

www.quellochece.com

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

**giugno 2011
copia gratuita**

suona la
campanella
e adesso?
guida pratica per
un'estate very cool

Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia[®]

sport
IL BORGO C(2)
INCANTA TUTTI

pagina 14

eventi
IL BOUQUET
SI RADDOPPIA

pagina 20

solidarietà
DONA IL SANGUE,
DONA LA VITA

pagina 88

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

Un "padule" tutto nuovo.

5 milioni per ridare vita al nostro territorio

Cinque milioni di euro di interventi per la rinaturalizzazione del Padule. Sono quelli previsti dall'accordo di programma per la riorganizzazione della **depurazione in Valdnievole**. "La Regione - spiega il commissario del Consorzio di bonifica del Padule di Fucecchio Gino Biondi - ha individuato nel nostro ente l'interlocutore per la realizzazione del progetto. **Si tratta del piano più impegnativo dal tempo del Granduca Leopoldo** in poi. È una sfida che abbiamo accettato con la consapevolezza di dare al Padule, un'area amata da tanti, tutela e sviluppo". Gli interventi che saranno effettuati dal Consorzio sono stati illustrati di recente in un convegno che si è tenuto alla fattoria Settepassi che ha visto una massiccia partecipazione con la presenza dell'assessore alla Regione Toscana all'ambiente Anna Rita Brammerini. I progetti sono stati illustrati dal direttore generale del Consorzio Franco Fambrini. Nei mesi invernali il nuovo depuratore che verrà realizzato ad Anchione



scaricherà direttamente nel fiume Pescia, mentre da giugno a settembre attraverso una tubazione le acque depurate, circa un milione e 200mila metri cubi, verranno confluite nell'area del "Coccio", per garantire un **deflusso minimo vitale al Padule**. Nella zona nord dell'area in questione sarà realizzato un vaso arginato per raccogliere l'acqua in arrivo dal depuratore e che poi sarà distribuita nelle aree Righetti e La Monaca e in parte immessa nel fosso della Croce e da qui raggiungerà il fosso del Canaletto. La distribuzione dell'acqua all'interno dei vari terreni avverrà attraverso un sistema di calle, sifoni e traverse. Per garantire una gestione differenziata da zona a zona l'area sarà suddivisa in sottobacini, indipendente l'uno dall'altro, mediante lo scavo di canali e la creazione di arginature. Inoltre si prevede la realizzazione di un vaso a Castelmartini per una capacità di quasi centomila metri cubi che avrà un duplice scopo: alimentare la Paduletta di Ramone nel periodo estivo e funzionare da riserva antincendio. Infine ci sarà la rettifica dello sbocco del Pescia di Collodi per una migliore immissione delle acque nel canale del Capannone.



Dal 1900

Maltagliati

*sposi * cerimonia*

& sportswear



Per il giorno piu' bello della vostra vita... Maltagliati veste il vostro sogno!

La sposa, lo sposo, gli invitati... e taglie comode!

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

MET
injeans

DIESEL

U.S. POLO ASSN.
EST. 1920

Calvin Klein Jeans

GUESS
by Marciano



Harmont & Blaine

KAOS

CRISTINA EFFE

TRUSSARDI
JEANS

TAGLIATORE

Marlboro Classics

aniye by

DIANA
GALLESI

MASSIMO REBECCHI



Io sono **sicuro** che questo nostro tempo rappresenti un'opportunità, e l'ho dimostrato nei pezzi che ho scritto. Perché c'è l'opportunità di dover pensare al **futuro** (editoriale di maggio); c'è l'opportunità di riscoprire il senso civico e civile di **appartenenza** (aprile); c'è l'opportunità di **credere in noi stessi** (marzo); c'è l'opportunità di concepire **sogni** (febbraio). Ebbene, conseguendo questo filo logico, adesso voglio dimostrare

che credo pure che questo nostro tempo ci dia l'opportunità di **condividere**. In questo mero esempio che è la pagina che state guardando, io **condivido spazio**. Lo condivido con colui con il quale abbiamo sognato questo giornale. Perché insieme, io e il mio editore, **condividiamo**. Siamo così diversi... Eppure, **ci stiamo riuscendo**. Perché? Semplicemente, perché siamo matti... Matti di speranza. Di voglia di crederci. E, fidatevi, matti nel senso più letterale del termine.

Simone Ballocci – Dir.

per chi come me crede, probabilmente è Dio stesso a metterti davanti quando meno te lo aspetti, mostrandoti la strada da percorrere e le scelte da fare.

A dicembre del 2010 mi sono innamorato di un lavoro che non avevo mai fatto e che mai avrei pensato di fare. Il lampo è stato nel nome, espressione del genio creativo di Antonietta Rinaldi e di suo marito Massimo Pannocchi. Il nome di "Quello che c'è". Un giornale, quindi. La fortunata casualità di conoscere e stimare un amico giornalista, ovvero il nostro direttore, e un eccellente grafico che conosco da vent'anni mi ha fatto decidere di acquistare questo marchio e far diventare M&D oltre che stimato Centro di Formazione, anche casa editrice. Il mio desiderio più grande, per il quale stiamo lavorando incessantemente, è far diventare "Quello che c'è" un giornale unico, diverso, sobrio, che dia al lettore un'informazione concreta, reale, e soprattutto vera e interessante. Un giornale che racconti realmente quello che c'è nel nostro territorio: gli eventi, vero cuore tematico del nostro mensile, ma anche tutto quello che abbiamo di eccellente nei diversi settori. Ecco perché sin da subito, sin dalla nostra prima uscita lo abbiamo suddiviso in rubriche, ecco perché chi decide di essere presente su "Quello che c'è" è generoso: perché non si tiene il suo "bello" per sé, ma lo fa sapere agli altri, dando speranza e vitalità a tutto il territorio. Il mio impegno, sempre e comunque, è quello di rendere la presenza di chi decide di essere su "Quello che c'è" significativa. Interessante. Bella. Perché ci decide di esserci è "Quello che c'è" di più importante per me.

Guido Barlocco – Edit.

Perché un giornale

Sottotitolo: l'editore racconta il suo sogno

La mia M&D Formazione è una realtà importante in Valdinievole, è un test center accreditato Aica, è un importante scuola di inglese di grande valore, è una agenzia formativa che può soddisfare qualsiasi esigenza nell'ambito dell'informatica professionale. Inoltre, è anche centro di supporto allo studio con ripetizioni in tutte le materie, grazie ad un'equipe flessi-



bile di professionisti che ho incontrato in 26 anni di lavoro in questo settore.

M&D Formazione da 14 anni in Valdinievole, ha soddisfatto pienamente le esigenze formative di migliaia di persone. Ma a volte nella vita occorre saper raccogliere delle sfide che,

Sommario

News e approfondimenti

- 6 Free flash – notizie in libertà
- 8 Storia di copertina – Suona la campanella: e adesso?

Amo il mio territorio

- 12 Itinerari walk & bike sul colle di Monsummano Alto
- 32 Facciamo rivivere piazza Ricasoli

Speciali

- 16 Il gelato
- 88 Dona il sangue, dona la vita
- 94 Le gare impossibili

Le terre del Sapore

- 31 La Baviera a casa
- 54 La primizia del mese: il melone
- 56 Il buccellato
- 57 Sagra della bruschetta e della ciccia alla brace
- il Palio del Cuoi

- 58 Sagra del ranocchio, del cacciucco, del coniglio e della bistecca alla brace
- 59 Festa della Pizza

Bouquet d'eventi

- 20 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Terzo millennio rubrica di futuro

- 28 Quell'attore recita come un robot
- 30 Quando il futuro si fa con l'ambiente
- 31 Spazzare il cielo per produrre energia

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

- 34 Aziende al servizio del nostro avvenire

Il Rombo dei Motori

- 39 La nostra rubrica di auto e moto

segue a pagina 86

CARALLI

TUTTO PER L'EDILIZIA

idrosanitari - caminetti - pavimenti - rivestimenti



MASSA E COZZILE (Pistoia)

via FRATELLI ROSSELLI, 8 - LOC TRAVERSAGNA

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

www.carallisrl.it

info@carallisrl.it

*Un giovane romanziere
strega la Valdinievole*

**Ritratto di una poesia autunnale”,
a vent’anni si può**

Sta riscuotendo successo il primo romanzo di Francesco Fambrini. “Ritratto di una poesia autunnale” (edizione Albatros - 13,90 euro). Fambrini, che compirà 20 anni il prossimo giugno, si è diplomato al liceo classico di Pescia e attualmente frequenta la facoltà di lettere all’università degli studi di Pisa. Come ha detto durante la presentazione del romanzo, il suo scrittore di riferimento è Oscar Wilde. E nel libro ritroviamo echi edonistici e dandy propri al modo del celebre scrittore irlandese.

Nella storia s’intrecciano mistero e lussuria, amore e passione, vita e morte; s’inseguono momenti di poesia e momenti di tragedia. Sullo sfondo di uno scenario aristocratico si dipana la vicenda dell’ultimo rampollo di una famiglia nobile che, dopo aver dilapidato il patrimonio, si ritira in un castello, metafora di un isolamento senza tempo. Da qui in poi Fambrini scava nell’interiorità del protagonista.

Un modo per analizzare i grandi temi della nostra esistenza. “La vita merita di essere vissuta, intensamente”, scrive Fam-



brini nella premessa dell’opera, ove prosegue: “L’arte è la scala che ci permette di ascendere ad un livello di coscienza superiore non per mezzo della ragione: per mezzo di una contemplazione e di una catarsi estetica”.

Siamo noi i più belli d’Italia

**Montecatini in Pole Position
per Miss Italia**

“Tutto vero”: così titolava la Gazzetta dello Sport all’indomani della vittoria mondiale dell’Italia 2006. E così titoliamo adesso anche noi: “Tutto vero – La finale di Miss Italia è di Montecatini Terme”. Ora: l’entusiasmo che approfondiamo nel dare questa notizia non vuole essere un giudizio va-



loriale e di merito sul concorso: non è questo il luogo, non è questo il tempo. È l’entusiasmo di una città, Montecatini, capoluogo ideale di tutta la Valdinievole, che superbamente vince. È proprio il caso di aggiungerlo: finalmente. Montecatini è stata infatti prescelta da Patrizia Mirigliani, patron del concorso di bellezza più seguito e atteso del nostro Paese, come candidatura unica per la sede delle prefinali e per la finale di Miss Italia da proporre alla Rai. Quindi, nel momento in cui andiamo in stampa non siamo ancora in grado di dare la notizia per certa. E, anche se ci sono voci in città che dicono il contrario, probabilmente quando questo pezzo verrà letto, lo sarà già. E allora soddisfazione si assommerà all’entusiasmo. All’entusiasmo che il sindaco, Giuseppe Bellandi, ha avuto già modo di consegnare a mille e una interviste, visto che proprio lui e il suo staff sono stati indicati come gli “elementi al primo posto per accettare l’invito che ci hanno ri-

volto”, parola di Mirigliani raggiunta telefonicamente dall’ANSA. È andata oltre, la patron della bellezza: “Montecatini ha una dimensione vivibile – ha detto infatti all’agenzia ASCA – poi c’è la vicinanza a città d’arte come Firenze, Lucca e Pisa, e l’impareggiabile ricettività alberghiera”. Insomma: la città ha vinto. Con le carte che ha da sempre. E che, finalmente, ha saputo giocare come si deve. Adesso, si deve preparare a diventare l’ombelico d’Italia per tanti giorni, sotto i riflettori dove merita di essere, e dove per troppo tempo non è stata. Sveglia Montecatini: hai vinto. Ora, continua a giocare, per favore...

*Coccoliamo i nostri
comuni montani*

È stato firmato a Firenze un protocollo di intesa per migliorare le condizioni di vita nelle zone montane della Toscana tra Regione, Società della Salute e Comunità Montane. Alcune ricerche recenti hanno evidenziato, infatti, che nelle zone montane si registra un tasso di suicidi superiore alla media regionale. Il protocollo preve-



de azioni di sostegno e, tra l’altro, l’allargamento delle attività del Centro di counselling regionale già attivato all’interno del progetto “Montagna in salute”, con conseguente mantenimento del portale on-line dedicato al progetto, sul sito www.montagnain-salute.it.

Pieri

Tabaccheria Ricevitoria Edicola

**DA OGGI PUOI PAGARE
DA NOI LA MAGGIOR PARTE
DEI TUOI BOLLETTINI.
IN CONTANTI O CON BANCOMAT.**



RICARICHE

postepay

MEDIASET
PREMIUM



dahlia



RILASCIO E RICARICA

BOLLO
AUTO



BOLLETTE



GIOCO DEL
LOTTO

10^e
LOTTO

Gratta
e Vinci!



Quartè
Quintè

Vinci per la vita
WinforLife!

SuperEnalotto

APERTURA
CONTO

Totocalcio

Totogol

BETTER
E LOTTO MATEMATICA. PUOI SCOMMETTERCI!

**MONTECATINI TERME - Via Cividale ang. Tripoli
PER INFO 0572.74811
www.tabaccheriapieri.it**

suona la **campanella**



tempo di lettura:
3 minuti e 20 secondi

..e adesso? guida pratica per un'estate very cool

Eccoci, siamo arrivati. Per tutti sta per esplodere, corre come un treno caldo di fasci di Sole, lei, colei, lei sola: l'Estate. Una vera e propria bolla di tempo libero quando si hanno dai sei ai vent'anni (e, forse, anche quando se ne hanno qualcuno in più). Un'esplosione generazionale di gioia. Leggi i post sui blog dei teen e trovi "Odi alla fine della tirannia scolastica", "Manifesti estivi di libero amore" ed anche "Coraggio, ragazzi, l'estate è nostra". Ok, l'abbiamo capito: siete very happy. La vostra faccia è uno smile compiaciuto. E ADESSO? Sì, lo so, è pesante come punto interrogativo. Ma, dicevo: ADESSO? Il tempo libero può essere una droga d'ine-



dia. L'accidia tende le trappole della noia per gambizzare solerte vigorosi polpacci mentali di giovane vitalità. Come dire: che volete fare? Cioè: avete progetti concreti che vadano oltre il divano con la di voi consolle accesa su PES 2011 o Assassin's Creed? No?? Benissimo! Tornate pure ad avere la faccia a smile: avete in mano la soluzione a tutti i vostri problemi. Ovvero, una mitica guida. Per farvi il solletico al cervello. A voi, in prima persona, o ai vostri genitori/zii/nonni/fratelli, probabili lettori di questo mega-articolo, in modo che poi siano loro a picchiarvi nel capo con questo nostro (simbolico) mattarello di voglia di qualcosa di meglio. Perché un'estate come quella di "Quello che c'è" non la vedrete mai più...

Connettetevi per un'Estate geek very cool

Lo abbiamo detto nella nostra storia di copertina di aprile, lo ripetiamo qui con

forza: questo è il tempo di connettersi. E quando si hanno 14, 16, 18, 20 anni, di certo!, esserci diventa un must. Perché il periodo è buono visto che, insieme alle ciliegie e ai poponi, maturano nel campo dell'elettronica di consumo le offerte migliori. Si trovano smartphone molto touch e very link a cifre con le quali due anni fa



si compravano ferri da stiro con la cornetta. I gestori si rincorrono l'un l'altro per darci internet ovunque e noi dove siamo?, rinchiusi dentro la paura di spendere troppo? Stop: non avete scuse: con dieci euro al mese, anche meno, ci si attacca ad internet a go go, e da lì si apre il mondo della connessione permanente, ovvero costante partecipazione al flusso comunicativo. Facebook always on, e via che l'estate scorra veloce in una social-sfera super taggata. Esserci, quindi, per poter interagire col magico cielo della vostra generazione. Anche dediti, perché no?, al cazzeggio cibernetico ma, che importa?, è essenziale conseguire competenza comunicativa. E quindi, tra un "gioco delle città" di FB e una chattata selvaggia su twitter, capiterà di sentirsi dire qualcosa che ci stupirà dal magico canto della nostra privacy smartphone—garantita. E l'Estate non sarà passata invano.

(Ri)scoprire il magico



mondo della carta

Ed ecco che si apre un altro universo, molto più fisico. No, non è ondivago lanciarsi prima in un'ode sperticata al futuro-mondo degli smartphone, e poi consigliare di leggere leggere leggere qualsiasi cosa sia di carta, e di farlo per tutta l'Estate. Perché sono le due facce fortunate della medesima medaglia, ovvero, la curiosità nell'interazione con l'universo-mondo. E beh, anche qui il momento è propizio: l'estate, si sa, è il tempo nel quale autori vecchi e nuovi si sperticano in mirabolanti imprese narrative riempiendo scaffali di ottima letteratura a basso costo, mentre le edicole si rimpinzano di nuovi progetti giornalistici pronti per essere assaggiati. Già, i giornalisti: che ne



dite di usare l'estate per provare a leggere qualche volta un giornale (oltre, ovviamente, al nostro)? Potreste fare incontri piuttosto interessanti...

La Toscana vi adora!

Non siete ancora convinti. Cioè, continuate a preferire il divano? Fermi là! Perché la vostra amata terra vi adora. Lo dimostrano i mille e uno eventi in programma. Non ci credete? E allora filate (solo per un attimo, poi tornate qua) a pagina 20, e guardate quelle 7 pagine di iniziative, sagre, feste mondane. Diciamocela tutta: sono occasioni. Occasioni indimenticabili di passare grandi serate in compagnia con gli amici a pochi chilometri da casa facendo dei

segue a pagina 10

iPad 2

Più sottile. Più leggero. Più veloce.
FaceTime. Smart Cover. Batteria da 10 ore.



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 autonomia.¹ Ha due videocamere per videochiamare con FaceTime,² 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 colore.³



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





viaggi illimitati in luoghi dove la passione trabocca. E badate bene: quelli di pagina 20 sono solo quelli di giugno...

Imparare per volersi migliori

Ebbene, se ancora non siete sicuri d'aver trovato quello che fa per voi vuol dire che siete gente per bene. Ovvero: gente che ha voglia di costruire qualcosa di solido. E, quando si hanno 14/16/18/20 anni, cosa c'è di più solido delle proprie conoscenze? Ok, avete capito: sto parlando di studiare. Perché, ecco, d'Estate si può. Si può anche provare. Si può anche provare, per esempio, la formazione on-line. Il tutto, completamente a gratis. Dove? Su www.progettotrio.it. Ovvero, il portale di e-learning della Regione Toscana. Ci sono corsi, diciamo così, su tutto. "Orientamento all'università", "Tecniche di scrittura", "Educazione all'affettività", "Benessere" sono solo alcuni delle centinaia di titoli disponibili. Una vera e propria biblioteca pubblica di corsi on-line. Per imparare a



volersi migliori attraverso la rete, la vera frontiera dello studio contemporaneo. Per scoprire che – è proprio vero – dei libri non potremo mai fare a meno. Ma neanche del web...

Altro che tempo libero...

Ecco, se per voi non ci siamo ancora siete persone coscienziose. Tempo libero? Per voi è un'opportunità di soldi. Ok, quindi, lavoro. Ovviamente, per fare sul serio fate un salto a pagina 72, e poi tornate. Qui, invece, facciamo su e giù per le mille e una offerte di impiego che si trovano on-line. Oh, ragazzi, c'è di tutto. C'è chi sta cercando un "europrogettista", ovvero un "consulente per comuni, enti pubblici e aziende private che vogliono utilizzare i fondi europei". Oppure chi vuole uno "speaker per tracce audio", ovvero la voce per "tracce mp3 per tutorial". E poi c'è chi cerca un "procacciatore per vendita ca-



lendarì", ovvero un giovane di bell'aspetto che giri in lungo e in largo alla ricerca di aziende pronte ad acquistare la realizzazione di un calendario aziendale. Diciamocelo, ragazzi: molto meglio leggersi le nostre pagine 72-73, date retta...

Io me ne voglio andare

Infine, eccomi a voi. Quelli del "o vado via, o non mi sembra estate". Oh bravi: sono

d'accordo. Ma, da bravo direttore di mensile intento a redigere una guida very cool, vi ci metto il peperoncino della curiosità. Prima di tutto, non fate scherzi, fate un bel salto alle pagine dalla 46 alla 49: la rubrica si chiama "Sì, viaggiare", sembra fatta apposta per voi! Vista quella, non siete



ancora contenti? Ok, dateci dentro. E fatevi, quello sì, un Interrail. Cos'è? Niente di eccezionale: solo un incredibile viaggio per tutta Europa a bordo di un treno con in mano un biglietto unico per fare ciuf ciuf su un intero continente, spersi a dormire in mille e uno ostelli, intenti a vederla in faccia questa generazione mille euro, andandola a guardare dove corre un po' più veloce che da noi. Curiosi? Cliccate su www.interrailnet.com. I prezzi partono da 169€ a capocchia! Ok, volete viaggiare con tutta la famiglia. Vi capisco. E allora, gente, sorpresa! Ci sono i buoni vacanze dello Stato. Ovvero, contributi pubblici volti a garantire, seguendo il criterio della destagionalizzazione, il diritto alla vacanza anche alle famiglie numerose e a basso reddito. Non lo sapevate? Sappiatelo su www.buonivacanze.it.

E, a questo punto, vivetevela quest'estate... Io il mio l'ho fatto. Ora, TOCCA A VOI!

Simone Ballocci – Dir

Libreria Vezzani

di Vezzani Danila e c. sas

via Solferino, 9 - Montecatini Terme. telefono 0572.72817 - fax 0572.902116
e-mail: libreriavezzani@virgilio.it



Galli Licio

gioielleria dal 1920

concessionario ufficiale

swatch

GUESS

BIBIGI'
DAL 1979

NOMINATION[®]
ITALY

HAMILTON
THE AMERICAN BRAND SINCE 1852

LOCMAN[®]
ITALY

MORELLATO

LONGINES[®]

LeoPt770

BREIL
MILANO

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



Una pedalata storica La Valdinievole può essere davvero il teatro di viaggi infiniti

Quando il caldo si fa sentire meglio scegliere un percorso boscoso... Questo mese andiamo a visitare e scoprire tre borghi medievali, di cui uno completamente distrutto e diroccato, e un ponte romanico in pietra sul torrente Borra.

Partiamo da Margine Coperta e saliamo lungo la via Provinciale Colligiana in direzione Massa.

La strada è larga e asfaltata ma il traffico diminuisce rapidamente e superato Vangile si continua a salire. Dopo qualche tornata e un po' di "olio di ginocchia" si arriva al borgo medievale di Massa. Qui si può scegliere se continuare verso Cozzile per la via provinciale o se, come io consiglio, prendere "La Corta", antica via di congiungimento tra i due borghi. "La Corta" è una antica strada, in cui di tanto in tanto emerge l'antica sede stradale in pietra, piuttosto sconnessa e che richiede una certa tecnica per poterla percorrere senza scendere di sella, viste anche le pendenze notevoli (pendenza media del 20%). Molto fresca, passa nei boschi misti di roverella, carpini, castagni e l'infestante robinia, costeggiando poi oliveti e una campagna pregevole.

Si arriva così a Cozzile, piccolissimo borgo situato su un'erta



sommità che domina l'intera Valdinievole e dalla cui terrazza panoramica pare si possa vedere addirittura l'Isola d'Elba in giornate assolutamente limpide.

Lasciatoci Cozzile alle spalle si prosegue per un breve tratto sulla via principale che ora si chiama Via Macchino. Il tratto è inizialmente in discesa, poi, superata una Vergine sulla sinistra, si ricomincia a salire e noi deviamo dopo cento metri sulla destra in una stradina

sterrata. Questa ci porterà per freschi boschi fino al Santuario della Beata Vergine del Carmine in Croci. Da qui parte il sentiero che conduce a Verruca, il "terzo polo" strategico della zona oltre a Massa e Cozzile.

Oggi di Verruca non rimane che l'erto colle e qualche pietra diroccata, ultime testimoni di un'antica fortificazione atta al controllo e alla difesa in epoche passate di guerre e rivalità tra paesi vicini.

Alla base della sommità del colle di Verruca c'è un ampio prato ideale per un possibile pic-nic. Ricordarsi di portare via i rifiuti!!

Adesso ci dirigiamo verso un'altra costruzione storica.

Si procede a ritroso sulla via dell'andata per cento metri e si svolta a sinistra dove finisce la selvicoltura di abeti.

Il sentiero boschivo ci porterà al Ponte di Barano, un ponte medievale, ad arco, in pietra, che passa sul torrente Borra.

È un ponte che evoca sensazione uniche.

È possibile scendere sul torrente e ammirarlo dal basso, rimanendo affascinati dalla cascata d'acqua e dal balzo altitudinale che proprio sotto al ponte prende slancio.

Ovviamente è possibile anche percorrere il ponte e affacciarsi beandosi di esso e di ciò che lo circonda. È uno scenario unico. Proseguendo sul sentiero si deve attraversare un piccolo guado e si arriva in poco tempo a Canfittori, piccola località sotto Marliana.

Da qui suggerisco di percorrere la Via Mammianese in discesa fino al primo ristorante che troviamo sulla destra e proprio



in corrispondenza di esso svoltare in via del Casorino.

È una strada asfaltata in una campagna tradizionale tra vigne e olivi, molto panoramica, da percorrere in discesa con molta attenzione per le pendenze estreme che essa impone. Arriviamo a Vangile da cui sarà semplice raggiungere di nuovo Margine Coperta da cui siamo idealmente partiti. La Valdinievole può davvero essere il teatro di viaggi infiniti.

Caratteristiche del percorso: **Tipo percorso:** ad anello; **Lunghezza:** 16 Km; **Guadagno elevazione:** 860 m; **Pendenza media:** 9%; **Tempo stimato di percorrenza in Mountain Bike:** 3 ore; **Tempo stimato di percorrenza a piedi:** 5 ore.

Andrea Innocenti
Guida Ambientale Escursionistica
Laurea in Scienze Naturali

Escursioni guidate a piedi e in bicicletta
in Toscana e in Valdinievole.

Info e prenotazioni:

Web: <http://sites.google.com/site/escursionivaldinievole/>

Cell.: +39.328.6173770

E-mail: drusio@yahoo.it



tempo di lettura:
1 minuto

Il tempo del ciclismo

Cicloidea: il negozio della bici

Federico, in tutta onestà, è il ciclismo. Con la stessa grinta, con il medesimo interesse, sempre con la stessa espressione soddisfatta sugli occhi aiuta, conforta e consiglia il presente e il futuro della bici, entrambi spesso di casa nel suo grande, ordinato, interessante negozio.

A volte passano campioni come Fabio Sabatini della Liquigas, Mirko Selvaggi della Vacanze Soleil, Francesco Ginanni della Giocattoli Arduini, altre volte ragazzi giovani, polpacci in erba, ai quali Federico sistema la bici con accorgimenti e interesse per la prossima, indispensabile gara. Ognuno di loro entra da Cicloidea e ci trova la sua casa. Anche perché Federico è una persona che emoziona. Racconta con le lacrime agli occhi di padri che, dopo essersi comprati una bella bici per sé col figlioletto in braccio, dopo un pò di anni tornano da lui per comprare qualcosa di serio all'erede. O di signore che, da una vita, quando forano, o quando avvertono problemi alla propria due ruote, gli si fanno incontro di buon mattino per trovare da lui il conforto che cercano. Sono storie che accadono in posti come questo. Storie di passione, volontà, sacrificio. Storie che, da Cicloidea, si raccontano tutti i giorni.

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





tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Il Borgo Ci(2) incanta tutti



È una storia di sport, di quello vero, quella del Borgo Calcio del patron Mauro Paganelli. Una storia narrata su un pezzo di carta, perché su quel pezzo di carta c'è stilata una classifica, e su quella classifica svetta una certificazione: il Borgo Calcio ha vinto il campionato di serie D. Il Borgo Calcio, signori e signore, va in C2. O, meglio, va in "Lega Pro Seconda Divisione". Questi ragazzi hanno preso una borgata, un paese, un intero comune innamorato pazzo del calcio e l'han portato nell'olimpico dei professionisti. "Per noi è stato un sogno" mi dice mister

Guido Pagliuca in uno degli allenamenti di metà maggio. "Un'esperienza indimenticabile. Siamo una squadra giovane, nessuno di noi, a parte Maretti, aveva mai vinto un campionato prima". La domanda sorge spontanea: ma come diavolo avete fatto? "Siamo cresciuti domenica dopo domenica". Una bella crescita, visto che eravate partiti per la salvezza... "Sì, infatti, la richiesta era quella". E poi, che cavolo è successo? "E poi ci siamo trovati primi. Sempre". Beh, complimenti. "Diciamo che è stato impegnativo". Chissà come ci sono rimaste le altre. "Sì,

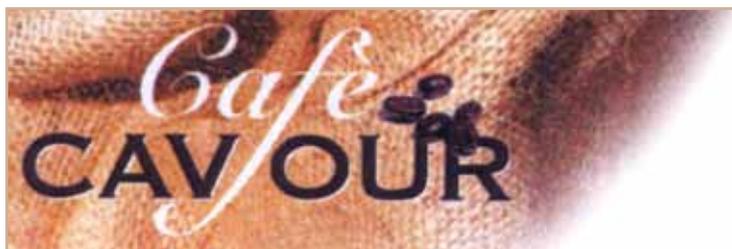


La squadra del sogno:

Portieri: Tommaso Strambi, Matteo Bacciosi, Alessio Salvi
Difensori: Alessandro Di Stefano, Michael Fusco, Tommaso Morandi, Gabriele Rummolo (K), Luca Paoletti, Lorenzo Di Giusto, Federico Settepassi, Nicola Lorenzini, Tibello Parenti
Centrocampisti: Marco Sandre, Andrea Corsi, Mirko Maretti, Luca Ricci, Matteo Nicoletti, Vittorio Cammarosano
Attaccanti: Fabio Rosati, Claudio Santini, Lorenzo Spanu, Michele Pulina, Leonardo Del Bono, Giovanni Di Tommaso, Flavio Lo Bosco, Andrea Prospero

Staff tecnico: Guido Pagliuca (*allenatore*), Federico Callai (*allenatore dei portieri*), Gabriele Mascherini (*prep. atletico*), Massimo Sterlino (*massaggiatore*), Cristian Carulli (*medico*).

ce n'erano diverse costruite per la promozione". E invece gliela avete rubata da sotto il naso. "E' bastato crederci, e soprattutto lavorare, tanto e con cura". Per un'impresa come questa, non basta. Dicci la verità: chi è stato il vostro dodicesimo uomo? "Il pubblico. Essere al Borgo vuol dire avere il calcio dentro. E poi, la società. Soprattutto, il ds Maurizio Tanfani". Ecco, ma... Mi interrompe, perché gliene è venuto in mente un altro: "Il gruppo. Meglio, lo spirito di gruppo. Abbiamo creduto in noi stessi". Ecco, dicevo, ma adesso, che succede? Sorride, di nuovo, poi si fa serio: "Adesso facciamo la serie C. Ce la siamo meritata, ce la siamo sudata. Adesso, la facciamo. Eccome se la facciamo". Passa Gabriele Rummolo. È arrivato al Borgo in Promozione. Adesso, è il capitano di una squadra di C2. "E' un'esperienza unica. Siamo stati fortissimi". È tosto, anche il capitano, e ci tiene: "Siamo stati forti, davvero. È tutta nostra, questa vittoria. È tutta nostra". Bravi. Ci(2) avete fatti davvero incantare. Anche a intervistarvi...



di Fede & Gianlu
via Camillo Benso di Cavour, 7
Borgo a Buggiano, (Pistoia) 51011
telefono 0572.33570

CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979



**Sarà un caso
ma i fratelli Cioni
i piedi li avevano
Buoni !!!**



**Ed allora fatti
consigliare le
scarpe migliori
da Alessandro e
Paolo... loro di
goal ne hanno
fatti tanti.**

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

speciale **gelato**



tempo di lettura:
2 minuti

I fratelli del gelato, una famiglia di gusto *Sorbetti, granite e yogurt gelati: che meraviglia di bontà!*

Per questo mese abbiamo deciso di esplorare il mondo del gusto del gelato percorrendo altre direzioni. Ci siamo insomma fatti ammaliare dai fratelli dolci che questa meraviglia gustativa accompagnano nelle nostre bocche beate.

In effetti, il ruolo sempiterno di grandioso finale di un pasto, o ancor meglio di stupendo ninnolo buono con il quale solleticare le proprie aspirazioni di gusto, il gelato si è trovato a doverlo condividere con filiazioni di bontà che, oggi più che un tempo, arricchiscono il panorama lessicale e sintattico della voglia di qualcosa di buono.

Ecco che, insomma, nelle nostre gelaterie, nei banconi dei migliori ristoranti e nelle celle frigorifere di qualsivoglia centro commerciale compaiono delizie fredde di diversa fattura.

