

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

**dicembre 2011
copia gratuita**

SPECIALE NATALE:

- VIAGGIO IN UNA FESTA GRANDE QUANTO IL MONDO
- I MENÙ DELLE FESTE NEI NOSTRI MIGLIORI RISTORANTI
- EVENTI E MERCATINI: STA ARRIVANDO UN NATALE SFAVILLANTE

**AULLA
ADESSO:
UN COMPITO
PER TUTTI**



**CUCINA: Atman:
una stella (Michelin)
brilla in Valdinievole**

Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia[®]

I CARE (mi interessa)

*Il Natale come opportunità di solidarietà.
Per scoprire che Insieme è molto meglio.*



Adeguato su portata duecentennale

5 milioni e 220 mila euro sul Pesca di Collodi



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Un altro passo avanti per la messa in sicurezza del Pesca di Collodi. E' stato presentato dal Consorzio di bonifica del Padule di Fucecchio, alla presenza del commissario straordinario delegato del ministero dell'ambiente Pier Gino Megale il progetto esecutivo del terzo stralcio che interverrà nel tratto tra ponte ai Pini e ponte alla Ralla. Con questo lotto dei lavori la somma complessiva investita nella realizzazione delle opere è di 5 milioni e 220mila euro. "Questi interventi sono importanti - ha spiegato il commissario del Consorzio Gino Biondi - perché dimostrano come sia più importante fare prevenzione piuttosto che poi gestire l'emergenza. Oggi il tempo è cambiato, come le ultime tragiche alluvioni hanno dimostrato, si assiste alla manifestazione di vere e proprie "bombe d'acqua" e se c'è una prevenzione a monte è possibile mitigare il rischio idraulico. Nel caso specifico l'intervento è stato più complicato perché l'argine che doveva essere consolidato era tra case e altre strutture". Il commissario Pier Gino Megale ha spiegato che "L'aver deciso di finanziare questo progetto è motivo di grande soddisfazione". Megale, che è ingegnere idraulico e docente all'università di Pisa, si è anche so-

fermato sulle recenti alluvioni: "Questi eventi meteorologici sono totalmente nuovi e violenti. Dobbiamo imparare a convivere col rischio". Il progetto è stato illustrato dal direttore generale del Consorzio Franco Fambrini che ha sottolineato come, con questo intervento, il Pesca di Collodi diventerà il primo corso d'acqua in Valdnievole che sarà adeguato su portata duecentennale. Con il primo finanziamento era stato messo in sicurezza un tratto immediatamente a monte di ponte alla Ralla e uno in prossimità di corte Birindelli. Successivamente, con il secondo stralcio si era intervenuti tra ponte alla Ralla e corte Birindelli e nel tratto attiguo, quello fino a case Moroni di sotto. Il terzo stralcio proseguirà con lo stesso input progettuale dell'allargamento in terra, dove possibile, e la realizzazione di opere longitudinali per ulteriori 345 metri, in pratica fino a Ponte ai Pini. Nel tratto immediatamente a valle di ponte ai Pini per circa 120 metri, a causa della presenza di infrastrutture, abitazioni e un traliccio dell'alta tensione, che non consentono l'ampliamento della sezione, è prevista la realizzazione di opere di protezione longitudinali. Nel successivo tratto di valle sarà invece possibile allargare la sezione idraulica. Infine nell'ultimo tratto di 90 metri, a monte di Case Moroni di Sotto, è prevista la posa di pannelli murari prefabbricati. Fambrini ha anche ricordato l'annoso problema del Pesca di Collodi, quello dello sbocco in Padule. "Il corso d'acqua - ha spiegato il direttore - ha un rigurgito in caso di piene in quanto l'ultimo tratto del torrente è a gomito e quindi sfocia male. Ogni anno vengono fatti molti interventi per togliere i detriti che si accumulano". Fambrini ha anche spiegato la tempistica dell'intervento: entro l'anno sarà fatta la gara d'appalto, e nella primavera del 2012 partiranno i lavori.

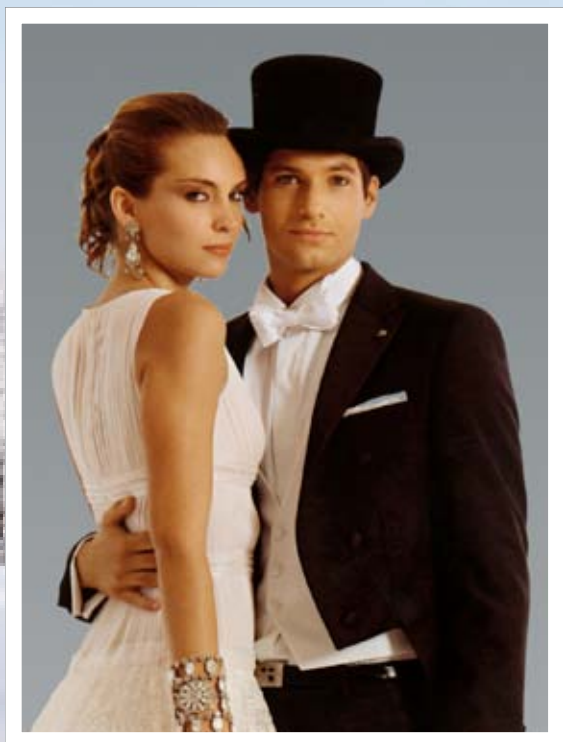
A cura del Consorzio di Bonifica del Padule di Fucecchio

Dal 1900

Maltagliati



**DOMENICA
SEMPRE APERTI**



**“E per il giorno
più bello della
vostra vita...
Maltagliati veste
la sposa, lo sposo,
gli invitati e
taglie comode”**

via Provinciale Lucchese 296 UZZANO (Pistoia) telefono 0572.451098
www.maltagliatisposi.it

Il Don Chisciotte – l'Editoriale del Direttore
Coniugazione di fenomeni



Oramai è piuttosto complesso, completo e complicato parlare di **futuro**: questo mondo fondato sul caffè, sull'automobile e sul cellulare offre pochi, pochissimi approdi ai quali ormeggiarsi tranquilli e freschi pensando al proprio divenire. Eppure, è **fondamentale**. È importante fermarsi un attimo, magari una volta al giorno, a pensarsi. Pensare a cosa vogliamo. A quali siano i nostri obiettivi, a quale sia il perché profondo che si sveglierà con noi domani. È fondamentale, dicevo, ma tanto, tanto difficile. Perché la pubblicità vuole che l'acquisto sia fatto **subito**; il politico vuole che il consenso nel sondaggio sia disponibile **subito**; il datore di lavoro vuole che la mansione sia effet-

tuata **subito**. Difficilmente la nostra mente trova il luogo idoneo a piazzare il proprio ragionamento, la propria possibilità di aspettativa, di idea, di sogno. Perché è un concetto **lungo**, il futuro. E in questo oggi che vive senza domani chi riesce a pensare lungo probabilmente ha una marcia in più. Dove lo conduca, questa marcia, difficile dirlo. Certo, in un luogo **più ricco** di quello abitato dagli *altri*. Forse più solo. Sicuramente, meno occidentale. Ma certamente, intimamente, razionalmente più **suo**.
Che dirgli: beato lui...

Simone Ballocci – *Dir.*

La frase del mese:

“Io son con voi, fino alla Fine del Mondo” (Mt 28.20). Gesù

Perché un giornale - L'editoriale dell'editore
Un giornale che cerca di essere nuovo ogni mese

Questo mese, come vedrete, abbiamo cercato di dare un'impostazione grafica diversa al nostro giornale, perché il mio desiderio più grande è proprio questo: fare in modo che il giornale non sia mai lo stesso, che ogni mese il lettore si aspetti e trovi sempre qualcosa di nuovo, per alimentare quella sana voglia di approfondire, di riflettere, di cercare e di trovare tutto quello che c'è da fare, che possiamo fare, in giro per la nostra meravigliosa regione, ricca di bellezze, di tradizioni, di folklore, di arte e cultura. In questo mese, poi, dedicato alle feste più sentite dell'anno, abbiamo parlato del valore cristiano del Natale, di quel Dio che si fa piccolo e che nasce Uomo in mezzo a noi, dandovi conto di presepi animati, presepi viventi e di tutte quelle tradizioni che fanno di questo giorno un **“evento”** davvero speciale. In questo percorso, non potevano mancare i mercatini di Natale che ci accompagnano già dai primi giorni del mese e ai quali abbiamo dato ampio risalto. Così come abbiamo cercato di sottolineare in maniera più determinante il tema della solidarietà, anche perché è sempre più numerosa la gente che ha bisogno di aiuto, che improvvisamente si trova nella condizione di dover essere aiutata. Toccante, a questo proposito, il racconto di Don Giovanni, parroco di Aulla duramente colpita, nell'ottobre scorso, da un'onda anomala del Magra e che troverete a pag 12.



Per concludere, ringrazio tutti i collaboratori ed in particolare il Direttore Simone Ballocci, il Capo Servizio Chiara Torrigiani ed il Grafico Sebastiano Michelotti per il duro lavoro svolto questo mese per consegnarvi, credo, un bel giornale, molto ricco di informazioni ma allo stesso tempo sobrio e con un'infinità di notizie di cui credo farete tesoro per tutto il mese di dicembre. E poi il mio pensiero corre verso ognuno di voi, per augurare a tutti e a ciascuno **Buon Natale e Felice 2012!** E non vi preoccupate di pensare a quello che c'è da fare perché a questo ci pensa **“Quello che c'è”**.

Guido Barlocco – *Edit.*

News e approfondimenti

- 6 Free flash – notizie in libertà dal mondo
- 8 Good Flash – l'aria fresca delle buone notizie
- 10 Free Flash Local – notizie dal nostro territorio
- 12 No Flash – notizie per fermarsi, e ragionare
- 14 Storia di copertina – 2011: I Care, la solidarietà
- 16 I consigli del Personal Trainer
- 122 Notizie sportive dal nostro territorio

Speciali

- 19 Speciale Natale

Bouquet d'eventi

- 44 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Amo il mio territorio

- 46 Alla scoperta dell'orgoglio

Terzo millennio – rubrica di futuro

- 54 Buon compleanno WWW
- 54 Il Google del futuro è tutto italiano

- Di sole ce n'è uno solo – rubrica per l'ambiente
- 56 Aziende che lavorano al nostro avvenire

Il Rombo dei Motori

- 61 Il guazzabuglio delle catene da neve
- 63 L'auto chiozza

Un amico comune in Comune

- 66 Comune di Monsummano Terme
- 67 Comune di Buggiano

L'appetito vien mangiando

- 68 Speciale menù per le feste

Le terre del Sapore

- 78 Feste e sagre buone da mangiare

Una mela al mese... rubrica di salute

- 90 Tanti professionisti ci spiegano il nostro corpo

I Migliori amici – rubrica sugli animali

- 96 La Veterinaria

Non è vero che siamo soli la rubrica per la Famiglia

- 98 Il Ri-Usò fa il bimbo felice
- 98 L'Agenda-D di Monti

Gli uomini del fare

- 99 Idee e aiuti per la casa

Il lavoro che c'è

- 106 Perché disperare? C'è quello che c'è!

Speciale Impresa

- 108 Lo spazio di Unimpresa

Il suono dell'anima – rubrica di musica

- 110 Speciale Radio Pesca
- 111 Il nostro nuovo viaggio al centro della musica

Il cibo dell'anima – rubrica d'arte

- 112 Le più belle mostre sul nostro territorio
- 113 I libri più cool

Tutto a portata di manoa

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

Imparare per volersi migliori

- 118 La formazione

La moda in diretta

- 120 To shape!

La macchina perfetta – rubrica di sport

- 122 Lo sport senza se e senza ma

Un cuore grande così

- 126 L'Associazione Gocce di Vita

L'occasione – i mercati

- 129 Le Fiere e le Feste-Mercato di Dicembre.



TABACCHI... e non solo!

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI
LOTTOMATICARD BOLLO AUTO
RICARICHE *postepay*
ARTICOLI DA REGALO

Ricariche telefoniche



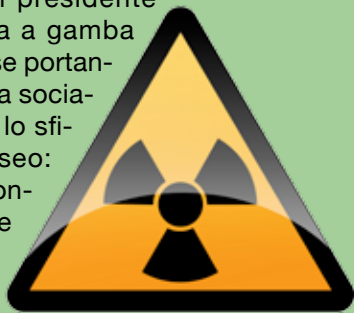
Orario continuato 6,30 - 21,30 CHIUSO IL LUNEDI

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

Sarkozy non staccherà la spina nucleare

**In vista delle presidenziali duro affondo
anti- verde**

Parte la corsa alle Presidenziali francesi del 2012, e il presidente Sarkozy entra a gamba tesa su un asse portante dell'alleanza socialisti-verdi che lo sfiderà per l'Eliseo: la riduzione considerevole dell'apporto nucleare all'energia



transalpina. "Una riduzione del nucleare causerebbe danni considerevoli alla nostra industria" ha infatti detto Sarkozy parlando ad una folta platea di imprenditori lo scorso 17 novembre, "perché ridurre in modo autoritario la parte atomica nel nostro mix energetico, senza disporre di soluzioni alternative, significherebbe un problema irrisolvibile". Quindi, la sfida presidenziale diventa, sin da subito, sin d'ora, anche un referendum sul nucleare in Francia, Paese nel quale l'apporto da fissione ha la percentuale più alta d'Europa.

A San Pietroburgo gay è sinonimo di pedofilo

**Attivisti: "Legge medioevale, trovata
elettorale del partito di Putin"**

"Una legge medioevale": così gli attivisti

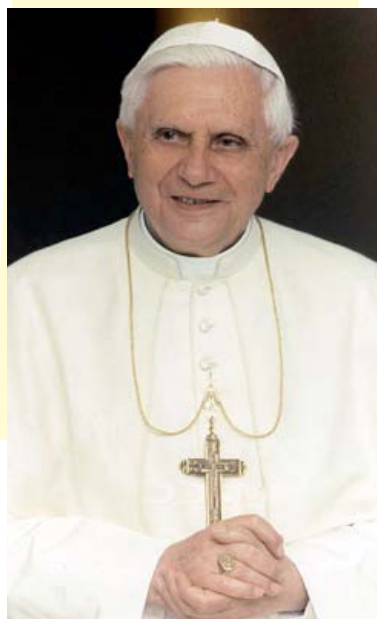


gay di San Pietroburgo hanno bollato un provvedimento legislativo, approvato in prima lettura dal Parlamento della loro

città, nel quale si equipara il gay-pride a "propaganda per la pedofilia", introducendo salatissime multe per gli omosessuali che professino apertamente il proprio orientamento sessuale in presenza di minori. "E' una trovata elettorale - proseguono gli attivisti - per solleticare la pancia dell'elettorato del partito di Putin, Russa Unita, primo promotore dell'iniziativa". Sin da subito annunciato essenziale ricorso alla Corte europea dei Diritti dell'Uomo

Coraggio, amore, astinenza Papa Benedetto e l'AIDS in Africa

Coraggio, amore, astinenza: queste le parole-chiave del pensiero che il Papa Benedetto XVI ha lasciato in Africa, in occasio-



ne della sua visita in Benin conclusasi il 20 novembre scorso, sul flagello pandemico dell'AIDS. Durante le celebrazioni della Messa conclusiva il Papa si è infatti rivolto "a quanti sono colpiti dall'AIDS, a tutti i dimenticati della società" dicendogli un accorato: "Avete **coraggio!**", soffermandosi poi sul "rispetto e **sull'amore**" che ogni malato e ogni povero merita. Nell'esortazione apostolica postsinodale Africae Munus, poi, Benedetto

sottolinea che "la prevenzione dell'AIDS esige un cambio di comportamento: **astinenza sessuale**, rifiuto della promiscuità e fedeltà devono divenire valori condivisi".

Arresto eccellente sconvolge la stampa iraniana

**Ali Akbar Javanfekr in carcere
per un anno**



Un anno di carcere: questa la pena inflitta ad Ali Akbar Javanfekr in Iran, sei mesi per pubblicazione di articoli contrari ai valori islamici e altri sei per pubblicazione di immagini contrarie alla morale pubblica. Ennesima riprova del regime dittatoriale con il quale il grande Paese mediorientale viene governato a dispetto di proclami e aperture di facciata? Non solo. Anche un atto intimidatorio gravissimo, visto chi è Javanfekr: direttore del principale quotidiano governativo, "Iran", è soprattutto consigliere personale per la stampa del presidente Ahmadinejad. Uomo forte, quindi, uomo di potere. Colpirne uno per educarne cento, o resa dei conti nelle alte sfere? Vedremo. Intanto, un altro giornalista, nel mondo, vede il cielo a scacchi da una prigione per aver fatto il proprio lavoro.



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

Una Pieve che è un capolavoro
Riapre San Giovanni, Montemurlo in festa

Un autentico, piccolo capolavoro è stato riportato alla propria bellezza antica: la Pieve di San Giovanni Battista Decollato, di Montemurlo,



ha riaperto al pubblico sabato 19 novembre scorso dopo un lungo restauro che l'ha riportata ai fasti che le competono: grazie al nuovo sistema di illuminazione, messo a punto dai lavori di restauro, si potrà d'ora in poi ammirare la ricchezza cromatica delle pitture parietali, come gli affreschi in controfacciata e delle pale inserite negli altari in pietra serena, tra cui emergono quelle di Francesco Granacci e Jan Van der Straet noto come Giovanni Stradano. Insomma: uno scrigno di bellezze e oggetti devozionali molto legati al territorio la cui riapertura ha segnato un momento di festa, gioia e tripudio di soddisfazione per tutta la comunità di Montemurlo e non solo: si stimano in almeno un migliaio le persone che hanno deciso di partecipare sabato 19 all'evento di riapertura. Una bella storia di amore verso il proprio patrimonio artistico



che il Vescovo di Pistoia, sua Eccellenza monsignor Mansueto Bianchi, ha trasmesso con parole sagge durante la celebrazio-

ne della Santa Messa. Una giornata davvero magica per Montemurlo, quel 19 novembre, con atmosfere medioevali, musica e spettacoli per tutta la serata. Un bell'evento, insomma, al quale

vogliamo partecipare con queste righe di soddisfazione e considerazione: anche qui, anche da noi, anche oggi è possibile vivere giornate come quella.

Il Sant'Anna costruisce giocattoli

Progetto "Care Toy": giochi intelligenti anti-disabilità

Giocattoli intelligenti per i bambini che hanno bisogno della riabilitazione a domicilio. E' iniziato il "Care Toy" progetto che si propone di sviluppare giocattoli intelligenti per la riabilitazione intensiva dei bambini direttamente a casa. Il progetto, appena iniziato, è coordinato dall'Istituto di BioRobotica della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, e Paolo Darone è il direttore.

"Questo progetto - spiega il direttore - ha l'obiettivo di ideare e di sperimentare clinicamente un sistema per la riabilitazione dei bambini nel primo anno di vita, mediante l'utilizzo di nuovi strumenti 'intelligenti', ad esempio giocattoli sensorizzati. Intervenire precocemente può cambiare in maniera significativa la prognosi di bambini con lesioni cerebrali a rischio di disabilità neurologiche". "CareToy" vuole individuare le modalità con cui le tecnologie ICT possano essere impiegate per la riabilitazione, durante il primo anno di vita del bambino, spostando la terapia dai centri specializzati direttamente a casa. Per questa ragione all'Istituto di BioRobotica si è parlato di "riabilitazione intensiva": il bambino, infatti, può essere sottoposto agli esercizi riabilitativi grazie ad una



"piattaforma intelligente" più volte al giorno, mentre il medico potrà monitorare in remoto l'efficacia e i risultati. Il progetto ha previsto, quindi, una "piattaforma intelligente" che stimolerà tre funzioni principali dei bambini: la manipolazione attraverso una "palestrina" corredata da giocattoli "sensorizzati", la visione attraverso i monitor e il sistema per l'analisi dello sguardo e la postura per effetto di un "tappetino" altrettanto "sensorizzato".

Andrea Marchetti

I vecchi cellulari come risorsa planetaria

Un bel progetto di sensibilizzazione passa da San Marcello

Cassetti pieni di cellulari usati inutilizzati, vecchi, polverosi, antidiluviani? Non disprezziamoli, poverini: possono salvare delle vite. Come? Attraverso l'iniziativa "Il tuo vecchio cellulare è ancora una risorsa" con il quale la "Terranova Onlus" (www.terranova.org) sta finanziando il progetto "Amazzonia è vita" con il quale sta portando avanti progetti di educazione, alfabetizzazione e rimboschimento in varie parti dell'America Latina. Il sistema è semplice: Terranova raccoglie cellulari, li passa alla società scozzese Redeem, specializzata nella commercializzazione di prodotti tecnologici usati, la quale gira a Terranova un contributo ogni cellulare raccolto. I centri di raccolta più vicini sono a San Marcello, sulla montagna pistoiese, a Pisa e a Firenze, ma tutti possono diventare punti di raccolta: basta connettersi a www.terranova.org per scoprire come fare. Cellulari nel cassetto a prender polvere? Meglio un po' di vita in Amazzonia, no?

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

Tornano i conti di Miss Italia

Un disavanzo di poco più di 10mila euro presentato dal Convention Bureau



Il bilancio di Miss Italia è praticamente in pareggio. Il risultato della sottrazione tra entrate ed uscite per il Convention Bureau (struttura che ha gestito ed organizzato l'evento formalmente) fa, infatti, meno 10mila euro, un disavanzo risibile contando che le entrate sono ammontate a 1.222.000 euro e le uscite, di conseguenza, a 1.232.600 euro. Nella colon-



nina dei più figurano i contributi della Regione (440mila euro), del Comune (340mila euro), della Camera di Commercio e Unioncamere (285mila euro), della Provincia (30mila euro), degli sponsor (116.700 euro), più l'operazione gonfaloni (5250 euro) e alcuni rimborsi della RAI (circa 5mila euro). Nelle uscite le voci più pesanti sono l'ospitalità (377mila gli euro girati agli alberghi, con un prezzo medio di 39 euro a notte) e, soprattutto, i 700mila euro versati alla RAI stessa.

Casa: allarme rosso

87% la quota di sfratti per morosità

Durante la propria audizione di fronte alla commissione Welfare del Consiglio regionale, l'assessore com-



petente della Regione Toscana, Salvatore Allocca, ha presentato cifre da allarme rosso: "Nel 2010 - ha infatti detto Allocca - c'è stata un'impennata degli sfratti per morosità in Regione, che hanno toccato la cifra record dell'87% del totale". Dall'altro lato, ad aggravare la situazione, c'è la sforbiciata a caratteri cubici compiuta dallo Stato sui fondi nazionali per i contributi per l'affitto: "Se nel 2011 la Regione Toscana ha ricevuto quasi 8milioni, nel 2012 riceverà appena 600mila euro" ha infatti detto l'assessore. In questo contesto, la Regione si sta facendo promotrice della creazione di Agenzie per la Casa, con l'intento di realizzare un sistema pubblico, con l'aiuto del terzo settore, che possa confrontarsi con i proprietari.

La Toscana sì, che se ne intende

La nostra Regione straccia tutti al titolo sommelier

La Toscana si aggiudica tutto il podio al concorso Ais (Associazione Italiana Sommelier)



per "il miglior sommelier d'Italia 2011": la medaglia d'oro, lo scorso 14 novembre, è stata appoggiata al collo di Gabriele Del Carlo, lucchese, sommelier del George V di Parigi. A fargli compagnia nelle altre due piazze d'onore sono arrivati il "nostro" Andrea Balleri, nostro perché pistoiese, e Daniele Arcangeli, dalla Versilia. "E' stata un'emozione senza precedenti quella che ho provato

quando ho appreso di essere il nuovo campione italiano" ha detto Del Carlo, al quale è andato anche il premio Solidus e, ovviamente, il titolo di miglior sommelier toscano. Insomma: una stravittoria. Della quale ci complimentiamo con lui, e con la Toscana tutta.

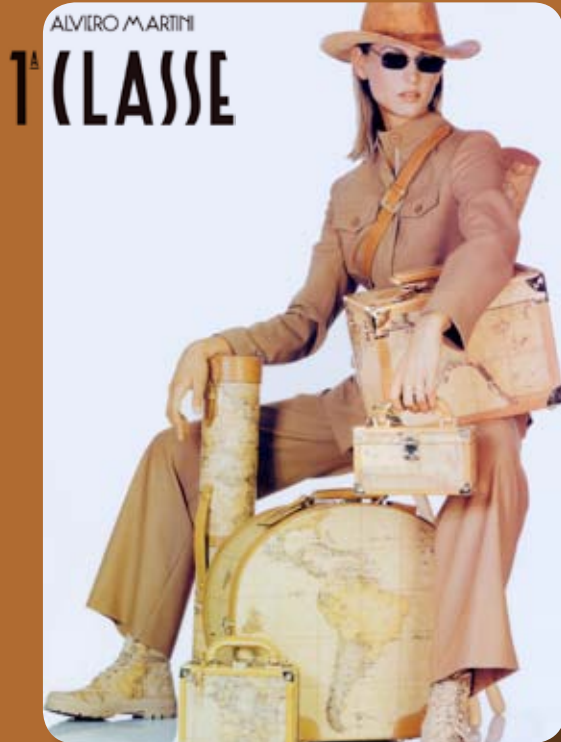
Un miliardo di persone vedrà Lucca il prossimo anno

La città scelta come location per una fiction-record

Il Dragone si mette in posa a Lucca. La città dalle lunghe mura, infatti, è stata scelta



come location d'eccezione per la più costosa fiction cinese di sempre. Le riprese sono cominciate il 19 novembre scorso. "The China Story", questo il titolo della fiction da 14 milioni di dollari prodotta dalla Zhejiang Film & TV Group e dallo Shandong Film Teleplay Production, andrà in onda il prossimo anno sulla Cctv, il principale canale digitale dello Zhejiang e dello Shandong, più altri 20 canali locali cinesi, per un bacino totale di spettatori che sfiora la cifra record del miliardo di persone. Insomma: tra breve mille milioni di cinesi vedranno, anche, la nostra Lucca. Chissà che a qualcuno non venga un po' di voglia in più di venirci a far visita...



Brioni DONNA

FONTANA IN MANO
1928 COUTUR

roberto cavalli

LEONARD
PARIS

ODICINI



Roberta di Camerino®

Susy
Boutique



viale IV Novembre 57/59 - Montecatini Terme tel. 0572.79262 - www.boutiquesusy.com

Da questo mese abbiamo deciso di arricchire il nostro mensile con uno spazio nel quale potersi fermare. Due minuti di tempo per proporvi un argomento di attualità, cronaca o costume sul quale decideremo di voler appoggiare la vostra attenzione. E, per questo mese, anche le vostre lacrime.

“Dio Perdoni, la Natura no”

Don Giovanni, parroco di Aulla, parla dello Tsunami d'acqua che ha travolto il suo paese.

Uno tsunami. Una bomba d'acqua che ha aperto l'abisso. Un fiume dal fiume che sgorga per le case, conquista le strade, allaga un paese intero. Ecco cosa è avvenuto il 25 ottobre ad Aulla: un inferno d'acqua. Per non dimenticare e non dimenticarcelo, abbiamo deciso di parlarne con il parroco, Don Giovanni Perini, che ringraziamo sin da subito per la disponibilità. È un uomo forte, Don Giovanni, la cui forza vitale e il cui amore per la propria terra si sentono bene anche per telefono. **Don Giovanni, per chi non c'era e non ha visto: che cosa è successo? “È avvenuto un disastro. Tutta la parte nuova di Aulla, il suo cuore commerciale e residenziale, è andata sott'acqua. Metri e metri di piena ci hanno colpiti, uccidendo due persone, lasciando decine di famiglie senza casa, ammonticchiando qua e là centinaia di automobili. Da quello che dice il bilancio delle vittime poteva essere ben più grave.**

È vero. La Provvidenza ha voluto che una mezz'ora prima dell'ondata mancasse



la corrente, per cui molti di quelli che erano nei supermercati sono andati via. Dentro quei supermercati, nella piena, c'era così tanta acqua da fare un'ecatombe. **È stato un evento senza precedenti.** Pensi che la Chiesa, la Chiesa della mia parrocchia, quella di San Caprasio, per gli aullesi è sempre stata un luogo sicuro, inattaccabile dagli eventi e dalla storia. Non ci sono testimonianze di alluvioni, nella Chiesa. Il 25 ottobre c'è entrato dentro quasi un metro e mezzo d'acqua, e nel vicino Museo del Pellegrino è arrivata quasi ad un metro e ottanta. **Tutti hanno parlato di “disastro annunciato”.** Ad Aulla qualcosa è stato rubato al fiume, soprattutto spazio, e se quel fiume non lo gestisci, quello che gli hai rubato lo riuole indietro. Se lanci un sasso per aria, e rimani lì sotto, il sasso ti casca in testa. Questo è successo, ed è successo perché l'uomo spesso crede di essere furbo, ed invincibile. Nell'Omelia di Natale di due anni fa, dopo che un po' d'acqua era arrivata a lambire il nostro paese, ebbi a dire: “Dio Perdoni, la Natura no”. Purtroppo, con la morte nel cuore, adesso mi accorgo di quanto avessi ragione... **E adesso?** Adesso abbiamo da lavorare. C'è soprattutto un'emergenza di spazi: con il cuore di Aulla trapassato dall'acqua, ci stiamo adeguando. Le scuole medie sono state trasferite, per dirle, e noi qui, in Parrocchia, stiamo ospitando l'Asilo, e la sede dell'INPS. Abbiamo bisogno di tutto. **Lo sa,**



don Giovanni? Da giornalista mi fa arrabbiare pensare che, dopo tre o quattro giorni di commozione nazionale, adesso non ne parli più nessuno... Vede, aldilà del circo mediatico e del teatrino politico, io sono sempre convinto che, nel mondo, il Bene sia prevalente. E in questi momenti ne ho avuto le prove: qui, ad Aulla, ancora oggi, c'è un perdurante spettacolo di solidarietà. Abbiamo avuto tanti volontari che sono venuti su a dare una mano col cuore, tanti anche sacerdoti e parroci. Diciamo che, aldilà del megafono dei media, ci sono ancora tante persone che pensano con la loro testa, e si soffermano sulle cose che credono importanti. Qui, adesso, di importante c'è il sostegno da dare alle persone, sostegno materiale con beni di prima necessità, ed anche sostegno morale. Questo è quello che stiamo facendo. **E questo è quello che noi vogliamo aiutarvi a fare. Grazie Don Giovanni. Di tutto...**
Simone Ballocci - Dir.

Parrocchia di San Caprasio, il cui IBAN è: IT20Z061106986000080760680, a cui fare versamenti con causale: “Aiuti per Alluvione”.



PUBBLICITÀ

A S T O R

di Biondi Stefano

- **INSEGNE LUMINOSE**

- Produzione
- Installazione
- Manutenzione

- **GIGANTOGRAFIE
DA INTERNO/ESTERNO**

- **CARTELLONISTICA**
- **SEGNALETICA**

- **DECORAZIONI**

- Teli Camion
- Automezzi

- **GRAFICA**

- **ADESIVI**
- **BANDIERE**
- **STENDARDI**



Via Pistoiese, 83 - Borgo a Buggiano (PT) Tel. 0572 77 03 90 Fax 0572 90 31 63

www.astorpublicita.it



tempo di lettura:
2 minuti

I Care, ovvero: mi interessa

*Un viaggio nella
solidarietà. Per
scoprire che Insieme
è molto meglio*

Anche se “A Natale siamo tutti più buoni”, è complicato trovare l’incipit per un pezzo che parli di **solidarietà**. Prima di tutto perché è difficile immaginarselo, adesso che è ancora tutto da scrivere; poi, perché la solidarietà è troppo importante per essere mediaticamente sintetizzata in un attacco di articolo accattivante. Meglio quindi cominciare così: esprimendo le mie difficoltà. Magari, per chiedere (appunto) **la tua solidarietà di lettore** vista l’ardua consistenza del tema. Un tema, a pensarci, molto natalizio, visto che proprio la solidarietà può essere considerata la coniugazione sociale della **bontà**, sentimento che, a Natale, torna tutti gli anni almeno un poco “di moda”...

I Care, ovvero: mi interessa – Anzitutto, partiamo dall’inizio: il titolo: “**I care**”, che tradotto in italiano suona più o meno come “mi interessa”, cioè “partecipo”, quindi “mi importa”, è il motto fatto proprio da **Don Lorenzo Milani** per parlare della sua visione della storia e della società (motto che lo stesso Priore di Barbiana coniò in aspra contraddizione con il “*Me ne frego*” di tradizione *fascista*). **L’I care** è, secondo Don Milani, il fondamento stesso della cristianità e, quindi, della solidarietà. **L’interesse** della persona per quello che la circonda, l’attiva **partecipazione** al mondo e la pri-

maria **importanza** conferita al prossimo costruiscono il luogo nel quale avviene l’incontro con l’altro, dove, quindi, **può accadere la solidarietà**. L’I care è allora un’occasione **calda** nella quale l’altro diviene soggetto compreso, fonte di attenzione e oggetto di rispetto. Ovviamente, quindi, stiamo parlando di una solidarietà a maglia grossa, **a tutto cuore**, con l’impronta del Bene e dell’intenzionalità ben stampata sopra.

L’uomo è un sordo? – “Il grido del povero sale fino a Dio, ma non arriva alle orecchie dell’uomo” scriveva **Felicité Robert de Lamennais**. Ecco: la solidarietà è quella forza sociale che **stappa le orecchie del mondo**. Diventa, pensandola così, capacità autentica di fermarsi e partecipare. Un po’ di più del “siamo tutti più buoni”, quindi. Anche perché è questo il significato stesso della parola: solidarietà deriva da un concetto prestatato all’italiano dal francese *solidaire*, cioè divenire tutt’uno. Essere solidali, quindi, comporta intenzione profonda nei confronti dell’altro, il quale ha spesso più bisogno della nostra presenza che non del pratico sostegno che possiamo offrirgli: come diceva **Epicuro** “*Non abbiamo tanto bisogno dell’aiuto degli amici, quanto della certezza del loro aiu-*

to”.
H a
ragio-
ne: in fon-
do, è bello
scoprire che
dell’energia, della
calda partecipazio-
ne, della semplice,
bellissima vicinanza de-
gli altri **abbiamo pratica-
mente sempre bisogno**,
un po’ come ci dimostriamo
ogni anno intorno al tavolo del
cenone. Anche perché “*per far
crescere un solo bambino ci vuole
un intero villaggio*”, come afferma un
saggio proverbio africano, ovvero, molto
semplicemente: **l’uomo, da solo, non è
capace di niente**. Anche se l’egoismo, il
tornaconto immediato, l’autoaffermazio-
ne di sé sembrano le vie più semplici e
dirette, è *nell’essere solidali gli uni con gli
altri che troviamo la coniugazione esatta
della nostra felicità*.

Una solidarietà per tutti – “*Siate sempre
capaci di sentire nel più profondo qualun-
que ingiustizia commessa contro chiu-
unque in qualunque parte del mondo*” scrisse
in una lettera ai figli **Ernesto Guevara**.
Questa frase rappresenta la coniugazione
globale dell’I care dal quale siamo partiti
che tentavo invano di trovare con parole
mie. Perché esprime la sensazione viva e
vegeta della propria appartenenza al
mondo. È **solidarietà allo stato puro**.
Ognuno, ovviamente, è libero di declinarla,
di pensarla, di viverla come gli viene:
sostegno materiale, dono superfluo, pac-
co regalo, adozione a distanza, carezza
morale, colletta alimentare o sorriso sim-
bolico che sia, poco importa, visto che,
proprio come sembrava consigliare il
povero **Vittorio Arrigoni** con il suo *Re-
stiamo umani*, è **l’intenzione**, la **volontà**
stessa di essere solidali, di partecipare,
di gridare ora e sempre “**I care**” che fa di
noi, esseri altrimenti solo viventi, delle
persone, appunto, davvero, sinceramen-
te **umane**.

Simone Ballocci – Dir.

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, Daniele Valiani, in solida continuità con la sua precedente esperienza nel negozio di Via Cavour, sempre a Montecatini. L'apertura di questo nuovo luogo del bello 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 che si avvale della collaborazione di Daniela Simi, estetista Matis®, e delle tre parrucchiere Cinzia, Betty e Sara. ArtKapelli: dove i capelli diventano arte.



Lo staff ti augura Buone Feste!!



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



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

La Preparazione invernale per gli sportivi "fai da te"

a cura di David Mariani



Una corretta preparazione invernale è quanto mai necessaria per chi pratica sport senza assistenza: la corsa, la bicicletta, la partitella di pallone e anche la semplice camminata a ritmo sostenuto possono lasciare fastidiosi strascichi se praticati senza le opportune precauzioni e preparazioni.

Le calzature nel caso della corsa e della camminata sono ad esempio gli strumenti più importanti da controllare, ma da sole buone calzature non bastano. Si raccomanda di sottoporsi prima di iniziare ad una visita medica generale per controllare le condizioni dell'apparato cardio-respiratorio e dell'apparato locomotore (ossa, tendini e muscoli).

Ricevuto l'ok dal medico sarebbe consigliabile effettuare una breve preparazione in palestra di circa 1 o 2 mesi e farsi preparare da un laureato in scienze motorie un programma di allenamento da eseguire poi all'esterno. La progressività nell'allenamento e la corretta esecuzione del gesto sono fondamentali sia per il risultato che per il mantenimento di un buon stato di salute. Nel periodo di lavoro in palestra andrebbero eseguiti i test di valutazione per capire il livello di partenza, cioè



a che stato di "forma" ci troviamo. Poi, sulla base dei risultati, iniziare ad eseguire 2-3 volte la settimana un programma di condizionamento generale sia per la parte cardiovascolare che per quella muscolare. Sedute da 60-70 minuti sono più che sufficienti per permettere un lavoro completo che deve prevedere 20-30 minuti di attività aerobica moderata su attrezzature dotate di cardiofrequenzimetro (tappeto, cyclette...), 30 minuti di tonificazione muscolare e terminare con 10 minuti di stretching generale e pancafit per allungare tutte le catene muscolari più importanti.

Per chi ha poco tempo ci sono alternative validissime come il circuito easy line che in 40 minuti scarsi garantisce un ottimo lavoro e un ottimo risultato sia sulla forza che sulla resistenza, eliminando i piccoli rischi dell'uso dei pesi per i meno esperti.

Terminata questa fase di rodaggio sarete finalmente pronti alle vostre uscite all'aperto, ricordando che i consigli di allenatori (meglio se laureati) anche in questa fase possono permettervi anche allenamenti variati e non ripetitivi, più efficaci sia per ottenere risultati che per evitare il rischio di abbandono da monotonia.

David Mariani
Personal Trainer



Prossima Apertura

Piscine, SPA e Fitness



Mariani
Wellness Resort

E' iniziata
la prevendita!

Tel. 0572-951516
Via Tagliamento
Pieve a Nievole



CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

DA IERI A OGGI TUTTO PER LO SCI



È anche laboratorio specializzato
nella rettifica di sci e scarponi



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

QUELLO CHE È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

NATALE CHE BELLO!

*Questo mese abbiamo deciso
di sognare tutti insieme
compiendo un autentico
viaggio nell'unica Festa
grande quanto il mondo*

**ALLA SCOPERTA
DEL NATALE**

**SPETTACOLI, MOSTRE,
TRADIZIONE: GLI
EVENTI**

**UNA MERAVIGLIA DI
OCCASIONI E COLORE:
I MERCATINI**

PAG. 20

PAG. 32

PAG. 40

*Merry
Christmas*

speciale **natale**

un momento
magico



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Le radici profonde e le sensazioni moderne della Festa

Il Natale nella cristianità e nella società contemporanea globale



“Il Natale quando arriva, arriva” è il lapalissiano refrain di uno degli spot commerciali che ben presto cominceranno a trasportarci nella Festa dall’occhio solo della TV. Un turbinio di messaggi, abitudini e ovvietà che rischia di svellere il **significato autentico e profondo della**

Festa. Il Natale, per i cristiani, è la festività **dell’incontro**: Dio si fa Uomo e viene ad abitare in mezzo a noi, decidendo di divenire l’**Emanuele**, il “Dio con Noi”, che nasce a Betlemme dal corpo di Maria. Il Dio delle Tavole della Legge sceglie con il Natale, quindi, di rivelarsi entrando nel mondo per Amore verso l’Umanità. Per questo il senso autentico del Natale è, appunto, l’incontro, il ritrovo, il riunirsi tutti intorno alla stessa tavola per



festeggiare il fortunato destino di popolo amato così tanto dal proprio Dio da trovarselo al fianco sulla Terra. Questo senso plurale della festività è il motivo per il quale il Natale è vissuto come ricorrenza legata al senso di **famiglia**, alla **comunanza tra gli uomini** che sfocia nella **solidarietà**. Ecco perché in un mondo secolarizzato, soprattutto ad Occidente, il Natale è divenuto una festa sentita, in questa accezione, anche dai non cristiani, che vi partecipano vivendo nelle tradizioni senza declinarle nella Fede ma trovandovi motivazioni di autentico benessere sociale, racchiudendosi nel caldo abbraccio di una comunità familiare che, tutta insieme, decide di essere felice. È, quindi, un evento attraverso il quale con queste pagine vogliamo accompagnarvi, invitandovi a salire su un tira e molla geografico, storico e culturale con il quale speriamo di darvi gli strumenti giusti per fare del Natale 2011 un’occasione davvero unica.

Dal 1963 Bar sport i gemelli: un punto d’incontro storico



**PIZZE - NECCI CON
NUTELLA - FOCACCE
RIPIENE - SKY — SALA
GIOCHI**



*Andrea, Giovanna, Paola, e Daniela
augurano Buon Natale ed un felice 2012*

Ponte Buggianese (PT)
Via Matteotti Giacomo, 2
Tel. 0572 930130

1000 IDEE PER IL NATALE...



NOVITÀ 2012
"OAKLEY"
maschera da sci
"airbrake"

Borgo della Vittoria 7 Pescia 51017 (PT)
telefono 0572 476276 fax 0572 498128
www.otticagoiorani.com
otticagoiorani@gmail.com

OTTICA
GOIORANI

speciale **natale**

un momento magico



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Le radici delle nostre tradizioni

Il Natale in Italia: i simboli

Facciamoci adesso un viaggio tra i simboli più amati del "nostro" Natale. Il **presepe** è una tradizione che arriva a noi dal Medioevo. La cultura popolare, suffragata comunque anche da alcune evidenze storiche, fa risalire questa pratica a *San Francesco d'Assisi*. Moltissimi sono i presepi monumentali, come quelli viventi, veri e propri eventi di bellezza ed impegno (e noi ne abbiamo indicati alcuni nella nostra zona nelle pagine succes-



sive). L'**albero natalizio** è invece una tradizione *importata*. Anche se molteplici sono le prove di tradizioni simili in Italia, addobbare un abete con piccoli oggetti colorati, festoni e luci è una pratica le cui origini sono fatte risalire al mondo tedesco nel XVI secolo. Emblematica, invece, è la storia di **Babbo Natale**. Secondo molti storici delle tradizioni la prima figura simile nei tratti e nei comportamenti a quella dell'odierno vecchio omonimo che porta i regali è *San Nicola di Bari*. L'enorme successo sociale di Babbo Natale, però, non viene dalla Puglia, ma dagli *Stati Uniti* da dove, abbinato come testimonial ad una nota bevanda, il simpatico, buonissimo signore che porta i doni ha letteralmente conquistato il mondo. Per lo **scambio dei doni**, il dibattito storico-sociale è difficile da dipanare. Complicato, infatti, è ravvisare nella storia quando si sia cominciato ad abbinare alla festa natalizia il concetto di regalo. Certo è che, come detto nella pagina precedente, la solidarietà è da sempre abbinata al Natale, così come la condivisione della sensazione di festa di tutti. Quello che è evidente, adesso, è che a Natale fan festa soprattutto i negozianti: basti pensare che il mese di dicembre pesa ben più della somma di altri due mesi dell'anno nei bilanci del commercio.



