

www.quellochece.com

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

agosto 2011
copia gratuita

ma che
cos'è la

felicità?

alla scoperta dello stato d'animo
più incomprensibile del mondo



estate
ALLA
RICERCA
DELL'ARIA
BUONA

divertirsi di più
21 PAGINE (VERE)
DI EVENTI, SAGRE,
MANIFESTAZIONI,
VITA E BUONUMORE

salute
UNA RUBRICA
PIÙ RICCA PER
STARE SEMPRE
MEGLIO


QUELLO CHE C'È lo trovi a: Pistoia, Montecatini Terme, Monsummano Terme, Pieve a Nievole, Pescia, Borgo a Buggiano, Chiesina Uzzanese, Massa e Cozzile, Ponte Buggianese, Uzzano, Larciano, Lamporecchio, Montale, Fucecchio, Altopascio, Porcari, Capannori, Montecatoli.

Consorzio Bonifica Padule di Fucecchio



Dieci milioni di euro alle imprese agricole

Il Consorzio Padule di Fucecchio è un campione nazionale

 tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Sono stati di quasi dieci milioni di euro i lavori che il Consorzio Padule di Fucecchio ha affidato alle imprese agricole dal '98 a oggi. In totale dieci cooperative e 210 coltivatori diretti. Una cifra che fa dell'ente di bonifica un esempio per tutti i consorzi italiani, come è emerso nel recente convegno che si è tenuto al Palagio di Pescia. "In base a questi dati possiamo dire - ha spiegato Anna Maria Martuccelli, direttore generale dell'Anbi, l'associazione nazionale delle bonifiche e irrigazioni - che il Consorzio Padule di Fucecchio è quello che più di tutti in Italia ha avuto buoni risultati nell'impiego dei coltivatori diretti e degli imprenditori agricoli nella difesa del suolo, grazie a questa preziosa legge di orientamento che snellisce la burocrazia e favorisce la partecipazione diretta degli utenti all'amministrazione della tutela del suolo e la gestione delle acque". "Noi affidando alcuni lavori di manutenzione ai coltivatori diretti - ha detto il commissario del Consorzio

Gino Biondi - pensiamo di aver ottenuto ottimi risultati. Però abbiamo voluto far parlare direttamente loro per avere anche suggerimenti e consigli per migliorare ulteriormente gli interventi sul territorio". Il Consorzio del Padule di Fucecchio è stato il primo, alla fine degli anni '90, ad avvalersi della collaborazione dei coltivatori diretti, specialmente negli interventi idraulico-forestali in montagna, quando l'ente di bonifica allargò il suo bacino di competenza. "All'inizio - ha ricordato il direttore generale dell'ente Franco Fambrini - non fu facile trovare degli agricoltori, c'era un po' di diffidenza e il lavoro non si presentava facile: il territorio era abbandonato da diversi decenni e intorno ai corsi d'acqua c'era un'autentica jungla con tanto di discariche abusive. Alla fine però i risultati si sono visti, gli agricoltori non solo hanno ripulito i corsi d'acqua, ma hanno anche riaperto vecchi sentieri, ora utilizzati da residenti e turisti. Il lavoro dei coltivatori diretti è prezioso non solo in montagna,

ma anche nei tratti urbani, nei percorsi trekking e in un ambiente delicato come il Padule di Fucecchio". Ci sono stati anche le testimonianze degli agricoltori che quotidianamente effettuano i lavori per il Consorzio come Marco Pagni di Uzzano e Michela Nieri di Monsummano. Entrambi hanno sottolineato l'importanza di avere un'integrazione del reddito in un periodo di crisi del settore. Durante i lavori del convegno il commissario Gino Biondi ha consegnato i tradizionali premi agli "Amici della bonifica". In questa edizione sono andati al direttore generale dell'Anbi Anna Maria Martuccelli, il sindaco di Pescia Roberta Marchi, l'assessore provinciale Mauro Mari, l'ex dirigente della Regione Toscana Edoardo Fornaciari, Riccardo Andreini della Coldiretti, Sandro Orlandini della Cia e Fabrizio Stelluto, responsabile comunicazione dell'Anbi.



GAVAZZI MAURO S.r.l.

L'impresa Gavazzi nasce nel 1949 per volere di Mauro Gavazzi, sin dall'inizio si specializza nella realizzazione di opere di urbanizzazione, lavori di scavo, movimento terra e trasporti conto terzi.



azienda certificata



GAVAZZI MAURO SRL - LAVORI EDILI E STRADALI

via Folonica, 146/b - 51039 Quarrata (Pistoia) tel 0573.72426 fax. 0573.779014
www.gavazzimauroimpresa.com info@gavazzimauroimpresa.com

la pagina delle **parole**

Il Don Chisciotte – l'Editoriale del Direttore
Si può, e si deve



Questo mese, in questo mio piccolo spazio, voglio **parlare di me**. Io ho 28 anni, quindi, sono un **giovane**. Fin dalle medie sognavo di fare il **giornalista**. Quindi, sono un **segnatore** e un **idealista**. All'università ho dato fondo al sogno, iscrivendomi a Scienze della Comunicazione (anche se tutti la chiamavano *Scienze della Disoccupazione*). Nel mentre che studiavo, ho conosciuto una ragazza eccezionale. Ora, quella ragazza è mia **moglie**, ed abbiamo due **splendori** di cinque e quasi due anni. Quindi, sono anche un **marito** e un **padre**. Che si barcamena. Che lavora. E che, soprattutto,

contribuisce ai suoi sogni con **queste pagine**, addirittura come **direttore**, dopo essersi iscritto all'Ordine dei Giornalisti nel 2005. Il tutto, senza muovermi dalla mia **Valdinievole**. Quindi, perché? Perché lo scrivo e lo racconto? Semplicemente per dire, a tutti, col cuore idealista in mano, che **sognare si può**. Anche qui. Anche oggi. Anche in Italia. Sognare si può, e si **deve**. E lo si può fare in due. Come due siamo io e mia moglie. Anzi, si può e si deve pure in quattro: anche gli splendori vanno contati. Sognare si può, anzi, si **deve** soprattutto **per loro**. E un po' **per noi**, per la nostra **generazione**, alla quale stanno cercando di negare **tutto**. Ebbene, **generazione: sognare si può, e si deve**. Senza farsi prendere in giro. Soprattutto per scoprire di saperlo ancora fare...

Simone Ballocci – Dir.

Perché un giornale – L'editoriale dell'editore **Quanto è bello Agosto!**

Ogni mese che passa è una vera e propria **scoperta**, una **sorpresa che non finisce mai di stupirmi**, perché grazie a "Quello che c'è" e ai tanti eventi fulcro del nostro periodico mi rendo conto di **quante siano le persone** che lavorano ogni giorno per tramandare, di generazione in generazione, la **passione** per il tempo passato e mantenere vive le **tradizioni** e la cultura del nostro bel Paese. Un Paese, il nostro, ricco di storia e di tante persone piene di voglia di fare, che dedicano una parte della loro vita a qualcosa che va **al di là della quotidianità** e della semplice necessità. Divertirsi, sorridere, cercare un angolo di **serenità**, anche nel caos più totale, è davvero una **necessità**, un impegno che dobbiamo assumere per cercare la felicità e anche per fare felici gli altri. Un po' come quando facciamo un regalo: deve piacere a chi lo riceve, **ma anche a noi!**



Agosto è il mese della voglia e della necessità, anche fisiologica, **di staccare la spina**: ed è proprio per questo motivo che ancora una volta e sempre di più voglio ringraziare tutti coloro che in questo caldo mese estivo lavorano senza sosta per soddisfare questa esigenza, per **strapparci un sorriso**, per rispondere alla nostra voglia di divertimento e di "evasione". E vedrete, sfogliando il nostro giornale, **quanti sono!** Un vero e proprio **mare di... eventi**.

Guido Barlocco – Edit.

News e approfondimenti

- 6 Free flash – notizie in libertà
- 8 Good Flash – l'aria fresca delle buone notizie
- 10 Storia di copertina – Ma che cos'è la felicità?

Amo il mio territorio

- 14 Speciale Outdoor
- 38 Alla scoperta dell'orgoglio
- 41 Facciamo rivivere piazza Ricasoli

Speciali

- 15 Alla ricerca dell'aria buona

Bouquet d'eventi

- 21 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Terzo millennio – rubrica di futuro

- 42 Ti trovo su Google?

Di sole ce n'è uno solo – rubrica per l'ambiente

- 44 Aziende al servizio del nostro avvenire

Il Rombo dei Motori

- 48 La nostra rubrica di auto e moto
- 48 Il piano estivo della PolStrada

Un amico comune in Comune

- 51 Comune di Buggiano
- 53 Comune di Monsummano Terme

Le terre del Sapore

- 40 La Baviera a casa
- 60 Le verdure di Pistoia
- 61 La primizia del mese: il Cocomero
- 61 Il Lardo di Colonnata
- 62 Feste e sagre buone da mangiare

Sì, viaggiare...

- 55 I Viaggi di Franca

L'appetito vien mangiando

- 58 Guida ai migliori ristoranti della zona

Una mela al mese... rubrica di salute

- 68 Il Kinesio Taping, prima parte
- 69 L'autoprotesi: le precauzioni pro-udito
- 70 La Psicologa
- 70 La Dietista
- 71 La Logopedista
- 71 La Avvocato

Non è vero che siamo soli – la rubrica per la Famiglia

- 74 Un tesoro d'Asilo

Gli uomini del fare

- 75 Idee e aiuti per la casa

Speciale Impresa

- 79 Lo spazio di Unimpresa

Il cibo dell'anima – rubrica d'arte

- 80 Le più belle mostre sul nostro territorio
- 81 I libri più cool dell'estate

Tutto a portata di mano

- 83 Numeri, informazioni, dati:
una pagina da strappare e mettere nel portafoglio

Imparare per volersi migliori

- 86 La nostra rubrica sulla formazione

Mi voglio bene

- 89 Benessere e salute

La macchina perfetta – rubrica di sport

- 93 Associazione Nuoto Valdinievole
- 96 Run...dagi

L'occasione – i mercati

- 97 Le Fiere e le Feste-Mercato di Maggio

CARALLI

TUTTO PER L'EDILIZIA

idrosanitari - caminetti - pavimenti - rivestimenti



APERTO TUTTO IL MESE DI AGOSTO



MASSA E COZZILE (Pistoia)

via FRATELLI ROSSELLI, 8 - LOC TRAVERSAGNA

tel. 0572.79338 (4 linee r.a.) - fax 0572.911659

www.carallisrl.it

info@carallisrl.it

free flash

notizie in libertà

A Prato gli animali vanno in casa di riposo

Accordo per sostenere i padroni

Il Comune di Prato ha accolto la proposta, diffusa via Facebook, dell'assessore ai diritti degli animali Dante Mondanelli: cani, gatti ed altri animali domestici potranno seguire i padroni ricoverati nelle case di riposo e negli hospice di Prato.

Lo stesso assessore Mondanelli ed i presidenti delle commissioni per gli affari generali e delle politiche sociali, Gianluca Bancelli e Roberto Baldi, hanno presentato il nuovo Regolamento Comunale per la tutela ed il benessere degli animali.

L'obiettivo è "favorire l'accesso degli animali d'affezione nelle strutture socio-sanitarie insieme ai loro padroni e diffondere la pet-teraphy" nelle strutture di cura in cui la presenza degli amici a quattro zampe può alleviare le patologie".

Sarà "un'operazione a costo zero per il Comune" ha spiegato Mondanelli, che, compatibilmente con il rispetto delle norme igienico-sanitarie, attraverso gli uffici competenti e la Società della Salute, intende prevedere gli adeguamenti strutturali o di arredo necessari all'accoglienza degli animali nelle case di riposo e in futuro anche negli hospice. *Poter avere con sé il proprio animale è molto importante per gli anziani e per chi è nella fase terminale della propria vita".*



Riccardo Poli, direttore della Società della Salute, ha detto: "Il favorire l'accesso alle Rsa degli animali di affezione può diventare un requisito di qualità. E' necessario che le strutture si adeguino per ospitare questi amici a quattro zampe. Dovranno rispettare dei requisiti che si potranno indicare insieme all'ufficio igiene".

Consentire l'accesso a cani e gatti nelle strutture permetterà di evitare le separazioni forzate tra padroni ed animali e, inoltre, la possibilità di avere accanto a sé il proprio animale domestico, se non consente certo guarigioni miracolose, almeno potrà rendere meno duro il periodo di ricovero.

Andrea Marchetti

Una linea bipartisan

A Livorno Pdl e Sel vanno in bus insieme

A Livorno non potranno più dire che i propri politici non riescono a far niente insieme. Il consigliere comunale Pdl Roberto Russo, infatti, e l'assessore alla mobilità Maurizio Bettini (Sel) si sono seduti insieme sulla linea E della città labronica che collega la località "La Leccia" direttamente col mare. Il tutto per promuoverne l'utilizzo, visto che la linea è sperimentale e per i primi giorni non aveva incontrato i favori del pubblico. Eccoli, quindi, seduti insieme sull'autobus conversare amabilmente tra loro e con i tanti cittadini che hanno voluto seguire il loro esempio. Segno che un po' di comune civiltà, volendo, si trova.

Renzi + Michelangelo = Referendum

Il primo cittadino fiorentino vuol fare la facciata di San Lorenzo

Renzi vuole rispolverare Michelangelo passando attraverso un referendum. Ovvero: il Sindaco di Firenze ha presentato l'idea di costruire la facciata in marmo della basilica di San Lorenzo, nel capoluogo toscano, così come progettata dal genio nel lontanissimo 1515, e mai realizzata. L'idea, inserita nel masterplan della ristrutturazione di tutto il centralissimo quartiere di San Lorenzo, dipenderà dall'ingresso nell'opera



di capitali privati, e potrebbe essere oggetto, così come ipotizzato dallo stesso primo cittadino, di una consultazione referendaria tra i cittadini.

Loro non ne hanno neanche sentito parlare

Il 70% degli studenti toscani non sa di via dei Georgofili

Il 70% degli studenti toscani non ha neanche mai sentito parlare di via dei Georgofili, a Firenze. È una delle ferite più sanguinanti della nostra Regione, e non ne sanno niente. Ecco cosa emerge da uno studio condotto da "Libera" su 759 studenti toscani di 23 diversi



istituti: semplicemente, non ne hanno idea. Eppure, nella notte tra il 26 e il 27 maggio del 1993 via dei Georgofili esplose. Eppure, morirono in cinque, di cui una bimba di 50 giorni. Eppure, 48 furono i feriti. Una, la palazzina storica implorsa e distrutta. Diverse, le tele custodite negli Uffici

andate perdute per sempre. E la mano fu mafiosa. Fu uno degli attentati contro l'Italia condotti da Cosa Nostra nella "Stagione delle Stragi". E, loro, non ne hanno mai sentito parlare. Vergogna. Per tutti.

agosto 2011

Diffusioni Pubblicitarie

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione



Noi crediamo nel nostro lavoro

Combatti la crisi con la professionalità, affida a noi il tuo futuro

- Volantinaggio •
- Stampa •
- Vele Pubblicitarie •

**VOLANTINAGGIO
E MOLTO DI PIÙ!**

Molti ci hanno già scelto, fatelo anche voi!

Speranza Service snc di Ricci Danilo & Bouanane Raja e C.

Tel. 328 1620063 - 329 1866459 - Tel./Fax 0572 318039 www.speranza-service.com - speranzaservice@hotmail.it

good flash

una ventata di buone notizie

Il ragazzo e l'acqua

Gabriele Pocceschi, il piccolo delfino d'Italia

Tra l'acqua e l'uomo può esistere una condizione di facilità, disinvoltura e spontaneità assolute.

Se poi l'uomo è ancora un ragazzo, il fatto sorprende. E il ragazzo è **Gabriele Pocceschi**, 14 anni, di Uzzano, che ha fatto dell'acqua il suo elemento naturale.

Nuotatore del centro nuoto Montecatini, Gabriele passa in piscina gran parte del suo tempo. Da anni.

E adesso è il **più forte delfinista italiano** della sua categoria. A **quattro** anni ovviamente era già in piscina, a coltivare inconsapevoli passioni. A **nove** le sue prime gare come esordiente B. Con la semplicità del bambino si qualifica secondo assoluto sia nei 100 che nei 200 a delfino. A **dieci e undici** anni nel campionato esordienti A inizia a essere il "ragazzo da battere": ai campionati regionali esordienti A invernali arriva **primo nei 200 e nei 50 delfino, secondo nei cento**. Arriva l'estate e Gabriele **vola**, dando mezza vasca al secondo nei 200 e vincendo con disinvoltura anche i 100.

E l'anno di consacrazione nei **misti**, per-



ché Gabriele è un nuotatore completo. Ed è **primo** sia nei **200** che nei **400** misti. Ha i tempi per rientrare nella **Coppa Carnevale**, trofeo nazionale a Viareggio, dove **non c'è storia** e vince nei 100 delfino. Nel **2010** eccolo qualificarsi agli italiani categoria esordienti A di Molveno, in provincia di Trento. Gabriele si presenta per i 200 e 100, ovviamente delfino. Con una temperatura esterna di non tanto superiore ai 5° Gabriele non si spaventa.

E a Molveno, nel 2010, conquista i suoi **primi ori italiani**: 1° nei 100 delfino con il tempo di 1.02,90 lasciando ben tre secon-

di al secondo arrivato e primo nei 200 delfino con il tempo di 2,19,30, addirittura sette in meno del secondo. Con quei tempi si qualifica **agli assoluti di Roma**. Ha 13 anni, e arriva **nono** contro tutti ragazzi di almeno uno o due anni più grandi di lui. Poi, ai regionali invernali dell'anno scorso: 1° nei 100/200 delfino, 1° nei 200 misti, 3° nei 50/100/200 stile; alle regionali estive: 1° nei 100 delfino con 59.96, 1° nei 200 delfino con 2.14.84, 1° nei 200 misti con 2.16.66, 1° nei 400 misti con 4.50.80. Vola ai campionati italiani a Riccione: 1° nei 100 delfino, 2° nei 200 misti, 3° nei 200 delfino. E ora, dal sette al dieci agosto, rieccolo agli assoluti di Roma. Insomma, in pieno sprint carriera. A **14 anni...** Ma il bello di Gabriele non sta nei suoi tempi. Il bello è nel suo carattere. Educatore, semplice, riservato. Ti aspetteresti un adolescente pieno di sé, che con il fisico che si ritrova fa il bulletto con le bimbe in classe, e invece ti ritrovi un ragazzo i cui compagni di banco han scoperto le gesta sportive dai giornali. Va bene a scuola, Gabriele. Per dirla con una frase del suo ex allenatore, Matteo Simoni: "Beh Gabriele quando finisce la scuola è contento perché dice: <<Meno male... così ora riesco ad allenarmi di più>>". Non solo dedizione e doti naturali, quindi: anche tanta testa. Ovvero, il **mix giusto del campione**. Ora, tranquillo: come i delfini, come hai sempre fatto, continua a volare...

Nasce il primo hotel per quadri

A Calenzano sorge "Art Defender"

3300 metri quadri, ovvero "Art Defender", il primo "hotel" italiano per le opere d'arte. Un capannone enorme, con sistemi di massima sicurezza, concepito per la custodia, la conservazione e il restauro dei beni artistici. I proprietari delle opere potranno monitorare i propri beni in h24 con webcam e internet. Un "albergo"

a cinque stelle, quindi, per le stelle del firmamento artistico. A Calenzano.

Quando l'amore trionfa

La Corte Costituzionale riapre le porte agli sposi "irregolari"

La condizione di immigrato o immigrata regolare non potrà più essere ostacolo delle nozze con un cittadino o una cittadina italiana. La Corte Costituzionale, infatti, con la sentenza 245/2011 ha stabilito l'incostituzionalità dell'articolo 116 del Codice Civile così come modificato in seguito al varo del cosiddetto "Pacchetto Sicurezza" che richiedeva il possesso dei regolari documenti per poter convolare a nozze. La Corte ha stabilito, infatti, che l'articolo così lede i diritti del cittadino italiano eventuale sposo o sposa. L'amore trionfa, quindi. Sperando che sia vero...



Congratulazioni per l'importante traguardo raggiunto alla neo Dott.essa in Disegno Industriale Visual Design Elisa Gabrielleschi, che il 12 luglio scorso si è laureata con 110 e Lode.

Siamo orgogliosi di te...

Mamma, Babbo, Tata Sara, Claudio, Nonna Fanny, Zia Giovanna e Sara B.

Ai complimenti, ovviamente, si unisce anche la Redazione di "Quello che c'è" al completo: brava!

agosto 2011

AUTODEMOLIZIONE di LENZI ANDREA VALDINIEVOLE



**DEMOLIZIONE AUTOVEICOLI
RITIRO A DOMICILIO**

**VASTO ASSORTIMENTO DI
RICAMBI AUTO USATI**



PONTE BUGGIANESE (PT) Via Buggianese, 168/A
tel. 0572.635473 fax. 0572.931469
www.autodemolizionivaldinievole.it Email: valdinievole@libero.it

storia di **Copertina**



tempo di lettura:
2 minuti e 56 secondi

Ma che cos'è la FELICITÀ?

*Alla scoperta dello
stato d'animo più
INCOMPRESIBILE
del mondo*

“Che rumore fa la felicità?” si chiedono i **Negrita**, gruppo rock made in Arezzo nel bel mezzo del loro album HEL-Ldorado del 2008. Ebbene: che rumore fa? Ed anche: che cos'è? Cioè: da dove viene? E poi: chi la vuole? Ma, soprattutto: è nostra, **o del mondo che ci circonda?** Ovvero: è un nostro **diritto**, o una nostra **scelta?** Un bel guazzabuglio. Perché, come vedremo, già mettersi d'accordo su **cosa sia la felicità** è un



affar serio. Trovarne cause, conseguenze, diritti, rovesci e soluzioni, praticamente impossibile. Io ci provo lo stesso. E parto con voi per questo nostro **viaggio alla scoperta** (e alla ricerca) dello stato d'animo più *incomprensibile* del mondo, compiuto a bordo di un ragionamento a cielo aperto lungo 3 minuti di parole.

Ehi, ma... felici si nasce??

Uno studio pubblicato nel 2009 da **Alberto Halabe Bucay** del **Research Center "Halabe e Darwich"**, in Messico, propone una lettura (deprimente) della **felicità**: sarebbe tutta una questione di geni... “Gli ormoni e le sostanze chimiche deri-



vanti dalla felicità, così come dalla depressione e da altri stati mentali, possono colpire gli ovociti e gli spermatozoi, provocando cambiamenti duraturi nei nostri figli **già al momento del concepimento**” si legge nelle conclusioni. Tutta chimica? Mah... Noi partiamo da qui ...



Ehi, ma... felici in che senso?

La lettura “chimica” di geni e dintorni sbatte contro una considerazione piuttosto sibillina: felici, **in che senso?** Basta guardarsi intorno: c'è chi è felice per il proprio **successo**, c'è chi lo è per la propria **ricchezza materiale**, chi invece per quella **sociale**, o chi è felice perché è facoltoso di **cultura**. Se ci guardiamo dentro, siamo al paradosso (e non è che il primo): spesso non siamo d'accordo neanche con **noi stessi** su cosa ci produca felicità. E allora, occorre dare una **definizione**. Come spesso faccio, chiamo a soccorrermi *wikipedia*, ovvero, l'enciclopedia on-line di *tutti*, perché *tutti* la scrivono, *tutti* la correggono, *tutti* la leggono. Ebbene, sinistropicando su wiki ecco che compare la definizione: “La felicità è lo stato d'animo (emozione) positivo di chi ritiene soddisfatti tutti i propri desideri”. Non si ferma qui: “La nozione di *felicità*, intesa come condizione (più o meno stabile) di

SODDISFAZIONE TOTALE, occupa un posto di rilievo nelle dottrine morali”.

Ecco: **soddisfazione totale, più o meno stabile**. Però, alt: io posso essere soddisfatto in tanti modi: con un bel panino al prosciutto, se ho fame; con un megaschermo, se voglio vedere la partita; con un bel libro, se voglio arricchirmi di storie; con un sorriso dei miei bimbi, e questo vale sempre. Ma allora siamo di nuovo dentro ad un paradosso, il secondo (ve lo avevo detto che erano tanti): la definizione di felicità non definisce definitivamente l'oggetto definito. Dobbiamo continuare a viaggiare...

Ehi, ma... i soldi fanno la felicità?

Ed eccoci alla tappa più in salita del nostro giro: il **denaro**. Perché, chiediamocelo una volta per tutte: **i soldi fanno la felicità?** Recentemente è stata pubblicata una ricerca made in USA dal titolo “*If money doesn't make you happy, then you probably aren't spending it right*”, ovvero: “Se hai i soldi e non sei felice, vuol dire che non li spendi bene”. L'assunto di questa ricerca si può riassumere con una regola base: “Le spese che facciamo e che ci rendono felici sono molto spesso diverse dalle spese che pensiamo possano renderci tali”.

Mi permetto, in questo consesso, di scomodare addirittura **Aristotele**, il quale affermava: “É chiaro che non è la ricchezza il bene da noi cercato: essa infatti ha valore solo in quanto “utile”, cioè in funzione di qualcos'altro”. Gli studiosi che hanno redatto lo studio dal quale questo paragrafo è partito fanno scaturire dal loro lavoro dei **principi**, addirittura otto.

segue a pagina 12



CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

SALDI DI FINE STAGIONE DAL

2 luglio 2011

“AGOSTO”

SEMPRE APERTI

SCONTI dal

20 al 50%

UZZANO (Pistoia)
via Francesca Vecchia, 6
tel. 0572.451127
fax 0572.451127

MONTECATINI TERME (Pistoia)
corso Roma, 98
tel. 0572.71875
fax 0572.71875

PISTOIA
via Sestini, 34
tel. 0573.450801
fax 0573.450801



delle persone dipende molto poco dalle variazioni di reddito". La spiegazione: "Quando aumenta il reddito la felicità umana aumenta fino ad un certo punto, poi comincia a **diminuire**, seguendo una curva ad U rovesciata". Vogliamo tradurre? Se ho tanti **soldi**, ma tanti proprio, la mia soglia dell'appagamento aumenta, aumenta, aumenta sino ad arrivare ad un punto nel quale, come un'asticella di un saltatore in alto, diventa un punto di caduta. Ecco, il paradosso: i **soldi non fanno la felicità**, ovvero: **la felicità me la faccio da me attraverso la soddisfazione**. E, meraviglia delle meraviglie: la ricchezza, come diceva giusto giusto



Quello più interessante ai fini del nostro faticoso ragionamento è proprio il primo: "Compra le esperienze al posto delle cose": il semplice **fare esperienza** è spesso **più appagante** dell'esperienza fatta. Ma, allora, i soldi non fanno la felicità: ci vuole **intelligenza** nello spenderli in qualcosa di soddisfacente. Cioè: la felicità è il frutto del nostro **intervento**, o meglio, dell'intervento del nostro **intelletto**. A pensarci bene, questo è il mantra dello **shopping**: il divertimento non è quasi mai il fattivo utilizzo dell'oggetto acquistato, quanto l'**acquisto in sé**. Di più: ad interessarci è il **valore** che l'**acquisto** di quell'oggetto ci consegna in dote. Cioè: ciò che ci interessa davvero è il **valore sociale** dell'acquisto. Ecco allora spiegato il paradosso più grande che incontriamo sul nostro percorso: quello di **Easterlin**. L'assunto è semplice: "Nel corso della vita la felicità

Aristotele, non è che un qualcosa di (meramente) "utile", ma neanche indispensabile, perché "il bene da noi cercato" è "qualcos'altro". Ma allora, (2+2=4) la felicità è qualcos'altro! **Ma cosa?**

Ehi, ma... tu sei felice?

"Che sapore ha [la felicità], quando arriverà / sopra i cieli grigi delle città / che fingono di essere / rifugio per le anime" cantano sempre i Negrita. Ma allora la felicità è un qualcosa che si attende? E quando arriverà? Negli Stati Uniti, propugnatori indomiti del *Sogno Americano*, i padri della Patria che nel 1776 stilarono la **Dichiarazione di Indipendenza** posero proprio la felicità tra i **diritti inviolabili dell'uomo**, applauditi dalla storia e dal mondo. Ma allora la felicità è un qualcosa da aspettare, che addirittura uno Stato deve **garantire**, "astraendo un sentimento per sua natura personalissimo dai soggettivismi che ne rendono impossibile un'e-largizione pianificata", così come ben scrivono i redattori di www.agoravox.it? La cosa è affascinante e terribile allo stesso tempo: **affascinante**, perché uno Stato che si ponga questo obiettivo è certamente uno Stato attento, pronto, attivo, dinamico, smagliante; **terribile**, perché la garanzia di felicità dall'alto somiglia tanto ad una **dittatura**, ovvero ad un potere che tutto sottende in modo da appianare quelli che secondo "lui" sono ostacoli alla "felicità per tutti". **Ma, allora, questa felicità cos'è?** Sembriamo essere arrivati ad un punto

di arrivo (anche se piuttosto instabile) del nostro viaggio insieme lungo 3 minuti: la **FELICITÀ È DI CHI LA PROVA**. È meravigliosa, perché è alla portata di **tutti**. Non importa il reddito, l'estrazione sociale, la cultura, il rango: è personale. È subitanea. Veloce. Ricca e soddisfacente. Ed è crudele, perché è fragile, in quanto l'appagamento da cui dipende è legata a doppio filo al **bisogno** che sod-



disfa. Se questo muta, occorre ricominciare a camminare. Magari, ascoltando con attenzione, e perché no?, mano nella mano il ritornello dei Negrita: "*Insieme / la vita lo sai bene / ti viene come viene / ma brucia nelle vene / e viverla insieme / è un brivido, è una cura / serenità e paura / coraggio ed avventura / da vivere insieme / insieme / insieme / a te*".

Simone Ballocci – Dir.

Fonti:
www.agoravox.it
it.wikipedia.org
www.repubblica.it
www.angolotesti.it
lostudiodellopsicologo.it
www.key4biz.it

agosto 2011

Un bell'attacco d'arte in centro a Montecatini

"ArtKapelli", dove i capelli diventano arte

A Montecatini c'è chi fa arte attraverso la parte più "estetica" del nostro corpo: i capelli. Ecco ArtKapelli, un vero e proprio punto di riferimento very cool, molto innovativo e davvero inebriante per chi provi una forte voglia del meglio per la propria immagine. A fondarlo è stato Daniele Valiani, un vero e proprio figlio d'arte: papà Franco, infatti, è stato l'augusto presidente dell'Accademia nazionale acconciatori misti.

Daniele ha impresso agli insegnamenti paterni nuova linfa con la propria esperienza che lo ha portato a girare l'Europa in importanti sessioni formative, prima tra tutte quella alla Vidal Sassoon Academy di Londra.

L'apertura di questo nuovo luogo del bello, in tutto e per tutto vivida continuazione della precedente esperienza di Valiani nel proprio negozio di via Cavour, sempre a Montecatini, impreziosisce di estro ed eleganza quello che si appresta a diventare il cuore pulsante del commercio e della vita



della nostra città: piazza Rossi, nel bel mezzo del nuovo Kursaal. Un negozio, ArtKapelli, che si avvale della collaborazione di Daniela Simi, estetista Matis®, e delle tre parrucchiere Cinzia, Betty e Sara. ArtKapelli: dove i capelli diventano arte.



Art
kapelli

Piazza Aldo Rossi, 25
(interno Kursaal)
Montecatini Terme
telefono 0572.78932
www.artkapelli.it

speciale outdoor



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Un anello di storia

*Un percorso a cavallo
dello Standipesce*

In questo mese di agosto, quando maturano i frutti e sboccano le merende di campagna, eccoci a percorrere un itinerario ad anello. Possiamo idealmente partire dal Colle, meraviglioso borgo sorto sulle rive del torrente Standipesce e poi traslocato nella sua attuale posizione per ragioni di difesa. Procediamo verso Nord sulla strada principale che conduce a Massa, favolosa via sul crinale che offre vedute sia sulla valle del torrente che ci accingiamo a costeggiare, sia sulla Valdinievole di levante. In corrispondenza della Margine si dirama una stradina sulla sinistra in discesa ed un piccolo cartello "Le Poiane" indica la strada da percorrere. La stradina ci porterà al Mulino di Maciste, che si trova sul ponte omonimo. Il percorso da qui è decisamente fresco, ombroso e boschivo. Attraversiamo il ponte e proseguiamo sulla sponda destra del torrente su un sentiero sterrato e un po' sassoso. Passando da sopra il Mulino del Bercini il sentiero si fa stradina di campagna e usciti dal bosco ci troviamo tra gli olivi. Inizia di nuovo la strada asfaltata che, con una serie di tornanti ci fa perdere 65 metri di quota in 900 metri. Continuiamo la nostra discesa ai piedi di Buggiano Castello, tra orti e siepi, cipressi e ponticini in pietra, passiamo accanto al Molino della Colombaia, il Molino del Monti e il Molino del Gamboni. Il torrente Standipesce ci ha dunque portati al Borgo, Borgo

a Buggiano.

Da qui costeggiamo per un breve tratto la ferrovia e iniziamo la salita verso Buggiano Castello, altro



antichissimo borgo dall'origine quanto mai incerta e terra di confine contesa tra Liguri, Etruschi e Romani in conflitto per l'egemonia su un territorio ricco e una posizione strategica su una via di comunicazione fondamentale all'epoca: la via Cassia che univa le antiche Lucca e Firenze. Da qui si prosegue sulla via che ci condurrà di nuovo al Colle di Buggiano.

Anche questa volta la strada è molto panoramica e di crinale e spesso offre spunti interessanti, anzi spuntini interessanti, vista la maturazione di numerosi frutti che spesso sporgono sulla strada e di cui consiglio di deliziarsi: fichi, mele, susine...



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/>

Cellulare +39.328.6173770

E-mail: drusio@yahoo.it



**La passione e la competenza di
Federico, la gentilezza di Giacinta
fanno di "Cicloidea" il tempio
del ciclismo della Valdinievole.**

*"Se in bicicletta veloce
vuoi andare da Federico
devi tornare"*

via Amendola, 38
Pieve a Nievole (Pistoia) località Colonna
telefono e fax 0572.952796

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
50 secondi

Tutto il bello possibile

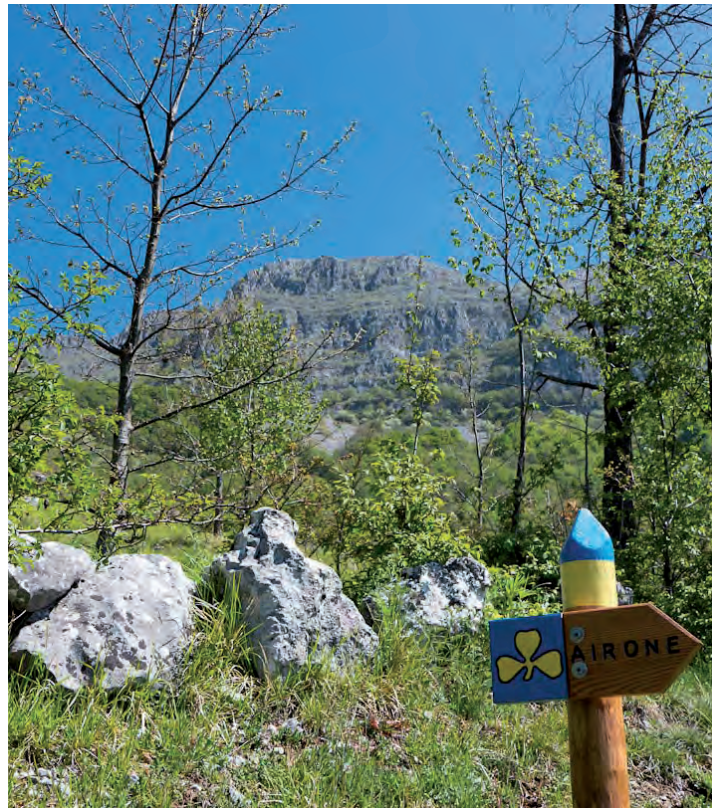
"Il Casone": dove tutto il corpo sorride

Uno splendore. Che coniuga sport, tradizione, cultura e cucina. Una favola. Ecco cos'è il Centro Turistico Albergo Ristorante "il Casone", in Località Il Casone di Profecchia, indimenticabile località dell'Appennino Tosco-Emiliano, nel Comune di Castiglione di Garfagnana, in provincia di Lucca. È l'occasione per trovare benessere indiscusso, sano sport e passione culinaria sopraffina.

Gestito da quattro generazioni dalla famiglia Regoli, "il Casone" ha come sede uno storico edificio costruito nel 1845 per volere di Francesco Duca di Modena e di Reggio allo scopo di ospitare gli addetti alla costruzione della strada del Passo delle Radici per congiungere il proprio dominio al Granducato di Toscana.

E proprio dalla storia della magione che ha scelto a propria dimora "il Casone" par trarre i motivi del suo ricchissimo menù, nel quale infatti si coniugano i sapori tradizionali della Garfagnana con la raffinata ricchezza della grande cucina emiliana.

Un connubio indimenticabile che Zia Dina, padrona dei fornelli, esalta: non per niente "il Casone" è famoso per la buona tavola, per le frittelle, i tordelli, i ravioli, i mille e uno piatti a



base di funghi, e poi i mirtilli, i frutti di bosco: tutta abbondanza che madre Natura mette a disposizione nei 18 ettari che circondano, frondosi e discreti, la storica sede.

Se d'inverno "il Casone" diventa una rinomata stazione sciistica, con piste sempre perfette che dipartono direttamente dal Centro Turistico, d'estate è un'occasione di benessere per tutti: trekking, sci d'erba, tennis, mountain bike, calcetto, equitazione sono solo alcuni degli sport per i quali tutto è pronto, tutto è perfetto, tutto è divino. "Il Casone" è un'opportunità di perfezione incontaminata a due passi da casa, nello scrigno di bellezza che è la Garfagnana.

E presto sarà ancora più vicino: il 2, il 3 e il 4 settembre, infatti, il Centro Turistico Albergo Ristorante sarà presente con un proprio stand alla Fiera di Mirabilia, a Lucca.



Centro Turistico Albergo Ristorante "il Casone"
Loc. Casone di Profecchia Castiglione di Garfagnana
(Lucca) telefono 0583 649028
www.hotelilcasone.it

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
40 secondi

Lo spettacolo della natura tra suggestione e incanto

Il Monte Cimone e il Lago della Ninfa

Il Monte Cimone (m. 2165) è il **più alto di tutta la catena dell'Appennino** tosco-emiliano e una delle località turistiche più importanti dell'Emilia Romagna. Per le antiche genti del Frignano il Cimone era la "**Dea Madre**" e "**Montagna Simbolo**", imponente e solenne. Numerosi reperti romani rinvenuti a Pian Cavallaio testimoniano che la montagna fosse abitata **fin dall'antichità** e per la sua posizione strategica costituì una meta obbligata per regnanti, militari, geografi, topografi e scienziati.

Una caratteristica straordinaria del Monte Cimone risiede nel fatto che dalla sua vetta l'**occhio umano può arrivare a vedere tutta la catena**, il mar Tirreno e il mar Adriatico, la Corsica, il monte Amiata, l'isola di Capraia e l'isola d'Elba. Oltre ad offrire ai suoi visitatori questo incantevole spettacolo il monte Cimone è una vivace **meta turistica** che, sia d'estate che d'inverno, offre un'ampia gamma di pos-

sibilità: dal giardino Esperia, **oasi botanica** di valenza nazionale, situato alle pendici del Monte Cimone e al confine col Parco Regionale dell'Alto Appennino Modenese, **alle meravigliose piste da sci** raggiungibili mediante modernissimi e attrezzatissimi impianti di risalita che conducono i turisti fino alla vetta. A 1.500 m s.l.m. alle pendici del Monte Cimone, in un'area caratterizzata da faggeti e boschi di resinose, si trova il **Lago della Ninfa**, che è area di attrazione turistica in estate come punto di partenza per escursioni e nella stagione invernale per la pratica dello sci da fondo e dello sci alpino, donando in ogni momento dell'anno emozionanti e autentici momenti a contatto con la natura di queste montagne selvagge e misteriose.



Cucina tipica montanara del posto dove si contraddistinguono i tortelloni fatti in casa con ripieno di ricotta nostrana, le rosette, lasagne, le zuppe calde, affettati misti della zona serviti con le famose focaccine, grigliate miste di carne, le polente con vari formaggi e la selvaggina, cacciatore di pollo o coniglio e tanto altro per soddisfare tutti i palati... Inoltre servizio bar con servizio colazioni e panineria, crescenteria, pizzette e molto altro.