Ci sono, ad esempio, le granite. Ebbene, la granita ha una storia lunghissima, tutta italiana. Anzi, meglio: tutta siciliana. Fior di studiosi fanno provenire questo meraviglioso dolce freddo dalla dominazione araba dell'isola più grande e, al contempo, più bella di tutto il Mediterraneo. Si tratta, per analizzarla con l'occhio analitico del cronista di professione,

di un composto liquido semi-congelato, preparato con acqua, zucchero e un succo di frutta o altro ingrediente al quale dare il sostanzioso compito di donare al prodotto un sapore eccellente. Soprattutto, oltre ai frutti più comuni quali qualsivoglia agrume, o il melone, il cocomero, la menta, spesso si trovano granite alla mandorla, al pistacchio, al caffè e al cacao. Il contenuto di zuccheri in una granita fatta come si deve è del 25-35%. A differenza del gelato e del sorbetto (del quale, non preoccupatevi, parleremo in seguito) l'aria è completamente assente nel prodotto finito. Accompagnarla è un'arte nella quale eccellono, ovviamente, i locali siciliani. Se un tempo era tradizione sorbirla con il pane fresco, adesso è sicuramente più facile vedersela servire con la tipica brioche preparata con pasta lievitata all'uovo e dalla forma a base semisferica sormontata dalla "coppoletta", sorta di rotondità spettacolare da intingere nella granita stessa.

Come detto, eccoci invece al sorbetto. Anche questo, come la granita e come il gelato, nasce in Sicilia. È importante non confondersi: il sorbetto e la granita, in effetti, si assomigliano non poco. La differenza la fa la consistenza. Nel sorbetto, infatti, la grana è molto più fine, quasi come quella del gelato. Questa differenza comporta la possibilità di insaporire questo meraviglioso dessert con molti tipi di liquore, e talvolta

segue a pagina 18



tempo di lettura:
1 minuto

Il Barone Rosso ti spara il gusto giusto *Dal 2003, la gelateria di Buggiano*

Qualità. Freschezza. Tutta la consistenza dell'autentico gelato artigianale. Declinata in mille e uno gusti intatti, d'un sapore inarrivabile dall'estro di Andrea Franceschini. Che non si accontenta, e raddoppia: ecco anche lo yogurt. Il tutto con latte fresco, ingredienti naturali, freschezza sana in un ambiente amico. Fatti sparare l'estate in bocca, anche a maggio, dal Barone Rosso!



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



speciale **gelato**



tempo di lettura:
2 minuti

Gelateria Desideri: la storia del gelato

I sogni son davvero "Desideri"...

La storia del gelato. E di Montecatini. Ecco cosa racconta quella sontuosa vetrina, con tutti quei gusti, quei gran coni stillati con cura. Tutti quei colori, quella luce. Ecco cosa racconta la Gelateria "Desideri": la bella storia di Montecatini, del gusto tutto cittadino di sentirsi bella. Eccola, laggiù, diadema scintillante per il viale più prestigioso della città Terme d'Europa. È una storia lontana, quella di questo angolo di chic e

bontà: nel 1948, in viale Bicchierai, Ilario Desideri e sua moglie Luisa Brizzi fondarono la loro gelateria.

Nel 1969, eccoli nell'attuale sede, in viale Verdi, viale al quale hanno dato un motivo in più di lustro e passeggio attraverso la naturale, squisita consistenza di un'eccellenza dolce fatta con ingredienti superbi e intatta maestria.

Adesso, dietro al ricco bancone, ci sono la figlia di

**Gelateria
Desideri**
MONTECATINI TERME
La tradizione continua



Ilario, Stefania, e la nipote, Manuela. Allora come ora, i loro gusti sono indimenticabili. Perché a Montecatini i sogni son davvero "Desideri"...



Chiuso il martedì

GELATERIA DESIDERI
viale Verdi 84
51016 Montecatini Terme (Pistoia)
telefono 0572.71103

speciale gelato

di trovarlo preparato anche a base di latte. Tutta un'altra storia, invece, è quella dello yogurt gelato. Questo dolce congelato è ovviamente a base di yogurt, o non solo: può essere prodotto anche congelando altri prodotti caseari. La consistenza è simile a quella del gelato, ma ha solitamente un più basso contenuto di grassi, dovuto all'uso di latte, invece di panna, ma con un sapore un poco più aspro. Come dicevamo, la storia di questo dessert è molto diversa da quelli di cui abbiamo parlato sino ad ora. Lo yogurt gelato, infatti, è recentissimo, inventato negli anni '70. Non ebbe vita facile, all'inizio.

Il sapore, in effetti, non era proprio proprio come quello che conosciamo oggi. Ideato come sana alternativa, più magra e quindi più genuina, al gelato, aveva nei primi tempi il sapore dello yogurt magro: acre, acido, e poco facile da addomesticare. Per questo si è dovuto aspettare più di un decennio per far raggiungere a questo prodotto una quota di mercato a due cifre negli Stati Uniti, dove fu introdotto. La storia, però, è quella alla fine di un successo: il gusto è stato molto migliorato, anche perché permette ad ogni consumatore di creare il proprio accostamento preferito.

Viene infatti servito con qualsivoglia accorgimento e abbinamento: frutta, dolci, cioccolato, rhum, caffè, ed anche praline,



meringhe, cioccolatini vari, il tutto in contenitori dove lo yogurt nudo e crudo diventa difficilmente distinguibile dal "condimento" prescelto.

Ebbene, i nostri palati, a questo punto, non hanno che l'imbarazzo della scelta...

Info da: it.wikipedia.org; www.gelatoartigianale.it; www.cibo360.it



tempo di lettura:
55 secondi

Antica gelateria "Sandro Vero": dove il gusto è vero per davvero

Lamporecchio, si sa, è la terra dei brigidini. Ad ogni angolo di quel fortunato paese si incontrano propugnatori di gusto e dolcezza. Ma in pochi possono vantarsi di essere stati menzionati sulla guida del "Gambero Rosso" nel 2010 e nel 2011 come l'Antica



Gelateria "Sandro Vero", un meraviglioso ritrovato di gusto, simpatia e benessere diffuso dal profumo intenso di anice e tradizione. Aperta sin dal 1960, è oggi gestita da Benedetta e Simone, che ne han prese le redini nel 2007. Tutto loro

quindi il valore dell'autorevolissima menzione. Tra l'altro, più che meritata: brigidini, berlingozzo, cantuccini,

gelati così buoni sono un vero inno alla gioia di vivere.

Antica Gelateria "Sandro Vero": dove il gusto è vero per davvero!



"Sandro Vero"
via Gramsci, 76
Lamporecchio
(Pistoia)
telefono
0573.803795

speciale **gelato**



tempo di lettura:
2 minuti

Mezzo secolo di allegria

Un gioiello punto d'incontro storico. Un crocevia di vite viste arte pura. È il bar sport "I Gemelli", dal 1963 in pieno centro a Ponte Buggianese, praticamente in faccia alla chiesa adorna dei meravigliosi affreschi di Pietro Annigoni.

I tre fratelli Primo, Gino e Irma lo aprirono mezzo secolo fa portando al Ponte una fresca brezza di gelati, zuccotti, semifreddi e allegria.



Adesso che il bar è gestito dai figli di Primo (Paola, Andrea e la nuora Giovanna) tutto il gusto simpatico d'essere al centro di un paese felice è rimasto intatto. Come intatta è la passione per le proprie solleticanti bontà. "I Gemelli": un'istituzione.



BAR SPORT I GEMELLI
via Matteotti, 2
Ponte Buggianese (Pistoia)
telefono 0572.930130



tempo di lettura:
1 minuto

Marelba, settimana di sport in mare e da spiaggia

Il mare per tutti

Un evento che inamora di mare. Marelba - Settimana di sport in mare e da spiaggia è un'occasione più unica che rara di gioia d'acqua, sport a tutti i livelli, fisico e disciplina. È un appuntamento ricco di iniziative che dal 27 giugno al 3 luglio inonderà l'Elba di appassionati di mille sport, cioè di tutti quelli eco-sostenibili da fare con l'acqua: le emozioni stringenti di subacquea e apnea, la curiosa intelligenza dello snorkeling, il sudore e la passione del nuoto, della pallanuoto e del beach volley, l'amore per l'acqua e i suoi meravigliosi frutti della pesca di superficie, e la passione per i misteri dei confini praticata nel kayak da mare, nel canottaggio e nella vela: a Marelba il mare si mangia davvero.

Non solo: l'evento è anche un'occasione unica di cultura e folklore, da vivere tutto intera in un paesaggio unico come quello che l'Elba sa donare ad ogni scorcio, ogni svolta, ogni

curva. Soprattutto: l'evento è l'occasione per far vivere esperienze indimenticabili a tutti, per tutti, con tutti, senza distinzioni, né steccati, né confini.

L'anno scorso a Marelba si è tenuto il primo corso per bambini sia vedenti

che non vedenti di minisub, iniziativa che è valsa alla manifestazione la medaglia di Rappresentanza del Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano.

E quest'anno si sono volute fare le cose ancora più in grande grazie al progetto ICARO, che l'Assessorato al Welfare della Regione Toscana ha deciso di sostenere insieme con il comitato Marelba, che lo ha ideato, e con l'Azienda AUSL 6. Grazie ad ICARO tutti i ragazzi, senza nessuna esclusione, potranno nuotare, fare snorkeling e provare l'ebbrezza della navigazione su natanti dedicati.

Perché per chi ha pensato a Marelba il mare lo devono poter amare tutti.

MARELBA 2011, dal 27/06 al 03/07

www.marelba.it

telefono 347.3756169





La festa della birra tra le fronde del Parco Colombai

Villa Ankuri: anche quest'anno va in scena la festa della birra bavarese

Per il 12° anno consecutivo, ecco che il **Parco Colombai** di Villa Ankuri sarà il tempio di un Oktoberfest ad inizio estate. **Dal 6 al 26 giugno, dalle 18.00 alle 24.00**, infatti, il frondoso parco sarà riempito di tavolacci grezzi, grandi fusti e ottimo profumo di mangiare sano e genuino.

Va in scena la Festa della Birra Bavarese, ottima occasione nostrana per farsi bionde, doppio malto, scure, crude, pastozzate: ce n'è per tutti i gusti, da abbinare con stupore ed esplosioni di gusto a



piatti tipici toscani, grigliate miste, antipasti, dessert.

C'è tutto quello che ci deve essere per ubriacarsi di vita.

E solo di quella: perché al Parco Colombai si viene per star bene, ma bene per



davvero. E, anche quest'anno, per leggere "Villa Ankuri" con la "k" non aspirata, ma bella dura, alla tedesca.

FESTA DELLA BIRRA BAVARESE

Organizzata dall'Associazione "Parco Colombai" con il patrocinio del Comune di Buggiano e la collaborazione della Croce Rossa, sezione di Buggiano. Per info telefono 334.8909678

Eventi giugno 2011

1-5 Maggio e 9-12 Giugno

Sagra del Tortello e del Porcino
Foro Boario - Borgo San Lorenzo (FI)
Via Caduti di Montelungo

Insieme ai due prodotti tipici della zona del Mugello un ruolo fondamentale lo giocheranno anche i piatti a base di carne. Alla tradizionale bistecca alla fiorentina, infatti, si affiancheranno tantissime specialità di maiale.

Di particolare interesse anche la presenza di birra artigianale all'interno di una scelta degli organizzatori che utilizzano solo prodotti made in Mugello.

Quando: 1-5 giugno 2011
e 09-12 giugno 2011

Per info: www.sagradeltortello.com

4 e 11 giugno 2011

A cena da Messer Giovanni

Certaldo Alto (FI) - Via Boccaccio

L'associazione Elitropia organizza la tradizionale cena medievale che si svolge nel bel mezzo del borgo medievale di Certaldo Alto, con un menù tipicamente medievale, con stoviglie in coccio e posate di legano, come in uso a quell'epoca e che rimarranno in omaggio a tutti i partecipanti. La cena sarà servita da personaggi in costume e accompagnata da musiche, scenografie e spettacoli teatrali della Compagnia del Drago Nero. Quando: sabato 4 giugno 2011 e in replica sabato 11 giugno 2011, alle ore 20.00

Per info: info@elitropaia.org - Grazia Palmieri Tel. 0571.663128 - 335.6988480

08 giugno - 31 luglio 2011

Sagra della Pizza

Orentano (PI)

Famosa sagra della pizza e dei prodotti tipici locali organizzata dall'Ente Carne-

vale dei Bambini e dal G.S. Calcio Orientano. Saranno in funzione 5 forni a legna gestiti da pizzaioli professionisti. Nuove strutture protette dalle zanzare.

Quando: 08 giugno-31 luglio 2011

Per info: carnevaleorentano@gmail.com
Tel. 0583.23462

04-26 luglio 2011

Sagra della Misericordia

Colle di Val d'Elsa (SI)

Gustosissima sagra gastronomica alla scoperta dei piatti meno raffinati ma più tipici della zona.

Quando: Tutti i fine settimana di giugno-04 e 05 giugno- 11 e 12 giugno - 18-19 giugno - 25 e 26 giugno

Per info: Comune di Colle di Val d'Elsa
Tel. 0577.912111

9-12 Giugno

31a Fiera Agricola Mugellana

Foro Boario - Borgo San Lorenzo (FI)
Via Caduti di Montelungo

“La Luna è Azzurra” è il più grande appuntamento italiano con il teatro di figura di qualità, con quei personaggi/attori costruiti con i materiali più diversi che affollano le fantasie di grandi e piccini. Un evento importante, che non strizza l’occhio alle mode passeggere, ma trova nella creatività il suo compagno d’avventura. Un evento che il pubblico sa riconoscere e sa apprezzare.

Compagnie italiane e internazionali, burattini e pupazzi, ombre e marionette a filo, maschere e figure che invadono la città di San Miniato occupandola negli spazi più belli e scenografici dalla Piazza del Duomo alle Scalinate del Crocefisso, dalla piazza del Seminario ai Loggiati di San Domenico. Questi gli ingredienti che rendono unica “La Luna è Azzurra”.

Nel fine settimana la Piazza del Popolo si riempirà con gli stand amaro di “ARTour il bello in piazza” la mostra-mercato itinerante dell’artigianato di qualità: l’artigianato artistico esce dalle botteghe e scende in piazza, per dare il meglio di sé, della sua creatività, della sua vitalità, della sua maestria.

Un centro storico ‘ritrovato e riscoperto’, immerso e circondato da una quantità di eventi teatrali, di offerte culturali, alle quali il pubblico non potrà sottrarsi.

Ogni sera più di dieci spettacoli attendono il pubblico familiare, mentre nel giardino della Cisterna vi sarà una sezione dedicata esclusivamente ad un pubblico adulto con performance che si protrarranno oltre la mezzanotte.

“La Luna è Azzurra” è una grande festa e San Miniato diviene un luogo dove niente è quel che sembra, dove ogni oggetto può ribaltare le proprie funzioni e farsi interprete di nuove idee.

Alberto Masoni

La Luna è azzurra

XXVIII Festival Internazionale del Teatro di Figura
San Miniato (PI), dal 24 al 26 giugno

Direzione Artistica e organizzazione Terzostudio
Programma dettagliato su www.terzostudio.it

“ARTour il bello in piazza” è organizzata da Artex, Centro per l’artigianato artistico e tradizionale della Toscana.



La manifestazione, organizzata dal Comune con la Comunità Montana Mugello e l’Associazione Provinciale Allevatori con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia e Camera di Commercio di Firenze, è divenuta negli anni punto di riferimento regionale e nazionale per valutare l’evoluzione del settore zootecnico e in particolare di alcune razze.

Quando: 09-12 giugno 2011

Per info: urp@comune.borgo-san-lorenzo.fi.it Tel. 055.849661

11-12 giugno

40a Festa del Pesce

Caletta di Castiglioncello (LI)

Caratteristica manifestazione di cucina marinara: di fronte al mare viene allestita una gigantesca padella in grado di friggere quintali di buon pesce. Bancarelle e ristoranti all’aperto completano l’offerta gastronomica.

Iniziativa festosa e caratteristica, ricca di profumi e di colori.

Quando: 11-12 giugno 2011

Per info: www.festadelpesce.com

Tel. 0586.754326

11-26 giugno

Sagra delle Ciliegie

Castelmartini (PT)

Tornano le iniziative per la Sagra delle Ciliegie che propone il classico stand gastronomico, ballo liscio ed attrazioni varie oltre al luna park tutte le sere

Quando: 11-26 giugno 2011

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

Tel. 0573.858129

10-11-12 Giugno e 17-18-19 Giugno

15a Sagra della Pastasciutta

Cortona (AR) Campo Sportivo – Fratta di Cortona

Per i fedelissimi della tradizione l’intramontabile sugo di coniglio, per chi ha un po’ più di coraggio penne all’amatriciana, per chi chiede leggerezza un condimento al pomodoro freschissimo, per chi pretende la solidità picci al sugo d’occhio, per i vegetariani il profumo di bosco... per chi ama i gusti forti pappardelle alle lepre e al cinghiale... per chi ama il pesce spaghetti allo scoglio e risotto alla pescatora.

Chi poi desiderasse andare oltre la pasta non ha che l’imbarazzo della scelta tra tante specialità di antipasti, carne e pizza.

Quando: 10-11-12 giugno 2011 e 17-18-19 giugno

Per info: info@asfrattasantacaterina.com

Tel. 0575.617319

Sapori Bavaresi

Area Verde Porciano – Lamporecchio (PT)

Serate enogastronomiche con degustazioni di specialità tipiche bavaresi accompagnate anche da specialità toscane.

Si brinda con fiumi di birra e ci si intrattiene con tanta buona musica.

Quando: 10-11-12 giugno 2011 e 17-18-19 giugno

Per info: Tel. 0573.82212

Sagra del Cinghiale

Montespertoli (FI)

L’occasione giusta per gustare le prelibatezze della carne di cinghiale.

Preparata rigorosamente secondo tradizione. Oltre alla buona cucina, per tutti i

visitatori, saranno organizzati spettacoli ed intrattenimenti vari.

Quando: 10-11-12 giugno 2011 e 17-18-19 giugno

Per info: Consorzio Turistico

Tel. 0571.657579 URP

Comune di Montespertoli

Tel. 0571.6001

12 Giugno

Sagra della Fragola

Scarperia (FI) – Loc. S. Agata Mugello Centro storico

Si potranno degustare fragole locali girando tra bancarelle del mercatino costituito apposta per l'occasione e assistendo a vari spettacoli. Arrivando nel piccolo borgo ci si troverà in mezzo ad un arcobaleno di colore rosso, rosso fragola.

Quando: 12 giugno 2011

Per info: Associazione il Chiasso di S. Agata - chiassodisantagata@virgilio.it
Tel. 055.8468165

16 Giugno

Luminara di San Ranieri

Pisa

Migliaia di lumini di cera che disegnano i contorni di palazzi e ponti creando un effetto suggestivo ed unico; altrettanti lumini galleggianti affidati alla corrente dell'Arno creano un incantevole gioco di luci e riflessi.

Piazza dei Miracoli viene invece illuminata con padelle ad olio collocate lungo i perimetri del Duomo e del Battistero e sulle merlature della Torre. La Cittadella diventa il punto di riferimento per lo spettacolo pirotecnico che inizia intorno alle 23:30. Innumerevoli banchetti di artigianato, accessori, dolciumi e giochi percorrono tutte le vie del centro.

Quando: 16 giugno 2011

Per info: Ufficio Cultura Comune di Pisa
manifestazioni.storiche@comune.pisa.it
Tel. 050.919474

Etnica 2011

Vicchio (FI)

Quattordicesima edizione di Etnica e un programma tutta da scoprire nel centro storico di Vicchio. Etnica, rappresenta ormai un luogo di aggregazione, di conoscenza di realtà e culture più o meno lontane, un modo di capire e conoscere attraverso il filo conduttore della "musica". Il cartellone vede alternarsi artisti di punta della scena etno-folk italiana (Mau Mau, Eugenio Bennato) a giovani artisti internazionali. Ingresso gratuito

Quando: 16 - 19 giugno 2011

Per info: Biblioteca Comunale di Vicchio

Tel. 055.8448251; info@jazzclubofvicchio.it Tel. 320.8285589

17 Giugno

Palio di San Ranieri

Pisa

Quattro imbarcazioni che rappresentano i quattro antichi quartieri della città disputano una regata sulle acque dell'Arno, al tramonto, dopo la sfilata del corteo storico. La regata rievoca l'impresa di Lepanto quando la flotta dei cavalieri di Santo Stefano andò all'abbordaggio dell'ammiraglia turca per impadronirsi della "fiamma" da combattimento posta sul pennone.

Quando: 16 giugno 2011

Per info: Ufficio Cultura Comune di Pisa
manifestazioni.storiche@comune.pisa.it
Tel. 050.919474

Mostra Mercato "Febbre da Cavallo"

Sarteano (SI)

Il cavallo sarà ancora una volta il protagonista assoluto di questa 6a edizione, che si propone comune uno dei più importanti eventi equestri del centro Italia. Nel borgo toscano per tre giorni interessanti manifestazioni dedicate interamente al cavallo, per conoscerlo ed apprezzarlo in tutti i suoi molteplici aspetti. Una vasta area espositiva sarà dedicata non solo agli operatori del settore, ma anche ai numerosi espositori commerciali del settore agro-alimentare, ad imprese collegate ai vari hobby, all'abbigliamento per l'attività equestre, sia in ambito sportivo, sia di lavoro. Particolare attenzione sarà dedicata ai bambini con la riproduzione di un vero villaggio indiano e per i più piccoli l'opportunità del battesimo della sella

Quando: 17-19 giugno 2011

Per info: Pro Loco di Sarteano
info@proloco.it Tel. 0578.265312

18 Giugno

Rievocazione del Barbarossa

San Quirico d'Orcia (SI)

Un tuffo nell'Anno Domini 1155, quando l'uomo più potente e temuto del tempo, Federico I di Svevia, il Barbarossa, raggiunse questo lembo di terra senese per ottenere l'incoronazione ad

imperatore, cercando e trovando l'accordo con la Chiesa di Roma, scaturito dal rendez-vous con i messi papali di sua Santità Adriano IV. Questo.

Due giorni all'insegna del folclore, della tradizione, dello spettacolo e dei sapori della buona cucina valdorciana esaltati nel cuore dei Quartieri sanquirichesi.

Quando: 18-19 giugno 2011

Per info: Comune di San Quirico d'Orcia
Tel. 0577.899724

Festa Internazionale della Ceramica

Montelupo Fiorentino (FI) - Centro Storico e Piazza dell'Unione Europea

Eventi, incontri, artigianato, esposizioni e mostra mercato internazionale della ceramica.

Quando: 18-26 giugno 2011

Per info: cultura@comune.montelupo-fiorentino.fi.it - Tel. 0571.917552

Montepiano Country

Montepiano (PO)

Atteso appuntamento per gli amanti del mondo equestre e per quanti vogliono trascorrere due giorni di divertimento a contatto con la natura.

Passeggiate a cavallo, spettacoli, esposizioni di animali, stand con prodotti tipici, musica e ristori: questo e tanto altro riserverà il programma della manifestazione, organizzata dalla Pro Loco di Montepiano, insieme al Comune di Vernio, alla Comunità Montana della Val di Bisenzio, alla Provincia di Prato.

Al ricco cartellone, si aggiunge la presenza di mercatini che proporranno in vendita prodotti tipici e oggettistica equestre e si potrà testare la propria abilità fisica al tavolo di "Braccio di ferro", oppure sul toro meccanico.

Quando: 18-19 giugno 2011

La Pergola
Pizzeria
FAST FOOD
LAMORECCHIO
0572.81600
338.432116
via Antonio Gramsci 48
51035 LAMORECCHIO (Pistoia)
seguici su facebook
pizzerialapergola



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**

Per info: elerest@libero.it
Elena 338.3551377 oppure 346.0686909

Giostra del Saracino

Arezzo

Si svolge nella bellissima piazza centrale di Arezzo (Piazza Grande), l'edizione estiva della Giostra del Saracino, un antico gioco cavalleresco che vanta una grandissima partecipazione popolare ed un grande afflusso di turisti.

Quando: 18 giugno 2011

Per info: giostradelsaracino@comune. arezzo.it Tel. 0575.377262

18 - 26 Giugno

Colle degli Ulivi

Rigomagno - Sinalunga (SI)

Storia e tradizione, impegno sociale e cultura moderna, in un mix che affascina e richiama ogni anno centinaia di visitatori. Menù ricercati ed elaborati da chef di fama consolidata, affiancati dai piatti tradizionali curati dalle massaie di Rigomagno. Al piacere della buona tavola e della convivialità si aggiungono importanti eventi di piazza con musica, recitazione, arte, moda, dibattiti.

Quando: 18-26 giugno 2011

Per info: erica@rigomagno.it

Tel. 0577.663709

19 Giugno

Sagra del Ciaffagnone

San Casciano dei Bagni (SI)

Protagonista assoluto della rassegna gastronomica è il Ciaffagnone, frittella che rende omaggio alla cucina tradizionale e ai sapori tipici del territorio. Si tratta di una sorta di crêpe rustica, preparata secondo un'antica ricetta del posto, mescolando farina, acqua, uovo e poco sale.

Quando: 19 giugno 2011

Per info: Pro loco di San Casciano dei Bagni ufficioturistico@sancascianodeibagni.org Tel. 0578.58141

Palio della Rivalsa

Bettole (SI)

Ambientato su un episodio avvenuto nel 1500 quando il signore di Castiglion del Lago, si rese protagonista di una singolare azione bellica contro il fortillio senese in terra Chianina di Bettolle. Il palio rievoca l'episodio per mezzo di un corteo storico con costumi del 1500 ed una successiva gara che sarà vinta da quella contrada che per prima riesce a spegnere l'incendio in cima alla sagoma di un castello appositamente ricostruito che sta distruggendo Bettolle.

Quando: 19 giugno 2011 Per info: Pro loco di Bettole Tel. 0577.624071

Motoraduno Ramini

Pistoia

Motoraduno aperto a tutti i tipi di moto, anche auto storiche

Quando: 19 giugno 2011

Per info: Moreno Pierucci - pieruccim@yahoo.it Tel. 333.6976976

Via Edizione Campionato Toscano Musicisti e Sbandieratori

Cerreto Guidi (FI)

In occasione del XVI° Trofeo Isabella De' Medici, l'Associazione Storico Culturale "Caracosta" di Cerreto Guidi in collaborazione con il Comune di Cerreto Guidi e la F.I.Sb. organizza il VI° Campionato Toscano Musicisti e Sbandieratori: cerimonia inaugurale e saluto alle autorità, gare di coppia, piccola squadra, di singolo e grande squadra, a seguire cerimonia di premiazione.

Quando: 19 giugno 2011

Per info: Daniele - 347.7686318;

Andrea - 333.3738941

www.caracosta.it

18-19 Giugno

Festa del Grano

Soliera Apuana (MS)

Lungo le vie del centro storico di Soliera Apuana (MS) si potranno degustare pro-

dotti a base di grano (bruschette, sgarbei, frittelle, tagliatelle, minestrone con "taiadin", insalata di farro, panigacci e focaccine). L'evento sarà animato da mercatini.

Quando: 18 e 19 giugno 2011

Per info: Associazione Soliera in Festa e.duranti@libero.it Tel. 338.3705783

23-26 Giugno

La Festa della Fame e della Sete

Filattiera (MS)

La festa della Fame e della Sete apre tradizionalmente le feste paesane di tutta la Lunigiana e nel corso degli anni si è ingrandita notevolmente. E' possibile gustare tipici piatti lunigianesi e non: testaroli, penne al ragù, spaghetti allo scoglio, grigliate miste, salsicce, spiedini, focaccine, spalla cotta, etc. Un festival del gusto accompagnato da buon vino della zona.

Ma è il dopocena che ha conquistato negli anni i visitatori: ballo liscio in piazza, karaoke in fondo al borgo, concerti nella piazzetta di San Giorgio e la mitica Bodeguita, posta in uno dei fondi del borgo, insieme alla padeletteria, bruschetteria, sangria...

Quando: 23-26 giugno 2011

Per info: Pro Loco di Filattiera -

Tel. 338.8299755

24-26 Giugno e 1-3 luglio

Sagra del Bico

Ceona (SI)

Due fine settimana dedicati al Bico, un tipo di pane non lievitato, a metà tra piadina e pasta della pizza, che viene cotto a legna e farcito in tutti i modi (dai salumi al pecorino fino alla Nutella). Tutte le sere ballo in piazza (dalla discoteca al liscio) e molti spettacoli (cabaret, canti folcloristici)

Quando: 24-26 giugno e 1-3 luglio 2011

Per info: Tel. 0578.244059

24-26 Giugno

XIV Giochi Giovanili della Bandiera - Campionati Italiani

Massa Marittima (GR)

I campionati vedranno arrivare in città circa 1500-1700 persone provenienti da tutta Italia. Questa competizione sportiva si svolgerà fra atleti tra gli 8 e i 15 anni. Oltre 20 i gruppi che scenderanno in piazza con i loro atleti che si confronteranno nelle varie specialità: singolo tradizionale, coppia tradizionale, piccola squadra, grande squadra e musicisti.

Quando: 24-26 giugno 2011

Per info: Società Terzieri Massetani - info@societaterzierimassetani.it

Tel. 0566.903908

25 Giugno - 03 luglio

24° Palio del Cuoio

San Miniato (PI)

La competizione tra i sei rioni in cui si divide il paese è accesa. Piazze e strade sono imbandierate come si conviene in occasione di queste sfide. Il palio si apre con la sfilata in costume per le vie del paese; il momento culminante è la corsa dei caratelli, per l'assegnazione del Palio. I pesanti caratelli in legno vengono spinti e fatti rotolare lungo un percorso allestito sulla Piazza Guido Rossa; la squadra che riesce a terminare il tracciato conquista il palio.

Nei giorni successivi si tiene anche il Minipalio, una serie di competizioni per bambini, giovani e adulti. Durante i giorni del Minipalio si può assistere a spettacoli di cabaret.

Quando: 25 giugno-03 luglio 2011

Per info: organizzazione@paliodelcuoio.it - www.paliodelcuoio.it

Tel. 347.6987064

25 Giugno e 03 luglio

Festa del Grano

Montemurlo (PO)

Casale Fonte di Albiano

Sabato 25 giugno – mietitura – Sabato 02 luglio – battitura. Quest'anno la festa del grano si farà al Casale Fonte di Albiano. La macchina del Franchi percorrerà la sinuosa salita fino alla nostra sede; non sarà la prima volta, perché, quando ancora c'erano i contadini sui nostri colli era uso che la macchina venisse spostata da una parte all'altra per "battere" ora da questa famiglia ora dall'altra

Quando: 25 giugno e 03 luglio 2011

Per info: Cinzia Tel. 347.1933742

26 Giugno

Gioco del Ponte

Pisa

Manifestazione storico-rievocativa che si articola in due momenti fondamentali: la sfilata del Corteo storico lungo i Lungarni e la battaglia sul Ponte di Mezzo che prevede un combattimento tra le due squadre storiche della città: Tramontana e Mezzogiorno. La vittoria va alla squadra che, spingendo il carrello degli avversari all'estremità opposta della rotaia di scorrimento, rimane padrona del ponte.

Quando: 26 giugno 2011

Per info: Ufficio Cultura Comune di Pisa manifestazioni.storiche@comune.pisa.it
Tel. 050.919474

5a Mostra Canina di Legri

Parco del Lago di Legri

Calenzano (FI)

La Misericordia di Legri organizza la 5a mostra canina nel parco ombreggiato del lago di Legri con grande parcheggio, aperta a tutte le razze, compreso meticci

Quando: 26 giugno

Per info: Tel. 338-7767341

335.1052325 – 329.9195281

Bio Festa del Benessere

Barga (Lu) – Filecchio, Via Posta 25 c/o Associazione Olos

Tra le verdeggianti colline della Garfagnana, nel giardino del B&B Il Melograno Nano, una giornata di benessere Bio-Naturale con Shiatsu, Qi Gong, Teatro Emozionale. Per una vita più sana. Conferenza su Alimentazione Naturale e Pranzo Bio. Ingresso libero

Quando: 26 giugno

Per info: info@oloslab.it - www.oloslab.it
Tel. 335-1016636

Corteggio Storico di Montemurlo

Oste - Montemurlo (PO)

Si rievoca la famosa battaglia del 1537 tra i fuoriusciti fiorentini, guidati da Baccio Valori e Filippo Strozzi - proprietari rispettivamente della Villa del Barone e di Villa Strozzi - e le truppe di Cosimo I de' Medici. I fuoriusciti, al cui comando si trovava Strozzi, erano asserragliati dentro il borgo e il castello della Rocca, ma nulla poterono contro l'esercito di Cosimo I, formato inizialmente da 10.000 soldati.

La battaglia ebbe un'eco anche nella pianura circostante e nei paesi limitrofi, i quali stavano all'erta per un eventuale attacco di Cosimo.

Alla battaglia di Montemurlo seguì l'uni-

ficazione e la pacificazione della Toscana sotto i Medici.

Pertanto, più che un momento di guerra, il Corteggio intende celebrare un avvenimento che aprì la strada alla pace di questo paese e della Toscana.

Quando: 26 giugno

Per info: Ufficio Cultura Comune di Montemurlo Tel. 0574-558269

29 Giugno

Egola Sound Kontest

Ponte a Egola – Piazza G. Rossa – San Miniato (PI)

Una delle principali rassegne musicali per band emergenti della provincia di Pisa, Firenze e non solo.

