

www.quellochece.com

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

**luglio 2011
copia gratuita**

dietro le quinte dell' evento

viaggio nel magico mondo
delle feste, delle sagre e
delle manifestazioni

Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia[®]

**tempo libero
IL NOSTRO
TERZO
MILLENNIO**

pagina 12

**cucina
UNA STAR
DEL GUSTO IN
VALDINIEVOLE**

pagina 14

**cultura
LEGGI I LIBRI
PIU' COOL CON
QUELLO CHE C'È**

pagina 81

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, Montecarlo.

16 milioni per i due Pescaia.

Mega-piano del Consorzio per la Valdinievole



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi



Un piano da 16 milioni di euro per la messa in sicurezza del Pescaia e del Pescaia di Collodi. I progetti sono stati presentati dal Consorzio di bonifica del Padule di Fucecchio al segretario generale dell'Autorità di bacino del fiume Arno Gaia Checucci, durante una riunione alla quale hanno partecipato, oltre ai vertici dell'ente, i sindaci di Ponte Buggianese e Chiesina Uzzanese Galligani e Borgioli, il vicesindaco Baldaccini per il comune di Pescaia, l'assessore Balduini per Altopascio e il dirigente della Provincia di Pistoia Delfo Valori. "Il piano - spiega il commissario Gino Biondi - è stato studiato per poter prevenire tutte quelle situazioni di criticità sempre possibili in un ambiente delicato come il nostro. Tengo a sottolineare che i progetti come sempre sono stati predisposti dai nostri uffici e che abbiamo avuto il plauso del segretario generale dell'Autorità di bacino del fiume



Il segretario generale dell'Autorità di bacino del fiume Arno Gaia Checucci e il commissario del Consorzio del Padule di Fucecchio Gino Biondi.

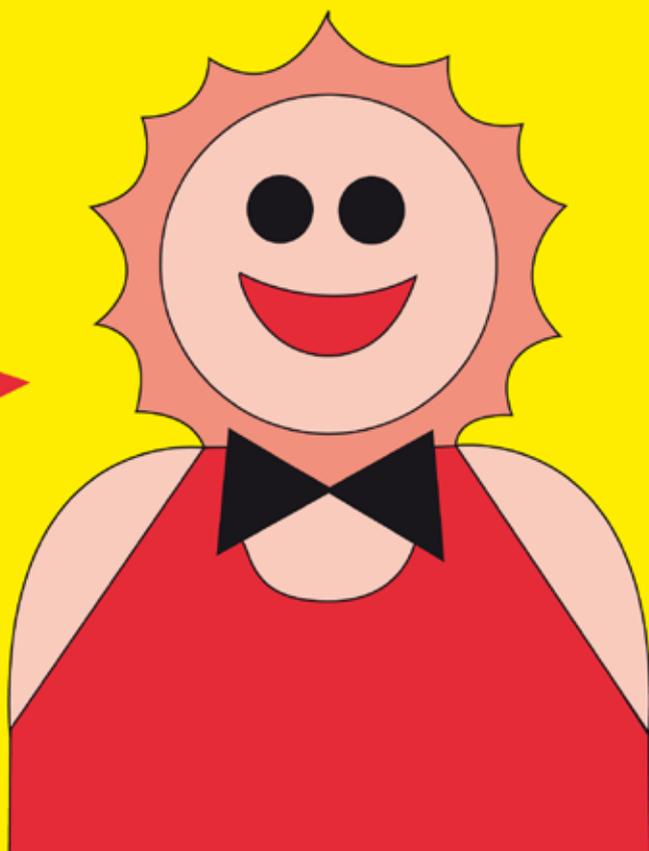


Arno". Il piano prevede investimenti per 8 milioni e mezzo di euro per il Pescaia e 8 milioni per il Pescaia di Collodi. "Per quanto riguarda il fiume Pescaia, dallo studio fatto - ha spiegato il direttore generale del Consorzio Franco Fambrini - emerge come il tratto a valle di Ponte Severini, nel comune di Chiesina Uzzanese presenti le maggiori criticità, così come alcune zone critiche si trovano anche nel tratto a monte fino ad Alberghi. Vista la massiccia urbanizzazione risulta impossibile allargare l'alveo. Si è pensato quindi a interventi nella parte alta del fiume mediante la realizzazione di piccoli invasi in grado di trattenere l'acqua nei periodi di piena". Per quanto riguarda il Pescaia di Collodi sono stati rilevati alcuni punti a rischio, il tratto tra Ponte alla Ciliegia e ponte ai Pini, il tratto tra le Macchie di San Piero e Ponte alla Ciliegia, e il tratto a valle di Ponte ai Pini. "In questo caso - spiega ancora Fambrini - abbiamo previsto tre tipi d'intervento, la realizzazione di tre casse di laminazione nella parte alta, l'ampliamento delle sezioni con nuove arginature nel tratto a valle di Ponte alla Ralla e il rifacimento del ponte Settepassi". Sempre sul Pescaia di Collodi c'è da dire che nel tratto compreso tra Ponte ai Pini e Ponte alla Ralla è in corso di esecuzione un intervento di adeguamento delle sezioni per la portata relativa ad eventi con tempo di ritorno di 200 anni e che prossimamente sarà anche effettuato un intervento per modificare la foce del corso d'acqua nel canale del Capannone, in modo da ridurre il problema dell'interamento dell'area umida.

Dal 1900

Maltagliati *abbigliamento*

S'ALDI D'ES'TATE



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

MET
in jeans

DIESEL

U.S. POLO ASSN
SINCE 1890

Calvin Klein Jeans

GUESS
by Marciano



Harmont & Blaine

KAOS

CRISTINA EFFE

TRUSSARDI
JEANS

TAGLIATORE

Marlboro Classics

aniye by

DIANA
GALLESI

MASSIMO REBECCHI

Il Don Chisciotte – l'Editoriale del Direttore
Elogio alla bellezza



In questo tempo di Miss Italia imminente e di ZTL anti-prostitute imperante, ho deciso di fare il mio dovere, prima di tutto come uomo, poi come comunicatore. Voglio formulare in questo editoriale un articolato, interessato, impegnato, sbloccato, interiorizzato, sfegatato **elogio alla bellezza**. Ovvero, un ringraziamento. Un **grazie di cuore** a tutte le **donne**. O meglio, non proprio tutte: solo quelle **vere**. Quelle che **lavorano** creando progresso moltiplicato al quadrato dall'impegno doppio che devono pro-

fondere. Quelle che litigano tutti i giorni con una società che le **sminuzza** sminuendole nella propria sensibile smania di smantellare l'indifferenza del mondo. Quelle che coccolano i propri **figli** felici come se fossero aiutate. Quelle che per fare un colloquio di lavoro si trovano a **misurare** la lunghezza della propria gonna. Quelle che litigano con il proprio **corpo**. Quelle che sanno desiderare un **bimbo** mentre lavorano precarie. Quelle che sanno ancora **sognare**. Ecco: glielo voglio dire. A tutte loro. Perché se lo meritano: siete **BELLE**. Belle nel senso più ingiusto del termine. Belle di vita crudele, quotidiana. Belle di una bellezza **difficile**. Di una bellezza **spietata**. Di una bellezza che **mi fa sentire in colpa**. Come uomo. Che dirvi: siete belle. Scusate.

Simone Ballocci – Dir.

Perché un giornale – L'editoriale dell'editore
Il mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore.

Il sottotitolo del nostro periodico riporta queste tre parole: VITA, ECCELLENZA, BUONUMORE.

Non è un caso che ogni volta che esce il nostro giornale io, come editore, passi qualche notte insonne, e non solo io... Perché il nostro giornale ha un cuore che pulsa, ha un'anima viva, un'anima che sogna, un'anima che



ogni mese apre un sipario su **quello che c'è** da fare di bello nel nostro grande, meraviglioso territorio che, anche da ligure qual sono, dopo ventuno anni, sento mio e di cui mi innamoro pazzamente ogni giorno che passa di più. Si perché il nostro giornale vuole essere come quando andiamo a teatro, aspettando con gioia, rilassatezza e curiosità che si apra il sipario... Questo è **IL MIO IMPEGNO** e **LA MIA PROMESSA**: fare di "Quello che c'è" un grande, unico, **giornale multicentrico**, di **eventi**, **speranza**, **impegno** e abbondante **allegria**, tale che possa smuovere la grande **energia positiva** racchiusa dentro **ognuno di noi**. Perché questo serve: Vita, Eccellenza, e Buonumore. Appunto...

Guido Barlocco – Edit.

News e approfondimenti

- 6 Free flash – notizie in libertà
- 8 Good Flash – l'aria fresca delle buone notizie
- 10 Storia di copertina – Dietro le quinte dell'evento

Amo il mio territorio

- 14 Itinerari walk & bike sul colle di Monsummano Alto
- 32 Alla scoperta del territorio
- 35 Facciamo rivivere piazza Ricasoli

Speciali

- 17 Il gelato

Bouquet d'eventi

- 19 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Terzo millennio – rubrica di futuro

- 36 A Pisa piovono i soldi di Google
- 36 Migliorare la Intranet

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

- 37 Aziende al servizio del nostro avvenire
- 38 Un progetto solare targato Rubbia
- 40 Mare, col bene che ti voglio...
- 40 Agli italiani piace di vetro
- 40 La Toscana "gioca" con la plastica

Le terre del Sapore

- 34 La Baviera a casa
- 55 Le verdure di Pistoia
- 56 La primizia del mese: l'albicocca
- 58 Feste e sagre buone da mangiare

Il Rombo dei Motori

- 43 La nostra rubrica di auto e moto

Un amico comune in Comune

- 46 Comune di Buggiano
- 48 Comune di Monsummano Terme

Si, viaggiare...

- 50 I Viaggi di Franca

L'appetito vien mangiando

- 47 Una nuova scoperta in Valdinievole
- 52 Guida ai migliori ristoranti della zona

Una mela al mese... rubrica di salute

- 62 Le lesioni muscolari, 4° parte
- 63 L'autopotesista: le precauzioni pro-udito
- 64 La Psicologa: Rapporto genitori/figli, 3° parte
- 64 La dietista: Il rapporto con l'alcool
- 65 La logopedista: Logopedia, cos'è?
- 65 La avvocat: Il Medico e le sue responsabilità

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

- 67 Un tesoro d'Asilo
- 68 La chimica spiegata ai genitori
- 69 Il ri-uso fa il bimbo felice

Gli uomini del fare

- 70 Idee e aiuti per la casa

Speciale Impresa

- 74 Lo spazio di Unimpresa
- 75 L'economia (in tasca)

Tutto a portata di mano

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

Imparare per volersi migliori

- 79 La nostra rubrica sulla formazione

Il cibo dell'anima – rubrica d'arte

- 82 Le più belle mostre sul nostro territorio
- 83 I libri più cool dell'estate

Il lavoro che c'è

- 84 Concorsi pubblici e richieste private

Mi voglio bene

- 86 Il PC uccide il cuore
- 86 Tranquilli, sono finte...
- 86 Assolta la "tazzina"

Un cuore grande così

- 90 la nostra rubrica sul volontariato

La macchina perfetta – rubrica di sport

- 92 Associazione Nuoto Valdinievole
- 93 Gli alimenti che allenano la nostra salute
- 96 Run...dagi

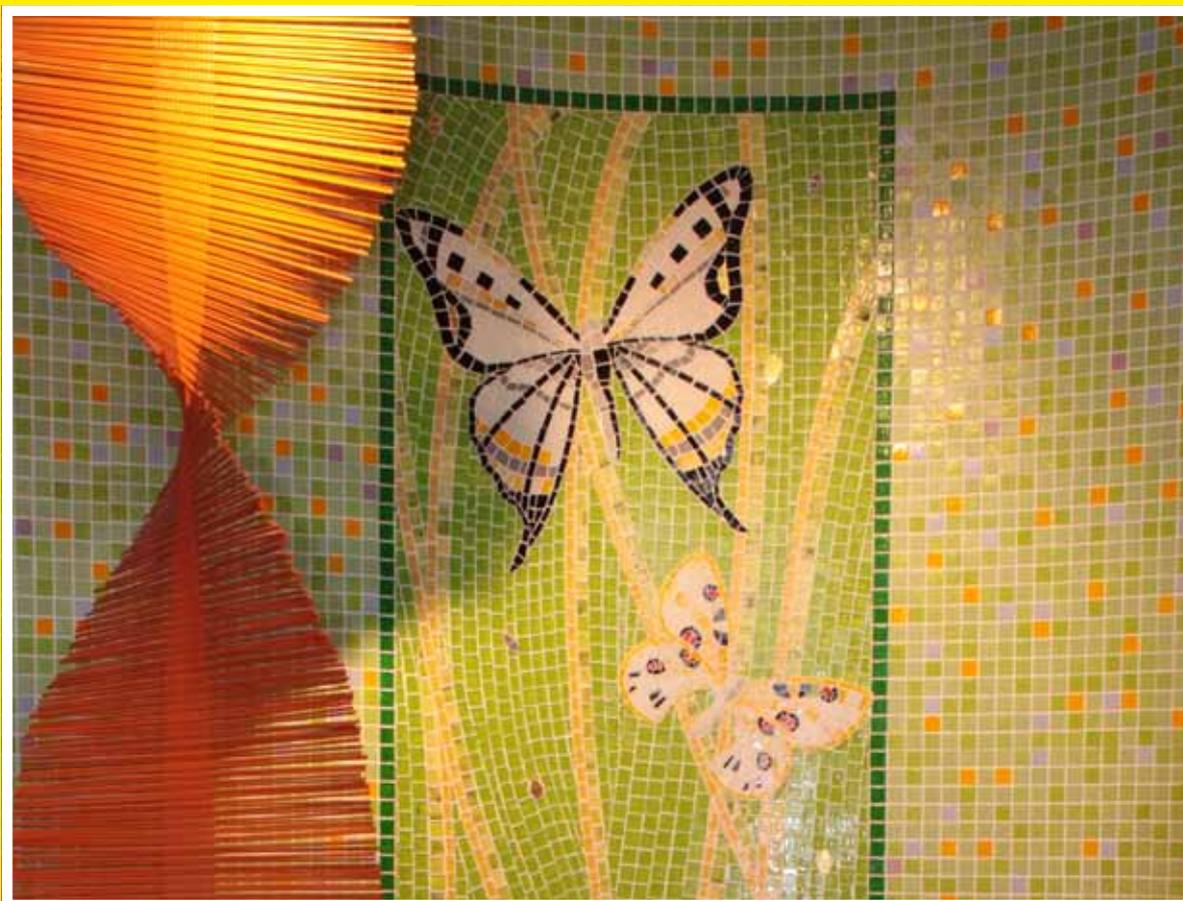
L'occasione – i mercati

- 97 Le Fiere e le Feste-Mercato di Maggio

CARALLI

TUTTO PER L'EDILIZIA

idrosanitari - caminetti - pavimenti - rivestimenti



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

50 goal per convincere

Matteo Mariani: a 15 anni giocherà contro il Milan e Inter

Sta nascendo un campioncino. Il calcio valdinievolino si sta preparando ad enumerare tra i suoi protagonisti un altro centravanti di razza che ha già dimostrato, pur giovanissimo, cervello, stazza e coraggio. È **Matteo Mariani**, classe 1996, 1,88 per 80 chili di muscoli e adrenalina a soli 15 anni. Nato calcisticamente a Montecatini, è approdato due anni fa al Tau Altopascio: subito un protagonista, capace di **trascinare la sua squadra** alla vittoria nel campionato provinciale nel 2010 e del proprio girone nel campionato regionale nel 2011 con la bellezza di **50 goal**, di cui moltissimi decisivi. Quindi: spalle d'acciaio, **fiuto davanti alla porta**, grandissima concentrazione: doti non comuni che non sono passate inosservate. Nella prossima stagione, infatti, esordirà negli **allievi professionisti della Cremonese**, fortemente voluto dal direttore tecnico **Giancarlo Finardi**, l'uomo che per 10 anni ha fatto le glorie delle giovanili dell'Atalanta. Una scelta coraggiosa quella d'andare nella bassa padana per Mariani, viste anche le numerose offerte arrivate da club **professionistici toscani**, scelta che lo porterà per lungo tempo lontano da



casa. Ma giocarsela in un girone nel quale militano le compagini titolari per la propria classe di **Milan, Inter, Varese** ed **Atalanta**, come dire: non ha prezzo...

Prevenire (il caldo) è meglio che curare

Il Ministero della salute attiva un programma di prevenzione anti-arsura

D'estate il termometro sale ed il Ministero della Salute ha istituito un programma di prevenzione, in collaborazione con la Protezione Civile, le Regioni e gli Enti Locali, per evitare malori, specie per i soggetti più fragili come anziani e bambini ma anche persone non autosufficienti o con malattie croniche. Il programma prevede un sistema di allerta meteo in grado di prevedere con 72 ore di anticipo l'arrivo di caldo tale da mettere a rischio la salute. Il sistema sarà operativo fino al 15 settembre in 27 città italiane ed è coordinato dal Dipartimento della Protezione Civile. E' stato stilato anche un vademecum per i medici di famiglia, gli operatori delle strutture di ricovero per anziani, per chi li assiste a domicilio e, in generale, per tutta la popolazione. Sarà attivo anche il numero telefonico di pubblica utilità "1500", a disposizione per informazioni e consigli sulle misure per proteggersi dal caldo, su servizi e numeri verdi attivi sul territorio. Il Ministero, inoltre, provvederà a costituire una sorta di "Anagrafe della Fragilità", identificando i soggetti più a rischio, soprattutto gli anziani oltre i 65 anni, in collaborazione con medici di base ed operatori sociali. In caso di necessità, naturalmente, è bene chiamare il proprio medico curante e, solo in caso di emergenza, rivolgersi al 118.

Andrea Marchetti

Un miracolo a 4 zampe (artificiali)

Naki'ò è tornato a camminare felice

Naki'ò è il primo cane al mondo che cammina e corre grazie a **4 protesi**. Naki'ò, infatti, era stato **abbandonato** quando aveva solo cinque settimane in una **pozzanghera gelata** nel freddo inverno

del Nebraska. Il cucciolo era stato ritrovato da alcuni volontari con le zampe congelate: il veterinario fu costretto ad **amputarle tutte**. Dopo alcune settimane la veterinaria Christie Tomlinson ha incontrato Naki'ò e lo ha portato in una clinica in Colorado. «Un animale è solitamente **un paziente migliore** di un essere umano. Sono determinati e non si arrendono. Non si **autocommisera-no**», spiega il dottor Martin Kaufmann. Ora Naki'ò ha **ripreso a correre con gli altri cani** al parco, grazie alle sue quattro **protesi uniche al mondo**.

Andrea Marchetti

Un relax di terrore

A Livorno si dimenticano una cliente sul lettino

Brutta esperienza per una livornese lo scorso 28 giugno. È stata dimenticata dentro al negozio durante un trattamento di benessere. Meglio: di relax. Peccato che non deve essere stato particolarmente rilassante alzarsi da lettino e trovare il centro estetico deserto e la porta sbarrata. Nel tentativo di aprirla, ha fatto scattare l'allarme. Dopo circa un'ora è riuscita ad uscire, anche grazie all'intervento dei Carabinieri, accorsi per l'antifurto in azione. Vogliamo scommettere che fosse più rilassata prima di entrarci, in quel centro benessere?

Battaglia alla tassa sulle stelle

Firenze: albergatori sul piede di guerra

A Firenze scatta la guerra della tassa sulle stelle. Gli albergatori del capoluogo, infatti, hanno deciso di fare ricorso al Tar contro l'ultimo balzello imposto dal Consiglio comunale, l'imposta di soggiorno, pari ad un euro a stella per notte, operativa dal primo luglio. Palazzo Vecchio prevede 10 milioni di euro di entrate per la seconda parte del 2011, 20 per il 2012. Ma gli albergatori non ci stanno.



TABACCHI... e non solo!

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

Ricariche telefoniche



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

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

*Il tirocinante non sarà
più sfruttato (e basta)*

La Regione Toscana prima in Italia a garantire una retribuzione

La Toscana è la prima Regione in Italia in cui i **tirocini** lavorativi saranno obbligatoriamente **retribuiti**, grazie al progetto "Giovani Sì", presentato lo scorso 15 Giugno. I giovani tirocinanti, dai 18 ai 30 anni, riceveranno, infatti, **un compenso minimo di 400 euro**, 200 a carico della Regione Toscana e 200 (almeno) a carico dell'azienda in cui il tirocinio sarà svolto.



Le domande per i tirocini, in partenza dal primo di settembre, potranno essere inoltrate **a partire dal primo di luglio**. Le aziende che, alla fine del tirocinio, decideranno di assumere il giovane tirocinante con un contratto a tempo indeterminato, **riceveranno un contributo di 8 mila euro**. La Regione per questa operazione ha stanziato **30 milioni in tre anni**: dieci milioni l'anno in grado di coprire lo svolgimento di circa **50mila mesi di stage**. Si calcola che siano **8 mila all'anno** i giovani che potranno usufruire di una tale opportunità. Attualmente, infatti, in Toscana sono 15mila i tirocinanti dei quali, però, **solo 3mila** percepiscono un rimborso spese.

