il nome scientifico del Bagolaro, albero che per la sua bellezza e resistenza alle malattie è ideale per abbellire parchi e viali. Anche a Montecatini se ne contano diversi esemplari, ma uno in particolare avrebbe meritato la nostra considerazione, trattandosi di un miracolato. Veniamo ai fatti. Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento nacquero i grandi alberghi, e la Locanda Maggiore, vero capostipite dell'accoglienza montecatinese, venne ristrutturata, ampliata ed arricchita di uno splendido giardino, con centinaia di piante e decine di statue. Ma nei primi anni '60 la proprietà, una banca, decise di costruirsi la nuova sede della filiale. E fin qui non ci sarebbe niente di male …. se per far questo non fosse stato ritenuto necessario sacrificare una bella porzione del volto storico del centro. L'intera serie dei negozi che partivano dall'estremità di Piazza del Popolo, imbocco di Corso Matteotti, angolo Via San Martino, compresa la famosa Cupola, il tutto in sobrio ed aggraziato "stile Montecatini" – l'armonioso connubio tra neoclassico e liberty – fu spazzata via. Stessa sorte toccò al grande edificio neoclassico che ospitava il salone delle feste. Anche il retro dei negozi, costituito da un elegante porticato a colonne ed archi ribassati semiellittici che faceva da contorno al giardino della "Locanda", sparì, e con esso il 90 per cento del giardino. Le statue furono tritate dalle ruspe e divennero sassi da massicciata. Per combinazione, uno dei cinque maestosi bagolari era in un punto particolare, proprio sul limite dell'allargata Via San Martino. Per questo ebbe salva la vita. Fu deciso addirittura di lasciare un incavo nella struttura in cemento armato che sovrasta i nuovi negozi, per lasciare lo spazio al fusto dell'albero. Peraltro, se non ci fu danno per la parte aerea della pianta, parecchio ne fu fatto all'apparato radicale, che venne asportato per un buon 40 per cento per costruire il cantinato del nuovo edificio. La robusta pianta riuscì a sopportare l'oltraggio, ma con gli anni si è via via inclinata e il suo stato di salute, nonostante le apparenze, è andato a peggiorare. I tecnici del Comune, temendo per l'incolumità pubblica, hanno commissionato ad esperti un'accurata diagnosi, la cui risultanza è stata purtroppo inequivocabile: rischio effettivo di caduta e conseguente necessità di abbattimento. Il bagolarino messo al suo posto – 29 cm di circonferenza contro i 294 del predecessore – può aspettarsi una vita altrettanto lunga, di almeno 130 anni? Così "rinserrato" tra il cemento? Gli facciamo i nostri migliori auguri. Resta comunque il fatto che Montecatini non finisce mai di stupirci con i suoi misteri. Quale tipo di malattia del sonno colpì i preposti alla tutela e conservazione dei beni architettonici durante gli scempi ai danni del centro storico di Montecatini, già dai tempi della distruzione della chiesa di Luigi de Cambray Digny? L'alone dei fatti inspiegabili ci avvolge sempre, e non sarebbe da meravigliarsi se vedessimo in giro emuli di Dan Brown attratti dalla ipotetica scomparsa dell'intero fascicolo sull'approvazione di quel progetto che ha portato, tra le sue ultime conseguenze, all'esecuzione capitale dell'eroico bagolaro superstite, nel dì 13 maggio 2013. ■

www.lecaldevacanzenatura.it

LEGNA DA ARDERE

telefono 338.2316010

Paolo Bonelli

Vuoi eliminare per sempre *la muffa* dalla tua casa?

Noi abbiamo la soluzione!

L'ISOLANTE BIOLOGICO
LIS
TRASPIRA

0572-32289

IN ONDA SU
7Gold, TVR, Tele Italia

www.lis.it - lis@lis.it

L'ALMANACCO DI QUELLO CHE C'E'

Il mese di **Agosto** deriva dal latino *Augustus* in onore di Augusto Imperatore.
Fu lo stesso imperatore a togliere un giorno a Febbraio, per far sì che lo stesso mese a lui dedicato avesse lo stesso numero di giorni di quello dedicato a Giulio Cesare. Motivo per il quale il mese di Luglio ed Agosto sono gli unici due mesi contigui di 31 giorni.

accadde in questo mese

1 agosto 1865 – In Italia esce **il primo numero de Il Sole 24 Ore**
2 agosto 1216 – Francesco d'Assisi riceve dal Papa Onorio III **l'Indulgenza del Perdono d'Assisi** per la piccola chiesetta di Santa Maria della Porziuncola. Da quello data, ogni anno, nella giornata del 2 agosto, in tutte le chiese del mondo, chi è confessato, pentito e assolto, può ricevere quella straordinaria forma di indulgenza plenaria che cancella i peccati e le pene
2 agosto 1980 – Italia: alle ore 10.25 **una bomba esplode alla stazione di Bologna** causando 85 morti. La strage è riconducibile alla cosiddetta strategia della tensione
4 agosto 1978 – **Sara Simeoni** compie il primato del mondo di salto in alto con la misura di 2,01
5 agosto 1962 – L'attrice e sex symbol, **Marylin Monroe viene trovata morta** nella sua casa di Los Angeles apparentemente a causa di un'overdose di sonniferi
7 agosto 1990 – Un'impiegata di Roma, **Simonetta Cesaroni, viene assassinata** nell'ufficio dove lavora: è il giallo di via Poma
10 agosto 1893 – Ad Augusta, **Rudolf Diesel fa funzionare il suo primo modello**. Per questo motivo il 10 agosto è la Giornata Internazionale del biodiesel
12 agosto 1985 – **Un Boeing 747** della Japan Airline **si schianta sul Monte Ogura**, in Giappone, uccidendo 520 persone, nel più grande disastro aereo della storia in cui è rimasto coinvolto un solo aeroplano
13 agosto 1961 – Berlino (Germania): il Governo della Germania Est fa erigere **il Muro di Berlino**
16 agosto 1969 – **Concerto di Woodstock**, tra il 15,16 e 17 agosto si svolge il più grande raduno hippy della storia, nel quale si esibiranno anche gli Who e Jimi Hendrix
17 agosto 1982 – **Il primo compact disc** per l'utilizzo commerciale venne prodotto in una fabbrica della Philips presso Hannover, in Germania; il cd in questione fu l'album musicale The Visitors del gruppo svedese ABBA
20 agosto 1991 – **Crollo dell'Unione Sovietica**: più di 100.000 persone si radunano fuori dal parlamento sovietico protestando contro il colpo di stato che ha deposto il presidente Michail Gorbačëv
25 agosto 2001 – Germania: a Düsseldorf un'équipe di medici **riparano il cuore danneggiato da un infarto di un uomo di 46 anni con le cellule** staminali **del midollo osseo dello stesso paziente**
28 agosto 1963 – Durante una manifestazione per i diritti civili che raduna 200.000 persone **Martin Luther King tiene il famoso discorso del I have a dream** davanti al Lincoln Memorial di Washington
31 agosto 1997 – **Diana**, Principessa del Galles **muore in un incidente stradale** a Parigi.
31 agosto 2006 – **La polizia norvegese recupera i due quadri** (L'Urlo e la Madonna) **di Edvard Munch** che erano stati rubati il 22 aprile 2004

modi di dire

FARE LA CASSANDRA

Predire sventure, prevedere avvenimenti drammatici, luttuosi, funesti, spesso senza essere creduti. Per estensione, essere molto pessimisti. Secondo il mito greci, Cassandra era figlia del re di Troia Priamo.
Il Dio Apollo, innamoratosi di lei, le fece il dono della preveggenza, ma la principessa rifiutò il suo amore ed egli si vendicò condannandola a prevedere fatti luttuosi senza mai essere creduta.
Di Cassandra parla Omero nell'Iliade, mostrandola predice la rovina di Troia tra la derisione dei suoi concittadini.

NATI IN QUESTO MESE

1 agosto 1936
Yves Saint-Laurent, stilista francese
2 agosto 1924
Corrado, conduttore radiotelevisivo italiano
4 agosto 1961
Barack Obama, 44° Presidente degli Stati Uniti
8 agosto 1937
Dustin Hoffman, attore teatrale e cinematografico americano
9 agosto 1963
Whitney Houston, cantante e attrice americana
13 agosto 1899
Alfred Hitchcock, regista inglese
16 agosto 1958
Madonna, cantante e attrice americana
17 agosto 1936
Mogol, paroliere italiano
19 agosto 1883
Coco Chanel, stilista francese
24 agosto 1947
Paulo Coelho , poeta e scrittore brasiliano
25 agosto 1930
Sean Connery, attore e regista scozzese
26 agosto 1910
Madre Teresa di Calcutta, religiosa albanese
26 agosto 1903
Peppino De Filippo, attore, comico e drammaturgo italiano
27 agosto 1938
Josè Altafini, calciatore e commentatore sportivo italo-brasiliano
28 agosto 1828
Lev Nikolaevic Tolstoj, scrittore russo
29 agosto 1958
Michael Jackson, cantante e produttore discografico americano
31 agosto 1949
Richard Gere, attore americano

LEONE

Il Sole transita nei Gemelli approssimativamente tra il **23 luglio e il 22 agosto**. Il pianeta dominante è il **Sole,** l'elemento è il **fuoco** e la qualità è **fissa.** Il Leone è il segno del potere. Denota volontà e determinazione unite a gentilezza. Questo segno ha un ego fortemente pronunciato che tende ad eccellere in ogni circostanza. I nativi del segno infondono un senso di fiducia e possono rivelarsi grandi "cacciatori" del sesso opposto. Essi sono dei dirigenti nati, ma non amano vincere con troppa facilità in quanto preferiscono la conquista. Sono consapevoli del proprio valore ed amano essere apprezzati, il che li rende altamente suscettibili all'adulazione. Amano spaziare, sono ottimi organizzatori, ma prediligono il fatto che siano gli altri a svolgere il lavoro meno importante. Il Leone, inoltre, è il segno dell'educazione, dei bambini, della gloria, della celebrità artistica.

VERGINE

Il Sole transita nel segno approssimativamente tra il **23 agosto e il 22 settembre**. Il pianeta dominante è **Mercurio,** l'elemento è la **terra** e la qualità è **mutevole.** I nati sotto il segno della Vergine sono molto altruisti, coscienziosi ed amano il lavoro preciso anche se vengono sommersi dai grandi progetti. Sono molto analitici e spesso eccessivamente critici. Coloro che sono nati sotto questo segno hanno un livello di intelligenza al di sopra della norma ed un discreto gusto artistico. Devono imparare a moderare il loro senso critico altrimenti l'intera esistenza può risultarne alterata. I Vergine realizzano perfettamente le mansioni ad essi assegnate e desiderano che nel lavoro sia tutto perfetto. La caratteristica costante e generalizzata della Vergine è il suo senso pratico accomunato al dubbio ed all'inquietudine, all'intelligenza, sempre razionale e critica, che fa da elemento catalizzatore.

Dino Bianchi

Arte sempreverde

Bianchi Dino S.r.l.
Via dei fiori, 16 - 51012 Castellare di Pescia - Pistoia - Italy - E-mail: info@bianchid.it - Tel. +39 0572 451821 - Fax +39 0572 453310
www.bianchid.it

Insegnare la scienza

LA DIVULGAZIONE SCIENTIFICA: FALSI MITI, SORPRESE E TANTO IMPEGNO (RINGRAZIANDO MARGHERITA HACK)

Di Simone Ballocci

La scomparsa di Margherita Hack, con la voglia di ricordarla e celebrarla come merita, mi ha convinto a mettere nero su bianco un approfondimento che avevamo in testa, in redazione, già da qualche mese: parlarvi della **divulgazione scientifica**. Ovvero di quell'attività meritoria che consiste nel raccontare, e nel più possibile diffondere, quanto la scienza sappia, influisca e capisca della nostra vita, del nostro *intorno*, del nostro *come*. Per far questo, ovviamente, non potevo fare tutto da solo. Anzi: non mi sarebbe piaciuto. Allora ho incontrato per voi tre persone: **Franco Canepari**, astrofilo e fotografo; **Giusy Incardona**, psicologa; e

Anna Maria Baldissera, docente. Perché proprio loro tre ve lo spiego tra un attimo. Ma voglio dirvi sin da subito che è stato *bello*. Perché ho scoperto, attraverso di loro, che la Valdinievole è (anche) un luogo nel quale la scienza interessa tantissimi cittadini e vive nella passione e nell'impegno di molti, dimostrandosi un argomento molto interessante per tutti. Il che è stata davvero una prima, graditissima *scoperta*.

Insieme da 34 anni, "perché ce n'è tanto bisogno" – *Franco Canepari* è il presidente, un socio-fondatore e il referente dell'*Associazione Astrofili Valdinievole "Alessandro Pieri"*, ovvero un'associazione che della scienza ha fatto la propria ragione di vita. Fondata nel lontano 21 aprile 1979, l'AAV "A. Pieri" è diventata un nome conosciuto a livello locale e non solo nella **divulgazione scientifica**: "Siamo nati per questo – mi racconta Franco, disponibilissimo e felice di incontrarmi – perché crediamo che **di scienza ci sia tantissimo bisogno**. L'educazione scientifica a cui siamo stati sottoposti come normali cittadini, e soprattutto quando, da gio-

vani, siamo andati a scuola, è – a trattarla bene – lacunosa, insufficiente, disarticolata (e su questo è d'accordo pure Anna Maria, l'insegnante, come vedremo tra un attimo, ndr)". Ecco perché i fondatori e i tanti soci che si sono poi iscritti all'Associazione credono molto nella "Pieri": "Sì, ci crediamo perché crediamo di fare la cosa giusta. E ci siamo divertiti e ci stiamo divertendo moltissimo: con gli anni abbiamo intavolato rapporti di amicizia e stima con scienziati e studiosi, abbiamo seguito corsi e abbiamo accresciuto l'un l'altro le nostre competenze e conoscenze. È stato, ed è ancora, molto bello". Negli anni, soprattutto, avete allestito decine, se non centinaia, di incontri pubblici, eventi di divulgazione scientifica, serate a tema: com'è stato incontrare la gente? "In effetti, è stato molto **soddisfacente**: abbiamo sempre più avuto pubblici folti e interessati, divertiti e partecipi". Lavorate molto anche nelle scuole, vero? "Quando leg-

giamo i libri di testo ci vien da piangere. **Non mi sembra che i ragazzi si meritino così poco**. Per questo ci piace andarci: per dar loro l'opportunità di vedere scienza e conoscenza in modo diverso".

Siamo tutti belli nella nostra imperfezione - Ed eccoci con Giusy Incardona, nel suo studio a Montecatini di psicologa attenta ad ogni particolare e di fresca fondatrice dell'Associazione di Promozione culturale "Crescere insieme", un'associazione che ben presto, proseguendo l'esperienza degli ultimi mesi proprio della dottoressa Incardona, si farà promotrice in Valdinievole di numerose attività che vorranno conseguire la "divulgazione" di una "scienza" che difficilmente percepiamo come tale: la **psicologia**. "Ho tenuto incontri – ci racconta Giusy – a cui partecipavano anche 70, 80 persone". E qual era l'atteggiamento di tutte quelle persone? "Era un atteggiamento di sorpresa, poi di interesse, e infine di **partecipazione**". Per conseguire questa evoluzione ci vuole *metodo*. "Certamente! È importantissimo raccontare una scienza come quella psicologica senza barriere, senza falsi miti, perché la gente è sicuramente interessata al tema ma ci vede, ancora, come

strizzacervelli. E invece è bello, *facendoli partecipare e aprire come se fossimo ad una chiacchierata tra amici*, scoprire tutti insieme che siamo tutti belli nella nostra imperfezione". Quindi, per raccontare una scienza come quella di cui ti occupi non ci si deve mettere in cattedra… "Credo che mettersi in cattedra non serva a raccontare *qualsiasi* scienza. Occorre mettersi in

continua a pagina 22

Parrucchieri Gemini

QUANDO CERCHI LA BELLEZZA,
GEMINI TI INDICA LA STRADA

L'estate di Monsummano è ricca di eventi, e quando l'evento parla di bellezza, a Monsummano interviene Gemini, uno staff di grande esperienza nella cura dei capelli. La sera della Notte Bianca , in tanti ad un orario inconsueto, sono stati nel loro bel salone per l'ultimo ritocco ad un acconciatura vincente.
Ma la loro classe l'abbiamo vista anche il 15 luglio alla serata delle Miss, dove belle ragazze hanno sfilato per contendersi la fascia di Miss Monsummano con le acconciature curate dai professionisti del capello di Monsummano Terme. La più bella è stata Laura Maccioni. Quando cerchi la bellezza, Gemini ti indica la strada!

Lo staff di Gemini augura "Belle Vacanze" a tutti

gioco, confrontarsi,
dando importanza ad ogni esperienza".
Questo vuoi fare con *Crescere insieme*,

giusto? Dare opportunità di incontro… "Parleremo soprattutto di genitorialità, ma non solo: sarà bello sostenersi tutti a vicenda. Senza cattedre, né ruoli prestabiliti, né riti particolari. Solo, con tanta passione".

Amare la scienza in un femore di bovino - Anna Maria Baldissera è un'insegnante appassionata. Maestra di scuola elementare da una vita, adesso è la referente, per l'Istituto Comprensivo "Caponnetto" di Monsummano, di un progetto che porta la divulgazione scientifica come piace a noi sui banchi di scuola. Perché anche alla Maestra Anna i libri di testo non piacciono più di tanto: "Il libro è un supporto marginale: la scienza occorre raccontarla in tutt'altro modo ai ragazzi". Perché? "Perché dobbiamo essere al passo con i bambini di oggi". Quindi, tanto computer? "Tanta **esperienza diretta!** I bimbi di oggi trovano le nozioni ovunque, ne sono contenitori confusionari da organizzare". Come si fa? "Noi, al Caponnetto di Monsummano, ci stiamo provando, negli ultimi due anni, con i **LSS**, ovvero, con i laboratori del sapere matematico-scientifico. Finanziati (e controllati) dalla Regione Toscana, sono gruppi di lavoro, a carattere permanente, di docenti che si mettono d'accordo nell'adottare metodologie di esperienza diretta nell'affrontare l'insegnamento della scienza e della matematica. In pratica, sono degli incubatori di buone pratiche, che nascono e si diffondono in base all'esperienza pregressa che, nel mio e nel nostro caso, e molto, ma molto lunga, mettendo il bambino (o il ragazzo) al posto del protagonista: sono gli studenti, infatti, che verbalizzano quanto vedono, sono loro che scrivono quello che osservano e sono loro che tirano le conclusioni". In pratica, che succede in una classe di un docente che fa parte di un LSS? "Nella mia quinta abbiamo parlato del corpo umano. Ebbene, abbiamo provato. E riprovato. Mi sono procurata un femore di un bovino adulto. E quello di un maiale. E abbiamo sezionato, bollito, osservato, messo in aceto, e poi spaccato. Abbiamo fatto modelli e plastici funzionanti. Partendo da disegni dei ragazzi, con i quali mettere nero su bianco quanto sapevano già sull'argomento. È stato un lavoro lungo, ma molto, molto soddisfacente". ■

Margherita: ci manchi tanto (e chissà ora dove sei)

Di Simone Ballocci

Il 29 giugno scorso, a Trieste, è morta Margherita Hack. Nata a Firenze nel '22, Margherita era una donna eccezionale. "Una persona straordinaria – la ricorda Franco Canepari, dell'Associazione Astrofili Valdinievole, che avete conosciuto nell'articolo principale – della quale noi avevamo l'onore di avere il numero diretto. Ha lasciato un'orma indelebile nella scienza e nel modo di fare scienza, di raccontarla facendola sentire vicina e, al tempo stesso, fondamentale". Perché Margherita Hack, nella scienza come in tutte le cose che faceva, ci metteva il cuore. E lei, atea convinta, "icona del pensiero libero e dell'anticonformismo", come la definì Umberto Veronesi, dimostrava un'anima battagliera e, al tempo stesso, dolce e sensibile, capace di parlare al cuore e con il cuore delle persone con le quali entrava in contatto. Per questo la scomparsa di una scienziata 91enne ha smosso così tante coscienze travolte dal dolore per la sua morte: perché la Hack era unica, e inimitabile. Più volte schierata in politica, Margherita ha sempre dimostrato un'attenzione maniacale e un pressante impegno pubblico per la laicità e per il rispetto del prossimo, oltre che per la libertà di tutti e per il diritto di ognuno ad autodeterminarsi. "Margherita, tu che non ci credevi adesso sarai lassù con Dio a spiegargli come funziona il cielo" è stata la frase, tra le tantissime, che più mi ha fatto amaramente sorridere su facebook nei giorni di cordoglio generale in rete e fuori dalla rete per la sua morte. Perché Margherita era una stella in Terra. Chissà che non lo sia anche adesso… chissà dove… ■

EVALUNA
Centrobenessere

Margherita

Irene

PACCHETTO SPECIALE
Preparati per le vacanze

- **Pedicure e stesura smalto semipermanente**

Oltre a occuparsi della bellezza delle unghie e del piede nel suo complesso, la pedicure interviene anche su problemi come funghi, duroni e calli. Contribuisce a riattivare la circolazione sanguigna, riducendo affaticamento e pesantezza degli arti inferiori.

+

- **Trattamento esfoliante viso e corpo**

Trattamento che svolge un'azione levigante e tonificante. Permette di eliminanare le cellule morte e di migliorare l'aspetto della pelle. Ideale prima di esporsi al sole per ottenere un colorito più compatto e uniforme.

costo del pacchetto **70€** anziché 100€

Inoltre con l'acquisto del pacchetto potrai usufruire del **20% di sconto** sui nostri **SOLARI "Dermo28 & Murad"**

IL NEGOZIO RESTERÀ CHIUSO DA GIOVEDÌ 15 A LUNEDÌ 19 AGOSTO (compresi)

EVALUNA via Provinciale Pistoiese 116 - Borgo a Buggiano 51011 (PT), Tel: 0572 051241
Orario continuato dal Martedì al Venerdì dalle 9,00 alle 19,00 e il Sabato dalle 9,00 alle 15,00 *Le aperture domenicali riprenderanno da settembre*

Quando andiamo in montagna andiamoci con lo zaino

di Guido Barlocco

Sole, caldo,afa… e subito cerchiamo un luogo dove poter trascorre qualche ora al fresco, allora ci alziamo di quota, e facilmente possiamo raggiungere località sopra gli 800 e 1000 metri, del nostro Appenino, oppure decidiamo di fare una vacanza nella Alpi.
Possiamo rilassarci in un bel prato stendendo un plaid sotto un pino, e mentre siamo appollaiati decidiamo improvvisamente di salire più in alto prendendo magari il primo sentiero che ci capita davanti, con estrema sicurezza… pensando che tanto basta tornare indietro.
Incuranti di tanti piccoli fattori che potrebbero creare problemi a noi come a qualsiasi incauto avventuriero. Ecco allora una serie di consigli per camminare in montagna con sicurezza e poter ammirare le bellezze che ci riserva.
Le scarpe sono sicuramente l'accessorio più importante: non devono essere scarpe basse, non devono essere scarpe da tennis e neppure da ranning, esistono in commercio scarpe per la corsa in montagna che personalmente preferisco in quanto leggere, con un'ottima aderenza al suolo, e permettono di muoverci con più agilità nei sentieri, e poi sono leggermente rialzate, quindi anche le caviglie sono abbastanza protette.
Ci sono poi due tipi di scarpe da trekking specifiche: una è il classico scarponcello, abbastanza alto, che fascia completamente il piede, perfette per camminare nella neve, nel bosco, tra le rocce, con ottima

continua a pagina 26

HOTEL VILLA PATRIZIA

UN OASI DI PACE E TRANQUILLITA' PER TUTTI I GUSTI E TUTTE LE STAGIONI

Nella **montagna pistoiese**, nel bianco e nel verde più bello, c'è un luogo talmente incantato da essere stato in passato eletto a propria **residenza estiva** da quello che molti considerano il più grande operista di tutti i tempi: **Giacomo Puccini**. **"Villa Patrizia",** nella sua attuale conformazione, è una struttura ad allegra **conduzione familiare**, un hotel storico gestito dalla **famiglia Tonarelli** da ben quattro generazioni, fin dal 1951. Da allora, seguendo i canoni del turismo e del tempo, Villa Patrizia ha consentito a villeggianti, sportivi e sognatori di avere un **rinomato punto di partenza per le mille e una possibilità di svago, riflessione e gioia** che la montagna pistoiese sa donare a chiunque, in ogni momento dell'anno, e della vita. **L'Hotel dista 500 mt dal centro storico di Cutigliano e 200 mt dalla funivia Cutigliano-Doganaccia che in 6 minuti conduce in alta montagna, a 1500 mt di altitudine**, dove potete non solo sciare ma fare anche **meravigliose passeggiate nei boschi** di Faggio e sul crinale Tosco-Emiliano, da dove si può far viaggiare lo sguardo dal Mar Tirreno alle Alpi.

PROMOZIONE 2013/2014

AUTUNNO – INVERNO – PRIMAVERA

DAL 16/09 AL 21/12/2013

DAL 07/01 AL 29/06/2014

La tariffa è a persona e a camera con sistemazione in camera doppia.

Trattamento di solo pernottamento e prima colazione "B & B"

Una Notte	**€ 29,00**	**a persona**	**€ 58,00 a camera**
Due Notti	€ 54,00	a persona	€ 108,00 a camera
Tre Notti	€ 75,00	a persona	€ 150,00 a camera
Quattro Notti	€ 92,00	a persona	€ 184,00 a camera
Cinque Notti	€ 92,00	a persona	€ 184,00 a camera

*1 notte in regalo su 5 (paghi solo 4 notti + 1 in regalo)

Convenzione con ristoranti e pizzerie locali per cena.

PROMOZIONE PIANO FAMIGLIA

Bambini e Ragazzi da 0 a 14 anni gratuiti

Terzo, Quarto e Quinto Letto

HOTEL VILLA PATRIZIA

viale Europa 9 **CUTIGLIANO** (Pistoia)

telefono e fax 0573.68024 fax 0573.688984

mobile 348.5296288

www.hotelvillapatrizia.it

giulianotonarelli@libero.it

aderenza. Ovviamente non sono molto leggere, ma se ci addentriamo nel bosco, o dobbiamo fare ferrate o camminare nelle rocce, sono perfette. Oppure possiamo trovare il tipo di scarpe da trekking, leggermente più basse, che consiglio a chi vuole iniziare a fare camminate in montagna, in quanto sono perfette per fare percorsi non eccessivamente impegnativi.
Le calze non devono essere troppo spesse, altrimenti il piede suda e se camminiamo tanto potrebbero crearsi delle bolle, ed il giorno avremmo tanti, dolorosi, brutti ricordi.
L'abbigliamento per fare escursioni in montagna deve esser leggero. Pantaloncini corti e canottiera, ma è fondamentale portarci una zaino, per metterci dentro una maglia leggera a maniche lunghe, un pail, in caso la nostra escursione salga sopra i 1700 metri, un k-way impermeabile, un paio di pantaloni lunghi di una tuta. Due cappelli, uno per il sole ed uno per il freddo: il sole, infatti, in montagna è particolarmente intenso, quindi dobbiamo portarci una protezione solare per le labbra, viso e corpo.
L'acqua, di solito non manca, ma consiglierei comunque di partire con la borraccia piena. Veniamo all'alimentazione: non è necessario portarsi dietro sette panini, una frittata e sei uova sode… si sta fuori di solito dalle sei alle otto ore: è sufficiente, quindi, portarsi uno/due panini al prosciutto e un paio di barrette. Oppure semplicemente un bel pezzo di cioccolato fondente e ottima frutta secca, anche perché poi alla sera i ristoranti in montagna ed i rifugi non mancano.

Nel nostro zaino non deve mancare un coltello, se possibile multiuso, un cannocchiale, una pila e un kit antivipera. A proposito di questo: il consiglio da dare quando ci inoltriamo nel bosco di fare sempre rumore con il nostro bastone, di non sedersi improvvisamente sul ciglio di un sentiero, e non allungare le mani per cogliere dei prodotti del sotto bosco senza aver prima fatto scorrere il bastone in quella zona, in modo da non fare spiacevoli incontri. Anche se, comunque, è molto difficile incontrare la vipera nei sentieri di Montagna, in quanto sono in questo periodo molto frequentati ed ha più paura la vipera di noi che noi di lei…
Infine consiglio una cartina dei sentieri della zona dove fare l'escursione per decidere il percorso da fare, osservando la legenda per capire la tipologia di percorso, le difficoltà, la lunghezza, l'altimetria.
All'inizio se non siamo esperti limitiamoci a fare escursioni con mete un bel rifugio, o un bel lago, di solito non c'è da camminare più di due ore per raggiungerli.
Ultimo consiglio importante: **seguite scrupolosamente i sentieri, che sono di solito ben segnati e numerati.**
Ecco, siamo arrivati a partire. Che dirvi: buona passeggiata! ■

Valigia no problem!

PICCOLI CONSIGLI PER NON DIMENTICARE NIENTE E VIAGGIARE LEGGERI!

di Chiara Torrigiani

Finalmente è arrivato il momento tanto sognato, cercato, voluto, sospirato...le meritate vacanze sono ad un passo, ma, come si suol dire, anche in questo caso, prima il dovere e poi….il piacere! Eh sì perché prima di godere del meritato relax è necessario fare un ultimo sforzo: preparare le valigie, possibilmente nel più breve tempo possibile, senza dimenticare niente e senza stressarsi troppo! Ecco, quindi, il nostro piccolo contributo per aiutarvi ad organizzare al meglio la vostra partenza…e **BUONE VACANZE!**

Preparare una valigia dipende da diversi fattori: la destinazione, il periodo dell'anno, il tipo di turismo che si vuole fare, le dimensioni e il peso consentito dalla compagnia aerea o di trasporto scelto. Se determinati abiti non li utilizzate nella vita di tutti i giorni, non li utilizzerete di certo durante il viaggio. È meglio lasciare spazio, invece di dover forzare la chiusura della valigia, anche perché al ritorno sarà sicuramente molto più piena e pesante!

Per organizzarvi al meglio fate, innanzitutto, una lista, da compilare almeno una settimana prima di partire in modo tale da poter aggiungere, via via ciò che vi dimenticate. Per prima cosa selezionate scarpe e vestiti. Un trucco per portare l'essenziale è quello di scegliere **un vestito per ogni giorno del viaggio**. Pensate a quello che avete intenzione di indossare e con che cosa. Vi potete portare un ulteriore cambio in caso succedesse qualcosa di inaspettato. Se volete essere meticolose, scegliete una **tonalità di base o due** su cui verterà il vostro look estivo, in modo che tutto, dalle scarpe al cappello, sia potenzialmente coordinato. Attenzione ai capi con stampe e fantasie: uno o due concedetevelo, ma per il resto puntate sulla tinta unita. Per quanto riguarda **scarpe e borse** contenetevi come segue: un paio di scarpe chiuse, uno di scarpe da sera, e uno da giorno è la base. Adagiatele sul fondo della valigia chiuse nei loro appositi sacchetti

Ovviamente si devono abbinare a tutto, quindi colori e forme neutre. Lo stesso vale per le **borse**: una grande da mare, una a mano da tutti i giorni e una pochette per la sera. Evitate ingombranti teli mare e asciugamani: meglio dei grandi pareo o tessuti in microfibra. Mettete abiti e maglie voluminose dentro dei sacchetti di plastica e pressateli: eliminando l'aria guadagnerete spazio. **Evitate di piegare tutto**, t-shirt, camice, pantaloni fanno meno volume se sono stesi, o al massimo piegati in due. Si stropicciano anche meno. I **prodotti di bellezza** andrebbero sempre travasati in confezioni più piccole. **Phon, piastra, arricciacapelli**, servono davvero? Perché non optare per un look 'selvaggio' in vacanza, che vi permette di risparmiare spazio e peso?

Essenziale è la **documentazione**, è la prima cosa che dovete raccogliere, preparare una piccola borsa con il passaporto, informazioni mediche, biglietti, assicurazione di viaggio e cercare di averla sempre a portata di mano. Se portate con voi **soldi in contanti**, cercate di distribuirli. In caso di furto o smarrimento non perderete tutti i vostri averi! **Pesate** tutto prima di partire, anche un giorno prima.

Non rischiate di ritrovarvi all'aeroporto con la security che vi impone di decidere cosa lasciare a terra! Nel caso invece non ci siano problemi di peso perché partite in nave o in macchina… beh almeno provate a verificare se riuscite a sollevare la valigia… ■

UN PICCOLO PRONTO SOCCORSO DA VIAGGIO PER I MALESSERI PIÙ COMUNI

Antipiretico per la febbre
Antidolorifico comune
Collirio
Un prodotto per il mal d'aria, d'auto o di mare
Un prodotto per "andare in bagno" e uno per non andarci
Un antistaminico che avete già usato, se siete allergici
Una pomata per le scottature
Un disinfettante, meglio se in polvere
Un prodotto contro gli insetti e le zanzare
Pomata all'arnica per strappi, crampi ed ematomi
Garze e cerotti
Termometro
Creme protettive e lozioni per il sole o per la neve

Tutti in partenza, e il pelosetto viene con noi

Di Joselia Pisano

Mare, montagna, campagna, estero. Quale che sia la meta delle nostre vacanze che tristezza sarebbe se non portassimo con noi anche il nostro migliore amico? Per molti è normale programmare le vacanze includendo anche il pelosetto di casa, ma se questa è la prima volta in cui ci troviamo a fare le valigie anche per lui allora è bene tenere a mente alcuni consigli utili per far sì che anche lui si trovi a suo agio.

Provate a mettervi per un attimo nei suoi panni… oooops, nel suo pelo: voi sapete benissimo quando si partirà, con quale mezzo viaggerete e quale sarà la destinazione. Ma lui no: all'improvviso vi vedrà "impacchettare" scarpe e vestiti in valigia senza un perché apparente. Tutto ad un tratto lo porterete in macchina per una meta a lui ignota, o lo farete venire con voi "addirittura" in treno con gente estranea, odori strani, rumori curiosi, o lo chiuderete in un trasportino per viaggiare in aereo.
La cosa di per sé è disorientante, ma pur di venire con voi farebbe questo e ben altro!
Però se tenete a mente le sensazioni che avete provato nel mettervi al suo posto per un attimo, andare in vacanza e prestare attenzione anche alle sue necessità sarà un gioco da ragazzi. E allora… pronti per la partenza?
Al mare occhio ai colpi di sole: garantite una zona d'ombra e tanta acqua fresca da bere, proprio come fate per voi stessi. Inoltre, come voi, anche lui è soggetto ai danni dei raggi solar: le ustioni possono interessare la cute sotto il pelo, soprattutto se chiaro, il naso, le orecchie, la pancia.
Chi va in campagna o in montagna stia invece attento ai morsi dei parassiti (pulci, zecche, ma non solo): alcuni animali hanno reazioni allergiche.
controllate spesso il pelo, le orecchie, gli spazi interdigitali: è lì che possono impiantarsi spine e forasacchi, che finiscono per spingersi in profondità e causare danni anche gravi. ■

Belle vacanze a partire dal viaggio

L'AUTO: CONTROLLARLA E COMPORTARSI PER BENE

La nostra auto, fedele accompagnatrice delle agognate vacanze, è un oggettone da controllare con cura per conseguire sicurezza e serenità. Con un occhio, pure, alla nostra salute.
I CONTROLLI DA FARE – Prima cosa da controllare: le **gomme**. Pressione e usura sono due caratteristiche semplici da verificare: la pressione, con un compressore; l'usura, con un righello, visto che il battistrada non deve mai essere inferiore ad 1,6 mm, pena pericolo, consumi più consistenti e pure multa salata!
Poi, **l'olio**: verificarne il livello è molto semplice, basta usare l'apposita asticella. Sperando di non usarle mai per tutta la durata delle vacanze, è bene verificare lo stato si salute delle **spazzole del tergicristallo**: meglio non accorgersi che non son più tanto buone nel bel mezzo di un acquazzone estivo in autostrada... È utile poi rammentarsi di controllare che tutte le **luci** funzionino: sostituirle, di solito, non è impossibile, anche se a volte serve smontare tutto il gruppo ottico. Venendo agli obblighi legali, bene tenere d'occhio la **scadenza della revisione** (che va fatta dopo quattro anni, e poi ogni due) pena una multona, fermo amministrativo e pure mancata copertura dell'assicurazione; e verificare di avere sempre a disposizione il **giubbino d'emergenza**: dal 2004 è obbligatorio averlo a portata di mano all'interno dell'abitacolo.

SEDERSI PER BENE (E SCENDERE OGNI TANTO) – Spesso non ci pensiamo, ma affrontare un lungo viaggio in macchina è un bello stress per il nostro corpo. Meglio, quindi, seguire qualche consiglio che riprendiamo da un'intervista che il prof. Valter Santilli de "La Sapienza" ha rilasciato all'ANSA: "Nel corso dei lunghi spostamenti – afferma – è bene scendere dall'auto ogni venti minuti, mezz'ora. E tra gli esercizi da fare quello di mettersi sulle punte dei piedi per poi ricadere sui talloni, a tutto vantaggio della circolazione sanguigna". Poi è sempre bene usare il poggiatesta, inclinare il sedile a 130° e non indirizzare l'aria condizionata su una specifica parte del corpo. ■

N-7100

NET BREATHING SYSTEM™

L'innovativo ed esclusivo sistema NET Breathing System™ (tecnologia licenziata da Geox) permette ai piedi di respirare. Migliora la prestazione incrementando concentrazione, resistenza e precisione.

www.diadora.com

DIADORA

Continua l'Estate con Sulawesi a prezzi formidabili.

LLORET DE MAR

Spiagge e divertimento

OFFERTISSIMA 2X1

Soggiorno di 7 notti in Hotel Cat. 3*
Volo da Pisa, Trattamento di mezza pensione, transfer incluso

AGOSTO da 780€ a coppia
SETTEMBRE da 570€ a coppia

IBIZA

Sole, mare e movida

Soggiorno di 7 notti in Appartamento a Playa d'en Bossa
Volo da Pisa, Trattamento di Solo pernottamento, transfer incluso

AGOSTO: da 750€ a persona
SETTEMBRE: da 450€ a persona

FORMENTERA

I litorali più incontaminati del Mediterraneo

Soggiorno di 7 notti in Appartamento a Es Pujols
Volo da Pisa, Trattamento di solo pernottamento, transfers inclusi

AGOSTO: da 920€ a persona
SETTEMBRE: da 620€ a persona

KOS

Mare cristallino e solarità degli abitanti

Soggiorno di 7 notti in Appartamento a Kardamena
Volo da Pisa, Trattamento di solo pernottamento, transfer incluso

AGOSTO: da 735€ a persona
SETTEMBRE: da 520€ a persona

SW290613 webgraphica.it

SULAWESI

via Circonvallazione, 65 BUGGIANO (Pistoia) telefono 0572.318485 *www.sulawesiviaggi.it*

FUERTEVENTURA

Un'immensa e affascinante duna di sabbia

Soggiorno di 7 notti in Appartamento a Costa Calma
Volo da Bologna, Trattamento di solo pernottamento, transfer incluso

AGOSTO: da 615€ a persona
SETTEMBRE: da 585€ a persona

COSTA NORD DELLA TUNISIA-TABARKA

Destinazione privilegiata per gli appassionati del mare e dell'immersione

Soggiorno di 7 notti in Villaggio Cat. 3*
Volo da Bologna, Trattamento All Inclusive, transfer incluso

AGOSTO: da 580€ a persona

SARDEGNA-LA CALETTA (Siniscola)

Mare color smeraldo e deliziose baie

Soggiorno di 7 notti in Villaggio cat. 4*
Trattamento All Inclusive

AGOSTO: da 515€ a persona

tante altre strutture disponibili e vantaggiosi last minute

siamo aperti per ferie... vi aspettiamo!

I viaggi del cavallino – italia ed europa in pullman

NAMASKAR – Agenzia Viaggi e Turismo

NAMASKAR 1 via Capannori, 19
PORCARI (Lucca) Tel. 0583.212235

NAMASKAR 2 via Pesciatina, 1373
Loc. PICCIORANA (Lucca) Tel. 0583.990205

www.namaskarviaggi.it info@namaskarviaggi.it

SER. TEC.

SERVIZI TECNICI

Finalmente buone notizie con il 1 luglio 2013 le detrazioni passano al 65% e la scadenza è rimandata al 31 dicembre 2013

Oltre alle pratiche per la detrazione fiscale del 65% prevista per i nuovi impianti a risparmio energetico, ti offre un **contributo in conto rottamazione da 150,00 a 300,00 euro** da scontare sulla sostituzione del tuo condizionatore o caldaia.

Chiamaci senza impegno allo **0572 33805**,
e prenota la visita di un nostro tecnico che effettuerà un sopralluogo e ti fornirà uno studio di fattibilità per l'installazione del nuovo in sostituzione di quello esistente".

Grazie alla detrazione fiscale del 65%, al contributo per la rottamazione, e alle nuove tecnologie INVERTER, per il condizionatore e CONDENSAZIONE per le caldaie , l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.

SER. TEC.
SERVIZI TECNICI

SER.TEC.SRL via Giovannini 4
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33805 fax 0572.33806
sc@sertecsrl.eu

POWERED BY QUELLO CHE agosto 2013

Guida agli eventi

tutti gli appuntamenti della Toscana, scelti per voi

SAGRE, FESTE, TRADIZIONI E FOLKLORE

5 luglio-31 agosto

Pubblica…mente Insieme

Dove: Empoli (FI) – Parco di Serravalle
Quando: 5 giugno- 31 agosto
Per info: www.comune.empoli.fi.it
Il Parco di Serravalle a Empoli torna ad accendersi e ad animare con amicizia e simpatia l'estate di migliaia di persone grazie alle Pubbliche Assistenze Riunite. Un evento che si rinnova per tutto luglio e tutto agosto. Per due mesi l'area verde a due passi dal laghetto sarà dedicata all'intrattenimento, alla musica, al divertimento, al ballo, allo spettacolo e al teatro. Ma soprattutto allo stare insieme. Un'occasione importante per vivere la propria città e i propri spazi come una vera vacanza.

26 luglio-17 agosto

Sagra del Pesce e Patate

Dove: Barga (LU) – Stadio Comunale
Quando: 26 luglio-17 agosto
Per info: www.sagra-pesce.com info@asbarga.com
Tutte le sere, dalle 19.30, si può gustare la specialità del pesce e patate, cucinato secondo la migliore tradizione bargo-scozzese. Negli ultimi anni, a coronare il grande successo della sagra barghigiana anche in terra inglese, sono arrivati importanti riconoscimenti come l'articolo su quotidiano "The Independent" ed il servizio televisivo della BBC. Accanto al tradizionale piatto del pesce e patate, alla sagra si possono gustare tutte le sere diversi primi piatti, grigliati di carne, piatti freddi, dolci tipici ed altro ancora. La struttura, interamente coperta, permetterà di mangiare anche in caso di maltempo. E dopo aver mangiato, continua il divertimento con musica dal vivo e pista da ballo. Sarà inoltre presente un'ampia area attrezzata per bambini, che potranno divertirsi in tutta sicurezza sui gonfiabili.

27-28 luglio, 3-4 e 10-11 agosto

Festa della Zuppa di Aquileia

Dove: Aquilea (LU)
Quando: 27-28 luglio, 3-4 e 10-11 agosto
Per info: www.paesidilucca.it comitatopaesanoaquilea@virgilio.it
Nella spettacolare location delle colline lucchesi, tra le vigne e le piane del paese di Aquilea si ripete la tradizione della sagra di Aquilea. La zuppa, solo di verdure di aziende agricole locali del morianese, l'olio e vino delle fattorie di Aquilea, torte con i becchi di verdura, crema e cioccolata, gnocchi, maccheroni fatti ancora come una volta nelle cucine della sagra dalle mani esperte delle donne del paese. Apertura stand ore 19.00.

28 luglio – 18 agosto

Estate a Pracchia

Dove: Pracchia (PT)
Per info: www.prolocopracchia.it
Nella frescura di questo caratteristico paesino di Montagna, un ricco programma accompagna le vostre vacanze. Dal 28 luglio al 18 di agosto, infatti, la Pro Loco di Pracchia propone una serie di eventi che vanno da mostre mercato di antiquariato, serate danzanti, mostre, camminate, musiche e laboratori sia per grandi che per piccini, incontri culturali, cene e degustazioni di prodotti tipici, spettacoli pirotecnici e tanto altro ancora. Un occasione per un fuori porta divertente e rinfrescante, in un posto dotato di un clima unico ed eccezionale, particolarmente adatto per una vacanza di relax, e dove possiamo trovare davvero di tutto. Sul sito internet potete trovare tutto il programma nei dettagli.

28 luglio - 4, 10,11, 17 e 24 agosto

Estate 2013 a Serra Pistoiese

Dove: Marliana (PT) – Loc. Serra Pistoiese
Quando: 28 luglio – 4,10,11,17 e 24 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 119

1–11 agosto

Baviera Fest 2013 a Castelnuovo Garfagnana

Dove: Castelnuovo Garfagnana (LU)
Piazza Chiappini c/o Impianti sportivi
Quando: 1-11 agosto
Per info: www.bavierafest.com

iPionieri

SUMMER VILLAGE DAY&NIGHT

a cura di Anna Lisa Iovine
direzione artistica eventi

Non c'è che dire, I PIONIERI SUMMER VILLAGE, freschissima realtà che ha trasformato l'Area Verde della nota azienda di vendita e noleggio camper, in un vero e proprio Villaggio Vacanze in Città, continua a stupirci.
Non solo propone ogni mese un calendario di eventi sempre nuovo ma riesce ad interpretare le esigenze di un target sempre più vasto di "villeggianti" attraverso le sfaccettature che i suoi ampi spazi riescono ad assumere.
Ecco quindi che la famiglia, tutti i giorni a partire dalle ore 17:00, sceglie una soluzione economica e divertente per passare il pomeriggio e trattenersi fino alla sera scegliendo di cenare con un Menu tutto in stile Steack House, con possibilità di essere serviti al tavolo in zona pedana, o con la soluzione Self Service sotto le vele nell'ampio garden.
I bambini possono giocare in sicurezza nell'Area a loro destinata fornita di scivoli, gonfiabili, piscina con barchine a pedali, canestro, rete per la pallavolo nel prato, e tanto altro.
Si arriva al tramonto e Thomas dal bancone in pedana sarà pronto a servirvi un freschissimo aperitivo o un ricco apericena da gustare comodamente seduti sui divanetti sotto vela.
Ecco quindi che all'imbrunire la zona pedana si trasforma in uno spazio pronto ad accogliere serate davvero entusiasmanti. Ottima musica, dj set, aperitivi squisiti, un ambiente che nulla ha da invidiare ai migliori locali di tendenza: IL COUNTRY BEACH! un nome davvero appropriato in considerazione del fatto che potrete scegliere di ballare in pedana o sorseggiare il vostro freschissimo Mojito direttamente lato "spiaggia"!

Cosa aspettate dunque I PIONIERI SUMMER VILLAGE di giorno, e il COUNTRY BEACH by night vi aspettano per una lunga estate di divertimento!!

PIONIERI Summer Village
Via Biscolla Fronte IPERCOOP
51010 MASSA E COZZILE (Pistoia)

iPionieri Summer Village by Night...

Vieni a scoprire la nuova area de I PIONIERI SUMMER VILLAGE

COUNTRY BEACH

AMPIO PARCHEGGIO INGRESSO LIBERO

Aperitivi, Cocktails, Dj Set...sulla spiaggia !

Segui la nostra programmazione mensile su facebook "I Pionieri Summer Village"

Direzione Artistica

I PIONIERI SUMMER VILLAGE - Via Biscolla fronte Ipercoop Massa e Cozzile - Info: ANNALISA 348 2486649

PROGRAMMA DAL MER 7 AL SAB 31 AGOSTO

MER 7	KARAOKE
GIO 8	DJ SET
VEN 9	SERATA LATINA
SAB 10	I FAVOLOSI ANNI 70' 80'
DOM 11	SERATA MOJITO
MER 14	KARAOKE
GIO 15	CENA DI FERRAGOSTO
VEN 16	SERATA LATINA
SAB 17	I FAVOLOSI ANNI 70'80'
DOM 18	SERATA PAREO
MER 21	KARAOKE
GIO 22	DJ SET
VEN 23	SERATA LATINA
SAB 24	I FAVOLOSI ANNI 70'80'
DOM 25	SERATA SURF
MER 28	KARAOKE
GIO 29	DJ SET
VEN 30	SERATA LATINA
SAB 31	I FAVOLOSI ANNI 70'80'

iPionieri Summer Village

il tuo Villaggio Vacanze in città...

INGRESSO LIBERO

GRIGLIATE E NON SOLO...SOTTO LE STELLE

AMPIO PARCHEGGIO

info@bavierafest.com
Al BavieraFest, i visitatori troveranno un'atmosfera che richiama e ricalca uno dei padiglioni del famoso Oktoberfest di Monaco: stinco di maiale, salsicce di Norimberga, affettati e formaggi bavaresi, strudel, il famoso e ricercato "Brezel gigante" pane bavarese, una coinvolgente ed entusiasmante orchestra tipica tedesca presente per tutti i giorni di spettacolo, per finire con la grande birreria bavarese "Herrnbrau".

2-4, 9-11 e 14-18 agosto

Sagra del Pesce

Dove: Uliveto Terme (PI) – Campo Sportivo
Quando: 2-4, 9-11 e 14-18 agosto
Per info: www.viconet.it Tel.050.796117
Grigliate e piatti a base di pesce. Musica dal vivo e intrattenimenti per tutti!

2-18 agosto

42^ Sagra della Bistecca a Galleno

Dove: Fucecchio (FI)- Loc. Galleno
Quando: 2-18 agosto
Per info: www.prolocogalleno.it info@prolocogalleno.it Tel. 348.6930408
Quando fuori fa caldo, si mangia sempre volentieri all'aperto. Quando alla possibilità di mangiare all'aperto si uniscono poi musica dal vivo ed un ottimo e vario menu di piatti tipici, la serata prende i contorni di una festa e si colora d'allegria. Nelle strade della frazione fiorentina saranno presenti numerosi stand gastronomici che offriranno una vasta scelta di prodotti tipici da degustare ed acquistare; a cena, invece, presso gli spazi antistanti la chiesa di Galleno verranno servite chiaramente bistecche alla fiorentina, vere regine, com'è giusto, della sagra a loro dedicata, ma anche altri piatti della cucina locale fra cui primi, secondi alternativi, contorni. Il menu della sagra, infatti, è molto ampio e ricco, forse il più ricco dei menu da sagra in Toscana, ed offre all'incirca una cinquantina di piatti tradizionali fra cui scegliere.

3-4, 8-11, 15-18 e 22-25 agosto

Sagra del Cunigliolo Fritto

Dove: San Miniato (PI) – Loc. La Serra
Quando: 3-4, 8-11, 15-18 e 22-25 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 117

3-5 e 9-18 agosto

Sagra del Panigaccio
Dove: Podenzana (MS)
Santuario della Madonna del Gaggio
Quando: 3-5 e 9-18 agosto
Per info: www.comune.podenzana.ms.it
Tel. 0187.410024-0187.410408
Origini umili, ingredienti poveri, uniche risorse di un tempo. Acqua, farina, sale. Sembra niente eppure il panigaccio merita una sagra. Sarà la cottura nei testi, prima arroventati e poi impilati, sarà la sua bianca forma rotondeggiante, sarà quella fragranza che sa di antico e che racconta la storia dei suoi abitanti… sarà la semplicità e la versatilità che contraddistingue questo meraviglioso prodotto, rielaborato con cura sapiente e con metodi originali. Si può consumare caldo, con i salumi, con i formaggi, col pesto, col sugo di funghi. O semplicemente in "purezza", fragrante, con un filo di olio extravergine. Lo stand gastronomico è aperto a partire dalle ore 17,00. E per rendere ancora più speciale questo evento, ogni sera musica dal vivo con orchestra.

3-15 agosto

Sagra del Tortello e della Carne alla Brace a Sagginale

Dove: Borgo San Lorenzo (FI) – Loc. Sagginale
Quando: 3-15 agosto
Per info: www.sagginale.it info@sagginale.it Tel. 055.8490072
Nei locali degli impianti sportivi di Sagginale edizione estiva della sagra per gustare i classici tortelli accompagnati da squisita carne alla brace e da altri primi piatti gustosi. I tortelli di patate sono una ricetta tipica del Mugello e si distinguono dai tortellini emiliani per la loro forma quadrata ed hanno dimensioni maggiori. Altra differenza è il ripieno, molto più semplice, ma non meno gustoso, composto da un impasto di patate lesse passate, parmigiano, noce moscata e sale. I condimenti ideali sono il sugo di carne (ragù, sugo di anatra, coniglio

ANCORA COSTUMI PER VOI…

IL NOSTRO "FORTE" SONO LE MISURE!

C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI
Capriccio 2
0572-766527
intimo uomo – donna – taglie forti

o cinghiale), sugo al tartufo, ai funghi, con olio e parmigiano o con burro e salvia. La sagra è garantita anche in caso di pioggia in locale al coperto. La domenica aperti a pranzo e cena, tutti gli altri giorni solo a cena

3-17 agosto

Sagra della Contrada Il Ponte

Dove: Forte dei Marmi (LU)- Loc. Vaiana, presso il Parco delle Scuole Elementari
Quando: 3-17 agosto
Per info: www.versiliainfo.com info@versiliainfo.com Tel. 0584.617766
Tra gli oliveti della Vaiana, un posto fantastico dove rilassarsi e trascorrere la serata con la famiglia o gli amici.
Ricco menù di cucina tipica e grande varietà di vini. Bar, Cocktail-Bar e spazio giochi gratuito per bambini. E dopo cena puoi trascorrere la serata in allegria con favolose orchestre spettacolo, ballando su una pista in marmo di 200 mq.

6-7 agosto

Fiera d'Agosto e Sagra del Brigidino

Dove: Lamporecchio (PT)
Quando: 6-7 agosto
Per info:
www.comune.lamporecchio.pt.it
Un appuntamento annuale con il divertimento, la musica, i giochi, gli spettacoli e che costituisce la naturale evoluzione di un assai più antica fiera, quella del bestiame, che era particolarmente significativa ed importante quando il paese si sosteneva essenzialmente, sotto il profilo economico, con le tradizionali attività del lavoro dei campi e dell'allevamento.
Attualmente la fiera, che si svolge nella via centrale del paese il primo martedì di agosto ed il mercoledì successivo (con il cosiddetto "Fierino"), rappresenta una gioiosa coloratissima occasione di divertimento, mantenendo inalterata negli anni una forte capacità di "attrazione" anche nei confronti dei paesi vicini.

6-27 Agosto

Festa Medievale a Signa

Dove: Prato **Quando:** 6-7 settembre
Per info: www.artes.prato.it artes.prato@gmail.com
Organizzato dall'Associazione Artes con il contributo della Circoscrizione Centro del Comune di Prato, il festival vede la presenza di giovani artisti e nomi affermati del panorama del Barocco italiano, che si esibiranno nelle suggestive atmosfere dei chiostri del centro storico. La direzione artistica è affidata ad Andrea Vitello. Organizzato dall'Associazione Artes con il contributo della Circostrizione Centro del Comune di Prato, il festival vede la presenza di giovani artisti e nomi affermati del panorama del Barocco italiano, che si esibiranno nelle suggestive atmosfere dei chiostri del centro storico. La direzione artistica è affidata ad Andrea Vitello. **Martedì 6 Agosto** - ore 21.30
BASSORILIEVI A 7 CORDE Chiostro S. Francesco, Cappella Migliorati Recital di viola da gamba con Francesco Tomei
Martedì 13 Agosto - ore 21.30 SOAVI AFFETTI Chiostro S. Francesco, Cappella Migliorati Virtuosismo e cantabilità nella musica violinistica del XVII e XVIII secolo, con Anna Clemente clavicembalo e Patrizio Focardi, violino barocco
Martedì 20 Agosto - ore 21.30 DANSE LA NUIT Chiostro S. Francesco, Cappella Migliorati Recital di tiorba e chitarra spagnola con Simone Vallerotonda **Giovedì 22 Agosto** - ore 21.30 PERLE DEL RINASCIMENTO Chiostro chiesa dello Spirito Santo Musicisti in costumi dell'epoca: Laura Andreini, soprano e Andrea Benucci, liuto. Realizzato con il contributo del CRAL dipendenti del Comune di Prato
Martedì 27 Agosto - ore 21.30 IL '700 TRA DUE VENTI
Chiostro chiesa dello Spirito Santo Ensemble Amadigi: Martino Noferi, oboe barocco e flauto; Marco del Cittadino, oboe barocco; Ottaviano Tenerani, clavicembalo. Ingresso gratuito a tutti gli eventi.