Giunto alla settima, con sei riconoscimenti in palio: oltre al premio "ESK 2011" che decreterà il vincitore del concorso, al Premio "Originalità e Simpatia", in ricordo di Giulio Pertugi, al premio "Tirreno WEB", voluto dal quotidiano che affianca la manifestazione con una votazione on line sul sito del giornale, si confermano i tre premi assegnati da Radio Bruno che è radio ufficiale del concorso.

Quando: 29 giugno

Per info: egolasoundkontest@gmail.it -
Infoline 348-3126878

Caruso Summer Festival

Lastra a Signa (FI)- Villa Caruso Belloguardo

Una delle scelte controtendenza quella dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Lastra a Signa e dell'Associazione Villa Caruso che propongono per la stagione estiva concerti della grande musica d'autore italiana. Ecco quindi cinque appuntamenti che vedono come prota-



Il software gratuito per visitare il sito mobile scarichi da <http://www.i-nigma.com>



ERBORISTERIE D'ITALIA

a Monsummano Terme in via Luciano Lama
nello stabile della nuova Coop.

Telefono 0572.525214



gonisti accreditati gruppi di musicisti che presentano raffinate melodie e testi poetici di grandi autori come Pino Daniele, Fabrizio De Andrè, Domenico Modugno, Nomani oppure l'irriverenza e l'umorismo di Enzo Jannacci e Renato Zero. Prenotazione obbligatoria per il pacchetto concerto + apericena

Quando: 29 giugno ore 21.30 Anna Granata, voce, Susanna Bertuccioli, arpa, Daniela Cei, fisarmonica, voce recitante presentano un tribute concert dedicato a Domenico Modugno; 06 luglio ore 21.30, "Milò Band" presenta un tribute concert dedicato a Nomadi e Renato Zero con la partecipazione di Giacomo Cinelli, tastiere e voce

Per info: info@villacaruso.it

Tel. 055.8721783

Palio della Vittoria

Anghiari (AR)

La manifestazione inizia nel tardo pomeriggio quando in Piazza Baldaccio si radunano corpi armati, figuranti e sbandieratori. All'imbrunire lo sparo della bombarda dà il via all'epica sfida tra i corridori, rappresentanti dei Comuni limitrofi. 1400 metri di corsa a perdifiato dalla Cappella della Vittoria a Piazza Baldaccio. In premio c'è il palio che onorerà il Comune vincitore.

Quando: 29 giugno

Per info: proloco@anghiari.it

Tel. 0575.749279

1-3 luglio

Sagra del Pesce

Cerreto Guidi (FI) – c/o Campo di Tamburello di Bassa

Appuntamento gastronomico che vede il pesce protagonista come ingrediente principale dei piatti cucinati secondo la tradizione locale, il tutto accompagnato da buon vino, musica ed intrattenimenti.

Piatti forti della sagra saranno antipasti, primi come le penne al granchio, il risotto allo scoglio, cacciucco, e i secondi con la frittura, spiedini e la vitella di mare. Ogni serata ci sarà l'occasione di ballare con musica dal vivo e spettacoli di cabaret

Quando: 1-3 luglio 2011

Per info: Tel. 0571.581060

1-10 luglio

Festa della Madonna del Cerro **Montepulciano (SI)**

– Loc. Tre Berte

Programma di manifestazioni in grado di soddisfare cacciatori e non, grandi e piccoli, addetti ai lavori e semplici curiosi. I visitatori avranno a disposizione stand commerciali di vario genere, dalle specialità locali alle curiosità legate al mondo venatorio e non, oltre al rinomato ristorante con menù a base di selvaggina e di piatti tipici toscani

Quando: 1-10 luglio 2011

Per info: www.madonnadelcerro.altervista.org – Tel. 320.4343980

2-3 luglio

Festa Medievale e Percorso

Enogastronomico

Larciano Castello (PT)

Sabato 02 luglio – Cena con menù medievale. Domenica 03 luglio – Dalle 17.30, percorso gastronomico per le vie del Borgo fortificato di Larciano Castello con specialità locali preparate dai ristoranti e agriturismi del paese e giocolieri ad allietare la giornata per le vie. Corteo storico per la rievocazione dell'arrivo di Francesco Ferrucci al Castello di Larciano. V° Palio "de lo Marzocco" tra i castelli della valdinievole

Quando: 2-3 luglio 2011

Per info: Associazione Pro Loco di Larciano info@prolocolarciano.it

Tel. 377.797850

Dante Ghibellino

San Godenzo (FI)

Rievocazione storica del convegno di Dante e degli esuli bianchi e ghibellini a San Godenzo nell'anno 1302.

Quando: 2-3 luglio 2011

Per info: Pro Loco prolocosangodenzo@libero.it –

Tel. 329.0840929 – 320.2367024

3 luglio

ExtraMangiando- Percorso Enogastronomico e Paese in Fiera

Maresca (PT)

La manifestazione è organizzata dall'Associazione Extrad'arte® in collaborazione con il Comune di San Marcello P.se e con alcune associazioni di volontariato ed il coinvolgimento di molte attività, consorzi e ristoratori della Montagna Pistoiese. Il percorso enogastronomico è caratterizzato da assaggi di prodotti tipici

Quando: 3 luglio 2011

Per info: manuel@extradarte.it –

Tel. 366.4122006

Sagra del Cinghiale

Cantagallo – Loc. Gavigno (PO)

Appuntamento consueto che inizierà alle ore 12 in poi e avrà il servizio bar nel pomeriggio. Un no stop a base di cinghiale con pranzo, merenda e cena. Tutti gli appassionati di cibo a tradizione regionale sono avvertiti

Quando: 3 luglio 2011

Per info: Pro loco Tel. 0574.465705

30 giugno-17 luglio

Sagra del Papero e del Cinghiale

Cerreto Guidi (FI)

c/o Circolo A.R.C.I. – Via Roma 2

Il locale Circolo Arci ospita la consueta edizione della manifestazione che offre agli amanti dei sapori della tradizione la possibilità di gustare i prodotti della caccia locale cucinati secondo il corretto e antico uso di mani esperte. Nel menù antipasto toscano, antipasto con collo di papero e cipolle di papero, primi piatti a base di papero e cinghiale, secondi piatti di papero, cinghiale o bistecche alla brace, cantuccini, vin santo e buon vino delle colline cerretesi.

CHIUSO IL LUNEDÌ

Quando: 30 giugno – 17 luglio 2011

Per info: Tel. 0571.55085 - 335.6229151

info@sagradelpaperoedelcinghiale.it



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

Aperispa

Tutti i venerdì dal 3 giugno al 16 settembre
luglio e agosto anche il sabato sera

€ 25,00

Venerdì 3 giugno

Aqua Spa Night con bagno di vapore in grotta

Venerdì 10 giugno

Incontriamoci per uno Spritz

Venerdì 17 giugno

Fashion@TheSpa by Laura Pescatori

Venerdì 24 giugno

Nomad Dance a cura di Roberto Rongioletti & Fashion by Goldenpoint Montecatini

Venerdì 1 luglio

Grotta D'Enz... con il mitico Enzino del Superdisco & Degustazione Bufalcioffi

Sabato 2 luglio

Relax Spa Night

Venerdì 8 luglio

Angostura Party

Sabato 9 luglio

Relax Spa Night

Venerdì 15 luglio

Party Fichimori: vedi rosso, bevi freddo

Sabato 16 luglio

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

Venerdì 22 luglio

Ballando sotto le stelle a cura di Roberto Rongioletti

Sabato 23 luglio

Aperitivo in corto a cura dell'Ass. Intervallo con la partecipazione della Compagnia teatrale Il Grano

Venerdì 29 luglio

Jazz@TheSpa

Sabato 30 luglio

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



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

info@grottagiustispa.com
www.grottagiustispa.com



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Quell'attore recita come un robot. Anzi, è proprio un robot.

L'undici Maggio a Bocholt, in Germania, durante il meeting conclusivo del progetto europeo "Comenius", si è tenuto uno spettacolo teatrale davvero speciale in cui l'attore protagonista era un robot, messo a punto presso i laboratori dell'Istituto di Biorobotica della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Ha dato un contributo al progetto anche la classe III C della scuola media di Capannoli Val d'Era, paese della Provincia di Pisa. Il "teatrante cibernetico", infatti, ha recitato un monologo con la voce preregistrata dell'alunna Susy Cioni. Nel corso degli ultimi due anni scolastici, infatti, gli scolari hanno preso parte al progetto "Home sweet home" che, dal 2009, ha visto molti ragazzi (di un'età compresa tra i 3 ed i 15 anni) di varie classi di diverse scuole europee, impegnati nell'approfondimento di tutte le tematiche riguardanti la casa, vista da tutti i punti di vista, in particolare da quello delle possibili applicazioni della domotica, appunto la robotica applicata agli ambienti domestici.

Gli studenti di Capannoli si sono dedicati al tema della casa del futuro, dunque, con particolare attenzione all'uso della domotica per la progettazione delle case moderne, seguendo

alcune lezioni presso l'Istituto di Biorobotica e visitando anche la "casa domotica" di Peccioli, un laboratorio-mostra permanente, allestito dalla Scuola Superiore

Sant'Anna. Il monologo è stato recitato mercoledì 11 maggio dal piccolo robot Nao, che ha "interpretato" il ruolo di Adam Link, il robot protagonista del racconto di fantascienza del 1939 "I robot", primo di un'antologia dei fratelli Binder. Adam riceve dal suo creatore e "padre", Dottor Link, il dono della coscienza e dell'intelligenza e racconta in prima persona l'ingresso nella società degli umani. Il suo approccio con il mondo avverrà senza la presenza dell'uomo che gli ha donato la vita, morto prima che potesse accompagnarlo in questo cammino, e il mondo lo rifiuterà vedendo in lui una minaccia al genere umano in quanto "diverso".

Adam lotterà per rivendicare il proprio diritto all'esistenza in quanto creatura intelligente, finché, raggiunto da un gruppo di uomini pronti ad aggredirlo ed eliminarlo, non deciderà di "spegnersi" da solo, staccandosi dal petto le pile che gli consentono di vivere.

Andrea Marchetti



tempo di lettura:
45 secondi

Realizzare un sito internet di facile gestione e a costi accessibili

L'importanza di Internet è oramai sotto gli occhi di tutti. Moltissime persone usano questo mezzo di comunicazione per i più svariati scopi che vanno dal lavoro, allo svago, all'intrattenimento, dalla ricerca di informazioni fino agli acquisti di merce on-line. Essere visibili su Internet con un proprio sito Web è diventato molto importante e strategico perché permette di rendere disponibili velocemente informazioni, idee, prodotti e contenuti interessanti ad un vasto numero di persone.

La realizzazione dei siti Web, se non affrontata con gli strumenti e le tecnologie giuste, può essere un processo lungo, costoso e che porta a risultati finali non soddisfacenti per il cliente. Dopo aver sperimentato nel corso degli anni molti strumenti e tecnologie, ritengo che la scelta migliore sia di realizzare siti Internet utilizzando sistemi software open source di tipo CMS. La natura open source di questi software comporta che il sistema è completamente gratuito e modificabile a piacimento dal consulente secondo le esigenze del cliente, quindi, a differenza di soluzioni proprietarie, si riescono ad azzerare i costi delle licenze e a fornire soluzioni su misura perfettamente compatibili con i requisiti richiesti.

Un sistema CMS, a differenza dei vecchi siti Web di tipo statico, è un software di pubblicazione di informazioni sul Web molto semplice da gestire. Nei vecchi siti statici, pubblicare o modificare una pagina era un lavoro complesso, spesso delegato a tecnici di fiducia o allo sviluppatore del sito. Questo comportava costi aggiuntivi, oltre che allungare i tempi necessari all'aggiornamento delle informazioni sulle pagine. Un sistema CMS fornisce invece tutti gli strumenti necessari per pubblicare i contenuti in maniera semplice e veloce. In particolare, un utente senza particolari competenze informatiche sarà in grado di gestire velocemente i contenuti del sito in piena autonomia, permettendo di produrre un sito Web altamente dinamico, in cui tutte le informazioni di interesse possono essere inserite in tempo reale.



Dr. Tiziano Fagni
Laureato in Informatica a Pisa, lavora come libero professionista. E' specializzato in installazione e amministrazione di reti di computer, sviluppo di software Web e per smartphone, realizzazione di siti Web. I suoi contatti sono:
e-mail: tiziano@tizianofagni.it Internet: www.tizianofagni.it
cell. 393.0635892



TUA ANCHE A NOLEGGIO A PARTIRE DA 3 EURO* AL GIORNO STAMPE DIGITALI A COLORI DI ALTA QUALITÀ



HAPPY HOUR DEMO

Vieni a conoscere la nostra attività
e i prodotti più funzionali e innovativi
Ti aspettiamo

giovedì 16 e venerdì 17 giugno
dalle ore 16 alle 22

Grand Hotel & La Pace
via della Torretta, 1 Montecatini Terme

S O L U Z I O N I I N F O R M A T I C H E A V A N Z A T E

CONSULENZA, ANALISI E ASSISTENZA TECNICA • TELELAVORO • CABLAGGI STRUTTURATI • TELEASSISTENZA
INSTALLAZIONE SISTEMI • SERVER • INSTALLAZIONE CENTRALINI TELEFONICI E VOIP • CREAZIONE
E GESTIONE PAGINE WEB • MONITORAGGIO BACKUP • REALIZZAZIONE SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA
CONFIGURAZIONI WIRELESS • SERVIZIO SMS • PRIVACY • CORSI DI FORMAZIONE MICROSOFT OFFICE

W W W . D E M O . I T

* Finalizzato a un noleggio in 60 mesi



Quando il futuro si fa con l'ambiente

*A Pisa e in provincia due esperienze
di terzo millennio*

Non rifiutiamo la Plastica

A Pontedera il riciclaggio diventa scienza pubblica e privata

Da Pontedera arriva una nuova plastica, totalmente ecosostenibile, frutto degli studi dell'azienda Pon-Tech, nata nel 1996 su iniziativa di enti locali, università ed aziende del territorio, con lo scopo di promuovere l'innovazione e la ricerca tecnologica con un occhio di riguardo per l'ambiente. La nuova plastica è già usata dall'azienda Piaggio per la costruzione dei propri motoveicoli ma anche per alcuni pannelli fonoassorbenti per la società Autostrade, per profilati da ar-



redo urbano, persiane per prefabbricati e vari utensili di uso comune domestico come scope o secchi.

L'azienda Pon-Tech il 18 Maggio scorso ha reso noti a Pontedera i risultati del progetto Pro-Plastix, che sono stati illustrati anche a Firenze durante l'edizione 2011 di TerraFutura. Il progetto Pro-Plasmix è stato ideato con lo scopo di riciclare materie plastiche e di riutilizzarle nel processo di produzione industriale. Alcuni materiali contenenti materie plastiche, infatti, giacciono nelle discariche senza possibilità di riutilizzo: sono le cosiddette plastiche "povere". D'ora in avanti, grazie a Pro-Plastix, anche questo tipo di rifiuti sarà riciclabile.

«All'estero questi materiali sono bruciati come combustibile per il recupero energetico, mentre in Italia restano inutilizzati — ha spiegato l'ingegner Lucio Masut di Pont-Lab, laboratorio di eccellenza promosso da Pont-Tech che ha aiutato a sviluppare il progetto — Pro-Plasmix invece ha reso possibile la trasformazione di queste plastiche in manufatti industriali».

Il metodo studiato consente di riciclare la plastica altrimenti inutilizzabile: «I risultati sono meno rifiuti in discarica e costi inferiori rispetto all'utilizzo del materiale vergine», ha spiegato entusiasta l'ingegner Giuseppe Pozzana, presidente di Pont-Tech. Il progetto, avviato nel 2009, è stato realizzato con il co-finanziamento della Regione Toscana e con il contributo



di Revet, azienda che gestisce la raccolta e il trattamento della plastica, ma anche tramite i rapporti con gli acquirenti. La nota azienda Piaggio, anch'essa di Pontedera, ha già deciso di investire sulla plastica del futuro, usandola, ad esempio, per costruire i bauletti e le pedane dei propri motoveicoli.

La Regione Toscana ha deciso di sottoscrivere un protocollo di intesa per l'ulteriore prosecuzione del progetto Plastix, stanziando 87 mila euro, tanti quanti quelli spesi fino ad oggi nel progetto di ricerca.

Come ha sottolineato il coordinatore scientifico del progetto Plasmix, Francesco Ciardelli, i risultati fanno ben sperare: «I risultati applicativi del progetto Pro-Plasmix sono stati ottenuti in tempi brevi in relazione agli obiettivi ambiziosi: il materiale di secondo uso ha proprietà all'altezza del materiale vergine».

La Posta non costa (ambiente) a Pisa

9 veicoli elettrici per delle lettere più leggere

Poste Italiane giovedì mattina 26 Maggio 2011 ha consegnato a Pisa la prima lettera "ecologica": Pisa infatti, è la prima città toscana a sperimentare un servizio di recapito della corrispondenza, sia pure soltanto nel centro storico, mediante l'utilizzo di veicoli elettrici. Alla consegna della prima lettera "a zero emissioni", destinata alla scuola elementare "Leonardo Cambini", ha voluto partecipare anche il sindaco Marco Filippeschi. Dalla fine di Aprile, infatti, sono stati acquistati 9 veicoli elettrici che sono adesso operativi per la consegna della corrispondenza nel centro storico. L'iniziativa è frutto di un accordo, formalizzato mediante un protocollo di intesa, tra Poste Italiane, Enel (divisione E-mobility) e Comune di Pisa, presentato ufficialmente nel corso della manifestazione Green City Energy che si è svolta proprio a Pisa nei giorni scorsi.





tempo di lettura:
1 minuto e 45 secondi

Spazzare il cielo per produrre energia

*Il progetto Kitigen:
esiste l'alternativa tutta italiana
alle centrali nucleari?*

Dicono gli storici che ogni civiltà è strettamente legata alle modalità di **utilizzare l'energia**, che viene normalmente impiegata per il sistema produttivo, per i trasporti e per la climatizzazione di edifici. Dopo la rivoluzione industriale, il forte incremento dell'uso di combustibili fossili ha posto il problema della gestione razionale dell'energia, sia per il presumibile progressivo loro **esaurimento** sia per l'aumento **dell'inquinamento**. Gli aspetti di diversificazione delle fonti, di ottimizzazione dei consumi e di trattamento dei **rifiuti** hanno quindi assunto un'importanza fondamentale.

Senza dimenticare la micro-cogenerazione per soddisfare le esigenze dell'utenza distribuita, è opportuno ricordare che oggi la **trasformazione in energia** elettrica per fornire grande potenza può avvenire evitando ogni modalità di combustione ed accedendo - con modalità innovative che minimizzano l'impatto ambientale - a fonti rinnovabili: infatti il calore del sole (sfruttato secondo il progetto ARCHIMEDE di Carlo Rubbia) ed il calore endogeno terrestre (drenato da rocce calde secche ad alta profondità) si possono utilizzare per alimentare grossi impianti a vapore, mentre l'energia cinetica dei venti troposferici si può sfruttare per generare energia elettrica secondo il **geniale progetto KITEGEN** di Massimo Ippolito (KITEGEN Research srl di Chieri, TO), su cui forniamo qualche dettaglio.

Come è noto, esistono due "nastri" di vento che avvolgono la

Terra, estesi da 500 a 10.000 metri di altitudine e larghi 4-5.000 km: uno, nell'emisfero australe, passa sopra la Terra del Fuoco, l'altro, nell'emisfero boreale, passa sopra l'Europa. L'enorme quantità di energia di tale flusso eolico (con una potenza media di 2 kW/m^2) può essere trasformata in energia elettrica da un generatore accoppiato ad argani mossi - tramite cavi sottili ad alta resistenza - da un profilo alare (kite o "aquilone") che - trascinato dal vento - sale e scende fra 800 e 1600 m di quota ed i cui movimenti sono controllati automaticamente da sensori elettronici e computer con software proprietario. Durante la fase di trazione, l'aquilone trainato verso l'alto tira due funi avvolte intorno ad una coppia di tamburi fissati a terra facendoli ruotare: il generatore calettato sul loro asse produce quindi corrente. Terminata la salita, l'aquilone viene riportato ad una quota inferiore riavvolgendo asimmetricamente le funi grazie all'azione del motore elettrico coassiale al generatore.

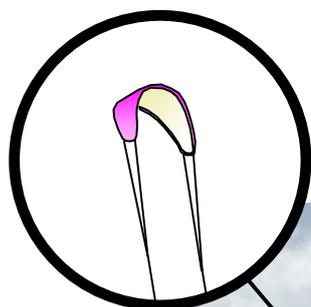
L'energia spesa per questa fase è molto minore di quella generata nella precedente e quindi il sistema è estremamente **vantaggioso** (info su www.kitegen.eu).

Un prototipo da 3 MW è in corso di costruzione presso Sommariva Perno (CN).

L'evoluzione prevista del modello sarà un apparato rotante ad asse verticale (una specie di monorotaia anulare poggiata al suolo), ospitante una serie di generatori. Una specie di "giostre" siffatta di 1.600 m di diametro (i cui aquiloni spazzeranno 1 km^2 di cielo) alla velocità di 15 giri/h permetterà di ottenere 1 GW di potenza "pulita" per circa 7000 ore/anno: tale impianto ha un costo stimato di 450 milioni di euro contro 2,5 miliardi per la costruzione e 0,5 miliardi per lo smantellamento di una centrale nucleare (oltre al costo di stoccaggio/smaltimento delle scorie).

Ebbene: meditate gente, meditate.

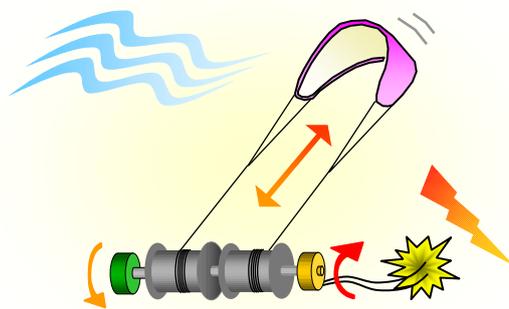
*Ing. Giuseppe Ozenda
Consulente di Strategie e Tecnologie d'Innovazione
g.ozenda@libero.it*



www.kitegen.eu



© 2009 Kite Gen Research S.r.l. All contents copyrighted. All rights reserved



**3
MW**

La Baviera a 2 passi da **altopascio**



tempo di lettura:
2 minuti e 15 secondi

La birra elevata ai cinque sensi

Kapuziner Bierstuble: un'enclave tedesca in Toscana

C'è un pezzo di Baviera, in Toscana. Ci sono i tavoli, stile Oktoberfest. E quel calore che soltanto certi locali sanno raccontare. Ci sono i boccali. E c'è l'odore, quello forte, autentico, profondo, del sapore della birra. Non può essere un locale come gli altri, e infatti non lo è.

È il Kapuziner Bierstuble, a Villa Campanile. (a due passi da Altopascio proseguendo verso Orentano ci sono le indicazioni, giunti a Villa Campanile chiedere dell'ex Botteghina). Il frutto della passione, dell'ardore e dell'amore dei due, innamoratissimi gestori: Renzo, bavarese per scelta e per adozione, Claudia, bavarese, invece, per nascita. Il loro non può essere un locale come gli altri per il semplice motivo che non vende birra: la spiega. Non la mesce: la cura. Non la commercia: la racconta. Non può essere un loca-



le come gli altri perché la birra, quella vera, quella profonda, quella amata deve essere assaporata con tutti i sensi: con il tatto sul freddo del boccale, con l'olfatto immerso nella cura, con la vista adombrata nell'ambra del colore, con l'udito attento al rumore delle bolle e, ovviamente, con il gusto arguto di chi non si accontenta. Ecco perché, intorno, non c'è la Toscana: c'è la Baviera.

La Baviera che vive nelle leccornie tedesche preparate secondo le leggendarie ricette tradizionali.

La Baviera dei sapori antichi, vivida accortezza autentica nel mescolare estro e sensazioni. La Baviera dell'accoglienza, della cura dei particolari, della creatività nella gente per bene. È un viaggio, andare al Kapuziner Bierstuble. Un viaggio indimenticabile. A due passi da casa.



*Dall'esperienza della
Birreria Bavarese Kulmbacher*

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

facciamo rivivere piazza **ricasoli**



tempo di lettura:
3 minuti e 10 secondi

Mangia l'arte

La magione del Tau: la taverna della cultura

Una **profondità** cercata a metà tra le osterie di **Baudelaire** e i café di **Van Gogh**, nella terra di **Dante** e **Leonardo**;
...un aperitivo o una cena-**degustazione** con i **sani prodotti** di un territorio di cui essere orgogliosi;
...un after-dinner al centro di buona **musica**, con **vini al bicchiere**, birre artigianali, rum agricoli e particolarità di stagione;
...un **acquisto** di **prodotti selezionati**: vini, miele, sughi artigianali, salumi, formaggi, il tutto cercato nel rispetto dell'eccellenza;
...un'occasione per vedere, una al mese, **personali di artisti**;
...un continuo **movimento**, con serate a tema, eventi cultu-



CHIUSO IL MARTEDI

la Magione del Tau

Ad ogni sera il suo spettacolo

Il 24 giugno "La Magione del Tau" compie 3 anni precisi. Per questo, giugno è il nostro "mese dell'anniversario", momento di gioia e di vivida soddisfazione. Per l'occasione, vogliamo festeggiare il nostro compleanno e la nostra collaborazione con "Quello che c'è" offrendo l'aperitivo i sabato pomeriggio e le domenica mattina di tutto il mese ai lettori che si presenteranno con la loro copia del mensile. Per brindare alla "Magione" con in mano "Quello che c'è".

Infine:

Knit café - tutti i giovedì, dalle 16:00 alle 18:00, il gruppo "Sferruz-zolandia" ha scelto la Magione come punto di ritrovo dove condividere la passione per il lavoro ai ferri. Chi volesse può aggregarsi liberamente.

Wineart - mostra di pittura di Massimo Ferrari "Viaggio tra sabbia e sole".

rali, serate teatrali, musica e tanta sana arte.

La Magione del Tau: ad ognuno la sua dimensione

Segui tutti gli eventi sulla pagina facebook della Magione.



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



ACCADEMIA
DELLA MUSICA
"F. Geminiani"

Corsi per bambini a partire dai 3 anni.
Corsi di musica classica e moderna.
E il **27** e **29 giugno**, seminario con **Don Franklin**: "scuole e prassi dal barocco al classicismo".

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

seguici su:

www.accademiadellamusica.it



*trovare se stessi
dentro al teatro*

A.S.D. PHOENIX
hoenix

L'Associazione Phoenix organizza "laboratori socio-affettivi per bambini" (dai 3 ai 10 anni), che hanno come obiettivo quello di educare alle emozioni, per una loro migliore gestione ed espressione. Una buona armonizzazione e conoscenza del mondo emotivo permetterà al bambino di vivere meglio la relazione con se stesso e con gli altri!

Ed "Incontri di rilassamento psico-corporeo", aperti a tutti: giovani e meno giovani, adulti e bambini, con un particolare sorriso per le donne in dolce attesa! Si tratta di incontri in cui saranno insegnate tecniche di respirazione per la gestione dell'ansia e per il raggiungimento dello stato di rilassamento; attraverso esercizi ed immaginazioni guidate si lavorerà per migliorare il benessere psico-fisico della persona.

Entrambi i laboratori saranno tenuti da due psicologhe, la Dott.ssa Silvia Montefusco e la Dott.ssa Valentina De Palma.

PHOENIX TEATRO
piazza Ricasoli, 30 ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 340.6331031

di sole ce n'è uno **solo**



tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Lo studio degli ombreggiamenti

L'installatore capace crea impianti che funzionano

Il Quarto Conto Energia (Decreto 5 maggio 2011 Gazzetta n. 109 del 12 maggio 2011) è stato finalmente approvato. Riparte quindi il programma di incentivazione, che sarà valido fino al 31/12/2016, per l'energia elettrica prodotta dagli impianti fotovoltaici.

Gli effetti del Quarto Conto Energia sulle tariffe incentivanti si collocano in posizione intermedia tra le aspettative create dal precedente programma di incentivazione e le previsioni pessimistiche degli operatori del settore, riportate anche dalla stampa.

Da una prima lettura si comprende che gli incentivi continueranno senza dubbi a garantire buona soddisfazione per gli impianti piccoli e medi, soprattutto se installati sui tetti degli edifici e che utilizzano il meccanismo dello scambio sul posto. Tutto sommato questo è un aspetto positivo per tutti i piccoli utenti che apprezzano i reali benefici derivanti dall'installazione di un impianto fotovoltaico, soprattutto per la salvaguardia del nostro ambiente.

Gli incentivi sono effettivamente più bassi rispetto al precedente Decreto, il cosiddetto Terzo Conto Energia, ma la resa economica degli impianti fotovoltaici rispetto all'investimento economico necessario sarà comunque buona soprattutto grazie alla continua riduzione dei prezzi dei moduli fotovoltaici.

Va detto che il nuovo sistema di incentivazione costringe ancora di più, rispetto al passato, ad una attenta valutazione anche tecnica delle condizioni di installazione e di funzionamento dell'impianto da



realizzare, allo scopo di cercare il massimo rendimento possibile. Questo ci porta ad affrontare un aspetto molto importante e spesso troppo trascurato, nella realizzazione di un impianto fotovoltaico.

Stiamo parlando degli **effetti degli ombreggiamenti**, ostacoli alla produzione di energia che possono essere di due tipi: quelli dovuti alla cosiddetta clinometria e quelli dovuti ad ostacoli vicini.

La clinometria è una parola complicata per descrivere un concetto semplice: lo studio dell'orizzonte che vediamo dal punto nel quale vorremmo installare il nostro impianto fotovoltaico, partendo da est, passando da sud, fino ad ovest. Spesso questa linea è offuscata da colline, boschi, palazzi. In questo caso occorre misurare accuratamente il **profilo dell'orizzonte**, detto appunto clinometria, e riportarlo poi nei programmi di simulazione, che consentono di valutarne gli effetti in termini di riduzione dell'energia prodotta.

Gli ostacoli vicini sono invece quelli che troviamo a pochi metri dall'impianto: un albero, un camino, un palo della luce e simili. I loro effetti sono di difficile calcolo perché questi ostacoli non oscurano quasi mai tutti i moduli dell'impianto, ma solo alcuni di essi o addirittura solo una piccola parte di qualche modulo.

Facciamo un esempio concreto: un impianto fotovoltaico piccolo, quindi con una decina di moduli, con un camino sul tetto. Quando guardiamo il nostro impianto vediamo che l'ombra del camino stesso oscura solo una piccola parte di un modulo. Potrebbe sembrare che l'ombra arrechi poco danno. I moduli però sono sempre collegati in serie tra loro, come le lampadine dell'Albero di Natale. Se una lampadina si brucia, tutte le altre si spengono. Se uno dei moduli viene

ombreggiato, anche di poco, la corrente che esso produce si riduce. E scocca l'inghippo. Perché

la corrente degli altri moduli deve attraversare anche quello ombreggiato.

È come se un'autostrada a tre corsie all'improvviso si riducesse ad una sola corsia. Il traffico rallenta per tutti. In pratica, produrremmo molta meno energia elettrica. E questo solo per l'ombra di un camino.

Nei nostri sopralluoghi, a volte ci capitano condizioni di installazione che rendono sconsigliabile la realizzazione di un impianto fotovoltaico e, benché contro il nostro interesse, in questi casi **siamo noi i primi a dissuadere il cliente dall'affrontare un investimento** che darebbe risultati modesti nell'energia prodotta e quindi nel risparmio di combustibili fossili e nella resa economica.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

Perché quelli sono i nostri obiettivi: ambiente, energia pulita, soprattutto, cliente soddisfatto.

BIAGIONIGAS S.r.l.

Via Vecchia Provinciale Lucchese, 55

51030 SERRAVALLE PISTOIESE

(Pistoia) tel. 0573.518205

fax 0573.51621

www.biagionigas.com



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:
2 minuti e 10 secondi

SER.TEC.: la climatizzazione per una fresca estate dove desideri

Abbiamo studiato la natura e l'alternarsi delle stagioni, analizzato la composizione degli elementi e dell'aria per riprodurla ma anche per preservarla.

Per questo i nostri prodotti sono dotati di filtri a tripla azione e ionizzatori, utilizzabili con refrigeranti a basso impatto ecologico.

In ogni nostro prodotto c'è tutta la ricerca e la tecnologia internazionale più avanzata ed oltre 50 anni di esperienza per darvi sempre la sicurezza reale del benessere, a partire dalla climatizzazione di uso domestico fino ai grandi impianti per la climatizzazione commerciale ed industriale.



concessionario
ELECTRA
CLIMATIZZATORI



SER.TEC.

SERVIZI TECNICI

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

L'UMIDITÀ CREA TANTI PROBLEMI IN CASA



Condense



Salnitri



Muffe

MUFFE NEGLI ARMADI?