"I giovani toscani hanno diritto a tutta la nostra attenzione e a una vera **speranza per il futuro** - ha detto il Presidente della Giunta Regionale, Enrico Rossi -. Solo puntando sui giovani il Paese può riscattarsi". Il Presidente Rossi ha poi concluso sottolineando che si tratta solo del primo tassello del **progetto "Giovani Sì"** e che, inoltre, a fine anno l'obbligatorietà di tirocini retribuiti potrà essere anche sancita da una **Legge Regionale**.

Andrea Marchetti

10mila persone per Viva Montecatini

Oltre le polemiche, i numeri sono da Evento

La "Notte bianca" organizzata per mercoledì 29 giugno scorso, a Montecatini, è stata **un successo** di pubblico. Secondo gli organizzatori, ovvero, l'associazione Oltremodo, sono state più di **10mila le persone che hanno affollato le strade del centro della città** intenta a festeggiare il proprio **compleanno** (il 106esimo, ovvero 106 anni dopo la fondazione del Comune di Bagni di Montecatini, datata 29 giugno 1905). Balli, eventi, risate, musica, ed anche giocolieri, comici, divertimento: gli ingredienti per il successo c'erano tutti. Tanto da far prevedere, per il prossimo anno, di **bissare l'evento ampliandolo su un intero fine settimana**. In effetti, il colpo d'occhio era da paura: piazza del Popolo **ricolma**, corso Roma un **palcoscenico** a cielo aperto, corso Matteotti **un'infilata di luce**, e **viale Verdi il solito, bellissimo giardino**, per



l'occasione agghindato a festa. **Montecatini sembrava il centro di una grande città**. Che ricomincia a vivere. Viva Montecatini!

Atterrare senza le ruote

Tutto ok per un atterraggio d'emergenza a Peretola

Tutto ok. È andato benissimo un atterraggio di emergenza sulla pista dell'aeroporto di Firenze Peretola dello scorso 25 giugno. Il velivolo era un piccolo aereo privato, partito da Bolzano, che ha



perso il carrello anteriore per un guasto meccanico. Incolumi gli occupanti, quattro passeggeri più i due piloti. La pista, dopo l'arrivo dell'aereo sinistrato, è stata chiusa per due ore, con il dirottamento su altri scali dei voli in arrivo.

I giapponesi vengono a Firenze a fare ricerca

Mega-centro studi della Yanmar nel capoluogo

A Firenze è stato fondato il primo centro di ricerca **in Europa** della Yanmar, ovvero, un'azienda giapponese con sede ad Osaka leader mondiale della produzione e commercializzazione dei motori diesel, di macchinari industriali e di utensili agricoli, presente in **130 paesi con 4.3 miliardi di euro** di fatturato l'anno. Ebbene: questo colosso ha scelto il nostro capoluogo come sede del proprio baluardo avanzato europeo, investendoci inizialmente **1.3 milioni di euro per dare lavoro a 40 giovani ingegneri**. "Una prova del fatto che la Toscana è ancora capace **di dire la sua nel mondo**" ha detto il Governatore della Regione, Enrico Rossi.

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione



Noi crediamo nel nostro lavoro

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

- **Volantinaggio** •
- **Stampa** •
- **Vele Pubblicitarie** •

**VOLANTINAGGIO
E MOLTO DI PIÙ!**

Molti ci hanno già scelto, fatelo anche voi!

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

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



tempo di lettura:
3 minuti e 20 secondi

Dietro le quinte dell'evento

Viaggio nel magico mondo delle feste, delle sagre, delle manifestazioni

Ne parliamo **da sempre**. Adesso, vogliamo **entrarci dentro**. Vogliamo **intrufolarci** dietro le quinte per vedere **come si fa**. Respirare la fatica. E la gioia sana di chi è soddisfatto davvero. Vedere le carte. E le discussioni. Perché vogliamo goderci le parole di chi, per noi, si **spacca in quattro**. Perché ci crede. E perché ci vuole essere. Eccoci, siamo entrati, ci siamo infil-



trati: siamo **dentro l'evento**. Siamo dentro la **sagra** di paese, la **festa** in piazza, la **manifestazione** storica; dentro il **media event** del capoluogo e dentro la **festicciola** di rione. Siamo dentro. E vi ci vogliamo **accompagnare**.

Le nostre guide

Ebbene, come ogni viaggio che si rispetti, anche questo nostro tour nell'evento aveva senz'altro bisogno di una guida. Noi abbiamo voluto strafare: per voi, e solo per voi, ne abbiamo trovate **cinque**. Rappresentanti con lode dei diversi mondi che ci sono dietro alla parola **evento**. Sono: **Massimiliano Olivieri**, presidente dell'Associazione "Parco Colombai", ovvero coloro



i quali organizzano le mille e una attività che si svolgono ogni anno nel rinomato parco, prima tra tutte la **festa della birra bavarese**; **Pier Lorenzo Buon cristiani**, ideatore e organizzatore storico del mitico **Carnevale dei Bambini**, di Orentano; **Ilaria Gavazzi**, segretaria della attivissima **Pro-Loco di Piteglio**; **Luca Buccellato**, attuale tesoriere della **Festa Democratica** di Monsummano Terme; e **Joselia Pisano**, organizzatrice a **Firenze** di numerosi **media event**, **convegni**, **campagne elettorali**, **conferenze stampa**, alla quale abbiamo dato il compito di conferirci informazioni su quanto di più **cittadino** accada nel nostro beneamato, prestigioso capoluogo.

Ecco, loro ci condurranno per voi nel magico **mondo dell'evento**, in un viaggio a tappe dentro quanto di più divertente, bello, discreto ci sia sul nostro territorio.

Tenetevi forte: **si parte!**

1° Tappa: le motivazioni

Diciamocelo: organizzare un evento non deve essere facile (e, tra breve, ne avremo le prove). Quindi, ci devono essere dei **perché** piuttosto convincenti. Ebbene: noi li abbiamo chiesti.

Abbiamo chiesto ai cinque "Perché si fa un evento"? Evidente: le nostre guide guidano in percorsi diversi. E, quindi, abbiamo preso con ognuno di loro una **strada**, complementare più che alternativa alle altre. **Joselia**, l'organizzatrice di media event, risponde professionale: "Dipende dai valori e dalle volontà del **committente**". Ovvero: il cliente ha sempre ragione. Questo in città. Per chi lo fa per mestiere. Perché, per le sagre di paese la cosa cambia. C'è chi incentra la propria attività sulla **beneficienza**, come **Massimiliano**, del Parco Colombai: "Noi lo facciamo per raccogliere fondi da dare alle diverse associazioni con le quali fattivamente collaboriamo". C'è chi, invece, vuole la rinascita del proprio paese, come **Ilaria**, della Pro-Loco di Piteglio: "La nostra motivazione è l'**amore per il territorio**" perché "eventi con l'esclusivo interesse di far cassa non se ne fanno", a cui fa eco **Pier Lorenzo**, di Orentano: "I nostri eventi sono dimostrazioni d'**amore per la tradizione**" e, anche "per far vivere un momento di vera **socializzazione** ai nostri volontari". E chi ha anche altri scopi, come **Luca**, della Festa PD di Monsummano: "Evidentemente, lo facciamo per **presenza**, per far vedere che ci siamo, e per dare un motivo di svago". In tutti i casi, il minimo comune denominatore è il **servizio**, ovvero, rendere un servizio alla propria comunità. In pratica: far qualcosa per gli altri, per **interessarli**, per **farli divertire**, soprattutto d'estate. Ma, è faticoso?



segue a pagina 12



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Il lardo É di Colonnata

*Lo spettacolo della storia
che si scioglie in bocca*

Il lardo **É** di Colonnata. **Gustare** quel sapore senza aver mai visto il paese che ha dato i natali a questa delizia è un **successo incompiuto**. Solo vedendo quella cornice di **Apuane**, solo da quei 600 metri sul livello del **mare**, solo in questo paese dove il tempo è **duro come il marmo** si può capire davvero il lardo di Colonnata. Con il suo procedimento vecchio di secoli ma ancora perfetto. Con la fortuna che ha dato il marmo al lardo e il lardo al marmo. Con quel marchio igp, suggello di una verità culinaria.

Il **procedimento** per fare del lardo il **Lardo di Colonnata** è arcaico, austero e perfetto, tanto da essere rimasto praticamente immutato nei secoli.

La stagionatura avviene in apposite conche di marmo, collocate in antiche cantine o grotte scavate nella roccia, e prevede l'immersione del lardo in una **speciale salamoia** a base di erbe aromatiche. Le conche vengono strofinate con l'aglio, e il fondo è ricoperto di sale marino, erbe e spezie, su cui stendere uno strato di strisce di lardo, sopra le quali disporre un nuovo livello di spezie e poi ancora lardo, spezie, e lardo, in una **pila di storia** che crea il **Sapore**. L'umidità naturale dei luoghi di conservazione, coadiuvata dalla porosità perfetta delle pareti di marmo della conca, stabiliscono **condizioni naturali uniche**.

La stagionatura dura dai 6 ai 10 mesi, ed è un prodigio: accurate analisi chimiche e batteriologiche hanno infatti dimostrato che il metodo antico è **straordinariamente efficace**, tanto da non richiedere nessun tipo di trattamento per rispondere ai moderni standard di salubrità. Il risultato, quindi, è un **capo-lavoro**.

Scioglievolezza indimenticabile, gusto profondo, **duro come il marmo e ricco come il mare**. Una prelibatezza unica al mondo. Che Colonnata coccola da un **millennio**.



Non ci provate neanche

Il lardo di Colonnata è solo di Colonnata

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

Il lardo di Colonnata a Colonnata è più buono

La larderia "la Stazione", della signora Bruna: che spettacolo...



In effetti, solo chi va a Colonnata può dire di aver mangiato il vero lardo di Colonnata. E, a Colonnata, c'è una laboratorio unico, un tempio di bontà: è la larderia "**La Stazione**", proprio alle porte del paese, in corrispondenza, appunto, della stazione della ferrovia del marmo, fino al secolo scorso principale canale di comunicazione di questo materiale eccezionale. Ebbene, alla larderia "La Stazione" **il lardo è il padrone assoluto**, fonte di passione e ispirazione di una vita, quella della signora Bruna Guadagni, vera, autentica, convinta intenditrice. Il momento migliore della nostra visita nel suo laboratorio è stato **l'assaggio**: da **lacrima**... Vale davvero la pena fare di Colonnata la destinazione di **una gita fuori porta**, da ovunque, in Toscana. Il paesaggio, il cielo, le montagne, e soprattutto, "**la Stazione**", dove fare merenda mangiandosi la storia stessa di **uno dei prodotti più buoni del mondo**.



Larderia "La Stazione"
Loc. La Stazione di Colonnata, 4 - CARRARA
telefono 0585.758027
info@lardo-lastazione.com
www.lardo-lastazione.com



2° Tappa: le difficoltà

Perché, in effetti, vista da fuori una festa sembra un qualcosa che **funziona da sé**: un bel gruppo affiatato di gente che lavora insieme, ed è fatta. Ma non è esattamente così... Innanzitutto, la prima cosa che più o meno a tutti e cinque i nostri interlocutori è venuta in mente per rispondere alla domanda sulle "difficoltà" intrinseche nell'evento è l'**organizzazione**. "Occorre creare le condizioni organizzative per fare una bella festa sicura" ci dice *Massimiliano*, del Colombai. "La cosa più difficile è trovare le persone a disposizione, è coordinarle" gli fa eco *Pier Lorenzo*, di Orentano. "Coordinare gli aiuti, trovare il giusto mix tra gerarchia e lavoro volontario" prosegue *Ilaria*, da Piteglio.

E non solo: pure i tempi. "Perché è un lavoro lunghissimo" ci svela *Luca*, Monsummano, "Si comincia mesi e mesi prima della manifestazione in sé". Infine, le previsioni: "La cosa difficile – spiega *Joselia*, la professionista – è riuscire a prevedere in anticipo quale sarà la reale portata dell'evento organizzato, e far combaciare le proprie aspettative con il risultato,



per non essere né sovra né sottodimensionati". Insomma: è un lavoro. Anche perché ci si mette (di traverso?) pure il nostro atavico, italico problema: la burocrazia.

Terza tappa: i permessi

Perché per mettere su un evento ci vuole un sacco di **carta**. "I rapporti con gli enti locali sono essenziali" dicono in corò sia *Ilaria* che *Massimiliano*. Ma quali enti? "Soprattutto, Comuni e ASL – spiega *Pier Lorenzo*, il più affaticato da questo aspetto tra le nostre guide – i quali, soprattutto se c'è di mezzo un po' di gastronomia, diventano problemi da risolvere". "In effetti, occorre collaborazione" dice anche *Luca* "perché di burocrazia ce n'è tanta. E, visto che ci siamo, è anche il momento di sfatare un mito: non è vero che sulle feste siano tutti più o meno disposti a chiudere un occhio. Abbiamo un sacco di controlli, di verifiche, di permessi da chiedere". "Sembra di essere un'attività produttiva" gli fa eco ancora *Pier Lorenzo*, anche se poi, alla fine, come ci dice *Ilaria* "Basta essere sereni, trasparenti, e fare le cose dimensionate con le proprie possibilità". Insomma: serietà. Tranquillità. E controlli, tanti, incrociati, difficili, complessi. Eccola, la burocrazia delle feste. Ma ne vale la pena?

Quarta tappa: le soddisfazioni

Ebbene, eccoci al bello. Perché la domanda sorge spontanea: ma quand'è che un evento si può dire davvero **riuscito**? La risposta è quasi corale: "Quando c'è tanta gente". Anche se le nostre guide fanno dei distinguo. C'è chi mira alla soddisfazione delle aspettative, più che alla quantità nuda e cruda, come *Ilaria*: "Quando ci vengono a fare i complimenti, ecco che si può dire di essere riusciti" e *Massimiliano*, che sembra proseguire: "Siamo riusciti quando vediamo la gente che esce soddisfatta dal nostro parco.

E quando ci sono associazioni che, come per noi la Croce Rossa di Buggiano – che ringrazio anche da queste pagine – si prodigano in aiuti, collaborazione e assistenza". "La riuscita si vede dall'affluenza" rincara *Pier Lorenzo*, "Un evento è riuscito quando crei le condizioni per rifarlo l'anno dopo" aggiunge pragmatico *Luca*, e *Joselia* specifica: "Occorre riuscire a dare compimento alle motivazioni dell'evento. Poi, ovviamente, vedere tante persone, tanta gente è lusinghiero. Quando, ad esempio, per una presentazione di un libro che



avevo organizzato nel Salone dei Cinquecento, in Palazzo Vecchio, dovettero respingere dei convenuti per motivi di sicurezza, ebbene: ero sicuramente riuscita".

Quinta tappa: i consigli

Quindi, organizzare un evento significa incamminarsi su una strada irta, anche, di successi. Ma come fare a raggiungerli? Ecco che, come ultima domanda, alle nostre guide abbiamo chiesto un "consiglio da dare ad un novellino". "Non dare niente per scontato, controllare tutto più di una volta, e non dare per scontato che gli altri sappiano fare davvero quello che gli è stato detto di fare" incalza professionale *Joselia*. "Armarci di tanta pazienza e volontà" detta convinto *Pier Lorenzo*. "Partire piano, ben dimensionando l'evento con le potenzialità.

Quindi, usare intelligenza" afferma pragmatica *Ilaria*. "Stare attenti, perché non è una festa con gli amici di scuola. Quindi, trovare qualcuno con esperienza disponibile ad una supervisione, soprattutto per gli adempimenti" prescrive collaborazionista *Luca*. Ma vogliamo concludere con il consiglio di *Massimiliano*: "Trovare collaboratori come quelli che ho io. Perché le feste non si fanno da soli, si fanno solo con un gruppo che funziona".

Ecco, in due righe, il perché. Nascosto in un consiglio, abbiamo trovato la motivazione per la quale ci si incammina in un viaggio così faticoso e complesso: *la soddisfazione dell'impegno comune*. Di-



rei: un applauso. Grazie.

Simone Ballocci
– Dir.



tempo di lettura:
25 secondi

La carne eccellente per tutti

“Casini Carni”: alla Pieve, da più di trent'anni

Alla Pieve c'è un'azienda nel quale la professionalità ha assunto il significato succulento del mangiar bene. Dove l'attenzione è sinonimo di sicurezza. E dove la storia diventa passione.

È “Casini Carni”, pregiata azienda impegnata nell'ingrosso delle carni dal 1969. Da più di trent'anni, quindi, l'intento di unire la tradizione della cucina toscana alla qualità più rigorosa è stato il mantra di questa grande azienda, vero e proprio santuario del mangiar bene con l'animo sicuro di chi si affida a gente esperta. Tutte le carni, infatti, provengono da macelli finemente selezionati e dotati di riconoscimento Cee, con una costante, ferrea, convinta ricerca della qualità.

Adesso, “Casini Carni” apre le porte a tutti: da grande azienda dedita esclusivamente all'ingrosso, infatti, è diventata vicina occasione d'acquisto a prezzi interessanti delle carni più pregiate attraverso lo spaccio aziendale, in via della Costituzione, 37, a Pieve a Nievole.

Tracciabilità, controlli sistematici, selezione: “Casini Carni”, una carne eccellente, per tutti.

Casini Carni
Via della Costituzione, 37
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.953395





tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Guadagnarsi un'ombra bellissima

Le impervie salite del crinale del Montalbano

Luglio, caldo! Ci vuole ombra, ma bisogna guadagnarcela. Andiamo su per impervie salite per raggiungere il crinale settentrionale del Montalbano seguendo in direzione Nord fino a... scopritelo nell'articolo!

Il percorso, relativamente impegnativo, è ideale per un'escursione in mountain bike, ma si può optare anche per un anello ridotto da percorrere a piedi.

Possiamo partire idealmente dalla località Grotta Giusti a Monsummano Terme dove imbocchiamo il sentiero geologico (già conosciuto qualche tempo fa). Da qui saliamo alla Vergine e continuiamo a salire sulla via del Vaticano. In corrispondenza di una villetta bianca ci troveremo su un bivio in cui prenderemo la strada a destra, in salita. Siamo ancora in ambiente di campagna gestita a viti e olivi.

Arrivati nei pressi di Melazzano percorriamo due tornantini stretti sulla strada asfaltata che si trasforma subito in sentiero di campagna. La salita qui si fa molto ripida e impegnativa, ma con un po' di energia e "olio di ginocchia" si arriva ad una piccola piazzola con una panchina di legno situata in area boscosa molto fresca e accogliente proprio sul trivio che collega il sentiero appena percorso al sentiero che va dal crinale a Casa Autore.

Un sorso d'acqua e si riparte, sempre in salita. Dobbiamo



raggiungere il crinale per cui prendiamo sulla sinistra in direzione Nord-Est.

Il sentiero si fa sempre più duro e impegnativo fino all'apice massimo sul crinale.

Da lì prendiamo ancora a sinistra e si inizia a percorrere un falsopiano in dolce discesa, molto panoramico e suggestivo. Sarà semplicissimo, basterà seguire sempre il sentiero principale e la discesa per arrivare agevolmente a Serravalle Pistoiese passando per Casa Fuso, Casa Selmi, Casa Siconi fino al borgo medievale percorrendo boschi e antiche abita-



zioni in ristrutturazione.

Proprio da Serravalle Pistoiese inizia anche l'anello da percorrere a piedi.

Si attraversano le strade del paese, si passa alla destra del cimitero e si ricomincia a salire.

Qui la situazione si fa di nuovo agraria; è una campagna bellissima, con tantissimi scorci panoramici. Alle volte diretti verso Pistoia, alle volte verso Serravalle e la Valdinievole e le giornate con aria terza faranno estasiare con le vedute a perdita d'occhio su colli e paesi di valle.

Divertente è anche il passaggio nei pressi di un'abitazione i cui proprietari allevano animali esotici quali Emù, Lama e altro. Per questa via si giunge a Castellina, ameno borgo dalle strade in pietra.

Qui merita davvero percorrere le stradine, soffermarsi sulle microscopiche piazzette con i loro gatti sonnacchiosi e i panni stesi all'aria limpida, quasi di montagna.

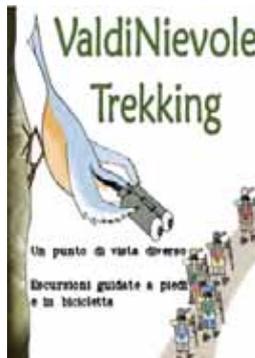
Dalla terrazza il panorama è veramente fenomenale, rivolto verso Firenze si domina una buona fetta della piana permettendoci di capire come l'uomo abbia colonizzato praticamente tutto il territorio ai nostri piedi.

Esaurita la sosta a Castellina si può discendere a valle passando da Marrazzano per la strada asfaltata fino alla SS435 che ci ricondurrà a Serravalle Pistoiese.

Caratteristiche del percorso in Mountain Bike: Tipo percorso: Lineare; **Lunghezza:** 16 Km; **Guadagno elevazione:** 1060 m; **Pendenza media:** 11%; **Tempo stimato di percorrenza:** 3 ore;

Caratteristiche del percorso a piedi: Tipo percorso: ad anello; **Lunghezza:** 9 Km; **Guadagno elevazione:** 550 m; **Pendenza media:** 11%; **Tempo stimato di percorrenza:** 3 ore.