Baita della Ninfa
Bar - Ristorante - Tavola Calda

Località Lago della Ninfa, 36 SESTOLA 41029 (Modena)
Telefono 0536.60867 cellulare 335.6012628 - 329.4270991



Ristorante dove poter assaporare ottimi funghi, caccagione, ravioli, raganelli, polenta con cinghiale.
Offerte speciali per camperisti.

Lago della Ninfa
RISTORANTE

via Lago della Ninfa SESTOLA 41029 (Modena)
Ristorante 0536.62291, Andrea 335.5380902, Luca 335.5460972
info@ristorantelagodellaninfa.it

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Adventure Park Cimone

*E non sarai mai più
lo stesso...*

Un incredibile mondo di emozioni: ecco cos'è Adventure Park. È l'occasione per scoprire fin dove siamo pronti ad arrivare. Per amare i propri limiti, e superarli. Per provare esperienze indimenticabili, con tutta la famiglia. A due passi da casa, per innamorarsi dei monti più belli in un luogo incantato dalla Natura, dalla fortuna e dalla cura dell'uomo. Un enorme parco eccitante di vita e divertimento. Adventure Park: e non sarai mai più lo stesso.

SLITTINOVIA

Unica nel suo genere, è una monorotaia sollevata da terra su cui corrono "slittini" guidabili per una o due persone. È sicura velocità pura, con ripidi cambi di pendenza, paraboliche, rettilinee: allacciate le cinture!!



PERCORSO TIROLE

Un gioco per volare attraverso il bosco, sospesi a diversi metri di altezza e allacciati a robusti cavi d'acciaio che compongono un percorso mozzafiato in sette tappe lunghe da 40 a 180 metri! 700 metri di cavi tesi a 18 metri di altezza percorribili da tutti, grandi e piccini, in assoluta sicurezza e sorrisi mozzafiato assicurati.



ACROBATIC PARK

L'Acrobatic Park è un parco per il tree-climbing, ovvero di primordiale quanto guidata arrampicata sugli alberi, adattissimo per bimbi ed adulti. Ponti tibetani, teleferiche e "tirolesi", in un crescendo inarrestabile di emozioni!



SNOWTOOBING - GOMMONI

Vi aspettano due entusiasmanti piste in discesa con speciali gommoni: lo snowtoobing! Un parco d'acqua in mezzo ai monti.



TAPPETI ELASTICI

Energia e abilità artistica cercasi sui tappeti elastici che si trovano alla partenza della seggiovia "della Ninfa"...dopo 15 minuti di balzi e capriole sarete pronti per un meritato relax!

MINIQUAD

Mezzi a quattro ruote a motore ed elettrici adatti sia per i più piccoli che per i più grandi per correre lungo una pista appositamente allestita in un alternarsi di curve e dossi per sfidare se stessi e i propri compagni di avventura.

Calendario Aperture Estate 2011:
dal 4 Giugno al 10 Luglio:
Tutti i Weekend e Festivi dal 16 Luglio
al 4 Settembre: Tutti i Giorni



Località Lago della Ninfa – Sestola (Mo)
mt 1500 slm
tel. 0536.62922 cell. 388.9797606

www.adventureparkcimone.it

Per gruppi (minimo 50 persone) apertura su richiesta.

Orario: continuato dalle 10,00 alle 19,00

Per preventivi e richieste relative a gruppi organizzati di almeno 20 persone contattare: gruppi@adventureparkcimone.it

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
1 minuto e 35 secondi

Un paese che sa di bellezza

Cutigliano: vita e storia nell'Appennino Pistoiese

Cutigliano è uno dei centri montani più caratteristici dell'Appennino Pistoiese, con un fascino tutto suo per tutta la durata dell'anno. È un paese che sa di antico, sa di medievale, di storia e di bellezza.

Prima di tutto, ecco una bella passeggiata in paese: da Piazza Catilina, il cui nome ricorda la disfatta del condottiero romano, la tradizionale passeggiata per via Roma invita ad una sosta nella piazzetta antistante il Palazzo dei Capitani della Montagna (sede del Comune) dove si affaccia la loggia quattrocentesca. **La Chiesa della Madonna della Piazza**, che si trova a due passi dalla piazzetta del municipio, è meta d'obbligo. La nostra passeggiata prosegue immediatamente fuori dell'abitato sino alla **Chiesa di San Bartolomeo**, e fino al panoramico piazzale di San Vito. Il cammino, lungo circa due chilometri, è adatto ad ogni tipo di visitatore e permette di cogliere tutto l'immediato fascino di queste montagne.

Il paese è molto esteso basti pensare il dislivello che va circa 750 metri di altezza del paese fino ai 1900 circa del crinale. Lasciata Cutigliano conviene salire al **Melo**, ridente località di



villeggiatura rinomata per l'abbondanza e la bontà dei mirtilli e dei prodotti del bosco. Dal Melo la strada carrabile si inerpica sino al rifugio della Doganaccia (1.525 m s.l.m.), località ideale per chi voglia d'inverno praticare lo sci e d'estate approfittare delle numerose escursioni. Dal rifugio della Croce Arcana (1.730 mt. s.l.m.), seguendo il crinale, è infatti possibile raggiungere il Lago Scaffaiolo (1.775 mt. s.l.m.) in circa un'ora, oppure il Libro Aperto (1.937 mt. s.l.m.) in circa due ore e mezzo di cammino, passando per il punto panoramico della Cima Tauffi. La Funivia, la cui stazione di partenza venne costruita sugli ultimi ruderi della trecentesca fortezza di Cacioli, collega Cutigliano con i rifugi della Croce Arcana e della Doganaccia. Tornati al Melo, una strada carrabile conduce a **Rivoreta**, tranquilla località di villeggiatura adagiata sulle pendici del Libro Aperto. Seguendo la statale 12, che prose-

Un'opera d'arte degna della più grande operista

Villa Patrizia un albergo lungo 4 generazioni

Nella montagna pistoiese, nel bel mezzo del 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 quat-



tro 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. Il Ristorante serve una ottima cucina genuina, mentre l'occhio si sperde su un ambiente circostante che coccola e, al contempo, sfida il visitatore attraverso i declivi, i colori e le forme che sa donare a chi è capace di ascoltarlo. Villa Patrizia: un'opera d'arte in mezzo ad un'opera di Natura.

Hotel Villa Patrizia
Viale Europa, 9 Cutigliano
telefono 0573.68024
Fax 0573.688984
www.hotelvillapatrizia.it
E-mail: giulianotonarelli@libero.it

PROMOZIONE HOTEL VILLA PATRIZIA 38° SAGRA DI MEZZA ESTATE 2011

24, 25, 26, 27, 28 Agosto 2011

Pernottamento e prima colazione	€ 39,00
1/2 Pensione	€ 58,00
Pensione Completa	€ 68,00

a persona, al giorno, in sistemazione in camera doppia.
1 giorno in regalo su 6 (paghi 5 giorni + 1 in regalo).

RIDUZIONI	Bambini e Ragazzi Terzo e Quarto Letto.
	Bambini da 0 a 6 anni gratuiti.
	Ragazzi da 7 a 10 anni sconto 40%.
	Ragazzi da 11 a 14 anni sconto 30%.



gue verso l'Abetone, nella frazione di Fontana Vaccaia, si gira a sinistra per la Val Sestaione dove incontriamo la riserva naturale di Capolino e dove è d'obbligo una sosta alla refrigerante Fonte del Sestaione. Scendendo lungo la Valle troviamo le località di Pian di Novello e Pian degli Ontani. Il giro si conclude a Casotti di Cutigliano, ove esistono testimonianze di tre antiche ferriere, in una delle quali non si producono più manufatti metallici bensì caratteristici panni in lana naturale. Non solo: una ricca rete di sentieri, mulattiere, strade sterrate collegate con strade asfaltate permette di scoprire il territorio cutiglianese anche in bicicletta. Gli appassionati si possono cimentare su percorsi più facili, come quello che da Cutigliano raggiunge Pianosinatico, Rivoreta e il Melo (km 12), o più impegnativi, come per esempio il tracciato che da Pian di Novello raggiunge il Monte Caligi per poi tornare a Pian di

Novello passando dalle Torri di Popiglio. E per la sera di San Lorenzo meravigliosa apertura straordinaria della funivia. Perché le stelle, lassù, sono una moltitudine...

CUTIGLIANO IN FESTA

GLI EVENTI più importanti di AGOSTO 2011

Sabato 06 agosto

3a Scarpinata del Fattucchio - Cutigliano - Pian degli Ontani

Lunedì 08 agosto - Piazza Catilina ore 21.00

"Moda Musica e..." Sfilata di moda.

Sabato 13 agosto - Cutigliano - Centro Storico

Corteo Medievale e Scacchiera Vivente

Lunedì 15 agosto - Cutigliano Melo - Aula Verde Serretone **XXXVIII Sagra del Tortello**

Martedì 16 agosto - Cutigliano Rivoreta

Festa Patronale di San Rocco

Sabato 20 agosto - Cutigliano - Centro Storico

Cutigliano Summer Night - Apertura serale dei negozi, spettacolo di magia per grandi e piccini, presentazione squadra di calcio "U.S. Appennino Calcio"

Domenica 21 agosto

Sagra del Neccio - Cutigliano Pian degli Ontani - Piazza dell'Acerone dalle ore 11.00

Tombola di Beneficenza - Cutigliano - Piazza Catilina

Da Mercoledì 24 agosto a Domenica 28 agosto - Cutigliano - Piazzale Sant'Antonio

38° Sagra di Mezz'Estate - Mostra Mercato Prodotti Tipici e Artigianali della Montagna Pistoiese

Da Venerdì 26 agosto a Domenica 28 agosto - Cutigliano Sala Consiliare Mostra di Ricamo

**IL NONNO
CIANCO**
BAR - TRATTORIA

**AMPIA TERRAZZA ESTIVA
PARCHEGGIO PRIVATO**

La vera cucina casalinga... quando tutto è ancora fatto in casa. Lo chef Andrea con passione cerca di riportarti indietro col tempo.

Viale Europa 21, Cutigliano (Pistoia) Telefono 0573.68041

Caffè Storico di Cutigliano

Bar pasticceria, gelati artigianali, focaccie, pizza al taglio, internet point WII FI.
La famiglia Biolchini Romano gestisce questo storico locale da oltre 15 anni offrendo bontà, cordialità e simpatia.

piazza Catilina n. 5 CUTIGLIANO (Pistoia) telefono 0573.68000

alla ricerca dell'**aria buona**



tempo di lettura:
40 secondi

Un incanto verde

La Macchia Antonini: 200 ettari di salute e Natura

La Macchia Antonini è una splendida tenuta di oltre 200 ettari, superbo incanto incastonato nella Montagna pistoiese, precisamente nel Comune di Piteglio, a ben 962 metri di altezza. A caratterizzarla è una singolare foresta di cerri, molti dei quali centenari, intervallata da grandiosi prati aperti e rigogliosi. Sembra un luogo surreale: nel silenzio rotto solo dal vento è ravvisabile un po' di preziosa pace immersa nella grandiosità della Natura che, in ogni stagione dell'anno, vi si manifesta con forza e genuinità. Dal 1827 ogni anno, nella domenica più vicina al 20 agosto, generazioni di pistoiesi e di



montanari si recano alla Macchia Antonini per trascorrere insieme la Festa alla Macchia Grande sui vasti prati circondati dalla cerreta.

È oggi un evento che attrae persone da tutta la Toscana, grazie al fitto programma di



manifestazioni sportive, gastronomiche e culturali, il tutto circondato da un ricco mercato.

La località è facilmente raggiungibile da tutta la nostra zona (e, per questo, tutti la conoscono per esserci stati almeno una volta): si raggiunge da Pistoia percorrendo la strada per Mominigno, fino ad arrivare alla località Femminamorta, dalla quale si prosegue in direzione Serra pistoiese, o Abetone. Si oltrepassa il bivio per la Serra e si prosegue per altri 4/5 km fino a trovare le indicazioni per Macchia Antonini. Da Montecatini è invece più comodo prendere la statale direzione Marliana, con la quale si raggiunge Femminamorta, e si giunge al solito bivio.

Da ovunque si venga, poche decine di minuti di auto e ci si tuffa nel verde. Un tuffo sano, genuino, amichevole, in un luogo che sa di buono, di storia e di benessere.



tempo di lettura:
30 secondi

La locanda immersa nella Macchia

Rendi unica la tua gita alla Macchia Antonini

Da 25 anni la famiglia Iannunzio gestisce una meravigliosa trattoria, immersa nella faggeta della Macchia Antonini. È una



tranquillità. Perché babbo Angelo è di Camucia, vicino Cortona, in provincia di Arezzo, è là ancora alleva i suoi maiali, i suoi vitelli, facendo provenire le carni che serve nella nostra montagna da quei luoghi fortunati. Quello che ti porta in tavola Angelo sa con precisione da dove arriva. E si sente: che spettacolo di prosciutto, che bontà la grigliata mista con carne chianina e cinta senese, che sapore i suoi affettati tutti. La mamma Palmira, poi, si occupa di tutto il resto: la pasta fatta in casa (i maccheroni al cinghiale sono indimenticabili), e poi i dolci, tra i quali spiccano deliziose crostate. La Macchia, ovviamente, è l'ideale

anche per le merende. Una schiacciata spettacolare cotta nel forno a legna è l'ideale per essere imbottita con dovizia con gli affettati di Angelo. E la Macchia è anche pizzeria, e colpisce con una pizza che non ti aspetti di trovare così buona, così onesta, così bella in mezzo al fresco delle montagne.



Entrando, ad accogliere tutti c'è il bel sorriso e l'immensa cordialità di Antonella, la regina della sala, che insieme al fratello Giorgio, entrambi somelier, consigliano pure i vini della fornita cantina.

La Macchia è la trattoria della Macchia Antonini, il meglio del luogo dove rinfrescare le idee, la memoria e i sogni tuffandosi nella cordialità e nella genuinità di una volta.



Ristorante - Pizzeria
La Macchia Antonini
via Pesciatina, 58
Loc. Macchia Antonini (Pistoia)
Tel. 0573.628070 - 0573.628064
info@macchiaantonini.it

24 luglio - 19 agosto

Sagra del Pesce e Patate

Dove: Barga (LU)

Stadio Comunale J. Moscardini

Quando: Dal 24 luglio al 19 agosto 2011.

Per info: www.sagra-pesce.com

info@asbarga.com Tel. 0583.1642030.

Tutte le sere, dalle 19,30 in poi, si potrà gustare la specialità del pesce e patate, cucinato secondo la migliore tradizione bargo - scozzese.

Accanto al tradizionale piatto del pesce e patate, alla sagra si possono gustare tutte le sere diversi primi piatti, grigliate 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. Ci saranno poi serate speciali di pianobar, discoteca e serate a tema anni 60/70/80.

Sarà inoltre presente un'ampia area attrezzata per bambini, che potranno divertirsi in tutta sicurezza sui gonfiabili.

01-15 agosto

Sagra del Cinghiale e del Tortello

Dove: Montepescali (GR)

Quando: Dal 01 al 15 agosto 2011.

Per info: www.montepescali.it

Storica sagra con piatti tipici della cucina maremmana: cinghiale alla brace o in umido, tortelli e tagliatelle al cinghiale. Tutte le sere musica dal vivo al Baluardo, splendida terrazza sulla Maremma. Nel paese inoltre sono allestite botteghe artigiane e mostre.

04-07 agosto; 11-15 agosto;

18-21 agosto; 25-28 agosto 2011

Sagra del Conigliolo Fritto

Dove: San Miniato (PI) – Loc. La Serra

Quando: 04-07 agosto; 11-15 agosto;

18-21 agosto; 25-28 agosto 2011

Per info: 339.1639542.

La sagra è organizzata dal Circolo Arci La Serra che propone un menù con saporiti antipasti, primi piatti e altre specialità del territorio che accompagneranno il coniglio fritto. E tutte le sere ballo liscio con musica dal vivo.

05 - 06 agosto

24 Ore di Tennis e Asta Benefica

Dove: Montecatini Terme (PT)

Sporting Club Montecatini

Quando: 05-06 agosto;

Per info: 339.1639542

Lo staff dello Sporting Club Madras di Montecatini, in collaborazione con Dino Berti di Doctor Tennis, Paralleloweb Srl e Sergio Braccini de Il Tirreno hanno organizzato anche per l'anno 2011 la mitica 24 ORE DI TENNIS.

L'evento sottotitolato "24 ORE SONO UN GIORNO, IL TUO AIUTO E' PER UNA VITA..." ha come scopo principale quello di far divertire tutti gli appassionati di questo sport e non solo: tutto il ricavato della giornata, sommato all'importante contributo di numerosi sponsor andrà infatti in beneficenza.

E ci sarà spazio anche per una simpatica asta, tenuta da un personaggio a sorpresa, di oggetti (magliette, cappellini, foto e poster firmati) donati da calciatori come Ibrahimovic, Pazzini e Del Piero, dai ciclisti Nibali, Visconti e Pucinskaite, dai piloti della Ferrari Alonso e Massa, dalla

Marina di Carrara capitale degli animali

4 eventi in contemporanea il 28 agosto

Marina di Carrara il 28 agosto diventerà la capitale toscana degli animali. Per quella data, infatti, è in calendario una serie di eventi collegati che avranno come divertimento collegamento l'amore per il regno animale.

Ci saranno, infatti, in contemporanea:

la 14^a fiera degli uccelli;

la 19^a edizione provinciale ed esposizione canina (tutte le razze);

la 5^a esposizione di bellezza del coniglio nano

la 10^a esposizione di bellezza del pappagallo e cocorito.

MARINA DI CARRARA (Massa Carrara)

domenica 28 agosto 2011 in piazza Gino Menconi



Partito Caccia-Ambiente

Un movimento a difesa della tradizione

IL partito politico Caccia-Ambiente insorge nella sua veste politica per la discutibile indifferenza dei partiti e di alcune associazioni venatorie nella difesa della caccia e delle tradizioni. Oggi le condizioni sembrano essere pertinenti per un rinnovato soggetto che ogni giorno prenda piacevoli consensi. Questa partecipazione di uomini e donne

dimostra che i cittadini si rifiutano di perdere la propria identità legata ai valori della nostra cultura. Per questo motivo è indispensabile riorganizzare il territorio nazionale con l'inserimento dei nostri rappresentanti all'interno delle sedi istituzionali: Comune, Provincia, Regione e Governo. Tale operazione è di estrema importanza per allacciare rapporti sinergici con altre categorie: agricole, commerciali, artigianali, industriale e allevatori (piccole, medie imprese sono il volano dell'economia).

Il pianeta venatorio è stimolato da nuove sfide, dove si connota una crescente sensibilità ambientale come la qualità della vita. In special modo stiamo scivolando verso la globalizzazione e il nostro obiettivo è la difesa dell'ambiente e la salvaguardia dei prodotti gastronomici tipici locali. Quindi è fondamentale la riforma economica del sistema agricolo soprattutto in Toscana dove il 60% del territorio è destinato a colture di qualità. Tutto ciò è indispensabile al fine di rivedere gli ATC (ambiti

territoriali caccia), per sbarazzarsi della loro attuale funzionalità pari a quella dei carrozoni politici. Per essere chiari: la nostra iniziativa è quella di definire un progetto comune che riguardi la tutela dei seguenti ambiti: ambiente, caccia, agricoltura, pesca, tradizioni, culture legate alla biodiversità.

Coordinatore Regione Toscana
Partito Politico Caccia-Ambiente
Prof. Giuseppe Costa



**COORDINATORE REGIONE TOSCANA
PARTITO POLITICO CACCIA AMBIENTE
Prof. GIUSEPPE COSTA**

Per contatti telefonare al 338 6964561



POSSIAMO:
riportare la politica al servizio dei cittadini da troppo tempo oramai inascoltati.

DOBBIAMO:
farlo con l'onestà che ci contraddistingue da chi ha fatto solo promesse senza che venissero mantenute.

VOGLIAMO:
un ambiente migliore dove si vive, dove si lavora, dove ci si cura e dove si possa svolgere tutte quelle attività legate alla cultura rurale e alle nostre tradizioni.

Prova a venire con noi per tentare insieme di cambiare le cose negative che ci stanno trascinando alla deriva da ormai troppo tempo e ricorda che:

**SOLO NOI POSSIAMO
AIUTARE NOI**

**CACCIA, PESCA E CULTURA RURALE
SONO TRADIZIONI CHE DEVONO
UNIRE TUTTO IL MONDO VENATORIO
SOTTO UN'UNICA BANDIERA.**

pallavolista Cacciatori, dalla Federazione italiana di rugby, dal tennista Vollandri, dal campione di motociclismo Max Biaggi e da tanti altri personaggi dello sport e dello spettacolo.

05 – 07 agosto; 12 – 15 agosto Sagra del Tortello

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Loc. Sagginale

Quando: 5-7 agosto; 12-15 agosto 2011.

Per info: 055.8490072.

Protagonisti i tortelli, specialità del Mugello, in un menù ricco di prelibatezze tipiche toscane, in cui non mancheranno carni alla brace, contorni sfiziosi e tanto buon vino.

Domenica 7, domenica 14 e lunedì 15 la cucina è aperta anche a pranzo, durante gli altri giorni sarà possibile cenare a partire dalle ore 19.00.

Sagra delle Focaccette

Dove: Villafranca in Lunigiana (MS)

Loc. Fornoli

Quando: 5-7 agosto; 12-15 agosto 2011 dalle 19.00 in poi.

Per info: alessia.luccini@libero.it

Si potranno gustare focaccette con salumi e formaggi, testaroli, ravioli, carne alla brace, torta d'erbe, accompagnati da

serate danzanti con orchestra, ballo li-scio, karaoke e balli latino americani.

5 – 15 agosto Festambiente

Dove: Rispescia (GR)

Quando: Dal 5 al 15 agosto 2011.

Per info: www.festambiente.it;
info@festambiente.it Tel. 0564.48771

Festambiente rappresenta un evento di richiamo internazionale su temi ambientali ed è per questo che è immersa nel cuore del Parco naturale della Maremma. Ricca di concerti, musica, teatro per ragazzi, un'intera città per bambini, ristoranti con prodotti tipici locali e biologici. Si trovano anche un'area espositiva e il cinema.

Molti sono gli artisti, i politici, gli esperti su temi ambientali che negli anni hanno partecipato a questa kermesse che si propone ormai come un appuntamento conosciuto in tutta Europa.

6 – 7 agosto Castiglione nel Medioevo

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU)

Quando: 06-07 agosto 2011

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.

Numerosi i monumenti da visitare: le chiese di S. Michele e S. Pietro, il Torrione della Brunella, la Torricella, l'imponente Rocca trecentesca che sovrasta il borgo, la piazza principale del borgo appena restaurata. Da vedere inoltre il Ponte Medievale dei Molini a circa 700 metri dal paese, raggiungibile a piedi o in auto.

7 agosto Palio di San Cassiano

Dove: San Casciano dei Bagni (SI)

Quando: 7 agosto 2011 dalle ore 16.30

Per info:

ufficioturistico@sancascianodeibagni.org

www.paliodisancassiano.it

Tel. 0578.58141

Il paese è addobbato con cura, divenendo così l'immagine raffinata di un borgo rinascimentale. Lo splendido corteo storico per le vie del Paese, arriverà in Piazza Matteotti dove le quattro contrade si sfideranno in giochi popolari che serviranno ad assegnare il bonus per la par-

Una meraviglia in nove giorni

Feste patronali di Serravalle
con due giornate medievali:
uno spettacolo

Nella bellezza austera della cornice del centro storico di Serravalle Pistoiese, nove giorni di feste patronali con giornate medievali.

Ecco il programma:

12 agosto, 21.30 Montecatini City Band

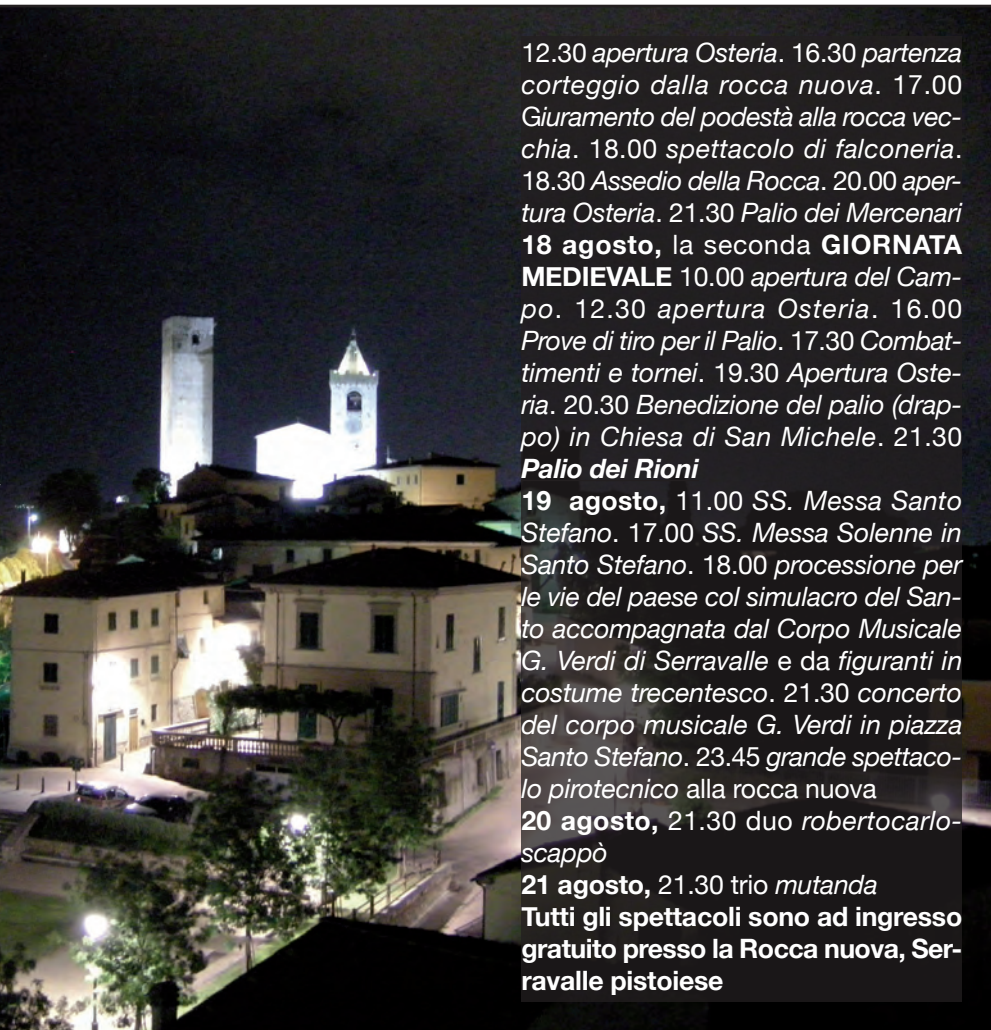
13 agosto, 21.30 Manolo Strimpelli

14 agosto, 21.30 Slow Train Band

15 agosto, 17.00 pomeriggio per bambini. 19.30 Serravalle al Crepuscolo, visita guidata del paese con arrivo alla rocca vecchia: *Musica e poesia* con Valentina Rindi (arpa) e Luciano Isola (violino).

16 agosto, 16.00 Gimkana per ragazzi. 20.30 inizio del Triduo in Chiesa di San Michele. 21.30 Estrazioni dei paglioni dei rioni

17 agosto, la prima **GIORNATA MEDIEVALE** 10.30 apertura del Campo.



12.30 apertura Osteria. 16.30 partenza corteggio dalla rocca nuova. 17.00 Giuramento del podestà alla rocca vecchia. 18.00 spettacolo di falconeria. 18.30 Assedio della Rocca. 20.00 apertura Osteria. 21.30 Palio dei Mercenari

18 agosto, la seconda **GIORNATA MEDIEVALE** 10.00 apertura del Campo. 12.30 apertura Osteria. 16.00 Prove di tiro per il Palio. 17.30 Combattimenti e tornei. 19.30 Apertura Osteria. 20.30 Benedizione del palio (drappo) in Chiesa di San Michele. 21.30 **Palio dei Rioni**

19 agosto, 11.00 SS. Messa Santo Stefano. 17.00 SS. Messa Solenne in Santo Stefano. 18.00 processione per le vie del paese col simulacro del Santo accompagnata dal Corpo Musicale G. Verdi di Serravalle e da figuranti in costume trecentesco. 21.30 concerto del corpo musicale G. Verdi in piazza Santo Stefano. 23.45 grande spettacolo pirotecnico alla rocca nuova

20 agosto, 21.30 duo robertocarloscappò

21 agosto, 21.30 trio mutanda

Tutti gli spettacoli sono ad ingresso gratuito presso la Rocca nuova, Serravalle pistoiese

tenza dell'ultima gara: la corsa della Ranocchia. Quest'ultima consiste nello spingere una carriola fino all'arrivo, con la particolarità che sul piano è posta una ranocchia che deve rimanere al suo posto per tutto il tragitto.

Il concorrente che arriverà per primo al traguardo rispettando tutti i regolamenti sarà il vincitore del Palio.

41ª Festa della Patata

Dove: Camaiore (LU) – Loc. Baita Barsi

Quando: 07 agosto 2011

Per info: Francesconi Maurizio
Tel. 0584.981659.

Bertuccelli Alessandro Tel. 0584.46420
Esposizione delle patate e premiazione dei vincitori, Santa Messa, deposizione di una corona di alloro ai piedi della Grande Croce del Monte Prana e immancabili montagne di patate fritte accompagnate da altri alimenti e bevande.

Al vincitore del primo premio dell'esposizione delle patate verrà assegnato il XIX Trofeo "Luigi Matteucci".

7 - 9 agosto

Agosto con Gusto

Dove: Piombino (LI)

Quando: Dal 7 al 9 agosto 2011

Per info: www.turismopiombino.it

piombino.avt@etruscan.li.it

Tel. 0565.63269. Nella suggestiva cornice del Castello di Piombino, una ghiotta occasione per assaggiare la migliore produzione vitivinicola della Costa degli Etruschi, a contatto con i produttori che vi racconteranno delle loro vigne e delle loro cantine.

Le produzioni Doc sono quattro: la famosa Doc Bolgheri dove si producono i migliori vini Italiani da uvaggio Bordolese, le già affermate Doc Montescudaio e Val di Cornia e la Doc dell'Elba ricca di storia e di sapori marini.

A queste si aggiungerà presto la nascente Doc Terratico di Bibbona. Ai vini si accompagneranno alcuni piatti legati alla tradizionale cucina marinara del territorio di Piombino.

Inoltre sarà presente un mercatino dove gli "artigiani del cibo" faranno assaggiare e metteranno in vendita i loro prodotti.

8 - 10 agosto

FestivalBand 2011 Rassegna Gruppi Emergenti

Dove: Bagni di Lucca (LU).

Quando: Dall'8 al 10 agosto 2011.

Per info: festivalbandlucca@libero.it
Tel. 328.4661183.

Evento speciale di promozione per i

Gruppi emergenti in occasione della **SETTIMANA DEL DISCO**, rassegna di musica, cultura e scambio mercato dedicato al vinile. Sul palco centrale della piazza principale di Bagni di Lucca si alterneranno 9 gruppi musicali di ogni orientamento musicale: pop, rock, metal, ecc.

Ben 60 minuti a disposizione per ogni gruppo con un palco ed un allestimento tecnico e scenico degni di band professioniste, una giuria di esperti ascolterà, osserverà ed esprimerà il giudizio che conferirà alla band prescelta il DISCO SILVER disco d'argento, trofeo dell'evento settimana del disco 2011.

9 - 10 agosto

Fiera di San Lorenzo

Dove: Seravezza (LU)

Quando: Dal 09 al 10 agosto 2011

Per info: info@prolocoseravezza.it
Tel. 0584.757325

Nella magica notte di S. Lorenzo si tiene una delle fiere più antiche della Versilia. Il 9 agosto, la vigilia, si tiene una processione che parte dal Duomo e percorre le strade del centro.

Al termine della processione ha luogo il falò sul greto del fiume, aspettando la caduta delle stelle. Durante la giornata,

Calici pieni di stelle, vino ed olio

Il territorio è il protagonista della festa a Vinci

Il Consorzio delle Colline di Vinci, con il patrocinio del Comune leonardiano, torna alla ribalta con "Calici di stelle" edizione 2011, una vera e propria festa del gusto toscano.

L'anteprema - venerdì 5 presso la **Fattoria di Piccaratico**, e **Lunedì 8** presso l'Azienda agricola **Streda Belvedere**, avremo "Aspettando Calici di Stelle" con degustazione dei prodotti agricoli a cui prenotarsi tramite mail a info@fattoriapiccaratico.it o info@streda.it.



I Calici - Mercoledì 10 agosto nel suggestivo scenario del borgo di Vinci, serata di degustazione gratuita dei vini di Vinci, osservazione delle stelle con l'Unione Astrofili Italiani. Le aziende agricole che parteciperanno alla serata, ovvero Fattoria di Faltognano, Santa Barbara, Tenuta Santini, Streda Belvedere, Tenuta Bacco a Petroio, Fattoria di Piccaratico e Poggio Argentale faranno degustare con l'acquisto di un prezioso calice in vetro commemorativo circa trenta vini. La serata è impreziosita



dalla possibilità di visitare la **Torre del Castello di Vinci**, sede di degustazione di **vini bianchi** per l'aperitivo e **Vin Santo DOC** col calar della notte, nel mentre che si assiste all'arte teatrale della Compagnia Marvesio. Particolare attenzione quest'anno verrà prestata anche all'**Olio di Oliva**, con degustazioni in collaborazione con Slow Food. La serata sarà arricchita anche dalla presenza di uno stand gastronomico allestito dalla **Associazione Vinci e Montalbano** mentre nella splendida **Piazza dei Guidi** si terrà la festa dei piccoli con contafavole, laboratori e giocoleria gioiosa con **Olmo, Beatrice e Maddalena**. L'indispensabile, bella musica verrà assicurata dal concerto jazz live con pezzi di soul e bossa nova nei pressi dell'ingresso al **Castello dei Conti Guidi** a partire dalle 21.30.

"Calici di Stelle", a Vinci

Anteprema: 5 e 8 agosto

Evento: 10,00 agosto, dalle 19,00

Per info: 0571.567981 www.collinedivinci.com

ha luogo la fiera con numerosi banchetti tradizionali e attraenti banchetti di artigianato e prodotti tipici della lucchesia. Nel pomeriggio si tiene la grande tombola nella piazza del paese.

10 agosto
Palio Marinaro

Dove: Isola del Giglio (LI)
Quando: 10 agosto 2011
Per info: info@palioargentario.it
Tel. 0564.812024

È una regata che mette in competizione 4 battelli, a quattro vogatori e timoniere, in rappresentanza dei quattro Rioni cittadini. Il mare, i colori del promontorio, la dura vita dei pescatori e dei naviganti, le attese e le speranze di chi resta ad aspettarli sulla riva, sono ben rappresentati

dalla fatica dei quattro equipaggi e della partecipazione corale degli abitanti dei Rioni.

10-15 agosto
41ª Sagra del Raviolo

Dove: Contignano (SI)
Quando: Dal 10 al 15 agosto 2011
Per info: www.prolococontignano.it
Tradizionale appuntamento gastronomico con la pasta fatta in casa dalle donne di Contignano.

Gli stand gastronomici propongono oltre ai ravioli, grigliate di carne e frittura di pesce fresco. Tutte le sere dalle ore 21.00 serate danzanti con orchestre.

La sagra è aperta tutti i giorni a cena, mentre il sabato e la domenica anche a pranzo.

12 agosto
Festeggiamenti per Santa Chiara

Dove: Marciana Marina (LI)
Quando: 12 agosto 2011
Per info: Tel. 0565.99002

I festeggiamenti per Santa Chiara sono famosi principalmente per i bellissimi fuochi artificiali a ritmo di musica che vengono organizzati dal comune di Marciana Marina. Tutto il lungomare si ritrova ogni anno gremito di persone che presiedono, accompagnati dalla banda cittadina, al corteo solenne in mare e al meraviglioso spettacolo piromusicale.

Vini sotto le stelle

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI) - Piazza della Repubblica

Sabato 27 agosto - ore 21.30 - Villa Renatico Martini - Monsummano Terme
Inaugurazione Festival e Campus - "Musica per la Pace" con il maestro A. Morini e J. Vargas

Domenica 28 agosto - ore 21.30 - Terme Tettuccio - Montecatini Terme
Concerto di G. Baglioni e i Vick Frida "D'Istanti non distanti, legno e fiato tra onde quadre"

Mercoledì 31 agosto - ore 21.30 - Piazza Giusti - Monsummano Terme
Concerto Progetto UNO Giovani per un Mondo Unito

Giovedì 01 settembre - ore 21.30 - Terme Excelsior - Montecatini Terme
Conferenza con Antonio Presti - Presidente Fiumara d'Arte - Librino (CT) - Assegnazione Premio Armonia fra i Popoli all'artista

Venerdì 02 settembre - ore 21.15 - Parco Rospigliosi - Giardinetti Lamporecchio
Serata sul tema dell'integrazione dei Popoli

Domenica 04 settembre - ore 21.15 - Piazza Risorgimento - Quarrata
Concerto Danza d'Autore "L'arte per la pace" - Compagnia Kaos - Balletto di Firenze

Lunedì 05 settembre ore 21.00 - APT Montecatini Terme
Percorso nazionale "ALBA - CHIARA" Giovani in viaggio per una società responsabile

Martedì 06 settembre ore 21.30 Teatro Yves Montand Monsummano Terme
Percorso nazionale "ALBACHIARA" Giovani in viaggio per una società responsabile
Partenza di tutti i partecipanti del 3° Campus Internazionale per Decines Charpieu - Francia

Sabato 10 settembre - ore 21.00 - Palazzo Le Toboggan - Decines Charpieu
Gala "Danzare la Pace 2011" con chiusura ufficiale del 6° Festival e 3° Campus "Armonia fra i popoli"

Dal 26 agosto al 12 settembre Terme Excelsior - Montecatini Terme
MOSTRA FOTO ARCHIVIO Museo dell'Immagine - Terzocchio - Meridiani di Luce (Librino-Catania)

Associazioni Culturali
Comune Montecatini Terme
Associazione Culturale **DANCELAB** Armonia
in collaborazione con il Comune di Monsummano Terme - Assessorato al Turismo
con il Patrocinio del Ministero delle Politiche Giovanili e di:
REGIONE TOSCANA, Provincia di Pistoia, Comune Montecatini Terme, Città di Siena, Comune Lamporecchio, Comune San Casciano Val di Pesa, DECINES Charpieu
UNA CIRCOSCRIZIONE di rappresentanza del Presidente della Repubblica

6° FESTIVAL 3° CAMPUS INTERNAZIONALE
alto perfezionamento nella Danza
Armonia fra i popoli
ATTRAVERSO GLI OCCHI DI CHI CI CREDE
Direzione artistica: **Antonella Lombardo**
a cura di: **Elisa Catolfi**
dal 27 Agosto al 10 Settembre 2011

INFO:
DANCELAB 0572.80987 - 3298882537
Comune di Montecatini T. 0572.918299
Comune di Monsummano T. 0572.959224
www.festivalarmonia.org

LE SERATE SONO AD INGRESSO LIBERO

bouquet d'eventi



tempo di lettura:
55 secondi

ESAGERATAMENTE Festa Medievale!

*Montevettolini è la nostra
macchina del tempo*

Calarsi nel passato: non è difficile! Basta camminare di sera in un piccolo borgo illuminato da torce, colorato da scudi e bandiere bianco rosse, abitato da contadini, madonne e cavalieri, pervaso dallo spirito del vero Medioevo. Sabato 10 settembre 2011, il paese di Montevettolini si trasforma in una gigantesca macchina del tempo con giullari, teatranti, mangiafuoco e musicisti che animano le vie del borgo. Vi saranno accampamenti di cavalieri, aree di rievocazione storico-didattica, giochi per i piccoli.

Sarà allestito inoltre un magnifico "mercato medioevale", con mercanti ed artigiani che riproporranno la vita di un borgo medioevale del XIII secolo con personaggi che interagiscono gaiamente col pubblico.