Vi augura Buone Feste!

TRATTAMENTO MOROCCANOIL®
per tutti i tipi di capelli



Ricci e Capricci
a Bellezza nei Capelli

via Leonardo da Vinci, 3
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.318036 cell. 334.8092036

Maria Luisa Bonelli
parrucchiera da 20 anni

Arredamenti Gambaccini: oltre 50 anni di attività

Una passione di famiglia da tre generazioni

La nostra storia inizia nel 1952 quando nostro Nonno, il Grande Ufficiale Umberto Gambaccini fonda il "MOBILIFICIO GAMBACCINI", proprio nel centro storico di Altopascio e più precisamente in piazza Ricasoli. Il buon andamento dell'attività lo convinse, ben presto, ad ampliare la mostra e a trasferirsi in via Roma 67, sempre ad Altopascio, dove diede vita ad una grande esposizione permanente, poi modificata ed ampliata dai figli Giampiero e Massimo, che hanno seguito la tradizione di famiglia con dedizione, sacrificio ed impegno. Oggi la mostra è di oltre 3.000 mq, distribuita su tre piani e contraddistinta da moltissime proposte d'arredamento, sia classico che moderno. La gestione adesso è passata a noi, Fabio e Luca, la terza generazione che insieme a nostro padre Massimo, portiamo avanti con orgoglio e passione questa storica e importante realtà. Volete sapere quali sono i nostri punti di forza? La qualità dei prodotti, la serietà nel rapporto con i clienti, la consegna ed il montaggio compresi nel prezzo ed effettuati dal nostro personale specializzato. Siamo a Vostra completa disposizione per proporvi consulenze, idee, servizi, progetti e preventivi completamente gratuiti. E allora cosa aspettate? Venite a trovarci perché "Da Gambaccini si risparmia tempo e quattrini"!



Aperti il giorno 8 Dicembre

dal 26/11/2011 al 9/01/2012

MAXXI SCONTI !!!

Sconti dal 20% al 70% sulle collezioni presenti in esposizione!

SHOWROOM ESPOSITIVO DI 3000 Mq

QUALITÀ, SERIETÀ, PROFESSIONALITÀ, SERVIZIO E CORTESIA

TRASPORTO E MONTAGGIO COMPRESI NEL PREZZO!

speciale **natale**

un momento
magico



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Un Mondo intero che fa festa

Il Natale tra i continenti

Divertente, caldo ed interessante è compiere adesso un viaggio alla scoperta delle tradizioni natalizie nel mondo. Abbiamo scelto, quasi a caso, alcuni paesi a rappresentare il Globo che fa festa. Eccoli:



Finlandia – La Finlandia è la casa di Babbo Natale. Qui abita, precisamente in Lapponia, con tanti piccoli aiutanti all'interno di una montagna chiamata *Korvatunturi*. Da qui Babbo Natale ascolta i messaggi che gli arrivano da tutto il Mondo.

Messico – La settimana di Natale viene celebrata con la "Posada", una processione a ricordo del pellegrinaggio di Giuseppe e Maria in cerca di un posto per far nascere il loro bambino. Quando finalmente trovano riparo in una casa amica, la processione si apre in una festa giocosa a dominare la quale ci sono le "pentolacce", recipienti traboccanti frutta, regali, candidi e dolci da colpire bendati.

Argentina – Nella tradizione del Paese dell'America Latina i regali li portano i Re Magi (come in **Spagna**, a Barcellona, con la celebre "cavalcata de los reyes"), e durante il cenone di Natale si mangia l'*asado*, ovvero un trionfo di carne alla brace. In Argentina, tra l'altro, a Natale non va sprecato neanche un albero: troppo caldo, infatti, per usare quelli veri: tutti addobbano quelli di plastica.

Canada – Spesso ancora capita che gruppi di bambini girino di casa in casa allietando i giorni di festa cantando canzoni e canti tradizionali, ricevendo in dono alcune monete. Il piatto tipico del pranzo è il tacchino ripieno con contorno di patate e salsa di mirtili.

Ungheria – In Ungheria di portar regali si occupa ancora in molte famiglie **San Nicola**, che tra l'altro non li porta per Natale, ma per il suo "onomastico", il 6 di dicembre, recando in dono dolci ai bambini buoni, e frascchette dorate ai cattivi (assomigliando un po' alla nostra Befana).

Lilliput

il mondo dei regali per i tuoi bambini



via Bruceto, 65
Margine Coperta

Outlet:
via Pistoiese, 108
Borgo a Buggiano

Tel. 0572.910092
377-2683567

AUGURA BUONE FESTE!



GUIDO MENCARI

un mondo di moda



APERTO I FESTIVI 8-11 E 18 DICEMBRE

9:00-13:00 / 15:30-19:30



UOMO:

WOOLRICH
BREMA - GUESS
CALVIN KLEIN - HENRY COTTON'S
US POLO - LACOSTE
MALBORO - BETWOIN
GRAN SASSO - GEOX - LEVI'S
MARINA YACHTING - DEL SIENA
CARREL - CASSERA
S.REMO

Taglie Comode.



BAMBINO:

WOOLRICH
FRED PERRY - CALVIN KLEIN
DENNY ROSE - GEOX
SILVIAN HEACH - SARABANDA
GUESS - ALICE P
MEK

DONNA:

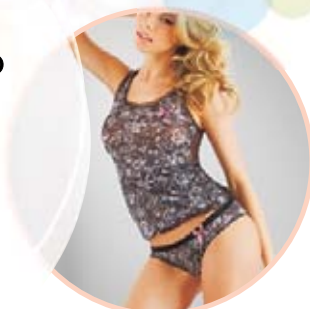
WOOLRICH - GUESS
FLAVIO CASTELLANI
SCEE BY TWIN-SET
MAX MARA - ELENA MIRO'
PER TE BY KRIZIA
ONLY 4 PATRIZIA PEPE
CORTE DEI GONZAGA
MORE BY SISTE'S
ZHERO - 313 - CECIL
DIANA GALLES
KRIZIA TRIKOT

Taglie Comode.



INTIMO:

JUST CAVALLI - LIU JO
GUESS - LOVABLE
TRIUMPH - RAGNO
FILA - SLOGGI
PEROFIL - BOGLIETTI



Via Pesciatina, 562 Bis ZONE - CAPANNORI (LU) Tel. 0583.928073

www.guidomencari.it

speciale **natale**

Un momento magico



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Il Natale in Cucina

Un viaggio virtuale nelle tradizioni gastronomiche regionali

Per gustare appieno la magica atmosfera del periodo natalizio non poteva mancare un **viaggio virtuale nelle tradizioni gastronomiche regionali**. Eh sì perché, oggi come ieri, la tavola imbandita è da sempre la protagonista delle feste per festeggiare nel modo più bello che ci possa essere: mangiare in compagnia! In questo tour che ci accingiamo a fare scopriremo i rituali gastronomici delle diverse Regioni, i **sapori e gli aromi che identificano la cultura e l'identità del nostro bel Paese**. Un patrimonio immenso che unisce e che allo stesso tempo ci rende diversi. Da difendere e diffondere. **Un omaggio e un augurio ad ognuna delle regioni che, da nord a sud, fanno dell'Italia il posto più bello e più buono del Mondo!**

Per capire, allora, come l'arte culinaria interpreti il Natale, iniziamo il nostro tour virtuale dalle cime della **Valle d'Aosta**: i piatti ufficiali sono il brodo caldo e la carne. Per il pranzo il "porchon" composto da patate ripiene di cavoli, carote, pere bagnate con del Martini secco e cotto nel lardo. In **Piemonte** non possono mancare gli agnolotti ripieni di carne, il gallo



o il cappone lessato con salse. Tradizioni gastronomiche diverse, invece, in Lombardia. Nel Mantovano, per esempio, si prediligono i tortelli alla zucca e la polenta con sughi ricchi di salsiccia e carne di maiale. A Milano sono di casa i ravioli in brodo, i lessi, il tacchino arrosto. In Trentino Alto Adige can-

nederli, polenta, arrosti e cacciagione caratterizzano il pranzo che si conclude con uno strudel di mele. In **Friuli Venezia Giulia**, a pranzo è d'obbligo il cotechino con crauti e la "putizza", dolce triestino più diffuso. In **Veneto** le feste si aprono con i bigoli in salsa e si concludono con la "sbrisolona" (crostata di mandorle) oppure con la "pinza" preparata con grappa, mele fresche e frutta secca. Ad una cena frugale, in **Liguria**, segue il ricco pranzo costituito dai "natalin" in brodo di cappone o dai maccheroni ripieni di salsiccia. I secondi più diffusi sono gli arrosti rinforzati dai ripieni e i lessi. In **Emilia Romagna** per il pranzo la tradizione vuole cappelletti o tortellini in brodo, lessi, cotechino e, per concludere, torrone e "spongata" di Parma. Il pranzo di Natale in Toscana prevede cappelletti in brodo, pasta ripiena, cappone o tacchino arrosto. Il ricco pranzo della tradizione **marchigiana**, contempla cappelletti al sugo e pasta ripiena, seguite dal tacchino arrosto o dalla galantina di gallina. In **Umbria**, a pranzo si usa

continua a pag. 28

La Boutique delle idee



Antonio, Monica e Alessio augurano Buone Feste!

**TABACCHI - LOTTO - CARTOLERIA
- SERVIZIO FAX E FOTOCOPIE -
EDICOLA - RICARICHE TELEFONICHE
- ARTICOLI DA REGALO -
VALORI BOLLATI - GRATTA E VINCI**

via Del gallo, 67 (angolo via Dello Zizzolo)
Montecatini Terme
Telefono/FAX 0572.82811

Vinci per la vita
WinforLife!
Spensierati e sistemati.

SuperEnalotto





**Da Giovedì 8 a
Domenica 11 Dicembre**
dalle ore 10.00 alle 20.00
"Natale Slow" mercatino
di artigianato tipico nel
Centro Storico di Cutigliano

**Da Giovedì 8 Dicembre
a Domenica 8 Gennaio**
Itinerari dei Presepi nel
Centro Storico di Cutigliano.

Sabato 24 Dicembre
dalle ore 17.00
Babbo Natale in
Piazza Catilina

Sabato 31 Dicembre
dalle ore 21.00
Veglione di San Silvestro
presso Rondò Priscilla

Venerdì 6 Gennaio
ore 17.00
Arriva la Befana
in Piazza Catilina

Domenica 8 Gennaio
ore 17.00
Premiazione del Presepe
più bello.



Comune di
Cutigliano



Camera di Commercio
Pistoia

Regione Toscana



*Il Natale...
è più bello a Cutigliano!*

preparare cappelletti in brodo, strangozzi al tartufo, cappone lessato, costole e fegatelli di maiale. Nel Lazio, per il pranzo sono previsti cappelletti in brodo di cappone, gallina ripiena e come dolce la nocita o il tipico pangiallo. Solitamente il pranzo **abruzzese** è contraddistinto dalla zuppa imperiale, l'agnello o il tacchino e fra i dolci le mandorle caramellate e i fichi secchi ripieni di noci. Davvero ricchi i menù della Campania: tagliatelle, tacchina al forno e innumerevoli frittelle. Insalata di ravanelli e finocchi conditi con olio, sale e pepe per prepararsi alla degustazione di un lungo elenco di dolci. In **Molise** il pranzo è caratterizzato da tagliolini in brodo di tacchino, vermicelli alla mollica, scarola ripiena, lessi con salsa



piccante per concludere con i mostaccioli al cioccolato fondente. In **Calabria**, il pranzo di Natale prevede secondo tradizione 13 pietanze basate su alimenti poveri ed essenziali tra i quali pasta al forno, polpettine di carne, salamino calabrese, frittelle di pesce e crostacei. Anche in **Basilicata** la tradizione vuole almeno 13 pietanze tra cui i "rascatielli", pasta di se-

mola di grano duro senza uova, la minestra di cicoria lessata con aglio ed olio, l'agnello arrosto e il baccalà in umido. In **Puglia** per il pranzo non si deve rinunciare alle



orecchiette, allo "sciusciello" a base di ricotta e brodo di verdura, al capretto allo spiedo e alle rape lesse. Sulle tavole **siciliane** a pranzo compare il timballo di riso e durante tutte le feste sono sempre presenti cannoli, torrone, ciambelle al sesamo, pasta reale e pignolata messinese. In Sardegna il pranzo prevede i ravioli (malloreddus), i "chjusoni" (gnocchi), le tagliatelle (fiuritti), le frattaglie di agnello in agrodolce, il brodo di carne vaccina con pecorino fresco acido, il purceddu con il vino nuovo e innumerevoli dolci casalinghi.

Chiara Torrigiani

Fonti

<http://www.gingerandtomato.com/ricette-feste/ricette-regionali-di-natale-cenone-vigilia/>
<http://www.nataluna.it/blu/le-ricette-delle-feste/il-menu-di-natale-in-italia.html>
<http://www.buttalapasta.it/>

Ghiribizzo, il negozio dei regali curiosi

Bizzarre idee per regali molto originali

Monica Giaccai ha creato un negozio tutto da scoprire, il "Ghiribizzo", dove entrandoci l'occhio si posa ovunque, difficilmente ci si annoia, e in qualsiasi angolo, scaffale o pertugio si nasconde l'originalità di un'idea regala-sentita.

Nel periodo natalizio entrarvi è come togliersi gli zoccoli di Hansel e Gretel ed entrare nella casa di marzapane, camminando in punta di piedi in una favola dove folletti volanti a forma di pensieri, idee e regali accompagnano il visitatore in un magico mondo di doni.

Doni che sanno di buono, che deliziano prima gli occhi, poi i sensi, e poi il palato.

ghiribizzo
 LO STRANO, QUOTIDIANO.
www.ghiribizzo.com

di Monica Giaccai via Aldo Moro, 1
 MASSA E COZZILE (Pistoia)
 telefono 0572.772033

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 quattro generazioni, fin dal 1951. Da allora, seguendo i canoni del turismo e del tempo, Villa Patrizia

ha consentito a villeggianti, sportivi e sognatori di avere un rinomato punto di partenza per le mille e una possibilità di svago, riflessione e gioia che la montagna pistoiese sa donare a chiunque, in ogni momento dell'anno, e della vita. 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, che nel **periodo natalizio** si veste di luci, colori e di un'atmosfera così calda e accogliente da renderla unica. Per trascorrere in serenità, **allegria e armonia** le feste più attese dell'anno. **Cutigliano, infatti, è sci, relax, natura e tanto divertimento.** E l'**Hotel Villa Patrizia** è proprio a pochi passi dalla **funivia** che conduce alla **Doganaccia**, stazione sciistica tra le più attrezzate e apprezzate del centro Italia. In questa cornice incantata, la Famiglia Tonarelli, attende tutti coloro che vogliono fare di una vacanza un vero e proprio inno alla vita.

PROMOZIONE AUTUNNO PROMOZIONE INVERNO/PRIMAVERA 2012

Valida dal 12/09/2011 al 23/12/2011 (Autunno)

Valida dal 09/01 al 23/06/2012 (Inverno/Primavera)

Le tariffe sono con sistemazione in camera doppia.

Trattamento di solo pernottamento e prima colazione, B&B

Una notte	€ 33,00 a persona	€ 66,00 a camera
Due notti	€ 62,00 a persona	€ 124,00 a camera
Tre notti	€ 87,00 a persona	€ 174,00 a camera
Quattro notti	€ 108,00 a persona	€ 216,00 a camera
Cinque notti	€ 108,00 a persona	€ 216,00 a camera

1 notte in regalo su 5

(paghi 4 notti + 1 in regalo)

Convenzioni con ristoranti e pizzerie locali per cena

PROMOZIONE PIANO FAMIGLIA

Bambini e Ragazzi da 0 a 14 anni gratuiti - Terzo e Quarto letto

E chi, alla prenotazione, comunica il codice "D235" avrà un ulteriore sconto del 10%.

Hotel Villa Patrizia viale Europa, 9 CUTIGLIANO

telefono 0573.68024 fax 0573.688984

www.hotelvillapatrizia.it e-mail: giulianotonarelli@libero.it

speciale **natale**

un momento
magico



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Il Natale "Fai da te"

Ovvero come dare più valore e personalità alla festa più attesa dell'anno

Il Natale si avvicina e l'abitudine di vestire la casa a gran festa è diventata una vera e propria tradizione. In questo campo la fantasia è padrona assoluta e investe con le sue creazioni ogni angolo possibile: porte, finestre, camini, mobili, scale, tavole... Tutto si infiocchetta, si indora, si colora per rendere ancora più magica l'atmosfera! Ecco alcune semplici idee "Fai da Te" che abbiamo deciso di condividere con voi, per dare più valore e personalità alla festa più attesa dell'anno.

Centrotavola Sempreverde

Materiale occorrente: spugna per fiori e contenitore, 1 mazzetto di rami freschi d'abete, ornamenti vari a proprio piacimento (palline colorate, nastri colorati, perline, etc.), 3 candele



Il procedimento è semplicissimo. Prendere la spugna, imberla d'acqua e adagiarvi dentro le candele in una posizione a proprio piacimento. Procedere con i rametti freschi di abete dal basso verso l'alto, fino a creare una composizione voluminosa. A questo punto ornare con gli addobbi scelti. Il gioco è fatto!

Agrumi Decorati

Materiale occorrente: arance e limoni, chiodi di Garofano, stecche di cannella, spago spesso.

Inserite i chiodi di garofano negli agrumi creando disegni regolari. Avvolgete quindi lo spago intorno ai frutti, legando alla sommità un pezzo di cannella. Disponete a cerchio i frutti su un piatto e nel centro posizionate un cero dal colore adatto. Il profumo delle feste in ogni momento della giornata!

Ghirlanda Natalizia

Materiale occorrente: una ghirlanda di vite di circa 8 cm, filo metallico, un nastro rosso, foglie di agrifoglio, bacche.

Realizzazione: Avvolgere il nastro intorno alla ghirlanda e fare un fiocco doppio creando un cappio molto lungo da poter appendere. Tagliare le estremità del nastro, assicurandosi che siano entrambe della stessa lunghezza. Fissare le foglie di agrifoglio e le bacche intorno al nastro in modo da nascondere il nodo. Se necessario, infilare le foglie e le bacche con un pezzo di filo metallico per assicurarle alla ghirlanda.

Un ventaglio di meravigliose proposte di regali Natalizi tra oggettistica e articoli casalinghi



Ercoli Cesare
LISTE DI NOZZE

via Circonvallazione BORGIO A BUGGIANO
telefono 0572.32462 info@ercoligroup.com
oppure visita il nostro sito: www.ercoligroup.com

Il caffè tostato a legna della torrefazione maraviglia

Un regalo di Natale da assaporare come diceva Totò: con gli occhi alzati al cielo



C'è un profumo straordinario, dentro la torrefazione Maraviglia. È l'odore sano del caffè, tostato ancora come si faceva una volta: a legna. Lauro Chelotti, il titolare, è uno dei pochi, pochissimi che ancora perseverano nell'utilizzo di questo tipo di cottura, e lo fa scegliendo personalmente i ceppi, gli odori, le venature. Il tutto per conseguire un prodotto raro quanto autentico, profondo quanto intatto. Un vero gioiello di sapore del quale in pochi conosciamo il reale valore. Ecco: siamo di fronte ad un prodigio di bontà. Che ci avviene a due passi da casa. Facile da trovare, conveniente da acquistare, indimenticabile da assaporare. Allora visto le belle confezioni regalo che Lauro ha preparato... che c'è di meglio da regalare a Natale di una confezione del caffè maraviglia...sicuramente farai felice una famiglia. Ed ecco si potrà assaporare questo caffè come diceva Totò...:"con gli occhi alzati al cielo"



Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia

Torrefazione Maraviglia
Caffè Chelotti
Via Lombardia, 11
Montecatini Terme
0572 70773
www.chelotticaffe.com

3 dicembre – 7 gennaio

Fucecchio Incantata

Dove: Fucecchio (FI)

Quando: 3 dicembre 2011
7 gennaio 2012

Per info: www.comune.fucecchio.fi.it
suap@comune.fucecchio.fi.it
Tel. 0571.268264

Tanti eventi in attesa del Natale: musica, mercatini, spettacoli, intrattenimenti per bambini e solidarietà. Per tutto il periodo delle feste Fucecchio sarà rallegrata dalle illuminazioni natalizie, da Babbo Natale che distribuirà regali per le vie del centro e dalla giostra in Piazza Montanelli.

3 dicembre – 28 febbraio

**Presepe Meccanico e
Mostra dei Presepi**

Dove: Lido di Camaiore (LU)
c/o Ristorante La Taverna

Quando: 3 dicembre 2011
28 febbraio 2012

Per info: www.apversilia.it
viareggio@apversilia.it

Tel. 0584.905215 – 333.3785501

Grande presepe animato con effetti speciali ed esposizione di oltre 500 presepi provenienti da diverse parti del mondo.

4, 8, 11 dicembre

**I Presepi a Laterina -
14ª Mostra Concorso**

Dove: Laterina (AR)

Quando: 4, 8, 11 dicembre 2011, ore
10.00-19.00

Per info: www.presepilaterina.it
mauroaloigi@alice.it Tel. 0575.89007 -
393.9211950 – 338-3046560

La suggestiva cornice del centro storico accoglierà tra i suoi vicoli carichi di storia più di 500 natiività, interpretate nei modi più insoliti e svariati. Durante la manifestazione, l'Associazione "I presepi a Laterina" organizza iniziative collaterali pensate per i più piccoli ma anche per promuovere l'artigianato locale. La novità di questa edizione è riservata ai presepisti con la possibilità di iscriversi al concorso tramite facebook.

4 dicembre – 6 gennaio

1000 Presepi per Palazzuolo sul Senio

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: Dal 04 dicembre 2011
al 6 gennaio 2012

Per info: oste.ghibellina@tin.it
www.palazzuoloeventi.com
Tel. 055.8046125

Affascinante percorso culturale, che vede inclusi gli angoli più caratteristici del paese, e che mette in evidenza la fantasia e la partecipazione degli stessi commercianti, abitanti e associazioni che attraverso l'esaltazione del Presepe riportano tutti alla riflessione sul periodo dell'Avvento e al ricordo antico della Natività. L'evento è in abbinamento con il quarto concorso "Il Presepe più...più...più..."

La Via dei Presepi

Dove: Cerreto Guidi (FI)
Centro storico

Quando: 4 dicembre 2011
6 gennaio 2012

Per info: www.comune.cerreto-guidi.fi.it
Tel. 0571.9061

PALIO DELLE CONTRADE

Programma

Sabato 14 Gennaio ore 19,45

Piazza Garibaldi BUTI
"i vecchi piatti butesi
in giro per le contrade"
spettacoli in piazza
con vin cotto e dolci butesi

Domenica 15 Gennaio ore 9,30

sfilata storica delle contrade
mercato degli animali nel paese

Venerdì 20 Gennaio ore 19,45

"bruschette in piazza"
mercato olio nuovo
a seguire "tutti a teatro"
il maggio, l'ottava rima e la
compagnia teatrale

Sabato 21 Gennaio ore 17,30

presentazione palio
cena nelle contrade

Domenica 22 Gennaio ore 14,30

palio delle contrade
coi migliori purosangue del galoppo

Per informazioni: www.paliodibuti.org



L'Associazione CCN Buontalenti e la Parrocchia San Leonardo invitano tutti i cittadini a realizzare un presepe in un ambiente visibile della città. Il 06 gennaio saranno premiati i presepi più belli.

6 dicembre – 8 gennaio

Presepe Artistico di Cigoli

Dove: San Miniato (PI) - Loc. Cigoli

Quando: 6 dicembre 2011

8 gennaio 2012

Per info: Vedi Spazio in questa pagina.

7 dicembre – 8 gennaio

Mostra di Presepi Napoletani

Dove: Lucignano (AR)

Quando: 7 dicembre 2011 –

8 gennaio 2011

Per info: www.comune.lucignano.ar.it

lucignano.turismo@yahoo.it

Tel. 0575.838002

Per tutto il periodo natalizio sarà allestita all'interno del Museo comunale una mostra di presepi napoletani realizzati artigianalmente dal maestro Giovanni Cardiero le cui opere sono state esposte sia in Italia che all'estero (www.giovannicardiero.com).

Mercatino Natalizio a

Sesto Fiorentino

Dove: Sesto Fiorentino (FI)

Piazza Vittorio Veneto

Quando: 7 dicembre 2011

8 gennaio 2012

Per info: www.comune.sesto-fiorentino.fi.it

urp@comune.sesto-fiorentino.fi.it

Tel. 055.44961

Grande novità del Natale 2011, il mercatino natalizio sarà allestito con stand in legno in Piazza Vittorio Veneto per la gioia di grandi e piccini che avranno la possibilità di sbizzarrirsi nella ricerca dei regali e delle occasioni più vantaggiose.

8 dicembre

Festa del Santo Patrono a Londa e dell'Immacolata Concezione

Dove: Londa (FI) –

Piazza Umberto I

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: www.comune.londa.fi.it

Tel. 055.8352538

Festa con vari eventi e iniziative: la realizzazione di presepi per le vie di Londa, il mercato dell'antiquariato, usato e prodotti tipici, concerti di musica, mostra-mercato del libro, caccia al tesoro e iniziative organizzate dalla Parrocchia.

8 dicembre – 6 gennaio

Mille Presepi

Dove: Guardistallo (PI)

Quando: 8 dicembre 2011 –

6 gennaio 2012

Per info: www.comune.guardistallo.pi.it

La Pro Loco, in collaborazione con le famiglie, organizza l'esposizione dei presepi realizzati con i materiali più comuni come la cartapesta, la plastica, la terracotta e il cartone. Le singole famiglie espongono i presepi sui davanzali o sui balconi. La Pro Loco ne realizza alcuni e li espone nella piazza principale di Guardistallo, nel palazzo comunale e nella propria sede. Nello stesso periodo il borgo antico viene addobbato con tradizionali luci natalizie ed in Piazza della Chiesa viene realizzato un enorme albero di Natale. Dopo la santa messa di mezzanotte nella Chiesa di S. Lorenzo e S. Agata, la Proloco offrirà cioccolata calda a tutti i presenti.

IIIª Mostra Nazionale dei Presepi

Dove: Bagni di Lucca (LU)

Quando: 8 dicembre

2011

8 gennaio 2012

Per info:

www.comunebagnidilucca.it

cultura@comunebagnidilucca.it

Tel. 0583.809940 –

0583.809925

Nella sala del Circolo dei Forestieri e nuova Sala Espositiva Via Umberto I. Presepi provenienti dalla collezione della Regione Sicilia, distretto di Caltagirone, da Bagni di Lucca, Napoli, Vigo Rendeva, Calci, Ortisei.

8 dicembre

8 gennaio

E Vieni in una

Grotta

Dove: Stazzema

(LU) - Levigliani

Quando: 8-11 dicembre 2011;

17-18 dicembre 2011;

26-31 dicembre 2011;

1-8 gennaio 2012

Per info: [\[trocorchia.it\]\(http://trocorchia.it\)](http://www.an-</p></div><div data-bbox=)

Tel. 0584.778405

Suggestivo presepe allestito all'interno dell'Antro della Corchia e realizzato da Alessandro Servetto in collaborazione con la Fondazione Carnevale di Viareggio. Escursioni guidate e visite su prenotazione.

8 dicembre - 15 gennaio

Presepe di Vergaio

Dove: Prato – Via di Vergaio, 51


Quando: 8 dicembre 2011

15 gennaio 2012


Per info: presepedivergaio@gmail.com

Il presepe sarà allestito nei locali della "stanza di San Martino" a Prato (accanto al circolo M.C.L.) in questa occasione è stato arricchito di nuove scenografie e

AL SANTUARIO " MADRE DEI BIMBI" DI CIGOLI
San Miniato (PI)
Con il patrocinio di:




DAL 6 DICEMBRE 2011
ALL' 8 GENNAIO 2012
**PRESEPE
ARTISTICO
DI CIGOLI**




S.G.C. FI-PI-LI uscita SAN MINIATO INFO: www.madrebimbicigoli.com

ORARIO : TUTTI I GIORNI
09:00-12:30 14:30-20:30
ALL'INTERNO MERCATINO DI SOLIDARIETA'



**Foto
Ottica**
dal 1985
www.fototticamascagni.it
MASCAGNI



www.ristorantelacasadilucullo.it
**LA CASA DI
LUCULLO**
FIDELIA
RISTORANTE
PIZZERIA
via Matteotti, 33 San Miniato-La Seta
TEL. 0571-460399

nuovi personaggi in movimento.

Il periodo di apertura del presepe sarà dal 8 dicembre 2011 al 15 gennaio 2012 con il seguente orario: il sabato dalle ore 16,00 alle ore 19,30 e la domenica e festivi dalle ore 10,00 alle 12,30 e dalle ore 16,00 alle ore 19,30.

10 dicembre

Presepe Vivente di Sambuca

Dove: San Romano in Garfagnana (LU) – Loc. Sambuca

Quando: 10 dicembre 2011

Per info: www.comune.san-romano-in-garfagnana.lu.it

Dalle ore 20.30 nella frazione di Sambuca si terrà il presepe vivente organizzato dalla comunità parrocchiale di Villetta

10 dicembre – 9 gennaio

Presepi in Toscana

Dove: Certaldo (FI) – Limonaia

Quando: 10 dicembre 2011

9 gennaio 2012

Per info: Tel. 0571.6611

Il presepe è realizzato, da anni, con grandi e pregiate statue in legno e ceramica, alte circa un metro, realizzate a mano come pezzi unici ad opera di maestri artigiani di varie parti d'Italia ed ogni anno si arricchisce di nuovi personaggi e nuovi effetti scenografici.

11 dicembre

Rappresentazione dei Quadri Viventi

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.anghiari.it

Tradizionale festa che per Anghiari riveste un'importanza particolare. Alle ore 19 una solenne Processione si incammina per i vicoli del centro storico dove, negli angoli più suggestivi, vengono realizzati i "quadri viventi" raffiguranti scene del Vecchio e Nuovo Testamento. La Processione si apre con la Madonna di Loreto, opera lignea realizzata da Tino di Camaino nel secolo XIV.

Presepe Vivente di Anchiano

Dove: Borgo a Mozzano (LU) – Loc. Anchiano

Quando: 11 dicembre 2011, dalle ore 15.00 alle ore 19.00

Per info: Tel. 0583.888881

Rappresentazione ambientata nei primi anni del '900 e che riporta ai giorni nostri le antiche usanze, arti e mestieri. I luoghi del paese, immersi ed adattati agli usi e consuetudini di un tempo offrono ai visitatori spunti di antico, per terminare con la Sacra Natività.

11 dicembre – 6 gennaio

Mostra dei Presepi a San Godenzo

Dove: San Godenzo (FI) – Fraz. Ruota

Quando: 11 dicembre 2011 – 6 gennaio 2012

Per info: prolocosangodenzo@libero.it
Tel. 329.0840929

Itinerario di presepi incastonato nelle bellezze di questo paese. L'11 dicembre inaugurazione molto coinvolgente e gustosa!. Accanto ai presepi realizzati dagli abitanti di San Godenzo si affiancano alcuni presepi artistici molto particolari per i materiali impiegati.

18 dicembre

3a Maratonina di Natale

Corri nella Maremma

Dove: Orbetello (GR)

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.ipresidi.it info@ipresidi.it
Trofeo "I pescatori", 10 km. Premi per i tre classificati assoluti maschili e femminili. Premi per i primi 5 classificati delle categorie previste.

Auguri di Natale in Piazza

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.palazzuoloeventi.com
Tel. 055.8046125

L'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Pro-loco augura a tutti i presenti buone feste con panettone, vin brulé e all'imbrunire grande spettacolo pirotecnico.

Presepe Vivente di Treppignana

Dove: Fosciandora (LU) – Loc. Treppignana

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: pietro.salotti@libero.it

Tel. 0583.662040 – 338.2570163

Botteghe artigiane, locande, osterie e vecchi mestieri fanno da contorno alla rievocazione della natività.

Presepe Vivente di Collemandina

Dove: Villa Collemandina (LU)

Quando: 18 dicembre 2011,

dalle ore 21

Per info: Tel. 0583.68045

Lungo le vie del paese figuranti animano scene di vita della Palestina dell'epoca. L'evento si conclude con l'arrivo della Sacra Famiglia, la nascita di Gesù e l'adorazione dei Magi e dei pastori.

18 dicembre – 8 gennaio

Il Presepe dell'Angelo

Dove: Vicopisano (PI)

Loc. San Giovanni alla Vena

Quando: 18 dicembre 2011

8 gennaio 2012

Per info: www.angeloperini.it angelo.perini@gmail.com

Tel. 050.799298 – 328.1254305

Presepe tradizionale frutto del meticoloso lavoro di vari anni dell'artista Angelo Perini, realizzato nelle nicchie di un'antica cantina di fine 700, mediante ciocchi d'olivo intagliati a mano dall'artista, cassette in legno, corsi d'acqua, personaggi in coccio grandi e piccoli, illuminato da centinaia di lucine e contornato da mille altri particolari.

Una poesia in vernacolo ti accompagnerà durante la visita e aggiungerà

Il Presepe Vivente di Monterchi

Per rivivere, in una magica atmosfera, la gioia e la bellezza del Natale

Sono oltre duecento i figuranti che animeranno il **Presepe vivente** di Monterchi in provincia di Arezzo, il **25-26 dicembre 2011** e il **1 e 6 gennaio 2012**. Un progetto che ha tutta la genuinità di una idea nata spontaneamente e cresciuta grazie al tenace lavoro di un gruppo di appassionati unitosi nell'**Associazione "Venite Adoremus"**. Un'emozione straordinaria ed intensa pervade il visitatore quando appare la capanna che ospita la **Sacra Famiglia**, che lo accoglie e lo invita con il suo silenzio ad un momento di preghiera, gioia e riflessione sull'eccezionalità dell'avvenimento cristiano: la nascita di Gesù, il figlio di Dio fatto uomo.

Per informazioni: Chiesa di Santa Maria della Pace alle Ville di Monterchi (AR) Tel. 389.4341215
339.7254345 www.presepeviventeville.it
info@presepeviventeville.it



do un po' di fantasia rivivrai la magia e l'incanto del Natale.

Saranno inoltre esposti 'I presepi dell'Angelo': una cinquantina di Presepi realizzati e intagliati a mano dall'artista in ciocchi d'olivo, castagno, tronchi di mare. Le opere, veramente uniche e particolari nel loro genere saranno singolarmente illuminate.

23 dicembre

Presepe Vivente di Barga

Dove: Barga (LU)

Quando: 23 dicembre 2011

Per info: www.comune.barga.lu.it

Il centro storico di Barga si trasforma in un grande, suggestivo presepe a cielo aperto, dove ritorneranno a vivere tanti antichi mestieri: l'arrotino, le lavandaie, i fabbri, gli scrivani, i mugnai, i carbonai, le tessitrici. E ci sarà il viaggio della Sacra Famiglia e la rappresentazione della natività che come al solito si svolgerà a conclusione della rappresentazione in un luogo incantato quale è il prato dell'Aringo ai piedi del monumentale Duomo di Barga che sovrasta l'antico castello.

23 dicembre – 8 gennaio

Rassegna "Percorso dei Presepi"

Dove: Camaiore (LU)

Quando: 23 dicembre 2011 – 8 gennaio 2012

Per info: www.apptversilia.it viareggio@apptversilia.it Tel. 0584.986327 – 335.5732364

Nelle Chiese e negli edifici storici del centro (Chiesa del Suffragio, Chiesa dell'Angelo, Chiesa di San Michele, Museo d'Arte Sacra, Chiesa dei Dolori, complesso della Badia, Marignana, Montebello, Vado, Chiesa di San Lazzaro) allestimento di presepi a cura dell'Associazione Tappeti di Segatura di Camaiore. Orario 15-18 nei feriali; 09-12 e 15-19 nei festivi

24 dicembre

I Natalecci

Dove: Minucciano (LU) – Tutte le frazioni

Quando: 24 dicembre 2011

Per info: info@parcapuane.it

Tel. 0583.644242

Tradizione che si ripropone da epoca memorabile, la sera della Vigilia di Natale appena scende la sera. Dalla durata e dalla resistenza di questi falò, accesi nei punti strategici per essere visti da tutti i villaggi del comprensorio, si traggono

importanti auspici sul nuovo anno che va ad iniziare. La costruzione dei natalecci impegna giovani e meno giovani per molti giorni; infatti la struttura raggiunge altezze notevoli e la sua stabilità è garantita da un complicato intreccio di legname ricavato dalla pulitura e rimonda del bosco e del sottobosco. Le località dove si costruiscono i natalecci sono: Gorigliano, Verrucolette, Castagnola, Rimessa di Agliano ed Agliano.

Catasta di Natale

Dove: Semproniano (GR)

Quando: 24 dicembre 2011

Per info: www.amiataturismo.it

Nella piazza vin brulé e castagne accompagnano l'accensione della tradizionale catasta in attesa della mezzanotte.

Brugin L'Albero

Dove: Camporgiano (LU) – Centro

Quando: 24 dicembre 2011

Per info: Tel. 0583.618888/9

Tradizione che prevede l'allestimento di un falò utilizzando rami di alberi sempreverdi, mentre la campana grande della Chiesa di San Giacomo inizia a suonare a festa annunciando l'arrivo del Bambin Gesù.

L'Angolo del Benessere

Per conquistare, proteggere e conservare la tua salute

L'erboristeria "L'angolo del Benessere" nel centro di Altopascio, in Via Cavour propone prodotti naturali per il benessere e la salute, articoli di cosmetica e tante idee per regali sicuramente graditi e di qualità. Il tutto abbinato alla competenza e alla professionalità della titolare, Francesca Matteoni, Dottore Farmacista, esperta e sempre presente per consigliare ed aiutare la clientela nella ricerca dei prodotti più idonei e adatti alle diverse situazioni.

Prodotti omeopatici, fitoterapici, fiori di Bach, cosmetica naturale, con un ampio assortimento di prodotti leader nel settore come L'Erborario, Dott. Taffi e Bios Line.

L'Angolo del Benessere: per conquistare, proteggere e conservare, in modo semplice e naturale, la tua salute.

L'Angolo del Benessere

Via Cavour, 165 - Altopascio (LU)

telefono 0583.24916

sito: <http://langolodelbenessere.sitofacile.eu>

E-mail: pastik@alice.it



SPECIALE NATALE 2011 Acquista da noi i tuoi regali!

Avrai ampia scelta di prodotti cosmetici e oggettistica delle migliori marche e delle confezioni regalo **ORIGINALI E UNICHE**, per non passare inosservati. Nel mese di dicembre **domenica e festivi sempre** aperti con orario 10-13 e 15-19. Il **23 e 24 dicembre** orario continuato dalle **09.00 alle 20.00**.



Questo evento richiama nel paese un gran numero di turisti per una festa di gioia e riflessione.

Fiaccole di Natale

Dove: Abbazia di San Salvatore (SI)

Quando: 24 dicembre 2011

Per info: www.comune.abbazia.siena.it
Tel. 0577.7701

L'origine delle "fiaccole" si fa risalire al tempo in cui gli abitanti dei villaggi sparsi intorno all'Abbazia del S.S.Salvatore, nella veglia di Natale in attesa della Messa, accendevano grandi fuochi per riscaldarsi intorno al complesso monastico. Le Fiaccole di Natale: gigantesche cataste di legna si levano al cielo in attesa della mezzanotte. Un intero paese è nelle strade a rinnovare conoscenze e amicizie. Le cataste di legna bruceranno fino all'alba.

Il Fusigno

Dove: Londa (FI) Piazza della Repubblica

Quando: 24 dicembre 2011

Per info: www.comune.londa.fi.it
Tel. 055.8352538

Tradizionale appuntamento non solo per tanti londesi ma anche per molti visitatori dai paesi vicini. La vigilia di Natale, all'uscita della messa notturna, il ritrovo è in Piazza della Repubblica (vicino al ponte sul Rincine) per cuocere, intorno ad un bel falò, tanto buon "bardiccio" (una salsiccia tipica e molto speziata con finocchio) e, chiaramente, accompagnarla con del buon vino. Un momento di socializzazione e di divertimento, oltre che l'occasione per farsi tutti insieme gli auguri di buon Natale!

Gesù Bambino Viene dal Mare

Dove: Forte dei Marmi (LU) – Centro

Quando: 24 dicembre 2011

Per info: www.apptversilia.it Viareggio@apptversilia.it
Tel. 0584.280292

Processione dal Bagno Italia con arrivo

alla Chiesa di San Francesco di Vittoria Apuana. Al termine della cerimonia i consueti auguri della Misericordia, degli Alpini e della Parrocchia di San Francesco

25-26 dicembre e 1 e 6 gennaio

Presepe Vivente di Monterchi

Dove: Ville di Monterchi (AR) – Chiesa di Santa Maria della Pace

Quando: 25-26 dicembre 2011, 1 e 6 gennaio 2012

Per info: Vedi spazio a pag. 34

24 dicembre – 6 gennaio

Natale Arcidossino

Dove: Arcidosso (GR)

Quando: 24 dicembre 2011 – 6 gennaio 2012

Per info: www.comune.arcidosso.gr.it
locoaridosso@yahoo.it

Tel. 0564.966438 - 0564.96808

Iniziativa organizzata dalle associazioni presenti nel territorio e nel paese, dal Centro Commerciale Natura di Arcidosso, dal Comune e dalla Pro-Loco. Mostre e promozioni allestite all'interno del Castello Aldobrandesco, tutto accompagnato da musica e giochi. Accensione delle fiaccole con balli in piazza, brace, piatti tipici locali, discesa della Befana dalla Torre Aldobrandesca, e infine l'adorazione dei Re Magi in Piazza Cavallotti, frutta caramellata, ciambelle e musica per il borgo.

Presepe Meccanico Animato a Montevettolini

Dove: Montevettolini (PT)

Quando: 24 dicembre 2011- 6 gennaio 2012

Per info: www.randomontevettolini.it
Tel. 0572.628816

Il presepe di Montevettolini è davvero speciale perché tutto ciò che si muove è realizzato grazie ad ingegnose idee,

utilizzando materiali di recupero: motorini di fotocopiatrici, di gelatiere, di vecchi giradischi, di macchine fotografiche...

Il presepe meccanico animato di Montevettolini è stato donato alla Parrocchia dal Sig. Paris Cinelli, primo creatore

Presepe Poliscenico Animato di Traversagna



Dal 25 Dicembre alla domenica dopo l'Epifania aperto al pubblico sabato e festivi con orario 15.00-19.00

Per info

www.presepetraversagna.it

info@presepetraversagna.it

Telefono 338.8461846

dell'opera. Negli anni, grazie al lavoro di alcuni volontari è stato ulteriormente arricchito di particolari, divenendo uno dei più visitati della Toscana.