7 agosto

A Cena con Beatrice

Dove: Cutigliano (PT) – Loc. Pian degli Ontani
Quando: 7 agosto
Per info: Tel. 331.8481035
Organizzata dal Centro Studi Beatrice nell'ambito della serata si svolgono scenette e canti di lavoro e svago ambientati ai tempi in cui è vissuta Beatrice, poetessa pastora analfabeta del 1800. Il tutto si svolge durante la degustazione di una cena a base di piatti tipici delle famiglie contadine dell'epoca.

7-18 agosto

Festa del Pesce

Dove: Massarosa (LU) – Montramito, loc. La Gulfa
Quando: 7-18 agosto
Per info: www.comune.massarosa.lu.gov.it info@comune.massarosa.lu.it Tel. 0584.979229 – 339.2053476
Festa organizzata dall'AVIS di Massarosa e sostenuta dall'entusiasmo e dal lavoro di una intera comunità, per la soddisfazione degli ospiti e la promozione del paese. Oltre all'ottima cucina, tantissimi gli intrattenimenti: dai giochi per i più piccoli al ballo.

8-11 agosto

Montemagno in Festa

Dove: Camaiore (LU) – Loc. Montemagno
Quando: 8-11 agosto
Per info: Tel. 0584.9861
Sagra paesana per degustare la cucina tipica locale: zuppa del contadino, tortelli casalinghi, grigliate di carne, musica, ballo e giochi per i più piccoli. Tutto ciò che serve per rendere una serata allegra e serena.

9-11 agosto

Si Pusigna in Val Sestaione

Dove: Cutigliano (PT) – Loc. Pian degli Ontani
Quando: 9-11 agosto
Per info: Tel. 331.8481035
La manifestazione, organizzata da Proloco Val Sestaione col patrocinio del Comune di Cutigliano, si articola in tre giornate ricche di iniziative che si svolgeranno per tutto il paese e dintorni. "Si Pusigna", voce dialettale che significa" assaggiare-degustare" le specialità tipiche della nostra zona. "Si Pusigna" non è solo gastronomia ma è mostra-mercato di prodotti artigianali e non, è spettacoli musicali, è momenti culturali, è scoperta della natura, è esibizioni e attività sportive.

Festa Messicana

Dove: Molazzana (LU)
Quando: 9-11 agosto
Per info: www.comunedimolazzana.it
Per tre giorni Molazzana diventerà "caliente" grazie all'attesissima Festa Messicana. Una festa stravagante con bevande e cibi tipici messicani. Non solo tacos e tortillas, però, perché questa festa offre tanta musica dal vivo e animazione per bambini.

Calici di Stelle a Carmignano

Dove: Carmignano (PO)
Quando: 9-11 agosto
Per info: www.carmignanodivino.prato.it info@carmignanodivino.prato.it Tel. 055.8712468
Calici di stelle si allunga e nel 2013 animerà gli incantevoli e freschi giardini di olivi della Rocca di Carmignano non per due ma per tre notti. Notti, come sempre, del buon vino e dei nasi all'insù, dei desideri affidati al guizzo di una stella cadente ma anche della buona musica. Patiti di grandi vini e neofiti, giovani e famiglie con bambini in cerca semplicemente di una notte diversa dal solito. Perché non ci sono solo i vini Doc e Docg di Carmignano da gustare in calici di vetro, c'è il paesaggio, con lo sguardo che tutt'attorno dai giardini della Rocca di Carmignano domina per intero la piana tra Firenze, Prato e Pistoia. C'è la musica: rock, alternative rock e jazz la prima sera, ancora jazz e musica anni 60-70 e 80 la seconda, swing la terza. C'è l'arte, con alcune mostre. Ci sono le golosità preparate dai ristoratori, telescopi puntati al cielo, astrofili che lo spiegano e poi laboratori ed animazioni per bambini.

9-11, 17-18, 24-25 agosto

Stordellata sul Fiume

Dove: Seravezza (LU)
Quando: 10 agosto
Per info: www.prolocoseravezza.it info@

Serrazzano: dove c'è fresco c'è appetito!

Nel frascheggiante **Parco dei Castagni** (580 mt s. l.m), a Serrazzano - Pomarance (Pisa), dal **9** al **18** di agosto, il **G.S. Serrazzano** vi dedica una settimana all'insegna della buona cucina casalinga "Toscana", con la **"40ª Festa Paesana di Serrazzano".** Ricerca accurata di qualità e amore nella preparazione, sono i giusti slogan per esprimere il cibo secondo gli abitanti di Serrazzano, che raggiunge il clou, a ferragosto, con la degustazione dei superbi **Tortelli Serrazzanini**. Il programma della settimana è molto intenso, si parte con **venerdì 9 agosto** con cena a pizza, antipasti e karaoke, per proseguire in una sapiente alternanza culinaria che va da prodotti di eccellenza come la cinta senese, al pesce, fritto o cucinato in fantastiche lasagne di mare, al baccalà, al risotto salsiccia e zucchine, oppure il polpettone della nonna, l'agnello, la trippa, l'arrotolata di maiale per finire col "gran fritto" di pollo e coniglio la **domenica 18 agosto**. La lista sarebbe ancora lunga, non vi resta che andare e gustare direttamente con mano, o più propriamente con… "bocca"! Assolutamente da non scordare l'accompagnamento, che, nelle serate gastronomiche al Parco, si articola tra orchestre, piano bar, serate danzanti ed esposizione di moto d'epoca.

Una serata "mangereccia" al Parco dei Castagni
G.S. Serrazzano - Serrazzano – Pomarance (Pisa)
Parco dei Castagni - www.geotermicacalcio.it
telefono 0588.67793 328.2157881

LA CULTURA OLTRE LE TRADIZIONI

16A FIERA DEGLI UCCELLI
A MARINA DI CARRARA

Uccelli da richiamo, pappagalli, cocorite e inseparabili ma anche magnifici esemplari di razze canine sia da accompagnamento che da caccia e da utilità. La **"Fiera degli Uccelli"** di Carrara, infatti, oltre ad essere una festa sia per gli addetti ai lavori sia per i visitatori "comuni", è un tripudio di colori e di suoni che si articolano tra i vari eventi in programma il **25 agosto** presso la **piazza Gino Menconi**.

Lo scopo di questa fiera, giunta alla sua **16ª** edizione, è quella di sensibilizzare il "pubblico" anche nei confronti dell'utilizzo e del significato che viene attribuito all'arte venatoria. Si sottolinea, a tal proposito, la tradizione antica tramandata da generazione in generazione, sia di riti che di costumi e feste che si perdono nei secoli. Tra queste la cultura ittica e venatoria, vista come tutela dei prodotti di filiera corta, e, in questo caso per promuovere una cultura di una caccia sostenibile ed equilibrata, elevando il ruolo sia dei cacciatori (ma anche dei pescatori e degli agricoltori), a sentinelle responsabili dell'ambiente e del territorio, quindi del mare e della fauna. La Fiera è organizzata dall'**ANUU** (Associazione Migratoristi Italiani per la conservazione dell'ambiente naturale), con il patrocinio del **Comune** di Carrara e della **Provincia** di Massa Carrara.

ANUU
Costa Giuseppe
telefono 0585.53469
338.6964561

PROGRAMMA

Ore 5,00: apertura Fiera con iscrizioni dei soggetti partecipanti alle gare;
ore 7,15: inizio delle gare con termine ore 10,00
ore 7,00/8,30: giuria
ore 11,00 proclamazione vincitore;
ore 12,00 assegnazione premi da parte delle Autorità.
Ore 15,30: **Esposizione di Bellezza** dei **Pappagalli**, **Cocorite** e **Inseparabili** (iscriz. € 5,00 a soggetto)
Ore 15,30: Esposizione Canina di cani da compagnia, da caccia, da difesa, da utilità (iscriz. € 10,00 a soggetto) con inizio esposizione ore 16,00 e premiazione ore 19,30.

Per il **9° Campionato Interregionale di Volantini** (Piccioni) a campo e Zimbelli, verranno premiati dalle Autorità rispettivamente i primi tre di ogni specie con medaglie e diplomi di merito.
Per le **Gare di Canto** saranno assegnati diplomi di merito ai primi tre esemplari delle seguenti specie: Allodole, Merli, Tordi, Sasselli, Fringuelli, Cesene, Passeri.
Per l'**Esposizione Numero di Uccelli da Richiamo, Maggior Numero di Uccelli Esotici e Maggior Numero di Animali da Cortile** verranno assegnati diplomi ai primi tre selezionati per ogni disciplina.
Verranno premiati i primi tre esemplari con medaglie e diplomi
Ai primi 3 classificati di ogni gruppo verranno consegnate medaglie e diplomi di qualifica.
"Best in Show": al miglior soggetto in esposizione sarà assegnato il Trofeo **"Città di Carrara"**

ANUU
ASSOCIAZIONE DEI MIGRATORISTI ITALIANI PER LA CONSERVAZIONE DELL'AMBIENTE NATURALE

con il patrocinio del
COMUNE DI CARRARA
e della PROVINCIA DI MASSA CARRARA

16ª FIERA DEGLI UCCELLI

(21ª EDIZIONE PROVINCIALE)

ED ESPOSIZIONE CANINA (tutte le razze)

3ª Esposizione di bellezza dei Pappagalli, Cocorite e Inseparabili

MARINA DI CARRARA (MS)
Domenica 25 Agosto 2013
Piazza Gino Menconi

prolocoseravezza.it Tel. 0584.757325
Tradizionale sagra gastronomica con cucina tipica locale ed intrattenimento musicale presso la Chiesa SS. Annunziata

9-18 agosto

Festa paesana a Serrazzano

Dove: Pomarance (PI) – Loc. Serrazzano
Quando: 9-18 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 38

Sagra della Contrada Il Ranocchio

Dove: Seravezza (LU)
Quando: 9-18 agosto
Per info: www.prolocoquerceta.it info@prolocoquerceta.it Tel. 0584.760871
La manifestazione si svolge nella splendida cornice delle Alpi Apuane e le campagne della Versilia: è la sagra delle grandi orchestre e delle sane pietanze versiliesi. Infatti oltre ai ranocchi fritti e ai tordelli nostrani si possono degustare piatti tipici della cucina versiliese come bistecche, grigliate miste, fritture di pesce e carne, gustosi primi piatti preparati dalle mani sapienti delle donne di contrada. La manifestazione promette ballo liscio tutte le sere con orchestre di fama nazionale ed internazionale oltre al grande gioco della tombola.

9-19 agosto

Festa Patronale di San Lodovico a Serravalle Pistoiese

Dove: Serravalle Pistoiese (PT)
Quando: 9-19 agosto
Per info: www.prolocoserravallepistoiese.it info@prolocoserravalle.it
Tel. 334.8247948
Nella bellezza austera della cornice del centro storico, nove giorni di feste patronali con giornate medievali. Un programma ricco e affascinante tutto da scoprire e da gustare

10 agosto

Calici di Stelle a Vinci

Dove: Vinci (FI) – Castello di Vinci
Quando: 10 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 115

Saperi & Sapori

Dove: Piteglio (PT)
Quando: 10 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 113

Festa di San Lorenzo

Dove: Firenze – Piazza San Lorenzo
Quando: 10 agosto
Per info: www.comune.fi.it Tel. 055.2616050-051-054-056
La festa di San Lorenzo costituisce da sempre l'occasione del ricordo dei legami tra la città e la prima chiesa consacrata nel centro di Firenze, nel 393 d.C. da Sant'Ambrogio. San Lorenzo costituisce festa popolare per eccellenza nella storia della città, valorizzata soprattutto dall'insediarsi della famiglia dei Medici nel quartiere di San Lorenzo. La festività costituisce anche un omaggio alla coscienza popolare della città, che ha sempre vissuto questa festa come un'occasione di ritrovo e d'incontro della comunità anche con la tradizionale distribuzione di cocomero e lasagne in piazza San Lorenzo, ed un concerto di musica classica sul sagrato della chiesa, a conclusione della giornata. La manifestazione prevede la partecipazione del Corteo Storico della Repubblica Fiorentina che, con il Gonfalone, partecipa alla messa nella Basilica di San Lorenzo con l'offerta di ceri.

Calici di stelle a Montepulciano

Dove: Montepulciano (SI) – Centro storico
Quando: 10 agosto
Per info: www.stradavinonobile.it booking@stradavinonobile.it Tel. 0578.717484
A partire dalle ore 17.00, nella incantevole cornice di Piazza Grande aprirà il banco di assaggio dei rossi di circa 50 cantine poliziane ed un innovativo porta calice in eco pelle sarà distribuito agli eno-turisti per la degustazione. A seguire le otto Contrade del Bravìo delle Botti apriranno le proprie sedi ai visitatori per gustare i piatti tipici della tradizione gastronomica locale. Lungo le vie cittadine il Mercatino delle Arti e dell'Antiquariato e dei prodotti tipici di filiera corta, concerti *live* ad allietare la serata e l'esibizione del gruppo di Sbandieratori e Tamburini di Montepulciano. Da non perdere presso le sale de Le Logge della Mercanzia l'esposizione della Galleria Cerri Arte con opere di grandi maestri contemporanei e presso la Fortezza la mostra Giorgio De Chirico Il ritratto - Figura e forma. L'11 agosto Calici di Stelle proseguirà a Valiano di Montepulciano.

10-11 agosto

XXª Edizione Extrad'arte a Maresca

Dove: San Marcello Pistoiese (PT) – Loc. Maresca
Quando: 10-11 agosto
Per info: www.extradarte.it betty@extradarte.it Tel. 366.4122006
Festival di teatro, musica ed arte in strada, caratterizzato da spettacoli, giocolieri, mimi, gruppi musicali ed altri Artisti di Strada che si esibiranno nelle vie centrali, e nella Piazza di Maresca; inoltre, saranno presenti banchetti del mercatino hobbistico e quelli di alcune Associazioni di Volontariato e molto altro ancora....

Castiglione nel Medioevo

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU)
Quando: 10-11 agosto
Per info: www.castiglionenews.it
Rievocazione di due giornate medievali nella suggestiva scenografia del borgo incastellato. Tutto il paese, cinto da mura e torrioni, sarà interessato dalle diverse manifestazioni previste nel programma. I visitatori potranno muoversi per le vie del paese rivivendo un'atmosfera antica e suggestiva. Lungo la via principale saranno allestiti vecchi mestieri e bancarelle di artigiani. Sarà possibile degustare i prodotti tipici delle Osterie "Del Castello" e "Dei Briganti" e dissetarsi nella Taverna dei Frati. Nel percorrere le viuzze del borgo incastellato, gli ospiti potranno visitare un tipico accampamento medievale, assistere al corteggio e ad animazioni con giullari, streghe, trampolieri e artisti di strada.

10-15 agosto

Festa della Carne alla Griglia

Dove: Pescia (PT) – Loc. Vellano
Quando: 10-15 agosto
Per info: studiopinocchio2006@alice.it
Tel. 0572.479889 – 0572.1479808
Al Circolo vellanese sarà possibile degustare il meglio della gastronomia tipica, annaffiata da buon vino, in ottima e allegra compagnia. E nelle serate di sabato 10, domenica 11 e lunedì 12 agosto, presenterà oltre ai tradizionali tagli di carne, baccalà alla livornese e baccalà alla griglia. Tutte le sere della festa il circolo offrirà musica dal vivo con ballo liscio, moderno e latinoamericano.

10-16 agosto

Festival del Pensiero Popolare a San Miniato

Dove: San Miniato (PI)
Quando: 10-16 agosto
Per info: www.sanminiatopromozione.it
Il Palio di San Rocco – Festival del pensiero popolare, pieno di iniziative, ideologie e argomenti da affrontare, torna anche quest'anno a coinvolgere il comune di San Miniato. Gli eventi (spettacoli, convegni, mostre, laboratori e cammini) culmineranno con lo straordinario lancio del "Buttafumo di San Rocco", un enorme turibolo che, come il Botafumiero di Santiago di Compostela, spargerà fumi di incenso su fedeli e curiosi presenti alla processione.

10-25 agosto

Festa dell'Appetito Agosto al Colle di Buggiano

Dove: Buggiano (PT) – Loc. Colle di Buggiano
Quando: 10-25 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 116

11 agosto

Parco del Marmo - Rievocazione storica del lavoro dei cavatori

Dove: Minucciano (LU)
Loc. Segheria - Gorfigliano
Quando: 11 agosto
Per info: gorfigliano@gmail.com
Tel. 346.6310940
Come da tradizioni un gruppo di anziani cavatori di marmo mostrerà al pubblico come

si taglia il marmo con il filo elicoidale con acqua e sabbia, inoltre verranno mostrate le varie tecniche del quadratore, del lizzatore, del filista e tanto altro per un appuntamento che fa tornare alla memoria la dura vita dei cavatori del marmo. Il taglio del marmo durante la rievocazione è reale quindi i visitatori assisteranno in diretta al taglio con il filo elicoidale di enormi blocchi in marmo proprio come accadeva ad inizio 1900.

Il Palio di San Cassiano

Dove: San Casciano dei Bagni (SI)
Quando: 11 agosto
Per info: www.paliodisancassiano.it
info@paliodisancassiano.it
Tutto inizia con la sfilata del Corteo Storico, per le vie del Paese, addobbate con tanta cura da restituire l'immagine di un borgo Rinascimentale. Dopo la solenne benedizione ai Capitani ed ai giocatori della contrade nella Collegiata, il Corteo si sposta in Piazza Matteotti dove le quattro contrade si sfidano in giochi popolari che servono ad assegnare l'ordine di partenza dell'ultima gara: la corsa della Ranocchia. Quest'ultima consiste nello spingere una carriola, sul cui pianale è posta una ranocchia. Se la rana salta al di fuori della carriola, il "Granocchiaio" deve arrestare la sua corsa, recuperare tramite un cordino la rana (senza mai toccare l'animale, pena la squalifica) e rimetterla al suo posto, poi proseguire la sua corsa fino alla linea d'arrivo.

Il Salto della Contessa a Gavorrano

Dove: Gavorrano (GR)
Quando: 11 agosto
Per info: www.comune.gavorrano.gr.it
prolocogavorrano@teletu.it
Tel. 0566.846282
Rievocazione storica in costumi medievali della tragica morte della Pia dei Tolomei nel Castello di Pietra. La donna fu resa famosa dai versi della Divina Commedia in cui si indica proprio il marito come responsabile della tragica fine spinto da una folle gelosia, anche se le leggende sulla morte di lei sono svariate. Portata durante la notte nel castello di Pietra, Pia viene gettata dalla finestra su di un dirupo. Nella giornata dedicata al ricordo, le due contrade in cui si divide Gavorrano, quella del centro detta dei Pannocchieschi e quella del paese nuovo, detta dei Tolomei, si sfidano per la conquista del palio. L'oggetto della battaglia varia negli anni, da una sfida tra arcieri a un torneo a cavallo. Fa da cornice un colorito corteo storico con costumi medievali e la presenza di affascinanti sbandieratori.

11-15 agosto

"Tristano e Isotta" – Rappresentazione del Bruscello

Dove: Montepulciano (SI) – Piazza Grande
Quando: 11-15 agosto
Per info: www.bruscello.it bruscello@alice.it Tel. 0578.758529
Il Bruscello è una forma di teatro popolare e contadino, tipicamente toscano, recitato e cantato da attori non professionisti ed è una rappresentazione a volte epico-drammatica, a volte farsesca di episodi della vita di tutti i giorni, creati da immaginazioni popolari o da fatti realmente accaduti, della storia o della letteratura. Il tema, che mescola canto e recita, varia di anno in anno. Soggetti, testi e sceneggiatura si devono tutti alla creativa spontaneità dei bruscellanti, una compagnia che pratica questo genere per amor di tradizione e diletto.

11-18 agosto

Dolce Monumento – Sagra del Bignè

Dove: Castelfranco di Sotto (PI)
Loc. Orentano
Quando: 11-18 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 112

13 agosto

Festa di San Cassiano a San Casciano Val di Pesa

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)
Quando: 13 agosto
Per info: www.sancascianovp.net
Tel. 055.8256385 – 055.8256390 – 338.1006543
Tradizionale fiera con vendita di vario genere: dolciumi, giocattoli, libri, bigiotteria, abbigliamento, animali vivi, artigianato etnico e locale. Alle 17.30 S. Messa solenne e processione per

Ufficio del Turismo di Bibbona (Livorno)
www.bibbonaturismo.it - telefono 0586.600699
335.1908184

A LA CALIFORNIA, LA CHIANINA SFILA PER VOI

Fiera della Zootecnia , 83ª Edizione

Torna, dal **22** al **25** agosto l'appuntamento con l'**83a "Fiera della Zootecnia" di Bibbona (Livorno)**, un appuntamento che si può ormai definire "storico", organizzata dall'amministrazione comunale di Bibbona in collaborazione con il **Comitato di Promozione e Aggregazione Sociale di Bibbona**. Immancabile la cena, **giovedì 22 agosto**, intitolata **"La Fiorentina"**, dedicata alla Bistecca, regina indiscussa della Fiera. Aperitivi e antipasti sono preparati dagli chef Luciano Lazzeri e Emanuele Vallini, rispettivamente dei ristoranti La Pineta e La Carabaccia, in abbinamento a pregiati vini del **Consorzio Doc Terratico di Bibbona**. Nella serata di **venerdì 23 agosto** entrano in scena i bovini di razza chianina, che fanno il loro ingresso nella fiera in oltre 120 splendidi esemplari iscritti al libro genealogico nazionale di razza chianina. **Sabato 24 agosto**, infine, si darà il via alle valutazioni dei bovini in fiera, in collaborazione con l'associazione allevatori. Nel corso del week and non mancheranno attività collaterali e premi per gli animali, presenti alla **"9ª Fiera Regionale"**, con l'attribuzione del premio Massimo Guerrieri. Presente anche un'esposizione ovina delle razze autoctone e da venerdì apertura di **ricchi stand gastronomici** e del **mercatino dell'artigianato**, oltre a quello del vino Doc Terratico di Bibbona. Aperto, sempre da venerdì sera, anche lo stand ristorante gestito dall'**Ucav**, aperto sabato e domenica sia a pranzo che a cena.

36° Palio Città di Pescia

TAMBURI, CHIARINE, BANDIERE, ARCHI E CUORE PER UN SOGNO DAL GUSTO ANTICO

di Yuri Martone

Sudore, sacrificio, rabbia, disperazione ma anche speranza e gioia, quella vera, quella che ti fa scendere lacrime dolci e sensazioni pure come per il primo

bacio: questo è il Palio di Pescia, il cuore che va al tempo dei tamburi, il respiro intrattenuto nel canto di una chiarina e lo sguardo alto a seguire il volo di una bandiera. La prima domenica di settembre Pescia torna nel passato con più di 400 persone, pesciatini e non, che sfilano per la città vestiti da dame e principi, cavalieri e sbandieratori, tamburini e arcieri; quest'ultimi sono i veri protagonisti del Palio, qui non siamo a Siena o Pistoia, i destini del "cencio" sono in mano ai 4 arcieri dei 4 rioni che si sfideranno a colpi di frecce. La bellezza di questo evento sta proprio qui, nelle persone; per quanto un fantino possa essere bravo, un cavallo veloce è un cavallo vincente, ma a Pescia è diverso, sono gli arcieri ad essere protagonisti insieme ai loro archi, rigorosamente in legno così come le frecce. Le manifestazioni collaterali al Palio hanno inizio il sabato precedente a quello della vigilia con tante attività tra cui la gara di "Palla al paniere", un misto fra pallamano e basket, che vede coinvolti i giovanissimi rappresentanti dei quattro rioni cittadini. Dal successivo lunedì al giovedì, a turno, ogni rione allestisce la sua "cena propiziatoria", a base di piatti tipici della tradizione locale proposti in un´atmosfera e in un ambiente medievaleggiante con spettacoli di vario tipo fino alla presentazione della squadra che andrà a contendersi il "cencio" la domenica.

Il venerdì, antivigilia della gara, fa la sua comparsa ufficiale il Palio, che, anno dopo anno, ricorda un fatto storico o un aspetto significativo di Pescia o del suo territorio. A prendere in consegna il "cencio", al termine di una suggestiva fiaccolata, sono i rappresentanti del rione vincitore dell´edizione precedente, quindi quest'anno sarà la volta del rione Santa Maria. Nella stessa serata, viene presentata anche la dama che la sera

successiva rappresenterà la nostra città al concorso nazionale "La bellezza e l´eleganza della donna nel medioevo e nel rinascimento", manifestazione, questa, che richiama a Pescia belle rappresentanti di località vicine e lontane, che indossano, durante la sfilata, gli abiti d´epoca più ricchi o maggiormente significativi. E finalmente si arriva al giorno fatidico, che ha inizio con la benedizione in Cattedrale, da parte del Vescovo, del Palio e degli arcieri. Alle ore 15,00 in punto parte il corteggio, formato da circa seicento figuranti in abiti di fogge riferibili al XIV e XV secolo, che si snoda lentamente, fra due ali di folla, per le vie principali della Città al suono ritmato ed ininterrotto dei musici. Il Palio viene trasportato sopra un carro particolarmente addobbato, tirato, come da tradizione, da un cavallo. Schieratosi il corteggio davanti alla tribuna del Podestà, si procede al saluto solenne e alla lettura del bando di sfida. Successivamente si esibiscono i gruppi di spettacolo dei vari rioni dopo di che, su comando del Maestro di campo, prende il via la gara che va avanti fino alla prova finale quando un´ultima freccia, se ben assestata nell´unico bersaglio disponibile, potrebbe sovvertire ogni precedente certezza. Sarà tuttavia il Podestà, al termine dell´ultima, accurata verifica dei punteggi, ad annunciare il nome del rione primo classificato. Consegnato il "cencio" ai vincitori nella confusione generale, il corteggio a stento si ricompone, per accompagnare, con un ultimo gesto di amichevole cavalleria e fra due ali di folla plaudente, il rione vincitore alla propria sede. Bella e significativa la presenza degli arcieri sconfitti che innalzano i loro archi in segno di riconosciuta sconfitta davanti ai vincitori. ■

REGOLAMENTO DEL PALIO DI PESCIA

Ognuno dei 4 rioni può disporre di 4 arcieri più una riserva per le 3 voleé in cui è suddivisa la disfida (più vi è una voleé di prova dove vengono tirate 3 frecce per ogni arciere, riserve comprese).
Nella prima, i bersagli da colpire sono quattro di cui tre del diametro di 20cm. (15 punti ciascuno) e uno di 10cm. (40 p.). Ogni arciere ha a disposizione quattro frecce.
La seconda prova prevede di colpire, con lo stesso numero di dardi, tre bersagli di 15cm. (20 p.) e uno di 7cm. (50 p.). La terza e ultima volée consiste nel colpire un solo bersaglio di 10cm. che assegna 60 punti all´arciere che riesce a colpirlo con l´unica freccia disponibile.

PROGRAMMA

Sabato 24 agosto: apertura delle manifestazioni del 36° Palio ore 21,00 in P.zza del Grano – musica, canto, ballo con Gommino.

Domenica 25 agosto: Piazza Mazzini; ore 17,00: II° Trofeo **"Palla al Paniere",** una sfida avvincente tra squadre di giovani rappresentanti dei Rioni Cittadini.

Lunedì 26
Martedì 27
Mercoledì 28
Giovedì 29 agosto: cene propiziatorie nei quattro rioni (lunedì rione Ferraia, martedì rione S Michele, mercoledì rione San Francesco, giovedì rione S. Maria;

Venerdì 30 agosto: presso la Chiesa di San Francesco ore 20,30: Benedizione del Palio e dei Gonfaloni dei quattro Rioni e della Lega dei Rioni;

Sabato 31 agosto: Piazza Mazzini ore 21,00: 14ª Edizione del Concorso **"La Bellezza e l'Eleganza della Donna nel Medioevo e nel Rinascimento"**

Domenica 01 settembre: in Piazza Mazzini e nei quattro Rioni
ore 10,15: i Musici accompagnano l'Araldo che annucia, alla città, la disputa del Palio.
Esposizione macchine antiche da assedio della Pro Loco di Larciano;
ore 15,00: corteggio storico per le vie della città fino a Piazza Mazzini, presente il Grupppo storico "Le Castella della Valleriana"; ore 17,00 in Piazza Mazzini: Disputa del 36° Palio Città di Pescia realizzato quest'anno dalla pittrice Paola Imposimato da titolo **"Pescia e le sue Castella:** San Quirico".
Tutti i giorni dalle ore 19,30 in Piazza del Grano: "Il Palio a Tavola".

UFFICIO DEL TURISMO DI PESCIA (PISTOIA)
telefono 0572.490919
turismo@comune.pescia.pt.it

le vie del paese, accompagnata dal corpo musicale Oreste Carlini. Alle 21.30 concerto della Banda Carlini in Piazza Cavour e alle 23.10 spettacolo pirotecnico.

Cielo di Pietra Terra di Luce

Dove: Poggibonsi (SI)
Quando: 13 agosto
Per info: www.laroccadistaggia.it info@laroccadistaggia.it Tel. 366.4792092
Immagini, suoni, performance, danno vita a racconti poetici di luce e ombra, trasformano le pietre del castello in squarci di cielo, trasparenza di nuvola, abbraccio di luce, ci avvolgono e ci attraversano, rendendoci parte integrante dell'incanto del paesaggio toscano.

13-15 agosto

Sagra della Bistecca a Cortona

Dove: Cortona (AR)
Giardini pubblici del Parterre
Quando: 13-15 agosto
Per info: www.comunedicortona.it info@comunedicortona.it Tel. 0575.630352
Anche quest'estate Cortona rispetta la tradizione e ospita questo evento gastronomico dove è possibile degustare bistecche alla fiorentina di razza Chianina, cotte rigorosamente al sangue, del peso di circa 800 grammi ciascuna. Cucinate su una gratella di 14 metri, la più lunga d'Italia, le bistecche sono accompagnate da ottima frutta di stagione, vino locale (come il Cortona Doc e il Chianti) e il famoso pecorino di Pienza. Ad allietare la manifestazione, che conta più di 1500 visitatori l'anno e giunta alla sua cinquantaquattresima edizione, musica dal vivo di band locali che, spesso, coinvolgono gli ospiti in balli di gruppo folkloristici. Oltre alla bistecca alla fiorentina, vengono allestiti diversi stand dove sono esposte tipiche specialità toscane e cortonesi come: costolecci, salsicce, ciaccia con prosciutto crudo e fagioli cannellini, salumi di cinta senese, conserve, marmellate e cantucci.

13-25 agosto

30ª Edizione Settimana del Commercio

Dove: Castelnuovo Garfagnana (LU)
Quando: 13-25 agosto
Per info: www.settimanadelcommercio.com Tel. 0583.62548
La Settimana del Commercio è la principale manifestazione che si svolge a Castelnuovo di Garfagnana durante il periodo estivo. L'evento è considerato il terzo dell'intera provincia di Lucca dietro solamente al Carnevale di Viareggio e al Settembre Lucchese. La formula è molto semplice: un cartellone coordinato di eventi, spettacoli e mostre che per circa 12 giorni a cavallo di ferragosto animano fino alla mezzanotte Castelnuovo con accesso totalmente gratuito.
Musica, prodotti tipici, attività per giovani e meno giovani sono solo alcuni degli ingredienti della manifestazione.

14 agosto

Festa dell'Assunta a Pienza

Dove: Pienza (SI)
Quando: 14 agosto
Per info: www.prolocopienza.it prolocopienza@gmail.com Tel. 366.2486015
Nella Festa dell' Assunta si fa festa con fuochi pirotecnici e con iniziative collaterali (Mostra dei Cortili Aperti) e nel Duomo si tengono celebrazioni liturgiche e iniziative cultuali legati alla storia di Pienza e della sua arte. La Piazza è illuminata a Festa e la Cattedrale è aperta insieme alle Gallerie del Labirinto sottostante la Chiesa Inferiore (Cripta) nell'occasione visitata da tutti i cittadini. La Festa dell'Assunta da alcuni anni è tornata ad essere sentita dai pientini come una cadenza festiva vera, un'occasione di incontro e di ritrovo della comunità, aperta ai turisti e ai visitatori più fedeli di Pienza. I Musei in questa occasione sono aperti anche di notte e vengono organizzate guide ed eventi speciali.

Corsa delle Botti a Suvereto

Dove: Suvereto (LI)
Quando: 14 agosto
Per info: www.paliodisuvereto.it amicidisuvereto@gmail.com Tel. 329.8853386
La Corsa delle Botti è una gara folkloristica fra squadre di spingitori, per le vie del centro storico. Si corre due volte l'anno: per il Palio di S. Croce, patrono di Suvereto in primavera e per il Palio dell'Imperatore il 14 agosto. La ma-

LUCA PIATTELLI LEI LUi parrucchieri a MARGINONE

AGOSTO SEMPRE APERTI

Il sabato aperti dalle 8 alle 18

Tutti i venerdì alle ore 18,00 APERITIVO PER TUTTI !!

Luca Piattelli Parrucchieri
Via Mammianese Nord 3
Loc. Fornaci MARGINONE (Lucca)
telefono 0583.286547

parrucchiera unisex
Hair Angel

ESTETICA & DIMAGRIMENTO

Taglio 10,00 €
Piega 10,00 €
permanente 20,00 €
acconciature 10,00 €
colore 20,00 €
meches 20,00 €
trattamenti specifici 8,00 €

massaggi
depilazione
solarium
manicure e pedicure
dimagrimento localizzato

via Mazzini 216 MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Hair Angel 349.5561626 BS 389.9715875

30ª SAGRA DEL DOLCE DI MONTALCINELLO
6-7-8 settembre 2013

VENERDI' 6 SETTEMBRE
Ore 18,30 **Cena in Piazza**
Ore 21,00 **Torneo di Briscola** a gironi con ricchi premi
Ore 22,00 Discoteca con **"DJ VIAGRA"**

SABATO 7 SETTEMBRE
Ore 15,00 **Mercatino del Baratto**
Ore 16,00 Gara di **CAKEDESIGN** (per iscrizioni chiamare 339.6257461)
Ore 18,30 **Cena in Piazza**
Ore 21,00 Serata danzante con "**BARBANERA"**
Ore 22,00 Concerto Rock'n roll, Rockabilly Anni '50-'60 con i **"4 GATTI"**
Ore 23,00 **Fuochi d'artificio** per il 30° anno della Sagra del Dolce

DOMENICA 8 SETTEMBRE
Ore 08,00 Passeggiata in **MOUNTINE-BIKE** fra storia, paesaggio e eco sostenibilità (info 347.1898482)
Ore 12,00 **Pranzo in Piazza**
Ore 16,00 2ª Edizione dei **GIOCHI SENZA FRONTIERE** (info 338.9810163)
Ore 18,30 **Cena in Piazza**
Ore 21,00 Serata danzante con **"RAMONA"**
Durante tutta la sagra saranno aperti vari stand oltre all'immancabile STAND DEI DOLCI

SAGRA DEL DOLCE MONTALCINELLO
Chiusdino (Siena)
Loc. Montalcinello
www.montalcinello.com

TUTTI gli SPETTACOLI sono ad INGRESSO LIBERO

nifestazione è impreziosita dalle presenza di Compagnie di Sbandieratori, locali e non, con l'aggiunta di iniziative gastronomiche tra le quali spicca la "Cena del Palio nel Chiostro di San Francesco" che precede l'edizione ferragostana.

I Banditi dell'Ariosto all'ora di cena
Dove: Pieve a Fosciana (LU) – Loc. Sillico
Quando: 14 agosto
Per info: Tel. 0583.65169
Festa medievale che si svolge tra le vie di Sillico ambientata nel '500, nel momento di incontro tra i banditi locali (il Moro) e governatori illustri (Ludovico Ariosto). Questa rassegna storica e gastronomica proietta i visitatori nella Garfagnana del 1500 attraverso mostre, gruppi in costume, banchetti con piatti d'epoca. L'evento ha inizio dalle ore 20.

14-15 agosto
Sagra Paesana del Gatto Nero
Dove: Molazzana (LU) – Loc. Sassi
Quando: 14-15 agosto
Per info: www.sassieglio.altervista.org a.s.sassieglio@alice.it
La Festa Paesana, detta del Gatto Nero, si svolge da più di venti anni. La Festa Paesana in principio era molto diversa da quella attuale. Innanzitutto si svolgeva nella piazza del Grotto; il menu proposto era molto più semplice: non c'era una vera e propria cena. Col passare degli anni, la festa si è trasferita e cambiata: la cena e il pranzo si svolgono ora presso i locali delle ex scuole elementari, e l'area ricreativa con balli, giochi e altro si trova presso il campo sportivo. Cena a base di prodotti tipici garfagnini: Farro, Maccheroni, Penne al Gatto Nero, Porchetta, Grigliata e molto altro.

Sagra del Tortello
Dove: Firenzuola (FI) – Loc. Piancaldoli
Quando: 14-15 agosto
Per info: www.piancaldoli.it info@piancaldoli.it Tel. 055.817224
Appuntamento fisso e ormai noto a tanti che si svolge presso i locali del campo sportivo. Durante la manifestazione negli stand allestiti si possono gustare piatti tipici come tortelli di ricotta con burro, ragù o prugnoli, la tipica piadina romagnola o la crescente fritta, le fiorentine e tante altre bontà.

Sagra della Polenta
Dove: Firenzuola (FI) – Loc. Traversa
Quando: 14-15 agosto
Per info: Tel. 347.4860786
L'evento, organizzato dall'Associazione Sportiva Alto Santerno Traversa, offrirà a tutti la possibilità di degustare specialità enogastronomiche e, in particolare, la polenta sul ragù, sul sugo di funghi o insieme alla carne alla griglia. Ogni sera spazio anche alla musica con le serate di ballo liscio.

14-16 agosto
32a Festa del Fungo Porcino
Dove: Moggiona di Poppi (AR)
Quando: 14-16 agosto
Per info: www.moggiona.it info@moggiona.it
Durante i tre giorni della festa sarà possibile degustare, sia a pranzo che a cena, molte specialità a base di funghi porcini: polenta, penne, zuppa, funghi porcini trifolati, fritti, cappelle alla griglia ma anche bistecche di manzo, di maiale, salsicce, patate fritte. I tavoli sono sistemati in una via del paese, che per l'occasione viene coperta con un tendone. Durante la festa le serate sono allietate da varie orchestre che suonano musica da ballo. Per le vie del paese, inoltre, si possono trovare numerosi banchi di artigianato vario. Il 15 agosto, poi, la tradizionale Processione dell'Assunta, con la partecipazione della banda musicale.

14-18 agosto
Sagra dei Cigerani
Dove: Fosciandora (LI)

Quando: 14-18 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 123

Pane e Biroldo
Dove: Gallicano (LU) – Loc. Trassilico
Quando: 14-18 agosto
Per info: www.pontineltempo.it
Tel. 0583.65169
Tour gastronomico con i prodotti tipici della Garfagnana, visite alla Ricca e artisti di strada. Il Biroldo è un insaccato di carne e sangue di maiale, tipico della Garfagnana, incluso trai prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Apertura stand gastronomici dalle 19.30 in poi. Tutte le sere musica dal vivo.

Sagra del Cinghiale a Palazzuolo sul Senio
Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Quando: 14-18 agosto
Per info: www.prolocopalazzuolo.blogspot.it turismo@comune.palazzuolo.sul-senio.fi.it Tel. 055.8046008
Degustazioni, a pranzo e cena, di piatti a base di cinghiale, cacciagione e piatti tipici del territorio presso la Casa del Villeggiante. Ogni sera musica e divertimento.

Sagra del Tartufo 2013
Dove: Chiusi della Verna (AR) – Parco Macchini
Quando: 8 settembre
Per info: informazioni@prolocoverna.net
Tel. 335.7705547
Appuntamento che da oltre 20 anni anima il periodo di ferragosto a Chiusi della Verna con gustose prelibatezze, musica, divertimento e spettacolo. Il prelibato prodotto del sottobosco diventa attore principale a tavola con piatti a base di tartufo scorzone raccolto localmente. Nei giorni della sagra balli e intrattenimenti musicali allietano le serate.

15 agosto

Sagra del Tortello 2013
Dove: Cutigliano (PT) – Loc. Melo
Quando: 15 agosto
Per info: Tel. 366.3610630
A cura dell'Unione Sportiva Melo. Pranzo e dalle ore 15.30 animazione per grandi e piccini; alle ore 17 lancio della mongolfiera e musica fino a sera con Fabian e Anna

111° Balestro del Girifalco Edizione d'Agosto
Dove: Massa Marittima (GR) – Piazza del Duomo
Quando: 15 agosto
Per info: www.societaterzierimassetani.it info@societaterzierimassetani.it Tel. 0566.902289
Prendono parte alla gara 24 balestrieri, 8 per ciascuno dei Terzieri in cui è divisa Massa Marittima fin dai tempi della sua costituzione a Libero Comune. La gara è preceduta da un austero ma vivo e policromo corteo, composto da oltre 150 persone che indossano fedeli riproduzioni di costumi medioevali. Il Corteo sfila per le vie cittadine fino ad arrivare nella duecentesca piazza del Duomo, dove si svolge la gara. Il balestriere vincitore, la cui freccia si sarà conficcata più vicina al centro del bersaglio (corniolo), riceverà in premio una simbolica freccia d'oro, mentre al suo Terziere verrà assegnato il "drappellone" in seta dipinta.

72° Palio Marinaro dell'Argentario
Dove: Porto Santo Stefano (GR)
Quando: 15 agosto
Per info: www.palioargentario.it info@palioargentario.it
Regata tra quattro imbarcazioni, a quattro vogatori ed un timoniere, in rappresentanza dei rioni cittadini, Croce, Fortezza, Valle e Pilarella. La manifestazione ha lo scopo di rievocare la dura vita del mare, ma anche, come da leggenda, lo scampato pericolo di alcuni marinai che sfuggirono ad una feluca barbaresca. Ricchissimo il programma della manifestazione che già dal mese di luglio e fino al 24 agosto terrà compagnia ai tanti turisti che visiteranno Porto Santo Stefano.

Giostra del Saracino di Sarteano
Dove: Sarteano (SI) **Quando:** 15 agosto
Per info: www.giostradelsaracino.it info@giostradelsaracino.it Tel. 0578.267238

Rievocazione storica di antichi tornei equestri, per ricordare gli scontri tra i cavalieri e i saraceni. Nella rappresentazione, il nemico è costituito da una tipica statua di legno, a mezzo busto, adattata su un supporto che la rende girevole. I Cavalieri "Giostratori" delle 5 Contrade si lanciano al galoppo contro di essa cercando di infilare con l'asta un anello del diametro di 6 cm posto sullo scudo. Prima della gara vera e propria le Contrade sfilano in costumi d'epoca insieme al carroccio trainato dai buoi che porta il palio dipinto ogni anno da un artista diverso che andrà nelle mani del vincitore: i capitani, le dame, gli sbandieratori, i musici, i giostratori.

Spiaggia sull'Arno 2013
Gara di Castelli di Sabbia

Dove: Firenze
Lungarno Serristori Riva dell'Arno
Quando: 15 agosto
Per info: www.piazzart.com
info@piazzart.com Tel. 328.1050923
Il castello di sabbia rappresenta uno dei simboli delle nostre vacanze estive. Con un elemento puro e basico come la sabbia la fantasia del bambino e dell'adulto non ha confini e permette loro, insieme, di astrarsi dal mondo reale per costruirne uno nuovo, proprio e surreale. Anche in città abbiamo l'occasione di continuare questa splendida tradizione, sulle rive dell'Arno. Questa opportunità la si offre ai cittadini attraverso una competizione di castelli con un bel premio in palio. Partecipazione libera

15 Agosto -1 settembre

Sagra dello Stinco

Dove: Massarosa (LU)
Quando: 15 agosto-1 settembre
Per info: www.comune.massarosa.lu.gov.it info@comune.massarosa.lu.it Tel. 0584.979229
Piatto in primo piano "lo stinco di maiale" accompagnato da patatine, crauti o fagioli

16 agosto

Palio di Siena

Dove: Siena
Quando: 16 agosto
Per info: www.ilpalio.org siena@ilpalio.org Tel. 338.6998010
Le 10 Contrade partecipano alla corsa del Palio con un cavallo che viene loro assegnato per estrazione a sorte da una rosa di cavalli selezionati tra quelli fisicamente idonei. La corsa del Palio è preceduta da un corteo (Passeggiata Storica) a cui prendono parte oltre 600 figuranti in rappresentanza delle 17 Contrade e di istituzioni della antica Repubblica di Siena. La corsa del Palio consiste in tre giri della Piazza del Campo, in una pista di tufo tracciata nell'anello sovrastante la conchiglia. Si parte dalla Mossa, formata da due canapi dentro ai quali si dispongono 9 Contrade in un ordine stabilito per sorteggio, quando entra l'ultima, la rincorsa, viene abbassato il canape anteriore e data la partenza. Vince la Contrada il cui cavallo, con o senza fantino, compie per primo i tre giri. La Contrada vincitrice riceve il Palio, o Drappellone, che resterà per sempre conservato nel suo museo.

Ecosfilata
Raccatto, riaggeggio, riaddopro

Dove: Civitella Paganico (GR)
Loc. Civitella Marittima
Quando: 16 agosto
Per info: Tel. 0564.906050
L'"Ecosfilata" che la Proloco di Civitella Marittima propone per il quinto anno consecutivo in occasione della Sagra dell'Alta Maremma è nata per sensibilizzare la popolazione alla raccolta differenziata e al riutilizzo dei materiali di scarto, proprio in un'epoca in cui l'usa e getta va di moda. Oggi, uno dei sistemi più efficaci per la gestione dei rifiuti, è quello basato sulla riduzione del rifiuto stesso e sul suo riuso. Anche noi abbiamo voluto valorizzare il rifiuto creando abiti di grande inventiva sartoriale utilizzando materiale di scarto. Al recupero del materiale è stata coinvolta la popolazione del paese che ha risposto a questa iniziativa con grande partecipazione. I vestiti sono stati realizzati da alcune ragazze che per buona parte dell'anno hanno lavorato creando abiti con

Non lasciare incustodita la tua casa!
Fino al 31 agosto impianto di allarme o videosorveglianza
a partire da € 850,00
EUROPHONES®
IL NUOVO NEGOZIO DEL TERZO MILLENNIO

ELETTRONICA
TELEFONIA & ACCESSORI
VIDEO SORVEGLIANZA
ILLUMINAZIONE A LED
e inoltre
ACCESSORI PER IL TEMPO LIBERO E CAMPER
via Empolese, 67/a/b - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) - telefono 0572.520874 - www.europhones.it

il materiale a disposizione. Le modelle sono persone del paese e la sfilata è in forma ironica. Questo consente di catturare l'attenzione dello spettatore, renderlo partecipe e riflettere su un grosso problema del nostro secolo: il rispetto per l'ambiente

16-18 agosto

Sagra delle Patate

Dove: Arcidosso (GR) – Loc. Macchie
Quando: 16-18 agosto
Per info: www.comune.arcidosso.gr.it locoarcidosso@yahoo.it Tel. 0564.966438 – 348.6060587
Settima edizione di questa festa di paese con musica itinerante per le vie del borgo, concerti, mercatini, degustazione di prodotti tipici a base di patate, rigorosamente preparati dalle donne del paese, con patate coltivate nella zona del Monte Labbro.

16 Agosto -1 settembre

Sagra della Bruschetta

Dove: Bozzano (LU)
Quando: 16 agosto-1 settembre
Per info: www.comune.massarosa.lu.gov.it info@comune.massarosa.lu.it
Tel. 0584.979229
Spettacoli, buona musica e stand enogastronomici. Bruschette per tutti i gusti e tanti buoni piatti della cucina tradizionale.
La sagra a cura della Misericordia di Quiesa si tiene presso l'Area sagra della Pupporina a Bozzano.

17 agosto

Notte delle Streghe 2013 a Marradi

Dove: Marradi (FI) – Centro storico
Quando: 17 agosto
Per info: www.comune.marradi.fi.it
Tel.055.8045170
Rievocazione storica, stand gastronomici, spettacoli con artisti di strada. Rievocazione fiabesca in costume di un periodo della nostra storia popolato di streghe, fate e cavalieri che in una notte di mezza estate si ritrovano a festeggiare la vittoria delle forze del bene sul male. Dalle ore 18.00 apertura dello stand gastronomico "Antro della Strega"; dalle ore 20.00 spettacoli itineranti di artisti di strada; ore 22.30 inizio rievocazione storica; a mezzanotte rogo della strega sul greto del fiume Lamone; dalle 00.30 nel parco piscina premiazione del concorso "La strega del Borgo" e serata musicale.

17-18 agosto

Alpi Apuane in Festa

Dove: Careggine (LU)
Quando: 17-18 agosto
Per info: www.pontineltempo.it
Tel. 0583.661061
Si saluta l'estate con questa grande festa nel Parco delle Alpi Apuane. La natura è protagonista, i prodotti tipici locali saziano gli appetiti e il divertimento è assicurato. Quest'anno la manifestazione compie 10 anni ed è cresciuta così tanto da diventare un grande evento con centinaia di amici delle apuane che raggiungono volentieri Careggine per godersi la due giorni più intensa dell'estate. Quella del 2013 sarà un'edizione indimenticabile con nuove e divertenti sorprese.

17-18 e 24-25 agosto

Sagra del Maiale

Dove: Barga (LU)- Loc. San Pietro in Campo
Quando: 17-18 e 24-25 agosto
Per info: Tel. 0583.65169
La Sagra organizzata dal Comitato Paesano di San Pietro in Campo e giunta alla sua edizione numero 34, nasce nell'estate del 1977 quando alcuni amici dell'allora circolo M.C.L decidono di organizzare una "mangiata" che oggi è divenuta uno degli avvenimenti gastronomici più importanti dell'estate barghigiana. Da allora il menù, pur con qualche modifica, è prevalentemente a base di prodotti del maiale, tutti provenienti dalla locale macelleria di Cesare Casci dell'Arsenale. Tutta roba locale e genuina insomma. Fin dai primi anni la sagra fu abbinata ad un lotteria che ha cominciato a riscuotere grande interesse da quando il primo premio è, ovviamente, un bel maiale. Ma qui quello che soprattutto è ambito è essere serviti dall'attrezzatissima cucina. Tutte

cose buone con tanti piatti a base di carne di maiale nostrano.

17-25 agosto

Sagra del Tortello di Grilli

Dove: Gavorrano (GR) – Loc. Grilli
Quando: 17-25 agosto
Per info: www.prolocogrilli.it info@prolocogrilli.it Tel. 0566.88277
Appuntamento con la cucina tipica alla fine dell'estate, organizzata dalla Proloco di questo piccolo paese a 20 km da Follonica e 15 km da Castiglione della Pescaia. Per l'occasione sarà possibile gustare un'ottima cena a base di piatti tipici del luogo, tra i quali spicca il protagonista della sagra: il tortello. Tutte le sere musica in sottofondo per tutti i gusti da ascoltare ma anche, perchè no? da ballare!

17 Agosto -1 settembre

Sagra del Fungo Porcino

Dove: Arcille di Campagnatico (GR)
Quando: 17 agosto-1 settembre
Per info: Tel. 0564.99828 - 334.3489837 – 348.7951451
Si potranno gustare molti piatti a base di funghi porcini. Ottima la ghiotta zuppa di funghi, ma potrai assaggiare anche le tagliatelle e i tortelli maremmani ai porcini, senza dimenticare i favolosi porcini fritti; e poi tante grigliate alla brace di legno di scopo, di carne, bistecche di vitella e maiale, salsicce, rosticciana, pollo, e i particolari fegatelli al fiore di selvatico. E il tutto annaffiato con il vino della cantina del Morellino di Scansano. Tutte le sere si balla con orchestre dal vivo nella splendida pista da balla all'aperto. In caso di pioggia ci sono anche le strutture al coperto. Per gli appassionato si può visitare il mercatino dell'artigianato.

18 agosto

Sagra del Neccio

Dove: Cutigliano (PT) – Loc. Pian degli Ontani
Quando: 18 agosto
Per info: www.cutiglianovalsestaione.it
La Sagra del Neccio è la festa del prodotto principe di questo territorio, la castagna. Un tempo unica risorsa presente sul territorio, è stata indispensabile nutrimento per gli abitanti della Valle in periodi difficili di guerra e miseria. In occasione di questa sagra la farina di castagne viene proposta in numerose varianti che potrete assaggiare sia come piccolo spuntino-merenda sia come vero e proprio pasto nel rispetto di tradizioni tramandate con sapienza e amore.

59° Palio Marinaro di Castiglione della Pescaia

Dove: Castiglione della Pescaia (GR)
Quando: 18 agosto
Per info: www.maremmapromotion.it info@maremma-promotion.it Tel. 0564.935434

Il Palio Marinaro di Castiglione della Pescaia consiste, come vuole la tradizione della costa tirrenica, in una sfida tra le varie imbarcazioni dei rioni locali che duellano a colpi di remi su duemila metri di percorso. Per l'occasione a Castiglione della Pescaia migliaia di turisti vengono attratti e trascinati dall'animosità che si respira in grande quantità.

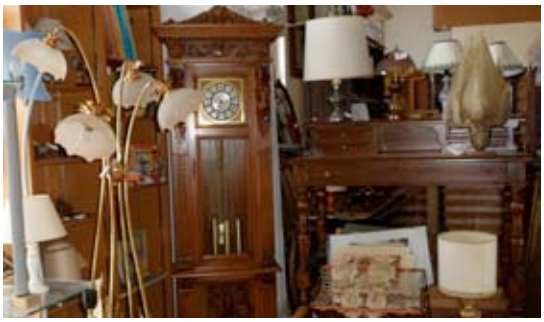
19-25 agosto

Mostra Mercato del Vino Chianti e Palio delle Contrade

Dove: Gambassi Terme (FI)
Quando: 19-25 agosto
Per info: www.comune.gambassi-terme.fi.it info@comune.gambassi-terme.fi.it Tel.0571.638224
Nona edizione del "Palio delle Contrade" con sfilata di carri allegorici e premiazione del carro più caratteristico; magia, colori, emozioni, rivalità e felicità. "Fiera dell'Uva e del Vino" con degustazione di vini tipici e prelibate pietanze locali - Stand espositivi – rievocazione della vendemmia, mercatino di prodotti alimentari di produzione locale – rievocazione di vecchi

"AL MERCATINO DELL' USATO"

Cose vecchie e antiche…cose di ieri e di oggi che rivivono
Oggetti nuovi, particolari, amarcord e curiosità



NON BUTTARE VIA PIÙ NIENTE!!!

Vieni da noi…e gli daremo un valore.
E se non puoi venire, veniamo noi da te.

Il negozio **AL MERCATINO DELL'USATO**
si trova nel piazzale dello Stadio
in via Fratelli Rosselli, 45 ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.25593 - 338.1541546 - 333.7920714

Una *passeggiata* SHOPPING *al*

Un'occasione di memoria, tradizione, ed eccellenza. Fatto da storici negozi italiani, frutto della passione e dell'impegno di generazioni, il Mercatino è un luogo nel quale...

L'INTIMO DI Rosa
Uomo, Donna & Costumi Mare

viale Grocco 10/B
Montecatini Terme
(Pistoia)

Blu Cashmere
Montecatini Terme - Forte dei Marmi
"Accessori Moda"
viale P. Grocco,
MONTECATINI TERME (Pistoia)

SCICCHERIE
MAGLIERIA ABBIGLIAMENTO
viale P. Grocco, 11/13
MONTECATINI TERME (Pistoia)

Caffè LE TERME
viale Bicchierai, 145 - Montecatini Terme
telefono 0572.71823

Mercatino del Grocco
La Salute

... il made in Italy si fa occasione diventando con quotidiano orgoglio un'attraente possibilità per tutti, un cuore di commercio e di eccellenza sempre a portata di mano!