Ed infine, ovviamente, cibarie medioevali servite in cocci, da consumarsi su tavoli spartani a lume di candela. Un viaggio, quindi, nella propria immaginazione e nel comune, incantevole passato del nostro meraviglioso territorio. Un viaggio che comincia con un tuonante "toc toc": l'accesso alla "cittadella", infatti, sarà possibile soltanto bussando ad un possente portone. Le guardie del Paese decideranno, poi, se lasciar passare i supplicevoli avventori. L'ingresso è gratuito, proprio perché l'associazione "Il Rondò" di Montevettolini vuole aspettare davvero tutti all'evento. A questa esagerata Festa Medioevale!



Collegamenti:

bus navetta gratuiti
con partenza dalle
località Pozzarello
e Vergine dei Pini
ti condurranno al
piccolo borgo di
Montevettolini

Per informazioni:

rondomontevettolini@hotmail.com
telefono
331.1281929

Quando: 12 agosto 2011 - dalle ore 21.00

Per info: Tel. 055.8256390

Eccezionale degustazione di vini locali con oltre 40 aziende e 100 vini. Assaggi di carne grigliata e cioccolata.

12 - 15 agosto

Sagra del Tartufo

Dove: Chiusi della Verna (AR)

Quando: Dal 12 al 15 agosto 2011

Per info: www.prolocoverna.net; info@prolocoverna.net Tel. 335.7705547

Per tutti i buongustai e gli amanti del tartufo appuntamento da non perdere nella nuova sede e centro attrezzato della Pro Loco, in mezzo al verde e all'aria buona. L'iniziativa sarà dedicata al tartufo scorzoso sia da solo che come ingrediente "nobile" di olio. Burro, formaggi, salse e salumi. Farà da contorno alla festa il tipico mercatino delle pulci.

Pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.00) prevedono un menu à la carte: ampia possibilità di scelta, dunque, tra antipasto toscano con crostoni, tagliatelle, ravioli, bistecca, salsiccia e rosticciana, contorni vari, dolce della casa, vin santo.

Sagra della Trota

Dove: Loc. Valligori

Villa Collemantina (LU)

Quando: Dal 12 al 15 agosto 2011

Per info: www.comunevillacollemantina.lu.it. Tel. 0583.68046

Tutti gli anni nel mese agosto si svolge la tradizionale Sagra della Trota in località Valligori a cavallo del Ferragosto.

Al gustoso appuntamento con il gusto che vede la trota protagonista tra piatti in umido e alla brace non mancano spettacoli, musica e intrattenimento.

38a Festa Paesana

Dove: Pomarance (PI)

Terrazzano Loc. I Castagni

Quando: Dal 12 al 15 agosto 2011.

Per info: Tel. 328.2157881 - 320.8234209

Il grande successo della Festa Paesana si basa sulla buona cucina casalinga la quale comprende menù riguardanti primi e secondi tipici della cucina locale e grigliate di carne.

Il clou arriva a Ferragosto con la tradizionale Tortellata, intrattenimenti per grandi e piccini, cena e serata danzante.

12 - 16 agosto

Sagra dei Cigerani

Dove: Fosciandora (LU)

Quando: Dal 12 al 16 agosto 2011

Per info: pietro.salotti@libero.it

Tel. 338.2570163

Sei serate all'insegna della buona cucina e dell'ottima musica. Tutte le sere si potrà mangiare con le specialità locali, come i maccheroni e tortelli dei Cigerani, grigliate miste e molto altro ancora.

Festa sul Lago

Dove: Loc. Pontecosi

Pieve Fosciana (LU)

Quando: Dal 12 al 16 agosto 2011

Per info: www.pontecosi.it

info@pontecosi.it

Musica e divertimento continuano ad animare le serate garfagnine e come ogni anno torna uno degli appuntamenti più attesi: la festa sul lago di Pontecosi. Per tutta la durata dell'evento si potrà curiosare tra le varie bancarelle di artigianato e ammirare le creazioni di artisti locali.

12 - 21 agosto

Settimana del Commercio 2011

Dove: Castelnuovo Garfagnana (LU)

Quando: Dal 12 al 21 agosto 2011

Per info: www.settimanadelcommercio.com; castelnuovo@libero.it

Tel. 0583.62548

L'evento per questa edizione è doppio, infatti dal 12 al 14 agosto si terrà il prologo "Aspettando la Settimana del Commercio", mentre dal 15 agosto scatterà la Settimana del Commercio vera e

propria, denominata "Notte di colori", poiché ogni sera sarà legata ad un colore. La Settimana del Commercio è la principale manifestazione che si svolge a Castelnuovo di Garfagnana durante il periodo estivo.

Musica, prodotti tipici, attività per giovani e meno giovani sono alcuni degli ingredienti della manifestazione.

13 agosto

San Cassiano

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)

Centro Storico

Quando: 13 agosto 2011

Per info: Tel. 055.8256390

La festa del patrono si svolge nella piazza principale del capoluogo e nei giardini pubblici.

Tradizionale fiera con vendita di vario genere: dolciumi, bigiotteria, abbigliamento, animali vivi, artigianato etnico e locale. Alle ore 17.30 Santa Messa solenne e processione per le vie del paese accompagnata dal corpo musicale "Oreste Carlini". Alle ore 21.30 concerto della banda in Piazza Cavour; ore 23.10 spettacolo pirotecnico.

13 - 14 agosto

Torneo di Apertura delle Cacce

Dove: Montalcino (SI)

Quando: Dal 13 al 14 agosto 2011

Per info: info@prolocomontalcino.it

Tel. 0577.849331

Giunta alla 49° edizione, la manifestazione coinvolge i quattro quartieri della città. La rievocazione inizia sabato 13 agosto con il tradizionale "Ballo del Trescone" in piazza del Popolo alle ore 11. Poi il corteo storico con 150 figuranti che sfilano per le strade e le piazze del centro storico addobbato di bandiere fino in piazza del Popolo dove ci sarà il sorteggio degli arcieri. Nel pomeriggio il corteo torna a sfilare fino al campo di tiro sotto la Fortezza dove si svolgerà la "Provaccia" dove gli arcieri provano i tiri e gli archi. Domenica 14 agosto dalle 17.15 il corteo sfila per le vie della città fino al Sagrato della chiesa di Sant'Egidio per la benedizione degli arcieri. Il corteo arriva quindi al campo di tiro dove alle 18.30 circa inizia la competizione all'ultima freccia.

13 - 15 agosto

Pane e Biroldo

Dove: Trassilico - Galliciano (LU)

Quando: Dal 13 al 15 agosto 2011

Per info: www.pontineltempo.it

info@pontineltempo.it

Mercato artigianale, prodotti tipici, tour



**Studio Dentistico
Dott. LEANDRO
GIUNTOLI**

*Una equipe di professionisti
che con cortesia, e grande
professionalità ti cura e
riesce a farti sorridere meglio.*

**via Calderaio, 12
MASSA E COZZILE
telefono 0572.910492**

gastronomico con prodotti tipici della Garfagnana, visite alla Rocca, artisti di strada.

Sagra del Cinghiale

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: Dal 13 al 15 agosto 2011

Per info: turismo@comune.palazzuolo-sul-senio.fi.it Tel. 055.8046125

A cura del Gruppo Sportivo Palazzuolo, presso la Casa del Villeggiante, a pranzo e cena piatti a base di cinghiale, cacciagione e piatti tipici del territorio e la sera musica e divertimento per tutti.

14 - 15 agosto

Festa Paesana del Gatto Nero

Dove: Sassi - Eglio (LU)

Quando: Dal 14 al 15 agosto 2011

Per info: www.sassieglio.altervista.org a.s.sassieglio@alice.it.

La Festa Paesana, detta del Gatto Nero, si svolge nei giorni 14 e 15 agosto 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.

Sagra della Bistecca

Dove: Cortona (AR)

Quando: Dal 14 al 15 agosto 2011

Per info: infocortona@apt.arezzo.it Tel. 0575.630352

La "Sagra della Bistecca" è l'evento gastronomico più importante dell'estate cortonese, che si tiene ogni anno presso i giardini del Parterre a Cortona il 14 e 15 agosto, per festeggiare all'insegna della buona cucina locale. In una gigantesca gratella di 14 metri vengono preparate su carboni ardenti di legno resinoso succulente bistecche alla fiorentina, rigorosamente di razza chianina e cotte al sangue, come vuole l'antica tradizione toscana. La sagra della Bistecca promuove anche la diffusione e la vendita dei prodotti tipici locali e toscani grazie a numerosi stand gastronomici, dove potrete trovare i celebri formaggi pecorini di Pienza, i salumi di cinta senese, conserve e marmellate, vini, olio e cantucci.

Ferragosto in Tenda e Grigliata in Castellina

Dove: Vicchio (FI)

Quando: Dal 14 al 15 agosto 2011

Per info: www.gevvicchio.org

Tel. 328.4138167

Domenica 14 agosto: escursione Vitigliano - Poggio al Tiglio - Crespino ed in notturna risalita in Castellina. Partenza alle 08.00 dalla sede e pernottamento in tenda. Lunedì 15 agosto: Vitigliano - Castellina con partenza alle ore 09.00

14 agosto

Calici di Stelle

Dove: San Casciano dei Bagni (SI)

Quando: 14 agosto 2011

Per info: ufficioturistico@sancasciano-deibagni.org Tel. 0578.58141

L'iniziativa si svolgerà tramite un percorso enogastronomico per le vie delle quattro contrade (Pozzo, Campanile, Porticciola e Gattineto) e prevede la degustazione di alcuni vini DOC IGT e DOCG di produzione locale abbinati con assaggi di tartufo, crostini toscani, cacio, salumi locali e dolcetti.

La serata sarà inoltre allietata dall'esibizione del gruppo musicale "Zastava Orkestar", artisti di musiche popolari etniche. Vi saranno inoltre intrattenimenti quali spettacoli di giocoleria, sputate di fuoco, musica e ballo.



BARONE ROSSO
via Circonvallazione, 43
51011 Borgo a Buggiano
telefono 0572.32549
339.3315601

bouquet d'eventi



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Prendere a spintoni il peso della storia

*Bravio delle botti di Montepulciano:
una gara d'annata*

Un tuffo nella storia e nella tradizione. Un momento fatato di corsa e sostanza. Un incanto magico di bellezza e assurda forza fisica. Ecco cos'è il **Bravio delle Botti di Montepulciano**: un pensiero, un'idea, un agonismo che la storia ci ha consegnato in dono. Ecco, percorriamola questa storia, tracciandola prendendo spunto dalla nota trasmessaci da Vania



Berti, ovvero dall'Ufficio Stampa del Magistrato delle Contrade di Montepulciano.

“Ormai è noto ai più che le contrade a Montepulciano esistevano già **dal XIV secolo**. Il Gonfaloniere del 1373 stabilì che a venerazione, riverenza e onore della santissima festa del Beato Giovanni Battista, Santo protettore e difensore del Comune e del popolo della terra di Montepulciano, si corra e si debba correre il Bravio, o sia palio di stoffa scarlatta, del valore e del prezzo di almeno trenta fiorini d'oro”. Poi, l'oblio. Fino a che agli inizi degli anni '70 del 1900 un prete, don Marcello, fa tornare in auge le sfide tra rioni... Bei giovani in eleganti tute sportive, alti ed atletici, in compagnia di mecenati ed allenatori, e seguiti da stuoli di tifosi. Spingono gagliar-



agosto 2011



damente grosse botti per le vie aspre e strette della città. (dall'Araldo Poliziano del 1976).

Da qui inizia la storia recente del Bravio delle Botti di Montepulciano che porta sulle spalle tutta la storia delle contrade, per molto tempo scomparse dalla memoria dei poliziani. Una storia lunga. Che, come spesso **non** accade, “oggi vive però uno dei suoi momenti migliori, tutta vita e gioventù, passione e voglia di sfida”.

Ecco che per le Contrade i giorni del *Bravio* sono fatidici. Quest'anno, noi di Quello che c'è, abbiamo l'occasione e l'onore di raccontarli. Ebbene, dal 19 al 28 saremo lì. E vi invitiamo a venire con noi. Perché saranno giorni magici: “Sabato 20 agosto **Corteo Storico** e spettacolo in piazza per il **Proclama del Gonfaloniere**, giovedì 25 agosto il magico **Corteo dei Ceri in notturna e spettacolo in Piazza Grande**, tutte le sere, prove delle botti, cene e intrattenimenti nelle contrade. C'è n'è per tutti i gusti: balli, degustazioni, cene, spettacoli, sbandierate, allenamenti, sftò tra contradaioli, un programma ricco ed intenso”. Il tutto “fino alla data fatidica del corteo storico e della corsa delle botti **di domenica 28 agosto**, una giornata particolare per i poliziani, i contradaioli, e per tutti coloro che vorranno avvicinarsi a questa splendida manifestazione, che contiene tutti gli aspetti della storia e della passione toscana”.



Il Bravio delle Botti di Montepulciano
Dal 19 al 28 agosto - Eventi
Il 28 agosto - La Corsa
Per info: www.braviodellebotti.com



QUELLO CHE C'È 29

bouquet d' **eventi**



tempo di lettura:
40 secondi

Che meraviglia!

La "Fiera dell'Alberaia":
agricoltura, bontà, cultura e
divertimento al passo con i tempi



Rinata nel 2001 per volere di un comitato di volenterosi abitanti di Molino d'Elsa, la "Fiera dell'Alberaia" è un evento con tradizione secolare. Collocato in un punto strategicamente

baricentrico rispetto alla Valdelsa e al suo collegamento con la Maremma, così come con la Val di Merse, la Val di Cecina e la Montagnola senese, Molino d'Elsa rivive così i fasti di una fiera che era ed è l'espressione più autentica della civiltà contadina, diventando, al contempo, vetrina

dei prodotti agricoli delle tante aziende di quel fortunato territorio. È, quindi, un autentico mix di passato e presente, tra le antiche tradizioni e la moderna agricoltura d'eccellenza. Anno dopo anno sono cresciuti gli spazi a disposizione degli espositori: negli ampi e funzionali stand della 'Fiera' hanno trovato così posto i produttori agricoli della zona del settore zootecnico, con una particolare attenzione alle razze autoctone come la cinta senese, così come le tante e rinomate aziende padrone delle produzioni casearie e vinicole. Un altro, ampio settore della fiera è poi riser-



vato alle macchine agricole, uno al piccolo artigianato locale, il tutto inebriato dal profumo dai tanti stand gastronomici con le specialità culinarie della zona, su tutte il famosissimo "Vitello allo Spiedo". Il programma inoltre è ricco di tanti momenti di cultura, di svago e di divertimento.

Fiera dell'Alberaia
Molino di Casole d'Elsa - Siena 26 - 27 - 28 agosto
Per info: www.fieradellalberaia.com
telefono 349.5348577

PROGRAMMA

Venerdì 26 agosto

09.30 Mostra Regionale di Cinta senese e di Bestiame
19.00 Intrattenimento musicale con "Ti Canto una Canzone"
21.00 Va in scena il MagiKomico Kagliostro con il suo show di Magia Comica

Sabato 27 agosto

09.30 Mostra Regionale di Cinta senese e di Bestiame
11.00 Spettacolo dei Butteri dell'Alta Maremma
19.00 Intrattenimento musicale con "I Vulcani"
21.00 Mitico cabaret con l'altrettanto mitico Graziano Salvadori, autentico cabarettista (indimenticabile con Niki Giustini nei meravigliosi Fratelli Atto)

Domenica 28 agosto

09.30 Mostra Regionale di Cinta senese e di Bestiame
10.00 Ss.Messa
19.00 Intrattenimento musicale con "Ti Canto una Canzone"
20.00 Premiazione dell'Az. Agricola "La Caggiola" dei Fratelli Canocchi - premia Claudio Sottili di Italia 7
21.00 Intrattenimento musicale con "Ti Canto una Canzone" e, a seguire MAL dei PRIMITIVES in recital

Balestra del Girifalco

Dove: Massa Marittima (GR)

Quando: 14 agosto 2011

Per info: info@societaterzierimassetani.it
Tel. 0566.903908

Il Balestro del Girifalco si svolge due volte l'anno: la quarta domenica di Maggio e la seconda domenica di Agosto. 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, stupenda cornice in cui si svolge la gara.

Salto della Contessa

Dove: Gavorrano (GR)

Quando: 14 agosto 2011

Per info: www.prolocogavorrano.it prolocogavorrano@tele2.it Tel. 0566.846282
Rievocazione storica in costumi medioevali della tragica morte della Pia dei Tolomei nel Castello di Pietra. Cortei storici, esibizioni di sbandieratori, un palio equestre tra le due contrade dei Tolomei e dei Pannoc-

chieschi, fanno da prologo alla rappresentazione serale nel centro storico.

38^a Festa della Ranocchiata

Dove: Badia Tedalda (AR)

Loc. Fresciana

Quando: 14 agosto 2011

Per info: Tel. 0575.714014

La festa si apre alle ore 12.00 con il pranzo alla contadina, prezzo 15 euro. Nel pomeriggio giochi nella piazzetta del paese e la tradizionale "Corsa delle ranocchie in carretta". Merenda e cena agli stand con piatti tipici e le prelibate rane in umido e fritte. La sera danzante si apre alle ore 21.00 con il tradizionale ballo in piazza con l'orchestra romagnola "David Pacini".

15 agosto

Giostra del Saracino

Dove: Sarteano (SI)

Quando: 15 agosto 2011

Per info: <http://www.giostradelsaracino.it>
info@giostradelsaracino.it
giostradelsaracino@gmail.com
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 musicisti, i giostratori.

16 agosto

Palio di Siena

Dove: Siena

Quando: 16 agosto 2011

Per info: ctps@ctps.it Tel. 0577.43875

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.

18 - 21 agosto

Sagra della Bistecca

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: Dal 18 al 21 agosto 2011

Per info: Tel. 0574.558269/1

Spettacoli, intrattenimenti e stand gastronomici per quattro serate animeranno il cuore del paese in piazza della Libertà.

Medievalis

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: Dal 18 al 21 agosto 2011

Per info: compagniadelpiagnaro@libero.it
www.medievalis.org www.pontremoli.it
Tel. 335.8060974

Evento di rievocazione medioevale della concessione di libero comune di Pontremoli avvenuta nel 1226 da parte di Federico II nel Castello del Piagnaro e nelle vie antistanti. La presenza di vari gruppi storici e di artisti di strada allietterà le serate mentre le contrade cittadine si contenderanno il palio in una magica sfida. Bancarelle commerciali ed artigianali con figuranti abbigliati nei costumi dell'epoca realizzeranno un mercato medioevale. Spettacolari sono i cortei storici, i lanci degli sbandieratori al suono dei tamburi e gli armigeri in lotta. Il tutto si conclude con la sfida che decreta la vittoria del quartiere che riceve il palio tra lo scoppiettare di magici fuochi artificiali.

18 - 28 agosto

Sagra della Bistecca

Dove: Civitella in Val di Chiana (AR) Loc. Badia al Pino **Quando:** Dal 18 al 28 ago-

ROMBA LA PORCHETTA SULLE MONTAGNE

A.S. VILLETTA ORGANIZZA
PRESSO GLI IMPIANTI SPORTIVI DI VILLETTA
SAN. ROMANO IN GARFAGNANA (LUCCA)

7° MOTORADUNO DELLA PORCHETTA

INGRESSO LIBERO
FREE CAMPING
MUSICA DAL VIVO
ESPOSIZIONE MOTO
PROVA TRIAL

SEX EMOTION
GIOCHIE PREMI
ALBERGHI
CONVENZIONATI
MOTOGIRI TURISTICI

27/28 AGOSTO 2011
APERTURA MANIFESTAZIONE SABATO 27 ORE 13:00

PER INFO:
ANDREA : 3351204644
STEFANO : 3454629210
CRISTIANO : 3926559095



Un gruppo di amici appassionati di motociclette invita tutti i motociclisti a questo atteso appuntamento.

www.asvilletta.it

sto 2011 escluso lunedì 22 agosto 2011.
Per info: www.sagrabisteccabadialpino.it.
Bistecche cotte alla brace nella grande griglia da cuochi esperti e servita ancora fumante accompagnata da contorni toscani e chianti del luogo.
Per finire la serata, ballo in piazza e gare di briscola.

Sagra dello Stincone, del Frittone e del Tortellone

Dove: Schignano (PO)
Quando: Dal 18 al 28 agosto 2011
Per info: Tel. 0573.557147

Stinco alla bavarese, wurstel alla bavarese, fritturone di pesce, verdura e patate, tortello al ragù di Nonna Piera, fiumi di birra, oceani di divertimento, musica e ballo, giochi per bambini e gonfiabili, mercatini e tanta allegria.

18 agosto - 18 settembre

Sagra della Pizza

Dove: Cerreto Guidi (FI) Loc. Lazzeretto
Quando: Dal 18 agosto al 18 settembre 2011
Per info: www.sagradellapizza.com Tel. 0571.906213 - 0571.55671

Pizza cotta nei forni a legna ma anche piatti della cucina tradizionale accompagnati da vini di qualità sia italiani che

francesi. E ogni sera il programma prevede musica e ballo ad ingresso gratuito.

19 agosto Notte delle Streghe

Dove: Marradi (FI)
Quando: 19 agosto 2011
Per info: Tel. 055.8045170

Nel centro storico arrivano le Streghe e danno inizio alla lotta tra il bene e il male. In Via Talenti e in Via Frabboni la "Schola Hominum Burgi" proporrà "L'antro della Strega", una rievocazione di un antico mercato storico di piccoli artigiani.

L'antro della strega attende i fruitori preparando pietanze "stregate". A mezzanotte lungo il fiume Lamone si assiste al rito propiziatorio del falò della strega, ma la serata continuerà nel parco piscina con musica e balli.

19 - 21 agosto Palio dei Castelli

Dove: Badia Tedalda (AR)
Quando: Dal 19 al 21 agosto 2011
Per info: info@paliodeicastelli.net
Tel. 335.8284274; 333.9057430;
328.7378245; 333.3571326

Tra cibi, canti e ambientazioni medioevali, i monaci neri di San Benedetto, guidati dal loro Abate, tornano ad animare la

vita della gloriosa ed antichissima Abbazia di S. Angelo Michele dei Tedaldi, coinvolgendo gli entusiasti partecipanti in un percorso suggestivo dove fiaccolate liturgiche e solenni celebrazioni si alternano a messe cantate e banchetti per lasciare poi il campo al Palio dei Castelli vero e proprio: il classico torneo equestre della lancia e dell'anello ove i più valenti Cavalieri dei Castelli della Badia Tedalda, si contendono in abilità l'ambito Drappo ed il prestigioso Piatto Bicrociato di S. Angelo Michele.

19 - 28 agosto Sagra del Cinghiale

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)
Foro Boario
Quando: Dal 19 al 28 agosto 2011
Per info: www.sagradeltortello.com
Tel. 339.3637559 - 339.4610468
Protagonisti di questa sagra - assieme al sempreverde tortello ed al delicato e gustoso cinghiale - sono le specialità sulla brace, nel segno di una valorizzazione dei prodotti della gastronomia locale, tutto accompagnato da vino locale.
A questo proposito saranno anche presenti stand gastronomici con prodotti tipici del Mugello.

La tradizione toscana in festa a Bibbona

*Fiera della Zootecnia: un evento di genio,
bontà e agricoltura*



Il 24 agosto 2011 si aprirà nel comune di Bibbona la 81ª edizione della Fiera della Zootecnia, vero e proprio evento di promozione dei prodotti tipici: la chianina, il vino, l'olio e tante altre produzioni delle aziende del territorio.

PROGRAMMA

Mercoledì 24 Agosto

ore 20.30 CENA INAUGURALE A TEMA: Le carni povere della Chianina, con menù curato dagli Chef di Bibbona Luciano Zazzeri, del ristorante "La Pineta", ed Emanuele Vallini, del ristorante "La Carabaccia" con la partecipazione di slow food. In abbinamento alla cena potrete gustare i vini DOC "Terratico di Bibbona" e l'olio extravergine di oliva dei produttori di Bibbona in collaborazione con UCAV di Bibbona e Fisar Condotta Due Valli di Cecina.
(solo su prenotazione al numero 0586.600699)

Giovedì 25 Agosto

Ore 20.30 CENA A TEMA: Bistecca alla Fiorentina, curata dallo chef Katia Minuti Innocenti del ristorante "Osteria de' Messeri". In abbinamento i vini del Consorzio DOC "Terratico di Bibbona" e gli



Oli extravergine di oliva dei produttori di Bibbona, in collaborazione con UCAV di Bibbona e Fisar Condotta Due Valli di Cecina. (solo su prenotazione 320.9439710).
Da **venerdì 26 agosto** in poi sarà aperto il ristorante della fiera, a pranzo e a cena curato da UCAV: garantita carne chianina.

Sabato 27 agosto

Ore 9.00 Apertura stands enogastronomici ed esposizione di macchine agricole; Mercatino dell'artigianato e **Mostra dei Bovini iscritti al libro genealogico italiano**.
Da domenica 28 a Mercoledì 31 Agosto Gara Internazionale di cani da cerca su selvaggina naturale Sabato 27 e Domenica 28 agosto. Finali del torneo di bocce, 5° trofeo UCAV.

24/28 agosto

FIERA DELLA ZOOTECCIA
Bibbona, loc. La California (LI)
Per info: Silvio Moretti,
telefono 320.9439710



20 agosto

Piazzette in Festa

Dove: Marliana (PT)

Loc. Serra Pistoiese

Quando: 20 agosto 2011

Per info: www.serrapistoiese.it

Tel. 0572.69018

Manifestazione classica che riscopre emozioni e suggestioni, dai piatti tipici alla musica, dalle tradizioni più antiche di una montagna pistoiese che sembra vivere ormai solo nei ricordi.

Una festa paesana dai sapori antichi che propone assaggi di piatti tipici della cucina contadina locale: dai classici necci di farina di castagne, alla farinata di cavolo nero, passando per il vino rosso e la fresca acqua dei monti circostanti.

20 - 21 agosto

Alpi Apuane in Festa

Dove: Careggine (LU)

Quando: 20-21 agosto 2011

Per info: www.pontineltempo.it;

segreteria@comune.careggine.it

Tel. 0583.661062

Due giorni di sport, gastronomia, tradizioni e folclore, immersi nello scenario del parco delle Alpi Apuane. Le colorate bancarelle, cariche di belle e buone cose, i piatti della tradizione, cucinati da mani

sapienti. Gli uomini si affrontano lanciando per la via forme di formaggio e quando scende il sole si accende la magia nelle "caciotte" e tornano dai vicini boschi le "paure": streghe, buffardelli e macconecchi questa volta a servir prelibatezze. E infine tutti in piazza a ballare, giro dopo giro, fino a quando si spengono le luci della festa.

Sagra del Fungo Porcino

Dove: Cortona (AR)

Quando: Dal 20 al 21 agosto 2011

Per info: gruppostoricocortona@libero.it

www.sbandieratoricortona.com

Tel. 370.1180840

La sagra si tiene ogni anno nel week-end successivo alla sagra della bistecca presso i giardini del Parterre a Cortona. Si tratta di un altro evento gastronomico da non perdere dove potrete assaporare gustosissimi piatti a base di funghi raccolti nelle montagne del territorio cortonese. La cucina locale cortonese presenta infatti moltissime ricette per gustosi antipasti, primi, secondi e contorni a base di funghi da accompagnare rigorosamente con l'ottimo vino locale.

21 agosto

57° Palio Marinaro

Dove: Castiglione della Pescaia (GR)

Quando: 21 agosto 2011

Per info: Tel. 366.1353351 0564.927111

Il mare diviene il centro della città: dopo una benedizione di tutti i pescherecci e barche del porto, si apre una lunga giornata di festeggiamenti marittimi, che ha il suo apice nella regata di barche sul fiume Bruna a cui partecipano i giovani dei cinque rioni della città che si sfidano in una gara remiera su duemila metri di percorsi.

Sagra dell'Alta Maremma

Dove: Civitella Marittima (GR)

Quando: 21 agosto 2011

Per info: www.civitella-paganico.it

urp@civitella-paganico.it

Tel. 0564.900411

Su uno dei colli nell'alta landa maremmana sorge il paese di Civitella Marittima, gran parte del suo territorio è coperta da ampi e rigogliosi boschi di macchia mediterranea che fanno da cornice a questa sagra, famosa per gli squisiti piatti a base di cinghiale nostrano e per i ciambellini con l'unto. Alle 17.00 Palio Rionale dei Carretti.

21 e 28 agosto

Volterra AD 1398

Dove: Volterra (PI)

Quando: 21 e 28 agosto 2011

Per info: www.volterra1398.it

Evviva San Lorenzo!

Valiano in festa tra motori, vino e tradizioni

Anche quest'anno Valiano di Montepulciano si veste a festa in onore di San Lorenzo, con delicate serate eno-gastronomiche ricche di degustazioni di prodotti tipici e vino di pregiate Cantine di Montepulciano, il mitico raduno "Harley & Nobile" e la VII edizione del Concorso "ETICHETTA D'ORO", tutte tra il 9 e il 14 agosto. Ecco gli eventi Clou:



Mercoledì 10/8: Cena di San Lorenzo nel castello "Sotto le stelle" a base di prodotti tipici.

Giovedì 11/8: ...continua Calici di Stelle con degustazione di prodotti tipici e dolci nelle taverne del Castello di Valiano in collaborazione con la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dalla Condotta Slow Food Montepulciano Chiusi. Osservazione delle Stelle Cadenti dalla Rocca di Valiano, con telescopi, a cura del Planetario Polizia-

no di Montepulciano.

Venerdì 12/8: - Harley & Nobile - VI Raduno Harley Davidson con spettacolare pit stop in rinomata Cantina del territorio e degustazione gratuita di



Vino Nobile di Montepulciano; a seguire Serata orientale con Spettacolo Danza del Ventre con il gruppo "Vania Ashaki Danza", il tutto allietato dal grande stand gastronomico ed angolo orientale con degustazione Cous Cous; senza dimenticare la tradizionale Gara di Briscola.

Sabato 13/08: Spettacolo Culturale 150° anniversario dell'Unità d'Italia "ANITA E' VIVA" Testi di Maria Grazia Putini Produzione il Cantinonearte Teatri (Montepulciano).



Calici di Stelle

FESTA DI SAN LORENZO
Valiano di Montepulciano
Dal 9 al 14 agosto 2011
Per Info: ASD G.S.
La Rocca Valiano
Telefono: +39.339.5423701
e-mail: gslarocca@libero.it

info@volterra1398.it info@volterratur.it
Tel. 0588.87257

Spettacoli, eventi, mercati, artigiani, musici, giocolieri, popolani e nobili: un'occasione veramente unica per immergersi, quasi per incanto, nella magica atmosfera del Medioevo, in una delle più belle città della Toscana.

Il medioevo ritornerà in Piazza dei Priori, in Piazza S. Giovanni e nelle due strade, Via Roma e via Turazza, che collegano questi due gioielli architettonici. Accanto alle piazze il Parco del Castello dove troveranno posto gli accampamenti militari, il villaggio e i giochi per i più piccoli.

23 - 28 agosto e

30 agosto-04 settembre

Va Sagra del Bombolone

Dove: Empoli - Casenuove (FI)

Quando: Dal 23 al 28 agosto e dal 30 agosto al 04 settembre 2011

Per info: Tel. 339.6811925

Ormai è un mito, nella zona e non solo, il bombolone di Casenuove, che da tanti anni è apprezzato da tutti coloro che vengono alle feste organizzate durante l'anno. Nel programma sono previsti spettacoli di cabaret, ballo liscio, esibizioni di scuole di ballo, corse ciclistiche e podistiche, karaoke, musica per i giovani ed una sfavillante sfilata di moda il 3 settembre, il tutto accompagnato dalla cucina locale.

23 agosto - 04 settembre

Sagra della Pappardella

Dove: Montespertoli (FI)

Quando: Dal 23 agosto al 4 settembre 2011

Per info: asd.montespertoli@email.it
Tel. 0571.608311.

Sagra paesana dove si possono gustare le ottime pappardelle con la lepre, lepre in salmi e lepre in dolceforte oltre a carne alla brace e altri gustosi piatti. Durante la sagra spettacoli, giochi, eventi sportivi.

25- 28 agosto

Veglie Francigene

Passato prossimo.

Il festival delle tradizioni popolari

Dove: Pitigliano (GR)

Quando: Dal 25 al 28 agosto 2011

Per info: info@comune.pitigliano.gr.it
www.vegliefrancigene.it Tel. 0564.616322
Quattro giorni dedicati alla riscoperta di tradizioni, cori popolari, antichi balli, mostre fotografiche di foto antiche, giochi popolari, palio dei somari, antichi mestieri e cena contadina.

Presentazione di libri dedicati a vecchie leggende, tradizioni in cucina e personaggi storici della Maremma.

25 agosto - 04 settembre

Sagra del Tortello

Dove: Castagneto Carducci (LI)

Quando: Dal 25 agosto al 4 settembre 2011

Per info: www.basketdonoratico.it

La manifestazione è organizzata dal Gruppo Sportivo Basket Donoratico e Unione Ciclistica all'interno del parco "Le sughere".

Tutte le sere dalle 18.00 prodotti agricoli locali, ristorazione con tortelli fatti a mano come piatto principale ed orchestra con ballo.

27- 28 agosto

Festa Medievale - Vicchio 1529

Dove: Vicchio (FI)

Quando: 27-28 agosto 2011

Per info: www.prolocovicchio.it
Tel. 055 8448720

La rievocazione storica ricostruisce i fatti accaduti a Vicchio nel 1529 quando il castello, fedele alla Repubblica fiorentina, affiancava Firenze durante l'assedio dell'esercito dell'imperatore Carlo V. Questa antica fedeltà rivive con la partecipazione dei Bandierai degli Uffici e del Corteo Storico Fiorentino.

Mercati rinascimentali, laboratori di scherma gratuiti, popolani e contadini, mercanti, giocolieri e giullari, duelli tra armati, scontro con le picche, spettacoli vari e la cena in piazza, con menù spagnolo, faranno rivivere le atmosfere rinascimentali.

Festa del Fagiolo

Dove: Sorana (PT)

Quando: 27-28 agosto 2011

Per info: Tel. 0572.407008

Ogni anno, alla fine di agosto con la raccolta del prodotto nella piazza del paese di Sorana, il comitato paesano organizza questa tradizionale festa.

Sabato 27 agosto, cena a base di fagioli con prenotazione obbligatoria al numero 0572.407008.

Domenica 28 agosto dalle ore 15.00 nella Piazza del paese, degustazione del prezioso legume.

27 agosto - 4 settembre

Sagra della Granocchia

Dove: Civitella Paganico (GR)

Quando: Dal 27 agosto al 4 settembre 2011
Per info: www.civitella-paganico.it urp@civitella-paganico.it Tel. 0564.900411

Tutte le sere lo stand gastronomico offrirà un vasto menù a base di rane cucinate secondo la tradizione locale. Musica dal vivo tutte le sere. Gran finale domenica 4 settembre con il Palio della Granocchia alle ore 18.00.

27 agosto - 11 settembre

Festeggiamenti del "Diotto"

Dove: Scarperia (FI)

Quando: Dal 27 agosto all'11 settembre 2011

Per info: www.prolocoscarperia.com
Tel. 055.8468165. Giornate rinascimentali con scene di vita cinquecentesca con musicisti, arcieri, coloni, popolani, guardie e nobili. Si possono gustare prodotti tipici dell'epoca pagati in fiorini, unica moneta ammessa dentro le mura del borgo. L'8 settembre ore 21 corteo storico con l'insediamento del Vicario e assegnazione del Palio del Diotto.

28 agosto

Alla Pesca della Pèsa perduta Giro in bici nelle aziende agricole del Morianese

Dove: San Michele di Moriano (LU)

Quando: 28 agosto 2011 - ore 16,00

Per info: Tel. 349.2824472

Domenica 28 agosto dalle ore 16.00 le aziende agricole del Morianese aprono le porte per far conoscere i loro prodotti. Un simpatico percorso in bicicletta unirà i sapori e i profumi della frutta e verdura colta direttamente nei campi. Ci saranno degustazioni e possibilità di acquisto. Arrivate in bici o portatevela nella macchina poi, nell'ampio parcheggio del piazzale della Coop SAPO, la potrai scaricare e proseguire il viaggio segnalato localmente.

31 agosto - 11 settembre

XXVI Sagra dell'Uva

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: Dal 31 agosto all'11 settembre 2011

Per info: Tel. 0574.798398

La manifestazione rientra nel ricco cartellone di eventi estivi, organizzata dalla Misericordia con il patrocinio dell'amministrazione comunale. Tutte le sere fino all'11 settembre, saranno attivi stand gastronomici (ristorante, pizzeria) e di artigianato, mentre il dopo cena sarà rallegrato dal ballo liscio con orchestra e da altri intrattenimenti.

01 settembre

Fiera di Ghirlanda

Dove: Ghirlanda - Massa Marittima (GR)

Quando: 1 settembre 2011

Per info: info@comune.massamarittima.gr.it Tel. 0566.913711

È la fiera del 1° settembre, che deriva dalla vecchia usanza del mercato degli animali, divenuta oggi una festa attesa in tutta la zona.

Ghirlanda, a pochi chilometri da Massa Marittima, conserva così questa curiosa tradizione, al centro della quale ci sono

bouquet d' **eventi**



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Festeggiare la Pace (di sette secoli)

*Pontedera diventa un campo
di battaglia a colpi di balestra*

“Erano stracchi i fiorentini et i pisani dalle guerre che perciò cominci orno a sentir volentieri l’esortationi alla pace fatteli dal Papa che mandò in Pescia due legati. Cominciorno questi a negoziar la pace che per la disposizione che havevano le medesime Repubbliche alla quiete, si fece a 28 Agosto 1364 nella chiesa di Sancto Francesco di Pescia, alla presentia de’ suddetti legati Apostolici”.



Così riporta la cronaca di allora e da quel giorno per trenta lunghi anni regnò la Pace tra pisani e fiorentini. A beneficiarne furono soprattutto quei castelli di frontiera come Pontedera che erano sempre a rischio, occupati ora da una, ora dall'altra città in arme tra loro per l'egemonia in Toscana.

E così il **Castello di Pontedera**, munito allora di ben **sedici torri** ed un ampio fossato a sua difesa, **ancora oggi festeggia questa pace da cui scaturì** un periodo di benessere e di buon affari per tutti i cittadini. Così per festeggiare, da undici anni, la **Compagnia Balestrieri di Pisa**, invitata dall'Associazione Culturale "La Balestra" organizzatrice dell'evento insieme

me al Comune, porta il **28 agosto** i suoi balestrieri a gareggiare in un clima di festa per aggiudicarsi l'ambito "cencio" disegnato da Alberto Fremura. I balestrieri tirano con le antiche balestre da postazione che difendevano le mura con i loro **dardi micidiali**.

Ogni coppia di Balestrieri tira per uno dei novi quartieri in cui è diviso attualmente il territorio comunale e le coppie di balestrieri vengono abbinati ai quartieri tramite sorteggio, operazione svolta nella Sala del Consiglio con una solenne cerimonia che vedrà la presenza del Sindaco Simone Millozzi. Poi alle **17,30** il via al Palio. **Corteggio storico** della Compagnia Balestrieri di Pisa, con armature, dame, cavalieri, tamburini, sbandieratori e naturalmente loro: **i balestrieri** che, in Piazza Cavour, la piazza davanti al municipio, si sfideranno a colpi di verretta.

Entusiasmante sarà anche il gioco di bandiere e le geometrie dei musicisti che intervalleranno le varie "volate", cioè le **batterie di tiro tra le coppie** per determinare il vincitore. Lo spettacolo è assicurato. Alla fine delle premiazioni e alla proclamazione del vincitore, **cena di festeggiamento aperta a tutti con un menù di piatti caratteristici** a soli € 15 bevande comprese.



XI° PALIO CITTÀ DI PONTEDERA
Domenica 28 Agosto 2011.
Per prenotazioni e informazioni
telefono 328-2296190

agosto 2011

QUELLO CHE C'È 35

ancora gli animali: bovini, suini, asini e cavalli presentati dagli allevatori locali, che si contendono i premi per gli esemplari più belli. Ogni 1 settembre dalle 9 del mattino, al tramonto, vengono allestite le bancarelle, gli stand e l'area dedicata ai recinti degli animali.

Qui vengono usualmente organizzati spettacoli per il pubblico, il più significativo dei quali, è senza dubbio l'esibizione dei butteri maremmani.