Il presepe di Montevettolini ha ottenuto numerosi riconoscimenti a livello provinciale per la sua originalità e complessità dei meccanismi.

Presepe Animato Versiliese

Dove: Querceta (LU)

Quando: 24 dicembre 2011 – 8 gennaio 2012

Per info: www.apptversilia.it viareggio@apptversilia.it
Tel. 0584.752288 – 338.8684026

Personaggi e 200 movimenti elettromeccanici ambientati nella Versilia storica dei primi del '900 riprodotti con luci, colori ed effetti speciali.

25 dicembre- 8 gennaio

Presepe Poliscenico Animato

Dove: Massa e Cozzile (PT) – Loc. Traversagna – Chiesa

Quando: 25 dicembre 2011 – 8 gennaio 2012

Per info: Vedi spazio a pag. 36

26 dicembre

Il Presepe Vivente di Ruota

Dove: Capannori (LU) – Fraz. Ruota

Quando: 26 dicembre 2011

Per info: www.dovealucca.it info@turismo@comune.capannori.lu.it
Tel. 0583.428418

Iniziativa che ha assunto una grande importanza attirando un pubblico sempre più numeroso. Gli abitanti di Ruota partecipano attivamente e con grande

dif 2012
International Trade & Show Dance Event
www.danzainfiera.it
La più importante manifestazione al mondo dedicata alla danza e al ballo!
Info: 0574.575618 > info@danzainfiera.it
23/26 febbraio FIRENZE
Fortezza da Basso



Galli Licio

gioielleria dal 1920

concessionario ufficiale

swatch

GUESS

BIBIGI'
DAL 1979

NOMINATION[®]
ITALY

HAMILTON
THE AMERICAN BRAND SINCE 1892

LOCMAN[®]
ITALY

MORELLATO

LONGINES[®]

LeoPt770

BREIL
MILANO

PESCIA - piazza Mazzini, 104
telefono 0572.476546 - fax 0572.499196
www.gioielleriagallilicio.it

ASSOCIAZIONE Sestiere Castellare
COMUNE DI LUCCA
ASSESSORATO ALLA CULTURA

IL NATALE NEL MEDIOEVO

seconda edizione

Mercato Medievale Natalizio

8 - 9 - 10 - 11
Dicembre 2011

Piazza Cittadella - via di Poggio

...nel cuore del centro storico di Lucca!



entusiasmo ai preparativi e, vestiti con abiti d'epoca aprono le loro case e cantine per far rivivere i lavori artigianali e gli antichi mestieri. Per le vie del borgo si trovano bracieri con legna ardente, le botteghe illuminate da candele e nell'aria si diffondono canti natalizi. In questa atmosfera caratteristica e suggestiva è possibile anche gustare ed assaporare i prodotti tipici della zona. Il culmine della manifestazione viene raggiunto con la rappresentazione della scena della Natività.

Per tradizione Gesù Bambino viene impersonato dall'ultimo bambino maschio nato nel paese, accompagnato dalla mamma e dal papà che rappresentano rispettivamente Maria e Giuseppe.

26 dicembre, 1 gennaio, 6 gennaio

Il Presepe Vivente di Contignano

Dove: Radicofani (SI) - Loc. Contignano
Quando: 26 dicembre 2011, 1 gennaio 2012, 6 gennaio 2012 ore 16.30-18.30

Per info: www.prolococontignano.it
La rappresentazione si svolge all'interno dell'incantevole borgo medievale tra decine di comparse in costume, fiaccole, fuochi, musiche in un'atmosfera totalmente avvolgente, che ricorda davvero

la cittadina di Betlemme al tempo del governo dell'Impero Romano, duemila anni fa.

Il borgo appare il luogo ideale dove rivivere la magia della festa della Natività, allietati dalle musiche, che si diffondono per tutti i vicoli del paesino, dal vin brulé, dai piccoli pani salati e dai caratteristici dolcetti offerti dalle comparse in costume.

31 dicembre

Trono d'Inverno Capodanno 2012 Fantasy Medievale

Dove: Serravalle Pistoiese (PT) Villa Il Salicone

Quando: 31 dicembre 2011

Per info: www.alaenocis.it trono@alaenocis.it

Tel. 393.1388559

Cena a tema e tanti giochi, sfide d'arte magica e intelligenza, giocolerie e tornei d'arme ed ancora innumerevoli sorprese.

Il tema che fa da sfondo all'Edizione 2012 è il Trono d'Inverno, con una chiave di lettura fantastica attraverso la quale viene rivisitato e riproposto il tema delle corti nobiliari medievali e rinascimentali.

Capodanno Medievale 2012

Dove: Bagno a Ripoli (FI)

Antico Spedale del Bigallo

Quando: 31 dicembre 2011

Per info: www.capodannomedievale.org sestiere@capodannomedievale.org

Tel. 339.8437269

Programma della serata: ore 20.00 - Apertura ufficiale dell'evento con Aperitivo. Ore 20.30 - Cenone nel salone del Bigallo in tavolate comunali, in compagnia di dame e cavalieri, mendicanti, giullari, eccetera. Ore 00.00 - Festeggiamenti di mezzanotte con giocoleria e brindisi con Sidro Bretone.

Ore 00.30 - I festeggiamenti continuano con balli e danze trecentesche, mescita

di vino, eccetera.

Ultimo dell'anno con delitto

Dove: Ortignano Raggiolo (AR)

Casa vacanze Borgo dei Corsi

Quando: 30 dicembre 2011- 1 gennaio 2012

Per info: www.yellowlegacy.it andrea@yellowlegacy.it

Tel. 349.4677026

Festeggia il nuovo anno partecipando ad un murder party! Sarai coinvolto nelle trame di un assassinio e avrai bisogno di tutte le tue capacità di investigazione per risolvere un inquietante mistero. Riuscirai a smascherare l'assassino?

Week End dell'Ultimo dell'Anno con Delitto

Dove: San Vincenzo (LI)

Podere Tuscania

Quando: 30 dicembre 2011

1 gennaio 2012

Per info: www.yellowlegacy.it info@yellowlegacy.it Tel. 349.4677026

Festeggia il nuovo anno partecipando ad un murder party! Sarai coinvolto nelle trame di un assassinio e avrai bisogno di tutte le tue capacità di investigazione per risolvere un inquietante mistero. Riuscirai a smascherare l'assassino?

San Silvestro Fra le Torri

Dove: San Gimignano (SI)

Piazza della Cisterna

Quando: 31 dicembre 2011

Per info: www.sangimignano.com

Tel. 0577.940008

Trascorrere lo scoccare della mezzanotte del 31 dicembre in Piazza della Cisterna a San Gimignano è un'esperienza favolosa. Incantevole l'atmosfera delle torri medievali illuminate dai fuochi d'artificio.

A partire dalle ore 22 in piazza delle Erbe, i Cavalieri di Santa Fina e la pro loco organizzeranno una serata in cui ingredienti principali saranno musica, festa, medioevo e sicuramente qualcosa da gustare.

5 gennaio

Polentata della Befana

Dove: Bagni di Lucca (LU)

Loc. Montefegatesi

Quando: 5 gennaio 2012

Per info: www.prolocobagnidilucca.it associazioneproloco@email.it

Come tradizione vuole, il 5 gennaio all'imbrunire i questuanti in costume vanno di casa in casa, cantando la nenia della Befana e chiedendo offerte poi, la sera, la festa prosegue con musica, danza e baldorie al teatro "Ermete Zacconi".

Allo scoccare della mezzanotte, per rifocillare i presenti, prende inizio la tradizionale "Polentata": su grandi tavoli nella sala del teatro viene versata, dai paioli ancora bollenti, la polenta di farina di castagne, suddivisa, con ramoscelli di alloro, in tante porzioni.

Tutti possono servirsi a piacimento, accompagnando la polenta dolce con pecorino, ricotta, biroldo, salciccia e del buon vino rosso. Anche durante la Polentata i cantori locali intonano il tradizionale canto della Befana, che si esegue soltanto a Montefegatesi e viene tramandato oralmente da secoli.

6 gennaio

XVIII Marcia della Befana a Bozzano

Dove: Bozzano (LU) -

Quando: 6 gennaio 2012

Per info: Vedi spazio a pag. 127

Vecchioni

Dove: Castel San Niccolò (AR)

Loc. Cetica

Quando: 6 gennaio 2012

Per info: www.cetica.it

proloco@cetica.it Tel. 0575.555280

Tradizione popolare dei "Vecchioni" che segna il passaggio rituale al nuovo anno. I secchioni non sono altro che cittadini vestiti con abbigliamento popolare e montanaro impersonano personaggi tipici locali come il carbonaio, lo sfacciato, il prete timoroso, la befana che cerca disperatamente di maritare la figlia.

Tutti insieme fanno il giro della vallata portando poi i canti popolari in tutte le frazioni circostanti: Pagliericcio, Barbianno, Valgianni e Pratarutoli.

Per l'occasione l'Ecomuseo del carbonaio resterà aperto per l'intera giornata.

Arrivano i Magi

Dove: Greve in Chianti (FI)

Quando: 6 gennaio 2012

Per info: www.comune.greve-in-chianti.fi.it

Tel. 055.8545271

In Piazza Matteotti alle ore 10.00 arriveranno i Magi al Presepe Vivente per rendere omaggio al bambino.

Nel pomeriggio la Befana porterà dolcetti e carbone per i bambini... inoltre mercatino in piazza.

Una Befana da Guinness

Dove: Santa Maria a Monte (PI)

Quando: 6 gennaio 2012

Per info: www.santamariaamonte.com
turismo@santamariaamonte.com
Tel. 0587.704254

La protagonista della manifestazione è la calza più lunga del mondo, che dal balcone del Municipio scenderà fino in fondo a Vaia Carducci per tentare di entrare nuovamente nel Guinness dei primati. Molte le iniziative collaterali come il concorso per la calza più bella e "Miss Befana".

Poi visita ai presepi allestiti in paese ed estrazione della lotteria (i biglietti sono in vendita negli esercizi commerciali del centro storico). I festeggiamenti inizieranno alle 15:30.

La Festa della Befana si svolge in Via Carducci e nel centro storico di Santa Maria a Monte, con esposizione della calza da record, mercatino e giochi per i più piccoli.

Presepe Vivente a Querceta

Dove: Querceta (LU)

Quando: 6 gennaio 2012

Per info: www.aptvorsilia.it

viareggio@aptvorsilia.it

Tel. 0584.752288 - 338.8684026

Presepe vivente con l'arrivo dei Re Magi a cavallo, dalle ore 15.45

via Empolese, 43
Pieve a Nievole
(Pistoia)
cell. 338 9767833

Debora
COLAZIONI
PRANZI
APERITIVI
café

debora café

**Vincitrice del concorso
"Belle Al Bar"
Carlotta La Greca**

**Debora augura a tutti un Buon
Natale e un felice 2012**

30 novembre - 18 dicembre

Weihnachtsmarkt - Il Mercato di Natale Tedesco

Dove: Firenze - Piazza Santa Croce
Quando: 30 novembre - 18 dicembre 2011

Per info: www.anva.it

Tra le 55 casette di legno, addobbate in stile prettamente natalizio si potranno trovare arredi per l'albero di natale e per i presepe, prodotti alimentari tipici, vini speziati, dolci e prodotti di ogni genere provenienti da tutta Europa in un contesto davvero particolare e suggestivo.

3-4 e 10-11 dicembre

PreGustando il Natale - Arte Sapore & Co.

Dove: Verciano (LU)

Quando: 3-4 e 10-11 dicembre

Per info: www.comune.signa.fi.it
Tel. 055.8794282

Vasta scelta di regali all'insegna dell'originalità, addobbi natalizi e piccoli pensieri per sorprendere le persone cui vogliamo bene. Le casette di legno ospiteranno espositori di vario genere e i loro prodotti artigianali tra cui oggetti per la casa, sculture di legno e ceramica dipinte

a mano, quadri con fiori pressati, palle in vetro soffiato, ma anche candele e presepi. Al centro della piazza il polo eno-gastronomico dedicato alle tipiche specialità invernali locali. Nelle due domeniche si potrà gustare il "pranzo del ghiottone" nei locali della chiesa monumentale di S. Stefano. Tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 19.30

04 e 08 dicembre

Mercatini di Natale a Gaiole in Chianti

Dove: Gaiole in Chianti (SI) - Piazza Ricasoli

Quando: 4 e 8 dicembre 2011

Per info: www.comune.gaiole.si.it
Tel. 0577.744711

Il Natale è uno dei momenti più ricchi di atmosfera di tutto l'anno che a Gaiole in Chianti viene festeggiato con numerosi artigiani ed artisti, in una piazza addobbata a festa, presentano prodotti natalizi e tante idee regalo.

4, 8, 11 e 18 dicembre

Mercatini di Natale - Magie dell'Avvento

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 4, 8, 11 e 18 dicembre

Per info: pro-palazzuolo@libero.it
Tel. 055.78046125

Una delle manifestazioni più importanti del Natale in Toscana, il mercatino riempie le vie e le piazze di questo paese con prodotti gastronomici, decorazioni natalizie, presepi, candele, prodotti artigianali. Per la gioia dei bambini in Piazza IV Novembre ci sarà la Baita di Babbo Natale, spettacoli di artisti di strada e animazioni.

Natale in Val d'Ambra

Dove: Ambra (AR)

Quando: 4, 8, 11 e 18 dicembre

Per info: Tel. 329.0715852

L'Associazione Mercatini in Piazza in collaborazione con Pro Loco Ambra organizza la mostra mercato di artigianato, oggettistica natalizia ed enogastronomia, per festeggiare l'arrivo delle feste.

4, 11 e 18 dicembre

Mercatini di Natale a Marradi

Dove: Marradi (FI) - Piazza Le Scarelle

Quando: 4, 11 e 18 dicembre

Per info: www.pro-marradi.it

Tel. 055.8045170

Articoli da regalo, decori natalizi, gastronomia e idee regalo. Saranno presenti una slitta trainata da un cavallo, il villaggio di Babbo Natale, spettacoli di musica e giochi per bambini. Dalle 10.00 alle 18.00

7-11 dicembre

Mercatino di Natale Christmas in Town

Dove: Firenze - zona Visarno

Quando: 7-11 dicembre 2011

Per info: www.lafierucola.org
Bancarelle tipiche del Natale, la casa di Babbo Natale, stand, punti ristoro e tanto altro.

8 dicembre

Piazza in Festa

Dove: Monsummano Terme (PT) - Piazza Giusti

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: Tel. 0572.959241-28 - 0572.954412

Mercato di natale, con spettacoli per grandi e piccini, musica, anti-quariato e ghiottonerie natalizie.

Fierucola dell'Immacolata

Dove: Firenze - Piazza SS. Annunziata

Quando: 8 dicembre 2011



Pulizie Civili ed Industriali
Magazzino con Deposito
Facchinaggio
Manutenzione Spazi Verdi

via Modigliani 4 PESCIA (Pistoia) Telefono 0572.444551 etrusca.coop@infinito.it

Per info: www.lafierucola.org
Tel. 055.697747

Tanti banchi con prodotti di stagione da agricoltura biologica e di artigianato tra i quali curiosare in cerca di regali natalizi

Fiera Promozionale di Stabbia

Dove: Cerreto Guidi (FI) – Loc. Stabbia, Via Bercilli, Piazza Pietro Nenni

Quando: 8 dicembre 2011

Per info: www.comune.cerreto-guidi.fi.it

Tel. 0571.9061

Banchi ambulanti, prodotti tipici, gonfiabili per bambini per dare il via al periodo di festa più dolce e romantico dell'anno.

Magie del Natale

Dove: Massarosa (LU) – Loc. Stiva

Quando: 8 dicembre 2011

Per info: Tel. 0584.979328

Mercatino di Natale, mostre, musica, profumi della tipica cucina locale. Babbo Natale attenderà i bambini per ascoltare le loro richieste. Dalle 10 alle 20

8, 10 e 11 dicembre

Mercatino di Natale a Caldana

Dove: Caldana (GR)

Quando: 8, 10 e 11 dicembre 2011

Per info: redazione@caldana-maremma.org

Nel centro storico del paese si svolge la quarta edizione del Mercatino di Natale. Addobbi, ceramiche, giocattoli, prodotti e dolci tipici, modernariato, tessuti e molto altro, in un'atmosfera raccolta e suggestiva con le cantine aperte ed i vicoli illuminati dalle decorazioni natalizie.

8-11 dicembre

7° Natale Slow – Sapori e

Mestieri dell'Avvento

Dove: Cutigliano (PT)

Quando: 8-11 dicembre 2011

Per info: www.comune.cutigliano.pt.it

Tutti sono invitati a visitare il borgo, le sue strade, le sue piazze e le sue bellezze storico artistiche passeggiando tra le casette di legno attraverso bancarelle di artigiani, degustazioni di prodotti tipici e dimostrazioni di antichi mestieri.

PietraSantaKlaus

Dove: Pietrasanta (LU)

Quando: 8 -11 dicembre 2011

Per info: Tel. 347.5600197

Mercatino di Natale che rievoca le atmosfere ed i sapori dei mercatini del Nord, una vera e propria cittadella del Natale dove verranno esposti articoli natalizi, originali ed affascinanti

Il Natale nel Medioevo a Lucca

Dove: Lucca – Piazza Cittadella – Via di Poggio

Quando: 8 -11 dicembre 2011

Per info: Vedi spazio a pag. 38

Mercatino di Natale di Chicco

Dove: Firenze – Caricentro

Quando: 8-11 dicembre 2011

Per info: Tel. 3348095930

www.legirandoline.it

to.patty@libero.it

Articoli di abbigliamento, giocattoli, libri, articoli per la casa, decorazioni natalizie e tutto ciò che occorre per organizzare le proprie feste. Il pomeriggio di sabato 10 dicembre sarà dedicato ai bambini con l'animazione. L'incasso sarà interamente devoluto a favore di dell'Associazione Malattie Renali Toscana per l'Infanzia.

Mercatini di Natale a Fivizzano

Dove: Fivizzano (MS) – Piazza Medicea e tutto il centro storico

Quando: 8 -11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0585.942138

Nella splendida cornice rinascimentale si svolge il tradizionale Mercato di Natale con la presenza di oltre cento artigiani e produttori provenienti dalla Lunigiana e dalle province limitrofe e allietati da musiche, canti natalizi e dalla presenza di Babbo Natale.

08, 11 e 18 dicembre

Aspettando Natale

Dove: Greve in Chianti (FI)

Quando: 8, 11 e 18 dicembre 2011

Per info: www.comune.greve-inchianti.fi.it Tel. 055.85451

Mercatini natalizi e artigianali con musica e intrattenimento e con l'arrivo di Babbo Natale.

8-26 dicembre

Mercatino di Natale a Viareggio

Dove: Viareggio (LU) – Piazza Mazzini

Quando: 08-11, 16-18 e 23-26 dicembre

Per info:

www.lab10.it

Tel. 0584.

371738

Caratteristiche casette in legno e gazebo decorati in stile natalizio con espositori che propongono specialità gastronomiche e deliziosi dolci

natalizi, nonché tipici addobbi in vetro, legno e ceramica, tante idee regalo all'insegna della più genuina tradizione artigianale. E per i bambini un'area a loro dedicata con stand a misura dei visitatori più piccoli e tante attività prettamente natalizie. Manifestazioni collaterali di beneficenza con le associazioni di volontariato di zona.

08 dicembre – 08 gennaio

Mercatino di Natale a Montepulciano

Dove: Montepulciano (SI) – Logge della Mercanzia Piazza Grande

Quando: 08 dicembre 2011 – 08 gennaio 2012

Per info: www.prolocomontepulciano.it

Qui l'atmosfera natalizia ha un "gusto" speciale: l'artigianato e l'eno-gastronomia si incontrano, e l'arte diventa gusto. Un'occasione per trovare i regali di Natale tra le proposte degli espositori: artigianato e delizie agro-alimentari, articoli per i bimbi, cesti natalizi con vino nobile e prodotti tipici, e tanti altri originali articoli da regalo scelti accuratamente. Tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.00 escluso 25-26 dicembre e 01 gennaio.

09-11 dicembre

Calici di Inverno

Dove: Massa Marittima (GR)

Quando: 09-11 dicembre 2011

Per info: fausto.costagli@gmail.com
Tel. 349.0710478 – 339.7693375

Molteplici iniziative che interessano le tipicità dell'Alta Maremma dal punto di vista produttivo, commerciale, culturale e promozionale. Scopo dell'iniziativa è la promozione e l'incentivazione delle produzioni alimentari tipiche (dolci, formaggi, salumi, miele, etc.). Il 10 dicembre, nel centro storico della cittadina, presso il Centro Commerciale Naturale, speciale mercatino di Natale.

10 dicembre

Aspettando Natale

Dove: Strada in Chianti (FI)

Quando: 10 dicembre 2011

Per info: www.comune.greve-inchianti.fi.it Tel. 055.85451

Mercatini natalizi e artigianali con musica e intrattenimento e con l'arrivo di Babbo Natale.

Natale a Vaglia

Dove: Vaglia (FI)

Quando: 10 dicembre 2011

Per info: www.comune.vaglia.fi.it

Tel. 055.5002438

Passeggiando per il paese si potrà curiosare tra le bancarelle del mercatino, collezionismo, artigianato, incontrare Babbo Natale, i burattini e un gigantesco albero di Natale. Il palato sarà deliziato da ribollita, fettunta, salsicce alla brace, dolci e vin brulé.

10-11 dicembre

Un Giro d'Auguri

Dove: Empoli (FI) – Piazza Farinata

Quando: 10-11 dicembre 2011

Per info: www.comune.empoli.fi.it

Tel. 0571.757729 – 0571.757999

Un giro d'auguri con il mercatino di Natale, per un regalo fatto a mano. Nella piazza allestita a festa saranno presenti sessanta espositori. Artigianato tipico toscano, prodotti agroalimentari e iniziative e tanti eventi, completati da una miriade di prodotti artigianali: bigiotteria, ceramiche, decoupage, decorazioni per la casa e per l'albero.

Natale al Mare

Dove: Camaiore (LU) – Loc. Lido di Camaiore – Lungomare Europa

Quando: 10-11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0584.617766

Mercatino di Natale, mostre, musica, profumi della tipica cucina locale. Dalle 09 alle 20

11 dicembre

Mercatino e Concerto di Natale a



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**

Piuvica

Dove: Bottegone – Loc. Piuvica (PT)

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: 333.808187

Dalle 15 in poi mercatino di Natale con oggetti realizzati a mano, prodotti gastronomici tipici, ecc. Nella Cappella laterale inaugurazione del presepe parrocchiale "Io sono la luce del mondo". Nella chiesa parrocchiale Concerto di Natale.

Mercatino di Natale a Valenzatico

Dove: Quarrata (PT) – Loc. Valenzatico

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.cralbreda.org

cral.pt@ansaldobreda.it

Aspettando il Natale per le vie del Paese, mercatino per tutti i gusti, alla ricerca di grandi occasioni.

Porciano e i Sapori del Natale

Dove: Lamporecchio (PT) – Loc. Porciano – Area Verde

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.porciano.it

luca.ferrari23@gmail.com

Tel. 333.6922391

Lasciatevi avvolgere dalla magica atmosfera del Natale in un antico borgo di origine medievale nel cuore delle colline del Montalbano. "Porciano e i sapori del Natale" vi accoglierà con dolci, vin brulè, musica, oggettistica di artigianato e tante altre sorprese... Dalle ore 10.00 alle ore 19.00

Fiocchi di Natale

Dove: Firenzuola (FI) – Centro storico

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.firenzuolaturismo.it

Tel. 055.8199477 – 055.8199459

Prodotti tipici, artigianato, idee regalo. Nel pomeriggio: Concerto con il Coro polifonico femminile Mulieris voces di Firenzuola.

Mercatino nel Centro Storico

Dove: Cerreto Guidi (FI) – Piazza Vittorio Emanuele

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.comune.cerreto-guidi.fi.it

Tel. 0571.9061

Bancarelle più diverse per festeggiare il periodo natalizio, curiosare e acquistare regali per le persone a cui vogliamo bene.

11 e 18 dicembre

Mercatini di Natale a Pontassieve

Dove: Pontassieve (FI)

Quando: 11 e 18 dicembre 2011

Per info: suap@comune.pontassieve.fi.it Tel. 055.8360239

Mercatini di Natale organizzati dai Commercianti del Centro Storico in collaborazione con l'Amministrazione Comunale

11 dicembre e 6 gennaio

Luci di Natale

Dove: Sovigliana Vinci (FI) – Piazza della Pace, Via da Vinci e Viale Togliatti

Quando: 11 dicembre 2011 e 6 gennaio 2012

Per info: www.porteaperteweb.it

info@porteaperteweb.it

Rievocazione storica del mercato ai tempi della nascita di Gesù Cristo, folklore e tradizione, fascino ed emozione, accompagneranno le bancarelle di artigianato, arte, agricoltura e di leccornie per il nostro palato.

14-23 dicembre

Fiera di Venturina – Le Bancarelle del Mercatino di Natale

Dove: Venturina (LI) – Area Fiere

Quando: 14 - 23 dicembre 2011

Per info: www.seffiere.it

Tel. 346.4111736 – 393-9167566 – 328.9281263

Tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 21.00, pista pattinaggio sul ghiaccio, giochi per bambini, presepi, Babbo Natale e tutta la magica atmosfera della festa natalizia. Bar, merenderia e ristoro.

16-18 dicembre

Natale in Collina

Dove: Fauglia (PI)

Quando: 16-18 dicembre 2011

Per info: www.comune.fauglia.pi.it

Mercatino dell'artigianato e degli addobbi dello splendido borgo toscano che prevede momenti ricreativi dedicati ai più piccoli, spazi di promozione di prodotti locali e/o artigianali, spettacoli di intrattenimento e spazi di ristorazione.

17 dicembre

NaTale e Quale – Un mercatino

speciale

Dove: Sassetta (LI)

Quando: 17 dicembre 2011

Per info: www.comunedisassetta.net

Mercatino di Natale dedicato al vero spirito di solidarietà e beneficenza. Gli esercizi aderenti verseranno un contributo in denaro a favore delle Associazioni Umanitarie e Ambientaliste presenti alla festa e proporranno iniziative e omaggi tutti dedicati al Natale. I commercianti Ambulanti che vorranno partecipare all'evento non dovranno al Comune la quota per il canone del suolo pubblico, ma verseranno un contributo a favore delle Associazioni Umanitarie e Ambientaliste presenti alla festa.

Mercatino di Natale a Londa

Dove: Pontassieve (FI)

Quando: 17 dicembre 2011

Per info: www.comune.londa.fi.it

I visitatori potranno andare alla ricerca dell'idea regalo tra i banchi del mercatino dove sarà possibile trovare tanti prodotti, dall'artigianato alla gastronomia. A far da cornice tante attrazioni dedicate ai grandi e piccini.

17-18 dicembre

Mercatino di Natale a Bagno di Gavorrano

Dove: Bagno di Gavorrano (GR) – Via Marconi e Piazze adiacenti

Quando: 17-18 dicembre 2011

Per info: ettelefonia@virgilio.it

Mercatino di Natale a favore delle organizzazioni caritatevoli del comprensorio, con un programma denso di attività e con la presenza di oltre 30 espositori oltre ai commercianti di Bagno di Gavorrano.

Artisti nei Borghi – Mercatino di Natale a Torrita di Siena

Dove: Torrita di Siena (SI)

Quando: 17-18 dicembre 2011

Per info: www.comune.torrita.siena.it

Tel. 0577.688215

Nel centro storico del paese per tutto il fine settimana le bancarelle espongono opere creative dell'ingegno, prodotti tipici locali, artigianato artistico e hobbistica, in un clima

natalizio a cui parteciperà anche Babbo Natale!

Le Vie del Natale

Dove: Camaiore (LU) – Centro Storico

Quando: 17-18 dicembre 2011

Per info: Tel. 0584.617766

Fiera promozionale di prodotti tipici locali e artigianali. Dalle ore 09 alle ore 20

Mercatino di Natale a Porto Santo Stefano

Dove: Porto Santo Stefano (GR) – Via Roma e Via Bascheri

Quando: 17-18 dicembre 2011

Per info: www.comunemonteargentario.it

Mercatino dei Commercianti e antiquariato, banda e Babbo Natale ad allietare questo importante momento di festa.

17-23 dicembre

Collezione in Piazza

Dove: Prato – Piazza San Francesco

Quando: Dal 17 al 23 dicembre

Per info: ilpenny@virgilio.it

Tel. 339.5423347

Mostra mercato di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato e rigatteria. L'occasione giusta per far valutare, scambiare, vendere e/o comprare oggetti di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, rigatteria ed artigianato italiano e di importazione.

17 e 24 dicembre

Mercatino di Natale a Certaldo

Dove: Certaldo (FI) – Piazza Boccaccio

Quando: 17 dicembre e 24 dicembre

Per info: www.comune.certaldo.fi.it

Appuntamento con le tradizioni di Natale, che vedono protagonista Babbo Natale in Piazza dalle 16.00 alle 19.00

18 dicembre

Mercatino di Natale a San Giovanni Valdarno

Dove: San Giovanni Valdarno (FI) – Centro storico

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: Tel. 333.6851090

Nel mercatino vengono esposti articoli di artigianato e opere dell'ingegno



Buggiano (PT) • Via Raffaello, 6 • Tel. 0572 32051 • Fax 0572 33636 • info@tipolitovannini.it • www.tipolitovannini.it

Mercatino di Natale a Vitolini

Dove: Vinci (FI) – Loc. Vitolini

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.lacompagniadegliortacci.com lacompagniadegliortacci@virgilio.it

In un'atmosfera scintillante di luci colorate e piena di morbide goloserie con tante bancarelle addobbate per l'occasione potrete vivere una giornata originale; non mancherà l'occasione per trovare idee deliziose per gli ultimi regali e sicuramente sarete coccolati dai profumi inebrianti ed avvolgenti di fumanti tazze di cioccolato, vin brulé e tante altre ghiottonerie calde tipiche del Natale e del Montalbano!!

Artingegno a Fiesole

Dove: Fiesole (FI) – Piazza Mino

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.artingegno.biz ass. artingegno@virgilio.it Tel. 339.6234723

Mercatino natalizio di solo artigianato, con lavorazioni sul posto: un'occasione da non perdere per curiosare tra i prodotti di artigianato e antiquariato

Fierucolina di Natale

Dove: Firenze – Piazza SS. Annunziata

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.lafierucola.org Tel. 055.697747

Tanti banchi con prodotti di stagio-

ne da agricoltura biologica e di artigianato tra i quali curiosare in cerca di regali natalizi.

Collezionisti in Piazza – Tematico Natalizio

Dove: Scarperia (FI) – Centro Storico

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.prolocoscarperia.it informazioni@prolocoscarperia.it Tel. 055.8468165

Borsa scambio del piccolo antiquariato, rigatteria, collezionismo, numismatica e filatelia. Anche il mercatino tematico natalizio è organizzato dalla Pro-Loco che attraverso varie iniziative cerca di favorire la valorizzazione turistica della località e delle sue risorse culturali e artistiche.

Mercatino Fierucola di Natale

Dove: Firenze – Piazza Santo Spirito

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.lafierucola.org

Tanti prodotti in vendita, dai più caratteristici del Natale a prodotti di gastronomia tipici della zona.

Natale a Scandicci

Dove: Scandicci (FI)

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.cittafutura-scandicci.com

Dalle ore 9.00 alle ore 19.30, Vetrina Antiquaria in Piazza Matteotti, Mer-

catino dell'Artigianato a tema Natalizio lungo l'asse commerciale Via Pascoli- Piazza Togliatti- Piazza della Repubblica- Via Aleardi e dalle ore 16.00 animazione itinerante per i più piccoli "A spasso con Babbo Natale".

18-24 dicembre

Artingegno a Follonica

Dove: Follonica (GR) – Centro

Quando: 18 – 24 dicembre 2011;

27 dicembre 2011 – 1 gennaio 2012

Per info: www.artingegno.biz ass. artingegno@virgilio.it Tel. 339.6234723

Mercatino di artigianato e antiquariato a tema natalizio e prodotti tipici alimentari: un'occasione da non perdere per curiosare tra i prodotti di artigianato e antiquariato

23 dicembre

Natale in Piazza

Dove: Filattiera (MS)

Quando: 23 dicembre 2011

Per info: www.comune.filattiera.ms.it Tel. 0187.45731

Nel centro storico, i commercianti con il patrocinio del comune organizzano questa festa, con stand, vin brulé e dolci tipici.

27 dicembre – 01 gennaio

Artingegno a Follonica

Dove: Follonica (GR) – Centro

Quando: 27 dicembre 2011 – 1 gennaio 2012

Per info: www.artingegno.biz ass. artingegno@virgilio.it Tel. 339.6234723

Mercatino di artigianato e antiquariato a tema natalizio e prodotti tipici alimentari: un'occasione da non perdere per curiosare tra i prodotti di artigianato e antiquariato

30 dicembre

La Fiaccolata

Dove: Santa Fiora (GR)

Quando: 30 dicembre 2011

Per info: www.santafioracamper.it In Piazza Garibaldi, al centro del paese, vengono costruite delle grosse piramidi con grandi tronchi che vengono accese verso le 19, mentre nel centro storico vengono allestiti stand gastronomici dove si possono degustare cibi caratteristici dell'Amiata, arrostiti e vini locali accompagnati da piccole orchestre in vari borghi.

06 gennaio

Mercatino "Arrivano i Magi"

Dove: Greve in Chianti (FI)

Quando: 06 gennaio 2012

Per info: www.comune.greve-inchianti.fi.it Tel. 055.85451

Mercatino caratteristico in occasione della manifestazione ARRIVANO I MAGI.

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**



3-8 dicembre

Buonconvento...una Terra con i Sapori della Memoria

Dove: Buonconvento (SI)

Quando: 03-08 dicembre 2011

Per info: Tel. 0577.718811

Connubio speciale per andare alla scoperta delle bellezze del territorio tra Musei, mercatini con banchi allestiti da hobbisti e collezionisti con la possibilità di assaggiare il frutto tipico dell'autunno, le castagne in abbinamento con il vin brulé.

6, 8, 10 e 11 dicembre

Antica Fiera di Carmignano

Dove: Carmignano (PO)

Quando: 6, 8, 10 e 11 dicembre 2011

Per info: www.comune.carmignano.po.it info@carmignanodivino.it Tel. 055.8712468. Fiera dalle origini antiche che ancora oggi trasforma il paese in una grande tavola imbandita, con la classica fettunta, i necci, le frittelle e il castagnaccio.

07-11 dicembre

Verde Pisa

Dove: Pisa – Palazzo dei Congressi

Quando: 7-11 dicembre 2011

Per info: www.alteregofiere.com

info@alteregofiere.com Tel. 050.551037. Rassegna dedicata esclusivamente al verde, alle attrezzature e prodotti florovivaistici, utili per arredare e gestire un'area verde, all'ambiente, alle tecnologie ed alle energie rinnovabili.

Lo Gradireste un Goccio di Vin Santo?

Dove: Torrita di Siena (SI) – Loc. Montefollonico

Quando: 7-11 dicembre 2011

Per info: www.comune.torrita.siena.it

Tel. 0577.688214. In questi 5 giorni si celebra la bontà del vinsanto con spettacoli musicali, tavole rotonde, degustazioni, laboratori del gusto, musica e folklore e la premiazione del concorso riservato ai produttori amatoriali di Vin Santo.

08 dicembre

Sagra della Ciaccia Fritta

Dove: Cortona (AR) – Loc. S. Pietro a Cegliolo

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: www.comunedicortona.it info@comunedicortona.it Tel. 0575.630352. La pizza fritta è un prodotto alimentare tipico dell'alto Lazio, della Campania e della regione Reatina fino ad Amatrice. Nelle frazioni di alcuni paesi della Valtiberina vengono organizzate sagre della Ciaccia fritta che è la versione aretina di questo piatto.

Festa dell'Olio a Pian di Scò

Dove: Pian di Scò (AR)

Quando: 8 dicembre 2011

Per info: www.stradadelvino.arezzo.it info@stradadelvino.arezzo.it Tel. 0575.294066. La Strada del Vino coordina le varie iniziative di valorizzazione dell'olio aretino organizzate dai vari comuni e promosse dalla Provincia di Arezzo. Degustazioni guidate di oli, concorsi, assaggi e vendita, mostra mercato dell'olio nuovo, etc.

Sagra della Polenta Dolce e del Baldino

Dove: Talla (AR) – Loc. Faltona

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: www.comune.talla.ar.it Tel. 0575.597512

Una giornata per festeggiare insieme i prodotti tipici dell'autunno: il baldino o castagnaccio e la polenta dolce. Durante la giornata ci sarà anche la ricostruzione di un angolo caratteristico e tradizionale con a dimostrazione di vecchie pratiche culinarie intorno al camino.

Festa dell'Amaretto

Dove: Santa Croce sull'Arno (PI)

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: www.prolocosantacroce.it

info@prolocosantacroce.it Tel. 0571.31101. Tradizionale festa arrivata alla sua XIX edizione. Come di consueto verranno allestiti vari stand nel centro del paese per la degustazione del prodotto tipico santacrocese e di numerosi prodotti tipici toscani.

I Trofeo San Leonardo

Dove: Cerreto Guidi (FI) – Piazza Vittorio Emanuele

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: www.comune.cerreto-guidi.fi.it

Tel. 0571.9061. I componenti della Compagnia Balestrieri di Cerreto Guidi si disputano il primo Trofeo San Leonardo. Nel pomeriggio sarà possibile per tutti cimentarsi con il tiro con la balestra.

8, 10 e 11 dicembre

Olio in Festa – Mostra Mercato dell'Olio e dei Prodotti Tipici

Dove: Santa Maria a Monte (PI) – Loc. Cerretti

Quando: 08, 10 e 11 dicembre 2011

Per info: www.comune.santamariaamonte.pi.it info@comune.santamariaamonte.pi.it Tel. 0587.261617. Torna come ogni anno in classico appuntamento con l'olio delle colline di Santa Maria a Monte a Cerretti, località immersa nel verde delle Cerbaie, in provincia di Pisa.

8-11 dicembre

Festa dell'Olio a San Quirico d'Orcia

Dove: San Quirico d'Orcia (SI)

Quando: 08-11 dicembre 2011

Per info: ufficioturistico@comunesanquirico.it

Tel. 0577.897211. La festa anima le vie del centro storico del paese con l'allestimento di stand gastronomici per la degustazione dell'ottimo olio extravergine di oliva prodotto in zona e spettacoli itineranti con street band, ballerini e trampolieri.

Terme & Tango

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 08-11 dicembre 2011

Per info: www.tango-argentino.org

Tel. 333.4098772. Festival e vacanze solistiche dedicate al Tango, all'amicizia e al piacere di vivere, presso l'accogliente Hotel Astoria. Previsti tutti i livelli di ballo + tecniche e lezioni ausiliarie.

Sagra degli Antichi Sapori di Toscana

Dove: Lastra a Signa (FI) – Centro storico

Quando: 08-11 dicembre 2011

Per info: www.comune.lastra-a-signa.fi.it

Tel. 055.87431. Cene antiche, mangiari di strada, mercato enogastronomico, mostre, spettacoli, musica, poesia, artisti di strada, mercato dell'antiquariato, mercato arte e ingegno, mercato promozionale, vecchia fattoria. Lastra a Signa vi aspetta!

8-11 e 16-18 dicembre

Sagra del Tartufo e del Tortello

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Quando: 08-11 e 16-18 dicembre 2011

Per info: www.sagradeltortello.com

Tel. 393.3585477. Una gita a Borgo San Lorenzo per la Sagra del tartufo, oltre che gustare specialità sopraffine preparate come una volta, permetterà a tutti anche di conoscere e visitare il territorio mugellano nell'imminenza del Natale.

8-23 dicembre

Arte del Gusto

Dove: Sesto Fiorentino (FI) – Piazza Ginori

Quando: 08 -23 dicembre 2011

Per info: www.comune.sesto-fiorentino.fi.it urp@comune.sesto-fiorentino.fi.it Tel. 055.44961. Rassegna dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio

10-11 dicembre

Festa Verdeoro

Dove: Arcidosso (GR) – Loc. Montelaterone **Quando:** 10-11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0564.967096. Degustazione del nuovo olio extravergine d'oliva e la birra amata di castagne premiata in Francia medaglia d'oro e tra le prime dieci birre più buone. Apertura delle cantine per le vie del paese e un ristorante al coperto per degustare i prodotti tipici dell'amata. Il tutto accompagnato da musica live con DJ, canti popolari e street band.



Agenzia di viaggi
Il MONDO TRASPARENTE

Pinguino

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

11 dicembre

Festa dell'Olio a Capolona

Dove: Capolona (AR)

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.stradadelvino.arezzo.it info@stradadelvino.arezzo.it Tel. 0575.294066

La Strada del Vino coordina le varie iniziative di valorizzazione dell'olio aretino organizzate dai vari comuni e promosse dalla Provincia di Arezzo. Degustazioni guidate di oli, concorsi, assaggi e vendita, mostra mercato dell'olio nuovo, etc.

Sapori d'Autunno

Dove: Fucecchio (FI) – Loc. Ponte a Cappiano

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.ilpontemediceo.it ilpontemediceo@libero.it Tel. 348.7639715

Degustazione dei prodotti dell'autunno legati alla tradizione fucecchiese: olio extra-vergine di oliva di produzione locale, salumi, dolci di castagne, necci, vino, vin santo e vin brulé e mercatino artigianale.

Dal Riccio alla Farina

Dove: San Godenzo (FI) – Centro storico

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: prolocosangodenzo@libero.it Tel. 329.0840929.

A partire dalle ore 10 e durante l'intera manifestazione funzionerà uno stand gastronomico dove si potranno gustare varie leccornie e un buon bicchiere di vino o di vin brulé.

Saranno presenti gli stand dei produttori di farina di marroni e altri stand di agricoltori della zona con prodotti genuini e tipici.

Prodotti tipici del Contado della Valleriana

Dove: Villa Basilica (LU) –

Colognora della Valleriana

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.comunevillabasilica.it

Iniziativa riguardante i prodotti derivanti dal castagno, compresi i cesti, le opere artigianali, la paleria, nonché i presepi in muratura eseguiti su ceppi di castagno e per non mancare le prelibatezze alimentari derivanti dalla medesima pianta (polenta

Montecatignano

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: a partire dall'11 dicembre 2011

Per info: www.comune.montecatini-terme.pt

Percorso commerciale, artigianale e di intrattenimento artistico e musicale che riguarda molte parti della città.

Molteplice varietà di stand/gazebo localizzati in una notevole estensione del territorio cittadino.

13 dicembre

Fiera di Santa Lucia

Dove: Siena **Quando:** 13 dicembre 2011

Per info: www.comune.siena.it turismo@comune.siena.it Tel. 0577.292128.

Si potranno trovare: giocattoli, articoli in ceramica, terracotta, legno e vetro, articoli di artigianato locale senese, cassette musicali e compact, dolci e frutta secca, fiori secchi e artificiali, articoli natalizi.