ASSO
le risolve



Dal 1968
il primo, il vero
l'unico, l'inimitabile
pannello di sughero
naturale compresso
(senza collanti)

Alla soluzione definitiva ci pensa...

sede e stabilimento **L.I.S.**
Lavorazione Italiana Sughero

Via Livornese, 54
51011 BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.32289 - 0572.33031
www.lis.it - e-mail: lis@lis.it

NUMERO VERDE
800 - 469284





NEWENERGY

lasciati baciare dal sole

IMPIANTI
FOTOVOLTAICI

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



Impianto aziendale

NUMERO VERDE
800 911 944



Impianto su carport



Impianto residenziale

Via Lombardia 19
51011 - Borgo a Buggiano (PT)

Tel./Fax +39 0572 452973
Cell. +39 392 9815131

www.NewEnergyToscana.it

tanta voglia di **motori**

Grande INTERAUTO: a chi decide di acquistare una microcar, entro la fine di aprile, una vacanza

Iperclub *vacanzieri* **compresa nel prezzo!**



LIGIER IXO
nuovo motore common rail
Euro 11.050,00



MICROCAR MGO S
con airbag
Euro 10.250,00



CASALINI ICE
aria condizionata
Euro 11.650,00



DUE FIRST
la più conveniente
Euro 8.250,00



Le nostre "microcar" sono utilizzate da chi è senza patente, ma possono essere utilizzate anche da coloro che desiderano **RISPARMIARE**.

VASTA SCELTA DI AUTO USATE CON GARANZIA

ia interauto
www.interauto-srl.it

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

COME COMPRARLA E QUANTO COSTA
109,50* euro in 48 mesi poi:

- 1- cambi l'auto con una nuova microcar o con un'auto patente B
- 2- estingui il prestito pagando la maxirata o rifinanziandola
- 3- la concessionaria riprende l'auto e salda la maxirata

* Tipologia Prodotto:	Minivettura	Incendio e furto:	No
Modello:	Esempio	Credit Protection:	Si
Nominativo cliente	N.N.	Importo credit pr.:	€ 360,00
Provincia di Residenza:	PT	Totale finanziato:	€ 7.560,00
Telefono:	0573/xxxxx	TAN:	7,30%
Prezzo:	€ 10.200,00	TAEG:	8,68%
Anticipo (0,00%):	€ 3.200,00	TEG:	11,01%
Residuo da finanziare:	€ 7.000,00	n° Rate:	48
Spese finanziarie:	€ 200,00	Rata:	€ 109,50

PNEU LINE



ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI

PIRELLI

GOODYEAR

 **VIKING**

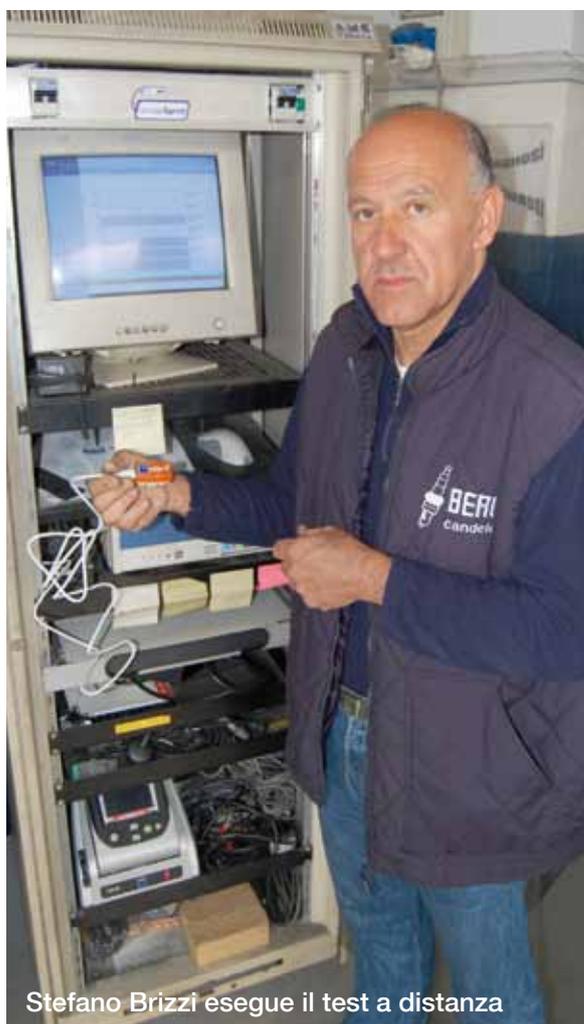
 **DUNLOP**

 **MICHELIN**

BRIDGESTONE

ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

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



Stefano Brizzi esegue il test a distanza

Garage
SPRINT 

Garage Sprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro

Via Primo Maggio, 96 - MASSA E COZZILE
telefono 0572.772004

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



tanta voglia di **motori**

I NOSTRI SERVIZI

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



Inoltre, “car wrapping” (vedi scheda) e montaggio pellicole oscuranti.



COS'È IL CAR WRAPPING?

Il Car Wrapping è una tecnica di personalizzazione dell'auto che permette con un costo inferiore alla verniciatura di modificarne il colore, rivestirla completamente o personalizzarla a proprio piacimento con loghi, banner o immagini.



autocarrozzeria **BELLAVISTA**

AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
di Stefano Corradi

Via Molinetto, 4 - Borgo a Buggiano
Telefono 0572.30331 - cell. 335 6824450



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

La riforma costituzionale "fondata" sul lavoro

Lavoro ed occupazione per onorare il 2 giugno

Mai come in questo 2 giugno 2011 ha avuto senso festeggiare la Repubblica Italiana, ricordando che è una Repubblica Parlamentare.

I nostri "padri fondatori", cioè coloro che presero in mano una nazione distrutta dal fascismo, scientemente vollero che il nostro paese fosse ricostruito su un assetto istituzionale non più incentrato sull'idea di un "capo", di un potere forte ed esclusivo, a cui sottoporre tutti gli altri poteri: partendo dal funzionamento delle democrazie più solide, i nostri costituenti hanno saggiamente lavorato per una democrazia fatta di poteri fra loro in equilibrio, con precisi confini di intervento, perché nessuno travalicasse l'altro, prevenendo così il rischio di tornare a nuovi "fascismi" e dittature, più o meno violente ed invasive.

Il centro e la garanzia massima di questo equilibrio era ed è il Parlamento, eletto dal popolo con suffragio universale.

Da un po' di tempo, esponenti politici di governo esprimono sofferenza per questo nostro modello di democrazia, riproponendo l'idea di maggiori poteri ad un solo uomo, nascondendo quel proposito dietro la presunta esigenza di ammodernamento della nostra Costituzione.

Si può concedere che la nostra Costituzione abbia bisogno di qualche aggiustamento, ma di certo non è accettabile nessun aggiustamento che voglia cancellare il necessario rispetto ed equilibrio fra le diverse istituzioni, l'esistenza di poteri di controllo e verifica, così da prevenire il rischio che si vada affermando un potere assoluto e senza contrappesi.

Questo Paese oggi non ha bisogno, quindi, di riforme costituzionali che riducano i poteri del Parlamento o dei poteri di garanzia; questo Paese, semmai, ha bisogno di rafforzare gli strumenti di democrazia e di parteci-

pazione diretta dei cittadini.

In ultimo, vorrei ricordare che la nostra Repubblica è parlamentare e "fondata" sul lavoro. Invece di pensare a mirabolanti riforme istituzionali, sarebbe ben più utile che i nostri governanti si dedicassero a far sì che quel "lavoro", su cui si fonda la nostra Repubblica, ci fosse davvero, specialmente per quei milioni di giovani che non sono in condizione di darsi un progetto di vita per il futuro. Lavoro ed occupazione sono le vere "riforme" di cui la Repubblica Italiana ha davvero urgente bisogno. Sarebbe il modo migliore per onorare il due giugno.

Rinaldo Vanni

Sindaco del Comune di Monsummano Terme

Ufficio Cultura (0572 959236-224).

21 giugno, Festa della Musica, presso l'Osteria dei Pellegrini

28 giugno, ore 21.30: la scuola di Teatro del Comune di Monsummano Terme mette in scena "I Fisici", di Friedrich Durenmat, presso il Parco di Villa Martini.

Dal 1 al 3 luglio, "Terre d'Italia a confronto - Toscana / Campania" Museo della Città e del Territorio (0572 954463).

Fino al 30 giugno, mostra Walter Iozzelli, 24 marzo 1946: è Sindaco. Ufficio Scuola (0572/959334-5).

1 e 3 giugno: iscrizioni presso l'URP per i Centri estivi dei musei civici.

16 giugno: inizio centro estivo presso Villa Martini (6-11 anni)

7 giugno, presso l'URP, iscrizione Centro Estivo Isola dei Ragazzi.

8 giugno, presso l'URP, iscrizione per i Centri estivi Asilo Nido, Materna, Elementare e Media Ufficio Sport (0572/959338-9)

1 e 8 giugno, feste conclusive del progetto "Giocando con lo sport".

4 giugno, Festa dello Sport, dalle 14 alle 19 all'area sportiva di piazza Pertini Ufficio Casa) (0572 959338-9).

15 giugno: scadenza presentazione domanda per i contributi per l'affitto.

"**Giovedì 2 giugno**", nella Sala Consiliare, è stata conferita la **Cittadinanza Onoraria** all'**Arma dei Carabinieri** come emblema della stima e della gratitudine che tutta la Città prova per i paladini dello Stato e dell'ordine costituito.

La passione al servizio del benessere

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



Un'attività costruita con dedizione e professionalità per andare incontro a qualsiasi esigenza, offrendo consigli, utili e preziosi, per una vita sana all'insegna del naturale.

Alle "Erboristerie d'Italia" si può trovare tutto per la cura e la bellezza del corpo: integratori alimentari (anche prodotti per sportivi); cosmesi naturale tra cui prodotti per trattamenti specifici contro gli inestetismi di cellulite profonda; adipe e smagliature; linea Solari; linee profumate (linea leader "Acqua di Bolgheri"). Vi è poi una ricca selezione di prodotti di Alimentazione Biologica (ad esempio anche alimenti per celiaci), Tisane personalizzate, la Dieta Tisanoreica e la Decottopia di Balestra e Mech, così come la Floriterapia del Dr. Bach e anche un vasta scelta di oggettistica da regalo. Erboristerie d'Italia: con grande piacere ci impegniamo per soddisfare pienamente ogni Vostro desiderio.

ERBORISTERIE
D'ITALIA a Monsummano
Terme in via Luciano Lama,
nello stabile della
nuova Coop.
Telefono 0572.525214

*Erboristerie
D'Italia*

il senso del **gusto**

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 gioiale di stima per il prossimo.

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

Sabato 2 luglio, in occasione della meravigliosa "Notte bianca di Monsummano Terme", mitica collaborazione tra "Profumo di Caffè", la parrucchiera "Mitos" e le "Erboristerie d'Italia", per una festa nella festa piena di gente, musica dal vivo, e divertimento al centro commerciale della nuova Coop di Monsummano. La Notte, se profuma di caffè, è ancora più bianca.

Profumo di Caffè, via Luciano Lama, 257/A
Monsummano Terme (stabile nuova Coop),
telefono 389.1967730



"Foto di Riccardo Mattesini".



Il Comune di Buggiano apre le porte a Quello Che C'è

Anche per il mese di Giugno il Sindaco del Comune di Buggiano, **Daniele Bettarini**, ha deciso di mettere a disposizione lo spazio che l'amministrazione si è ritagliata su "Quello che c'è" per dare voce e lustro a due associazioni del proprio territorio: le "Giovani Note", importantissimo gruppo musicale di ragazzi, e la "Croce Rossa", fulgido esempio della vittoria della passione sulle avversità.

"Giovani Note" per grandi emozioni

La Musica può diventare uno spettacolo very teen

A Buggiano c'è un gruppo di ragazzi che ha trovato nella musica la gioia dello stare insieme. Sono le "Giovani Note", un consesso di giovanissimi musicisti, provenienti dalle classi IV e V



della scuola primaria e I, II, III della scuola secondaria di primo grado e da ex allievi che frequentano le lezioni nella sede della Filarmonica "G. Puccini", nato per l'intuizione del professor Fabio Menicucci nel 2007. L'intuizione è stata quella di creare una equipe di bravissimi insegnanti: il professor Isidoro Cicero, docente della Scuola Secondaria di Primo Grado dell'Istituto Comprensivo "Salutati-Cavalcanti" di Buggiano, vero riferimento per tutti i ragazzi, insieme a Emanuele Gaggini (Clarinetto e Sax), Carlo Sevieri (flauto traverso e sax), Rosa Rago (tromba, trombone e tuba) e Mario Lai (percussioni). Un gruppo affiatato che ha creato dal nulla un vero e proprio giovane arsenale musicale, anche grazie al beneplacito convinto e appassionato del dirigente scolastico di Buggiano, professor Riccardo Monti, e all'immane supporto del Comune. Ebbene, tanta professionalità e allegria non potevano che portare tante soddisfazioni. E così è stato: le "Giovani Note" si sono aggiudicate il primo premio al 14° concorso nazionale Poggese per il quale erano convenuti a Poggio a Caiano, dal 4 al 7 maggio scorsi, 20 gruppi da tutta Italia. E non solo: sempre a maggio 2011 le "Giovani Note" si sono prese pure la soddisfazione di raggiungere il secondo gradino del podio al concorso internazionale "Accordarsi è facile", a Trento. Insomma: i giovani di Buggiano si accordano a meraviglia, tra loro, con i loro prof e con i loro strumenti. Dimostrando felici che la musica può davvero diventare uno spettacolo very teen.

La Croce Rossa di Buggiano

Fare del bene senza pretendere niente in cambio

C'è, a Buggiano, un gruppo di persone che è nato dal nulla, che ha deciso di non lasciarsi stare, e che aiutare gli altri è una gran bella idea. C'era, a metà del secolo scorso, una sezione della Croce Rossa a Buggiano. In realtà, non proprio a Buggiano: la sede era a Malocchio, in un caseggiato dimesso, dimenticato, semiabbandonato. Nel 1994 un gruppo di grandi ha deciso che era proprio il caso di ridare verve a quell'idea di solidarietà civica e autentica. In quel lontano momento di più di tre lustri fa alla guida dell'idea c'erano Sandro e Loris Profili, il primo attuale coordinatore del gruppo, e Renzo Pellicci. La loro forza di volontà ha tirato fuori da quel rudere un'idea che oggi raggruppa più di 80 vol-



ontari attivi. Hanno scelto un campo importante per il nostro territorio, che spesso abbiamo la colpa di dimenticare: l'abbondante ricchezza dei boschi che circondano i nostri bei paesi cingendoli dalle dolci colline che li racchiudono. Ecco perché la Croce Rossa di Buggiano ha delle funzioni speciali, soprattutto di Protezione Civile e di attività antincendio boschivo. Funzioni per le quali sono stati spesso chiamati anche a livello nazionale. Perché i ragazzi della Croce Rossa di Buggiano sono gente in gamba. Quest'anno, anche con l'aiuto del Comune, si sono messi in testa di comprare uno sgombraneve. Perché sono tenaci, quelli della Croce Rossa. E si sono pure convinti che, con la propria presenza, possono fare qualcosa di grande anche in campo educativo. Ecco perché, il 22 maggio, hanno organizzato la prima festa regionale dell'antincendio boschivo, al Parco Colombai, proprio a Buggiano, richiamando mezzi spettacolari da tutta la Toscana. In quell'occasione sono stati pure premiati alcuni volontari per



il grande impegno che profondono nella Croce Rossa: Luca Lavorini, Roberto Benedetti, Loris Profili, Daniele Iodici, Maria Antonia Messina e Valdo Ulivi. Simboli,

sono diventati: simboli dell'impegno che tanti ci mettono, all'insaputa dei più. Perché per far del bene non importa essere gratificati. L'importante è essere gente per bene.

Sul prossimo numero, **edizione speciale** dello spazio del Comune di Buggiano: ampio risalto verrà dato, infatti, alla nuova sede dell'Amministrazione Comunale.

UN FRESCO EVENTO ...

9-10-11 GIUGNO 2011

siete tutti invitati



**Da noi i Grandi
Marchi li trovi...
...e li provi!**

dorelan®
dormire bene vivere meglio

Manifattura
Falomo

Idomibene
Un nuovo modo di riposare.

Dorsal
Il riposo di natura

Simmons

TEMPUR
INVENSI E CUCIATI PER ALLEGRIARE LA PESSIONE

PIRELLI
MATERASSI 100% LATTICE



CASA del MATERASSO

MONTECATINI T. - Via Adua, 7 - Tel. 0572 767778



tempo di lettura:
40 secondi

In Val di Fassa nel cuore delle Dolomiti

*Hotel des Alpes:
il sogno diventa realtà*

Nel cuore pulsante della Val di Fassa, ai piedi delle **montagne più belle del mondo**, c'è un grande prato profumato dalla genuina, floreale volontà della Natura di creare, qua e là, **piccoli paradisi**. In mezzo a quel grande prato fiorito per

tutta l'estate, in posizione fortunatamente rialzata, c'è un delizioso Albergo 3 stelle capace di trasformare la più classica delle vacanze sulle Dolomiti in un'esperienza autentica di **benessere fisico e cognitivo**.

Appoggiato felice in un contesto unico, **l'Hotel des Alpes** è capace di sorprendere per freschezza, salubrità e leggerezza, condotto magistralmente dalla famiglia Brunel che, più che cliente, ti fa sentire **amico tra amici**. Soprattutto, l'estate, quando la montagna regala sogni incontaminati a tutti i forestieri visitatori che siano capaci di farsi **sorpre-**



ndere, dalla coppia in cerca di **intimità** alla famiglia che vuole **pace**, dallo sportivo a caccia di **sensazioni** allo studente che ricerca **conforto**. E, per chi volesse aggiungere prosperità al



sogno, ecco il meraviglioso **centro benessere** dell'albergo: 300 metri quadri di ricercata attenzione progettati per essere il luogo nel quale scoprirsi migliori. Ebbene: se vuoi trascorrere un'indimenticabile vacanza in Trentino, **nel cuore delle Dolomiti per entrarti nel cuore**, ecco la tua destinazione preferita: **l'Hotel des Alpes**.



Hotel des Alpes



Hotel des Alpes
via Palua, 4 – Soraga (TN)
0462 768164
www.hdesalpes.it

I viaggi di Franca Una crociera per tutti

La nostra agenzia vi offre in esclusiva crociere a tema e non solo a prezzi speciali dove potrete vivere la vostra vacanza a bordo delle lussuose navi a spasso nel Mediterraneo toccando località bellissime e allo stesso tempo coltivando il vostro hobby e passione.

Dal 2 al 9 luglio su MSC Armonia - Crociera del ballo con International Dance di Patrizia e Mauro Lini. Corsi di ballo inclusi. Adriatico e Grecia a partire da € 1019

Dal 15 al 22 luglio su MSC Armonia - Crociera Daily Camp con istruttori e giocatrici di basket compreso sfide con crociera in premio. Adriatico e Grecia a partire da € 798

Dal 6 al 13 agosto su MSC Sinfonia - Crociera Agosto Low Cost in piena estate a prezzo speciale. Francia, Spagna e Sicilia a partire da € 958

Dal 11 al 18 settembre su MSC Splendida - Crociera Bella Vita. In compagnia di 5 famose scuole ballo intera settimana all'insegna di feste, galà e tutti i generi di ballo. Francia, Spagna, Sicilia a partire da € 798

Dal 17 al 24 settembre su MSC Magnifica. Dall'Adriatico alla Turchia passando per la Grecia a partire da €750

Dal 16 al 23 settembre su MSC Lirica. Crociera "sull'onda del ballo" con le grandi orchestre Titti Bianchi e Ruggero Scanduzzi. Francia, Spagna, Corsica, Costiera Amalfitana a partire da € 990

Dal 27 settembre al 9 ottobre su MSC Poesia. Crociera oltre oceano con volo fino a New York dove è compresa una notte e poi a bordo per risalire la costa fino a Quebec in Canada. A partire da € 1490 (volo e transfer compresi)

Dal 14 al 21 ottobre su MSC Armonia. Crociera "Country Boat" con corsi di balli, eventi speciali, incontri e serate con ospiti a sorpresa, tutto dedicato alla cultura Country. Adriatico e Grecia a partire da € 553

Dal 15 al 23 ottobre su MSC Orchestra. Crociera "Capitan Bike". Sali a bordo con la tua mountain bike per escursioni guidate in Spagna e Portogallo. Spagna, Gibilterra e Portogallo a partire da € 683

Dal 22 al 29 ottobre su MSC Magnifica. Crociera del Gusto Veneto. Corsi di cucina con premio finale, degustazioni, cena tipica e intrattenimenti riservati. Adriatico, Grecia e Turchia a partire da € 550.



Per tutte queste crociere il prezzo indicato è a persona in cabina interna e comprende tasse d'imbarco e assicurazione con trattamento di pensione completa con bevande. Gratuità e scontistica speciale per ragazzi sotto i 18 anni.

Vi segnaliamo anche dal 5 al 12 novembre la Crociera con Concorso Miss Blu mare (da € 385) e la crociera di Capodanno (Dubai e golfo arabico 1/8 gennaio da € 1240).

Questo mese vi segnaliamo in modo particolare un fantastico viaggio da non perdere

Dal 1 al 14 settembre un salto nel meraviglioso mondo africano, i primi 5 giorni dedicato al fotosafari nei più bei parchi del Kenia e in particolare nella splendida Riserva Masai Mara dove ammirare i famosi Big Five e tanti altri animali allo stato libero in un ambiente unico al mondo.

I restanti 7 giorni a godere di un mare cristallino e spiagge bianchissime a Diani Beach al Papillon Lagoon Reef.

Prezzo € 2.200 comprendente volo A/R, trasferimenti, ingresso ai parchi con minibus e guida parlante italiano, trattamento pensione completa per safari e All Inclusive periodo mare.



Il Mondo Trasparente
Agenzia di viaggi
Pinguino
VIAGGI NETWORK

Il Mondo Trasparente
di Franca Iozzelli
Via S. Martino, 35
Montecatini Terme (Pistoia)
telefono 0572 767713,
cellulare 347 1166450
www.ilmondotrasparente.it

sì viaggiare

Un miracolo

*Agriturismo "Il Felciaione":
arrivi, e non ci credi nemmeno*

C'è un luogo incantato. È vicino, dalle nostre case non ci vogliono due ore, ma sembra così lontano. Così puro. Così rilassante. Così distante che alzarsi la mattina è come continuare a sognare. Dietro ogni angolo ti aspetti di incontrare un etrusco intento a creare la sua cultura disegnando un paesaggio che è rimasto come lo ha voluto lui.

È un viaggio nel tempo e nello spazio andare all'agriturismo "Il Felciaione". È un viaggio nella Toscana che tutto il mondo sogna quando gli regaliamo cartoline del nostro territorio. Strade contornate da cipressi e dolci declivi. Un lago, quello



dell'Accesa, che ti accoglie con placide acque sempre calme, d'intorno al quale non c'è niente, se non l'agriturismo.

Uno scrigno di storia come Massa Marittima a pochi minuti d'auto, da scoprire, percorrere e studiare giorno dopo giorno. E le spiagge più belle del Tirreno a farti compagnia: Cala Violina, Punta Ala, Torre Mozza si tuffano in un mare che sembra un privilegio. Il tutto, dentro ad una casa colonica rispettosamente ristrutturata nel 2000, dall'idea, la passione e l'intuizione della famiglia Sili, proprietaria della struttura. Agriturismo "Il Felciaione": arrivi, e non ci credi nemmeno.



Agriturismo "Il Felciaione"
via per Capanne – lago dell'Accesa
Massa Marittima
telefono 0566.919510
www.ilfelciaione.it



La magia della campagna più bella

Agriturismo "Al Vermigliano", dove la natura diventa delizia

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



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



Uno stile di vita che, al "Vermigliano", è riproposto con cura in ogni dettaglio. Ci sono le vigne, capaci di dare un Vermentino bianco dal gusto deciso e un corposo Rosso IGT. Ci sono gli ulivi, i cui frutti franti direttamente in agriturismo danno un olio d'un verde che ti rimane nel cuore, potente e convincente. Ci sono gli animali da cortile,

che al "Vermigliano" sanno cucinare come un tempo, tutti pronti per essere messi in tavola, a cena, per pasti indimenticabili collocati con



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



Agriturismo **"Al Vermigliano"**

Via Sorbino, 54
ALBERESE (Grosseto)
Telefono 0564.407106

www.alvermigliano.it



La Toscana in tavola dal 1945

“Antico Toppato”, dove il silenzio è buono

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



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

Antico Toppato Via Colmate dal Cerro
Ponte Buggianese Tel 0572 634319
Chiuso il martedì

Trattoria Lo Storno

Mangiare viaggiando nel tempo

La trattoria “lo Storno” ha più di cento anni, ed è racchiusa in uno storico edificio pistoiense risalente al 1395. Entrandoci sembra di vedere volti di artisti, o viandanti, o personaggi illustri che, di passaggio in questa storica città, si ristorano con i piatti della tradizione toscana.

Il locale è incastonato come una perla nel centro storico di Pistoia, in via del Lastrone, a 50 metri da piazza della Sala, in quella parte della città dove il tempo sembra fermo. Matteo e Simone vi hanno trovato l'ispirazione per ripercorrere la vera, sana, autentica cucina tradizionale.

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

È l'incanto robusto della classica cucina toscana, creata dalla passione e dalla creatività dello chef Matteo che sa percorrere con cura gli abbinamenti con l'ottima cantina di qualità, una vera esaltazione di piatti autentici. E in sala la cortesia e la simpatia di Simone concorrono nell'eleganza e nell'allegria a conseguire un pasto degno di essere ricordato.



Lo Storno, dove mangiare è un viaggio nella storia e nella tradizione.

LO STORNO
telefono 0573 26193.
Chiuso il martedì

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
1 minuto

L'alta qualità immersi nello splendore della gola di Serravalle

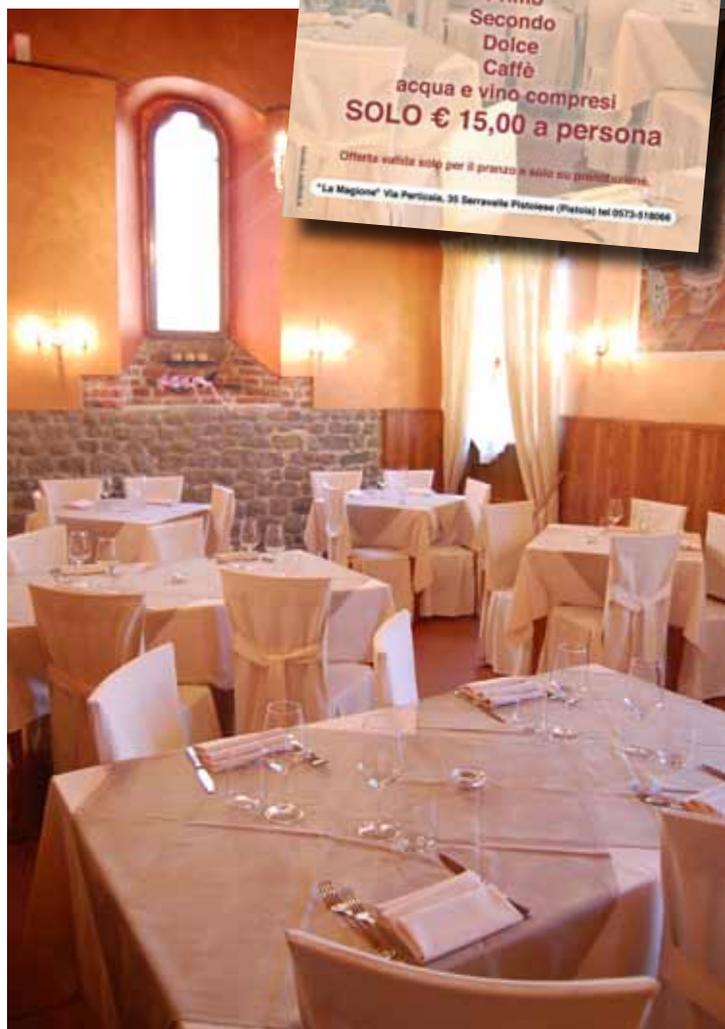
*La Magione, il cliente è
al primo posto*

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

Il venerdì ANTIPASTO+PIZZA+BEVANDE Euro 15,00

La Magione: il cliente è al primo posto.

Albergo Ristorante Pizzeria "L'Antica Magione"
Via Perticaia, 35 51030 Serravalle Pistoiese (Pistoia)
Tel 0573/518066 Fax 0573/1940475
www.lamagione.it E-Mail info@lamagione.it
Il ristorante rimane chiuso il lunedì



Ad ognuno la sua cena

*Mago Bago: per Carmine e Giovanni,
servire è un'arte creativa*

Per non dimenticarsi mai

Cena di classe?
Convivio tra partecipanti ad un corso?
Ultimo ritrovo di gruppo?

Al Mago Bago mangi
a volontà!

Con il menù speciale
stilato su misura per una gustosa cena
fatta apposta
per concludere con stile e simpatia
una bella esperienza di gruppo.

Antipasto, pizza a volontà
e bevande il tutto a
15,00 euro per gli adulti
e 10,00 euro per i bambini.

Invita anche i tuoi istruttori o insegnanti:
a loro, la cena la offre il Mago Bago!



La cena sociale per raccogliere fondi

Sei il responsabile di un'associazione benefica?
vuoi raccogliere fondi?

Mago Bago ha già pronta la cena per te!
Chiavi in mano!

Con 25,00 Euro ogni partecipante si gusterà una
cena completa: antipasto, primo, secondo, contorno,
dessert e dopo il caffè, la sorpresa:
una parte dell'incasso rimane alla tua associazione
a scopo benefico.

Mago Bago: dove più si è, più... si mangia!



*Mago
Bago*

via Gusci, 1 località Pittini BORGHI A BUGGIANO (Pistoia)
giorno di chiusura Lunedì - telefono 0572.33102

terre del **sapore**

tempo di lettura:
40 secondi

La carne migliore non ha orari

La forza di saper scegliere, sempre



Sin dal primo, primissimo mattino è aperto, ed è già tutto pronto: la porta aperta, le carni disposte con cura, la qualità subito a portata di mano. Antonella e suo figlio Claudio sono già lì, pronti a sorridere, alle 7 e un quarto. D'altronde,



l'alta qualità non ha orari. Non ammette attese. Solo, coccole. E tanta, sacrosanta passione. Eccola, la forza di Antonella e Claudio: è tutta nelle loro scelte. Fiorentine, polli, conigli, ed anche il raro baccalà di San Giovanni extra large: c'è tutto, e tutto è selezionato, sicuro, buonissimo.

La macelleria di Antonella: un punto di riferimento. Per la bontà di tutti.



via Roma, 8
51011 Buggiano
(Pistoia)
telefono 0572 32125

Giugno ed i suoi meloni

I consigli dell'ortolano per vivere bene e spendere meglio

Massimiliano è diventato, per noi di "Quello che c'è", una vera e propria istituzione. Ogni mese, infatti, seleziona per noi la primizia migliore, e ce la racconta con la cura dell'esperto appassionato. Ebbene, questo mese ha scelto dolce: il melone!

"Come sempre, facciamo prima un piccolo viaggio nella storia. Il melone è una primizia conosciuta sin da tempi antichi. Furono probabilmente gli antichi Egizi a introdurlo nel bacino del Mediterraneo, dove si diffuse soprattutto durante il tempo d'oro dell'Impero romano. In quegli anni, però, era usato come verdura, fatto all'insalata. Un utilizzo che ha viaggiato nella storia, visto che il grande scrittore francese Alexandre Dumas, uno degli autentici padri della letteratura moderna, scrisse che <<Per rendere il melone digeribile bisogna mangiarlo con pepe e sale, e berci sopra un bel bicchiere di Madera>>. Lo scrittore ne doveva andar matto, visto che siglò addirittura con la biblioteca della località nella quale decise di invecchiare, Cavaillon, un autentico

scambio in natura: 400 volumi, suoi o provenienti dalla nutrita libreria, in cambio di un vitalizio di 12 meloni l'anno".

E dopo questo meraviglioso viaggio, eccoci ai giorni nostri: "Il frutto del melone è spesso voluminoso, di forma ovale e tondeggiante, ed ha una polpa molto succosa e profumata, indicatissima per idratarsi nei pomeriggi di calura estiva. Viene servito o come antipasto, spesso in meraviglioso abbinamento con il prosciutto crudo, spettacolare se di Parma, o, più spesso, come dessert, da abbinare a gelati non aromatizzati o panna". Insomma: una primizia di spettacolo dolce.



"Massimiliano e la sua gentilissima commessa Manuela"

L'ORTOLANO
via Cavour, 142
CHIESINA UZZANESE
telefono 335.5684928



Fare la differenza con le primizie

Obiettivo: il benessere di tutti

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



differenza offrendo la prima qualità nei prodotti, e un'infinità di cortesie per tutti i clienti, tipo l'intramontabile, indispensabile servizio a domicilio.