24-28 agosto

Il Paese dei Balocchi

Dove: Collodi (PT)

Quando: Dal 24 al 28 agosto 2011

Per info: Tel. 0572.490919

La manifestazione per ben cinque giorni offrirà momenti di svago e divertimento per tutti i bambini in una cornice unica ed irripetibile come quella offerta dal castello di Collodi e dalla Villa Garzoni ed annesso giardino storico.

Lungo questo percorso tanti, tantissimi spettacoli con burattini, giocolieri, animazione, teatro per ragazzi, mostre, laboratori, fiabe animate, musicanti, sbandieratori, corsi mascherati in notturna tutti inseriti in un programma che prevede circa quaranta spettacoli al giorno per tutta la durata della festa, dalle ore 16 alle ore 23, quando, tutte le sere andrà in scena l'ultimo spettacolo nella maestosità del Giardino di Villa Garzoni.

02-04 settembre

Settembre Porcianese

Dove: Porciano (PT)

Quando: Dal 2 al 4 settembre 2011

Per info: www.porciano.it

Tel. 0573.82212

Venerdì 02 settembre, cena e concerto di settembre di musica lirica e classica nel Giardino di Casa Torrigiani. Sabato 03 settembre cena e sagra del Mangiaebbei, con distribuzione gratuita di cenci e vinsanto. Domenica 04 settembre 16a giornata dell'incontro: ritrovo di tutti i porcianesi che vivono o hanno vissuto nel paese e di tutti gli amici interessati. Santa Messa, Processione per le vie del paese, cena e sfilata di moda. Sempre aperto ristorante, bar, bomboloni, birreria, stand fiori.

Festival della Mente

Dove: Sarzana (SP)

Quando: Dal 2 al 4 settembre 2011

Per info: www.comune.sarzana.org

<http://portale.festivaldellamente.it> urp@comune.sarzana.org Tel. 0187.6141

Festival di approfondimento culturale con un programma di oltre 80 eventi che hanno luogo nel cuore storico della città. Tre giornate di conferenze, letture, spettacoli e performance, workshop e una sezione di laboratori dedicati a bambini e ragazzi.

A tutti i relatori viene chiesto di raccontare in un intervento, workshop, laboratorio o spettacolo non solo il cosa, ma soprattutto il come e il perché del loro lavoro, del loro percorso creativo.

03-04 settembre

Astiludio

Dove: Volterra (PI)

Quando: 3 - 4 settembre 2011

Per info: Tel. 0588.85440 info@volterra-tur.it www.volterratur.it www.sbandieratorivolterra.it

3 Settembre 2011 - Astiludio Giovanile torneo dedicato esclusivamente ai giovanissimi under 15 e che in parte ricalca le regole e lo svolgimento dell'Astiludio ormai storico. 04 settembre 2011, alle ore 15.15 esatte tutte le campane delle contrade suonano contemporaneamente ed è in quel momento che i quattro cortei provenienti da altrettante porte della città medievale si dirigono in piazza per dare vita al torneo. Passeggiando per Volterra la prima domenica di settembre sembra proprio di essere ritornati indietro nel tempo di sei secoli fra soldati e balestrieri, cavalieri e madonne, araldi e vessilliferi, bandiere multicolore che volteggiano accompagnate da rulli di tamburi e squilli di chiarine, in una scenografia veramente unica.

Una dolce sagra sulla sella di una Harley Davidson

Romba la festa sulle dolci colline toscane

A Montalcinello (SI) romba la **28° sagra del dolce** con annesso, oramai tradizionale **motoraduno**.

2 settembre

18.30 Apertura stand per la cena in piazza

21.00 Torneo di *briscola a gironi*

22.00 *Concerto Rock*

3 settembre

15.45 Parte il *Motoraduno!*

17.00 Arriva *Max il Clown*

18.30 Apertura stand per la cena in piazza

21.00 Si *balla* con "Max Paradise"

22.00 *Concerto Rock* dei Barbarossa Strade

4 settembre

12.00 Apertura stand per il pranzo in piazza

16.00 Arrivano le *Bandidas*

18.30 Apertura stand per la cena in piazza

21.00 Si *balla* con "Daniele Neri", campione di fisarmonica

Ovviamente, durante tutta la sagra, sarà **sempre aperto** l'immane stand, assediato, rombante **stand dei dolci!**

Per info: Matteo 338.9810163

HARD AS ROCKS

<p>ORE 13.00-15.30:</p> <p>ORE 15.45-19.00:</p> <p>ORE 19.15:</p> <p>ORE 19.30:</p> <p>ORE 21.30:</p> <p>ORE 22.00:</p>	<p>ISCRIZIONE + SET-UP CAMPING</p> <p>PASSEGGIATA</p> <p>ESPOSIZIONE MOTO</p> <p>CENA</p> <p>PREMIAZIONE MOTO E BIKERS</p> <p>CONCERTO ROCK DEI</p> <p>"BARBAROSSA STRADE"</p>
---	---

Località:
Montalcinello (SI)
www.montalcinello.it
INFO: 338-9810163 MATTEO

➤ RADUNO APERTO A TUTTI I TIPI DI MOTO

➔ **FREE CAMPING** ➔



Il raduno si svolgerà durante la "Sagra del Dolce" di Montalcinello, dove potrete gustare gli spettacolari dolci tipici, assistere agli eventi in programma, o semplicemente farvi una bella mangiata godendovi la pace e la tranquillità di questo piccolo borgo medioevale della campagna senese.

SABATO 3 SETTEMBRE

L'ISCRIZIONE È DI 20€ A PERSONA COMPRENDENTE RADUNO E CENA.



Aperispa: serate a tema con bagno in piscina termale, un aperitivo da sogno, musica e tanto divertimento. Dai migliori Top Club d'Italia special guest Luca Ruco Dj.

Aperispa

€ 25,00

Tutti i venerdì dal 3 giugno al 16 settembre
luglio e agosto anche il sabato sera dalle 20,30 a mezzanotte

Venerdì 5 agosto

Spa Night con dimostrazioni di trattamenti spa a bordo piscina sotto le stelle

Sabato 6 agosto

Grotta D'Enz... con il mitico Enzino del Superdisco

Venerdì 12 Agosto

Mid Summer Party

Sabato 13 agosto

Relax Spa Night

Venerdì 19 agosto

Granita Night

Sabato 20 agosto

Relax Spa Night

Venerdì 26 agosto

Martini Party... no Martini, no SPArty

Sabato 27 agosto

Grotta D'Enz... con il mitico Enzino del Superdisco

Venerdì 2 Settembre

Caraibi Night

Venerdì 9 Settembre

Live Music con i Supertele
Rock & Fashion by Tony De Angelis

Venerdì 16 Settembre

Aqua Spa Night con bagno di vapore in grotta



via Grotta Giusti, 1411
51015 Monsummano Terme
(Pistoia) Toscana
Telefono 0572.90771
Fax 0572.9077200

info@grottagiustispa.com
www.grottagiustispa.com

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto 40 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Un vino al mese

Il sommelier di Atman consiglia...

Abbiamo incontrato Marta Da Ponte a Quarto, sommelier di Atman e Wine manager.

Marta si occupa di vino da oltre 15 anni ed è sommelier AIS dal 2001. La connota una grande passione per le bollicine, soprattutto per quelle meno blasonate e conosciute, sia francesi che "garibaldine". Ha conosciuto Paolo Rossi all'interno dell'AIS e la loro amicizia ha poi portato Marta all'Atman.

Abbiamo chiesto a Marta come si crei una cantina così ricca: lei, con pazienza e leggerezza, ci ha spiegato e raccontato l'amore per il vino che passa attraverso una scelta oculata fatta sulla base della ricercata, semplice, ma eclettica cucina dello chef, quindi anche della necessità di trovare il vino di annata che esprima le massime potenzialità. Il risultato è una moltitudine saggia e ricchissima di vini presenti, con oltre 500 etichette rappresentate di cui 150 spumeggianti bollicine.

Marta propone ai clienti dell'Atman anche degustazioni abbinata ai menù della cucina, sempre pronta anche per la degustazione al bicchiere a richiesta del cliente, resa interessante dal fatto che molti avventori scelgano nel corso del pasto sia piatti di carne che di pesce, ed anche dalla frequente variabilità delle scelte di gusto e stile dei vari commensali riuniti allo stesso tavolo, cosa che renderebbe complicata la comune soddisfazione con la medesima bottiglia. Ci ha parlato anche di un progetto interessante, un'idea di Paolo, ovvero della possibilità per il cliente di portare da casa la propria



bottiglia, pagando una sola quota per il servizio di € 7.00 a persona, "Una proposta - ci spiega Marta - fatta per invogliare quelle persone che hanno bottiglie importanti a consumarle con un abbinamento ideale studiato con il sommelier e con lo chef".

Abbiamo infine chiesto a Marta

di parlarci di un vino "nostro", e lei ha scelto un'azienda di Montecarlo, la Montechiari, di proprietà della famiglia Panattoni.

La Montechiari utilizza vitigni poco comuni per il nostro territorio: Chardonnay, Merlot, Cabernet-sauvignon e Franc. Un punto fermo nella storia di quest'azienda avvenne nel 2004 quando Moreno decise di non vinificare più pinot nero come vino fermo, utilizzando queste uve per la produzione di uno spumante Metodo Classico.

Con il 2006 produrrà solo Blanc De Noire Rosè. A questo spumante Moreno Panattoni ha dato il nome di "Donna Catherine", in omaggio a sua moglie artefice di questa produzione.

Ha colore di rosa antico, profumi di piccoli frutti di bosco, perlage finissimo e intrigante. Ottimo come aperitivo, da abbinarsi a tutto pasto, accompagna dolci di frutti di bosco. Sicuramente una bottiglia da bersi in compagnia, ma per gli amanti di sensazioni dolci e delicate anche da soli.

Altro vino interessante è il bianco "Oro" di Montechiari, composto da Chardonnay (85%), Semillon (10%), Sauvignon Blanc (5%). Vino dal gusto deciso, di buona struttura, passaggio in barrique per circa 9 mesi, spiccata mineralità e freschezza, dal colore oro brillante e riflettente dal quale deriva il suo nome molto "golden". Adatto a tutte le occasioni, aperitivo, pasto, con formaggi a pasta molle o semi stagionati.

Tipicità di questa azienda è quella di produrre vini monovitigno e di poter annoverare la presenza di viti del tipo Sangiovese Grosso (rarietà per la zona) che nel 2006 le ha permesso di essere inserita al VINEXPO di Parigi tra i migliori primi 10 vini di Toscana.



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto 45 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Un tempio in cui il tempo si muove al ritmo del gusto

*"Atman", a Pescia: la Valdinievole,
adesso, è più buona*

Atman in sanscrito rappresenta l'essenza delle cose, il rifiuto dell'ignoranza. Paolo Rossi ci ha raccontato che quando ha acquistato quel locale, sebbene fatiscente, ne ha subito percepita l'energia. Ha per questo chiamato il suo amico architetto Gianfranco Raffaelli ed è iniziata l'avventura. I restauri sono durati circa due anni, e l'idea di base era di creare un ambiente minimalista. Il Ristorante oggi è un vero e proprio luogo estatico, un posto d'arte dove sobrietà, gusto del design, quadri d'autore e pregevoli opere artistiche conseguono un'eleganza accogliente in un luogo di storia unico costruito nel Cinquecento

come monastero e più volte rivoluzionato e riadattato nei suoi cinque secoli di vita. In questo luogo magico c'è una balaustra, dalla quale si domina



l'antica piazza del Grano, dove il sabato si svolge il tradizionale mercato della frutta e della verdura: qui è possibile cenare nella calde serate estive.

C'è la cantina a vista, con circa 500 etichette di cui oltre 100 dedicate allo champagne (alcune importate direttamente). E ci sono 28 coperti, da "Atman". Tutti possono vedere la brigata al lavoro. Perché l'unica separazione tra la raccolta cucina e i commensali è una vetrata: l'arte non ha segreti, né misteri: solo inarrivabile gusto. Igles Corelli, da Atman, è arrivato. È arrivato a Pescia grazie al fortunato, indispensabile sodalizio con Paolo Rossi, proprietario del locale e amico dell'artista-chef. Tutta la Valdinievole dovrebbe ringraziarlo, il Rossi. Tutti noi. Perché la nostra aria, la nostra acqua, i nostri prodotti scelti e selezionati nei nostri mercati, adesso, hanno un sapore in più. Hanno il gusto potenziale della storia della gastronomia, il timbro plausibile dell'arte, l'intonazione eventuale della scelta, il piacere ammissibile della meraviglia. Perché qui, da noi, c'è Igles Corelli.

E c'è una brigata d'eccezione a partire dal suo sous chef Marco Cahssai, un tecnoemozionale come lui stesso ama definirsi, con Igles già da tre anni, ed anche ragazzi come Simone Nebbia, giovanissimo, e Katia Bianchi, animati da una



grande passione, e poi in sala un metre, Federico Bocciardi, premio Angelo Zola e grande barman che a luglio sarà a Singapore a rappresentare l'Italia ai campionati mondiali, e, infine, Marta Da Ponte a Quarto e Angelo Fanucchi, sommelier, e pure Ales-

sandro Borrasso, con decennale esperienza in sala e conoscitore di formaggi: insomma, una brigata d'eccezione come i piatti dello chef meritano di avere intorno. Abbiamo visto la



carta: interessantissima. Ci sono circa 40 piatti raccolti anche in 4 menù degustazione, oltre ad un quinto a 50€ con vini in abbinamento. C'è particolarmente piaciuta anche la possibilità di avere dei menù-vino, tra cui due di sole bollicine, uno di oltralpe ed uno "garibaldino" di bolle esclusivamente made in Italy. Molto interessante è anche l'offerta della colazione di lavoro: dal lunedì al sabato per il pranzo si tro-



vano vari menù al prezzo di € 20,00, ciascuno composto da due piatti. C'è anche una carta delle birre tutte artigianali e rigorosamente toscane...ed è tutto qui, a due passi da noi. Grazie.



Atman, via Roma, 4 Pescia (Pistoia)
telefono 0572.1903678
www.ristoranteatman.it

Chiuso il martedì

Chiuso per ferie dal 9 al 23 agosto



seguici su: Ristorante Atman

La Baviera a 2 passi da **altopascio**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

La birra elevata ai cinque sensi.

Kapuziner Bierstuble: un'enclave bavarese in Toscana...

C'è un pezzo di Baviera, in Toscana. Ci sono i tavoli, stile Oktoberfest. E quel calore che soltanto certi locali sanno raccontare. Ci sono i boccali. E c'è l'odore, quello forte, autentico, profondo, del sapore della birra. Non può essere un locale come gli altri, e infatti non lo è. È il Kapuziner Bierstuble, a Villa Campanile. (a due passi da Altopascio proseguen-

do verso Orenzano ci sono le indicazioni, giunti a Villa Campanile chiedere dell'ex Botteghina). Il frutto della passione, dell'ardore e dell'amore dei due, innamoratissimi gestori: Renzo, bavarese per scelta e per adozione, Claudia, bavarese, invece, per nascita. Il loro non può essere un locale come gli altri per il semplice



motivo che non vende birra: la spiega. Non la mesce: la cura. Non la commercia: la racconta. Non può essere un locale come gli altri perché la birra, quella vera, quella profonda, quella amata deve essere assaporata con tutti i sensi: con il tatto sul freddo del boccale, con l'olfatto immerso nella cura, con la vista adombrata nell'ambra del colore, con l'udito attento al rumore delle bolle e, ovviamente, con il gusto arguto di chi non si accontenta. Ecco perché, intorno, non c'è la Toscana: c'è la Baviera. La Baviera che vive nelle leccornie tedesche preparate secondo le leggendarie ricette tradizionali. La Baviera dei sapori antichi, vivida accortezza autentica nel mescolare estro e sensazioni. La Baviera dell'accoglienza, della cura dei particolari, della creatività nella gente per bene. È un viaggio, andare al Kapuziner Bierstuble.

Un viaggio indimenticabile.



È in questa meravigliosa estate venite a scoprire lo spazio all'aperto che Kapuziner ha pensato per voi in perfetto stile bavarese.



KAPUZINER BIERSTUBLE
Villa Campanile
(fraz. Castelfranco di Sotto),
via Ulivi 92-94 telefono
0583.289176
www.kapuzinerbierstuble.com

facciamo rivivere piazza **ricasoli**

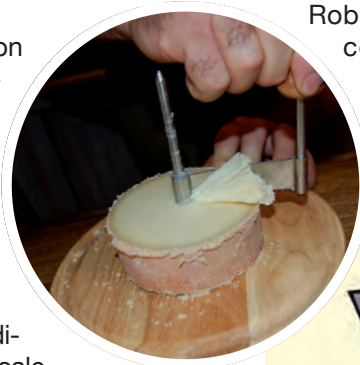
tempo di lettura:
1 minuto

L'arte di mangiare con arte

La Magione del Tau: dove il cibo è squisitamente diverso

Sarà stata la passione di Pasquale per questi luoghi a trasmettere a Roberto Reino la grande voglia di conoscere quello che c'è di eccellente e buono nel nostro territorio. Una passione verso il sapore che ti lascia la saggezza del gusto nel palato, il sapore antico, il sapore vero, quel gusto autentico che purtroppo si sta perdendo nei meandri della nostra società dannatamente commerciale.

Nel 2001, quando ancora La Magione non esisteva, Roberto diventa sommelier acquisendo l'arte speciale di degustare il sapore del vino e ricercare quelle etichette prelibate che pochi conoscono e che non si possono trovare al supermercato. Questa passione per le cose buone lo porta a ricercare e portare in tavola quei formaggi, quei prosciutti, quei carpacci che hanno mantenuto intatti il sapore della tradizione. Non è un caso, infatti, che il suo locale, "La Magione del Tau", sia stato premiato dallo Slow Food come "Locale del buon formaggio" per la cura, la passio-



ne e la ricerca profusa in questo ambito. Ultima cosa: ho assaggiato recentemente da lui un carpaccio di pozza della Garfagnana che va oltre la lacrima...a dimostrazione che questa è davvero l'antica osteria che chi è alla ricerca di sapori eccellenti insegue da sempre. Ad Altopascio, in Piazza Ricasoli, Roberto e Pasquale, con gentilezza e professionalità ti faranno sognare.



La Magione del Tau

piazza Ricasoli, 7
ALTOPASCIO (Lucca) telefono 392.4058337

Orario di apertura: domenica/venerdì: 10:00 - 15:00
e 18:00 - 1:30 sabato: 17:00 - 2:00

lamagionedeltau@alice.it

CHIUSO IL MARTEDI

la Magione del Tau

Wineart - espone Giuseppe Fami, grafica.

Aperitivo letterario - sabato 13 agosto, alle 18.00, presentazione del libro "Bonding" dello scrittore piemontese Antonio Lorenzo Falbo.



ACCADEMIA
DELLA MUSICA
"F. Geminiani"
PRESENTA

I Festival Musicali sulla via Francigena

Mercoledì 3 agosto, ore 21.15

Auditorium "V. Da Massa Carrara" in Porcari: Remo Pieri, Clarinetto - Leonardo Bartelloni, pianoforte

Giovedì 4 agosto, ore 21.15

Teatro dei Rassicurati, in Montecarlo: Alessandro Cervo, violino - Carlo Benvenuti, violoncello, Fabrizio Datteri, clavicembalo

venerdì 5 agosto ore 21.15

Auditorium Scuola Civica in Capan-

norì: Soirée musicale

sabato 6 agosto ore 21.15

Auditorium "V. Da Massa Carrara" in Porcari: Monica Delli Carri, soprano - Nadia Lencioni, pianoforte

Concerti degli Allievi dei Corsi di Perfezionamento Estivi "Insieme per la Musica"

Sabato 6 agosto ore 17.00, Sala Granai in Altopascio.

Domenica 7 agosto ore 17.00, Auditorium "V. Da Massa Carrara" in Porcari.

piazza Ricasoli, 29 ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.269173 - 348.7738666

oppure presso la "Biblioteca comunale"

seguici su:



www.accademiadellamusicait

L'Associazione Phoenix offre:

Servizi per l'età evolutiva e la famiglia

Centro di Ascolto per bambini, adolescenti e famiglie

Consulenza individuale, familiare, di coppia

Interventi di sostegno, sviluppo e cura

Gruppi di Evoluzione e Crescita Personale

Training di Rilassamento

Colloqui di Sostegno per la Terza età

Sostegno alla Genitorialità

Sostegno psicologico Individuale e/o diadico

La Scuola dei "Genitori Competenti"

Sostegno scolastico

Tutoring e sostegno didattico, orientamento

Progetti di lavoro con le classi

Promozione delle Life Skill, Peer Education, prevenzione bullismo

...troverai ad accogliere le tue domande le Psicologhe Dott.ssa Silvia Montefusco (iscrizione albo regione Lazio n.16850) e Dott.ssa Valentina De Palma (iscrizione albo regione Toscana n. 5372).

E per tutto il mese di luglio un ciclo di 3 colloqui individuali è gratuito!



Studio Psicologico Phoenix
via della Repubblica 85/A ORENTANO (Pisa)

telefono 340.6331031

(Dott.ssa Silvia Montefusco)

telefono 340 9046596

(Dott.ssa Valentina De Palma)

Phoenix

A.S.D. PHOENIX

il terzo millennio



tempo di lettura:
40 secondi

Ti trovo su Google?

Crescere di posizioni nel grande motore di ricerca non è una magia.

Ad oggi Google è universalmente riconosciuto su internet, come il motore di ricerca per eccellenza, il più completo, il più accessibile, il più accurato, il più preciso nei risultati che ci propone a fronte delle nostre ripetute richieste che gli poniamo quotidianamente.

Ormai tutti sanno che su "www.google.it", è sufficiente digitare **una**, meglio **due**, ma anche **tre** "parole chiave" per ottenere come immediata risposta, un elenco

più o meno lungo di indirizzi web. Nella maggior parte dei casi quello che cercavamo ci viene servito comodamente, proprio nella prima, delle centinaia, a volte migliaia di pagine che presentano anche solo una qualche attinenza con le nostre richieste. Ma come fa Google a fornire risultati sempre più precisi ed attinenti rispetto a ciò che cerchiamo? E' davvero una questione di fortuna? Inserire parole chiave, magari che riguardano strettamente la nostra attività e ritrovarsi proprio

in cima ad un elenco vastissimo, ha una qualche attinenza magica o fortuita? Ovviamente la risposta è No... C'è un grande lavoro che deve esser fatto dietro le quinte, da Google stessa in primo luogo: la famosa azienda americana di Mountain View, pur non avendolo mai reso noto ufficialmente, si stima disponga di una rete di circa mezzo milione di computer, sui quali girano sofisticati e sempre più aggiornati software per la catalogazione, in grado quindi di monitorare costantemente l'intero World Wide Web.

Webmaster e sviluppatori, ovvero gli addetti ai lavori nella costruzione di un moderno sito web, oltre a dover aggiornare costantemente le proprie professionalità in materia di web-design, programmazione, grafica, si trovano oggi sempre più, ad affrontare la sfida tecnologica ed evolutiva lanciata da Google. Oggi non c'è più spazio per l'improvvisazione o la spregiudicatezza spesso ostentata fino ad un recente passato. Il premio, per chi ha saputo scegliere la giusta squadra a cui affidare la propria presenza sul web è soprattutto oggi molto, molto ambito: **farsi trovare su Google!**

Vogliamo fare una prova pratica prendendo spunto proprio dal nostro giornale "Quello che c'è" !?

Proviamo a scrivere su google "mensile eventi toscana" ma anche "parco giochi uzzano" oppure "ortolano chiesina" ed osserviamo i risultati..... Nessuna magia, soltanto la volontà di esserci da parte degli inserzionisti e tanta passione e professionalità dietro le quinte.

Maurizio Papalini

consulente informatico

Webmaster "Quello che c'è"

webmaster@md-formazione.com

Dr. Fagni Tiziano Consulente Informatico professionista

**Offerta per assistenza hardware/software per
tutti i vostri PC e server aziendali**

**Super prezzi!
Approfittane subito**

Tariffa oraria standard per operazioni
su PC client

30€

Tariffa oraria specialistica per operazioni
su PC server e servizi avanzati

40€

Contattami subito

Telefono

393-0635892

Internet

www.tizianofagni.it

Via Pratovecchio 23/E, 51018 Pieve a Nievole (PT)

Per maggiori informazioni vai su:

<http://www.tizianofagni.it/it/servizi-offerti/assistenza-hardware-e-software.html>

Rendiamo Comoda L'energia Naturale

RISPARMIA
fino al 70 %
sulle spese
di riscaldamento
rispetto ai combustibili
fossili tradizionali

COMBUSTIBILI
a confronto

- 1 litro di GPL = 1,3 kg di pellets
- 1 litro di GASOLIO = 2 kg di pellets
- 1 mc di METANO = 2 kg di pellets

VERSIONI
disponibili

- Pellet
- Solare/Pellet
- Legna/Pellet



C&C S.r.l.
via L. da Vinci, 3/B
51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 0572.33580
telefono e fax 0572.33587

di sole ce n'è uno **solo**

tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

Il collaudo degli impianti fotovoltaici

Crediamo così tanto nel nostro lavoro da controllarlo con cura maniacale

Una delle tappe più importanti per la realizzazione degli impianti fotovoltaici, anche se spesso bistrattata, è il collaudo. Questo perché, in primo luogo, è richiesto dal GSE per la concessione degli incentivi, ma, soprattutto, perché è l'unico sistema per controllare la perfezione degli impianti installati e, se necessario, intervenire con tempestività.



Per accertarsi che l'impianto funzioni regolarmente occorre collaudarlo con appositi strumenti che devono tenere in considerazione diversi parametri al momento della misura: 1) la potenza in uscita dai moduli fotovoltaici; 2) la potenza realmente immessa nella rete elettrica dal convertitore; 3) l'energia in arrivo dal Sole; 4) la temperatura dei moduli fotovoltaici.

Quella del collaudo è una misura complicata dall'insita variabilità dell'energia proveniente dal Sole, che ovviamente è la principale responsabile, all'origine, della potenza generata dall'impianto. Inoltre occorre prestare particolare attenzione visto che la potenza nominale dei moduli, riportata nelle targhette adesive poste sul loro retro, è indicata dal costruttore in base a condizioni di esercizio ben precise, ovvero con 1000W/mq di energia solare e 25°C di temperatura dei moduli. Non solo: la potenza erogata dai moduli ovviamente aumenta con l'aumentare dell'energia solare, mentre diminuisce all'aumentare della temperatura, ulteriore considerazione di cui occorre tener conto durante il collaudo.

Lo strumento che viene utilizzato misura



tutti i parametri necessari durante tutta la durata del collaudo e poi raffronta i risultati ottenuti. Tramite semplici collegamenti elettrici misura la potenza in arrivo dai moduli e quella che viene immessa nella rete elettrica. Con una piccola sonda fissata sul retro dei moduli misura la loro temperatura e con una sonda più complessa, detta piranometro, misura l'energia in arrivo dal Sole.

Al termine delle misure l'apparecchio ci indica il rendimento dei moduli e quello del convertitore, permettendoci di capire subito se l'impianto funziona regolarmente o meno, ad esempio per un possibile errore di installazione o per un difetto di un modulo fotovoltaico o di un convertitore.



La nostra società ritiene che il collaudo sia una fase importantissima sia per il cliente, che con noi può assistere alle misurazioni e vedere direttamente i risultati, sia per chi ha installato l'impianto, perché si rende conto se ci sono difetti iniziali dei prodotti.

Ecco perché facciamo del collaudo una delle fasi cruciali di ogni nostra installazione: perché crediamo così tanto nel nostro lavoro da controllarlo con tutta la cura necessaria.



BIAGIONIGAS srl

Serravalle Pistoiese (Pistoia)

Via Vecchia Provinciale Lucchese, 55

telefono 0573.518205 fax 0573.51621

www.biagionigas.com

Scegli la competenza di chi dal 1968 ha installato più di **12.000.000 (dodici milioni)** di mq di cappotti in sughero

IL SEGRETO DEL SUGHERO L.I.S.

a temperatura ambiente la parete risulta avere **+ 12/13° C** e un'umidità interna del 45-55% ca.

L'uso di collante **GEOLIS** e **NATURALIS** consentono un comportamento al fuoco in classe 0 o in classe A secondo direttive EEC96-603

NO ALLE MUFFE E CONDENSE

UN FASTIDIOSO E MALSANO INCONVENIENTE CHE PUÒ ESSERE RISOLTO

Immaginate un tappo di sughero in una bottiglia di vino vecchio, pensate alla vita di questo tappo, in cantina, al buio, a contatto di tannini, acidi, zuccheri, alcool e una costante umidità relativa molto alta; non presenta mai muffe, da notare il rosso sul tappo che è appena macchiato superficialmente, non è bagnato all'interno, è caldo (+13°C ca.), significa che è un filtro che non assorbe ma respira. Mettete nel freezer (-22°C) un tappo e un pezzo di **sughero LIS**: all'interno la temperatura rimane costante (+13°C ca.).

Ecco perché avviene l'evaporazione dell'umidità con un cappotto in **sughero LIS**. Lo spessore consigliato è di mm 10 **Asso SC supercompresso** da posare all'interno, sulle pareti intonacate con finitura spessore massimo 2/3 mm.

RIFIUTATE LE IMITAZIONI ESIGETE IL MARCHIO A FUOCO SU OGNI PANNELLO



CARATTERISTICHE TECNICHE DI ASSO

- SPESSORE mm. 10
- DIMENSIONE PANNELLO cm. 103 x 60
- SENZA COLLANTI
- SENZA SCORIE LEGNOSE E POROSE
- MASSA VOLUMICA (densità) Kg./Mc. 300 ca.
- CONDUCEBILITÀ TERMICA W/mk 0,043
- COEFF. RESISTENZA DIFF. VAPORE (μ) 10 (adimensionale)
- FATTORE DI PEGGIORAMENTO (m) 10 (adimensionale)
- COEFF. DIFFUSIONE TERMICA 0,10 - 10⁻⁶
- INDICE DI COMBUSTIONE IV (regol. Svizzera) Semicombustibile
- REAZIONE AL FUOCO Classe 2 autoestinguente
- PUTRESCIBILITÀ nulla
- RESISTENZA AGENTI CHIMICI
- ATTACCABILITÀ INSETTI O RODITORI non commestibile
- STABILITÀ ALL'INVECCHIAMENTO
- RESISTENZA ALLA COMPRESSIONE 60.000 Kg/Mq
- CONFEZIONE: scatole da Mq 9,27 - 15 pannelli
- TERMICO +13°C ca. in parete
- ACUSTICO -16 dB ca.

RISPARMIO ENERGETICO

dal 20% al 30% in meno sulle pareti isolate

LISOFLEX ASSO S.C.
SUGHERO NATURALE SUPERCOMPRESSO

Antimuffa



Antiumidità

Termoacustico

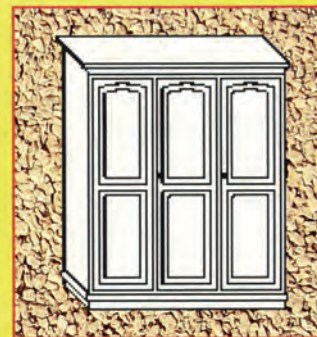
ASSO È SALUTE E RISPARMIO ENERGETICO *Vedovi Purhano*



NO alle muffe con ASSO



NO ai salnitri con ASSO



NO alle condense negli armadi con ASSO



SI con ASSO: facile la posa a filo stipiti o battiscopa



SI all'intonaco con ASSO (vedi retro)



SI con ASSO: acustica e termica sui pavimenti esistenti (usare collanti LIS tipo X100)

COME SI POSA

Prima della posa occorre togliere intonaci cadenti o pitture al quarzo, poi piccozzare la parete per una perfetta posa del pannello.



Attrezzi per adesivo e intonaco



Spalmatura colla GEOLIS. Usare spatola dentata da 10 mm



Comprimerne il pannello alla parete



Stuccatura del giunto con GEOLIS



Posare la rete in fibra di vetro rasando con GEOLIS



Finitura con intonaci spessore max 2/3 mm

... E LA PARETE RESPIRA



È UN PRODOTTO



Sede e stabilimento:
L.I.S.
Lavorazione Italiana Sughero

51011 BUGGIANO (PISTOIA) ITALY
VIA LIVORNESE, 54
TEL. 0572 32.289 - 33.031 r.a.
FAX 0572 32.083
www.lis.it • lis@lis.it

RACCOLTO E PRODOTTO IN ITALIA

SPESSORI DISPONIBILI 4-6-10-20-30 mm

TECNICI E POSATORI IN TUTTA ITALIA



NUMEROVERDE 800 - 469284

di sole ce n'è uno **solo**

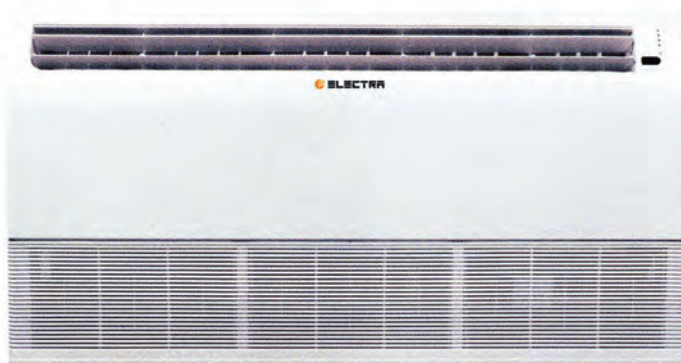
tempo di lettura:
40 secondi

Grazie Willis Haviland Carrier!

Con SER.TEC. ogni ambiente diventa confortevole

Grazie Willis Haviland Carrier! Dovremmo ricordarci, almeno una volta nel corso di ogni estate, di ringraziare l'ingegnere, nato a New York nel 1876, che ha inventato il condizionatore. Certo che da quel momento ne abbiamo fatta di strada, tanto che oggi per riuscire a destreggiarsi nell'acquisto di un condizionatore è importante capire le diverse funzionalità ponendole in connessione con le necessità che caratterizzano la nostra casa, o il nostro luogo di lavoro.

Dal punto di vista funzionale, per esempio, possiamo distinguere tra climatizzatori denominati condizionatori e altri a



inverter consentono di regolare in continuazione e automaticamente la potenza e la velocità di funzionamento dei clima-

tizzatori in base alla temperatura esterna e ai valori impostati per gli ambienti interni, evitando i continui spegnimenti ed accensioni tipici dei modelli tradizionali con un risparmio energetico fino al 40%. Per garantirvi un clima confortevole ovunque voi siate potete affidarvi a SER. TEC.

Da anni nel settore, consiglia e realizza con professionalità e competenza qualsiasi impianto di climatizzazione sia residenziale che commerciale, con la massima at-



tenzione all'efficienza, al risparmio energetico e al comfort ambientale.

tenzione all'efficienza, al risparmio energetico e al comfort ambientale.

SER. TEC: e il sogno di aria fresca e pura mentre l'afa affligge la città può davvero diventare realtà!



pompa di calore. I condizionatori sono solo in grado di raffreddare l'ambiente (oltre che di deumidificarlo e di filtrarne l'aria), ma non di riscaldarlo, mentre le pompe di calore sono in grado anche di riscaldare il locale climatizzato. Esistono, inoltre, climatizzatori con tecnologia tradizionale chiamata "on-off" e tecnologia inverter. Entrambi affidabili si differenziano perché i climatizzatori con tecnologia

SER. TEC.

SERVIZI TECNICI

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



NEWENERGY

lasciati baciare dal sole

IMPIANTI
FOTOVOLTAICI

Promozione ADDIO NUCLEARE

Impianto fotovoltaico 3 kwp "chiavi in mano" con moduli SANYO ed inverter SMA

€ 9.990,00

SANYO



Impianto residenziale



- Impianti fotovoltaici
- Solare termico
- Pompe di calore
- Risparmio energetico

Impianto su carport



Impianto aziendale



Via Lombardia 19
51011 - Borgo a Buggiano (PT)

Tel./Fax +39 0572 452973

NUMERO VERDE

800 911 944

www.NewEnergyToscana.it

tanta voglia di motori



tempo di lettura:
40 secondi

Parte l'esodo

Vacanze 2011: ecco il piano

Come ogni anno, il vademecum è improntato sul "Prevenire è meglio che curare". Così, anche per quest'estate 2011, la Polizia Stradale ha approntato un piano straordinario di presenza, controllo e garanzia di supporto. Purtroppo, la causa principale della stragrande maggioranza degli incidenti è il comportamento del guidatore: eccessi di velocità, guida pericolosa, utilizzo improprio delle corsie sono i killer che si annidano dietro ogni cambiata, ogni accelerazione, ogni disattenzione.

Ecco che, quindi, la prevenzione passa attraverso il controllo e il rafforzamento della presenza. Soprattutto nelle giornate da bollino rosso e nero, ovvero, i momenti di maggior criticità con gli esodi estivi pronti per partire/tornare, la PolStrada garantirà incrementi significativi nel numero di pattuglie circolanti, non soltanto con le classiche auto, ma anche in moto e in borghese, agenti questi ultimi soprat-

tutto utilizzati in stazione di servizio per il controllo sulla criminalità diffusa. Inoltre, largo spazio alla tecnologia, con diffusione capillare di etilometri e precursori (per controllare lo stato di effettiva, totale coscienza del conducente) e accensione di tutte le postazioni tutor presenti sulla rete viaria nazionale, in modo da controllare fattivamente la velocità dei mezzi circolanti.

Diamo un po' di numeri: 1450 saranno le pattuglie in auto, 100 in moto e 150 in borghese; 318 i portali tutor accesi, per un totale di 2700 km di autostrada; 95 i misuratori di velocità mobili, 50 autovetture Provida per il controllo della velocità; 770 gli etilometri, e 2000 i precursori.



Stefano Brizzi esegue il test a distanza



L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro

Via Primo Maggio, 96 - MASSA E COZZILE
telefono 0572.772004

**37 anni di esperienza nella riparazione dell'auto.
Autonoleggio - auto di cortesia.
Autodiagnostica a distanza.**



Per tutto il mese di Agosto **Interauto**
ti manda in vacanza con **Iperclub[®]**
vacanze



>> **Auto senza patente** <<



Vasta scelta di auto usate con garanzia



interauto CITY

via Palazzi, 4 SERRAVALLE PISTOIESE (Pistoia)
telefono 0573.913013 - info@interauto-srl.it

luglio 2011

QUELLO CHE C'È 49

il senso del **gusto**

tempo di lettura:
30 secondi

Il bello del caffè a Monsummano

In un bar che sembra appena uscito dal centro bello di una grande città, ecco il caffè più buono che c'è perché tostato a legna come quasi nessuno osa più fare... Servito col sorriso, la bellezza e la cordialità di chi sa di fare la cosa giusta mentre predilige la qualità, la cortesia e il buon sapore. Il tutto, nel magico nome della convivialità.

Una convivialità che, da "Profumo di caffè", diventa quotidiana attenzione, passione per il proprio lavoro, intenzione giovevole di stima per il prossimo.

È proprio vero: "Profumo di caffè" è il bar che ci mancava.

Profumo di Caffè
via Luciano Lama, 257/A
MONSUMMANO TERME
(stabile nuova Coop)
telefono 0572.031016



"Foto di Riccardo Mattesini".



un amico comune **in comune**



Comune di
Monsummano Terme
www.comune.monsummano-terme.pt.it



tempo di lettura:
1 minuto

23 Agosto 2011: 67° Anniversario dell'Eccidio del Padule di Fucecchio

Partecipare per non dimenticare, mai

Si è concluso il processo relativo all'**Eccidio del Padule di Fucecchio** avvenuto il 23 agosto 1944, dove i nazisti uccisero a sangue freddo **184 persone innocenti**, con la pena dell'**ergastolo** ai tre imputati tedeschi. La giustizia è arrivata dopo **sessantasette anni**, una giustizia soprattutto simbolica ma che comunque dà dignità alle vittime e ai loro parenti. Come Sindaco mi sono sentito **in dovere di essere al fianco dei parenti** delle vittime durante le udienze dibattimentali alle quali erano stati chiamati a testimoniare e anche alla sentenza finale per rappresentare la nostra città. **Il compito delle istituzioni è quello di non dimenticare mai** e di tramandare la memoria storica alle nuove generazioni, pertanto invito tutti i cittadini a partecipare il prossimo 23 agosto alla cerimonia locale per celebrare il 67° anniversario dell'eccidio. Alle 10.00 verrà celebrata la Messa nella Chiesa di Cintolese. Seguirà un mio intervento e la deposizione delle corone di alloro al monumento ai Caduti e al Cimitero di Cintolese. La sera alle 21,15, al Museo della Città e del Territorio, si terrà la rappresentazione "Sul bordo della palude". La manifestazione unitaria quest'anno verrà organizzata dal Comune di Ponte

Buggianese, domenica 28 agosto, alla quale parteciperemo insieme ai Comuni colpiti dall'Eccidio (Larciano, Fucecchio e Cerreto Guidi).