Dalle ore 17 itinerari di luce con animazione teatrale in via dei Pellegrini, Piazzetta Luigi Bonelli, Piazza Duomo, Via del Capitano, Via San Pietro, Via Tito sarrocchi.

16-18 dicembre

NiMi Festival

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 16-18 dicembre 2011

Per info: www.nimifestival.it info@nimifestival.it Tel. 0571.530341.

Grande evento di livello internazionale, pensato per essere il punto di riferimento per l'interscambio socio-culturale ed economico tra Italia e Giappone. Un canale privilegiato per enti, aziende e professionisti, con la massima attenzione all'eccellenza in tutti i settori e con lo sguardo ben rivolto alla cultura POP dei due paesi.

18 dicembre

Festa dell'Olio a Lucignano e a Cortona

Dove: Lucignano (AR)

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.stradadelvino.arezzo.it info@stradadelvino.arezzo.it Tel. 0575.294066

La Strada del Vino coordina le varie iniziative di valorizzazione dell'olio aretino organizzate dai vari comuni e promosse dalla Provincia di Arezzo. Degustazioni guidate di oli, concorsi, assaggi e vendita, mostra mercato dell'olio nuovo, etc.

Fiera del Ceppo

Dove: Lucignano (AR)

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.comune.lucignano.ar.it lucignano.turismo@yahoo.it Tel. 0575.838002. Occasione imperdibile per trascorrere un week-end in questo intatto borgo medievale riscoprendo i sapori tipici di Lucignano e della Valdichiana, con la possibilità di acquistare regali natalizi originali fra le tante proposte presenti. Una festa del gusto ma anche dell'artigianato.

Capodanno in Piscina

Regala il Benessere

Un bagno sotto le stelle nella piscina termale di Grotta Giusti per festeggiare l'anno nuovo in modo originale. Cena in accappatoio, musica con dj e un magico brindisi sotto le stelle, coccolati dalle calde acque termali...

Un'idea originale per sorprendere chi ami, per un regalo speciale o per festeggiare un evento importante. Voucher regalo personalizzati e coupon trattamenti a partire da € 20,00. Scegli insieme a noi la formula migliore per il tuo prossimo regalo!

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
2 minuti

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Il fine pasto che delizia il palato

I distillati: una conferma e due autentiche sorprese

Qui al Ristorante Atman, oltre ad offrire una grande cucina preparata da mani esperte e pluri premiate come quelle di Igles, oltre ad una ricchissima carta dei vini curata ad hoc dalla sommelier Marta Da Ponte A Quarto, non manca certo qualcosa per concludere la serata: un buon distillato.

Ma qual è adesso la tendenza e la richiesta maggiore? Ci risponde **Federico Bocciardi**, che già abbiamo visto protagonista nell'articolo con il quale ci ha raccontato la sua esperienza a Singapore, dove ha vinto il primo premio al concorso mondiale John White Course.

“Partiamo col dire che oggi la richiesta di distillati a fine pasto è molto ridimensionata rispetto a qualche anno fa, sicuramente per un maggior controllo da parte del cliente di non superare i propri limiti e incorrere in spiacevoli inconvenienti; ma d'altro canto la cosa molto positiva è che c'è molta più ricerca di qualità e rarità in quello che si beve. Quindi come per molte cose vale anche qui il “poco ma buono”.

Noi qui al Ristorante Atman abbiamo una splendida selezione di distillati in continua crescita, provenienti da tutto il mondo. Molte sono scelte derivate da un'unica campagna di invecchiamento, con anno riportato in etichetta: bottiglie che una volta finite sarà difficile ritrovare sul mercato e che quindi esprimono caratteristiche uniche. Parliamo per esempio di rum giamaicani di una intensità aromatica tale da rendersi indimenticabile per qualsiasi palato; di cognac e di brandi Italiani di ottima qualità, e ovviamente di tante altre possibilità. Bisogna però sempre controllare quali sono le tendenze del momento, cioè cosa in linea di massima il cliente chiede per la maggiore. Vediamo quindi che la parte del leone è tenuta da tre prodotti: **Rum, Armagnac e Calvados**. Niente di strano per il primo: è ormai diffusissimo e conosciutissimo, infatti, il distillato di succo di canna da zucchero, con una ampissima gamma di sapori. Andiamo dai robusti e pieni giamaicani ai più morbidi e abboccati rum centroamericani e venezuelani. Diciamo che forse è il più versatile per tutti i palati.

Grande sorpresa invece per l'Armagnac e il Calvados. L'Armagnac è un distillato di vino della Guascogna. Parente stretto del cognac che ha fatto i suoi anni d'oro in Italia fino a qualche tempo fa, si differenzia per la produzione e l'invecchiamento. È un distillato che abbrac



cia palati molto esigenti, persone che cercano una finezza in più per finire il pasto. Prodotto anche questo di grande longevità, abbiamo bottiglie distillate nel 1975 e nel 1986. Spiriti con un profumo tale che verrebbe più da morderli che da berli. Finezza ed eleganza ma sempre con un grande carattere.

Il Calvados è, invece, un distillato di sidro di mele e pere della Normandia. Il più pregiato, quello del *Pays d'Auge*, deriva dalle mele che là crescono piccole e acidule. Ha sentori fruttati e è ottimo dopo un lungo invecchiamento. Sicuramente un po' più “spigoloso” nel gusto rispetto all'Armagnac, questo per il tipo di produzione più agricola che subisce, incontra più palati maschili. Noi ne abbiamo una riserva particolare, un blend di calvados invecchiati minimo 40 anni. Spettacolare! L'altro calvados che proponiamo è il *Domfrontais*, una zona di produzione dove per regolamento deve essere presente almeno un 30% di sidro di pera nel mosto. Questo in degustazione risulta più abboccato e più profumato, con un bouquet di frutti molto accentuato, il che lo rende molto piacevole per le signore.

“Qual è il mio preferito? Nessuno dei tre! Anche se mi piacciono molto tutti quanti io adoro il whisky, specialmente quello scozzese. L'espressione di un territorio e di un popolo. Forte, torbato, con sentori di erba e torba, alcuni addirittura salini. Ho avuto la fortuna di visitare la Scozia e conoscere il loro stile di vita, e la fortuna ancora più grande di lavorare in Inghilterra dove il whisky scozzese è di casa e credo non ci sia niente di più territoriale fra i distillati. I gusti cambiano da paese a paese. Fantastico. Tanti mi chiedono quale sia il miglior modo per degustare il whisky, visto il suo carattere “ruggente” alcuni aggiungono acqua per diluirlo. Io rispondo sempre come mi disse un cliente scozzese quando ero in Inghilterra: *there's only one thing goes in a whisky: another whisky!* (c'è solo una cosa che va nel whisky: un altro whisky)”.



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto 30 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Un ristorante che splende estatico dopo un anno

*Atman: una stella (Michelin) brilla
in Valdinievole*

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 Andrea, giovanissimo, e Gaia e Alketa, animati da una grande passione, e poi in sala Federico Bocciardi, Marta Da Ponte a Quarto e Angelo Fanucchi,



sommelier, e pure Alessandro Borrasso, con decennale esperienza in sala e conoscitore: insomma, **una brigata d'eccezione** come i piatti dello chef meritano di avere intorno.

Oggi è passato un anno dal primo dicembre 2010, giorno dell'apertura e qualcosa da Atman è successo se il ristorante può fregiarsi **della sua prima stella Michelin**, un riconoscimento

importantissimo che nessun altro ristorante della provincia di Pistoia ha.

Paolo Rossi ci ha detto che tutti loro speravano nell'arrivo della



stella ma averla già al primo anno **è stato entusiasmante**, "Il lavoro svolto, la ricerca continua nei particolari e l'impegno giornaliero nel voler far sempre meglio è stata la nostra forza", ma come ci ha detto il direttore della guida, in gergo chiamata la rossa, da oggi vedremo nuove facce ma i nostri clienti saranno ancora più esigenti e noi non dobbiamo assolutamente deludere le loro aspettative. E' per questo che ogni giorno cerchiamo di migliorare il



nostro servizio la nostra offerta ed il nostro locale a partire dai particolari. "Sono veramente felice di avere raggiunto questo risultato e di averlo fatto nella mia cittadina".

RISTORANTE
Atman



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

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Le feste come non le avete mai viste

Kapuziner, dove la Baviera entra nel cuore



Oramai, lo sappiamo: conosciamo quell'atmosfera unica da pezzo di Baviera incastonata in terra toscana, amiamo quella birra, servita in boccali autentici su tavoloni stile Oktoberfest, adoriamo il calore che soltanto certi locali sanno dare. Lo sappiamo: non può essere un locale come gli altri, e infatti non lo è. Perché è *Kapuziner Bierstüble*, e si trova a Villa Campanile, a due passi da Altopascio e da Orentano. Un locale di passione autentica nel quale ogni leccornia è servita con il gusto dell'amore per le cose buone, e dove ogni scelta è fatta per essere bavarese. Così come scelse di essere bavarese Renzo per amore di Claudia, che bavarese lo è di nascita, quando insieme, innamorati, decisero che qui, in Toscana, un pezzo di Baviera ci stava proprio bene. Buon per noi che abbiano preso quella decisione. E che continuiamo a confermarla ogni giorno, servendo sempre nuove proposte nel loro affollato, potente menù di bontà prelevate direttamente da quella terra fortunata incastonata nel cuore dell'Europa. Un potente menù raccolto, riassunto e agghindato per le grandi occasioni di aperta



convivialità per le Feste: alla vigilia di Natale, per cena, e per il cenone dell'ultimo dell'anno Kapuziner, infatti, sta preparando sorprese autentiche di vivido mangiar bene. Con menù dal costo di circa **35 euro**, infatti, Renzo e Claudia ci prenderanno per mano nella nostra voglia di festeggiare e star bene coccolando e sorprendendo i nostri gusti e i nostri sensi con sapori inaspettati e indimenticabili. Non solo: tante, favolose sorprese sceniche ci aspettano dentro questo luogo dove l'amore incondizionato per la propria terra diventa autentico splendore culinario. Per una festa che passa dal piatto e entra diretta nel cuore. **Herzlichen Willkommen beim KAPUZINER!!**



*"Dall'esperienza della
Birreria 'Antares' Nalabacher*

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

Legumi e cereali di produzione italiana

La Fattoria di
MZ



**Richiedete
i nostri
prodotti
nei vostri
negozi di
fiducia**



MICHELOTTI & ZEI

via Francesca, 1559 Loc. Castelmartini 51036 LARCIANO
(Pistoia) telefono 0573.84117 fax 0573.84190



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
40 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

La magione del Tau sa consigliarti i vini da regalare

*Evviva le ceste natalizie che hanno il
sapore delle cose buone*

Roberto Reino è il sommelier che con maestria e passione gestisce "La Magione del Tau", questa osteria dove l'arte è esposta dai tanti creativi che la scelgono come location, ed è profumata, buonissima, gustosa, nei toni e nei sapori dei formaggi, dei salumi, dei prodotti che solo il sapiente lavoro dell'uomo ed il tempo sanno creare e selezionare e che qui si incontrano.

La Magione del Tau è, quindi, un tempio di arte, da vedere e da mangiare. E da bere, perché la Magione del Tau è anche il simbolo della ricerca dei grandi vini, da quelli più conosciuti a quelli tutti da scoprire.

Roberto ha questa passione, e nella sua osteria incontriamo quelle bottiglie che non si possono trovare al supermercato, perché Roberto i suoi vini li ha decantati,

li ha degustati, ed è pronto per saperli consigliare. È pronto, quindi, per farti fare una bella figura per un regalo di Natale



apprezzabile, originale,
indimenticato. Roberto
confeziona anche, con i
suoi prodotti più buoni, ceste
natalizie che, va da sé, hanno
il sapore delle cose buone e il
gusto dell'arte. Esattamente come
"La Magione del Tau".

Wineart - Questo è il mese di un gradito ritorno: alla Magione espone infatti Rossano Bertini, scultore di ceramiche raku. Rossano è un artista di casa da noi: la sua precedente esposizione di ceramiche ottenne un notevole interesse. In effetti, sono oggetti fuori dal comune creati con una tecnica molto particolare. Ed è davvero un piacere che abbia di nuovo scelto la Magione per proporre le sue ultime creazioni.



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



ACCADEMIA DELLA MUSICA "F. Geminiani"

Corsi per bambini
a partire dai 3 anni.
Corsi di musica classica e
moderna.

piazza Ricasoli, 29 ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.269173 - 348.7738666
oppure presso la "Biblioteca comunale"

seguici su:

www.accademiadellamusica.it

L'Associazione Phoenix propone uno sportello di ascolto:

per sostenerti in un momento difficile della tua vita o semplicemente per regalarti uno spazio che possa aiutarti a prenderti maggior cura di te e a migliorare il tuo benessere psico-fisico.

**Ciclo di 4 colloqui gratuiti con
le Psicologhe Silvia Montefusco e
Valentina De Palma.**

Per appuntamenti Tel. 328 12 80 774
I colloqui si terranno presso la Pubblica
Assistenza di Orentano (PI)

A.S.D. PHOENIX

alla scoperta dell' **orgoglio**

viaggio appassionato nel nostro territorio

Ristorante "Da Clara" ...

...accende le tue feste con menù ricchi di tradizione e innovazione!

Il ristorante "Da Clara", una storia che da sempre si rinnova nei gusti, nei sapori e nei profumi, presenta i menù, ricchi di tradizione e innovazione, per le feste più attese e dolci dell'anno.

Menù di Natale

Antipasti:

- Carpaccio di salmone all'arancio
- Marinatura di pesce spada su panzanella toscana
- Mousse di cernia e formaggio fresco
- Millefoglie di branzino e melanzane
- Pappa al pomodoro ai frutti di mare
- Farro con pesto rosso e gamberi

Primi Piatti

- Risotto con gamberetti salvia e limone
- Orecchiette alla trabaccolara e zucchine

Secondi Piatti

- Gamberoni e seppie alla griglia
- Frittura mista di pesce

Dessert

- Panettone artigianale variegato al mou
- Caffè

VINI: Prosecco, Pinot Grigio
€ 60,00

Per chi non gradisce il pesce, è disponibile un menù alternativo di carne. E' gradita la prenotazione.

Menù di Capodanno

Aperitivo con crudité di ostrica

Antipasti

- Salmone marinato con olio alle noci
- Code di gamberi con fagioli cannellini
- Crema di zucca con baccalà aromatizzato
- Seppie in umido su polentina

Primi Piatti

- Risotto con polpo e olive taggiasche
- Crespelle ai frutti di mare

Secondi Piatti

- Millefoglie di orata su vellutata di spinaci
- Gamberoni alla griglia con verdure grigliate

Dessert

- Budino al mou con granella di croccante
- Caffè

VINI: Prosecco di Valdobbiadene
Vernaccia di S.Gimignano - Teruzzi & Puthod
Per brindare: Valdo - Selezione Oro

€ 110,00

Musica d'ascolto durante la cena. A mezzanotte cappellini, trombette e balli di gruppo.



Ristorante
da CLARA
*il ristorante
del pesce*

Via Aurelia, 289
Tel. 0584/904520
Lido di Camaiore (LU)
www.ristoranteclara.it

Aperto tutto l'anno - Open all year
Chiusura invernale: mercoledì

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto

viaggio appassionato
nel nostro territorio

**La pasticceria Rossini, per
le festività è ancora più buona**
Come sognare il dolce Natale



Prima di tutto, è buonissimo il profumo. Poi, sono bellissime le forme. Entrando infatti sorprende la cura esatta con la quale il locale è stato pensato.

Si vede che qui dentro c'è gente che sogna. Si vede nel sorriso che, chi sta dietro quel dolcissimo bancone, trova per ogni avventore. È una pasticceria che ti abbraccia, la Rossini di Montale. E ora è pronta per farti sognare nelle feste di Natale.

I panettoni della Rossini sono buonissimi, l'espressione autentica del vero panettone di Natale. Qui il Natale diventa la festa per diventare dolci con i dolci, i più buoni che mai.



Pasticceria Rossini
Via IV Novembre 12 MONTALE (Pistoia)
telefono 0573 55144
www.rossinilapasticceria.com



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto

viaggio appassionato
nel nostro territorio

DalleVigne - Wine loft: Enoteca Win-Bar Ristorante

*Uno scenario internazionale di vini,
accostato a cibi prelibati*

Nel cuore del Montalbano, tra i vigneti colorati che ondeggiando si specchiano nel cielo, sono nate le cantine Leonardo da Vinci, ovviamente nel comune di Vinci, in località Mercatale.

Il cuore di questa cantine è all'interno di un casolare ristrutturato, dove si possono gustare i sapori autentici della cucina toscana, esaltati da accostamenti enologici sapienti. Padre e figlio sono gli ideatori di questa culla del gusto. Fabrizio Gaviano, è uno Chef internazionale che ha fatto della sua professione una missione, portando la cultura culinaria del nostro Paese nel mondo per 33 anni, il figlio Daniele è un profondo conoscitore delle qualità dei vini che questa Enoteca Win-Bar Ristorante mette a disposizione.

Oltre ai pregiati vini prodotti direttamente dalle cantine, assolutamente degna di nota la selezione di vini e Champagne che Daniele sa consigliare e accostare ai cibi prelibati che Fabrizio crea con la sua grande esperienza e professionalità. Carni italiane di vitelli allevati in casa, cacciagione, pesce freschissimo, crudità, insomma una varietà culinaria d'eccezione. DalleVigne Wine Loft: un viaggio esaltante nel mondo dei sapori.



dalleVigne®
Wine loft
all'interno delle Cantine Leonardo da Vinci

DalleVigne - Wine Loft
all'interno delle
cantine Leonardo da Vinci

Via del Torrino, 25 - Mercatale -
Vinci (FI)
Tel. 0571.902675
Fabrizio - 339.8961307
Daniele - 349.3408590
www.dallevignewineloft.com
wineloft@dallevigne.com

Chiuso la domenica e il sabato a
pranzo



il terzo millennio

tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Tanti auguri World Wide

A Roma sir Tim Berners-Lee, il sognatore che ha creato il nuovo mondo

Il WWW compie vent'anni. Tanti sono bastati all'idea di sir Tim Berners-Lee per rivoluzionare totalmente la storia del Mondo. Al compleanno del 14 novembre, organizzato a Roma, c'era proprio lui a spegnere le candeline, Sir Tim, accompagnato da tanti bloggers, filosofi, economisti e innovatori italiani. Una vera e propria cerimonia, al Tempio di Adriano, suddivisa in 4 sezioni di lavoro. Sì perché il WWW merita di essere festeggiato pensando, e non solo stappando spumante. Una lunga serie di top-players della rete ha preso parte agli incontri. Scopo del giorno: capire quanto, come e perché la rete così come la



conosciamo oggi (ovvero, proprio il WWW) ha cambiato e cambierà i nostri criteri di sviluppo, i nostri rapporti interpersonali, i nostri perché globali. Intanto, spengiamo le candeline. E diciamo tutti insieme: "Grazie, Sir Tim Berners-Lee, senza la tua testa il Mondo, adesso, sarebbe troppo semplice".

Il nuovo Google parla italiano

Un motore di ricerca tricolore si prepara a rivoluzionare il WWW

Oramai, ci siamo: il lancio del nuovo motore di ricerca **Volunia** è stato promesso entro il **2011**.

Il tam tam sul web è cominciato, anche perché è tutto così segreto da solleticare la mente di tutti. A proposito di mente: il cervello che sta dietro a Volunia è quello di **Mas-simo Marchiori**, cioè l'ideatore di HyperSearch, ovvero la testa di Google. Ed è proprio Marchiori ad aver lanciato il sasso nello stagno della rete con un video nel quale, fischiando in sottofondo, panchina e lavagnetta in mano (molto, ma molto italian tech style...) spiega che Volunia "non sarà un google migliorato" ma "un'esperienza innovativa di rete". Che vorrà dire? Intanto, c'è il sito: **launch.volunia.com** sul quale ci si può registrare per essere chiamati ad essere tra i primi a provare il nuovo gioiellino. Come farne a meno?



L'informatica ti crea problemi? Adesso non più!

Michelotti Antonio

Consulente informatico

Uzzano (PT)

Creazione siti internet web marketing

Assistenza a domicilio

Riparazione pc, notebook e Iphone

Sviluppo software

Realizzazioni reti aziendali

Recupero dati

Cell. 349 5802810

<http://www.dev-net.it/contattami>



iPad 2

Più sottile. Più leggero. Più veloce.
Ora con iOS 5 e iCloud: non vorrai staccartene più.



Totalmente ridisegnato per essere più sottile e leggero, ora iPad 2 è ancora più comodo da tenere in mano. E con il chip dual-core A5 è anche più potente. Eppure ti offre sempre 10 ore di autonomia¹. Ha due videocamere per videochiamare con FaceTime², girare video in HD e scattare foto divertenti con Photo Booth. E la Smart Cover si aggancia magneticamente, riattiva e sostiene il tuo iPad 2, e gli dà un tocco di colore³.



Una batteria che farà tanta strada. Con te.

Anche se è così sottile e leggero, iPad ti offre ben 10 ore di autonomia. Abbastanza per un volo oltreoceano, una maratona di film o una settimana avanti e indietro dall'ufficio. E poiché l'hardware e il software dell'iPad sono fatti l'uno per l'altro, iOS e il chip A5 ottimizzano la durata della batteria, così non rischi di restare a terra.



FaceTime

Su iPad 2, con FaceTime puoi chiamare i tuoi amici e vedere come stanno e cosa fanno. Non importa dove sei, né dove sono loro. Un tocco e chiami in Wi-Fi un altro iPad 2, un iPhone, un iPod touch o un Mac. E ti trovi subito faccia a faccia con chi vuoi, come se fossi lì anche tu, al centro di una festa o sul divano con la tua famiglia.



CODI s.r.l.
via Nazario Sauro, 34
51016 Montecatini Terme
(Pistoia)
Tel. 0572 74578
Fax 0572 72411

CENTRO ASSISTENZA
AUTORIZZATO
viale Adua, 354
51100 Pistoia
Tel. 0573 402278
Fax 0573 402278

APPLE PREMIUM
RESELLER
via della Madonna, 32
51100 Pistoia
Tel. 0573 34977
Fax 0573 27877



di sole ce n'è uno solo



tempo di lettura:
2 minuti

I soldi ci sono solo quando si vedono?

Maltempo: la prevenzione rimane lettera morta

Il conto parla chiaro: spendiamo solo con le lacrime di cocodrillo. Secondo il rapporto presentato a inizio novembre da Legambiente, le tante, crudeli emergenze maltempo che hanno flagellato il nostro Paese dall'ottobre del 2009 (Giampillieri) a quello del 2011 (Lunigiana e La Spezia) sono costate qualcosa come 640 milioni di euro, ovvero 875 mila euro al giorno. "Eppure - si legge nel rapporto - non si trovano i soldi per fare prevenzione". Qui, anche se il rapporto non lo dice chiaramente lo diciamo noi, sorge spontanea una domanda: sarà mica che i soldi anche su questo capitolo di spesa vengono pagati in base al tornaconto mediatico? Ovvero: l'emergenza c'è, si vede, si piange e si tocca con mano, "puzza di notizia" come direbbe un caporedattore esperto, e quindi anche gli interventi per porvi rimedio vanno sotto i riflettori. La prevenzione, no: la prevenzione è invisibile. Non fa particolarmente notizia. Non si vede. Ecco perché si può tagliare, com'è stato fatto nel 2010, il miliardo di euro stanziato nel 2009 per "la difesa del suolo e la mitigazione del rischio idrogeologico", senza che nessuno ci scrivesse una riga. Ecco perché si può lasciare come lettera morta un piano sul tema da 2 miliardi e mezzo di euro che il Ministero dell'Ambiente approntò nel 2006 e che ancora oggi tarda ad essere attuato per i "tagli lineari" intervenuti sul succitato ministero e sulle Regioni, enti che quel piano dovrebbero finanziare. Ecco perché, tragicamente, adesso piangiamo. Lacrime di cocodrillo, appunto. Un cocodrillo molto, ma molto colpevole.

Simone Ballocci - Dir.

Un master sul mare

A Siena si studia su come studiare il Mediterraneo

Conoscere e valutare lo stato di salute del mare e della sua fauna e flora: è stato attivato all'Università di Siena il nuovo master universitario di II livello in "Valutazione integrata della



qualità dell'ambiente marino e costiero, gestione e conservazione". Un gruppo di ricercatori che ha condotto studi di eccellenza a livello internazionale sull'ambiente marino, e che svolge i suoi progetti nel dipartimento di Scienze ambientali dell'Ateneo senese, condurrà il Master, che avrà come temi la conservazione e la gestione del **Mediterraneo**, il mantenimento e la conservazione della biodiversità, la valutazione degli impatti antropici con particolare riferimento agli aspetti ecotossicologici. Un aspetto essenziale della formazione saranno gli stage professionalizzanti che si svolgeranno sia presso aziende che presso strutture legate alla gestione e conservazione delle aree protette, come ad esempio il Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, o enti di controllo. Il corso di studi nasce da un'esperienza universitaria di 40 anni in campo ambientale, con la partecipazione di docenti che sono stati pionieri nel campo della tutela del mare e degli animali che lo abitano, e che oggi sono punti di riferimento a livello nazionale ed internazionale per i loro progetti di ricerca. Tra gli insegnanti ci saranno anche rappresentanti dell'ISPRA, Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale, del

Parco dell'Arcipelago toscano, del Ministero dell'Ambiente, dello European Centre for Environment and Human Health. Per l'ammissione al Master è richiesto il possesso di una laurea specialistica o del vecchio ordinamento in Scienze biologiche, Scienze geologiche, o Scienze ambientali. La domanda di ammissione dovrà presentata entro il 15 dicembre 2011. Il bando e la modulistica sono scaricabili dal sito web www.unisi.it/post-laurea/master.htm. Per informazioni è possibile contattare i referenti del corso ai numeri 0577 232917 o 232830.

Andrea Marchetti



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

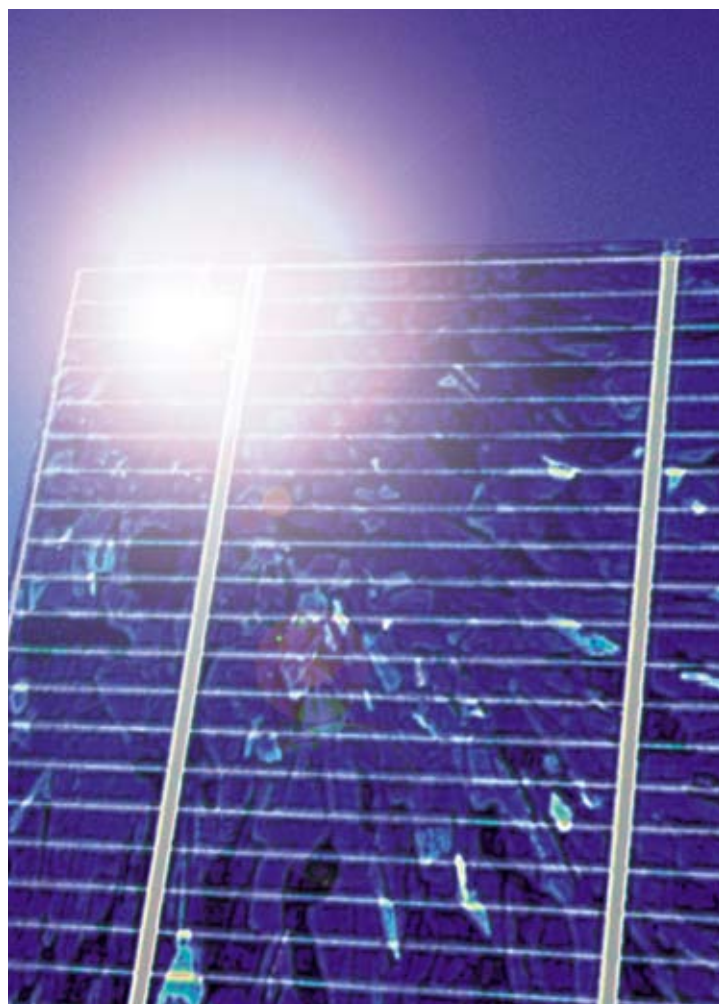
Il rendimento fotovoltaico nei mesi caldi

A sorpresa, i pannelli gradiscono il fresco



Questo mese abbiamo deciso di approfondire un tema che nasconde una sorpresa: il **rendimento dei moduli fotovoltaici nei mesi più caldi**. Al contrario di quello che si potrebbe pensare, fuorviati magari da quello che accade per i pannelli solari dell'acqua calda, i **moduli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica non gradiscono il caldo**. Il loro rendimento, e di conseguenza la potenza elettrica generata, diminuiscono con l'aumento della temperatura.

Sulla targhetta dei moduli troverete indicata la loro potenza nominale, che appunto significa quella potenza misurata in certe condizioni di laboratorio, ovvero con una "forza" del Sole al suolo pari a 1000W/mq e temperatura del modulo di 25° centigradi. Nei



mesi caldi, sia per il calore in arrivo dal Sole che per il calore sviluppato dalle celle fotovoltaiche quando producono energia e sono percorse dalla corrente elettrica, la temperatura dei moduli può arrivare anche a 70 – 80° C. **La potenza di conseguenza può scendere anche del 20-25%**. Questo ci fa capire che l'energia prodotta nei mesi estivi è maggiore solo perché abbiamo più ore di luce solare utilizzabile dal nostro impianto, ma le massime potenze è più facile che si raggiungano nei mesi primaverili o a fine estate, quando il Sole impatta di luce la Terra con ancora notevole forza, ma le temperature sono più basse.



In questo senso sono **favoriti gli impianti a terra**, nei quali i moduli sono liberi e quindi possono smaltire il calore, ed anche gli impianti realizzati in collina o in montagna. I moduli sui tetti sono invece soggetti a scaldare di più e pertanto tendono ad avere un rendimento più basso. In ogni modo un buon piano economico inserito in un preventivo terrà conto di queste perdite, spesso basate anche sull'esperienza pratica di chi vi propone l'impianto, e quindi non ci saranno sorprese "di bilancio".



BIAGIONIGAS srl

Serravalle Pistoiese (Pistoia)

Via Vecchia Provinciale Lucchese, 55
telefono 0573.518205 fax 0573.51621
www.biagionigas.com

MUFFE ALLE PARETI? ASSO LE RISOLVE!

PERCHÉ NASCONO LE MUFFE,
LE CONDENSE E I SALNITRI

Le **MUFFE** si creano più facilmente quando abbiamo pareti in pietra, in mattoni pieni, in cemento o rese non traspiranti per l'uso di tinte lavabili, quarzi, prodotti sintetici. Inoltre pareti fredde o scarso ricambio d'aria nell'ambiente favoriscono lo sviluppo delle stesse.

I **SALNITRI** sono presenti nelle abitazioni sotto forma di nitrato e si presentano con segni di efflorescenza bianca, normalmente questo effetto si verifica nelle parti più basse della casa.

In pratica il **sughero**, che di fatto sostituisce l'intonaco, si comporta come un filtro, capace di cedere l'umidità del muro all'ambiente e di assorbire a sua volta la quota parte dell'umidità proveniente dalle attività interne della casa.

Questo centimetro di sughero, applicato al muro, produce un effetto positivo: permette l'avvio di un processo di risanamento aumentando la velocità di evaporazione del contenuto umido del muro, assicurando la completa abitabilità dell'ambiente, isolando termicamente e acusticamente.

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**: all'interno la temperatura rimane costante (+13°C ca.).

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 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
- USARE COLLANTI E RASANTI DA NOI SUGGERITI

RISPARMIO ENERGETICO

dal 20% al 30% in meno
sulle pareti isolate

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

Antimuffa



Antiumidità

Termoacustico

ASSO È SALUTE E RISPARMIO ENERGETICO *V. Sori, Quirino*



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



SI con ASSO: acustica e termica sui pavimenti esistenti

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. Usare spatola dentata da 10 mm



Comprimere il pannello alla parete



Stuccatura del giunto con colla.



Posare la rete in fibra di vetro rasando con colla.



Finitura con intonaci spessore max 2/3 mm

È UN PRODOTTO



www.lis.it
lis@lis.it

... E LA PARETE RESPIRA

RACCOLTO E PRODOTTO IN ITALIA



TECNICI E POSATORI IN TUTTA ITALIA

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

DISTRIBUTORE:

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



Rottama la tua vecchia caldaia, e Ser.Tec. ti regala 300€ di contributo!

“Oltre alle pratiche per la detrazione fiscale del 55% prevista per i nuovi impianti a risparmio energetico, Ser.Tec. ti offre un contributo in conto rottamazione di 300 € da scontare sul rifacimento del tuo nuovo impianto!”.



AFFRETTATI!

IL 31 DICEMBRE SCADE IL TERMINE PER RICHIEDERE IL CONTRIBUTO DEL 55%

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

“Grazie alla detrazione fiscale del 55%, al contributo per la rottamazione, alla manutenzione ordinaria per tre anni compresa nell'offerta (DPR 412/93) e al risparmio ottenuto sul consumo del gas, il nuovo impianto si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni”.

“L'installazione è un gran lavoro in otto mosse, che comprende: 1) **Caldaia** a condensazione in acciaio inox ad alto rendimento. 2) Controtubatura della canna fumaria. 3) Accessori per l'allacciamento all'impianto esistente. 4) Sostituzione delle testine dei radiatori con apparati termostatici. 5) **Certificazioni** di rendimento energetico, di conformità e **pratiche per l'incentivo del 55%**. 6) **Smaltimento** del vecchio impianto. 7) **Manutenzione ordinaria per tre anni**. 8) Stesura libretto d'impianto e pratiche UCIT”.

“Esempio di impianto a risparmio energetico per clienti privati”.

Costo totale impianto installato, IVA compresa, con possibilità di pagamento rateale in 36 mesi

4000 €

Contributo rottamazione caldaia

300 €

Costo effettivo impianto, IVA compresa, con pagamento in 36 mesi

3700€

Possibile ulteriore risparmio per detrazione fiscale del 55% (rimborsabile in 10 quote annuali di pari importo)

2035€

Costo vivo al cliente privato

1665 €

* L. 13.12.2010 n. 220, art. 1, co. 48, proroga detrazioni fiscali per riqualificazione energetica sancite dalla Legge Finanziaria 2007 (L. n. 296/2006) e relativi Decr. Min. attuativi. Per maggiori informazioni su modalità e condizioni di ottenimento della detrazione fiscale visitare il sito www.enea.it oppure il sito www.agenziaentrate.gov.it.



SER.TEC.
SERVIZI TECNICI

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

il rombo dei **motori**



tempo di lettura:
1 minuto

Arriva l'inverno, e fioccano le catene da neve

Un guazzabuglio di obblighi su strade e autostrade

Sono bastati due anni di nevicate consistenti in dicembre e, soprattutto, il cambiamento di una parte del Codice della Strada per far fioccare non i fiocchi di neve (ovviamente), ma le disposizioni di obbligo di catene a bordo che hanno mandato in subbuglio l'intera rete viaria nazionale. Facciamo un po' di chiarezza: la competenza delle strade è ripartita tra Provincia, Regione e Stato (ovvero, ANAS). Ad ognuno il suo: ogni ente è stato chiamato ad individuare i punti critici in caso di temperature rigide della propria rete viaria. Nel territorio sul quale è distribuito il nostro giornale, ci sono stati comportamenti diversi a seconda degli enti. Partiamo dalla Provincia di Pistoia: gli effetti dell'ordinanza che ha istituito l'obbligo, la 1590, sono stati prorogati dal 15 novembre al 10 dicembre. Tantissimi i tratti coinvolti: tutto il San Baronto, tutta la Cantagrillo - Vergine dei Pini, tutta la SP34 della Val di Forfora, tutta la SR66, ovvero la via Modenese, tutta la SR435, sia la Lucchese, dal confine con Lucca ai Masotti (e, quindi, comprendendo il Serravalle),

sia l'intera variante per Collodi, e questo solo per dire le principali (l'elenco completo è sul sito della Provincia), più una miriade di ponti, salite e discese indicate dalla medesima ordinanza. Anche la Provincia di Firenze ha emanato un atto simile, con le ordinanze 4105 e 4130, intervenendo, solo per citare il caso più eclatante, di comune accordo con le altre province interessate e con l'ANAS, sull'intera FI-PI-LI. Poi si è mossa l'ANAS stessa, che ha imposto gli obblighi sui tratti di propria competenza di strade e autostrade che, sul nostro territorio, sono: la Statale 12, dalla Lima all'Abetone e la statale 64 "Porrettana", da Pistoia al Ponte alla Venturina. In questo caso l'obbligo scatta dal 4 dicembre (elenco completo su www.stradeanas.it). Insomma, in sintesi: meglio mettersi le catene in macchina, perché l'obbligo può nascondersi dietro ogni angolo. E, visto che ci siamo, meglio anche imparare a montarle, che non si sa mai...



PNEU LINE



ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI

PIRELLI

 **VIKING**

 **MICHELIN**

GOODYEAR

 **DUNLOP**

BRIDGESTONE

ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

via Mazzini 4/6 (zona ind.le) loc. Traversagna MASSA E COZZILE
telefono **0572.766946**



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

**Car Wrapping e
montaggio pellicole
oscuranti.**



**autocarrozzeria
BELLAVISTA**



**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**
di Stefano Corradi
via Molinetto, 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.30331
cell. 335 6824450

il rombo dei motori



tempo di lettura:
40 secondi

Il "parental control" per auto

Allo studio tantissime tecnologie per tenere "a freno" i neopatentati

"Giovane al volante, pericolo costante": questa sembra la versione più accreditata del celeberrimo, altrimenti sessista proverbio, vista la scarsa propensione ad assicurare auto guidate anche dai neo-patentati da parte delle compagnie assicurative di RCA, e viste soprattutto le statistiche di incidenti e infortuni on the road, d'Italia e non solo. Per far fronte a quella che ha tutta l'aria di diventare sempre di più una piaga sociale difficile da disinnescare, moltissime case automobilistiche stanno approntando dei sistemi elettronici di controllo della guida tali da prevenire comportamenti scorretti. Una sorta di "parental control" per auto con il quale genitori apprensivi e incapaci di fissare paletti di comportamento "come una volta" possono regolare l'approccio alla guida dei propri figli automobilisti. D'altronde, come dargli torto?, se è vero com'è vero che secondo il 20% dei ventenni crede che "alcohol e droghe aiutino le prestazioni alla guida perché sconfiggono il sonno", almeno secondo una ricerca svolta proprio da noi, in Toscana, dal Ceart, un circuito di assistenza sociale al disagio? Ecco allora la Ford inventarsi la MyKey, una

chiave d'accensione dotata di chip con la quale predeterminare velocità massima consentita, massimo volume dello stereo e durata degli spostamenti. Oppure l'Attention Assist di Mercedes e Volkswagen, in grado di percepire la stanchezza (o l'alterazione) del guidatore proponendogli: "Caffè?". O le più avveniristiche soluzioni di Audi e Nissan, che stanno studiando sistemi di digitalizzazione delle emozioni del conducente adattando le prestazioni dell'auto al suo stato d'animo. Insomma: auto intelligenti per guidatori "deficienti". Ma, basterà?



Garage
SPRINT

Garage Sprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro



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

**Ricarica aria
condizionata per tutti
i modelli auto, con
GAS tradizionale e il
nuovo GAS R1234YF
per tutte le nuove
vetture**

via Primo Maggio 96
MASSA E COZZILE
telefono 0572.772004

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



Ed ora per le feste natalizie si addobba e tra le luci ed i colori nuovi.. si intravedono tante golose e interessanti idee regalo



Ai nostri clienti facciamo ponti d'oro. Terios a partire da Euro 14.490*



* modello B-EASY - 2WD

DOLOMITE
Italian Outdoor Since 1897

Terios Limited Edition Be You O/V Dolomite

Gruppo DrivePlanet

minivetture con patentino



interauto CITY

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



tempo di lettura:
40 secondi

Monsummano Terme Comune Europeo dello Sport 2012/13

*Monsummano: una città sportiva
per storia e convinzione*



IL SINDACO
Rinaldo Vanni

Monsummano Terme si è aggiudicato il titolo di Comune Europeo dello Sport per l'anno 2012/2013 indetto dall'Associazione delle capitali europee dello sport (ACES), con premiazione il 30 novembre a Bruxelles.

“La determinazione con cui l'Amministrazione comunale di Monsummano Terme ha inteso presentare la candidatura della città a Comune europeo dello Sport scaturisce da due aspetti: la promozione dello sport come portatore di valori centrali in un momento storico in cui tende a prevalere il singolo, la disuguaglianza, la differenziazione in cui lo sport è sicuramente un ottimo conduttore di positività e ricchezza morale; e la promozione storica da parte del nostro Comune, a partire dal secondo dopoguerra, dello sport in moltissime discipline, più o meno conosciute. L'attenzione alla divulgazione dello sport nelle scuole e la struttura urbanistica stessa della città hanno infatti radicato nei decenni nella nostra comunità quei sani e importanti principi che la rendono particolarmente vivace. Questi elementi ci hanno portato a candida-

re Monsummano Terme, candidatura che ha trovato la città pronta sia dal punto di vista strutturale, sia da quello aggregativo-sociale. Vincere è stato il riconoscimento che nella nostra città lo sport è un elemento fondante”.

Ufficio Scuola (0572/959226-334).

Mercoledì 28: domande per contributi libri di testo e borse di studio presso URP Teatro Yves Montand (0572.954463 - 74)

Sabato 17, CREDO IN UN SOLO DIO, evento teatrale musicale con Amanda Sandrelli Museo della Città e del Territorio (0572.954463)

Giovedì 8, ore 16: IERI È GIÀ DOMANI - presentazione calendario 2012

Domenica 11: L'AMBIENTE, LA MANO, LA VISIONE - lezione archeologia sperimentale
Giovedì 15, ore 16: proiezione di SENSÒ, di Luchino Visconti

Sabato 17, ore 16.30: VALDINIEVOLE IN POSA - mostra cartoline prima metà '900 - inaugurazione

Mercoledì 21, ore 16: proiezione di VIVA L'ITALIA, di Roberto Rossellini
Mac'n - Villa Martini (0572/952140 - 959224)

Giovedì 8, ore 15.30: FACCIAMO L'ALBERO - Bambini e genitori insieme - Ingresso Libero

Fino al 4 marzo: OMAGGIO A PIETRO ANNIGONI E MARC CHAGALL - mostra
Sabato 17, ore 15.30: ASDRUBALA SOTTO L'ALBERO - spettacolo teatrale per bambini
Piazza Giusti (Ufficio Turismo: 0572.959236-28)

Giovedì 8, PIAZZA IN FESTA GRANDE MERCATO DI NATALE
Sabato 24, dalle 18: PRESEPE VIVENTE
Auditorium San Carlo
(Ufficio Att. Culturali: 0572.959236-28)

Sabato 10, ore 16:
“L'ORCO CON LE PENNE”, spettacolo per bambini
Domenica 18, ore 16:
“STORIE DI UN ALBERO”, spettacolo per bambini
Santuario di Maria Ss.ma della Fontenuova
(Ufficio Att. Culturali: 0572.959236-28)

Martedì 20, ore 21: CONCERTO DI NATALE
Oratorio San Francesco - Montevettolini
(Punto Informa: 0572/954412)

Da domenica 25 a venerdì 6: PRESEPE MECCANICO

Per un Natale speciale

Erboristerie d'Italia profuma sotto l'albero

Il negozio Erboristerie d'Italia situato all'interno del Centro Commerciale COOP di Monsummano Terme nasce nel 2010 da una passione della dottoressa Eleonora Micheli, innamorata da sempre delle infinite virtù delle piante.