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

Il piacere della sana cortesia



C'è un piccolo tempio di frutta e verdura, in via Cavour, a Borgo a Buggiano. È il negozio di Romano, angolino verde nel quale sono di casa la gentilezza, la signorilità, la cortesia dell'ospite attento, tutte qualità che Romano traduce nel lavoro di ogni giorno. Lui sa scegliere per noi la verdura migliore, la frutta più buona, schietto e sincero come ogni agricoltore sa di essere. Perché Romano fino

a pochi anni or sono coltivava la terra, e della terra conosce la generosità, l'eccellenza, il bisogno di cura. Non solo: l'eccellenza tutta è di casa nel suo negozio. Anche nel pane, scovato da un eccellente panettiere cotto a legna per assurgerlo alla mitica "coppia di Romano", due chili di freschezza e di bontà esagerata. C'è di più: perché alla gentilezza si coniuga benissimo il servizio. E Romano, la spesa, te la porta a casa. Basta chiamarlo al 328 5751471. Romano, il piacere della sana cortesia.



ALIMENTARI DA ROMANO
via Cavour, Borgo a Buggiano
telefono 328.5751471

Mangiar bene tuffati nella storia

Il "Palio del cuoio" di Ponte a Egola: dove la festa non finisce mai.

Una corsa. Una competizione. Una festa. Ecco cos'è il "Palio del Cuoio" di Ponte ad Egola (PI), manifestazione di autentico folklore, condito da magico mangiar bene e sana voglia di stare insieme. È una festa nata nel 1988, arrivata quest'anno alla sua 24esima edizione. Tutto ruota intorno all'ultima do-

menica, quella nella quale la roboante corsa dei caratelli assegna il palio ad uno dei 5 rioni. Prima, una meravigliosa settimana di avvenimenti, cortei storici, e soprattutto, di "Sagra della Bruschetta e della Ciccia alla Brace", evento nell'evento inserito nel programma del Palio dal 2008, che concepisce intorno a due simboli del mangiar bene l'occasione unica di star bene insieme, bere ottimo vino e gustarsi il beneficio d'esser toscani. Il tutto inizia sabato 25 giugno, giorno nel quale alle 21.30 si esibiranno più di 1000 persone nella spettacolare sfilata dei Rioni. Nella stessa sera comincerà la sagra della bruschetta e della ciccia alla brace. E poi per tutta la settimana fino alla domenica conclusiva, quella del 3 luglio, giorno del Palio, musica, ballo, arte in mostra, eventi, manifestazioni, teatro itinerante, un sacco di gente pronta a divertirsi e divertire. Un avvenimento. Un evento con tanti eventi. Il "Palio del Cuoio" di Ponte ad Egola: dove la festa non finisce mai.

Ponte a Egola, Piazza G. Rossa

4° SAGRA DELLA BRUSCHETTA E CICCIA ALLA BRACE

DAL 25 GIUGNO AL 3 LUGLIO

24° PALIO DEL CUOIO

SCONTO del 10%

a chi presenta il COUPON alla cassa della sagra

Info: paliodelcuoio@tiscali.it cell. 335 7011740

PALIO DEL CUOIO
Ponte a Egola (PI)
Dal 25 giugno
al 3 luglio 2011
Per info:
www.paliodelcuoio.it
telefono 335.7011740



tempo di lettura:
1 minuti

La cucina Toscana

La vittoria (postuma) della povertà

C'è un tesoro, dentro alle nostre dispense. Anzi: il vero tesoro siamo noi, che abbiamo un modo tutto nostro di usare ciò che in quelle dispense si cela. Ebbene, sì: **siamo toscani**. La nostra cucina è una delle più rinomate, amate e conosciute al mondo, tanto che scrivendo **"Cucina tradizionale"** su google il più grande motore di ricerca planetario ci aggiunge da solo proprio **"toscana"** come primo suggerimento. È una bella **rivincita della storia**. I nostri piatti più tipici, infatti, venduti a peso d'oro nei mille e uno ristoranti riconosciuti sul nostro territorio dalle più importanti guide-gourmet, sono in realtà il **frutto della miseria**. La povertà mezzadrile dei campi ha selezionato, cruda e terribile, piatti con i quali conseguire pieno utilizzo delle risorse, contenimento assoluto degli sprechi e nutrimento consistente per tutti. Ecco, per esempio, il Cacciucco, realizzato con resti poveri di nobili pesci destinati al mercato ricco, o il lampredotto, fatto perché dell'animale non si butti via davvero niente. Senza dimenticare la panzanella, la ribollita, la pappa al

pomodoro, tutte genuine invenzioni per non sprecare nemmeno una mollica di pane. Ecco, **dalla miseria nasce la genuinità**. Nascono alimenti selezionati dalla storia della nostra campagna, personalizzati da ogni famiglia in ogni aia in ogni secolo per ogni età. Una storia lunga. Buonissima. Che finalmente rende giustizia a generazioni di toscani incatenati dalla mezzadria, dall'analfabetismo e dal latifondo. Che adesso, con questo successo fatto d'olio di oliva esportato in grandi quantità, di menù costosi affollati di turisti, di vino vincente in qualsivoglia competizione, si godono il **riconoscimento tristemente postumo al loro secolare lavoro**.



"Chi viene al borgo e mangia il buccellato di Simona e Alberto..."

La storia e la passione fanno un forno davvero dolce

Un adagio lucchese recita "Chi viene a Lucca e non mangia il buccellato è come se non ci fosse mai stato", sottolineando il legame storico di questo dolce con le tradizioni cittadine.



Noi, però, siamo fortunati. Perché non abbiamo bisogno di arrivare fino a Lucca... Infatti, potremmo riformulare l'adagio e dire che se vai a Borgo a Buggiano il mercoledì e non passi a Santa Maria dal dolce forno di Simona ed Alberto il vero buccellato non lo hai mai mangiato... E cos'è il buccellato? È un dolce povero, un'esplosione di sapore che va preso e finito come un cornetto. Trop-



po leggero, troppo buono, troppo indimenticabile per aspettare. Niente speranze: Alberto il fornaio, ahinoi, non si sbilancia, e non ci dà neanche un cenno sulla ricetta. Troppo segreta... Quindi: il mercoledì non puoi andare a Lucca? Non ti preoccupare: il buccellato più buono lo trovi anche vicino a casa. Al Borgo, al Dolce Forno di Alberto e Simona, in via Petrarca, 3/5. Chiama allo 0572 32643 e fattelo mettere da parte, magari con un mezzo chilo di pane, e un po' della mitica schiacciata.

Non vedrai l'ora che venga il mercoledì successivo....

DOLCE FORNO
via Petrarca, 3/5 - Borgo a Buggiano
telefono 0572.32643



tempo di lettura:
1 minuti

Quando la carne diventa un incontro

Macelleria Moschini, una bontà lunga due generazioni

La bistecca: una specialità squisita. Gli insaccati: coppa, salame, salciccia, mallegati e che prosciutti! Il tutto, con la garanzia di più di 40 anni di esperienza.

Eccola, la macelleria di Adriano Moschini e Rina Sabbatici: un meraviglioso incontro genuino tra il tempo, la passione, le carni migliori e l'affabilità.



Ora, poi, c'è il nuovo: Adriano e Rina oramai in tranquilla pensione, osservano al lavoro il figlio Daniele che macella da quando aveva dieci anni e che, adesso, gestisce questo scrigno di Toscana con allegria e professionalità, affidandosi al valido sostegno della moglie Laura e dell'aiutante Didi.

Moschini: la macelleria amica.
via Provinciale Lucchese, 172
UZZANO (Pistoia) telefono 0572.451057

terre del **sapore**

Ce n'è per
tutti i gusti

Una sagra grande quanto quattro feste. Ranocchio, cacciucco, coniglio e bistecca alla brace: c'è tutta la Toscana a Marcignana (Empoli) che festeggia i propri sapori. Il mare si tuffa nel cacciucco, la piana tra le polpose zampe di ranocchio, i monti tra gli afflati saporiti del coniglio e la città e le sue campagne nella meravigliosa consistenza della bistecca alla brace.

È la 32° edizione di questo incredibile convivio al quale tutti i soci del circolo di Marcignana danno forma e sostanza. Tutti,

**Circolo Arci
MARCIGNANA**



**32ª SAGRA del
RANOCCHIO**

ed inoltre

CACCIUCCO

BISTECCA

CONIGLIO

(tutto cotto alla brace)

accompagnato da ottimi vini delle nostre colline



10-11-12

17-18-19 GIUGNO 2011

24-25-26

Per informazioni Tel. 0571 581071 - oppure Cell. 348 2478406

AMPIO PARCHEGGIO

LA SAGRA SI SVOLGERÁ AL COPERTO

PREZZI SOCIALI

**Venerdì, Sabato e Domenica Ballo Liscio con le Migliori Orchestre
nella grande pista all'aperto**

L'INGRESSO AL BALLO È RISERVATO AI SOCI ARCI

a gustarsi le vivide attinenze culinarie della meravigliosa cuoca Norina, accompagnata da due veri e propri maestri della brace. Non solo pancia: anche gambe.

Perché sulla grande pista esterna il mercoledì, il venerdì e la domenica si balla come matti con le migliori orchestre. Il tutto su tavoli imbanditi con la cura della passione. È una mega sagra, per una mega mangiata, per un mega sapore. Impossibile mancare un'occasione così!



Che buona!

**Festa della Pizza di Orentano:
un sogno ad occhi aperti.**

Nella nuova sede de "La Cittadella del Carnevale" (ora con zanzariere e ampio parcheggio) ad Orentano, frazione di Castelfranco di Sotto (Pisa), torna anche quest'anno la meravigliosa Festa della Pizza, con tantissime pizze da scegliere e soprattutto da gustare, crostini vari e piatti tipici toscani.

Giunta all'edizione numero 28°, quest'anno è in calendario dall'8 giugno al 31 luglio (tutti i giorni tranne i lunedì e i martedì), e sarà gestita dall'Ente Carnevale dei Bambini e dal G.S Orentano Calcio.

Saranno utilizzati 10 quintali di mozzarella e scorreranno 10 ettolitri di birra.

Ogni sera verranno prodotte dalle 200 alle 250 pizze, sapientemente preparate da "pizzettari" professionisti, cotte in 5 forni, tutti alimentati con la legna dei nostri boschi.

Ad accompagnare le pizze non mancherà dell'ottima birra alla spina, e

non solo: anche carne cotta alla griglia, crostini, affettati, tutto il sapore autentico della Toscana verace.

Ogni serata sarà allietata con musica dal vivo, ed ogni giovedì di mitica serata disco.

Per info, contatti:

sto web: www.orentanocarnevale.it
telefono 349.3426776, 328.8990820

Orentano
dal 8 giugno
al 30 luglio
28° Festa della
Pizza
e dei prodotti tipici

a cura dell'Ente Carnevale
e del G.S. Orentano Calcio

LUNEDI E MARTEDI CHIUSO

La magia della pizza: la ricetta

(prima parte)

Non so chi abbia inventato la pizza, ma chiunque sia stato, era un genio. Perché, in effetti, uno dei piatti più celebrati al mondo è il frutto di una ricetta semplicissima.

Per farla buona occorrono alcuni trucchetti che ho scovato parlando di qua e di là. Ecco, quindi, come io la farei, in base a un sacco di anni di esperienza.

Intanto gli ingredienti devono essere di qualità. E l'impasto è fondamentale. Io considero circa un litro di acqua ogni 10

pizze, in modo da far venire una bella pizza, né sottile né spessa. Occorre un catino, di quelli dove ci si lavano i piedi (meglio non farlo, però, altrimenti il sapore ne risente). All'acqua leggermente scaldata aggiungo lievito. Quanto? Beh dipende da quanto la impastiamo, ovvero: se abbiamo particolarmente fretta ci vanno anche 2/3 di cubetto, altrimenti basta mezzo. Sciolto questo, aggiungere olio (almeno un bicchiere) e sale. Per il quale vale la meravigliosa regola del "quanto basta". Considerate però che la pizza insipida non sa di nulla e se la faccio mangiare a Grobny poi corre piano e mi dice che è colpa mia.

Quindi, sale quanto basta, ma nel dubbio aggiungetene sempre un pizzichino. La farina, a questo punto, va aggiunta fino a quando siamo in grado di cominciare ad impastare. Sarebbe l'ideale usarne varie: integrale, Kamut, e farina bianca, in proporzione di 30/30/40. Quando il composto è pronto per il vero e proprio impasto vuotiamo il tutto su un tavolaccio. Un marmo, insomma, un piano, e cominciamo a ruotare e amalgamare. L'impasto è pronto quando infilando il dito dentro riusciamo ad estrarlo facilmente.

Facciamo un lungo serpentone. Lo tagliamo a tocchetti facendo delle palline, ognuna delle quali sarà una delle nostre 10/12 pizze. Le poniamo su di un piano e le copriamo. Bastano 2 o 3 ore perché la lievitazione sia perfetta. A questo punto...non finisce qui! Rimangono ancora da spiegare tutte le altre fasi che seguono e che mancano all'appello: la spianatura, il forno, le tecniche per girarla e i trucchi giusti per capire se è arrivato il momento di toglierla dal forno.

Il tutto, sui prossimi numeri di "Quello che c'è".





tempo di lettura:
2 minuti e 15 secondi

Le lesioni muscolari

(terza parte)

Riprendiamo questo mese il percorso in cui ci siamo incamminati accompagnati dai nostri esperti Maurizio D'Angelo e Marco Paperetti, ovvero la conoscenza di infortunio frequente, doloroso e traumatico: le lesioni muscolari.

Nell'edizione di aprile ci eravamo lasciati sulla descrizione della "distrazione", ovvero la lesione muscolare più consistente. Ecco, quindi: la parola all'esperto.

"Le **distrazioni**, come abbiamo visto due mesi or sono, si dividono in 1°, 2° e 3° grado, in relazione all'entità della lesione muscolare.

Nel 1° grado la lesione comprende la rottura di meno del 5% delle fibre muscolari; nel 2° grado c'è la rottura sia di fibre che di fascicoli muscolari; mentre nel 3° grado vi è la rottura totale o subtotale del muscolo stesso. L'ematoma è tanto maggiore quanto maggiore è il numero delle fibre muscolari interrotte.

La distrazione è caratterizzata dall'insorgenza di un dolore acuto, trafittivo, che l'atleta sa individuare bene in un preciso punto del muscolo (a differenza della contrattura o dello stiramento) e che gli impedisce completamente di continuare l'attività. Più esteso è il danno muscolare, maggiore è anche la sintomatologia.

Obiettivamente il muscolo si presenta doloroso globalmente nelle lesioni di 1° grado, particolarmente dolente in un preciso punto in quelle di 2° grado, dove frequentemente si presenta



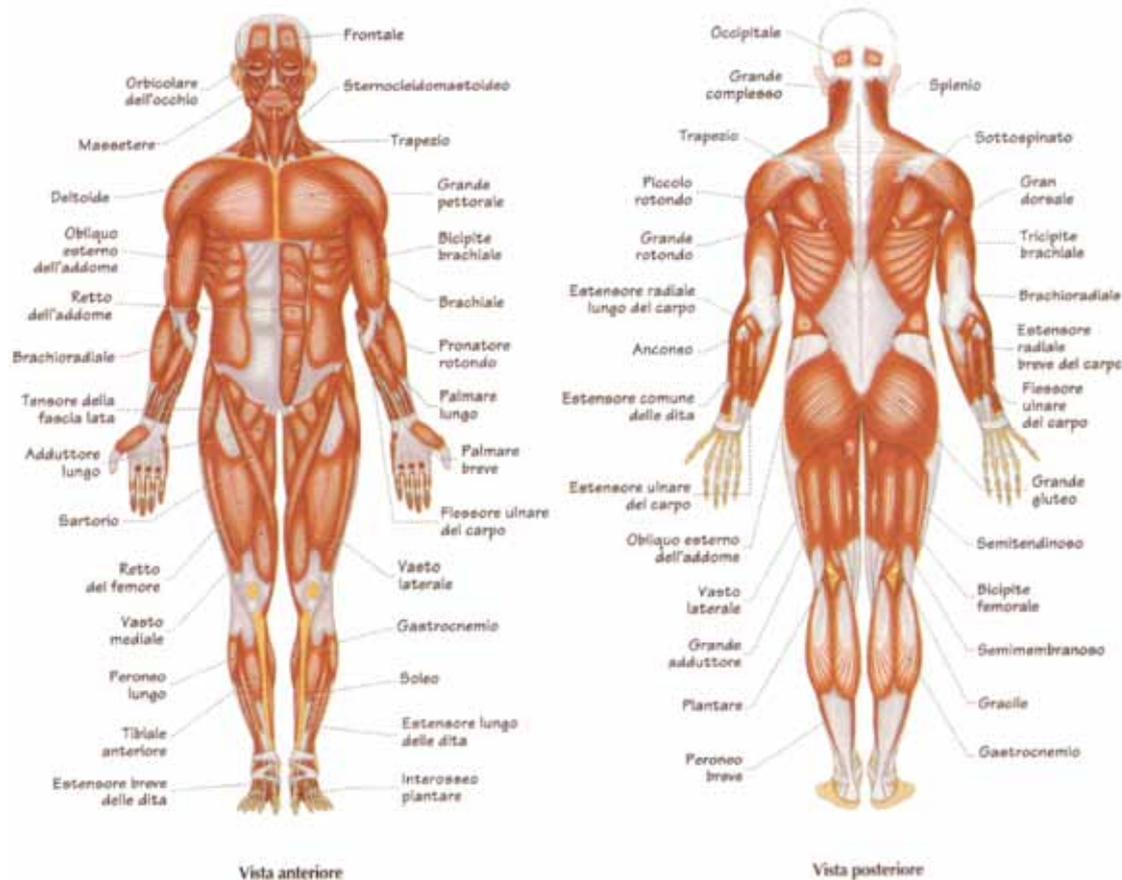
anche una tumefazione e una ecchimosi, caratteristicamente "a scalino" in caso di una lesione di 3° grado, nella quale si ha nella sede della lesione un avvallamento apprezzabile al tatto.

Poiché le fibre muscolari hanno scarso potere di rigenerazione, la riparazione avviene con formazione di tessuto cicatriziale, le cui proprietà elastiche risultano ovviamente inferiori rispetto a quelle del normale tessuto muscolare. Ciò significa che dopo una distrazione non ci potrà mai essere una guarigione completa, nel senso di un ritorno alle condizioni anatomiche del muscolo precedenti all'infortunio.

Nelle distrazioni muscolari è fondamentale un intervento tempestivo. Ogni minuto trascorso, infatti, può significare il ritardo anche di un giorno nel ritorno alle normali funzionalità del muscolo.

Una volta avvertito il dolore muscolare, quindi, occorre rivolgersi immediatamente ad un medico specialista in fisioterapia, o in medicina sportiva o in ortopedia, che prescriverà un trattamento fisioterapico appropriato e, di concerto con il fisioterapista o il massofisioterapista, comincerà la cura".

Per sapere in cosa consista questa cura, arriverci a luglio!



Studio di Massofisioterapia

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



tempo di lettura:
1 minuti e 10 secondi

I nostri bambini: regole ed emozioni

Un mini manuale per genitori e futuri genitori

(seconda parte)

Lo scorso mese ci siamo lasciati con una parola in sospenso... complicità!

Dietro a questa parola si nasconde un mondo, tutto da scoprire. Una realtà in cui c'è intesa, accordo, e capacità di comunicare. Complicità significa essere alleati insieme per condividere la quotidianità, significa prestare aiuto all'altro nei momenti in cui ne ha più bisogno. E quando arriva un figlio la complicità va coltivata ancora di più, giorno per giorno. A tale proposito, spesso le coppie che si rivolgono a me sono molto scoraggiate perché pensano di non essere in grado, insieme, di crescere il proprio figlio. Le frasi più frequenti sono: "Non siamo uniti sullo stesso fronte", "Non siamo uguali", "Non sono capace di". Alla base di tutti queste riflessioni c'è una credenza erronea, cioè che la complicità sia una caratteristica innata dell'individuo, che si ha o non si ha, proprio come avere i capelli biondi o rossi, o come essere introversi

o estroversi. Questa idea ci frena e ci fa "deporre le armi", ci fa arrendere alla prime difficoltà. In realtà la complicità è un bene, una risorsa che si costruisce pian piano insieme ad un'altra persona, con pazienza e curiosità. Quest'ultimo ingrediente è fondamentale: se smetto di essere curioso di sapere come la pensa il mio partner, se penso di conoscere già ciò che desidera, ciò che si aspetta, se credo che non mi aiuterà o che non sarà capace di farlo significa che qualcosa si è rotto e che forse è meglio fermarsi a riflettere. Per poi tornare di nuovo (oppure iniziare) a "comunicare se stessi", a condividere le vostre emozioni ed i vostri pensieri. Un'altra credenza erronea, infatti, è che l'altro, in quanto mio compagno o compagna, debba avere la capacità di capirmi, di anticipare i miei bisogni o quelli dei figli, di sapere già senza chiedere, insomma in qualche modo di leggermi nel pensiero. Questa idea imprigiona in un mondo dove gli altri non possono entrare. E tale modalità non aiuta certo i nostri figli a esprimersi e a comunicare, non li supporta nell'espressione di se stessi e non facilita la fiducia nell'altro. Ma di questo ne parleremo nel prossimo numero.



Dott.ssa Alice Calonaci – Psicologa

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



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

Più leggeri, più liberi, quindi più sani!

Mangia tutto, mangia moderato, e vivi meglio

Da poco si è conclusa una settimana di festeggiamenti ed incontri serali in occasione del 35° anniversario di fondazione dell'Avis e della Pubblica Assistenza di Buggiano, riguardanti salute e prevenzione di quelle patologie tra le più conosciute e comuni; il mio ruolo è stato quello di trattare la prevenzione dell'Obesità, per sentirsi più leggeri, più liberi, quindi più sani! Con l'occasione di questa rubrica vorrei perciò raccogliere i punti salienti, per rendere partecipe anche chi non è potuto essere presente all'evento.

Ho trattato questo argomento perché i dati sono chiari e parlano di quasi un italiano su 2 a dover fare i conti con i chili di troppo. Dobbiamo perciò intervenire a monte, prima che i problemi legati all'aumento di peso si facciano sentire!

Esistono alcune categorie di alimenti che dovrebbero essere limitate, anche se mai eliminate del tutto, ed altre invece da aumentare per permettere un'alimentazione equilibrata, ma non troppo riduttiva o limitante.

Tra i binomi ridurre/aumentare ritroviamo quello dei grassi saturi/grassi insaturi, in cui tra i primi sono presenti i formag-



gi soprattutto stagionati (cioè veri secondi piatti, per cui non è ideale terminare i pasti con una scaglia di parmigiano o una fettina di pecorino; quella fettina contiene infatti il quadruplo delle kcal rispetto a 100 g di carne!) i salumi ed insaccati ed i grassi da condimento animale (burro, panna...). In sostituzione è molto meglio utilizzare olio extravergine d'oliva soprattutto a crudo, tanto le padelle che

abbiamo a casa ce lo permettono. Un altro binomio considerato è stato quello zuccheri semplici/carboidrati complessi: da limitare sono i primi non essendo necessari per l'organismo e provocano pure un aumento veloce della glicemia, che altrettanto velocemente si abbassa, portando ad un senso di fame proprio nei momenti più lontani dal pasto. Infine mi sono occupata della coppia sale/acqua nella quale l'alimento da incrementare è il secondo in quanto aiuta ad eliminare i liquidi in eccesso che noi donne purtroppo conosciamo bene ed a reintegrare invece quei liquidi che continuamente sono persi. Perciò quello che conta è la VARIETA' a tavola: mangiare di tutto con moderazione è un motto che non dovrebbe mai passare di moda!

Dott.ssa Martina Danesi

Visita c/o Pubblica Assistenza AVIS di Buggiano e
c/o Ambulatorio in via Francesca Uggia, 334
a Monsummano Terme cell. 327. 2083769
mail: unamelaalmese@quellochece.com

■ QUESTO È IL CAMPANELLO D'ALLARME DI CHI NON SENTE BENE ■

"Sento, ma non capisco le parole"

Chi ha difficoltà di udito spesso sente, ma non distingue le parole, che gli arrivano poco chiare, come fossero sfocate

La riduzione di udito si avverte quando si arriva a sentire che la voce va e viene, una sensazione fastidiosa, una sorta di intermittenza, **come se le parole fossero "sfocate"**. La conseguente difficoltà a seguire il filo del discorso crea un disagio che arriva a provocare isolamento, irritazione e, talvolta, imbarazzo. Oggi questo può essere affrontato meglio con la **nuova tecnologia Speech Guard**, un sofisticato sistema

brevettato dalla Oticon che, progettato per rimettere elettronicamente a fuoco la voce, è particolarmente utile nel far capire meglio le parole, rompendo così l'isolamento tipico di chi ha una difficoltà di udito.

Grazie alle piccolissime dimensioni del chip **Speech Guard**, montato negli apparecchi acustici Oticon, questi risultano così piccoli che **scompaiono quando indossati**.

COLLEGABILI SENZA FILI A TELEVISIONE E TELEFONO

Ma non basta, i nuovi apparecchi acustici con tecnologia **Speech Guard** sono in grado di **collegarsi senza fili a televisori, telefoni fissi, cellulari**, portando i loro suoni nitidi e chiari direttamente al timpano. Gli apparecchi divengono degli autentici auricolari, **"invisibili" e personalizzati**.



SPESSE LA SOLUZIONE È PIÙ SEMPLICE DI QUELLO CHE SEMBRA

Come funziona lo Speech Guard

Ecco come funziona il chip Speech Guard

Udito sfocato senza Speech Guard



Udito a fuoco con Speech Guard



Come non distinguere alcune lettere compromette la visione chiara, così la perdita di alcune parole compromette le capacità di seguire il filo del discorso. Chi ha una riduzione dell'udito, ha difficoltà a **distinguere soprattutto le parole che contengono alcune consonanti**, come la s, la t, la d, la v. Compito della nuova tecnologia **Speech Guard** (letteralmente "guardia della voce") è **proteggere le parole dal rumore e schiarirle**. Il risultato desiderato è un udito più a fuoco con parole che riprendono chiarezza, agevolando così la comprensione del discorso.

Senti ma non capisci le parole?
Ecco la soluzione.

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

Speech Guard.
Il chip che "rimette a fuoco" la voce.

AUDIOMEDICAL

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

PISTOIA Via Panciatichi, 16 - tel. 0573 30319

Recapiti per informazioni ed assistenza:

AGLIANA Farmacia S. Niccolò:
Via Magni Magnino, 118

BUGGIANO Farmacia Carlini: Via Roma, 38
MONSUMMANO Ambulatorio Misericordia:
Via Empolese, 74

MONTECATINI Pubblico Soccorso: Via Manin, 22
Centro Eughenos: Viale Rosselli

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

QUARRATA Farmacia Chilleri: Viale Montalbano, 228

Per informazioni, valutazioni e prove di adattamento assistite senza impegno di acquisto, telefonare per appuntamento al

0573 30319

servizio di consulenza senza spesa

uditovivo.com

www.uditovivo.com
info@uditovivo.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

non è vero che siamo **soli**



tempo di lettura:
2 minuti e 15 secondi

Le coccole comode sotto casa

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

Il “Cappelli e Grazzini” è una istituzione che vive. Alla storica robustezza nei sani principi si sono negli anni aggiunte professionalità, moderne tecniche educative e sapienti dosi di flessibilità. Ecco la scheda di un’agenzia formativa con un piede nel bel passato e lo sguardo dritto e aperto nel futuro. Di cui fidarsi è un piacere, oltre che una tranquillità. E dal prossimo settembre, ci si potrà finalmente affidare a questa meravigliosa istituzione educativa anche per i cuccioli più piccolini: il “Cappelli e Grazzini”, infatti, ha ottenuto l’autorizzazione per accogliere anche bimbi sin dai tre mesi di età.



PUNTI DI FORZA

L’orario: dal lunedì al venerdì dalle 7.00 alle 18.30, anche se ingresso e uscita sono variabili e flessibili per assecondare le esigenze delle famiglie.

Collaborazioni: asilo nido e scuola materna si avvalgono delle consulenze di personale altamente qualificato con i quali vengono organizzati periodici incontri, in particolare con: psicologi, logopedisti e psicoterapeuti familiari.



Attività formative speciali: ogni momento formativo è intervallato da progetti e ambizioni scritti su misura per l’età e la tappa di crescita dei bimbi. Convenzione con il Comune di Monsummano, che attesta la qualità, la forza e l’attendibilità di questa struttura formativa.

L’estate incombe sui tuoi piccoli iscritti in una struttura di scuola materna che va in ferie sin da giugno? Niente paura, ci pensa il “Cappelli e Grazzini”: sin dalla metà di questo mese, infatti, basta contattarli per inserire i propri figli fino al **31 luglio** nei gruppi educativi di questo asilo sempre attento alle necessità di tutti. Anche perché con il mitico parco di cui è dotato, un’estate al “Cappelli e Grazzini” è un’estate davvero eccezionale.

CONTATTI

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

non è vero che siamo **soli**



tempo di lettura:
45 secondi

Il ri-uso fa il bimbo felice

Baby-Bazar: piccolo prezzo, grande intelligenza

Ri-usare. Risparmiando soldi, intelletto e ambiente. Ecco la mission di Baby-Bazar: coniugare l'arte del riciclo intelligente con il momento più pulito della vita: l'infanzia. Il progetto è semplice: la mamma che porta un oggetto, sia esso un vestitino, un giocattolo o un accessorio che non gli serve più, lo mette in vendita facendo felice un'altra mamma che lo può



acquistare a prezzo vantaggioso e qualità intatta.

Il tutto, con il meccanismo del conto vendita, che tradotto significa zero spese extra sia per l'una, che per l'altra.

Il Baby-Bazar è un luogo d'incontro a costo nullo, quindi: l'incontro tra

una possibilità e un'occasione. Che se poi non si dovesse concretizzare, e se quindi l'oggetto non dovesse essere mai venduto, non andrebbe comunque sprecato, anzi: a proprietario piacente, verrebbe destinato ad azioni di beneficenza. Per gli utenti affezionati del Baby-Bazar il ri-uso è, quindi, una vera e propria filosofia, in contrasto aperto e convinto con l'irrazionalità dello spreco e dell'usa e getta. La selezione è ferrea, la qualità è al primo posto. Colorata e arricchita da un'atmosfera del negozio allegra, gioviale e professionale.

Un angolo è dedicato alle mamme con bimbi piccolissimi, per le quali tutto è pronto per una sosta piacevole e tranquilla. Tutti sono comunque i benvenuti, perché Baby-Bazar è, prima di tutto, un punto di ritrovo.

E una continua scoperta: i fornitori, potenzialmente, sono tutti i cittadini. In qualsiasi momento può esserci qualcosa di nuovo.

“La famiglia, con Quello Che C'è per aiutarla”



www.babybazar.it

Baby Bazar Pescia (PT)

Via Lucchese, 13 - Tel. 0572 490337

www.pescia.babybazar.it



non è vero che siamo **soli**

*“La famiglia, con
Quello Che C'è per aiutarla”*

Gli uomini del fare...

*Termoidraulica fratelli Fantozzi:
la sicurezza nei tuoi tubi*



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



Migliora la tua casa con Yuri

L'estate è una stagione fantastica!
Vivila al meglio, chiama Yuri!
Ti installerà tende da sole e
zanzariere in completa si-
curezza e incredibile
efficacia.
Yuri protegge e mi-
gliora la tua casa,
con serietà e pro-
fessionalità.
Che aspetti?



non è vero che siamo **soli**

Gli uomini del fare...

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

40 anni in un secondo. Eccola, la soluzione. Per tutti quei guasti per i quali i centri commerciali affermano, laconicamente: "Non conviene mica ripararlo, lo ricompra". 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 stiarle? 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

0572.771680

Impianti elettrici no problem con Bieletra

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.

BIELETRA

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

Siamo alla ricerca costante di nuove tecnologie e materiali di qualità per ogni nostro lavoro: abbiamo sempre a disposizione attrezzature moderne e aggiornate per affrontare qualsiasi ostacolo.

readycenter

l'ufficio quando vuoi

SERVIZI OFFERTI

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



FLESSIBILITÀ E DINAMICITÀ

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



VANTAGGI ECONOMICI

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

Cerca readycenter su



Un sarto con i soldi in mano

Ci sono momenti storici nei quali è essenziale avere una rete. Una sicurezza. Un sostegno. In taluni di quei momenti storici, addirittura, non basta: occorre che quell'aiuto, quella solidità, quell'impegno siano personalizzati. Completamente basati sulla reciproca conoscenza. In un rapporto paritario con la controparte. Ebbene, questo è uno di quei momenti storici. Le idee trovano strade finanziariamente tortuose da scalare come montagne. Le famiglie, che con i loro consumi dovrebbero far sognare e respirare le imprese, calmierano i propri



consumi su minimi sostenibili. In poche parole: la liquidità stagna. Eccola, la soluzione: il denaro. Che come linfa vitale torni a circolare.

Il punto di forza indispensabile è: il ragionamento. Compiuto attraverso la conoscenza del proprio interlocutore. L'intelligenza razionante di un operatore finanziario capace di comprendere, ritagliare, sminuzzare e far sognare. Che abbia le mani libere. E gli occhi sgombri da paure. Che conosca il proprio cliente, e lo sappia sostenere. Che abbia le competenze tecniche e umane necessarie per consigliare il prodotto giusto, per proporlo con chiarezza, per fornire garanzie di continuità nel rapporto fiduciario che è capace di intessere con il proprio cliente. Un sarto, quindi. Che sappia confezionare abiti finanziari. Per il bene del proprio cliente, e dell'economia tutta.