Rinaldo Vanni
Sindaco di Monsummano Terme

Museo della Città e del Territorio
Dal 9 luglio al 31 ottobre - **L'arcaismo e l'età classica in Etruria: l'epoca delle città**

Venerdì 12, 21,15 - **Luna stregata: osservazione della luna piena**

Martedì 23, 21,15 - **Sul bordo della palude** (rappresentazione per il 67° dell'Eccidio)

Venerdì 26, ore 21,15 - **Una notte al museo... con delitto. Tra storia e fantasia**

Dal 23 agosto al 5 settembre - **6° Festival Internazionale "Armonia fra i popoli attraverso gli occhi di chi ci crede"** Per info: 0572/954463 0572/959236-7

e.vigilanti@comune.monsummano-terme.pt.it www.museoterritorio.it

Parco di Villa Renatico Martini

Giovedì 4 **Stuzzikiamoci**, spettacolo teatrale con degustazione

Sabato 13, ore 21,30 - **Le Molecole d'Amore in Beat italiano anni '60**

Sabato 27, ore 21,30 - **Inaugurazione**

ne in musica, 6° Festival "Armonia fra i popoli"

Martedì 30, ore 21,30 - **La sera della battitura**, spettacolo teatrale con degustazione Per info: 0572.959236-237; 0572.954412

e.vigilanti@comune.monsummano-terme.pt.it puntoinforma@tiscali.it

Piazza Giuseppe Giusti

Mercoledì 31, ore 21,15 - **Progetto Uno. Giovani per un mondo unito** - Concerto ad ingresso libero Per info: 0572.959236-237; 0572.954412.

Tutti i mercoledì, tranne il 17/08 - mercato dei produttori agricoli "Campagna Amica" (In piazza del Popolo).

In diretta dal Comune

12 agosto - Scadenza presentazione domande **Servizio Civile per ragazzi (0572/959236-7)**.

Dal 18/08 al 16/09 Bando per **le famiglie in difficoltà (0572/959236-7)**
Biblioteca aperta, dalle 9 alle 12.



tempo di lettura:
30 secondi

Il ristorante sardo della Valdinievole

*Purceddu, seadas, mirto, e tutta
la Sardegna in bocca!*



C'è un pezzo di Sardegna, in Valdinievole. Un pezzo di una delle isole più belle del mondo ci è venuto in dono, frutto della passione e dell'amore per la buona cucina delle sorelle Patrizia e Gabriella. Un pezzo di Sardegna buonissimo: in località Casabianca, nel comune di Ponte Buggianese, c'è infatti un ristorante. Le due sorelle, innamorate del mangiare bene e, soprattutto, della loro splendida regione, hanno deciso che

era l'ora di farci assaggiare i sapori, i profumi, gli odori, le atmosfere, gli incanti della loro Sardegna. Ogni ultimo venerdì del mese preparano il famoso e buonissimo "purceddu", un maialino da latte cucinato al forno con una preparazione unica al mondo; e da loro si possono assaporare anche le seadas: una sfoglia sottile, un cuore di formaggio, un velo di miele o una nuvola di zucchero, ovvero, il dolce della Sarde-

gna, che sprigiona tutto il suo incanto abbinato ad un bicchierino di mirto. La specialità della casa, inoltre, è il pesce, cucinato secondo tradizione, ma c'è Carmen la valente pizzaiola capace di sfornare ottime pizze dal nutrito forno del locale. E, per la sera del 14 agosto, un menù speciale.

Serata di ferragosto

Tris di mare con verdure di stagione.
Tagliere di affettati Sardi con fantasia di crostini.

Gnocchetti Sardi allo scoglio.
Ravioli di patate e menta alla Logudorese.

Gamberoni alla Catalana.
Maialino Sardo allo spiedo accompagnato da verdure e pinzimonio.

> Crostata di frutta.
Vino della casa - Acqua - Caffè

35,00 Euro
è gradita la prenotazione



il maestrale
RISTORANTE - PIZZERIA

via Vecchia Camporcioni, 3
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.636399
cellulare 366.3304103

Martedì chiuso per turno



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Il mese più importante dell'anno

Buggiano in festa tra sacro, sport e divertimento

Agosto è il mese che ogni borghigiano aspetta: il paese, proprio nel cuore caldo e pulsante dell'estate, si agghinda a festa più di ogni altro momento dell'anno. Ad agosto, infatti, si festeggiano il Santissimo Crocifisso e San Lorenzo. A questo il Sindaco, Daniele Bettarini, concede e dedica il suo spazio sul nostro giornale.



Il Santissimo Crocifisso è un simbolo di Pace

Nel 1399 Buggiano e tutta la Valdinievole erano un mondaccio: dilanianti lotte tra guelfi e ghibellini si intercalavano a campali battaglie tra Pisa e Firenze per il controllo della zona. Ed ecco che, il 18 agosto proprio nel 1399, a Buggiano succede qualcosa. Un crocifisso ligneo, di comune quanto bella fattura, suda sangue vivo dalla fronte, dal costato,

dalle mani e dai piedi. E, in un paese sbigottito, torna la serenità. Ecco cosa ha scaturito la devozione plurisecolare del 18 agosto: un miracolo di pace. Con questo spirito è bene avvicinarsi: uno spirito di tranquillità. E di speranza...

Una Coppa lunga 86 anni

Giovedì 18 agosto il Borgo diventa capitale del ciclismo per la 50ª edizione della "Coppa Linari", tradizionale evento sportivo coniato nel lontano 1925 a Buggiano da un gruppo di appassionati borghigiani spinti sulle ali dell'entusiasmo della vittoria della Milano - Sanremo del toscano Pietro Linari.



Il CT Alfredo Martini e Oriano Orsucci ad una edizione della "Coppa Linari".

Mezzo mese di eventi per il Santissimo Crocifisso

Ecco il programma della Festa, presentato dalla Parrocchia del Borgo e dal Comune di Buggiano:

Eventi

Giovedì 18 agosto

14.00: Sfilata della fanfara dei Bersaglieri
14.30: 50° Corsa ciclistica "Coppa Linari" (vedi box)

Giovedì 25 agosto

21.00: Teatro sotto le stelle con la compagnia Arcobaleno in piazza del Grano.

Sabato 27 agosto

21.00: Musica sotto le stelle - Concerto a Corali Riunite, con la "Pasquini" di Borgo a Buggiano e la "Perosi" di Montecatini riunite in piazza del Grano per dare spettacolo in musica.

Cene allo stand gastronomico del giardino degli agrumi (per prenotazioni 0572.30577).

Per tutte le cene dello stand gastronomico musica dal vivo assicurata, prenotazione gradita, e Polisala Gambrinus (l'ex Cinema Bernardi in via Mazzini) pronto in caso di pioggia.

18 agosto: Cena con Specialità Toscane.

20 agosto: Penne alla Boscaiola, Rigatoni al Cinghiale, Farfalle all'Aragosta; e poi Pollo e Coniglio fritto, Patate e Polenta.

21 agosto: Serata Tricolore.

24 agosto: Spaghetti alle Vongole, Rigatoni alla Campagnola, Cacciucco, Spalla arrosto.

26 agosto: Penne all'Ortolana, Rigatoni al Granchio, Grigliata di Carni.

28 agosto: Penne Gamberetti e Zucchini, Pesce Fritto, Orata alla Griglia.

La corsa, in questi 86 lunghi anni, ha avuto alterne vicende, con più di una interruzione, fino al 2004, l'anno della definitiva rinascita grazie alla caparbia e alla presenza di spirito del compianto moreno luchi e del presidente della "ciclistica borgo a buggiano" oriano orsucci, uomo sempre in bici dalla passione smisurata. Una particolarità che contraddistingue la sua passione per il ciclismo: quest'uomo nessuno l'ha mai visto né a piedi né in macchina ma sempre in bicicletta. Oggi, la "Linari" è una coppa ciclistica categoria juniores inserita nel circolo delle gare nazionali. Un evento nell'evento, quindi. Lungo 86 anni...

San Lorenzo al Colle di Buggiano

Con il gran finale della Festa dell'Appetito

Agosto è anche il mese dei festeggiamenti per il Colle di Buggiano, in onore di San Lorenzo.

10 agosto, alle 18.30: Santa Messa presieduta dal Vescovo di Pescia, monsignor Giovanni De Vivo, e processione del Santo accompagnata dal corpo musicale "G. Puccini", con prosecuzione alle 21.30 con il grande Concerto di San Lorenzo.

13 agosto, Concerto di Chitarra classica di Manu Gauthier, presso il Giardino de "Le Rondini"

20 agosto, Camminata non competitiva sui Viotoli dell'Appetito, dalle 16,00.

21 agosto, Musica con Donato.

22 e 23 agosto, Tornei vari (il 22 Burraco).

24 agosto, Festa di San Bartolomeo, con alle 16,30 la Messa celebrata nella graziosa cappella di S. Stefano in Campioni e con il Cinema all'aperto alle 21,30.

25 agosto, esibizione alle 21.30 della Montecatini City Band.

26 agosto, Gara di Torte.

27 agosto, Serata di Magia con Alvins.



28 agosto, Gran Finale con la 44a Festa dell'Appetito. Dalle 16.30 ci sarà la distribuzione gratuita di panini e olive indolcite. Durante la giornata, sotto la direzione artistica di Gennaro Scarpa, noto batterista professionista e docente di batteria e percussioni, fino alle 19,00 si esibirà l'Hangar duo con un repertorio acustico internazionale, e dopo le 21 la formazione completa dell'Hangar Band, per divertirsi e ballare con i successi degli anni '70 e degli '80.

tempo di lettura:
30 secondi

Un ristorante con l'identità

"Lucignolo": la scoperta del nuovo

Una novità. Un'idea originale. Una bellezza. Ecco cosa vuol essere "Lucignolo", il ristorante dello Chef Patron Matteo Bartolini e del suo fidato staff: una scoperta. L'atmosfera,



appena entrati, è accogliente, con uno stile dinamico, giovane e moderno. Uno stile che è identità, riconoscibile in tutti gli aspetti del ristorante. Uno stile che si vede nell'ampia sala, illuminata con dovizia e climatizzata con rispetto, arredata lasciando un angolo di tranquillità e contegno ideale per chi desideri un clima più romantico. Adesso, inoltre, d'estate è godibilissimo l'ampio giardino, con

sette gazebo immersi nel verde più ideale. Un'offerta di cibo, eleganza e ristoro a tutto tondo, quella di "Lucignolo": vivande e piatti ricercati, infatti, possono essere intervallati (o meglio, esaltati) dall'ottima pizzeria con forno a legna. Il tutto in un ambiente dinamico, ideale per feste private, menù speciali, degustazioni e cucina internazionale. Non solo: perché **"Lucignolo" è anche catering**: sempre pronto a portare lo sfizio della bontà ricercata ovunque ce ne sia bisogno, con un servizio "chiavi in mano" impeccabile quanto eccezionale: composizioni, fiori, tendoni, posate, fanno tutto loro.

In pratica, con il catering di "Lucignolo" non c'è da pensare ad altro che a divertirsi, mangiar bene e fare, soprattutto, bella figura.



via Amendola 3 - loc. Santa Lucia
UZZANO (Pistoia) telefono 0572.444140
335.1744019



Ad Agosto, **VENERDI 5 SERATA BAVARESE**, con specialità e birra tipiche sponsorizzata da Wieninger Bier !! Ferragosto in città?... Menu completo del pescatore **30,00 Euro**... Ed è come essere al mare !! **VENERDI 26**... serata degustazione: la notte dei Vermentini.... In abbinamento ai vini piatti di mare **25,00 Euro**.



agosto 2011

QUELLO CHE C'È 53

Carrozzeria, assistenza gomme e meccanica,
soccorso stradale, consulenza legale, auto
sostitutiva e gestione del sinistro.

IL CAR WRAPPING

Il Car Wrapping è una tecnica molto semplice ed efficace, utile per poter proteggere, o cambiare il colore della propria autovettura senza interventi importanti sulla vettura. La tecnica è semplice: si riveste completamente la carrozzeria originale con dell'adesivo speciale, il quale conferirà il colore da voi richiesto e garantirà l'integrità nel tempo della vernice sottostante. Il costo è nettamente inferiore a quello che si può pensare, è garantito per ben 10 anni dall'installazione. Qualora si voglia tornare allo stato originale lo si potrà fare con una spesa minima.



AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
di Stefano Corradi
Via Molinetto, 4 - Borgo a Buggiano
Tel. 0572.30331 - Cell. 335.6824450

sì viaggiare



tempo di lettura:
1 minuti e 15 secondi

I viaggi di Franca

I Caraibi a portata di mano

Ricordate cosa vi avevamo promesso lo scorso mese?

Che saremmo andati ai Caraibi, e allora come il mitico Jack Sparrow mettiamoci in moto,....ops in aereo, e salpiamo.



Per "Caraibi" intendiamo tutti quei paesi che si affacciano, ovviamente, sul Mar dei Caraibi... e quindi parliamo delle tantissime isole più o meno grandi come Cuba, Antigua, Giamaica, Repubblica Dominicana, Bahamas e dei vari paesi continentali quali Costa Rica, Colombia, Messico, e altri ancora. Il clima è tropicale, con temperatura costante su tutto l'arco dell'anno (le due stagioni, quella secca - da metà novembre a metà maggio - e quella umida - da metà maggio a metà novembre - sono differenziate da un escursione termica di solo 3/5 gradi) e con il mare sempre caldo e piacevole. Eccoci: passiamo alle offerte che vi possiamo proporre per questo immenso paradiso. Per questo nostro articolo

abbiamo ovviamente selezionato alcune località perché, nei Caraibi, la fantasia si può davvero sbizzarrire...

Il periodo che vi proponiamo è settembre e ottobre...

Partiamo dal Messico: con voli da Milano e Roma abbiamo la famosa Playa del Carmen per 7 notti da €. 987 tratt.BB, Playacar da €.1108 in AI, mentre sulla Riviera Maya in AI si parte da €.1155.

Rotta su Cuba: voli da Milano a Playa del Este per 7 notti da €. 936 e 14 notti da €.1156. Se ci spostiamo a Varadero le cifre sono per 7 notti da €.1040 e 14 notti da €.1358. Il trattamento è sempre di All Inclusive.

Via, ora, nella Repubblica Dominicana: anche qui le cifre si riferiscono tutte a trattamento All Inclusive e

partiamo dai €.930 di Bayahibe, passando da Playa Bavaro a €.1060, arrivando a Punta Cana a €.1170. Tutte cifre riferite a 7 notti con possibilità di estensione a 14.

Per chi sta ancora decidendo su agosto vai di last minute per Antigua, con partenza il giorno 20 a partire da €.940 per un soggiorno di 7 notti.

Un piccola anteprima invernale per la Repubblica Dominicana: partenza il 1 gennaio e quando da noi è freddo voi ve la spassate ai Caraibi ...a partire da €.1630.



Rimaniamo sul mare, ma scendiamo dall'aereo e montiamo sulla nave: ci sono ancora posti per offerte esclusive, in agosto!!, per crociere con la formula Roulette di Costa. Tanto per avere un'idea, siamo tra i 500 e 700 euro... Ebbene sì: ad agosto!

E visto che ormai siete dei lupi di mare, navigate sul nostro sito internet: quelli che abbiamo scritto qui non sono che pochi, pochissimi esempi di tutte le proposte, offerte e last minute che siamo in grado di formulare!

Come sempre per maggiori informazioni chiamate o venite a trovarci, e ricordate: con una copia del nostro mensile preferito avrete lo sconto delle spese di apertura pratica.



Il Mondo Trasparente
di Franca Iozzelli
via San Martino 35
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.767713
cellulare 347.1166450
www.ilmondotrasparente.it

sì viaggiare



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

La magia della campagna più bella

*Agriturismo "Al Vermigliano",
dove la natura diventa delizia*

C'è un sapore diverso nell'olio, nel vino, nelle leccornie antiche servite con maestria. C'è un sapore diverso negli occhi quando si posano su una campagna in cui si sposano attenta cura presente e autentica abilità passata. C'è un sapore diverso in questo angolo di Toscana dove il tempo è differente, l'ambiente sorride e la vita rallenta.

Eccoci, all'agriturismo "Al Vermigliano", Alberese, piena Maremma, in provincia di Grosseto. Una terra



fortunata, baciata dalla storia e dal mare, dove la natura si fonde con la vita e la rende migliore, più pulita, più curata: più vera. Siamo in pieno Parco Naturale Regionale della Maremma: 10mila ettari di luoghi incantati, animali presenti e singolari vestigia di uno stile di vita più umano, più autentico, più



rilassante. Uno stile di vita che, al "Vermigliano", è riproposto con cura in ogni dettaglio.

Ci sono le vigne, capaci di dare un Vermentino bianco dal gusto deciso e un corposo Rosso IGT.

Ci sono gli ulivi, i cui frutti franti direttamente in agriturismo danno un olio d'un verde che ti rimane nel cuore, potente e convincente. Ci sono

gli animali da cortile, che al "Vermigliano" sanno cucinare come un tempo, tutti pronti per essere messi in tavola, a cena, per pasti indimenticabili collocati con cura alla fine di ogni giornata di



vacanza. Una vacanza che è un viaggio nel tempo e nello spazio, le cui tappe possono toccare alcuni tra gli scrigni più belli di questo fortunato pezzetto d'Italia: Massa Marittima, Capalbio, Pitigliano e Castiglione della Pescaia, con i loro intatti angoli medioevali, la loro inenarrabile bellezza austera, le loro pietre angolari; le Terme di Saturnia, vero sprofondare nel proprio e nell'altrui benessere; il Monte Argentario e la laguna di Orbetello, dove il mare ti casca negli occhi. Al "Vermigliano": dove la Toscana dà il meglio di sé.



Agriturismo "Al Vermigliano"
via Sorbino, 54
ALBERESE (Grosseto)
telefono 0564.407106
www.alvermigliano.it



sì viaggiare



tempo di lettura:
1 minuti e 30 secondi

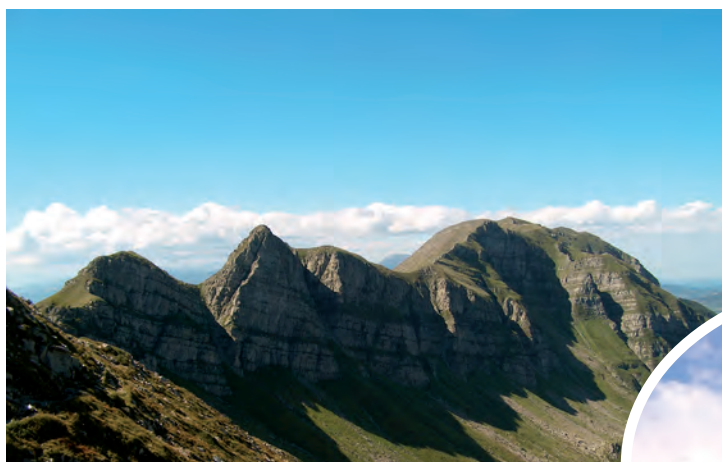
Un incanto buonissimo tra i monti

Rifugio alpino "G. Santi":
il bello è di casa lassù

Da Barga si seguono le indicazioni per il Renaio e dopo 11 km di ottima strada ci lasciamo le case sulla sinistra e proseguiamo a dritto imboccando la strada sterrata che dopo 3 km (sempre in direzione monte) ci conduce al rifugio alpino G. Santi in località Vetricia-La Vetricia era un'antica osteria nel punto più florido di questa parte di Alpe, al confine tra il Granducato di Toscana e il regno Lombardo.

Bisogna aspettare il 1930 per vedere rinascere il luogo dopo che il comune di Barga lo aveva concesso in uso alla milizia forestale costruendoci una caserma.

Nel 1997 il comune ne riprende possesso e, dopo completa ristrutturazione, inaugura nel 2002 il Rifugio Alpino Giovanni Santi.



Il rifugio è completamente ristrutturato, ed immerso realmente in una secolare faggeta a circa 1000 metri sul livello del mare.

Ci sono 15 posti letto, molto accoglienti, e arredati con cura, direi una camerata di Lusso, molto pulita con servizi, da hotel 4 stelle.

Lo gestisce con maestria e passione Michele con la sua famiglia, e devo dire che non è facile trovare rifugi così ben



organizzati. Michele è un amante della buona cucina e ogni volta stupisce i suoi ospiti con novità gastronomiche della cucina tipica di montagna.

Beh il palato in questo rifugio si delizia: si va dai maccheroni del rifugio al ragù di cervo, i caserecci del Michele, la porchetta al forno, i taschini di maiale ripieni, la polenta di neccio con gli ossi, trippa e lampredotto e moltissimi altri piatti prelibati... Non mancano naturalmente salami, prosciutti, lardo e formaggio da gustare con un ottimo pane cotto a legna e per mandare giù il tutto un "bicchierotto di quel bon" inevitabilmente rosso... E se amate le cose dolci non scordatevi di assaggiare le torte della Mari, suggeriamo la torta di noci e la ciambella della lonne con la ricotta sempre fresca.

Consiglio un percorso traking bellissimo, che dopo due ore circa arriva in vetta al monte Giovo, uno dei monti più belli del nostro Appennino, soprattutto per la spettacolarità di affacciarsi a strapiombo sul lago Santo.

Il sentiero attraversa la faggeta per poi aprirsi in uno scenario che sembra alpino. Il sentiero porta dritto sul crinale appenninico: giunti sul monte Giovo, proseguendo e con un po' di attenzione si può arrivare al monte Rondinaio, e al passo di

Annibale... Beh ci vuole un po' di allenamento, ma con le energie che Michele ti dà la sera prima non ci sono problemi.

Rifugio alpino "G. Santi" in località Vetricia per trascorre un fine settimana lontano dallo stress della piana assaporando i sapori i profumi, e le sensazioni che la montagna riesce a donare.

Ecco un elenco delle escursioni anche gastronomiche che Michele organizza quest'estate:

- 15/08 - 3^a Festa della porchetta e del vin bono;
- 28/08 - 2^a Campionato del mangia spaghetti (Vince chi mangia più spaghetti all'arrabbiata);
- 11/09 - Tordellata... festa del tordello al sugo.



Rifugio Alpino Giovanni Santi
Località la Vetricia, Barga (Lucca)
telefono (+39) 392 5662462
www.rifugiosanti.it

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

La Toscana in tavola dal 1945

“Antico Toppato”, dove il silenzio è buono

Ai margini del Padule di Fucecchio c'è una trattoria che è una squisita scoperta d'arte culinaria: l'“Antico Toppato”, uno scrigno di bontà gestito da Massimo e Barbara, autentici cultori del mangiar bene alla toscana. La meravigliosa, grandissima veranda è il luogo ideale per cercare



AGOSTO SEMPRE APERTO



silenzio, pace, fresco e concentrazione per gustare il cibo, unico vero padrone di ogni serata. Cacciucco d'anatra, penne al germano, l'ottima bistecca servita nella griglia da tavolo: tutto è perfetto, tutto è buonissimo, tutto è completo. Mangiare qui è un'elegante, saporitissima intrusione nella storia della nostra Regione. “Antico Toppato”, dove il silenzio è buono.

Antico Toppato
via Colmate dal Cerro PONTE BUGGIANESE
telefono 0572 634319 Chiuso il martedì



tempo di lettura:
40 secondi

Trattoria “Lo Storno”

Mangiare viaggiando nel tempo

La trattoria “lo Storno” ha più di cento anni, ed è racchiusa in uno storico edificio pistoiese risalente al 1395. Il locale è incastonato come una perla nel centro storico di Pistoia, in via del Lastrone, a 50 metri da piazza della Sala. Matteo e Simone vi hanno trovato l'ispirazione per ripercorrere la vera,



sana, autentica cucina tradizionale. Ci sono riusciti alla perfezione. Il loro menù, come quello di ogni buon intenditore, varia continuamente in base alla stagione. Spesso servono il baccalà, lavorano il tartufo, ma anche il pesce, il vitello, il maiale ed il coniglio.

È l'incanto robusto della classica cucina toscana, creata dalla passione e dalla creatività dello chef Matteo che sa percorrere con cura gli abbinamenti con l'ottima cantina di qualità, una vera esaltazione di piatti autentici. E in sala la cortesia e la simpatia di Simone concorrono nell'eleganza e nell'allegria a conseguire un pasto degno di essere ricordato. Non solo: perché lo Storno, lo abbiamo detto, si adatta alla stagione. Nei piatti, come nel locale. Ed ecco sbocciare gli ombrelloni, comodi e grandi, per indimenticabili pasti all'aperto in quella parte di Pistoia dove il tempo sembra fermo. Lo Storno, dove mangiare è un viaggio nella storia e nella tradizione. Anche al fresco...

Lo Storno via del Lastrone, 8
51100 PISTOIA telefono 0573.26193
Chiuso il martedì

AGOSTO SEMPRE APERTO

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

L'alta qualità immersi nello splendore della gola di Serravalle

*La Magione, il cliente
è al primo posto*

Maurizio Rinaldi gestisce il ristorante "La Magione", completamente ristrutturato, e lo fa con il padre Costantino forte della passione da lui trasmessa, storico fondatore del locale. Dopo i lavori, il 27 marzo scorso, finalmente, l'inaugurazione: il locale è tornato a splendere. Ampie sale eleganti, atmosfera di casa e di festa, e un menù ampio, variegato, sempre pronto a stupirti, dalla buona pizza alla cucina tipica toscana, dalla carne più ghiotta al pesce più fresco, dal dolce più sfizioso all'insalata più genuina. Il tutto a prezzi economici e altissima qualità.



Il venerdì ANTIPASTO + PIZZA + BEVANDE Euro 15,00

La Magione: il cliente è al primo posto.

Albergo Ristorante Pizzeria
"L'Antica Magione"
Via Perticaia, 35
51030 Serravalle Pistoiese
telefono 0573.518066
fax 0573.1940475
www.lamagione.it
E-Mail info@lamagione.it
Il ristorante rimane
chiuso il lunedì



agosto 2011

QUELLO CHE C'È 59

terre del **sapore**



tempo di lettura:
40 secondi

Che bello!

Il banco di frutta e verdura di Sauro e Assunta: un'esplosione di colori e sapori

Uno scrigno di **sapori, profumi e colori**, ma anche un **punto di riferimento** per chi, a Pistoia, cerchi anche nella spesa di tutti i giorni quell'attenzione alla **qualità** dei prodotti in grado di fare la differenza. Il banco della frutta e della verdura di **Sauro e Assunta**, infatti, è attivo dal 1988, ma i due sono presenti nel comparto di Piazza della Sala dal 1972, e sono proprio questi anni di esperienza che mettono quotidianamente al servizio di chi visita il loro negozio.

“La nostra attività - spiegano convinti - è cresciuta con in mente un ben preciso progetto sulla qualità. Una qualità fatta di attenzione ai prodotti, solidarietà nei confronti della nostra montagna e di serietà nei rapporti con le aziende agricole di fiducia. È così che si trova il **prodotto buono**”.

E il risultato di questo approccio lo si può vedere visitando il negozio, situato in Piazza della Sala, nella suggestiva cornice



del centro di Pistoia. Qui è possibile trovare frutta e verdura di stagione, fagioli di Sorana, fagioli zolfini di Pratomagno, lenticchie di Castelluccio, funghi porcini esclusivamente nostrali, tartufi di San Miniato e molto altro ancora.

“Adesso — ci spiega Sauro — è il momento dei pomodori, dei fagiolini serpenti, dei cannellini, degli stortini e dei borlotti.

Ma questi giorni vedono soprattutto un'esplosione di frutta, con **albicocche**, pesche, susine, cocomero e **melone**: davvero **da provare**.”

Sauro e Assunta Frutta e Verdura
piazza della Sala 11 PISTOIA
telefono 0573.21663



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Una spesa di qualità

L'importanza del territorio nella scelta di ciò che acquistiamo

Una volta, in molti lo ricorderanno, la spesa si faceva spesso “a colpo sicuro”: si andava dall'ortolano di fiducia, dal macellaio, dal salumiere, e da ognuno di essi sapevamo più o meno cosa aspettarci. Oggi le possibilità si moltiplicano praticamente per tutto, e la nostra spesa non fa eccezione. C'è infatti molta più scelta, molti più negozi, prezzi diversi. Un frutto di stagione come la ciliegia si può trovare, bene o male, per tutto l'anno e molte volte si punta a fare scorta, immersi tra l'altro in un contesto che ci spinge a fare attenzione soprattutto al risparmio.

Eppure, senza perdere di vista tutto questo, è ancora possibile ricercare quella qualità che contraddistingue i buoni prodotti: basta solo un pizzico di attenzione, e una direzione efficace verso cui rivolgerla può essere sicuramente il nostro territorio.

Una importante iniziativa in questo senso è arrivata già nel 2007 da parte della Regione Toscana, che ha dato vita al progetto “Filie-

ra corta” (con la Delibera di Giunta Regionale n. 335 del 14/05/2007 e la pubblicazione del relativo bando), prevedendo così il finanziamento di iniziative come mercati di produttori, spacci locali e attività informative. Non mancano inoltre anche rivenditori che dell'attenzione verso i prodotti del territorio hanno fatto un vero e proprio punto di forza. “È necessario sostenere e promuovere le eccellenze della nostra zona,

spiega un ortolano, anche dal punto di vista

economico. È infatti fondamentale creare stimoli affinché i produttori locali continuino a credere in quello che fanno, portandoci così prodotti buoni sul serio”.

Basta quindi un po' di attenzione consapevole, anche per individuare chi, sul territorio, offre il prodotto migliore, per portare a casa una spesa davvero di qualità. E senza spendere di più: “Basta selezionare quello che serve di volta in volta assicurando diversi clienti e orientandosi verso i prodotti di stagione.”



Leonardo Rafanelli

terre del **sapore**



tempo di lettura:
40 secondi

Il lardo è di Colonnata

Alla "stazione" della signora bruna ferma il treno della bontà genuina

Il lardo è di Colonnata. Gustare quel sapore senza aver mai visto il paese che ha dato i natali a questa delizia è un successo incompiuto. Solo vedendo quella cornice di Apuane, solo da quei 600 metri sul livello del mare, solo in questo paese dove il tempo è duro come il marmo si può capire davvero il lardo di Colonnata. Il risultato, quindi, è un capolavoro. Scioglievolezza indimenticabile, gusto profondo, duro come il marmo e ricco come il mare. Una prelibatezza unica al mondo. Che Colonnata coccola da un millennio. Ecco perché solo chi va a Colonnata può dire di aver mangiato il vero lardo di Colonnata. E, a Colonnata, c'è un negozietto unico, un tempio di bontà: è la larderia "La Stazione", proprio alle porte del paese, in corrispondenza, appunto, della stazione della ferrovia del marmo, fino al secolo scorso principale canale di comunicazione di questo materiale eccezionale. Ebbene, alla larderia "La Stazione" il lardo è il padrone assoluto, fonte di passione e ispirazione di una vita, quella della signora Bruna Guadagni, vera, autentica, convinta intenditrice. Il momento migliore della nostra visita nel suo negozio è stato l'assaggio: da lacrima... Vale davvero la pena fare di Colonnata la destinazione di una gita fuori porta, da



ovunque, in Toscana. Il paesaggio, il cielo, le montagne, e soprattutto, "la Stazione", dove fare merenda mangiandosi la storia stessa di uno dei prodotti più buoni del mondo.

Non ci provate neanche

Il lardo di Colonnata è solo di Colonnata

Un lardo di Colonnata può essere considerato originale *solo se ha il sigillo numerato con il logo*, una figura a forma di rombo che contiene al suo interno l'immagine di un maiale con sopra creste montane. Quindi: occhio. Diffidate delle imitazioni (e ce ne sono, purtroppo...).

Larderia "La Stazione" Telefono 0585.758027
info@lardo-lastazione.com www.lardo-lastazione.com



tempo di lettura:
45 secondi

"Massimiliano e la sua gentilissima commessa Manuela"

Il re dell'Estate: il cocomero!

I consigli dell'ortolano per vivere bene e spendere meglio

Citrullus lanatus, ovvero una cucurbitacea. Latinorum, ma vero: stiamo parlando del frutto d'agosto, il cocomero. In effetti, Massimiliano non poteva consigliarci meglio: questo è il mese nel quale il frutto più grosso delle nostre tavole dà il meglio di sé. Vediamo di cosa stiamo parlando: il cocomero (o anguria) è una pianta annuale, con il fusto erbaceo rampicante, foglie grandi con tre lobi. Incredibile, ma vero: il pachiderma della frutta è il prodotto di una piantina spesso piccolina, di modeste proporzioni, ma con un'innata forza. Il bello è che non è solo buono, ma fa



pure bene. La polpa, infatti, è ricchissima d'acqua (che ne costituisce più del 90% - il che, nella torrida estate, idrata e disseta), ben corroborando il corpo messo a dura prova dal caldo con zuccheri semplici, vitamina A e vitamina C, facendo conseguire al consumatore una piacevole sensazione di appagante sazietà. Cocomero e melone sono sì parenti, ma molto più alla lontana di come li vorrebbe il comun sentire: il melone (o popone, soprattutto qui da noi in Toscana) fa parte del genere Cucumis, e non al Citrullus come il cocomero. La pianta è sinonimo di vita soprattutto nella sua terra di origine, il deserto del Kalahari, in Africa, dove l'esploratore David Livingstone disse d'averne visti in abbondanza. Chiamato dagli indigeni Tsamma, il cocomero nel deserto è una sorgente d'acqua essenziale per la sopravvivenza. Per questo, quando mangiamo una fettona bella fresca di questo meraviglioso frutto dobbiamo ricordarci di ringraziarlo: deliziandoci, infatti, ci sta facendo pure un gran bene!

L'Ortolano via Cavour, 142
CHIESINA UZZANESE telefono 335.5684928

terre del **sapore**



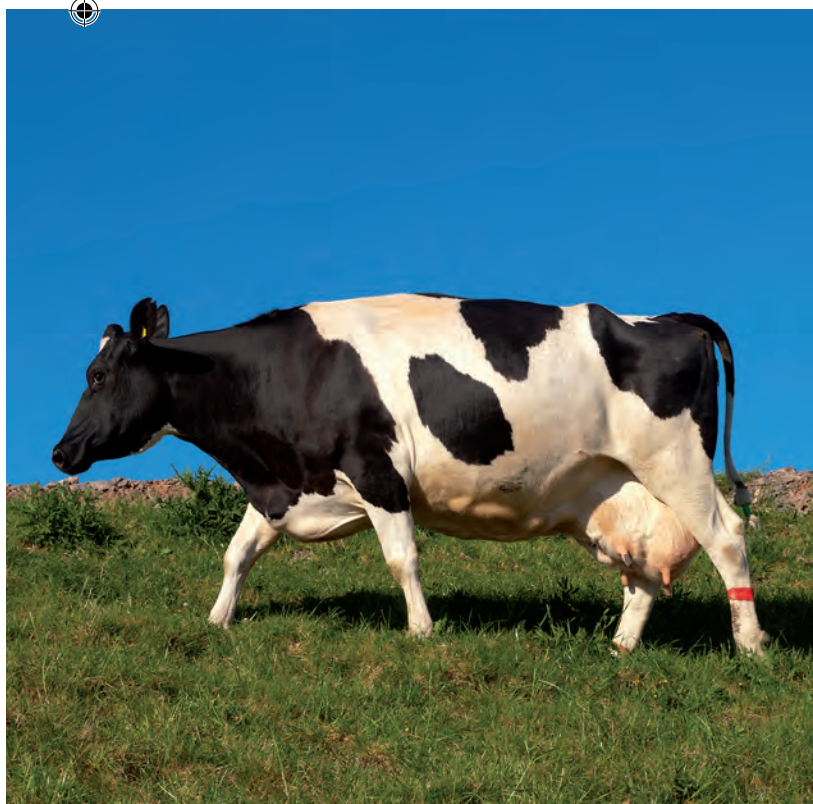
tempo di lettura:
40 secondi

Evviva l'etichetta!

Dopo 3 anni, finalmente arriva l'obbligo di tracciabilità su tutta la carne

Ci sono voluti tre anni, ma alla fine i 27 hanno trovato l'accordo: l'etichetta con la tracciabilità esatta della provenienza del prodotto deve essere esposta e menzionata su tutte le carni. E non solo: l'accordo apre nuove vie di maggior informazione su molteplici alimenti, nonché un aumento di nozioni su quello che stiamo mangiando direttamente disponibili sulla confezione. 3 anni son tanti, anche e soprattutto perché questi ultimi mesi sono stati intervallati da cicliche crisi dell'alimentare (l'ultimo, il gennaio scorso, sul maiale tedesco alla diossina, per non parlare del batterio killer!). Ma, alla fine, l'obbligo di tracciabilità già in vigore per il manzo (quello deciso dopo la mucca pazza del 1996), si estende anche al maiale, all'agnello e a tutto il pollame, dai polli ai tacchini.

Non solo: sulla nuova etichetta il consumatore troverà anche i valori energetici e nutrizionali, misura, questa, volta a combattere la pandemia più disastrosa dell'età post-moderna: l'obesità. Inoltre, verranno indicati pure gli allergeni, cosa non da poco per chi soffre di intolleranze alimentari.



Ma c'è di più: i sapori della nostra tavola saranno ancora più controllati. Entro due anni dall'entrata in vigore dell'accordo, infatti, Bruxelles potrebbe decidere di estendere l'obbligo anche alla carne usata come ingrediente; l'anno dopo, secondo la stessa ottica, pure per il latte, per le carni diverse presenti nelle preparazioni e negli alimenti non trasformati. In arrivo una ventata di sicurezza, quindi. Allora, oggi più di prima: occhio all'etichetta... Perché il buon sapore passa, soprattutto, dal buon ingrediente.



Programma

Mercoledì 10 Agosto - Festa di S. Lorenzo

Ore 18.30: Solenne Concelebrazione presieduta da S.E. Monsignor Vescovo. Al termine Processione del Santo accompagnata dal corpo musicale "G. Puccini" di Borgo a Buggiano.

Ore 21.30: Concerto strumentale del corpo musicale "G. Puccini" di Borgo a Buggiano.

Sabato 13 Agosto - Concerto di Chitarra Classica

Ore 21,15: Presso il giardino dell'antica casa "le rondini", concerto di chitarra classica di Manu Gauthier.

Sabato 20 Agosto - 3° Camminata "Sui viottoli dell'Appetito"

Camminata non competitiva di 1 - 4 - 9 e 13 km

Ore 16,00 Raduno - ore 17,00 Inizio corsa

Domenica 21 Agosto - Musica con Donato

Lunedì 22 Agosto - Torneo di Burraco

Martedì 23 Agosto - Tornei vari

Mercoledì 24 Agosto - San Bartolomeo

Ore 16,45: S. Messa nella Chiesa di S. Stefano in Campioni al termine festa di S. Bartolomeo per tutti i ragazzi

Ore 21,30: Cinema all'aperto

Giovedì 25 Agosto - Concerto

Alle ore 21,30, nella suggestiva piazza Cavour si esibirà la "Montecatini City Band"

Venerdì 26 Agosto - Gara di Torte

Sabato 27 Agosto - Serata di Magia con Alvins

Domenica 28 Agosto - 44a Festa dell'Appetito

Ore 16,30: Distribuzione gratuita di panini e olive indolcite. Durante la giornata, sotto la direzione artistica di Gennaro Scarpato, noto batterista professionista e docente di batteria e percussioni, fino alle 19,00 si esibirà l'Hangar duo con un repertorio acustico internazionale, e dopo le 21,00 la formazione più completa dell'Hangar band per divertirsi e ballare con i successi degli anni 70/80.

terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

Il formaggio dei nonni

Alla "stazione" della signora bruna ferma il treno della bontà genuina

A ridosso dell'Appennino toscano, nel Comune di Cutigliano, c'è una signora che ha avuto la forza, il coraggio e la determinazione di continuare una tradizione.

La signora Luana Pagliai, con l'aiuto del marito Daniele e dei figli Simona e Paolo, gestisce l'azienda agricola "la Buca", ovvero un pezzo di storia della montagna pistoiese che, nella fragranza e nei sapori autentici dei suoi formaggi, ritrova il gusto del bello, del sano e del passato.