Andrea Innocenti



**Guida Ambientale Escursionistica
Laurea in Scienze Naturali**

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

Info e prenotazioni:

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

Cell. +39.328.6173770

E-mail: drusio@yahoo.it



tempo di lettura:
1 minuto

Il tempio 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:
2 minuti

Il gelato, una storia fortunata

Tutto cominciò con un Neanderthal, una bacca e un po' di neve

A grande richiesta, riproponiamo la storia del gelato, così com'era quando è uscita sul numero di maggio...



Il **gelato**: gioia e letizia, ninolo della papilla gustativa, riempitivo d'occhi mai sazi, privarne un bimbo è la più severa delle punizioni, vederlo sorridere mentre l'adenta è il miglior modo per dimenticarsi il motivo dell'arrabbiatura. Il gelato:

partiamo da una dotta definizione: "preparazione alimentare ottenuta con una miscela di ingredienti portata allo stato solido o pastoso mediante congelamento e contemporanea agitazione".

Ebbene, la storia ci insegna che siamo stati fortunati. Per millenni, infatti, l'umanità ha tentato di trovare nel ghiaccio il proprio dolce migliore. I Neanderthal vi conficcavano bacche, gli arabi nel IX secolo, occupando la Sicilia, pensarono di aggiungere canna da zucchero alla neve dell'Etna, in Sardegna si univano latte di capra, frutta secca e nevischio di montagna, mentre nel Medioevo si congelavano i succhi di frutta ponendoli in recipienti circondati da ghiaccio (pratica, questa, rinvenuta anche nella Valle del Reno, sopra Pistoia). Insomma, lo dicevamo: siamo stati fortunati. Perché questa ricerca affannosa, inciampata in mezzo a latte secco ghiacciato, bacche e frutta secca immerse nella neve, ha raggiunto lo splendore soprafino che conosciamo oggi solo in tempi recenti. Occorre tornare in Sicilia, sul bancone del cuoco (catanese?)



Francesco Procopio dei Coltelli, il quale sul calar del XVII secolo scoprì una miscela con la quale confezionava gelati abbastanza simili a quelli che ci pappiamo noi oggi. Anche se c'è chi contrasta questa versione, e asserisce a padre del divino cestello un certo Ruggeri, di Firenze, macellaio appassionato di cucina. Quel che è certo è che al buon Procopio, chef siciliano, si deve l'invenzione della gelateria: fu lui, infatti, ad aprire il "Café Procope", in quel di Parigi, dove offriva "acque gelate" (ovvero, granite) e gelati ai gusti di frutta, oltre al "frangipane" e ai "fior d'anice" e "di cannella". Insomma: fu un successo. Tanto da permettere all'emigrante siciliano di aprire un nuovo, e più spazioso locale proprio dinanzi la "Comédie Française", il teatro più Teatro di tutta la mega-capitale francese. Ebbene, anche qui: un successone. Tanto da essere menzionato come "più celebre café letterario d'Europa". Ai suoi banchi, infatti, s'affollavano frotte di intellettuali, attori e attrici, scrittori, ed anche il dottor Guillotin, padre della ghigliottina.

Detto che siamo fortunati, occorre anche stare attenti: c'è gelato e gelato. Soprattutto: c'è gelato artigianale e gelato industriale. Le differenze? Freschezza delle materie prime, presenza di grassi ed aria (molti meno in quello artigianale), percentuale di latte (almeno del 60% in quello artigianale, non arriva spesso al 50% in quello industriale) e, soprattutto, varietà: la produzione artigianale, infatti, permette di sbizzarrirsi a chi se ne intende, consentendo bilanciamenti degli ingredienti solidi praticamente infiniti. Insomma, come spesso accade, è tutto un discorso di qualità. E, di nuovo, siamo ulteriormente fortunati. L'Italia, infatti, è l'unico Paese al mondo nel quale il gelato artigianale copre la maggior parte del mercato, con un ricco 55% (dato del 2009). Copertura capillare, tradizione, storia e innato senso del gusto sono le motivazioni. In effetti, ad essere italiani, ebbene sì!, siamo fortunati. Perché, è il caso di dirlo: c'è più gusto.



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

speciale **gelato**



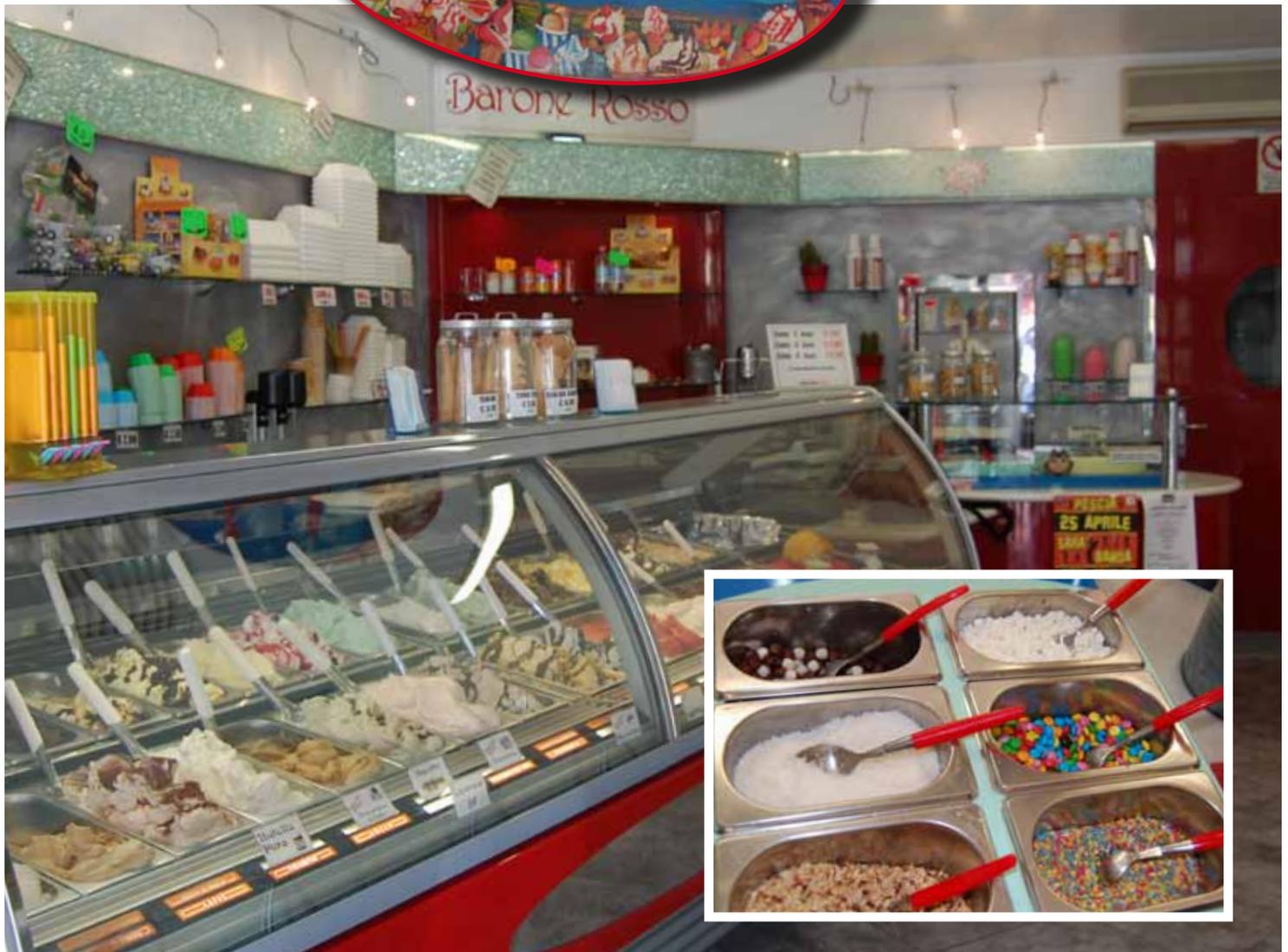
tempo di lettura:
1 minuto

Il Barone Rosso ti spara il gusto giusto

La sana gelateria dei golosi

Andrea Franceschini, il Barone Rosso, fa brillare gli occhi ai bambini. La sua grandissima vetrina di gelati li fa volare sugli infiniti gusti, tutti freschi, tutti genuini, tutti buonissimi. E ora anche lo yogurt, impreziosito da mille e una leccornie a scelta, pronte, varie, buonissime. Un'accoppiata di gusto e bontà che fa di questa gelateria una meta per grandi e piccini. È proprio vero: il Barone Rosso è la vera, autentica, sana gelateria dei golosi.

Barone Rosso
via Circonvallazione, 43
51011 Borgo a Buggiano
telefono 0572.32549
339.3315601



speciale **gelato**



tempo di lettura:
40 secondi

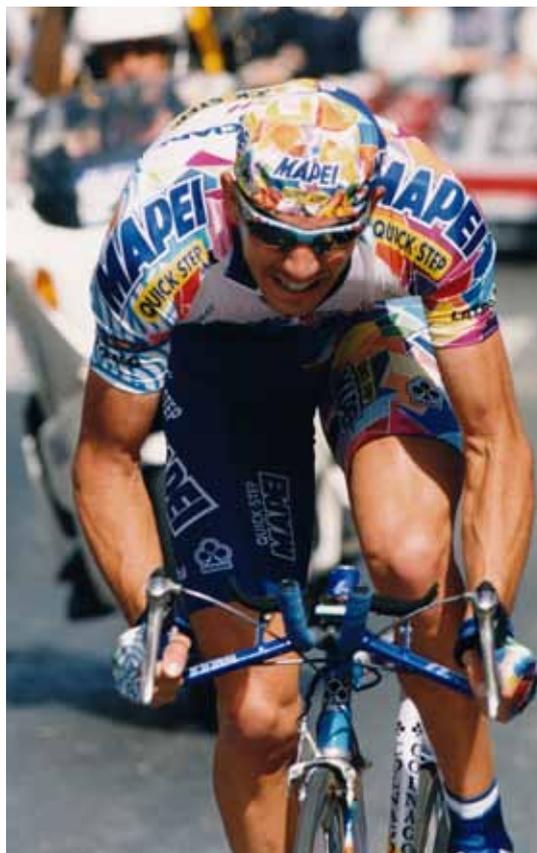
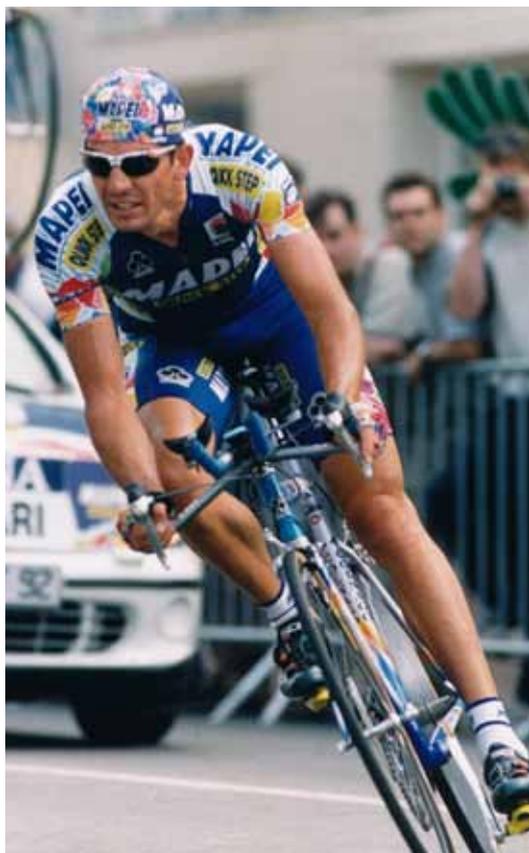
Un ultimo chilometro dolce come nessuno

*La gelateria di Paolo Fornaciari:
un simbolo di sport e autenticità*

Un ultimo chilometro tutto... in discesa. La discesa tra i gusti, tra le delizie, tra colline di stracciatella e falsi piani di pistacchio, salite di cocco e immancabili discese di cioccolato. Si pedala arditamente tra i mille e uno gusti del gelato di Paolo Fornaciari, uno che di pedalate se ne intende per davvero.

I suoi 17 anni di professionismo tra le due ruote stanno lì a dimostrarlo, e gli hanno lasciato in dote forza di volontà, carattere autentico, passione intatta e completo spirito di sacrificio. Un gregario come la storia del ciclismo ne ha conosciuti pochi, Fornaciari, che nella mente raccoglie ancora i ricordi di 11 giri d'Italia, tra cui 3 fatti vincere ai vari Gotti, Simoni e Cunego, e poi 5 tour de France, 11 Parigi-Roubaix, 8 giri delle Fiandre, 10 Milano-San Remo, una Liegi-Bastogne-Liegi, innumerevoli scalate, discese, montagne e pianure, tutte percorse ad erogare potenza fisica al servizio degli altri. 17 anni che hanno lasciato il segno sul Fornaciari, il segno della persona per bene, autentica e viva come solo un vero sportivo è capace di essere. E, adesso, Paolo Fornaciari si è fermato. Ha scelto il suo "ultimo chilometro", e lo ha cosperso di dolcezza. Sa fare i gelati, Fornaciari, quasi meglio delle salite. Perché i percorsi che mette sui coni o nelle coppette raggiungono le vere vette della bontà.

Nei suoi gelati c'è il vero, c'è l'autentico, c'è il sano gusto della qualità, senza sconti, senza compromessi: solo prodot-



ti genuini, solo materie prime buonissime, solo ricette tradizionali. Senza sconti, solo voglia di far bene. Un nuovo gusto come una salita: l'importante è saper pedalare. Senza trucchi. Solo, passione.



Gelateria

via Pistoiese 108/G
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.773245



tempo di lettura:
40 secondi

Una meravigliosa boccata d'aria fresca

Pracchia: piccolo è davvero, completamente bello

Immersa nella sontuosa tranquillità del cuore dell'appennino tosco-emiliano, Pracchia si veste a festa. Invita così visitatori vicini e lontani a godere del verde dei suoi boschi entro cui si snodano sentieri arditi che mettono alla prova escursionisti e camminatori mentre l'aria salubre e frizzante, con la sua leggerezza, rinvigorisce ed infonde nuove energie.



Il paese, inoltre, concede e dona la sostanziale tranquillità di un luogo in cui il tempo vale in quanto occasione per girare, finalmente sereni, per le viuzze del paese alla scoperta di piazzette ricolme di immagini ed emozioni, vividi segni di un passato non lontano che racconta di quando le famiglie, aspettando il calare della sera, si ritrovavano sedute davanti agli "uscii" di casa mentre i bambini giocavano a "rimpiattino". Nel periodo estivo il paese non si accontenta della sua abituale bellezza e si veste ancora più a festa con un ricco programma culturale e ricreativo capace di coniugare le tradizio-



ni del passato con la realtà odierna. Pracchia è tutto questo: verde, silenzi, suoni, parole sussurrate, risate di bambini. È la scoperta di quanto sia vero che piccolo, talvolta, è davvero, completamente bello.

Il programma dell'estate 2011

Pracchia apre le braccia a tutti

31 luglio, 7 - 10 - 14 - 15 agosto Mostra mercato antiquariato per le vie del paese.

2 agosto - ore 18,00 Prof.ssa Simonetta Soldani presenta il libro "Il Risorgimento e l'unità d'Italia alla luce degli scritti pubblicati nel 150° anniversario".

6 agosto - ore 16,00 Mostra di vedute fotografiche della montagna pistoiese di Romano Manzani presentazione del libro "Rime Vaganti" della Dott.ssa Paola Pellegrini.

7 agosto - ore 16,00 Sagra del neccio - Esibizione del gruppo di ballo storico "L'Aura" - Disfida degli arcieri.

10 agosto - ore 16,00 Sagra del neccio.

- ore 21,00 Ballo in piazza.

- ore 24,00 Spettacolo pirotecnico.

11 agosto - ore 18,00 Presentazione dei libri "Mettersi nei pasticci" e "Ma le nuvole si perdono in cielo?" del prof. Fiorenzo Gori.

14 agosto - ore 15,00 "Pistoia da mangiare".

15 agosto - ore 21,00 spettacolo musicale.

16 agosto - ore 21,00 Concerto per i 150° dell'unità d'Italia.

17 - 18 agosto - ore 16,00 Stage di burattini.

18 agosto - dalle ore 20,00 Mercato dei Puffi (il ricavato sarà devoluto all'ospedale pediatrico Meyer Firenze).

28 giugno - 24 luglio

Summer Festival

Dove: Lucca - Piazza Napoleone Quando: Dal 28 giugno al 24 luglio 2011

Per info: www.summer-festival.com Tel. 0584.46477

Manifestazione con la "M" maiuscola, che per Lucca significa la consacrazione come palcoscenico nello scenario musicale italiano e internazionale. La 14a edizione vede repliche importanti quali quelle di Elton John, Zucchero, Joe Cocker, Bart Bachiarach, Jamiroquai, tutti nomi che hanno contribuito a far diventare grande la musica nel mondo, artisti italiani ed internazionali che rappresentano diversi generi, ma che hanno nel cuore una passione assoluta, la musica. Le novità del palcoscenico di Piazza Napoleone sono molteplici e l'offerta soddisfa tutti i generi musicali: James Blunt, B.B. King, Ben Harper e Ami Winehouse.

28 giugno - 2 agosto

Estate Fiesolana 2011

Dove: Fiesole (FI) Quando: Dal 28 giugno al 02 agosto 2011.

Per info: www.estatefiesolana.it Tel. 055.5961293

Un incredibile cartellone quello proposto dagli organizzatori dell'Estate Fiesolana per il 2011: un viaggio tra la musica classica, il jazz, il teatro, la musica d'autore e molto altro. Tra i nomi più attesi: Max Gazzè, Mannarino, Allevi, Marco Travaglio, Dario Fo e Franca Rame. Il festival, gestito dal Comune di Fiesole, si articolerà in tre diverse location: il fascinoso Teatro Romano, la Cattedrale e la Basilica di Sant'Alessandro.

1 - 31 luglio

11 Lune a Peccioli Musica, teatro, eventi

Dove: Peccioli (PI) - Anfiteatro Fonte Mazzola Quando: Dal 01 al 31 luglio 2011.

Per info: Fondazione Peccioli Per info@fondarte.peccioli.net www.fondarte.peccioli.net Tel. 0587.672158

11 Lune propone anche questo anno un cartellone ricco, composto da spettacoli teatrali, concerti, talk show, serata d'arte. Per vivere le notti d'estate in un modo nuovo e originale.

1 - 2 - 3 luglio e 8 - 9 - 10 luglio

17a Sagra degli Strozzapreti

Dove: Sticciano Scalo (GR) - Area attrezzata del Centro Civico Quando: 01-02-03 e 8-9-10 luglio 2011. Per info: prolocosticciano@gmail.com www.prolocosticciano.it

Il programma della festa è stato particolarmente curato dagli organizzatori della manifestazione che, per le serate di musica dal vivo, hanno scelto le migliori orchestre; tutti gli spettacoli saranno gratuiti. Il vero protagonista della sagra sarà senza dubbio lo strozzaprete,

tipico piatto della manifestazione gastronomica. Si tratta una particolare pasta, semplice negli ingredienti ma molto gustosa che potrà essere assaporata con i migliori sughi preparati nel rispetto delle antiche tradizioni maresmiane dalle esperte cuoche del paese.

VII° Festival Musica Sacra

Dove: Cortona (AR) Quando: Dal 01 al 10 luglio 2011. Per info: info@cortonacristiana.it

Tel. 0575.637223. Nelle splendide cornici delle chiese cittadine di Cortona si tiene il "Festival di Musica Sacra" che prevede concerti di canti gregoriani e spettacoli sulla religione cristiana, ma anche serate dedicate ad altre religioni. I concerti sono sempre accompagnati da mostre e conferenze a tema religioso.

2-6-13-20-27 luglio

Spettacolo dei Butteri della Maremma

Dove: Roselle (GR) - Fattoria del Marruchetone Quando: 02, 06, 13, 20 e 27 luglio 2011

Per info: www.cavallomaremmano.it Tel. 333.9579733. Lo spettacolo, della durata di circa 90 minuti, consiste in una serie di dimostrazioni di monta da lavoro e spostamenti delle mandrie di bestiame con cavalli di razza maremmana. Un'esperienza bellissima per grandi e piccini.

6 - 9 luglio

IX Festival Estivo della Canzone

Dove: Piombino (LI) Piazza Bovio Quando: 6-9 luglio 2011

Per info: De Luca Crescenzo fermanelli@alice.it Tel. 0565.222426 o 328.8730732. Un festival unico nel suo genere, un'occasione vera per la musica emergente, un palco tra i più belli d'Italia.

La possibilità di esibirsi dal vivo di fronte ad importanti etichette discografiche indipendenti e majors. L'edizione 2011 offrirà una grande visibilità non solo al vincitore ma anche a tutti i partecipanti.