Pan di Zenzero

Una magica idea per i tuoi regali

viale P. Grocco, 10
MONTECATINI TERME (Pistoia)

PELLETTERIE
STEFANELLI
Montecatini Terme

Via Della Salute, 13
Tel. 0572.72936

Viale Grocco, 8
Tel. 0572.767441
Cell. 335.7729002

Quiriconi

abbigliamento Bambino 0-14 anni

viale P. Grocco, 7
MONTECATINI TERME (Pistoia)

Beba chic

viale P. Grocco, 40
MONTECATINI TERME (Pistoia)

BAR SETTENTRIONALE
dal 1918

Nel cuore della zona termale, all'inizio del Mercato Grocco, a due passi dalla pineta…

Mercoledì sera
MUSICA DAL VIVO
Primi piatti, Insalate e Pizza

via Cavallotti, 138
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.904069

mestieri – concorso enologico – musica e spettacoli- Negozi aperti.

20-31 Agosto

Sagra dello Stinco

Dove: Massarosa (LU) **Quando:** 20-31 agosto
Per info: www.comune.massarosa.lu.gov.it info@comune.massarosa.lu.it
Tel. 0584.979229 – 328.7225416
Appuntamento a base di piatti tradizionali della buona cucina lucchese, sapientemente preparati alla vecchia maniera
dalle mani esperte di donne e uomini del territorio.

21 agosto

Festa del Dolce

Dove: Firenzuola (FI)
Quando: 21 agosto
Per info: www.comune.firenzuola.fi.it
Tel. 055.8199459
La festa si articola intorno ad una degustazione di dolci della tradizione locale, il tutto accompagnato da musica dal vivo. Nel centro storico di Firenzuola sarà possibile degustare non solo i dolci tipici ma anche altre specialità dolciarie.

22 agosto

Pietre di Rocca, Mare di Stelle, Pioggia di Luce

Dove: Poggibonsi (SI)
Quando: 22 agosto
Per info: www.laroccadistaggia.it
info@laroccadistaggia.it Tel. 366.4792092
Perdersi in un bicchiere, cullati dall'eco di un antico mare, galleggiando tra le stelle che si sciolgono in pioggia di luce. Percorsi di suoni e luci, installazioni luminose, performance, sapori e profumi creano magiche corrispondenze negli ambienti del castello rinnovando magia e incanto. Prenotazione obbligatoria

22-25 agosto

Fiera della Zootecnia

Dove: Bibbona (LI) – Loc. La California
Quando: 22-25 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 41

Medievalis a Pontremoli

Dove: Pontremoli (MS)
Quando: 22-25 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 55

Sagra della Panzanella

Dove: Arcidosso (GR)
Quando: 22-25 agosto
Per info: www.comune.arcidosso.gr.it
locoarcidosso@yahoo.it
Tel. 0564.966438 – 348.6060587
Terza edizione, organizzata dalla squadra di calcio Aldobrandesca di Arcidosso, stand gastronomico e serate musicali. Conclude il tutto lo spettacolo pirotecnico dalla Torre Aldobrandesca.

22-26 agosto

Sagra di Mezzestate a Cutigliano

Dove: Cutigliano (PT)
Quando: 22-26 agosto
Per info: www.cutiglianovalsestaione.it
prolococutigliano@infinito.it
Tel. 349.7741571
Appuntamento ormai consolidato dell'estate cutiglianese: mostra mercato dell'artigianato con molteplici stand che offrono la possibilità di trovare oggetti caratteristici e di pregio nonché curiosità e degustazioni di prodotti tipici locali. Vi saranno inoltre iniziative musicali, di animazione e intrattenimento. La novità di quest'anno è la ricerca di attività artigianali che possano dare dimostrazione della loro arte e del loro pregio consentendo al visitatore un percorso alla riscoperta della manualità, dell'ingegno popolare e della tradizione.

22 agosto-1 settembre

Sagra della Pappardella

Dove: Montespertoli (FI) – Parco Sondino
Quando: 22 agosto-1 settembre
Per info: vedi spazio a pag. 118

23-25 agosto

Sagra della Lepre a Vicopisano

Dove: Vicopisano (PI)
Quando: 23-25 agosto
Per info: circololortaccio@libero.it
Tel. 050.799165

PIAZZA MAZZINI 82 ABBIGLIAMENTO

Nel centro di Pescia il negozio multimarca di abbigliamento donna elegante, sportivo e giornaliero. Specializzati in abiti da cerimonia con taglie dalla 38 alla 60.

LA CASA DEL BAMBINO

Dal 1964 vestiamo da 0 a 16 anni, con i migliori marchi dell'abbigliamento Junior e baby. Specializzati in cerimonie.

Fino al 3 settembre **saldi**

PIAZZA MAZZINI 82
piazza Mazzini, 82
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.477065

LA CASA DEL BAMBINO
borgo della Vittoria, 30
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.478597

L'Associazione La Rocca propone questa tradizionale sagra che propone piatti a base di lepre ma anche piatti tradizionali pisani presso gli spazi del circolo Arci L'Ortaccio.

Sagra rivalutazione Aglio e Cipolla Massesi

Dove: Marina di Massa (MS)
Ex Colona Comasca
Quando: 23-25 agosto
Per info: www.comune.massarosa.lu.gov.it info@comune.massarosa.lu.it
Tel. 0584.979229 – 328.7225416
Menu basato solo su prodotti aglio, cipolla, barbe massesi. Il guadagno delle tre serate sarà devoluto in beneficenza. Iniziativa collaterale Mostra Fotografica sulle Cave di Marmo. Sabato 24 alle ore 18.30 brindisi in adesione al Progetto della Regione Toscana Arcobaleno d'Estate.

23 agosto-1 settembre

1ª Sagra degli Arcieri del Mugello

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)
Campo Sportivo di Grezzano
Quando: 23 agosto-1 settembre
Per info: Tel. 339.2974030
Tortelli e carne alla brace ci aspettano al campo sportivo di Grezzano per la 1ª edizione della sagra, insieme a piatti sapientemente preparati per soddisfare tutti i gusti. Le buone forchette prenderanno posto al banchetto organizzato dall'a.s.d. 1ª Compagnia degli Arcieri del Mugello per assaporare urico menù tutti i giorni a cena dalle ore 19 e la domenica anche a pranzo.

23 agosto-07 settembre

Tutti in Fiera 2013 & Septemberfest

Dove: Marina di Carrara (MS) – CarraraFiere
Quando: 23 agosto-07 settembre
Per info: www.september-fest.it
Tel. 0585.70214
Due manifestazioni in una, due eventi incredibili che animano i padiglioni del quartiere fieristico con danze, musica e vendita di prodotti, per un pieno di festa, divertimento e buoni affari. Manifestazione nata dal gemellaggio della città di Carrara con Ingolstadt, Septmberfest è l'evento dedicato alla birra realizzato in perfetto stile tedesco.
Artisti ed abitanti di Ingolstadt, una squadra di 150 persone, realizzano ambientazioni e scenografie, offrono musica, birra, prodotti e cibo della tradizione bavarese, per riprodurre il clima di festa tipico della regione tedesca. Stand dedicati alla vendita di birra, prodotti gastronomici e souvenir tipici della Baviera si alternano a palcoscenici in cui i musicisti propongono brani di musica tradizionali per dedicarsi a danze del folklore. Le birre proposte sono di tre tipologie, la classica "bionda", la "scura" e da poco anche la "weizen", birra di grano torbida a fermentazione continua. Tutti in Fiera, manifestazione che si svolge in contemporanea a Septemberfest, è una grande mostra mercato del commercio e dell'artigianato dove trovare molteplici articoli da acquistare a prezzi vantaggiosi.

24 agosto

Arcobaleno d'Estate in Toscana Cultura Gastronomica toscana in Festa

Dove: Toscana
Quando: 24 agosto
Per info: www.turismo.intoscana.it
Sarà un **grande aperitivo** a sottolineare, nella giornata di **sabato 24 agosto**, il fil rouge che guida e collega tutti gli eventi del weekend di festa di Arcobaleno d'Estate. Un momento conviviale che celebrerà la **storia e la cultura enogastronomica Toscana,** sia attraverso il coinvolgimento degli aderenti a Vetrina Toscana sia con l'impegno di tutti gli aderenti a proporre un'offerta di bevande e vini toscani nonché di prodotti locali che richiamano le tante tradizioni gastronomiche che il nostro territorio sa offrire. Tra ra le 17 e le 20 del 24 agosto saranno tantissime le proposte per brindare all'estate, con degustazioni rivolte a giovani, famiglie, famiglie con bambini single, unite nel celebrare la Toscanità attraverso l'uso di prodotti tipici.

24-25 agosto

La Forza del Sorriso Festival

Dove: Fosdinovo (MS)
Quando: 24-25 agosto
Per info: Tel. 335.5866323
Incontri, dibattiti, spettacoli, arte…per liberare la forza del sorriso!

24 agosto-1 settembre

Palio dei Rioni di Pescia

Dove: Pescia (PT)
Quando: 24 agosto-1 settembre
Per info: vedi spazio a pag. 43

Sagra della Granocchia

Dove: Civitella Paganico (GR) – Loc. Paganico
Quando: 24 agosto-1 settembre
Per info: www.prolocopaganico.it
La sagra nasce dalla tradizione alimentare comune a molte aree della Maremma, di cibarsi della carne delle rane, dette popolarmente *granocchie*, che venivano catturate liberamente nelle varie aree umide della zona. La sagra vede il suo momento culminante nel Palio della Granocchia, in cui si sfidano le quattro contrade della città. Si tratta di una gara dove un rappresentante di ognuna di queste corre con una carriola contenente tre rane: il primo a completare il percorso e che porti con sé i tre animali vivi e in buona salute, è dichiarato il vincitore del Palio. Tanti altri eventi nei nove giorni della sagra: tra questi ricordiamo la sfilata storica che precede il Palio, il raduno di auto e moto d'epoca e gli spettacoli musicali dal vico presso il Barranocchia.

24 agosto-15 settembre

Sagra della Pizza a Lazzeretto

Dove: Cerreto Guidi (FI) – Loc. Lazzeretto
Quando: 24 agosto-15 settembre
Per info: www.sagradellapizza.com info@sagradellapizza.com Tel.0571.587167
La sagra della pizza di Lazzeretto arriva alla sua 26ª edizione. La pizzeria, misto di tradizione e modernità è dotata di tre forni a legna. Ogni sera sono previsti programmi ad ingresso gratuito. Durante tutta la manifestazione è anche possibile prenotare i tavoli. Domenica 15 settembre alle ore 23.00 chiusura della sagra con spettacolo pirotecnico.

25 agosto

Fiera degli Uccelli

Dove: Marina di Carrara (MS)
Piazza Gino Menconi
Quando: 25 agosto
Per info: vedi spazio a pag. 39

27 agosto-8 settembre

Settembre Cerretese

Dove: Cerreto Guidi (FI)
Quando: 27 agosto-8 settembre
Per info: www.prolococerretoguidi.it
ufficio.turismo@prolococerretoguidi.it
Tel.0571.55671
Due settimane di eventi nel centro storico di Cerreto Guidi tra i quali in particolare: giovedì 29 agosto, benedizione dei Drappi e delle Contrade; venerdì 30 agosto, Corteggio Storico, sfilata rievocativa dell'arrivo a Cerreto Guidi di Cosimo I de' Medici; sabato 31 agosto, Palio del Cerro in onore di Santa Liberata. Le contrade di Porta Caracosta, Porta Fiorentina, Porta al Palagio e Porta Santa Maria al Pozzolo si disputano il "Cencio" nei giochi della Balestra, Troppoli, Bigoncia, Anelli e Tiro della Fune; domenica 1 settembre, Festa di Santa Liberata, solenni festeggiamenti della compatrona della città. La contrada vincitrice del Palio sfila in processione al seguito della Santa, come omaggio e ringraziamento per la vittoria, nella giornata più importante di tutto l'anno per la comunità; sabato 7 settembre, Minipalio all'interno del quale sono i bambini al di sotto dei 12 anni a contendersi coraggiosamente il prezioso "cencio".

28 agosto-1 settembre

Fiera Calda

Dove: Vicchio (FI)
Quando: 28 agosto-1 settembre
Per info: www.prolocovicchio.it
Tel. 055.8448720-347.5117848
La **Fiera Calda** fa parte delle tradizioni più antiche e popolari di Vicchio. E´ chiamata "Calda" perché tradizione vuole che inizi l´ultimo

mercoledì di agosto per concludersi la domenica successiva. Un tempo era conosciuta in tutto il contado fiorentino per l´abbondanza di merci e di animali esposti e per la moltitudine di persone che giungevano da ogni dove per parteciparvi. Era quindi un grande momento di festa e di scambio, essendo collocata fra altre importanti scadenze, quali la battitura e la vendemmia in un´epoca in cui l´agricoltura era la risorsa principale. Negli anni la manifestazione è cambiata riuscendo a coniugare tradizione e innovazione e divenendo una vetrina per l´artigianato e le produzioni agroalimentari tipiche del Mugello. In contemporanea con la fiera tradizionale di Vicchio vi è la MAZE, la **mostra dell´Artigianato del Mugello e della Val di Sieve.**

15, 30-31 agosto e 1 settembre

Antica Fiera di Mezzagosto a Lastra a Signa

Dove: Lastra a Signa (FI)
Quando: 30-31 agosto e 1 settembre
Per info: www.comune.lastra-a-signa.fi.it
Tel.055.87431
La manifestazione giunta alla 232° edizione è nata da un editto lepoldino del 1781 che autorizzava un mercato nella piazza del paese. I luoghi della fiera sono quelli canonici: il centro storico, la piazza Garibaldi restaurata, il Parco fluviale.
Tra gli eventi in programma sono previste mostre, spettacoli, musica, artisti di strada, poesia, antichi mestieri, un mercato dell'arte e dell'ingegno, mercato dell'antiquariato. Inoltre: trekking, sport, auto e moto d'epoca, trofeo ciclistico, mangialonga a cavallo, mostra mercato del cavallo e del bestiame, cene antiche, mercato enogastronomico e tanto, tanto altro ancora. La manifestazione avrà inizio il **15 agosto** con la tradizionale Messa e per l'occasione sfileranno due buoi bianchi, "vestiti a festa" come usava in passato e il Gruppo Storico dei Castelli di Malmantile e Lastra. **Dal 30 di agosto fino al 1 settembre** si entrerà nel vivo della Fiera si alterneranno eventi e occasioni per incontrarsi.

30 agosto–15 settembre

Settembre Pratese

Dove: Prato
Quando: 30 agosto-15 settembre
Per info: www.settembrepratese.it
www.pallagrossa.it Tel. 0574.18361
Musica, eventi, spettacoli, performance. E poi tanti ospiti che intratterranno il pubblico presente. Uno fra tutti? Jerry Calà. Una kermesse curata nei minimi dettagli, che per due settimane allieterà le serate dei cittadini. Eventi e manifestazioni che si snodano attorno alla principale e solenne festa religiosa dell'**Ostensione della Sacra Cintola** che si svolge l'**8 settembre** di tutti gli anni. La manifestazione punta a bissare il successo dello scorso anno e a permettere al centro storico di vivere due settimane di svago e sano divertimento. Durante tutto l'arco del mese la città di Prato e provincia ospitano anche concerti, manifestazioni, feste in piazza, mostre, mercatini e degustazioni di prodotti tipici locali. Un bel concentrato di eventi, insomma, che incorniciano il torneo de la Palla Grossa: le semifinali (dalle 19) di sabato **7 settembre** ("rossi" contro "gialli", "verdi" contro "azzurri") e la finalissima di sabato **14**.

30-31 agosto, 1 e 4, 7-8 e 14-15 settembre

Sagra Polenta e Uccelli

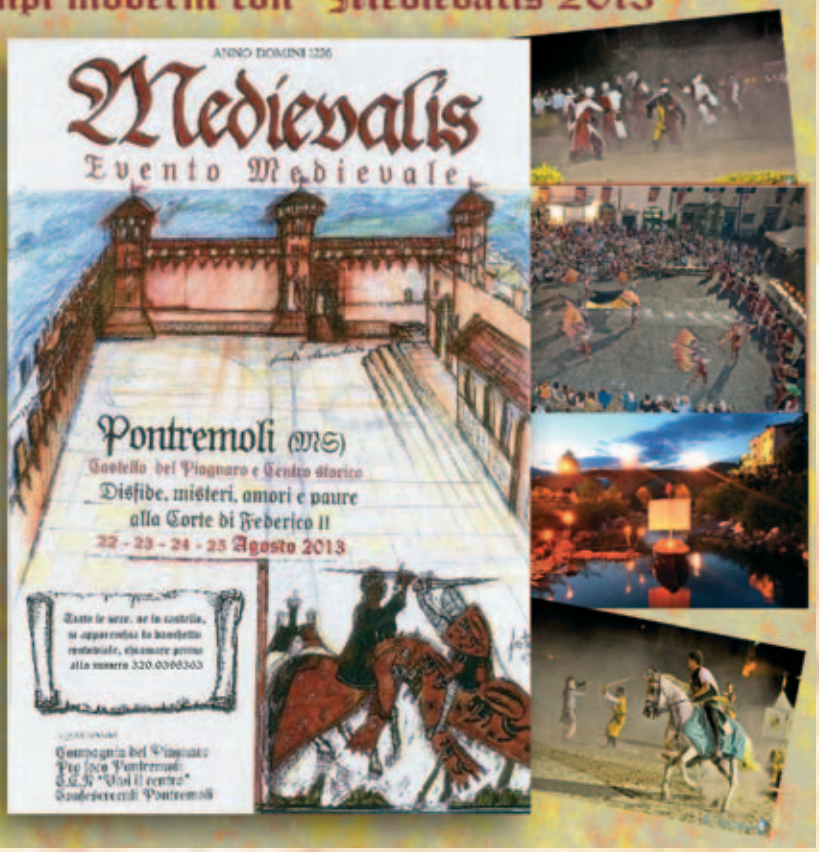
Dove: Barga (LU) – Loc. Filecchio
Quando: 30-31 agosto, 1 e 4, 7-8 e 14-15 settembre
Per info: www.giornaledibarganews.com
La Sagra si appresta a tagliare il traguardo delle quarantacinque edizioni. Anche per il 2013 gli organizzatori sono riusciti a stilare un ricco calendario di appuntamenti ricreativi oltreché gastronomici. Oltre agli eventi "straordinari", ed in occasione della "cena degli stinchi" si esibiranno sul palco alcune delle migliori orchestre di liscio della zona; inoltre per tutto il periodo della festa i più piccini potranno divertirsi con la ricchissima pesca di beneficenza allestita all'interno dei locali parrocchiali, o giocare nel parco divertimenti presso gli stand gastronomici. Gli organizzatori non si sono però preoccupati di creare un'offerta solamen-

Pontremoli 1226-2013: Ieri come oggi

Atmosfere antiche in tempi moderni con "Medievalis 2013"

*Anno 1226. Federico II concede a **Pontremoli** (Massa e Carrara) il "libero comune", e per questo gesto, che ha cambiato le sorti della popolazione pontremolese, il sovrano viene onorato con i festeggiamenti di **"Medievalis"**, quest'anno dal **22 al 25 agosto**. Un impegno della **"Compagnia del Piagnaro"** con la collaborazione del Comune, della Pro Loco e di altre entità locali, che trasforma completamente il borgo di Pontremoli, portandovi in un balzo temporale che ha quasi dell'incredibile. Figuranti in abiti tipici: cavalieri, musici, giullari, dame di corte, meretrici, priori e briganti stupiranno i turisti con performance straordinarie. Tornei di falconeria, sbandieratori, cortei di tamburini, gare tra arcieri, ma anche banchi dei mercanti con manufatti perfettamente conformi agli originari: elmi, calzature, spade, stoffe e gioielli. Per completare la giornata, il **Castello del Piagnaro**, nella sua suggestiva imponenza, vi aspetta per gustare pietanze rigorosamente medievali offrendovi anche gare e tenzoni di ogni genere. Per gli appassionati della cultura dell'epoca non mancheranno incontri e conferenze con esperti del tema, un modo per entrare in maniera consapevole nel vivo della manifestazione.*

"Compagnia del Piagnaro" - Pontremoli (Massa e Carrara)
www.medievalis.org - compagniadelpiagnaro@libero.it
telefono 320.0398363



te ricca, ma anche di qualità: infatti in questa edizione come in passato, nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, sarà utilizzata per la preparazione del piatto centrale della sagra l'ottima farina di granturco "otto file"; l'altra bella novità è che come lo scorso anno presso la Sagra sarà utilizzato esclusivamente materiale biodegradabile. Ogni sera gli stand gastronomici apriranno dalle ore 19,00 mentre nelle domeniche della manifestazione sarà possibile anche pranzare a partire dalle ore 12,30.

31 agosto

Medioevo in Val di Lima

Dove: Bagni di Lucca (LU)- Loc. Gombereto
Quando: 31 agosto
Per info: FB Associazionepaesana Digombereto
gemignani.claudio511@gmail.com
Tel. 328.9013550

Il comitato paesano di Gombereto, piccola località a metà strada fra Bagni di Lucca e Montefegatesi, organizza la tradizionale festa medievale. All'evento, partecipano numerosi gruppi storici, fra cui la Vicaria della Val di Lima, che durante la serata, permette ai visitatori di imparare l'uso della balestra. Prendendo parte all'evento, si possono gustare cibi rustici e prelibati, liquori del posto e aperitivi, il tutto in una cornice veramente incantevole, grazie alle antiche logge, le vecchie cantine, la piccola chiesa e i portali lavorati che contribuiscono a ricreare l'atmosfera di un antico borgo medievale. Novità di questa edizione: dalle 19.30 dimostrazione artigianale dal vero; 1° Torneo di tiro con la balestra "Festa Medievale Gombereto" e anche quest'anno il gioco del "Lancio del Sacco"

31 agosto-1 settembre

Ecocompatibilmente Fest

Dove: Castell'Azzara (GR) – Villa Sforzesca
Quando: 31 agosto-1 settembre
Per info: www.ecocompatibilmente.it
ecocompatibilmente@gmail.com
Tel. 366.3644187

Due giorni di arte, riflessioni, performance, presentazioni di libri, mostre, musica, laboratori, scambi…Saranno presentati produttori biologici, artigiani, librai associazioni…Il titolo della manifestazione di quest'anno è: "Comunità Umane & Comunità Ecologiche, un mondo a misura di bambine e bambini". Un tema pensato per immaginare un mondo ecocompatibile, in cui gli uomini cooperano tra di loro e con gli altri esseri viventi per la vita del pianeta. In cui i bambini e le bambine conoscono e misurano i propri confini in libera relazione con il vivente. Un mondo in cui le donne non sono relegate in ambiti definiti, ai bambini e alle bambine è concesso partecipare, i fenomeni della natura sono osservabili ogni giorno perchè non sono recintati nei parchi o resi invisibili dall'economia. Un mondo in cui l'umanità non compie un'operazione di adattamento all'ambiente, alla società, ai ruoli, ma si inserisce in modo attivo e cooperativo nel pianeta.

Festa del Fungo Porcino

Dove: Castel S. Niccolò (AR) – Loc. Cetica **Quando:** 31 agosto-1 settembre
Per info: www.cetica.it
proloco@cetica.it Tel. 0575.555280

Sabato 31 dalle ore 16,00: Visita alla mostra del fungo e all'esposizione e vendita dei prodotti e delle patate di Cetica. Ore 19,30: Cena con prodotti tipici del sottobosco del Pratomagno. Ore 21,30: Musiche e ballo con Enzo e Paolo. Domenica 1 alle ore 9,00: Visite guidate su prenotazione nei boschi del Pratomagno alla ricerca di funghi. Ore 12,30: Degustazione e pranzo con piatti a base di funghi e prodotti del sottobosco. Ore 16,00: "Gara di dolci": 4° edizione. Iscrizione gratuita. Ore 19,30: Cena a base di ricette tradizionali della montagna casentinese. Ore 21,30: Musiche e ballo con Alessandra Blu.

Festa Medievale di Vicopisano

Dove: Vicopisano (PI)
Quando: 31 agosto-1 settembre
Per info:
www.festamedievalevicopisano.it

Gruppi storici, accampamenti medievali,

musici itineranti e spettacoli teatrali a tema risultano fortemente calati in un contesto architettonico di rara bellezza, rendendo ancora più suggestiva ed intensa la partecipazione a questa Festa che, pur con un voluto approccio ludico, cerca di far immedesimare il visitatore nell'ambiente medievale. Vicoli illuminati dalle torce infuocate, "taverne" create con legno e canniccio che accolgono i visitatori tra i profumi dei piatti dell'epoca e il vino rosso nei bicchieri in ceramica. Per entrare nel Borgo incantato si devono passare le "gabelle" situate ai vari ingressi, dove verranno cambiati gli euro con la moneta del tempo: il "Grosso" pisano. La Festa ospita un mercatino medievale pieno dei più svariati banchi di artigianato e, in tutto il centro storico, ci saranno numerosi spettacoli di giocolieri, mangiafuoco, cartomanti, musici, sbandieratori, accampamenti medievali con dimostrazioni di vita dell'epoca, tornei di balestrieri e arcieri.

31 agosto-8 settembre

Festa Storica di Badia a Pacciana

Dove: Pistoia – Loc. Badia a Pacciana
Quando: 31 agosto-8 settembre
Per info: www.parrocchiabadiaapacciana.it info@parrocchiabadiaapacciana.it
Tel. 0573.934040
Ogni anno si svolge questa straordinaria festa che richiama migliaia di persone da tutto il territorio, anche da fuori provincia. Una serie di eventi sia di carattere ricreativo, religioso, sociale e culturale che culminano nella grande sfilata storica in costume del XIV secolo. Sono coinvolti più di trecento figuranti: nobili, contadini, guardie, artigiani, cavalieri, monaci,l'abate, magistrati, damigelle nonché musicisti e sbandieratori. Questa suggestiva manifestazione rievoca la presa si Pistoia da parte del popolo dell'abbazia di Pacciana guidato dall'abate Ormanno Tedici e della tregua con Castruccio Castracani nell'anno 1322. Altri significativi eventi sono la serata dello sport con la consegna ad un campione del " Fortichino d'oro" , il concerto lirico con famose pagine operistiche , la serata medioevale in costume con cena dell'epoca e la serata dei vivaisti. Peculiare di questa festa è la cucina che attira molti appassionati dei piatti tradizionali della Toscana. Musica e ballo tutte le sere, mostre di artigianato, di pittura e per concludere bomboloni e migliacci accompagnati da buon vino .

4-8 settembre

48ª edizione Sagra del Cinghiale

Dove: Capalbio (GR)
Quando: 4-8 settembre
Per info: cosc1965@gmail.com www.facebook.com/Sagra del Cinghiale Capalbio
Si tratta di un evento decisamente storico a livello regionale, dato che la prima edizione della sagra risale addirittura al 1965. L'evento si tiene ogni anno la seconda settimana di settembre, ed è in concomitanza con il Palio della Madonna della Provvidenza, tradizionale corsa tra i cavalieri delle Contrade di Capalbio. Il menù propone varie specialità della cucina maremmana, in particolare di cacciagione. Tra i piatti consigliati citiamo il cinghiale alla cacciatora, l'ammazzafegati, il cinghiale alla griglia, polenta e acquacotta. Gli stand gastronomici saranno aperti tutti i giorni a cena e sabato e domenica anche a pranzo. Nei due giorni conclusivi è previsto anche il mercatino per le vie del centro storico.

6-7 settembre

Festa Medievale a Signa

Dove: Signa (FI) – Castello di Signa
Quando: 6-7 settembre
Per info: www.comune.signa.fi.it
Tel. 055.8790183 – 055.8794263
ore 18.00 Mercato medievale, animazione itinerante e stand gastronomici per le vie di Castello fino a tarda notte. Ore 18.30 inaugurazione delle mostre: personale dello scultore Felice Rocca presso la Chiesa di San Gaetano. Esposizione dei costumi del Corteo Storico di Signa "Compagnia della Buona Morte". Banchetto medievale: sabato 7 settembre

Novità Estate 2013
Ti aspettiamo per consigliarti un look nuovo e personalizzato
con **GLOSS THERAPY**

AD AGOSTO SEMPRE APERTI
ORARIO ESTIVO
Dal martedì al venerdì
8.30 - 12.30
15.30 - 19.30
Sabato
8.00 - 13.30

via Marconi, 65
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.952056

idee per la TESTA

"QUELLO CHE C'E'" A SIENA

A TU PER TU CON FRANCESCO VANNONI, CONTRADAIOLO DELL'OCA

Di Guido Barlocco

Il 3 luglio, il giorno dopo il Palio di Provenzano, siamo stati a Siena, e abbiamo intervistato Francesco Vannoni , un contradaiolo nato, battezzato e cresciuto nella Nobile Contrada dell'Oca, vincitrice per l'appunto del Palio del 2 Luglio.
Ci sediamo in Piazza del Campo vicino all' "Entrone", il maestoso portone da dove escono i cavalli, e iniziamo la nostra intervista.

Francesco cosa rappresenta per te il palio..?

"Premetto che il Palio non è una manifestazione folkloristica e men che meno una rievocazione storica ad uso turistico. Per me, per tutti noi senesi, il Palio è Vita. Motivo e senso stesso dell'appartenenza alla Città, alla sua Storia e ad ognuna delle sue 17 Contrade, 'governate' da propri organismi e statuti, quasi fossero 'piccole repubbliche autonome'. La contrada vive tutto l'anno, rappresenta una preziosa 'palestra' formativa per i giovani ed educa alla gelosa custodia e alla trasmissione generazionale nel rispetto delle tradizioni. Il senese nasce e muore nella Contrada, ne porta fieramente i colori della Montura (questo è il nome del costume di ogni figurante nelle comparse del Corteo Storico), sostiene e partecipa ad ogni iniziativa promossa durante l'anno".

La tua contrada é l'Oca ..e quest'anno avete vinto il Palio, ma come mai questa rivalitá cosí forte con la Torre? Com'è nata? Ed esiste sempre o solo per il palio?

"L'Oca ha vinto il suo 66^ Palio, lo scorso 2 luglio con il Cavallo Guess e il Fantino Giovanni Atzeni detto 'Tittìa'. Per quanto concerne le rivalità (che si palesano più marcatamente nei giorni della Festa), quella tra Oca e Torre è senz'altro la più sentita, ma anche la più particolare. Infatti è l'unica tra Contrade non confinanti. Le altre nascono tutte da dispute di territorio. Le prime testimonianze sulla rivalità tra Oca e Torre risalgono alla seconda metà del 1700 e 'superano' il contesto del Palio, accennando agli screzi in occasione dell'ingresso in Siena del nuovo vescovo. Riverendosi alla Contrada avversaria, si usa sovente, e in modo non del tutto appropriato, il termine di 'Nemica'. 'Avversaria' o 'Rivale' sono da sempre gli appellativi più corretti, anche alla luce dei rapporti umani e non di rado delle profonde amicizie che legano contradaioli appartenenti a Contrade avversarie tra loro".

Quando si vince, e tu.. quest'anno sei il vincitore, cosa succede in contrada.. cosa significa per un contradaiolo vincere..? "Subito dopo ogni Palio vinto, la Contrada fa un omaggio alla vergine con il canto del 'Te Deum', come ringraziamento per la vittoria appena conquistata! A Luglio andiamo a cantarlo nella Basilica di Provenzano, ad Agosto, invece, ci spostiamo in Duomo per l'Assunta... Ogni vittoria viene festeggiata a lungo...Non solo la sera stessa della Corsa, quando il Palio viene portato in giro per la città accompagnato dalle bandiere e dai tamburi, ma anche e soprattutto nei giorni seguenti: con il giro di omaggio alle altre Contrade (escluse le avversarie...) con il Corteo della Vittoria, organizzato con la fantasia, le idee e l'impegno di tutti i Contradaioli; le cene in Contrada, fino alla Festa Ufficiale che, verso la fine di Settembre, culminerà con la grande e suggestiva Cena della Vittoria".

Ma é piú importante il fantino o il cavallo? Come vengono scelti?

"Il Cavallo è il vero protagonista del Palio. Non può essere sostituito. In caso di sopravvenuta impossibilità a correre, la Contrada non prende parte al Palio. Può vincere anche 'Scosso' (senza il Fantino). Il barbero, amatissimo, accudito in ogni suo bisogno, momento e esigenza una volta entrato nella stalla di Contrada, viene assegnato in sorte. I dieci barberi che correranno il Palio vengono scelti, prima delle operazioni di assegnazione, che avvengono per sorte, dai Capitani delle Contrade che prendono parte al Palio, sulla base di cosiddette 'batterie', senza però seguirne obbligatoriamente i riscontri. Il fantino, invece, viene scelto dal Capitano e dai 'Mangini' o 'Tenenti' (consiglieri del Capitano) di ogni Contrada e può essere sostituito fino alla mattina stessa del Palio, prima delle operazioni dette di 'segnatura' che sanciscono definitivamente i dieci fantini della Carriera".

Francesco, ci descrivi anche se credo non sia facile cosa succede in quella piazza all'interno di una Contrada,in questo caso della tua, in quei tre giri a livello emotivo...

"E' praticamente impossibile descrivere le sensazioni e le emozioni del Palio in quel minuto e mezzo dei tre giri di Piazza. Dovrò risponderti servendomi di una...non risposta, che è quasi un monito: **"Quando escono i cavalli dall'Entrone...'non chiedermi più niente!".**

AquiLE

EDICOLA ALIMENTARI

Colazioni
Aperitivi
Gustosi panini
Insalate varie
panzanella
e tante altre
cose sfiziose

AQUILE BAR EDICOLA
ALIMENTARI PANINERIA

Via Lucchese, 98
BORGO A BUGGIANO
telefono 366.2886901

SALI E TABACCHI

Giardino dell'Edera Castel di Signa ore 20.30 Banchetto Medioevale con spettacoli di falconeria, mangiafuoco, giocolieri, musica dal vivo con danze medievali. Ore 23.30 Incendio della Torre di Settentrione nel 616° anniversario dell'assedio del Castello con spettacolo pirotecnico.

6-8 settembre

Villaggio della Birra
Il Festival dei Piccoli Birrifici

Dove: Buonconvento (SI) – Loc. Bibbiano
Quando: 6-8 settembre
Per info: www.villaggiodellabirra.com
info@villaggiodellabirra.com
Tel. 0577.807077

VIII Edizione del Villaggio della Birra, le migliori birre artigianali belghe, italiane ed europee presentate dai loro Mastrobirrai. I visitatori acquistando dei gettoni ed un bicchiere da degustazione potranno compiere un percorso tra le birre artigianali spiegate e raccontate dai mastri birrai. Birra artigianale protagonista anche in cucina, dove sarà utilizzata come ingrediente dal ristorante del Villaggio impegnato nella realizzazione di piatti belgi e italiani. Sarà inoltre possibile acquistare gustose merende a base di salumi, porchetta e formaggi senesi. Per quanti invece volessero saperne di più su come fare a realizzare la propria birra in casa, nella giornata di domenica (inizio ore 11.00) l'associazione culturale **HB Sardi** effettuerà una birrificazione aperta al pubblico, dimostrando quanto facile e appassionante sia la produzione casalinga di birra. Spazio ancora agli Homebrewers con un loro meeting (domenica alle 14) ed un concorso per le loro produzioni Casalinghe.

7 settembre

Festa della Rificolona a Firenze

Dove: Firenze – Piazza SS. Annunziata
Quando: 7 settembre
Per info: www.comune.fi.it
Tel. 055.2616050-051-054-056

Festa amata da grandi e piccini che riempie le strade di luce e allegria. Lanterne di carta, colorate, sgargianti, dalle forme più affascinanti, con i lumini accesi all'interno, fanno bella mostra sulle terrazze, sulle finestre e sui balconi, nonché appese a canne di bambù menate per le vie di tutta la città. C'è chi la rificolona la porta spasso e chi le dà la caccia, perché tradizionale divertimento dei più piccini e briganti sarà girare per le strade "armati" di cerbottana, un tubo lungo e stretto di metallo, farcito di stucco con il quale confezionare seduta stante micidiali pallini. Un soffio, un po' di mira, e la rificolona si riempie di buchi, ma il primo premio tocca a chi la farà incendiare.

Ona, Ona, Ona ma che bella rificolona!!!

Dove: Dicomano (FI) – Centro storico
Quando: 7 settembre
Per info: www.comune.dicomano.fi.it

Il programma prevede sfilata di carri rificolona per le vie del paese e premiazione finale del rione vincitore. La Festa della Rificolona, tipicamente fiorentina, nasce nel lontano '600 con l'arrivo in città di tanti contadini che con le loro donne, venivano a festeggiare la natività della Madonna nella Basilica della Santissima Annunziata.I coloni partivano dalle loro abitazioni molto tempo prima e, nella notte, illuminavano il loro cammino con lanterne di carta o tela appese in cima a bastoni, canne o pertiche.

Festa della Rificolona a San Casciano

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)
Centro storico
Quando: 7 settembre
Per info: Tel. 055.8256390-338.1006543

Ona, ona ona, ma che bella rificolona". A stornellare la caratteristica cantilena dell'antica festa popolare di Firenze saranno i bambini di San Casciano che venerdì 7 settembre sfileranno per le vie del centro storico illuminati dalle luci dei tradizionali lampioncini di carta colorata. Come ogni anno, tradizione e folclore caratterizzano la Festa della Rificolona di San Casciano, organizzata dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune. Ore 21,15 presso la Chiesa del Suffragio (Via Roma) ritrovo e benedizione dei bambini. Segue sfilata con le

rificolone accompagnata dalla Banda O. Carlini fino al Poggione.

7 settembre

Festa Medievale a Palaia – A Zonzo nel Medioevo

Dove: Palaia (PI)
Quando: 7 settembre
Per info: FB "A zonzo nel medioevo"
A partire dalle 18:00 il borgo di Palaia farà un salto indietro nel tempo: artigiani al lavoro, sfilata in costume, gusti della tradizione: una rievocazione storica del periodo compreso tra i secoli XI e XVI, durante il quale il borgo attraversò una totale trasformazione culturale delle arti e dei costumi, ancora oggi facilmente individuabile nei monumenti, nelle opere varie e nella struttura dell'abitato. I visitatori avranno la possibilità di immergersi completamente nel fascino e nella suggestione dell'epoca medioevale, incontrando artigiani, nobili e popolani, strani personaggi, giocolieri e mangiafuoco... senza trascurare prelibatezze culinarie ed ottimi vini.

7-8 settembre

Salamarzana – Festa Medievale a Fucecchio

Dove: Fucecchio (FI)
Quando: 7-8 settembre
Per info: www.salamarzana.it urp@comune.fucecchio.fi.it Tel. 0571.268206
Festa che anima la parte alta della città tra il Poggio Salamartano, Piazza Vittorio Veneto, Parco Corsini e le vie limitrofe. Si colloca tra le iniziative dedicate ai luoghi che anticamente si trovavano sulla Via Francigena con visite guidate ai siti di maggior valore storico e artistico, rievocazioni storiche e di antichi mestieri. Gruppi di armati, musici, figuranti animeranno il centro storico con spettacoli e saranno previste piccole postazioni tematiche dedicate alla presentazione e alla degustazione di piatti tipici medievali. Per l'occasione si potrà passeggiare per vie e piazze del borgo intrattenendosi con giochi medievali, riscoprendo gli antichi mestieri, visitando i principali edifici storici accompagnati da "guide in costume", assistendo a numerosi spettacoli di armati, sbandieratori ed altri personaggi e degustando piatti tipici di una volta.

8° Motogiogoraduno

Dove: Scarperia (FI) – Loc. Passo del Giogo
Quando: 7-8 settembre
Per info: www.passodelgioco.it
Tel. 339.7020555
Per una giornata A RUOTA LIBERA sul Passo del Giogo all'insegna del divertimento, musica live, DJ, animazione, lavaggio moto con le "wash-girls", MOTOGRIGLIATA, MOTOGIRO, Mercatino-Stand a tema, ricchi premi per i partecipanti e tanto altro ancora...
PIU' MOTO, PIU' PREMI...NON MANCARE!!!

Genio Gioco a Vinci
Anche Leonardo è stato bambino

Dove: Vinci (FI)
Quando: 7-8 settembre
Per info: www.geniogioco.it
Due giornate speciali all'insegna del gioco. Tutta la città sarà coinvolta in giochi ed attività di apprendimento in cui saranno coinvolti i piccoli assieme ai grandi per imparare tutti insieme. I bambini si confronteranno su creatività, logica, conoscenza e tanto altro. Divertimento assicurato tra giocolieri, maghi, danze aeree, battaglie mitologiche... Gratuiti le navette che dalla stazione di Empoli condurranno in Vinci e gratuiti i parcheggi adiacenti la città

7-9 settembre

30ª Sagra del Dolce di Montalcinello

Dove: Chiusdino (SI) – Loc. Montalcinello
Quando: 7-9 settembre
Per info: vedi spazio a pag. 45

8 settembre

Festa Medievale di Staffoli

Dove: Staffoli (PI)
Quando: 8 settembre
Per info: prolocostaffoli@hotmail.it
Tel. 334.3270359

Benessere & Gourmet
Villa Crispi

** 2 notti, da domenica a giovedì, in camera doppia Deluxe con ricca prima colazione Bio a Buffet
** 1 cena gourmet nel ristorante Villa Crespi, due stelle Michelin menù degustazione Carpe Diem, bevande escluse
** 1 sauna seguita da massaggio ayurveda
** pasticcini dello chef in camera all'arrivo
** welcome drink
** biglietto per il trenino di Orta e per il battello all'isola di San Giulio

Prezzo per persona, con 2 persone per camera:
€ 549,00
Offerta su camere limitate e soggetto a conferma

IL MONDO TRASPARENTE
via S. Martino, 35
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.767713 mobile 347.1166450
www.ilmondotrasparente.it

APERTO TUTTI I GIORNI...

MINIGOLF MONTECATINI

DALLE 16.00 ALLE 02.00

Wi-fi libero

Ristorantino – Pizzeria – Bisteccheria
American Bar – Garden Beer
Minigolf – Parco Giochi

GRANDE FESTA DI FERRAGOSTO PER TUTTI I BAMBINI CON TANTE SORPRESE, TUTTE DA SCOPRIRE!

MARTEDÌ – Tornei di Ping Pong e Calcio Balilla
MERCOLEDÌ – Tornei di Briscola

TUTTI I MERCOLEDÌ
GIOCA E BEVI
Dalle 20 alle 24 giocando al Minigolf BEVUTA GRATIS!

viale Bustichini, 59
(zona Panteraie)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.771991
christian.b72@hotmail.it

SCOPRI TUTTI GLI EVENTI SU:
Minigolf Nightline
Minigolf Montecatini

Quest'anno alla Festa Medievale di Staffoli, ci sarà una novità, una rappresentazione a tema, con figuranti a cavallo che delizieranno il pubblico rievocando una scena della vita medievale. La kermesse sarà ispirata ai Cavalieri del Tau, un ordine cavalleresco di frati guerrieri che si occupava dell'accoglienza dei pellegrini lungo la Via Francigena. Tante le iniziative di intrattenimento, giochi per bambini, spettacoli itineranti, personaggi mitologici e giocolieri. La festa, che negli anni passati ha riscosso un grande successo, con una molteplice affluenza di turisti e di cittadini della zona, prevede l'allestimento di taverne per rifocillarsi e per assaggiare i prodotti tipici locali. La manifestazione, che si svolgerà nell'arco di tutta la giornata, avrà in programma nella mattinata un breve pellegrinaggio lungo la via Francigena. Nel pomeriggio invece, intorno alle ore 16, ci sarà il corteo storico con figuranti, accompagnato dai tamburini della Contrada Sant'Andrea di Fucecchio, che sfilerà lungo Via Livornese. Alle 20 "Cena Medievale" in Piazza Panattoni, che sarà allietata da spettacoli e rappresentazioni di teatro medievale. In chiusura della serata è previsto uno spettacolo di fuoco acrobatico, piramidi umane, corollate da giullari e giocolieri saltimbanco.

13-15 settembre

Festa Medievale a Quarrata 500 anni…Qua

Dove: Quarrata (PT)
Quando: 13-15settembre
Per info: a.j.cappiello@virgilio.it
Tel. 393.4151905
Festa medievale con mercato medievale, attrazioni e tanto cibo accompagnato dal vino della cantine del montalbano. Allieteranno le giornate la compagnia Sestiere Castellare di Pescia con armi e accampamento. Inoltre i Cavalieri del Montalbano organizzeranno in Saravino, ovvero una bellissima giostra con cavalli.

LE FESTE DELLA MUSICA

5 luglio-27 agosto

Corsanico Festival – XXXII Rassegna Internazionale di Musica Classica

Dove: Massarosa (LU) – Loc. Corsanico
Quando: 5 luglio-27 agosto
Per info: www.corsanicomusica.it
Tel. 0584.954016
Dodici serate di grande musica per celebrare la trentaduesima edizione di questa Rassegna Internazionale. Un programma con proposte musicali che vanno dalle musiche dei grandi film, a Bach fino a Verdi, al quale saranno dedicate ben due serate. Una rassegna veramente variegata e completa che comprende, oltre a queste quattro serate a tema, altri importantissimi compositori ed artisti, come ad esempio i Cameristi del Maggio Musicale Fiorentino, due orchestre giovanili, di cui una coreana e una inglese, e particolari associazioni di musicisti come il trio fisarmonica e flauti.

7 luglio – 24 agosto

Festival La Versiliana

Dove: Pietrasanta (LU)
Quando: 7 luglio – 24 agosto
Per info: www.laversilianafestival.it info@laversilianafestival.it Tel. 0584.265733
XXXIII edizione del prestigiosissimo festival **La Versiliana**. Previsto anche quest'anno un ricco cartellone di danza, prosa e musica con le più interessanti compagnie teatrali, le eccellenze della danza e grandi concerti di musica leggera.

7 luglio-29 agosto

46ª Edizione Festival di Musica da Camera della Versilia

Dove: Massarosa (LU) – Pieve a Elici
Quando: 7 luglio-29 agosto
Per info: www.associazionemusicalelucchese.it
Tel. 0584.979229-0584.979216
La formula di questo Festival è quella di sempre: grande musica classica in una delle più belle pievi romaniche della provincia di Lucca. Il programma è degno dei cartelloni dei più importanti teatri italiani ed europei il tutto esaltato dall'acustica perfetta della chiesa e del panorama mozzafiato. Sabato 10 agosto protagonisti gli archi del Quartetto di Cremona, una delle realtà cameristiche più interessanti sulla scena internazionale, e il loro omaggio a Giuseppe Verdi. In programma anche brani di Beethoven. Domenica 18 agosto si esibirà la giovane e già premiatissima pianista Mariangela Vacatello con pagine di Beethoven, Ravel, Chopin e Rachmaninov. Domenica 25 agosto l'appuntamento è con due "amici" di Pieve a Elici, Marco Rizzi al violino e Danilo Rossi alla viola. In programma musiche di Mozart, Martinů e Milhaud. Il Festival chiude giovedì 29 agosto con un altro grande "classico": il concerto Massimo Quarta (violino) e Pietro De Maria (pianoforte) che eseguiranno pagine di Stravinsky, Ravel, Beethoven.

12 luglio-24 agosto

Festival Puccini

Dove: Viareggio (LU) – Loc. Torre del Lago Gran Teatro all'Aperto Giacomo Puccini
Quando: 12 luglio-24 agosto
Per info: www.puccinifestival.it
Tel. 0584.350567
Nato nel 1930, con il passare degli anni, è diventato un appuntamento sempre più prestigioso e richiama migliaia di spettatori provenienti da tutto il mondo. Ecco il programma Torre del Lago Opera Festival 2013: 12 luglio,10-17 agosto 2013 - CAVALLERIA RUSTICANA di Pietro Mascagni, IL TABARRO di Giacomo Puccini; 13-20-21 luglio, 8-24 agosto 2013 - TURANDOT di Giacomo Puccini; 26 luglio, 7-16-22 agosto 2013 - TOSCA di Giacomo Puccini; 19-27 luglio, 9-23 agosto 2013 - RIGOLETTO di Giuseppe Verdi.

12,18,24,28 luglio e 1,7,16,22,28 agosto

Festival Organistico "Città di Camaiore"

Dove: Camaiore (LU)
Quando: 12,18,24,28 luglio e 1,7,16,22,28 agosto
Per info: www.camaioreorganfestival.it info@camaioreorganfestival.it
Grandi organisti si danno appuntamento a Camaiore. Anche quest'anno la manifestazione è dedicata alla memoria di Don Angelo Bevilacqua, per oltre 50 anni riferimento costante nell'animazione spirituale, liturgica, culturale e musicale della città. Il festival chiama i più importanti interpreti a livello internazionale che si esibiranno su uno degli organi più apprezzati nel panorama organistico italiano.

14 luglio - 21 agosto

Musicstrada Festival 2013

Dove: Comuni della Provincia di Pisa
Quando: 14 luglio-21 agosto
Per info: www.musicstrada.it info@musicstrada.it
Rassegna innovativa ed intersettoriale di musica, fotografia, video, organizzata in collaborazione con enti privati e pubblici unica nel suo genere non solo in Toscana ma in tutta Italia, ad ingresso gratuito, pensata per valorizzare la cultura, il turismo, il commercio e l'economia. Il Festival prevede una media di 25/30 concerti ad ingresso gratuito di Artisti di fama internazionale e di alcuni gruppi di provenienza locale senza liniti di genere (dal Folk alla World Music, dal Popolare alla Etnica, dal Jazz al Blues, dal Flamenco al Tango etc etc) , realizzati nelle piazze o centri cittadini storicamente, culturalmente e scenograficamente più importanti dei comuni partecipanti; il Concorso Fotografico a tema "Fotografando la Musica"; il Photo Reportage del festival; eventi collaterali collegati: workshop di fotografia, laboratori musicali con i musicisti che partecipano al festival etc…

14,21 luglio e 4,18 e 25 agosto

Montecarlo Jazz & Wine 2013

Dove: Montecarlo (LU)
Piazza F. Carrara, ore 21.15
Quando: 14 luglio-25 agosto
Per info: www.comune.montecarlo.lu.it culturaeturismo@comune.montecarlo.lu.it
Tel. 0583.229725
Ciclo di cinque serate per un "jazz da bere", ove inneggiare musicalmente al sacro nettare

di bacco. Con la preziosa collaborazione del Circolo Lucca Jazz ed il coordinamento artistico di Giangi Zucchini, un invito alla scoperta delle origini del jazz e dei suoi autori classici immersi nel centro storico di questo delizioso borgo, estasiati dalla degustazione dei vini DOC del territorio, guidata dai sommelier della FISAR e dell'AIS.

18 luglio-20 agosto

Pievi & Castelli in Musica

Dove: Arezzo - vari Comuni
Quando: 18 luglio-20 agosto
Per info: www.bancadellamemoria.casentino.toscana.it
Torna per la stagione 2013 il Festival Pievi & Castelli In Musica, che tra luglio e agosto animerà le pievi, i castelli e i borghi più caratteristici del nostro Casentino. Quest'anno il Festival ha un cuore pulsante inedito ed europeo. Musicisti di diversi paesi leggeranno e interpreteranno nella forma del concerto dal vivo, immagini cinematografiche dimenticate e inedite. Spettacoli di musica itinerante organizzati dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino con la direzione artistica di Mario Spiganti in collaborazione con la Provincia di Arezzo, la Regione Toscana, il comune di Pratovecchio, Bibbiena e Capolona, e la Società Cinecittà Archivio LUCE.

28 luglio-15 agosto

Festival Valdorcia

Dove: San Quirico d'Orcia (SI)
Quando: 28 luglio-15 agosto
Per info: www.parcodellavaldorcia.com
Tel. 0577.391787
Diciottesima edizione di questa festival che si svolge nei luoghi più suggestivi di un territorio Patrimonio dell'Umanità Unesco celebrato con le "Letture al tramonto". Concerti e spettacoli che spaziano dalle sonorità cubane al cantautorato italiano, dalla musica classica al jazz fino ad arrivare ai reading e al teatro d'autore.

28 luglio - 24 agosto

Festival Sentieri Acustici

Dove: Montagna Pistoiese – Diverse location
Quando: 28 luglio-24 agosto
Per info: www.cultura.pistoia.it sentieriacustici@gmail.com
Torna il Festival toscano interamente dedicato alla world music di qualità, negli scenari mozzafiato della montagna pistoiese. Con Sentieri Acustici e Itinerari Musicali, note e voci dal mondo tracciano un percorso sonoro sull'Appennino in cui il territorio si svela agli occhi del visitatore mostrando una parte inedita della Toscana: un viaggio dove natura, arte, cultura e tradizioni convivono per conoscere un ambiente magnifico, fatto di saperi e sapori autentici. Un appuntamento irrinunciabile articolato in concerti, stages di musica e danza tradizionale, incontri con autori, trekking, visite guidate, corsi di manualità per adulti e bambini, degustazioni di prodotti tipici a km 0 e tanti altri eventi.

3-24 agosto

Grey Cat Festival 2013

Dove: Grosseto – Vari comuni
Quando: 3-24 agosto
Per info: www.eventimusicpool.it
Arrivato alla XXXIII edizione, grazie ad un crescente successo di critica e di pubblico, il Grey Cat è tra i festival jazz più conosciuti in Italia, un punto d'incontro fra i leader indiscussi della scena jazz nazionale ed internazionale ed i giovani talenti. Il Festival è realizzato con il sostegno di Regione Toscana e Provincia di Grosseto con il coordinamento di Maremma dei Festival e di tutti i Comuni coinvolti. Direzione artistica di Stefano Cantini, direzione organizzativa Gianni Pini e Music Pool. In collaborazione con Scuola Comunale di Musica di Follonica, Arci, Toscana Produzione Audio e Video e Toscana Musiche.

7-10 agosto

Festival Estivo della Canzone 2013

Dove: Piombino (LI) – Piazza Bovio
Quando: 7-10 agosto
Per info: www.festivalestivo.it
info@festivalestivo.it
Una kermesse musicale di indubbio interesse che ogni anno richiama centinaia di persone al seguito dei concorrenti e molti appassionati. Al di là di ogni logica di mercato, il Festival offre la possibilità a solisti e gruppi musicali di potersi esibire in una vera e propria gara musicale con brani assolutamente inediti, valorizzando così sia la canzone d'autore che le capacità interpretative degli artisti. La finalissima vedrà la presenza di 60 artisti da tutta Italia, tra gara classica e "Under 16", la categoria introdotta negli ultimi anni per valorizzare i più giovani.

14-18 agosto

Musica W Festival 2013

Dove: Castellina Marittima (PI)
Quando: 14-18 agosto
Per info: www.musicaw.net
Tel. 347.5213513-338.2240064-329.0953491
Il delizioso paese di Castellina Marittima, situato al fresco delle colline pisane a due passi dal mare, ospiterà concerti, workshop ed esposizioni sia presso il palco principale dell'anfiteatro nel Parco Pubblico Montauti, sia in altre location disseminate per il paese in festa, accogliendo un pubblico così numeroso da essere diventato non solo l'evento estivo di riferimento per tutta la Toscana, ma anche dell'intero Paese.
Un cast di altissimo livello che riserverà sicuramente altre magnifiche sorprese, per un'edizione che si preannuncia come una delle più belle di sempre. Se poi ci mettiamo la passione con cui gli abitanti preparano la manifestazione ed il volontariato che guida gli ingranaggi organizzativi, ne vien da sé che MUSICA W FESTIVAL 2013 sia assolutamente da non perdere!