Ora, questa personalizzazione, questa necessaria attività, richiede due ricchezze: il tempo e la competenza. Due ricchezze che trovano il proprio naturale compimento nella cassaforte valoriale di un mediatore che abiti il territorio, che lo conosca e lo sostenga con la propria presenza continuativa, con il proprio vigore, con il lavoro accogliente che è capace di approntare. Ecco perché è una buona idea rivolgersi a un agente di una finanziaria. Per farsi conoscere. Essere rispettati. E trovare, finalmente, il proprio sarto.

Incrocci Nicholas

DIRITTO AL CREDITO
DIRITTO AL SORRISO

13.600€
in leggere rate da 150€*

* Nell'esempio, importo erogato 13.610€ da rimborsare in 120 rate da 150€
Cessione del Quinto dello stipendio valida per un dipendente pubblico uomo di 40 anni di età e 10 di servizio. Tan 3,44% Taeg 5,93% polizze incluse

finanziamenti a tutti i dipendenti pubblici, privati e ai pensionati.

Le condizioni degli esempi sopra riportati e l'importo indicato, possono variare in funzione dell'età del richiedente, dell'anzianità di servizio, del sesso, dell'importo richiesto, della durata del finanziamento e, limitatamente ai dipendenti privati, del TFR disponibile e per i pensionati salvo approvazione quota cedibile da parte dell'ente pensionistico.
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale che presenta un'offerta di Prestito Garantito. L'offerta pubblicizzata è subordinata all'approvazione da parte di Pitagora S.p.A. ed è valida fino al 31/05/2011 Taeg massimo applicabile 18,77% valido fino al 30/05/2011, per importi inferiori a 5.000 Euro Taeg massimo applicabile 20,56%. Imposta di bollo sul contratto 14,62
A disposizione presso i nostri uffici i Principali diritti del cliente. Norme di trasparenza e Fogli informativi ai sensi del D. Lgs. 385/1993 sulla Trasparenza delle operazioni e dei servizi bancari e finanziari.

- AGENZIA DI MONTECATINI TERME
Via Marruota, 80 - 51016 Montecatini Terme (PT)
Tel. 0572 79425 - e-mail: nicholas@nicholasincrocci.it

• **Filiale di LUCCA** - Via di Vorno, 9 - Guamo Capannori (LU) - Tel. 0583 051591

ENNE FINANZIA
MEDIAZIONE DEL CREDITO
Agente Generale Vespucci 1996 S.p.A.

Il versamento dell'ICI: acconto o unica soluzione

Entro il prossimo 16.6 i soggetti che detengono (a titolo di proprietà, usufrutto, uso, diritto di abitazione, superficie o enfiteusi oppure in qualità di locatari nei contratti di leasing) fabbricati, aree fabbricabili o terreni agricoli sul territorio dello Stato sono tenuti a versare l'acconto ICI 2011 ovvero, a scelta, l'intero ammontare dell'imposta dovuta per tale anno. Il nostro intento per questo mese è di riepilogare le modalità di calcolo e di versamento dell'imposta, ricordando che lo stesso può essere effettuato tramite l'apposito bollettino di c/c/p ovvero il mod. F24 nel quale è possibile compensare l'imposta dovuta con eventuali crediti disponibili.

Iniziamo con l'analisi delle esenzioni dal pagamento dell'imposta. L'ICI è dovuta su TUTTI gli immobili posseduti ad eccezione di:

IMMOBILI ADIBITI AD ABITAZIONE PRINCIPALE

Come noto, il DL n. 93/2008 prevede l'esenzione ICI per gli immobili adibiti ad abitazione principale e gli immobili ad essa assimilati.

Sono esclusi da tale beneficio gli immobili appartenenti alle categorie catastali A/1 (abitazioni di tipo signorile), A/8 (ville) o A/9 (castelli e palazzi di eminente pregio artistico o storico) che risultano quindi assoggettati all'imposta anche se adibiti ad abitazione principale. Per detti immobili permane la possibilità di beneficiare della detrazione pari a € 103,29, eventualmente innalzata fino a € 258,23 dal Regolamento ICI comunale, il quale può anche prevedere, in alternativa, la riduzione fino al 50% dell'imposta dovuta.

In merito si rammenta che con la RM n.1/DF/2009, oltre ad essere confermate le assimilazioni previste dal D.Lgs. n. 504/92 (casa assegnata all'ex coniuge, unità immobiliari delle cooperative edilizie a proprietà indivisa adibite ad abitazione principale dai soci assegnatari e alloggi assegnati dagli istituti autonomi per le case popolari), è stato chiarito che le assimilazioni previste da delibera/regolamento comunale sono rilevanti solo se sono relative a quelle:

per l'immobile non locato posseduto dal soggetto che risiede in un istituto di ricovero/cura;
per l'immobile concesso in uso gratuito ad un parente in linea retta o collaterale, con il grado di parentela stabilito dal Comune stesso.

FABBRICATI RURALI

Anche per i fabbricati rurali è prevista l'esenzione dal pagamento dell'imposta in quanto il requisito di ruralità assimila il fabbricato al terreno e quindi esente da ICI. Importante è considerare come criterio rilevante per il riconoscimento della ruralità dell'immobile la sussistenza dei requisiti di cui all'art. 9, DL n. 557/93, a prescindere dalla categoria catastale. E' possibile quindi affermare che, ai fini ICI, le unità immobiliari per le quali ricorrono i requisiti di ruralità, iscritte o iscrivibili in Catasto, a prescindere dalla categoria catastale (con l'esclusione di A/1 e A/8), non sono fabbricati e conseguentemente risultano escluse dall'ICI.

FABBRICATI UTILIZZATI DA ENTI NON COMMERCIALI

L'esenzione ICI è estesa anche per gli immobili utilizzati dagli enti non commerciali di cui all'art. 73, comma 1, lett. c), TUIR, e destinati esclusivamente allo svolgimento di attività assistenziali, previdenziali, sanitarie, didattiche, ricettive, culturali, ricreative, sportive, religiose o di culto ancorché le stesse abbiano natura commerciale; detta esenzione si applica a condizione che le attività non siano svolte esclusivamente in forma commerciale.

ACQUISTO E VENDITA DELL'IMMOBILE NEL CORSO DEL 2011

Per gli immobili acquisiti o ceduti in corso d'anno, l'imposta dovuta in sede di acconto, va ragguagliata ai mesi di effettivo possesso nel primo semestre; nel conteggio del saldo l'imposta dovuta andrà ragguagliata ai mesi di effettivo possesso nell'anno detraendo l'eventuale acconto già versato, tenendo presente che il mese nel quale il possesso si è protratto per almeno 15 giorni è computato per intero, altrimenti non è considerato.

VARIAZIONE D'USO DELL'IMMOBILE NEL CORSO DEL 2011

Se nel corso dell'anno l'immobile subisce un cambio d'uso (ad esempio, da immobile a

disposizione passa a immobile locato o adibito ad abitazione principale) in sede di calcolo dell'acconto ICI 2011, il contribuente può applicare le aliquote e detrazioni previste nel 2010 anche per la nuova situazione verificatasi nel 2011 (per le mensilità interessate), versando il 50% di quanto risultante, come di consueto per l'acconto.

In sede di saldo, si applicheranno le aliquote e detrazioni previste per il 2011 e si determinerà l'ammontare dovuto scomputando quanto già versato a titolo di acconto.

Chiaramente, anche in questo caso, qualora il contribuente scelga il versamento in un'unica soluzione a giugno, anche per il nuovo utilizzo dell'immobile, l'ICI andrà calcolata con le aliquote e le detrazioni previste per il 2011.

QUANDO SI PRESENTA LA DICHIARAZIONE ICI

La dichiarazione ICI deve essere presentata nell'anno successivo a quello in cui sono avvenute le modificazioni soggettive ed oggettive relative alla determinazione dell'imposta comunale sugli immobili, nei casi in cui tali modificazioni comportino una riduzione o un aumento dell'imposta e nei casi in cui il Comune non può acquisire dalla banca dati catastale le informazioni necessarie per la determinazione dello stesso tributo comunale.

In altri termini, non deve essere presentata la dichiarazione ICI quando gli elementi rilevanti ai fini dell'imposta sono indicati in un atto notarile volto ad effettuare la registrazione, la trascrizione, l'iscrizione e l'annotazione nei registri immobiliari, nonché la voltura catastale di atti relativi a diritti sugli immobili (proprietà, usufrutto, uso, abitazione, enfiteusi, superficie).

COME SI PAGA L'ICI

In linea generale, l'imposta va versata in 2 rate (acconto e saldo) come di seguito indicato:

16/06/2011: 50% dell'imposta dovuta calcolata in base alle aliquote e detrazioni per il 2010.

16/12/2011: saldo dell'imposta dovuta per il 2011 calcolata in base alle aliquote e detrazioni per il 2011 con conguaglio sulla prima rata.

Tuttavia il contribuente può scegliere di versare l'imposta in unica soluzione entro il 16.6.2011, applicando le aliquote e le detrazioni in vigore per il 2011. Detta scelta è quindi possibile se il Comune rende note, in tempo utile, le aliquote e le detrazioni per tale anno;

La possibilità di versare l'ICI in unica soluzione a dicembre è riconosciuta anche alle persone fisiche residenti all'estero, con applicazione degli interessi del 3% (CM 7.6.2000, n. 118/E).

Come di consueto il versamento dell'ICI va effettuato utilizzando:

□ *l'apposito bollettino di c/c/p approvato con il DM 25.3.2009:*

- *a favore del Comune che provvede direttamente alla riscossione dell'ICI, ex art. 59, comma 1, lett. n), D.Lgs. n. 446/97 o si avvale dei servizi accessori al conto corrente postale;*

- *a favore dell'Agente della riscossione competente in relazione all'ubicazione del Comune, con versamento diretto o tramite conto corrente postale;*

- *a favore del soggetto cui il Comune ha affidato la riscossione del tributo;*
ovvero

□ *il mod. F24, tenendo presente che i soggetti titolari di partita IVA devono utilizzare obbligatoriamente il canale telematico. In particolare va compilata la "Sezione ICI ed altri tributi locali" ed i codici tributo da indicare sono i seguenti:*

3901 ICI per l'abitazione principale 3903 ICI per le aree fabbricabili 3902 ICI per i terreni agricoli 3904 ICI per gli altri fabbricati

Scadenario fiscale periodo 15 giugno 2011 - 15 luglio 2011

16 Giugno 2011

RITENUTE: versamento ritenuta su redditi da lavoro dipendente e assimilati, lavoro autonomo, provvigioni e corrispettivi per contratti d'appalto nei confronti dei condomini (maggio 2011)

ADDIZIONALI: versamento addizionale regionale/comunale su redditi di lavoro dipendente (maggio 2011)

IVA: liquidazione e versamento (mese di maggio 2011)

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI: versamento imposta mese di maggio

IMPOSTA COMUNALE SUGLI IMMOBILI: ICI

1° acconto 2011

CONTRIBUTI PREVIDENZIALI:
versamento contributi relativi a:

mese di maggio 2011:

inps lavoratori dipendenti
enpals lavoratori dello spettacolo
inpgi giornalisti professionisti
gestione separata inps collaboratori a progetto,
occasionali e associati in partecipazione
IV trimestre 2010
inps manodopera agricola
LIBRO UNICO: registrazioni relative
al mese precedente

18 Giugno 2011

MOD. 730: Consegna Modello sostituito.
(Termine prorogato)

25 Giugno 2011

ELENCHI INTRASTAT: presentazione
contribuenti mensili (maggio 2011).

27 Giugno 2011

ENPALS: denuncia unificata del
mese di maggio 2011.

30 Giugno 2011

DENUNCIA UNIEMENS: denuncia telematica
delle retribuzioni e dei contributi maggio 2011

06 Luglio 2011

UNICO 2011: versamenti saldo e 1° acconto
derivante dalla dichiarazione dei redditi periodo
imposta 2010 (termine prorogato)

CEDOLARE SECCA: Acconto cedolare secca
sugli affitti per chi fa l'opzione.

18 Luglio 2011

RITENUTE: versamento ritenuta su redditi da
lavoro dipendente e assimilati, lavoro autonomo,
provvigioni e corrispettivi per contratti d'appalto
nei confronti dei condomini (giugno 2011)

ADDIZIONALI: versamento addizionale
regionale/comunale su redditi di lavoro
dipendente (giugno 2011)

IVA: liquidazione e versamento (mese di giugno 2011)

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI:
versamento imposta mese di maggio

CONTRIBUTI PREVIDENZIALI:
versamento contributi relativi a:

mese di giugno 2011:

inps lavoratori dipendenti
enpals lavoratori dello spettacolo
inpgi giornalisti professionisti
gestione separata inps collaboratori a progetto,
occasionali e associati in partecipazione

"Proroga di Ferragosto" al 22.08.2011

Facciamo altresì presente che come di consueto è stata disposta la cosiddetta "proroga di Ferragosto", prevedendo che gli adempimenti fiscali ed i versamenti di cui agli artt. 17 e 20 comma 4, D.Lgs. n. 241/97 scadenti nel periodo 1.8 - 20.8.2011 possono essere effettuati entro il 20.8 senza maggiorazione. Peraltro, considerato che il 20.8 cade di sabato, il termine è ulteriormente differito al 22.8.2011.



Chi ha emesso il bando:
Comune di Prato

Tipologia:

1 Programmatore (Cat. C) - Assunzione a tempo indeterminato

Titoli di Studio: Diploma di Istruzione secondaria di secondo grado unitamente a corso di formazione in informatica legalmente riconosciuto; Diploma di Perito in informatica con specializzazione in informatica

Scadenza presentazione domanda: 13 giugno 2011

Informazioni sul bando: <http://www.estav-centro.toscana.it>

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:

Assunzione a tempo indeterminato di 2 collaboratori professionali sanitari fisioterapisti, categoria D, presso l'Azienda USL 3 di Pistoia, di cui un posto riservato al personale interno

Titoli di Studio: Diploma universitario di Fisioterapista o equipollente

Scadenza presentazione domanda: 13 giugno 2011

Informazioni sul bando: <http://www.comune.prato.it/lavoro/avvisi/>

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:

Istruttore Educativo - Assunzione a tempo determinato

Titoli di Studio: Diploma di Scuola Magistrale-Diploma di Istituto Magistrale se conseguito entro luglio 2002; Laurea in Scienze della Formazione primaria indirizzo scuole dell'Infanzia

Scadenza presentazione domanda: 30 giugno 2011

Informazioni sul bando: <http://www.comune.prato.it/lavoro/avvisi/>

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:

Assunzione a tempo indeterminato di 2 collaboratori professionali sanitari fisioterapisti, categoria D, presso l'Azienda USL 3 di Pistoia, di cui un posto riservato al personale interno

Titoli di Studio: Diploma universitario di Fisioterapista o equipollente

Scadenza presentazione domanda: 13 giugno 2011

Informazioni sul bando: <http://www.estav-centro.toscana.it>

Chi ha emesso il bando: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti

Tipologia:

Collaboratore, con contratto di collaborazione coordinata e continuativa, per lo svolgimento di attività tecniche per la messa in sicurezza di grandi dighe ed attività di istruttori tecnica, a supporto di vari uffici

Titoli di Studio: Laurea in Ingegneria per l'ambiente e il territorio, in Ingegneria della Sicurezza, in Ingegneria dei sistemi edilizi, in Ingegneria Civile, in Ingegneria Edile. Sono richieste l'abilitazione all'esercizio della professione di ingegnere e l'iscrizione all'albo degli ingegneri.

Scadenza presentazione domanda: 20 giugno 2011

Informazioni sul bando: <http://www.mit.gov.it>

Chi ha emesso il bando: ESTAV Nord Ovest - Pisa

Tipologia:

Collaboratore tecnico professionale branca ingegneria delle telecomunicazioni, cat.D- Assunzione a tempo indeterminato

Titoli di Studio: Laurea in Ingegneria delle Telecomunicazioni. Sono richieste l'iscrizione al relativo albo professionale e l'abilitazione all'esercizio della professione

Scadenza presentazione domanda: 20 giugno 2011

Informazioni sul bando: <http://www.estav-nordovest.toscana.it>

Chi ha emesso il bando: Comune di Poggibonsi (SI)

Tipologia:

Istruttore tecnico, cat. C1, a tempo indeterminato, con riserva assoluta alle categorie protette

Titoli di Studio: Diploma: perito edile, geometra; Laurea Triennale: scienze dell'architettura e dell'ingegneria edile, ingegneria civile e ambientale; Laurea: architettura, ingegneria civile

Scadenza presentazione domanda: 23 giugno 2011

Informazioni sul bando: <http://www.comune.poggibonsi.si.it>

Chi ha emesso il bando: Comune di Poggibonsi (SI)

Tipologia:

Istruttore informatico, cat. C1, a tempo indeterminato, con riserva assoluta alle categorie protette

Titoli di Studio: Vari titoli di studio, consultare bando

Scadenza presentazione domanda: 23 giugno 2011: <http://www.comune.poggibonsi.si.it>

**PROVINCIA DI LUCCA
CENTRI PER L'IMPIEGO
OFFERTE LAVORO
AZIENDE PRIVATE**

N° 1 DOCENTE MADRELINGUA INGLESE
(Offerta n° OC 13/11)

Richiesta inserita il 24/05/2011

Descrizione offerta: Docente per corsi di gruppo, lezioni individuali

Settore: Istruzione Ragione Sociale: Esedra Srl

Tipo contratto: Collaborazione a progetto

Titolo di studio: Preferibile Laurea

Requisiti: Madrelingua inglese. Preferibile esperienza come docente in corsi aziendali di lingua inglese. Capacità di organizzazione e programmazione didattica, flessibilità oraria, dinamicità, disponibilità e buona propensione ai rapporti interpersonali

Luogo di lavoro: Castelnuovo Garfagnana e zone limitrofe

Rivolgersi a: Esedra s.r.l. Tel. 0583-419640

N° 1 IDRAULICO/A (Offerta n° OV 76/11)
Richiesta inserita il 26/05/2011

Descrizione offerta: Addetto all'installazione e manutenzione impianti idraulici e di condizionamento civili e industriali

Settore: Commercio Ragione Sociale: Obiettivo Lavoro SpA

Tipo contratto: Tempo determinato- quattro mesi prorogabili

Titolo di studio: Qualifica professionale

Requisiti: Richiesta esperienza comprovata almeno di 6 mesi nella mansione

Luogo di lavoro: Camaione

Orario: Full time
Rivolgersi a: Obiettivo Lavoro SpA
Tel. 0583-464281
E-mail lucca@obiettivolavoro.it

N° 1 WEB DESIGNER (Offerta n° OV 77/11)
Richiesta inserita il 26/05/2011

Descrizione offerta: Addetto/a a realizzare siti web, spot dinamici in flash, spot statici, brochure depliant

Settore: Servizi Ragione Sociale: Versilia Spot SAS

Tipo contratto: Tempo determinato Titolo di studio: Diploma o Laurea

Requisiti: Richieste ottime conoscenze informatiche ed esperienza nella mansione

Luogo di lavoro: Viareggio

Orario: Full time
Rivolgersi a: Versilia Spot Sas Tel. 393-9579382 E-mail gabriele@versiliaspot.com

N° 1 ADDETTO/A TELEMARKETING (Offerta n° OV 78/11)
Richiesta inserita il 26/05/2011

Descrizione offerta: Addetto/a a telefonare a lista di potenziali clienti forniti dall'azienda

Settore: Servizi Ragione Sociale: Versilia Spot SAS

Tipo contratto: Tempo determinato

Requisiti: Richiesta conoscenza pacchetto Office ed e-mail. Richiesta esperienza nella mansione.

Luogo di lavoro: Viareggio

Orario: Part time
Rivolgersi a: Versilia Spot Sas Tel. 393-9579382 E-mail gabriele@versiliaspot.com

N° 1 ESTETISTA (Offerta n° OL 409/11)
Richiesta inserita il 23/05/2011

Descrizione offerta: Trattamenti corpo, pedicure, massaggi, depilazione, manicure, ricostruzione unghie, reception

Settore: Artigianato

Ragione Sociale: Nails Studio & Centro Estetica - Badia Pozzoveri

Tipo contratto: Tempo indeterminato

Titolo di studio: Diploma di Estetista

Requisiti: Richiesta esperienza anche minima

Luogo di lavoro: Altopascio

Orario: Full time
Rivolgersi a: Nails Studio & Centro Estetica
E-mail nailsstudio@alice.it

N° 5 ADDETTO/A AL TELEMARKETING
(Offerta n° OL 410/11)

Richiesta inserita il 24/05/2011

Descrizione offerta: Contattare potenziali clienti per fissare appuntamento dimostrativo; telefonare ai clienti acquisiti per verificarne il livello di soddisfazione e illustrare nuove offerte

Settore: Commercio Ragione Sociale: Share Solution Etruria - San Donato Lucca

Tipo contratto: Collaborazione a progetto

Requisiti: Italiano, madre lingua; gradita esperienza maturata nella posizione

Luogo di lavoro: Lucca

Orario: Full time e/o Part time
Rivolgersi a: Share Solution Etruria
Tel. 329.1892753

N° 2 OPERAIO/A GENERICO/A (Offerta n° OL 411/11)

Richiesta inserita il 24/05/2011

Descrizione offerta: Addetto alla cernita, stiratura e piegatura di biancheria presso una lavanderia industriale.

Settore: Servizi Ragione Sociale: Randstad Inhouse Service - Pisa

Tipo contratto: Interinale con possibilità di proroga

Requisiti: Patente B- Gradita esperienza maturata in contesti produttivi

Luogo di lavoro: Lucca

Orario: Full time spezzato: 8/12 e 13/17
Rivolgersi a: Randstad Inhouse Service
Tel. 349.7613880

N° 1 PARRUCCHIERE/A (Offerta n° OL 412/11)

Richiesta inserita il 25/05/2011
Descrizione offerta: Shampoo, phon, colore

Settore: Artigianato Ragione Sociale: Ferroni
Acconciature - Porcari
Tipo contratto: Tempo determinato
Requisiti: Patente B- Richiesta esperienza
Luogo di lavoro: Porcari
Orario: Part time
Rivolgarsi a: Tel. 0583.29177

N° 1 BARMAN (Offerta n° OL 413/11)
Richiesta inserita il 25/05/2011
Settore: Turistico/Alberghiero Ragione Sociale: Immobiliare ERREGI- Ristorante Villa Papao - Lunata
Tipo contratto: Tempo determinato- 4/5 mesi
Requisiti: Conoscenza lingua inglese e conoscenze informatiche di base
Luogo di lavoro: Lunata-Capannori
Orario: Full time
Rivolgarsi a: Immobiliare ERREGI- Ristorante Villa Papao Tel. 0583.935066 - 329.8848153

N° 1 CAMERIERE/A DI SALA (Offerta n° OL 417/11)
Richiesta inserita il 26/05/2011
Settore: Albergo Ragione Sociale: Albergo Ristorante Celide-Lucca
Titolo di studio: Diploma alberghiero
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Requisiti: - Patente B- Conoscenza della lingua inglese - Richiesta esperienza - Richiesta iscrizione nelle liste di mobilità o disoccupazione da oltre 24 mesi
Luogo di lavoro: Lucca
Orario: Spezzato dalle 25 alle 40 ore settimanali
Rivolgarsi a: Immobiliare Albergo Ristorante Celide-Lucca Tel. 0583-469261

N° 1 OSA (Offerta n° PC 34/11)
Richiesta inserita il 23/05/2011
Settore: Cooperative Sociali
Titolo di studio: Corso di assistente di base o OSA
Tipo contratto: Socio lavoratore
Requisiti: Patente B - Richiesta necessaria pregressa esperienza, disponibilità a spostarsi sul territorio in base alle esigenze
Luogo di lavoro: Garfagnana e Mediavalle
Orario: in base alle necessità della cooperative che gestisce il servizio
Rivolgarsi a: Centro per l'Impiego Valle del Serchio Castelnuovo Garfagnana

N° 1 IMPIEGATO/A (Offerta n° PC 36/11)
Richiesta inserita il 26/05/2011
Settore: Ristorante
Titolo di studio: Diploma di ragioneria o equipollente
Tipo contratto: Tempo determinato (3 mesi) con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Requisiti: Patente B - Gradito inglese e francese - conoscenza pacchetto office, team system - Esperienza pregressa in grandi aziende. Conoscenza del programma di contabilità ordinaria complessa, libri sociali, rapporti con le banche
Luogo di lavoro: Garfagnana
Orario: Full time
Rivolgarsi a: Centro per l'Impiego Valle del Serchio Castelnuovo Garfagnana

N° 1 COLLABORTORE/TRICE FAMILIARE - COLF (Offerta n° PV 158/11)
Richiesta inserita il 25/05/2011
Settore: Famiglia Privata
Tipo contratto: Tempo determinato (3 mesi) con possibilità di proroga
Mansione: compagnia per una signora autosufficiente, lavori domestici, fare la spesa, preparare le spese
Requisiti: Patente B - Buona conoscenza lingua italiana - Richiesta esperienza nella mansione e referenze
Luogo di lavoro: Viareggio
Orario: 25 ore settimanali
Rivolgarsi a: Centro per l'Impiego della Versilia Viareggio

N° 10 ADDETTO/A AL RECAPITO - PORTA-LETTERE (Offerta n° PL 186/11)
Richiesta inserita il 20/05/2011
Settore: Servizi
Tipo contratto: Tempo determinato (da 1 a 3 mesi)
Requisiti: Patente Diploma o Laurea- Patente A o B. Richiesto primo impiego presso Poste Italiane. Richiesta capacità di guidare il motociclo 125cc -
Luogo di lavoro: Lucca, Altopascio, Capannori, Montecarlo, Porcare
Orario: 36 ore settimanali
Rivolgarsi a: Centro per l'Impiego Lucca San Vito

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca http://www.provincia.lucca.it/offertelavoro/cerca_offerta_view.asp

PROVINCIA DI PISTOIA CENTRI PER L'IMPIEGO OFFERTE LAVORO AZIENDE PRIVATE

N° 5 CONSULENTI E DISTRIBUTORI PRODOTTI E SERVIZI PER IL BENESSERE (Offerta n° 8508)
Servizio Territoriale Impiego Quarrata
Scadenza Offerta: 11/06/2011
Settore: Servizi Vari
Ragione Sociale: NM Group di Luca Tremolanti - Fornacette (PI)
Tipo contratto: Incaricato alle vendite con o senza partita iva
Titolo di studio:
Requisiti: La persona dovrà svolgere attività di consulenza ed assistenza clienti su prodotti alimentari e del benessere direttamente dal proprio domicilio. E' previsto un corso di formazione gratuito. Ottima conoscenza lingua italiana.
Luogo di lavoro: Quarrata - direttamente al proprio domicilio
Orario: Flessibile
Rivolgarsi a: Sig. Fabio Tel. 347/2250774

N° 10 CONSULENTI COMMERCIALI AZIENDALI (Offerta n° 8516)
Servizio Territoriale Impiego Quarrata

Scadenza Offerta: 11/06/2011
Settore: Telecomunicazioni
Ragione Sociale: Tel@com
Tipo contratto: Contratto a progetto 12 mesi (rimborso spese + provvigioni)
Titolo di studio:
Requisiti: La persona dovrà svolgere attività di consulenza su prodotti e servizi Telecom Italia fissa e mobile presso aziende su appuntamento prefissato. E' previsto un corso di formazione gratuito di due settimane. Richiesta patente B e auto propria
Luogo di lavoro: Montale, provincia di Pistoia e zone limitrofe
Orario: Full Time da Lun a Ven
Rivolgarsi a: Sig. Raffaele Antinolfi
Tel. 0573.954500 Fax. 0573.1982756
E-mail raffaele.antinolfi@antinolfi.com

N° 10 OPERATORI/TRICI TELEFONICI/CHE (Offerta n° 8517)
Servizio Territoriale Impiego Quarrata
Scadenza Offerta: 11/06/2011
Settore: Amministrativo Contabile
Ragione Sociale: Tel@com
Tipo contratto: Contratto a progetto 12 mesi
Titolo di studio: Assolvimento obbligo scolastico
Requisiti: La persona deve fissare telefonicamente appuntamenti con le aziende per la visita del consulente commerciale. Richiesta buona dialettica
Luogo di lavoro: Montale
Orario: Part Time da Lun a Ven - Orario 09.00-13.00 e 14.30-16.30
Rivolgarsi a: Sig. Raffaele Antinolfi
Tel. 0573.954500 Fax. 0573.1982756
E-mail raffaele.antinolfi@antinolfi.com

N° 1 CONSULENTE CREDITO E EROGAZIONE MUTUI (Offerta n° 8528)
Servizio Territoriale Impiego Quarrata
Scadenza Offerta: 10/06/2011

Settore: Finanziario-Assicurativo
Ragione Sociale: Società Finanziaria e Mutui
Tipo contratto: Partita IVA (periodo di prova iniziale a collaborazione)
Titolo di studio: Diploma o Laurea
Requisiti: Attività di contatto con clienti e accensioni di mutui e finanziamenti. Il consulente creditizio seguirà tutta la procedura, dal contatto cliente alla consulenza successiva all'apertura del mutuo/credito. Necessaria auto. Garantito fisso mensile
Luogo di lavoro: Pistoia e provincia
Orario: Full Time
Rivolgarsi a: Centro per l'Impiego
Tel. 0572.959816-7 Fax. 0573.959826
E-mail ci.monsummano@provincia.pistoia.it

RISTORANTE PIZZERIA **Da Remo**



CINTOLESE (Pistoia) Via Francesca Ugia, 271
Tel. 0572.62550 - Cell. 333.6487872



Chiuso per turno il Giovedì

Sin dal 1966

il lavoro che c'è



tempo di lettura:
2 minuti e 30 secondi

Manie post-industriali

Il lavoro nel XXI secolo

AAA Cercarsi iPhone munito

Come guadagnarsi una paghetta nel terzo millennio

La rete, vediamola così, è un enorme bacino di manodopera ultraspecializzata pronta per essere arruolata. Il problema è: come fare? Ebbene, ad un'azienda made in USA è venuta un'idea: una app, ovvero un programmino scaricabile sul proprio iPhone, che si chiama Gigwalk. In pratica, basta installare que-



sta app sullo smartphone (per adesso, solo quello Apple) per entrare in un social network di persone pronte a fare piccoli lavori in cambio di pochi dollari.

Cioè: scarico la app, e posso venir contattato da aziende che hanno bisogno della presenza di qualcuno fidato, munito di fotocamera, in un luogo vicino a me. Io faccio il mio lavoro, e se viene considerato positivamente vengo pagato. Si va da 3 sino a 90 dollari a missione. Non solo: oltre che al denaro, l'azienda contenta mi dà anche un feedback, ovvero, un voto, con il quale il social network calcola la mia affidabilità. È geniale.

L'idea, messa in moto a fine aprile 2011, per adesso è già piaciuta a TomTom (che l'ha usata per controllare le proprie mappe di Manhattan), e a Motorola, che ha così trovato controllori a buon mercato per i negozi che espongono il proprio ultimo gioiellino. È post-industriale, anche post-terziario, post-tutto. È geniale, dicevamo. Ed anche, totalmente inquietante. Contratto? Garanzie? Riposo? Antinfortunistica? Mi sento un dinosauro...

Dimmi come ti chiami e ti dirò chi sarai

nome sul biglietto da visita è sempre lo stesso...

Nomen omen. Ebbene sì: il nome influisce sulla carriera. O meglio: il numero delle sillabe che lo compongono sembra provocare effetti nevralgici sul proprio futuro. È questo il risultato di uno studio compiuto da LinkedIn, popolarissimo social network delle professioni che conta circa 100 milioni di iscritti nel mondo. A partire da questa immane banca dati, Monica Rogati, ricercatrice del sito di istanza a San Francisco, ha scoperto che i nomi mono o bisillabici vanno per la maggiore tra gli iscritti di maggior successo, soprattutto se uomini. Tanto che amministratori delegati o loro affini che non hanno la "fortuna" di nascita di avere un bel nome corto troncano il proprio con



robuste abbreviazioni. Non è un caso, infatti, che i cinque nomi più diffusi nel social network, ad evidente prevalenza anglosassone, siano Peter, Bruce, Fred e le abbreviazioni Jack e Bob. Anche l'Italia, comunque, segue la regola, con un'accezione in più. Da noi, infatti, il nome più diffuso ha anche una connotazione valoriale (molto latina) di richiamo alla posizione dirigenziale: Guido. Ehi, ma si chiama così anche il nostro editore. Anche per lui nomen omen? Ai lettori l'ardua sentenza.