8 - 9 - 10 luglio e 15 - 16 - 17 luglio

Monteriggioni di Torri si Corona 2011

Dove: Monteriggioni (SI) Quando: Dall'08

al 10 luglio e dal 15 al 17 luglio 2011

Per info: info@monteriggioniturismo.it www.monteriggionimedievale.com Tel. 0577.304834. Tradizione e novità si incontrano per accogliere i visitatori in un grande spettacolo a cielo aperto, in cui il filo rosso della narrazione li accompagnerà tra mirabili avventure d'armi, burle, intrighi e allegre giocolerie.

La festa, come di consueto, sarà contraddistinta da numerosi intrattenimenti ricostruttivi di tecniche militari, di vita quotidiana, di arti e mestieri.

Un mondo medievale tutto da scoprire abitato e agitato da vivaci saltimbanchi, musicisti, giocolieri, soldati, mercanti, spie, pellegrini, osti e mercanti.

8-10 luglio

Festa dell'azzuppata

Dove: Lorenzana (PI) - Impianti Sportivi - Fraz. Laura Quando: Dall'08 al 10 luglio 2011

Per info: Associazione sport e cultura www.asclorenzana.com comunicazione@comune.lorenzana.pi.it Tutte le sere ristorante coperto con le specialità delle colline pisane. Durante la manifestazione saranno presenti giostre ed espositori. E dopo cena, dolci casalinghi, frati e crêpes.



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

La festa dell'Unicorno

*Aprire gli occhi per vedere
il meraviglioso ignoto*

23 e 24 luglio: a Vinci il mondo cambia, e s'accende in una chimera immersa nel passato magico e suadente del medioevo. Eccola, la settima edizione della "Festa Medioevale Fantasy", un autentico calderone nel quale ribollono giochi di ruolo, fumetti, cosplay, spettacoli storici, costumi, musica, mangiar bene e totale, sensuale, divertente, buonissima, affabulatoria, onirica, fantastica fantasia. La "Festa dell'Unicorno" è infatti uno spettacolo di genialità e creatività, immerso e costretto nello scenario di un centro storico unico al mondo, quello di Vinci. Gli organizzatori della festa, il Circolo Fantasy e il Comune di Vinci, hanno prodotto un cartellone delle me-



raviglie per il programma di questa kermesse unica, mixando con classe e inventiva spettacoli di strada, giochi di ruolo dal vivo, concorsi per creature fantastiche e costumi, incontri con fumettisti e meravigliose rievocazioni storiche. Tornano, così, il "Vicolo della Paura!", il contest per la "migliore creatura fantastica" e l'agguerritissima "Disfida di Arti Magiche". Come ogni ottimo programma, c'è anche una esaltante novità: è il "Vinci Books", dedicato a scrittori emergenti di libri a genere fantasy italiani, che affiancherà l'oramai celebre area Comics, anche quest'anno incentrata sull'indagatore dell'incubo più amato d'Italia: Dylan Dog, con la sua autrice Paola Barbato. Essendo un festival del fantasy, non poteva mancare un'autentica sezione dedicata alla generazione che più delle altre è ricolma di fantasia: ecco così la caccia al tesoro dei pirati, i giochi con spade ed arco e l'accademia di magia, righe di programma dedicate per giustizia e gusto ai più piccoli. E non mancheranno anche le molte proposte gastronomiche: dal Ristoro dello Hobbit, curato dalla associazione Vinci&Montalbano,

luglio 2011



al Ristoro del Gladiatore, dell'associazione Giovani Calcio Vinci e le molte taverne dell'Unicorno Impennato, ristoranti di Vinci con menù a tema e prezzo convenzionato. Per il settimo anno consecutivo, eccola qui, la festa con più fantasia d'Italia. Andarci vuol dire aprire gli occhi della mente per scoprire l'ignoto meraviglioso che c'è in ognuno di noi.

Festa dell'Unicorno
Per maggiori informazioni:
www.festaunicorno.com
info@festaunicorno.com
Daniele 328.20.44.563
Alessio 340.72.15.121



ESTATE A SERAVEZZA 2011 DA GIUGNO A SETTEMBRE

"Musica, arte e sapori,
tra acqua, roccia e cielo"

Venite a Seravezza,
alle serate della Pro-LoCo.

Per info, tel. 0584.757325
www.prolocoseravezza.it



Festa della Birra

Dove: Cutigliano (PT) – Loc. Ponte Sestaione
Piazzale Fabio Danti Quando: Dall'08 al 10
luglio 2011

Per info: Pro Loco Cutigliano, Scuderia Ferrari
Club Cutigliano e Unione Calcio App.no P.se
– Tel. 349.7741571

Tre serate da passare in compagnia, davanti
ad un buon bicchiere di birra fresca, ottimi pa-
nini ed invitanti hot dog, ballando e cantando
dal pomeriggio fino a notte fonda in compa-
gnia di vari gruppi rock, dance e di musica dal
vivo.

8-17 luglio

Umbria Jazz 2011

Dove: Perugia Quando: Dall'08 al 17 luglio
2011

Per info: info@umbriajazz.com Tel.
075.5724523

Umbria Jazz torna nella rinnovata edizione del
2011 regalando a tutti gli appassionati del ge-
nere la stravaganza malinconica del miglior
jazz internazionale. Come di consueto la gran-
de musica segnerà le giornate dell'estate pe-
rugina, le strade risuoneranno di note calde e
piene di emozioni e Perugia sarà avvolta dall'e-
sclusività di quell'atmosfera che solo l'ormai
noto festival è in grado di regalare.

9-10 luglio

Contee del Farro – Farro IGP della Garfagnana

Dove: Sant'Anastasio – Piazza al Ser-
chio (LU) Quando: 09-10 luglio 2011

Per info: www.pontineltempo.it Tel.
0583.605548

Passeggiate degu-
stative attraverso le
aie del paese con
menù a base di farro,
spettacoli, mostre,
vecchi mestieri, il tut-
to nella cultura e tra-
dizione contadina del
tempo che fu.

9-16 luglio

68a Edizione Settima- na Musicale Senese

Dove: Siena Quan-
do: Dal 09 al 16 luglio
2011

Per info: www.chigiana.it
accademia.chigiana@chigiana.it
Tel. 0577.22091

Il Festival ospita
grandi interpreti e
grandi complessi or-
chestrati e strumen-
tali, accanto alla tra-
dizionale musica
barocca e ad un'ope-
ra contemporanea
appositamente com-

missionata. Luoghi prestigiosi della Settimana
sono il Teatro dei Rinnovati, la Chiesa di S.
Agostino, Piazza Jacopo della Quercia. Rap-
presentazioni e concerti dell'Orchestra da
Camera di Mantova, della Camerata di
Salzburg, della Wedding and Funeral Band
diretta da Goran Bregovic.

9-10 luglio e 16-17 luglio

Sagra della Trippa

Dove: Cascine di Buti (PI) – Spazio Sagre
Quando: Dal 9 al 10 luglio e dal 16 al 17 luglio
2011

Per info: www.spaziosagre.it

Appuntamento goloso con un piatto della più
tipica tradizione Butese, organizzato e cucina-
to dalla Contrada San Francesco di Buti. E poi
i primi piatti, le carni alla brace, tutto secondo
le abitudini e le ricette locali.

10 luglio

Palio di Casole d'Elsa

Dove: Casole d'Elsa (SI) Quando: 10 luglio
2011. Per info: info@comitatopaliocasole.it
www.comitatopaliocasole.it

Corsa di cavalli, montati da fantini in onore di San
Isidoro. La corsa viene effettuata cavalcando a
pelo su un'apposita pista in terra battuta che ha
la peculiare caratteristica di svilupparsi in salita,
rendendo la gara particolarmente impegnativa
sia per i cavalli che per i fantini. E' un palio defi-

nito alla "romana" o "palio lungo" cioè che ha un
punto di partenza diverso da quello di arrivo. La
settimana prima del Palio è caratterizzata da
serate di festa e cene nelle contrade.

10-31 luglio

Sagra della Ranocchiocciola

Dove: Massarosa (LU) – Parco degli Sterpeti
Quando: 10-31 luglio 2011

Per info: Tel. 0584.938245

Oltre alle chiocciolate ed ai ranocchi si possono
degustare piatti tipici della cucina versiliese
come il cacciucco. Le serate saranno allietate
da balli con orchestre e giochi.

11-13 luglio

XIV° Premio Fair Play

Dove: Cortona (AR) Quando: 11-13 luglio
2011. Per info: Ass. Premio Internazionale Fair
Play Tel. 0575.910772 Angelo Morelli
393.9836583 www.premiofairplay.com

Il Premio Internazionale Fair Play si svolge nel
centro storico di Cortona. Personalità impor-
tanti dello sport e istituzioni sportive nazionali
e internazionali vengono premiate per iniziative
che legano lo sport alla società civile nel rispet-
to dei valori dell'amicizia e della solidarietà,
contro ogni degenerazione e violenza.

12 luglio

Palio di San Paolino

Dove: Lucca – Piazza San Martino Quando:
12 luglio 2011. Per info: Compagnia Balestrieri
di Lucca - www.compagniabalestrierilucca.it
0583.462138 338.2371277

La festa si tiene nella ricorrenza del patrono,
San Paolino di Antiochia, primo vescovo della
città. La sera della rievocazione del torneo, i
dodici balestrieri, preceduti e seguiti da un
imponente corteo in costume, raggiungono la
zona d'erba dietro la cattedrale e - a coppie
secondo un ordine estratto a sorte - salgono
sul pancaccio, sistemano la propria balestra,
prendono la mira e tentano di colpire il bersa-
glio - chiamato brocco - posto a 36 m di di-
stanza, secondo le regole di un tempo. Al ter-
mine della competizione i giudici, dopo attento
esame, premiano i primi quattro classificati; al
terziere del vincitore spetta il tradizionale Palio,
che in questo caso è un drappo dipinto da un
pittore cittadino.

12 luglio – 13 agosto

OperaFestival 2011

Dove: Firenze – Giardino di Boboli ; Siena –
Abbazia di San Galgano a Chiusino Quando:
Dal 12 luglio al 13 agosto 2011

Per info: www.festivalopera.it

Torna la nuova edizione di OperaFestival con
un programma alllettante fatto di grandi novità
nelle sedi di Firenze, al Giardino di Boboli e
dell'Abbazia di San Galgano a Chiusino, Sie-
na. Dopo i successi delle scorse edizioni è ai
nastri di partenza il cartellone 2011 che presen-
terà opere liriche, musical internazionali, danza
e grandi concerti con le star della musica leg-
gera.

13 - 20 - 27 luglio

Caruso Summer Festival

Dove: Lastra a Signa (FI) - Villa Caruso Bellosguardo Quando: Il 13, 20 e 27 luglio 2011
Per info: info@villacaruso.it - Tel. 055-8721783

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 protagonisti 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 Iannacci e Renato Zero. Prenotazione obbligatoria per il pacchetto concerto + apericena

13-17 luglio

Mercantia - Festival Internazionale del Teatro di Strada

Dove: Certaldo (FI) Quando: Dal 13 al 17 luglio 2011. Per info: www.mercanticertaldo.it Tel. 0571.656721

Un unico grande spettacolo fatto da centinaia di teatranti arrivati da ogni parte d'Italia e del mondo. Per le irte salite, sui terrazzi, nelle caratteristiche piazzette di mattoni a vista che fanno lo straordinario scenario di Certaldo Alta. In questo piccolo borgo affacciato sul Chianti fiorentino si accende anche quest'anno Mercantia, la teatralfestamercatomedievale, che gioca con il carnevalesco, con il sacro della prosa alta e con il profano nell'improvvisazione cabarettistica e giullaresca.

Festa della Musica 2011

Dove: Chianciano Terme (SI) Quando: Dal 13 al 17 luglio 2011. Per info: info@collettivofabrica.org www.collettivofabrica.org Tel. 347.5074898
Musica di qualità, ambiente e solidarietà: sono questi gli ingredienti principali della Festa della Musica, una delle rassegne ad ingresso gratuito più apprezzate della Toscana, che si svolgerà presso i giardini pubblici di Chianciano Terme. Per i giovani del Collettivo Fabrica si rinnovano importanti collaborazioni: quella con il locale circolo di Legambiente, con Filigrane, PAAS, T-Box e 3Dcontest per un concorso nazionale per gruppi emergenti.

14 luglio

Festa dell'Innamorata

Dove: Capoliveri (LI) Quando: 14 luglio 2011. Per info: Associazione Granducato Innamorata info@aleggendadellinnamorata.com Tel. 0565.939104. La vicenda risale al lontano 1534 quando il nobile Lorenzo venne rapito dai pirati saraceni e Maria, per raggiungere il suo amore, si gettò in mare dallo scoglio della "Ciarpa" ed annegò tra i flutti. La sera del 14 luglio un corteo in costume sfila per terra e per mare alla ricerca dei giovani amanti. Centinaia di figuranti percorrono le vie di Capoliveri, mentre altri raggiungono in barca la spiaggia dell'Innamorata illuminata da mille torce. L'antica rievoca-

zione si conclude con la "disfida della Ciarpa".

14-17 luglio

Selvaggina in Tavola

Dove: Chianciano Terme (SI) Quando: Dal 14 al 17 luglio 2011. Per info: Circolo Arci-Caccia arcicacciachiancianterme@gmail.com
Nello stupendo scenario dei Giardini Pubblici di Chianciano Terme sarà proposto un ristorante a filiera corta a base di selvaggina e piatti tipici locali, con menù diversi ed accattivanti per far conoscere e gustare la bontà e l'originalità delle ricette.

Festa contadina, della caccia e dell'aquilone

Dove: Lorenzana (PI) - Impianti Sportivi - Fraz. Laura Quando: Dal 14 luglio al 17 luglio 2011. Per info: comunicazione@comune.lorenzana.pi.it. L'evento nasce con l'obiettivo di recuperare le tradizioni contadine locali e valorizzare le risorse naturali e paesaggistiche del territorio lorenzanesco. Presso gli impianti sportivi verranno allestiti stand con prodotti tipici locali e un ristorante a base di piatti e prodotti tipici sarà aperto tutte le sere. All'interno della manifestazione: animazioni per bambini, gara cinofila, gara di tiro al maialino e tiro con l'arco. Cabaret con Cristiano Militello e "I panni sporchi".

Piombino Jazz...e altre note

Dove: Piombino (LI) - Rivellino - Piazza Giuseppe Verdi Quando: Dal 14 al 17 luglio 2011 Per info: info@festivaljazzpiombino.it Tel. 0565.63111. Il Rivellino farà da splendida cornice a questa rassegna, arrivata alla sua settima edizione, organizzata dal Comune di Piombino. Il programma prevede i seguenti ospiti: Giovedì 14 luglio TREVES BLUES BAND; Venerdì 15 luglio DANILO REA TRIO "Beatles Tribute"; Sabato 16 luglio NASHVILLE REBELS in memory of Johnny Cash; Domenica 17 luglio PETER CAM, FABRIZIO BOSSO E MARCIO RANGEL.

15-17 luglio

Volerock Festival 2011

Dove: Moncigoli di Fivizzano (MS) Quando: Dal 15 al 17 luglio 2011 Per info: Associazione Amici di Serena Onlus info@volerock.it www.vole-

rock.it

Tre serate nelle suggestive colline della Lunigiana per assaporare i piatti tipici della zona, bere del buon vino e ascoltare della buona musica, il tutto sotto un fantastico cielo stellato. Possibilità di campeggio gratuito. L'incasso sarà devoluto in beneficenza all'Ospedale Pediatrico Aprano o strutture affini.

8° Festival della Fisarmonica

Dove: Piazza al Serchio (LU) Quando: Dal 15 al 17 luglio 2011 Per info: Tel. 348.7419620 0583.60235 0583.605548. Ogni sera esibizioni e grandi spettacoli con noti fisarmonicisti di livello internazionale, serate danzanti con spettacoli di vari fisarmonicisti a livello locale. Tutte le sere dalle ore 19 in poi nell'ambito della 1a Sagra delle Tagliatelle e Minestrone di Farro si potranno gustare tutte le specialità garfagnine oltre alla carne alla griglia, porchetta e molto altro ancora. È gradita la prenotazione sia per i posti fronte palco che per la cena.

16-17 luglio

Subereturum

Serate e Matrimonio Medievale

Dove: Centro Storico Medievale - Suvereto (LI) Quando: Dal 16 al 17 luglio 2011 Per info: Ente Valorizzazione Suvereto Proloco entevalorizzazione@email.it info@suvereto.net Tel. 0565.829304
La luce soffusa ed un brulicare di attività d'altri



Dal 6 al 17 luglio,
*una festa paesana fatta con i
sapori sinceri della passione
per lo stare insieme in allegria.*

Grandi balli, e in tavola abbondanti fritti misti, meravigliosi spaghetti allo scoglio, succulenti bistecche, saporite salsicce come specialità di menù di carne e pesce ricchi di bontà. Apertura affidata alla Grande Orchestra Ceccarini.

FESTA PAESANA DI TRAVERSAGNA

Per info: www.parcocchiatraversagna.it/festa
0572 766098. **Chiusa lunedì e martedì.**

tempi vi travolgerà, personaggi in costume d'epoca, armigeri, mercanti, spettacoli itineranti di musicisti e giocolieri, punti di ristoro che si prenderanno cura di saziare la vostra fame. Prima però, dovrete adeguarvi alle usanze del tempo e cambiare la vostra moneta con quella coniatata appositamente per l'evento. Giocolieri, Mangiafuoco, Trampolieri.

Tutto il paese e le sue strade sono animate in ogni angolo con spettacoli itineranti e non. Ma il vero pezzo forte è il Matrimonio Medievale. Un vero matrimonio civile, valido a tutti gli effetti, ma assolutamente indimenticabile.

Cutigliano Medioevale

Dove: Cutigliano (PT) Quando: Dal 16 al 17 luglio 2011 Per info: Pro Loco Cutigliano Tel. 349.7741571.

Due giorni per tornare indietro nel tempo per le vie del borgo storico di Cutigliano tra banchetti di artigianato, scene di vita locale con sbandieratori, figuranti e tamburini, cortei storici, giochi ed osterie.

Domenica sera cena medievale, per gustare i piatti tipici della tradizione cutiglianese. Necessaria prenotazione al n. 0573.68166

16 - 31 luglio

Campionati Mondiali di Deltaplano

Dove: Parco del Monte Cucco – Sigillo (PG) Quando: Dal 16 al 31 luglio 2011.

Per info: Flavio Tebaldi In Vento ASD per conto della Federazione Italiana Volo Libero.

Tel. 0575.9178711 o 339.3472910.

La competizione, organizzata dalla Federazione Italiana Volo Libero, prevede la partecipazione di 150 piloti provenienti da 35 Nazioni.

Grazie ad una posizione particolare rispetto ai venti ed alle correnti ascensionali la zona del Parco del Monte Cucco è considerata una delle migliori al mondo per praticare il volo libero.

18 luglio - 20 agosto

Estate Musicale Chigiana

Dove: Siena Quando: Dal 18 luglio al 20 agosto 2011 Per info: www.chigiana.it accademia.chigiana@chigiana.it Tel. 0577.22091

Nei mesi di luglio e agosto a Siena e provincia le serate estive si animano con le note dei più celebri musicisti, protagonisti insieme ai loro allievi dei corsi di perfezionamento di indimenticabili concerti nelle più belle abbazie e chiese del territorio.

Questa 80ª edizione si aprirà il 18 luglio nell'incantevole scenario dell'abbazia di Monte Oliveto Maggiore ad Asciano.

18 - 31 luglio

Festival Volterrateatro 2011

Dove: Volterra (PI) Quando: Dal 18 al 31 luglio 2011

Per info: Carte Blanche info@volterrateatro.it Tel. 0588.80392

Dal 18 al 31 luglio Volterra e i Comuni di Pomarance, Castelnuovo V.C., Montecatini V.C. e

Monteverdi Marittimo ospiteranno la XXV edizione del Festival VolterraTeatro, organizzato dall'Associazione Carte Blanche, con la direzione artistica di Armando Punzo.

Appuntamento impedibile nelle agende di spettatori ed operatori provenienti da tutta Italia e dall'estero, ha consolidato la propria vocazione per la ricerca, la sperimentazione e l'avanguardia spaziando dal teatro alla musica, dall'arte al cinema, dalla poesia alla danza, dai progetti destinati alla creatività infantile alle mostre.

22 - 24 luglio

2° Motoraduno Alta Lunigiana

Dove: Loc. La Selva – Filattiera (MS) Quando: Dal 22 al 24 luglio 2011

Per info: prolocofilattiera@live.it Tel. 338.8299755 o 333.9536887

Il motoraduno è organizzato da Pro Loco Filattiera, Lokomotiv Cantiere e Motoclub Alta Lunigiana. Programma: venerdì 22: ore 18,30 apertura stand gastronomici, ore 22,00 inizio concerti live; sabato 23: ore 14,30 apertura iscrizioni motoraduno, ore 16,00 intrattenimenti vari, ore 18,30 apertura stand gastronomici, ore 21,30 concerto live con sorpresa; domenica 24: ore 9,00 iscrizioni motoraduno, ore 11,00 motogiro con aperitivo offerto, ore 13,00 pranzo.