17-31 agosto

BargaJazz Festival 2013

Dove: Barga (LU)
Quando: 18 luglio-20 agosto
Per info: www.bargajazz.it
info@bargajazz.it Tel. 0583.723860
Al via la XXVI edizione di BargaJazz con la sezione A (arrangiamento) dedicata quest'anno al sassofonista Pietro Tonolo, uno dei musicisti italiani più apprezzati sulla scena internazionale. Queste le anticipazioni del programma: 17 Agosto – ore 21:00 STEFANO ONORATI TRIO plus FRANCESCO BEARZATTI; 18 Agosto – dalle ore 17:00 BARGA IN JAZZ con MAGICABOOLA BRASS BAND e molti altri…; 18 Agosto – ore 21:30 NOTE NOIRE; 19/20 Agosto – BargaJazz Contest 2013 (concorso riservato alle band emergenti da 3 a 7 elementi); 21 Agosto – PIETRO TONOLO – SONIG TCHAKERIAN – PAOLO BIRRO; 23/24 Agosto – XXVI concorso internazionale di composizione e arrangiamento per orchestra jazz. BARGAJAZZ ORCHESTRA DIRETTA DA MARIO RAJA ospite PIETRO TONOLO presenta le serate del concorso MICHELA LOMBARDI; 28 Agosto – RICCARDO ARRIGHINI – ALDO BASSI; 30 Agosto – Sonata di Mare (progetto europeo) presenta:7 MODI con STEFANO COCCO CANTINI E ANTONELLO SALIS; 31 Agosto – BARGA OUT JAZZ… ENOJAZZ NIGHT.

20-21 agosto

Natsu Matsuri

Dove: Firenze – Limonaia Villa Strozzi
Quando: 20-21 agosto
Per info: www.officine-creative.it
info@officinecreative.it
Festival estivo con giochi, angoli ludici, gastronomia giapponese, mercatino. Concerto serale di Natsu Matsuri tipici tamburi giapponesi con suonatori direttamente dal Giappone!
I suonatori terranno anche un workshop di tamburi.

25-27 agosto

Serravalle Jazz 2013

Dove: Serravalle Pistoiese (PT)
Rocca di Castruccio
Quando: 25-27 agosto
Per info: www.comune.serravalle-pistoiese.pt.it
cultura@comune.serravalle-pistoiese.pt.it
Tel. 0573.917403
Ecco il programma di questo evento tanto atteso: 25/08 Monica Menchi Quartet - BargaJazz Big Band, dir. Mario Raja, ospite Pietro Tonolo; 26/08 Stefania Scarinzi e Gianluca Tagliazucchi - Rebecca Scorcelletti e Antonio Siringo - Carla Marciano Quartet; 27/08 Mauro Grossi special trio con Claudia Tellini e Nicola Vernuccio -Rita Marcotulli e Luciano Biondini

26 agosto e 4 settembre

Montecatini Opera Festival 2013

Dove: Montecatini Terme (PT)
Quando: 26 agosto e 4 settembre
Per info: www.montecatinioperafestival.it
info@montecatinioperafestival.it
Uno dei migliori biglietti da visita della città, testimonianza concreta del suo antico legame con l'arte e la cultura. 22 appuntamenti in cartellone, fino ad ottobre 2013, il tutto ambientato nei luoghi più affascinanti delle Terme di Montecatini, quali il bellissimo salone storico delle Terme Excelsior, vero gioiello di architettura, e le Terme Tettuccio, dove la musica dei grandi compositori che hanno contribuito a farci conoscere al mondo intero, risuona ancora ovunque provocando sempre nuovi palpiti in chi l'ascolta. **Il 26 agosto, alle 21.30 alle Terme Tettuccio, LA BOHÈME di Giacomo Puccini**, in forma di concerto. Il **4 settembre alle 21.30 alle Terme Tettucci**o, per il 200° Anniversario della nascita di Giuseppe Verdi (1813-1901), **GIUSEPPE VERDI *In memoriam*** in collaborazione con la Fondazione Luciano Pavarotti.

5-7 settembre

Nextech Festival

Dove: Firenze - diverse location
Quando: 5-7 settembre
Per info: www.nextechfestival.com
Tel. 055.287342
Edizione 2013 del Nextech Festival: come sempre in programma musica elettronica e ambiente visivo per tre serate. Questo il programma: 05/09 Raime (Sala Vanni); 05/09 Herva - Draft - Teo Naddi (Full Music); 06/09 Stargate - Mount kimbie (Cinema Odeon); 06/09 Chinese Man - Numa Crew/ Millelemmi (Viper Theatre); 07/09 Dave Clarke - DVS1 - Nina Kraviz - Len Faki (Fortezza da Basso)

6-8 settembre

Con-Vivere Carrara Festival

Dove: Carrara (MS)
Quando: 6-8 settembre
Per info: www.con-vivere.it
info@con-vivere.it Tel. 0585.55249
Il tema di quest'anno è dedicato a "America Latina. Dal Messico alla Terra del Fuoco". Oltre cinquanta gli appuntamenti in programma con 17 incontri di parola (conferenze, tavole rotonde), 6 spettacoli (musica e ballo), 4 film, 6 mostre, 6 laboratori per bambini e 2 di cucina, 2 stage di danza, 1 mercato ed ancora altri appuntamenti gastronomici. Tutto questo per conoscere meglio e riflettere su una parte del globo spesso trascurata.
Gli intellettuali, i giornalisti e gli uomini politici, si confronteranno nei 3 giorni del festival sull'attualità dell'area che va appunto dal Messico alla Terra del Fuoco, ma offriranno al pubblico anche approfondimenti sull›identità e sulla storia latinoamericana.

8, 15, 22 e 29 settembre

Festival Barocco San Gimignano 2013

Dove: San Gimignano (SI)
Teatro dei Leggieri
Quando: 8,15,22 e 29 settembre
Per info: www.accademiadeileggieri.org
Rassegna concertistica organizzata dall'Accademia dei Leggieri, che quest'anno giunge alla sua quinta edizione.
Il programma è interamente dedicato al repertorio vocale e strumentale italiano nell'arco di un periodo che va dalla seconda metà del '600 fino alle prime decadi del '700 privilegiando, come sempre, brani di autori poco noti se non addirittura sconosciuti.
Programma completo: Domenica 8 settembre, Teatro dei Leggieri, ore 18.00: ENSEMBLE "MVSICA PERDVTA"; Domenica 15 settembre, Teatro dei Leggieri, ore 18,30: "E VOLETE CH'IO CANTI" Arie e cantate sui cantanti del Barocco italiano; Domenica 22 settembre, Teatro dei Leggieri, ore 18,00: "AMA E RIDI, SE AMOR RISPONDE..."; Domenica 29 settembre, Teatro dei Leggieri, ore 18,00: "LI DARDI DI CUPIDO".

Kapuziner

Kapuziner Bierstüble
Villa Campanile
(fraz. Castelfranco di Sotto)
via Ulivi 92-94
telefono 0583.289176
www.**kapuzinerbierstüble.com**

Bierstüble

Segui le nostre
proposte e novità
kapuziner bierstüble

Il seme dei Fabbri fa asparagi giganti

STORIA DI UNA TRADIZIONE OSTINATA
(E DI UNA PASSIONE D'ALTRI TEMPI)

Di Guido Barlocco

Questo mese il nostro uno per tutti è un personaggio molto conosciuto a Pescia, si chiama Attilio Fabbri, e la sua vita è sempre stata nei campi.

Per incontrare il nostro uno per tutti, mi addentro nella campagna tra Uzzano e Pescia, lasciando la via Lucchese, e non molto lontano dal fiume Pescia, con vista sulle nostre montagne.
Attilio Fabbri ricorda quei bei personaggi di un tempo, schietti e sinceri che con linguaggio onesto e chiaro dicono quello che pensano. Il volto segnato dalla fatica, abbronzato, agile, come tutti i contadini. Attilio Fabbri, infatti, fa il contadino, coltiva fiori, come in tanti a Pescia del resto. Ma lui oltre ai fiori è rimasto legato particolarmente ad un prodotto molto difficile da coltivare che la sua famiglia cura da tanti anni: l'**ASPARAGO di Pescia.**
E' rimasto l'unico a Pescia e dintorni a coltivare questo particolare prodotto e produrne una qualità di grande eccellenza, con una dedizione, una pazienza e un amore che andrebbero premiati. Ci dice Attilio: "A Pescia siamo in tanti a fare di cognome Fabbri, ma noi ci conoscono come i Fabbri degli Asparagi".
Nella cucina noto appesa alla parete una fotografia di vecchia data (è infatti del 1932) che mi sorprende: un gruppo di uomini e donne che hanno svariati mazzi di asparagi grandissimi, che rapportati all'altezza loro saranno circa 50 centimetri. E, visto che all'epoca non esistevano gli OGM, chiedo ad Attilio: "**Io asparagi così grandi non li ho mai visti come è possibile?".** "Per produrre questo tipo di asparago – mi risponde divertito – ci vuole molta pazienza, molta passione e poi è anche questione di seme.

Un seme che si tramanda di generazione in generazione, una tecnica che dai miei bisnonni è arrivata a me. Pensa – mi dice Attilio – si facevano con la vanga e zappa dei solchi di un metro e mezzo, ossia veniva lavorata la terra per un metro e mezzo di profondità. Un lavoraccio… Ora, invece, si fanno con lo scavatore, e vengono dei solchi di due metri circa".
Un gran lavoro per un gran risultato?
"Ma… per avere la prima settimana di raccolto occorre aspettare tre anni". **Tre anni?** "Sì, anche se comunque è il 4° anno che si ha il vero e proprio raccolto. Ma io quando vedo che la produzione comincia a fare asparagi più sottili, sostituisco la pianta con quelle nuove . Ho piante che hanno trent'anni.
Poi è anche questione di concime.
Un tempo si concimava col lo stallatico vero, quello della stalla. Ora è più difficile, ma riesco ancora a procurarmi sempre qualcosa di buona qualità. Anche perché io la chimica non so neppure cosa sia.
Io *rispetto le mie piante più che me stesso*, e quando mangio i miei prodotti so davvero quello che mangio.
"**Attilio, questo asparago sei rimasto solo a produrlo, e ora capisco il perché di tanta tenacia: questione di orgoglio, e passione". "**Certamente sì: questi asparagi rappresentano la mia storia, la mia vita, rappresentano la mia famiglia, quindi finche potrò qui gli asparagi verranno coltivati con l'orgoglio di sapere che nessuno riesce a farli così.
Bhè la differenza oltre alla zona, in prossimità della Pescia incline a questa produzione, al seme <<dei Fabbri>>, un seme d'asparago che vi tramandate da generazioni, e che ora ha cento anni, la fa sicuramente la tua grande passione. Attilio, complimenti!! ■

DANI'

TABACCHERIA - EDICOLA

NOVITA'

è arrivato il servizio
PER EVITARE LA FILA!!!

Spedizione prioritaria
Raccomandate Semplici
Raccomandate A/R
Assicurata e Corriere Nazionale

Poste & Tabacchi

Gratta e Vinci!

Spedire non è mai stato così facile

Sisal Matchpoint

SuperEnalotto

GIOCO DEL LOTTO

Bollo Auto & Pagamento Bollettini

Orario
dal Lunedì al Sabato 6.00 - 20.00
Domenica 6.00-13.00

TABACCHERIA DANI'
via Livornese di Sopra, 14 - **CHIESINA UZZANESE** (Pistoia)
telefono 0572.419055

18+ IL GIOCO È VIETATO AI MINORI DI 18 ANNI

GIOCARE TROPPO PUÒ CAUSARE DIPENDENZA PATOLOGICA

Le vere "cialde di Montecatini"

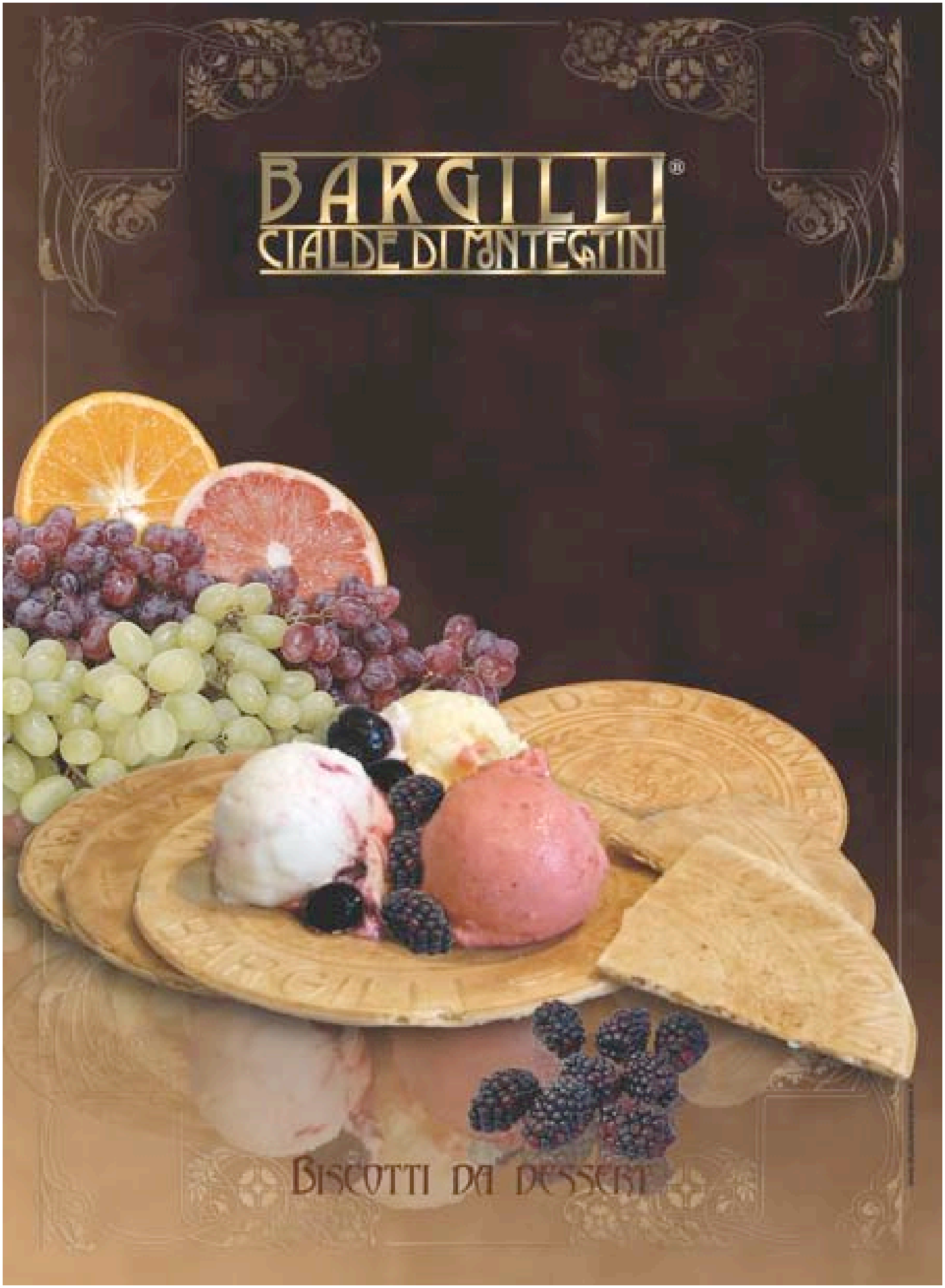
PRODOTTE DAL 1936 SOLO DALLA FAMIGLIA BARGILLI

Le Cialde di Montecatini entrano a far parte della famiglia Bargilli nel 1936 quando Orlando, padre di Paolo, decide di avvicinarsi al mondo della pasticceria. Da allora questo prodotto, unico nel suo genere, è rimasto immutato nella sua più genuina essenza, mentre le tecniche di lavorazione hanno saputo evolversi di pari passo con le richieste del mercato, senza alterare gusto e qualità. Questo dolce genuino e raffinato viene sfornato nel laboratorio Bargilli a Massa e Cozzile, dove la famiglia è ancora custode della ricetta segreta. Si tratta di un dessert semplice, gustoso e leggerissimo, dove le materie prime, assolutamente naturali, si uniscono in una delicata assonanza, dando vita a una sapiente combinazione di farina di grano, latte intero, uova fresche, zucchero e mandorle pugliesi. Il risultato è un biscotto leggero, friabile e nutriente che può essere consumato come prima colazione, intermezzo pomeridiano con tè e cioccolata e come dessert accompagnato a vini passiti. Un abbinamento particolarmente raffinato si ottiene con il gelato, dove le cialde possono essere utilizzate come preziosa base in grado di esaltare i gusti realizzati in modo artigianale nella propria gelateria artigianale di viale Grocco, 2.

Le cialde, abbinate ad una vasta scelta di confezioni in cartone, metallo e ceramica, sono un regalo per ricordare o farsi ricordare, che può raggiungere ogni angolo d'Italia, d'Europa e del Mondo.

Oltre alle esclusive Cialde di Montecatini la gamma produttiva della famiglia Bargilli comprende anche brigidini, cantuccini e gelato artigianale per una celebrazione del gusto e della tradizione a 360 gradi. ■

NEGOZIO: viale P. Grocco, 2 viale Verdi 92
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono +39.0572.79459
Laboratorio e uffici: Via E. Fermi 3/5
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono +39.0572.73449
fax +39.0572.901884
cialdemontecatini@tin.it
www.cialdedimontecatini.it


BARGILLI®
CIALDE DI MONTEGIONI
BISCOTTI DA DESSERT

PAGINA A CURA DI SIMONE BALLOCCI

Niente paura: il wi-fi resta libero!

ROMA – C'era stato un fremito di paura in rete alla notizia che nel "decreto del Fare" poteva esserci una postilla, un comma, una frase con la quale sarebbe stato reintrodotto l'obbligo, inserito dal decreto Pisanu per la sicurezza, di identificarsi per poter usare una connessione internet. Questo ci avrebbe riportati indietro di due anni ovvero sino a quando, nel 2011, era appunto obbligatorio per gli utenti identificarsi tramite documento d'identità, e per il gestore della connessione controllare e registrare chi quella connessione usava tramite i propri apparecchi, il tutto in nome della sicurezza nazionale invocata post-11 settembre. Norma che ha trattenuto il nostro Paese dal diffondere la connessione internet senza fili per molti anni costringendoci poi ad inseguire – come se ce ne fosse il bisogno – gli altri paesi europei nella dotazione di postazioni wifi di bar, ristoranti, alberghi, centri commerciali e pubbliche amministrazioni. Insomma: fremito di paura molto condivisibile. Ma, ed è notizia certa, ingiustificato: grazie ad un emendamento presentato nelle Commissioni Bilancio e Affari costituzionali della Camera, infatti, quella postilla nel decreto del Fare è stata tolta, cassata, cancellata per sempre. Quindi, le nostre wifi rimangono libere. Quelle poche che ci sono…

Gli schermi touch flessibili saranno made in Italy

GENOVA – La Silicon Valley è pronta ad investire fior di soldoni nel nostro Paese. La tecnologia Sem+, o meglio: Sensing ElctroMagnetic Plus, brevettata dall'Iit - Istituto Italiano di Tecnologia, infatti, è particolarmente piaciuta a fior di investitori californiani che si son fatti un salutare viaggetto nei dintorni di Genova, dove appunto ha sede l'Iit, per verificarne l'applicabilità sugli schermi flessibili di nuova generazione, rendendolo miracolosamente touch. Comprensibile la gioia di Salvatore Majorana, che all'Iit è il direttore del Technology Transfer, che ha dichiarato all'Ansa: "Questo è il risultato di un importantissimo lavoro di squadra". La tecnologia Sem+, completamente made in Italy, è una tecnologia veramente avveniristica: non solo, come dicevamo, potrà avere amplissimi utilizzi nell'elettronica di consumo, nella quale in molto scommettono sugli schermi flessibili di ultimissima generazione, ma potrà essere utilizzata anche sugli indumenti, per renderli capaci di captare comandi che daremo semplicemente sfiorandoli, ed anche in ambito riabilitativo, aprendo moltissimi scenari

clinici ad una tecnologia dal forte impatto emozionale e ludico. Insomma: una gran cosa. Che dobbiamo essere molto fieri d'avere in casa.

Facebook per tutti!

MENLO PARK – Facebook sta preparandosi per invadere anche tecnologie più vecchie, ovvero: i cellulari poco "smart". Secondo quanto riportato, infatti, dal New York Times, già da due anni il gigante dei social network sta conducendo uno studio confluito poi nel progetto "Facebook per tutti i cellulari" per la creazione di una app capace di girare anche sui cellulari più vecchi, essendo un po' più leggera e di più facile accesso a processori e schermi non proprio di ultima generazione. Il progetto risponde ad una logica espansionistica che Facebook non ha mai nascosto di avere: l'idea, infatti, è quella di prendersi larghe, larghissime fette di mercato nei Paesi emergenti nei quali i cellulari poco smart, che stanno velocemente cadendo in disuso in Europa e Stati Uniti, sono invece ancora molto, ma molto presenti e venduti. L'app allo studio a Menlo Park dovrebbe rendere disponibile la stragrande maggioranza delle funzioni eseguibili con gli smartphone anche sui cellulari più vecchi, essendo più leggera e più semplice da far funzionare. ■

telefonika

specialisti della connessione

aria Internet Veloce

Aria Smart BASIC ADSL senza limiti!

Navighi da casa senza limiti di tempo e di traffico veloce e senza fili da 9,95 €/mese

Tre.it

RIVENDITORE TRE E TIM

TIM

APPLE iPHONE 5 o SAMSUNG GALAXY S4 DA 0€

ALL IN 3

ALL-IN Small — ~~8€~~ 4€ al mese per sempre.
- Chiamate verso tutti 120min 30 a settimana
- SMS verso tutti 120SMS 30 a settimana
- Internet sotto Rete 3 1GB 250MB a settimana

ALL-IN Medium — ~~12€~~ 6€ al mese per sempre.
- Chiamate verso tutti ~~240~~ 400min 100 a settimana
- SMS verso tutti ~~240~~ 400SMS 100 a settimana
- Internet sotto Rete 3 1GB 250MB a settimana

Promo Estate

ALL-IN Large — ~~20€~~ 10€ al mese per sempre.
- Chiamate verso tutti ~~400~~ 800min 200 a settimana
- SMS verso tutti ~~400~~ 800SMS 200 a settimana
- Internet sotto Rete 3 1GB 250MB a settimana

Promo Estate

TUTTO COMPRESO TIM

Con **Tutto Compreso 300** ogni mese hai **300 minuti di chiamate nazionali verso tutti,** senza scatto alla risposta, **300 SMS** verso tutti e **Internet senza limiti** (1 GB al mese).

300 minuti di chiamate nazionali verso tutti **300 SMS** verso tutti **Internet** senza limiti (1 GB) **0 cent** scatto alla risposta	~~29€~~ **19€ al mese** per 12 mesi **se passi a TIM**

TELEFONIKA via I° Maggio, 56 - MASSA E COZZILE (Pistoia) - telefono 0572.771436

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA.

L'acqua è un bene prezioso

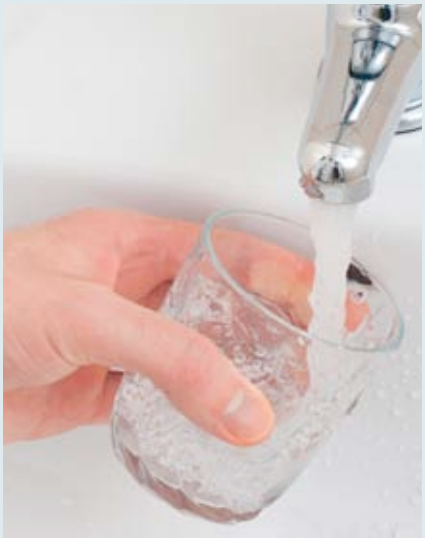
COME GODERSELA AL MEGLIO, E CON POCO SFORZO

L'acqua è un bene prezioso: senza acqua, infatti, non c'è vita. L'acqua colora di blu il nostro pianeta. E ci compone, ci crea, ci è dentro sin dalla nascita in quantità prevalente. Per

questo curando l'acqua che beviamo curiamo noi stessi, **perché noi stessi siamo fatti d'acqua**.

Perché tutti, quotidianamente, *beviamo acqua*, ma solo in pochi si domandano cosa beviamo. L' acqua minerale, al momento dell' imbottigliamento è soggetta a severi controlli da parte dell' autorità sanitaria; quindi dagli stabilimenti esce un' ottima acqua. Ma… prima che arrivi nelle nostre case, ha viaggiato per molto tempo in camion, imprigionata nelle bottiglie di plastica, esposta alle intemperie. Alla fine del tragitto, l'acqua è stata quindi privata della sua vitalità e salubrità iniziale. A ragione, allora, **si ritiene sia meglio bere acqua di acquedotto**. Infatti l' acqua di acquedotto, è sempre disponibile nelle nostre case e normalmente è controllata e di buona qualità all' origine. Ciò che non gradiamo sono le sostanze aggiunte che necessariamente devono essere immesse dai gestori degli acquedotti per garantirne la sterilità fino al punto d'uso. Questi prodotti ossidanti, sebbene indispensabili e permesse dalla legislazione italiana, tuttavia sono sostanze spesso non gradite né al palato né al nostro organismo. Ecco che, quindi, se dall' acqua di acquedotto rimuoviamo tutte le sostanze aggiunte e tutte le impurità raccolte attraverso la rete di distribuzione, abbiamo la possibilità di gustare *comodamente a casa nostra* la bontà di un'acqua viva, cristallina, purissima e priva delle sostanze indesiderate.

Ma cosa scegliere: acqua microfiltrata o osmotizzata? Sono ottime entrambe le scelte MICROFILTRAZIONE: Gli acquedotti necessariamente devono utilizzare prodotti chimici ossidanti per garantire la sterilizzazione dell'acqua fino alle nostre case. Questi prodotti e sottoprodotti che si formano, pur indispensabili, non sono salutari ne graditi al palato. Con la microfiltrazione, vengono eliminate queste sostanze aggiunte e tutte le impurità che la rete idrica trasporta con l'acqua. **OSMOSI INVERSA: qualcosa di più che un'ottima acqua.** Un'acqua sicura. L'osmosi inversa, oltre a quanto sopra, elimina dall'acqua gli eccessi della salinità, sodio, sali di durezza, nitrati, ecc. che possono essere presenti nell'acqua… Uno speciale sistema di miscelazione, mantiene nell'acqua la concentrazione di salinità desiderata, per cui hai sempre a disposizione acqua **"oligominerale",** leggerissima, ottima come acqua da tavola. ■



Cillit® Aqua Dream

La macchina delle bollicine

Una fonte inesauribile di acqua affinata per bere, per cucinare, acqua buona a temperatura ambiente, refrigerata, refrigerata gassata.

Acqua buona, naturale, in quantità illimitata per bere e per cucinare, acqua cristallina, acqua sana. Acqua senza odori o sapori sgradevoli, senza corpi estranei, acqua di cui potersi fidare, una necessità per molti, un desiderio per chiunque.

"Apparecchiatura per il trattamento di acque potabili"

LUIGI SERRA

aquaservice®

Cillichemie® Lunga vita all' acqua

BWT

TRATTAMENTO ACQUE
CIVILI - INDUSTRIALI
PISCINE

telefono 0572 770273 fax 0572 910402 info@luigi-serra.it www.luigi-serra.it

L'acqua di mare fa elettricità

Di Andrea Marchetti

PISA - In futuro produrremo energia elettrica sfruttando il movimento delle onde del mare? A Pisa, presso il cantiere navale Seven Stars, nell'area dei Navicelli, si sta tentando di dare una risposta a questo interrogativo grazie all'assemblaggio, ormai quasi terminato, dell'apparecchio R115, un generatore sperimentale ideato nel 2006 dall'ingegnere pisano Michele Grassi. Il generatore è stato costruito e commercializzato da 40South Energy e sviluppato da Enel Green Power. Ha una capacità nominale di 150 kW e sarà in grado, secondo le prime stime, di produrre circa 220 MWh all'anno di energia elettrica, sufficienti a soddisfare i consumi di oltre 80 famiglie. Composto da quattro tubi di 35 metri e da un corpo superiore di 7 metri, il generatore marino sarà adagiato sul fondale, a circa 47 metri di profondità. Sarà quindi invisibile ma cinque boe, munite di luci, ne segnaleranno la presenza. Dopo il montaggio e un test preliminare, il generatore sarà trasportato all'Isola d'Elba, a largo di Pomonte, dove entrerà in funzione tra la fine del 2013 e l'inizio del 2014. «E' una macchina sicura- ha detto Carlo Papa di Enel Green Power- per l'ambiente e per gli operatori che si occuperanno della manutenzione. E'efficace ed efficiente e ha costi interessanti. Enel è in tutto il mondo ma, come spesso accade, le eccellenze si trovano in Italia e questo progetto ne è la testimonianza. La prima sperimentazione avviene in Toscana e, più precisamente, qui a Pisa, "figlia" del centro di ricerche Enel». «Mi fa piacere che il varo avvenga qui-ha dichiarato il Sindaco di Pisa Marco Filippeschi - rappresenta un ulteriore riconoscimento per il Canale Navicelli. Pisa è sempre disponibile a fare da sponda per le sperimentazioni, vuole essere una città pilota per i grandi cambiamenti». ■

GIÀ LETTO SU QUELLOCHECE.COM

Vestire il Paesaggio Pistoia capitale della floricoltura per un convegno internazionale

Di Simone Ballocci

PISTOIA – Pistoia, a fine giugno, è diventata fulcro e centro internazionale del concetto stesso di ornamento florovivaistico grazie a "Vestire il Paesaggio", la manifestazione internazionale che promuove l'incontro tra produttori e paesaggisti, progettisti e costruttori del verde. Promosso e organizzato da Provincia di Pistoia e Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, con il contributo di Regione Toscana, Camera di Commercio di Pistoia, Vetrina Toscana e Pistoia Futura, "Vestire il Paesaggio" è patrocinato da Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, IFPRA *Europe*, i Comuni di Pistoia, Montale, Montecatini, Quarrata, Uzzano e Pieve a Nievole, con la partnership dell'Associazione Vivaisti Pistoiesi e del Distretto Vivaistico Ornamentale Pistoiese, insieme anche alla collaborazione di Associazione Nazionale Direttori e Tecnici Pubblici Giardini e Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio e di tante altre realtà del territorio. "Vestire il Paesaggio" si è dimostrato un vero evento multilevel: 13, ad esempio, sono state le mostre tematiche realizzate dallo Staff di Vestire il Paesaggio e da AIAPP Nazionale, che saranno poi esposte presso il Palazzo del Turismo di Montecatini, da luglio per tutto il mese di settembre; 5, invece, i percorsi seguiti nella giornata dedicata alla visite tecniche sul territorio, percorsi che hanno toccato in tutto 20 aziende vivaistiche. Insomma: una gran vetrina per una nostra eccellenza. Perché a "vestire il paesaggio" come noi nessuno mai. ■

COMPRO ORO E ARGENTO - COMPRO ORO E ARGENTO - COMPRO ORO E ARGENTO - COMPRO ORO E ARGENTO

La Fontana d'Oro

COMPRO ORO

VALUTIAMO IL TUO ORO AL MIGLIOR PREZZO

ACQUISTIAMO ANCHE LA TUA ARGENTERIA

MEDIA PUBBLICITA 0572 901037

LOC. TRAVERSAGNA - Piazza Libertà, 1
FRONTE ROTONDA **MASSA E COZZILE**
info **0572 771798**

Il metano ci darà una mano anche da soli

ALLO STUDIO DEL MINISTERO IL SELF SERVICE PER STAZIONI GPL E METANO

Di Simone Ballocci

ROMA – Metano self service, forse è la volta buona. Il ministro dello Sviluppo economico, Flavio Zanonato, ha infatti dichiarato che è ben presente nell'intendimento del Governo la possibilità di consentire la distribuzione di metano e gpl in modalità self service, accanto alle già collaudate (anche se non proprio diffusissime) colonnine per diesel e benzina. Lo scopo del Governo, a parole, è semplice: dare ulteriore, nuovo impulso al metano per autotrazione, "visto che ha notevoli potenzialità – ha affermato il ministro – sia in termini di vantaggio di costo sia di riduzione dell'inquinamento. Per questo nel decreto del Fare abbiamo introdotto la norma per cui si possono ottenere i finanziamenti per la bonifica dei distributori anche per la trasformazione in distributori di gpl e metano". Torniamo al self service: per ora, in Italia, non esiste e non c'è per motivi di sicurezza. Il metano, infatti, viene erogato ad una pressione molto alta, e metterlo nelle mani di tutti fa paura. Non solo: c'è anche il capitolo di sicurezza "burocratica", ovvero del controllo della manutenzione dell'impianto, nonché dell'effettiva compatibilità tra attacco nell'auto e distributore. Tutte considerazioni giuste, ma superabili, visto che in Germania, ad esempio, di stazioni self service ne esistono già 913, in Austria, 176, in Olanda 110, in Francia 40. Per quanto riguarda i controlli, basta un lettore, tipo quelli per i bancomat, in grado di leggere un'apposita carta sulla quale l'automobilista faccia riportare l'esito del controllo sulle proprie bombole. E allo studio c'è pure un pulsante "dell'uomo morto", tipo quello dei treni, che blocchi l'erogazione qualora se ne interrompa la pressione. Insomma: i modi ci sono. Lobbies permettendo... ■

PNEULINE
ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI
PIRELLI
Continental
VIKING
DUNLOP
MICHELIN
BRIDGESTONE
ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA
via Mazzini 4/6 (zona ind.le) loc. Traversagna MASSA E COZZILE
telefono 0572.766946 - 388.1410746

Quell'auto che viaggiava da sola sul lungoparma…

di Simone Ballocci

PARMA – Un'automobile che viaggia da sola. Autonoma, affidabile, precisa al millimetro. E tutta, completamente, made in Italy. Questo gioellino della tecnologia tricolore ha felicemente attraversato tutta Parma lo scorso 12 luglio. Il prototipo, dotato di tecnologia VisLab, ha infatti affrontato con disinvoltura un percorso misto extraurbano e urbano: partito dal Campus universitario, infatti, il veicolo (battezzato BRAiVE) si è ben destreggiato sulla tangenziale, scegliendo con precisione lo svincolo giusto per passare dalla Sud alla Nord, entrando poi in città dove ha ben percorso rotonde, passaggi pedonali, pure un tunnel (quello sotto il Ponte delle Nazioni), gestendo un semaforo e le tante insidie del lungo Parma, raggiungendo infine il Palazzo della Pilotta, dove ha terminato il percorso. Il tutto, completamente, senza alcun intervento umano. BRAiVE è infatti dotato di una serie originale di sensori che percepiscono l'ambiente circostante, e lo fanno comportare di conseguenza. Un esperimento così ben riuscito d'aver fatto il giro del mondo, portando su tutti i giornali del globo una vittoria dell'eccellenza della ricerca italiana: BRAiVE è infatti interamente made in Parma, essendo stato realizzato dall'Università parmense, che ha compiuto l'esperimento in tutta sicurezza grazie alla collaborazione della Polizia, dell'Anas, del Comune della Polizia municipale. Molto, ma molto soddisfatto si è dimostrato il primo cittadino, Federico Pizzarotti: "Questa è l'immagine della città che vogliamo esportare a livello nazionale e internazionale – ha detto il Sindaco – la città è ostinatamente orgogliosa del proprio Ateneo e di quello che è riuscito a realizzare". ■

Garage SPRINT

GarageSprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro

APERTURA STRAORDINARIA
Domenica 11 Agosto

Aperti domenica 18 Agosto

via Primo Maggio, 96 MASSA E COZZILE telefono 0572.772004

69° Anniversario Eccidio del Padule di Fucecchio

Dopo essere stati insigniti della *Medaglia d'Argento al Merito Civile,* depositario di tale riconoscimento il Comune di Monsummano Terme in rappresentanza del "Territorio Toscano del Padule di Fucecchio", mediante una cerimonia ufficiale tenutasi lo scorso anno a Cintolese alla presenza dei Prefetti di Pistoia e di Firenze, anche quest'anno, insieme a Cerreto Guidi, Fucecchio, Larciano e Ponte Buggianese verrà celebrato il 69° Anniversario dell'Eccidio del Padule di Fucecchio, per ricordare le centosettacinque vittime innocenti del nostro territorio comunale. Un momento per ricordare, ed anche per informare che a conclusione dell'iter processuale che si è tenuto al Tribunale

Militare di Roma è stato dato il via alle trattative del tavolo Italia-Germania per il risarcimento dell'eccidio, con l'impegno da parte dello stato tedesco a finanziare progetti, borse di studio e musei.

La commemorazione locale si terrà, come di consueto, a Cintolese venerdì 23 agosto alle ore 9,30 con la celebrazione della Santa Messa nella Chiesa di San Leopoldo, officiata dal Vescovo S.E. Mons. Giovanni De Vivo e con la deposizione delle corone al Monumento ai Caduti e al Cimitero di Cintolese. La sera di sabato 24 agosto, alle ore 21.00, al Museo della Città e del Territorio in piazza Martini a Monsummano Terme, si terrà l'iniziativa dal titolo "Lampi nel buio – voci nel silenzio", video-installazione con musica originale per i caduti nell'eccidio. Domenica 25 Agosto, inoltre, verrà organizzata la Manifestazione Unitaria dal Comune di Fucecchio, sempre al mattino, alla presenza di tutti gli Enti promotori rappresentati dai propri GONFALONI. Tutta la cittadinanza è invitata a partecipare.

Affitti

ECCO COME AVERE IL CONTRIBUTO PER EVITARE LO SFRATTO

Sono aperti i termini per la presentazione della domande per la concessione dei contributi erogati dal Comune fino ad esaurimento delle somme messe a disposizione dalla Regione Toscana. Possono fare richiesta all'ufficio casa tutti coloro che sono titolari di un contratto di affitto e che hanno un procedimento di intimazione di sfratto per morosità in corso, un reddito ISEE non superiore a 20.000 euro e che dimostrino la diminuita capacità reddituale del nucleo familiare a causa della crisi economica, di grave malattia o di allontanamento di un componente del nucleo familiare con conseguente perdita di reddito. Il Comune, in accordo con il proprietario, sana la morosità concedendo un contributo fino ad un massimo di 12 mensilità. Nel caso in cui non si trovi l'accordo con il proprietario, l'Amministrazione favorisce il passaggio ad un'altra abitazione, con un contributo fino ad un massimo di 4 mensilità per la stipula di un nuovo contratto di locazione.

EmergenzaCasa

Info
Ufficio casa – Roberto D'Ambrosio
tel. 0572 959339.

Giovani da tutto il mondo per recuperare i sentieri

DAL 4 AL 18 AGOSTO UN CAMPO DI VOLONTARIATO IN COLLABORAZIONE CON LEGAMBIENTE.

Il Comune in collaborazione con le Associazioni del volontariato e LegaAmbiente organizza dal 4 agosto al 18 agosto 2013 il "Campo del volontariato internazionale". Circa 15 ragazzi provenienti da vari paesi esteri saranno impegnati a ripulire e recuperare i percorsi pedonali di Monsummano Alto e del Padule. "I ragazzi inizieranno a liberare i sentieri dalla vegetazione – sottolinea l'assessore all'ambiente Maria Formica – e a ripristinare i muri a secco. Una volta riaperte queste strade saranno luogo per passeggiate a piedi, a cavallo e in bicicletta".

AGENDA

MUSEO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO
0572 954463

Sino al 31 dicembre, mostra – **Oltre la morte – Il corredo funerario nell'Antico Egitto.**
Venerdì 9, ore 21.15, incontro con le fiabe – **Il giardino del Re**, Antologia di storie, fiabe e filastrocche scritte da Laura Poli
Lunedì 12, ore 21.15, incontro/osservazione – **La magia delle stelle cadenti**
Sabato 24, ore 21.15, videoinstallazione – **Lampi nel buio – voci nel silenzio**, per i caduti dell'Eccidio

PIAZZA BERLINGUER
Una piazza da vivere
6, 13, 20, 27 agosto, ore 20,30 – 24.00, concerti – **AVIS OUT FOR BLOOD**, Serate rock con musica dl vivo e degustazioni.

MONTEVETTOLINI
0572 640383
Tutti i venerdì (16/19) i sabati e le domeniche (10/12.30 e 16/19) apertura dello sportello "**Montevettolini – una porta sul Montalbano**" nell'ex palazzo comunale di Piazza Bargellini.

UFFICIO SPORT
0572 959339
Domenica 25, Quarta edizione "Sport e salute in padule". Per correre nel Paesaggio Palustre del Padule in due percorsi, da 5 o da 12 chilometri.

MAC,N – Villa Martini
0572 959236
venerdì 6 settembre, **Baby Talent Show**

Bar Profumo di Caffè
E non solo il buon caffè…

Profumo di caffè

- **Colazioni**
- **Pranzi di lavoro:**
  Primo (a scelta fra tre)
  secondo (a scelta fra due)
  acqua e caffè
  € 9,00
- **Vasta scelta di insalate miste per tutti i gusti**
- **Specialità primi piatti espressi a richiesta**

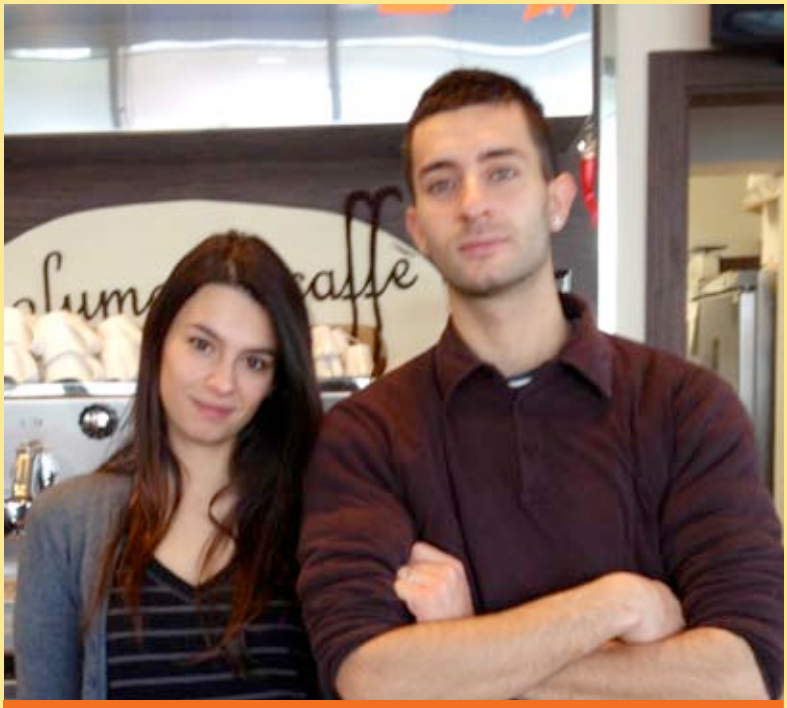
ORARIO ESTIVO dal Lunedi al Sabato dalle 6,30 alle 23,00.

SIAMO APERTI
DOMENICA 4 E 18 AGOSTO
CON ORARIO 8,30:13,00
FERRAGOSTO CHIUSI

Postazione WiFi

novità
SCHIACCIATINE
ANTICRISI
VIENI A PROVARLE!!

PROFUMO DI CAFFÈ
via Luciano Lama, 257/A MONSUMMANO TERME
(stabile nuova Coop)
telefono 0572.031288 cell 331-6466466



AGOSTO APERTI PER FERIE

Dal mese di Agosto punto vendita abbonamenti CAMPIONATI DI CALCIO ECCELLENZA del MONSUMMANO

Se vuoi organizzare un Compleanno o una festa
> CONTATTACI <
Per conoscere tutte le nostre proposte!

Per conoscere tutte le nostre iniziative SEGUICI sulla nostra pagina

SS Crocifisso i festeggiamenti.

Agosto per Borgo a Buggiano è il mese dei festeggiamenti, in onore del Santissimo Crocifisso.
Domenica 18 agosto nella chiesa della Propositura di San Pietro Apostolo, alle ore 18,00 si terrà la Concelebrazione solenne tenuta da Monsignor Giovanni de Vivo, Vescovo di Pescia .
Partecipazione della corale "B.Pasquini " di Borgo a Buggiano e L. Perosi" di Montecatini Terme diretta dal M°Massimo Papini e la compagnia di S. Antonio Abate.

Programma dei
FESTEGGIAMENTI ANNUALI DEL SS. CROCIFISSO - STAND GASTRONOMICO

18-21-24-28 agosto
ORE 20.00
Giardino dei Golosi presso Cinema Bernardi
Via Mazzini Borgo a Buggiano
Domenica 18 agosto
Ore 20,00
Cena della Festa con specialità della nostra Toscana, a prenotazione 0572.30577
Mercoledì 21 agosto
Ore 20,00
Spaghetti allo scoglio – Frittura di Pesce – In alternativa specialità toscane
Sabato 24 agosto
Ore 20,00
Specialità della serata grigliata di carni
Domenica 25 agosto
Ore 21,30
Giardino Cinema Bernardi, Concerto delle Corali Bernardo Pasquini di Borgo a Buggiano e Lorenzo Perosi di Montecatini Terme dirette dal Maestro Papini
Mercoledì 28 agosto
Ore 20,00
Cacciuccata borghigiana – In alternativa specialità toscane a prenotazione 0572.30577
Tutte le sere funzionerà servizio bar e musica dal vivo
Nelle serate del 21-24-28 agosto BOMBOLONI BORGHIGIANI
In caso di pioggia le cene si terranno alla Polisala Gambrinus (già Cinema Bernardi) in via Mazzini.

Coppa Linari , sempre più attesa ed importante, segna quota 52

La gara, edizione n. 52, è stata inserita dal C.T. della Nazionale Italiana della categoria Juniores Rino De Candido, nelle gare di osservazione per il mondiale ed è stata denominata "pre-mondiale". Come ogni anno sono attesi ragazzi da tutta Italia, con le formazioni più forti della categoria; ad oggi è già iscritto il campione italiano Juniores Trippi Matteo e 2 forti nazionali quali la Russia e la Slovenia. Sono attesi al via almeno 150 corridori. Quindi tutti pronti per questo importante appuntamento sportivo.

Festa dell'appetito

Torna anche quest'anno, nella splendida cornice del Colle di Buggiano, la festa per eccellenza dell'estate. Molte le iniziative, per grandi e piccini con tante proposte diverse, in grado di accontentare i gusti di tutti. Momento clou di questo manifestazione piena di allegria è la storica 46a Festa dell'Appetito. Una tradizione che si rinnova, un'attesa che non viene mai delusa: perché al Colle di Buggiano agosto è musica, gastronomia e tanto divertimento!
Vedi programma dettagliato a pag. 116

NOTIZIE FLASH:
Completata l'asfaltatura nel centro del paese: corso indipendenza, via Cavour, via Lucchese. Tutto pronto per i Mondiali di ciclismo che renderanno omaggio al nostro bel paese.

Tanti i lavori che stanno finendo e di cui daremo ampia documentazione nel numero di settembre. Inoltre è attiva l'illluminazione nel parco fluviale della Cessana . Ora per camminare non ci sono più scuse.. forza borghigiani . Camminare fa bene alla salute!!!

Tutto pronto per il **15 settembre** .. si inizierà il mattino con la **"Run...dagiata"** corsa podistica competitiva organizzata dal giornale Quello che c'è , con il patrocinio del Comune di Buggiano e la GSD Run..dagi. Nel pomeriggio, poi, il centro del paese si trasformerà in un fiabesco scenario degno della famosa favola di Carlo Collodi per accogliere il grande evento **"Sul filo della bugia: Pinocchio tra arte, cultura & Divertimento".**

AB201112 webgraphica.it

34 anni di esperienza nella carrozzeria

altri servizi:
assistenza gomme,
assistenza meccanica,
soccorso stradale,
assistenza legale,
auto sostitutiva e gestione
del sinistro.

AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
AB
via molinetto, 4
borgo a buggiano
0572.30331

AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
di Stefano Corradi

via Molinetto 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450

AUTOBORGO
TUTTE MARCHE S.R.L.

Dal 1982

COMMERCIO AUTOVEICOLI

Grande assortimento auto e fuoristrada usati di qualità a prezzi di assoluta concorrenza

FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI

SI ACQUISTANO AUTO E FUORISTRADA CON PAGAMENTO IN CONTANTI TEL. 0572.30595

via Terrarossa Fonda, 164 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.30595
www.autoborgo.com - email: info@autoborgo.com

da Stalin ORA È... IN CIMA DI PIAZZA

Pizza al metro e varie pizze
in tutti i formati
Focacce e focacce ripiene
Pizza al taglio e da asporto

Pizzeria al taglio e da asporto di *Stalin Carrara*
via Cairoli, 86 - Piazza Mazzini - PESCIA (Pistoia) - telefono 0572.478525 - Chiuso il martedì

Martedì, Mercoledì e Giovedì sera
Pizza a scelta e bevanda
€ 8,00

Venerdì sera
Fritto misto, giro pizza, bevande e karaoke
€ 15,00 su prenotazione

Sabato sera
Pizza e karaoke
Antipasto-Pizza a scelta tra 22 tipi, Dolce e bevande
€ 15,00

E nella serata karaoke puoi festeggiare il tuo compleanno non pagando e la torta te la offriamo noi! (min. 10 persone)

Pranzo della Domenica
Antipasto, Primo, Secondo, Contorno, Dolce e Bevande
€ 17,00 su prenotazione

Giardino Estivo Aperto
per serate all'insegna del relax e del mangiar bene. Inoltre ampie sale interne per cerimonie

Specialità carne e pesce!

Giardino Estivo

La Magione
Albergo • Ristorante • Pizzeria

via Perticaia, 35
SERRAVALLE
PISTOIESE (Pistoia)
telefono e fax 0573.518066
335.7017867

www.lamagione.it
info@lamagione.it

Al Ristoro

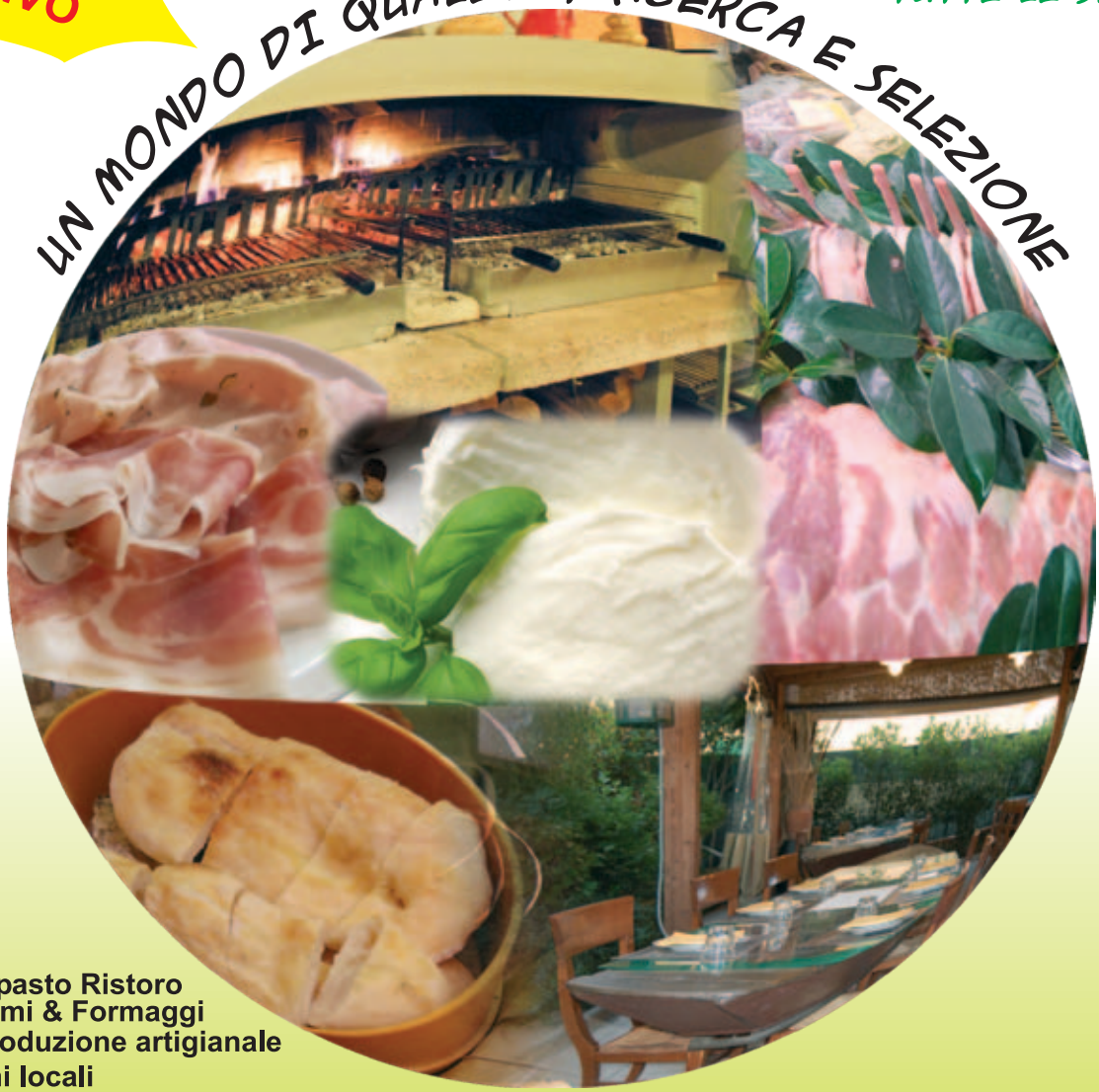
L'APPETITO VIEN MANGIANDO

La saporita porta di ingresso del Padule di Fucecchio!

GIARDINO ESTIVO

DAL 1 GIUGNO
APERTO TUTTE LE SERE!

UN MONDO DI QUALITÀ, RICERCA E SELEZIONE



- Antipasto Ristoro Salumi & Formaggi di produzione artigianale
- Primi locali
- Secondi Piatti tipici del periodo
- Bistecca alla brace
- Ranocchi e Anguille
- Dolcetti tradizionali

via Capannone, 89
Loc. Anchione
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.635005 - 339.6672217

Ristorante Giuliani

TARTUFO, PESCE, CARNE E FUNGHI
AL RISTORANTE DI CHIESINA UZZANESE

Per tutti coloro che sceglieranno il Ristorante Giuliani come location del loro ricevimento di nozze, gratuitamente a disposizione MACCHINA D'EPOCA

Al termine della zona pedonale di Chiesina, nella parallela alla via principale del paese c'è il ristorante "Giuliani", che prende il nome proprio dalla famiglia che lo gestisce dal 2008 con tanto amore. Lo chef, con 35 anni di esperienza, è il signor Alessandro, validamente supportato dall'aiuto della moglie Antonella. In sala c'è il figlio Marco e la cameriera Lara.

Il locale, molto accogliente, è caratterizzato dalla continua ricerca della qualità. Il pesce è la loro grande passione: catalane di astice, bavette all'astice intero, senza dimenticare, comunque, la tradizione toscana della carne, che si accompagna al tartufo bianco e, in questa stagione al **pregiatissimo tartufo nero**. E' da segnalare, inoltre, la ricca cantina che vanta ben 90 etichette d'autore, tra cui alcuni Champagne. Alle ore 12, poi, per una pausa pranzo con i fiocchi, innumerevoli proposte, gustose e stuzzicanti.

In questi mesi estivi poi, non puoi assolutamente perderti lo strepitoso menu turistico di piatti freddi misti con ben 10 portate. E alla sera la possibilità di cenare all'aperto per gustare allegramente i sapori della bella stagione!

E allora cosa aspetti? Per mangiar bene e in armonia il ristorante Giuliani, a Chiesina Uzzanese, è il locale che fa per te. ■

RISTORANTE "GIULIANI"
via Roma, 7 CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 0572.411644 Chiuso il martedì

AGOSTO SEMPRE APERTI

Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero"

SUPERGIRO PIZZA, DELIZIE DEL MARE E…
DOLCI DA LECCARSI I BAFFI!

Il Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero" è un posto magico dove la buona cucina si sposa alla professionalità, alla serietà e alla cortesia dei titolari, Roberto e Maria Grazia. **Pizze** per tutti i gusti, piatti tipici della **cucina toscana**, **delizie del mare**, **piatti freddi** e adesso anche **spettacolari dolci** da leccarsi i baffi! **Dolci delizie da mangiare in loco o da asporto per cerimonie, feste di compleanno, anniversari, pranzi e cene in famiglia o con gli amici…**

L'arte e la passione di Roberto a vostra disposizione **a prezzi decisamente contenuti**, per chiudere in dolcezza ogni occasione! ■

Tutti i giorni
SUPERGIRO PIZZA ESTIVO
Tanti piatti freschi e stuzzicanti + tutta la pizza che vuoi a soli **13,00 euro**
bevanda inclusa!