Non sapete cosa regalare per il Vostro Natale?

Siamo lieti di invitarvi nel nostro negozio dove troverete un vasto assortimento di prodotti naturali e tantissime idee regalo come ad esempio tisane da abbinare ad un'altrettanta ricca scelta di tisaniere per scaldare le vostre giornate di festa in famiglia e con gli amici. Preparamo cesti natalizi sia con prodotti di cosmetica naturale sia con alimenti biologici, cercando di soddisfare ogni vostro desiderio. In negozio puoi trovare anche linee profumate naturali come ad esempio “Acqua di Bolgheri”, candele natalizie, oggettistica varia, e tutto quello che si può sognare sotto l'albero. Infine siamo sempre a vostra disposizione anche per consulenze gratuite relative alla Dieta Tisanoreica.

Auguriamo a tutti voi, di cuore, un felice Natale.

ERBORISTERIE D'ITALIA
Monsummano Terme via L. Lama
nello stabile della nuova Coop.
Telefono 0572.525214



Visita il sito del negozio puntando il QR CODE qui accanto con la fotocamera del tuo smartphone o cellulare UMTS provvisto di connessione internet”. Il software gratuito per visitare il sito mobile lo scarichi da <http://www.i-nigma.com>.



tempo di lettura:
1 minuto

Un paese che esplose di festa, gioia e voglia di stare insieme

Buggiano, dicembre 2011:
un programma da applausi



Arriva dicembre, e Buggiano si diverte con un programma ricchissimo di appuntamenti e avvenimenti al quale l'Amministrazione comunale ha deciso di dedicare l'intero spazio di questa festosa pagina.

Si comincia **giovedì 8 dicembre**, alle ore 21:00, con l'altisonante **Concerto di Natale** che suonerà per le anime degli intervenuti nella *Chiesa del Santissimo Crocifisso* attraverso le echeggianti voci della **Corale Pasquini Perosi**.

Sabato 17 dicembre alle ore 15:00, prende vita il meraviglioso **Villaggio di Babbo Natale**, in *Piazza del Popolo*, un vero e proprio scampolo di bellezza festosa tra *laboratori con il paese di Oz, mercatino tradizionale, gonfiabili*, tanto gustoso divertimento e, soprattutto, **il magico ...trenino di Natale!**

Villaggio di Natale, spostato di piazza ma non di gioia, sede di divertimento anche **venerdì 23 dicembre** quando alle ore 15.00 *Piazza Coluccio Salutati* verrà invasa da dolci e leccornie, dagli stand del *mercatino tradizionale*, dai gonfiabili, dalla musica del complesso *filarmónico Giacomo Puccini*, dai laboratori e... **dal magico trenino di Natale**, con la mitica visita di Babbo Natale in persona! E, inoltre, esibizione dei *bambini della scuola calcio US Borgo a Buggiano 1920*, con bellissima, affascinante premiazione pubblica del concorso **"Splendida Buggiano"**.



Sabato 24 dicembre, alle ore 16.00, torna ancora Babbo Natale, stavolta a **Pittini**, nello spazio davanti al bar, con un sacchettone ricolmo di dolcetti e regali per tutti i bambini!

Sabato 24 dicembre, alle ore 21.30, meraviglioso quanto scenografico **Presepe vivente** in *Piazza Matteotti e Corso Indipendenza*.

Sabato 31 dicembre tutti insieme a far festa dalle 20.30 per il **gozzovigliante**, divertente, coloratissimo **cenone di fine anno** al *Polisala Gambrinus*, in *via Mazzini* (per informazioni e, soprattutto, prenotazioni, chiamare Monica allo 0572-30577).

Giovedì 5 gennaio, alle ore 15.00, tutti insieme ad **"Aspettando la Befana!"**, in *Corso Indipendenza*, evento organizzato in collaborazione con la Croce Rossa Italiana (sede di Buggiano) per un pomeriggio intero ricco di laboratori, giochi, musica e dolci, aspettando con gioia l'arrivo della vecchietta con le caramelle!



E, in più, ricchissime **tombole di Natale** presso la Pubblica Assistenza Avis, in *via Martiri del 16/03/1978*, per tutto il mese e, più precisamente: l'8, il 10, il 17, il 23, il 25, il 30 dicembre e il primo gennaio alle ore 21, il 26 dicembre e il 6 gennaio alle 15 (quest'ultima è la bellissima **tombola dei piccoli!**).



Buggiano, a dicembre 2011, è quindi un paese che esplose di festa, gioia e voglia di stare insieme!



Ristorante "La Chela"

Festeggiare con il profumo e i sapori del mare nel cuore

Giuseppe Baglio e la mamma Lina, vi presentano i menù delle feste più attese dell'anno. Un'esaltazione di profumi e sapori della prelibata cucina di pesce, per indimenticabili momenti da trascorrere in compagnia, con il mare...nel cuore!

Pranzo di Natale

Antipasto di mare composto da: insalata di rucola e gamberetti, gamberoni alla veneziana, carpaccio di tonno e pesce spada, cozze alla marinara

Bis di primi: Sombreri all'acqua di mare, garganelli agli scampi

Bis di secondi: Filetto d'orata all'isolana, scampi e gamberoni al forno al limone

Dolce di Natale

Acqua, vino e caffè compresi

Euro 32,50

Cena di San Silvestro

Antipasto: Magnifico piatto dipinto dallo chef con varietà di pesce

Primi: Lasagne di pesce, pettini de La Chela

Secondi: Branzino al forno con verdure, scampi e gamberoni di San Silvestro

Dolce di Capodanno

Acqua, vino, caffè e spumante per festeggiare compresi

Euro 47,50



Per info e prenotazioni:
Ristorante La Chela
Viale Europa, 25
ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.25170



RISTORANTE - PIZZERIA
la Chela

seguici su:
La Chela Nettuno



Lucignolo Catering & Restaurant

Proposte effervescenti per le feste...e non solo

Proposte effervescenti al **Ristorante "Lucignolo"** per queste feste natalizie e non solo! Iniziamo con ordine, e quindi, dal **Pranzo di Natale** con menù misto terra e mare a 35 Euro e il **Cenone di San Silvestro** con menù tutto mare a 50 Euro.



E poi **tutte le domeniche**, speciale **pranzo in famiglia** con la possibilità di scegliere tra due diversi, stuzzicanti ed invitanti **menù**: quello del **pescatore** a 30 Euro e quello del **cacciatore** a 25Euro.

Ristorante Lucignolo è anche **pranzi e cene aziendali di fine anno** con menù a partire da 25Euro.

E dato che in questo periodo ogni occasione è buona per festeggiare, **tutte le sere** Lucignolo ti offre l'opportunità di prenotare la **formula del risparmio**: pizza e bibita a 10 Euro, antipasto toscano, pizza e bibita a 15 Euro, antipasti misti, pizza, bibita e dessert a 20 Euro.

Sei un'amante della caccia? Vuoi far gustare le tue prede agli amici? Anche in questo caso Lucignolo pensa a te e al solo prezzo di "manodopera" organizza la tua cena. Zero pensieri, per risultati d'eccezione!

Per info e prenotazioni:
"Lucignolo" Catering & Restaurant
Via Amendola, 3 – Santa Lucia –Uzzano (PT)
Telefono 0572.444140 – 335.1744019



Trattoria "Antico Toppato"

Isapori delle feste, la genuinità, il gusto e l'allegria di sempre

Massimo e Barbara, vi aspettano nel loro locale per dare a queste feste il sapore giusto: quello della genuinità, del gusto e di quella sana allegria che da sempre fanno della **Trattoria "Antico Toppato"** uno scrigno di bontà.

Pranzo di Natale

Antipasti: Selezione di affettati con degustazioni tradizionali toscane e crostini tipici

Primi piatti: Le tradizionali lasagne della nonna e pendette ai funghi porcini

Secondi piatti: Maialino al forno, patatine novelle al rosmarino e tagliata alle erbe aromatiche e pepe verde

Dolce di natale e spumante

Acqua, vino Chianti classico e caffè

Euro 35,00

San Silvestro 2011

Antipasti: Insalatina di mare caldo, fagiolini verdi e gamberetti, mousse di pesce con pane croccante, selezione di affettati toscani e crostini

Primi piatti: Millefoglie del marinaio, farfalline al tartufo

Secondi piatti: Maialino al forno, patate novelle, salmone dell'Alaska al pepe verde e verdure al vapore

Dolce del buon Augurio

Vino bianco e rosso delle colline toscane, spumante, acqua e caffè. E dopo la mezzanotte **musica e ballo!!!** Euro 45,00



La Trattoria "Antico Toppato" organizza cene per aziende, scuole, associazioni no profit e gruppi sportivi con menù a partire da 16 euro!

Per info e prenotazioni:

Trattoria "Antico Toppato"

Via Colmate del Cerro, 79 – Loc. Vione

PONTE BUGGIANESE (PT) tel. 0572.634319

Ristorante "Giuliani"

Un Natale e un Capodanno per mare e per terra

Cogli l'occasione delle feste natalizie per provare i sapori e le suggestioni del Ristorante "Giuliani": un'atmosfera unica, la miglior cucina tradizionale di pesce e di carne, il calore dell'**accoglienza familiare** e un **ambiente curato** in ogni dettaglio in cui gustare appieno i tuoi momenti speciali.



Pranzo di Natale- Tutto Pesce

Antipasto: Insalata di polpo calda, fondina di calamari con rucola e pomodorini, cocktail di gamberetti in salsa rosa, crostini al salmone

Primi piatti: Penne con scampi e pomodorini, ravioli di ricotta e spinaci alla cernia di fondale

Secondi piatti: Orata al forno con carciofi, scampi e gamberoni gratinati al forno

Dolci: Mattonella al cioccolato bianco e pinoli, panettone tradizionale in tavola a

pezzi, spumante dolce e secco

Vini: Bianco Trebbiano della Toscana

cernia di fondale e pomodorini

Bis di primi: Risotto ai frutti di mare, penne all'astice spezzettato e pomodorini

Tris di secondi: Branzino alla siciliana con capperi e pomodorini, trancio di pescespada ai carciofi, frittura di calamari... ..e a seguire sorbetto al limone

Dolce: Tiramisù della casa al caffè con spumante dolce e secco

Vini: Montecarlo bianco Fattoria Wandanna

Sia per Natale che per Capodanno, possibilità di scegliere anche menù di terra e di mare.

Cenone di Fine Anno- Tutto Pesce

Assaggi di antipasti: Polpo olio e limone con rucola e scaglie di parmigiano, calamari, carciofi e pomodorini, zuppa di mare calda, crostone alla

Per info e prenotazioni:

Ristorante "Giuliani"

Via Roma, 7

CHIESINA UZZANESE (PT)

telefono 0572.411644

Osteria del Buongustaio

Passione culinaria e tradizione toscana per il menù delle feste

La passione culinaria di Rocco e Michela, titolari dell'Osteria del Buongustaio, si sprigiona ancora di più nel periodo delle feste, con questo menù appetitoso di pesce e carne frutto di un'interpretazione originale della tradizione toscana. E ricorda, all'Osteria del Buongustaio il cenone di fine anno è solo su prenotazione.

Menù di Natale

Antipasti: Calamaro ripieno con crema di ceci, insalatina di mare, prosciutto dolce, crostini toscani

Primi Piatti: Maccheroni al tartufo e porcini

Secondo di carne: Noce di vitellina con patatine croccanti

Sorbetto di nostra produzione

Secondo di pesce: Gamberoni alla catalana

Dessert: Dolce all'amaretto

Vino della Fattoria bianco e rosso, acqua naturale e frizzante, spumante, caffè, grappa e limoncello



Euro 45,00

Osteria del Buongustaio
Via Bruceto, 106
MARGINE COPERTA
MASSA E COZZILE (PT)
telefono 0572.70209



Cenone dell'Ultimo dell'Anno su prenotazione



Ristorante "Il Goraiolo"

Per fare festa nel cuore della montagna pistoiese

Gentilezza, simpatia e la classica cucina toscana per festeggiare Natale e Capodanno nel cuore della montagna pistoiese, insieme alla famiglia Bandini, storici gestori del Ristorante il "Goraiolo".

Menù di Natale

Antipasto tipico del Goraiolo

Primi: Cannelloni al forno, tortelli alla boscaiola, penne alla Goraiolo.

Secondi: Cappone e bollito misto con verdure, girarrosto con patate al forno, cinghiale alla maremmana

Dessert: Tiramisù
Acqua e Vino, Caffè
Euro 37,00

E per il **Cenone di Capodanno 2011**, ricorda al Ristorante "Il Goraiolo" menù **alla carta** con musica e tanto divertimento in un'atmosfera serena e familiare.

Per info e prenotazioni:

Ristorante "Il Goraiolo"

Via Mammianese, 40

MARLIANA (Pistoia)

Telefono 0572.66279

RISTORANTE

Il Goraiolo

di Bandini Guglielmo e Bandini Ivano s.n.c.



Trattoria "Lo Storno"

La creatività dei sapori d'autunno

Alla Trattoria "Lo Storno" nuovi menù d'autunno, per esaltare con creatività i sapori stagionali, offrendo sempre una gustosa doppia scelta: mare o terra. Matteo e Simone ogni volta superano se stessi per offrire a tutti i clienti la sana gioia del mangiar bene. Vediamo insieme, allora, quello che bolle...in pentola!

Menù di terra

Antipasti: Foglia di bietola con ricotta e spinaci gratinata, antipasto dello storno, ovvero salame al Brunello di Montalcino, prosciutto toscano DOP, mortadella di cinghiale, frittata al forno, rigatino steso e crostino di polenta frita con fantasia del cuoco, timballo di melanzana alla parmigiana, carpaccio d'arista marinato con insalata di carciofi freschi, crespelle calde al purè verde con pomodoro secco e acciuga, tris di crostini con fagioli all'uccelletta, fegatini di pollo, salsa al parmigiano e aceto balsamico

Primi piatti: Zuppa di porri con pane tostato alla salvia, farinata con cavolo nero della vera ricetta toscana, pasta e fagioli, gnocchi alle castagne con ragù di cinghiale alla birra, risotto ai carciofi freschi e pecorino toscano, fiocchetti ripieni di manzo saltati in padella con pancetta e parmigiano, pici senesi al ragù bianco di cinta senese, panzarotti gratinati alle verdure e radicchio trevisano

Secondi piatti: Capriolo al cioccolato e ribes, gran fritto alla Toscana, controfiletto di manzo ai carciofi con riduzione di Trebbiano e bacche di ginepro e timo, tagliata di cinta senese con valeriana e parmigiano, cosci di coniglio in carpione, trippa in bianco con porri, patate e olive, spiedini di vitella alla frutta con fuagrà, bistecca alla fiorentina.

Contorni: Verdure grigliate, insalata mista, fagioli all'olio, rape e spinaci

Menù di mare

Antipasti: Salmone alla lappone con insalatina e agrumi, insalata di mare caldo con ceci, mousse di nasello e aneto

Primi piatti: Spaghetti all'astice con pomodori verdi e mandorle sfilettate, strigoli alle vongole e melograno

Secondi piatti: Filetto di gallinella in inzimino d'ortica, totani all'elbana con castagne e semi di papavero.

E se questo è il menù d'Autunno....immaginiamoci cosa potrà succedere alla Trattoria "Lo Storno" per Natale e Capodanno!!!

Per info e prenotazioni:

Trattoria "Lo Storno"

Via del Lastrone, 8 – Pistoia

Telefono 0573.26193



Ristorante Pizzeria "El Gatto"

Per un Natale e un Capodanno da ricordare

Massimo, Gabriella e la figlia Debora, vi aspettano nel ristorante pizzeria "El Gatto" per festeggiare insieme un Natale e un Capodanno da ricordare!

Menù di Natale

Antipasto: Salumi con crostini, calamari alla Buongustaia

Primi: Paccheri con salsiccia e funghi, sombrero di mare fatti in casa

Secondi: Cappone bollito in salsa verde, fritto di orto e mare, filetto di maiale in crosta di pane, patate novelle al Forno

Dessert: Ananas con frutta, dolce di Natale con crema

Vino Rosso, Vino Bianco, Spumante, Caffè
Euro 38,00

Menù Cenone di Capodanno

Antipasto di Terra, gamberetti con fagioli cannellini

Primi: Pezzole della nonna fatti in casa, risotto alla zucca, schiaffoni ai frutti di mare

Secondi: Scampi gratinati con sformato di verdure, brasato al Chianti con purea di patate, cotechino e lenticchie

Dessert: Uva del buon auspicio, dolce dell'Anno Nuovo

Vino Rosso, Vino Bianco, Spumante, Caffè
Euro 55,00



Per info e prenotazioni:

Ristorante Pizzeria "El Gatto"

Largo La Pira, 1 – Traversagna MASSA E COZZILE (PT)
telefono 0572.74520 – cellulare 388.6537837

Trattoria "Bellavista"

Pranzo di Natale 2011: semplicità e genuinità dei sapori toscani

Alla Trattoria "Bellavista" anche il pranzo di Natale 2011 è all'insegna della genuinità e della sana valorizzazione dei sapori toscani. Scopriamo insieme, allora, cosa ci riserva lo staff del locale nel giorno di festa per eccellenza!

Menù di Natale

Antipasto di salumi misti e crostini toscani

Primi: Lasagne al forno, risotto ai funghi porcini

Secondi: Bollito di manzo e cotechino con salsa verde e cipolline rosse, cosciotto di maiale al forno con pisellini primavera

Dessert: Macedonia di frutta fresca con gelato, pandoro e panettone di Natale

Vino Rosso Santandrea, Spumante Dolce o Secco, Caffè
Euro 33,00

Per info e prenotazioni:

Trattoria "Bellavista"

Via Livornese BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)

Telefono 0572.33053

Chiuso il mercoledì



Ristorante Pizzeria "Mago Bago"

*Per un Natale e un Capodanno,
assolutamente indimenticabili*

Carminè e Giovanni, i vulcanici fratelli che da diversi anni gestiscono il ristorante pizzeria "Mago Bago", hanno accuratamente scelto per voi i menù delle feste, per rendere Natale e Capodanno, come ogni giorno dell'anno, assolutamente indimenticabili.

Pranzo di Natale

Aperitivo

Antipasto: Prosciutto, salame, mozzarella di bufala, bruschette e crostini, torta salata, insalata di mare con farro e verdure.

Tris di primi: Crepes alla Fiorentina, pendette speck e pesto di rucola, risotto ai frutti di mare

Secondi piatti: Filetto d'orata con insalata mista, roast-beef all'inglese e arrostito di cinta agli aromi, spinaci salati e patate arrosto

Tronchetto della Tradizione
Acqua, vino e caffè
Euro 35,00

Cenone di San Silvestro 2011

Aperitivo

Antipasto: Sfogliatine alla valdostana, prosciutto di parma, insalatina di mare caldo

Primi piatti: Girasoli al branzino con salsa vegetariana, risotto zafferano, salsiccia e provola

Secondi piatti: Gamberoni in guazzetto con patate macò, sorbetto, medaglioni di vitello al pepe tricolore con lenticchie

Dessert

Acqua, vino, spumante e caffè
Euro 65,00

E per movimentare al punto giusto



la serata, musica dal vivo con Federico e Christian

Presenta il tagliandino sottostante compilato in ogni sua parte e il mercoledì sera, al Mago Bago, mangi gratis!!!

Ristorante Pizzeria "Mago Bago"

Nome e Cognome _____

Numero di telefono _____

Tagliando valevole per UNA cena gratis il mercoledì

Per info e prenotazioni:
**Ristorante Pizzeria
"Mago Bago"**
Via Gusci, 1- Loc. Pittini
BORGO A BUGGIANO (PT)
Telefono: 0572.33102



Il caffè Wengè a Capodanno suona dal vivo...

...e suona in Bretagne

San Malò è in Bretagne ed è considerata una della città più suggestive del mondo, dove artisti, ma soprattutto musicisti, fanno tappa in questo luogo per trovare l'ispirazione e farsi suggerire le note dall'anima, che in questi luoghi vibra come non mai. Si mangiano le crudité, e si beve un ottimo bianco.... Filippo Conforti e Giuliano Grosso, ti aspettano nella Bretagne del loro originale Ristorante Pizzeria Wengè per poter brindare con loro l'arrivo del 2012 con della buon musica, un ottimo bianco, ed un menù alla carta che profuma di Bretagne e Normandia ma anche d'Italia per l'ottima pizza.

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

Caffè Wengè

Per info e prenotazioni:

Caffè Wengè

Via Salvo d'Acquisto, 53
ALBERGHI DI PESCIA (Pistoia)
Tel. 0572.444890



Ristorante Pizzeria "Il Maestrale"

Feste natalizie destinazione Sardegna

Anche in queste feste natalizie le intraprendenti sorelle, Patrizia e Gabriella, ti offrono l'opportunità di gustare la cultura e la tradizione sarda con menù talmente speciali da farti partire...destinazione Sardegna!!!

Pranzo di Natale

Aperitivo di benvenuto

Antipasti: Gran tagliere di affettati della casa con verdure grigliate, insalatina di seppie con carciofi

Primi: Gnocchetti sardi al sugo di cinghiale, maccheroni ai polpi

Secondi: Stufato di manzo al Cannonau accompagnato da patate sabbiose, filetto di pescatrice al pepe rosa con spinaci

Dolce natalizio

Verranno serviti vini bianchi e rossi della casa, acqua minerale e caffè

Euro 35,00

Menù di Capodanno 2011

Antipasto: Affettati misti della casa (salsiccia, fustella, pancetta di maiale, guanciale), sfogliata calda al pecorino, tris di carpaccio (orata, tonno, spada)

Primo piatto: Ravioli di patate al profumo di menta in salsa di porcini, risotto agli scampi e champagne

Secondo piatto: Maialetto sardo allo spiedo, verdure

in pinzimonio, patate al forno, gamberoni alla griglia

Dolce di fine anno

Dopo la mezzanotte assaggio di cotechino con lenticchie

Vino rosso, vino bianco, spumante, acqua e caffè

...musica dal vivo e tanto divertimento!!!

Euro 60,00

Per info e prenotazioni:

Ricorda, inoltre, che il Ristorante Pizzeria "Maestrale", organizza nel periodo natalizio, anche **cene aziendali** con prezzi speciali comprensivi di dolce, bevande e caffè: **menù toscano € 25,00, menù sardo € 28,00, menù di pesce € 30,00**. Da **gennaio 2012**, poi, tornano le famose **cene sarde** ogni ultimo venerdì del mese.

Ristorante Pizzeria

"Il Maestrale"

Via Vecchia Camporcioni, 3 PONTE BUGGIANESE (PT)

Telefono 0572.636399 366.3304103



Circolo A.I.C.S. "La Pentolaccia da Rodrigo"

Per festeggiare in un locale dal gusto originale

La creatività di Rodrigo e di tutto lo staff della Pentolaccia si sbizzarrisce in queste feste di fine anno per offrire a tutti, come nella migliore tradizione del locale, un arcobaleno inconsueto di colori e sapori.

Pranzo di Natale

Antipasto: Verza ripiena, mini-tigelle allo zafferano, tortino funghi porcini e patate in crosta

Primo piatto: Lasagne al ragù di cappone, gnudi pecorino e spinaci al burro di timo

Secondo piatto: Coniglio al cartoccio, brasato al Barolo con polenta

Dessert: Stella di Natale

Vino Morellino di Scansano, Spumante dolce/secco, acqua, caffè e coperto inclusi

€ 35,00

Menù di Capodanno

Antipasto: Involtini di pesce spada, cannolicchi gratinati, polpette nasello e finocchietto selvatico

Primo piatto: Gnocchetti ai crostacei del Mediterraneo, crespelle alle triglie aromatizzate

Secondo piatto: Rombo in squama di patate

Dolce e Frutta: Soufflè al cioccolato bianco con crema

al Baileys, uva

Vini Pinot e Chardonnay, Spumante, acqua, caffè e coperto inclusi

€ 40,00



Per info e prenotazioni:

Circolo A.I.C.S.

"La Pentolaccia"

Via del Porrione, 117/119

Loc. Albinatico

PONTE BUGGIANESE (PT)

Rodrigo 340.0662553

Pietro 345.5985580

Ristorante La Macchia Antonini

Le feste di Natale e Capodanno dai sapori autentici

Immersa in una meravigliosa faggeta la storica trattoria "La Macchia Antonini", gestita da 25 anni dalla famiglia Iannunzio, presenta menù dai sapori autentici della tradizione toscana, all'interno di un ambiente suggestivo e incantato.

Menù di Natale

Antipasto: Salumi misti di cinta senese con polenta frita e funghi sottolio

Primi: Tortellini in brodo di cappone, maccheroni spianati al ragù di cinghiale

Secondi: Bollito misto con mostarda di frutta e salsa verde, carrè di cinta arrosto alle castagne accompagnato da patate alla ghiotta

Dessert: Dolce natalizio

Acqua, Vino, Spumante, Caffè

Euro 30,00

Menù di San Silvestro

Aperitivo del Benvenuto

Antipasti: Prosciutto DOP Valdichiana, salame di cinta senese, formaggio di grotta, crostini misti toscani

Primi: Polenta ai funghi porcini, maccheroni al ragù di chinina, trofie al capriolo

Secondi: Coniglio ripieno, coscio di vitella alla fiamma,



cinghiale in salmì

Contorni: Patate alla ghiotta, fagioli al fiasco
Zampone e Lenticchie

Dessert: Dolce di fine anno

Acqua, Vino, Spumante, Caffè

Euro 43,00

E POI...SI BALLA!!!

Per info e prenotazioni:

Trattoria "La Macchia Antonini"

Via Pesciatina, 58 – Loc. Macchia Antonini (PT)

Telefono 0573.628070 – 0573.628064

www.macchiaantonini.it – info@macchiaantonini.it



Il 09 dicembre serata speciale
con menù di cacciagione e
degustazione di vini Frescobaldi.

Euro 35,00

Trattoria Pizzeria "da Nerone"

La quintessenza delle feste natalizie

Un Natale e un Capodanno con i fiocchi alla Trattoria Pizzeria "da Nerone" con i piatti della cucina tradizionale che interpretano a meraviglia la quintessenza delle feste natalizie.

Menù di Natale 2011

Antipasto: Selezione di affettati misti, crostini toscani

Primi: Risotto ai funghi porcini, festonati alla Nerone

Secondi: Vitella al forno con funghi trifolati, tagliata con rucola

Dessert: Dolce natalizio farcito

Vini: Cantina Wandanna Montecarlo, Spumanti Cantine Lunae

€ 39,00

San Silvestro 2011

Antipasto: Selezione di affettati e crostini misti, insalata di mare caldo e zuppetta di pesce

Primi: Festonati alla Nerone, ravioli di seppia con pomodoro piccante

Secondi: Filetto di branzino e verdure, tagliata al pepe

Dessert

Vini: Cantina Wandanna Montecarlo, Spumanti Cantine Lunae

€ 50,00

Per info e prenotazioni:

Trattoria Pizzeria "DA NERONE"

Via Mammianese n. 153
PIETRABUONA - PESCIA (Pistoia)

Telefono 0572.408144



Ristorante Pizzeria "La Magione"

Natale e San Silvestro nella splendida cornice di Serravalle

Ecco le proposte di Maurizio Rinaldi, gestore del Ristorante "La Magione", per il Pranzo di Natale e il Cenone di San Silvestro 2011, come al solito all'insegna della tradizione e dell'innovazione.

Pranzo di Natale

Antipasto: Affettato nobile toscano, prosciutto crudo, salame, pancetta, crostino di Carne, polenta con Funghi Porcini, insalata di Mare Caldo, volauvant con vellutata alla viareggina

Primo piatto: Crespelle alla fiorentina, gnocchetti gamberetti e zucchine

Secondo piatto: Gamberoni al guazzetto con sformato di spinaci, sorbetto al limone, tagliata di manzo alla Robespierre

Contorno: Patate rosolate

Dolce della Tradizione, Vino Rosso Chianti Agricola Casalvento, Vino Bianco Agricola Casalvento, Acqua, Spumante, Caffè.

€ 35,00

Cenone di San Silvestro 2011

Antipasto: Prosciutto crudo, capocollo, salame milanese, crostino toscano, sfogliatine ripiene, crostino ai funghi porcini. Trittico di mare: farro con gamberetti, mousse di nasello, capasanta gratinata allo zafferano

Primo piatto: Ravioli ai funghi porcini, crespelline di mare con vellutata di zucchine

Secondo piatto: Filetto di orata alla vernaccia, sorbetto al limone, filetto di manzo alla griglia su letto di rucola accompagnato con verdure grigliate.

Ananas in barchetta, tronco fine anno, vino rosso Chianti Agricola Casalvento, vino bianco Agricola Casalvento, acqua, caffè.

€ 65,00

... e dopo il botto inizia il divertimento con la musica dal vivo!

Per info e prenotazioni:

**Albergo Ristorante Pizzeria
"L'Antica Magione"**

Via Perticaia, 35 - SERRAVALLE PISTOIESE (PT)

Telefono 0573.518066 Fax 0573.1940475

www.lamagione.it info@lamagione.it



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

La Macelleria "da Antonella"

...mette il vestito delle feste

Nel cuore di Borgo a Buggiano, la Macelleria Antonella, splende di luce viva.

Addobbata a festa per entrare nella tradizione natalizia spalanca i sapori della tradizione toscana: capponi, agnelli, farraone nostrali, cotechini, culatelli, prosciutti, salami di grande qualità, ed il mitico baccalà di San Pietro.



Nell'offrire un servizio ed una qualità sempre migliore, Antonella e Claudio, augurano a tutti un Buon Natale ed un felice 2012.

Macelleria "Da Antonella"
Via Roma, 5 BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.32125



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
30 secondi

Gelateria Ultimo kilometro e il Bavarone di Natale

*Paolo Fornaciari si scopre artista
del dolce più originale delle feste*

Paolo Fornaciari, oltre ad essere il bravo gelataio che tutti conosciamo, per queste feste natalizie ci ha mostrato il suo lato artistico, recitandoci la poesia di questo spettacolare dolce da lui creato: "IL BAVARONE DI NATALE". Solo ad ascoltarlo ci è venuta l'acquolina in bocca!



Dice Paolo: "Il Bavarone di Natale è un semifreddo a forma di panettone farcito appunto con Bavarese alla crema e cioccolato, con soffici strati di panettone o pandoro, che si alternano al semifreddo crema cioccolato, spalmato come neve, tra montagnole di cioccolato fondente tuffato nel cioccolato bianco. Per finire riccioli di cioccolata tra gli stivali di babbo Natale, sul tetto del bavarone"

Un dolce così occorre prenotarlo. Telefona a Paolo e il tuo Natale sarà più dolce che mai!

Via Pistoiese, 108/G
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.773245

RISTORANTE BLUES

Menu turistico pranzo o cena
a 15,00 euro

PRIMO

*Pasta al Sugo
Minestrone di verdure
Pomodoro e Basilico
Aglio e Olio
Arrabbiata*

SECONDO

*Grigliata Carne Mista
Spiedini di Carne*

VINO

¼ litro Chianti Montalbano

ACQUA

1 Litro Naturale o Gassata



Inoltre, Pranzo e Cena alla Carta
Collegamento Internet **WI-FI** Gratuito
Venerdì, Sabato e Domenica PIANO BAR

RISTORANTE BLUES

Interno hotel lombardia

Viale Manzoni, 9 MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono e fax 0572.767658
e-mail: info@hotellombardiamontecatini.it

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
20 secondi

Il dolce forno di Santa Maria di Buggiano

Alberto e Simona ci preparano i befanotti..

La bella e allegra Simona, nel suo dolce forno, si dà un gran da fare, per farci passare un bel Natale.

Oltre al buon pane, alle moltitudini di schiacciate giornaliere, all'ottima schiacciata ai multicereali del sabato, alle pizze, al buccellato del mercoledì, ai dolci e dolcetti... Alberto il mastro fornaio dall'otto dicembre mette in scena Panettoni, Pan forte e befanotti.

La dolce tradizione toscana è in tavola.



I fornai Alberto e Gino, l'eccezionale Simona, Manila e l'ex bravo calciatore Gianfranco augurano un felice Natale ed un buon 2012.

via Petrarca 3/5 BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.32643



tempo di lettura:
30 secondi

Macelleria Moschini, 40 anni e non sentirli

Una tradizione di sapori che si tramanda

La Macelleria Moschini ha 40 anni e non li sente, e lo dimostrano Moschini Adriano insieme alla moglie Rina che hanno dato vita a questa storica macelleria. Macelleria di tradizione che vanta esperienza anche nella macellazione. Chi meglio



di loro sa scegliere le carni migliori? Ora il figlio Daniele, che in questa macelleria è nato e cresciuto, gestisce in prima persona questo scrigno di sapori che si esaltano con la salciccia, la coppa, i mallegati, i prosciutti, ed ovviamente l'intramontabile bistecca. La moglie di Daniele, Laura, e l'aiutante Didi, sono i validi sostegni del grande lavoro che ogni giorno, con passione e professionalità, viene svolto nella loro attività. Macelleria Moschini, una tradizione di sapori che si tramanda, vi attende in queste feste anche per proporvi splendide e invitanti ceste natalizie con prodotti genuini di propria produzione. Macelleria Moschini: un Natale all'insegna della tradizione toscana.

Macelleria Moschini
Via Provinciale
Lucchese, 172
UZZANO (Pistoia)
telefono 0572.451057



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Azienda Bioagricola "I Taufi"

*Segue il corso della natura per darti
prodotti biologici di alta qualità*



Foto di Paolo Grazzini www.vogliaunafoto.it - Cutigliano (PT)

Sarà l'amore verso la terra dove sono nati o ancora la voglia di mantenere intatte le tradizioni che fanno dell'azienda agricola "I Taufi", nata nel 1994, una realtà di eccellenza nella produzione biologica. Una grande passione che significa rispetto della natura e che si esprime nell'attesa trepidante che questa dia i suoi frutti.

Valter Nesti e Daniela Pagliai ci sono riusciti.

Le loro mucche sono all'alpeggio a 1700 mt da maggio a dicembre in località Taufi (zona cima Taufi) sul nostro Appennino, nel comune di Cutigliano. La loro alimentazione è esclusivamente fatta di quello che la natura offre e ciò significa che il sapore varia con le stagioni: all'alpeggio mangiano erbe molto saporite ed aromatizzate, più grasse, mentre in inverno sono a dimora fissa a Serrettone, in località Melo, e vengono alimentati con il fieno tagliato direttamente e messo da

parte durante tutta l'estate.

Il formaggio è prodotto tutto "a latte crudo", una specialità della Montagna Pistoiese. Il loro latte è batteriologicamente e biologicamente di qualità; dopo aver appreso i segreti dai nonni coniugandoli alle tecniche più moderne provvedono direttamente alla mungitura ed eseguono la lavorazione nel loro caseificio, garantendo sapori tradizionali ed unici, uniti ad alti standard qualitativi. Ciò significa portare tutti i giorni il latte dalla località Taufi (1700mt slm) alla località Melo (1070mt slm) dove avviene la lavorazione.

Caciotta fresca, caciotta speziata, caciotta al rosmarino, ricotta, yogurt naturale e ai frutti di bosco, e poi il burro, squisito e dal sapore antico e in certi periodi dell'anno, la mozzarella.

L'azienda alleva capi da carne e su prenotazione fornisce carne di manzo in vari tagli già pronta per il consumo. Allevano tradizionalmente polli e galline a terra, con granaglie biologiche e quanto trovano in natura. Nel periodo estivo sono disponibili su ordinazione capi spennati e pronti per il consumo. E poi prelibate e freschissime uova delle loro galline.

Tutto l'anno, allevano anche conigli che, sempre su ordinazione, possono essere acquistati pronti per il consumo.

Da segnalare le patate biologiche ed il gelato fatto con il loro latte, uno spettacolo di gusto.

Il loro lavoro è immenso, e solo l'amore nel mantenere queste tradizioni dà loro la forza di continuare.

Assaggiare le loro prelibatezze è anche comodo, perché ricordate che due volte la settimana sono nella zona di Pistoia, Firenze e nella Valdinievole per le consegne. Quindi questi prodotti li portano a casa, oppure li spediscono e ovviamente



Foto di Paolo Grazzini www.vogliaunafoto.it - Cutigliano (PT)

si possono acquistare direttamente al Melo dove avviene la produzione.

L'azienda agricola durante il periodo estivo è anche agriturismo: in località i Taufi, adiacente alla residenza estiva della famiglia Nesti, hanno ricavato un bellissimo alloggio. Per vivere una vacanza davvero unica in una vera azienda agrituristica. Azienda Bioagricola "I Taufi", perché dall'amore e dalla passione per la terra nascono solo grandi risultati.



Azienda
Bioagricola
i TAUFI

Caseificio: Loc. la Casa Cerrettone
MELO DI CUTIGLIANO (Pistoia)

Tel 347.3581165

www.itaufi.it

agriturismoitaufi@alice.it

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
20 secondi

Alimentari D.O.C.

*Il pane di Malocchio, dice Luca,
fa correr più forte!*

Luca, il forte Podista e la bella moglie Simonetta, con tanta allegria e una buona dose di coraggio dal settembre scorso hanno deciso di rimettere a lustro un alimentari storico che esiste da 40 anni in Via Bruceto a Massa e Cozzile. Il nome Alimentari D.O.C., che sta per Denominazione di



Origine Controllata, sottolinea proprio l'impegno che Luca e Simonetta infondono nella continua ricerca di prodotti di qualità.

Da segnalare il superbo pane cotto a legna di Malocchio... ovviamente per averlo non si può improvvisare, meglio prenotare. Dice Luca che fa correre più forte...

I salumi provengono rigorosamente da Parma, il parmigiano è quello stagionato 36 mesi, la frutta e la verdura è quella dei contadini locali che collaborano da 40 anni con questo alimentari. E poi hanno la pasta Cocco, una delle migliori in Italia. Insomma Alimentari D.O.C. è la tradizione che si rinnova, l'esperienza e la dinamicità al servizio della qualità!

Alimentari D.O.C.
di Luca Silvestri
Via Bruceto, 43/D
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.73411



Massimiliano e le ceste natalizie

*Tu decidi il prezzo
lui ti fa la cesta*

Nel mese di dicembre Massimiliano e la commessa Manuela pensano ai tuoi regali di Natale, i loro consigli sono raccolti nelle belle **ceste natalizie**, ricche di frutta fresca, legumi e altro ancora... per un regalo originale e sicuramente salutare.

La particolarità?
È che **TU DECIDI IL PREZZO,
LUI TI FA LA CESTA.**

L'Ortolano via Cavour, 142
CHIESINA UZZANESE
(Pistoia)
telefono 335.5684928



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
20 secondi

Macelleria da Giacomo

*Morena e le sue succulenti...
ceste Natalizie*



L'essenza della toscana coniugata con un'insanabile gioia di vivere. Ecco perché **Giacomo** è diventato un indiscusso punto di riferimento per gli amanti della **carne**: perché è buono e forte, come i suoi insaccati. Ed è **divertente e genuino**.

La sua macelleria è un vero tempio della tradizione: nel periodo Natalizio Giacomo da il meglio di sé, la sua macelleria pullula di squisitezze, prosciutti, salicce,



insaccati di ogni tipo riempiono questa succulenta macelleria e poi la protagonista diventa la moglie Morena che si sbizzarrisce nella fantasia di mille e una ceste Natalizie

Macelleria
"Da Giacomo"
Via della Repubblica, 70
MONSUMMANO
TERME (Pistoia)
telefono 0572.953849
info@macelleriadagiacomo.com



Pasticceria Riccomi **un dolce punto** **d'incontro per** **la Valdinievole**

Panettoni e Pandori confezionati con eleganza e artigianalmente prodotti dai maestri pasticceri Graziano e Federico.

Graziano, Mirella, Federico e Daniela augurano a tutti un Buon Natale e un felice 2012.



Pasticceria Riccomi
Via Francesca
Vecchia, 34
SANTA LUCIA
DI UZZANO
(Pistoia)
tel. 0572451043

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
20 secondi

Le Feste alla Primizia

Il clima natalizio che sa di buono e nuovo



La primizia, nel nuovo bel negozio di Santa Lucia, prepara bellissime ceste Natalizie, e lo fa con la solita attenzione che da sempre Carmine, Antonio e Cristina scelgono di mettere al servizio di tutti.

Un negozio nuovo per il nuovo anno, con ancora più voglia di offrire un servizio davvero migliore.

Un negozio nuovo dal quale tutti de "La Primizia" augurano di cuore un felice Natale ed un buon 2012.



Via Provinciale
Lucchese, 284
SANTA LUCIA UZZANO
(Pistoia)
telefono 0572.452260



tempo di lettura:
30 secondi

Il lardo è di Colonnata

Alla "Stazione" della signora Bruna per Natale trovi un regalo di genuina bontà

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. Eb-



bene, 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.

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

Se hai un amico "buongustaio" **PER NATALE** regalagli questo Lardo, e lo commuoverai. Telefona a Bruna lei te lo spedisce direttamente a casa, oppure vai sul sito ed effettua l'ordine www.lardo-stazione.com.

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

Macelleria Papini Angelo di Pieve a Nievole

*La macelleria che cucina per te....
anche a Natale*



La passione per la cucina la noti immediatamente appena entri nella bella Macelleria di Papini Angelo: su di un piedistallo, infatti, spicca e riluce il libro di ricette scritto proprio dalla signora Patrizia Bechini, moglie di Angelo. E per il periodo natalizio questa voglia di cose buone, fatte con arte e nel rispetto della tradizione, brilla ancora più forte. Ed ecco allora tra la bella carne esposta, oltre al mallegato e la coppa

trovi piatti pronti da cucinare anche per il giorno di Natale: classici ragù, cappone, coniglio e faraona ripieni, maiale e agnello. Come sempre Patrizia e Angelo ti danno il tempo e qualche consiglio per la cottura, e a te non rimane che mettere il tutto sul fuoco per poi assaporare il gusto e la qualità di queste specialità. E poi come non parlare della Fiorentina che è di casa in questa macelleria, insieme a salumi di alta qualità come i Prosciutti di Pratomagno, di Sant'Ilario, di Cinta senese e del Borgo.



Via

Allora, cosa aspetti? Alla Macelleria Papini trovi tante soluzioni per la tavola delle feste e con le ceste natalizie frutto dell'a fantasia di Patrizia puoi anche preparare regali curiosi e stuzzicanti, in grado di accontentare tutti i palati.

Macelleria
Papini Angelo
Empolese, 52 PIEVE A NIEVOLE
(Pistoia)
telefono 0572.81452



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

Non solo Pane

Il forno di Buggiano, aperto la domenica tutto il giorno

Davide Lavorini è il **Mastro Fornaio** della bella compagnia di "NON SOLO PANE".

Davide da 20 anni sforna pagnotte, e come si suol dire, non solo quelle. Pizze, focacce, schiacciate, dolci, dolcetti, biscotti, panini....e chi più ne ha più ne metta.