Schermo gigante per visione gara SBK Silverstone. Possibilità di campeggio, con docce calde, gratuito.

Camelot: attenti a ciò che desiderate

Medioevo alla Corte degli Ubaldini

Medioevo alla Corte degli Ubaldini, a Palazzuolo sul Senio (FI), è una manifestazione voluta dal gruppo Storico **Oste Ghibellina**, arrivata quest'anno alla 15ª edizione, in calendario il 15, il 16, il 17 e poi il 22, il 23 e il 24 luglio.

Un gruppo storico che ha lavorato con passione, impegno, professionalità ed abilità per riportare "in vita", nell'antico Borgo, la storia



medievale che fece diventare importante quel piccolo lembo di terra. Quest'anno il tema sarà "Camelot" – **Attenti a ciò che desiderate perché potreste ottenerlo!**, incentrato sulle leggende bretoni: Re Artù, Mago Merlino, i Cavalieri della Tavola Rotonda, Lancillotto e Ginevra, Tristano e Isotta, il Santo Graal, la Fata Morgana e molti altri sono i protagonisti di una saga immortale, che va in scena, quest'anno, a



Palazzuolo. Per chi vorrà immergersi nella surreale atmosfera di pittoreschi villaggi, bucolici specchi d'acqua, paesaggi irreali, scenari di vita cavalleresca, vicende amorose, figure leggendarie e personaggi storici, o anche solo desiderare un amore, un incontro, una vittoria, una vita migliore, la capacità di prevedere il futuro, un aspetto diverso, Camelot è pronta. Ma attenti: ciò che desiderate potreste ottenerlo...

Per info:
Gruppo Storico "**Oste Ghibellina**"
Palazzuolo sul Senio (FI)
Tel. 0558046685 – Cell. 3348889910
www.osteghibellina.net



Il festival multicentrico dell'estate

Roccone Festival, l'allegria di chi sa fare la cosa giusta

Il festival multicentrico dell'estate: questo è il **Roccone Festival**, un innovativo **palcoscenico** sul quale si alterneranno dal 25 al 31 luglio, in un bouquet enorme di temi e volontà, musica, cultura, sport, sensibilizzazione ambientale e tematiche sociali, tutti trattati

con professionalità e competenza dagli organizzatori di questo **evento-piattaforma multidisciplinare**. Nella meraviglia della Piazza Castello di **Piancastagnaio**, in provincia di Siena, sovrastata dalla imponente **Rocca aldobrandesca**. Proprio all'interno del castello verranno allestite mostre imperdibili e approfondite, tutte costruite intorno alle **tematiche delle RoccoGiornate**. E poi, il ricchissimo **corollario**: stand **gastronomici**, giochi tematici per i più piccoli, tanta **musica**, **discoteca** all'aperto, piano bar, tornei **sportivi** outdoor, visite guidate al **Monte Amiata**, corsi di castelli di sabbia, calcio ballilla, briscola, ping pong. Insomma: **universale. Il festival del tutto**. Con l'**allegria** sana di chi sa di fare la cosa giusta.



Programma tematico delle RoccoGiornate: 25 luglio, **Ambiente e Riciclo Rifiuti**; 26 luglio, **Buon Compleanno Italia**; 27 luglio, **le Arti teatrali**; 28 luglio, **la Sicurezza stradale**; 29 luglio, **Volontariato, i veri eroi**, 30 luglio, **le Terre dell'Amiata**; 31 luglio, **Mens Sana in Corpore Sano**.



ROCCONE FESTIVAL PIANCASTAGNAIO

(Siena) Dal 25 al 31 luglio 2011

Per info: www.rocconefestival.it

telefono 328.2829448

Sagra del Sombrero

Dove: Cascine di Buti (PI) – Spazio Sagre
Quando: Dal 22 al 24 luglio 2011

Per info: www.spaziosagre.it

Se siete già stati a mangiare alla sagra, sicuramente saprete di cosa stiamo parlando, se non avete mai assaggiato i mitici Sombreri, come del resto gli altri primi piatti, questa è l'occasione giusta.

Non mancheranno, ovviamente, i secondi piatti: dalle famose grigliate alle succulenti e croccanti frittelle di pesce.

Inoltre, tutte e tre le sere saranno allietate da bellissima musica grazie alle orchestre più in voga del momento.

23 - 24 luglio

Mostra Mercato del Tartufo

Estivo del Parco di Monte Cucco

e delle Colline Eugubino Gualdesi

Dove: Parco del Monte Cucco – Sigillo (PG)
Quando: Dal 23 al 24 luglio 2011

Per info: Associazione tartufai "Tartufiamo" tartufiamo@alice.it Alberto Facchini 333.7718770.

La manifestazione riguarda il tartufo nero estivo, quello volgarmente chiamato "scorzone", saranno poi presenti anche tutti i prodotti tipici del territorio quali lenticchie, cicerchie, formaggi e salumi.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito dei campionati mondiali di delfaplano.

"Alla corte del Conte" e "Il Dono"

Dove: Chiusi della Verna (AR)- Piazza Arturo Checcacci e Piazza dei Caduti - Quando: 23 e 24 luglio 2011 Per info: corteo@prolocoverna.net. Tel. 345.0381679

La manifestazione si aprirà sabato 23 luglio, a partire dalle ore 19 con un percorso enogastronomico itinerante all'interno dell'antico borgo medievale dove dame, messeri, giullari, musicisti, mercanti, mestieranti e armati del tempo vi accoglieranno nell'anno 1213 alla Corte del Conte Catani.

La meravigliosa atmosfera proseguirà fino a domenica 24 luglio, quando il Conte Catani, la sua corte e tutto il popolo si muoverà alla volta del santuario della Verna per incontrare Francesco d'Assisi e donare a lui e ai suoi fratelli frati il monte della Verna.

23 luglio - 7 agosto

Mostra Fotografica Naturalistica

Ali e Piume

Dove: San Romano in Garfagnana (LU)

Centro Visitatori Parco Orecchiella

Quando: Dal 23 luglio al 07 agosto 2011

Per info: Ass. Fotografi Naturalisti Toscani info@fotografainaturalistitoscani.com Mario Cioni 388.6167696.

La libertà di un battito d'ali, la serenità di una foresta all'alba.

Questo cercano di catturare con la loro macchina fotografica: l'attimo che rimanga nella

mente e nel cuore per domani e oltre.

23 luglio - 13 agosto

Maestri Chigiani in Terra di Siena

Dove: Siena Quando: Dal 23 luglio al 13 agosto 2011. Per info: www.chigiana.it accademia.chigiana@chigiana.it Tel. 0577.22091.

Per il quarto anno consecutivo ben 7 concerti saranno decentrati in sedi prestigiose a: Castelnuovo Berardenga, Chiusi, Pienza, Poggibonsi, San Gimignano, Sovicille e Zavorrano. Protagonisti degli appuntamenti saranno, ancora una volta, artisti internazionali come Salvatore Accardo, Boris Belkin, Alexander Lonquich, Bruno Giuranna, Antonio Meneses e Franco Petracchi.

23 - 24 e 30 - 31 luglio 6 - 7 agosto

36a Sagra della Zuppa

Dove: Aquileia (LU) Quando: 23-24 luglio, 30-31 luglio e 6-7 agosto 2011

Per info: comitatopaesanoaquileia@virgilio.it Olio e vino locali e delle fattorie di Aquileia.

Le verdure della zuppa sono selezionate tra le aziende agricole del morianese così come il pane e tutti gli altri prodotti che costituiscono l'essenza principale della sagra.

Inoltre si potranno gustare altri prodotti tipici lucchesi e specialità alla griglia.



tempo di lettura:
45 secondi

“Disfida degli arcieri” e “Tre sere nel passato”

*Fivizzano e Gragnola diventano
due macchine del tempo*

Quest'estate il Medioevo è di casa in provincia di Massa Carrara. Due distinti, grandi eventi, uno a luglio, l'altro ad agosto, fanno di Fivizzano e della vicina Gragnola due solerti macchine del tempo, pronte ad agghindarsi a festa pur di rivivere antichi, magici fasti d'un tempo lontano.



10 luglio: la Disfida degli Arcieri

Si comincia il 10 luglio, con la grande Disfida degli Arcieri in piazza Vittorio Emanuele II, a Fivizzano.

Giunta alla 41ª edizione, la sfida è un momento magico che blocca il tempo con lo scoccar dell'arco.

Fin dalle 17,00 l'evento sarà vivo, con la cerimonia dell'assegnazione delle piazzole seguita, alle 18,00, dall'ammaina bandiera. Da allora, saltimbanchi, giullari, fior di sbandieratori e, soprattutto, il meraviglioso corteo storico composto da oltre 300 figuranti accompagneranno i visitatori sino alle 20.30, quando le frecce cominceranno a volare, i bersagli ad essere colpiti, gli archi a scoccare la storia.



Dal 5 al 7 agosto: Tre sere nel Passato Mercato Medioevale

Ad agosto, invece, il viaggio nel passato avviene con la grande “Rievocazione del Mercato Medioevale” chiamata “Tre sere nel Passato”, giunta all'11ª consecutiva edizione nel borgo malaspiniense di Gragnola, difesa da secoli dalla maestosa mole di Castel dell'Aquila (un simbolo di potenza completamente visitabile) e dalla criniera delle Alpi Apuane, a due passi da Equi Terme. Oltre 100 espositori, 400 figuranti, sbandieratori, gruppi storici e folcloristici provenienti da tutta Italia animano il mercato di Nobili, Cavalieri ed Armigeri, pronti a far vivere un Medioevo magico e goliardico che rapisce nell'atmosfera i cuori palpitanti dei tanti visitatori. Per il secondo anno, poi, in occasione di “Tre sere nel Passato” verrà indetta una giostra di cavalieri che, in singolar tenzone, si contenderanno il palio di Castel dell'Aquila.

Disfida degli Arcieri 10 luglio, Fivizzano (MS)
Tre sere nel Passato Dal 5 al 7 agosto, Gragnola (MS)
Info Line Pro-Loce 0585.927111



24 luglio

Organic groove

Dove: Massa e Cozzile (PT) – Centro Storico Cozzile Quando: 24 luglio 2011 Per info: Comune di Massa e Cozzile Tel. 0572.928311. Alle 21.30 Concerto Soul - Jazz

26-29 luglio

Teatrino del Sole 2011

Dove: Piombino (LI) – Giardini Pro Patria Quando: Dal 26 al 29 luglio 2011 Per info: info@teatrinosole.it Tel. 0565.63296 o 345.5004682 o 328.1118568 Il teatrino del sole è l'iniziativa per bambini che coinvolge la Regione, la Provincia di Livorno, la Compagnia Habanera Teatro e vari Comuni dove fa tappa la carovana teatrale. Lo spettacolo è consigliato per i bambini dai 3 anni in su, fino a 99 anni.

26 luglio – 02 agosto

Happy Summer 2011

Dove: Livorno – Rotonda dell'Ardenza Quando: Dal 26 luglio al 02 agosto 2011 Per info: www.misericordialivorno.org La Misericordia di Livorno vi aspetta per otto giorni di festa, cene, balli e musica per trascorrere insieme l'estate 2011.

28-31 luglio

Un parco di autori Festival della Letteratura

Dove: Cecina (LI) - Villa Guerrazzi, Loc. La Cinquantina – Quando: Dal 28 al 31 luglio 2011. Per info: info@unparcodiautori.com Tel. 393.0357004 Dibattiti, presentazioni, interviste che vedranno come protagonisti personaggi noti del piccolo schermo, giornalisti, ricercatori, scrittori come Antonio Caprara, Massimo Fini, Barbara Alberti, Paolo Crepet, Margherita Hack e Roberto Giacobbo. E non poteva mancare uno spazio riservato ai piccoli amici, "Un parco di colori" dove i bambini assistiti potranno dare sfogo alla loro creatività. E ancora arte con il Simposio di Scultori di Legno locali e la musica con concerti jazz a cura di Associazione Beat. Sarà infine possibile partecipare a corsi di scrittura creativa.

Festa del Cacciatore

Dove: Fornacette (PI) - Parco della Fornace Quando: Dal 28 al 31 luglio 2011

Per info: cinghialaifornacette@gmail.com. Spazio giochi per bambini, ampia pista da ballo, bar, grande sala, ristorante, stand pizza, stand bomboloni, il tutto su un'area di oltre 10.000mq. Il menù offre cinghiale cucinato in vari gustosi modi oltre ad una scelta di piatti tipici della cucina toscana. Le serate saranno allietate da spettacoli e ballo.

29-31 luglio

Sagra della Patata

Dove: Roccastrada (GR) Quando: Dal 29 al 31 luglio 2011

Per info: Consorzio Roccastrada "La tua Bottega" Carla 392.3623704 Marcello 392.2507448. La particolarità di questa sagra è legata al suo menù, totalmente a base di patate dal primo fino al dolce. Saranno anche molti gli eventi collaterali che si svolgeranno ogni sera, dal ballo alle degustazioni nelle cantine del paese.

30-31 luglio

Motofesta del Pesce 2011

Dove: Cecina (LI) – Centro Espositivo della "Cecinella" Quando: Dal 30 al 31 luglio 2011 Per info: www.volleycecina.it segreteria@pallavolucecina.it Tel. 0586.631698

Annuale motofesta gastronomica organizzata dal Volley Cecina e dalla sua Scuola di Pallavolo "Costa Etrusca Volley School".

Dalle ore 19.30 potranno essere degustati piatti a base di pesce ed in particolare il cacciucco, poi i primi piatti allo scoglio, frittiture di paranza e miste, orate, ragni, bistecche di mare.

Sagra del Pesce

Dove: Piombino (LI) Quando: Dal 30 al 31 luglio 2011. Per info: Comune di Piombino Tel. 0565.631111.

La città di Piombino festeggia il suo naturale rapporto con il mare attraverso una grande festa che ogni anno si realizza in una delle piazze più caratteristiche ed esclusive del mondo, Piazza Bovio, una lunga terrazza che si protende sul mare, quasi a cercare un abbraccio con la vicina Isola d'Elba. L'elemento centrale e attrattivo della festa è costituito dalla grande padella che sfornerà fragranti porzioni di pesce fritto per la delizia di turisti e cittadini.

29 luglio – 6 agosto

Malastranafestival

Dove: Cascina (PI) Quando: 29 e 30 luglio

2011 (Spettacoli). Dal 29 luglio al 06 Agosto 2011 (Esposizioni). Per info: www.malastranafestival.it Tel. 345.4558217

Finalmente la gioia che arriva in questo paese immaginario che è Malastranafestival, un paese inesistente in pieno centro di Cascina. Una festa a cui tutti sono invitati a partecipare, vivere, osservare e osare.

Osano gli artisti a mostrare se stessi e osa la gente nello scoprire il talento di questi creatori generosi che popolano per due giorni di spettacolo e sette di esposizioni.

29-30-31 luglio e 5-6-7 agosto

Sagra del Porcino

Dove: Cascine di Buti (PI) – Spazio Sagre Quando: 29-30-31 luglio 2011 e 5-6-7 agosto 2011. Per info: www.spaziosagre.it

La Sagra del Porcino, una delle più tipiche manifestazioni delle nostre zone, offre piatti della tradizione locale dove il fungo porcino può essere gustato fritto, nella zuppetta, sopra i crostoni di pane toscano arrostito alla brace, nella salsa boscaiola o quale condimento di un delicato arrosto. Buon vino locale e dolci freschi di pasticceria, il tutto in pochi minuti, espresso per voi.

29-30 luglio

Casentino Love Affair 2011 a Stia e Poppi

Dove: Stia e Poppi (AR) – Quando: 29-30 luglio 2011 Per info: woodwormmusic@gmail.com associazione mcd@gmail.com. Tel. 339.5679180.

Nuovo festival estivo del Casentino, nato per promuovere attraverso eventi a cavallo tra musica, sport, fotografia, letteratura, seminari e dibattiti la crescita culturale e nuovi modelli di sviluppo del territorio. Nella serata del 29 Luglio all'interno della Notte Bianca di Stia si svolgerà la finale di Casentino Musica Contest 2011 con i gruppi usciti dalle selezioni live, una serata elettronica presso la discoteca il Palagio di Stia in collaborazione con l'associazione Push It con ospiti dj internazionali oltre a dibattiti e altri incontri nel corso della giornata tra cui un convegno sull'ecosostenibilità.

Il 30 Luglio nel centro di storico di Poppi si svolgerà una mostra-mercato in cui saranno presenti padiglioni espositivi di Enti, Aziende e Associazioni che svolgono la loro attività di ricerca o di mercato in campo ambientale e stand enogastronomici a km zero/biologici e stands di artigianato locale.

30 luglio

Raduno Bandistico Filattierese

Dove: Centro Storico di Filattiera (MS) Quan-



BIAGIONIGAS srl

Serravalle Pistoiese (Pistoia)

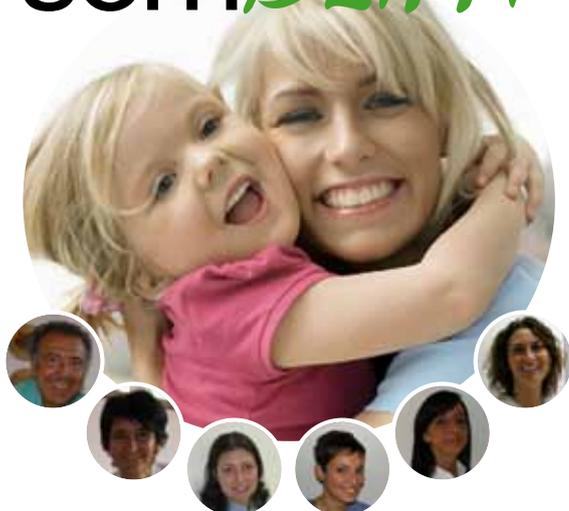
Via Vecchia Provinciale Lucchese, 55

telefono 0573.518205 fax 0573.51621

posta@biagionigas.com

Da oltre 60 anni
al servizio delle
energie alternative

sorriDENTI



Dott. Zucconi Paolo
STUDIO DENTISTICO

via Verdi, 4 MARGINE COPERTA
(Pistoia) telefono 0572.770795

do: 30 luglio 2011

Per info: Pro Loco Filattiera prolocofilattiera@live.it Massimo 339.1963123

Manifestazione promossa dalla Banda Musicale Filattierese e dalla locale Pro Loco che vede l'esibizione di quattro bande musicali provenienti dalle limitrofe regioni e dove a vincere non sarà l'una o l'altra banda ma esclusivamente la musica.

Organizzato nel centro storico del paese conta una tradizione musicale di ben 123 anni.

31 luglio

8^a Corri a Montepiano

Dove: Montepiano (PO) Quando: 31 luglio 2011. Per info: CSI Prato 0574.464883 o Marata Giovanni 338.289720

La Pro Loco Montepiano in collaborazione con il Centro Sportivo Italiano comitato di Prato organizza questa corsa podistica non competitiva nel verde di Km 12,00 e di Km 2,00 riservata alla cat. Ragazzi. Il ritrovo è previsto alle ore 08.30 in Piazza del Monumento. La partenza è prevista per le ore 9.30

Jaime Dolce e Innersole

Dove: Massa e Cozzile (PT) – Centro Storico Cozzile Quando: 31 luglio 2011

Per info: Comune di Massa e Cozzile Tel. 0572.928311

Alle 21.30 Concerto Blues

31 luglio – 7 agosto

Tuscan Sun Festival – IX Edizione

Dove: Cortona (AR) Quando: Dal 30 luglio al 07 agosto 2011

Per info: www.tuscansunfestival.com www.ticketing.terretrusche.com Box Office Italia

0575.606887

Il Tuscan Sun Festival, fondato nel 2003 da Barrett Wissman, che tuttora lo dirige con Nina Kotova, presenta ancora una volta un programma unico e prestigioso che comprende, per la sezione musicale, concerti e artisti di livello mondiale, oltre ai consueti appuntamenti con altre discipline che fanno di Cortona una me amiche, dai dolci alle pergamene.

Ma attenzione: qui l'euro non è entrato in vigore, qui potrete utilizzare solamente i fiorini roccigiani che saranno scambiati con la vostra moneta all'ingresso del paese. Verrete serviti con piatti cucinati secondo le antiche ricette della zona, con gli ottimi prodotti locali, tutto ovviamente accompagnato da buon vino.

Ma attenzione, potrete anche incappare in combattimenti tra cavalieri in armatura, oppure incontrare streghe e maghi.

5 - 6 - 7 agosto

Giostra di Simone

Dove: Montisi (SI) Quando: 07 agosto 2011

Per info: presidente@giostradisimone.it segreteria@giostradisimone.it info@giostradisimone.it

Rievocazione di un fatto storico realmente accaduto alla fine del XVIII secolo, quando Simone Cacciaconti, signore del contado, dopo essere stato cacciato dalle proprie terre, ritorna nel borgo e con i suoi armati mette a ferro e fuoco il paese.