TUTTI I GIORNI
GIROFRITTO
Zuppetta di mare, Fritto di paranza e calamari, Bevande incluse
18,00 euro

FRESCA TERRAZZA ESTIVA

RISTORANTE PIZZERIA "IL TULIPANO NERO"
via dei Fabbri, 21-23 UZZANO LOC. FORONE
tel. 0572.444640 cell. 347.0414643
Chiuso il Martedì

Ristorante Pizzeria "Antico Toppato"...

...E LO CHEF CHE VIENE DAL MARE!

Domandando allo chef "Cosa ti auguri per il tuo ristorante?", lui risponde: *mi auguro di essere messo alla prova, che la gente venga a vedere di che "pasta" siamo fatti e ci dia la possibilità di affascinarli con la nostra visione di "mangiar bene".*

Da novembre la nuova gestione, capitanata dallo chef Cristiano Del Peschio, ha coraggiosamente intrapreso un percorso di crescita portando avanti una precisa idea culinaria che viene descritta in 3 parole: **Qualità, Abbondanza** e **Varietà**.

Infatti la qualità delle materie prime viene selezionata e ricercata ogni giorno per garantire freschezza e gusto. L'abbondanza delle pietanze portate a tavola è una scelta dello chef che, come dice sempre, si immedesima nei "panni" del cliente e vede odioso il fatto che una persona quando anche mangia benissimo non rimanga appagata appieno per una forchettata mancante. La varietà, non ultima o meno importante, fa sì che all'interno delle singole voci menu ci sia uno stuzzicante percorso gastronomico mirato a soddisfare ogni genere di palato, trovando la sua massima applicazione nel menu generale ricchissimo di voci sia di terra ma soprattutto di mare. La varietà sta anche nel fatto che i menù sono in continuo cambiamento e variano con cadenza

bimestrale per garantire la stagionalità degli alimenti e quindi garantire il meglio ai propri clienti.

Inoltre tutto ciò viene contornato da un servizio di buon livello che si prefigge il solo scopo di mettere il cliente a proprio agio e di rendergli la permanenza un piacevole momento all'insegna della buona cucina.

Lo chef Cristiano Del Peschio, dopo 5 anni di lavoro in ristoranti segnalati dalla nota Guida Michelin, è venuto dal mare per raccontarci la storia della sua cucina di pesce che spazia dai ricchi crudi agli abbondantissimi e vari antipasti fino all'ormai conosciuta lavorazione del pesce e dei crostacei. All'Antico Toppato puoi anche gustare dell'ottima carne servita con il braciere a tavola o della pizza cotta nel forno a legna.

Antico Toppato è recensito su:

LO CHEF CHE VIENE DAL MARE
SI È FERMATO ALL'ANTICO TOPPATO

AnTico Toppato

PER RACCONTARCI LA STORIA
DELLA CUCINA DEL PESCE
E NON SOLO...

Siete tutti invitati a partecipare alla **"CENA SOTTO LE STELLE"**
cena con musica e sorprese che si terrà sabato 10 agosto. E' gradita la prenotazione!

RISTORANTE PIZZERIA ANTICO TOPPATO
via Colmate del Cerro, 79 Loc. VIONE PONTE BUGGIANESE (Pistoia) telefono 0572.634319

Trattoria Pizzeria "da Nerone"

... PER UNA GUSTOSA NOTTE SOTTO LE STELLE!

Alla Trattoria Pizzeria "da Nerone" il mangiar bene è un vizio di famiglia…che si concretizza in una **conduzione familiare** in grado di soddisfare le esigenze di tutti! Il menu, che si rinnova continuamente, segue le tendenze e le richieste dei clienti, conservando inalterati i piatti della cucina tradizionale: da segnalare e assolutamente da provare, i **Festonati alla Nerone** e i **Pesciatini al ragù di caccia** e, soprattutto, gli **immancabili funghi**, che con i loro profumi e i loro sapori inebriano di gusto tutti i palati! E poi **bistecche** di alta qualità, **anguille, ranocchi, piccione, freschi menu estivi** e tanto tanto altro ancora, accompagnati dai funghi e dai famosi **fagioli di Sorana**, coltivati pochi chilometri più sù! E tutto questo in una **cornice naturale strepitosa**, all'interno di un **giardino estivo** circondato dai **monti** e coccolato dall'**acqua** che sgorga ininterrottamente, per rinfrescare mente, anima e corpo.

TRATTORIA PIZZERIA "DA NERONE"
Via Mammianese, 153 Loc. PIETRABUONA – PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.408144 seguici su FB "Da Nerone"

Tutto lo staff vi aspetta
VENERDÌ 9 AGOSTO PER UNA GUSTOSA
NOTTE SOTTO LE STELLE!
CENA CON MENU A BASE DI PESCE E DEGUSTAZIONE VINI DELLA "CANTINA LUNAE"
Costo **€ 35,00** *con prenotazione*

Trattoria "Lo Storno"

UN MATRIMONIO DI SAPORI PER VIVERE APPIENO LA MAGIA DELL'ESTATE!

Alla Trattoria "Lo Storno", un matrimonio di sapori per vivere appieno la magia dell'estate. Tanti menu diversi per esaltare con creatività i sapori stagionali, offrendo sempre una gustosa doppia scelta: mare o terra. Vediamo, allora, insieme a Matteo e Simone, cosa ci aspetta in questo mese di agosto!

Antipasti - Tagliere dello storno: Prosciutto, salame, finocchiona, crostino nero e sottoli. Tomino al coccio con funghi porcini. Arista marinata allo zucchero con insalata mista. Pepata di cozze e vongole. Insalata di polpo con patate al prezzemolo. Prosciutto e melone. Insalatona primavera: tonno, olive, mais, pomodorini e mozzarella di bufala. Tartara di vitello con pinzimonio di verdure. Crostoni misti: toscani e con pomodori.

Primi piatti – Pappa al pomodoro. Spaghetti pomodoro e basilico. Pici senesi alla norcina. Pappardelle al ragù bianco d'agnello e zafferano. Fiocchetti cacio e pera in salsa di grana. Gnocchetti al nero di seppia e bottarga di muggine. Spaghetti alle vongole veraci fresche. Tagliolini all'aragostella e arancia . Risotto ai frutti di mare e basilico.

Secondi piatti – Tagliata di manzo in salsa di grana e pesto di rucola. Gran fritto alla Toscana. Bocconcini di cinghiale, birra e ginepro. Filetto di maiale al rosmarino, lardo di colonnata e patate arrosto. Arrosto di vitello ai funghi porcini. Tagliata di pollo con misticanza e pomodori. Roastbeef con patate arroso. Vitello tonnato con verdure lesse. Bistecca alla fiorentina min x 2. Catalana di mare (gamberoni, scampi, cozze, vongole e frutta). Filetto di orata al cartoccio con frutti di mare e verdure. Baccalà marinato al limone e cipolline di Tropea. Grigliata mista di mare con pinzimonio di verdure.

Contorni: Insalata mista, spinaci saltati in padella, patate arrosto

TRATTORIA "LO STORNO"
via del Lastrone, 8 PISTOIA telefono 0573.26193
Chiuso il martedì

VIA DEL LASTRONE, 8 - TEL. 0573 26193 - 51100 - PISTOIA - TRATTORIALOSTORNO@GMAIL.COM

CAFFE' WENGE'

IL LOCALE DELL'ECCELLENZA

Se parlare bene del Caffè Wenge' è un gesto che viene facile, andarci è solo un piacere, che trova conferma alle parole che da diversi anni si spendono a favore di questo locale. Filippo, instancabile sfornatore di idee, trasforma i bisogni del cliente in servizi impeccabili. Al Caffè Wenge', infatti, ci sono soluzioni per tutte le occasioni e, soprattutto, alla portata di tutti, grazie anche ad uno staff giovane e competente che è la forza del locale. Uno chef estroso da vita a pranzi di lavoro freschi e veloci, pizze per tutti i gusti, pesce fresco cucinato espresso (antipasti da favola, crudità, insalate, fritture), carne, favolosi dessert della casa, vini selezionati e degustazioni, aperitivi molto ricchi, oggi da gustare in coppia, in compagnia o in famiglia, anche nello spazio esterno del locale. Ottima location anche per gli oramai noti compleanni/buffet. Non manca mai un po' di musica di sottofondo, così come non manca l'occhio attento del titolare che, con garbo e maestria, dirige il locale con la piena osservanza del binomio qualità e freschezza, da sempre cavalli di battaglia del Caffè Wengè. ■

RISTORANTE PIZZERIA BAR "CAFFE' WENGE'"
Via S. D'Acquisto ALBERGHI DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.444890
Chiuso il giovedì e la domenica a pranzo

ALLA PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO TUTTI I GIORNI MENÙ SPECIALI!

MENU DI TERRA.....€ 20,00
Antipasto Toscano,
Tagliata di vitello rucola e grana,
Bevuta (escluso vini in bottiglia),
Dolce della Casa

MENU DI MARE.....€ 23,00
Insalatina di mare,
Fritto di calamari,
Gamberoni e patate,
Bevuta (escluso vini in bottiglia),
Dolce della Casa

MENU PIZZA.....€ 15,00
Antipasto della casa,
Pizza fantasia del pizzaiolo,
Bevuta (escluso vini in bottiglia),
Dolce della Casa

NOVITA'
I nostri piatti
(antipasti, primi piatti,
secondi piatti)
da oggi a CASA TUA!

E' possibile ordinare
da ASPORTO,
non solo le pizze,
ma tutto il nostro MENU

ed ancora:

- **HAMBURGER con PATATINE .....€ 6,00**
- **HOT DOG con PATATINE .....€ 6,00**
- **LUNEDI' e MARTEDI'**
  Pizza, bibita, dolce della casa...€ 10,00

PIZZERIA "DAL BUONGUSTAIO""L'ORIGINALE"
via Francesca Vecchia 38/b - UZZANO (Pistoia) - telefono 0572.444072
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

GIARDINO ESTIVO APERTO

Ristorante Bellavista Da sempre in tavola i sapori toscani

Il Ristorante "Bellavista", situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria davanti all'omonimo Castello, gestito dalla famiglia Poggetti, ha sempre messo in tavola i sapori della tradizione toscana.

Infatti propone le tipicità di questa saporita cucina: i tordelli lucchesi al ragù di carne, le pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, la cioncia, il baccalà alla brace, lo stoccafisso, il cinghiale con le olive, le grigliate di carne, ed il venerdì il caciucco; su richiesta le fritture miste di carne e verdure e gli arrosti al forno.

Ogni giorno, inoltre, potrete trovare il pranzo di lavoro a € 12,00 con menù sempre diverso ed anche alcune proposte di ottimi primi piatti e dessert per gli intolleranti al glutine. Diverse proposte con menù personalizzati anche per le vostre ricorrenze speciali! E con la bella stagione tutti a cena nel giardino estivo. ■

TRATTORIA "BELLAVISTA"
via Livornese BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33053

Trattoria "Antico Colle"

LA CENA AL FRESCO DELLA PIAZZETTA, AL CENTRO DELLA FESTA!

Un locale che profuma di tradizione, un ambiente accogliente con un'atmosfera tipica toscana dove **Pietro Belardi**, il proprietario aretino, ormai da decenni trapiantato in Valdinievole, ti fa gustare quei sapori dimenticati della cucina toscana: tagliolini al tartufo marzuolo, ciondolini alle punte di asparagi, straccetti al ragù di cinta senese, linguine al limone e carciofi. In questo periodo dell'anno, poi, hai la possibilità di degustare **fantastici menu estivi** con piatti frutto della creatività e dell'esperienza di Piero: zuppette di pesce, acciughe, gamberetti, paranza e ranocchi, tutti rigorosamente fritti, maccheroni con fiori di zucca e scampi, fagottini di burrata sul letto di verdure crude… e per finire, da non perdere assolutamente, i gelati e i dolci, tutti di produzione propria. E per rendere il tutto ancora più invitante si cena fuori, al **fresco della piazzetta** e proprio **al centro dei festeggiamenti per San Lorenzo**, che nel mese di agosto allietano il caratteristico borgo del Colle. ■

E con l'arrivo della bella stagione è possibile cenare nella storica piazzetta davanti alla chiesa

TRATTORIA "ANTICO COLLE"
piazza Cavour, 10 COLLE DI BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.30671

ANTARTIDE® FRIGO

Arredamenti
Attrezzature
BAR
PASTICCERIE
GELATERIE
RISTORANTI

Nuove idee di arredo!

IL TUO BANCO BAR
A PARTIRE DA
€ 7.500,00 + IVA

LA TUA YOGURTERIA | GELATERIA
A PARTIRE DA
€ 15.900,00 + IVA

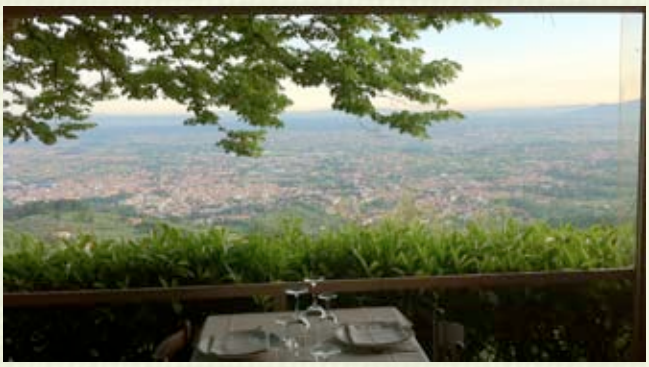
via Trento, 50 - LA SCALA (Pisa) - telefono 0571 419.586
www.antartidefrigo.it info@antartidefrigo.it

Ristorante Montaccolle

DA OLTRE 60 ANNI SI DEDICA ALLA TRADIZIONE
DELLA CUCINA TOSCANA

Il Ristorante Montaccolle si trova all'interno di un antico casolare di fine 1800 con ampia sala, saletta interna riservata e una meravigliosa terrazza panoramica che permette di abbracciare con lo sguardo tutta la Valdinievole! Troverete un ambiente accogliente e adatto ad ogni tipo di occasione: cena di lavoro, incontri romantici, riunioni di famiglia e cerimonie. Le nostre specialità tipiche richiamano la tradizione della cucina toscana, un vero e proprio inno ai sapori, quelli buoni, di un tempo: PINZIMONIO con olio extravergine di oliva delle colline della Valdinievole, spaghetti al Chianti classico, bistecche alla fiorentina, carni grigliate. Cantina con i migliori vini Toscani e selezione delle migliori etichette nazionali. Aperto per cena – giorni festivi sia pranzo che cena – chiuso il lunedì. ■

VENITE A TROVARCI…….DIVENTEREMO AMICI !



RISTORANTE MONTACCOLLE
via Marlianese, 27 Località Montaccolle
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572. 72480 0572.773828 – 345.4429387
ristorantemontaccolle@gmail.com

Locanda Zacco

RISTORANTE, BED & BREAKFAST

Cucina toscana – specialità primi piatti e dolci fatti in casa , alla riscoperta degli antichi e genuini sapori della tradizione contadina toscana, accompagnati dai migliori vini, con menu che cambiano seguendo ciò che di meglio offre la stagione. Ambiente caldo e familiare, con ampio giardino interno immerso nel verde. A 16 chilometri da Montecatini terme (25 minuti di macchina) potrete mangiare bene, godere il fresco della montagna e volendo…..riposarvi in una delle 8 splendide camere di cui il locale è dotato… Aperto da Pasqua fino alla fine di ottobre e festività natalizie – chiuso il lunedì.

MENU FERRAGOSTO 2013

Antipasto Zacco
(Affettati, crostini e sott'oli)
Risotto prugne e Speck
Maccheroni all'anatra
Maialino di latte al forno
Tagliata di manzo agli aromi
Patate sabbiose e verdure al forno
Mattonella di gelato ai fichi
Cocomero
Acqua - Vino - Caffè

LOCANDA ZACCO
RISTORANTE BED & BREAKFAST
via Mammianese, 49
Località GORAIOLO
DI MARLIANA (Pistoia)
telefono 0572. 698028
www.locandazacco.com
info@locandazacco.com

Per informazioni
0572.698028

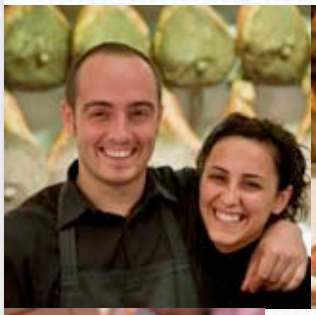
Osteria "Il maialetto"

E MANGIARE DIVENTA UNO SPETTACOLO!

Certificato di Eccellenza
VINCITORE 2013

RIAPERTURA 20 AGOSTO

All'Osteria "Il Maialetto" trovi gusto, qualità, genuinità delle materie prime e una grande passione per la carne, quella buona davvero! E poi, ogni sera, la possibilità di assaggiare una delle vere e proprie specialità della casa: il maialetto al forno, preparato appositamente



per stupire e stuzzicare il nostro palato! Il locale, curato e originale, è la cornice naturale per trascorrere gustosi momenti di relax, accompagnati dalla simpatia e dalla calda accoglienza dei figli di Giacomo, Alberto e Sara e di tutto lo staff **che per l'estate preparano anche meravigliose tartare, carpacci e arista marinata**. E che dire poi della cantina: frutto di un'incessante ricerca permette di scegliere tra innumerevoli etichette, provenienti da tante zone diverse e non solo dalla Toscana, per offrire sempre l'accompagnamento giusto all'insegna della grande qualità. ■

OSTERIA "IL MAIALETTO"
via della Repubblica, 70
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.953849
info@macelleriadagiacomo.com

Ristorante Pizzeria "Lucignolo"

Continuano le idee anticrisi per l'estate! Visita la nostra pagina **FB Lucignolo Uzzano**

RISTORANTE PIZZERIA "LUCIGNOLO"
via Amendola, 3
Loc. SANTA LUCIA DI UZZANO (Pistoia)
telefono 0572.444140

CATERING LUCIGNOLO LE CERIMONIE DOVE VUOI TU!

A vostra disposizione bellissime location per matrimoni con uno **SPECIALE PACCHETTO SPOSI ALL INCLUSIVE 2013-2014**
INFORMAZIONI
335.1744019

PROVA GRATUITA PER GLI SPOSI

Toscana internazionale sulle note del Linari Classic Festival

Di Joselia Pisano

Quando la cultura, l'arte, la musica e la letteratura fanno bene al cuore

Sei concerti, location esclusive, spettatori che hanno fatto registrare il tutto esaurito ad ogni appuntamento: si conclude ad agosto il Festival Linari Classic, manifestazione che da oltre 10 anni porta in Toscana l'eccellenza musicale da tutto il mondo.
Organizzato dall'associazione culturale Linari Classic, presieduta da Michael Griffiths sotto la direzione artistica di Airdrie Armstrong Terenghi, il festival ha fatto risuonare il Chianti e la Valdelsa delle più emozionanti opere classiche, eseguite per l'occasione da artisti provenienti dalle migliori orchestre del mondo, e che si sono intrattenuti con il pubblico in occasione delle indimenticabili cene a lume di candela che come di consueto completano ogni appuntamento.
Quest'anno il Festival è stato dedicato alla memoria di uno dei suoi illustri patrons scomparso lo scorso mese di giugno: il pittore surrealista australiano Jeffrey Smart, che aveva eletto la campagna toscana come residenza stabile, immortalandola in numerose e preziose opere pittoriche.

Dieci case "nuove" a Pompei

Di Simone Ballocci

POMPEI - La sfida è grande. Importante. E molto, ma molto simbolica: "Dobbiamo tutti dimostrare che il progetto Pompei è un progetto con cui vinceremo la sfida rispetto agli impegni che abbiamo preso con l'Europa". Parola di ministro, Ministro Bray, Massimo Bray, responsabile del dicastero per i Beni Culturali che, lo scorso 23 luglio, era proprio a Pompei in una visita congiunta con il collega-ministro per la Coesione Territoriale, Carlo Triglia. Una sfida, quella di Pompei, che ci impone la storia, la nostra storia, quella di un Paese straricco di cultura, di arte, di lasciti da parte di antenati prolifici che si son trovati discendenti troppo distratti e sciocchi. Pompei, quindi, come simbolo, come luogo nel quale "dimostrare" di essere capaci, ancora, di prenderci cura del

nostro immane patrimonio culturale. Pompei, un luogo unico al mondo e famoso in tutto il mondo, nel quale spendere, o meglio, investire con dovizia e senza avarizia denari che si dimostreranno ben spesi. Come quelli, sempre annunciati da Bray durante la già citata visita, che permetteranno nelle prossime settimane di aprire a Pompei dieci domus fino ad oggi chiuse, grazie a nuovo personale assunto per l'occasione. Dieci case nuove a Pompei, quindi. Un primo, importante passo del Progetto Pompei, un progetto che potrebbe essere un primo, importante passo per l'idea, grande quanto l'Italia, di smettere di essere distratti e sciocchi, e finalmente tornare a dare a Cesare quel che è di Cesare. ■

A tutto volume!

AGOSTO,
MESE DI FESTIVAL IN TUTTA EUROPA
di Francesca Masotti

Sziget,Budapest-Ungheria(5-12/08). Torna il più attesto festival musicale di Budapest che vede susseguirsi per un'intera settimana concerti, mostre e performance teatrali. Location dell'evento la bellissima isola di Obuda (a 2 km dalla capitale) che per l'occasione si trasforma in una vera e propria cittadina. Il più grande festival d'Europa (e terzo al mondo) è un evento unico nel suo genere: è l'unica manifestazione dove è possibile ascoltare tutti i generi musicali. Tra gli ospiti, Empire of The Sun e Mika.
Oslo Jazz Festival,Oslo-Norvegia(12-17/08). Quest'anno l'Oslo Jazz Festival spegne 20 candeline. Tanti gli artisti che si esibiranno sui palchi allestiti in diverse zone del centro della splendida capitale norvegese. Il programma è molto vario e spazia dal jazz al blues alla musica gospel. Accanto a nomi affermati nella scena musicale norvegese ed internazionale, come Mavis Staples, si esibiranno artisti emergenti provenienti da tutto il mondo.
Pukkelpop,Kiewit-Belgio(15-17/08). Un immenso prato verde, otto palchi e ottima birra belga sono gli ingredienti base del Pukkelpop festival che ogni anno attrae migliaia di visitatori in questo piccolo paesino delle Fiandre. Divenuto uno dei più grandi e importanti festival all'aperto di tutta Europa, vede ogni anno esibirsi circa duecento artisti. Quest'estate tra i tantissimi ci saranno The Prodigy e Skunk Anansie.

Linea L.F.
ora è L'isola del dormire
Biancheria per la casa, completi lenzuola, guanciali, materassi e reti a doghe di alta qualità.

L'ISOLA DEL DORMIRE, via Marconi, 225 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) - telefono e fax 0572.80178

C'ERA UNA VOLTA... IL DISCO DELL'ESTATE

Di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

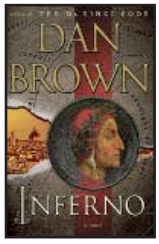
Proprio cosi... c'era una volta, come nelle favole.
Una volta con l'arrivo dell'estate c'era il Festivalbar, la musica che veniva dal juke-box sulla spiaggia, le radio sotto l'ombrellone e con essa arrivavano le canzoni tipicamente

estive, brani spensierati, a volte discutibili, che accompagnavano le nostre calde giornate. Motivetti che alla fine erano quasi odiati, cantati spesso da personaggi che venivano etichettati come "meteore", che pero si meritavano parodie firmate da personaggi illustri come Vasco Rossi ("Voglio andare al mare") e Franco Battiato ("Un'estate al mare"), e ora....voi direte siamo qui in questa valle di lacrime a cercare sul nostro super telefonino un pò di musica "scacciapensieri".
Senza dirlo a nessuno poi.... andava bene anche "Uaka-Uaka", "Aissettupego" o "Pappa'lamericano" (il "Pulcinopio" no, vi prego), a risentirle oggi ci garbano proprio.
Quest'anno ci mancano eccome, di chi è la colpa non si sa e speriamo ascoltando le solite compilation estive, da PAPEETE, a HIT MANIA passando per la SUMMER HITS di RADIO ITALIA, la HOT PARADE e le compilation di radio M2O, di trovarci il nostro Disco Dell'Estate 2013.
Potrebbe essere "Zalele" di Claudia & Asu, "I'm in love" di Ola, "Play hard" di David Guetta, "Pompeii" dei Bastille, forse "Sapore d'estate" di Moreno....pezzettini ganzi ma...."Asereje" e "Macarena" erano altra roba.
Vorrei finire questo pezzo "al veleno" segnalandovi però due "signori" dischi che vale la pena almeno ascoltare almeno una volta anche se non è il vostro "genere" preferito,
Il primo è "Vinicio Capossela presenta la BANDA DELLA POSTA", pensate ad un gruppo di non più giovani musicisti che si mette a suonare davanti all'ufficio postale, mentre aspettano la loro piccola pensione, una serie di brani della tradizione popolare... una sensazione fantastica!
Come mangiare una serie dei nostri migliori piatti mediterranei.
Il secondo è "Inspiration" di GEORGE BENSON, un capolavoro in cui questo grande musicista fa rivivere i grandi classici di Nat King Cole, con grandi arrangiamenti ed una qualità di suono degna dei nostri giorni,
Aaahhhh....a proposito se sentite in giro questo singolo, "Wake me up" di Avicii e vi piace, non vi preoccupate potrebbe essere davvero la colonna sonora di questa estate! ■

Classifica libri più venduti luglio 2013

1[-]
E l'eco rispose
Autore: Hosseini Khaled
Editore: Piemme, 2013

2[-]
Un covo di vipere
Autore: Camilleri Andrea
Editore: Sellerio, 2013



3[-]
Inferno
Autore: Brown Dan
Editore: Mondadori, 2013

4[-]
La verità sul caso Harry Quebert
Autore: Dicker Joel
Editore: Bompiani, 2013

5[-]
Lumen Fidei
Autore: Papa Francesco
Editore: Libreria Editrice Vaticana, 2013

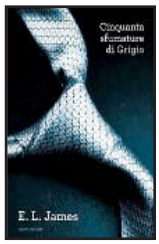
L'acredine e la stima Un saggio di storia italiana e personale dentro alle righe di "Repubblica"

Di Simone Ballocci

Questo mese il libro che voglio proporvi è una specie di duello ad armi pari tra due tra le penne più esaltanti, taglianti e storiche del giornalismo italiano: Eugenio Scalfari e Giampaolo Pansa. Le armi dei due contendenti, dentro a "La Repubblica di Barbapapà"sono: per Pansa, l'aver scritto il libro; per Scalfari, l'enorme stima che, nonostante tutto e nonostante tutti, Pansa prova ancora per lui. È, quindi, un libro-racconto personale che Pansa stesso dedica alla storia del primo quotidiano italiano per diffusione e impatto sulla storia recente del nostro Paese: "Repubblica", appunto. Un libro che ne ripercorre le vicende, a tratti epiche, che si intrecciano ora, in alcune pagine, con la storia del Paese; ora, in altre pagine, con l'avventura professionale e privata dei due contendenti, appunto, dei due giornalisti, di Pansa e di Scalfari, co-protagonisti e (quasi) coautori di un saggio per certi versi trasversale, dinamico, interessante e imperdibile. Lo stile è quello solito di Giampaolo Pansa: è un italiano perfetto, mai verboso, sempre tagliato fino e schietto, pronto per essere facilmente masticato, compreso, digerito e assimilato. Il contenuto, beh, il contenuto è in grado di interessare chiunque, soprattutto se in qualche modo interessato alla storia del panorama mediale del nostro Paese. Un panorama mediale che uno dei due contendenti, Scalfari, è riuscito a far diventare personale, esaltante palcoscenico; e che uno dei due contendenti, Pansa, è riuscito più volte a raccontare con un tratteggio originale, da protagonista assoluto, pronto per essere preso ad esempio da chiunque voglia fare, anche se di sfuggita, questo mestiere. Quindi: "La Repubblica di Barbapapà", di Giampaolo Pansa. Per scoprire che Barbapapà-Scalfari, visto da dentro, è molto "di più" di quanto non si immagini vedendolo da fuori. ■

6[-]
Ferragosto in giallo
Autore: Andrea Camilleri e altri
Editore: Sellerio, 2013

7[-]
Cinquanta sfumature di grigio
Autore: E.L. James
Editore: Mondadori, 2012



8[-]
Violetta Fashion Book
Autore: AA.VV.
Editore: Walt Disney Company Italia, 2013

9[-]
Cinquanta sfumature di rosso
Autore: E.L. James
Editore: Mondadori, 2012

10[-]
Cinquanta sfumature di nero
Autore: E.L. James
Editore: Mondadori, 2012

Libri scolastici troppo cari?
USATO è meglio!
Vieni a trovarci e portaci i libri che non usi più.
Ti aspettiamo!
Dal lunedì al sabato dalle 8.00-13.00 16.00-19.30
Libreria - Cartoleria - Testi scolastici - Articoli da Regalo
CARTOLIBRERIA IL TEMPIETTO SNC
Via Sismondi, 2
51017 Pescia (PT)
Tel. 0572 47023
e-mail: iltempiettosnc@tiscali.it
P.I.: 0039 2680 476

GIÀ LETTO SU QUELLOCHECE.COM

Parigi mon amour

EVENTI DA NON PERDERE NEL MESE DI AGOSTO QUANDO LA VILLE LUMIÈRE DÀ IL MEGLIO DI SÉ.

di Francesca Masotti.

PARIGI - C'è un posto, a Parigi, sulle rive della Senna che sembra uscito da una fiaba: ci sono libri ovunque, ragazze e ragazzi che leggono e scrivono, fotografie ingiallite e articoli di giornale appesi alle mura. Si tratta di Shakespeare&Co al n.37 di Rue de la Boucherie nel Quartier Latin, un tempo ritrovo di letterati, oggi libreria in stile londinese dove si possono consultare una miriade di vecchi testi in lingua. Proseguendo lungo il fiume spuntano Les Docks-Cité de la Mode et du Design. Si tratta di una vecchia fabbrica trasformata in un'avventuristica location che ospita eventi di moda e d'arte contemporanea. Se il Quartier Latin è uno dei centri nevralgici della cultura parigina, al tempo stesso lo è anche della vita notturna. Tra V e VI arrondissement infatti ci sono due tra i locali più frequentati della città: il Crocodile, dalle atmosfere retrò, e il WAGG, aperto in partnership con il londinese Fabric, uno dei luoghi mitici della capitale. Il lato più romantico di Parigi lo troverete a Montmartre: un giro sull'antica giostra di cavalli in Place Saint Pierre e poi su per le ripide scale verso la basilica del Sacro Cuore. Non scordatevi qualche moneta da inserire nel cannocchiale in cima alla Butte per guardare gli splendidi tetti della città. Prima di tornare in centro svoltate in Rue Gabrielle. Qui si trova un autentico locale parigino, la Taverne de Montmartre, con pochi tavoli in legno che vi potrà capitare di condividere con altre persone. Per gli amanti del graffitismo, fino al 18, al Museo d'Arte Moderna è ospitata la mostra Keith Haring-The Political Line che, attraverso 250 opere dell'artista, cerca di trasmettere l'importanza e la natura politica del suo lavoro. L'offerta dell'estate parigina non finisce qui:dal 23 al 25 **tre giorni di musica no stop con il Rock en Seine dove, nella cornice del Parc de Saint-Cloud, si esibiranno artisti dal calibro dei Franz Ferdinand e Major Lazer.** ■

Lilliput
di Maltoglati Riccardo
Articoli per la prima infanzia
Liste di Nascita
Soluzioni di arredo
per camerette

AD AGOSTO
OFFERTE INTERESSANTI SU TUTTI I TRIO!
-20% & -50%
sulla Collezione Estiva Abbigliamento
via Bruceto, 65 Margine Coperta
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.910092

Cardelli
Gioielleria

Dal 1950
corso Roma, 39
MONTECATINI TERME
telefono 0572.71310

ORIGINAL MARINES
Chi vive original, veste original!
ORIGINAL MARINES
ORIGINAL MARINES

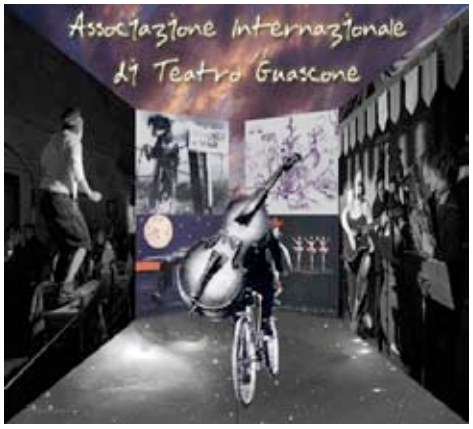
QUELLO CHE C'E'... A TEATRO!

Tutto il mese di Agosto

Utopia del Buongusto – XVI Atto

Dove: Lucca, Pisa, Livorno, Firenze, Arezzo
Quando: Tutto il mese di Agosto
Per info: www.guasconeteatro.it per scaricare il programma completo

Mirabolante viaggio teatral/gastronomico nei luoghi di una Toscana bellissima e poco conosciuta. 45 appuntamenti, da giugno ad ottobre, in ben 5 province, per apprezzare grandi talenti da pochi centimetri di distanza e perdersi tra le tante storie che vedranno la scena nei 20 comuni che ospitano e custodiscono il festival. Ecco, in sintesi, il programma del mese di agosto: 7 agosto, Villa Baciocchi, Capannoli (PI) – K. Beni in *Prove Tecniche di Regressione*; 8 agosto, Teatro alla Miniera, Montecatini Val di Cecina (PI) – A. Kaemmerle in *Insalata Condita* di A. Schwed; 9 agosto, Agriturismo Rendola Riding, Montevarchi (PI) – A. Kaemmerle ed i Gatti Mezzi in Lisciami, *Capire tutto in una notte* di e con A. Kaemmerle, T. Novi e F. Bottai; 10 agosto, Centro storico di Campogialli, Terranuova Bracciolini (AR) – Guascone Teatro in *Smarriage* di e con A. Kaemmerle e con E. Benassai, M. Vanni, A. Vitolo, E. Pace, P. Carlotti, M. Mancini; 12 agosto, Villa dal Borgo, Palaia (PI) – Guascone Teatro in *Spaccami il cuore a suon di carezze* almeno di A. Kaemmerle con E. Pace, E. Tomba e A. Vitolo; 16 agosto, Piazza del Popolo, Casale Marittimo (PI), K. Beni e A. Meacci in *Non c'è duo senza te*; 17 agosto, Teatro Marchionneschi, Guardistallo (PI) – A. Benvenuti in *Il meglio di Benvenuti e dintorni*; 18 agosto, Giardino Comunale, Terricciola – E. Salvatori in *Piantate in terra come un faggio e una croce. La vita di Caterina da Siena e Beatrice di Pian degli Ontani*; 21 agosto, Teatro Marchionneschi, Guardistallo (PI) – S. Gragnani Trio in *Avevo un cavallino Brizzolato* con S. Gragnani e la partecipazione di M. Bucci al Piano e U. Galassi, clarinetto, flauto e ocarina; 21 agosto, Centro Storico Santa Maria a Monte – Guascone Teatro in *Odore di Mare* (Prima Nazionale) di e con A. Kaemmerle; 22 agosto, Parco Corsini, Fucecchio (FI) – Guascone Teatro in *Balcanikaos (+)* con A. Kaemmerle accompagnato da R. Kornika, I. Andreevic, B. Ceperac, D. Jugovic; 23 agosto, Giardino della Biblioteca, Montopoli Val d'Arno (PI) – K. Beni in *Prove tecniche di regressione*; 24 agosto, Piazzetta di Cicogna, Terranuova Bracciolini (AR) – A. Meacci in *Tuttodasola*; 24 agosto, Teatro



Marchionneschi, Guardistallo (PI) – Guascone Teatro in *balcAMERIKAos* di e con A. Kaemmerle con R. Cecchetti, F. Pedol, M. Vanni, E. Benassai; 25 agosto, Teatro alla Miniera, Montecatini Val di Cecina (PI) – Banda Osiris in *FUORITEMPO* con S. Berti, G. Carlone, R. Carlone, G. Macrì; 30 agosto, Villa Pepi, Crespina (PI) – Compagnia I Discreti in *RELAX* di e con L. Montagnani e A. Romano; 31 agosto, Piazzetta della Chiesa, Montecastello, Pontedera (PI) – Scenica Frammenti in *Il Sogno del Marinaio Liberamente ispirato ad Il Marinaio di F. Pessoa* con I. Barone, A. G. di Tullio, G. Vagelli, regia di L. Seghizzi; 5 settembre, Parco Corsini, Fucecchio (FI) – P. Migone in *Completamente spettinato (+)*. ■

Idea Casa s.n.c.
di Renato ed Ester Moncini

Filati, Mercerie, Lane
Intimo Uomo,
Donna e Bambino,
Playtex, Lovable, Sloggi,
Liabel e Alpina

via Marruota 124
51016 MONTECATINI TERME
telefono 0572.75169

SUPER Pizza da Graziano

√ Pizza al taglio
e da asporto
√ Cecina
√ Focacce farcite
√ Hot Dog
√ Hamburger

via Santa Maria, 13/A
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.318264

ottica Belpassi

Esame della Vista
Applicazione Lenti a Contatto
Lenti Progressive Personalizzate
Lenti notturne per la riduzione della miopia

viale Marconi, 14/C PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.451288
www.otticabelpassi.it
info@otticabelpassi.it

Sul filo della bugia

BORGO A BUGGIANO: PINOCCHIO TRA ARTE, CULTURA E TANTO DIVERTIMENTO

BORGO A BUGGIANO – Trasformare un paese, il Borgo, in una domenica, quella del 15 settembre, in un meraviglioso luogo incantato come quando "C'era una volta…": ecco il favoloso intendimento di "Sul filo della bugia: Pinocchio tra arte, cultura e divertimento", grande, grandissimo evento progettato, in primis, dalla Parrocchia di San Pietro Apostolo e dal Comune di Buggiano, ma che poi è riuscito a coinvolgere tutto il paese sin dalle prime battute dell'organizzazione. Fulcro dell'evento sarà la scenografica, grande mostra di dipinti che quattro pittori locali (Daniela Cappellini – vecchia conoscenza di Quello Che C'è; Elena Bini; Claudio Bontà e Francesco Ravallo) hanno voluto dedicare al burattino più famoso del mondo. Un vero e proprio viaggio nella storia immortale di Pinocchio eseguito con gli occhi attenti dell'arte e dell'amore per il nostro territorio. "Per un giorno – si legge nel comunicato degli organizzatori – il nostro Paese si trasformerà in un fiabesco scenario degno della famosa favola di Carlo Collodi". Insomma: un'occasione unica. Che è diventata una vera e propria festa di paese quando il suo spirito di goliardica condivisione ha pervaso le varie associazioni, commercianti e cittadini che hanno incontrato il progetto. "Scendiamo dunque nelle nostre vie e riprendiamo a viverle come "C'era una volta …" – scrivono ancora gli organizzatori, spiegando così il motivo di

La Fatina, di Francesco Ravallo

Pinocchio nella tagliola, di Claudio Bontà

Figurella
Amiche per la linea
Segui Figurella
trova la tua linea
NUOVA SEDE
via Primo Maggio, 94/a
MASSA e COZZILE
(Località Margine Coperta)
telefono 0572.910091

LS LAVARINI
di Lavarini Luciana & C. S.a.s.
Borse
Piccola Pelletteria
Bigiotteria
e Accessori
made in Italy
LS LAVARINI
via della Torrretta, 12
(di fronte Grand Hotel La Pace)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572 71353

STUDIO DI PSICOLOGIA E PSICOTERAPIA
Dottoressa Marisa Stellabotte
Lo studio offre servizi di consulenza e psicoterapia individuale e di gruppo, sia per adulti che per bambini
GRUPPO DI AUTO-AIUTO ESTIVO
Tutti i giovedì dalle 19 alle 21
Prenotazione obbligatoria
Per tutto il mese di agosto il primo colloquio È GRATUITO
Via della Libertà, 23
Ponte Buggianese (Pistoia)
telefono 331.9555250
e-mail: marisastellabotte@virgilio.it

tanto entusiasmo – quando le piazze erano i luoghi delle nostre avventure, dove nascevano i nostri giochi di ragazzi affinché anche i bambini di oggi possano riprovare quelle emozioni e quel senso di libertà". Eminenti collaborazioni (come quella con l'Associazione Sordomuti italiana) inoltre, renderanno la manifestazione fruibile davvero per tutti, ma proprio tutti tutti tutti: "Ricordiamoci che Pinocchio è un bambino diverso dagli altri bambini nell'aspetto fisico ma alla fine è un monello spensierato – scrivono ancora gli organizzatori – dolce e incosciente proprio come qualsiasi bambino di questo mondo. Solo l'amore sarà in grado di superare tutte le barriere e di realizzare il sogno più irrealizzabile: diventare un bambino vero". Ecco: sarà un giorno per sognare. Tutti insieme. Con un Borgo intero. ■

Il Campo dei Miracoli, di Elena Bini

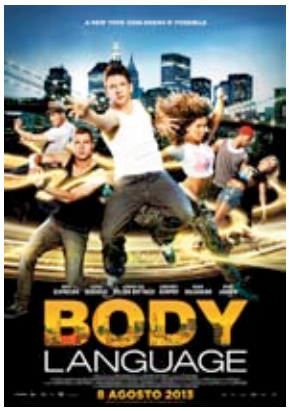
Salita con i Carabinieri, di Daniela Cappellini

QUELLO CHE C'È... AL CINEMA!

Uscite dell'8 agosto 2013

BODY LANGUAGE

Regia di Jeffrey Elmont con Ingrid Jansen, Boris Schreurs, Sigourney Korper, Lorenzo van Velzen Bottazzi, Floris Bosveld Genere Drammatico Musicale



Cinque ballerini di gruppi diversi decidono di unirsi per partecipare ad un concorso in programma a New York. Non si conoscono, hanno uno stile radicalmente diverso. Solo quando arrivano a New York, si rendono conto di cosa hanno fatto. Dovranno sopravvivere insieme e formare una nuova squadra di ballo per poter partecipare al concorso. Ma sono venuti per vincere, quindi c'è solo una cosa che possono fare... ballare!

Uscite del 14 agosto 2013

OPEN GRAVE

Regia di Gonzalo Lopez-Gallego con Sharlto Copley, Joseph Morgan, Thomas Kretschmann, Erin Richards, Josie Ho, Max Wrottesley Genere Horror

Jonah, insanguinato e mal ridotto, riprende conoscenza in una fossa piena di cadaveri. Quando riesce a uscirne, trova una baita e cinque sconosciuti al suo interno che, come Jonah, non hanno la minima idea di dove o chi siano e non hanno neanche idea di cosa sia accaduto all'ambiente desolato che li circonda.

Uscite del 19 agosto 2013

TURBO

Regia di David Soren con Snoop Dogg, Paul Giamatti, Bill Hader, Ryan Reynolds, Samuel L. Jackson, Michelle Rodriguez. Genere Animazione

Dai realizzatori di Madagascar e Kung Fu Panda arriva TURBO, una commedia in 3D ad alta velocità che segue la vicenda di una lumaca perdente in partenza che ingrana la quinta quando ottiene miracolosamente il dono della supervelocità. Ma, dopo essersi fatto nuove amicizie con un gruppo di escargots agghindate e scaltre, Turbo impara che nessuno può affermarsi da solo. E così mette in gioco il cuore e il guscio per aiutare gli amici a realizzare i loro sogni, prima di partire alla carica del suo sogno impossibile: vincere la 500 Miglia di Indianapolis!

Uscite del 21 agosto 2013

MONSTERS UNIVERSITY

Regia di Dan Scanlon con Steve Buscemi, John Goodman, Billy Crystal, Joel Murray, Jeff Pidgeon. Genere Animazione,

MB
ottica silvestri
Dal 1964
l'esperienza
al tuo servizio
via Marruota, 16/18
MONTECATINI TERME (Pistoia)
Telefono 0572.72669

TIPOGRAFIA DI GRAZIA
grafica e stampa dal 1951
dal 1991 CASA EDITRICE TERZO MILLENNIO
C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
Tel. 0572 78789 - tipografiadigrazia@gmail.com
CARTAeDESIGN
Nel 2011 nasce la linea di design per bambini in carta e cartone riciclato
tipografia di grazia

sottosopra
intimo uomo donna
GALLO GUESS
EMPORIO ARMANI
Christies
TWIN-SET
SIMONA BARBIERI
via San Martino, 31-33 MONTECATINI TERME
telefono 0572.091092 sottosopra31@libero.it

Fantasy, Avventura, Family
La matricola Mike Wazowski ha sognato di diventare uno spaventatore sin da quando era un piccolo mostro e sa meglio di chiunque altro che i migliori spaventatori vengono dalla Monsters University (MU). Ma durante il primo semestre proprio alla MU, i suoi piani vengono sconvolti dall'incontro con lo spocchioso James P. Sullivan, detto "Sulley", uno spaventatore dal talento naturale. Il loro spirito competitivo fuori controllo li farà cacciare dall'esclusivo programma per spaventatori dell'Università e, come se ciò non bastasse, si renderanno conto che l'unico modo per rimettere le cose a posto sarà quello di lavorare insieme, facendo squadra con un gruppo di mostri scapestrati.

Uscite del 22 agosto 2013

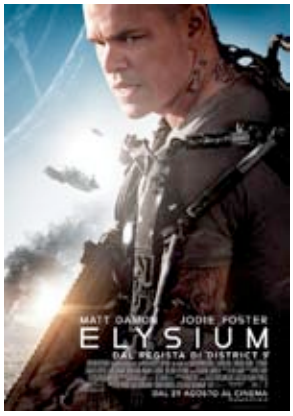
FIABESCHI TORNA A CASA

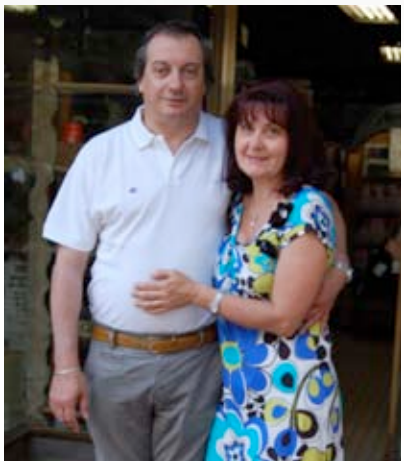
Regia di Max Mazzotta con Max Mazzotta, Lunetta Savino, Ninetto Davoli, Paolo Calabresi, Rita Montes. Genere Commedia
Enrico Fiabeschi a Bologna ormai è solo. Anna, la sua ragazza storica, l'ha lasciato, non ha un lavoro per mantenersi, negli anni trascorsi all'università non ha concluso nulla, gli amici hanno preso ognuno la propria strada e lui sente che ormai la stessa città gli è estranea se non ostile. Si trova così costretto a tornare a casa, in Calabria, la sua terra natia. Qui i ricordi, la sua famiglia e gli abitanti del paese di Cuculicchio sono come un passato rimasto congelato e allo stesso tempo presente che per la prima volta nella sua vita lo pone di fronte a degli interrogativi esistenziali a cui Fiabeschi, a suo modo, tenterà di dare delle risposte.

Uscite del 29 agosto 2013

ELYSIUM

Regia di Neill Blomkamp con Matt Damon, Jodie Foster, William Fichtner, Alice Braga, Sharlto Copley, Diego Luna, Michael Shanks,Carly Pope, Faran Tahir, Talisa Soto, Ona Grauer, Wagner Moura, Jose Pablo Cantillo, Adrian Holmes, Maxwell Perry Cotton. Genere Drammatica, Fantascienza
Nell'anno 2154, esistono due classi di essere umani: i benestanti che vivono su una incontaminata stazione spaziale costruita dall'uomo e chiamata Elysium, e il resto della popolazione che vive in un sovrappopolato e disastrato pianeta Terra. Le persone sulla Terra sono disperate e vorrebbero fuggire dal crimine e dalla povertà dilaganti. Inoltre, hanno un drammatico bisogno di cure mediche disponibili soltanto su Elysium. Purtroppo, ad Elysium le legge anti-immigrazioni e le forze in atto per preservare il lussuoso stile di vita dei propri cittadini sono ferree. L'unica persona che ha qualche possibilità di portare equilibrio tra questi due mondi è Max (Matt Damon), un uomo ordinario con un disperato bisogno di entrare ad Elysium. ■



MERCERIA Puccini dal 1913
1913 - 2013
da 100 anni un punto di riferimento per lane, filati, bottoni e intimo

corso Roma, 63
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.78072

il Girotondo
PRIMA INFANZIA, PREMAMAN e non solo...
Montecatini Terme
Liste nascita, Premaman, Abbigliamento 0-7 e non solo
SCONTI SU ABBIGLIAMENTO
PROMOZIONE FOPPAPEDRETTI
Cameretta completa con lettino, fasciatoio, piumetto con paracolpi e mangiapannolini
TUTTO A SOLI 390,00 EURO
Artigli
catimini mayoral
via Marruota, 122
MONTECATINI TERME (Pistoia)
tel. 0572.911838

FARMACIA LE TERME
Dottori Marietta e Paolo Lorenzi s.n.c.
DERMOCOSMESI-OMEOPATIA-VETERINARIA
AUTOANALISI
piazza Aldo Rossi, 4 - Montecatini Terme - PT
telefono 0572 70123
info@farmacialeterme.it

Quello che c'è nel cielo...

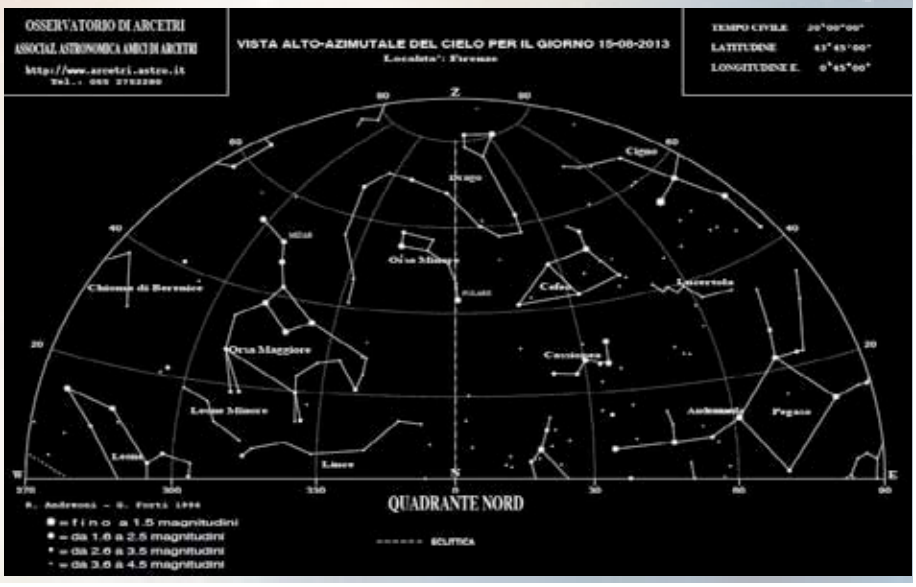
A CURA DELL'ASTROFILO ED APPASSIONATO DI ASTRONAUTICA MASSIMO MARTINI (WWW.ASTRONAUTICA.US)

Eventi del mese: Luna e pianeti

In agosto avremo la Luna nuova il giorno 6, primo quarto il 14, piena il 21 e ultimo quarto il 28. Venere sarà ancora l'astro più brillante del cielo subito dopo il tramonto. Mercurio, Marte e Giove domineranno ancora il cielo poco prima dell'alba. Saturno sarà osservabile solo in prima serata. Ma il maggiore evento astronomico del mese è, senza dubbio, il massimo dello sciame delle Perseidi (la famosa notte di San Lorenzo), che quest'anno cade fra il 12 ed il 13 del mese. L'orario ideale sarà dalle 23 in poi anche se la Luna crescente disturberà, nelle prime ore della serata, l'osservabilità. Le meteore di questo sciame sono originate dai detriti lasciati dal passaggio della cometa 109P/Swift-Tuttle e sono comunque osservabili dal 17 luglio fino al 24 agosto. Le Perseidi hanno questo nome perché all'osservatore le loro scie sembreranno scaturire dalla costellazione del Perseo. Questo si chiama il 'radiante' dello sciame. Nel momento di massima attività si possono arrivare a contare anche 100 meteore ogni ora. Di solito le dimensioni di questi oggetti sono nell'ordine di pochi millimetri e raramente più grandi. Ogni anno cade sulla Terra l'equivalente di molte migliaia di tonnellate di materiale composto da meteoriti, piccoli asteroidi e perfino polvere interstellare.

Costellazioni

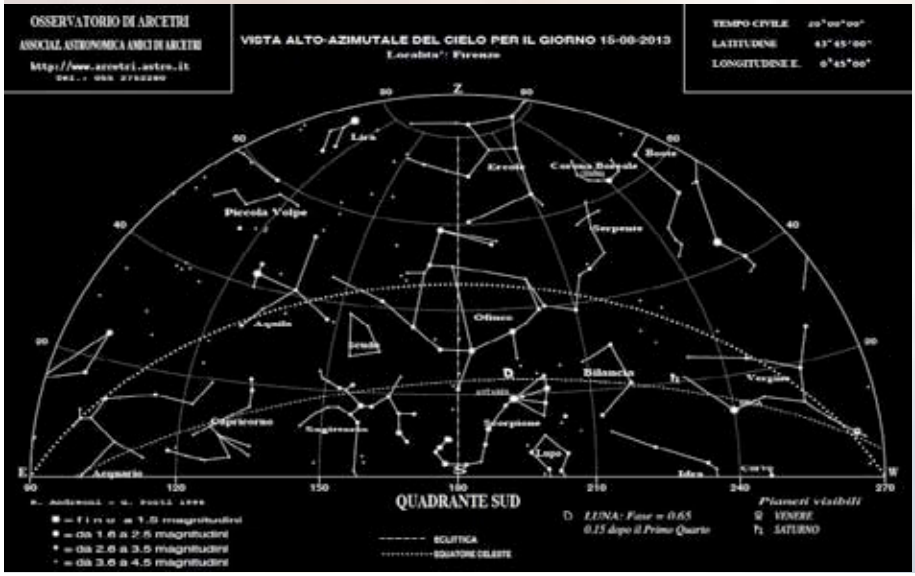
Il cielo di agosto è ancora dominato interamente dalla Via Lattea, ben visibile ad occhio nudo, in condizioni di buona visibilità, in aree poco disturbate dall'inquinamento luminoso. Le costellazioni principali di cui



abbiamo già parlato in luglio sono, ancora, quelle più visibili. La costellazione del Perseo, dove si trova il radiante dello sciame associato, si trova sotto Cassiopea (la costellazione a forma di W posto a circa 60° ad est dell'Orsa Maggiore o Gran Carro).

Pillole di astronomia.