Tutto questo è possibile anche grazie al valido contributo della super commessa Angela, della brava Fabiana, dell'aiuto fornaio Adriano e del pizzaiolo Rossano.



Pizza da asporto tutte le sere, fino alle 21, festivi inclusi. E alla domenica pane fresco per tutto il giorno.

Da questo mese poi, pane caldo anche il pomeriggio.

Non solo pane, è chiuso solo il lunedì.

Non Solo Pane
Via Circonvallazione, 4
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
Tel. 0572.32716

non solo pane

Lo staff augura Buone Feste!



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
25 secondi

Macelleria Papini, e la qualità è certezza.

*Roberto e Daniele ti preparano
anche le ceste natalizie*



Roberto Papini, macellaio dal 1964, gestisce, dal 1986, insieme al figlio Daniele questo scrigno di sapori a Pescia in Via Galeotti.

Cortesia e gentilezza si abbinano da sempre all'incessante ricerca della qualità per soddisfare le esigenze dei tanti clienti. Mallegato, coppa, salicce, rigatino, fegatelli, insaccati di produzione propria, faraone, polli e tacchini.

Macelleria Papini: la certezza della qualità e della genuinità



dei prodotti. Ed ora a Natale eccoli pronti per farti scegliere la cesta natalizia.

Macelleria Papini
Via Galeotti, 130 PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.47080



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

Il dolce forno di Montecatini *a Natale è ancora più dolce*

Stefano Pieretti, insieme al figlio Davide e alla moglie Annarita, dal 2005, delizia i Montecatinesi, con questo forno dai tanti sapori e le molte specialità.

Pizze farcite, schiacciate con l'uva, grissini ai multicereali, e tanti dolci che Annarita sforna continuamente, insieme a pasticceria fresca, secca e torte di compleanno, poi ora è il momento del buon castagnaccio.

Orario di apertura: dal martedì al sabato dalle 07.30 alle 13.30 e il pomeriggio dalle 18.30 alle 20.30. Il forno è aperto anche la domenica mattina dalle 07.30 alle 13.30 per gustare sempre pane e schiacciata fresca.

Ora per Natale il dolce forno apre il suo ventaglio di dolci, e nell'augurare a tutti Buone feste prepara i panettoni, i pandori ed un bellissimo e buonissimo... tronchetto di Natale

Dolce Forno di Pieretti Stefano
Via Pietro Mascagni, 77 MONTECATINI TERME
Telefono 0572.773000



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
50 secondi

Antica Macelleria MD Mario Desideri

La bistecca degli sportivi

Macelleria storica, la più antica della Valdinievole, fondata, pensate, ben oltre 150 anni fa da Rinaldo Desideri, bisnonno degli attuali proprietari. Nello stesso locale, dove ancora oggi viene portata avanti l'attività, si macellava, poi fu la volta del nonno Mario Desideri, da cui il nome della macelleria, del babbo Roberto, e ora della nuova generazione, i due simpatici fratelli Mario e Piero.

Mario e Piero hanno in comune, oltre all'amore per la carne



di qualità, un'altra grande passione: il ciclismo. Entri nel loro negozio e vedi tra prosciutti, i salami, i tanti cari ricordi di campioni del ciclismo. Di ieri e di oggi. Si dice che le loro bistecche abbiano contribuito ai loro buoni risultati.



Sono loro i fornitori ufficiali dei tanti campioni del ciclismo che abitano in zona. Oramai si è sparsa la voce.

La bistecca di Piero e Mario è la bistecca degli sportivi.
E per natale ecco pronto un regalo appetitoso e gustoso
Mario e Piero augurano a tutti un Buon Natale e un felice 2012. E agli amici ciclisti un anno ricco di successi.



MD

**ANTICA MACELLERIA
DESIDERI**

via Cavour 2
CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.489027

una mela al **me**se



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Terapia manuale del rachide dorsale, lombare, cervicale e trattamento cranio sacrale

*Il trattamento manuale
Cranio - Sacrale
(terza e ultima parte)*

Questo mese, con i nostri esperti massofisioterapisti, concludiamo il nostro appassionante discorso sulla terapia manuale del rachide cervicale-dorsale-lombare.

Il rachide dorsale e lombare - Il rachide dorsale e lombare è composto da 12 vertebre dorsali, 5 sacrali (fuse tra loro) e un numero che varia da 2 a 5 coccigee (anche queste fuse in unico osso). La schiena presenta delle curve che le conferiscono elasticità e resistenza, queste sono la lordosi cervicale



(ne abbiamo parlato nel precedente articolo), la cifosi dorsale, la lordosi lombare. Quindi alla lastra appare una "S".
Entriamo nel vivo del dolore e nei trattamenti:



Dolore dorsale o Dorsalgia - Il dolore della dorsalgia è interscapolare, cioè localizzato tra le due scapole e compreso tra il centro della schiena e il collo. Chi soffre di dorsalgia spesso lamenta di una lombalgia, una cervicalgia o una rachialgia diffusa. Spesso i medici imputano il dolore alla presenza di una contrattura, infatti la contrattura antalgica è una conseguenza del dolore alla spina dorsale e interscapolare, che limita a movimenti della spalla.

Dolore lombare o Lombalgia - Per lombalgia si intende il dolore lombare della parte bassa della schiena, una infiammazione della colonna vertebrale ma anche un disturbo muscolare legamentoso, discale ecc... Nella maggior parte dei casi la lombalgia è aspecifica, ovvero che gli esami di diagnostica e test ortopedici identificano la causa.

Il dolore lombare può essere acuto o cronico e di varie identità; il colpo della strega, lombalgia da sforzo, ipertrofia dei muscoli addominali e paravertebrali, posture scorrette, attività sportiva troppo intensa o vita troppo sedentaria. La lombalgia è una serie di sintomi che si originano dalla rachide nervosa di una o più vertebre lombari o sacrali e si presentano su tutto il nervo sciatico.

La sindrome del periforme di un muscolo sottile a forma triangolare può essere soggetta a fenomeni ipertrofici e di ingrandimento. La sua disfunzione può causare una ruotazione del bacino e avere fenomeni di infiammazione del nervo sciatico. I trattamenti da noi consigliati per queste patologie sono trattamenti decontratturanti e posturali, massaggi decontratturanti manuali o associati a trattamenti elettromedicali come Tens, e Tecarterapia per riequilibrare la persona. Si possono unire i trattamenti di tutta la colonna vertebrale, dal rachide

cervicale, dorsale, lombare e trattamento cranio-sacrale.



Studio di Massofisioterapia

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



tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

La tecnologia al servizio dei deboli di udito

L'apparecchio acustico come mezzo, e non più come fine

Proseguiamo il nostro viaggio alla scoperta della cura e dell'attenzione per il nostro udito pubblicando per intero l'articolo del nostro Tecnico Audioprotesista, dottor Ballerini, la cui prima parte è comparsa sul numero di novembre, questo per conseguire la maggior chiarezza possibile. La parola all'esperto:

Da quando, nel 1996, gli Audioprotesisti hanno potuto beneficiare dell'integrazione delle conoscenze acquisite con la potenza di calcolo dei computer, si è verificato un enorme progresso nel trattamento protesico della sordità.

Piccoli "miracoli" tecnologici sono oggi in grado di migliorare sensibilmente la qualità della vita a molte persone deboli di udito senza penalizzarle sul piano estetico.

Prima di quella data, il segnale sonoro dato dalla variazione di pressione delle molecole dell'aria veniva colto e trasdotto in segnale elettrico dall'apparecchio acustico. E come tale veniva modificato (amplificato, compresso, filtrato) per essere convogliato, tramite il ricevitore, all'orecchio della persona. Negli apparecchi acustici più evoluti era possibile intervenire sui controlli del dispositivo, tramite computer con programmi dedicati.

Con l'avvento del digitale su larga scala e della miniaturizzazione dei processori, è stato possibile pensare di poter gestire con maggiore precisione e soprattutto con obiettivi più rispondenti alle necessità il segnale sonoro in ingresso.

Grazie alla possibilità di trasformare il segnale analogico in informazioni numeriche elaborabili (digitale), sono stati studiati e messi a punto metodi sistematici di calcolo (algoritmi) in grado di rispondere meglio, se non risolvere, ad esigenze specifiche come la soppressione del feed-back (il fastidioso fischio dell'apparecchio), la comprensione della voce parlata in ambienti rumorosi, la riproduzione più naturale della voce (propria ed altrui), la possibilità di percepire suoni deboli senza che quelli forti siano fastidiosi.

In questi ultimi anni questi sistemi sono stati sempre più per-

fezionati e nuove tecnologie consentono di potersi confrontare con problematiche che presentano moltissime variabili e che richiedono conoscenze specifiche e grande attenzione ai piccoli dettagli. La "sfida" dei Centri di Ricerca è senz'altro quella di poter mettere a disposizione della Comunità prodotti sempre più evoluti in grado di replicare il comportamento del sistema uditivo umano.

Tra le tante tecnologie oggi disponibili ricordiamo quelle relative alla direzionalità, alla compressione dei suoni allineata alla voce, alla gestione del rumore, alla massimizzazione dell'informazione vocale, al mantenimento a fuoco delle conversazioni, all'interazione sinergica di due protesi che funzionano come sistema unico, alla gestione spaziale da entrambe le orecchie, alla gestione della elaborazione lineare...

Nel concetto di Intelligenza Artificiale (idea di poter rendere autonomo ed armonico il sistema avvicinandosi al comportamento dell'orecchio), ognuna di queste tecnologie risponde, interagendo con le altre, ad un sistema di orchestrazione più ampio che rappresenta l'approccio al problema messo a punto nelle varie esperienze di ricerca.

Ferme restando le differenze che caratterizzano le varie Aziende costruttrici e l'infinità dei modelli presenti sul mercato, la continua evoluzione tecnologica nel settore audioprotesico, ha prodotto e produrrà strumenti sempre più affidabili nella risoluzione dei problemi di udito.

D'altro canto, l'importanza della valorizzazione della situazione uditiva sul piano strettamente audiologico, delle componenti extra-uditiva e delle molte variabili che rendono unico ogni essere umano, suggeriscono di considerare l'apparecchio acustico un mezzo e non un fine. Non solo un oggetto da acquistare, ma uno strumento da usare al meglio per risolvere un problema.

Se è vero come è vero che la sensibilità uditiva è un importante fattore di salute, il Tecnico Audioprotesista, nel suo ruolo di professionista sanitario che fa da tramite tra la tecnologia e la persona, non può non ricordare che quando ci avviciniamo all'acquisto di un apparecchio acustico, stiamo facendo qualcosa di molto più importante: ci accingiamo ad intraprendere un percorso più o meno breve di riabilitazione uditiva.

Da qui la necessità, e naturalmente il diritto, per l'utente di rivolgersi a professionisti di fiducia per indagare sia sul piano medico (Otorino-Audiologo) che sul piano tecnico e riabilitativo (Audioprotesista) le caratteristiche della persona in relazione alla sua perdita uditiva.

Dr. Gilberto Ballerini
Tecnico Audioprotesista

AUDIOMEDICAL

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

uditovivo.com

www.uditovivo.com
info@uditovivo.com

PISTOIA Via Panciatichi, 16 - tel. 0573.30319
Recapiti per informazioni ed assistenza:

AGLIANA Farmacia S. Niccolò - via M. Magni, 118

BORGO A BUGGIANO Farmacia Carlini - via Roma, 38

MONSUMMANO Ambulatorio Misericordia - via Empolese, 74

MONTECATINI Ambulatorio Pubblico Soccorso - via Manin, 22

PESCIA Ambulatorio Pubblica Assistenza - p.zza XX Settembre, 12

QUARRATA Farmacia Chilleri - viale Montalbano, 228



tempo di lettura:
40 secondi

Pensieri ed Emozioni

Intelligenza emotiva e conseguenze sulla nostra società

Carissimi lettori, in questo numero Vi chiederò di pensare a come potrebbe **cambiare la nostra società** se la maggior parte di noi iniziasse a capire, a seminare e ad investire **sull'intelligenza emotiva**, su quella capacità di cui tanto Vi ho parlato nei miei articoli.

Come sarebbe allora in nostro mondo se ognuno di noi riuscisse a decifrare le emozioni che prova, a comprenderle, a non averne paura, a gestirle?

Sicuramente sarebbe un mondo migliore, un mondo in cui l'equilibrio e il benessere di un Paese non si misurerebbero attraverso "il conto in banca" o "il Prodotto Interno Lordo", ma valutando la **serenità delle persone**.

Io credo che la ricetta per cambiare *qualcosa* nel nostro modo di vivere sia proprio questa: educare **ad ascoltare** sé e gli altri, **educare al rispetto** delle **emozioni**, proprie e altrui.

Dovremmo insegnare tutto questo a tutte le persone, accompagnando ognuno nella propria crescita, cominciando dai bambini fin dalla scuola primaria, e arrivando anche alle persone in età della pensione, e oltre: sappiamo infatti che alcu-



ne **fasi di transizione della vita** sono difficili da gestire e possono portare come conseguenze il buono o il cattivo stato di salute.

Insomma, appurato scientificamente il collegamento tra i centri cerebrali che elaborano le emozioni e le difese immunitarie, **poco o niente si fa per il benessere psicologico dell'individuo**.

E' sempre più facile la "magica pillola" e, purtroppo, la medicina è ancora poco attenta all'emotività ed ai sentimenti del paziente, non comprendendo, giudicando o sminuendo **il malessere della persona**.

Dott.ssa Alice Calonaci – Psicologa
unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
40 secondi

Una guida pratica per star bene nelle feste

Come "limitare i danni" nei cenoni natalizi

Nel clima di festa che ci stiamo preparando a vivere può sembrare che non ci sia più spazio per tenere sotto controllo l'alimentazione, e con essa la salute. In realtà, non potendo e



non volendo ovviamente rinunciare ai **tradizionali cenoni** che accompagnano questo periodo, è possibile di certo "**limitare i danni**".

Tra le possibili strategie possiamo ad esempio tenere **sempre a portata di mano una porzione di verdura** di ogni tipo, cotta o cruda, che dovrebbe essere sempre assunta ad ogni pasto (o prima di iniziare il pranzo), ma che all'occorrenza diventa un ottimo spuntino, soprattutto

quando si fanno pranzi abbondanti, ma si è comunque abituati a fare merenda: una carota cruda o un finocchio sono certamente da preferire, anche rispetto a un frutto.

Inoltre, dato che spesso non è carino risparmiarsi sulle portate che vengono offerte, soprattutto quando siamo ospiti, possiamo però farlo su ciò che è superfluo e che possiamo ridurre, come **l'olio** per il condimento o come **un bicchiere di vino in meno**, o ancora diminuendo il **sale** che utilizziamo per condire le pietanze. Altrimenti possiamo anche decidere di utilizzare una minore porzione di **pane** o addirittura di evitarlo se nel pranzo è compreso anche il primo piatto. In più non dobbiamo mai dimenticare di svolgere **un'attività fisica**, anche moderata ma regolare, cioè fatta più di una volta nella settimana, che significa ad esempio camminare per circa mezz'ora così da smaltire il pasto abbondante o almeno scegliere le scale rispetto all'ascensore e spostarsi più spesso a piedi, meglio se all'aria aperta.

Dott.ssa Martina Danesi
Visita c/o Pubblica Assistenza AVIS di Buggiano
e c/o Ambulatorio in via Francesca Uggia, 334
a MONSUMMANO TERME
telefono 327.2083769
unamelaalmese@quellochece.com



Idee regalo

Simpatiche. Utili.
Intelligenti.



In 20 anni di attività a Montecatini abbiamo proposto tante idee regalo che vi permettono di uscire dalla massa e che fanno del vostro dono natalizio un affettuoso pensiero simpatico, ma soprattutto utile.

Musicalmente

E' la vera novità di quest' anno, un cuscino che ti permette di ascoltare musica nei momenti di relax senza il fastidio di cuffie o auricolari

Piumini danesi

Un regalo prestigioso per chi ama solo oggetti di qualità esclusiva, piumini con garanzia di 10 anni proposti anche nella variante Fashion Plaid.

Poltrone relax

Finalmente l'arredamento al servizio del comfort. Relax di alto livello proprio a casa vostra.

Seduta per PC

Regalate la vera attenzione alla salute dei vostri cari: un cuscino piacevolissimo che crea una postazione PC sana e corretta.

Guanciale cervicale

Un regalo di sicuro risultato, il guanciale che aiuta il riposo corretto del collo

Cervicale da viaggio

Un ottimo sistema per affrontare un lungo viaggio.

Casa del Materasso



via Adua 7, Montecatini Terme. Telefono 0572.767778 www.casamaterasso.it www.casadelmaterasso.com



tempo di lettura:
45 secondi

I comportamenti vocali raccomandati

Divieti e consigli per la cura della nostra voce

Per concludere il nostro percorso sull'uso della voce, ritengo importante sottolineare che eliminare dalla quotidianità alcuni comportamenti errati non significa necessariamente sottoporsi a rinunce, bensì scoprire delle alternative. Ecco alcuni atteggiamenti da evitare:

- parlare con intensità elevata e non parlare in ambienti rumorosi, troppo grandi o con acustica difettosa;
- parlare durante o subito dopo lo sforzo fisico;
- le prolungate emissioni sussurrate o bisbigliate;
- le forti risate;
- imitazioni e le caricature vocali;
- raschiamenti di gola e tosse stizzosa, nel caso di estrema necessità farli in modo moderato e meno frequentemente possibile;
- discussioni animate e gli urli;
- lunghe conversazioni telefoniche;
- il canto in particolari situazioni.

Detto ciò, eccoci ai consigli:

- respirare a bocca chiusa; pertanto è indispensabile curare ed eliminare tutti i disturbi delle cavità nasali;
- non pressare la voce all'inizio della frase e fare attenzione a non rimanere senza fiato alla fine;
- riguardarsi dai raffreddamenti e dai cambiamenti bruschi di temperatura;
- curare il grado di umidità e di temperatura degli ambienti;
- consultare lo specialista (il Foniatra) se l'alterazione perdura per oltre 10 giorni;
- evitare di indossare pantaloni troppo stretti, cinture troppo alte a livello delle costole fluttuanti, che impediscono il buon funzionamento degli organi respiratori;
- regolare l'alimentazione prima di ogni prestazione vocale importante (conferenza-lezione-canto);
- moderare l'assunzione di caffeina;
- per gli insegnanti, imparare ad usare strumenti vicarianti (battito di mani, fischietto, etc.);
- comprendere che anche la voce si stanca, così come si stancano le braccia e le gambe!!



Dott.ssa Manila Maccioni Logopedista
Visita c/o Ready Center
Via Marconi, 10 – LARCIANO (Pistoia)
unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

Limiti ed efficacia del consenso agli atti dispositivi della propria integrità fisica

Prima tappa per un approfondimento consapevole sull'eutanasia, e non solo



Nel nostro ordinamento si registra il riconoscimento della liceità di atti dispositivi della integrità fisica che non sempre rispondono all'interesse della propria salute individuale.

Si pensi al caso di consenso per la donazione di un rene in favore di un congiunto o di un terzo determinato. Si deve allora cominciare a prendere atto di **un diritto alla disponibilità della integrità** fisica non solo condizionata e finalizzata al miglioramento

della propria salute ma anche in un'ottica superiore, di solidarietà più generale? Si può arrivare per questa strada al superamento dell'angusto limite dell'interesse esclusivamente individuale per consentire così gesti di solidarietà in favore altrui?

La tradizionale interpretazione dell'art. 5 del Codice Civile (**Atti di disposizione del proprio corpo** – *Gli atti di disposizione del proprio corpo sono vietati quando cagionino una diminuzione permanente della integrità fisica, o quando siano altri-*

menti contrari alla legge, all'ordine pubblico o al buon costume.), come limitazione funzionale degli atti dispositivi della propria integrità fisica al di fuori del trattamento sanitario, non è più appagante e si presentano all'orizzonte prospettive che rendono questo limite non più aderente alla mutata coscienza sociale, soprattutto in un'ottica di solidarietà che giustifica rischi e pregiudizi anche alla integrità fisica dell'individuo.

La stessa realtà ha offerto esempi che, come spesso avviene, mal si conciliano con le previsioni normative astratte.

Si pensi a tutte le sperimentazioni, delle quali si hanno notizia, effettuate nel corso della storia dagli scienziati sulla propria persona. Esempio significativo è il gesto generoso di Don Gnocchi che cedette una cornea ad un non vedente: sotto il profilo giuridico ciò sarebbe da considerarsi un illecito e il medico che attuò una tal volontà complice nel relativo delitto. Più di recente si è appreso di un noto medico e scienziato francese che si è iniettato il virus dell'AIDS ai fini di ricerca dell'antidoto (autosperimentazione). Sono tutti gesti che denotano un nuovo orizzonte che comunque necessita di una specifica disciplina legislativa e quindi si pongono come problemi "de iure condendo". Pur tuttavia già questi esempi mettono chiaramente in risalto il contrasto con la normativa civilistica del 1942.

Per approfondire l'argomento, e soprattutto per studiarne le ripercussioni sul tema sempre sentito dell'eutanasia, non perdetevi il prossimo numero di "Quello che c'è".

Avv.ta Serena Innocenti
Piazza XX Settembre 21 – 51017 PESCIA (Pistoia)

telefono. 0572.318101 – 0572.318102 fax 0572.318191
s.innocenti@donneavv.com

sorriDENTI



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

i migliori amici



tempo di lettura:
1 minuto

La Leishmaniosi, una malattia parassitaria da tenere sotto controllo

Prevenire è sempre meglio che curare

Con la dottoressa Elena Perniconi, medico veterinario, continuiamo la coscienziosa e affettuosa scoperta del mondo dei nostri migliori amici, ovvero: nel mondo degli animali.

Con lei viaggeremo su parole affettuose per capire e comprendere come voler davvero bene ai nostri compagni di viaggio. La parola, adesso, alla dottoressa Perniconi.

Parliamo brevemente di una malattia molto importante, la Leishmaniosi, malattia parassitaria causata da un protozoo, chiamato *L. Infantum*. Il ciclo di vita di questo parassita dipen-



de, addirittura, da due ospiti: un insetto, chiamato "pappatacio", e un mammifero. L'insetto femmina punge, ad esempio, il cane, e trasmette questo parassita. Il progredire della malattia parassitaria dipende da molte variabili: stato di salute del cane, età, stato immunitario, patologie concomitanti. Questa malattia può essere davvero molto grave, anche mortale, se non trattata. Ho fatto l'esempio del cane non a caso: questo parassita, infatti, colpisce prevalentemente i nostri miglio-



ri amici a quattro zampe che, tra l'altro, si trasmettono con relativa facilità questo problema di salute. Questa malattia tecnicamente si definisce una *zoonosi*, cioè può essere trasmessa anche all'uomo, in varie forme più o meno gravi, ed è particolarmente diffusa tra le popolazioni più disagiate, soprattutto in zone rurali e suburbane. Non esiste vaccino in Italia, per il momento. Per prevenire questa malattia occorre tenere lontani questi insetti, e poi far controllare periodicamente il proprio cane. I sintomi clinici per l'animale sono mol-



ti (perdita di peso, dimagrimento, dermatiti, problemi renali), ma spesso questa malattia si presenta asintomatica, quindi senza apparenti dati di malessere. In Italia è una malattia presente, anche se circoscritta, ravvisabile soprattutto al Sud anche se pure in Toscana diversi sono i focolai di infezione rinvenuti. Quindi, occhio e prudenza: prevenire è sempre meglio che curare.

*DOTT.SSA ELENA PERNICONI - medico veterinario
Ambulatorio Veterinario Pedicino
via Camporcioni - MASSA E COZZILE
(di fronte centro commerciale Ipercoop)
telefono 0572 71244 cell. 349 3517544*

MANUELA

A C C O N C I A T U R E

*acconciature unisex, extensions,
solarium trifacciale e intero*

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 0572.30493





Allevamento professionale iscritto Enci “del Pedicino”

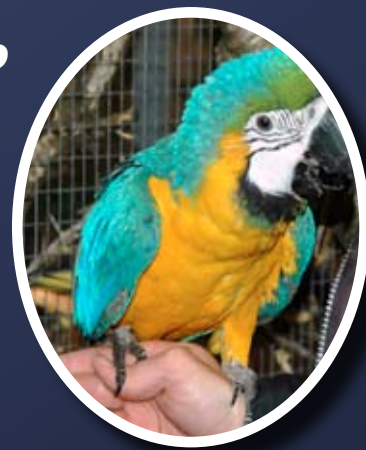
- **Labrador Retriver - Shih-Tzu - Cavalier King Charles Spaniel**

- **Allevamento Pappagalli**

- **Pesci e piante tropicali**

- **Piante da interno e da giardino**

- **Accessori per acquariologia e per la cura e benessere animali**



ZOO GARDEN PEDICINO
www.gardenpedicino.com

FRONTE CENTRO COMMERCIALE IPERCOOP
MONTECATINI TERME
Telefono 0572.767704
info@gardenpedicino.com





“ I negozi dell'usato per il tuo bimbo ,”

Con Baby Bazar vendi gli oggetti che il tuo bambino non usa più e guadagni col sistema del conto vendita!

Da noi compri risparmiando quello che serve al tuo bambino!

Baby Bazar Monsummano - Pieve a Nievole (PT) - Via Empolese, 81 - Tel. 0572 525377
Baby Bazar Pescia - Pescia (PT) - Via Lucchese, 13 - Tel. 0572 490337

Un'Agenda-D per Monti

Le donne come centro dell'attività istituzionale italiana(?)

“Maggiore **conciliazione** tra responsabilità lavorative e familiari, più **condivisione** tra uomini e donne, più attenta **valorizzazione dei talenti femminili** ad ogni livello professionale e **tassazione preferenziale** per il lavoro femminile”. Questo virgolettato proviene dal discorso programmatico



di Mario Monti, pronunciato per richiedere una fiducia (scontata) alle Camere dallo scranno di nuovo Presidente del Consiglio. Per dare una svolta di discontinuità e, probabilmente, per personale convinzione Monti ha deciso di intestare il proprio nuovo governo ai giovani e alle **donne**, richiamando su quest'ultime i contenuti di una sorta di “Agenda-D”, come l'ha definita Maurizio Ferrera su “La 27esi-

ma ora” del Corriere.it, rimasta ai margini del dibattito politico-istituzionale italiano per tanti, troppi anni. “La sfida è quella di individuare le scintille giuste per i due punti cardine dell'agenda: conciliazione e fisco” ha detto ancora Monti. Con, sullo sfondo, il tema dei **tempi dell'organizzazione del lavoro**. Fronte caldo, caldissimo nell'Italia di oggi nella quale la metà delle donne inattive si dice “spaventata” dalla



scarsa flessibilità degli orari e delle modalità lavorative. E allora, ecco i tratti somatici di una riforma vera: flexi-time (e non solo part-time), banche del tempo, settimana corta o

ultracorta, ed anche telelavoro, diffusione degli asili nido, e riforma strutturale dei congedi parentali, tale da coinvolgere un pochetto pure i padri alla gestione della nascita del pargolo. Insomma: cosa fare lo si sa da tempo. Adesso è proprio il caso di farlo, presto e pure bene. Perché le donne italiane se lo meritano.

Simone Ballocci - Dir.

gli uomini del
fare augurano...

Buone Feste

Falegnameria Bartolozzi

*Passione, dedizione ed amore per
il legno in tutte le sue forme*

La falegnameria Bartolozzi, fondata nel 1960 dal signor Egidio, rappresenta il perfetto connubio tra realtà e tradizione in un intreccio fatto di passione, dedizione ed amore per il legno in tutte le sue forme. La stessa passione, tramandata di padre in figli, Massimo e Alessandro, che già da ragazzini si cimentavano nell'arte di trasformare il legno.

La falegnameria, che si trova nel comune di Margine Coperta, in località Traversagna, soddisfa ogni esigenza che abbia il profumo del caldo legno, in particolare infissi e mobili su misura.

Falegnameria Bartolozzi: serietà, professionalità e qualità garantita da più di 50 anni di esperienza.

bartolozzi
F A L E G N A M E R I A

infissi in legno e mobili su misura

via Turati, 1
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.74763



Roberto Calloni, verniciatura e restauro mobili

L'arte di risvegliare il legno

Roberto Calloni dal 1986, seguendo le orme del babbo, ha fatto sua la passione di risvegliare il legno, perché sa che il legno, in realtà, non muore mai. Non è un caso, infatti, che il portone del Duomo di Pisa, sia stato restaurato proprio dal forcolese ora residente a Chiesina Uzzanese.

Restauro di mobili, laccatura di porte interne, restauro e verniciatura di porte, portoni esterni, infissi, finestre e persiane: perché la sua missione è rinnovare, con impegno e dedizione, ogni angolo della nostra casa.

Roberto Calloni

Verniciatura e restauro
Via Livornese di Sotto, 97
CHIESINA UZZANESE
telefono 347.8356816

gli uomini del
fare augurano...

Buone Feste

M.G.A. Società Cooperativa

Protagonista nel risolvere problemi edili.

La **Cooperativa M.G.A.** è un'impresa edile la cui autorevolezza si fonda su un gruppo di persone che sanno cosa fanno perché lo fanno insieme. I soci, abituati da decenni a lavorare insieme, da sempre sono specializzati nel **restauro, ristrutturazione e recupero di immobili, utilizzando correttamente prodotti eco-sostenibili** adatti a garantire risultati efficaci. Il presidente Michele Geraci, rappresenta l'impresa ed è sempre alla ricerca, soprattutto in questo periodo di crisi, delle **soluzioni più convenienti**, garantendo sempre e comunque la scelta dei **prodotti più evoluti e all'avanguardia sul mercato**. Competenti e dinamici, utilizzano conoscenze e tecniche moderne in materia di consolidamenti, riparazioni, scavi, movimentazioni di terra e di tutto ciò che riguarda la costruzione di immobili. **M.G.A. Società Cooperativa: protagonista nel risolvere problemi edili.**



M.G.A. Società Cooperativa

Viale F. Martini, 54

Montecatini Terme (PT)

Telefono 0572.79458 339.8034270



TEKNOPROJET la scaffalatura universale...

...e facile da montare

Luca Bandinelli e Rossano Giusti, hanno vent'anni di esperienza nel settore delle scaffalature e da più di due anni hanno dato vita alla ditta **Teknoproj**, diventando sin da subito leader di zona nel settore. Le loro scaffalature sono veramente semplici da montare: infatti, non sono necessari né viti né bulloni ma esclusivamente un gancio che rappresenta proprio l'elemento innovativo di queste scaffalature. Oltre ai classici ripiani è possibile completare gli interni con vaschette porta oggetti, divisori, cassettiere multiple, appendiabiti, scale scorrevoli, e addirittura porta-gomme, sportelli frontali e chiusure laterali. Inoltre sono in grado di creare impianti multilivello per aziende, realizzabili con componentistica di serie per costruire scaffalature fino a tre livelli di servizio con piani di carico e passerelle per il massimo sfruttamento dei volumi e delle superfici. La semplicità del montaggio, la qualità e la solidità delle sue componenti sono gli argomenti che le rendono uno dei modelli più richiesti. Quindi se vuoi creare spazio di qualità, sia in casa che in azienda, chiama Luca e Rossano, e chiedi della scaffalatura universale... facile da montare.



Teknoproj s.n.c

Via F. Parri 79/C - Uzzano (PT)

Tel. 0572445839 - 3474457059

3478900623

www.scaffalature.teknoproj.com

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, riparazione 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

gli uomini del
fare augurano...

Buone Feste



Michelotti Imbiancature e Restauri

Mantieni nel tempo e rinnova la tua casa

La ditta Michelotti ci sa fare. E può risolvere molti problemi inerenti al **mantenimento** o **miglioramento** sia estetico che funzionale della tua abitazione o capannone industriale.

Hai da tinteggiare la **facciata** contemporaneamente ad interventi? Hai da risanare o tinteggiare al nuovo il tuo **capannone industriale**? Hai da risolvere problemi di risanamento di **pareti danneggiate** da infiltrazioni o umidità di risalita? Hai da ripristinare **manufatti in cemento armato** con il ferro di armatura che ossidando fa degradare velocemente e perdere di valore casa tua o un capannone industriale per cui occorrono conoscenze tecniche e attrezzature idonee? Hai da fare dei divisori o controsoffitti in **cartongesso**?



**MICHELOTTI
EMANUELE
IMBIANCATURE**

Borgo a Buggiano
telefono 0572.32859
mobile 366.6356437
366.6356446

Hai semplicemente necessità di **pitturare** la tua casa con *gusto e prodotti di primaria qualità*, che rispecchi i tuoi ideali, per vivere in *pieno confort e soddisfazione* il tuo spazio?

Mettiamo a Tua disposizione la nostra **esperienza**, con un **SOPRALLUOGO GRATUITO** di un nostro **tecnico**, possiamo decidere assieme quale sia la soluzione ottimale per te.

gli uomini del
fare augurano...

Buone Feste

Impianti elettrici no problem con Bieletra

*Impianti elettrici sicuri ed efficienti
con Migliorati e Maschieni*

Bieletra 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.

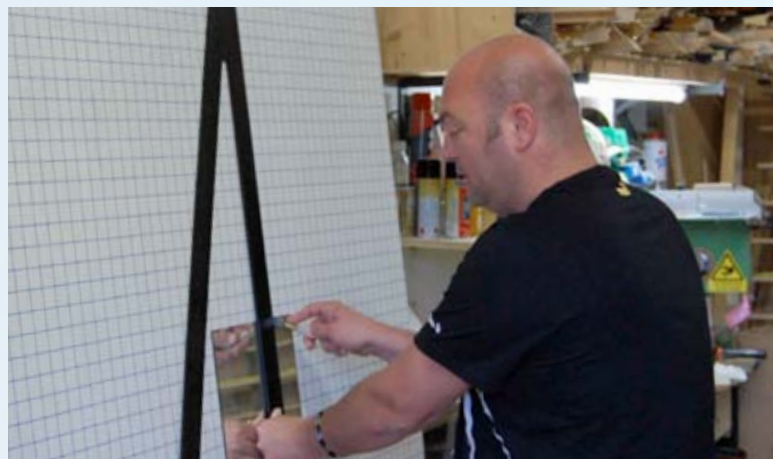
Con Bieletra offriamo ai nostri clienti non solo la realizzazione degli impianti, ma anche, dove fosse necessario, la loro completa progettazione.

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.

Bieletra: 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



Centro Legno Fai da Te

Dove le idee diventano realtà

Il "Centro Legno Fai da Te" di Mario Giometti, gestito insieme a due Andrea, è un laboratorio di creatività.

Puoi trovarci specchiere su misura, cornici di qualunque dimensione e tipo, e poi cassettiere, librerie, credenze, cassapanche, tutto di legno grezzo che con il loro aiuto e la loro esperienza puoi decorare e personalizzare come vuoi. E poi le tue foto, da stampare su vari materiali e in varie misure. Con il loro estro e le loro elaborazioni grafiche puoi davvero realizzare stupende idee regalo, come foto-collage personalizzati, stampe su tela, maxiposter, elaborazioni pittoriche e gadget personalizzati di vario genere.

Centro Legno Fai Da Te: realizza le tue idee, trasforma le tue immagini in opere uniche.



di Giometti & C. snc

Centro Legno Fai da Te,
di Giometti & C. snc
Via Francesca Vecchia, 12
S.LUCIA DI UZZANO
telefono 0572 451467

La soluzione per tutto

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 ricompri". 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 introvabile 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 (Pistoia)
telefono 0572.771680

gli uomini del
fare augurano...



Kikrea, e il Natale diventa più bello

Accessori e tantissime idee per regali davvero originali

Il Natale è ormai alle porte e da **Kikrea tutto è pronto per trasformare le vostre idee in grandi doni!** Da Kikrea puoi trovare piccoli pensieri fatti a mano o già confezionati, oggetti personalizzati, segnaposto e vere e proprie sorprese da realizzare con le tue mani. Sì, perché questo è il negozio giusto, dove puoi trovare tutto quello che ti occorre per **creare, addobbare, sorprendere** le persone a cui tieni. Ghirlande, fiori finti, nastri, cordoni, colori, brillantini e carte di natale di tutti i tipi. Una miriade di accessori originali che renderanno unico il tuo capolavoro. E non dimenticare gli splendidi, semplici, curiosi e particolari oggetti da regalo che Ennio, Nadia e Jessica hanno scelto per te, per pensieri un po' diversi ad un giusto prezzo.

Vi aspettiamo numerosi !


Hobby & complementi d'arredo

**Kikrea-Hobby e
Complementi d'Arredo**
Via Francesca Vecchia, 10
S. Lucia di Uzzano (PT)
Tel. 0572.453130



gli uomini del
fare augurano...

Buone Feste

Termoidraulica F.lli Fantozzi

Acqua calda a volontà con i pannelli solari della Termoidraulica F.lli Fantozzi

L'esperienza e la professionalità dei fratelli Fantozzi sono da sempre un riferimento per la termoidraulica in Valdinievole.

Specializzati in: realizzazione di impianti di termosanitarie civile ed industriale, installazione di impianti di condizionamento, solari, gas e canali.



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



La tua casa è un bene prezioso

Iuri Innocenti la protegge

La tua casa è un bene prezioso; Iuri la protegge e la migliora con serietà e personalità.

Oltre alle tende da sole e le zanzariere ti ripara o sostituisce avvolgibili, persiane, porte blindate, porte da interno, finestre, serrature e cancelli estendibili.

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?



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

gli uomini del
fare augurano...



Autolavaggio Oscar

Un punto di riferimento per
gli automobilisti

Oscar Orsi è stato il pioniere di questo autolavaggio, leader indiscusso della Valdinievole, situato, arrivando dal Borgo, prima del Ponte sulla Pescia, in direzione Chiesina Uzzanese.

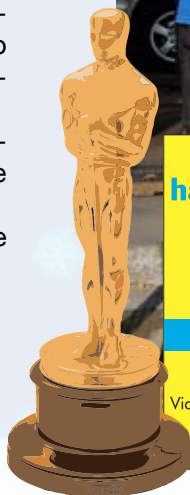
Da più di 10 anni questo storico autolavaggio è gestito, **con grande impegno e dedizione**, da Maicol Barbato, e il valido aiuto dei genitori Maria e Massimo.

L'autolavaggio è specializzato in lavaggio auto esterno ed interno, lavaggio tappezzeria, sedili, moquette e pannelli. Ed inoltre lavaggio motore.

Aperti dal lunedì pomeriggio alla domenica mattina, dalle ore 08.00 alle ore 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00.

Autolavaggio Oscar : professionalità e serietà a prezzi interessanti

Autolavaggio Oscar
Via Livornese di Sopra, 17
CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 366.3754627



Questo autolavaggio
ha in dotazione spazzole

car
LITE

antigraffio e lucidanti

Autolavaggio ufficiale

concessionaria
Brandini

Via Ponte Buggianese 79-81 Borgo a Buggiano
anche usato garantito



Lavorazione Ferro Tisi

Padre e figlio uniti da quasi 90 anni di esperienza

Tisi Giovanni era ancora un bambino quando per gioco batteva il ferro. Da quei gesti, per lui così naturali, stava nascendo quella che sarebbe stata la professione di una vita: l'artigiano fabbro. Oggi ha 76 anni ed è sempre il maestro Fabbro.

Questa grande passione è riuscita a trasmetterla anche al figlio Graziano, che ha seguito le stesse orme del padre. Nella grande officina di Graziano, nella zona industriale di Albinatico, sono i maestri indiscussi di questa professione. Basti pensare che in due fanno quasi 90 anni di esperienza.

Cancelli, ringhiere, infissi in ferro, inferiate di sicurezza, scale, scale a chiocciola, oggetti di arredamento, candelabri, portaombrelli, lampioni...

Una particolarità: Giovanni e Graziano sono tra i pochi che, su richiesta, forgiavano ancora il ferro, creando oggetti che oggi non esistono quasi più. Lavorazioni in Ferro Tisi, il ferro che racconta la storia di una grande passione.

Lavorazione Ferro Tisi Graziano
Via Filippo Turati, 5 PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.634114
tisi.graziano@alice.it



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

Una guida pratica, e 2.0, alla ricerca di un'occupazione

*Quarta parte, presentare se stessi:
la scrittura on-line*

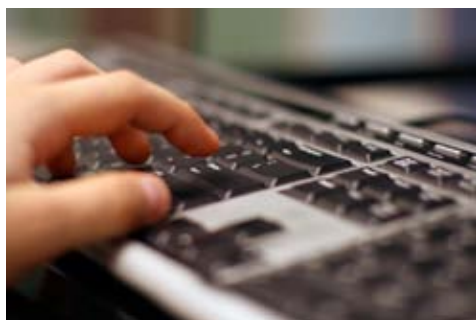


In questa ultima parte della nostra "Guida pratica, e 2.0, alla ricerca di un'occupazione" ci lanciamo in un argomento che potrebbe sembrare accessorio, ma non lo è: la **capacità di scrivere on-line**. La trascinante diffusione della rete in ogni secondo della nostra vita attraverso tablet, smartphone e portatili ha reso il web il luogo sul quale presentarsi bene è divenuta una necessità professionale. Aspiranti giornalisti, interpreti, creativi, architetti, ingegneri, pubblicitari,

scrittori, ma anche insegnanti, dirigenti, pr, imprenditori, curatori di immagine possono trovare nella rete una vetrina a bassissimo costo sulla quale diventare protagonisti del proprio futuro. Ecco che, allora, **saper scrivere on-line** diventa una capacità con la quale farsi riconoscere, distinguersi, farsi trovare. Il nostro scopo è, quindi, fornirvi un vademecum stilistico con il quale redigere le vostre pagine. Eccolo.

Brevità: la sintesi è il primo comandamento, perché leggere sul monitor stanca (per capirsi: questo articolo è di 2700 battute - 1 minuto e 20 secondi di lettura -, fosse stato da giornale on-line sarebbe dovuto essere la metà).

5W: nel primo periodo occorre far capire al volo chi è che parla, di cosa parla, cosa vuole da me lettore e dove vuole portarmi



(guardate la prima frase di questo articolo come esempio pratico). Altrimenti, il lettore fugge. On-line più velocemente che altrove.

Target: aver sempre fisso in mente chi è la persona che vorremmo che ci

leggesse, e scrivere per lei.

Tem: molto, ma molto meglio scegliersi una nicchia nella quale tuffarsi, piuttosto che uno stagno nel quale sguazzare.

Vocabolario: curare molto la scelta delle parole, con aggettivi (pochi) ficcanti e precisi e girandole di verbi diversi. Stop al linguaggio parlato: sgradevole.

Stile: scrivere frasi e periodi molto brevi. Stop ai due punti, ai punti e virgola e ai discorsi indiretti. Meglio una bella manciata di punti che una valanga di congiunzioni.

Stile parte seconda: occhio alla forma. Tenete sempre d'occhio soggetto + verbo + un complemento: la scrittura on-line non permette tanti svolazzi complementari.

Titolo: fate sempre capire sin dal titolo di cosa state parlando.

Titolo parte seconda: lasciate perdere la poesia, il titolo deve dire di cosa state parlando: meglio una frase asciutta che un lascito sintattico incomprensibile.

English: Very ok frasi in english (se il target lo consente): fa molto terzo millennio, all'internauta piace.