6 - 7 agosto

Giostra della Quintana Cybea

Dove: Massa (MS) Quando: Dal 06 al 07 agosto 2011

Per info: Ente Giostra della Quintana Cybea Tel. 0585.45375 o 340.7450990

La Quintana Cybea si svolse per la prima volta il 10 giugno 1557 in occasione della prima pietra per la costruzione della città

“Nova” o, come poi si disse, “Cybea”. Il giovane Marchese Alberico Cybo I Malaspina decretò che quel giorno rimanesse famoso nella storia massese. Ogni anno, il primo sabato di agosto, si rievoca una giostra cavalleresca, detta Quintana Cybea dove un corteo di figuranti accompagna i cinque cavalieri, dei cinque borghi della città, al campo dove si svolge la giostra con la vincita del palio.

Rievocazione storica

“C'era una volta la Mea”

Dove: Bibbiena (AR) Quando: Dal 06 al 07 agosto 2011

Per info: info@la-mea.it

La rievocazione storico carnevalesca della Mea, prende spunto dalla leggendaria storia della lavanderia Mea, promessa sposta al tes-

sitore Cecco.

Nel riportare il bucato al Castello, Mea si fermò con il figlio del conte Tarlati e questo incontro diede origine a numerose risse tra i piazzolini del quartiere dei signori e i fondaccini, del rione degli artigiani.

Saperi e Sapori Oltre la Tradizione

Dove: Barga (LU) Quando: Dal 06 al 07 agosto 2011

Per info: info@dovealucca.it

Barga, uno dei centri storici più caratteristici della Toscana, nella Valle del Serchio e sede di una qualificata Scuola Alberghiera, ci farà passeggiare con questa iniziativa per le sue vie e piazze alla scoperta delle tradizioni e delle produzioni tipiche del territorio.

Esperti artigiani, negozi delle tipicità, ristoranti caratteristici proporranno prelibatezze e menù, cercando di portare i saperi e i sapori del passato nel futuro della ricerca e innovazione della buona cucina.

Rievocazione Medievale a

Castiglione di Garfagnana

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU)

Quando: Dal 06 al 07 agosto 2011

Per info: info@dovealucca.it

Rievocazione di due giornate medievali nella suggestiva scenografia del borgo incassato. Tutto il paese, cinto da mura e torrioni, sarà interessato dalle diverse manifestazioni previste nel programma.

Numerosi i monumenti da visitare: le chiese di S. Michele e S. Pietro, il Torrione della Brunella, la Torricella, l'imponente Rocca trecentesca che sovrasta il borgo, la piazza principale del borgo appena restaurata

Festa dell'Agricoltore

Dove: Lari (PI) Quando:

Dal 06 al 07 agosto 2011

Per info: Ass. Turistica Pro Loco “ViviLari”

Tel. 0587.684125

La festa si apre con il trasporto di fieno con carro trainato da mucche maremmane e procede con la costruzione di pagliai di fieno, la battitura del grano in costumi, la sfilata dei figuranti dei mestieri del mondo contadino e la tradizionale gustosa promozione dei prodotti tipici locali.

7 agosto

Palio del Golfo

Dove: La Spezia Quando: 07 agosto 2011

Per info: comitatoborgate@alice.it Tel. 0187.736641

Il “Palio del Golfo” della Spezia, che si svolge ogni anno la prima domenica d'agosto nelle acque antistanti la passeggiata a mare della città della Spezia, è, principalmente, una gara remiera tra 13 imbarcazioni “tipo palio”, scafi simili al gozzo nazionale ma realizzate a mano da artigiani locali con caratteristiche uniche che le rendono più agili e veloci.

La grandezza de' Medici esplode a Cutigliano

"Cutigliano Medievale 1382",
la storia diventa spettacolo

Nel bel mezzo della montagna pistoiese ci sono scorci che sanno di storia. È Cutigliano, antico borgo medievale che, sotto la giurisdizione della Firenze de' Medici, divenne uno snodo essenziale di potere e controllo essendo sede di un Capitano di Giustizia. Proprio quei fasti l'evento "Cutigliano Medievale 1382", in calendario per il 16 e il 17 luglio, vuole far rivivere: una due giorni che sfavilla nei 280 costumi che mette in mostra, immortalati in un amplissimo Corteggio storico adorno di musicisti, sbandieratori, dame e cavalieri, cui intorno sfrigolano banchetti sontuosi per due giornate im-



merse nel medioevo ai tempi dei Capitani di Montagna. Tempi testimoniati dalle suggestive tracce architettoniche che hanno lasciato in dote al paese: il Palazzo comunale, la cui facciata è ornata di stemmi in pietra di terracotta policroma, il Loggiato, e poi la Stele del Marzocco, le Fontane medicee, e gli interni splendidi delle due chiese, ricolme di suggestive opere d'arte. "Cutigliano Medievale 1382": quando la storia diventa uno spettacolo. Nello splendore invidiato delle nostre montagne.

"Cutigliano Medievale 1382"

16 e 17 luglio, dalle 10 fino a notte fonda eventi, banchetti e occasioni. Per info: C. Gabriele 320.2210946. Per prenotazioni: B. Michela 0573.68166.



Un'opera d'arte degna della più grande operista

Villa Patrizia un albergo lungo
4 generazioni

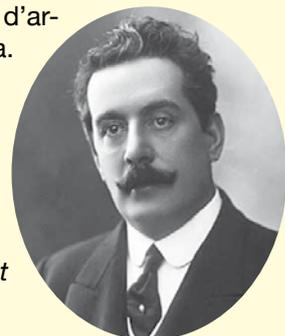
Nella montagna pistoiese, nel bel mezzo del verde più bello, c'è un luogo talmente incantato da essere stato in passato eletto a propria residenza estiva da quello che molti considerano il più grande operista di tutti i tempi: Giacomo Puccini. "Villa Patrizia", nella sua attuale conformazione, è una struttura ad allegra conduzione familiare, un hotel storico gestito dalla famiglia Tonarelli da ben quattro generazioni, fin dal 1951. Da allora, seguendo i canoni del turismo e del tempo, Villa Patrizia ha consentito a villeggianti, sportivi e sognatori di avere un



rinomato punto di partenza per le mille e una possibilità di svago, riflessione e gioia che la montagna pistoiese sa donare a chiunque, in ogni momento dell'anno, e della vita. Il Ristorante serve una ottima cucina genuina, mentre l'occhio si sperde su un ambiente circostante che coccola e,

al contempo, sfida il visitatore attraverso i declivi, i colori e le forme che sa donare a chi è capace di ascoltarlo. Villa Patrizia: un'opera d'arte in mezzo ad un'opera di Natura.

Hotel Villa Patrizia
Viale Europa, 9 Cutigliano
telefono 0573.68024
www.hotelvillapatrizia.it



bouquet d' **eventi**



tempo di lettura:
40 secondi

Che vita!

Pistoia d'estate: una girandola di appuntamenti



Entra nel vivo con il mese di luglio il Pistoia Festival, kermesse di appuntamenti che ogni anno anima l'estate pistoiese da giugno a settembre con un programma ricco di eventi. Particolare importanza in questo mese ri-

vestiranno le antiche tradizioni della città, che rivivranno attraverso la sfilata del 2 luglio, la vestizione del patrono della città San Jacopo il 21 e la festa in suo onore il 25. Quest'ultima giornata segnerà il culmine dei festeggiamenti, con la sfilata storica alle ore 10, la celebrazione solenne alle ore 11 e il palio storico, la mitica "Giostra dell'Orso", alle ore 21. Per gli appassionati di musica ci sarà invece il concerto gratuito di Max Gazzé in programma a Villa Scornio il 6 luglio, se-



guito a distanza di pochi giorni dal Pistoia Blues Festiva, che vedrà alternarsi sul palco di Piazza del Duomo gli Skunk Anansie (8 luglio), Ray Manzarek e Robby Krieger dei Doors (9 luglio) e Lou Reed (10 luglio).

Da segnalare anche lo spettacolo in programma il 13 luglio in Piazza del Duomo, dedicato a Tango e Jazz, con l'orchestra Jugadores de Tango Gerardo Balestrieri, il trio Les Travailleurs de la Nuit, Antonio Fiorillo e Rossanna Barrano e la Compagnia Amedialuz. A settembre, invece, sarà la volta, tra gli altri appuntamenti, del "Puf-Pistoia Underground Festiva", organizzato dai giovani pistoiesi: vera e propria novità di questa edizione, che si terrà nei giorni 23 e 24.



Leonardo Rafanelli



MELISSA SERVICES
51100 PISTOIA - Via A. Volta, 9/A
Tel. 0573 533125 Fax 0573 532904
e-mail: info@melissaservices.it
www.melissaservices.it

**SERVIZI INTEGRATI
PER PROFESSIONISTI
E PRIVATI
SU INTERO
TERRITORIO NAZIONALE**

- CONSERVATORIA**
- CATASTO**
- CAMERA DI COMMERCIO**
- TRIBUNALE**

Autorizzazione Prefettura di Pistoia n.0007776 (licenza ex art.134 del T.U.L.P.S.)

**LA TUA CASA VALE UNA VITA. NON RISCHIARE.
CERTIFICA E GARANTISCI L'IMMOBILE CHE ACQUISTI.**

Melissa Services, grazie alla consolidata esperienza di Gianluca Sghinolfi, offre assistenza, precisione e professionalità per visure immobiliari e catastali, volture, certificazioni e altri servizi del settore. Contattaci senza impegno.



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



Aperispa

€ 25,00

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

Venerdì 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

Venerdì 5 agosto

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

Sabato 6 agosto

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

Venerdì 12 Agosto

Mid Summer Party

Sabato 13 agosto

Relax Spa Night

Venerdì 19 agosto

Granita Night

Sabato 20 agosto

Relax Spa Night

Venerdì 26 agosto

Martini Party... no Martini, no SPArty

Sabato 27 agosto

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



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

info@grottagiustispa.com
www.grottagiustispa.com

alla scoperta dell' **orgoglio**

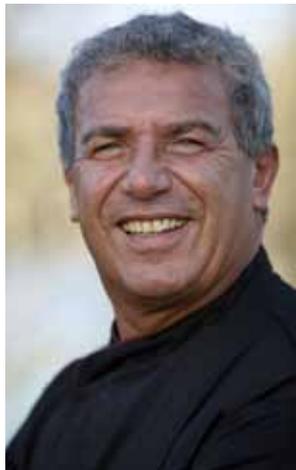


tempo di lettura:
1 minuto 30 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Una star del gusto in Valdievole

*Igles Corelli: un top-chef
di casa a Pescia*



Lo vedi, e già lo sai: quell'uomo ti farà sognare. Viso aperto, solare. Occhi che sanno di buono. Autostima divertita coniugata con la passione sana e autentica per il gusto e per la storia. Indicibile attenzione nella scelta e nella considerazione dei propri elementi di base, prescelti e selezionati da cultore dei dettagli.

Tocco artistico nel disegno dei colori da esteta del bello e del buono. Ecco, **Igles Corelli** è tutto questo. In una parola sola: è uno chef. Uno di quelli che, appunto, li vedi, e già

lo sai: sanno farti sognare attraverso i sensi. La sua storia, come tante altre, comincia in famiglia. È nel ristorante dei suoi che Igles scopre la propria buonissima strada.

Poi, parte. Destinazione Caraibi. Sulle navi da crociera a scoprire il mondo da dietro i fornelli. Infine, arriva. Negli anni '80 è alla guida del ristorante "Il Trigabolo" di Argenta, nella bassa ferrarese.

È in quel mitico consesso che Igles incontra la fama: *due Stelle Michelin, due Toques Pirelli, tre Forchette Gambero Rosso, quattro Templi dell'Accademia Italiana di Cucina* fanno di quel meraviglioso locale uno dei 3 migliori ristoranti italiani di quel preciso momento storico, cioè di quando l'Italian way per il cibo stava letteralmente conquistando il mondo. "I Beatles della cucina"



li ha definiti "Gambero Rosso", con il genio e il gusto di chi se ne intende. Perché, in effetti, come nei Beatles c'era la rivolta della storia della musica, al "Trigabolo" c'era innovazione, sperimentazione e rispetto delle tradizioni ogni giorno, ad ogni pasto, in ogni piatto. Igles era arrivato.

Arrivato, per cominciare da capo. Questo fece a metà anni '90: come i Beatles, anche il "Trigabolo"

vide finire la propria esperienza nel proprio apice (quando, secondo soventi rumors, doveva arrivare la terza stella Michelin). Ed



ecco, in quegli anni, Igles ricomincia. Sceglie la pace, ovvero, un'oasi faunistica ai margini del Parco del Delta del Po.

E ci fonda la sua "Locanda della Tamerice", re-inventando l'uso della griglia stupendo il mondo con un modo sempre nuovo e, al contempo, sempre tradizionale di usare la selvaggina.



Un'oasi di pace dove Igles continua a perseguire il suo mantra: per lui, il cuoco deve "Salvaguardare la memoria dei sapori e l'integrità delle tradizioni culturali e gastronomiche di un territorio, ma anche contribuire all'evoluzione dei costumi, ampliando le frontiere del gusto".

Ecco, cosa vuol fare Igles. Da qualche anno, non solo con

pentole e ingredienti pregiati. Anche con carta e penna, e pure con la "scatola magica". Dal 2004 ha infatti dato alle stampe 4 libri e ha collaborato con molteplici trasmissioni televisive. Il risultato è sempre lo stesso: Igles è uno che ti fa sognare.

Adesso, il sogno continua. A due passi da noi. Ma questa è la storia dell'oggi. La storia di "Atman", Ristorante nel cuore di Pescia. Una storia che vale la pena di raccontare. In una pagina intera.

Quella accanto...

Simone Ballocci - Dir.



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto 45 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

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

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

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

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



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

C'è la cantina a vista, con circa 500 etichette di cui oltre 100 dedicate allo champagne (alcune importate direttamente). E ci sono 28 coperti, da "Atman". Tutti possono vedere la brigata al lavoro. Perché l'unica separazione tra la raccolta cucina e i commensali è una vetrata: l'arte non ha segreti, né misteri: solo inarrivabile gusto. Igles Corelli, da Atman, è arrivato. È



arrivato a Pescia grazie al fortunato, indispensabile sodalizio con Paolo Rossi, proprietario del locale e amico dell'artista-chef. Tutta la Valdinievole dovrebbe ringraziarlo, il Rossi. Tutti noi. Perché la nostra aria, la nostra acqua, i nostri prodotti scelti e selezionati nei nostri mercati, adesso, hanno un sapore in più. Hanno il gusto potenziale della storia della gastronomia, il timbro plausibile dell'arte, l'intonazione eventuale della scelta, il piacere ammissibile della meraviglia. Perché qui, da noi, c'è Igles Corelli.

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



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

Fanucchi, sommelier, e pure Alessandro Borrasso, con decennale esperienza in

sala e conoscitore di formaggi: insomma, una brigata d'eccezione come i piatti dello chef meritano di avere intorno.



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



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

...ed è tutto qui, a due passi da noi. Grazie.



Atman, via Roma, 4 Pescia (Pistoia)

telefono 0572.1903678

www.ristoranteatman.it



Chiuso il martedì

seguici su: Ristorante Atman

La Baviera a 2 passi da **altopascio**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

La birra elevata ai cinque sensi.

Kapuziner Bierstuble: un'enclave 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 proseguen-

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



*Dall'esperienza della
Birreria Amaro Kalbacher*

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

facciamo rivivere piazza **ricasoli**



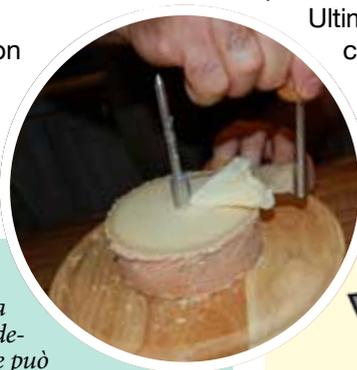
tempo di lettura:
1 minuto

L'arte di mangiare con arte

La Magione del Tau: dove il cibo è squisitamente diverso

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

Nel 2001, quando ancora La Magione non esisteva, Roberto diventa sommelier acquisendo l'arte speciale di degustare il sapore del vino e ricercare quelle etichette prelibate che pochi conoscono e che non si possono trovare al supermercato.



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

Wineart - espongono Alessia Marconi e Giorgio Marconi in "Complicit'Arte" - di padre in figlia, una personale che vede intrecci ed eredità artistiche tra un padre e una figlia. Giorgio Marconi pittore autodidatta e la figlia Alessia, maestro d'arte e scenografa, espongono per la prima volta assieme le loro opere tra acquerelli, olii e studi preparatori. Un viaggio che unisce l'amore e la passione per la pittura, miscelate a sentimenti e ricordi che ruotano attorno ad una vecchia soffitta.

Questa passione per le cose buone lo porta a ricercare e portare in tavola quei formaggi, quei prosciutti, quei carpacci che

hanno mantenuto intatti il sapore della tradizione. Non è un caso, infatti, che il suo locale, "La Magione del Tau", sia stato premiato dallo Slow Food come "Locale del buon formaggio" per la cura, la passione e la ricerca profusa in questo ambito.

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



La Magione del Tau

piazza Ricasoli, 7
ALTOPASCIO (Lucca) telefono 392.4058337

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

lamagionedeltau@alice.it

CHIUSO IL MARTEDI

la Magione del Tau



ACCADEMIA DELLA MUSICA

"F. Geminiani"

Corsi per bambini a partire dai 3 anni.

Corsi di musica classica e moderna. Nel mese di luglio,

Festival europeo sulla via Francigena.

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

oppure presso la "Biblioteca comunale"

seguici su:



www.accademiadellamusica.it

L'Associazione Phoenix offre:

Servizi per l'età evolutiva e la famiglia

Centro di Ascolto per bambini, adolescenti e famiglie

Consulenza individuale, familiare, di coppia

Interventi di sostegno, sviluppo e cura

Gruppi di Evoluzione e Crescita Personale

Training di Rilassamento

Colloqui di Sostegno per la Terza età

Sostegno alla Genitorialità

Sostegno psicologico Individuale e/o diadico

La Scuola dei "Genitori Competenti"

Sostegno scolastico

Tutoring e sostegno didattico, orientamento

Progetti di lavoro con le classi

Promozione delle Life Skill, Peer Education, prevenzione bullismo

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

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



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

telefono 340.6331031

(Dott.ssa Silvia Montefusco)

telefono 340 9046596

(Dott.ssa Valentina De Palma)

phoenix

A.S.D. PHOENIX



tempo di lettura:
25 secondi

A Pisa piovano i soldi di Google

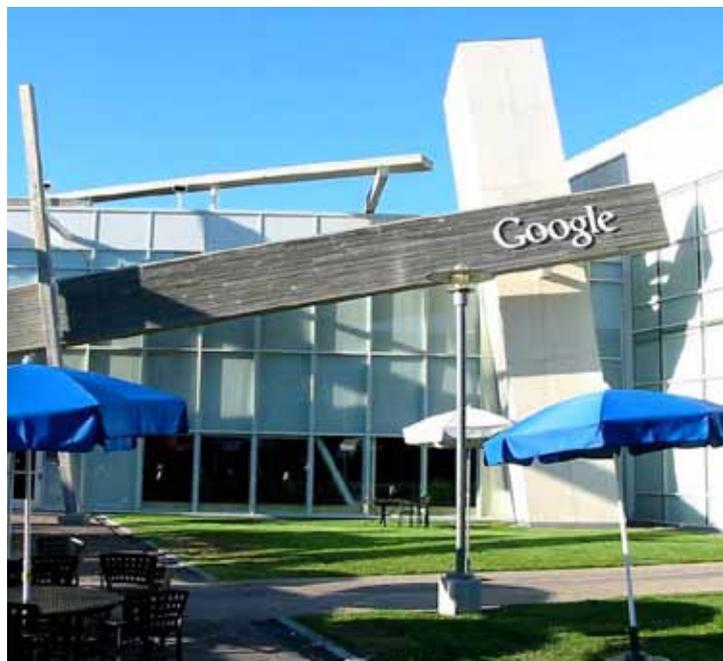
Silvia Lametti, dell'Unipi, ha vinto una borsa di studio made in Mountain View

Una dottoranda del dipartimento di informatica dell'Università di Pisa, Silvia Lametti, ha vinto la borsa di studio del Google European Doctoral Fellowship 2011, il programma di Google per il supporto della ricerca universitaria nel campo dell'accesso all'informazione.

Silvia Lametti si è aggiudicata il primo posto nel settore della Computer Architecture, grazie ad uno studio di nuovi metodi per la programmazione parallela di architetture multicore. La borsa di studio è offerta ogni anno da Google a un numero ristretto di dottorandi di tutto il mondo che si distinguono per risultati e competenze e vuole essere un incentivo allo sviluppo dell'informatica e delle tecnologie.

“Il finanziamento - spiega l'Università di Pisa - è diretto al sostegno di un progetto di ricerca nel settore dello studio della condivisione di conoscenze e della costruzione di comunità attraverso internet”.

Andrea Marchetti



tempo di lettura:
1 minuto

Migliorare la qualità della Intranet aziendale

Due mosse per lavorare meglio



Questo mese voglio parlare di un paio di servizi che possono essere installati all'interno di una rete locale aziendale (Intranet) per aumentare la sicurezza dei dati e migliorare l'organizzazione del lavoro delle persone coinvolte all'interno dell'azienda.