Si dice meteora - (a volte chiamata impropriamente 'stella cadente') un frammento di cometa o di asteroide (o di un altro corpo celeste), che entrando all'interno dell'atmosfera terrestre si incendia a causa dell'attrito. I meteoroidi penetrano nella nostra atmosfera con velocità comprese fra 11,2 e 72,8 km/s, subendo una notevole pressione dinamica che ne riscalda la superficie. Ciascun urto con le molecole d'aria libera un'energia termica molto elevata e quindi, a una altezza di 80–90 km, la temperatura del corpo può raggiungere i 2.250°. Dal suolo un osservatore potrà vedere una breve scia luminosa creata dalla ionizzazione degli atomi del meteoride e dell'atmosfera che attraversa. Una meteora è composta da una testa e dalla scia. Il meteoride può anche essere formato da detriti spaziali generati dall'uomo come pezzi di razzi vettori, vecchi satelliti ed altri oggetti. Una meteora molto brillante viene chiamata bolide se supera la magnitudine apparente di -4 (superiore alla massima luminosità del pianeta Giove). Se il meteoroide sopravvive al transito nell'atmosfera ed allo schianto sulla superficie, l'oggetto risultante è chiamato meteorite e colpendo la Terra può produrre un cratere meteorico. Di solito le dimensioni di questi oggetti sono nell'ordine di pochi millimetri e raramente più grandi. Ogni anno cadono sulla Terra l'equivalente di molte migliaia di tonnellate di materiale composto da meteoriti, piccoli asteroidi e persino polvere interstellare. ■



Per saperne di più:
GAV Gruppo Astronomico Viareggio
www.astrogav.eu
Sito dell'osservatorio di Arcetri:
http://www.arcetri.astro.it/po/

bar Geg & gE
COLAZIONI - CAFFETTERIA - APERITIVI
P.ZZA XX SETTEMBRE 8, PESCIA (PT) - CHIUSO IL MARTED
Colazioni
Caffetteria
Aperitivi
Primi Piatti
Creperia
Aperto fino alle 01 di notte
SPECIALITA' COCKTAIL
piazza XX settembre, 8 PESCIA (Pistoia) telefono 392.6708858
CHIUSO IL MARTEDI

Dal 1934
Silvano dolfi
di Michelotti Vera
Mercerie Abbigliamento
Confezioni da lavoro
Intimo delle migliori marche
Grembiuli per la scuola
Abbigliamento per scuola alberghiera
via Garibaldi, 1
(angolo Piazza XX Settembre)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.911590

nadia giusti trend
ABBIGLIAMENTO & ACCESSORI
Piazza Mazzini 97 PESCIA (PT)
www.nadiagiusti.com
0572 478136
RINASCIMENTO MADE IN ITALY
Nadia Giusti trend

MOSTRE IN CORSO AGOSTO 2013

La vita oltre la morte

Dove: Monsummano Terme (PT) Museo della Città e del Territorio
Quando: Dal 5 luglio al 31 dicembre 2013
Per info: www.museoterritorio.it museo-territorio@comune.monsummano-terme.pt.it Tel. 0572.954463

Il Museo della Città e del Territorio, con l'intento di approfondire le conoscenze sulle antiche civiltà del Mediterraneo e nell'ottica dello sviluppo di una sinergia tra musei toscani, organizza questo appuntamento grazie alla disponibilità del Museo Egizio di Firenze, proponendo ai visitatori una vasta esposizione di oggetti che permetteranno di rivivere la tradizione funebre dell'epoca Egizia.

Bertil Vallien 8 Rooms

Dove: Lucca – Palazzo Guinigi
Quando: Fino al 1 settembre 2013
Per info: www.artscristoforolucca.com info@artscristoforolucca.com Tel. 0583.957660

Progetto ideato e curato da LALLA'S JOIN di STEFANIA TROLLI e ADRIANO BERENGO. In collaborazione con KOSTA BODA e FRANCESCA GIUBILEI. Promosso e organizzato dalla ASSOCIAZIONE SAN CRISTOFORO Art–Philosophy–Science–Spirituality. In collaborazione con COMUNE DI LUCCA. Bertil Vallien, inventore di una particolare e unica tecnica di lavorazione del vetro a stampo, è il più famoso artista e designer del vetro svedese a livello internazionale. Ha ricevuto numerosi riconoscimenti e le sue opere sono esposte nei musei di tutto il mondo.

La commedia nell'arte Maccari Inediti e rari 1930-1978

Dove: Seravezza (LU) – Palazzo Mediceo
Quando: Dal 7 luglio all'8 settembre 2013
Per info: www.terremedicee.it Tel. 0584.757443

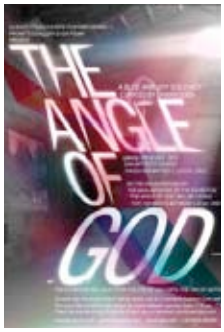
La mostra ripercorre la cospicua produzione artistica di Mino Maccari (Siena 1898-Roma 1989) che fu acuto osservatore dei costumi della società italiana. Un grande disegnatore che fece della pungente satira di costume in fulcro della sua poetica. Esposte oltre centoventi opere tra dipinti disegni, acquarelli, incisioni, tecniche miste realizzate dal ventennio fino alla fine degli anni Settanta. Dalle opere del periodo di militanza nel partito fascista, quando lavorava al "Selvaggio", la rivista fiorentina di cui fu acclamato illustratore e direttore, ai quadri di vita contemporanea con soggetti spesso sagaci, ai ritratti, tutte le opere presenti in mostra hanno la caratteristica di essere poco conosciute e raramente esposte.

Sulle tracce di Michelangelo

Dove: Pietrasanta (LU) – Galleria Open One
Quando: Dal 2 agosto all'8 settembre 2013
Per info: www.openone.it mail@openone.it Tel. 0584.794706

Autori di questa mostra il fotografo **Andrea Bartolucci e lo scultore Giorgio Eros Morandini**, dove la pietra diviene denominatore comune nuovo ed originale come il linguaggio di questi due artisti che proprio dalla bellezza del marmo traggono la loro ispirazione, trasportandoci in una dimensione metafisica che spazia dal silenzio delle cave apuane di Bartolucci alle forme astratte "mobili e acquose" di Morandini.

The Angle of God



Dove: Lucca – Chiesa di San Matteo
Quando: Fino al 14 settembre 2013
Per info: www.blueandjoy.com info@blueandjoy.com Tel. 0583.469490

"The Angle of God", è un dispositivo riflettente e cromaticamente rivelatore, e nel suo essere un archetipico

mandala, annuncia la presenza divina nella stessa luce sia della creazione, sia della visione. Si tratta di un lavoro percepibile da tutti i fruitori presenti, senza avvalersi di nessun strumento tecnico o tecnologico, o di uno specifico effetto speciale, ma solo attraverso l'opera che ha il privilegio di avere in sé il dispositivo dell'azione. Infatti agirà e sarà attiva in determinati momenti e, per brevi intervallo di tempo. Saranno presenti, inoltre, i loro mosaici extra-bizantini, di pillole, bassorilievi di grande formato su masonite, che rappresentano i segni di interpunzione del dialogo scritto, mentre le stesse pillole creeranno anche corridoi per i visitatori, passerelle allusive sul significato linguistico e artistico delle capsule, ora presentate svuotate e colorate.

La forza della modernità Arti in Italia 1920-1950

Dove: Lucca – Fondazione Ragghianti
Quando: Fino al 6 ottobre 2013
Per info: www.fondazioneragghianti.it info@fondazioneragghianti.it Tel. 0583.467205

Mostra che punta i riflettori sulle connessioni, i confronti, le analogie tematiche, espressive, stilistiche, tra le arti decorative italiane prodotto tra il 1920 e il 1950 ed esempi emblematici di contemporanee espressioni dell'arte figurativa, con l'obiettivo di evidenziarne l'elevatissima qualità inventiva e formale e, allo stesso tempo, la sostanziale identità di gusto che delinea la specificità del gusto italiano di quei decenni riconosciuto a livello internazionale, e che ha rappresentato il terreno di coltura per la nascita dell'Italian Design. La struttura portante della mostra è costituita da tre sezioni: gli anni Venti, gli anni Trenta, gli anni Quaranta, con una piccola apertura ai primissimi anni Cinquanta, con l'esposizione di oltre 300 pezzi tra oggetti, dipinti e sculture. ■

EVENTI DEL SAPORE

Tovaglia a Quadri, teatro popolare e cucina toscana in un evento diventato cult

DAL 10 AL 19 AGOSTO
AD ANGHIARI (AREZZO)

Uno spazio fuori dal tempo in mezzo alle mura medievali di uno dei **Borghi più belli d'Italia** ogni agosto, ormai da diciotto anni, la piazzetta di Anghiari è animata da teatro, musica e piatti tipici serviti in lunghe tavolate all'aperto, sotto le luci di lampadine appese a fili, come nella tradizione delle feste di paese. Il pubblico si ritrova a tavola per gustare la cucina tradizionale e assistere a una rappresentazione di cui i cittadini sono i protagonisti. Si tratta di drammaturgie che rievocano memorie vicine e lontane della storia del paese. Le tematiche sono sempre quelle legate alla memoria di Anghiari e spesso alle questioni non risolte della piccola città e del suo territorio. Il tutto condito dagli stornelli toscani che risuonano dalla fisarmonica e dalle voci degli stessi attori in mezzo ai vicoli di Anghiari mentre, tra una scena e l'altra, il pubblico si gode la prelibatezza dei piatti e del vino rosso. Gustando le quattro portate di un menù a base di piatti toscani, seduti ai tavoli apparecchiati con il famoso tessuto a quadri (Anghiari è da oltre due secoli la 'capitale' del panno toscano noto in tutto il mondo) si partecipa dal vivo a una storia di paese dove i protagonisti sono gli stessi abitanti.

Per info: www.anghiari.it proloco@anghiari.it Tel. 0575.749279

43ª Edizione dell'Expo del Chianti Classico

DAL 5 ALL'08 SETTEMBRE
A GREVE IN CHIANTI (FIRENZE)

La 43ª Expo rappresenta l'occasione privilegiata per conoscere il vino Chianti Classico nel suo territorio di produzione: il Chianti. In questi giorni Greve in Chianti offre ai suoi visitatori un programma ancora più ricco di manifestazioni artistiche e culturali, di eventi legati al mondo rurale, di incontri ravvicinati con i viticoltori, le loro vigne e cantine. Durante la Rassegna saranno organizzati convegni, mostre, intrattenimenti culturali e folcloristici, esibizioni musicali e spettacoli. Oltre ai padiglioni di degustazione il sabato e la domenica saranno presenti diversi banchi ambulanti di generi alimentari che andranno ad aggiungersi ai ristoranti, alle trattorie ed ai punti di ristoro fissi. A conclusione dell'evento (la domenica alle ore 23,00) saranno lanciati, proprio dalla collina antistante Piazza Matteotti, i caratteristici fuochi pirotecnici.
La degustazione nel giorno dell'inaugurazione, osserverà l'orario 17,00 - 20,00 e poi negli

altri giorni inizierà alle ore 10,00 e terminerà alle ore 20,00.

Per info: www.expochianticlassico.com
info@expochianticlassico.com

Montalcino, Settimana del Miele

LA GRANDE FESTA VA IN SCENA
DAL 6 ALL'8 SETTEMBRE

Toscana 2013 sotto il segno del miele di girasole: ecco le prime stime dell'apicoltura che arrivano da Montalcino dove dal 6 all'8 settembre torna la "Settimana del Miele". A Montalcino sarà possibile trovare, uno di fianco all'altro, il vastissimo assortimento di tipologie di mieli toscani: dal miele di spiaggia prodotto nel Parco di Migliarino-San Rossore, ottenuto da specie botaniche tipiche della macchia mediterranea, come camuciolo, cisto, tamerice, corbezzolo e pitosforo, al pregiatissimo miele di corbezzolo, che arriva dalla zona costiera (in particolare dalla Maremma) e dalle isole dell'arcipelago toscano, passando per il miele di marruca, prodotto solo in alcune buone annate, e, ancora, miele di eucalipto, acacia, trifoglio, sulla, tiglio, erica, corbezzolo, edera, castagno ottenuto soprattutto nelle zone del Monte Amiata e, quest'anno, immancabilmente il miele di girasole raccolto in Maremma e Val di Chiana. ■

Per info: www.asgamontalcino.com
Tel. 0577.848488 – 349.3288181

NUOVO ORARIO ESTIVO
Lunedì 08.30-12.00, pomeriggio CHIUSO
Dal martedì al venerdì dalle 17 alle 21
Sabato 08.30-13.00 e 16.00-20.00
Domenica Chiuso

Stile di Vita
PRODOTTI BIOLOGICI E NATURALI
di Melosi Carlo

PRODOTTI BIOLOGICI & NATURALI

PRODOTTI BIOLOGICI CERTIFICATI

Detergenti per la persona e per la casa
Legumi, cereali, Pasta
Biscotti, marmellate, miele, cioccolato (cioccolato di Modica)

Prodotti senza glutine, di soia, di riso, di mais e kamut
Farina e prodotti di kamut
Farine e spezie sfuse
Ortaggi biologici
Frutta, verdura, latticini e latte in polvere per neonati BIO
Prodotti a base di FOTU e SEITAN freschi
Birra e Vino Bio

via Cavour, 75
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33718
carlomelosi@virgilio.it

A veglia sulle Aie di Montespertoli, III edizione

ECCO IL PROGRAMMA DEL MESE DI AGOSTO!

Aie, cortili e cantine riaprono per accogliere la terza edizione di questo meraviglioso appuntamento. Molte le novità per i visitatore che sarà accolto con lo spirito di quando, tra i poderi vicini, si andava a veglia per stare in compagnia giocando a carte, mangiando qualcosa, raccontandosi storie e fatti. Da giugno a settembre, tutti i giorni dalle 16 alle 23, si torna a veglia sulle aie di 14 aziende agricole ed agrituristiche di Montespertoli. Ogni azienda, a rotazione, apre le porte offrendo un bicchiere di vino e un assaggio di ottimi prodotti di filiera, organizzando degustazioni, laboratori sui mestieri agricoli, incontri, passeggiate, attività per bambini, con prezzi accessibili a tutti. Il venerdì sera si anima con spettacoli teatrali, musica dal vivo e molto altro ancora.

Ecco nel dettaglio il programma del mese di agosto 2013.

Dal 31 luglio al 6 agosto

Società Agricola Latini – Via San Piero in Mercato, 18 – Montespertoli

Coltiviamo questa terra con un'attenzione particolare. Tutto è mosso dall'attaccamento a questi luoghi, tramandato negli anni da una famiglia contadina da sempre. Incontrarsi sarà l'occasione per scoprirci.

Dal 7 agosto al 13 agosto

Tenuta Barbadoro – Via Volterrana Sud, 45 – Montespertoli

L'Azienda produce vino ed olio da cinque generazioni, alla continua ricerca di qualità e sostenibilità ambientali. Dal 2010 i prodotti sono biologici certificati. "Rispettare la natura per darvi il meglio", è la filosofia con cui sarete accolti, per degustazioni guidate in cantina, assaggi con Slow Food, il teatro del venerdì e un indimenticabile giro in carrozza nel Chianti.

Dal 14 agosto al 20 agosto

Podere Paglieri – Via Polvereto, 83– Montespertoli

Piccolo podere incantato tra le colline del Chianti, gestito da generazioni dalla famiglia Pellizzari con grande amore e rispetto per la natura e i suoi prodotti. Grande semplicità e gusto accoglieranno il visitatore che potrà godere del paesaggio, passeggiare, vedere le esposizioni artigianali e cucinarsi le migliori carni della macelleria di famiglia sui maxi bracieri sparsi tra i campi, degustando i vini biologici di propria produzione.

Dal 21 agosto al 27 agosto

griturismo La Casa Rossa – Via Cellole, 23– Montespertoli

Nel bel mezzo della tenuta coltivata a viti ed ulivi, sorge l'agriturismo, silenzioso e confortevole luogo di riposo. Gli ospiti potranno passeggiare nel bel mezzo delle Colline del Chianti, godersi un fantastico tramonto e degustare gli ottimi prodotti. Da non perdere venerdì l'emozione di un volo in mongolfiera per grandi e piccini con l'Associazione Aerostatica Toscana.

Dal 28 agosto al 3 settembre

Agricampeggio Cipollatico – Via San Vincenzo, 2 – Montespertoli

Incantevole Agricampeggio dove si producono ottimi vini, olio e miele di alto valore biologico. Imperdibili le degustazioni e le cene di Roberto e Angela, che fanno sentire gli ospiti come a casa. Un luogo piacevole dove frescheggiare una sera di fine estate tra cene, spettacoli e pomeriggi giocosi per i bambini.

Dal 4 settembre al 10 settembre

Agriturismo Villa Vacanze Manetti – Loc. Anselmo – Montespertoli

Bellissimo agriturismo circondato da uno splendido parco fiorito, popolato di animali da giardino, pavoni ed altri volatili, dive potrete godervi il panorama stando comodamente seduti ai tavolini o passeggiando tra i boschi circostanti. Ottime le degustazioni e le specialità toscane delle antiche ricette di nonno Francesco e nonna Dina. Un luogo incantato dove perdersi dimenticando la città!

Per info: www.vegliedimontespertoli.com Tel. 0571.6001 ■

****AGOSTO SEMPRE APERTI****

Pizze, focacce, schiacciate, biscotti, panini.
Pizza da asporto tutte le sere fino alle 21,00
La domenica pane fresco tutto il giorno

via Matteotti, 41
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.524914

NOVITA' IN ARRIVO...

via Circonvallazione, 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.32716

Pescheria FEDERICO: il mare a Monsummano!!

GRANDE SUCCESSO DEL "SCEGLI IL PESCE E MANGIA"

CHIUSI DAL 4 AL 18 AGOSTO

In tanti davvero tanti stanno apprezzando l'idea geniale di Simone, "Scegli il pesce e mangia", così tanti che ora occorre prenotare...vista l'affluenza continua! Beh viene spontaneo, è estate la gente ha voglia di stare fuori e mangiare qualcosa di veloce, nutriente e fresco, e a Monsummano c'è la Pescheria Federico, dove oltre a continuare ad offrire pesce freschissimo, hai la possibilità di scegliere e mangiare seduta stante tutto il pesce che vuoi, fritto o alla griglia. Inoltre puoi trovare il caciucco, la paella, il sushi quasi sempre disponibili. Altra caratteristica degna di nota sono i prezzi, decisamente contenuti e con un ottimo rapporto qualità prezzo.

E poi l'orario...Federico stuzzica il tuo palato tutti i giorni fino alle 23,00 e a pranzo dalle 12,00 alle 14,00...

Pescheria Federico: grazie a Simone ed al suo staff anche Monsummano adesso ha il suo mare!!!! ■

PESCHERIA FEDERICO
via dell'Unità d'Italia, 60/64
MONSUMMANO TERME
(Pistoia)
Telefono 0572.81623
FB Pescheria Federico

42° FESTA DEL BIGNE'

con sfilata del Dolcione Monumento

ENTE CARNEVALE DEI BAMBINI DI ORENTANO

Tra arte e pasticceria il dolce monumento

Ad Orentano la festa non finisce mai…una piccola pausa dopo la Festa della Pizza ed è di nuovo…banda! A partire dall'11 agosto, con lo scintillante concerto bandistico della Filarmonica per passare al 12 agosto con strepitosi fuochi d'artificio e ricca tombola con premi in denaro. Nel giorno 13 agosto è in programma un'esibizione delle allieve nazionali di ginnastica ritmica, in preparazione per le olimpiadi., nel giorno 16 commedia dialettale Livornese. Ma l'evento più atteso, inutile dirlo, è la **"Festa del Bignè"** con il **"Dolcione Monumento"** , in programma il **18** di agosto. Questa iniziativa, da ormai 45 anni, è un vero e proprio connubio tra arte e alta pasticceria: quintali di pan di spagna farcito e oltre **50.000** bignè diventano, come per miracolo, monumenti che hanno fatto la storia del nostro paese, illuminati a dovere. Negli anni ad Orentano si sono distinti per aver ricreato, in maniera incredibilmente fedele all'originale, monumenti del calibro del Duomo di Firenze, la Torre di Pisa, il Campidoglio, la Cattedrale di Amuldena, e tanti altri ancora. Quest'anno prepariamoci a vedere il **"Duomo di Siena"**, mentre ci gustiamo i bignè dei pasticceri di Orentano! E forza a fare il tifo a chi partecipa alla II ª edizione del "**Mangiatori di Bignè".** Degustazione e vendita dei bignè anche nei giorni 12 e 17 di agosto, biglietto promozionale nel giorno 18. ■

Orentano (Pi) 12-17-18 Agosto

18 Agosto sfilata del Mega Dolcione:

IL DUOMO DI SIENA

Ente Carnevale di Orentano
Castelfranco di Sotto (PI)
www.orentanocarnevale.it
carnevaleorentano@gmail.com
telefono 0583.23462

UNA SERA IN MONTAGNA… IL GUSTO CI GUADAGNA

Saperi e Sapori 2013 a Piteglio

Sabato 10 Agosto
a Piteglio (PT)

Saperi e Sapori

Dalle ore 17
Incontro tra tipicità alimentari
del territorio ed artigianato artistico

Mostra mercato di prodotti alimentari
tipici, degustazione e vendita di:

Formaggi di pecora e di mucca, Ricotta, Farro, Olio, Vino, Biscotti Grappe e Marmellate di frutti di bosco, Farina di Farro e di Grano, Salumi, Miele, Birra Artigianale. Artigianato artistico e manufatti in legno e piette, arazzi e tessuti

Apertura del Centro Culturale Armonia

Aperitivo nell'Aia Bandini

Percorso Gastronomico nelle Aie del paese

Aia Bandini : Antipasto di Crostini Toscani
Aia del Campanile : Tortelli al sugo
Aia Grande : Carne alla brace, verdure e fett'unta
Balzo : Formaggio e Miele
Piazza : Dolci casereccі e vin santo

Ore 21 Ballo in Piazza

Pro Loco Piteglio info 339 7219762

Pro Loco Piteglio (Pistoia)
prolocopiteglio@alice.it - telefono 339.7219762

Piteglio, paesino dolcemente adagiato sulle montagne Pistoiesi, nel comune omonimo, si appresta anche questa stagione ad accogliere famiglie, turisti o visitatori, desiderosi di trascorrere qualche giorno o, semplicemente, qualche ora, a godere del clima e della tranquilla serenità che questo borgo medievale offre. Un'occasione per unire una visita di piacere ad una vera e propria degustazione di quelli che sono i preziosi prodotti del territorio montano, è rappresentata da **"Saperi e Sapori"**, il **10 agosto**. La collaborazione preziosa tra la **Pro Loco locale**, Associazione Culturale Armonia, Associazione Sportiva di Piteglio, Associazione Pastori e Allevatori di Pistoia, Slow Food Agricola, con l'ausilio determinante e indispensabile delle massaie del paese, fanno di **"Saperi e Sapori"** uno studiato percorso gastronomico che si snoda nelle aie e nei suggestivi vicoli del borgo medievale. A partire dalle ore **17,00**, infatti si può cominciare con un aperitivo, una vera e propria ouverture ai saporiti step successivi. Seguono, dalle ore **19.00** in poi, crostini di fegatini (un dictat della cucina toscana), per proseguire in un trionfo di tortelli di ricotta e spinaci, con pasta fresca spianata dalle donne del paese, conditi con sugo di carne, maiale alla brace, fettunta toscana, olio extra vergine di oliva e formaggi di rigorosa provenienza montanina (allevamenti e aziende locali). Il "viaggio" gastronomico termina con assaggi di miele locale e da una vasta scelta di dolci, anche questi elaborati dalle massaie del paese. A far da sfondo, dalle **17,00** in poi, sarà la mostra mercato di prodotti della montagna, con degustazione e vendita di formaggi di pecora e di vacca, miele, farro, farina di farro, olio, patate, vino, ricotta, grappe, marmellate e prodotti di artigianato. Vi aspettiamo… e non dimenticate di portare una macchina fotografica per immortalare i pittoreschi e sempre fioriti angoli del borgo…

l'angolo di Cleta

Le more di rovo

Le more sono prodotti del rovo, e nonostante il rovo abbia le spine e si ramifichi facilmente, infestando, la mora è un frutto davvero squisito. Inoltre nonostante venga considerato un frutto marginale e tendenzialmente sottovalutato, la mora, è uno squisito prodotto del sottobosco, ricco non solo di sapore e profumo, ma anche di sostanze utili per il benessere, i cui usi terapeutici sono noti sin dall'antichità. Tradizionalmente le more sono conosciute per le loro proprietà astringenti e lassative, ma vengono consigliate anche nei casi di debilitazione perché sono un vero e proprio concentrato di vitamine. ■

La ricetta di Paola

PANZANELLA RIVISITATA

Questo modo di cucinare la panzanella mi è stato insegnato anni fa da una signora il cui marito non gradiva troppo la consistenza del pane ammollato. In questo modo, in effetti, il piatto è molto più saporito, più croccante e conserva comunque tutti gli aromi tradizionali di questa ricetta, di origini povere ma molto rivalutata negli anni. L'aggiunta di peperone grigliato è una mia idea, e non siete obbligati a ripeterla, ma la dovrete comunque provare, almeno una volta. Si puo' aggiungere la melanzana, sempre grigliata, se qualcuno la preferisce al peperone.

Ingredienti:

pane raffermo
pomodori maturi
cetrioli
cipolle bianche o rosse
basilico, tonno,
peperoni, melanzane
olio, sale, pepe, aceto

Preparazione

Tagliare il pane a fette spesse 2 cm, ungerlo con l'olio e passarlo in forno, come per fare una bruschetta. Una volta abbrustolito, spezzettarlo in bocconi non troppo piccoli, mentre, nel frattempo, grigliate un peperone o due per poi tagliarli a listarelle e condirli con olio, aglio e prezzemolo. Tagliare le verdure a pezzetti, che poi condirete abbondantemente (n una ciotola), sgocciolare il tonno e iniziare a mettere sul fondo di un'insalatiera: prima le verdure e il tonno, con il condimento, poi il pane, poi di nuovo le verdure, ancora pane e così via fino ad esaurimento degli ingredienti. Lasciare riposare almeno un paio d'ore in maniera che il pane assorba il condimento e, prima di servire, amalgamare tutti gli ingredienti A questo punto la panzanella è pronta e buon appetito! ■

I commercianti di Pittini con il patrocinio
del Comune di Buggiano

ORGANIZZANO

DOMENICA 25 AGOSTO 2013

4ª CENA SOTTO LE STELLE

Antipasto Fantasia:
Prosciutto – Melone – Crostini vari
Terrina di Zucchine e Speck – Frittatina
Primi
Lasagne Estive – Penne alla Pittinese
Secondo
Spiedini vivaci
Patatine fritte e Fagioli al Fiasco
Dessert
Bis di Dolci
Acqua-Vino-Caffè

Adulti € 18,00 - Bambini sotto i 12 anni € 7,00

Per informazioni e prenotazione (obbligatoria)
La Bottega di Barbara, telefono 348.1424220
Bar Pittini, telefono 0572.318271
Macelleria da Paolo, telefono 0572.32451

A partire dalle ore 20.00 GRANDE FESTA

L' INCASSO SARA', IN PARTE, DEVOLUTO IN BENEFICENZA

LA BOTTEGA DI BARBARA

Enogastronomia Salumeria Pizzeria

Appetitosi piatti estivi
TUTTI DA PROVARE

Loc. Pittini
BORGO A BUGGIANO
telefono **348.1424220**

Tutti giorni
aperto dalle 6,30 / 21,00
la domenica 7,00 / 13,30
17,00 / 21,00
CHIUSO IL LUNEDÌ

Nel suggestivo e tipicamente toscano **Castello di Vinci**, anche quest'anno torna **"Calici di Stelle"**, organizzata dal **Consorzio Colline di Vinci** col Patrocinio del **Comune di Vinci**. Una carrellata di eventi destinati agli amanti del gusto e della degustazione. **"Calici di Stelle", mercoledì 7 agosto**, inizia con l'anteprima alla **Casa natale di Leonardo ad Anchiano** con una rappresentazione teatrale in anteprima assoluta ideata e messa in scena dalla Compagnia Marvesio a tema rigorosamente enologico ma con sorprendenti ambientazioni (prenotazioni: marvesio@gmail.com). **Venerdì 10 agosto**, a partire dalle ore 19.00 si apre un sapiente percorso (30 vini) che inizia dai Bianchi IGT, procede con giovani Rossi IGT e finisce con Rossi IGT, messi a disposizione da ben nove Aziende Agricole. Ampio risalto viene dato ai Vin Santi, che a partire dalle 20.30 verranno degustati a intervalli di 30 minuti (prenotazioni marvesio@gmail.com) sulla torre del castello che domina il paese. Presenti il **Gruppo Astrofili di Montelupo**, con i loro telescopi e le loro competenze sulla volta celeste, oltre a stand allestiti da **Condotta Slow Food Empolese Valdelsa**, per permettervi assaggi di piatti tipici, affettati e pecorini toscani, trippa fredda e fagioli con cipolle. Non mancherà l'intrattenimento musicale con un gruppo organizzato e diretto da **Filippo Baroncini**, famoso per la sua Blues Band.
Passeggiate fra i banchi allestiti dai commercianti e musica dal vivo sono altre delle cose da gustare in questa atmosfera da notte "mirabile".

In alto i calici in onore di Vinci
Notte mirabile al Castello

Consorzio Colline di Vinci - www.collinedivinci.com
info@collinedivinci.com - Telefono 3403929522

DAL 1950

INGROSSO ORTOFRUTTICOLO FUNGHI E SOTTOBOSCO FORNITURE PER NEGOZI, BAR, RISTORANTI E PASTICCERIE

FONTANAFRUTTA

via Mazzini - Mercato Coperto MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.71720 - 340.0644389

AGOSTO A COLLE DI BUGGIANO MUSICA, GASTRONOMIA E TANTO DIVERTIMENTO

Torna anche quest'anno, nella splendida cornice del Colle di Buggiano, la festa per eccellenza dell'estate. Molte le iniziative, per grandi e piccini con tante proposte diverse, in grado di accontentare i gusti di tutti. Momento clou di questo manifestazione piena di allegria è la storica 46a Festa dell'Appetito. Una tradizione che si rinnova, un'attesa che non viene mai delusa: perché al Colle di Buggiano agosto è musica, gastronomia e tanto divertimento!

PROGRAMMA

Sabato 10 agosto
FESTA DI SAN LORENZO
Ore 18.30 Solenne Concelebrazione presieduta da Sua Eccellenza Monsignor Vescovo Giovanni De Vivo. Al termine processione del Santo accompagnata dal Corpo Musicale "G. Puccini" di Borgo a Buggiano
Ore 21.15 Concerto Strumentale del Corpo Musicale "G. Puccini" di Borgo a Buggiano e majorette

Domenica 11 agosto
CAMMINATA NEL BOSCO DI SERA
Ore 21.15 Partenza per la suggestiva camminata nel bosco.

Venerdì 16 agosto
TORNEO DI BURRACO
Ore 21.15 - Iscrizioni entro giovedì 15 agosto. Info Sara 338.7936326.

Sabato 17 agosto
Vª CAMMINATA "SUI VIOTTOLI DELL'APPETITO"
Manifestazione Sportiva Ricreativa non competitiva di 4-9-12 km
Ritrovo ore 17.00, partenza ore 18.00.
Per info: 0572.30063 (Ferretti) 0572.33192 (Natali)

Domenica 18 agosto
PARTITA DI PALLONE
Ore 21.15 Partita di pallone scapoli vs ammogliati & nubili vs maritate.

Lunedì 19 agosto
TORNEO DI BRISCOLA A COPPIE
Ore 21.15

Martedì 20 agosto
GIOCHI VARI Ore 21.15.

Mercoledì 21 agosto
SERATA DI SPETTACOLO IN COMPAGNIA DELLE STELLE
Ore 21.15.

Giovedì 22 agosto
GARA DI TORTE
Ore 21.15 – Tutti possono partecipare presentando una torta entro le 21.00.

Venerdì 23 agosto
SERATA MUSICALE
Ore 21.15 – Musica anni '90 e commerciale con il DJ CALORIO DANCE.

Sabato 24 agosto
FESTA SI SAN BARTOLOMEO
Ore 16.45 - Presso la Chiesa di S. Stefano in Campioni merenda e giochi per tutti i bambini
Ore 21.30 - Serata di Moda - Gli abiti di Simone con i ragazzi in una magica sfilata.

Domenica 25 agosto
46ª FESTA DELL'APPETITO
Ore 16.30 - Distribuzione gratuita di panini con salame e olive indolcite.
Musica con il Dj Alex Berti dal pomeriggio fino a tarda sera.

"ASSOCIAZIONE LA SERRA INSIEME"
e "CIRCOLO ARCI"
organizzano
9° SAGRA DEL
"CUNIGLIOLO FRITTO"
"TENDONE DELLE FESTE"
loc. La Serra - San Miniato (PI)
I GIORNI 3 - 4 - 8 - 9 - 10
11 - 15 - 16 - 17 - 18 - 22 - 23
24 - 25 AGOSTO
Per prenotazioni: 339 1639542
SAGRA DEL CUNIGLIOLO FRITTO
Loc. La Serra - San Miniato (PI)
La collaborazione fr uttuosa tra l'Associazione "La Serra insieme" e il "Circolo Arci" del La Serra, San Miniato (Pi), non poteva non far festa anche nel mese di agosto. Dopo il successo del Baccello e del Fiore di Zucca, dal giorno 3 al 25 agosto (per il dettaglio degli appuntamenti vedi il manifesto) vi aspetta al Tendone delle Feste per la 9ª "Sagra del Cunigliolo Fritto". Una specialità tipica toscana, quella del coniglio, che in questa sagra trova la sua massima espressione in fatto di sapore. Un menù vario, che incontra i gusti di tutti, con antipasti misti, primi piatti e tante altre specialità del territorio. Serate musicali di ballo liscio, con musica rigorosamente dal vivo, vi terranno in allegra compagnia!
Da ricordare, nel mese di settembre, la "Sagra del Tartufo Bianco e del Fungo Porcino", e, in ottobre, la "Sagra dell'olio novo".
Associazione
La Serra
Circolo Arci
Loc. La Serra
San Miniato (Pisa)
Telefono 339.1639542

L'ANGOLO DEL BUON VINO
Recanto
enoteca
Le serate DEGUSTAZIONE...
sabato 03 agosto: degustazione dei vini del sud
sabato 10 agosto: degustazione dei vini dell' Alto Adige e Friuli
sabato 24 agosto: degustazione dei bianchi della Toscana
sabato 31 agosto: serata ARTE E VINI esposizione dei quadri di Grazia Cardelli e degustazione bollicine
Tutte le serate saranno accompagnate da degustazione di salumi, formaggi, e altre specialità
RECANTO ENOTECA
Via Pistoiese, 105/B
BUGGIANO (Pistoia)
Telefono 0572-70942
www.recantoenoteca.com
info@recantoenoteca.com

E FESTA SIA!

A MONTESPERTOLI TRA PAPPARDELLE E SPETTACOLO

L'Asd Montesport, per il 34° anno consecutivo, vi aspetta presso il **Parco Sonnino a Montespertoli (Firenze)** per la **"Sagra della Pappardella", dal 22 agosto al 1° settembre**, una sagra che negli anni ha saputo conservare il sapore tipico della vera festa paesana. Il ragù di lepre è il condimento indiscusso delle pappardelle, cucinato ad arte, ma si può mangiare di tutto, dalla pizza agli affettati, alla carne alla griglia e tanto altro ancora, grazie anche al ristorante, aperto tutte le sere. Da assaggiare l'avvolgente lepre in salmì e in dolceforte, piatti forti di questa sagra. Molteplici le iniziative che vi terranno compagnia nel parco: esibizioni di ballo, orchestre di ballo liscio, cabaret con Claudio Marmugi di Zelig, Mix Italia Show (direttamente da Rai 2), super tombole e giochi per bambini. Una festa...proprio per tutti!
Con il Patrocinio del Comune di Montespertoli.

Comitato Sagra della Pappardella di Montespertoli (Firenze)
asd.montesport@email.it
info@montesport2003.it
telefono 339.2113557

Dolce Forno di Montecatini: l'arte di fare le cose buone

Muffin con nutella & Muffin con fragole, Pane di segale e noci, Torte di frutta, Semifreddi al mascarpone e yogurt e tanto, tanto altro ancora!

APERTO LA DOMENICA ORARIO 7,30-13,30 ORARIO SETTIMANALE 7,30-13,30 /18,30-21,00
DOLCE FORNO di Pieretti Stefano via Pietro Mascagni MONTECATINI TERME (Pistoia) telefono 0572.773000

Serra Pistoiese
ESTATE 2013
28 LUGLIO ORE 17.30
ITINERARI MUSICALI
CONCERTO ALLA PIEVACCIA
Mauro Palmas e Nando Citarella Ta-Ma
4 AGOSTO ORE 21.15
CONCERTO D'ORGANO
MANUEL TOMADIN
Musiche di Lubeck, Kneller, Bach
10 AGOSTO ORE 17.30
ARMISTIZIO
Dibattito per il 70° anniversario
Relatore Riccardo Maffei
Al termine Giacomo Donnini
e Niccolò Bartolini suoneranno
alcuni brani musicali
10 AGOSTO ORE 21.30
ADDOLCIAMOCI
Gara di dolci con assaggio
11 AGOSTO ORE 16.30
POMERIGGIO PER I BIMBI
Palloncini, giochi e merenda insieme
Info: 0572 69018
www.serrapistoiese.it
Seguici su Facebook
WiFi ZONE

Piazzette in festa
percorso storico gastronomico
sabato 17 agosto 2013
Serra Pistoiese (Pistoia) dalle ore 18 in poi.
• 7 piatti tipici da gustare
• Corteo storico
• Artigiani al castello
• Intrattenimento musicale
infoline: 0572 69018 - www.serrapistoiese.it
Diventa fan di SERRA PISTOIESE su Facebook

SABATO 24 AGOSTO
SERRA PISTOIESE
SAGRA DELLA PATATA FRITTA
ore 16.30 Inizio distribuzione gratuita delle patate fritte
ore 19.30 Premiazione della patata più grossa e più strana
(per info sulla gara contattare lo 0572.69375)
Degustazione di Necci
Musica dal vivo
Info: 0572 69018 www.serrapistoiese.it

Azienda agricola Bonelli Giorgio

DALLA TERRA ALLA TAVOLA CON TANTA PASSIONE

Nel camminare nel grande podere dell'azienda agricola Bonelli, senti e vedi la passione e l'amore verso la terra che avevano prima Agostino e Corrado, poi Giorgio ed ora i tre figli, Fabio, Marco e Fabrizio Bonelli.

L'azienda si estende sotto il Colle di Buggiano in località Acquavivola, zona dal terreno particolarmente fertile.
La loro attenzione è ad una coltivazione naturale che utilizza concimi che rispettano l'ambiente e solo marginalmente prodotti organici commerciali (in ogni modo consentiti nella agricoltura biologica) cercando ogni giorno di fare crescere professionalmente la loro azienda sempre alla ricerca di nuove tecniche di coltivazione, mettendo al primo posto il rispetto della natura di cui sono follemente innamorati .
L'azienda è inoltre fattoria didattica: le scuole della zona fanno la coda per portare le proprie scolaresche a vedere l'azienda agricola. Azienda che si occupa anche di: bovini, maiali, capre garfagnine e pollame da cui provengono le uova che sono uno dei prodotti da poter acquistare nell'azienda. Un'altra chicca dell'azienda **oltre alla frutta, la verdura e le uova è certamente l'olio di oliva .**
La vendita è al dettaglio e all'ingrosso. L'azienda è inoltre presente ai mercati della filiera corta di Vangile, il 2° e 4° sabato del mese, e di Prato.

Azienda Agricola Bonelli e sai davvero quello che mangi!

Vendita al dettaglio direttamente presso il Podere di Buggiano
Aperti il mercoledi' ed il venerdi' dalle 16,00 alle 20,00.

Aperto tutto Agosto

AZIENDA AGRICOLA BONELLI GIORGIO
via Acquavivola, 26 - Buggiano - telefono 0572.32621 - www.aziendaagricolabonelli.it

NUOVA GESTIONE
PANIFICIO
PANE DI SERRAVALLE
2000
Pane toscano, pugliese, multicereali,
al kamut e di patate
Focacce di tutti i tipi
Torte e biscotti
Vendita al dettaglio e all'ingrosso
Aperto tutti i giorni
Dalle 6.30 alle 13.00
&
Dalle 16.00 alle 20.00
APERTI LA DOMENICA MATTINA
Piccolo Alimentari
Panini imbottiti !!!
via Provinciale Lucchese, 363
SERRAVALLE PISTOIESE (Pistoia) - telefono 0573.51433

Questo mese il nostro chef è **Alessandro Giampieri** della trattoria "Da Nerone", che ci presenta un piatto ai funghi tipico del ristorante: Scaloppine ai funghi porcini

Scaloppine ai funghi porcini

Ingredienti:
4 fette di vitella da latte | 400 gr di funghi porcini | aglio | prezzemolo | nepitella

Preparazione
Tagliare a fette le cappelle di fungo, rosolarle in padella per circa 10 minuti con olio di oliva, nepitella e aglio, aggiungendo un cucchiaio di acqua o brodo vegetale, quindi salarle. Nel frattempo infarinare le fette di vitella, rosolarle per 5 minuti da ambo i lati e salarle. Poi versare sopra i funghi porcini, aggiungere qualche pizzico di prezzemolo e servire.
Resterete inebriati dal profumo e subito dopo dal sapore.
BUON APPETITO !!!

Le bontà di Napoli a Pieve a Nievole

La vera pizza napoletana col forno a legna
Il baba, le sfogliatelle
Il pane salato
Piatti tipici

Corri a provare la nostra pizza al metro

ANCHE DA ASPORTO

CONSEGNE A DOMICILIO

Nadia

PIZZERIA ROSTICCERIA DA NADIA
via Mezzomiglio, 49
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.954586

LECCATEVI I BAFFI A FOSCIANDORA:
CIGERANI E NON SOLO

A Migliano di Fosciandora (Lucca) torna la **"Sagra dei Cigerani"**, dal **14** al **18** agosto, giunta alla sua 15a edizione. I cigerani sono un prodotto esclusivo di questa zona, che merita di essere descritto, perché non si tratta della solita focaccina...i cigerani sono fatti addirittura con l'impasto dei maccheroni, quindi pasta all'uovo fatta in casa, con aggiunta di farina di farro, prodotto di eccellenza della Garfagnana. Altri ingredienti, a tutt'oggi segreti, concorrono a rendere questa specialità diversa da tutte le altre, oltre al metodo di cottura. Dopo aver lavorato l'impasto, infatti, questo viene sapientemente spianato e fatto rilievitare e infine cotto, su piastra refrattaria, da entrambi i lati. Questo antico metodo di cottura è determinante a conferirne un aspetto unico: colore bronzato, consistenza croccante, da gustare in purezza come, al top del gusto, farcito con affettati e formaggi locali. E, per i più golosi, da provare assolutamente con crema di nocciole o marmellata...! Il cigerano prende il nome da un modo di chiamare gli abitanti del borgo di Cigerana, e da sempre viene riassunto, dagli abitanti di Migliana come "Buono e gustoso da leccarsi i baffi"...vi assicuriamo che non si sbagliano per niente. Cigerano e non solo. Buoni piatti della cucina nostrale come maccheroni , grigliate miste, e tanto altro ancora, con tanta buona musica e spettacoli vari, il tutto da gustare in totale spensieratezza!

G.S. Fosciandora
Fosciandora (Lucca)
Telefono 320.0179561
silvana.moscardini@gmail.com

Come combattere lo stress da vacanza!

Dr.ssa Caterina Tornani

Eccoci qua, dopo un anno di duro lavoro ed un lunghissimo inverno, stanno per avvicinarsi le desiderate vacanze! Chi di noi non sta già sognando i prossimi momenti di relax? Eppure, essere capaci di rilassarsi non è così semplice e scontato come può sembrare: la mente lo sa fare, ma non sempre il corpo e le emozioni riescono ad essere altrettanto "prevedibili"; cosa intendo dire? Mi riferisco al fatto che, progettare, desiderare, sognare un certo tipo di vacanza, può essere semplice in teoria, ma un po' più complesso in pratica. L'essenziale è che i giorni di riposo non diventino fonte di stress, ansia e nervosismo, con il rischio di trasformare quello che dovrebbe essere un momento di "recupero" in un'impresa faticosa e deludente. La cosa più importante, per evitare tutto questo, è essere consapevoli dei rischi a cui stiamo andando incontro; ecco quindi qualche consiglio utile! Il primo fondamentale suggerimento è di **non idealizzare le vacanze**, altrimenti il rischio di una grande delusione è dietro l'angolo. Altro consiglio è di **non credere che le vacanze siano un antidoto quasi magico all'infelicità della vita**. Pensare di poter cancellare, in un lasso di tempo ridotto come una o due settimane, tutto lo stress, le frustrazioni, le delusioni e le tensioni accumulate in un anno di lavoro, non è certo lo spirito migliore per affrontare un viaggio. Terzo consiglio: anche se abbiamo una voglia eccezionale di partire, **in vacanza non si acquisiscono i *superpoteri!*** Il viaggio significa per il nostro corpo passare da una situazione in cui il nostro motore è al massimo ad un'altra di improvvisa quiete in modo piuttosto brusco. Spesso, cambiamenti di questo genere hanno effetti salutari sul fisico e sulla Psiche, ma può anche accadere il contrario. Altro consiglio è di **imparare anche ad annoiarsi**. La noia ormai nella nostra società e vista come una malattia da combattere, e quindi, si programmano le vacanze occupando ogni secondo con qualche attività, in maniera tale da non avere momenti vuoti. Nulla di più sbagliato… Un altro fattore importante per allontanare lo stress da vacanza è **non dare tutto per scontato**: la vacanza non è un obbligo, ma un periodo da dedicare a se stessi, durante il quale è meglio assecondare le proprie esigenze, evitando la corsa al conformismo, adeguandosi alle mode o ai dettami sociali. Infine il consiglio più importante: **leggerezza!** Imparate a far diventare la leggerezza (che non significa superficialità) la parola d'ordine della vostra vita, ne vedrete i risultati in termine di serenità in breve tempo. Buone vacanze a tutti voi. ■

Un abbraccio.
Caterina

Dottoressa Caterina Tornani

SERVIZI:

Life Coaching*
- sedute individuali, di coppia, per genitori, per famiglie, per singles

Business Coaching*
- per gestori di aziende, per professionisti, per managers, per responsabili di settore

Executive Coaching*
- formazione del personale, supervisione sul personale, sessioni individuali, tutoring

Psicoterapia*
- individuale, di coppia, familiare, gruppi di Psicoterapia

***Tutte le attività menzionate possono essere sviluppate anche come seminari e gruppi residenziali intensivi.**

PROSSIMI EVENTI:

Convegno gratuito: "L'altro Sesso pensa e agisce in modo incomprensibile? Uomini e Donne: istruzioni per l'uso!", Venerdì 9 Agosto, replica Venerdì 23 Agosto 2013, dalle 21 alle 22

Corso per singles e coppie: "100 modi per eliminare lo stress in amore".Giovedì 1, 8, 22, 29 Agosto 2013 dalle ore 21 alle ore 22:30,
Corso di formazione per il Business (per Professionisti, Managers, Executives): "Come vendere agli Uomini, come vendere alle Donne". Martedì 6 Agosto 2013 dalle 21 alle 22:30, replica Mercoledì 7 Agosto 2013 dalle 18 alle 19:30, replica Sabato 10 Agosto 2013 dalle 10 alle 11:30.
Per la partecipazione al Convegno e ai Corsi di Formazione è necessaria la prenotazione. Gli incontri si svolgono presso lo Studio Privato di Massa e Cozzile (Pistoia), P.za 8 marzo, 28.

INFO DI CONTATTO:

Dr.ssa Caterina Tornani
Psicologa, Psicoterapeuta, Psicologa dello Sport
Gender Intelligence Certified
Life-Business-Executive Coach

Studio privato
P.za 8 Marzo n. 28,
Massa e Cozzile (Pistoia)
(dietro la Posta)

Studio "Grotta Giusti"
presso Grotta Giusti spa,
Via della Grotta Giusti 1411,
Monsummano Terme (Pistoia)

Studio "Croce Rossa"
presso Croce Rossa Italiana,
via Ventavoli 35,
Monsummano (Pistoia)

Telefono 333.1882740 - E-mail:caterinatornani@me.com - Pagina Facebook: Studio di Psicologia e Coaching Dr Caterina Tornani

Lo studio è dotato di tutte le attrezzature all'avanguardia ed è in un ambiente altamente qualificato da un punto di vista dell'igiene e della sicurezza dei suoi pazienti.

Studio Dentistico
Dr. LEANDRO GIUNTOLI

i suoi collaboratori:
Dr. Massimo Scaramelli,
Dr.ssa Chiara Innocenti,
Dr.ssa Caterina Pandolfi.

Studio Dentistico
GIUNTOLI LEANDRO

via Calderaio 12,
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.910492

Attività Motorie Ghelli

Wellness,
Personal Trainer

Programmi
personalizzati
per tutte le esigenze

LO STUDIO RESTA APERTO
ANCHE NEL MESE DI AGOSTO

PARTICOLARI SCONTI
VERRANNO PRATICATI
A CHI SOTTOSCRIVERÀ ABBONAMENTI
ANNUALI IN TALE MESE

via Sabatini, 33/37 - MASSA E COZZILE (Pistoia) - telefono 0572.767123 348.2640101

www.attivitamotorieghelli.com Studio Attività Motorie Ghelli

ORTOPEDIA BERNARDINI

Bastiani M. Cristina - Tecnico Ortopedico

Calzature anatomiche e predisposte a plantare
Collari, busti, ginocchiere, cavigliere
ed ogni tipo di tutore

Noleggio e vendita

Apparecchio Veinoplus trattamento insufficienza venosa
Carrozzine
Deambulatori
Apparecchio per magnetoterapia
Apparecchio per riabilitazione del ginocchio
Articoli e calzature per diabetici

CONVENZIONATO USL 3 PISTOIA
Un tecnico ortopedico è a vostra disposizione per consigliare ed offrire un servizio professionale

PESCIA - via Cesare Battisti, 67
telefono 0572.476915
www.ortopediabernardini.com
ortopediabernardini@gmail.com

SST Azienda USL 3 Pistoia
Servizio Sanitario della Toscana

NUOVA SEDE
via Giuseppe Mazzini, 63
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.525332

Un viaggio intorno alla tecnologia

LE SOLUZIONI PER LE SORDITÀ INFANTILI

Quando parliamo degli apparecchi acustici nell'ambito delle sordità infantili è assolutamente necessario, tenere conto di alcuni aspetti importanti:
la qualità della protesi deve essere ottimale in quanto il bambino deve essere messo in grado di sfruttare al massimo la stimolazione sonora e quindi di apprendere al meglio il linguaggio e gli insegnamenti scolastici; la protesi deve disporre di un sistema anti fischio digitale adattativo, indispensabile nei bambini di pochi mesi che ancora non si sorreggono in piedi e nelle sordità gravi; preferibili protesi non lineari per evitare eccessi di amplificazione dei suoni forti e aumentare la sensibilità dei suoni deboli (ad es. delle consonanti); sconsigliabili le protesi endoauricolari prima dei 6-8 anni; indispensabili alcuni accessori come: sistema di trasmissione FM microlink, coperchietto portapila di sicurezza, rotellina volume disinseribile, colorazioni vivaci e attraenti per il bambino.
Affrontare poi il problema della sordità in bambini e adolescenti, significa tener conto dei contesti all'interno dei quali essi vivono. Le scuole, infatti, sono sempre un luogo molto movimentato e rumoroso.
In questo contesto il bambino portatore di apparecchio acustico può rimanere disturbato e incapace di distinguere correttamente le voci. Per ovviare a questo problema dal 1997 è disponibile il ***Microlink*** che tramite un sistema di trasmissione FM senza fili collega le protesi del bambino a un microfono indossato dalla maestra. Ciò consente di sopprimere il rumore di fondo e di migliorare il rapporto segnale/rumore sino a 20 dB. L'uso del *Microlink* è assolutamente consigliabile per tutti i bambini e ragazzi con sordità gravi e profonde dall'asilo all'università!
La grande possibilità di regolazione delle moderne protesi digitali, poi, richiede delle procedure di studiate proprio per esaltarne le possibilità. Per la regolazione delle protesi si utilizzano software dedicati che, utilizzando i dati audiologici del paziente e le sue abitudini di ascolto, suggeriscono all'audioprotesista la regolazione di partenza dell'apparecchio. Il software richiede anche alcuni dati importanti come l'età del paziente, l'attitudine all'ascolto di gruppo e molte altre informazioni che sino a pochi anni fa erano completamente ignorate e che oggi, invece, sono davvero in grado di fare la differenza.

LA TRASPARENZA E LA RISERVATEZZA SONO UN VALORE...CERCACI TU!

AUDIOMEDICAL VALDINIEVOLE
CONTATTACI
PER UN APPUNTAMENTO AI RECAPITI DI MONTECATINI, MONSUMMANO E PESCIA

NEL MESE DI AGOSTO
AUDIOMEDICAL
È APERTO TUTTE LE MATTINE
DALLE 9.00 ALLE 12.00
CHIUSI PER FERIE
DAL 12 AL 17 AGOSTO COMPRESI

AUDIOMEDICAL

UDITO E QUALITA' DELLA VITA DAL 1982

INFORMAZIONI SULL'UDITO PER CONOSCERE E PREVENIRE

PREVENZIONE 1° LIVELLO
Informazioni, controlli e consulenze personalizzate senza spesa

PREVENZIONE 2° LIVELLO
Prove di adattamento assistite nel tempo, senza impegno d'acquisto*
Autorizzato forniture ASL INAIL. Condizioni d'acquisto concorrenziali con possibilità di comode rateizzazioni.

PISTOIA - Via Panciatichi, 16

TELEFONARE PER APPUNTAMENTO AL NUMERO 0573 30319

Recapiti per informazioni, assistenza e rivendita batterie

AUDIOMEDICAL Valdinievole

BUGGIANO: Farmacia Carlini – Via Roma, 38

MONSUMMANO: Ambulatorio Misericordia – Via Empolese, 74 – Farmacia Satti – Via Matteotti

MONTECATINI: Pubblico Soccorso – Via Manin, 22 – Centro Eughenos – Viale Rosselli – Farmacia Le Terme – Piazza Rossi

PESCIA: Pubblica Assistenza – Piazza XX Settembre, 12 – Ottica Goiorani – Borgo della Vittoria, 9

Piatto unico: l'ideale per un pranzo estivo...

Seconda parte
Dr.ssa Stefania Capecchi

Proseguiamo con la Dr.ssa Capecchi, questo interessante viaggio nel mondo dei piatti unici per vivere alla grande e con leggerezza questi mesi estivi.

Le **insalatone** rappresentano un piatto unico se sono preparate con: insalata verde, verdure miste (pomodoro, carote, cetrioli, fagiolini…) più una quota proteica (tonno o formaggio o legumi o dadolata di prosciutto crudo, cotto, o uova). Le insalatone andrebbero condite con olio d'oliva e accompagnate da pane (bianco o integrale o crackers integrali). In alternativa al pane, si può aggiungere una quota di carboidrati all'interno dell'insalatona, come patate lesse o mais dolce in scatola. Secondo i consigli della dieta mediterranea, ogni piatto unico dovrebbe contenere una sola fonte di proteine. Per questo, bisognerebbe evitare di preparare l'insalatona aggiungendo sia tonno sia mozzarella sia uova all'interno dello stesso piatto. Anche la **pizza** può essere considerata un piatto unico: fornisce carboidrati (derivanti dalla pasta della base), fibra (derivante dal pomodoro o dalle eventuali verdure aggiunte), proteine (dalla mozzarella) e olio d'oliva. Anche in questo caso, andrebbe limitato il consumo di pizze iperproteiche, come quelle farcite con salumi o con tonno o ai quattro formaggi, preferendo le farciture vegetali (verdure anche se sott'aceto o sott'olio, funghi, capperi…). Buon appetito e buone vacanze a tutti!

HAI PROBLEMI
DI COLESTEROLO, PRESSIONE ALTA, TRIGLICERIDI, GLICEMIA ALTA, COLITE, GASTRITE, DIVERTICOLI, INTOLLERANZE, CELIACHIA, SOVRAPPESO ED OBESITÀ?

Risolvili con una
CORRETTA ALIMENTAZIONE!