Forza, coraggio, determinazione: ingredienti indispensabili per fare un lavoro come questo, intinto nella passione per il buono che dà l'energia necessaria ad accudire le 30 capre e le 150 pecore di cui è ricca "la Buca".

Questi animali è come se fossero altri 180 figli: se il formaggio è uno spettacolo secolare, beh, non è un caso. Questi fortunati ovini d'estate pascolano nei più alti alpeggi dell'Appennino, e d'inverno pasteggiano con l'ottimo fieno delle nostre autentiche montagne.



Formaggio pecorino fresco e stagionato, formaggio caprino, ricotta e ravveggiolo: dalla "Buca" escono in una bontà senza condizioni, senza compromessi, senza segreti: solo autentica, genuina, dinamica passione. È il formag-



gio fatto come lo hanno fatto generazioni di montanari che hanno amato dal profondo del cuore la nostra montagna per secoli. Ecco, oggi, la fatica di Luana gli rende giustizia, restituendoci il sano gusto del tempo.



Azienda Agritouristica La Buca
di Pagliai Luana via La Buca, 1 CUTIGLIANO (Pistoia)
telefono e fax 0573.68185 www.agriturismolabuca.com

Tre appartamenti per vivere l'Appennino

Per poter vivere l'Appennino, scrollandosi dalle spalle lo stress quotidiano, Luana ha creato annessi alla sua azienda tre appartamenti con tre nomi diversi e solidi: Noce, Castagno ed Acero. Curati e arredati con la stessa vigoria che dedica nel lavoro di tutti i giorni, gli appartamenti de "la Buca" sono un'occasione unica di vivere l'immensa bellezza della nostra vicina montagna, congiungendo la propria voglia di vivere bene all'inaspettata vicinanza di luoghi così unici.

Una particolarità: l'azienda agricola si è creata la sua energia elettrica con un impianto fotovoltaico.

terre del **sapore**



tempo di lettura:
35secondi

**Fare la differenza
con le primizie**

Obiettivo: il benessere di tutti



Antonio, Carmine e Cristina sono tre fratelli ambiziosi e sorridenti che, nel 2005, hanno aperto a Santa Lucia di Uzzano l'alimentari "La Primizia di Santa Lucia". Hanno avuto coraggio: nonostante la Valdinievole sia terra di conquista circondata dalla grande distribuzione, loro, con tanto amore e vivida

passione materiale per quello che fanno riescono a fare la differenza offrendo la prima qualità nei prodotti, e un'infinità di cortesie per tutti i clienti, tipo l'intramontabile, indispensabile servizio a domicilio.



Alimentari "La Primizia di Santa Lucia"
Pane, Amore e Fantasia
via Provinciale Lucchese, 284
S. LUCIA (Uzzano) telefono
0572.452260



43° FESTA DEL BIGNE' con sfilata del Dolcione Monumento

21 agosto dalle 21 inizio Festa del Bigné

**21 Agosto Sfilata del
MEGA DOLCIONE** raffigurante
la Cattedrale dell'Almudena di Madrid

Sconto 20% ai soci



Info: www.orentanocarnevale.it - carnevaleorentano@gmail.com Tel. 0583 23462

terre del **sapore**



tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

Un giro del mondo (del gusto) in tante Aie

Saperi e sapori a Piteglio: che bontà!

Piteglio è vivo. Sabato 13 agosto 2011 si svolge una delle più importanti manifestazioni del paese giunta alla sua ottava edizione: **“Una montagna di... sapori e saperi, incontro tra tipicità alimentari ed artigianato locale”**, ovvero una **mostra mercato** di prodotti **tipici** e di **artigianato**, che prevede un grazioso percorso eno-gastronomico nelle Aie del paese.



Le Associazione locali con il patrocinio del Comune di Piteglio, dell'Associazione Pastori ed Allevatori della Provincia di Pistoia, dello Slow Food Arcigola Condotta Montagna Pistoiese, **organizzano una giornata dedicata**

alle tipicità alimentari ed artigianali del territorio.

Nata dall'idea di creare un evento che si concentrasse sui prodotti delle eccellenze artigianali del territorio pistoiese, con particolare attenzione alle aziende agricole presenti sulla Montagna Pistoiese, oggi “Saperi e Sapori” è divenuta l'**appuntamento fisso per poter gustare i piatti della nostra tradizione**. Cucinati totalmente a mano e con prodotti di prima qualità, si potranno mangiare crostini toscani di fegatini, tortelli di pasta spianata ripieni di spinaci e ricotta, sugo di carne, carne di maiale alla brace, fett'unta di pane toscano e olio extravergine d'oliva, formaggio proveniente dall'Azienda Agricola Innocenti che, a Piteglio in località Lambure, ha un allevamento di pecore, accompagnato da miele prodotto



Sabato 13 Agosto
a Piteglio (PT)

Saperi e Sapori

Dalle 17 alle 22
Incontro tra tipicità alimentari
del territorio ed artigianato artistico



Dalle ore 17: Mostra mercato di prodotti alimentari tipici, degustazione e vendita dei produttori diretti: Formaggi di pecora e di mucca, Ricotta, Fagioli di Sorana, Pecorino a Latte Curdo, Yogurt, Farro, Olio, Vino, Biscotti, Sciroppi, Grappe e Marmellate di frutti di bosco, Salumi, Miele

Mercato di artigianato tipico e artistico

PERCORSO ENO-GASTRONOMICO NELLE AIE DEL PAESE



Aia Bandini: Aperitivo ed antipasto di crostini toscani
Aia del Campanile: Tortelli fatti in casa al sugo
Aia Grande: Carni alla brace, contorni e fett'unta
Balzo: formaggi e miele di Piteglio
Piazza: Dolci caseerecci e vin santo

Pro-Loce Piteglio - Associazione Sportiva Piteglio

anch'esso in paese. **Le signore del paese offrono dolci caseerecci** per concludere il percorso gastronomico che parte e giunge nella piazza principale. Il tutto nella meravigliosa tranquillità di Piteglio, paese che, per la sua struttura, **non vede circolare auto** nel proprio centro.

Dalle ore 17 si terrà, inoltre, la **mostra mercato dei prodotti tipici**, degustazione e vendita di formaggi di pecora e di mucca, miele, farro, farina di farro, olio, Fagiolo di Sorana, patate, vino, ricotta, grappe e marmellate di frutti di bosco e tanti altri prodotti alimentari e di artigianato, tanto importanti quanto pregevoli. Nella bella cornice dell'Aia Bandini, quest'anno



per la prima volta sperimentiamo **“Typical Happy Hour”**, dalle ore 17 apertura dello stand gastronomico con **aperitivi, stuzzichini, cocktail analcolici, musica** e mostre di foto. Dalle ore 19 un itinerario eno-gastronomico lungo le aie del caratteristico borgo, ci porterà a **visitare gli angoli più suggestivi ed antichi di Piteglio**.



Nelle Aie del paese apparcchiate si potranno gustare aperitivi ed antipasti toscani, tortelli fatti in casa, carni alla brace, fett'unta, formaggio e miele, dolci caseerecci e vin santo.

“Una Montagna di Saperi e sapori”
Piteglio, 13 agosto 2011
Per info: PRO LOCE PITEGLIO
Telefono 339.7219762
prolocopiteglio@alice.it

terre del **sapore**

tempo di lettura:
25 secondi

Un rotondo, bianco, buonissimo pezzo di storia

Panigacci in festa a Podenzana



La "Sagra dei Panigacci a Podenzana" è la festa del panigaccio, ovvero di quella delizia povera e semplice nata dalla storia delle montagne della provincia di Massa. Di forma rotondeggiante e colore biancastro, il panigaccio ha un profumo fragrante frutto della preparazione nei testi di terracotta, impilati e fatti arroventare. Si accompagna, caldo e buonissimo, con salumi e formaggi, con del pesto, oppure può essere consumato assoluto, condito con olio extravergine di oliva, sugo di funghi e formaggio grattugiato.

La "Sagra dei Panigacci a Podenzana" si svolge quest'anno dal 4 al 7 agosto e dal 12 al 21 agosto, nella struttura all'aria aperta nei pressi del Santuario della Madonna del Gaggio. Lo stand gastronomico, con apertura dalle ore 17, è l'occasione dove gustare uno dei piatti tipici della zona in tutta la sua bontà. Non solo gastronomia: dal 4 al 22 agosto, infatti, nei giorni di sagra sarà assicurata **musica dal vivo** con orchestra.



Sagra dei Panigacci a
Podenzana (MS)
4/7 e 12/21 agosto
Per informazioni: <http://www.arpp.it/default.asp>
telefono 0187.410024
0187.410408

PUNTO COPPE

di Anna Bartolini

PREMIAZIONI SPORTIVE COPPE, MEDAGLIE E TARGHE INCISIONI DI OGNI TIPO

via Francesca, 41 loc. ALBERGHI DI PESCIA
PESCIA (Pistoia) **telefono 0572.452894**



terre del **sapore**



tempo di lettura:
30 secondi

“Una bistecca di Gigante Bianco, per favore!”

La Chianina come non l'avete mai mangiata



C'è una bestia, un animale enorme, una divinità culinaria. E c'è una Regione che, di questo prodigio, è ricca, tanto da farne propria immagine nel mondo. La bestia è la razza chianina. La Regione, ovviamente, è la Toscana. Ebbene: in molti, pur toscani,

non sono mai stati a “Bisteccando”, a Castel Fiorentino, ovvero la manifestazione che propone, ricca ed orgogliosa, i sapori storici della carne selezionata dai più begli esemplari di “Gigante bianco”. La bistecca di chianina: un piatto semplice, facile, eppure unico al mondo, con quel suo gusto straordinario di carne squisita e tenerissima, innaffiata da immancabili bicchieri di rosso. Insomma: in tanti non ci sono mai stati. E han fatto male. Perché “Bisteccando” è un luogo magico, che dà convivio proprio nel luogo nel quale le meravigliosi carni eran vendute al

Bisteccando

26-27-28 agosto - 2/3/4 settembre

Castiglion Fiorentino

Giardini P.zza Matteotti

Bistecca Chianina Nazionale



mercato qualche decennio fa, quando la vita era più lenta, il vino più sincero e la bistecca più indimenticabile. Ecco: per chi ha l'acquolina in bocca, per chi non sa ancora cosa si è perso, per chi non sa di non esser toscano fino a quando non si sarà gustato un po' di chianina vera, “Bisteccando”, per nostra fortuna e per quella di tutti loro, c'è. E sta arrivando. Nella sua quinta edizione. Ricca di sorrisi. Di carni. E di spettacoli, tanti, d'intrattenimento puro. Sei giorni, dalle 19 in poi. Indimenticabile...



Bisteccando

26, 27, 28 agosto e 2,3,4 settembre 2011

Dalle 19.00 in poi

Castiglion Fiorentino (AR)

info@terziereportaflorentina.it

telefono 328.7817212



tempo di lettura:
37 secondi

La carne migliore non ha orari

La forza di saper scegliere, sempre

Sin dal primo, primissimo mattino è aperto, ed è già tutto



pronto: la porta aperta, le carni disposte con cura, la qualità subito a portata di mano. Antonella e suo figlio Claudio sono già lì, pronti a sorridere, alle 7 e un quarto. D'altronde, l'alta qualità non ha orari. Non ammette attese. Solo, coccole. E tanta, sacrosanta passione. Eccola, la forza di Antonella e Claudio: è tutta nelle loro scelte, Fiorentine, polli, conigli, ed

anche il raro baccalà di San Giovanni extra large: c'è tutto, e tutto selezionato, sicuro, buonissimo. La macelleria di Antonella: un punto di riferimento. Per la bontà di tutti.

via Roma, 8
BORGO A BUGGIANO
(Pistoia) telefono 0572.32125



agosto 2011

QUELLO CHE C'È 67

una mela al mese



tempo di lettura:
1 minuto e 35 secondi

Il Kinesio Taping

“Nastro isolante” per salvare i muscoli
(primaparte)

Questo mese, con i nostri esperti massofisioterapisti, cambiamo argomento, e cominciamo a toglierci una curiosità: guardando le varie discipline sportive negli ultimi anni, infatti, un po' tutti ci siamo accorti di strane bande colorate, tipo “nastro isolante”, che avvolgono spalle, caviglie, cosce degli atleti. Di cosa si tratta? Una nuova moda che dilaga tra gli atleti? Un qualche rituale scaramantico?

Niente di tutto questo, ovviamente. Consiste invece in un particolare tipo di bendaggio chiamato KINESIO TAPING.

Facciamocelo spiegare: Il Kinesio Taping è stato inventato dal chiropratico giapponese, il **Dr. Kenzo Kase**, che ha cercato



di assistere il corpo per mezzo di un processo di guarigione naturale del tessuto traumatizzato. Il tape (un tipo di nastro utilizzato per il taping) provvede a sostenere le strutture, ma il Dr. Kase voleva usare un materiale che fosse simile in elasticità alla pelle o ai muscoli.

E' una tecnica basata sul processo di guarigione naturale e sviluppa la sua efficacia attraverso l'attivazione dei sistemi neurologico e circolatorio dell'atleta. Questo metodo proviene dalla scienza **kinesiologica** ed è per questo motivo che si usa il termine “Kinesio”. Ai muscoli non viene attribuito solo il compito di muovere il corpo, ma anche il **controllo della circolazione dei fluidi** venosi e linfatici, della temperatura corporea.

In che modo solitamente vengono danneggiati i muscoli? I muscoli si estendono e si contraggono in continuazione entro certi limiti, ma quando tali limiti vengono superati i muscoli messi sotto stress possono infiammarsi. Quando un muscolo è infiammato, gonfio o rigido perché affaticato, lo spazio tra la pelle e muscolo appare “compresso” e il risultato è una limitazione alla circolazione del fluido linfatico. Questa compressione comporta inoltre una pressione sui recettori del dolore sottostanti la pelle, che in risposta comunicano segnali di disagio al cervello e l'atleta avverte dolore.



Questo tipo di dolore è definito “mialgia” o più semplicemente “dolore muscolare”.

Il cerotto normalmente utilizzato per gli atleti ha come scopo la limitazione o il controllo del movimento articolare e dei muscoli. Per questo si applicano vari strati di cerotto attorno o sulla zona da trattare, esercitando anche una pressione elevata; si può provocare così una ostruzione della circolazione dei fluidi corporei: un effetto collaterale certamente indesiderato. Questa è anche una delle ragioni per cui il cerotto agli atleti viene normalmente applicato all'inizio dell'attività e rimosso appena l'attività è terminata.

Invece **la filosofia del Kinesio Taping è totalmente differente**, perché si propone di permettere totale libertà di movimento in modo da consentire al sistema muscolare di guarire quasi da solo, bio-meccanicamente. All'apparenza potrebbe sembrare un bendaggio elastico convenzionale, ma il Kinesio Taping non è semplicemente una tecnica “tape”, ma un nuovo approccio al trattamento dei disordini muscolari, utile alla riduzione del linfo-edema partendo dallo stato di salute generale dell'individuo.



Le indicazioni del Kinesio Taping includono il trattamento di danni muscolari da sport e non, dell'edema e la gestione del dolore. Per molti le applicazioni del Kinesio Taping sono il **“passo in avanti”** che può sostanzialmente ridurre il tempo

di recupero e aumentare i livelli di forma fisica. Questo metodo permette all'individuo di ricevere i benefici terapeutici 24 ore al giorno e per più giorni. Per sapere nello specifico come funzioni il Kinesio Taping, non perdetevi il prossimo numero di “Quello che c'è”.

Studio di Massofisioterapia

via del Calderaio, 18 loc. Traversagna
Massa e Cozzile (Pistoia) telefono 0572.770722
Orario dal lunedì al venerdì
8.30 - 12.30, 15.00 - 19.30 su appuntamento.

una mela al mese



tempo di lettura:
1 minuto e 35 secondi

Udito, la prevenzione

(seconda parte)

Nello scorso numero, il dott. Gilberto Ballerini ci ha parlato della prevenzione primaria della qualità e della salute del nostro udito, ovvero tutte quelle “buone norme” da seguire per far star bene a lungo le nostre preziosissime orecchie.

Questo mese, invece, il dott. Ballerini ci introdurrà nel mondo della prevenzione più “medica”, ovvero in quella secondaria e terziaria.

“La **prevenzione secondaria** si riferisce alle attività utili a raggiungere una **diagnosi precoce** della perdita uditiva e alle strategie che possono essere adottate per intervenire. Questo allo scopo di migliorare le opportunità terapeutiche, protesiche e riabilitative utili a ridurre, in molti casi drasticamente, gli effetti negativi della patologia.

Questa prevenzione si rende necessaria nel momento in cui si avvertono i primi sintomi del problema (per questo, nel caso di sordità improvvisa, è bene recarsi immediatamente dall’otorino/audiologo o presso un pronto soccorso ospedaliero).

In cosa consiste:

- Il problema **deve essere riconosciuto attraverso una diagnosi** del medico otorino/audiologo, il quale, fatti gli accertamenti del caso, suggerisce la strategia più idonea da seguire per eliminare, ridurre o affrontare nel migliore dei modi le conseguenze negative che la perdita uditiva potrebbe imporre alla qualità di vita della persona.
- Tra le procedure terapeutiche indicate sono segnalate, a seconda della entità e della tipologia della perdita, la terapia **farmacologica**, la terapia **chirurgica**, la terapia **protesica**, la cui scelta spetta al medico.
- Nei casi in cui il medico otorino / audiologo ravvisi la necessità di ricorrere alla **terapia protesica**, rivolgersi ad un Centro Audioprotesico della zona dove l’operatore

accreditato (il Tecnico Audioprotesista) fornisce le prime informazioni ed invita la persona ad un colloquio e ad esami specifici allo scopo di ottenere i dati necessari a prospettare la soluzione riabilitativa più idonea al caso specifico.

- Il **beneficio della soluzione protesica** deve essere messo in relazione a tante variabili, personali ed ambientali, che interagiscono tra loro e che non possono prescindere da un percorso di adattamento assistito e condiviso tra il paziente ed il Tecnico Audioprotesista, il quale avrà la cura e la responsabilità di concordare gli obiettivi che si possono raggiungere e le modalità da seguire relativamente ad ogni singolo caso.

Per quanto riguarda il **bambino** in età precoce, il danno uditivo comporta il progressivo deterioramento o il mancato sviluppo delle competenze linguistiche, degli aspetti cognitivi e comportamentali che generano, alla fine, una condizione di “**scarsa partecipazione**” alla vita sociale attiva. Il danno si traduce così in handicap. In questi casi, l’identificazione del **deficit** uditivo alla **nascita è l’obiettivo principale in campo di prevenzione secondaria**, in quanto si è dimostrato che quanto più precocemente viene ripristinata una normale stimolazione acustica, tanto minore risulta la differenza tra il bambino ipoacusico ed il bambino normoudente. (www.info-sordità.it).

Se una precoce protesizzazione è di vitale importanza in questi casi, non si può assolutamente prescindere da un adeguato percorso riabilitativo di tipo logopedico.

Prevenzione terziaria. La prevenzione terziaria si riferisce non tanto alla malattia in sé quanto agli **esiti più complessi che ne possono derivare**. Le persone - bambini e adulti - affette da sordità grave si confrontano ogni giorno con le loro difficoltà comunicative.

Per questo motivo, nei casi più gravi, sviluppano frequentemente **atteggiamenti di reazione riconducibili ad ansia**, insicurezza ed introversione. In questi casi oltre a consigliare una adeguata consulenza psicologica, si rende necessario valutare e riconsiderare tutte le reali possibilità di recupero che possono essere prospettate per migliorare la situazione uditiva, inclusa la chirurgia protesica (impianto cocleare) nei casi in cui lo si ritenga necessario.

Dott. Gilberto Ballerini
Tecnico Audioprotesista

Senti ma non capisci le parole? Ecco la soluzione.

- Invisibile quando indossato
- Voci più nitide
- Udito stereofonico a 360°
- Nessun imbarazzo
- Orecchie libere
- Collegamento Bluetooth alla TV e al cellulare
- Tecnologia RISE wireless

Speech Guard. Il chip che “rimette a fuoco” la voce.

AUDIOMEDICAL
Centro per l'applicazione e l'adattamento degli apparecchi acustici nel centro storico di Pistoia da 30 anni.

PISTOIA Via Panciatichi, 16 - tel.0573 30319

Recapiti per informazioni ed assistenza:

AGLIANA Farmacia S. Niccolò: Via Magni Magnino, 118
BUGGIANO Farmacia Carlini: Via Roma, 38
MONSUMMANO Amb.Misericordia: Via Empolese, 74
MONTECATINI Pubblico Soccorso: Via Manin, 22
Centro Eughenos: Viale Rosselli, 45
PESCIA Pubblica Assistenza: Piazza XX Settembre, 12
Ottica Goiorani: Borgo della Vittoria, 9
QUARRATA Farmacia Chilleri: Via Montalbano, 228

udito vivo.com www.uditovivo.com
info@uditovivo.com

PROVA di adattamento assistita senza impegno di acquisto

Per informazioni, misurazioni dell'udito in cabina silente, valutazioni e consulenze personalizzate
Tel. 0573 30319
servizio senza spese

una mela al mese



tempo di lettura:
1 minuto

I nostri bambini: regole ed emozioni

*Un mini manuale per genitori
presenti e futuri*
(quarta parte)

La capacità di regolazione emotiva del bambino è influenzata dal comportamento dei genitori e più in generale dal contesto familiare e dalle persone che si prendono cura di lui. Il bambino osserva le reazioni dei genitori alle emozioni degli altri e impara cosa fare, cosa dire, come agire.

I genitori, talvolta, possono spingere i propri figli a scegliere o evitare un determinato tipo di opportunità in funzione di una precisa emozione; ad esempio: un bambino che durante le lezioni di nuoto veda il volto spaventato e spaventante del genitore percepirà una situazione di pericolo e proverà paura. Questo tipo di situazione indurrà nel piccolo timore e, molto probabilmente, non parteciperà più alle lezioni di nuoto o lo farà con molta ansia. Altre volte mamma e papà possono non tener conto di ciò che prova, pensa o desidera il figlio, dando importanza all'obiettivo che si sono prefissi, che nel nostro esempio suonerà più o meno così: "Mio figlio deve imparare



a nuotare".

Le reazioni dei genitori di fronte ai modi di essere dei propri figli possono essere varie: minimizzare, ad esempio con la frase: "Cosa vuoi che sia successo? Non è importante"; allontanarsi, in una situazione in cui il figlio ha bisogno dell'aiuto del padre o della madre, oppure punire il bambino per un'emozione o un

sentimento provati.

La modalità più costruttiva per la modulazione e la regolazione delle emozioni consiste, invece, nello stimolare la riflessione sui propri stati d'animo, sulla capacità di ascoltare sé e gli altri.

Non è un caso se, in una società come la nostra, stiamo assistendo ad un crescente numero di episodi di cronaca dove emozioni come la rabbia siano in primo piano, perché non incanalate nella riflessività, diventando aggressività incontrollata ed incontrollabile.

Tutto questo non è che il risultato di una "non educazione" alle proprie emozioni... tanta importanza alle materie scolastiche, tanta dedizione al Sapere fine a sé stesso, senza coltivare, forse, la più importante, ovvero l'intelligenza emotiva. Ma di questa parleremo meglio nel prossimo numero.

Dott.ssa Alice Calonaci – Psicologa

Per parlare con la nostra psicologa di fiducia scrivi a:
unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
40 secondi

Mangiar bene con il caldo intorno

*Piccole regole per
insalatone salutari!*

In questo torrido mese estivo vorrei trattare un argomento che riguarda proprio la bella stagione, nella quale, a causa del suo



clima e delle sue alte temperature, cerchiamo di assumere solitamente maggiori quantità di piatti freddi e veloci.

Anche in questo caso serve una piccola regola generale da poter seguire, in modo da non rinunciare ai piaceri della buona tavola.

Cosa fare, quindi, quando il caldo afoso porta via appetito e voglia di cucinare?

L'estate è la stagione ideale per chi ha bisogno di perdere peso, perché offre innumerevoli prodotti, maturati proprio in questo periodo, che sono ricchissimi di acqua, vitamine e sali minerali e contengono poche calorie: pesche, albicocche, cocomero, melone, pomodori, melanzane, zucchine che possono essere impiegati negli spuntini e come condimento di pasta o altri cereali.

Per quanto riguarda i pasti principali, un grosso aiuto per chi

non ha tempo di preparare piatti caldi è rappresentato dalle insalatone e da riso e pasta fredda, preparazioni molto varie e colorati piatti unici che danno via libera alla fantasia in cucina; il solo appunto da fare su tali pietanze è il condimento che viene utilizzato: via libera alle verdure di ogni tipo e gusto, ma attenzione a non inserire troppi secondi piatti.

Perciò, nella classica insalatona che noi tutti conosciamo è più salutare scegliere il tonno o la mozzarella, ma non entrambi, oppure prosciutto cotto o wurstel, così da mettere d'accordo la voglia di qualcosa di gustoso con il bisogno di un piatto semplice e leggero.

Dott.ssa Martina Danesi

Visita c/o Pubblica Assistenza AVIS di Buggiano e
c/o Ambulatorio in via Francesca Uggia, 334
a Monsummano Terme
cellulare 327.2083769

mail: unamelaalmese@quellochece.com

una mela al mese



tempo di lettura:
40 secondi

Un sarto che cuce una rete di comunicazione

Il logopedista: mai da solo!

Dalla lettura del precedente articolo potrebbe sembrare che il logopedista (ci sono anche maschi logopedisti!!!) sia un "tuttologo", in quanto i disturbi di cui si occupa sono numerosi, ma soprattutto di varia natura: dall'ambito strettamente medico (otorinolaringoiatra, neurologo, odontoiatra, etc.) a quello psico-pedagogico.

Questo perché, come detto, la logopedia è quella scienza che si occupa di tutti i problemi riguardanti la **comunicazione** che, a sua volta, non è solo espressione verbale ma anche comprensione, pensiero, messaggio scritto e lettura. E' dunque compito del logopedista occuparsi di tutti i versanti **del linguaggio** al fine di portare il soggetto il più vicino possibile alla completezza comunicativa, utilizzando le metodiche e gli accorgimenti più adatti per ciascun caso, tenendo conto sì del quadro clinico ma anche della problematica che sottende o consegue ai disturbi. Per fare questo è necessario che quando il logopedista si trova di fronte ad un paziente prenda in considerazione l'aspetto medico, quello psicologico, quello scolastico (non soltanto nel caso in cui si tratti di un Disturbo di Apprendimento Specifico!), e quello delle abitudini quotidiane e familiari, pertanto deve collaborare con tutte le



specifiche figure che fanno riferimento a questi aspetti. Quando si è creata questa "rete" di lavoro, quindi c'è "comunicazione" anche fra gli operatori, **allora sarà possibile stilare e portare avanti un piano di trattamento efficace.**

A tal proposito ricordo sempre con piacere le parole di un mio professore all'Università, il quale asseriva che

"(...) Il nostro lavoro ricorda quello del sarto che, a differenza del modo di confezionare industriale, non produce a "taglie", bensì in modo personalizzato così da tagliare un abito che valorizzi in tutto la persona che andrà ad indossarlo... insomma un vestito "cucito addosso".

Dott.ssa Manila Maccioni – Logopedista
Laureata in Logopedia presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Firenze
Corso biennale di Studi di Osservazione Psicoanalitica
"Florence Tavistock Model Observation Course"
c/o Centro Studi M. Harris di Firenze
Consulente logopedista c/o Accademia Musicale della Valdinievole di Monsummano Terme (Pistoia)
Libera Professionista visita c/o Ready Center
Via Marconi, 10 - Larciano (Pistoia)
unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
1 minuto

Chi risarcisce il paziente danneggiato in ospedale?

Dove sbattere la testa in caso di danno

Tanti sono i casi nei quali pazienti riferiscono di essere stati vittima di un errore medico; oggi ci occupiamo di quelli che riguardano pazienti ricoverati in ospedale pubblico. Se durante il ricovero o durante un intervento chirurgico il paziente subisce un danno, chi lo risarcisce?

In primo luogo occorre sempre, come presupposto della responsabilità, un giudizio di colpevolezza del medico che ha posto in essere l'attività e un collegamento tra incombenze affidate a tale medico e danno cagionato.

In presenza di tali due requisiti, per una sorta di garanzia di responsabilità posta nell'interesse del danneggiato, questi può agire, alternativamente o cumulativamente nei confronti dell'ospedale e del medico dipendente. E'



chiaro che il danneggiato preferirà rivolgersi al soggetto economicamente più forte (e spesso assicurato) che normalmente è l'Ospedale. Sarà poi quest'ultimo che agirà in via di regresso nei confronti del medico dipendente, sul quale ricade quindi alla fine il peso del risarcimento del danno.

Infatti quando il datore di lavoro è un Ente Pubblico la responsabilità dell'Ente (Ospedale) è diretta, per la immedesimazione organica che l'ente ha con i suoi dipendenti.

In altri termini, a causa della condotta illecita di un medico dipendente ospedaliero, risponderà l'Ente Sanitario da cui egli dipende, secondo le regole generali dettate dall'art. 2043 del Codice Civile; è come se si trattasse di un fatto posto in essere da detto ente che, essendo fisicamente impersonale, opera ed agisce attraverso i suoi organi e tale operato è considerato direttamente ascrivibile all'ente stesso purché, sempre, tale condotta sia ricollegabile ai fini istituzionali suoi propri.

In questi casi la responsabilità dell'ente pubblico concorre comunque con quella dei suoi dipendenti che hanno arrecato il danno: in proposito vi è la norma costituzionale dell'art. 28 la quale stabilisce che la responsabilità civile del singolo medico-dipendente <<si estenda allo Stato e agli enti pubblici>> rimanendo inalterati i requisiti e le conseguenze della responsabilità civile previsti per le persone fisiche.

Avv.ta Serena Innocenti
piazza XX Settembre, 21 Pescia 51017 (Pistoia)
telefono 0572.318101 - 0572.318102
fax 0572.318191 e-mail: s.innocenti@donneavv.com

sorriDENTI

AGOSTO SEMPRE APERTO



Dott.
Paolo Zucconi
Medico Chirurgo
Odontoiatra



Dott.ssa
Elena Ricca
Ortodonzista



Dott.ssa
Stefania Lazzerini
Igienista dentale



Dott.ssa
Annalisa Rotulo
Odontoiatra



Sara Melani
Assistente



Dania Morganti
Assistente

Dott. Zucconi Paolo
STUDIO DENTISTICO

via Verdi, 4 MARGINE COPERTA (Pistoia)
telefono 0572.770795

non è vero che siamo **soli**



tempo di lettura:
55 secondi

Le coccole comode sotto casa

*Il “Cappelli e Grazzini”
di Monsummano: disponibilità
e professionalità*

Il “Cappelli e Grazzini” è una istituzione che vive. Alla storica robustezza nei sani principi si sono negli anni aggiunte professionalità, moderne tecniche educative e sapienti dosi di flessibilità. Ecco la scheda di un’agenzia formativa con un piede nel bel passato e lo sguardo dritto e aperto nel futuro. Di cui fidarsi è un piacere, oltre che una tranquillità. Perché i bimbi, qui, sono il centro del mondo. “E’ difficile, ma è il lavoro più bello– ci ha detto Federico Ferretti, il responsabile del personale, che noi prendiamo per voi a portavoce dell’intera struttura – anche se gli adempimenti sono tanti e stringenti, non potrei fare altro nella vita”



agosto 2011



I PUNTI DI FORZA

L’orario è ancora più elastico: dalle 7 alle 19, con la possibilità di iscriversi anche solo per il pomeriggio.

L’apertura prefestiva: la struttura è attiva e aperta anche il sabato mattina.

Le collaborazioni: asilo nido e scuola materna si avvalgono delle consulenze di personale altamente qualificato quali: psicologi, logopedisti e psicoterapeuti familiari. La convenzione con il Comune di Monsummano, che attesta la qualità, la forza e l’attendibilità di questa struttura formativa, avallata dalla nuova abilitazione anche per i piccoli da tre mesi in su.

CONTATTI: via Matteotti, 27
51015 Monsummano Terme (Pistoia)
telefono 0572.952575 338.7113307

QUELLO CHE C’È 73

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
35 secondi

AM System, l'assistenza informatica a domicilio per aziende e privati

*...e il computer non sarà più
un problema*

AM System di Alessandro Marotta, offre assistenza tecnica e



consulenza informatica per rispondere in maniera concreta alle più diverse esigenze. AM System è in grado di risolvere, con competenza e professionalità, tutti quei problemi che possono complicare il nostro rapporto con il Personal Computer: assistenza alla configurazione della connessione internet, ri-



parazione server, personal computer fissi e portatili, monitor, stampanti, fax e molte altre periferiche utilizzate in casa o in azienda. AM System è in grado di recuperare dati da hard disk e da supporti danneggiati, rimuovere virus e spyware e, in caso di necessità, formatta il tuo PC con la reinstallazione completa di driver e programmi. Assistenza on site su PC (Windows - Linux) e Macintosh.

AM System, quindi, e il computer non sarà più un problema!

AM SYSTEM di Alessandro Marotta
telefono 347.6021486
e-mail info@am-system.it
web www.am-system.it



tempo di lettura:
1 minuto

Uomini del fare del domani cercasi

*Il Censis fotografa la
generazione perduta*

Entrando in audizione alla Commissione Lavoro Pubblico e Privato della Camera il direttore del Censis, Giuseppe Roma, ha scattato la fotografia dell'Apocalisse. Gli uomini del fare del domani non ci sono più. "In dieci anni - ha spiegato Roma - si sono persi oltre due milioni di cittadini tra i 15 e i 34 anni". Ovvero: non c'è stato il ricambio. In pratica: la mancanza atavica di figli nelle coppie italiane, adesso, si fa demograficamente (e drammaticamente) sentire.

Anche perché nello stesso lasso di tempo "Sono aumentati di 1 milione e 896 mila unità gli italiani over-65". In pratica, la nostra società è ferma. I giovani sono merce rara. Tra l'altro, misconosciuta: l'Italia, infatti, i suoi gioielli a quanto pare in-trovabili li butta via: "La vera anomalia italiana - ha proseguito Roma - è rappresentata dai giovani che non mostrano interesse né nello studio, né nel lavoro: in Italia sono l'11.2%, contro il 3.4% di media europea". Ovvero, i disperati sono, da noi, quattro volte tanto rispetto al resto del Continente. Il perché lo dicono altri numeri: "I 25-34enni italiani (cioè, i "bamboccioni", vero ministri vari che vi siete permessi di dirlo? ndr) che non hanno avuto accesso alla vita attiva, alla piena autonomia e alla responsabilità sono il 35%, una per-



centuale che sale al 45% tra le donne e al 53% nel Mezzogiorno". Numeri, dicevamo, da Apocalisse. Che riguardano, badate bene, una merce rara, che un Paese come il nostro dovrebbe coccolare.

Come? Lo dice ancora il direttore del Censis: "Anticipare i tempi della formazione; detassare completamente per un triennio le imprese costituite da parte di giovani con meno di 29 anni; accompagnare il ricambio generazionale, magari aiutando le aziende che assumono giovani di alta specializzazione a collocare un lavoratore a tempo indeterminato non più giovane, con costi di formazione in capo ai soggetti pubblici". Carezzine non da poco. Ma indispensabili. Almeno, come inizio...

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
40 secondi

Il legno che sorride "Centro legno Fai da Te": dove le idee diventano realtà

Il "Centro Legno Fai da Te" di Mario Giometti, gestito insieme a due Andrea, uno il figlio, l'altro il socio, è un vero e proprio laboratorio di opere d'arte. A renderle uniche è la creatività di Mario stesso che modella il legno perché gli vuole bene. Lo osserva, lo studia, lo coccola piollandolo, con cesure e



segni precisi, costruendo originali complementi d'arredo, graziose cassettiere, pregiate madie e soprattutto cornici, di qualunque foggia e dimensione, per esporre di tutto con stile e ricercatezza. E poi le foto, da stampare sui supporti più vari: fotopuzzle, fotomagliette, tazze fotografiche, maxi-poster, stampe pittoriche su tela e gadget personalizzati di vario genere. Centro Legno Fai da Te: trasforma le tue idee in creazioni uniche.



Centro Legno Fai da Te,
di Giometti & C. snc
Via Francesca Vecchia, 12
telefono 0572.451467

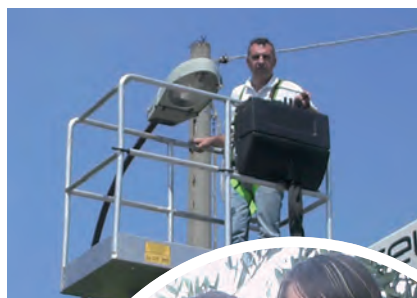
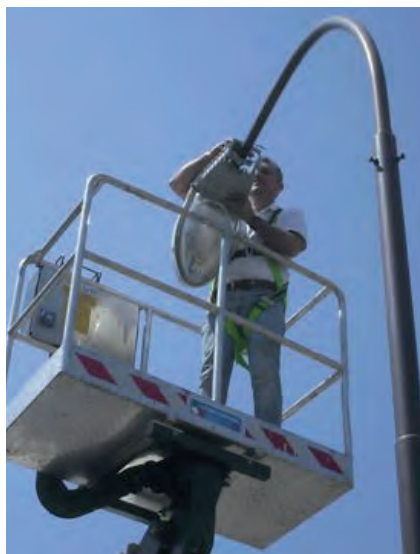


tempo di lettura:
20 secondi

Impianti elettrici no problem con Bielettra

Bielettra è una nostra creatura. Con essa noi, **Gianluca Migliorati** e **Gianluca Maschieni** operiamo nel campo dell'impiantistica elettrica civile ed industriale con personale altamente qualificato, garantendo ai

nostri clienti un risultato sempre soddisfacente. Con Bielettra offriamo ai nostri clienti non solo la realizzazione degli impianti, ma anche, dove fosse necessario, la loro completa progettazione. Siamo inoltre in grado di soddisfare esigenze di manutenzione preventiva e di controllo periodico sugli impianti, in modo da poterne assicurare l'efficienza e la



sicurezza nel tempo. Bielettra: l'impianto elettrico diventa una risorsa, in casa, in fabbrica, nell'ufficio.

BIELETTRA

via della Resistenza 64
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
cellulare 348.8286626 - 348.8286627
telefono e fax 0572.51224

gli uomini del **fare**

tempo di lettura:
35 secondi

Gli uomini del fare...

L'assistenza per qualsiasi elettrodomestico... c'è, ed è vicina

40 anni in un secondo. Eccola, la soluzione. Per tutti quei guasti per i quali i centri commerciali affermano, laconicamente: "Non conviene mica ripararlo, lo ricompro". Eccolo, Mazzaferro, lo specialista dell'assistenza per gli elettrodomestici,



tutti. Il ferro da stiro la cui garanzia è scaduta da un mese inzuppa le camicie d'acqua senza stirarle? La pentola a pressione ha perso la sua in-trovabile valvolina di sicurezza? Soprattutto, la meravigliosa macchina da cucire della nonna strimpella con l'ago invece di cucire? Eccola, la soluzione. Mazzaferro sa tutto. Sa dove trovare i pezzi giusti. Sa riconoscere i guasti più comuni. Sa come ridare vita ad un oggetto con poca spesa. Lo



sa, perché sono 40 anni che lo fa. 40 anni, che ci mostra in un secondo. Il secondo che ci mette a trovare la soluzione. Perché Mazzaferro lo sa. E tu, lo sapevi?



MAZZAFERRO

Arcangelo Mazzaferro
Via Provinciale Lucchese, 10/a – Montecatini Terme
0572.771680

tempo di lettura:
35 secondi

Lo splendore della Creatività

"Kikrea", e tutto diventa più bello

Nel negozio di Ennio Giometti, il "Kikrea", gestito insieme alla moglie Nadia e alla figlia Jessica, c'è un tesoro. Un immenso, splendente mare di gioielli di bigiotteria d'alta classe, raccolti in molteplici contenitori trasparenti, combinabili in mille e uno monili in base al proprio gusto: pochi minuti, alcune scelte, ed ecco che dalle mani sapienti dello staff di Kikrea esce una collana unica, un meraviglioso bracciale, una sensuale cavigliera.



E non finisce qui, perché da Kikrea c'è tutto ma proprio tutto per gli hobby al femminile: decoupage, stencil, arte a cera ed anche bomboniere, colori e idee regalo. Insomma, Kikrea è creatività e bellezza allo stato puro.