Ritoccare il CV aiuta al colloquio

La mano di un grafico potenzia le proprie caratteristiche

Nel tempo in cui non ci si può fidare più nemmeno delle fotografie d'incantevoli ragazze dietro le quali, spesso, sta la mano esperta del chirurgo grafico armato di Photoshop, ebbene, ce lo potevamo aspettare. C'è chi ritocca col computer il proprio curriculum. Niente di disonesto: soltanto parecchie mani di colore, grafici e font accattivanti per riuscire a spiccare tra le decine di fogli anonimi che ogni giorno ingolfano le scrivanie dei direttori di personale. L'idea è venuta all'americano Chris Spurlock, giornalista specializzato in infografica, web e social network. La filosofia è semplice: il lettore di un giornale è più probabile che si fermi a guardare un articolo fatto di sole parole, per quanto bene sia scritto, della lunghezza – diciamo – di 2000



battute (che non son tante per un cv, visto che, tanto per farvi un'idea, questo trafiletto ne conta 1532), o un grafico, che nella sua immediatezza lo ammalia? La risposta è su tutti i quotidiani del mondo, dove gli articoli si accorciano e i grafici esplodono su tutte le pagine. E allora perché non applicare questa banale considerazione anche al curriculum vitae? Spurlock, per esempio, ha inserito la sua cronistoria professionale su una barra cronologica, come quelle che si facevano alle elementari sulla successione degli imperatori romani. Il risultato è una bolla di colore, pluridimensionale e multicomunicativa. Un'idea geniale. Che a Spurlock è valsa il posto di "infographics editor" all'Huffington Post, giornale pluridiffuso negli USA. E a voi?

LA PAGINA DEI NUMERI UTILI

**AMMINISTRAZIONI
PROVINCIALI E COMUNALI**

Uffici Relazioni con il Pubblico

URP Provincia di Pistoia 800 24 62 45
URP Provincia di Lucca 800 74 71 55
URP Provincia di Pisa 800 06 21 22
URP Provincia di Prato 800 05 88 50

Linea Amica

La P.A. al tuo servizio
da telefono fisso 803 001
da cellulare 06.828881

Comune di

Buggiano 0572.31711
Chiesina Uzzanese 0572.41801
Massa e Cozzile 0572.928311
Monsummano Terme 0572.9591
Montecatini Terme 0572.9181
Pescia 0572.4920
Pieve a Nievole 0572.95631
Ponte Buggianese 0572.93211
Serravalle Pistoiese 0573.9170
Comune di Uzzano 0573.44771

SALUTE

Telecup 848.800709
dalle 7.30 alle 18.30
dal lun al venerdì
dalle 7.30 alle 13.00
il sabato

AIUTODONNA

Un numero utile per aiutare
ad uscire dal maltrattamento
e dalla violenza: 0573.21175

Pronto Salute USL 3

Pistoia 800 86 12 13
Ospedale
Ceppo Pistoia 0573.3521

SS Cosma e Damiano
Pescia 0572.4601
Pacini S. Marcello P.se 0573.63401

Guardia Medica

Pistoia e Serravalle 0573.368378
348.6972318
348.6972355
Montecatini Terme 0572.909033
oppure 0572.75567
348.0714119
349.0714108

Pescia 0572.47007
oppure 0572.476830
349.4461870
348.6972358

Monsummano Terme 0572.53772
oppure 0572.53362
348.0181237

Lamporecchio 0573.81123
348.7678352

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

di Pistoia 0573.9721
di Montecatini Terme 0572.78184
di Monsummano Terme 0572.81721
di Ponte Buggianese 0572.635007
di Buggiano 0572.32040
di Pescia 0572.477923
di Lamporecchio 0573.82005
di Serravalle Pistoiese 0573.51002

**NUMERI TELEFONICI
DI EMERGENZA**

Carabinieri 113
Polizia 112
Emergenza Infanzia 114
Vigili del Fuoco 115
Guardia di Finanza 117
Emergenza sanitaria 118
Emergenza ambientale 1515
Emergenza in mare 1530
Viaggiare informati 1518

**TRASPORTO PUBBLICO Taxi
MONTECATINI TERME**

Servizio 24 ore su 24 0572.71352
0572.75161

TAXI AMICO PISTOIA 0573.509530
Numero verde gratuito
per rete fissa 800.661855

AGENZIE E BIGLIETTERE BluBUS

Per informazioni
sulle linee, sugli orari
e le tariffe:

Pistoia

via XX Settembre 71 0573.363243

Montecatini Terme

piazza Italia 0572.911781

Pescia

piazza XX Settembre 0572.4706

STAZIONE FERROVIARIA

DI MONTECATINI TERME 0572.78551
DI PISTOIA 0573.21119

AEROPORTO

FIRENZE PERETOLA 055.315874
PISA GALILEO GALILEI 050.849300

FARMACIE DI TURNO GIUGNO 2011

Montecatini Terme

Farmacia Centrale S.n.c.
Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme - Tel. 0572.78539
Da venerdì 03/06 a venerdì 10/06

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme - Tel. 0572.78566
Da venerdì 10/06 a venerdì 17/06

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme - Tel. 0572.70123
Da venerdì 17/06 a venerdì 24/06



PARCO GIOCHI AICIS

Ideale per feste di compleanno e non solo Aree gioco attrezzate per grandi e piccini con gonfiabili. Area PS3 e Nintendo Wii.

UZZANO piazza della Costituzione. Telefono 0572.444246 orario: tutti i giorni 10-13 15-20

Farmacia Della Stazione
Corso G. Matteotti, 144
Montecatini Terme - Tel. 0572.78404
Da venerdì 24/06 a venerdì 01/07

Farmacia Internazionale
Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme - Tel. 0572.70082
Da venerdì 01/07 a venerdì 08/07

**Margine Coperta Massa e Cozzile,
Buggiano, Uzzano**

Farmacia Carlini & C. S.a.s.
Via Roma, 38
Borgo a Buggiano - Tel. 0572.32010
da sabato 04/06 a sabato 11/06

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.
Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 11/06 a sabato 18/06

Farmacia Magnini
Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini - Tel. 0572.33797
da sabato 18/06 a sabato 25/06

Farmacia Sant'Antonio Dr. A. Gambera
Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile - Tel. 0572.910685
da sabato 25/06 a sabato 02/07

Farmacia Corsaro - Dott. M. Grazzini
Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 02/07 a sabato 09/07

Ponte Buggianese, Chiesina Uzzanese

Farmacia Al Ponte
Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.
Via Roma, 3 Ponte Buggianese
Tel. 0572.635060
da lunedì 06/06 a domenica 12/06
da lunedì 27/06 a domenica 03/07

Farmacia Mainardi Gionata
Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 13/06 a domenica 19/06
da lunedì 04/07 a domenica 10/07

Farmacia Checchia S.n.c. - Dr. Massimo
e Maria Clara Checchia

Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese Tel. 0572.489005
da lunedì 20/06 a domenica 26/06

Pescia

Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola
Pescia - Tel. 0572.476111
da sabato 28/05 a sabato 04/06
da sabato 18/06 a sabato 25/06

Farmacia Lavorini & C.
Piazza Mazzini, 83
Pescia - Tel. 0572.477987
da sabato 04/06 a sabato 11/06
da sabato 25/06 a sabato 02/07

Farmacia Antica Farmacia
Sansoni Piazza Mazzini, 54
Pescia Tel. 0572.490092
da sabato 11/06 a sabato 18/06
da sabato 02/07 a sabato 09/07

**Pieve a Nievole,
Monsummano, Cintolese**

Farmacia Ceccarelli Piazza G. Giusti, 61
Monsummano Terme -Tel. 0572.51030
da sabato 04/06 a sabato 11/06

Farmacia Della Pieve
Via Mimbelli, 15
Pieve a Nievole -Tel. 0572.951062
da sabato 11/06 a sabato 18/06

Farmacia SattiVia Matteotti, 35
Monsummano Terme -Tel. 0572.53500
da sabato 18/06 a sabato 25/06

Farmacia Cintolese
Via Francesca V.P., 120
Monsummano Terme Tel. 0572.640155
da sabato 25/06 a sabato 02/07

Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina
Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia - Monsummano Terme
Tel. 0572.640345
da sabato 02/07 a sabato 09/07

**Farmacia Magnini Larciano,
Lamporecchio**

Farmacia Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.
Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio - Tel. 0573.82075
da lunedì 30/05 a domenica 05/06
da lunedì 27/06 a domenica 03/07

Farmacia Dott. Venturini Piero & C S.n.c.
Via G. Marconi
Lamporecchio - Tel. 0573.850161
da lunedì 06/06 a domenica 12/06
da lunedì 04/07 a domenica 10/07

Farmacia Comunale n°7
Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano - Tel. 0573.849176
da lunedì 13/06 a domenica 19/06

Farmacia di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75
Lamporecchio -Tel. 0573.88385
da lunedì 20/06 a domenica 26/06

Pistoia

Farmacia San Francesco
Via Curtatone e Montanara, 21
Pistoia -Tel. 0573.20283
da sabato 04/06 a venerdì 10/06

Farmacia Dell'Arca Dott. Vincenzi Attilio
Piazza Leonardo da Vinci, 27
Pistoia -Tel. 0573.22270
da sabato 11/06 a venerdì 17/06

Farmacia Scorcelletti
Via Porta al Borgo, 110
Pistoia - Tel. 0573.21159
da sabato 18/06 a venerdì 24/06

Farmacia Dott. De Candia Mario
Via Cino da Pistoia, 33 - Pistoia
Tel. 0573.368180
da sabato 25/06 a venerdì 01/07
Farmacia Banci S.a.s.
Via degli Orafi, 22
Pistoia - Tel. 0573.22183
da sabato 02/07 a venerdì 08/07



Farmacia Magnini
Via Ponte Buggianese, 144,
località Pittini
51011 Borgo a Buggiano
(Pistoia)
telefono 0572.33797



www.farmaoro.it
La tua parafarmacia su Internet!

Vendita online in tutta Italia di prodotti parafarmaceutici:
cosmesi, prodotti per neonati, integratori alimentari, prodotti
dietetici, prodotti ginecologici, apparecchiature per
autodiagnosi, prodotti di automedicazione.
Vendita diretta a Monsummano Terme (Pistoia) presso
Farmacia D.ssa Vezzani.

Per informazioni:
Farmacia D.ssa Vezzani, Via Francesca Uggia 338, Monsummano Terme
Tel. 0572 640345 <http://www.farmaoro.it> e-mail: info@farmaoro.it



Scegli una professione sicura!
Affidati ai **Corsi Copping**



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



Corso di Acconciatore-Parrucchiere unisex
Corso di Estetista specializzata

www.copping.it

Scopri sul nostro sito tutti i corsi disponibili

- ★ Corsi di QUALIFICA PROFESSIONALE riconosciuta
- ★ Corsi di PERFEZIONAMENTO

- ★ Corsi di FORMAZIONE OBBLIGATORIA
- ★ Corsi EDA

Per maggiori informazioni vieni a trovarci in una delle nostre sedi

- PRATO
- Via S. Margherita, 52
- Tel. 0574.400973
- prato@copping.it

- PISTOIA
- Via della Brana, 45
- Tel. 0573.381229
- pistoia@copping.it

- MONTECATINI TERME
- Via Mascagni, 5/B
- Tel. 0572.773591
- montecatini@copping.it

Agenzia formativa accreditata
dalla Regione Toscana



Corsi di informatica per bambini per renderli competenti, sicuri e felici!

Lo scorso mese abbiamo avuto modo di riflettere su quanto i bambini e i ragazzi appartenenti alla "generazione digitale" siano abituati ad usare il computer, mostrando in questo campo abilità assai superiori rispetto a quelle di molti adulti. Ovviamente, questa predisposizione quasi innata ha bisogno di essere coltivata e guidata attraverso un'esperienza educativa, sicura e piacevole.

Proprio per questi motivi M&D Formazione ha ideato dei corsi rivolti a bambini e ragazzi di età compresa tra gli 8 e i 13 anni, con l'obiettivo di prepararli sempre più ad un utilizzo consapevole del personal computer, stimolando, allo stesso tempo, la curiosità, la logica e la capacità critica.

La metodologia di lavoro pone al centro di tutta l'esperienza il "gioco" inteso come canale comunicativo ma anche come



mezzo "creativo" di apprendimento, grazie ad un'accurata selezione di contenuti e attività che si fondano sui seguenti presupposti:

- apprendimento del computer inteso non come fine a se stesso ma come strumento mediante il quale i bambini realizzano progetti;
- apprendimento come esperienza positiva, in grado di suscitare grande interesse e forte curiosità nei bambini;
- metodo caratterizzato da prove ed esperienze dirette per creare, costruire, adattare, simulare e sperimentare;
- creazione di un ambiente stimolante ed emotivamente sicuro;
- centralità del lavoro di gruppo sia per la motivazione che per l'integrazione con il mondo reale;
- scelta di contenuti ed attività che incrementino le capacità espositive orali e scritte dei bambini e dei ragazzi;
- giusto grado di interazione tra l'esperienza diretta sul computer e la guida ed il supporto teorico del docente.

Il percorso di apprendimento pensato da M&D Formazione è centrato su un metodo di insegnamento dell'informatica che presuppone la costruzione di solide basi di ragionamento, non limitandosi alla semplice conoscenza "strumentale" che, per quanto approfondita, mostra sempre i propri limiti: non serve a molto conoscere bene un programma se poi al primo problema si resta bloccati in attesa dell'esperto...

Proprio per questo è necessario fornire ai bambini i concetti fondamentali dell'informatica, ovvero sia la tecnologia che il "pensiero informatico", per permettere loro di servirsi consapevolmente del computer, di riconoscerne i più basilari principi di funzionamento ed arrivare all'utilizzo consapevole di alcuni programmi particolarmente significativi (Word, Internet Explorer, posta elettronica e multimedialità).

Il gioco informatico per l'estate è uno dei tanti modi per far crescere e sviluppare l'intelligenza dei nostri bambini e ragazzi, attraverso un percorso in grado di divertirli offrendo allo stesso tempo una formazione di qualità capace di istruire e accrescere le loro competenze.

Dr.ssa Chiara Torrigiani

Un aiuto a chi ha bisogno di aiuto

La pedagogia ti sostiene, ad ogni età

La Dott.ssa Vanna, con oltre 38 anni di esperienza nel campo educativo, oltre 20 anni negli Organi Collegiali come educatrice e genitore e operatrice allo "Sportello d'Ascolto" sviluppa percorsi di "Aiuto alla Persona" (individuali, e di gruppo), su soggetti di ogni età. Lo scopo: liberarli dal disagio psico-fisico socio-relazionale, rafforzandone le capacità intellettuali e materiali, offrendo un "MODO" per raggiungere

nuovi equilibri e disponibilità allo scambio con gli altri.

La dott.ssa Vanna può intervenire in diversi ambiti:

- Prevenzione
- Sostegno e recupero nelle difficoltà di apprendimento e di relazione
- Orientamento
- Sostegno alla genitorialità
- Intervento sulle difficoltà organizzativo-motorie
- Consulenze pedagogico-educative
- Formazione

Dott.ssa Vanna Giorgetti

Laureata in Pedagogia

Abilitata in Psicopedagogia

Specialista in Pedagogia Clinica

Iscritta all'Albo Nazionale dei Pedagogisti Clinici

riceve su app. a Monsummano Terme c/o la Misericordia.

Contatti: 0572 771945, 333 9632666,

vannagiorgetti@infinito.it

Corso d'Informatica per **BAMBINI**



**Un gioco
informatico
per l'Estate**

**Tutti i bambini
giocano sul pc,
ma pochi lo
sanno utilizzare**

*Corso di PC specifico per
bambini di 8/13 anni,
per utilizzare il computer
non solo per i videogiochi*

- Periodo del corso: **dal 13 al 24 giugno**
- Impegno: due volte la settimana
- Orario: al mattino dalle ore 10 alle ore 12
- N° lezioni: 5
- N° max bambini partecipanti: **10**. Le aule sono attrezzate con PC collegati ad Internet
- Luogo del corso: **BORGO A BUGGIANO** presso la sede della M&D formazione
- Costo del corso : € 70

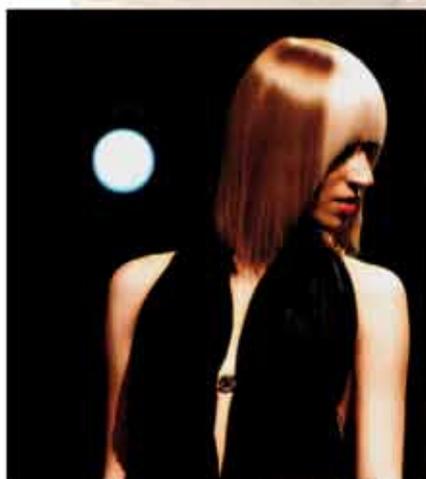
Per informazioni e iscrizioni rivolgersi a:
M&D Formazione - Via Ponte Buggianese, 1 - Borgo a Buggiano - Tel. **0572 33555**
Termine iscrizioni 10 giugno 2011

R

I Romani International

PIAZZA MARTINI 147
51015 MONSUMMANO TERME (PT)

CAMPIONE DEL MONDO



Dall'arte e dalla passione per l'acconciatura di Michele e Steno Romani nascono delle vere e proprie opere d'arte scolpite nei capelli.

“Nel salone de I Romani International, grazie ad uno staff di professionisti, tutto è predisposto perchè le persone trascorrono in armonia il tempo che dedicano a se stesse”

Con la stessa passione che mi ha fatto vincere il Campionato del Mondo - dice Steno Romani - mi dedico ogni giorno al mio lavoro perchè ogni persona che entra nel nostro salone deve avere il meglio!

Per questo nel nostro salone scegliamo i prodotti più esclusivi per valorizzare i vostri capelli.

I Romani International vi invitano a provare le novità di Kérastase per questo mese:

- Chronologiste, trattamento al caviale, per capelli incredibilmente sani e rigenerati.
- Chroma sensitive, trattamento per aumentare la durata del colore
- Linea Kérastase Soleil. Le ultime novità per proteggere i capelli dai raggi solari.

SALONE SPECIALISTA KÉRASTASE

Tel. 0572-950714 Mob. 393-1761487

e-mail: romaniinternational@tin.it

www.romaniinternational.com

Orario: MARTEDÌ - VENERDÌ 8:00 - 20:00

SABATO 7:00 - 19:00



CALZEDONIA

CORSO ROMA 27/A- MONTECATINI TERME

LUGLIO
E AGOSTO

aperto il lunedì, chiuso il sabato

**con straordinarie
scontistiche su i nostri
trattamenti!**

ISOLA DEL BENESSERE
CENTRO ESTETICO

di Sandra Sallei Piazza Colzi, 5/A
Pieve a Nievole telefono 0572 951213



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



**Piega definitiva
o liscio perfetto?**

Zer035 Biokeratin
il servizio per tutti!

Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli
Maria Luisa Bonelli
parrucchiera da 20 anni

Obiettivo corpo perfetto!

Facile, veloce e garantito: questo è Figurella, leader nel rimodellamento della figura femminile.

Figurella ti offre metodologie sicure e non invasive, ma quello che fa davvero la differenza è la garanzia reale del tuo risultato. Il nostro obiettivo? La tua soddisfazione, il tuo risultato!

A giugno regalati un corpo nuovo scattante e dinamico, vieni a provare il trattamento Figurella adatto alle tue esigenze.

E se ti iscrivi (almeno) ad un programma estate, il primo mese te lo regaliamo noi! Prenota subito: la tua consulente personale ti illustrerà il programma più adatto a te, un'analisi della figura e una prova completa del trattamento.

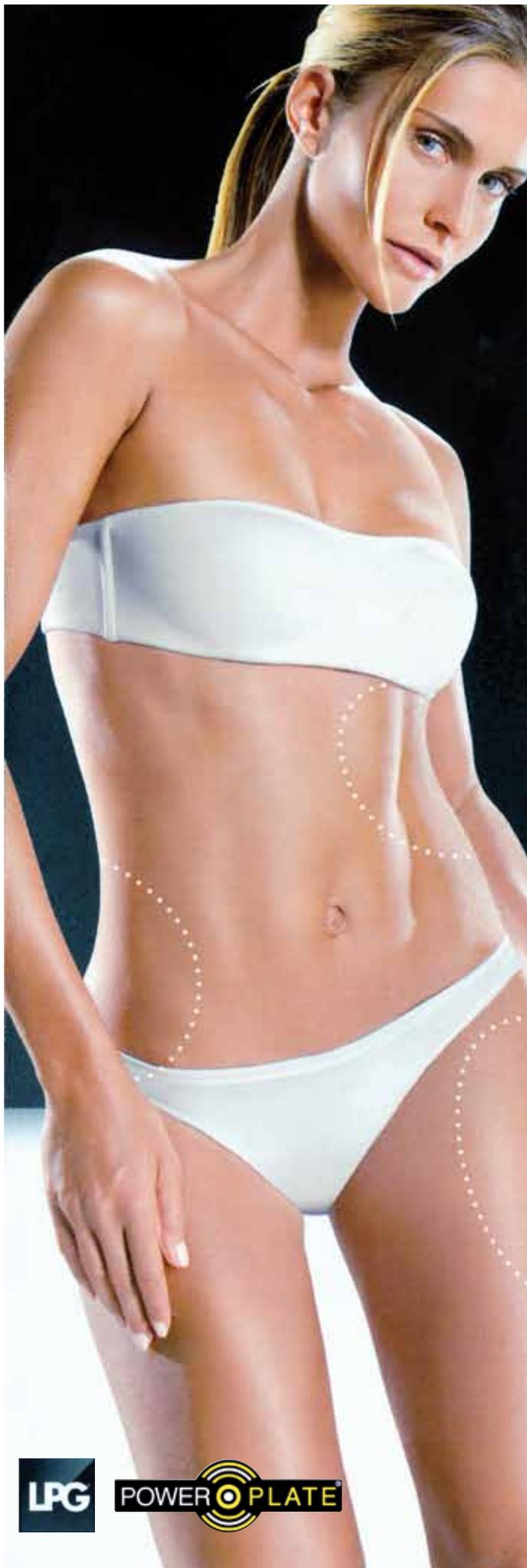
Non rinunciare ad un corpo nuovo, non dire di no ad una sensazione esagerata di benessere e forma. Ritagliati il tuo tempo per te: al resto pensiamo noi.

Consulente e responsabile
Daniela Chiumarulo

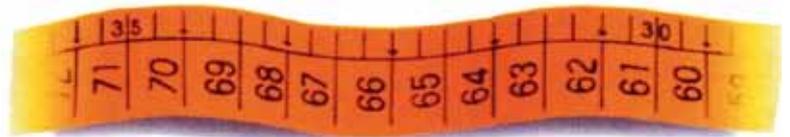


Figurella





Il Metodo



a misura
di Donna



Figurella[®]
SNELLEZZA PROGRAMMATA

MONTECATINI TERME
piazza XX settembre, 32
telefono 0572.910091





L'artrite reumatoide sotto la lente d'ingrandimento del Sant'Anna di Pisa

La Scuola Superiore di Studi e Perfezionamento Sant'Anna di Pisa ha presentato i risultati di uno studio sull'incidenza sociale ed economica dell'artrite reumatoide, una patologia cronica che, si stima, colpisca tra lo 0,3 e 1,0% della popolazione mondiale. In Italia sono circa 300.000 le persone di ogni età affette da artrite reumatoide. La malattia interessa con maggior frequenza le donne che risultano da 3 a 4 volte più colpite degli uomini, inserendo a diritto l'artrite reumatoide tra le patologie di genere. Dolore, fatica e depressione accompagnano la malattia, caratterizzata da un danno progressivo dell'anatomia articolare con conseguente disabilità, riduzione della qualità e dell'aspettativa di vita. L'artrite reumatoide riguarda soggetti di ogni età, per cui anche persone ancora inserite nel mondo del lavoro con pesanti conseguenze visto che la progressiva disabilità che caratterizza il decorso della malattia si ripercuote, poi, proprio sulla capacità lavorativa dei soggetti colpiti.

Il che può portare a numerose assenze dal lavoro e, spesso, alla perdita dello stesso. Per questo l'artrite reumatoide comporta rilevanti conseguenze anche dal punto di vista dei costi sociali ed economici.

Secondo i dati diffusi dal Sant'Anna di Pisa, infatti, il costo medio annuo per 253.069 pazienti stimati con artrite reumatoide, di età maggiore di 18 anni, risulterebbe pari a



3.388.593.910 Euro, di cui 2.330.006.283 Euro sono costi diretti costituiti dalla componente sanitaria (per un importo di 698.976.578 Euro) e non sanitaria (per 1.631.029.705 Euro), mentre 1.058.587.627 euro sono i costi indiretti. Il dato stimato, invece, per la sola Regione Toscana, sui cui si è particolarmente soffermato lo studio e il convegno della Scuola Sant'Anna, è relativo a 16.162 pazienti con artrite reumatoide,



di età maggiore di 18 anni, per un costo di 216.409.180 Euro, di cui 148.803.534 Euro di costi diretti (44.639.444 costi diretti sanitari e 104.164.090 costi diretti non sanitari) e 67.605.646 euro di costi indiretti.

Giuseppe Turchetti, coordinatore dello studio, sintetizza i risultati sottolineando come "dallo studio emerga con chiarezza come la componente strettamente sanitaria della gestione dell'artrite reumatoide pesi per una percentuale del 21% sul totale dei costi sociali associati alla malattia e come la grande parte dei costi della malattia siano costi diretti non sanitari e i costi indiretti (il rimanente 79%), che gravano principalmente sui pazienti, sulle loro famiglie e sul sistema economico-produttivo. Da tali numeri, e non da loro 'sottoinsiemi', si deve partire per definire strategie di gestione della malattia efficaci ed efficienti".

Considerando il totale dei costi diretti e indiretti emerge che la quota di costo dovuta ai soli farmaci risulta inferiore a quella attribuibile alle perdite di produttività del paziente dovute all'assenteismo lavorativo. Dai dati della letteratura si può evincere come un più ampio utilizzo dei farmaci biologici se, da un lato, incrementerebbe la dimensione dei costi diretti sanitari, dall'altro potrebbe portare a una contrazione della spesa relativa ai costi diretti non sanitari (come l'assistenza informale) e ai costi indiretti (perdita di produttività e giornate di lavoro di pazienti e caregivers). L'esperienza della Francia, in cui i farmaci biologici vengono somministrati al 15-20% dei pazienti, contro il 7% dell'Italia, è emblematica.

Andrea Marchetti

DERMALSLIM

LA NUOVA TECNOLOGIA
RIMODELLANTE
AD ULTRASUONI



Dermal Institute®
U.S.A. 1956

DIVISIONE ESTETICA MEDICALE



- ▶ RIDUCE LE ADIPOSITÀ
- ▶ RIDUCE LA CELLULITE
- ▶ RISULTATI DURATURI E GARANTITI

Mercoledì d'oro

Piega	Euro 5,00
Solarium	Euro 4,00
Pedana	Euro 1,00



via Cavour, 209 MONSUMMANO TERME (Pistoia) telefono 0572.81281

- Un amico comune in Comune**
42 Comune di Monsummano Terme
44 Comune di Buggiano
- 73** Le domande del private
74 Manie post-industriali il lavoro nel XXI secolo
- Tutto a portata di mano**
75 Numeri, informazioni, dati: una pagina da strappare e mettere nel portafoglio
- Si, viaggiare...**
46 I Viaggi di Franca
47 Viva le Dolomiti
48 e 49 Meraviglie toscane
- Imparare per volersi migliori**
77 La nostra rubrica sulla formazione
- L'appetito vien mangiando**
50 Guida ai migliori ristoranti della zona
- Mi voglio bene**
84 L'artrite reumatoide, se la conosci la eviti
- Una mela al mese... rubrica di salute**
60 Le lesioni muscolari, 3° parte
61 Rapporto genitori/figli, 2° parte
61 Mangia tutto, mangia moderato, e vivi meglio
- Un cuore grande così**
88 Speciale Donare il Sangue
- La macchina perfetta rubrica di sport**
91 Associazione Nuoto Valdinievole raddoppia!
92 La giusta palestra in gravidanza
93 Il metodo Pilates
94 Speciale gare impossibili
96 Run...dagi
- Non è vero che siamo soli la rubrica per la Famiglia**
64 Un tesoro d'Asilo
65 Il ri-uso fa il bimbo felice
66 Gli uomini del fare
- L'occasione - i mercati**
97 Le Fiere e le Feste Mercato di Maggio
- Speciale Impresa**
70 Lo spazio di Unimpresa
- Il lavoro che c'è**
72 I concorsi nel pubblico

giugno 2011, n° 5 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 VARIAZIONE/CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

"ERBORISTERIA SPELLETTI"



Prodotti dimagranti, cosmetica naturale, prodotti energetici per sportivi
piazza della Maddalena, 15 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.476270

EVALUNA

Centrobenessere

IL MESE DELL'ORIENTE

...Scegli il tuo pacchetto orientale

a soli **35 €** fino al 31/07/2011...

INDIA



- ◆ Massaggio multisensoriale "Sangat"
- ◆ Pinda-Sveda

ASIA



- ◆ Trattamento corpo riducente e drenante al Caffè

THAILANDIA



- ◆ Massaggio Thailandese
- ◆ Aroma-viso

ARMONIA SOLARE



- ◆ Trattamento corpo tonificante al Guaranà

CINA



- ◆ Riflessologia plantare
- ◆ Head massage

ARMONIA LUNARE



- ◆ Trattamento corpo rinfrescante alla Centella Asiatica

...Vieni a scoprire tutta la magia e il benessere dell'Oriente...

EVALUNA CENTRO BENESSERE VIA PROV. PISTOIESE 116 - BORGO A BUGGIANO 51011 (PT), TEL: 0572/051241

ORARIO CONTINUATO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 9:30/19:30, IL SABATO 9:30/18:00

un cuore grande **COSÌ**



tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Donare il sangue per donare la vita

*Stai meglio te, sta meglio
il mondo: dona!*

Anche quest'anno, in coincidenza con l'arrivo della stagione estiva, scatta l'emergenza sangue.

A causare quest'allarme è la combinazione di due fattori: la riduzione delle donazioni che puntualmente avviene in questo periodo; l'incremento delle richieste legate all'aumento degli incidenti stradali e agli interventi di pronto soccorso.

In Italia il fabbisogno annuo di sangue intero è stato calcolato di 2.300.000 unità, mentre quello di plasma è di 850.000 litri (dati dell'Istituto Superiore di Sanità). Per raggiungere l'auto-sufficienza, evitando così l'importazione di sangue, mancano, secondo il Coordinamento associazioni di volontariato per la donazione del sangue, 200.000 unità e la situazione diventa più grave durante l'estate.

Nasce, da qui, l'esigenza di donare il sangue. La quantità prelevata all'atto della donazione è limitata ed è ricostituita dal midollo osseo in pochi giorni.

Come fare?

Guida pratica alla donazione

Donare, lo abbiamo già detto il mese scorso, è semplice: basta recarsi in un centro trasfusionale. Sul territorio coperto dal nostro giornale ce ne sono due: Ospedale di Pescia (0572 460381) e ASL di Monsummano (0572 51681). Una volta lì (per gli orari basta chiamare) il donatore fa una prima chiacchierata con il medico, che poi lo visita e lo guida passo passo lungo il cammino della donazione. Oppure, procedimento più facile: basta contattare un'associazione, che poi si premurerà di coccolare il proprio eroe-donatore in ogni momento della sua vita di benefattore dalla goccia rossa.

Alcuni consigli: è bene andare a fare la donazione a stomaco vuoto, da almeno qualche ora, e trovarsi in buona salute. Chi sta prendendo qualsivoglia farmaco (esclusa la pillola anticoncezionale – quindi, donne, non vale come scusa!) rischia di vedersi rifiutata la donazione. È bene non aver sostenuto cure ortodontiche negli ultimi 4 mesi, così come bisogna esser stati, sempre per quattro mesi, lontani dagli aghi a inchiostro di chi fa i tatuaggi. Ovviamente, occorre avere una vita sessuale protetta, e non fare sport estremi. Inoltre, cari sportivi: non si può donare il giorno della partita. Ovviamente, è una precauzione per tutti voi: per far gol, fare canestro o farsi una vasca, è bene il sangue avercelo tutto in corpo... Poi, comunque, nessun problema: il personale presente nel centro sa tutto, e lo spiega con la pazienza di chi sa di fare la cosa giusta. Quindi: no problem! Essere eroi ha i suoi vantaggi...

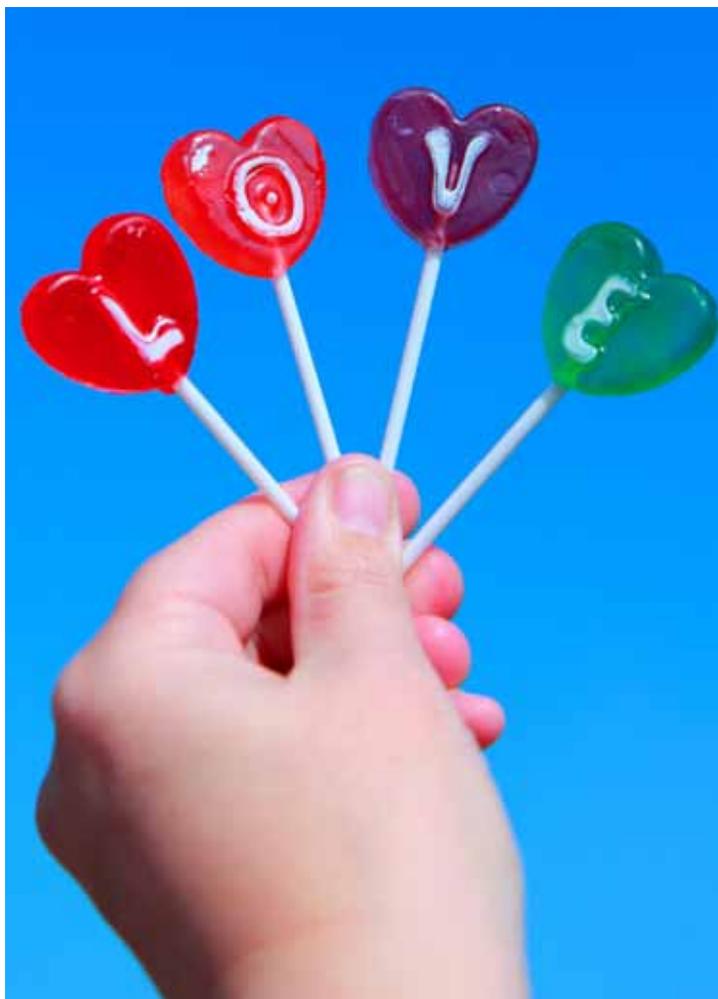
Lo sapevi?