La Dr.ssa
STEFANIA CAPECCHI
BIOLOGO NUTRIZIONISTA

RICEVE IN VALDINIEVOLE
Presso la CROCE ROSSA di MONSUMMANO TERME

Per Informazioni e appuntamenti
0572.51033 oppure **349.6943038**

STUDIO MASSO & FISIO TERAPIA
Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino

MASSAGGIO NEUROMUSCOLARE
CERVICALGIA, LOMBALGIA, SCIATALGIA
MASSAGGIO CONNETTIVALE
MASSAGGIO MIOFASCIALE
MASSAGGIO SPORTIVO
DOLORI E CONTRATTURE MUSCOLARI NEGLI SPORTIVI
PERIARTRITI DELLA SPALLA, EPICONDILITI, PUBALGIE, TENDINITE
TRAUMI E DISTORSIONI DELLA CAVIGLIA E DEL GINOCCHIO
SINDROMI DA COLPO DI FRUSTA, COLPO DELLA STREGA
CEFALEE MUSCOLOTENSIVE
LINFODRENAGGIO MANUALE METODO "DR. VODDER"
RIEDUCAZIONE POSTURALE GLOBALE
RIEDUCAZIONE FUNZIONALE DEI LEGAMENTI E DEL MENISCO

TERAPIA MANUALE: MAITLAND, MULLIGAN, CYRIAX, SHARMANN, MANIPOLAZIONE FASCIALE

Via del Calderaio, 18 Loc. Traversagna Massa e Cozzile (PT) telefono 0572.770722
Orario da Lunedì a Venerdì 08.30-12.30 e 15.00-19.30 *su appuntamento*

Solo la farmacia può evitare sprechi di farmaci

Dr. Cristiano Valeri

Un recente episodio di cronaca riporta la denuncia di un cittadino che, dopo la morte della madre, è costretto a buttare una confezione di un costoso farmaco (circa 1350 euro). Il farmaco pur essendo integro e intatto non è stato ripreso indietro dalla farmacia ospedaliera. Il primo impulso a leggere la notizia sarebbe quello di prendersela con la struttura ospedaliera, ma il torto non sta lì perché sicurezza impone che i farmaci sottoposti a particolari condizioni di conservazione non possono essere presi indietro quando viene a mancare la cosiddetta «catena del freddo». La stortura comunque c›è e come se c›è, e sta soltanto a monte. Sta nel l›iologico sistema distributivo del farmaco che questo Paese continua a mantenere da più di dieci anni a questa parte, e che diventa sempre meno attuale mano a mano che nel Sistema Sanitario Nazionale si fa strada la deospedalizzazione degli anziani con cronicità. Gli assistiti vengono curati a casa perché costa meno e loro possono trascorrere i giorni della malattia in un ambiente più sereno e umano; ma i farmaci necessari alle terapie continua a dispensarli l›ospedale o l'ASL anziché la farmacia del paese o del quartiere perché così il servizio sanitario acquista dai produttori con uno sconto sul prezzo che per legge deve essere almeno del 50%. Risultato, i pazienti stanno a casa ma devono fare su e giù dalla struttura pubblica per ritirare i farmaci, e la struttura pubblica per ridurre al minimo i disagi rifornisce per uno, due e anche tre mesi di terapia.

Ma come dimostra l›episodio di cronaca prima riportato, se poi l›interessato passa a miglior vita le confezioni erogate in anticipo devono essere buttate. Federfarma insiste da tempo con le Regioni e con le Autorità Sanitarie per convincerle che la distribuzione sul territorio governata dall›ospedale dall›ASL porta risparmi apparenti ma sprechi striscianti. Ricordiamoci che la spesa dei farmaci distribuiti dalle farmacie è in ogni momento controllabile cosa che invece non si può dire per la spesa dei farmaci ospedalieri che è avvolta da nubi sempre più dense... La soluzione? La farmacia dei servizi che lavora secondo il modello della *Pharmaceutical Care*: il paziente ritira i farmaci nella propria farmacia, una confezione alla volta e il farmacista a ogni visita si informa sull'avanzamento della terapia, e in caso di problemi segnala al medico o consiglia una visita in modo da monitorare a 360° colui che assume i farmaci. Ma forse, per chi governa le sanità regionali è troppo semplice... ■

FARMACIA MORGANTI
via Lucchese, 164
PONTE ALL'ABATE - PESCIA (Pistoia)
telefono 0572 429007
info@farmaciamorganti.it

"Soft Restoration"

UNA METODICA SOFT PER RIPRISTINARE I VOLUMI DEL VISO

Il concetto del canone estetico di "bellezza" non può prescindere da quello di pienezza ed armonia delle forme, e ciò è vero non solo per una questione di impatto visivo ma anche perché un profilo ben proiettato e fresco implica una buona struttura sottostante di sostegno della cute che la rende comunque più tonica. Tale concetto di armonia delle forme vale per tutto il corpo e quindi a maggior ragione anche per il viso che è la parte più importante del corpo ed anche la prima che mostriamo e quindi che esponiamo al giudizio altrui.
L'avanzare dell'età, una eccessiva magrezza ma spesso anche la propria genetica possono portare ad una perdita di volumi del viso: gli zigomi si appiattiscono, la regione delle tempie diventa concava e vuota, i solchi naso-labiali si accentuano diventando talvolta vere e proprie "pieghe", le guance si appiattiscono e talvolta si svuotano, le labbra perdono il loro sostegno e gli angoli della bocca tendono a guardare in basso; in poche parole tutta l'estetica del viso si "impoverisce" ed il risultato visivo di ciò sarà un aspetto "svuotato" e disidratato della cute del viso che perdendo il suo sostegno naturale tenderà a scivolare verso il basso diventando palese soprattutto a livello della parte inferiore del viso stesso diventando facile preda della forza di gravità che qui esercita la maggiore attrazione.
Se interveniamo ripristinando i volumi perduti allora si recupera la proiezione dei tessuti, si dona sostegno alla cute rafforzando l'impalcatura sottocutanea che la sostiene e si migliora la ptosi (cioè lo scivolamento verso il basso) della parte bassa del viso che nel suo complesso subirà un miglioramento notevole delle proporzioni con sensazione visiva di forza e freschezza.
La procedura è ambulatoriale e pressoché indolore, consiste nel depositare dermal filler specifici a base di acido ialuronico cross-linked oppure a base di calcio-idrossiapatite a livello del derma profondo o del tessuto sottocutaneo superficiale o profondo a seconda dei casi per riempire, idratare, dare sostegno e stimolare la produzione di fibre collagene.
La durata dell'effetto dipende soprattutto dal tipo e dalla qualità della sostanza impiegata e mediamente dura da 6 a 12 mesi, si esegue in pochi minuti, non obbliga a particolari accorgimenti dopo il trattamento e non impedisce la normale vita di relazione; per tutte queste ragioni la "soft restoration" è una metodica molto ben gradita dai pazienti che desiderino mostrarsi al meglio di se senza dover subire interventi invasivi né limitazioni alle proprie attività quotidiane. ■

Dott. GINO LUCA PAGNI
MEDICO CHIRURGO ESTETICO
via Cavour, 25 – ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.216123
cellulare 348.3147309
dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com
www.pagnimedicinaestetica.com

La colazione ti salva la vita

DI Simone Ballocci

WASHINGTON – Una ricerca condotto negli Stati Uniti parla chiaro: la prima colazione ci salva la vita. O, per meglio dire, fa molto bene al cuore.
C'è, in effetti, un allarme cardiologico ben più elevato per gli uomini che saltano la colazione, quindi, soprattutto per gli adulti di sesso maschile che al mattino si accontentano di un caffè, o poco più.
Lo studio, pubblicato dai ricercatori dell'Harvard School of Public Healt, infatti, dimostra che il digiuno mattutino ci espone ad attacchi di cuore fatali più frequenti che nella media.
La ricerca, condotta su ben 27mila individui di sesso maschile di età compresa tra i 45 e gli 82 anni, rivela un aumento del 27% (27%!!) del fattore di rischio cardiologico – e di mortalità per insufficienza coronarica – fra chi salta la prima colazione.

Gli autori dello studio non si sbilanciano troppo, in realtà, sulle cause di questa correlazione, anche se ipotizzano che vi si possa trovare una spiegazione di tipo fisico: il nostro corpo, insomma, non sembrerebbe particolarmente capace di poter resistere senza conseguenze al lungo digiuno che vi è tra la cena e il pranzo del giorno successivo nelle persone che, per cattiva abitudine, digiunino al mattino, per tutta una serie di fattori rischio correlati a sbalzi eccessivi nella concentrazione di sostanze nutritive presenti nel nostro corpo.
Oppure, nello studio si ipotizza anche un altro ordine di lettura: la colazione, in effetti, potrebbe pure essere considerata una routine benefica, un'occasione per la propria mente di trovare soddisfazione e sostentamento nel cibo anche in quel momento molto delicato che è l'inizio di una nuova giornata.
Comunque, quale che sia il motivo i numeri dello studio parlano chiaro: fare colazione ci salva la vita. Passando dal nostro cuore. ■

Percorsi possibili: le arti terapie

Con il termine "Arte Terapia" viene indicato un insieme di tecniche e metodologie che utilizzano le attività artistiche (danza, musica, pittura, teatro, modellatura, eccetera) come mezzi finalizzati alla crescita della persona nella dimensione emotiva, affettiva e relazionale.
L'arte permette una manifestazione diretta, immediata e spontanea di noi stessi evitando di passare attraverso la ragione. È importante evidenziare che spesso legato al concetto di "terapia" troviamo quello di "cura e guarigione", per cui il medico prescrive una terapia al paziente per ripristinare il suo stato di salute. Invece nell'ambito dell'arte terapia, acquisisce il significato di "percorso pedagogico per il miglioramento della qualità della vita" e **non si sostituisce** ad altre terapie.
Attraverso la comunicazione artistica è possibile aumentare la consapevolezza di se stessi, fronteggiare situazioni di difficoltà e di stress. Per poter praticare un qualsiasi ambito dell'arte terapia non sono necessarie competenze di tipo artistico oppure esperienze pregresse in questo settore. Qui ciò che interessa non è la bellezza estetica del prodotto artistico finale, bensì il processo che lo ha generato e la consapevolezza raggiunta dalla persona.
È stata scelta l'arte perché per sua natura è "sensoriale" e "corporea", coinvolge le emozioni che qui trovano la possibilità di espressione.
Le diverse tecniche sono utili per favorire una maggiore conoscenza di se stessi, per liberare le proprie energie creative, per migliorare le relazioni sociali e per promuovere il benessere generale. **E la Biodanza è, all'interno di questo ambito, uno dei percorsi possibili.**

Per informazioni:
Massimiliano Briganti
Telefono 347.7352850

BIODANZA RIPRENDERÀ AD OTTOBRE!

STUDIO DENTISTICO **PAOLO ZUCCONI**

www.studiodentisticopaolozucconi.it

Siamo aperti tutto il mese di AGOSTO

per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA
0572.770795

WiFi facebook

Il nome del piccolo lo sceglie chi ha la laurea

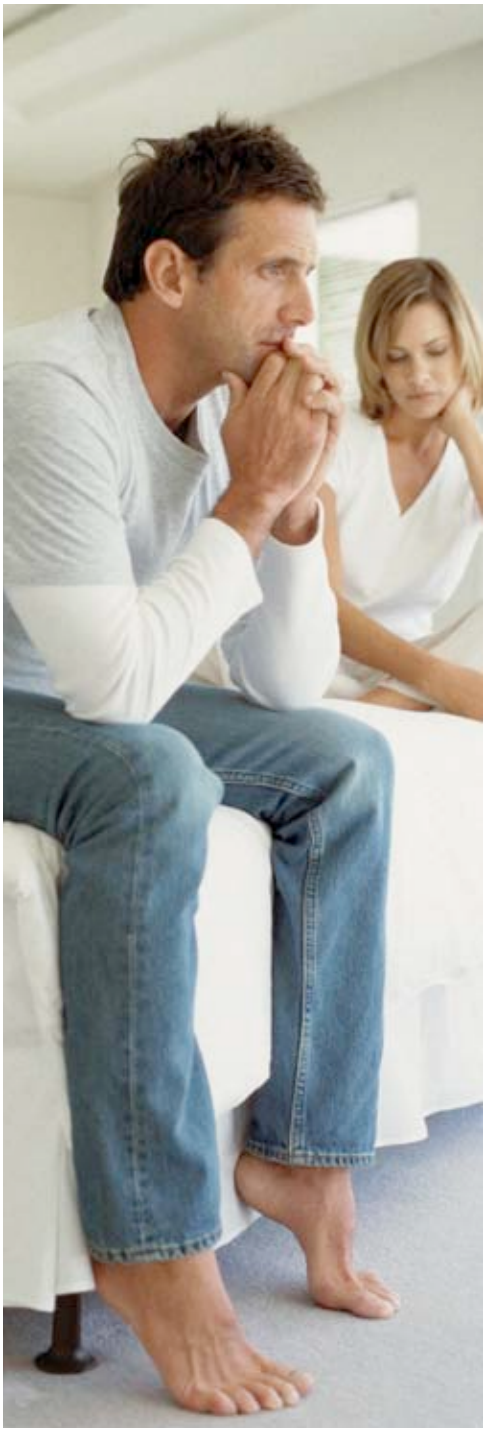
Di Simone Ballocci

Tutte le volte che scorriamo la lista dei nomi dei compagni di classe di nostro figlio o nostra figlia, eccoli là che compaiono: i nomi doppi. Capita spesso che, in gruppi comunque ristretti come le classi, vi siano anche tre, quattro bimbi con lo stesso nome. Perché? Perché anche nello scegliere il nome, ovvero l'appellativo che il nostro figlioletto si porterà dietro per sempre, quella parola che lo identificherà per tutta la sua vita, che ne forgerà in qualche modo il carattere e che ne diverrà la cifra simbolica, ebbene, anche nello scegliere il nome per il nostro figlioletto ci facciamo influenzare dalla moda. Ecco perché ci sono tanti "nomi doppi". Ma da dove vengono queste mode dei nomi? C'è chi se lo è chiesto con molta cura e dedizione, tanto da farci sopra uno studio. Si tratta di Hema Yoganarasimhan, una dottoressa dell'Università della California che, forse smossa da motivi personali (!), si è presa la briga di analizzare gli elenchi dei nomi scelti negli USA fin dal 1940. Ebbene: il risultato è strabiliante. A cominciare le mode dei nomi non sono gli appellativi di personaggi eventualmente famosi, no: sono le persone acculturate. Sono loro, i laureati o presunti tali, che iniziano i trend dei nomi, che poi vengono copiati anche dalle coppie con titolo di studio più basso. Quando poi quel nome diventa popolare allora gli "iniziatori" lo abbandoneranno, cominciando così un altro ciclo. "Difficilmente sono i nomi delle celebrità a dettare le mode – scrive l'autrice – Marylin ad esempio era già molto in voga prima della Monroe, la cui fama, anzi, ne decretò un rapido declino". Insomma: per iniziare una moda dei nomi bisogna aver studiato. E poi dicono che la laurea non serva a nulla… ■

Famiglie in difficoltà, in arrivo gli aiuti dalla Regione Toscana

Di Joselia Pisano

FIRENZE - Parlare di crisi, condizioni di deprivazione sociale e materiale (ovvero di difficoltà ad arrivare alla fine del mese) è diventata, purtroppo, una pratica comune.
Sempre più famiglie vivono periodi di disagio economico e sociale anche importante: aumenta il numero di chi perde il lavoro a causa della chiusura di aziende ed attività commerciali, così come aumenta il sempre più preoccupante tasso di disoccupazione giovanile.
Si cerca di ridurre le spese, di evitare acquisti non necessari, si rinuncia alle vacanze, si spende sempre meno per trasporti, abbigliamento, in casi estremi è stata rivista anche l'alimentazione quotidiana.
Ma nonostante ciò, per alcune famiglie, andare avanti con le sole proprie forze è praticamente impossibile: è stato stimato che oltre 85mila famiglie toscane vivono in condizioni di povertà relativa, e il numero non accenna a diminuire, anzi.
Per questo la Regione Toscana ha stanziato risorse per oltre 3,2 milioni di euro da destinarsi ad interventi di aiuto socio-economico individuati su tutto il territorio regionale.
Gli aiuti riguarderanno in particolare una serie di agevolazioni tariffarie ed erogazioni di contributi per il pagamento di rette, attivazione di servizi, integrazioni al reddito.
Inoltre, una voce a parte riguarderà gli interventi da attuare in favore di famiglie in difficoltà, con particolare riguardo a quelle numerose (con quattro o più figli, anche maggiorenni), monogenitoriali e con presenza di figli minori (compresi i bambini e i ragazzi accolti in affidamento familiare e/o intra- amiliare e in adozione, purché conviventi nel medesimo nucleo anagrafico).
Gli interventi si concluderanno entro il 31 dicembre 2013.
Per informazioni contattate l'Ufficio Relazioni con il Pubblico della Regione Toscana al numero verde 800 860070. ■



6° Rapporto CRC, l'Italia non par essere un Paese per famiglie

Scorrendo il 6° rapporto CRC, pubblicato alcuni mesi or sono e riportato sul sito www.osservatorionazionalefamiglie.it, si leggono numeri veramente allarmanti sulla situazione dell'infanzia nel nostro Paese. Povertà ma non solo tra i principali problemi. Solo il 14% della popolazione sotto i tre anni risulta presa in carico da parte degli asili nido pubblici. Ben 29.309 persone di minore età vivono al di fuori della propria famiglia d'origine. L'intensità della povertà, che misura di quanto in percentuale la spesa media delle famiglie povere è al di sotto della soglia di povertà, nel 2011 è risultata pari al 21,1%, mentre nel Mezzogiorno è del 22,3%. Al contempo, continuano a diminuire i fondi: le risorse destinate all'infanzia e all'adolescenza per le 15 città oggetto dello studio sono passate dai 43,9 milioni di euro del 2008 ai 39,6 del 2013, mentre il fondo straordinario per la prima infanzia è passato dai 100 milioni del 2008 a zero. Per questo "Il Gruppo CRC auspica che ogni istituzione possa, nel proprio ambito di intervento, cogliere l'importanza e l'urgenza delle criticità sollevate ed adoperarsi al fine di risolverle". Speriamo…

UN'OASI DI SERENITÀ PER I PIÙ PICCINI!

Il Nido di Fla
Asilo Nido

Il nido è aperto dal Lunedì al Venerdì dalle ore 7.30 alle ore 16.30 con le seguenti fasce orarie: dalle 7.30 alle 11.30; dalle 7.30 alle 13.30; dalle 7.30 alle 16.30

Fino al mese di settembre sono aperte le iscrizioni per l'anno educativo 2013-2014 sia per i bambini residenti nel comune di Buggiano che per quelli residenti in altri comuni.

via Giovannini, 4 - BUGGIANO (Pistoia) - telefono 0572.32673

Sos bagno: come, quando e perchè

Di Joselia Pisano

Nonostante il nostro cane o il nostro gatto sia per noi un amico inseparabile, a volte tenerlo alla larga è una questione di… naso. Perché ammettilo, il tuo Fido mantiene sempre un comportamento molto… "british": calmo, educato, irreprensibile. Ma quando lo porti al parco e trova un mucchio puzzolente non riesce a trattenersi e ci si strofina sopra ben bene in quell'unico momento in cui ti distrai. Oppure il tuo micio adorato, con quel pelo così lucente da renderti orgoglioso, esce di soppiatto dalla finestra per tornare dopo un po' da una scorribanda con i gatti del quartiere tutto coperto di sporcizia. Questi sono i momenti in cui un bel bagno è proprio quello che ci vuole, sebbene per il tuo amico sia causa di forte stress e disagio.

Quando è necessario fare un bagno e i prodotti per la pulizia a secco non sono sufficienti è bene tenere a mente alcune nozioni importanti per far sì che questa "operazione" non risulti troppo "traumatica" tanto per lui, quanto per voi.

Cominciamo con la frequenza: il bagno va fatto solo se necessario e comunque "raramente", circa una volta ogni 30-60 giorni, per non rovinare quel sottile strato di grasso che protegge naturalmente la pelle del tuo amico peloso da batteri e parassiti. Attenzione al tipo di shampoo: come te, anche lui può essere soggetto a irritazioni cutanee, quindi utilizza la lozione più adatta alla sua pelle e al suo tipo di pelo. Se lo lavi nel lavandino, nella vasca o nella doccia, ricorda di mettere sul fondo un tappetino antiscivolo: la superficie sarà già scivolosa di per sé, ma il tuo amico tenderà a tirare fuori le unghie e difficilmente riuscirà a stare in piedi se non gli fornisci un piano stabile. Per asciugarlo procurati dei panni in microfibra: assorbono fino a 10 volte di più di un normale asciugamano, e riducono la durata della "spaventosa" asciugatura con il phon. ■

Del Pesco in Fiore
Allevamento riconosciuto ENCI
golden retriever e cavalier king charles spaniel
Via delle corti, 34 - Chiesina Uzzanese (PT) - tel 3389367810
www.delpescoinfiore.it

Non abbandonarlo!

Come il mese scorso, anche su questo numero, il più "estivo" di tutti, facciamo di nuovo nostro l'appello che si alza da tante voci, tanti cartelli, tanti siti internet e tante pagine facebook: "Non abbandonarlo!".
L'abbandono del nostro animaletto domestico è un crimine animalesco, un atto di ingiuria nei confronti della vita, un gesto incontrollato di irresponsabilità e di ignominia.
Quindi: "Non abbandonarlo!": ne va della tua umanità…

Vi presentiamo un amico

Si chiama MISA, è una meticcia di classe, parenti border collie e levriero, di circa 15 mesi. È irruente ma dolcissima. Dopo essere stata tenuta per tutta la sua infanzia su un piccolo terrazzo senza mai poter uscire sta ora provando, grazie alla generosità di nuovi, più simpatici padroni, l'ebbrezza della vita! È un esemplare davvero vitale ed esuberante, la dimostrazione viva e dolcissima di quanta vitalità ci possa essere in un amico domestico. È una bestiola capace di riempirti piacevolmente l'esistenza.

IL VOCABOLARIO DI ARTURO

consigli per cani dalla A alla Z

D come...Denti

Sono il mio "strumento" preferito per distruggere le cose a cui tieni di più in poco tempo: scarpe masticate, documenti strappati, telecomando rosicchiato. E non dovresti arrabbiarti, ma ringraziarmi…. grazie a me adesso hai smesso di lasciare tutto fuori posto!

ALIMENTI NATURALI E BIOLOGICI

ACCESSORI PER ANIMALI DOMESTICI

A loro piace Bio
Alimenti biologici ed accessori per animali domestici

via Gramsci, 26
TRAVERSAGNA – MASSA E COZZILE
(Pistoia) telefono 345.7902919
www.aloropiacebio.it

Una TERRAZZA, Una porzione di GIARDINO, attrezzati con una copertura, realizzata su misura , un autentico LIVING esterno con la possibilità di utilizzo in ogni stagione grazie a chiusure opportunamente studiate, minimali, trasparenti, tutto vetro.
UN AMBIENTE DA VIVERE: UNO SPAZIO ABITITATIVO supplementare, a diretto contatto con l'esterno, eterogeneo, polivalente, da utilizzare nella bella stagione e non solo.
Ogni nostra realizzazione nasce all'insegna di una scelta stilistica ben precisa, supportata da BRAND di prestigio, superando, il TRADIZIONALE CONFINE DENTRO/FUORI, così da rappresentare UN VALORE AGGIUNTO per la casa, ma soprattutto creare anche qui un'atmosfera di massimo confort abitativo, INDISPENSABILE PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DI VITA.
UN VALORE AGGIUNTO da arredare... un SOGGIORNO IMMERSO NELLA LUCE con oggettistica di pregio, materiali di qualità ad alta resistenza, cura dei dettagli, studio delle luci.
Tutto questo è Parisi, uno staff preparato che da anni lavora nella convinzione che distinguersi, anche fuori, è fondamentale: "IN QUALUNQUE POSTO, MAI IN UN POSTO QUALUNQUE."

Giovanni Parisi
Soluzioni creative d'arredo per spazi all'aperto.

PARISI GIOVANNI S.N.C. VIA CIRCONVALLAZIONE 66 - BORGO A BUGGIANO (PT) telefono 0572 32187 *posta@giovanniparisi.it.*

La tua casa è un bene prezioso
Iuri la protegge e la migliora con serietà e professionalità

Serramenti a taglio termico certificati per ottenere la detrazione fiscale, sia in Alluminio che in PVC con sistemi **2D e l'innovativo 3D, il TOP x l'isolamento termico , acustico e antieffrazione.** Zanzariere con la **nuovissima rete POLLTEX** antipolline , che fa assumere alla rete una funzione protettiva. Test condotti hanno certificato che anche i piccolissimi pollini di ortica e ambrosia sono stati fermati quasi completamente (al 97%).

Inoltre per gli ordini di zanzariere effettuati entro il 27/07/13 la frizione idraulica (rallentatore di risalita) omaggio...

IURI DEGL'INNOCENTI
via B. Croce, 27 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) -
telefono 333 2352423 - *yurideglinno@gmail.com*

AUTODEMOLIZIONE VALDINIEVOLE

di LENZI ANDREA

AUTODEMOLIZIONE AUTOVEICOLI

RITIRO A DOMICILIO

vasto assortimento di ricambi auto usati

PONTE BUGGIANESE (Pistoia) via Buggianese, 168/a telefono 0572.635473 fax 0572.931469

www.autodemolizionivaldinievole.it email: valdinievole@libero.it

BIELETTRA S.N.C.

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI

- IMPIANTI ELETTRICI, CIVILI ED INDUSTRIALI
- AUTOMAZIONE
- IMPIANTI D'ALLARME
- LINEE DATI PER UFFICIO

Via della resistenza 64 MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Cellulare 3488286627 - Telefono e fax 057251224

DEL MINISTRO ECOLOGIA

Vuotatura pozzi neri, fosse biologiche e settiche
Stasature in genere - Canal jet
Trasporto c/terzi rifiuti speciali - Trasporto acqua

via Ponte del Marchi, 11 - PESCIA (Pistoia)
telefono e fax 0572.476398 – 335.5333424
delministroecologia@alice.it

Mi.Teck Michelotti SRL

RESTAURI EDILI, CIVILI ED INDUSTRIALI
IMBIANCATURE E DECORAZIONI
CARTONGESSO

PER PREVENTIVI GRATUITI CHIAMARE IL NUMERO **0572.32859**

via XXIV Maggio, 149 - BUGGIANO (Pistoia)

AUTOFFICINA
Iacoponi Alessandro & c.

Servizio Revisione Auto | Ricarica Condizionatore
Pulizia Condizionatori | Analisi Gas di Scarico | Servizio Gomme

via Giacomo Leopardi, 1/C MASSA E COZZILE (Pistoia) Località TRAVERSAGNA telefono 0572.79326 – 339.1245507 autofficinaiacoponi@virgilio.it

Qualche chiarimento sul mondo delle associazioni

di Francesco Salani - Tributarista

Inizialmente questa pagina avrei voluto dedicarla alle novità introdotte dall'ormai famoso "decreto del fare", ma le ripetute modifiche e il prolungarsi dei tempi di approvazione definitiva, hanno fatto si che al momento della scrittura di questo articolo ancora non esista una versione approvata della norma, pertanto ho deciso di ritornare su un argomento che non tratto da tempo e su cui è tornata recentemente l'agenzia delle Entrate con la circolare N. 9/E del 24 aprile 2013, ovvero il mondo delle associazioni e delle società sportive dilettantistiche.

Con questa circolare l'agenzia ha dato risposta ad alcuni quesiti chiarendo la propria posizione in merito ad alcuni punti assai importanti: nello specifico l'agenzia ha precisato alcune situazioni in merito al regime fiscale 398/91, ovvero quello semplificato riservato alle ADS o SSD che nel corso dell'esercizio di imposta precedente, abbiano conseguito proventi derivanti da attività commerciali per un importo non superiore a 250.000,00 euro.

Il primo argomento trattato dalla circolare è in merito alla **tenuta del registro "dei corrispettivi"** ove le associazioni dovrebbero riportare tutti gli incassi divisi per singola tipologia, anche in maniera riepilogativa per mese, ma entro il giorno 15 del mese successivo; l'agenzia ribadendo l'obbligo di tenuta del registro e precisando altresì l'obbligo di conservazione dei documenti fiscali probatori delle entrate ed uscite del sodalizio e l'obbligo di versare trimestralmente l'iva ha altresì chiarito che la mancata tenuta del registro di cui sopra non comporta comunque la perdita delle agevolazioni fiscali previste dal regime forfettario 398/91 purchè la situazione possa essere ricostruita sulla base della documentazione contabile. Nel caso di mancata tenuta del registro suddetto l'associazione dovrà altresì fornire documentazione idonea a provare la sussistenza dei requisiti sostanziali richiesti dalla legge 398/91, tra cui ad esempio il divieto di distribuzione degli utili sia in maniera diretta che indiretta e l'obbligo di tracciabilità dei pagamenti per importi superiori ad euro 516,46. In qualunque caso è comunque prevista la sanzione amministrativa per la mancata tenuta del registro che va da € 1032,00 ad € 7746,00). Il secondo argomento trattato dalla circolare è quello **della rendicontazione degli eventi commerciali,** non superiori a due per anno e per un importo non superiore ad euro 51.645,69; la disposizione prevede altresì l'obbligo di redigere "un apposito rendiconto, tenuto e conservato ai sensi dell'articolo 22 del DPR 600/73 dal quale devono risultare, anche a mezzo di una relazione illustrativa, in modo chiaro e trasparente, le entrate e le spese relative a ciascuna manifestazione. Anche in questo caso la mancata tenuta di un rendiconto non comporta la decaduta del regime agevolato purchè si possa evincere in maniera chiara ed inequivocabile le entrate e le uscite dalla documentazione contabile.

Infine, l'ultimo argomento trattato dalla circolare è quello della **violazione formale degli obblighi statutari** concernenti la democraticità e uguaglianza dei diritti degli associati. In particolare l'agenzia ha precisato che lo statuto delle associazioni deve ispirarsi all'art 90 c.18 della legge 289/2002. Devono esistere forme di comunicazione idonee ad informare tutti gli associati in merito alle convocazioni assembleari e alle decisioni degli organi sociali. Inoltre non devono sussistere differenti posizioni in termini di diritti e prerogative, rispetto alla reale fruizione e godimento di determinati beni e servizi, e presenza di categorie diverse di associati privilegiati, con diversi diritti o poteri all'interno del sodalizio.

Quanto sopra precisa che non sono pertanto sufficienti i requisiti formali indicati in statuto ma la democraticità si deve evincere anche dalla reale vita associativa.

Quest'ultimo quesito risulta a mio parere il più importante tra quelli trattati dall'agenzia in quanto, mentre nei primi due argomenti la stessa si è dimostrata abbastanza accondiscendente e disponibile a riconoscere le agevolazioni anche in caso di omessa tenuta dei rendiconti o dei registri obbligatori, pur sussistendo la documentazione contabile probatoria, in merito ai requisiti di democraticità del sodalizio ha invece tenuto, comprensibilmente a mio parere, una posizione ferma e precisa ribadendo che tali requisiti

debbano realmente sussistere anche da un punto di vista reale. Pertanto in un mondo, quello delle associazioni, in cui spesso regna ancora il caos e l'anarchia (da un punto di vista contabile) sarà opportuno che dirigenti e consiglieri prendano conoscenza di quanto sopra al fine di evitare serie problematiche future. ■

Assistenza fiscale 2013 Il conguaglio di luglio

DR.SSA SARA SPICCIANI,
CONSULENTE DEL LAVORO

Come ogni anno, l'Agenzia delle Entrate con la circolare n. 14 del 9 maggio 2013 ha fornito le istruzioni operative in merito all'assistenza fiscale. Nel dettaglio, i dipendenti che hanno provveduto a redigere il modello 730, troveranno le risultanze della dichiarazione nella busta paga di luglio. Tale risultanze daranno vita ad un conguaglio che potrà essere attivo, cioè a credito per il dipendente, oppure passivo, cioè a debito per il dipendente; in entrambi i casi il datore di lavoro (sostituto d'imposta) dovrà effettuare rispettivamente i rimborsi dovuti oppure le trattenute dovute. Ma guardiamo i diversi casi nello specifico.

Conguaglio a debito

Qualora la retribuzione del mese di luglio risultasse insufficiente per trattenere l'intero importo dovuto, il sostituto d'imposta dovrà comportarsi nel seguente modo:
trattenere la parte residua dalla retribuzione erogata nel mese successivo e, in caso di ulteriore incapienza, dalle retribuzioni dei successivi mesi del 2013; applicare, a carico dei contribuenti assistiti, sugli importi differiti per incapienza della retribuzione, l'interesse delle 0,40% mensile trattenendolo e versandolo nei modi e nei tempi previsti dalla legge; se, entro la fine dell'anno, il sostituto d'imposta non ha potuto trattenere l'importo dovuto per insufficienza della retribuzione erogata, la parte residua ed il relativo interesse dello 0,40% mensile dovranno essere versati dal lavoratore dipendente nel mese di gennaio 2014; in questo caso il sostituto d'imposta dovrà comunicare al contribuente assistito, entro il mese di dicembre 2013, gli importi ancora dovuti. Infine, si ricorda che la seconda o unica rata di acconto IRPEF viene trattenuta dalla retribuzione corrisposta nel mese di novembre 2013; qualora anche in questo caso la retribuzione fosse insufficiente, la trattenuta verrà operata nel mese di dicembre applicando l'interesse dello 0,40%.

Conguaglio a credito

La normativa stabilisce che il rimborso deve essere effettuato mediante una corrispondente riduzione delle ritenute IRPEF e/o addizionali operate sulle retribuzioni corrisposte di competenza del mese di luglio ovvero, qualora queste non risultassero sufficienti, mediante una corrispondente riduzione delle suddette ritenute operate sulle retribuzione della totalità dei dipendenti in carico al sostituto d'imposta.Inoltre la normativa stabilisce che il rimborso delle somme a credito può avvenire utilizzando le somme derivanti dai conguagli a debito di assistenza fiscale, in pratica effettuando minori versamenti.

Pulizie delle zone condominiali

Per cercare di ridurre le spese condominiali che sembravano superflue alcuni condomini hanno pensato di non rinnovare il contratto con la ditta di pulizie, ma l'amministratore si è rifiutato di considerare tale scelta. I condomini si sono rivolti a me per sapere se è possibile ovviare alla ditta di pulizie.
La risposta è alquanto articolata: sarebbe possibile non avvalersi della ditta delle pulizie ma all'atto pratico sorgerebbero delle questioni che è utile evidenziare.
In mancanza di una esplicita norma contenuta nel regolamento di condominio, risulta difficile dire se sia valida o meno una tale delibera (da assumersi comunque con la maggioranza del secondo comma dell'art. 1136 c.c.). Personalmente ritengo che non sia necessaria l'unanimità, proprio perché il condomino eventualmente dissenziente è libero di far eseguire il suo turno di pulizia da un terzo, a pagamento e con tutte le tutele contrattuali. Ma in questo caso bisognerebbe controllare la giusta turnazione ed eventualmente sarebbe impensabile (per costi e tempi ed altre motivazioni su cui non mi soffermo) un'azione legale nei confronti di chi non effettui la pulizia.

Dall'esperienza ritengo che ben presto sorgerebbero delle discussioni in merito.
Inoltre si tratta di inquadrare la figura di colui che pulisce le scale. Se i proprietari decidono di non stipulare un contratto con una ditta di pulizie e quindi pulirle da sé, è fondamentale che tali adempimenti siano effettuati per puro spirito di liberalità. Al limite, può anche essere pagato sotto forma di prestazione occasionale, però gli interventi devono avere il carattere della discontinuità ed eccezionalità. L'amministratore in questo caso farebbe bene ad evidenziare nel verbale di assemblea che le pulizie verranno effettuate seguendo i criteri suddetti e cioè liberalità, occasionalità ed eccezionalità della prestazione. ■

Avv.ta Serena Innocenti
Piazza XX Settembre, 21 – 51017 Pescia
Tel. 0572 318101/02
Fax 0572 318191
s.innocenti@donneavv.com

dal 1997 in Valdinievole

M&D formazione

Centro Formazione Professionale

www.md-formazione.com

Il tuo centro studi in Valdinievole

corsi di inglese,

russo, tedesco e spagnolo

informatica di base, web, AutoCad

ripetizioni in tutte le materie scolastiche

via Ponte Buggianese, 1/c-d BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 0572.33555

Nidi d'infanzia, approvato il nuovo regolamento regionale

ECCO LE PRINCIPALI NOVITÀ

Approvato il nuovo regolamento regionale per i servizi all'infanzia. La Toscana compie un nuovo passo avanti nella qualificazione dei propri servizi rivolti ai bambini di età compresa tra i 3 mesi ed i 3 anni. Il nuovo regolamento introduce novità riguardo alla qualificazione del

personale che opera nei nidi, al rapporto numerico tra educatori e bambini, alle caratteristiche delle strutture e punta molto sull'armonizzazione tra i servizi creando un Coordinamento gestionale e pedagogico di ambito zonale. Il nuovo regolamento è stato approvato nella seduta della Giunta regionale nei giorni scorsi, dopo aver compiuto un percorso di confronto e concertazione durato due anni. Il testo, infatti, è stato discusso prima nelle Conferenze zonali dell'istruzione, poi con Anci ed infine in Consiglio regionale, dove la Commissione cultura l'ha approvato all'unanimità il 3 luglio scorso.

Principali novità contenute nel regolamento:
Definiti i nuovi standard e i requisiti strutturali e organizzativi dei servizi educativi. Si è scelto di consentire maggiore flessibilità nel rapporto tra numero dei bambini e metri quadri della struttura e tra numero dei bambini e numero degli operatori

- Fissati i titoli di studio necessari per l'esercizio delle funzioni di educatore, personale ausiliario e del coordinatore pedagogico dei servizi per l'infanzia: per esercitare la funzione di educatore serviranno lauree e diplomi tematici, non sarà più possibile accedere a questo incarico per chi ha solo qualifiche professionali o il titolo di operatore sociosanitario

- **Nasce il Coordinamento gestionale e pedagogico dei servizi** e di ambito comunale e zonale, con l'obiettivo di superare le le differenze -a volte molto marcate- che si riscontrano tra servizi, anche all'interno di uno stesso Comune. Il Coordinamento sarà un organismo di raccordo che punterà ad armonizzare le regole e, in prospettiva, anche le tariffe;

- Due nuovi strumenti a disposizione delle famiglie: per aiutare le famiglie a scegliere la soluzione più adatta per le loro esigenze ed alle loro aspettative,

ogni struttura pubblica e privata dovrà dotarsi di una carta dei servizi. Ogni Comune potrà inoltre istituire l'elenco comunale degli educatori, in modo da mettere a disposizione delle famiglie personale qualificato per lo svolgimento di prestazioni di tipo privato;

- Potenziamento dei nidi domiciliari: questi servizi di derivazione nord europea, sono più flessibili ed hanno costi inferiori rispetto ai nidi classici. Vengono attivati presso un'abitazione, dove un operatore professionale accoglie da 3 a 6 bambini.. Il nuovo regolamento, al fine di ridurre i rischi legati alla 'solitudine' dell'operatore (che può ammalarsi, avere malori, avere impegni urgenti e imprevisti, ecc), introduce la necessità di procedure per le sostituzioni o la compresenza di più operatori in caso di preparazione dei pasti.

Il regolamento stabilisce inoltre la possibilità di sperimentare servizi educativi per bambini da 3 mesi a 6 anni, i procedimenti per l'autorizzazione e l'accreditamento delle strutture, le modalità di vigilanza e controllo da parte dei Comuni (minimo di due ispezioni all'anno).

Fonte: comunicato stampa di Pamela Tucci, Toscana Notizie

COPPING
Costruisci il tuo futuro con noi

Scuola Copping con i suoi "Punti Make-up"
è stata presente **nei giovedì sera di luglio a Prato e Pistoia e nei mercoledì sera a Montecatini Terme**

APERTE LE ISCRIZIONI PER L'ANNO FORMATIVO 2013-2014

La Scuola **COPPING** svolge attività di formazione professionale da oltre vent'anni sul territorio pratese e dal 2003 anche a Montecatini Terme e a Pistoia.
Ha ottenuto dalla Regione Toscana l'accreditamento per svolgere attività nell'ambito della formazione dell'obbligo, continua e superiore e anche come Agenzia per la formazione esterna degli apprendisti. Tali accreditamenti aggiungendosi a quanto già operativo all'interno della struttura stessa, fanno della Scuola **COPPING** un importante punto di riferimento sul territorio regionale nel settore della formazione e del lavoro.
La forte spinta al miglioramento e l'impegno a raggiungere livelli di formazione d'eccellenza ha portato la Scuola **COPPING** a dotarsi di un sistema di gestione della qualità con il conseguimento della certificazione rilasciata da IMQ-CSQ.

Corsi riconosciuti
Corso di acconciatore Parrucchiere Unisex
Corso di Piercing, Tatuaggio e Trucco Semipermanente
Corso di Assistente Dentista
Corso di Estetista Specializzazione
Corso di Estetista: qualifica biennale Corsi EDA

Corsi di perfezionamento
Corso di Massaggio Rilassante
Corso di Massaggio Drenante Emolinfatico
Corso di Massaggio Ayuredico
Corso di Massaggio del Fuoco
Corso di ricostruzione unghie
Corso di Cristalloterapia
Corso di Riflessologia Plantare
Corso di Tecnico qualificato per lo sviluppo del Turismo di Salute Naturale Olistica

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ESTETISTE

Presso ogni sede è possibile ricevere informazioni e fare le iscrizioni per tutte le altre nostre sedi.
È possibile, inoltre, concordare appuntamenti personalizzati chiamando qualunque nostro recapito telefonico.

PRATO
Via S.Margherita 52
telefono 0574.400973
prato@copping.it

PISTOIA
Via della Brana
telefono 0573.381229
pistoia@copping.it

MONTECATINI TERME
via Mascagni 5/B
telefono 0572.773591
montecatini@copping.it

www.copping.it
Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana

PROVINCIA DI LUCCA CENTRI PER L'IMPIEGO SELEZIONE OFFERTE LAVORO AZIENDE PRIVATE

N°1 MECCANICO/A
(Offerta: OF 43/13)
Mansione: Addetto/a programmazione macchine CNC
Titolo di studio: Qualifica o diploma settore meccanico
Requisiti: Patente B, automunito, esperienza di almeno 3 anni nella mansione
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Orario: Full time
Zona di lavoro: Borgo a Mozzano
Rivolgersi a: LAVOROPIU SPA – Tel. 0583.331114 – lucca@lavoropiu.it

N°2 MURATORE/TRICE
(Offerta: OF 44/13)
Mansione: Muratori, cartongessisti con esperienza lavori in muratura come cartongessista in generale
Requisiti: Patente B, automunito, preferenziale esperienza pregressa negli impianti idraulici ed elettrici.
Tipo di contratto: Socio-lavoratore
Orario: Tempo pieno, orario spezzato
Zona di lavoro: Mediavalle con possibilità di trasferte anche fuori provincia e fuori regione
Rivolgersi a: ECOSERVICE SOC. COOP.–Fornaci di Barga (LU) maura@cooperativaquila.it

N°1 COLLABORATORE/TRICE
(Offerta: OV 53/13)
Mansione: Consulente energetico/a. Visitare i clienti (privati e aziende) a domicilio per confermare le tariffe di energia-gas-telefonica in uso e presentare loro nuove offerte
Requisiti: Patente B, automunito, propensione ai rapporti interpersonali o esperienza settore commerciale
Tipo di contratto: Collaborazione a progetto
Zona di lavoro: Provincia di Lucca
Rivolgersi a: FORTUNA COM ENERY LIGHT – direzione.energia@gmail.com

N°1 PIZZAIOLO/A
(Offerta: OV 54/13)
Mansione: Preparazione impasto, farcitura e cottura pizze nel forno a legna
Titolo di studio: Qualifica professionale
Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Orario: Full time, 3 mesi
Zona di lavoro: Viareggio
Rivolgersi a: TRATTORIA PIZZERIA ZI ROSA francescacatalani@gmail.com

N°1 INSEGNANTE
(Offerta: OV 55/13)
Mansione: Impartire lezioni private in lingua CATALANA a bambina frequentante scuole elementari
Titolo di studio: Diploma o laurea settore linguistico
Requisiti: Ottima conoscenza lingua catalana, richiesta esperienza nel settore educativo/istruzione
Tipo di contratto: Collaborazione occasionale, mese di agosto
Zona di lavoro: Viareggio
Rivolgersi a: PRIVATO – Tel. 333.3203536

N°1 PARRUCCHIERE/A
(Offerta: OV 56/13)
Mansione: Colore, mèches, permanenti, etc.
Titolo di studio: Qualifica professionale
Requisiti: Richiesta esperienza nel settore tecnico
Tipo di contratto: Tempo determinato
Orario: Full time e/o part time
Zona di lavoro: Viareggio
Rivolgersi a: MIO PARRUCCHIERE– Tel. 339.1870059

N°1 PASTICCERE/A
(Offerta: OV 57/13)
Mansione: Addetto/a al laboratorio pasticceria
Titolo di studio: Qualifica professionale
Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione
Tipo di contratto: Tempo indeterminato
Orario: Full time
Zona di lavoro: Viareggio
Rivolgersi a: BAR PASTICCERIA PATALANI–tel. 329.0735039 – patalani74@gmail.com

N°2 ADDETTO ALLE VENDITE
(Offerta: OV 58/13)
Mansione: Vendita al dettaglio di abbigliamento infantile
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Conoscenza pacchetto Office, richiesta esperienza nella mansione; disponibilità a lavorare su turni, nelle ore di apertura serale e nei festivi
Tipo di contratto: Tempo determinato, 1 mese prorograbile
Orario: Full time
Zona di lavoro: Viareggio
Rivolgersi a: OBIETTIVO LAVORO Lucca – tel. 0583.440183 – lucca@obiettivolavoro.it

N°1 CAMERIERE/A DI SALA
(Offerta: OL 336/13)
Mansione: Cameriere/a di sala
Requisiti: Richiesta buona conoscenza dell'italiano e discreta conoscenza dell'inglese. Forte motivazione al ruolo; disponibilità e flessibilità di orario
Tipo di contratto: Tempo determinato
Orario: Full time, giorno di riposo infrasettimanale
Zona di lavoro: Lucca Centro
Rivolgersi a: RISTORANTE FONTANINI LUIGI –tel. 0583.440267 (telefonare dalle 11 alle 14.30)

N°1 CARPENTIERE/A
(Offerta: OL 338/13)
Mansione: Carpentiere addetto/a alla piegatura, taglio e saldatura di lamiera
Titolo di studio: Diploma ad indirizzo meccanico
Requisiti: Patente B, richiesta esperienza di almeno 2 anni nelle mansioni, disponibilità immediata
Tipo di contratto: Interinale
Orario: Full Time
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: LAVOROPIU SPA – Tel. 0583.331114 – lucca@lavoropiu.it

N°1 CONSULENTE COMMERCIALE
(Offerta: OL 340/13)
Mansione: Sviluppo del business garantendo il raggiungimento del budget assegnato, dello sviluppo dell'attività di vendita diretta sul territorio e di supporto al responsabile commerciale
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, automunito, conoscenze informatiche di base (word, excell, posta elettronica). Gradita provenienza da settori quali consulenza, editoria, assicurazioni e telecomunicazioni. Attitudine a lavorare per obiettivi in strutture moderne e organizzate, intraprendenza e disponibilità
Tipo di contratto: Agente di commercio (ENASARCO)
Orario: Tempo pieno
Zona di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: MG PROGET GROUP SRL. direttorecommerciale.biproget@gmail.com

N°8 ELETTRICISTA
(Offerta: OL 341/13)
Mansione: Elettricisti industriali per azienda di automazione industriale
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, richiesta esperienza nel cablaggio, bordo macchina e montaggio elettrico
Tipo di contratto: Interinale, con prospettiva di essere assunti a tempo indeterminato
Orario: Tempo pieno, orario spezzato
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: LAVOROPIU SPA – Tel. 0583.331114 – lucca@lavoropiu.it

N°3 AGENTE DI COMMERCIO
(Offerta: OL 342/13)
Mansione: Agente di commercio/promoter, vendita di applicazioni per

Android e Ios
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, automunito, conoscenze informatiche di base, attitudine al lavoro commerciale
Tipo di contratto: Agente di commercio ENASARCO, retribuzioni su provvigioni
Orario: Full time e/o Part time
Zona di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: MARTE5 CECINA- tel. 0586.632142 (interno 247)

N°10 AGENTE DI COMMERCIO (Offerta: OL 343/13)
Mansione: Promozione prodotti e servizi di comunicazione rivolti alle piccole e medie imprese
Titolo di studio: Diploma o laurea
Requisiti: Patente B, automunito, richiesta almeno due anni di esperienza come piazzista, addetto/a alle vendite, agente di commercio o procacciatore di affari; buon uso del Pc e degli strumenti web
Tipo di contratto: Agente di commercio (ENASARCO)
Orario: Tempo pieno
Zona di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: WEB UP ITALIA – www.webupitalia.it

N°1 ADDETTO/A CONTROLLO QUALITA' (Offerta: OL 345/13)
Mansione: Controllo qualità e non conformità esterne
Titolo di studio: Diploma di perito meccanico o laurea in ingegneria gestionale
Requisiti: Buona conoscenza della lingua inglese, richiesta esperienza nel settore metalmeccanico
Tipo di contratto: Tempo determinato, sostituzione maternità
Orario: Full Time, orario con turni
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER – tel. 0583.469102 lucca.dellaquercia@manpower.it

N°1 IMPIEGATO/A (Offerta: OL 346/13)
Mansione: Informatore/trice: attività di consulenza nell'integrazione alimentare mirata al dimagrimento ed al raggiungimento del peso forma
Titolo di studio: Laurea in Biologia, Farmacia, Scienze infermieristiche, Medicina, Dietista o Naturopata
Requisiti: Patente B, automunito; gradita conoscenza lingua inglese; conoscenza pacchetto Office, internet e posta elettronica. RICHIESTA ISCRIZIONE LISTE DI MOBILITA' ESCLUSIVAMENTE 231/91. Gradita esperienza maturata presso centri di dimagrimento
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato.
Orario: Full time
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: NATUR HOUSE DI MAZZA MARIANNA – tel. 0583.080833

N°15 ADDETTO/A CALL CENTER (Offerta: OL 347/13)
Mansione: L'operatore/trice cura e gestisce la relazione telefonica di promozione e vendita dei servizi energia & gas per importare società presente a livello nazionale
Titolo di studio: Qualifica/diploma/laurea
Requisiti: Conoscenza pacchetto Office; gradita esperienza di attività a contatto diretto con il pubblicoi, attività di promozione e vendita, attività di call-center/telemarketing. Buone capacità organizzative, spigliatezza ed intraprendenza, capacità di lavorare in team ed orientamento al raggiungimento degli obiettivi
Tipo di contratto: Collaborazione a progetto
Orario: 20-36 ore settimanali
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: DATA-COMPANY – Tel. 0583.1970751

N°1 IMPIEGATA/O (Offerta: OL 352/13)
Mansione: Impiegato/a agenzia viaggi, vendita outgoing, pacchetti turistici, vacanze
Requisiti: Patente B, ottima conoscenza dell'inglese; pacchetto Office, internet e posta elettronica; richiesta esperienza maturata in agenzie di viaggio
Tipo di contratto: Tempo determinato
Orario: Part time, 20 ore settimanali
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: ITWG ESPERIA LUCCA – Tel. 0583.211157 – 335.634332

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca http://www.provincia.lucca.it/offertelavoro/cerca_offerta _view.asp

Con la crisi il lavoro si cerca in tanti modi

I CENTRI PER L'IMPIEGO SONO ININFLUENTI. E COSÌ SI RICORRE ALL'AMICIZIA… (ANCHE SU FACEBOOK)

Di Simone Ballocci

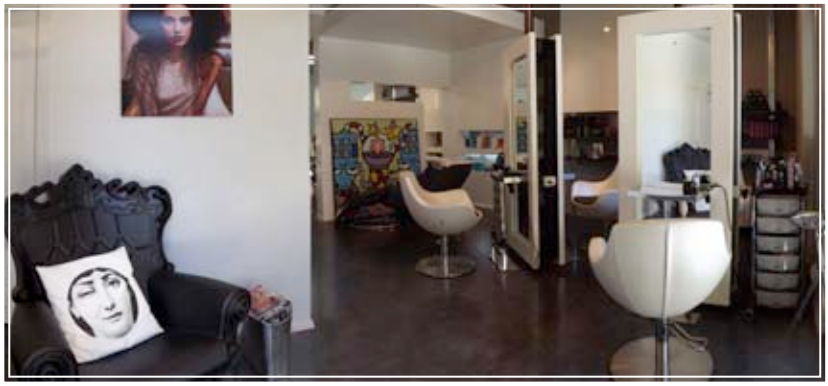
I centri per l'impiego hanno fallito. Questo emerge dai dati forniti dall'Istat che fissano ad un irrilevante 1.4% il numero degli attuali occupati che ha trovato lavoro tramite un centro. Il dato, immerso dentro un rapporto di ben più ampio respiro, ha innescato un vespaio di polemiche politico-sociali anche all'interno del Parlamento, proprio nei tempi e nei luoghi preposti, per volere del Governo, ad immaginare una serie complessa di provvedimenti atti a colpire la disoccupazione cavalcante nel nostro Paese, soprattutto tra gli under30. Ovvero, proprio in quella fascia di età nella quale quasi l'80% cerca un posto attraverso la rete dei propri rapporti diretti, ovvero tramite amici, parenti e conoscenti. Rispetto al 2008, la quota è in crescita di quasi quattro punti percentuali. La crisi, insomma, sembra aumentare il fenomeno della "spintarella", e non solo di quella: chi cerca lavoro, infatti, oggi più di ieri si muove su più fronti contemporaneamente, cercando sostegno e speranza anche on-line. Internet, infatti, è diventato un canale maggioritario, consultato e bazzicato quotidianamente dal 62% dei ricercanti lavoro (cinque anni fa non superavano il 40%). Ma non solo: se calano drasticamente le partecipazioni ai concorsi pubblici (quali concorsi pubblici?), infatti, tutti gli altri "canali" di accesso al mondo del lavoro segnano segni più: questo perché nel 2012 i disoccupati con meno di trent'anni hanno compiuto ben più azioni di ricerca di un impiego rispetto a quanto non avevano fatto nel 2008. Non solo: più cresce il grado di istruzione, più cresce l'intensità di ricerca (ulteriore conferma che studiare aiuta a muoversi nel mondo là fuori). Significative differenze, inoltre, si riscontrano al variare del titolo di studio: tra i laureati, infatti, compaiono anche canali che per gli altri sono preclusi (il 10%, ad esempio, degli occupati con laurea ha trovato lavoro attraverso segnalazioni o inserimenti avvenuti in ambito accademico), e proprio tra di loro, tra gli occupati laureati, si trova così la fetta più piccola di lavoratori inseriti grazie alla rete "informale" (pari comunque ad un pur cospicuo 23%). Insomma: trovare un lavoro è sempre più un lavoro… E studiare serve sempre. ■

Studio Birindelli
Carla e Martina
• Gestione Colf e Badanti
• Assistenza controversie di lavoro
• Stipula contratti d'affitto e gestione immobiliare
carlabirindelli@gmail.com; martinabirindelli@gmail.com www.studiobirindelli.com

RE_LOOK

Vivi l'estate

RICARICA IL LOOK DEI CAPELLI E IL TUO CORPO
CON NUOVI TAGLI E NUOVI TRATTAMENTI



Art kapelli

hair
beauty
center
montecatini

Interno Kursaal - telefono +39 0572.78932

La pagina dei numeri utili amministrazioni provinciali e comunali

UFFICI RELAZIONE CON IL PUBBLICO

Provincia di Pistoia	800 24 62 45
Provincia di Lucca	800 74 71 55
Provincia di Pisa	800 06 21 22
Provincia di Prato	800 05 88 50

LINEA AMICA

da telefono fisso	803 001
da cellulare	06.828881

COMUNI

Buggiano	0572.31711
Chiesina Uzzanese	0572.41801
Massa e Cozzile	0572.928311
Monsummano Terme	0572.9591
Montecatini Terme	0572.9181
Pescia	0572.4920
Pieve a Nievole	0572.95631
Ponte Buggianese	0572.93211
Serravalle Pistoiese	0573.9170
Uzzano	0572.44771

AIUTODONNA

Un numero utile per aiutare ad uscire dal maltrattamento e dalla violenza: 0573 21175

SALUTE

Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30
dal lunedì al venerdì
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Pronto Salute USL 3
PISTOIA 800 86 12 13

OSPEDALI

Ceppo Pistoia 0573.3521
SS Cosma e Damiano
Pescia 0572.4601
Pacini S. Marcello Pistoiese
0573.63401

GUARDIA MEDICA

PISTOIA E SERRAVALLE
0573.368378
348.6972318
348.6972355
MONSUMMANO TERME
0572.53362
0572.53772
348.0181237
MONTECATINI TERME
0572.909033
0572.75567
348.0714119
349.0714108
PESCIA
0572.47007
0572.476830
349.4461870
348.6972358
LAMPORECCHIO
0573.81123
348.7678352