Con questo si conclude la nostra guida: per chi volesse criticare, ringraziare, consigliare ulteriori frammenti, soprattutto consigliare come

usare questo spazio dal prossimo mese, l'indirizzo direttore@quellochece.com è completamente a disposizione.



per dare il giusto spazio all'ultima parte della guida, per questo mese la mini-rubrica "l'arte di arrangiarsi 2.0" non è andata in stampa. Appassionati del tema, non disperate: sul prossimo numero grande ritorno con un'intervista esclusiva ad un grande esperto del settore!



Dal 1950 Consulenti del lavoro

**Consulenza del Lavoro e Amministrazione del personale •
Buste paga •
Dichiarazioni 730 e Unico •**

Via Amendola, 36 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.476352 fax 0572.477649

il lavoro che c'è

PROVINCIA DI PISTOIA
CENTRI PER L'IMPIEGO
SELEZIONE OFFERTE LAVORO
AZIENDE PRIVATE

N° 1 CUCITORE BLAKE (Offerta n° 8939)

Centro Impiego Monsummano Terme
Settore: Calzaturiero **Ragione Sociale:** Calzaturificio
Tipo contratto: Tempo determinato con possibile trasformazione in indeterminato
Requisiti: Richiesta esperienza nella cucitura alla macchina "blake"
Luogo di lavoro: Massa e Cozzile
Orario: Full Time, da lun a ven mattina e pomeriggio. Possibili straordinari
Rivolgersi a: Centro Impiego Monsummano Terme **Tel.** 0572.959816-7 **Fax.** 0572.959826
E-mail ci.monsummano@provincia.pistoia.it

N° 03 INTERMEDIARIO ASSICURATIVO (Offerta n° 9014)

Servizio Territoriale Impiego Quarrata
Settore: Finanziario-Assicurativo **Ragione Sociale:** Alleanza Toro
Tipo contratto: Collaborazione
Titolo di studio: Diploma scuola superiore
Requisiti: Conoscere molto bene lo stradario di Quarrata, Agliana e Montale. Riscossione polizze, gestione portafoglio clienti, predisposizione contatto con il pubblico, mansioni commerciali e lavoro per obiettivi
Luogo di lavoro: Agliana e zone limitrofe
Orario: Full Time da concordare
Rivolgersi a: Sig. Alessio Lupetti o Sig.ra Eleonora **Tel.** 333.2786245 - 333.4166846
E-mail lupetti85@gmail.com

N° 1 TERMOIDRAULICO (Offerta n° 9026)

Servizio Territoriale Impiego Quarrata
Settore: Idraulico/impianistica
Ragione Sociale: Azienda Termoidraulica
Tipo contratto: Tempo determinato 12 mesi
Titolo di studio: Assolvimento obbligo scolastico
Requisiti: Esperienza maturata nel profilo idraulico. Gradita iscrizione alle liste di mobilità, pat.B
Luogo di lavoro: Prato e cantieri in provincia di Pistoia
Orario: Full Time, dal lunedì al venerdì
Rivolgersi a: Servizio Territoriale per l'Impiego di Quarrata **Tel.** 0573.707311-2 **Fax.** 0573.700427 **E-mail** ci.quarrata@provincia.pistoia.it

N° 1 SALDATORE ELETTRICO ED OSSIGENO (Offerta n° 9027)

Servizio Territoriale Impiego Quarrata
Settore: Idraulico/impianistica
Ragione Sociale: Azienda Termoidraulica
Tipo contratto: Tempo determinato 12 mesi
Titolo di studio: Gradito patentino saldatore
Requisiti: Esperienza maturata nel profilo di saldatore elettrico e ossigeno, pat.B, gradita iscrizione liste di mobilità

Luogo di lavoro: Prato e cantieri in provincia di Pistoia
Orario: Full Time, dal lunedì al venerdì
Rivolgersi a: Servizio Territoriale per l'Impiego di Quarrata **Tel.** 0573.707311-2 **Fax.** 0573.700427 **E-mail** ci.quarrata@provincia.pistoia.it

N° 1 TUBISTA TERMOIDRAULICO (Offerta n° 9028)

Servizio Territoriale Impiego Quarrata
Settore: Idraulico/impianistica
Ragione Sociale: Azienda Termoidraulica
Tipo contratto: Tempo determinato 12 mesi
Titolo di studio: Assolvimento obbligo
Requisiti: Esperienza maturata nella mansione, pat.B, gradita iscrizione liste di mobilità
Luogo di lavoro: Prato e cantieri in provincia di Pistoia
Orario: Full Time, dal lunedì al venerdì
Rivolgersi a: Servizio Territoriale per l'Impiego di Quarrata **Tel.** 0573.707311-2 **Fax.** 0573.700427 **E-mail** ci.quarrata@provincia.pistoia.it

http://www.provincia.pistoia.it/OfferteLavoro/aziende_private/offertelavoro.asp

PROVINCIA DI LUCCA CENTRI PER L'IMPIEGO SELEZIONE OFFERTE LAVORO AZIENDE PRIVATE

N° 1 INSEGNANTE (Offerta n° OC 23/11)

Descrizione offerta: Docente di Diritto, Economia Politica, Geografia Economica
Mansione: Preparazione alunni esame di maturità, esami di idoneità e lezioni private individuali
Tipo contratto: Collaborazione a progetto
Titolo di studio: Laurea
Requisiti: Patente B, sistemi operativi base, internet, preferibile esperienza pregressa e conoscenza metodologica formazione scolastica, flessibilità e disponibilità
Orario: 6/7 ore settimanali
Luogo di lavoro: Castelnuovo Garfagnana
Rivolgersi a: CENTRO STUDI BENEDETTO CROCE. **Tel.** 0583.65690

N° 1 INSEGNANTE (Offerta n° OF 93/11)

Descrizione offerta: Insegnante di lingua inglese - Madrelingua
Mansione: Insegnamento della lingua inglese presso enti o aziende per gruppi o singoli
Tipo contratto: Collaborazione a progetto di 6 mesi
Requisiti: Patente B, pregressa esperienza di insegnamento, con certificazioni per l'insegnamento della lingua inglese
Orario: 6/7 ore settimanali, orario spezzato
Luogo di lavoro: Mediavalle
Rivolgersi a: E.F. Business **Tel.** 0583.462318

N° 6 COLLABORATORE/TRICE COMMERCIALE (Offerta n° OF 94/11)

Descrizione offerta: 6 Collaboratore/trice commerciale
Mansione: Collaboratori interni punto noleggio e collaboratori esterni. Gestione della pianificazione delle attività di vendita e supporto tecnico specialistico alla clientela

Tipo contratto: Collaborazione a progetto di 12 mesi
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, madrelingua italiana, conoscenza dell'inglese, ottima conoscenza pacchetto OFFICE, entusiasmo e affidabilità.
Orario: Tempo pieno, orario spezzato
Luogo di lavoro: Pisa e Lucca
Rivolgersi a: BIRO RENT S.R.L. **Tel.** 392.5061333

N° 10 COLLABORATORE/TRICE COMMERCIALE (Offerta n° OF 94/11)

Descrizione offerta: 6 Collaboratore/trice commerciale
Mansione: Collaboratori interni punto noleggio e collaboratori esterni. Gestione della pianificazione delle attività di vendita e supporto tecnico specialistico alla clientela
Tipo contratto: Collaborazione a progetto di 12 mesi
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, madrelingua italiana, conoscenza dell'inglese, ottima conoscenza pacchetto OFFICE, entusiasmo e affidabilità.
Orario: Tempo pieno, orario spezzato
Luogo di lavoro: Pisa e Lucca
Rivolgersi a: BIRO RENT S.R.L. **Tel.** 392.5061333

N° 10 CONSULENTI ASSICURATIVI (Offerta n° OV 157/11)

Descrizione offerta: 10 Consulenti Assicurativi
Mansione: Intermediario assicurativo, venditore/trice. Ricerca nuova clientela per ampliamento portafoglio precostituito, gestione delle risorse umane.
Tipo contratto: Tempo indeterminato
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, automunito, capacità relazionali e gestionali, attitudine a lavorare per obiettivi, predisposizione a lavorare in team
Orario: Full Time
Luogo di lavoro: Pietrasanta-Versilia
Rivolgersi a: ALLEANZA TORO SPA- Ispettorato Pietrasanta **Tel.** 0584.71173 - 340.7396399

N° 1 BARISTA (Offerta n° OL 849/11)

Descrizione offerta: 1 Barista
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Requisiti: Richiesta esperienza, gradita iscrizione liste mobilità
Orario: Tempo pieno orario da definire
Luogo di lavoro: Altopascio
Rivolgersi a: H24- Mega Ricevimenti Sas **Tel.** 327.8255848

N° 1 AIUTO CUOCO (Offerta n° OL 850/11)

Descrizione offerta: 1 Aiuto cuoco, con mansioni anche di lavapiatti e pulizie del locale
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Requisiti: Richiesta esperienza, gradita iscrizione liste mobilità
Orario: Tempo pieno orario da definire
Luogo di lavoro: Altopascio
Rivolgersi a: H24- Mega Ricevimenti Sas **Tel.** 327.8255848

N° 1 CONSULENTE INFORMATICO (Offerta n° OL 854/11)

Descrizione offerta: 1 Consulente informatico

presso i saloni che utilizzano prodotti dell'azienda, gestione siti internet
Tipo contratto: Collaborazione a progetto, 12 mesi
Requisiti: Richieste ottime conoscenze informatiche e competenza nella gestione dei siti internet, attitudine alla comunicazione.
Orario: Full time e/o Part Time
Luogo di lavoro: Pisa, Lucca e Pistoia
Rivolgersi a: FISIOCOSMETICA - **Tel.** 050.797575

N° 2 ADDETTI SERVIZIO CLIENTI (Offerta n° OL 856/11)

Descrizione offerta: 2 Addetti servizio clienti, ricerca, sviluppo delle informazioni e contatto con i clienti **Tipo contratto:** Collaborazione a progetto
Requisiti: Richiesta conoscenza Windows XP/ Vista, pacchetto Office, Posta elettronica. Gradita esperienza e conoscenza lingua inglese.
Orario: Full time - Spezzato
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: STUDIO SAN CASSIANO TECNOCASA - **Tel.** 0583.426538

N° 1 PIZZAIOLO (Offerta n° OL 859/11)

Descrizione offerta: Pizzaiolo **Tipo contratto:** Tempo indeterminato
Requisiti: Richiesta esperienza di spianatura a mano e cottura forno a legna
Orario: 18-22
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: PIZZERIA ANEMA E CORE - **Tel.** 333.3309558

N° 1 AUTISTA PATENTE C (Offerta n° OL 862/11)

Descrizione offerta: Autista Patente C, addetto a consegna merci conto terzi
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Requisiti: Richiesta buona conoscenza lingua italiana, richiesta esperienza come corriere, conoscenza delle zone di Lucca e Pisa
Orario: Full time dal lunedì al venerdì
Luogo di lavoro: Lucca e Pisa
Rivolgersi a: AUTOTRASPORTI AQUILA - **Tel.** 347.3415844 - 347.3419270

N° 1 MAGAZZINIERE (Offerta n° OL 874/11)

Descrizione offerta: Magazziniere con patente C da impiegare anche come camionista per trasferimento merci nei magazzini del Comune di Lucca.
Tipo contratto: Tempo indeterminato
Requisiti: Richiesta esperienza, capacità organizzative, di autogestione e di buona volontà
Orario: Tempo pieno
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: TECNONET Spa - **Tel.** 335.6013406

N° 2 AGENTE DI COMMERCIO (Offerta n° OL 876/11)

Descrizione offerta: 2 Agenti di Commercio, vendita piani di comunicazione e spazi pubblicitari sia a privati che ad aziende
Tipo contratto: Partita IVA, anche senza iscrizione albo agenti
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Automunito/a, richieste buone conoscenze informatiche di base, gradita esperienza nella vendita
Orario: Tempo pieno
Luogo di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: VENEZI GABRIELE - **e-mail:** gabriele.venezi@gmail.com

Studio Birindelli Carla e Martina

- **Gestione Colf e Badanti**
- **Assistenza controversie di lavoro**
- **Stipula contratti d'affitto e gestione immobiliare**

martinabirindelli@gmail.com; carlabirindelli@gmail.com



tempo di lettura:
2 minuti e 22 secondi

Il 27 si ripaga!! Guida pratica all'acconto IVA

Come ogni anno nemmeno il periodo natalizio ci risparmia scadenze di Tasse o tributi vari nei confronti del Fisco. Infatti se qualcuno sperava di trovare respiro staccando la spina nei giorni natalizi una brutta sorpresa lo attenderà al rientro lavorativo il giorno 27 dicembre, ovvero il termine ultimo per il pagamento dell'acconto iva. Siamo partiti anche quest'anno con il 30 novembre versando il II acconto di imposte Iperf, Ires e Irap per proseguire in questo ultimo mese dell'anno con l'Ici e finiremo l'anno in bellezza con l'acconto iva.

E' sempre doveroso comunque precisare che l'iva non è un costo per la ditta ma un semplice conto di giro che grava solo ed esclusivamente sul consumatore finale, concetto un po' difficile da far digerire ai contribuenti dovuti a tale adempimento che metabolizzano mal volentieri questo concetto e vedono di cattivo occhio il dover versare importi incassati a fronte delle loro prestazioni o cessioni.

Dell'adempimento, che interessa tutti i titolari di partita iva che esistevano già nell'anno precedente e che risultano tutt'ora attivi, sono invece esclusi coloro che risultavano a credito nell'ultimo periodo (mese o trimestre) dell'anno precedente, coloro che presumono di chiudere a credito l'ultimo periodo dell'anno in corso, coloro che hanno effettuato nell'anno in corso solo operazioni esenti, non imponibili o non soggette, coloro che applicano il regime delle nuove attività produttive o regime dei minimi o coloro che li hanno adottati nell'anno precedente.

Sono inoltre esonerati gli imprenditori agricoli, le Associazioni e le società sportive dilettantistiche, le associazioni senza fini di lucro e i soggetti che esercitano attività di spettacolo, gioco ed intrattenimento con la forfetizzazione dell'iva.

Fatta questa premessa occorre chiarire quanto si debba pagare poiché a seconda del metodo di calcolo adottato può cambiare l'importo da versare.

Un primo metodo, per altro quello più conosciuto e più utilizzato per il pagamento dell'acconto, è sicuramente quello storico che comporta il versamento di una percentuale dell'88% di quanto pagato nel rispettivo periodo dell'anno precedente.



Secondo sistema di calcolo può essere definito delle "operazioni effettuate": in questo caso viene effettuata una vera e propria liquidazione iva alla data del 20 dicembre e sulla base di quanto emerge si versa il 100% dell'iva dovuta a questa data.

Infine esiste un metodo "previsionale" che tiene presente il debito iva che si prevede risulterà nella liquidazione periodica dell'ultimo periodo (mensile o trimestrale) dell'anno in corso e sulla base di questo si versa l'88%. Va precisato che nel caso di utilizzo di questo metodo non è più ammessa la tolleranza del 5% tra il versato ed il dovuto per evitare la sanzione amministrativa.

E' opportuno ribadire a questo punto che trattasi di acconto; pertanto il pagar meno non determina risparmi, ma al massimo un semplice spostamento del momento impositivo. A tale proposito è pertanto rischioso il metodo "previsionale" a meno che non si abbiano certezze in merito ai fatturati in entrata e uscita. Le differenze a saldo saranno poi dovute già nel mese di gennaio per i contribuenti mensili ed al 16 marzo per quel-

16 DICEMBRE:

RITENUTE: Versamento ritenute sui redditi di lavoro dipendente e assimilati, lavoro autonomo, provvigioni e su corrispettivi per contratti di appalto o nei confronti dei condomini (novembre);

ADDIZIONALI: Versamento addizionali regionale/comunale su redditi da lavoro dipendente (novembre)

IVA: liquidazione e versamento mese di novembre 2011;

DICHIARAZIONE D'INTENTO: comunicazione relativa alle dichiarazioni d'intento ricevute nel mese di novembre;

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI: versamento imposta mese di novembre;

CONTRIBUTI PREVIDENZIALI: Versamento contributi mese di novembre;

ICI: versamento saldo 2011;

LIBRO UNICO: RegISTRAZIONI relative al mese precedente;

27 DICEMBRE

IVA: versamento acconto 2011;

ELENCHI INTRASTAT: Presentazione contribuenti mensili novembre;

ENPALS: Denuncia unificata nel mese di novembre;

30 DICEMBRE

REGISTRI CONTABILI: stampa o archiviazione sostitutiva per chi si avvale della procedura elettronica dei registri contabili da parte di imprese/lavoratori autonomi relativi al 2010.

li trimestrali.

Con questa adempimento si esauriscono in linea di massima anche le scadenze di questo 2011 che non ci ha certo risparmiato amare novità da un punto di vista contributivo. L'augurio per tutti è pertanto di poter aprire il nuovo anno parlando di ripresa economica, sgravi e riduzione dell'imposizione fiscale. Con questi auspici formuliamo i nostri più sinceri auguri di Buone Feste.

Rag. Francesco Salani
(Responsabile Associazioni)

il suono dell'anima



tempo di lettura:
1 minuto

«Come pescie, ma con la A finale»

Programma radio comicamente serio



«Come "pescie", ma con la A finale», è la trasmissione del panorama di Radio Pescia che punta ad informare gli ascoltatori sul mondo associativo della Valdinievole. Programma radio comicamente serio, «Come "pescie", ma con la A finale» alterna senza nessun filo logico momenti di riflessione sull'attualità locale a momenti di puro intrattenimento. Fin dalla puntata pilota, i due presentatori Iacopo e Luigi si sono preoccupati di dare voce a quelle realtà che generalmente trovano poco spazio sui media tradizionali.

Il nome del programma deriva da un aneddoto realmente avvenuto ad uno dei due conduttori, quando - passeggiando per le strade di Pescia - senti un ragazzo dall'accento siciliano parlare al telefono e dire alla persona dall'altro capo «Mi trovo a Pescia, come "pescie", ma con la A finale». Questa scenetta, riprodotta in studio dai due conduttori rappresenta anche la sigla del programma stesso.

Carta d'identità

Nome: «Come "pescie", ma con la A finale»
Prima puntata andata in onda il: 26 aprile 2011.
Quando va in onda: ogni martedì alle 21.30
Quanto dura: 1 ora e 30' circa.
Conducono: Iacopo Benigni e Luigi Briganti

Trasmissione della prima ora, «Come "pescie", ma con la A finale» dà visibilità

soprattutto a quelle persone e associazioni che hanno una storia interessante da raccontare e vorrebbero portarla a conoscenza di tutti ma hanno poco o nessuno spazio sui media tradizionali. Nel corso dei mesi, sono state intervistate singole persone, esponenti di associazioni o di aziende che svolgono attività di particolare interesse sociale, ambientale, culturale per la comunità della Valdinievole e non solo.

Tra i vari ospiti portati in trasmissione si segnalano l'ex-partigiano e presidente dell'ANPI di Collodi Aldo Michelotti (che è stato l'ospite principale della prima puntata), il presidente di Legambiente Valdinievole Mauro Del Ministro, l'assessore all'ambiente e alla partecipazione del Comune di Capannori Alessio Ciacci, il cantante demenziale Joe Natta, il gruppo folk ¡Paquito Pelota!, le ragazze dell'Officina Salmone, associazione culturale di Ponte Buggianese, e ultimo in ordine di tempo, ma fiore all'occhiello della trasmissione nonché di tutta Radio Pescia, l'attore e regista Silvio Orlando. Oltre alla presenza degli ospiti in studio, durante la puntata vengono proposti sketch comico-satirici sotto forma di finte interviste o finti spot pubblicitari che prendono di mira personaggi del panorama valdinievolino e italiano in generale.



Lunedì:

17.00/18.00 IL BAR DELLO SPORT Emanuele Cutsodontis
20.45/21.45 THE PASSENGER Viola Benedetti
Racconti di viaggio, memorie e musica. Il programma parla di viaggi, non solo in senso turistico, ma vuole cogliere gli aspetti legati alla scoperta e al cambiamento che ogni partenza smuove dentro di noi. Conduce Viola Benedetti che ad ogni puntata si avvrà della compagnia di un viaggiatore.
21.45/22.45 GIPSIXANI DER GUSCI Manolo Strimpelli
"Tutto quello avremmo ascoltato se invece degli amer'ani arrivavano prima i russi. Programma musical popolare con sonorità nomadi e ballerine indicate per le feste e per le cantine, il tutto rilegato a mano da cazzate phonodettate dagli ultimi pensieri notturni del ritorno autostradale". conduce come un conducente cieco di autobus :Manolo Strimpelli
23.00/23.30 3/4 FAITH - Federico Nardini ogni Lunedì Federico ci accompagna verso la notte parlando di svariati argomenti, il tutto accompagnato da 3/4 canzoni che di volta in volta scelerà da un singolo album,

affronterà vari artisti e vari generi musicali, ce ne sarà per tutti i gusti, non mancate!

Martedì:

19.00/20.00 IL RIFLETTORE SU... Emanuele Cutsodontis
Trasmissione monografica
20.15/21.30 THE SCIO' TEAM - Giacomo Pacini, Riccardo Bianchi e Fabio Santolin
21.30/23.00 COME PESCE... MA CON LA A FINALE - Luigi Briganti e Iacopo Benigni
Programma radio comicamente serio. Alterna senza nessun filo logico momenti di riflessione sull'attualità locale a momenti di puro intrattenimento. Conducono Iacopo & Luigi
23.00/0.00 BOLLICINE Fabio Santolin e Federico Riccò
Mercoledì:
14.30/15.30 DOMANI SMETTO Ronny Arrigoni e Francesco Nisi
Cazzeggio in libertà con note di attualità e rubriche divertenti, il tutto condito da Hit del momento e grandi successi.
Solo su Radio Pescia - La radio che NON ti ascolta! :)
18.00/19.00 TECHNOLOGY Davide Paolini
Il programma radiofonico di news e informazioni tecnologiche, con musica nuova, grandi successi e molto divertimento!

20.30/21.30 STAI BENE DAVVERO

Giulia Pennino e Stefania Iadarola notizie strane e divertenti da tutto il mondo...con tanta buona musica e allegria!!
21.30/22.45 ROCKA ROLLA Massimo Cappelli
Viaggio nel mondo del rock a 360° spaziando nei vari generi e con particolare attenzione, attraverso le varie rubriche che compongono il programma, agli anni '70, alle nuove uscite, al progressive italiano, a dischi quasi introvabili e poco conosciuti dal grande pubblico e con uno spazio dedicato ai gruppi e cantanti locali.
(se siete interessati a promuovere i vostri lavori contattate spacemax@aruba.it)
22.45/23.45 THE MIX SHOW - Luca Martini
Luca Martini seleziona e miscela i successi e le ultime novità del panorama dance italiano e internazionale. Voce ufficiale del programma è Alex Simoni "the voice".
Venerdì:
16.00/17.00 DISCOVER - Marcello Burchi
20.15/21.30 ROCK'N PESCIA Stefano Manzoni
21.30/22.45 BASTA E AVANZA Silvia Tagi e Marco Degli Innocenti
Tanta musica sia di ieri che di oggi...e poi ogni settimana ne "il confronto" due artisti

italiani si contenderanno il titolo di "preferito" da parte degli ascoltatori...e ancora "Ricette italiane dal mondo" tutte le volte con un ospite molto particolare :) infine, nella rubrica "TG moment" tante notizie simpatiche "acchiappate" direttamente dal web oltre a curiosità ed informazione valdinievolina.
22.45/23.45 THE MIX SHOW - Luca Martini
Luca Martini seleziona e miscela i successi e le ultime novità del panorama dance italiano e internazionale. Voce ufficiale del programma è Alex Simoni "the voice".
Venerdì:
11.00/12.00 LUCI DI CITTÀ Esvaldo D'Ulivo
15.00/16.00 HOUSE MUSIC Giacomo Paoli
18.00/19.00 SPECIALE TECHNOLOGY Davide Paolini
Il programma radiofonico di news e informazioni tecnologiche, con musica nuova, grandi successi e molto divertimento!
19.00/20.00 PIAZZA GRANDE Lorenzo Papini
Musica italiana, dai grandi cantautori fino ad arrivare ai gruppi pop/rock alternativi
21.30/22.30 Eventuali Speciali su manifestazioni locali
Sabato:
11.00/12.00 QUELLO CHE C'È - TIME

EVENTS - Marco Grimaldi
Approfondimento settimanale di eventi, manifestazioni, mostre, mercati, etc che si svolgono in tutta la Toscana, in collaborazione con il periodico "Quello che c'è", mensile di vita, eccellenza e buonumore
12.00/13.00 GIÙ DALLA SCAFFALE Emanuele Cutsodontis
Le novità del mondo librario, con le recensioni delle nuove uscite ed incontri con gli autori. Ogni settimana spazio per l'audiolibro e la rubrica "Ha lasciato il segno" dedicata ad un libro che il conduttore porterebbe con se su un'isola deserta.
Domenica:
19.00/20.00 DOS FRIENDS Leonardo Valentini Herrera e Marco Innocenti
"Hai poco successo con l'altro sesso?! Fatichi ad arrivare a fine mese?! Perdi i capelli?! Ehi...Ci dispiace!!! Ma noi non possiamo farci niente!!!
Ascoltaci lo stesso su RadioPescia, la radio che non ti ascolta! Musica e risate in compagnia di Leo & Marco! Non mancheranno le sorprese!
Ehi!!!... per te che stai leggendo il nostro palinsesto;" Ti vogliamo bene! Ascoltaci"!

Ogni momento è buono...
LA TAVERNA DEL
VIN
VINO
In Borgo a Buggiano (PT)

piazza Mercato del Bestiame 30 telefono 0572.33340

il suono dell'anima



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

“So this is Christmas”... e adesso, cosa regalo??

Dj Gigi alle prese con la scelta giusta per Natale

So this is Christmas, diceva John Lennon... ed anche quest'anno quando arriva dicembre si comincia a pensare ad un disco (che sia un cd, un dvd o addirittura un disco in vinile) da regalare (in effetti tutte queste uscite importanti concentrate alla fine di novembre, mi sanno tanto di business...). Per quanto mi riguarda, io in questo periodo sto cercando di nominare il “disco dell'anno”, quest'anno sembra indiscutibilmente l'album di Adele che sta “spakkando” in praticamente tutto il mondo ma ci potrebbe essere qualche sorpresa dell'ultima ora. In vetrina inoltre ci saranno grandi nomi quest'anno: Coldplay, Tiziano Ferro, Laura Pausini, Michael Bublè, Andrea Bocelli, Mina, Giorgia, Renato Zero, Jovanotti (addirittura qualcuno anche con un dvd dal vivo).

Voi direte: “Ce n'è più...?”. Certamente: ci sono anche i dvd, qualche bel concerto tipo Gianna Nannini e Lady Gaga e poi i super classici per bambini come Kung Fu Panda 2, la versione 2011 de Il Re Leone, Cars 2...

Ecco: siete indecisi? Veniteci a trovare, vi aspettiamo in centro ad Altopascio e magari vi aiuteremo a scegliere il prodotto più giusto per voi. Non siamo infallibili ma... ci si prova, così possiamo anche farci due chiacchiere...

Torniamo a noi: eccovi intanto due righe sulle ultime novità, e poi qualche altro consiglio.

MALTAGLIATI

il negozio dove il dj GIGI, ti può consigliare

via Cavour 24 ALTOPASCIO (Lucca) telefono 0583.216110

cellulari: 335.1230038/335.1230039

Suonati l'anima con i consigli del Dj Gigi



ADRIANO CELENTANO “Facciamo Finta che sia vero” Nicola Piovani, Franco Battiato, Lorenzo Jovanotti, Raphael Gualazzi, Manu Chao e Giuliano Sangiorgi (che ha scritto il brano che sta suonando in tutte le radio), sono tutti in questo cd, 9 brani fra cui spicca (e qui non sono obiettivo) “la cumbia di chi cambia” scritto per lui dal vulcanico Jovanotti. Che dire....ai posteri l'ardua sentenza.

È pronosticato come il “disco di Natale”....la concorrenza però è agguerrita e numerosa.

LIGABUE “Campovolo 2.011”

Ci sono voluti 3 cd (e un film in 3d in uscita il 7 dicembre) per raccontare questa grande giornata di metà luglio. 120.000 persone lo hanno già ascoltato, chissà quanti altri lo faranno.... Onestamente non bastano pochi ascolti per commentare questo lavoro, la mia



prima impressione però e che dentro ci sia tanta energia ma....non ditelo ai fans di Vasco....Ci sono 3 inediti mica male, poi alcune nuove versioni di brani mitici sono da ascoltare con attenzione. Beh, oh: pensavo peggio!

RIHANNA “Talk that talk”

Attenzione alla ragazzina terribile, questa zitta zitta sta diventando una grande pop star, eclettica, brava interprete e capace di mixare brani divertenti come “we found love” con altre cose emozionanti come “We all want love”. E' musica pop ben fatta, non sarà il disco dell'anno ma... se vi capita ascoltatelo, rimarrete piacevolmente sorpresi.



TIZIANO FERRO “L'amore è una cosa semplice”

Voi direte, ne abbiamo sentito parlare abbastanza e da tutte le parti, cosa può aggiungere il buon vecchio Gigi? Personalmente quando sento un nuovo lavoro di Tiziano al primo ascolto rimango sempre un po' sorpreso, perché le sue canzoni a me piacciono spesso a “scoppio ritardato”. Quindi, se lo comprate oppure ve lo regalano e



quando lo ascoltate la prima volta rimanete un po' così....., non vi preoccupate, è capitato anche a me.

MARIO BIONDI “Due”

E' sempre di più il nostro artista da esportazione. Eccolo con un cd doppio con dei compagni di avventura di grande livello, un bel mix di cover d'alta scuola (spicca My Girl dei Temptations) e nuovi brani scritti ad hoc. Il tutto suonato da Dio e con una resa fonica che a me fa sognare. Non pensate ci siano solo all'estero dischi in giro di questo livello, siamo bravi anche noi.



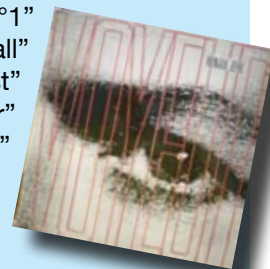
L'AURA ABELA “Sei come me”

Attenzione....questo disco uscito quasi un anno fa è balzato agli occhi del grande pubblico dopo il successo di “Eclissi Del Cuore”, bella versione italiana di un grande successo di Bonnie Tyler “Total Eclipse of the heart”. 6 canzoni da ascoltare tutte di un fiato, non scontate e che intrigano. Voi direte....come mai è venuto fuori solo ora? A volte nella musica succede, non si sa perché.



I 5 DISCHI DA ASCOLTARE ALMENO UNA VOLTA

- FABRIZIO DE ANDRÈ “Sogno N°1”
- ADELE “Live at Royal Albert Hall”
- FRANK SINATRA “Best of the best”
- RENATO ZERO “Voyeur”
- PINK MARTINI “Simpatique”



2 COMPILATION PER “LASCIARVI ANDARE”

HOT PARTY WINTER 2012 (ci sono quasi tutte !)
DJ MOLELLA presenta m2o-90 (che tempi.....)

Un Natale originale? Festeggialo con i palloncini!!...



IL NEGOZIO
PER LE TUE FESTE.....

Palloncinando

Colora la tua festa

- Balloon Art
- Palloncini ad elio
- Matrimoni
- Nascite
- Battesimi
- Laurea
- Addio al celibato - nubilato
- Decorazioni con palloncini
- Scherzi - gadget
- Regalo nel palloncino

Via R. Leoncavallo n. 9/c
(vicino alla Pasticceria Pellegrini)
51016 Montecatini Terme (PT)
tel. 0572 75425



il cibo dell' **anima**



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Una storia grande quanto l'uomo

“Non all'amore né alla notte”,
di John Boyne

Per questo numero ci è arrivata, inattesa e totalmente gradita, una segnalazione, un'idea di lettura e, perché no?, di regalo in questo momento magico dell'anno. A donarcela è stata Stefania, di Monsummano, scrivendo all'indirizzo direttore@quellochece.com, sempre affamato di vostre e-mail. Il libro è “Non all'amore né alla notte”, scritto da John Boyne, ed è di una forza unica. È la storia grande e pesante di un veterano ventunenne della Prima Guerra Mondiale che, nel 1919, è costretto a fare i conti con se stesso. “Non è un romanzo d'amore” ci ha scritto Stefania segnalandocelo, ed ha ragione: è molto di più. “La storia di un'amicizia particolare, del senso di colpa di tutta una vita” lo tratteggia ancora la lettrice che condividiamo con Boyne. Una storia autentica, profonda, difficile, scritta con uno stile empatico, intimo, rotondo, una scelta dei dettagli e dei vocaboli degna delle opere dei grandi. Boyne, dopo “Il Bambino dal Pigiama a Righe” ci consegna un altro ritratto dell'umanità della Storia, un viaggio dentro l'uomo e le sue angosce, un profondo, carnale contatto con quanto di più complesso ci sia dentro di noi, ovvero: noi stessi.

Sicuramente, una storia da leggere. E da condividere. Come ha fatto Stefania. Alla quale va il nostro ringraziamento per averci consegnato questa segnalazione e per averci dato di nuovo lo spunto per questa amata rubrica.

Simone Ballocci – Dir.

L'angolo di Sileno Lavorini

CLESSIDRE

Ieri è stata una
giornata telematica
non indifferente perché senza i
pin
non avrei potuto fare niente,
digitato li alla posta,
digitato al bancomatte
digitato per mette la benzina
ed ancora per pagare le ciabatte
l'ho scordato dalla mente

e il computer non si accende...
e poi finita la giornata
ho tentato d'andà a dormì
ma la mi moglie
prima che toccassi le lenzuola
mi a detto:
l'hai digitato il pin?...

Classifica libri più venduti Novembre 2011

fonte: www.ibs.it



1 [-] **Inheritance
Vol. 4**
Autore: Paolini Christopher
Editore: Rizzoli,
2011



6 [-] **Steve Jobs**
Autore: Isaacson Walter
Editore: Mondadori, 2011



2 [1] **Le prime
luci del mattino**
Autore: Volo Fabio
Editore: Mondadori, 2011



7 [-] **Il silenzio
dell'onda**
Autore: Carofiglio Gianrico.
Editore: Rizzoli,
2011



3 [9] **Tre atti e
due tempi**
Autore: Faletti giorigio
Editore: Einaudi,
2011



8 [-] **Ho il tuo
numero**
Autore: Kinsella Sophie
Editore: New Compton,
2011



4 [-] **1Q84 Libro 1 e
2. Aprile e Settembre**
Autore: Muratami Haruki
Editore: Einaudi, 2011



9 [-] **Alla mia
sinistra lettera
aperta a tutti**
Autore: Rampini Federico
Editore: Mondadori,
2011



5 [-] **Mr Gwyn**
Autore: Baricco Alessandro
Editore: Feltrinelli, 2011



10 [-] **La setta
degli angeli**
Autore: Camilleri Andrea
Editore: Sellerio E.Palermo,
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.: negozio@casadellapenna.it

CARTOLERIA - CANCELLERIA - FORNITURE PER L'UFFICIO - STAMPA DIGITALE - VETROFANIA - TIPOGRAFIA
GRAFICA PUBBLICITARIA - DECORAZIONI AUTOMEZZI - BIGLIETTI DA VISITA - PARTECIPAZIONI - CARTELLONISTICA



Speciale Matrimonio con Gemini

Perché parlare ora di Sposi

Il giorno più bello della vita diventa ancora più speciale se la propria immagine è il frutto del lavoro di esperti. Ne abbiamo parlato con lo staff di Gemini, per scoprire cosa ci sia dietro l'arte della bellezza degli Sposi.



Perché parlare ora di matrimoni?

Perché questo è il momento dell'anno nel quale chi vuol sposarsi nel 2012 comincia a tratteggiare il progetto delle proprie nozze.

E voi di Gemini come vi state preparando?

Noi proprio il mese scorso dal 25 al 27 Novembre abbiamo partecipato da protagonisti ad un grande evento, il "Love Sposi" alla Fattoria Medicea proprio qui, a Monsummano, città dove abbiamo il salone, una tre giorni organizzata dall'amico Simone Malucchi, lavorando su nuove proposte ed arrivare, così, all'appuntamento un passo avanti a tutti.

Non deve essere così semplice come sembra...

Infatti, non lo è affatto, ma la nostra esperienza professionale ci permette di fornire un servizio di altissimo livello: fantasia, tendenza ed eleganza sono le caratteristiche dell'acconciatura che noi realizzeremo per il giorno più bello della vostra vita.

Fatemi qualche esempio...

Per il giorno più importante effettuiamo servizi personalizzati per valorizzare il total look degli sposi. In effetti, c'è una vasta gamma di servizi a cui possiamo far accedere per quel giorno e per quel periodo, in modo da fornire il massimo dell'assistenza per le scelte di style e look che gli sposi devono affrontare.

Che tipo di servizi?

Ci sono le extension o tessiture, la colorazione, svariati trattamenti a cui sottoporre la cute e i capelli per renderli visibilmente sani, massaggi SPA per conseguire un relax tonificante, la ricostruzione alla keratina per togliere lo stress dai capelli. Ma non solo: offriamo impacchi viso agli oli essenziali, massaggi craniali antistress ayurvedici, il make up sia per lui che per lei, e poi il nostro pacchetto di servizi è completato anche dalle necessarie prove sia di trucco che di acconciatura, sia per lo sposo che per la sposa. Insomma: **con Gemini si diventa davvero indimenticabili per il giorno più bello della propria vita...**

Per le Feste regalati e regala la bellezza

Gemini: total-look very fashion

Dicembre, il mese delle feste, dei cenoni, delle occasioni speciali.

E Gemini cosa ci propone?

Oltre alle acconciature e il make-up per le serate top della fine dell'anno, proponiamo un servizio di **consulenza total-look**: in pratica accompagniamo le persone nelle ultime novità di bellezza, dal make-up personalizzato con lo studio della fisiognomica personale, al giusto abbinamento tra acconciatura e abito, per dare la possibilità ad ognuno di fare le scelte giuste che risaltino la naturale bellezza di tutti. Quindi, regalati e, perché no?, **regala la bellezza con Gemini**: per tutto il mese di dicembre, infatti, in Salone si possono scegliere pacchetti e servizi per poter donare alle persone care una grande occasione di benessere e bellezza, confezionati nelle **card "Per Te"** all'interno di un coupon regalo esclusivo.

Per avere un look all'altezza dell'occasione Gemini è il punto di riferimento.



Lo staff di Gemini augura Buone Feste (anzi, "Belle" Feste!) a tutti



Hairstyling Gemini Wellness

Via Casciani, 15
MONSUMMANO TERME
(Pistoia) telefono 0572.80274

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 lunedì 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	800.861213
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

TAXI PESCIA 0572.444474

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

MONTECATINI TERME	0572.78551
PISTOIA	0573.21119
PESCIA	0572.444401

AEROPORTO

FIRENZE PERETOLA	055.315874
PISA GALILEO GALILEI	050.849300

FARMACIE DI TURNO DICEMBRE 2011

Montecatini Terme

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10 – Montecatini Terme - Tel. 0572.78566

Da venerdì 02/12 a venerdì 09/12

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4 – Montecatini Terme - Tel. 0572.70123

Da venerdì 09/12 a venerdì 16/12

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144 – Montecatini Terme – 0572.78404

Da venerdì 16/12 a venerdì 23/12

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37 – Montecatini Terme – 0572.70082

Da venerdì 23/12 a venerdì 30/12

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10 – Montecatini Terme - Tel. 0572.78539

Da venerdì 30/12 a venerdì 06/01



Bar Caffetteria Aperitivi
Pranzi Veloci Pizza da Asporto

corso Indipendenza 46/48 Borgo a Buggiano (Pistoia)
chiuso la domenica pomeriggio
telefono 327.7117222 orario continuato 6,00 - 20,00

**Margine Coperta,
Massa e Cozzile, Buggiano,
Uzzano**

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.
Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 03/12 a sabato 10/12

Farmacia Magnini
Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini - Tel. 0572.33797
da sabato 10/12 a sabato 17/11

**Farmacia Sant'Antonio
Dr. A. Gambera**
Via Biscolla, 48 -
Massa e Cozzile - Tel. 0572.910685
da sabato 17/12 a sabato 24/12

**Farmacia Corsaro
Dott. M. Grazzini**
Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 24/12 a sabato 31/12

Farmacia Carlini & C. S.a.s.
Via Roma, 38
Borgo a Buggiano
Tel. 0572.32010
da sabato 31/12 a sabato 07/01

**Ponte Buggianese,
Chiesina Uzzanese**

**Farmacia Checchia S.n.c.
Dr. Massimo e Maria Clara Checchia**
Via Garibaldi, 3 - Chiesina Uzzanese -
Tel. 0572.489005
da lunedì 05/12 a domenica 11/12
da lunedì 26/12 a domenica 01/01

**Farmacia Al Ponte - Dott. Cecchi &
Dott. Grazzini S.n.c.**
Via Roma, 3 - Ponte Buggianese -
Tel. 0572.635060
da lunedì 12/12 a domenica 18/12
da lunedì 02/01 a domenica 08/01

Farmacia Mainardi Gionata
Via G. Matteotti, 34 - Ponte Buggia-
nese - Tel. 0572.635004
da lunedì 19/12 a domenica 25/12

Pescia

Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola - Pescia
Tel. 0572.476111
da sabato 03/12 a sabato 10/12
da sabato 24/12 a sabato 31/12

Farmacia Lavorini & C.
Piazza Mazzini, 83 - Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 10/12 a sabato 17/12
da sabato 31/12 a sabato 07/01

Farmacia Antica Farmacia Sansoni
Piazza Mazzini, 54 - Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 17/12 a sabato 24/12

**Pieve a Nievole,
Monsummano,
Cintolese**

Farmacia Dr. Barone Paolo
Via Pablo Picasso, 54
Monsummano Terme
Tel. 0572.62283
da sabato 03/12 a sabato 10/12

Farmacia Biagini Dr Francesco
Via Empolese, 65- Pieve a Nievole
Tel. 0572.80153
da sabato 10/12 a sabato 17/12

Farmacia Ceccarelli
Piazza G. Giusti, 61 - Monsummano
Terme -Tel. 0572.51030
da sabato 17/12 a sabato 24/12

Farmacia Della Pieve s.n.c.
Via Mimbelli, 15
Pieve a Nievole -Tel. 0572.951062
da sabato 24/12 a sabato 31/12

Farmacia Satti
Via Matteotti, 35
Monsummano Terme
Tel. 0572.53500
da sabato 31/12 a sabato 07/01

Larciano-Lamporecchio

Farmacia di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75 - Lamporecchio -Tel.
0573.88385
da lunedì 05/12 a domenica 11/12
da lunedì 02/01 a domenica 08/01

Farmacia Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.
Via A. Gramsci, 57 - Lamporecchio - Tel.
0573.82075
da lunedì 12/12 a domenica 18/12

**Farmacia Dott. Venturini Piero
& C S.n.c.**
Via G. Marconi -Larciano
Tel. 0573.850161
da lunedì 19/12 a domenica 25/12

Farmacia Comunale n°7
Via Statale Francesca, 2824/a - Larciano
Tel. 0573.849176
da lunedì 26/12 a domenica 01/01

Pistoia

Farmacia Scorcelletti
Via Porta al Borgo, 110 - Pistoia
Tel. 0573.21159
da sabato 03/12 a venerdì 09/12

Farmacia Dott. De Candia Mario
Via Cino da Pistoia, 33 - Pistoia
Tel. 0573.368180
da sabato 10/12 a venerdì 16/12

Farmacia Banci S.a.s.
Via degli Orafi, 22 - Pistoia
Tel. 0573.22183
da sabato 17/12 a venerdì 23/12

Farmacia S. Marco & C S.n.c.
Via Padre Antonelli, 9 - Pistoia
Tel. 0573.452284
da sabato 24/12 a venerdì 30/12

Farmacia De' Ferri
Via Pacini, 53 - Pistoia
Tel. 0573.21203
da sabato 31/12 a venerdì 06/01



**MESTICHERIA-FERRAMENTA CASALINGHI
SIMONETTA NATALINI**

aperto anche il sabato pomeriggio

Borgo a Buggiano Località Pittini
Via Ponte Buggianese n. 95 telefono 0572.30713





COPPING

Scegli una professione sicura!
Affidati ai **Corsi Copping**



Contenti di avere tutte le competenze
necessarie in tema di bellezza



- Marco e Lorella
30 e 33 anni
- Sintonia perfetta
- Proprietari di un
salone di bellezza
- Loro hanno scelto
Copping



Marketing & Communication e-creative

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, 15
- 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 minuti e 20 secondi

Ragazzi non perdetevi nella noia ...