Kikrea
Hobby & complementi d'arredo

Kikrea – Hobby
e Complementi d'Arredo
Via Francesca Vecchia, 10
S. Lucia di Uzzano
Tel. 0572 453130

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
5 secondi

**Termoidraulica fratelli
Fantozzi: la sicurezza nei
tuoi tubi!**

Sostituzione Caldaie

F.lli FANTOZZI Tel. 0572 32033
TERMOIDRAULICA ARREDOBAGNO

IMPIANTI DI:
RISCALDAMENTO
SANITARI
CONDIZIONAMENTO
GAS
CANALI
PANNELLI SOLARI

dal 1960

TERMOIDRAULICA F.lli FANTOZZI SNC
di Fantozzi Eugenio e Maurizio
via 25 Aprile, BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
Maurizio 335.6905403 - Eugenio 335.7226528



tempo di lettura:
15 secondi

**Migliora la
tua casa con
luri**

L'estate è una stagione fantastica! Vivila al meglio, chiama luri! Ti installerà tende da sole e zanzariere in completa sicurezza e incredibile efficacia.

Inoltre installa e ripara avvolgibili, persiane, porte blindate, porte da interno, serrature, cancelletti estendibili. **luri protegge e migliora la tua casa, con serietà e professionalità.**

Ricorda che: se sostituisci porte e finestre con infissi nuovi ed in alluminio, o pvc o alluminio legno entro il 2011 puoi sfruttare la detrazione del 55%. Cosa aspetti?

luri Degl'Innocenti via B. Croce, 27
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.3188497 333 2352423
yurideglinno@alice.it



agosto 2011

QUELLO CHE C'È 77

readycenter

l'ufficio quando vuoi

SERVIZI OFFERTI

- **Uffici arredati** da 1, 2 o più postazioni operative per il **tempo che vuoi tu**
- **Sale** per riunioni, corsi, workshop, meeting, conferenze, showroom...
- **Domiciliazione** legale e postale
- **Virtual office**, per chi vuole solo servizi di segreteria

FLESSIBILITÀ E DINAMICITÀ

- Uffici arredati **immediatamente operativi**, eleganti e riservati
- Possibilità di iniziare e/o ampliare la propria attività con **tempi di start-up azzerati**
- Durata del contratto e spazi di lavoro adattabili alle proprie esigenze
- Disponibilità di **uffici e sale riunioni anche per 1 ora**
- Reception con **servizi di segreteria personalizzati**
- **Tecnologie all'avanguardia** e servizi innovativi

VANTAGGI ECONOMICI

- Eliminazione degli investimenti di start up
- **Deducibilità** dei costi al 100%
- Eliminazione degli sprechi di esercizio
- Tempo pienamente investito nella propria attività
- **Azzeramento dei costi** per l'assunzione del personale di segreteria e reception
- Tempi e costi azzerati per gli approvvigionamenti del materiale da ufficio
- Eliminazione delle inutili perdite di tempo per l'apertura di un nuovo ufficio (assicurazioni, contratti utenze, arredi, impianti tecnologici, manutenzione dei locali e degli impianti...)

Cerca readycenter su



tel. **0573 838152**

Membro di **ufficiarredati.it**[®]

IL TUO UFFICIO DOVE COME QUANDO VUOI



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

La nuova manovra finanziaria

Alla scoperta delle principali novità introdotte

La legge 111 del 15.07.2011 meglio conosciuta come Manovra correttiva per il 2011 ha introdotto importanti novità in materia tributaria e fiscale che porteranno forti ripercussioni sulle attività e sul sistema fiscale. Cercheremo di riepilogare di seguito le principali novità introdotte:

Sanatoria delle liti tributarie pendenti. Torna la sanatoria delle liti tributarie pendenti. La possibilità riguarda le liti fiscali di valore non superiore ad € 20.000,00 in cui è parte l'agenzia delle Entrate, pendenti alla data del 1 maggio 2011 dinnanzi alle commissioni tributarie. Il versamento del dovuto deve essere effettuato entro il 30 novembre 2011 in un'unica soluzione. Per la presentazione della domanda, invece, c'è tempo fino al 31 marzo 2012.

Reclami e conciliazioni. Per gli atti notificati a partire del 01 aprile 2012, per le controversie di valore fino ad €20.000,00 relative ad atti emessi dall'agenzia delle Entrate, chi intende proporre ricorso è tenuto preliminarmente a presentare un reclamo diretto all'annullamento totale o parziale dell'atto. La presentazione del reclamo è condizione di ammissibilità del ricorso: va presentato alla direzione provinciale o regionale che ha emanato l'atto e può contenere una proposta di mediazione. La conciliazione può aver luogo solo davanti alla commissione provinciale e non oltre la prima udienza, nella quale il tentativo di conciliazione può essere esperito d'ufficio anche dalla commissione. Decorsi novanta giorni senza che sia stato notificato l'accoglimento del reclamo o senza che sia stata conclusa la mediazione, invece, il reclamo produce gli effetti del ricorso.



Novità per le imprese: Ridotta dal 10% al 4% la ritenuta operata da banche e poste sugli accreditamenti di bonifici disposti dai contribuenti per beneficiare delle detrazioni. L'intervento riguarda le spese detraibili al bonus del 36% per le ristrutturazioni edilizie e al 55% per gli interventi per il risparmio energetico.

agosto 2011

Viene introdotto il limite quantitativo dell'80% all'imputazione della perdita in diminuzione del reddito imponibile di ciascun periodo di imposta ma parallelamente scompare il limite temporale di riportabilità della stessa e viene mantenuta la possibilità, per le imprese di nuova costituzione, di computare in diminuzione del reddito imponibile le perdite prodotte nei primi tre anni in misura piena.



Dal prossimo anno gli studi di settore vanno pubblicati in gazzetta ufficiale il 31 dicembre dell'anno in cui entrano in vigore. Inasprite le sanzioni per omessa presentazione o infedeltà del modello dei dati rilevanti ai fini dell'applicazione degli studi di settore che ora è pari ad € 2.065,00. L'omessa o infedele indicazione dei dati, così come l'indicazione di cause di esclusione o di inapplicabilità degli studi di settore che in realtà non sussistono, permette, all'ufficio di procedere all'accertamento induttivo ogni volta in cui il maggior reddito accertato a seguito della corretta applicazione degli studi di settore sia superiore al 10% rispetto a quello dichiarato. Infine, nei casi di omessa presentazione del modello per la comunicazione dei dati rilevanti la sanzione è aumentata del 50%.

A decorrere dal 1 gennaio 2012, il regime fiscale semplificato per i cosiddetti contribuenti minimi si applica, per il periodo d'imposta in cui l'attività è iniziata e per i quattro successivi, esclusivamente alle persone fisiche che intraprendono un'attività di impresa, arte o professione o che l'abbiano intrapresa dopo il 31 dicembre 2007. Per questi ultimi il beneficio è aumentato: a decorrere dal 1 gennaio 2012, l'imposta sostitutiva viene ridotta al 5%. Per tali soggetti l'applicazione del nuovo regime dei minimi non potrà eccedere il periodo d'imposta in corso al 2015 nel caso in cui abbiamo iniziato l'attività nel 2011. Con una norma introdotta nel corso dell'esame al Senato è previsto che il suddetto regime fiscale si applica anche oltre il quarto esercizio successivo a quello di inizio dell'attività, ma non oltre il periodo d'imposta di compimento del trentacinquesimo anno d'età.

Novità per i privati: Aumento del bollo sul conto titoli: l'aumento del tributo è articolato nel tempo e per importo del deposito. Sovrattassa anche sul bollo auto per le auto di potenza superiori a 225 KW: la sovrattassa è pari ad € 10 per ogni Kw superiore ai 225.

QUELLO CHE C'È 79

il cibo dell'anima



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

Noi ci crediamo

È un viaggio. Un'idea. Una fascinazione. La scoperta di movimento ed espressione. È arte. Tutta. Vera. Profonda. Vicina ed immortale. Indiscutibilmente essenziale. Per tutti noi. Un'opportunità autentica. Molteplice. Fragile. Pronta per tutti in mille occasioni diverse che noi ci prendiamo la briga di raccontare. Perché ci crediamo. Fermamente.

Guttuso a Livorno nel centenario della nascita

Dove: Livorno – Galleria Guastalla Centro Arte

Quando: Dal 28 maggio al 30 settembre 2011

Orari: Da lunedì a venerdì ore 10.00-13.00 e 16.30-20.00

Per info: Tel. 0586.808518

Alla mostra saranno presenti oltre 40 opere tra dipinti, disegni e schizzi con i temi centrali della carriera dell'artista come le nature morte, gli oggetti delle case umili della sua terra, i paesaggi del Golfo di Palermo, i quartieri della sua città natale, le figure femminili.

Il corpo umano – Mostra di Rabarama

Dove: Firenze – Le Pagliere – il Giardino di Boboli e il Giardino delle Scuderie Reali di Porta Romana

Quando: Dall' 11 giugno al 30 settembre 2011

Orari: Le Pagliere – Tutti i giorni 16.30-19.30; Giardino di Boboli – Tutti i giorni 08.15-19.30; Giardino delle Scuderie Reali di Porta Romana – Tutti i giorni 08.00-20.00

Per info: www.rabarama.com

Le opere di Rabarama dividono da sempre la critica per il modo di interpretare la figura umana a metà tra Body Art e Performance Art in cui il corpo umano è inteso come vetrina di un DNA esistenziale.

Ezio Gribaudo. Viaggi della memoria.

Mirò, Savinio, De Chirico, Fontana, la Biennale di Venezia del 1966 e i Teatri senza Tempo.

Dove: Lucca – Lucca Center of Contemporary Art

Quando: Dall'11 giugno al 28 agosto 2011

Orari: Da martedì a domenica 10.00-20.00; venerdì fino alle 24.00. Lunedì chiuso

Per info: www.luccamuseum.com info@luccamuseum.com Tel. 0583.571712

La mostra racconta il personale percorso di Gribaudo dalle opere dei primi anni sessanta fino ad arrivare ai Teatri della Memoria, tuttora in progress. La mostra è anche l'occasione per mettere in luce gli incontri avuti da Gribaudo con i protagonisti del mondo artistico internazionale con i quali ha realizzato importanti libri d'arte e dei quali ha collezionato le opere.

Da Corot a Renoir. La grafica francese dell'Ottocento a Pisa

Dove: Pisa – Museo della Grafica di Palazzo Lanfranchi

Quando: Dal 17 giugno al 13 novembre 2011

Orari: Da martedì a venerdì 17.00-21.00; sabato e domenica 10.00-12.00; 17.00-22.00. Lunedì chiuso

Per info: www.museodellagrafica.unipi.it museodellagrafica@adm.unipi.it Tel. 050.2216060

La mostra è composta dalle opere del Gabinetto, disegni e stampe dell'Università di Pisa e da una collezione privata e sarà interamente focalizzata su uno dei momenti più spettacolari dell'incisione moderna. Tra i lavori esposti ci saranno opere di Renoir, Toulouse-Lautrec, Delacroix, Corot, Daumier, Daubigny, Manet ed altri protagonisti dell'arte francese tra il romanticismo e il post impressionismo.

Riflexion – Mostra di Mauro Corda

Dove: Forte dei Marmi (LU) – Piazza Garibaldi, Via Spinetti e Via Carducci

Quando: Dal 18 giugno al 25 settembre 2011

Per info: ufficiostampa@comunefdm.it Tel. 0584.280292 – 0584.280295

Il titolo "Riflexion" rimanda al materiale con cui è stata realizzata la maggior parte delle opere, i lavori sono stati fatti in alluminio e una speciale lega denominata bronzo bianco che presenta una particolare finitura argentea, brillante e riflettente con risultati esteticamente innovativi grazie all'incontro fra creatività e competenze dell'artista.

Attraverso il Novecento a Volterra

Dove: Volterra (PI) – Palazzo dei Priori

Quando: Dal 18 giugno al 09 ottobre 2011

Per info: www.volterraesposizioni.it info@volterraesposizioni.it Tel. 0588.86099

Una esposizione che intende presentare al pubblico un'inusuale panoramica dell'arte del Novecento, vista attraverso le passioni e le opere di Mino Rosi, raffinato collezionista ed equilibrato pittore dall'instancabile vena poetica.

La Casa delle Anime

Dove: Chianciano Terme (PI) – Museo Civico Archeologico delle Acque

Quando: Dal 25 giugno al 16 ottobre 2011

Orari: Dalle ore 10.00 alle 13.00 e dalle ore 16.00 alle 19.00

Per info: www.museoetrusco.it museoetrusco@libero.it Tel. 0578.30471

Una mostra straordinaria per raccontare e comprendere la vita in antiche civiltà. Urne che riproducono in scala ridotta delle dimore o modelli per la progettazione architettonica di edifici pubblici delle maggiori popolazioni dell'antichità.

Guttuso e gli amici di corrente

Dove: Seravezza (LU) – Palazzo Mediceo

Quando: Dal 01 luglio all'11 settembre 2011

Orari: Dalle ore 10.00 alle 12.30 e dalle ore 17.30 alle 24.00

Per info: www.terremedicee.it info@terremedicee.it Tel. 0584.757443

Il percorso espositivo prevede oltre 70 opere. Tra queste dipinti e lavori grafici di Renato Guttuso, alcuni delle quali verranno riproposti all'attenzione del pubblico e della critica dopo anni di oblio, che abbracciano l'intero viatico artistico di Guttuso. A completamento dell'evento, una parte cospicua della mostra è dedicata ai suoi amici più cari, appunto, quelli del gruppo di "Corrente" con i quali Guttuso aveva instaurato un sodalizio fortissimo.

Ossessione Dalí. Passione, ribellione e lucida follia

Dove: Pinacoteca Civica di Follonica (GR)

Quando: Dal 12 luglio al 21 agosto 2011

Dove: Villa Sforzesca di Castell'Azzara (GR)

Quando: Dal 26 agosto al 16 settembre 2011

Orari: Follonica: 17.30-20.00/ 21.00-23.30 (Chiuso il lunedì); Castell'Azzara 17.30-20.00 (Chiuso il lunedì)

Per info: Follonica – Tel. 0566.42412 pinacoteca@comune.follonica.gr.it

Castell'Azzara – Tel. 0564.951038 protocollo@comune.castellazzara.gr.it

Una mostra di 100 tavole illustrate che interpretano la Divina Commedia di Dante creando uno scenario surreale, passionale e ossessivo.

Renzo Maggi

Le parole di pietra

L'inafferrabile bellezza

Dove: Pietrasanta (LU) – Galleria Studio La Meridiana

Quando: Dal 23 luglio al 19 agosto 2011

Orari: Dalle ore 18.00 alle ore 24.00 – Lunedì chiuso

Per info: gallerialameridiana@gmail.com

L'aspetto specifico qui preso in rassegna è quello del senso che ancora può assumere l'idea di Bellezza in quanto scolpita. Un'ipotesi verificata attraverso l'opera dello scultore Renzo Maggi che attraverso uno straordinario virtuosismo espressivo ha riscoperto nella purezza del marmo il tratto decisivo del suo linguaggio.

il cibo dell'anima



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

Due sorprese su dieci

La classifica dei libri
più letti di luglio

Eccoci in uno dei mesi **più letti** dell'anno: **d'estate**, infatti, l'**indice di lettura** (e di vendita) dei libri fa un balzo da canguro sospinto dal tempo libero e dalla voglia d'evasione che tutti pervade. E in questa classifica estiva, relativa al mese di luglio, ecco due **gradite sorprese**: innanzitutto, la vitalità sempre confermata dell'amato/odiato **premio Strega**, che piazza a capofitto il proprio vincitore, il pratese Edoardo Nesi, direttamente in top five con il suo "Storia della mia gente", ovvero romanzo della triste decadenza di un'idea di Italia; poi, le sei posizioni conquistate in un mese (dalla 10^a alla 4^a) da Mario Calabresi con il suo "Cosa tiene accese le stelle", il cui sottotitolo vale più di mille recensioni: "**Storie di italiani** che non hanno mai smesso di credere nel **futuro**". Ebbene: di futuro ne abbiamo davvero bisogno...

Un re-incontro al sobbalzo

Michela mi fa ritrovare un libro celatomi dall'adolescenza

Questo mese la segnalazione che ho scelto tra quelle che mi sono arrivate mi ha fatto letteralmente **sobbalzare**. Michela da Pieve a Nievole, infatti, mi ha indicato un libro che, prima di rileggerlo per dar fondo alla sua istanza, avevo incontrato diversi anni or sono, trovandolo **incomprensibile**. Ebbene, anche stavolta la santa regola del giornalismo e dell'editoria, ovvero "Il Lettore ha sempre ragione", ha rivelato il suo indomabile fondamento. Perché, ebbene sì, ha ragione lei: "**Tre ragazzi immaginari**", di Enrico Brizzi, merita menzione. Occorre pazienza. Occorre pace. Occorre, soprattutto, **attenzione**, per incontrare come merita questo romanzo stralunato, il cui protagonista, "fintospavaldo e inquieto", percorre rapsodie di vita in mezzo a lovestory, flashback e feedback richiesti al lettore, come a volerne interrogare le istanze mentre la trama si dipana da un nonsenso cronologico all'altro. Bolle di tempo, di sensazioni e d'aria divergono raccontando, mentre il viaggio in cui Brizzi ci accompagna esalta le sue abilità, sia in prosa che in nascosta poesia. "Tre ragazzi immaginari", quindi, è stato un re-incontro illuminante. Grazie Michela.

Se vuoi essere anche tu un mio consigliere per queste righe di parole sulla parola, scrivimi a direttore@quellochece.com.

Classifica libri più venduti Luglio 2011

fonte: www.ibs.it



1 La cavalcata dei morti

Autore: Vargas Fred
Editore: Einaudi, 2011



6 Le luci di settembre

Autore: Ruiz Zafón Carlos
Editore: Mondadori, 2011



2 Il gioco degli specchi

Autore: Camilleri Andrea
Editore: Sellerio Editore Palermo, 2011



7 Un regalo da Tiffany

Autore: Hill Melissa
Editore: Newton Compton, 2011



3 Il linguaggio segreto dei fiori

Autore: Diffenbaugh Vanessa
Editore: Garzanti Libri, 2011



8 Nessuno si salva da solo

Autore: Mazzantini Margaret
Editore: Mondadori, 2011



4 Cosa tiene accese le stelle. Storie...

Autore: Calabresi Mario
Editore: Mondadori, 2011



9 L'assassino

Autore: Simenon Georges
Editore: Adelphi, 2011



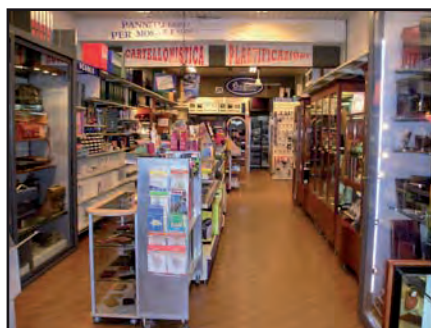
5 Storia della mia gente

Autore: Nesi Edoardo
Editore: Bompiani, 2010



10 Il profumo delle foglie di limone

Autore: Sánchez Clara
Editore: Garzanti Libri, 2011



TIMBRI - TARGHE - INCISIONI

Casa della Penna

Via Buonvicini, 1 - 51017 PESCIA (PT) - Tel. 0572 479710 - Fax 0572 476657
E-mail: Lab.: info@casadellapenna.it - Neg.: negozioc@casadellapenna.it

CARTOLERIA - CANCELLERIA - FORNITURE PER L'UFFICIO - STAMPA DIGITALE - VETROFANIA - TIPOGRAFIA
GRAFICA PUBBLICITARIA - DECORAZIONI AUTOMEZZI- BIGLIETTI DA VISITA - PARTECIPAZIONI - CARTELLONISTICA



BAR, CAFFETTERIA, APERITIVI, PRANZI VELOCI, PIZZA DA ASPORTO E HAPPY HOURS.



AGOSTO SEMPRE APERTO

corso Indipendenza 46/48
Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 327.7117222
orario continuato 6,00 - 20,00
chiuso la domenica pomeriggio

LA PAGINA DEI NUMERI UTILI

AMMINISTRAZIONI PROVINCIALI E COMUNALI

Uffici Relazioni con il Pubblico

URP

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

La P.A. al tuo servizio da telefono fisso	803 001
da cellulare	06.828881

Comune di

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
Comune di Uzzano	0573.44771

SALUTE

Telecup	848.800709
dalle 7.30 alle 18.30 dal lun al venerdì	
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato	

AIUTODONNA

Un numero utile per aiutare
ad uscire dal maltrattamento
e dalla violenza: 0573.21175

Pronto Salute USL 3

Pistoia	800 86 12 13
Ospedale	
Ceppo Pistoia	0573.3521
SS Cosma e Damiano	
Pescia	0572.4601
Pacini S. Marcello P.se	0573.63401

Guardia Medica

Pistoia e Serravalle	0573.368378 348.6972318 348.6972355
Montecatini Terme oppure	0572.909033 0572.75567 348.0714119 349.0714108

Pescia oppure	0572.47007 0572.476830 349.4461870 348.6972358
------------------	---

Monsummano Terme oppure	0572.53772 0572.53362 348.0181237
----------------------------	---

Lamporecchio	0573.81123 348.7678352
--------------	---------------------------

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

di Pistoia	0573.9721
di Montecatini Terme	0572.78184
di Monsummano Terme	0572.81721
di Ponte Buggianese	0572.635007
di Buggiano	0572.32040
di Pescia	0572.477923
di Lamporecchio	0573.82005
di Serravalle Pistoiese	0573.51002

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

Carabinieri	113
Polizia	112
Emergenza Infanzia	114
Vigili del Fuoco	115
Guardia di Finanza	117
Emergenza sanitaria	118
Emergenza ambientale	1515
Emergenza in mare	1530
Viaggiare informati	1518

TRASPORTO PUBBLICO Taxi MONTECATINI TERME

Servizio 24 ore su 24	0572.71352 0572.75161
-----------------------	--------------------------

TAXI AMICO PISTOIA	0573.509530
Numero verde gratuito per rete fissa	800.661855

AGENZIE E BIGLIETTERE BluBUS

Per informazioni
sulle linee, sugli orari
e le tariffe:

Pistoia via XX Settembre 71	0573.363243
Montecatini Terme piazza Italia	0572.911781
Pescia piazza XX Settembre	0572.4706

STAZIONE FERROVIARIA

DI MONTECATINI TERME	0572.78551
DI PISTOIA	0573.21119

AEROPORTO

FIRENZE PERETOLA	055.315874
PISA GALILEO GALILEI	050.849300

FARMACIE DI TURNO AGOSTO 2011

MONTECATINI

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme - 0572.70082
Da venerdì 05/08 a venerdì 12/08

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme - Tel. 0572.78539
Da venerdì 12/08 a venerdì 19/08

Farmacia Ascoti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme - Tel. 0572.78566
Da venerdì 19/08 a venerdì 26/08

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme - Tel. 0572.70123
Da venerdì 26/08 a venerdì 02/09

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144
Montecatini Terme - 0572.78404
Da venerdì 02/09 a venerdì 09/09.



MESTICHERIA-FERRAMENTA CASALINGHI SIMONETTA NATALINI

aperto anche il sabato pomeriggio

Borgo a Buggiano Località Pittini
Via Ponte Buggianese n. 95 telefono 0572.30713



**MARGINE COPERTA,
MASSA E COZZILE
BUGGIANO, UZZANO**

**Farmacia Corsaro
Dott. M. Grazzini**

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 06/08 a sabato 13/08

Farmacia Carlini & C. S.a.s.

Via Roma, 38 - Borgo a Buggiano
Tel. 0572.32010
da sabato 13/08 a sabato 20/08

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 20/08 a sabato 27/08

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini - Tel. 0572.33797
da sabato 27/08 a sabato 03/09

Farmacia Sant'Antonio

Dr. A. Gambera
Via Biscolla, 48 - Massa e Cozzile -
Tel. 0572.910685
da sabato 03/09 a sabato 10/09

**PONTE BUGGIANESE,
CHIESINA UZZANESE**

**Farmacia Al Ponte
Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.**

Via Roma, 3 Ponte Buggianese
Tel. 0572.635060
da lunedì 08/08 a domenica 14/08
da lunedì 29/08 a domenica 04/09

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 15/08 a domenica 21/08

da lunedì 05/09 a domenica 11/09

Farmacia Checchia S.n.c.

Dr. Massimo e Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3 Chiesina Uzzanese
Tel. 0572.489005
da lunedì 22/08 a domenica 28/08

PESCIA

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 - Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 06/08 a sabato 13/08
da sabato 27/08 a sabato 03/09

Farmacia Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 - Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 13/08 a sabato 20/08
da sabato 03/09 a sabato 10/09

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola - Pescia
Tel. 0572.476111
da sabato 20/08 a sabato 27/08

**PIEVE A NIEVOLE,
MONSUMMANO, CINTOLESE**

Farmacia Satti
Via Matteotti, 35
Monsummano Terme
Tel. 0572.53500
da sabato 06/08 a sabato 13/08

Farmacia Cintoiese

Via Francesca V.P., 120 Monsummano
Terme - Tel. 0572.640155
da sabato 13/08 a sabato 20/08

Farmacia

Dr.ssa Vezzani Valentina
Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia - Monsummano Terme

Tel. 0572.640345
da sabato 20/08 a sabato 27/08

Farmacia Dr. Barone Paolo

Via Pablo Picasso, 54 - Monsummano
Terme - Tel. 0572.62283
da sabato 27/08 a sabato 03/09

Farmacia Biagini Dr Francesco

Via Empolese, 65- Pieve a Nievole -
Tel. 0572.80153
da sabato 03/09 a sabato 10/09

LARCIANO-LAMPORECCHIO

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano - Tel. 0573.849176
da lunedì 08/08 a domenica 14/08
da lunedì 05/09 a domenica 11/09

Farmacia di San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75
Lamporecchio - Tel. 0573.88385
da lunedì 15/08 a domenica 21/08

Farmacia

Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.
Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio - Tel. 0573.82075
da lunedì 22/08 a domenica 28/08

Farmacia

Dott. Venturini Piero & C S.n.c.
Via G. Marconi - Lamporecchio
Tel. 0573.850161
da lunedì 29/08 a domenica 04/09

PISTOIA

Farmacia

Dell'Arca Dott. Vincenzi Attilio
Piazza Leonardo da Vinci, 27 - Pistoia
Tel. 0573.22270
da sabato 06/08 a venerdì 12/08

Farmacia Scorcelletti

Via Porta al Borgo, 110 - Pistoia
Tel. 0573.21159
da sabato 13/08 a venerdì 19/08

Farmacia Dott. De Candia Mario

Via Cino da Pistoia, 33 - Pistoia
Tel. 0573.368180
da sabato 20/08 a venerdì 26/08

Farmacia Banci S.a.s.

Via degli Orafi, 22 - Pistoia
Tel. 0573.22183
da sabato 27/08 a venerdì 02/09

Farmacia S. Marco & C S.n.c.

Via Padre Antonelli, 9 - Pistoia
Tel. 0573.452284
da sabato 03/09 a venerdì 09/09



www.farmaoro.it
La tua parafarmacia su Internet!

Vendita online in tutta Italia di prodotti parafarmaceutici:
cosmesi, prodotti per neonati, integratori alimentari, prodotti
dietetici, prodotti ginecologici, apparecchiature per
autodiagnosi, prodotti di automedicazione.
Vendita diretta a Monsummano Terme (Pistoia) presso
Farmacia D.ssa Vezzani.

Per informazioni contattare **Farmacia D.ssa Vezzani**,
Via Francesca Uggia 338, Monsummano Terme
Tel. 0572 640345 <http://www.farmaoro.it> e-mail: info@farmaoro.it



Scegli una professione sicura!
Affidati ai **Corsi Copping**



La soddisfazione di poter dire:
Ce l'ho fatta!

Corso di Assistente dentista

- Sara
- 27 anni
- Sorriso smagliante
- Assistente dentista
- Lei ha scelto
- Copping



Marketing & Communication e-creative.it

www.copping.it

Scopri sul nostro sito tutti i corsi disponibili

- ★ Corsi di **QUALIFICA PROFESSIONALE** riconosciuta
- ★ Corsi di **FORMAZIONE OBBLIGATORIA**
- ★ Corsi di **PERFEZIONAMENTO**
- ★ Corsi **EDA**

Per maggiori informazioni vieni a trovarci in una delle nostre sedi

- PRATO
- Via S. Margherita, 52
- Tel. 0574.400973
- prato@copping.it

- PISTOIA
- Via della Brana, 45
- Tel. 0573.381229
- pistoia@copping.it

- MONTECATINI TERME
- Via Mascagni, 5/B
- Tel. 0572.773591
- montecatini@copping.it

Agenzia formativa accreditata
dalla Regione Toscana



imparare per volersi **migliori**



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

La formazione come risorsa

*L'unica via per garantire
all'Italia competitività e crescita*

La crisi che in questo momento sta sconvolgendo il nostro Paese, e più in generale, l'intero scenario internazionale, spinge a riflettere, confrontarsi e rilanciare tutta una serie di azioni a sostegno dell'importanza, del ruolo e della centralità della formazione, a tutti i livelli. La formazione di cui parliamo non si limita all'aggiornamento e allo sviluppo di competenze professionali per il lavoro, ma è finalizzata anche al conseguimento di quegli strumenti culturali che permettono alle persone di misurarsi con la complessità crescente della vita so-



ciale e con l'esercizio dei diritti /doveri di cittadinanza. Secondo alcune stime (Istruzione e Formazione, 2010, Unione Europea 2004), infatti, l'innalzamento di un solo anno del livello di istruzione medio della popolazione,

si traduce in un aumento del tasso di crescita di un Paese del 5% a breve termine e di un altro 2,5% a lungo termine.

E' triste constatare quanto l'Italia sia miope rispetto a questa visione, in barba ai principi dell'Unione Europea e alle azioni messe in campo per la realizzazione del principio del lifelong learning, ovvero dell'apprendimento lungo tutto l'arco della vita. In Italia le decisioni strategiche prese a livello politico, i comportamenti delle aziende, piccole o grandi che esse siano, e le scelte delle singole persone evidenziano, invece, la ferma volontà di tagliare proprio sui percorsi di istruzione e formazione, senza porsi assolutamente il problema delle conseguenze che decisioni di questo genere avranno a breve, medio e lungo termine per la competitività. L'arretratezza del



nostro Paese su questi temi è sottolineata anche dai Rapporti dell'Unione Europea.

Il Rapporto 2008, Istruzione e Formazione 2010, sottolinea, infatti che l'Italia ha una partecipazione dei cittadini alla formazione lungo tutto l'arco della vita al 6,10%, rispetto ad una media europea di quasi il 10%. Anche il Rapporto Isfol 2009 rileva che, rispetto proprio alle politiche di Lifelong Learning i dati relativi all'Italia sono piuttosto critici, tra i più bassi riportati.

Le differenze dei tassi di partecipazione ad attività di istruzione e formazione sono ancora più rilevanti se si prende in considerazione il livello di istruzione. Emerge chiaramente che l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita è un'opportunità che coinvolge soprattutto i cittadini con un elevato livello di istruzione, tagliando fuori tutti coloro che per motivi diversi sono stati espulsi precocemente dal sistema scolastico e formativo, e che quindi avrebbero maggiormente bisogno di "riallineare" le proprie competenze.

In particolar modo la conoscenza delle lingue straniere e dell'informatica è una delle priorità su cui investire per evitare il cosiddetto analfabetismo di ritorno che oramai è causa di esclusione culturale e lavorativa, così come qualche decennio fa lo era l'incapacità di leggere, scrivere e far di conto. Una questione, questa, non solo di equità sociale ma che riguarda anche la dimensione dello sviluppo di un Paese: è evidente, infatti, che una diffusione più egualitaria della conoscenza delle lingue straniere e degli strumenti legati alle nuove tecnologie e la possibilità di usarli nel modo più efficace determina un aumento della produttività complessiva del lavoro e quindi anche delle opportunità di sviluppo economico.

Ma allora mi domando e vi domando: che cosa stiamo aspettando? Forse che sia troppo tardi?

Dott.ssa Chiara Torrigiani



tempo di lettura:
15 secondi

Un aiuto a chi ha bisogno di aiuto

La pedagogia ti sostiene, ad ogni età

La Dott.ssa Vanna, con oltre 38 anni di esperienza nel campo educativo, oltre 20 anni negli Organi Collegiali come educatrice e genitore e operatrice allo "Sportello d'Ascolto" sviluppa percorsi di "Aiuto alla Persona" (individuali, e di gruppo), su soggetti di ogni età. Lo scopo: liberarli dal disagio psicofisico socio-relazionale, rafforzandone le capacità intellettuali e materiali, offrendo un "MODO" per raggiungere nuovi equilibri e disponibilità allo scambio con gli altri.

La dott.ssa Vanna può intervenire in diversi ambiti:



- Prevenzione
- Sostegno e recupero nelle difficoltà di apprendimento e di relazione
- Orientamento
- Sostegno alla genitorialità
- Intervento sulle difficoltà organizzativo-motorie
- Consulenze pedagogico-educative
- Formazione

Dott.ssa Vanna Giorgetti

Laureata in Pedagogia

Abilitata in Psicopedagogia

Specialista in Pedagogia Clinica

Iscritta all'Albo Nazionale dei Pedagogisti Clinici

riceve su app. a Monsummano Terme c/o la Misericordia.

telefono 0572.771945, 333.9632666,

vannagiorgetti@infinito.it

M&D formazione

Il Centro di formazione della Valdinievole dal 1997



Scuola d'inglese.
L'unica della Valdinievole.
Corsi individuali e di gruppo.



Scuola d'informatica
base e specialistica.
Test center accreditato
AICA.



Ripetizione scolastiche
di tutte le materie.



M&D
formazione
Centro Formazione Professionale

Via Ponte Buggianese, 1C/1D,
51011 Buggiano (Pistoia).
Telefono 0572.33555
www.md-formazione.com

imparare per volersi **migliori**



tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

“Vi prego, non bocciate”

L'OCSE contesta il vecchio sistema della ripetizione dell'anno

Tutti promossi! No, non è il sogno ad occhi aperti per gli studenti che cercano la grazia ad ogni interrogazione. È il suggerimento, molto accorato, che l'OCSE (ovvero l'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, di cui tra l'altro l'Italia è uno dei paesi fondatori) lancia a tutti i paesi membri. La ripetizione dell'anno, infatti, secondo l'ultimo rapporto sul tema stilato dall'Organizzazione, ha più di un aspetto negativo, ed influisce negativamente sulla società tutta. Vediamo come: la ripetizione dell'anno, gioco/forza, esclude il soggetto più debole (ovvero, quello con più lacune, con meno formazione, con meno possibilità formative) dal proprio gruppo-classe. Se il ripetente, poi, va a finire in una classe nella quale vi sono tanti altri come lui, allora quella classe avrà più di una possibilità di non conseguire gli obiettivi formativi richiesti. Quindi, primo tassello del ragionamen-



to: il problema dell'emulazione, che va di pari passo con la segregazione, ovvero, l'integrazione di un soggetto già debole in un contesto di debolezze. “Nei Paesi in cui un maggior numero di studenti ripete gli anni scolastici – osserva infatti l'OCSE – la performance globale tende ad essere inferiore”. Inoltre: la bocciatura, molto spesso, è ingiusta. Ovvero, colpisce con più frequenza i bambini e i ragazzi provenienti dal disagio: “Il background sociale – si legge sempre nel rapporto – ha un impatto perentorio sui risultati di apprendimento”. Quindi, secondo tassello, la bocciatura rafforza le disuguaglianze. Infine, aspetto non da poco nel periodo storico-economico che stiamo attraversando, bocciare costa. Gli esperti dell'OCSE hanno calcolato un costo a bocciatura medio tra i 10 e i 15 mila dollari. In Paesi come la Spagna, il Belgio o l'Olanda, i “ripetenti” incidono fino al 10% del budget complessivo per l'educazione. Ebbene, proviamo ad immaginare di investire quei soldi in corsi di formazione e recupero mirati, magari, personalizzati e individuali. Si può fare. I soldi ci sono: quelli che usiamo per bocciare. In questo modo conseguirem-

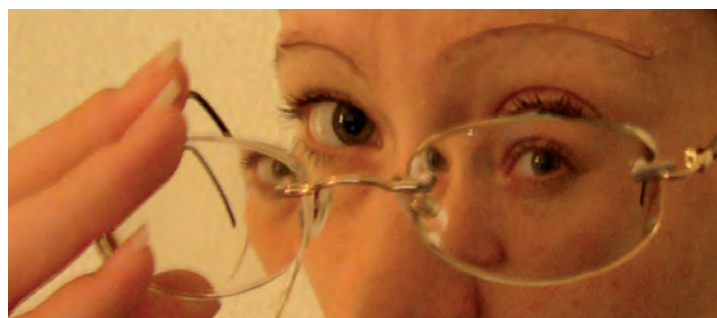
mo risultati probabilmente migliori, attaccheremmo alla base il fenomeno del bullismo e, soprattutto, guadagneremmo tempo: con una generazione di giovani che si assottiglia (vedi l'articolo a pag. 74), fargli perdere anni, speranza e volontà pare proprio uno spreco assurdo.

Così ti preparo l'esame in Rete

Alla scoperta dell'Internet che non ti aspetti

Tempo di lettura: 40 secondi

Non solo porno, videogiochi e musica illegale: l'immagine di internet deve essere aggiornata. Perché, ebbene sì!, sta diventando sempre di più una piattaforma didattica multimediale, spessissimo autogestita. In pratica, tutto quello che serve per preparare un esame, per studiare un argomento o per approfondire un tema è, già da qualche anno, a portata di click. La novità, adesso, sono i social network. Prendiamo, ad esempio, il più conosciuto, il più importante, il più seguito: proprio lui, Facebook. Ebbene, FB non è (soltanto) la princi-



pale fonte di distrazione dallo studio (perché lo è, inutile negarlo :), e lo è eccome), ma è anche il luogo sul quale stanno fiorendo (sì, anche in Italia!) gruppi di studio tra studenti che, attraverso questo strumento, condividono link, immagini, video, presentazioni: in una parola sola, conoscenza, ovvero, sapere. Il tutto, attraverso una sorta di piattaforma multimediale autogestita, anche solo tre, quattro, cinque anni fa sogno ad occhi aperti per qualsiasi docente al passo con i tempi. E i docenti, infatti, non si sono fatti attendere: in molti utilizzano i propri profili per supportare e spronare i propri discenti su questo utilizzo della Rete. Perché la conoscenza, oggi, passa da lì. Continuare a usarlo per videogiocare e scaricare, scusatemi, ma è veramente riduttivo...



mi voglio bene



tempo di lettura:
40 secondi

I consigli per evitare tre brutti incontri

Sotto l'ombrellone leggi
"Quello che c'è"

L'estate è, per tanti, il momento più bello dell'anno. Farselo guastare dagli inconvenienti è veramente un disturbo feroce. Ecco una guida pratica per evitare tre dei "mali di stagione" più diffusi: il mal da viaggio,

Mal da viaggio

Cinetosi: è quel senso di malessere derivante da movimento passivo che, di volta in volta, chiamiamo mal di macchina, mal d'aereo, mal di mare o mal di treno. È un disturbo frequentissimo, soprattutto nei bambini.

I consigli: assumere antistaminici e antichinetosici, che spesso, però, inducono sonnolenza. I "consigli della nonna", invece, sono: partire ben riposati; arieggiare bene il veicolo; mangiare leggero prima di partire; in caso di disturbo acuto, sospendere il movimento, bere piccoli sorsi di liquidi, meglio se non zuccherati, e distendersi.

Scottature

La scottatura è la principale, fastidiosa conseguenza all'espo-

sizione al Sole. Particolarmente sensibili sono i bambini.

I consigli: evitare l'esposizione al sole nelle ore centrali della giornata (dalle 11 alle 15); cercare ombra "vera", ovvero sotto materiale oscurante (occhio alle frasche, fanno solo finta); indossare indumenti; utilizzare (soprattutto) schermi solari ad alta protezione. Se il danno oramai è fatto, applicare impacchi di acqua fresca e utilizzare creme emollienti ed idratanti.