SICUREZZA

CARABINIERI

Pistoia	0573.9721
Montecatini Terme	0572.78184
Monsummano Terme	0572.81721
Ponte Buggianese	0572.635007
Buggiano	0572.32040
Pescia	0572.477923
Lamporecchio	0573.82005
Serravalle Pistoiese	0573.51002

EMERGENZA

Carabinieri	112
Polizia	113
Emergenza infanzia	114
Vigili del Fuoco	115
Guardia di Finanza	117
Emergenza sanitaria	118
Emergenza ambientale	1515
Emergenza mare	1516
Viaggiare informati	1518

TRASPORTO PUBBLICO

TAXI
MONTECATINI TERME
Servizio 24 ore su 24
0572.71352 - 0572.75161

servizio 24 ore su 24 con servizio GPS su Montecatini e tutta la Valdinievole 02.5353

PESCIA
0572.444474
PISTOIA
0573.509530
NUMERO VERDE 800 661855

AGENZIE
E BIGLIETTERE
BLUBUS
Informazioni sulle linee, sugli orari e le tariffe:

PISTOIA
Via XX Settembre
0573.363243
MONTECATINI TERME
Piazza Italia
0572.911781
PESCIA
Piazza XX Settembre
0572.4706

STAZIONE FERROVIARIA

MONTECATINI TERME 0572.78551
PESCIA 0573.444401
PISTOIA 0573.21119

AEREOPORTI

FIRENZE PERETOLA 055.315874
GALILEO GALILEI PISA 050.849300

GAUDIHAIR ACCONCIATURE UNISEX

L'esperienza, l'intraprendenza, la creatività di Saverio Gaudiano al servizio della tua bellezza!

via Empolese, 69
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.525178

Farmacie di turno AGOSTO 2013

Montecatini Terme

Farmacia Della Stazione
Corso G. Matteotti, 144
Montecatini T. tel. 0572.78404
Da venerdì 02/08 a venerdì 09/08

Farmacia Internazionale
Piazza del Popolo, 37
Montecatini T. tel. 0572.70082
Da venerdì 09/08 a venerdì 16/08

Farmacia Centrale S.n.c.
Corso G. Matteotti, 10
Montecatini T. - tel. 0572.78539
Da venerdì 16/08 a venerdì 23/08

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.
Via U. Foscolo, 10
Montecatini T. tel. 0572.78566
Da venerdì 23/08 a venerdì 30/08

Farmacia Le Terme
Viale IV Novembre, 4
Montecatini T. tel. 0572.70123
Da venerdì 30/08 a venerdì 06/09

Margine Coperta – Massa e Cozzile Buggiano – Uzzano

Farmacia Sant'Antonio Dr. A. Gambera
Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile tel. 0572.910685
da sabato 03/08 a sabato 10/08

Farmacia Corsaro Dott. M. Grazzini
Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia tel. 0572.444356
da sabato 10/08 a sabato 17/08

Farmacia Carlini & C. S.a.s.
Via Roma, 38
Borgo a Buggiano tel. 0572.32010
da sabato 17/08 a sabato 24/08

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.
Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta tel. 0572.911831
da sabato 24/08 a sabato 31/08

Farmacia Magnini
Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini tel. 0572.33797
da sabato 31/08 a sabato 07/09

Ponte Buggianese - Chiesina Uzzanese

Farmacia Checchia S.n.c. Dr. Massimo e Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese tel. 0572.489005
da lunedì 05/08 a domenica 11/08

Farmacia Al Ponte Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.
Via Roma, 3 Ponte Buggianese
tel. 0572.635060
da lunedì 12/08 a domenica 18/08

Farmacia Mainardi Gionata
Via G. Matteotti, 34 Ponte Buggianese
tel. 0572.635004
da lunedì 19/08 a domenica 25/08

Farmacia Checchia S.n.c. Dr. Massimo e Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3 Chiesina Uzzanese
tel. 0572.489005
da lunedì 26/08 a domenica 01/09

Farmacia Al Ponte Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.
Via Roma, 3 Ponte Buggianese
tel. 0572.635060
da lunedì 02/09 a domenica 08/09

Pescia

Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola Pescia
tel. 0572.476111
da sabato 3/08 a sabato 10/08

Farmacia Lavorini &C.
Piazza Mazzini, 83 – Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 10/08 a sabato 17/08

Antica Farmacia Sansoni
Piazza Mazzini, 54 Pescia
tel. 0572.490092
da sabato 17/08 a sabato 24/08

Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola Pescia
tel. 0572.476111
da sabato 24/08 a sabato 31/08

Farmacia Lavorini &C.
Piazza Mazzini, 83 – Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 31/008 a sabato 07/09

Pieve a Nievole – Monsummano Cintolese

Farmacia Della Pieve s.n.c.
Via Mimbelli, 15
Pieve a Nievole tel. 0572.951062
da sabato 03/08 a sabato 10/08

Farmacia Satti
Via Matteotti, 35
Monsummano Terme
tel. 0572.53500
da sabato 10/08 a sabato 17/08

Farmacia Cintolese
Via Francesca V.P., 120
Monsummano Terme
tel. 0572.640155
da sabato 17/08 a sabato 24/08

Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina
Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia – Monsummano Terme - tel. 0572.640345
da sabato 24/08 a sabato 31/08

Farmacia Dr. Barone Paolo
Via Pablo Picasso, 54
Monsummano Terme
tel. 0572.62283
da sabato 31/08 a sabato 07/09

Larciano-Lamporecchio

Farmacia Comunale n°7
Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano - tel. 0573.849176
da lunedì 05/08 a domenica 11/08

Farmacia di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75
Lamporecchio tel. 0573.88385
da lunedì 12/08 a domenica 18/08

Farmacia Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.
Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio tel. 0573.82075
da lunedì 19/08 a domenica 25/08

Farmacia Dott. Venturini Piero & C S.n.c.
Via G. Marconi – Larciano
tel. 0573.850161
da lunedì 26/08 a domenica 01/09

Farmacia Comunale n°7
Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano tel. 0573.849176
da lunedì 02/09 a domenica 08/09

Pistoia

Farmacia Dell'Arca Dott. Vincenzi Attilio
Piazza Leonardo da Vinci, 27
Pistoia tel. 0573.22270
da sabato 03/08 a venerdì 09/08

Farmacia Scorcelletti
Via Porta al Borgo, 110
Pistoia tel. 0573.21159
da sabato 10/08 a venerdì 16/08

Farmacia Dott. De Candia Mario
Via Cino da Pistoia, 33
Pistoia tel. 0573.368180
da sabato 17/08 a venerdì 23/08

Farmacia Banci S.a.S.
Via degli Orafi, 22
Pistoia tel. 0573.22183
da sabato 24/08 a venerdì 30/08

Farmacia S. Marco & C S.n.c.
Via Padre Antonelli, 9
Pistoia tel. 0573.452284
da sabato 31/08 a venerdì 06/09

Fonte:
www.federfarmapistoia.it

Eughenos
Diagnostica

CENTRO DIAGNOSTICO A TECNOLOGIA AVANZATA

Tariffe Esami Diagnostici

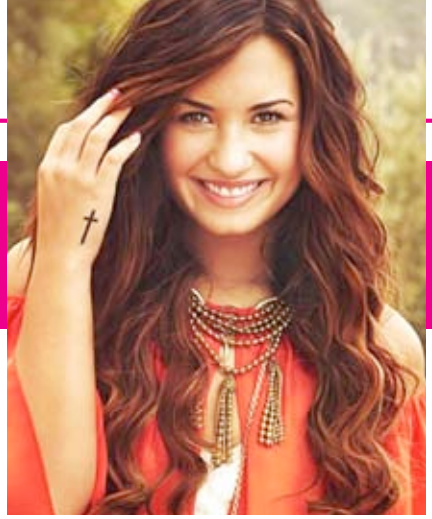
Tariffa valida fino al 1 settembre 2013
In regime privato
TAC DIRETTA (per distretto)
€ 100,00
eseguita con Tc a 64 strati
SOLO PER PAZIENTI USL3 PISTOIA E CON RICETTA ROSSA

Gli esami verranno eseguiti in un massimo di 48 ore (festivi esclusi)

MOC Desitometria ossea con tecnica DEXA	€ 49,00
Esami Radiologici (Radiografie)	€ 35,00
Radiografia Rachide in Toto	€ 90,00
Ortopantomografia (Panoramica Dentaria)	€ 35,00
Mammografia	€ 70,00
Ecografia mammaria	€ 80,00
Pacchetto Senologico – **Mammografia** ed **Ecografia Mammaria**	€ 120,00
Ecografia dell'Apparato Muscolare-Scheletrico	€ 65,00
Ecografia dell'Addome superiore o inferiore	€ 65,00
Ecografia del collo (tiroide, linfonodi, gh.salivari)	€ 65,00
Ecografia dell'addome completo	€ 80,00

Per informazioni e prenotazioni dalle ore 08.30 alle ore 20.00 (orario continuato)
Viale Carlo Rosselli, 45 - MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.910130
www.eughenos.it - info@eughenosdiagnostica.it

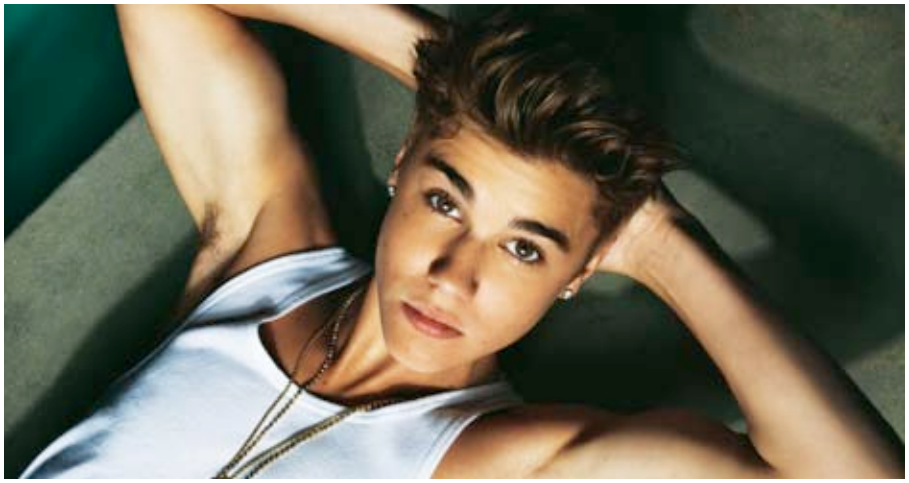
I teenager sono eccezionali: hanno meno di vent'anni, per definizione, un'euforia naturale e una voglia di esprimersi che esplode in tweet e condivisioni su facebook. Ecco: da questo mese hanno anche una pagina tutta loro. Su Quello che c'è. A scriverla, per noi e con loro, due nostre carissime amiche. Esperte di teen ager perché lo sono, teen ager, da tre anni, e lo saranno ancora per altri sei. Quindi, ne avranno di cose da dire...



I nostri idoli

CHI SONO, E COSA RAPPRESENTANO, LE PERSONE CHE ADORIAMO
Di Federica e Giulia

Ciao a tutti,
siamo Federica e Giulia, abbiamo 14 anni e vorremmo parlarvi di una parola, una delle parole più frequenti negli adolescenti, la parola 'idolo'.
Durante questa età la maggior parte dei ragazzi come noi sentono il bisogno di avvicinarsi ad una, o più persone per poi arrivare a considerarli 'idoli'. Questi non sono solitamente persone 'normali', ma personaggi di talento come cantanti o attori. Infatti ai nostri tempi un grandissimo numero di adolescenti ha uno o più idoli ai quali è molto legato. Essi rappresentano per noi un vero e proprio bisogno perché in quest'età molto difficoltosa ed in cui un ragazzo non sa ancora bene chi sia, un idolo viene identificato come una specie di 'rifugio' e 'protezione'. Quello che una persona adulta considera idolo è una cosa completamente opposta da quello che lo ritiene un ragazzo della nostra età.
Ma avere un idolo ha pro e contro. Stai male, molto. Piangi per ogni cosa, per una foto, per un video, per una canzone. Senti in continuazione un dolore al petto, come un vuoto. La cosa più brutta è che lui non sa che esisti e non ti ama come vorresti. Ma avere un idolo ti rende una persona migliore. Ti fa sentire emozioni che nessun altro può provare, emozioni meravigliose, uniche, e ogni suo gesto ti rende le giornate migliori. Quando hai un idolo ogni cosa diventa più bella, ogni sorriso più intenso.



Averne uno può essere anche doloroso e straziante, ma chi non ne ha uno non potrà mai provare quello che proviamo noi, non potrà mai capire e la sua vita sarà meno completa della nostra.
Quindi cos'è un idolo per noi?
Parte sempre tutto da una domanda simile, alla quale inizialmente non sappiamo rispondere, forse perché non abbiamo mai provato cosa volesse dire averne uno... Così iniziamo a cercare una risposta a questa domanda, ma cercandola non la riusciamo a trovare. Perché un idolo non lo scegliamo, un idolo è una persona che entra nella nostra vita per puro caso, quando meno ce lo aspettiamo e la stravolge completamente.
E' quella persona che pur non sapendo della nostra esistenza capisce quello che sentiamo, lo canta e che con la sua musica ci dà forza. Ci insegna ad andare avanti, sempre. Riesce a farci stare bene con un semplice sorriso e ci rende felici.
Un idolo è una persona che rimane sempre se stessa, nonostante tutto. Una persona di cui siamo totalmente fieri e per cui vale la pena andare contro tutti. Perché non ci vergogniamo di dire che è il nostro idolo, anzi ne andiamo fieri, e non ci interessa di quel che dicono gli altri di lui... Noi sappiamo che persona meravigliosa è, perché solo lui ci dà emozioni che nessun altro ci può dare.
Fondamentalmente è tutto, e non possiamo far altro che ringraziarlo per tutto quello che inconsapevolmente fa per noi ogni giorno, per tutte le emozioni, per tutta la forza, per tutto l'orgoglio che ci dona, per tutti i concerti, l'energia e la grinta, le lezioni di vita, le risate, i sorrisi e le lacrime: semplicemente possiamo solo ringraziarlo di tutto.
Ed ora crediamo di aver trovato una risposta a quella domanda, ma forse non esistono risposte perché un idolo è solamente un idolo e solo chi ne ha uno riuscirà a capirlo. Giulia e Federica :)

Il nostro twitter:
Giulia: @GiuSilve
Federica: @xlousmile

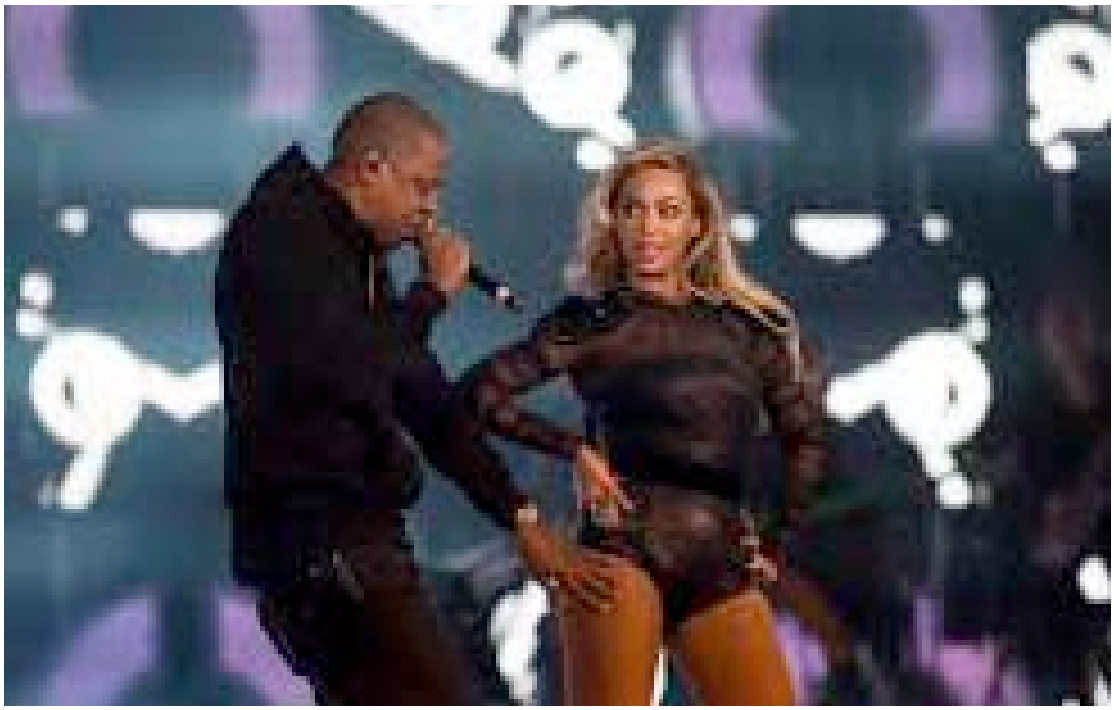
Quando la moda scopre d'avere un cuore

VIAGGIO NELLA BENEFICIENZA (MOLTO SPECIALE) DELL'ALTA MODA

Di Marta Tesi - Stilista

Le grandi maison della moda internazionale fanno spesso beneficenza, si sa, si sente spesso dire. E' dato per scontato ma, per questo mese, riporterò un evento davvero particolare che ha letteralmente risvegliato le coscienze di molti, rispetto ai diritti delle donne. "Chime for Change" sostiene iniziative a favore di donne e bambine nel mondo e stavolta questa energica organizzazione è stata aiutata da uno sponsor davvero speciale , la casa di moda Gucci. E' così nato un mega-evento: "**The sound of change Live**" (Il suono del cambiamento), un concerto che si è tenuto al **Twickenham Stadium** ed ha scosso l'estate londinese. Erano in 50.000 a guardarlo, è stato trasmesso in oltre 150 paesi con un pubblico totale di 1 miliardo di persone ed i fondi saranno devoluti ad infiniti progetti in ben 81 paesi: numeri da capogiro che si sono tradotti in una enorme somma di denaro, oltre 3 milioni di euro solo di biglietti, più moltissime donazioni spontanee. L'evento ha coinvolto celebrità come Beyoncé, Jay-Z, Madonna, Jennifer Lopez e James Franco. Il messaggio che si voleva veicolare è arrivato forte e chiaro grazie ad interventi come quello di Madonna con il suo cortometraggio "Humaira: the dream catcher", la storia di una giovane, **Humaira Bachal**, che si batte ogni giorno per l'istruzione delle donne della propria comunità in Pakistan. In un crescendo di emozioni culminato con la stessa Humaira che sale sul palco

e racconta l'ottenuto finanziamento per la sua scuola. Una rivoluzione dell'amore ribadita da **Jennifer Lopez** che, al termine della sua performance, ha proclamato energicamente «Credo che le mie ragazze lì fuori meritino la migliore delle educazioni e il meglio nella salvaguardia della loro salute. Credo poi nella giustizia, per tutte le ragazze, di tutte il mondo».Questa è solo una, forse la più ben riuscita,delle tante iniziative che quasi ogni giorno piccoli e grandi marchi della moda portano avanti: non ultimo, ad esempio, durante la fiera Pitti Bimbo alla fortezza da Basso di Firenze, uno stand per informarsi della situazione produttiva a Carpi dopo il sisma e la maglietta dedicata a raccogliere fondi per le popolazioni colpite in Emilia. Oppure "Progetto moda", una collezione esclusiva presentata a Milano di occhiali la cui lenti sono diventate pagine bianche su cui artisti hanno disegnati il loro modo di vedere il mondo. Un progetto divertente ed anche significativo in quanto per ogni occhiale venduto una buona parte vè andata alla Fondazione P.U.P.I. Onlus, che lavora dal 2001 in una zona problematica di Buenos Aires. Concludo dicendo che la moda può si essere una mera forma di autogratificazione, ma anche, e più spesso di quello che si pensi, una ottima molla per fare anche del bene. E non dobbiamo certo darlo per scontato! ■



Isola d'Elba che passione!

Di Andrea Innocenti

Per questo mese, mese del mare per eccellenza, vi propongo un bel trekking a piedi lungo le pendici del Monte Capanne, in uno scrigno – appunto – di mare che è l'Isola d'Elba.
Tutto iniziò circa 7 milioni di anni fa, quando un imponente corpo magmatico iniziò a raffreddarsi nella sua risalita dalle viscere della terra. Si trattava appunto dell'attuale Monte Capanne, un massiccio interamente costituito da granodiorite, ossia un paleomagma che si è raffreddato senza eruttare, ma restando quasi quiete sottoterra fino alla sua completa solidificazione.

Oggi lo ritroviamo completamente emerso, sia dal mare che dalle originarie rocce che lo sovrastavano e ci apprestiamo a percorrerne un tratto molto interessante.
Si tratta della "Via Pomontinca" oggi sentiero CAI n°4 che sale sul monte da Pomonte e il sentiero CAI n°3 che ci conduce a Marciana.
Tutta la prima metà del percorso si snoda sul versante occidentale che è la parte più aspra dal punto di vista vegetazionale.
Il paesaggio è dominato da una gariga bassa formata da cespugli di euforbia spinosa, lentisco, rosmarino, cisti e mirto, interrotti di tanto in tanto da qualche alto arbusto di corbezzolo, alberelli di pino e lecci.
Il sentiero è tutto costituito da un antichissimo selciato che alcuni fanno risalire addirittura al popolo etrusco, ma di cui in ogni caso ognuno di noi ha modo di valutare il singolare e indubbio valore architettonico che si manifesta a tratti come acciottolato selvaggio, e a tratti come scalinata nel verde.

In ogni caso il percorso è piuttosto impervio e richiede scarponi adeguati e una idonea riserva d'acqua.
È solo nella parte più settentrionale del tracciato che i connotati vegetaziona-

CICLOIDEA – DVF:
IL TEMPIO DEL CICLISMO
Aspettando i Mondiali...

Negozio multimarche specializzato
in biciclette da corsa e mountain-bike
Noleggio - Assistenza accurata
Biciclette da bambini ed elettriche
via Amendola, 38
Loc. La Colonna - PIEVE A NIEVOLE
telefono e fax 0572.952796
Disponibili le maglie
dei Mondiali di Ciclismo

Pane toscano e salato
Pane cotto a legna di Pietrabuona
Pane cotto a legna di Malocchio
il martedì e il sabato
Schiacciate, pizze & dolci
corso Indipendenza, 122
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.30226

li virano verso condizioni di maggior freschezza, prima verso la macchia mediterranea e dopo verso bosco misto di latifoglie.
Verso la località Troppolo l'erica arborea si fa alta e ombreggiante, i castagni si fanno vedere più di frequente e di tanto in tanto un ruscelletto allieta i silenzi estivi rotti di tanto in tanto da un grillo o da un occhio-cotto in canto.
Ci troviamo quindi ad affrontare l'ultimo tratto in discesa in un fresco bosco di castagni e lecci fino ad arrivare nei pressi

del Santuario della Madonna del Monte dove la nuda roccia, incessantemente e fantasiosamente scolpita dall'erosione del vento, mostra strane forme che l'occhio umano interpreta come "l'orsacchiotto", "il cavallo", "l'acquila" e altre figure.
Una vistita al Santurario è d'obbligo. Esso risale al XII secolo e l'atmosfera raccolta si presta per meditazione spirituali e non. Nel romitorio adiacente alla chiesa dimorò San Paolo della Croce nel 1735 e Napoleone Bonaparte rifuggì dalla calura di Portoferraio e dagli occhi indiscreti di chi avrebbe potuto vederlo insieme alla sua amante Maria Walewska nell'estate del 1814.
Dopo una visita al Santuario, dove sarà possibile rifornire la nostra borraccia di ottima e fresca acqua da bere, si può scendere verso Marciana facendo visita alla Fortezza Pisana, costruita probabilmente intorno al 1100 come difesa contro gli attacchi dei Saraceni.
Adesso ci meritiamo di rifocillarsi nelle botteghe del ridente paese di Marciana.

Lunghezza: 11 Km Guadagno elevazione: 810 m
Durata: circa 3 ore ■

Andrea Innocenti
Guida Ambientale Escursionistica
Laurea in **Scienze Naturali**
Escursioni guidate a piedi e in bicicletta in Toscana e in Valdinievole.
Info. e prenotazioni:
Web: http://sites.google.com/site/escursionivaldinievole/
Cell.: +39 328 6173770
E-mail: drusio@yahoo.it

Il ciclismo più bello è il nostro

TAFI: "SIAMO PRONTI, E LA TOSCANA SARÀ STUPENDA"

Di Carlo Alberto Pazienza

Per la prima volta in 91 anni di storia i mondiali di ciclismo percorreranno le strade della Toscana e della Valdinievole. Una sorta di "ritorno a casa" per un figlio prodigo, il ciclismo appunto, che proprio in questa terra ha trovato alcune delle sue storie più preziose. Il tutto, incastonato in una location che tutto il mondo ci invidia: la Toscana, appunto, Regione dei sogni per turisti lontani e vicini provenienti da tutto il globo, pronta a mostrare il suo vestito migliore con i suoi scorsi suggestivi e i suoi percorsi che sanno di storia in ogni sanpietrino, in ogni sasso, in ogni curva. Firenze, Fiesole, Lucca, Pistoia e soprattutto Montecatini saranno le "città del mondiale", gli faranno da cornice sublime, pronte ad incantare il mondo intero con le proprie altruistiche bellezze, la propria storia, i propri percorsi. Un mondiale che proprio della valorizzazione dei territori che attraversa ha voluto fare la propria cifra, la caratteristica più interessante e importante da un punto di vista turistico e culturale. Il mondiale, insomma, ci sta per arrivare addosso. Il mondiale: un evento voluto e atteso da una terra da sempre ritenuta la patria del ciclismo italiano, capace di consegnare alla storia alcuni tra i talenti più cristallini di questo incredibile sport. Ecco: proprio ad uno sportivo abbiamo voluto chiedere "ma che cosa ci dobbiamo aspettare da questo mondiale?". Uno sportivo eccezionale: a poco più di un mese dal via, abbiamo incontrato uno dei simboli dei pedali tricolori, un uomo che grazie alle sue imprese ha portato in alto il nome della Toscana: Andrea Tafi. L'eroe della Parigi-Roubaix 1999 ha fatto parte del Comitato Organizzatore, e ha voluto condividere con noi di Quello che c'è i suoi pensieri in merito al più importante evento sportivo che il nostro paese ospiterà da qui ai prossimi anni.

Andrea Tafi, siamo a meno di due mesi dall'inizio dei mondiali. Per quello che ha avuto modo di vedere, a che punto è l'organizzazione dell'evento anche sotto l'aspetto logistico? *' L'organizzazione sta andando avanti bene, nell'ultimo periodo devo dire che abbiamo lavorato un po' più intensamente. Confesso che negli anni passati forse abbiamo perso un po' di tempo, ma adesso stiamo certamente recuperando e sono convinto che sarà tutto perfetto. Le squadre sono numerose, gli atleti moltissimi: sarà un grande mondiale e per questo tutti noi dobbiamo mettere il massimo dell'impegno affinché si possa svolgere nel migliore dei modi'.*

Una delle critiche mosse al Comitato nei mesi scorsi è stato il ritardo nella programmazione dei cosiddetti eventi collaterali. A che punto siamo in questo senso? *'Stiamo preparando la Gran Fondo Città di Lucca che si svolgerà il 21 settembre. Si tratta di un evento aperto a tutti i cicloamatori e appassionati, in cui ci sarà sia la gara competitiva sia quella non competitiva. Dobbiamo solo definire le ultime cose ma siamo davvero in dirittura d'arrivo'.*

Cosa ci dobbiamo aspettare da questo mondiale?
'Le aspettative sono alte, il nostro territorio offre moltissimo, e vedrete che durante questo mondiale la nostra Toscana si vestirà con l'abito più bello e mostrerà tutto il suo splendore. Di questo ne sono fermamente convinto, così come lo sono tutti quelli che hanno lavorato duramente per portare qui un evento del genere'.

La Valdinievole, lo sappiamo tutti, è da sempre terra di ciclismo, anche di alto livello. Quanto è improntate per il nostro territorio ospitare un' evento di tale portata?
'Direi che è molto importante. Innanzitutto perché non c'è mai stato, e poi perché questo evento potrà essere un veicolo trascinante per i prossimi anni. Farà vedere le nostre realtà, le nostre eccellenze, invogliando turisti e appassionati a tornare nella nostra bellissima regione'.

Cicli GiM

piazza del Santuario, 15
PONTE BUGGIANESE
(Pistoia)
telefono 0572.635381
www.ciclig m.it
infociclig m@gmail.com

Da ex ciclista, come valuta il percorso disegnato? *'Molti atleti sono già venuti a fare il sopralluogo, e a detta di tutti sembra essere un percorso molto impegnativo, che vedrà gli scalatori prevalere sui velocisti. Sarà un mondiale combattuto e competitivo sotto tutti i punti di vista'.*

Cosa ne pensa della squadra azzurra? Può avere buone possibilità di vittoria?
' L'Italia ci tiene in particolar modo a far bene in questo mondiale, anche perché c'è da riscattare il 13° posto ottenuto in Olanda del 2012. Sono convinto che abbiamo le carte in regola per vincerlo. Dalla nostra c'è un Vincenzo Nibali, punta di diamante della squadra azzurra e fresco vincitore dal Giro d'Italia, capace di dare del filo da torcere a tutti gli altri corridori in gara. Non sottovaluterei nemmeno il giovane Moreno Moser, che ha già mostrato il suo talento all'ultimo Tour de France. Credo che la nostra nazionale possa essere all'altezza'.

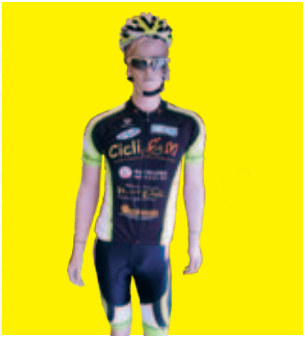
Chi potrebbero essere invece gli avversari più temibili?
'Sicuramente la nazionale colombiana e la nazionale spagnola. Joaquim 'Purito' Rodriguez e Alejandro Valverde sono indubbiamente gli avversari diretti più quotati per la vittoria finale'. ■

Andrea Tafi, l'eroe dell'Inferno del Nord

Di Simone Ballocci

Andrea Tafi, il ciclista che abbiamo scelto di farvi incontrare per raccontarvi i mondiali di ciclismo da dentro, è nato a Fucecchio il 7 maggio 1966. Classificato dagli addetti ai lavori come *passista veloce*, si avvicinò al mondo della bicicletta ad appena dieci anni, quando un compagno di classe delle elementari lo invitò a correre con lui. Nel 1988 diviene professionista e nel 1991 coglie il primo successo di blasone, vincendo il **Giro del Lazio**. Nel 1994 passa alla Mapei, squadra italiana con cui resterà per nove stagioni correndo fianco a fianco con campioni del calibro di *Franco Ballerini* e *Paolo Bettini*. È i suo periodo d'oro: in quei nove anni vince ventidue corse, tra cui il Campionato italiano (nel 1998), il Giro delle Fiandre nel 2002 e, soprattutto, la Parigi-Roubaix, una straclassica nota come "Inferno del nord" che vince nel 1999 e che lo vede terzo nel '96 e secondo nel '97.
All'Inferno del Nord è legato anche il suo addio alle corse: fu proprio dopo l'edizione del 2005 che Andrea decise di appendere la bici al chiodo. Adesso abita in pianta stabile in una delle *capitali del ciclismo toscano*, ovvero Lamporecchio, dove gestisce con profitto un agriturismo. È stato uno dei principali fautori del *sogno* di vedere *in Toscana* i *mondiali di Ciclismo 2013*.

- ASSISTENZA E RIPARAZIONE
- VENDITA BICI PROFESSIONALI
- UOMO / DONNA / BAMBINO
- ACCESSORI DELLE MIGLIORI MARCHE
- NOLEGGIO BICICLETTE



UISP sportpertutti

G.S.D. RUN... DAGI Lenti ma Fieri

con il patrocinio Comune di Buggiano

www.webgraphica.it

15 settembre 2013

ore 9,30

QUELLO CHE C'È mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

organizza la

1ª RUN... DAGIATA

corri con i RUN... DAGI
tra le bellezze di Buggiano
corsa podistica competitiva 13 Km
e non competitiva 7,5 Km

Ristoro di Buggiano Castello

presso il Palazzo Pretorio offerto da

Associazione Culturale Buggiano Castello

FORNO A LEGNA di Buggiano

"Gran Ristoro Finale"

A CURA DEL COMITATO SAGRA DELLA SALSICCIA

SPONSOR TECNICI

CIONI SPORT *Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979*

DIADORA

IN COLLABORAZIONE CON

AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA AV3

CONAD

SAN MARCO LITOTIPO tipografia

MONTEPREMI A CURA DI:

***Tabaccheria Pieri**, Bargilli Cialde Montecatini, Grotta Giusti, Mariani Wellness Centro Nuoto Valdinievole, Gallery Shop Severi, Ristorante Il Fornello, Caffè Maraviglia/Chelotti, Ristorante Lucignolo, Ristorante Da Caino, Pizzeria Il Buongustaio, Kapuziener Bierstübe, Ristorante Bellavista, Parrucchieri Gemini, Parrucchieri Art Kapelli, Centro Estetico Evaluna, Sole e Luna Creation, Enoteca Recanto, Trattoria Antico Colle, Forno di Buggiano, Minigolf, Ristorante Il Tulipano Nero, Luca Piattelli Marginone, Azienda Agricola Bonelli, Ristorante Osteria Il Maialetto, Dolce Forno di Simona a Santa Maria, Officina Garage Sprint, Conad di Altopascio.*

ISCRIZIONI: Competitivi € 4,00
Non competitivi € 2,00

A tutti i partecipanti sarà consegnato "un pacco gara." Sono disponibili cartellini a 1,00 € per i non competitivi senza diritto al pacco gara.
Le iscrizioni si ricevono fino al giorno stesso della gara, termine max le ore 9,00.
Le iscrizioni si possono effettuare anche anticipatamente al giorno della gara presso:

Cioni Sport
via Francesca Vecchia, 2 UZZANO
Redazione "Quello Che C'e'
Via Ponte Buggianese, 1 BUGGIANO
Le iscrizioni per le società termineranno alle ore 22 del sabato 14/09/2013.
Per la classifica vengono considerate le liste consegnate anche domenica mattina.

RITROVO: dalle 7,45 presso la Chiesa di Santa Maria in Selva località Santa Maria, BORGO A BUGGIANO (Pistoia).

PARTENZA: Corsa Competitiva e non competitiva ore 9,30 davanti **al palazzo di Bellavista,** Santa Maria, BUGGIANO.

Possono partecipare alla manifestazione tutti gli atleti tesserati U.I.S.P, enti di promozione, FIDAL e FIDAL Amatori. Al momento delle iscrizioni le società devono presentare l'elenco dei propri atleti su carta intestata e firmata dal responsabile. I singoli devono presentare tesserino assicurativo o certificato medico.
Le iscrizioni di squadra possono essere inviate per email a *info@rundagi.it* o per fax a 0572319112.

La gara sarà curata dal gruppo giudici U.I.S.P.
Per quanto non contemplato nel presente regolamento, vige il regolamento U.S.I.P
Il comitato organizzatore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose,prima, durante,e dopo la manifestazione.
A discrezione dei giudici possono essere tolti dall'ordine di arrivo cartellini incompleti o non leggibili.

NB: IL PERCORSO E' APERTO AL TRAFFICO; RISPETTARE IL CODICE DELLA STRADA.

Verranno premiate le Prime 5 Società, con il maggior numero di iscritti. Alla 1° classificata, 1° Trofeo Quello Che C'è.

PREMI:
30 assoluti uomini | 15 veterani uomini
5 argento uomini | 10 assolute donne
5 veterane donne

Training Consultant www.fulviomassini.com

sarà estratto a sorte un "TRAINING HOLIDAYS" del *valore di **€ 270,00** offerto da* **TRAINING CONSULTANT.**

1° Trofeo

QUELLO CHE C'È

INFO Per info, iscrizioni, e regolamento
www.run...dagi.it *info@rundagi.it*
328.5817785 | 329.0519646
348.3338022 | 339.5876612

A cura di Carlo Alberto Pazienza"

Calcio a 7, Equilibrio Hair Cake Europa si aggiudica la Murialdo Cup

Si è chiusa con il trionfo di Equilibrio Hair Cake Europa la prima edizione della Murialdo Cup – Memorial Don Giuseppe Giaccone, torneo di calcio a 7 organizzato dal Montecatinimurialdo. Nella finalissima la squadra di Duilio Cassetti e dei fratelli Panichi ha superato la resistenza di R.M.G. con un secco 2-0 firmato Bertolucci e Simoncini. Terza piazza per Circolo Le Case che si è aggiudicata la finalina di consolazione battendo Vamos (2-1). Passando ai premi individuali, la giuria del torneo ha deciso di consegnare il premio di miglior giocatore a Cristiano Spinelli di Equilibrio e a Pasquale Peluso di R.M.G. I Galattici si sono consolati con il premio di miglior portiere, ricevuto da Patrizio Incerpi, e col trofeo di capocannoniere consegnato a Luigi Candeloro per le sue 12 reti.

Calcio a 11, al Bramalegno Capanna la prima del torneo dei Rioni di Chiesina

La prima edizione del torneo dei Rioni di Chiesina Uzzanese ha visto il successo del quartiere Bramalegno Capanna. A decidere la finalissima contro Lama Molin Nuovo, disputata sullo storico campo cittadino davanti a quasi 300 persone, le reti di Quiriconi (doppietta) e di Accardi siglate nella ripresa dopo un primo tempo giocato sul filo dell'equilibrio. Alle premiazioni di rito il sindaco Borgioli e il vicesindaco Berti hanno consegnato il trofeo nelle mani del capitano bianco azzurro Puccinelli. Da segnalare inoltre la simpatica iniziativa delle consegna delle targhe a ogni rione partecipante da parte di Giuseppe Cannone, titolare del bar tabacchi Chiesina "Barrino", e il rinfresco offerto a fine gara dal Panificio Ferrarese.

Podismo, alla 'Passeggiata fra gli olivi e la collina': vincono Jilali Jamali e Chiara Giangrandi

Parla marocchino la prima edizione della "Passeggiata fra gli olivi e la collina", evento organizzato dal Gruppo Podistico

segue a pagina 158

Massa e Cozzile assieme all'associazione "L' olivo e dintorni". Sul percorso competitivo di 7 km ad imporsi è stato in 24'28" il marocchino Jilali Jamali (Parco Alpi Apuane), che ha messo alle sue spalle Andrea Gesi (Team Cellfod) e Andrea Giovannelli (Virtus Lucca). Fra i Veterani podio più alto a Maurizio Lorenzetti (la Galla Pontedera) che ha coperto la distanza in 27'03", mentre negli Argento il più forte di tutti è stato Franco Dami (Silvano Fedi Pistoia) che ha chiuso la sua corsa in in 29'10".
La gara femminile ha visto il dominio di Chiara Giangrandi (Parco Alpi Apuane) che i 7 chilometri li ha corsi in 29'14", ben 3'15" meglio rispetto a Barbara Martini (Casa Culturale San Miniato Basso) e 5'32" di Tiziana Dami (Silvano Fedi Pistoia). Chiudiamo con la graduatoria per società,
vinta dalla Podistica Fattori Quarrata con ben 11 iscritti.

Tennis, Arcucci e Arnaldi vincono la seconda tappa del Circuito Mediolanum

Sono il montecatinese Cristian Arcucci e la fiorentina Elena Arnaldi i trionfatori della seconda tappa del Circuito Banca Mediolanum, il torneo di terza categoria limitato 3.4 organizzato dallo Sporting Club Montecatini-Madras in collaborazione con il negozio sportivo Doctor Tennis. Nella finale maschile Arcucci ha avuto la meglio del lucchese Andrea Del Vaso in una gara combattuta e ricca di colpi spettacolari.
Al femminile invece la montecatinese Aurora Lisi, testa di serie numero uno in virtù della migliore classifica, non è riuscita a contrastare la grande esperienza della fiorentina Elena Arnaldi.
Questo mese il circuito vedrà la sua conclusione con la tappa al Circolo Tennis Apua di Marina di Pietrasanta.

Carlo Franceschi presidente del GS Mastromarco

MASTROMARCO - A meno di un mese dalla scomparsa del Presidente storico Bruno Malucchi, il GS Mastromarco ha scelto nell'attuale diesse Carlo Franceschi, il legittimo successore. Una scelta maturata all'insegna della continuità dell'opera tracciata e perseguita da una figura carismatica qual era appunto il compianto Presidente, insieme al quale il neo dirigente Franceschi ha vissuto interamente la propria evoluzione sportiva. Prima come atleta, conquistando agli inizi degli anni '60 il titolo di campione italiano della categoria allievi. Poi come direttore sportivo, guidando sull'ammiraglia e avviando al professionismo corridori del calibro di Vincenzo Nibali, Damiano Caruso, Mirko Selvaggi, Riccardo Chiarini ed Eros Capecchi. ■

PUNTOCOPPE

di Anna Bartolini

Premiazioni sportive, coppe, medaglie e targhe, incisioni di ogni tipo

Punto Coppe di Bartolini Anna, da **26 anni** al fianco di privati, società sportive, comuni e associazioni, per rendere indimenticabili i momenti importanti della vita, dello sport e dell'attività professionale. Coppe, trofei, medaglie, targhe, gagliardetti, bandiere, articoli promozionali e incisioni di ogni tipo: un vero e proprio punto di riferimento per rendere speciale ogni evento!

PuntoCoppe di Anna Bartolini
Via Francesca, 41 ALBERGHI DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.452894
e-mail: anna.bartolini1@virgilio.it www.puntocoppe.it

ASSOCIAZIONE NUOTO

VALDINIEVOLE

MONSUMMANO TERME
LARCIANO LAMPORECCHIO

FIN ScuolaNuoto FEDERALE

Piscine Comunali Monsummano Terme
piazza Sandro Pertini, 11
tel. 0572952255

Piscine Intercomunali Larciano-Lamporecchio
via Marconi 878c loc. Centocampi
tel. 057381506

PROSEGUI LA TUA ESTATE CON NOI!!!

...e intanto non dimenticare che...

LUNEDI 19 AGOSTO

APRONO LE ISCRIZIONI

ai corsi per tutte le nostre attività invernali di nuoto e fitness in acqua

CHIEDICI L'AMICIZIA SU FACEBOOK A:
Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano Terme
Nuoto Valdinievole Piscine Larciano Lamporecchio

SCRIVICI A: info@nuotovaldinievole.it
VAI SUL NOSTRO SITO: www.nuotovaldinievole.it

Ecco la pagina che, considerando il periodo, chiamerei "da spiaggia" curata e seguita dal nostro podista Audax, di cui ora sveliamo il nome: è il pesciatino Riccardo Bianchi.
Buon divertimento!

PASSA IL TEMPO
con Quello Che C'è

a cura di Audax

INDOVINA INDOVINELLO
CHI FA L'UOVO NEL CESTELLO

Quanto fa la metà di due terzi di tre quarti di quattro quinti di cinque sesti di sei settimi di sette ottavi di otto noni di nove decimi di 1000?

Se una gallina e mezza fa un uovo e mezzo in un giorno e mezzo, quante uova fanno tre galline in otto giorni?

Una lumaca deve raggiungere la cima di un muro alto 7 metri e decide di scalarlo verticalmente. Se un giorno scala 4 metri e di notte scende di 3, in quanti giorni riuscirà ad arrivare sulla cima?

Fra due ore mancherebbe la metà del tempo per arrivare a mezzanotte, che resterebbe fra un ora. Che ore sono?

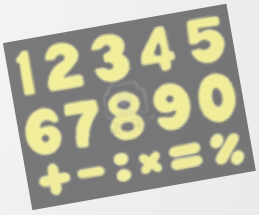
Un orologio va avanti di 4 minuti ogni 24 ore. Se segna le 7,30, alle 7,30 del mattino, quanto sarà avanti a mezzogiorno dello stesso giorno?

Se un mattone pesa un chilogrammo più mezzo mattone, quanto pesa un mattone?

Ci sono due contadini: Mario e Franco. Ognuno dei due ha un certo numero di mucche. Se Mario da una mucca a Franco, allora Franco ne avrà il doppio di quelle di Mario; se invece Franco da una mucca a Mario, avranno entrambi lo stesso numero di mucche. Quante mucche hanno inizialmente Mario e Franco?

In una scatola contenente 154 palline ci sono 3 palline bianche meno di quelle rosse, ma 5 palline bianche più di quelle verdi. Se tutte le palline sono rosse, bianche o verdi, quante palline rosse ci sono?

	2					4		5
			5			3	8	
3				7				2
	8	4			2		3	
			9					1
		5						
			7	3	8	2	1	
4		8						
						7	6	



LE SOLUZIONI LE TROVATE SUL SITO
WWW.QUELLOCHECE.COM CLICCA SUL LINK

SOLUZIONE PAGINA PASSA IL TEMPO CON QUELLO CHE C'È

A CACCIA DI PICCOLI TESORI

6,13,20,27 agosto

Mercantico
Mercatino serale di antiquariato

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Piazza Ettore Alpi
Quando: 6,13,20,27 agosto
Per info: Tel. 055.8046124 – 338.1155766
E come ogni anno, durante le calde serate estive, appuntamento fisso con il mercatino dell'antiquariato e cose vecchie che anima il caratteristico borgo dalle ore 18 in poi. Se il caldo attanaglia, una scusa in più per una rigenerante passeggiata rinfrescante in montagna.

10-11 agosto

Mercatini della Montagna Pistoiese a Le Regine – Abetone

Dove: San Marcello Pistoiese (PT)
Loc. Gavinana
Quando: 10-11 agosto
Per info: mostremercato@virgilio.it
Tel.339.5423347-338.1512479
Mercatino di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, artigianato ed opere del proprio ingegno

10-21 agosto

XXIV edizione Mostra Nazionale dell'Antiquariato di Sarzana

Dove: Sarzana (SP) – Fortezza Firmafede
Quando: 10-21 agosto
Per info: www.sarzanaantiquariato.it
info@rescomunicazioni.it Tel. 0187.622990
Un appuntamento che si rinnova nel tempo rafforzando il legame storico con la tradizione antiquaria della città di Sarzana. La Mostra articolata sui tre piani della prestigiosa sede proseguirà gli allestimenti nell'androne e nell´area esterna del padiglione "Fiorella Carelli Carozzi" nella P.zza d'Armi. Professionalità, ricerca e autenticità sono alla base della selezione degli espositori, curata dall´Associazione Antiquari Sarzanesi e dall'Organizzazione, che insieme alla nobile location, allo studio degli allestimenti, alla cura dell'accoglienza del personale, fanno sì che la Mostra Nazionale dell'Antiquariato resti un appuntamento consolidato per appassionati e esperti del settore.Originale ed innovativa, è confermata anche quest'anno la IIª edizione della collaterale rivolta al design, che coinvolge marchi prestigiosi.

11 agosto

Hobby Senio

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI) - Centro storico
Quando: 11 agosto
Per info: Tel. 055.8046124 – 338.1155766
Fiera di Hobbistica, Antiquariato e Mostra-Scambio. Appuntamento estivo irrinunciabile per chi ricerca negli oggetti tradizioni passate, per chi inventa con la fantasia e la manualità e per chi raccoglie "scampoli di storia" attraverso gli oggetti più disparati.

11,18,25 agosto

Mercatini della Montagna Pistoiese a Gavinana

Dove: San Marcello Pistoiese (PT)
Loc. Gavinana
Quando: 11,18,25 agosto
Per info: mostremercato@virgilio.it
Tel.339.5423347-338.1512479
Mercatino di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, artigianato ed opere del proprio ingegno.

13-18 agosto

Follie d'Altri Tempi Notti di Santa Maria

Dove: Camaiore (LU) – Centro storico
Quando: 13-18 agosto
Per info: www.folliedaltritempoi.it
info@versiliainfo.com Tel. 0584.617766
Tradizionale fiera di antiquariato, modernariato, vintage e collezionismo. Una novità di quest'anno è il cosiddetto "Arco degli straccioni", che rappresenta sia l'ingresso ufficiale alle Follie, che il tratto di unione con il settore gastronomico, il ristorante "Antichi Sapori" gestito dal Parroco Don Damiano presso l'oratorio "Il Colosseo". La Piazza San Bernardino ospita il palco dove ogni sera, dal 13 al 18 agosto (compresi), si esibiscono artisti diversi, che offrono ai visitatori spettacoli di ballo, di musica dal vivo e di teatro. L'area di Piazza Rivellino, poi, è riservata ai bambini che vorranno allestire il proprio "banchettino di bric-a-brac".

14-17 agosto

Fiera dell'Artigianato e dei Prodotti Montani

Dove: Abetone (PT)
Quando: 14-17 agosto
Per info: mostremercato@virgilio.it
Tel.339.5423347-338.1512479
Prodotti tipici, articoli di artigianato, ceramiche, cuscini, libri, quadri, mobili, arredi per la casa, oggettistica, bigiotteria, articoli di ferramenta e prodotti tipici della montagna per abbinare al fresco e alle bellezze paesaggistiche del verde dell'Abetone lo shopping all'aria aperta.

14,17,24 e 31 agosto

Mercatini della Montagna Pistoiese a Maresca

Dove: Maresca (PT)
Quando: 14,17,24 e 31 agosto
Per info: mostremercato@virgilio.it
Tel.339.5423347-338.1512479
Mercatino di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, artigianato ed opere del proprio ingegno.

24 agosto-8 settembre

51ª Edizione Cortona Antiquaria

Dove: Cortona (AR) – Palazzo Vagnotti
Quando: 24 agosto-8 settembre
Per info: www.cortonantiquaria.it
info@cortonantiquaria.it Tel. 055.2638571
Un evento di grande valore per il mercato antiquario italiano ed una longevità straordinaria che la pone tra gli appuntamenti più prestigiosi d'Europa. Un appuntamento obbligato ed atteso per gli appassionati dell'antico e dell'antiquariato, unico nel suo genere, che si caratterizza per l'esclusiva capacità di coniugare felicemente il fascino specialistico delle opere di antiquariato a eventi mondani e più "leggeri". Dalle mostre collaterali alle rarità esclusive, dagli approfondimenti alle conversazioni d'autore, fino al prestigioso Premio Cortonantiquaria che ogni anno si conferisce a personaggi della cultura.

24-25 agosto

Mercanti per caso Il mercatino delle carabattole on the beach

Dove: Viareggio (LU) – Stabilimento "Balena 2000", passeggiata di Viareggio
Quando: 24-25 agosto
Per info: www.mercantipercaso.com
segreterialuccain@gmail.com
Tel. 333.1606368 – 328.6558141
Edizione straordinaria presso la terrazza a mare dello Stabilimento Balneare "Balena 2000" sulla passeggiata di Viareggio. Contro la crisi e gli sprechi…partecipa anche tu alla manifestazione improvvisandoti "Mercante per

caso" e dai nuova vita ai tuoi oggetti non più utilizzati, mettendoli in vendita o scambiandoli con altri

28 agosto-1 settembre

MAZE - Mostra dell'Artigianato del Mugello e della Val di Sieve

Dove: Vicchio (FI)
Quando: 28 agosto-1 settembre
Per info: www.mazemugello.it
Tel. 055.8953651

La Mostra si propone di promuovere la cultura artigianale, valorizzare la qualità dei prodotti e presentare le ricchezze del territorio del Mugello e della Val di Sieve. Per questo motivo è allestita nel centro di Vicchio e si svolge in concomitanza con la Fiera Calda e un ricco calendario di eventi: feste, concerti, raduni, mercatini, stand gastronomici e per finire spettacolo pirotecnico sul lago di Montelleri. La Maze è dedicata ai talenti, alle botteghe di antica tradizione e ai giovani che oggi si avvicinano all'artigianato creativo: tappezzieri, falegnami, restauratori, intagliatori, bronzisti, ceramisti, decoratori, vetrai, ricamatrici, pellettieri, pittori, orafi e tanti altri.

1 settembre

Mercatino dell'Antiquariato a Montecatini Terme

Dove: Montecatini Terme (PT)
Piazza XX Settembre
Quando: 1 settembre
Per info: Tel. 0572.95721 0572.904266 – 0573.92771 - 0573.99151

Appuntamento ormai fisso ogni prima domenica del mese con bancarelle di antiquariato, mobili antichi, stampe, libri, fumetti, pizzi, merletti, oggetti d'epoca. Organizzato da Anva Confesercenti e Fiva Confcommercio con la collaborazione di Cat Confesercenti e Cat Confcommercio, con il patrocinio del Comune di Montecatini Terme ■

L'angolo dei Poeti

"Il Giocatore"

di Stefano Alfonso

Unghie d'avorio bruciato
su dita ingiallite, riflessive.

Rughe di troppe scommesse:
tagli, segni di fumosa espressione.

Occhi fermi, stanchi, di ghiaccio
e nella manica sempre lo stesso Jolly
che da troppo non ride

inviate le vostre poesie all'indirizzo
paola@quellochece.com.

Il più grande periodico di eventi della Toscana

QUELLO CHE C'È
mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

La rivista più letta in Valdinievole.

Oltre 10.000 contatti mensili sul nostro portale web.

Vuoi essere visibile?
Vuoi farti conoscere?
CONTATTACI

www.quellochece.com
0572.33555

agosto 2013, n° 8 anno XI registrazione Tribunale di Pistoia al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici. Periodico Mensile a Distribuzione Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese, 1C/1D Buggiano (Pistoia) tel. 0572.33555 info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile: Simone Ballocci direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci, Chiara Torrigiani, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Joselia Pisano, Matteo Melani, Carlo Alberto Pazienza.

Hanno collaborato: Denise Spadoni, Paola Olmi, Francesca Micheli, Maurizio Papalini, Spicciani Sara, Claudio Bechini, Francesco Salani,Dj Gigi, Marta Tesi, Andrea Innocenti, Massimiliano Natali, Marco Santoni,Massimiliano Brogelli, Riccardo Bianchi, Francesca Masotti, Yuri Martone.

Grafica e impaginazione: WEBGRAPHICA.IT

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI VARIAZIONE/CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

QUELLO CHE C'È mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

www.quellochece.com

Cerchi soluzioni per costruire con cartongesso?

BigMat
www.bigmat.it
CONSIGLI PROFESSIONALI E MATERIALI EDILI
CARALLI

Vieni a trovarci in rivendita!

Cerchi l'attrezzo giusto?

BigMat
www.bigmat.it
CONSIGLI PROFESSIONALI E MATERIALI EDILI
CARALLI

Da noi noleggi quello che ti serve!

Via F.lli Rosselli, 8 - MASSA E COZZILE (PT)
Tel. 0572 79338

Pieri

Tabaccheria Ricevitoria Edicola

STOP

ALLA FILA ALLO SPORTELLO

AGOSTO...?... APERTI PER FERIE!!!

Servizi Postali

Poste & Tabacchi

EVITA LA FILA

DA OGGI PUOI FARE LA MAGGIOR PARTE DELLE COSE CHE FARESTI ALLE POSTE DIRETTAMENTE ALLA TABACCHERIA PIERI

- PRIORITARIE
- SPEDIZIONE ASSICURATA
- PAGAMENTO BOLLETTINI
- CORRIERE ESPRESSO NAZIONALE
- RACCOMANDATE SEMPLICI & A/R

BETTER E LOTTOMATICA. PUOI SCOMMETTERE! SCOMMESSE SPORTIVE

10 LOTTO

GIOCO DEL LOTTO

SuperEnalotto

Totocalcio

Totogol

Vinci per la vita WinforLife!

Gratta e vinci!

18+ IL GIOCO È VIETATO AI MINORI DI 18 ANNI

a-ms

Consulta il Regolamento di gioco e le probabilità di vincita sul sito www.aams.gov.it o presso la tabaccheria

Via Cividale ang. via Tripoli
Montecatini Terme (PT) tel. 0572.74811

DAL MARTEDÌ AL SABATO continuato 7.30 - 23.00
LA DOMENICA 7.30 - 13.00 e 15.30 - 23.00.