Servizio “Proxy”

Il servizio di proxy all'interno di una rete locale è molto utile perché permette di concedere l'accesso alla

rete Internet in maniera controllata e rendere più sicura la navigazione ed in generale la fruizione di qualsiasi contenuto esterno alla Intranet. L'accesso controllato alla rete consente all'organizzazione di decidere quali siano i contenuti Internet accessibili e chi sono gli utenti o i gruppi utenti autorizzati a farlo. E' possibile decidere i contenuti accessibili utilizzando criteri quali l'appropriatezza dei siti e l'accesso a pagine non contenenti virus. E' inoltre possibile restringere l'accesso a certi contenuti solo in determinate ore del giorno.

Dal punto di vista della sicurezza, il proxy può essere integra-

to con la funzione antivirus. Questa funzione permette di bloccare preventivamente l'accesso a pagine contenenti virus che potrebbero compromettere la sicurezza della rete e dei computer, filtrando malware, spyware e virus stessi. In tal modo è possibile aumentare in maniera significativa la sicurezza globale della rete informatica.

Servizio “Condivisione dei file”

Lo scambio di documenti o file tra gli utenti di un'organizzazione rappresenta oggi uno dei meccanismi principali di comunicazione utilizzati per velocizzare il lavoro quotidiano. In questa ottica è importante fornire un servizio centralizzato di condivisione file che permetta un accesso controllato da parte degli utenti alle risorse in esso contenuto. Il controllo dell'accesso è particolarmente importante per limitare la responsabilità degli utenti e/o gruppi solo a certi ambiti, evitando in tal modo un accesso indiscriminato a risorse/documenti confidenziali e possibili perdite di dati dovute a comportamenti inappropriati da parte di qualche utente della rete aziendale.

Dr. Fagni Tiziano

Laureato in Informatica a Pisa, lavora come libero professionista. È 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

Rendiamo Comoda L'energia Naturale

RISPARMIA fino al 70 %

sulle spese
di riscaldamento
rispetto ai combustibili
fossili tradizionali

COMBUSTIBILI a confronto

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

VERSIONI disponibili

Pellet
Solare/Pellet
Legna/Pellet



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

di sole ce n'è uno **solo**



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

(Come) una centrale nucleare a solo Sole

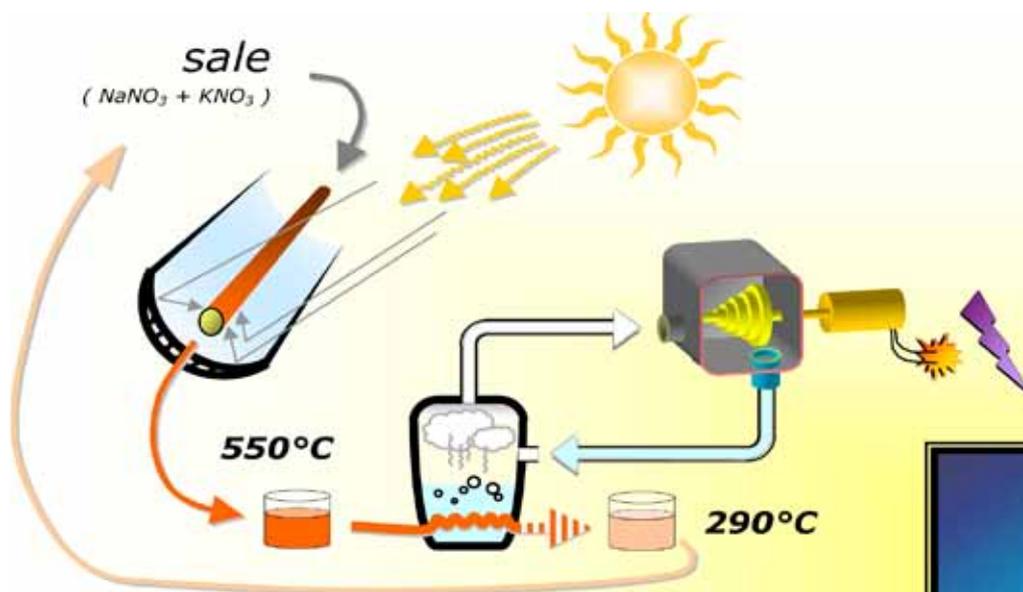
Il progetto "Archimede" di Carlo Rubbia: grandi centrali nel deserto

Come è noto, l'energia proveniente dal Sole, sotto forma di una radiazione elettromagnetica in diverse bande di frequenza, determina sulla Terra vari effetti (moti atmosferici, aurore boreali, correnti marine, evoluzione di biomasse, ciclo dell'acqua, ecc.) che sostengono la vita nella biosfera.

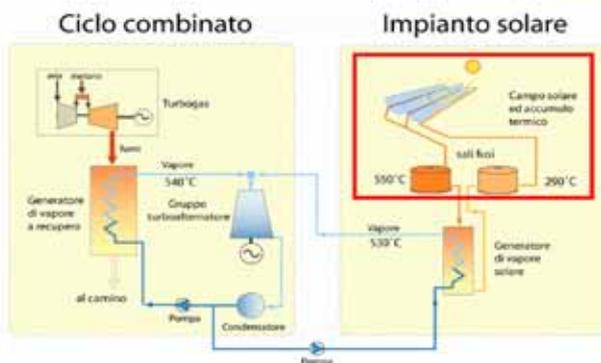
In particolare, secondo il progetto ARCHIMEDE del fisico italiano Carlo Rubbia (insignito del premio NOBEL per la fisica nel 1984), l'energia solare termica che raggiunge il nostro pianeta (circa 1,3 kW/m²) può essere sfruttata per riscaldare un fluido termovettore che scorre in un tubo di vetro speciale posto nel punto focale di uno specchio eliostatico (cioè che segue il corso del Sole) a sezione parabolica, che vi concentra i raggi solari. Il fluido così riscaldato (fino a 550 °C), raccolto in un serbatoio termicamente isolato (che consente la conservazione del calore anche in perio-

di non soleggiati), viene inviato ad uno scambiatore di calore dove riscalda acqua per produrre vapore utilizzato in un normale impianto elettrogeneratore a vapore. Il fluido raffreddato (290 °C) viene poi accumulato in un altro serbatoio da cui ritorna all'inizio del percorso ciclico. Come fluido termovettore è stata scelta una miscela di sali (nitrati di sodio e potassio, usati anche in agricoltura come fertilizzanti) che ha ottime caratteristiche termodinamiche e basso costo. Il modello si configura insomma come una centrale termoelettrica nella quale per ottenere calore non si bruciano combustibili fossili in una caldaia ma si sfrutta il Sole concentrandone l'energia radiante. Sono così realizzabili impianti di taglia anche oltre 5 GW (confrontabili quindi con centrali nucleari) che trovano la loro collocazione ottimale in zone ad alta insolazione, come i deserti. Il progetto DESERTEC, frutto di una joint-venture internazionale, si propone di produrre energia elettrica nei deserti africani con impianti di tipo ARCHIMEDE, trasportandola poi in Europa con linee a corrente continua. Dopo la realizzazione di un impianto in Spagna (ANDASOL 1, da 50 MW), in Italia è ancora in corso di costruzione un prototipo (20 MW) a Priolo Gargallo (SR), ma come complemento dell'impianto a ciclo combinato già esistente. Il futuro, quindi, può attendere...

Ing. Giuseppe Ozenda
consulente di strategie e tecnologie d'innovazione
g.ozenda@libero.it



impianto sperimentale a Priolo Gargallo (SR)



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

LISOFLEX ASSO S.C.

SUGHERO NATURALE SUPERCOMPRESSO

IL SEGRETO DEL SUGHERO L.I.S.

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

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

NO ALLE MUFFE E CONDENSE

UN FASTIDIOSO E MALSANO
INCONVENIENTE CHE PUÒ
ESSERE RISOLTO

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

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

RIFIUTATE LE IMITAZIONI
ESIGETE IL MARCHIO A
FUOCO SU OGNI PANNELLO



CARATTERISTICHE TECNICHE DI ASSO

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

**RISPARMIO
ENERGETICO**
dal 20% al 30% in meno
sulle pareti isolate

Antimuffa



Antiumidità

Termoacustico

ASSO È SALUTE E RISPARMIO ENERGETICO *Vedovi, Zurbano*



NO alle muffe con ASSO



NO ai salnitri con ASSO



NO alle condense negli armadi con ASSO



Si con ASSO: facile la posa a filo stigli o battiscopa



Si all'intonaco con ASSO (vedi retro)



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

COME SI POSA

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



Attrezzi per adesivo e intonaco



Spalmatura colla GEOLIS. Usare spatola dentata da 10 mm



Comprimer il pannello alla parete



Stuccatura del giunto con GEOLIS



Posare la rete in fibra di vetro rasando con GEOLIS



Finitura con intonaci spessore max 2/3 mm

... E LA PARETE RESPIRA



È UN PRODOTTO



Sede e stabilimento:

L.I.S.
Lavorazione Italiana Sughero

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

RACCOLTO E PRODOTTO IN ITALIA

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

TECNICI E POSATORI
IN TUTTA ITALIA



di sole ce n'è uno solo



tempo di lettura:
45 secondi

La Toscana gioca con la plastica "verde"

La Regione finanzia l'acquisto di arredi urbani in "plasmix"

La Toscana promuove gli acquisti "verdi" delle Pubbliche Amministrazioni, in particolare l'acquisto di prodotti di plastica riciclata. L'11 Giugno, infatti, la Giunta Regionale della Toscana ha stabilito i criteri per concedere finanziamenti agli Enti Pubblici (Comuni, Province, istituzioni ed aziende soggette alla vigilanza degli stessi) che compreranno arredi urbani, parchi giochi ed aree ludiche, prodotti per la viabilità ed



allestimento percorsi fatti con il cosiddetto "plasmix", cioè l'insieme di imballaggi ed altre materie plastiche "povere" che, pur essendo frutto della raccolta differenziata, non avrebbero altri usi e che, invece, possono essere di nuovo utilizzati nel processo industriale. Le spese ammesse ai contributi dovranno essere sostenute entro la fine del 2011. Sarà fatta una comparazione tra tutti i progetti di acquisto presentati ed i beneficiari potranno avere contributi fino al 40% delle spese sostenute, comunque con il limite massimo di 50 mila euro. Solo nel caso di progetti presentati da più comuni l'importo potrà salire fino a 75 mila euro. Il contributo non sarà cumulabile con altri finanziamenti regionali. Ci sarà una graduatoria: i prodotti con una maggiore quantità di plastica riciclata avranno un punteggio maggiore. In caso di parità sarà data prevalenza all'ordine cronologico di presentazione delle richieste, quindi ai piccoli comuni in situazione di maggior disagio, infine alla domanda presentata da più comuni in forma associata.

Andrea Marchetti



tempo di lettura:
40 secondi

Agli italiani piace di vetro

*Siamo il Paese europeo che ne ricicla di più.
E che ne vorrebbe ancora...*

Un materiale nudo, puro, sicuro e amico: il vetro conquista il cuore dei consumatori europei. È il risultato di una ricerca condotta dalla Feve, la Federazione europea dei produttori di contenitori in vetro, che rileva quanto il materiale da imballaggio più antico del mondo continui a piacere di più rispetto agli altri ai consumatori. Che ne lamentano scarso utilizzo soprattutto per l'acqua minerale (39% degli intervistati), per i succhi di frutta (40%), latte (37%) e yogurt (41%), materiale per bam-

bini, come i biberon (52%). Motivo della scelta: conservazione del gusto (54%), la salute e la sicurezza (48%), e il rispetto per l'ambiente (43%). Aspetto, quest'ultimo, particolarmente interessante per il nostro Paese: l'Italia infatti vince questo particolare campionato tra i paesi "ricicloni": se la media (altissima!) di vetro riciclato in Europa si attesta infatti all'80%, quella (ancora più alta!) italiana è dell'86%, con punte che superano il 90% in territori che non ti aspetti, ovvero, quasi tutti nel nostro tanto bistrattato meridione, che dimostra così di adorare questo materiale incredibile, pronto per essere riciclato praticamente all'infinito. In effetti, è un dato che, socialmente, conforta, visto che le campagne per la raccolta del vetro sono state (anche qui, da noi, in Valdinievole) la prima forma tangibile di "riciclaggio" che abbiamo avuto, è plausibile immaginare che il tempo sarà galantuomo anche con le percentuali di penetrazione della cultura del riciclo per altri materiali, quali la carta e, soprattutto, la plastica, sui quali invece il nostro Paese sconta un (colpevole) ritardo.



tempo di lettura:
40 secondi

Mare, col bene che ti voglio...

*Fare energia con l'acqua del Mediterraneo:
un sogno dell'Enea*

Fare energia da onde, correnti, movimenti di mare: una possibilità allettante per un paese come il nostro, immerso fino ai gomiti nell'acqua, con intorno le correnti più forti di tutto il Mediterraneo. È per questo che l'ENEA, ovvero l'Ente Nazionale Energie Alternative, ci crede, e ha convocato una due giorni di contatto e confronto tra ricercatori, enti pubblici e imprenditori per il 16 giugno scorso, a Roma, sul tema. Un evento nel quale l'ente ha presentato i propri studi sulle "Prospettive di sviluppo dell'energia dal mare per la produzione elettrica in Italia", ovvero della mappatura delle zone più promettenti che l'ENEA ha potuto affrontare grazie al finanziamento da 500mila euro elargito con i soldi presi dalle nostre bollette sotto la voce "Ricerca di sistema elettrico". Per il momento, si tratta di ricerca. Ovvero, coscienzioso studio del mare che ci circonda. Che l'ente nazionale per le energie alternative sta compiendo grazie ad un'esperienza ventennale, e rinomata a livello europeo, sul tema. Ma le prospettive sono quanto mai allettanti, visto che nel rapporto presentato a Roma si legge che "dal mare si possono ricavare, nel mondo, tra i 20mila e i 90mila TWh/anno", una cifra assurda che porterebbe una rivoluzione epocale. Dicevamo: l'ENEA è rinomato sul tema. Giusto: perché è un precursore. Da anni infatti prototipi lavorano nello Stretto di Messina, una delle zone più "turbolente" del Mediterraneo, alla ricerca di energia pulita con una turbina ad asse verticale chiamata "Kobold", capace di sfruttare le correnti. Con un brevetto tutto tricolore, invece, è stata realizzata una diga a cassoni, la "Rewec3", capace di sfruttare le onde.





NEWENERGY

lasciati baciare dal sole

IMPIANTI
FOTOVOLTAICI

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



NUMERO VERDE
800 911 944



Via Lombardia 19
51011 - Borgo a Buggiano (PT)

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

www.NewEnergyToscana.it

di sole ce n' uno **solo**



tempo di lettura:
45 secondi

Pompe di calore ad energia geotermica

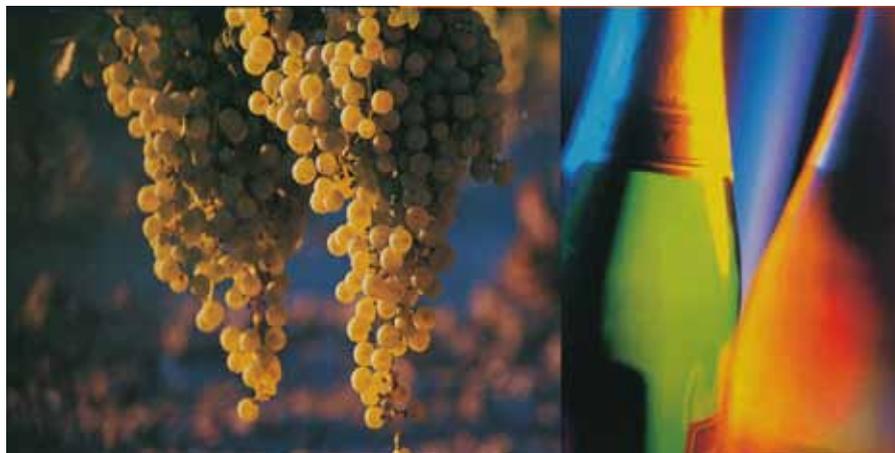
SER.TEC., la tecnologia al tuo servizio

La terra assorbe circa il 47% dell'energia che riceve dal Sole e la mantiene sotto forma di energia pulita e rinnovabile. Le pompe di calore ad energia geotermica sfruttano il fatto che la temperatura del terreno già a pochi metri sotto la superficie si mantenga costante durante tutto l'arco dell'anno. Questo permette di estrarre calore dal terreno d'inverno per riscaldare e cedere calore al medesimo in estate, il tutto per condizionare.

A differenza dei sistemi di combustione (caldaia) che producono gas-serra e contribuiscono al riscaldamento globale, le unità geotermiche usano energia rinnovabile. Con le nostre unità si condizionano e riscaldano ambienti residenziali, abitazioni, villette ed ambienti commerciali riducendo in maniera significativa il consumo di energia e le spese di gestione

La climatizzazione applicata al settore enologico

SER.TEC. è uno specialista nel settore della climatizzazione e nell'utilizzo del freddo nel processo di vinificazione e di conservazione del vino. Attraverso le macchine prodotte da Electra, SER.TEC. è in grado di intervenire con competenza nei diversi ambiti di processo del settore enologico, dalla vinificazione e conservazione del vino al condizionamen-



to/riscaldamento delle cantine e degli edifici annessi. Grazie ad una vasta gamma di accessori e di versioni, SER.TEC. è in grado di personalizzare i refrigeratori, adattandoli alle diverse esigenze impiantistiche, con la possibilità di applicare un sistema di gestione centralizzato, controllabile a distanza, ideale per il controllo e per l'assistenza sul sistema.



SER.TEC.

SERVIZI TECNICI

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

Per tutto il mese di Luglio **Interauto** ti manda in vacanza con **Iperclub vacanze**



TATA VISTA



DAIHATSU TERIOS GPL



KIA SPORTAGE



MITSUBISHI ASX



TATA XENON

>> Auto senza patente <<



Vasta scelta di auto usate con garanzia



interauto CITY

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

tanta voglia di motori



tempo di lettura:
45 secondi

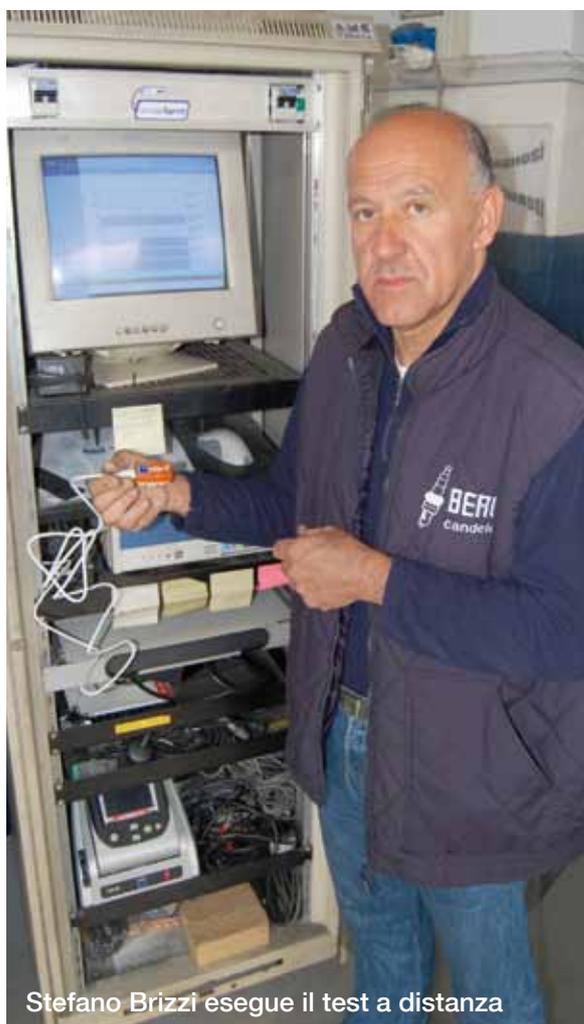
L'Italia va a Tir

Una vera e propria invasione, con quasi 4 milioni di mezzi pesanti in circolazione

L'Italia monta sul camion. Tra il 2006 e il 2010, secondo il Centro Ricerche Continental Autocarro che ha elaborato dei dati forniti da ACI, il parco veicoli per il trasporto merci nel nostro Paese è balzato del 5.9%, passando dai 3.763.093 mezzi del 2006 ai 3.983.502 del 2010. Due sono i dati macroeconomici interessanti: il primo è che, anche in base a questi dati, la crisi c'è, c'è stata e sembra che ci sarà ancora per un po'; il secondo è che in cima alla lista delle Regioni con il più alto tasso di crescita di mezzi ci sono praticamente soltanto territori del nostro Meridione. Andiamo con ordine. La fotografia della crisi scattata in base a questi dati è quanto mai nitida: se la crescita dei mezzi si attestava ben oltre il 2% nel 2006 e nel 2007, dal 2008 in poi si è più che dimezzata,

scendendo al di sotto del punto percentuale nel 2009 (0.7%), per tornarvi nel 2010 (1.1%). Quindi, il settore dell'autotrasporto, punto centrale e nevralgico di una economia basata sulla gomma come la nostra, rispecchia quanto già si sapeva: abbiamo pesantemente agonizzato per un po'.