...formatevi e sarete più felici nella vita

I nostri nonni dicevano "Impara l'arte e mettila da parte". Ed è un proverbio che non fa una grinza. Anche se a volte manca il coraggio di decidere, il tempo per affrontare un corso di formazione o per imparare qualcosa di nuovo e di utile, il tempo per iniziare un'attività sportiva, per imparare a suonare uno strumento musicale o per lanciarsi nel mondo della recitazione, con la voglia di imparare, di cambiare, di trasformare. I ragazzi è vero sono molto impegnati nella scuola, e giustamente, ma anche lo sport dovrebbe avere un posto fondamentale nella loro vita: perché è un valore sano ed importante, perché attraverso di questo si impara a conoscersi meglio, a sapersi gestire, a darsi una disciplina, ad acquisire sane regole di vita.

E' fondamentale stimolare i ragazzi all'impegno, insegnare loro quanto sia bello investire su se stessi, sfidando quel senso di noia, che spesso attanaglia le giovani generazioni e che è il punto di partenza di tanti guai.

L'uomo nasce attivo, l'uomo nasce pronto e si adatta all'ambiente in cui vive.

L'energia racchiusa dentro ogni essere umano è inesauribile

e noi genitori abbiamo il compito difficile di tirarla fuori e saperla orientare nella direzione giusta, con motivazioni concrete ed efficaci, senza stressare ma con l'obiettivo di insegnare loro quanta gioia si prova a conclusione di uno sforzo, a prescindere dalla prestazione e dal risultato.

La gioia che si prova quando prendo in mano uno strumento e riesco a farlo suonare, quando a scuola prendo un bel voto, quando riesco a parlare una lingua come l'inglese con estrema disinvoltura e questo mi offre l'opportunità di parlare con tutto il mondo.

Quindi ragazzi non lasciatevi trascinare dalla noia, fate tesoro delle possibilità che avete, guardatevi intorno, prendete come punto di riferimento gli esempi migliori.

Non lasciatevi ingannare dalle apparenze, dalle false gioie. Scegliete i valori veri della vita: la FORMAZIONE, LO SPORT, LA BELLEZZA DEL MONDO CHE VI CIRCONDA.

Guido Barlocco

Il mese prossimo non perdetevi il numero di "Quello che c'è" perché dedicheremo uno speciale alla scelta della scuola superiore. E' un momento così importante nella vita di tanti giovani e di tante famiglie, che il nostro periodico ha sentito il dovere di approfondire per poter capire meglio cosa ci aspetta, come funziona, quali sono le novità del panorama scolastico, per affrontare questo momento con tutte le carte in regola!

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.



Ripetizioni scolastiche
di tutte le materie.



M&D
formazione
Centro Formazione Professionale

via Ponte Buggianese 1/c-d BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 0572.33555

www.md-formazione.com

EVALUNA

Centrobenessere

11 Dicembre "Aperitivo nel benessere"



Domenica 11 Dicembre dalle ore 17:30 verrà organizzato un **BUFFET & APERITIVO** presso EVALUNA Centro Benessere! Dedicato a tutti i nostri clienti che sono invitati a parteciparvi per condividere con noi un momento di festa e conoscere le novità del centro e le promozioni per il Natale. **SONO INVITATI ANCHE TUTTI COLORO CHE VORREBBERO CONOSCERE IL CENTRO** per visitare i nostri ambienti e avere tutte le informazioni sui servizi. **SOLO** per questa giornata particolare sarà possibile usufruire di **fantastiche e imperdibili offerte** per i vostri regali di **NATALE!**



SPECIALE NATALE

Per un Natale originale regala o regalati BENESSERE!

- €55 →** • *Linfodrenaggio viso con trattamento contorno occhi*
• *Candel Massage*
- €65 →** • *Thai-Sangat Massage*
• *Head Massage*
- €75 →** • *Trattamento viso con Acido Glicolico*
• *Esfoliante corpo all'Acido Glicolico*

APERTURE STRAORDINARIE

Domenica 4 e 18 Dicembre dalle ore 9:00 alle ore 15:00

 EVALUNA via Prov. Pistoiese 116 - Borgo a Buggiano 51011 (PT), Tel: 0572/051241
ORARIO CONTINUATO dal Martedì al Venerdì 9:00/19:00, il Sabato 9:00/18:00 



tempo di lettura:
50 secondi

To shape: rimodellare! *Come entrare nel vestito sognato*

A chi non è capitato di fermarsi di fronte ad una vetrina ad ammirare un bellissimo vestito? Ed ogni volta è sempre la solita tiritera: è proprio quello che cercavo, mi manca, ci faccio tutta la stagione, se non lo compro ora non lo troverò più, è il mio ultimo acquisto... A livello inconscio quel semplice vestito pare avere la diabolica abilità di adattarsi alle necessità più diverse a seconda di colui che lo desidera.

Tuttavia (quasi) tutti coloro che desiderano un vestito nuovo hanno un comun denominatore, ovvero la più o meno manifesta **volontà di piacere**. Piacere agli altri, a tutti, ottenere la loro ammirazione. Infatti in questa società in cui i modelli proposti sono così finti e irraggiungibili l'insicurezza rispetto al proprio aspetto fisico dilaga. Quindi spesso entri nel negozio, trovi il capo di vestiario, perfetta proiezione dei tuoi desideri, te lo provi zelantemente e: oddio!, lo specchio ti dipinge beffardo tutte le dannate differenze fra il vestito sul manichino e lo stesso su di te... non sta bene addosso! Le reazioni sono ovviamente delusione e scoramento, seguiti poi dal ripromettersi diete rigidissime e attività fisica stremante. Ebbene: **da**



oggi non rinunceremo al vestito tanto bramato: cambiare la propria silhouette è facilissimo, attraverso le tante nuove collezioni di intimo "Shaping". Una lingerie rivoluzionaria e seducente che ridefinisce le curve naturali, grazie ad una costruzione sartoriale dei capi che non solo garantisce livelli di modellazione dal medio all'elevato ma, nel contempo, assicura il massimo comfort ed un look raffinato e fashion. Uno splendido décolleté, una vita sottile, un ventre piatto, glutei modellati e sostenuti possono essere conquistati grazie ai capi "Shape Sensation". E.. voilà: riproporzionando le zone del corpo, accettarsi è un gioco da ragazzi. A proposito di ragazzi: prevedo che ben presto la collezione di intimo shaping sarà anche da uomo: e allora, maschietti: why not?

Marta Tesi *Stilista*
marta13.2.89marta@hotmail.com

**Tamara e Roberta
augurano a tutte
le loro clienti un
felice natale e un
buon anno nuovo**



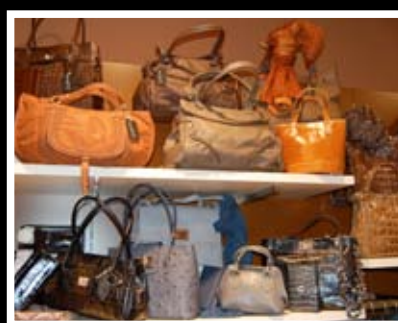
idee per la **TESTA**

parrucchiera Tamara
trattamenti curativi
e servizio sposa
extension

via Marconi, 65 PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.952056



*Lo staff del salone vi aspetta
con sorprese nel mese di
dicembre e novità dal 2012*



RINASCIMENTO

nadia giusti
trend

Abbigliamento & Accessori

Piazza Mazzini 97 PESCIA (PT) - Tel 0572.478136
www.nadiagiusti.com



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Pescia spara all'oro

La TSN Pescia sul tetto d'Italia

Una due giorni di autentico splendore per il "Tiro a Segno Banca di Pescia – Brandani Gift Group". Gli scorsi 4 e 5 novembre, presso il poligono di Tiro a Segno di Napoli dove si svolgeva la "Fase Nazionale" del Campionato Giovanissimi, infatti, tra i quasi 100 partecipanti tutti nati nel 2000 o nel 2001 provenienti da ogni parte d'Italia il gruppo pesciatino ha fatto il pieno di allori, titoli e ori. Rappresentato per l'occasione dall'accompagnatore ufficiale e tecnico della locale sezione di tiro, Gino Perondi, coadiuvato dalla nuova preparatrice atletica Marisa Borghi, il TSN Pescia si è veramente ben distinto durante i due giorni di competizione. Innanzitutto, un ringraziamento al quale lo stesso Perondi tiene molto: applausi al dottor Nicola Mochi, responsabile delle Unità Operative medicina dello sport, che ha contribuito con il suo perfetto tempismo a rendere sereni i giovanissimi neotiratori. Adesso, andiamo con ordine: il gruppo di giovanissimi tiratori pesciatini arrivava a Napoli con un ruolino stagionale impressionante, con un sacco di soddisfazioni in carriera. I risultati centrati nella città partenopea hanno incastonato nell'oro quella che, insomma, era già una stagione super. Nella specialità Bersaglio Mobile, il podio è tutto pesciatino, con il neo-Campione Italiano **Matteo Silvestri** di Veneri sul gradino più alto di tutti; al suo fianco si sono piazzati Giovanni Poli di Ponte Buggianese, argento, e Giulio Biagini, di Montecatini Terme, che si è aggiudicato il bronzo. Sempre nell'aria compressa, ma con la carabina a 10 metri senza appoggio, ecco fioccare un



altro graditissimo titolo italiano, conquistato da **Niccolò Biagini**, di Castellare di Pescia, con Rebecca Sansoni costretta da un poco di emozione ad accontentarsi del nono posto, un po' al di sotto dei propri abituali piazzamenti. Ai due entusiasmati titoli italiani si uniscono, poi, le ottime performance dei Giovanissimi con le Pistole: anche in questa specialità, per pochissimi punti si è sfiorato un podio tutto pesciatino: l'unico non valdinievolino, infatti, è proprio il campione, un giovanissimo di Reggio Calabria, dietro al quale si sono piazzati nell'ordine Hafsa Chafra di Pescia, Daniele Bassetti di Chiesina (terzo con il proprio record personale) e lo sfortunatissimo Gabriele Pastelli, anche lui di Chiesina, piantato al quarto posto. Le uniche due rappresentanti del T. S. N. Lucca Martina Tradati in C.10 e Elena Pizzi si sono particolarmente distinte, tra l'altro, inserendosi nella zona alta

della classifica. Buone anche le prestazioni di Marta Braccini e Silvia Pellicci, nella categoria C.10 con appoggio, che hanno dovuto fare i conti con un po' di emozione ma che, comunque, sono riuscite a permanere sulla metà della classifica. Non solo glorie individuali: in concomitanza con il Campionato Giovanissimi, infatti, si è disputato anche il Trofeo delle Regioni, con la rappresentativa della Toscana che si fregiava di quattro atleti del TSN Pescia tutti alla carabina, ovvero: Jana Calamari, Alessandra Caramelli, Patrik Marino ed Elena Possemato, che con i loro risultati sono stati ben determinanti per far mantenere alla nostra rappresentativa regionale il secondo posto, conquistato nella finale tra le otto Regioni ammesse.

È nato il Gruppo sportivo dilettantistico "Run..dagi"

14 uomini che corrono e corrono, per il piacere di farlo



L'11/11/2011 è nata ufficialmente l'associazione sportiva Run..dagi, un gruppo di amici, giovani e meno giovani, che hanno la grande passione della corsa. Un consesso di sportivi inizialmente solo gogliardico, nato e cresciuto a Borgo a Buggiano. Tre uomini lo hanno fatto nascere diversi anni fa, adesso in 14 hanno fondato questa associazione.

Correre e correre, per piacere di farlo, macinare chilometri e chilometri in assoluta spensieratezza ed in allegria. Da lì è nata la voglia di misurarsi, e da un po' di tempo si notano nelle corse competitive locali e non solo con il loro curioso nome. Un nome che, nel gruppo, si declina anche in appellativi e nomignoli, tutti fedelmente riportati sulle maglie. I 14 uomini hanno così deciso di darsi un'identità, e correre nelle competizioni podistiche per il **GRUPPO SPORTIVO DILETTANTISTICO RUN..DAGI**.

Chi volesse informazioni per il tesseramento può rivolgersi a "Cioni Sport", "M&D formazione", "Roberto in parrucchiere" e "Lemmi".





presso Complesso Don Carlos,
Chiesina Uzzanese telefono 0572 489915

98* euro da solo oppure...
49* euro in compagnia?

**tutto incluso: sala attrezzi, corsi fitness e centro benessere.*

In forma per tutto il mese delle feste

promozione valida dal 10 Dicembre 2011 al 10 gennaio 2012

Ultimo lunedì di ogni mese: OPEN DAY

Sono aperte le iscrizioni per il

GYMNIC CENTER FRATRES TEAM BIKE

PARTECIPA AL PROGETTO



**Agli iscritti
verrà applicato il 15% di sconto
sugli abbonamenti della palestra.**



tempo di lettura:
45 secondi

Prime gare e primi allori per il Nuoto Valdinievole

*Ad Empoli e Calenzano pioggia
di medaglie sulla società
monsummanese*

Monsummano Terme – Inizia la stagione delle gare in acqua ed il Nuoto Valdinievole non perde tempo a mettersi in mostra. Empoli (6 novembre – V Meeting Nazionale “Azzurrissimo”) e Calenzano (13 novembre - XII trofeo nazionale di nuoto “Città di Calenzano”) sono state, infatti, teatro di due manifestazioni cui ha preso parte la società di Piazza Pertini con gli atleti della squadra “Categoria” che hanno saputo cogliere dei risultati cronometrici di tutto rispetto accompagnati anche da piazzamenti in zona podio, pur essendo la stagione ancora agli inizi e di conseguenza la forma fisica non ottimale.



Andando per ordine, ad Empoli il Nuoto Valdinievole ha conquistato cinque argenti e due bronzi (ed il 14esimo posto nella classifica per società), grazie alla prova di Alberto Regoli, secondo nei 100 e 200 rana e terzo nei 200 misti, Aurora Bianucci, seconda nei 200 dorso e terza nei 100 della stessa specialità, Chiara Bellini, seconda nei 100 dorso ed infine Marco Bruscolini, che ottiene il secondo gradino del podio nei 200 farfalla.

Calenzano ha visto protagonista ancora una volta Chiara Bellini, vincitrice della gara dei 50 delfino e seconda nei 100 stile, accanto ad Alberto Regoli, secondo nei 50 rana. Onore al merito anche per Luca Giuntoli, argento nei 100 stile e bronzo nei 200 misti, Serena Camerotto, argento nei 50 rana ed infine Leonardo Gori, bronzo nei 200 misti.

Ecco i prossimi appuntamenti in calendario per il mese di dicembre:

- **3-4 dicembre:** Campionati Regionali Assoluti Invernali FIN (Viareggio)
- **10-11 dicembre:** I prova qualificazione Campionati Regionali Giovanili Invernali FIN (Livorno)
- **16-17 dicembre:** Campionati Nazionali Assoluti Invernali FIN (Riccione)
- **23 dicembre:** Campionato Nazionale a squadre FIN “Coppa Caduti di Brema” – fase regionale (Livorno)

Info:

segreteria piscina di Monsummano: 0572.952255

segreteria piscina di Larciano-Lamporecchio: 0573.81506.

e-mail: info@nuotovaldinievole.it

web: www.nuotovaldinievole.it

Facebook: www.facebook.com/nuoto.valdinievole



“L’Acqua con un mare di attività”: Stagione 2011/2012 Nuoto Valdinievole

- Corsi di Nuoto (Neonati, Cuccioli, Ragazzi, Adulti)
- Corsi di Fitness (Acquaerobica, Acquastep, Total Fitness, Acquagym, Gym & Gag, Bruciocalorie, Gym Coreo, Hydrobike, Hydrowalk, Walk Circuit, Acquacircuit, Bike & Walk)
- Corsi di ginnastica dolce in acqua e gestanti in acqua
- Corsi di nuoto per salvamento
- Fitness Agonistico
- Squadre sportive di nuoto (Master, Propaganda, Agonistica) e nuoto per salvamento (Salvamento agonistico)

E ancora...

- Corsi per brevetti di assistente bagnanti
- Lezioni private
- Idrochinesiterapia



MOOVIN'

ALTERNATIVE DANCE & FITNESS

HIP HOP! Questo è il movimento urbano che in America, anni 70, ha completamente rivoluzionato il modo di cantare e comunicare. Negli anni 90 questo era già diffuso in tutto il mondo, diventando una vera moda, influenzando il cinema, il design e molto altro.

Per quanto riguarda la Danza, l'Hip Hop è stata l'unica disciplina che, oltre ad essere la più giovane rispetto a tutti i vari generi di ballo, è riuscita e riesce ancora a stare al passo con i tempi e ad accrescere sempre di più il numero dei suoi praticanti.

L'Hip Hop presenta molti stili, tra i principali: il Poppin',

il Locking, il Breaking, che fanno parte della Old School,

Style e gli altri stili come l'House, il Krumping e molti altri ancora. Sicuramente c'è

l'imbarazzo della scelta!



L'Hip Hop non ha limiti di età, può essere praticato fin da piccoli, ovviamente è consigliato ballarlo in piedi e, come tutta

la Danza in generale, avere accortezza su alcuni movimenti.

Dal punto migliora

oltre alla muoversi

mobilità articolare

dato che nell'

di vista atletico non ha rivali, è benefico in quanto l'elasticità muscolare, la velocità la forza e l'equilibrio,

coordinazione, infatti più parti del corpo possono

contemporaneamente, incrementando così anche la

Ottimo inoltre per scaricare tensioni dovute allo stress

Hip Hop è richiesta una costante energia.

MOOVIN' SCHOOL si dedica all'insegnamento della Hip Hop, specializzando i propri allievi nel Locking e nel Poppin'. I corsi sono divisi per 6-10 anni, 11-13 anni e dopo gruppi Principianti,

Avanzato, questo per permettere un insegnamento vada di pari passo con gli anni e con la crescita



a partire dagli di vestire, ballare, movimento si e propria

poi tutto il New

Style

danza

New Style,

fasce di età:

Intermedio e

specifico che

dell' allievo.

MOOVIN' OFFRE CORSI PER BAMBINI, RAGAZZI E ADULTI!!

PER OGNI INFO CONTATTACI!:

MASSA E COZZILE - LOC. TRAVERSAGNA - VIA GRAMSCI 44/D

TEL. 0572 050947 - CELL. 338 4904636

WWW.MOOVIN.IT - MAIL@MOOVIN.IT



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!

“ACCENDI UNA STELLA PER IL TUO NATALE”

Giovedì 08 dicembre acquista una stella di Natale al prezzo di € 10,00 e farai un'offerta per l'Avis Comunale di Buggiano “Antonella Disperati” (Onlus). Dalle 08.30 alle 13.00 ci troverai nelle seguenti piazze: Piazza Coluccio Salutati a Borgo e Piazza Cavour a Colle di Buggiano

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:
45 secondi

Marcia della Befana 2012 a Bozzano...

...attraverso le Colline Pucciniane

Il prossimo **6 gennaio 2012** si svolgerà a Bozzano la **marcia "Attraverso le Colline Pucciniane"**, organizzata dal Gruppo Donatori di Sangue Fratres "Loriano Rosellini", inserita all'interno del "Trofeo delle Tre Province" e giunta, ormai, alla sua **XVª edizione**.

La partenza è fissata per le ore **08.00**, presso la Piazza della sede dei Donatori di Sangue Fratres, Via Fontana, 85 a Bozzano (LU). I partecipanti potranno scegliere tra uno di questi quattro percorsi: **3 km** completamente pianeggianti, **5 km** con un breve tratto in collina, **10 km** con oltre metà percorso in collina,



20 km con un percorso assai impegnativo sulle colline che circondano Bozzano, passando vicino alla villa dove il grande musicista Giacomo Puccini compose alcune fra le sue opere più famose.



La marcia riscuote un enorme successo richiamando da sempre numerosi partecipanti provenienti dalle vicine province. Il buon esito della manifestazione è garantito dal **contributo di numerose aziende della zona** che generosamente consentiranno

al Gruppo di offrire a tutti i marciatori un premio di partecipazione ed un confortevole ristoro lungo il percorso ed al termine della corsa, oltre ad un ricco montepremi distribuito fra i numerosi gruppi presenti. Anche quest'anno al gruppo più numeroso verrà consegnato il **Trofeo** dedicato al compianto Maestro **Mauro Lucchesi**, ideatore della marcia, mentre all'Associazione di Donatori con il maggior numero di iscritti alla marcia, sarà assegnato il **Trofeo** intitolato a "**Loriano Rosellini**" e "**Andrea Filippi**", per diversi anni Presidenti del Gruppo Donatori di Sangue di Bozzano.



Per informazioni

**Gruppo Donatori di Sangue Fratres
"Loriano Rosellini"** di Bozzano (LU)

Tel. 0584.975420 fratresbozzano@tiscali.net

XVª edizione

Attraverso le Colline Pucciniane

Marcia della Befana - Bozzano (Lu)

6 Gennaio 2012

partenza dalla 7,30 alle 8,30 presso

la sede dei donatori del sangue Fratres

Gara Podistica 3 - 5 - 10 - 20 Km



INFO: O.n.l.u.s Gruppo Donatori di Sangue Fratres "Loriano Rosellini" di Bozzano (Lu)
Tel. 0584 975420



La macchina perfetta



tempo di lettura:
45 secondi

Emozioni della Maratona di Venezia

Trepidazioni e batticuori dei Run...dagi per la regina delle corse

La rugiada bagna l'erba, l'aria è frizzante e contrasta con l'afa che ha accompagnato i sette Run...dagi, che oggi si apprestano ad affrontare la maratona di Venezia, nei loro lunghi allenamenti estivi.

La nottata per chi si appresta a compiere la prova di 42,197 km per la prima volta è trascorsa in preda a dubbi che l'hanno



resa lunghissima, ma adesso siamo schierati per la partenza.

Tutti insieme, quasi 7000 atleti, infreddoliti, accomunati dalla stessa passione e arrovellati dagli stessi dubbi, mi sarò allenato bene? Cavolo forse dovevo fare qualche km in più, quel dolorino al ginocchio si rifarà sentire? E per tutti la stessa domanda: chi me l'ha fatto fare?

Lo sparo, si parte, dubbi e perplessità scompaiono, mentre le gambe iniziano a mulinare.

La mente si estranea, di fianco scorre lentamente il Brenta con le sue ville Palladiane.

Uno a uno si attraversano paesi, alle finestre e ai bordi delle strade persone di ogni età gridano, al passaggio del serpente umano, l'ammirazione che solo uno sport fatto di grande sacrificio non retribuito riesce a dare.

Adesso siamo a Marghera, poi Mestre e finalmente Venezia che con la sua bellezza ti toglie il poco fiato che è rimasto dopo 35 km. 14 ponti sono l'ultimo sforzo che ci divide dal traguardo. Abbracci tra compagni, mogli, compagne e figli che ci accolgono come eroi.

Treno, Barbieri, Flipper, Miglio, Capitano, Scalatore, Presidente, Grobny è per provare queste emozioni che lo fate, è provare questa felicità che ve lo ha fatto fare.

Roberto il Barbieri



Gocce di Vita-onlus

via di Quarrata, 6 51010 Uzzano (PT), tel. e fax. 0572 444638

Associazione che opera nel campo della solidarietà internazionale; dal 2005 impegnata a sostegno del popolo Quechua delle Ande peruviane.

in collaborazione con Atletica Borgo a Buggiano

organizza la

Ecco l'occasione per festeggiare l'arrivo della Befana, uno dei simboli più caratteristici e conosciuti della tradizione popolare, in modo sportivo, simpatico e originale. Sarà una festa allegra e spettacolare; un'occasione di divertimento e buon umore, a cui prendere parte con entusiasmo sia come partecipante, sia come spettatore.

Lo sport avvicina gente di ogni parte del mondo, razza e colore. Vogliamo che lo spirito di solidarietà ed amicizia accompagni l'evento e sia la nota di allegria che festeggia l'arrivo del nuovo anno.

Partecipare alla manifestazione ti permetterà di sentirti vicino a tanti bambini meno fortunati e che comunque aspettano un sorriso ...

- Gara competitiva di Km 21,097
- Camminata per diversamente abili di Km 2,4
- Camminata non competitiva di Km 5,5 e km 9
- Gare competitive, in pista, per ragazzi



Presidenza della Repubblica



La gara fa parte del circuito ELLEFFERACE

Informati sul sito mezzadibefana.it



4^a Mezzà di Befana

6 Gennaio 2012

Borgo a Buggiano - PT

Stadio Benedetti

ore 9,30

a caccia di piccoli tesori

3 dicembre – 08 gennaio

La Soffitta del Forte

Dove: Forte dei Marmi (LU) – Piazza Tonini, angolo Via Piave

Quando: 03 dicembre 2011 – 08 gennaio 2012

Per info: Tel. 0584.874013

Tradizionale mercatino di beneficenza organizzato dalla Croce Verde di Forte dei Marmi. Orari: dal martedì alla domenica 10-13 e 15.30-19.30.

8 dicembre

Mercatino di Artigianato "Arti e Mestieri"

Dove: Fucecchio (FI) – Viale Bruno Buozzi

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: www.prolocofucecchio.it

info@prolocofucecchio.it

Tel. 0571.242717

Tradizionale mercatino dell'artigianato e delle cose vecchie accompagnato da una mostra di prodotti di arti e mestieri tipici dell'area fucecchiese. Inoltre sfilata di musicisti e sbandieratori.

Fierucola dell'Immacolata

Dove: Firenze

Piazza SS. Annunziata

Quando: 8 dicembre 2011

Per info: www.lafierucola.org

Tel. 055.697747

Tanti banchi con prodotti di stagione da agricoltura biologica e di artigianato tra i quali curiosare in cerca di regali natalizi

Fiera Promozionale di Stabbia

Dove: Cerreto Guidi (FI) – Loc. Stabbia, Via Bercilli, Piazza Pietro Nenni

Quando: 8 dicembre 2011

Per info: www.comune.cerretoguidi.fi.it Tel. 0571.9061

Banchi ambulanti, prodotti tipici, gonfiabili per bambini per dare il via al periodo di festa più dolce e romantico dell'anno.

Pescia Antiqua

Dove: Pescia (PT)

Mercato dei Fiori

Quando: 08 dicembre 2011

Per info: studiopinocchio2006@alice.it Tel. 0572.479889

-0572.479808

Mobili, libri antichi, numismatica, quadri, oggettistica e tanti altri prodotti saranno esposti in bella vista in modo da attirare l'attenzione dei visitatori sempre alla ricerca del pezzo mancante alla propria collezione, quello da sempre agognato e mai trovato.

Fierucola dell'Immacolata

Dove: Firenze – Piazza SS. Annunziata

Quando: 8 dicembre 2011

Per info: www.lafierucola.org

Fiera dei prodotti dell'agricoltura biologica su piccola scala, dell'artigianato manuale e della vita vernacolare.

8 e 11 dicembre

Gli Allegri Artigiani

Dove: Seravezza (LU) – Loc. Pozzi – P.zza F.lli Cervi

Quando: 8 e 11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0584.757325

Mercatino dell'artigianato tipico locale tra cui bigiotteria, legno, ceramica, pasta modellabile, uncinetto.

Dalle ore 09.00 alle ore 19

8 e 18 dicembre

Mercatini in Val d'Orcia

Dove: Montalcino (SI) – Loggiati di Piazza del Popolo

Quando: 08 e 18 dicembre 2011

Per info: www.prolocomontalcino.it www.mercatinidellavaldorcia.com

info@assessoratoalturismo.com Tel. 0577.80441

Prodotti agricoli biologici e tradizionali, collezionismo, arte e ingegno

10 dicembre

Mercatale a Empoli

Dove: Empoli (FI) – Piazza della Vittoria

Quando: 10 dicembre 2011

Per info: info@exponent.it

Tel. 0571.76303

Un Mercatale da record: frutta e ortaggi di stagione, anatre, conigli, olio extra vergine di oliva, vino e tanto altro ancora, con ricchezza di qualità e varietà.

10-11 dicembre

Mercato dell'Antiquariato, modernariato e artigianato artistico

Dove: Pisa – Centro Storico

Quando: 10-11 dicembre 2011

Per info: urp@comune.pisa.it

www.pisainformafash.it

Tel. 050.910111

Opere artigianali locali ed etniche, oggettistica e arredamento di antiquariato e modernariato

Mercato Antiquario

Dove: Pistoia – Via dell'Annona

Quando: 10 – 11 dicembre 2011

Per info: www.comune.pistoia.it proturismo@comune.pistoia.it Tel. 0573.371923

La merce esposta è molto varia e va dal mobiliario ai libri, a preziosi, stoffe e tendaggi e oggettistica varia. Gli espositori sono circa 120 e provengono nella quasi totalità dalla Toscana e dalla Liguria. Domenica 11 dicembre, inoltre, dalle ore 09.00 alle ore 19.00 in piazza della Sala si svolge anche il Free Market, mercato specializzato

in piccolo antiquariato e opere dell'ingegno a carattere creativo.

11 dicembre

La soffitta in Piazza

Dove: Seano – Carmignano (PO)

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: info@carmignanodivino.prato.it Tel. 055.8712468

Punto di incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio "mercatino delle pulci" con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di ninfoli più svariati, recuperati da cantine e soffitte. Diversi anche gli stand di prodotti dell'artigianato locale, fiore all'occhiello del territorio. Il mercatino che evoca ricordi ed immagini ben lontane, rimane con i curiosi per tutto l'arco della giornata.

Mercatino del Collezionismo

Dove: Vicopisano (PI) – Piazza Cavalca

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: mercatino@viconet.it www.comune.vicopisano.pi.it Tel. 050.796117

Più di cento banchi che espongono oggetti di artigianato, modernariato e antiquariato.

Prodotti Tipici del Contado della Valleriana

Dove: Villa Basilica (LU) – Loc. Colognora di Valleriana

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0572.46161

Iniziativa riguardante i prodotti derivanti dal castagno, compresi i cesti, le opere artigianali, la paleria, nonché i presepi in muratura eseguiti su ceppi di castagno. Non mancano prelibatezze alimentari derivanti dalla medesima pianta (polenta di farina di neccio, etc.)

Memorandia

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0575.789288

Torna l'appuntamento con "Le cose raccontano": il mercato raccoglie banchetti di antiquariato, modernariato e collezionismo nel suggestivo centro storico del paese aretino

Fiera di Santo Spirito

Dove: Firenze – Piazza Santo Spirito

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: info@diladdarno.it diladdarno@hotmail.com

Tel. 055.27051

Appuntamento mensile con il piccolo artigianato e l'antiquariato, un'occasione da non perdere nello straordina-

rio centro storico di Firenze.

Mercatino delle Bioantichità

Dove: Colle di Val d'Elsa (SI) – Piazza Arnolfo

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: urp@comune.collevaldelsa.it Tel. 0577.912228

Antiquariato, artigianato, bricolage, vendita di prodotti biologici e del commercio equo e solidale. Le bancarelle dei prodotti biologici e degli articoli di antiquariato animeranno la piazza centrale della città e l'area Boschi adiacente.

Mercatino delle Crete Naturalia

Dove: Asciano (SI) – Centro storico

Quando: 11 dicembre 2011

Per info: www.comune.asciano.siena.it urp@comune.asciano.siena.it Tel. 0577.71441

Cinquanta banchi di artigianato, oggetti di artigianato, collezionismo e produzioni a marchio "bio", che offrono la possibilità di passeggiare fra le vie di uno dei borghi più suggestivi della provincia di Siena. La tipicità dei prodotti senesi si può gustare e acquistare proprio in questo mercatino, come il caratteristico pecorino delle Crete Senesi, il tartufo o l'olio Dop Terre di Siena, con un particolare riguardo verso i prodotti biologici.

17 dicembre

Agripolis – Mercato di prodotti Biologici e di Qualità

Dove: Fucecchio (FI) – Piazza Montanelli

Quando: 17 dicembre 2011

Per info: www.comune.fucecchio.fi.it Tel. 0571.2681

Mercato contadino con prodotti biologici e di qualità, in cui i consumatori possono incontrare, conoscere ed acquistare con più consapevolezza cibo ed altri prodotti dell'agricoltura locale, confrontandosi direttamente con chi è responsabile della produzione.

Terra di Prato–Mercato dei Produttori Agricoli e del Piccolo Artigianato

Dove: Prato – Piazza del Mercato Nuovo

Quando: 17 dicembre 2011

Per info: attivitapromozionali@comune.prato.it

Tel. 0574.1835975

Opportunità per acquistare direttamente da chi produce, senza



Calzature BERNAZZI

UOMO
DONNA
BAMBINO

Via Largo G. La Pira, 12 - TRAVERSAGNA
MASSA E COZZILE (PT) - Tel. 0572 767503
Pagamento con Bancomat o Carta di Credito

passaggi intermedi, per nutrirsi con alimenti genuini e di stagione. Dalle 08.00 alle 13.30

17-18 dicembre

Ponsacco Antiquaria

Dove: Ponsacco (PI) – Piazza del Mercato

Quando: 17-18 dicembre 2011

Per info: www.ponsaccoantiquaria.com info@ponsaccoantiquaria.com Tel. 339.7438137

L'evento include banchi di antiquariato, oggettistica, libri, quadri, grafica antica e moderna e collezionismo vario.

Il mercato è aperto sabato e domenica dalle ore 9 alle 20 con le seguenti modalità: **Sabato e domenica:** Spazi espositivi interamente al coperto all'interno dell'auditorium della Fiera permanente del Mobilio di Ponsacco in Piazza della Mostra n.4. **Domenica:** Spazi espositivi all'aperto nei pressi della Fiera permanente del Mobilio di Ponsacco (PI) in Viale 1 Maggio - angolo Piazza della Mostra.

17-23 dicembre

Collezionare in Piazza

Dove: Prato – Piazza San Francesco

Quando: Dal 17 dicembre al 23 dicembre 2011

Per info: ilpenny@virgilio.it Tel. 339.5423347

Mostra mercato di piccolo antiquariato, collezionismo, moder-

nariato e rigatteria. L'occasione giusta per far valutare, scambiare, vendere e/o comprare oggetti di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, rigatteria ed artigianato italiano e di importazione.

18 dicembre

Maremma Antiquaria

Dove: Marina di Grosseto (GR)

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.prolocomarinadigrosseto.it infopoint@prolocomarinadigrosseto.it Tel. 0564.34449

Mercatino di antiquariato, modernariato, numismatica, collezionismo e prodotti alimentari tipici della Maremma: dai prodotti enogastronomici all'antiquariato tutto all'insegna della tipicità locale.

Il Mercatale

Dove: San Miniato (PI) – Piazza Dante

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.comune.san-miniato.pi.it

Cibi freschi e bevande dai sapori veri, senza l'uso di insensati pesticidi e conservanti, il tutto proposto a prezzi equi sia per chi compra che per chi produce. Un Mercato a chilometri zero nel quale si trova un'ampia varietà di frutta e verdura fresca, conserve, carni, prodotti caseari, uova, miele, dolci, pane, olio e ogni prodotto che appartiene alla cultura alimentare locale.

Mercatino di antiquariato, artigianato e prodotti tipici

Dove: Pontremoli (MS) – Centro Storico

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: www.prolocopontremoli.it Tel. 0187.833309 – 338.1098554
Per tutto il giorno le vie e le piazze del centro storico saranno vivacizzate non solo dalle bancarelle di artigiani provenienti da tutta la Lunigiana e da fuori, ma anche da preziosi oggetti d'antiquariato. Un'occasione unica per curiosare tra la merce esposta e cercare un oggetto originale, divertente, rigorosamente fatto a mano o pregiato.

Cenami's bric à brac

Dove: Massarosa (LU) – Centro – Via Cenami

Quando: 18 dicembre 2011

Per info: Tel. 0584.979328

Mercatino dell'artigianato, dell'antiquariato e dei prodotti tipici

7 gennaio

Mercatale della Valdelsa

Dove: Monteriggioni (SI) – Loc. Fontebecci – Via Giovanni Paolo II

Quando: 07 gennaio 2012

Per info: www.comune.monteriggioni.si.it lapini@comune.monteriggioni.si.it Tel. 0577.306641

Ancora una buona occasione per promuovere e conoscere i prodotti del territorio a beneficio sia dei consumatori che dei produttori alla ricerca di qualità e prezzi

convenienti. Saranno presenti vari prodotti: latte, verdura, olio, formaggi, miele, salumi, carne, pane, legumi, ecc.

Agripolis – Mercato di prodotti Biologici e di Qualità

Dove: Fucecchio (FI)

Piazza Montanelli

Quando: 07 gennaio 2012

Per info: www.comune.fucecchio.fi.it Tel. 0571.2681

Mercato contadino con prodotti biologici e di qualità, in cui i consumatori possono incontrare, conoscere ed acquistare con più consapevolezza cibo ed altri prodotti dell'agricoltura locale, confrontandosi direttamente con chi è responsabile della produzione.

7-8 gennaio

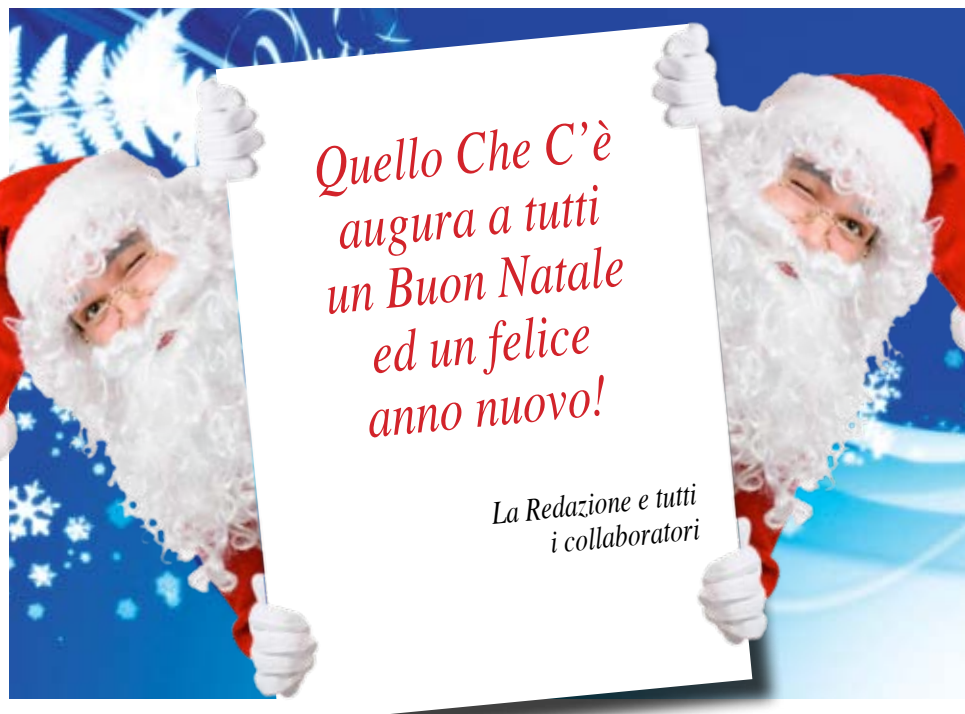
Mercato Antiquario

Dove: Pistoia – Via dell'Annona

Quando: 7 – 8 gennaio 2012

Per info: www.comune.pistoia.it proturismo@comune.pistoia.it Tel. 0573.371923

La merce esposta è molto varia e va dal mobilio ai libri, a preziosi, stoffe e tendaggi e oggettistica varia. Gli espositori sono circa 120 e provengono nella quasi totalità dalla Toscana e dalla Liguria. Domenica 11 dicembre, inoltre, dalle ore 09.00 alle ore 19.00 in piazza della Sala si svolge anche il Free Market, mercato specializzato in piccolo antiquariato e opere dell'ingegno a carattere creativo.



novembre 2011, n° 11 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

Hanno collaborato: Denise Spadoni, Paola Olmi, Roberto Orsi

Grafica e impaginazione: Michelotti Sebastiano grafica@quellochece.com

Stampa: Nuova Cesat Coop s.r.l. Firenze

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI VARIATIONE/CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIATIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.



Seguici tutti i sabati su RADIO PESCIA WEB:

11.00/12.00 QUELLO CHE C'È - TIME EVENTS - Marco Grimaldi. Approfondimento settimanale di eventi, manifestazioni, mostre, mercati, eccetera, che si svolgono in tutta la Toscana.



I NOSTRI REPARTI

- ERBORISTERIA
- DERMOCOSMESI
- SANITARI
- ALIMENTAZIONE SPECIALE
- OMEOPATIA
- VETERINARIA
- PREPARAZIONI GALENICHE

I NOSTRI SERVIZI

- AUTOANALISI: GLICEMIA, TEMPO DI PROTROMBINA, COLESTEROLO, ESAME DELLE URINE
- ELETTROCARDIOGRAMMA
- ESAME CHIMICO E BATTERIOLOGICO DELLE ACQUE
- TEST DELLA CELIACHIA
- CONSULENZA PER SPORTIVI
- TEST UDITO
- TEST PER INTOLLERANZE ALIMENTARI



DOVE SIAMO

FARMACIA MORGANTI

Via Lucchese, 164

51012 Ponte all'Abate Collodi, Pescia (PT)

Tel. 0572-429007

Fax. 0572-429624

info@farmaciamorganti.it

www.farmaciamorganti.it

**CHIUSURA
SETTIMANALE
DOMENICA**

ORARI
MATTINO
9,00-13,00
POMERIGGIO
15,30 - 20,00

Pieri

Tabaccheria Ricevitoria Edicola

TEL. 0572 74811

ORARIO CONTINUATO
07,30 - 23,00



SuperEnalotto 

Gratta
e Vinci!



Totocalcio



GIOCO DEL
LOTTO

via Cividale ang. via Tripoli
Montecatini Terme