Punture di meduse

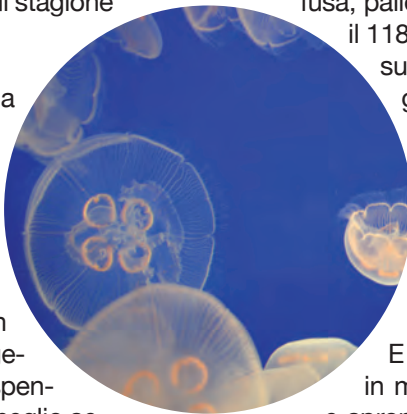
Le meduse del Mediterraneo sono, generalmente, poco pericolose, ma molto, molto fastidiose. Quindi, occhio.

I consigli: evitare di grattarsi nel punto di contatto. Ottimo il lavaggio con acqua di mare, e assunzione di farmaci antinfiammatori. Nei rari casi in cui si dovessero evidenziare reazione dif-

fusa, pallore e difficoltà respiratorie, contattare subito il 118. garlo :), e lo è eccome), ma è anche il luogo

sul quale stanno fiorendo (sì, anche in Italia!) gruppi di studio tra studenti che, attraverso questo strumento, condividono link, immagini, video, presentazioni: in una parola sola, conoscenza, ovvero, sapere. Il tutto, attraverso una sorta di piattaforma multimediale autogestita, anche solo tre, quattro, cinque anni fa sogno ad occhi aperti per qualsiasi docente al passo con i tempi.

E i docenti, infatti, non si sono fatti attendere: in molti utilizzano i propri profili per supportare e spronare i propri discenti su questo utilizzo della Rete. Perché la conoscenza, oggi, passa da lì. Continuare a usarlo per videogiocare e scaricare, scusatemi, ma è veramente riduttivo...



Trattamenti curativi Servizio sposa Extensions

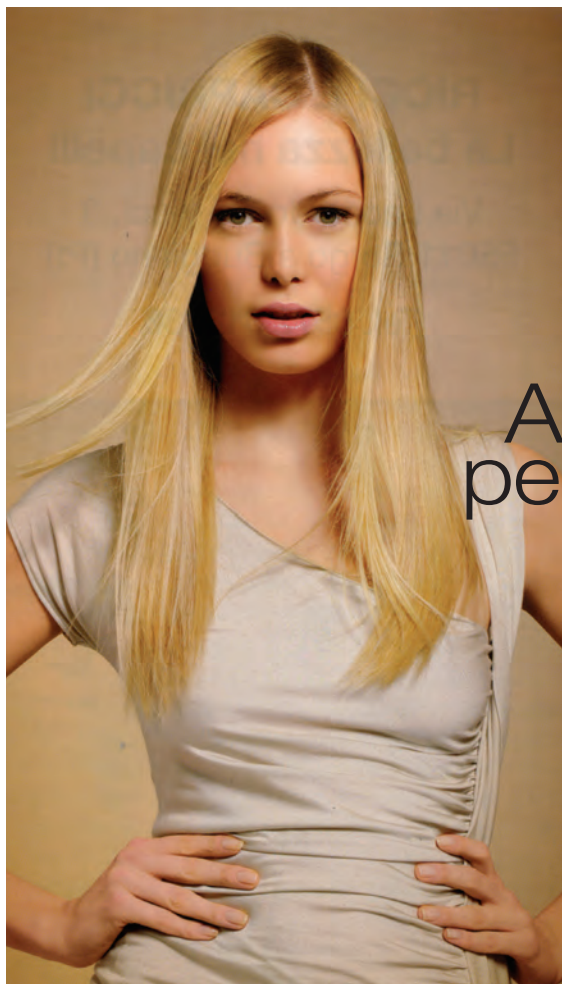


idee per la TESTA

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

Agosto sempre aperto
dal martedì al sabato
Orario sabato 8,00 - 14,00

Idee per la Testa: Tamara parrucchiera da 15 anni e la sua collaboratrice Roberta.



via Leonardo da Vinci, 3
BORGO A BUGGIANO
 telefono 0572.318036
 cell. 334.8092036

Absolute perfection

capelli
 immediatamente
 perfetti senza
 tagliare



Ricci e Capricci
 a Bellezza nei Capelli
Maria Luisa Bonelli
 parrucchiera da 20 anni

Chiuso per Ferie
 dal 28 agosto
 al 5 settembre
 compresi



tempo di lettura:
 40 secondi

La palestra 2.0

*Idee per i buoni propositi
 per la prossima prova costume*

È vero: per darvi consigli in vista della prova **costume 2011** siamo fuori tempo massimo. Per chi sente d'averla superata (buon per voi) quanto stiamo per scrivere potrebbe essere un'idea. Per chi, invece, sente di non averla superata, eccoci con i consigli Techno 2.0 per i buoni propositi in vista della **prova 2012**. Consigli che, tra l'altro, vi faranno far pace con uno degli oggetti più utilizzati/bistrattati degli ultimi anni: le **console di gioco**. La palestra in casa del presente e del futuro, infatti, è collegata al televisore. Oramai in voga da qualche anno, il controller (ovvero, il joystick, per gli avvezzi ai giochini anni '80 e '90) senza fili ha trovato la sua naturale evoluzione: **sparire**... Grazie ad un aggeggio-miracolo da collegare alla propria Xbox (ovvero, la console della Microsoft), dal nome piuttosto ostico, Kinect, ma dal design aggraziato, la console è in grado di "vedere" il giocatore di fronte a sé, e fargli usare il **corpo** per controllare il gioco. Ovviamente, Microsoft non è la sola: anche gli altri big del settore si sono lanciati nell'impresa, tra l'altro, prima della casa di Redmond. La Nintendo, con la **Wii**, ovvero la prima console completamente senza fili, sta vivendo una seconda giovinezza; e la **Sony** sta dando nuovo sprint e lustro alla propria immortale **PlayStation** (versione 3) con i controller wireless very coll e molto luminosi. Insomma: muoversi in casa non è mai stato così **divertente**. Anche perché il divertimento comincia con la scelta del **gioco**: oramai tutte le case di produzione di videogame, infatti,

si sono lanciate in una corsa salutista al game più divertente, competitivo e carino per potersi muovere in casa. È la **riabilitazione sociale** della console. Unico neo, meglio chiudere le finestre: se il vostro vicino di casa vi vede saltellare da soli in salotto, e non ha letto l'ultimo numero di "Quello che c'è", portategli il nostro giornale, altrimenti potrebbe pensar male...



EVALUNA

Centro benessere

NOVITÀ: stesura SMALTO SEMIPERMANENTE € 20,00



Veloce come uno smalto e resistente come un Gel UV!

Per chi vuole risparmiare tempo, avendo sempre un look perfetto. Lo smalto semipermanente è un eccellente Gel UV che asciuga in lampada e si rimuove molto velocemente con un solvente. Ultracoprente alla prima passata, è sottile come uno smalto, si applica velocemente e dura settimane, proprio come una ricostruzione in gel! CHE ASPETTATE???

IL GIOVEDÌ DEL BENESSERE



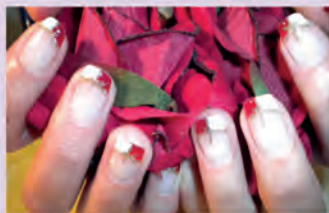
Ogni settimana fino al 30 settembre 2011, il GIOVEDÌ

avrete la possibilità di scegliere fra le nostre "Tecniche di Massaggio" quella che più vi incuriosisce e che avete sempre voluto provare... Durante queste giornate ogni tecnica scelta potrete acquistarla e provarla a soli € 35,00!!! APPROFITTAENE!!! Alcune delle nostre tecniche:

- Massaggio Multisensoriale "Sangat" (in esclusiva nel nostro Centro)
- Massaggio Multisensoriale a 4 mani - Ayurveda del Kerala
- Aromamassaggio con oli essenziali - Thailandese - Linfodrenaggio Wodder

Dedicare un pò di tempo al proprio corpo e alla propria mente...

EVALUNA "CORSI DI RICOSTRUZIONE UNGHIE & NAIL ART"



Con prodotti professionali

PER TUTTE COLORO CHE HANNO LA PASSIONE DELLE UNGHIE E VORREBBERO IMPARARE!

Per info e costi contattare direttamente il nostro centro.

EVALUNA Centro Benessere- via Prov. Pistoiese, 116 - 51011 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) Tel. 0572.051241
Dal martedì al venerdì dalle 9.00 alle 19.30 / il Sabato estivo 9.00/14.30 / LUNEDÌ CHIUSO



MOTO DONATORIO. DONA E PASSAPAROLA.

Donare sangue salva molte vite: alimenta e diffondi il moto donatorio.
La forza di chi dona muove anche te.
Questa forza siamo noi: dona e passa parola!

AVIS COMUNALE Antonella Disperati

via Martiri del 16 Marzo 1978, 2
51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 0572.318316

www.avisbuggiano.it - buggiano.comunale@avis.it



la macchina perfetta



tempo di lettura:
2 minuto e 10 secondi

Sei medaglie per il Nuoto Valdinievole ai campionati italiani



Da due a sei medaglie: la squadra di nuoto per salvamento del Nuoto Valdinievole continua a stupire e a collezionare risultati importanti. Dopo l'oro e l'argento conquistato da Alessia Gentili ai campionati italiani giovanili "Gare Oceaniche" di Viareggio-Torre del Lago, i ragazzi guidati dai tecnici Carlo Bernava e Deborah Lugli hanno confermato il loro momento di crescita, salendo per sei volte sul podio ai campionati italiani giovanili di nuoto per salvamento in programma a Roma dal 1 al 3 luglio scorsi.

Questa volta la differenza non l'hanno fatta solamente i singoli, ma tutta la squadra che ha dimostrato di essere competitiva su più fronti. Basti considerare che le 4 medaglie individuali sono state vinte da 4 atleti diversi. E che nella classifica nazionale categoria "Cadetti" il Nuoto Valdinievole è riuscito a raggiungere l'ottavo posto nel ranking societario.

Ancora una volta tra le protagoniste c'è la diciottenne Alessia Gentili, che ha ottenuto il terzo posto nella gara dei 200 metri nuoto ostacoli categoria "Cadette", fornendo, tra l'altro, un importante contributo, assieme alle compagne di squadra Giulia Nazzari, Chiara Pellicci e Rachele Ghelarducci, per la conquista del doppio bronzo delle staffette 4x50 nuoto ostacoli e 4x50 mista categoria "Cadette".

Oltre alla staffetta, Rachele Ghelarducci si è tolta la soddisfazione di mettersi al collo una medaglia di bronzo nella gara individuale dei 200 metri Superlifesaver categoria "Juniores". Completano il quadro dei risultati, Lorenzo Nardi, terzo nella gara dei 200 metri nuoto ostacoli categoria "Cadetti" e il giovane (classe 1997) Walter Pini, terzo al traguardo nella specialità dei 50 metri percorso misto categoria "Ragazzi".

8 medaglie e 2 titoli ai campionati regionali

Un finale di stagione in crescendo per la squadra di Categoria del Nuoto Valdinievole, protagonista ai recenti campionati regionali estivi in programma a Livorno (5-8 luglio). Il gruppo dei ragazzi guidati dai tecnici Federico Cambi, Michele Ricci e Luca Adesso, ha, infatti, dimostrato un ottimo stato di forma andando a cogliere risultati cronometrici interessanti e piazzamenti in zona podio (8 medaglie totali) che sono valse il dodicesimo posto nella classifica regionale di società dedicata alla categoria "Juniores", il tredicesimo in quella "Cadetti" ed il settimo tra i "Seniores".

Chi si è messo in luce è il 19enne Luca Giuntoli, il quale, no-



nostante gli impegni con gli esami di maturità, si è portato a casa un titolo nei 100 farfalla categoria "Cadetti" e due bronzi nei 50 farfalla e 100 stile.

Sale sul gradino più alto del podio anche Letizia Mariotti, oro nei 100 rana categoria "Juniores" ed argento nella gara dei 50. Ottimo anche il comportamento di Ludovica Oresti, per lei un duplice terzo posto nei 50 e 100 stile categoria "Juniores", nonché di Chiara Bellini (anche lei impegnata con la Maturità,



ndr), terza nei 100 stile categoria "Seniores" e ad un passo dal podio nei 100 e 200 dorso dove è finita al quarto posto.

Quarto posto anche per la staffetta 4x100 stile femminile categoria Juniores composta da Del Ministro-Camerotto-Oresti-Gennaro, mentre hanno raggiunto piazzamenti nelle prime quindici posizioni del ranking, Daniela Gennaro, sesta nei 50 stile categoria "Juniores", Sara Del Ministro, settima nei 50 farfalla "Juniores", Serena Camerotto, dodicesima nei 50 rana "Juniores", Aurora Bianucci, quattordicesima nei 200 rana "Ragazzi" ed infine Gaia Panati, quindicesima negli 800 stile "Ragazzi".

Piscina di Larciano-Lamporecchio: in arrivo alcune importanti novità

Continua l'estate e continuano anche le novità relative alla piscina intercomunale di Larciano-Lamporecchio.

Oltre che le due piscine, la società ha messo a disposizione dei propri utenti anche un servizio di bar-caffetteria e una ampia terrazza per solarium gratuito.

Ma c'è di più: per allietare le calde serate agostane, l'Asd Nuoto Valdinievole organizzerà feste a tema con musica dal vivo.

Per quanto riguarda, invece, le attività in acqua all'interno dei due impianti di Monsummano Terme e Larciano-Lamporecchio sono in programma per il mese di agosto corsi di nuoto per adulti e per gestanti, ginnastica dolce in acqua e tutte le attività legate all'aquafitness (acquagym, hydrowalk, acquaerobica, gym & tonic, total fitness, acquate).

Buona anche la prova del resto della rappresentativa presente a Livorno e formata da Duccio Mancini, Leonardo Bertini, Lorenzo Berti, Leonardo Gori, Nicolò Gori, Vanessa Amodeo, Gianluca Lenzi, Giulia Grasso, Giulia Nardiello e Martina Zannelli.

MONSUMMANO TERME telefono 0572.952255
LARCIANO LAPORECCHIO telefono 0573.81506

www.nuotovaldinievole.it

la macchina perfetta

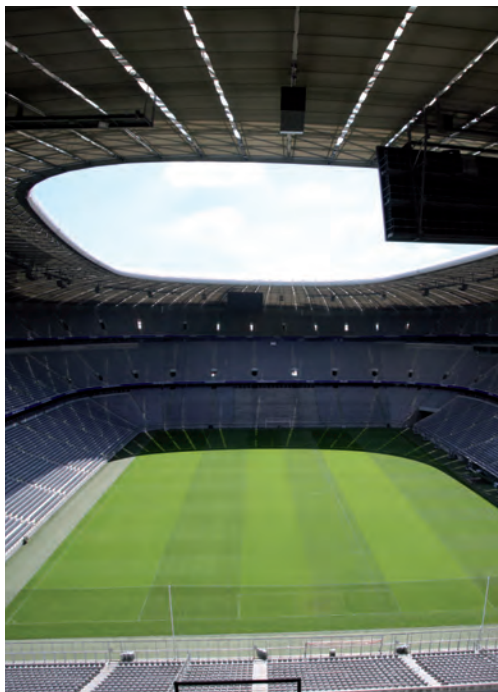


tempo di lettura:
1 minuto

Il Calcio che dà un calcio alla storia

L'idea del Juve Stabia contro la crisi, per lo spettacolo

C'è ancora un Calcio che dà un calcio alla storia. E c'è in una delle zone più terremotate dalla crisi economica: Castellammare di Stabia. Cioè, la sede di uno degli stabilimenti Fincantieri che balla il tango crudele dei piani industriali. Lo Juve Stabia, società che si appresta a scendere in campo per il proprio 104° campionato, è arrivato: è nell'Olimpo: è in



serie B. Entusiasmo alle stelle. Ma anche senso di appartenenza, voglia di esserci, voglia di rivincita in un territorio martoriato dalla cronaca, dai pregiudizi e dalla povertà incipiente. Ecco, quindi, l'idea: la tessera a rate. Ovvero: un abbonamento rateizzato per entrare allo stadio. Obiettivo: far entrare in tribuna e in curva anche chi non ha tutti i soldi in una volta di un abbonamento annuale, ma che non vuole subissarsi lo stillicidio dei biglietti partita per partita: "Il tifo resta una voce importante nel bilancio di una piccola realtà come la nostra" ha detto il presidente Manniello in una recente intervista a Repubblica, "gli altri hanno entrate extra, lo Stabia invece discute per forza di cifre modeste". L'idea è geniale: alla società vengono assicurati introiti regolari e, per lo più, garantiti; ai cittadini di Castellammare, al contempo, viene offerta la possibilità di partecipare allo spettacolo del Calcio vero con un piccolo obolo mensile. Per di più, in un'idea di Calcio che sembra venire da altri tempi: "Per rafforzare il senso di appartenenza alla città e ai suoi quartieri", come racconta il presidente nella medesima intervista, verranno ribattezzati i settori dello stadio in base ai nomi dei rioni della città: San Marco, Ferrovia, Varano, Quisisana, Fauto e Panoramica. Si sente forte, insomma, la voglia di essere orgogliosi di sé e della propria città: "Questa è la città di Viviani e Bonito - si legge in un comunicato della società - del cantiere navale più antico d'Italia e dei fratelli Abbagnale: facciamo in modo che il pallone trascini con sé sviluppo e occupazione". Un'idea non da poco. Diremmo: un ideale. Che passa attraverso il rettangolo più amato dagli italiani. Proprio una bella storia... In bocca al lupo!

Due città, due facce, due Paesi, due idee... stessa crisi

Madrid e Roma distanti due dispacci dell'ANSA

Due dispacci dell'agenzia ANSA, entrambi del 26 luglio, raccontano, se letti uno dopo l'altro, una storia. La storia di una crisi. Che passa attraverso sei cerchi. Le Olimpiadi del 2020 ancora aspettano di trovare casa. Diverse sono le città in lizza, tra le quali spicca la nostra capitale, Roma, uscita vincente da una diatriba interna con Venezia. Proprio il 26 luglio scorso, ecco l'oggetto del dispaccio, si è insediato il Comitato promotore a Palazzo Chigi. L'idea, molto bipartisan, è quella di fare di questa candidatura un rilancio, per la città di Roma e per l'Italia tutta, in questi tempi difficili per l'immagine italiana nel mondo. Roma, quindi, si appresta a farsi promotrice di se stessa in nome del suo Paese, come ogni capitale deve saper fare. "Il 70% degli impianti è già pronto" si legge nel dispaccio ANSA, un po' a sottolineare la voglia di efficienza, di presenza e di armonia. Eccoci, in conseguenza, al secondo lancio dell'agenzia di stampa. È sempre del 26 luglio, e parla anche quello di Olimpiadi. Però, viene da Madrid. Un gruppo di opinione della città ha avviato, proprio il 26 luglio, una raccolta di firme. Obiettivo: contrastare la candidatura della capitale spagnola alle medesime Olimpiadi del 2020. Motivo: la città ha già troppi debiti così (che ammontano, sempre secondo il dispaccio ANSA, all'enormità di 7 miliardi di euro). Come dire: hanno ragione. Prima di mettersi all'anima spese ingenti come quelle che necessitano per approntare una seria candidatura olimpica, pensiamo a rimettersi in sesto, visto che siamo con i ginocchi scorticati e l'acqua alla gola. Due città, due facce, due Paesi, due idee, stessa crisi: una cerca di apparire, l'altra si affanna nel proprio essere; una tenta di conquistare, l'altra di consolidare; una vuole volare, l'altra non si vuol far male. È la storia del nostro tempo. Un'atavica lotta in corso, forse, in ognuno di noi. Una storia di filosofia. In due dispacci dell'ANSA.



Un Fisico da paura

Giancarlo Fisichella dà spettacolo a Shanghai

Un Fisichella rampante quasi quanto il cavallino della sua Ferrari. Nella due giorni del Ferrari Challenge Trofeo Pirelli Asia Pacific, di scena a Shanghai tra il 23 e il 24 luglio scorsi, Fisico ha infatti partecipato ad una delle gare in programma guidando una delle 23 Ferrari 458 Challenge pronte al via. Partito ultimo, il 38enne pilota romano si è piazzato secondo, in una gara aperta ai soli professionisti delle quattro ruote inserita nel calendario della kermesse di casa sul circuito di Jiading. E bravo Fisico... Chissà che, da quel posto di terzo pilota Ferrari F1...

MOOVIN'

ALTERNATIVE DANCE & FITNESS

...IL CONCETTO ALTERNATIVO DI MOVIMENTO

HIP HOP



ADULTI e
BAMBINI



KETTLEBELL



TRAINING

LOCKING



FUNCTIONAL
TRAINING



DANZA DEL
VENTRE



POWER PUMP

AFRICAN
DANCE



CIRCUIT
TRAINING



MASSA E COZZILE (PT) - LOC. TRAVERSAGNA - VIA GRAMSCI N°44D
TEL. 0572 050947 - CELL. 338 4904636
WWW.MOOVIN.IT - MAIL@MOOVIN.IT

la macchina perfetta



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

Un run... dagio è...?

Viaggio nel nostro gruppo sportivo preferito



È giunto il momento di raccontare chi sono questi Run...dagi di cui finora ho avuto il piacere di raccontare le gesta.

All'inizio erano in due, **Guido Barlocco** (il Presidente) e **Alessandro Galligani** (il Gallo): il loro girovagare senza meta solo per il piacere di correre faceva sorgere nella fantasiosa mente de "il Gallo" la similitudine con animali randagi: così nasce un gruppo, così prende vita un nome.

Guido, nativo ligure ma oramai Borghigiano a tutti gli effetti, non è considerabile uno sportivo nel senso più classico della parola: non ha trascorsi agonistici di rilievo ma è un amatore come pochi al mondo, difatti è solito cimentarsi nel nuoto, non è raro vederlo pedalare per le

vie o nei boschi toscani, ma è nella corsa spesso condivisa con il suo cane che riesce ad entrare in simbiosi con la natura di cui è profondamente innamorato. Forse nemmeno lui con la sua corsa caracollante avrebbe mai pensato di avere uno spirito agonistico che gli covava dentro, ma oramai il dado è tratto e ad ottobre si presenterà ai nastri di partenza della sua prima maratona.

Alessandro è innanzitutto un ragazzo di una simpatia unica ed è una fortuna il solo conoscerlo, ma ha anche un passato importante nell'atletica di velocità (100mt.-200-400 e 400 ostacoli) in cui può vantare anche tre convocazioni nella rappresentativa regionale e una finale nei campionati regionali nei 100 Mt. Abbandonata momentaneamente l'atletica, si dedica al calcio con buoni risultati che lo portano a giocare in seconda categoria nelle fila del Marginone. Scopertosi fondista in età adulta, è quello che ancora oggi più di ogni altro continua a correre con vero spirito Run...dagio, per il solo piacere di correre.

Il primo ad unirsi ai



due sarà **Alessandro Cioni** (il Capitano). Il soprannome non è casuale difatti il nostro fa del carisma la sua forza, per gli altri è naturale sin da subito seguirlo senza se e senza ma riconoscendogli le stimmate del leader. Il Cioni (nessuno lo chiama per nome) ha lo sport nel DNA, con la sua famiglia gestisce tre negozi di abbigliamento sportivo, nasce calcisticamente nel Borgo a Buggiano, dove si segnala per movenze eleganti e classe cristallina che lo portano ad essere richiesto dal Pisa.

Smesso con il calcio, esperienze nello sci, tennis e ping pong sino a scoprire la passione per il running dove stupisce per una voglia di soffrire che nessuno gli riconosceva.

Questo mese non si può però non parlare di **Alberto Nottoli** (lo Scalatore) ultimo ad essersi unito al gruppo Run...dagio. Il nostro dopo varie esperienze calcistiche di buon livello, scopre in età matura (come succede ai più) l'amore per il running, e da subito dimostra la sua naturale predisposizione



per questo meraviglioso sport. Colleziona esperienze in varie mezze maratone e in maratone per tutta l'Italia, ma la gara nel suo destino è la Pistoia - Abetone, un must tra le ultra maratone (50 km per lo più di dura salita). Dopo un primo tentativo che lo porta sino al traguardo di S. Marcello, grazie ad allenamenti sempre più massacranti,

porta al termine tre edizioni consecutive, ma è soprattutto in quest'ultima edizione che finalmente senza acciacchi fisici, riesce a dare la zampata del fuoriclasse chiudendo la prova in 5.15'20", 125° in classifica generale (ben 696 gli atleti giunti al traguardo) 91° di categoria.

Roberto Orsi (Il Barbiere)



Tutto il guppo Run..dagio si congratula con il grande Run..dagio Gianluca Migliorati e Julia per la nascita di Piergiorgio. **BORN TO RUN...!**

a caccia di piccoli tesori

06-07 Agosto

Le Bancarelle di Porto Ercole

Dove: Porto Ercole (GR)
Quando: 06 e 07 agosto 2011
Per info: www.prolocomonteargentario.com
In piazza Strozzi, dalle ore 09.00 alle 24.00, le bancarelle daranno la possibilità di trascorrere del tempo tra la varietà della fantasia degli artigiani che interverranno.

07 Agosto

Fiera Antiquaria

Dove: Pietrasanta (LU) Piazza del Duomo
Quando: 7 agosto 2011
Per info: Tel. 0584.799018
Un tradizionale mercatino dell'antiquariato che gode della favorevole posizione in cui si trova la cittadina che lo ospita. La Fiera antiquaria si tiene la prima domenica di ogni mese.

07 agosto e 04 settembre

L'angolo del Collezionista

Dove: Montalcino (SI) - Via Ricasoli
Quando: 7 agosto e 4 settembre 2011
Per info: Siena 90 segreteria@siena90.it Tel. 0577.281619
Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedito con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.

07 e 28 Agosto

Collezionisti in Piazza

Dove: Scarperia (FI)
Quando: 07 e 28 agosto 2011
Per info: informazioni@prolocoscarperia.it Tel. 055.8468165. Borsa scambio del piccolo antiquariato, collezionismo, rigatteria, filatelia e numismatica.

09-16-23-30 Agosto

Mercatino

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Quando: 9-16-23-30 Agosto 2011 dalle ore 18 alle ore 24
Per info: turismo@comune.palazzuolo-sul-senio.fi.it Tel. 055.8046125
Piccole care vecchie cose per risvegliare dolci ricordi. Angolo dedicato agli "affari" dei bambini.

10 agosto

Fiera di San Lorenzo

Dove: Sarteano (SI)

Quando: 10 agosto 2011

Per info: Tel. 0578.269204
Ogni anno si svolge la Fiera di San Lorenzo con banchi e prodotti di ogni genere e qualità per attrarre quanto più la popolazione sardeanese, i turisti e le popolazioni limitrofe.

10-15 agosto

Camaioere d'altri tempi: folle di ferragosto

Dove: Camaioere (LU)
Quando: Dal 10 al 15 agosto 2011
Per info: www.camaioeredaltritempi.it Tel. 0584.980895

Il centro storico di Camaioere si anima di bancarelle e stand, per la mostra mercato dell'antiquariato, che è diventato oramai un appuntamento irrinunciabile delle estati versiliesi. Gli espositori arrivano da ogni parte d'Italia e offrono merce di ogni tipo: dai piccoli soprammobili ai mobili antichi, da dipinti e sculture di varie epoche alle monete antiche, dai fumetti ad altri oggetti da collezionismo. Facendo un giro tra le bancarelle, il visitatore potrà trovare oggetti che sembrano usciti dal baule della nonna: biancheria antica, pizzi o bambole preziose conservate con i loro abiti originali. Alcuni banchi esporranno libri nelle edizioni dell'800 o del primo '900; un ampio spazio sarà riservato all'esposizione di mobili, tavoli e cassapanche. Il tutto viene accompagnato da una serie di manifestazioni collaterali: musica, spettacolo di burattini, arte, gastronomia nelle piazze e nelle vie del centro storico

10 - 18 agosto

Mostra Mercato Sorano 2011

Dove: Sorano (GR)
Quando: Dal 10 al 18 agosto 2011
Per info: www.comune.sorano.gr.it Tel. 0564.633023 0564.633424
Arte, artigianato, antichi mestieri, antiquariato, biologico in mostra nel centro storico di Sorano. I più piccoli saranno allietati in Piazza Buratti da burattini, giocolieri e laboratori didattici. Il 12 agosto nella Piazza del Municipio sarà presente a partire dalle ore 10.00 e per tutta la giornata il mercato della filiera corta.

12-16 agosto

Incontro d'Estate 2011

Dove: Orbetello (GR) - Parco delle Crociere - Ex Idroscalo
Quando: Dal 12 al 16 agosto 2011
Per info: Tel. 055.489776 348.3396638
Mostra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo

13 Agosto

Il Pagliaio - Mercatino Biologico

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)
Quando: 13 agosto 2011
Piazza della Repubblica
Per info: Tel. 055.8588856
Prodotti della migliore tradizione gastronomica toscana (frutta, verdura, formaggi, miele, vino) contrassegnati dal marchio della qualità e della tipicità locale. Sui banchi dei commercianti saranno esposti non solo prodotti alimentari ma anche oggetti in ceramica, saponi e stoffe realizzati secondo i principi della cultura biologica con l'utilizzo di colori e materiali rigorosamente naturali.

13 - 28 Agosto

XXXII Mostra Nazionale Antiquariato di Sarzana

Dove: Sarzana (SP) Fortezza Firmafede
Quando: Dal 13 al 28 agosto 2011
Per info: www.sarzanaantiquariato.it ufficiostampa@comune.sarzana.sp.it Tel. 0187.614312

È confermata la suddivisione degli espositori tra "Salone degli Antiquari" e "Preziosi in Fortezza", che rappresenta la formula vincente adottata in questi ultimi anni.

La Mostra è infatti allestita come un percorso che affascina il visitatore trasportandolo da stand dove sono esposti mobili antichi, quadri preziosi e oggetti d'arredamento di vario genere ad altri ambienti suggestivi scintillanti di gioielli, argenti e porcellane. Una mostra antiquaria così antica non poteva non rendere omaggio all'Unità d'Italia. Questa XXXII edizione perciò avrà una Mostra collaterale dedicata al periodo risorgimentale, che vide la città di Sarzana come una vera protagonista.

14 agosto

Hobby Senio 2011

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Quando: 14 agosto 2011 dalle ore 8.00 alle ore 20.00
Per info: www.palazzuoloeventi.com Tel. 338.1155766

Appuntamento annuale 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, nella preziosa cornice ambientale e storica di Palazzuolo sul Senio.

13-14 Agosto

Mercato Antiquario del Forte

Dove: Forte dei Marmi (LU) - Piazza Dante

Quando: 11 e 12 luglio 2011

Per info: Ufficio informazioni turistiche Tel. 0584.80091 0584.83214
Torna nel centro storico il rinomato mercatino che presenta una vasta selezione di oggettistica antica di qualità. Sono circa 45 gli espositori che animano Piazza Dante con oggettistica, dipinti, mobili d'antiquariato, chincaglieria.

19-28 Agosto

Antiquariato, Arte, Artigianato

Dove: Pitigliano (GR)
Ex Granai della Fortezza Orsini
Quando: dal 19 al 28 agosto 2011
Per info: Tel. 348.2429580 348.87953826
Restauratori, artigiani e artisti hanno risposto con entusiasmo a questa iniziativa che si svolge due volte l'anno, in primavera e in estate, e che taglia con successo il traguardo della nona edizione. Fra i banchi i visitatori avranno modo di riscoprire l'artigianato tradizionale, il "saper fare" dei nostri nonni, come anche forme artistiche più moderne (come il decoupage e la lavorazione di oggetti col ferro o con materiali di recupero), senza dimenticare il collezionismo e l'antiquariato.

20-21 Agosto

Mercatino Antiquariato

Dove: Lucca
Quando: 20-21 Agosto 2011
Per info: urp@comune.lucca.it Tel. 0583.442303
Nel centro storico di Lucca e precisamente in Piazza San Giusto, p.zza Antelminelli, piazzetta della Chiesa di San Giovanni, p.zza del Duomo e nelle vie attigue a queste piazze. È il secondo mercatino in quanto a data di creazione in Italia. Oltre 230 espositori provenienti da tutta Italia. Sono esposti per la vendita oggetti d'antiquariato, da collezionismo, oggetti vecchi ed antichi di tutte le epoche.

27-28 Agosto

Le Bancarelle di Porto Santo Stefano

Dove: Porto S. Stefano (GR)
Quando: 27 e 28 agosto 2011
Per info: www.prolocomonteargentario.com
Su tutto il lungomare di Porto Santo Stefano e su parte di Piazza dei Rioni, le bancarelle daranno la possibilità di trascorrere del tempo tra la varietà della fantasia degli artigiani che interverranno.

27 Agosto - 11 settembre

XLVIII^o Cortonantiquaria

Dove: Cortona (AR) - Palazzo Vagnotti

RISTORANTE PIZZERIA Da Remo



CINTOLESE (Pistoia) Via Francesca Ugia, 271
Tel. 0572.62550 - Cell. 333.6487872



Chiuso per turno il Giovedì

Sin dal 1966



34° Palio Città di Pescia



27 Agosto

4 Settembre
2011



il programma

Ogni anno a Pescia, la prima domenica di Settembre, si disputa il Palio degli Arcieri. Per l'occasione la città assume una veste suggestiva con le strade e le piazze del centro storico abbellite con i vessilli dei quattro Rioni contendenti. Gli arcieri di Ferraia, S. Maria, S. Michele e S. Francesco, quel giorno daranno il meglio di sé stessi per conquistare il Palio.

Sabato 27 Agosto

Apertura delle manifestazioni del 34° Palio
Ore 21,00 Piazza del Grano - apertura delle manifestazioni
La compagnia teatrale "Mercanti di Parole" presenta il Cardano Magi o di Valerio di Piramo (commedia in 2 atti da morire dal ridere). Regia di Sauro Brunelli.

Domenica 28 Agosto

Dal mattino Piazza Mazzini. Mercato Medioevale di Arti e Mestieri esposizione prodotti tipici delle 10 Castella. Festa delle "10 Castella".
Ore 16,30 Sfilata del gruppo storico delle 10 Castella.
Ore 17,00 9° trofeo di "Palla al Paniere", una sfida avvincente tra squadre di giovani rappresentanti i Rioni cittadini.
Ore 21,30 Piazza del Grano. Sfilata di moda

Lunedì 29 Agosto - Martedì 30 - Mercoledì 31 - Giovedì 1 Settembre

Cene propiziatorie nei quattro rioni:
Lunedì: Ferraia. Martedì: S. Michele. Mercoledì: S. Francesco. Giovedì: S. Maria

Venerdì 2 Settembre

Ore 20,30 Cattedrale S. Maria Assunta - Benedizione del Palio, dei Gonfaloni della Lega e dei 4 Rioni. Corteggio storico con torce in notturna, per le strade cittadine fino a Piazza Mazzini.
Presentazione del Palio, dei paglioni, degli Arcieri e sorteggio delle postazioni di tiro. Spettacolo di musicisti e sbandieratori.
Sarà presentata la Dama di Pescia (quest'anno del Rione S. Michele), che parteciperà alla 12° edizione del Concorso "La Bellezza e l'Eleganza della Donna nel Medioevo e nel Rinascimento"

Sabato 3 Settembre

Ore 21,00 Piazza Mazzini
12° Edizione del Concorso "La Bellezza e l'Eleganza della Donna nel Medioevo e nel Rinascimento" (in caso di pioggia la manifestazione avrà luogo al Palazzetto dello sport)

Domenica 4 Settembre

Dalle ore 10,15 nei quattro Rioni e in Piazza Mazzini, l'Araldo accompagnato dai Musicisti, annuncerà alla città, la disputa del Palio
Ore 15,00 Corteggio storico per le vie della città fino a Piazza Mazzini
Saranno presenti i figuranti delle 10 Castella ed i gruppi delle città ospiti
Ore 17,00 Piazza Mazzini - Disputa del 34° Palio Città di Pescia realizzato quest'anno da Paolo Baldini "Pontito e Lazzaro Papi"

Estrazione dei biglietti della lotteria abbinati ai 4 Rioni
dalle ore 19,30 Piazza del Grano. "Il Palio a Tavola"

Info: Ufficio Turismo Pescia
Tel. +39 0572 490919 Fax +39 0572 499933
turismo@comune.pescia.pt.it - www.palio cittadinidipescia.it
Per info nei giorni di Sabato e Domenica:
Punto Informazioni di Collodi Tel. +39 0572 429660

Quando: Dal 27 agosto all'11 settembre 2011
Per info: Tel. 0575.630610

Una tra le più prestigiose manifestazioni fieristiche del mercato antiquario a livello nazionale ed internazionale. Oltre quaranta antiquari fra i più noti di Italia espongono ogni anno nelle settecentesche sale di Palazzo Cagnotti mobili d'epoca ed altri oggetti d'arte (dipinti, sculture, ceramiche, stampe, incisioni, tappeti, armi...) accuratamente selezionati, dando vita così ad una rassegna che, per la qualità e per l'ambiente, per la serietà dell'organizzazione e la vocazione della città, è tra le più importanti ed apprezzate che si conoscano.

28 Agosto

L'angolo del Collezionista

Dove: San Gimignano (SI)

Piazza delle Erbe

Quando: 28 agosto 2011

Per info: Siena 90 - segreteria@siena90.it www.siena90.it
Tel. 0577.281619

Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedito con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali.

31 agosto - 4 settembre

Fiera Calda

Dove: Vicchio (FI)

Quando: Dal 31 agosto al 04 settembre 2011

Per info: www.prolocovicchio.it

Tel. 055 8439244/245

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.

A conclusione grande spettacolo pirotecnico sul lago di Montelleri.

MAZE - Mostra dell'Artigianato del Mugello e della Valdisieve

Dove: Vicchio (FI)

Quando: Dal 31 agosto al 04 settembre 2011

Per info: www.comune.vicchio.fi.it

Tel. 055.8439225

La mostra si propone di promuovere la cultura artigianale, valorizzare la valorizzazione la qualità dei prodotti e presentare le ricchezze del territorio del Mugello e della Valdisieve. Per questo la MAZE è dedicata ai talenti.

agosto 2011, n° 7 anno IX 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 (PT) tel. 0572.33555
quellochece@md-formazione.com

Pubblicità: telefono 0572.33555
pubblicita@quellochece.com

Direttore Responsabile: Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Dott.ssa Chiara Torrigiani, Leonardo Rafanelli

Hanno collaborato: Denise Spadoni, Paola Olmi, Roberto Orsi

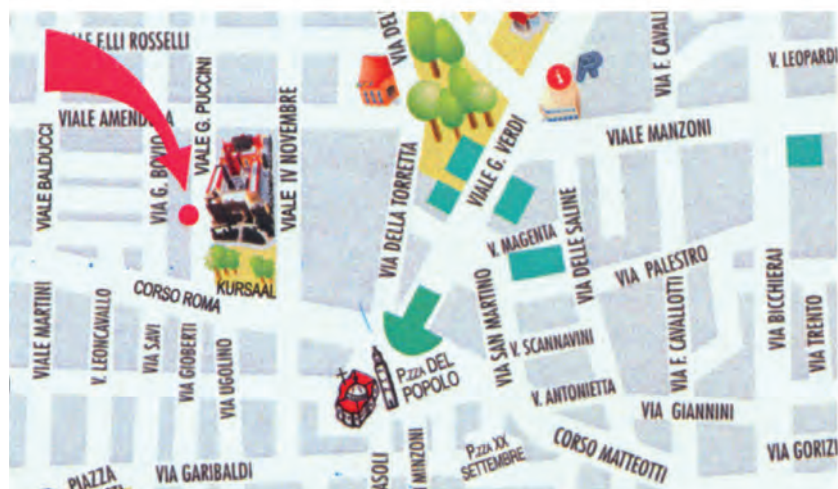
Grafica e impaginazione: Michelotti Sebastiano
grafica@quellochece.com

Stampa: Nuova Gesat Coop s.r.l. Firenze

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.

di Ugo Piroddi
fedimmobiliare
S.a.S.

Compra - vendita beni immobili
Affitti - Cessioni Aziende



Montecatini Terme
Viale Puccini, 15/D
(di fianco al Kursaal)

Tel. 0572.78468
Fax 0572.75562

www.fedimmobiliare.it
info@fedimmobiliare.it

agosto 2011

QUELLO CHE C'È 99

Pieri

Tabaccheria Ricevitoria Edicola

APERTI PER FERIE
ORARIO CONTINUATO
07,30 - 23,00



SuperEnalotto

Gratta
e Vinci!



Totocalcio



GIOCO DEL
LOTTTO

via Cividale ang. via Tripoli
Montecatini Terme