Il donatore lavoratore dipendente sta a casa un giorno

Riportiamo di seguito un estratto dal sito del Ministero della Salute (www.salute.gov.it). Lo sapevate?

“E se il donatore è un lavoratore dipendente? Il lavoratore dipendente che si reca a donare il sangue ha diritto per legge ad una giornata di riposo ed alla corresponsione della normale retribuzione.

Infatti, la legge 4 maggio 1990 n.107 dispone: all'art.13 “I donatori di sangue e di emocomponenti con rapporto di lavoro dipendente hanno diritto ad astenersi dal lavoro per l'intera giornata in cui effettuano la donazione, conservando la normale retribuzione per l'intera giornata lavorativa. I relativi contributi previdenziali sono accreditati ai sensi dell'articolo 8 della legge 23 aprile 1981, n. 155.”



Estate tempo di donatori ancora più eroi.

Perché in giugno, luglio e agosto c'è bisogno di ancora più sangue

L'estate è un momento drammatico. Il sangue non basta mai. Perché? Per spiegarlo, riportiamo un altro estratto dal sito del ministero della salute. Perché l'argomento merita autorevolezza. Chi meglio del ministero di tutti?



MOTO DONATORIO. DONA E PASSAPAROLA.

Donare sangue salva molte vite: alimenta e diffondi il moto donatorio.
La forza di chi dona muove anche te.
Questa forza siamo noi: dona e passa parola!

AVIS COMUNALE Antonella Disperati

via Martiri del 16 Marzo 1978, 2
51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 0572.318316

www.avisbuggiano.it - buggiano.comunale@avis.it





Gocce di Vita-onlus

via di Quarrata, 6 51010 Uzzano (PT), tel. e fax. 0572 444638

Associazione che opera nel campo della solidarietà internazionale, impegnata dal 2005 a sostegno del popolo Quechua delle Ande peruviane.

Tutti operano a titolo gratuito

Aiuta con il tuo

Realizzazioni:

- **assistenza medica ed educazione sanitaria** a 29.000 abitanti della provincia di Cotabambas.
- **costruzione e gestione di una Casa di accoglienza** per bambini orfani, abbandonati, gravemente denutriti, violentati.
- **sostegni a distanza (adozioni)**
- **Costruzione di acquedotti** per piccole comunità e scuole

5x1.000
Cod. Fisc. 91021990477



La casa del bambino "Arcoiris" ed alcuni "bimbi" ospiti

Progetti:

- **ampliamento della Casa del bambino** (ad oggi sono 18 i bambini ospitati nella struttura, molti inviati dal Giudice dei Minori per le violenze ricevute)
- **Progetto Picaflor**, coinvolgimento di un numero crescente di famiglie, coordinato da Gocce di Vita, per l'allevamento di pecore da latte, trasformazione dello stesso e sua commercializzazione: la prima struttura economica dell'intera regione.
Vista la grave carenza alimentare della zona, soprattutto in latitici, parte dei prodotti saranno donati alle scuole dei villaggi coinvolti nel progetto.

c/c postale n. 63008304 - c/c bancario IBAN IT 32 I 08358 70550 000000751280

sito web: www.goccedivita.org

e-mail: info@goccedivita.org

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



la macchina **perfetta**



Le piscine estive di Monsummano e Larciano

*Trovi un mare di attività
per tutte le età.*



CORSI NUOTO

Neonati (0-2 anni)
Cuccioli (3-5 anni)
Ragazzi (6-15 anni)
Adulti

SPECIALIZZAZIONI

Squadra Propaganda
Nuoto Agonistico
Salvamento Agonistico
Corsi per Assistenti Bagnanti
ACQUAFITNESS
Hydrobike (la bici in acqua)
Hydrowalk (il tapis-roulant in acqua)
Acquagym
Acquaerobica
Acquastep
Gym&Tonic
Total Fitness
Acqua Circuit
Ginnastica Dolce
Corso Gestanti

MOMENTI RELAX PER UNA FRESCA ESTATE

1 SOLO ABBONAMENTO = 8 PISCINE

FAMILY CARD = abbonamenti speciali per famiglie

PISCINE ESTIVE APERTE TUTTI I GIORNI

DAL 1 GIUGNO 2011

Feriali dalle 9,30 alle 19,00
Domeniche e Festivi dalle 9,00 alle 19,00

CONTATTACI E VIENI SUBITO A TROVARCI

RECAPITI

sito web: www.nuotovaldinievole.it
pagina facebook: www.facebook.com/nuoto.valdinievole
chiedici su facebook l'amicizia a:
Nuoto Valdinievole oppure a Piscine Larciano
Lamporecchio, e-mail: info@nuotovaldinievole.it

Tel. 0572.952255 **Piscine Monsummano Terme**
Tel. 0573.81506 **Piscine Larciano-Lamporecchio**



Allenamento in gravidanza



Durante il decorso di una gravidanza si verificano numerose alterazioni fisiologiche che comprendono a svariati livelli i valori endocrini, emodinamici, respiratori, metabolici e, soprattutto, la variazione di peso.

Essenziale premessa: è importante che ogni madre durante la gravidanza consulti il proprio

medico prima di iniziare qualsiasi tipo di esercizio fisico.

Essendo ogni futura mamma diversa dalle altre è necessario per ciascuna di loro una specifica attività fisica. Qui di seguito elencherò varie tipologie di attività motorie consigliate e sconsigliate nel periodo pre-parto.

Dopo il primo trimestre si può ancora andare in palestra, ad esempio frequentando corsi di **ginnastica a corpo libero**, che non implicano uno sforzo cardiovascolare eccessivo; un allenamento con i **pesi** vi aiuterà a sviluppare la resistenza e la forza per il parto, ma è importante alleggerire i cari-



chi e diminuire gli esercizi più faticosi dopo il secondo trimestre. Un'altra disciplina importante è lo **Yoga** in quanto permette la pratica di esercizi di allungamento, meditazione, respirazione.

Tra le altre attività consigliate abbiamo la **piscina**, fortemente consigliata per tutte coloro che non sono solite allenarsi perché l'acqua elimina il rischio di cadute, fa da supporto alla schiena per coloro che ne soffrono e la pressione dell'acqua aiuta a controllare l'edema degli arti inferiori. Anche la corsa è consigliata, almeno fino al 5° mese, dato che il feto non corre alcun pericolo dato che è protetto all'interno del sacco amniotico..

I **Kegels** infine, sono gli esercizi che maggiormente consiglio alle future mamme: si tratta di esercizi specifici per la tonificazione, l'elasticità e la circolazione dei muscoli del pavimento pelvico che devono essere svolti per tutto il periodo della gravidanza e soprattutto dal secondo trimestre in poi.



MOOVIN'

ALTERNATIVE DANCE & FITNESS

Via Antonio Gramsci, 44 51010 Massa e Cozzile PT, Italia
Telefono 0572.050947 cellulare 338.4904636
www.moovin.it

la macchina **perfetta**

Benessere per tutti

Il metodo Pilates fa innamorare i soci del Centro Culturale ginnico associativo Palestra Kolossus AICS-CONI

Ci sono persone che credono fermamente di non poter mai entrare in una palestra. Tutta quell'aerobica, tutte quelle macchine, quei pesi, quegli esercizi fatti sotto carico le fanno sentire inadatte. Spaventate. "Sono troppo vecchio" pensano, o anche "Non ce la farò mai", oppure "Ma che ci vado a fare?". Ebbene, proprio per quelle persone c'è **chi studia da una vita**.

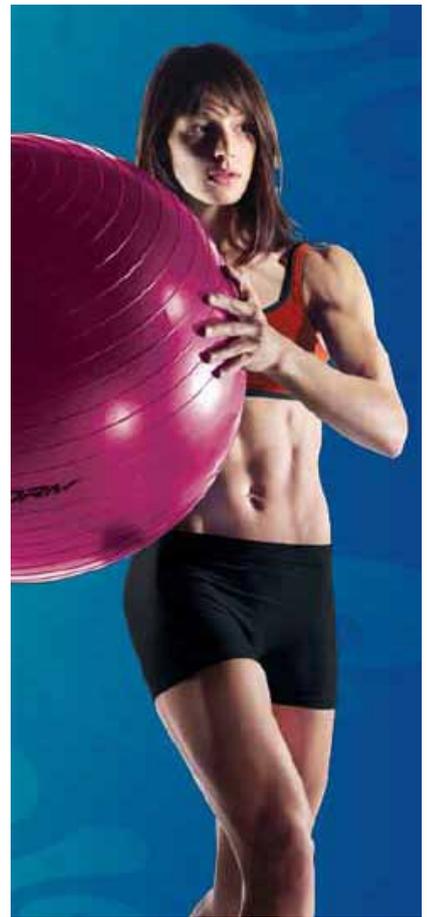


Nel 1920, quasi un secolo fa, il famoso trainer Joseph **Pilates** inventò quello che è molto più di un programma di esercizi: è una **disciplina di allenamento** del corpo pensata e concepita per sviluppare la forza e la flessibilità muscolare, mantenendo l'equilibrio tra corpo e mente. La totale concentrazione durante ogni esercizio enfatizza la qualità del movimento, la coordinazione e il respiro. Campi di applicazione del metodo variano dal puro **mantenimento del benessere fisico** al campo specifico della **riabilitazione ortopedica**.



Dicevamo: c'è chi studia da una vita. Sono quelli del Centro culturale ginnico associativo Palestra Kolossus aics-coni .

Luciano Iannotta, l'ideatore e il Presidente di questa Associazione di questo tempo del benessere fisico, e soprattutto per questa disciplina la bravissima **Roberta Silvestrini** (moglie di Luciano) che considera il Pilates come una vera e propria filosofia. Da insegnare, infondere e instillare in tutti coloro i quali **fanno di voler bene al proprio corpo**. Perché l'estrema versatilità della tecnica la rende unica nel suo genere. È infatti perfetta per gli **atleti**, che completano la preparazione generale all'attività agonistica, per i **ballerini**, che trovano una specifica applicazione per la danza, per gli **sportivi**, che eseguono programmi di riabilitazione dopo eventi traumatici, per gli adolescenti, che hanno la possibilità di correggere vizi posturali, per le donne in gravidanza e per quelle che hanno **già partorito**, le une e le altre alla continua ricerca di un buon rapporto con il proprio corpo miracolato, e per le **persone anziane**, che vogliono ritrovare l'elasticità del corpo e la giovinezza della mente. Il **metodo Pilates**, quindi, è una **occasione**. Per coglierla appieno è bene affidarsi a chi se ne intende davvero.



KOLOSSUS GYM
AICS - CONI

via Circonvallazione 15
Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 0572.33275
www.kolossusgym.com

la macchina perfetta



tempo di lettura:
1 minuti e 10 secondi

Correre nel cielo è una storia d'amore

Se la Pistoia-Abetone è considerata una sfida con se stessi, la Skyrace, giunta alla sua sesta edizione, va oltre la sfida.

Rientra nella categoria delle corse in montagna: non è una corsa su strada... Solo due dei 23 chilometri previsti sono su asfalto. Il resto, è sui sentieri delle alpi Apuane.

E' per questo che i corridori della corsa in montagna vengono anche chiamati i corridori del cielo.

Sono uomini dai muscoli di ferro, dai tendini di acciaio, chiamati nei giorni della corsa ad un notevole sforzo che mette a dura prova anche chi, tra loro, è più allenato, visto che il dislivello da compiere è di circa 1554 metri.

Parlando col forte podista Graziano Poli, presidente del gruppo



sportivo Alpi Apuane, organizzatore di questa spettacolare corsa, mi ha colpito una sua frase: "Se vuoi esser un podista davvero completo devi fare almeno una volta la Skyrace delle alpi Apuane".

Bhé per chi ama correre e ama la montagna questa corsa rappresenta la reale coniugazione tra i due emisferi della forza. Occorre, infatti, essere un po' scalatori ed amare quell'aria che si respira i paesaggi che offrono le Apuane, la maestosità della Pania della Croce, vetta principe di questo gruppo, per percorrere questi sentieri balzando come una stambecco tra una pietra ed un'altra.

La consiglierò ai miei amici scalatori: Alberto, che ormai si beve la Pistoia-Abetone, all'amante delle salite Claudio, e perché no al quel pazzo di Marco. Credo che per sfidarsi, per credere davvero in se stessi questa corsa vada fatta, vada provata. Non occorre essere competitivi, occorre voler arrivare.

Le emozioni che provano questi meravigliosi atleti sono il premio ai tanti mesi di preparazione, alle tante rinunce, a quel pizzico di incoscienza che non guasta mai.

È la storia d'amore verso la montagna e verso la corsa, vissuta, come ogni storia d'amore deve essere concepita, con tanta determinazione e con la voglia di sfidare se stessi confidando nell'aiuto di Dio. Solo così possiamo diventare veri "corridori del cielo".

Guido Barlocco – edit.

per
informazioni

347.3796343
329.3147725

www.skyrace.it



Sfide impossibili che diventano fattibili

La leggenda del Run...dagio
"The pilot" alla Pistoia - Abetone

In questo numero nel quale stiamo lavorando allo speciale corse montane abbiamo voluto riportare alcuni pezzi di un racconto scritto da un grande amico e podista che ha affrontato la Pistoia-Abetone. Un podista di livello "popolare" che con la forza della determinazione ha raggiunto questo importante obiettivo. "Un filo sottile unisce alcune sfide che nel corso della vita ti si pongono davanti; questo filo è il loro carattere di competizione più con se stessi che con i risultati o i fallimenti che esse inevitabilmente portano con sé. L'ultima di queste



sfide che mi si è posta innanzi è stata, senza dubbio, la Pistoia-Abetone. L'attesa del via è snervante poiché la punzonatura viene fatta a rilento. Così, per ammazzare il tempo, decido di scambiare qualche parola col mio vicino che sembra abbastanza normale, in realtà si rivela uno scoppiato! Parla solo di amminoacidi, pasti liquidi ed altre ame-



nità tanto che decido di soprannominarlo Ali il Chimico. Quando gli dico che mi sono portato solo una bustina di zucchero e tre biscotti del Mulino Bianco mi guarda come un extraterrestre; intanto lo speaker annuncia che tra un minuto si parte. Bang, partiti! Ali il Chimico è già lontano, io sto procedendo lentamente, accanto a me c'è un tipo che sembra un contabile della DDR



che mi dice di stare attento alla discesa di San Marcello, "Vabbè, quando ci arrivo ci pensiamo". Al km5 si comincia a salire sul serio, le rampe sono incredibili, pendenze del 12-15%, tuttavia riesco a trovare un buon ritmo e ad 1h37 sono alle Piastre. Al Km32 vedo al bordo della strada Ali il Chimico che vomita... Povero... Faccio finta di niente e passo oltre. Al Km34 comincia l'ultima salita che porta a superare ben 900 mt di dislivello, l'orario centrale del giorno ha reso la vallata un forno, la strada è completamente esposta al Sole, la fatica si sente, decido di cercare un ritmo che non mi faccia affaticare tanto e procedo, come in un gap spazio-tempo in cui trasformo in piano per il futuro le parole di Pierrie (capo progettista del Concorde) che dicono: "Se vuoi aumentare le prestazioni devi ridurre il peso". Arrivo al km40. Sono passate ben 6h03 e taglio il traguardo dei



42 e spiccioli pari ad una Maratona. Da questo momento in poi passo le mie personali Colonne d'Ercole, visto che non ho mai percorso a piedi una distanza più lunga in vita mia, come Star Trek "To go there where nobody has come before", e proprio come la mitica Enterprise mi attiro tutte le sfughe dell'universo, poco prima del Km 44 inciampo in un buca sulla banchina e cado nel fosso. Sono incazzato nero... Cosa può accadermi di peggio? Semplice, finisco le batterie all'ipod. Nonostante tutto (come dicono i veterani), in men che non si dica sono all'arrivo, in cima ci sono i miei genitori e mia moglie che fa un tifo da stadio! Gli ultimi 50 metri sono un low pass incredibile: sono fresco come alla partenza. Dopo 7h34min taglio il traguardo della Pistoia-Abetone, in quel momento mi viene in mente un adagio degli ingegneri aeronautici agli albori dell'aviazione che dice: "Rapportando la superficie alare, la frequenza del battito delle ali e la massa di un calabrone, questi non dovrebbe volare, tuttavia il calabrone vola perché non lo sa". La moderna fluidodinamica ha smentito il fondamento di questa teoria, ciononostante per me ha sempre avuto il sapore di una lezione di vita, così in maniera pressoché irrazionale ho affrontato questa gara, come il calabrone sono arrivato in fondo solo grazie a connotazioni irrazionali come l'entusiasmo e lo spirito di avventura e non grazie a preparazioni scientifiche come l'allenamento e la disciplina sportiva, non dico che sia un esempio da seguire infatti: "Don't try at home!", comunque possiamo riformulare la legge del calabrone nel seguente modo: "Rapportando la frequenza di allenamenti, la disciplina sportiva e la massa di Marco il pilota, questi non avrebbe dovuto fare la Pistoia-Abetone, ma l'ha fatta perché non lo sa".

per info www.pistoia-abetone.net

Marco (The Pilot)

la macchina perfetta



tempo di lettura:
1 minuti e 50 secondi

Una gara molto run...dagia

I Run..dagi oggi 8 maggio 2011, percorreranno tratti di quella strada che congiungeva Lucca a Firenze sino a quando la bonifica di luoghi paludosi non avrebbe dato origine a quell'area oggi conosciuta come Valdnievole. L'occasione per correre in questi luoghi incantevoli (sino a quando l'edilizia non li deturperà) è la Dormisacco, gara giunta alla 36° edizione e organizzata come sempre in maniera impeccabile dall'Atletica Borgo a



Buggiano. Partenza alle nove in punto dinanzi alla sede dell'associazione sportiva e dopo un chilometro pianeggiante che gli oltre 200 atleti corrono tutto d'un fiato ci si arrampica su una salita di circa 800 metri, con pendenza media di circa il 13% per sfiorare Buggiano Castello, perla medievale. Dopo la prima asperità, i Rundagi sono ancora compatti fatta eccezione per Flipper che nei primi tratti di ogni gara riesce a far fuoco e fiam-



me, e per un incredibile Grobny, che hanno una manciata di secondi sul resto del gruppo. Adesso la strada spiana per un paio di chilometri e permette di smaltire l'accumulo di acido lattico. Improvvisamente si torna a salire in maniera decisa sino a quando uno strappo taglia gambe fa entrare i podisti dentro Colle di Buggiano, lo spettacolo che anche questo paesino offrirebbe non viene apprezzato, gli occhi bruciano dal sudore che li riempie e la concentrazione si posa più sul battito cardiaco impazzito che non sulle facciate in pietra di queste scenografiche case. Breve tratto in discesa, l'asfalto lascia lo spazio

a un polveroso sterrato, e ancora si sale. I Rundagi su queste asperità sono di casa e fanno la differenza sorpassando decine di concorrenti. Chi è alla prima esperienza in questa gara, con il volto paonazzo chiede per quanto durerà ancora questa tortura, sono altri 800 metri ma con pendenze anche del 20%. Il Capitano e il Treno fanno valere la legge dei più forti e accumulano un vantaggio che porteranno sino all'arrivo. Dove c'è salita, non può mancare la discesa ed, infatti, eccola, solo che è più simile ad un trampolino per il salto con gli sci. Stipulata un'assicurazione sulla vita, gli atleti si gettano a capofitto ben sapendo che non si può perdere tempo nel nome della paura.



Ancora una breve ascesa nel ventre di un bosco e poi finalmente gli ultimi 3 chilometri su un percorso che mescola discesa dolce a pianura e permette di correre veloce a chi non si ritrova le gambe completamente frollate. Dopo 10,6 chilometri finalmente il traguardo, i Rundagi vi passano sotto a braccia alzate. Capitano e Treno come detto (80° e 81°), a circa 2'20" Flipper, Ragioniere, Clarinet e Miglio (103°-104°-105°-106°) ancora un minuto ed ecco il mitico Leone (112°) 3'30" dopo ecco comparire l'occhialuta figura di Grobny (140°) a chiudere il gruppo Rundagio 162° Audax.

Note di merito per il Ragioniere ed il Leone 19° e 20° nella categoria Veterani, per loro gli anni evidentemente non passano, ma soprattutto per due donne, Loredana Migliorati e Barbara Benedetti che pur non indossando ancora la "prestigiosa" maglia Rundagia ne fanno moralmente parte e si sono distinte per aver portato a termine questa breve ma massacrante gara. L'appuntamento successivo per i Rundagi è stato il 29 Maggio



a Firenze per la DJ ten gara non competitiva organizzata dalla nota radio e dal suo runner-direttore Linus. Di quella parleremo, forse, nel prossimo numero. Ora, buona corsa a tutti.

Roberto Orsi (Il barbiere)

09 Giugno

Stelle e Mercanti –

Edizione Speciale a Strada in Chianti

Il mercatino notturno sarà come sempre accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo. Un'occasione da non perdere per passare una serata particolare curiosando tra banchetti di artigianato nelle caldi notti estive

Quando: 09 giugno 2011 dalle ore 17 alle ore 23

Per info: Ufficio Promozione del Territorio – www.comune.greve-in-chianti.fi.it
Tel. 055-8545271

12 Giugno

Mercatino del Collezionismo Vicopisano (PI)

In Piazza Cavalca a Vicopisano, ogni seconda domenica del mese torna il Mercatino del Collezionismo con più di cento banchi che espongono oggetti di artigianato, modernariato e antiquariato

Quando: 12 giugno 2011

Per info: Comitato per il Mercatino Biblioteca Comunale mercatino@viconet.it Tel. 050-796117

Fierucola d'Estate

Centro Storico Prato - Piazza Santa Maria in Castello, Piazza Sant'Antonino e Piazza Buonamici
Mercatino dei prodotti ecologici, biologici, biodinamici, naturali e artigianali del contado pratese

Quando: 12 giugno 2011, dalle 07.30 alle 19.30

Per info: info@tempolibero.prato.it

La soffitta in Piazza

Seano – Carmignano (PO) – Zona Pista Rossa – Via Statale

Punto di incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio "mercatino delle pulci" con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di ninnoli 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.

Quando: 12 giugno 2011,

Per info: info@carmignanodivino.prato.it 055-8712468

Fiera Antiquaria del Valdarno

Terranuova Bracciolini (AR)

Come ogni seconda domenica del mese torna l'appuntamento con la Fiera Antiquaria del Valdarno. Il centro storico si animerà di bancarelle degli antiquari dove sarà possibile scovare oggetti da collezione, curiosità, vere e proprie rarità. La Fiera Antiquaria è un appuntamento con l'arte, la cultura, la tradizione che richiama ogni mese un grande numero di visitatori.

Quando: 12 giugno 2011,

Per info: Pro Loco Terranuova – ctbcomm@val.it 055-9194705

Polvere e Tari in Piazza

Abbadia San Salvatore (SI)

Prodotti tipici locali, artigianato, antiquariato e collezionismo: torna l'appuntamento mensile con il mercatino che animerà Viale Roma per l'intera giornata. Il mercatino rappresenta da alcuni anni un appuntamento tradizionale dell'estate badenga ed offre ai visitatori la possibilità di girare fra bancarelle di vario genere riscoprendo anche i sapori dell'Amiata senese.

Quando: 12 giugno 2011,

Per info: Comune di Abbadia San Salvatore – comune@comune.abbadia.siena.it – www.comune.abbadia.siena.it 0577-7701

16 Giugno

Stelle e Mercanti Greve in Chianti (FI)

Il mercatino notturno sarà come sempre accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo. Un'occasione da non perdere per passare una serata particolare curiosando tra banchetti di artigianato nelle caldi notti estive

Quando: 16 giugno 2011 dalle ore 17 alle ore 23

Per info: Ufficio Promozione del Territorio – www.comune.greve-in-chianti.fi.it

mune.greve-in-chianti.fi.it - Tel. 055-8545271

17 Giugno

Novecento – Mostra Mercato dell'Antiquariato

In Piazza della Costituzione, mostra mercato di antiquariato che dove si possono trovare prodotti di collezionismo, biologici, opere dell'ingegno, antiquariato e apicoltura.

18 Giugno

Carabattolandia Pontedera (PI)

Mercatino di piccolo antiquariato, arti, mestieri e modernariato: un'ampia scelta tra prodotti di qualità. Dalle 09.30 alle 20.00

Quando: 18 giugno 2011

Per info: ufficioturistic@comune.pontedera.pi.it Tel. 0587-53354

19 Giugno

Mostra Mercato dell'Artigianato, dell'Usato e dell'Antiquariato

Dicomano (FI) – Giardini Comunali

Esposizione e vendita di oggetti di artigianato, antiquariato, usato e collezionismo

Quando: 19 giugno 2011

Per info: Tel. 055-838541

Fiera Antiquariato e Artigianato

Sarteano (SI) – Centro Storico

Esposizione e vendita di oggettistica antica, rigatteria, antiquariato, prodotti artigianali, stampe

Quando: 19 giugno 2011

Per info: info@prolocosarteano.it Tel. 0578-265312

Mercatino dell'Antiquariato e del Modernariato

Poggio a Caiano (PO)

Nel centro storico espositori di oggetti di antiquariato, modernariato, collezionismo.

Quando: 19 giugno 2011

Per info: Tel. 055-87011

26 Giugno

La Fierucola della Polvere

Tavarnelle Val di Pesa – San Donato in Poggio (FI)

La manifestazione animerà il centro nelle ultime domeniche di giugno e luglio con stand di antiquariato, oggetti antichi e d'arte, modernariato e modernariato artistico. All'interno del centro storico del paese, lavori artigianali, oggetti artistici da collezione e curiosità, mentre in Piazza del Pozzo Nuovo al di fuori delle mura, potrete trovare dolciumi e oggetti di ordinario consumo, quali vestiti, dolciumi, scarpe, borse, etc.

Quando: 26 giugno 2011

Per info: 055-8072338

Mercatino Etrusco Chiusi (SI)

Esposizione e vendita di prodotti tipici locali, antiquariato e artigianato locale. Sezioni di bancarelle dedicate ai prodotti biologici locali. Il mercatino viene contornato da iniziative rivolte ai più piccoli, con spettacoli di giocoleria, truccabimbi e cantastorie. Negli stand e nei banchi allestiti è possibile trovare oggetti in rame e ferro battuto, bigiotteria, ceramica e vasellame, composizioni floreali, pizzi e tessuti ricamati, olio, vino, pane e prelibatezze capaci di soddisfare persino i palati più esigenti

Quando: 26 giugno 2011

Per info: prolocochiusi@bcc.tin.it 0578-227667

01 Luglio

Fiera Antiquaria

Sesto Fiorentino (FI)

Esposizione e vendita di oggetti di antiquariato, collezionismo, modernariato e antichità varia.

Quando: 01 luglio 2011

Per info: Comune di Sesto Fiorentino – urp@comune.sesto-fiorentino.fi.it

sesto-fiorentino.fi.it 055-4496286

Collezionisti in Piazza

Scarperia (FI)

Si svolge nel centro storico Collezionisti in Piazza, la borsa scambio del piccolo antiquariato, rigatteria, collezionismo, numismatica e filatelia.

Quando: 01 luglio 2011

Per info: Pro Loco Scarperia – informazioni@proloco-scarperia.it 055-8468165

03 Luglio

Angolo dell'Antiquariato

Carmignano (PO) – Piazza Centrale

La piazza centrale di Carmignano si anima di bancarelle multicolori che mettono in mostra merci rare, frutto di un'appassionata ricerca e di studi minuziosi. Questa atmosfera, ricca di sentore di scoperta e di gusto d'affari, accompagna per l'intera giornata domenicale, sia all'aperto che presso le cantine ex-Niccolini.

Quando: 03 luglio 2011

Per info: info@carmignanodivino.prato.it 055-8712468

I vantaggi del Buongusto

Vinci (FI) – Parcheggio di Anchiano

Mostra mercato di prodotti agroalimentari tipici e artigianato a cura del Centro Commerciale Naturale Vincincentro e dell'Associazione Culturale Felix

Quando: 03 luglio 2011

Per info: info@terrafelix.org 0571-56468 - 338-8556687

Mercati Settimanali

Montecatini Terme (PT) – Piazzale Leopoldo

Ogni giovedì

Montecatini Terme (PT) – Mercato Coperto

Via Mazzini Tutti i giorni

Montecatini Terme (PT) – Via Grocco

Mercato turistico storico – Tutti i giorni

Monsummano Terme (PT) – Piazza Giusti

Ogni lunedì

Pieve a Nievole (PT) – Piazza XXVII Aprile

Ogni sabato pomeriggio

Pescia (PT) – Piazza Mazzini

Ogni sabato

Borgo a Buggiano (PT) – Piazza Salutati

Ogni martedì

Margine Coperta (PT) – Piazza della Resistenza

Ogni mercoledì

Ponte Buggianese (PT) – Piazza XXIV Novembre

Ogni venerdì

Chiesina Uzzanese (PT) – Piazza Vittorio Emanuele

Ogni mercoledì

Lamporecchio (PT) – Via Gramsci e Via Martiri del Padule

Ogni venerdì

Larciano (PT) – Piazza Togliatti

Ogni sabato pomeriggio

Uzzano (PT) – Piazza Anzillotti

Ogni mercoledì

Pistoia (PT) – Piazza del Duomo

Ogni mercoledì e sabato

Il bello è “Quello Che C’è” per te!

un giornale che si muove di continuo

“Quello che c’è” è un mensile. Anzi, è un quotidiano (on-line, www.quellochece.com). Ehi, ma è anche una pagina facebook (Quello che c’è - Mensile di Vita, Eccellenza e Buonomore). Quello che c’è è vivo. Vuole essere diverso. Il nostro scopo del gioco è rispondere a tutti i punti interrogativi del nostro territorio, del nostro tempo, dei nostri linguaggi, della nostra società. Tutti, sul nostro giornale, devono avere spazio. Perché vogliamo narrare il buono, l’esteticamente bello, l’interessante, il sapiente. Perché vogliamo conseguire una valenza simbolica, ad altissimo valore aggiunto, di utilità, informazione, notizia. Ecco perché ci siamo. Ecco perché siamo “Quello che c’è”. Perché vogliamo esserci. E perché we care, always...

www.quellochece.com

QUELLO CHE C’È
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonomore



**Vuoi ricevere
“Quello che c’è” a casa?
Chiamaci: 0572.33555.
Costo: 25,90 Euro/anno.**



Sei tu quello che c’è? Se sei su “Quello Che C’è”, ci sei!

*“Chi smette di
fare pubblicità per
risparmiare denaro
è come se fermasse
l’orologio per
risparmiare tempo”.*

Henry Ford

*Il nostro è un giornale che vuol essere tuo.
Vuole raccontarti.
Perché la tua eccellenza è la nostra storia.
La tua storia è il nostro articolo.
Il nostro articolo è la tua presenza.*

*Lo disse Henry Ford mentre fondava la
sua casa automobilista, un secolo fa.
La storia gli ha dato ragione. E a te?*



Dal 1° giugno al 31 agosto
riapertura del Ristorante Estivo "New York"
Villaggio Albergo "San Lorenzo e Santa Caterina"
di Pescia in via San Lorenzo, 15/24



Potrete gustare le nostre specialità: Grigliate di Carni, Pesci e Crostacei, Pizze fantastiche cotte nel nostro forno a legna, grandi buffet di antipasti, verdure e dolci. Il tutto, meravigliosamente immersi nell'incanto d'acqua delle piccole cascatelle e dei ruscelli che si rincorrono tutto intorno il grande parco del villaggio albergo, al fresco di alberi sani e sommersi dalla gioia tranquilla delle verdi colline circostanti.

RISTORANTE PIZZERIA "NEW YORK"
il vostro ristorante per l'estate 2011

per informazioni e prenotazioni
0572.408340 - 0572.408389
s.lorenzo@rphotels.com

**Giovanni
Parisi**

SHOWROOM:

BORGO A BUGGIANO

(Pistoia) 0572.32187



**Uscendo fuori
dai soliti spazi...**

www.giovaniparisi.it

Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE



STOBAG
Premium Swiss Quality

Vetrate e Giardini d'inverno
SUNROOMS
entdecken

emu



Royal Botania
outdoor luxury

KE
Tende da Sole