Passando all'analisi geografica, spiccano le crescite vertiginose della Sardegna (che segna un +12.1% di mezzi circolanti), della Calabria (+11.9%), della Sicilia e del Molise (+11.6%), della Campania (+10.1%) e della Puglia (+9.5%). In pratica, tutto il Mezzogiorno d'Italia ha virato nettamente sulla strada. Il divario è ancora più marcato se messo a confronto con i tassi di crescita risibili del Veneto (+2.9%) e del Piemonte (addirittura soltanto +1.2%).



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



COMUNE DI BUGGIANO

Buggiano fa festa... a Luglio

PROGRAMMA SERATE 2011

Sabato 2 Luglio

Piazza del Grano

VAI COL LISSIO

Ballo in Piazza con "I Ciao"

Domenica 3 Luglio

Prato di S. Maria in Selva

SANTA MARIA IN FESTA

Musica rock, stuzzichini e...

Venerdì 8 Luglio

Piazza del Grano

TORNEO DI BURRACO

A favore della P.A.-AVIS
Banco Solidale

Sabato 9 Luglio

Stignano - Via Puccini

STIGNANO IN ALLEGRIA

A cura dell'Associazione
"Liberalarte"

Domenica 10 Luglio

Pittini - Via Udine

PITTINI SOTTO LE STELLE

Suoni e sapori caraibici

Sabato 16 Luglio

Piazza del Grano

CONCERTO D'ESTATE

con il complesso
filarmonico "G. Puccini"
di Borgo a Buggiano

Sabato 23 Luglio

Corso Indipendenza

VIN A VIN

Assaggi e degustazioni di vini
Sapori dalla Sicilia

Domenica 24 Luglio

Prato di S. Maria in Selva

SANTA MARIA IN FESTA

Pizzata con musica per tutti
i gusti con gli "Albachiara"

Giovedì 28 Luglio

Piazza del Grano

SERATA DA MACELLO

Spettacolo di cabaret
con comici professionisti e...
borghigiani

Venerdì 29 Luglio

Piazza del Grano

E...STATE RAGAZZI 2011

Festa finale del Centro Estivo

In collaborazione con



Un ristorante con l'identità

"Lucignolo": la scoperta del nuovo

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



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

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

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



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





tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

“Per un nuovo Ospedale della città della Valdinievole

il Sindaco Vanni si schiera per la realizzazione di una nuova struttura

Insieme alla Regione Toscana, i Comuni della Valdinievole sono impegnati a definire una strategia per arrivare alla costruzione di un nuovo Ospedale a servizio dell'intera area (e non di una sola città). Un nuovo presidio ospedaliero si rende necessario perché oggi il trattamento delle malattie è profondamente cambiato: si privilegiano ricoveri brevi e mirati, si lavora con forte specializzazione e nella ricerca di risposte ad alta efficienza. Da questo nuovo approccio discende che anche gli “spazi” della cura devono adeguarsi; anzi devono essere disegnati e costruiti per un modello di trattamento delle malattie più al passo coi tempi, così come sta accadendo intorno a noi, da Massa a Lucca, da Pistoia a Prato, dove sono in costruzione nuovi e più moderni ospedali. D'altra parte, non c'è legame “affettivo” o esigenza urbanistica tali da giustificare che (anche) ai cittadini della Valdinievole non sia messo a disposizione un presidio ospedaliero moderno, più efficiente, più organizzato e confortevole. Per queste ragioni, francamente non si comprendono le posizioni conservatrici di alcuni amministratori o esponenti politici che, spe-

cialmente nel pesciatino, hanno assunto posizioni quanto meno contraddittorie: da un lato il mantenimento dell'attuale struttura per mantenere servizi ai cittadini, dall'altro non sostengono con la necessaria determinazione la realizzazione di un nuovo ospedale (condizione indispensabile per oggi e per il futuro per mantenere adeguati ed efficienti le cure sanitarie che un ospedale deve dare). Voglio sottolineare, invece, che il nuovo ospedale della Valdinievole dovrà garantire livelli qualitativi che i cittadini hanno il diritto di pretendere e dovrà essere anche maggiormente accessibile (viabilità e parcheggi). Anche i rappresentanti del mondo del volontariato che operano nel socio/assistenziale, con ammirevole coerenza e decisione, hanno saputo assumersi responsabilità cercando di essere sempre dalla parte dei cittadini bisognosi delle cure e, quindi, dalla parte di una sanità al passo coi tempi. La strada per il nuovo ospedale non sarà né facile, né breve, ma avere al fianco degli amministratori anche il mondo del volontariato è un'ulteriore conferma che la strada intrapresa è quella giusta per i servizi sanitari della “città della Valdinievole”.

Rinaldo Vanni

Sindaco di Monsummano Terme

2 luglio “Notte bianca”.

1 - 3 luglio “Terre d'Italia al confronto”.

9 luglio - 31 ottobre: mostra “L'Arcaismo e l'età classica in Etruria: l'epoca delle città”, presso il Museo della Città e del Territorio.

Inaugurazione: sabato 9 luglio, alle 21.

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
Monsummano Terme via L. Lama
nello stabile della nuova Coop.
Telefono 0572.525214



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

il senso del **gusto**



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Il bello del caffè a Monsummano

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

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

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

Giovedì 14 luglio, super-super-apericena, servita dalle 20 in poi. In collaborazione con il bar "007" di Margine Coperta, questa apericena firmata "Profumo di Caffè" sarà un vero e proprio evento, con tanto di DJ per divertirsi mangiando in un locale dall'accento giovane, brillante, dinamico e, soprattutto, buonissimo...

Profumo di Caffè, via Luciano Lama, 257/A
Monsummano Terme (stabile nuova Coop), tel. 0572 031016



sí

viaggiare



tempo di lettura:
2 minuti e 37 secondi

I viaggi di Franca

La vacanza per tutti i gusti

Per questo mese di luglio essendo in pieno clima vacanze abbiamo pensato di segnalarvi un po' di proposte e offerte tali da soddisfare tutti...

Per questo abbiamo fatto un bel mix di mari e monti, vicini e anche meno vicini. Sta solamente a voi prendere al volo l'occasione e venirci a trovare... non ci sono solo queste offerte. Vi ricordiamo che le offerte con sconti nave sono limitate e anche se quelle segnalate sono solo una parte, sono richiestissime.

Partiamo dal mare nostrum e andiamo in Sardegna ...tranquilli: nave gratis o quasi.

-Cala Liberotto appartamenti a partire da € 390 (mono4) + nave a/r € 80

-Cala Liberotto appartamenti a partire da € 590 (bilo4) + nave a/r € 80

-San Teodoro residence e appartamenti a part. da € 450 (bilo4) + nave a/r € 80

-San Teodoro residence e appartamenti a part. da € 550 (trilo6) + nave a/r € 80

-Isola Rossa residence a part.da € 430 (mono3/4) + nave a/r € 80

-Isola Rossa residence a part.da € 470 (bilo4) + nave a/r € 80

-Arborea Hotel 3* pensione completa + bevande a part. da € 520

NB: 2 bimbi fino a 12 anni GRATIS e NAVE GRATIS (2 adulti, bambini, auto)

-Cala Gonone Formula Hotel con animazione pensione completa+bevande a part. da € 538 Bambino 3/12 anni 3° letto GRATIS NAVE GRATIS (2 adulti, bambini, auto)

- Cala Liberotto club Hotel * pensione completa + bevande a part. da € 665 Bambino fino a 8 anni GRATIS - NAVE

GRATIS (2 adulti, bambini, auto)

Spostiamoci a Palinuro in un bellissimo villaggio direttamente sul mare e in pensione completa + bev. in residence a partire € 460 Bambini 2/16 GRATIS

Un salto a Ischia....dove segnaliamo quattro diversi Hotel 4* in pensione completa a partire da € 420 con riduzioni o gratuità per bambini.

Prima di passare ai mari "stranieri" vi proponiamo una meta di montagna, a Pescasseroli al centro dello splendido Parco d'Abruzzo. In pensione completa con bevande a partire da € 45 a notte (min.2 nt) oppure a € 315 a settimana. Tessera Club inclusa (animazione, piscina e assistenza bambini) e gratuità e riduzione 1° e 2° bambino.

Andiamo a vedere qualche interessante proposta all'estero... Riaperto finalmente il Mar Rosso dove da sempre troviamo un mare eccezionale a prezzi ottimi e competitivi....ecco qua:

-Sharm el Sheikh Resort 5* in All Inclusive a partire da € 490

Oppure, resort 4* in All Inclusive a partire da € 390

Entrambe con 2 bambini GRATIS luglio e agosto.

Sharm el Sheikh Hotel 5* pensione completa, Bambino 2/12 GRATIS (solo contributo volo)

NB: Per ogni prenotazione confermata 1 settimana GRATIS in formula residence in Italia

Marsa Alam Club 5* in All Inclusive a partire da €.490, con 2 bambini GRATIS luglio e agosto.

Un altro bel mare blu e tante cose da vedere li troviamo in Grecia....



Porto Heli Villaggio Club 3* in pensione completa con volo e transfer a partire da €.560 per 7 notti e 895 per 14 notti. Riduzioni Bambini. Gestione italiana

E sulle isole?...Kos, Ios, Rodi, Creta, Santorini ecc. ecc. tante possibilità tra appartamenti e hotel a partire da €. 590. Per i giovani che vogliono assaggiare il divertimento assoluto dell'isola di Mikonos si parte da € 750.

Molto gettonate sono le vacanze in caicco, e se siete un gruppo di amici niente di meglio che prenotarne uno esclusivo per voi, in genere portano dalle 8 alle 12 persone... Una crociera media nei mari tra la Grecia e la Turchia vi costa quanto una settimana in un albergo e potrete trascorrere splendide giornate in posti e spiagge esclusive e rilassarvi cullati dalle onde del mare.

Mauritius le sue spiagge bianche e acque cristalline da ora ad ottobre a partire da circa 950 euro. Maggiori info in agenzia.

ATTENZIONE : se venite a trovarci con la copia del giornalino avrete uno sconto sulle quote di apertura pratica. E il prossimo mese vi porteremo a spasso nei Caraibi...



Il Mondo Trasparente

Agenzia di viaggi

Pinguino

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



tempo di lettura:
1 minuti e 30 secondi

Un incanto buonissimo tra i monti

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

Era un sabato di fine luglio del 2010 quando fui invitato dal mio amico Cerchiai a trascorrere un fine settimana in questo rifugio di nuova gestione.

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

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

Nel 1997 il comune ne riprende possesso e, dopo completa ristrutturazione, inaugura nel 2002 il Rifugio Alpino Giovanni Santi. Il rifugio è completamente ristrutturato, ed immerso realmente in uno secolare faggeta a circa 1000 metri sul livello del mare. Ci sono 15 posti letto, molto accoglienti, e nonostante le temperature della piana sfiorassero i 35 gradi si dovette dormire con la copertina. Lo gestisce con maestria e passione Michele con la sua famiglia, e devo dire che non è facile trovare rifugi così ben organizzati. Michele è un amante della buona cucina e ogni volta stupisce i suoi ospiti, pensate la mattina della domenica si alzò alle 4 per cominciare ad arrostitire un montone, e ci vollero ben 8 ore di cottura allo spiedo.

Beh il palato in questo rifugio si delizia: si va dai maccheroni del rifugio al ragù di cervo, i caserecci del Michele, la porchetta al forno, i taschini di maiale ripieni, la polenta di neccio con gli ossi, trippa e lampredotto e moltissimi altri piatti pre-

libati... Non mancano naturalmente salami, prosciutti, lardo e formaggio da gustare con un ottimo pane cotto a legna e per mandare giù il tutto un "bicchierotto di quel bon" inevitabilmente rosso... E se amate le cose dolci non scordatevi di assaggiare le torte della Mari, suggeriamo la torta di noci e la ciambella della lonne con la ricotta sempre fresca.

La mattina della domenica mentre il montone arrostitiva da questo rifugio ho percorso un sentiero bellissimo che dopo due ore circa arriva in vetta al monte Giovo, uno dei monti più belli del nostro Appennino, soprattutto per la spettacolarità di affacciarsi a strapiombo sul lago Santo. Il sentiero attraversa la faggeta per poi aprirsi in uno scenario che sembra alpino. Il sentiero porta dritto sul crinale appenninico: giunti sul monte Giovo, proseguendo e con un po' di attenzione si può arrivare al monte Rondinaio, e al passo di Annibale... Beh ci vuole un po' di allenamento, ma con le energie che Michele ti dà la sera prima non ci sono problemi.

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

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

- 16/07 - 3ª edizione della scarpinata (quest'anno di pomeriggio); al rientro porchetta
- 24/07 - 1ª Festa del capretto arrosto e allo spiedo;
- 15/08 - 3ª Festa della porchetta e del vin bono;
- 28/08 - 2ª Campionato del mangia spaghetti (Vince chi mangia più spaghetti all'arrabbiata);
- 11/09 - Tordellata... festa del tordello al sugo.

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



L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

La Toscana in tavola dal 1945

“Antico Toppato”, dove il silenzio è buono

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



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

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



tempo di lettura:
40 secondi

Trattoria “Lo Storno”

Mangiare viaggiando nel tempo

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



sana, autentica cucina tradizionale. Ci sono riusciti alla perfezione. Il loro menù, come quello di ogni buon intenditore, varia continuamente in base alla stagione. Spesso servono il baccalà, lavorano il tartufo, ma anche il pesce, il vitello, il maiale ed il coniglio. È l'incanto robusto della classica cucina toscana, creata dalla passione e dalla creatività dello chef Matteo che sa percorrere con cura gli abbinamenti con l'ottima cantina di qualità, una vera esaltazione di piatti autentici. E in sala la cortesia e la simpatia di Simone concorrono nell'eleganza e nell'allegria a conseguire un pasto degno di essere ricordato. Non solo: perché lo Storno, lo abbiamo detto, si adatta alla stagione. Nei piatti, come nel locale. Ed ecco sbocciare gli ombrelloni, comodi e grandi, per indimenticabili pasti all'aperto in quella parte di Pistoia dove il tempo sembra fermo. Lo Storno, dove mangiare è un viaggio nella storia e nella tradizione. Anche al fresco...

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

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

L'alta qualità immersi nello splendore della gola di Serravalle

*La Magione, il cliente
è al primo posto*

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
telefono 0573.518066 fax 0573.1940475
www.lamagione.it E-Mail info@lamagione.it
Il ristorante rimane chiuso il lunedì



L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
30 secondi

La Fiamma è fresca d'estate

Un grande spazio esterno per serate da favola

Il ristorante pizzeria "la Fiamma", d'estate, si trasforma. Si apre d'improvviso un grandissimo spazio esterno circondato da tanto verde dove pasteggiare sotto enormi ombrelloni.



La sera alla bontà dei piatti si aggiunge, così, la salubrità della sana frescura, lo splendore delle stelle e l'incontro con un sacco di gente convenute a "la Fiamma" per le pizze e le focacce deliziose, e per tutti quei piatti nei quali si sente la qualità dei prodotti che Paola e Roberto, con attenzione, scelgono per noi. La cucina si è specializzata nei piatti di pesce: insalata di mare caldo, zuppetta di mare, seppie con patate, tritico di pesce affumicato, e da segnalare tra i primi sicuramente le bavette allo scoglio.

Grigliate miste, pesci in forno, e per finire Paola vi illustrerà la sua ampia scelta dei dolci fatti in casa. Inoltre, questo ristorante è associato AIC (Associazione Italiana Celiachia): effettua quindi un servizio completo per i clienti intolleranti al glutine.

"La Fiamma": un ristorante a conduzione familiare dove poter trascorrere una piacevole, fresca, divertente serata estiva.

La Fiamma
via Camillo Benso di Cavour, 77
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572 318116

Chiuso il martedì



tempo di lettura:
1 minuto

La delizia del fungo porcino

L'estatino è il più buono

Il boletus edilis ovvero il porcino se sappiamo cucinarlo riesce a deliziare realmente il nostro palato.

Il periodo estivo è il momento in cui il nostro porcino è più saporito, le spore sono più aperte dei funghi autunnali, e quindi è più profumato. Lo si distingue per il colore: il porcino estivo è marrone, ed è considerato eccellente, sicuramente il più buono della famiglia dei porcini commestibili.

Bisogna però sperare (per questo e solo per questo) che l'estate sia un po' piovosa...

C'è chi dice che siano più buoni i galletti, o i pinelli, ma non ci credete: a dirlo sono coloro che non sanno trovare i porcini... Perché per trovarli bisogna sapere dove cercarli: i funghi estivi, ovvero gli "estatini", non nascono nei soliti posti dei funghi autunnali...

Ma veniamo all'arte della cucina di questo Meraviglioso prodotto del sottobosco. Importante è saperne esaltare il profumo, quindi la preparazione deve essere la più semplice possibile.

Non è vero che non bisogna lavarlo, e non è vero che perde il sapore: occorre lavarlo perché è sporco di terra e di bava di lumaca, e spesso ci hanno pure girottolato vari animaletti.. Non perde il profumo perché rimane racchiuso nelle spore le quali anche quando è colto continuano ad aprirsi... ecco il

consiglio giusto: una volta lavato, prima di cucinarlo, fatelo asciugare: in questo modo sicuramente il profumo esplosivo... Tagliatelo a tocchetti. La cappella trasversalmente facendo delle belle fettine lunghe, che sono più belle a vedersi e più buone a mangiarsi.

Il gambo, invece, si può tagliare a tondini. Occorre un tegame in terracotta. Versate dell'olio di oliva, mezzo bicchiere di acqua scarso, uno spicchio di aglio e un misto di nipitella e prezzemolo battuto.

Versate i funghi, salate e accendete il fuoco inizialmente alto per 3/4 minuti, poi mettetelo al minimo coprendo il tegame con un coperchio per altri 3/4 minuti. Dopo di che spegnete il fuoco e dimenticatevi di averli fatti. Se dopo mezzora alzate il coperchio, resterete inebriati.

Sono vietatissimi le cipolle, le carote e il sedano: occhio, perché è previsto l'arresto immediato.

IL FORMAGGIO? "De gustibus non est disputandum". Io personalmente una spruzzatina di grana la metto volentieri, ma di solito faccio scegliere agli ospiti.

Beh: buon appetito.



Guido Barlocco

terre del **sapore**



tempo di lettura:
40 secondi

Che bello!

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

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

“La nostra attività - spiegano convinti - è cresciuta con in mente un ben preciso progetto sulla qualità. Una qualità fatta di attenzione ai prodotti, solidarietà nei confronti della nostra montagna e di serietà nei rapporti con le aziende agricole di fiducia.

È così che si trova il **prodotto buono**”.

E il risultato di questo approccio lo si può vedere visitando il negozio, situato in Piazza della Sala, nella suggestiva cornice del centro di Pistoia. Qui è possibile trovare frutta e verdura di stagione, fagioli di Sorana, fagioli zolfini di Pratomagno, lenticchie di Castelluccio, funghi porcini esclusivamente nostrali, tartufi di San Miniato e molto altro ancora.

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

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



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



tempo di lettura:
1 minuto

Quando la carne diventa un incontro

Macelleria Moschini, una bontà lunga due generazioni

40 anni di esperienza. Vissuti a scegliere bistecche, sporzionare insaccati pregiati, preservare sapori autentici. Un negozio che è un ritrovo, un sorriso, un luogo di conoscenza e gusto. Eccola, la macelleria di Adriano Moschini e Rina Sabattini: un meraviglioso incontro genuino tra il tempo, la passione, le carni migliori e l'affabilità. Adesso, poi, l'incontro è tra due generazioni: Adriano, oramai in tranquilla pensione, osserva



al lavoro il figlio Daniele che macella da quando aveva dieci anni e che, adesso, gestisce questo scrigno di Toscana con allegria e professionalità, affi-



dandosi al valido sostegno della moglie Laura e dell'aiutante Didi.

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



tempo di lettura:
1 minuto

"Massimiliano e la sua gentilissima commessa Manuela"

A luglio splendono le albicocche

I consigli dell'ortolano per vivere bene e spendere meglio

Per il mese di luglio l'occhio esperto del nostro amico ortolano Massimiliano è caduto sul frutto più splendente: l'albicocca! "La storia dell'albicocca è un viaggio nella globalizzazione dei tempi antichi. Conosciuta in Cina sin da 4 millenni fa (!), fu introdotta in Europa da Alessandro Magno, che la incontrò nell'odierna Armenia. Anche se molto amata dagli antichi Romani, la sua espansione capillare nell'Europa mediterranea fu opera degli Arabi, dalla cui



lingua questo frutto prende il nome.

Il frutto è un vero e proprio concentrato di vitamine: due soliti di albicocche, infatti, conferiscono ad un adulto il 100% del suo fabbisogno giornaliero di vitamina A, indispensabile per la salute della pelle, delle ossa e, soprattutto, degli occhi. È inoltre ricco di magnesio, fosforo, ferro, calcio e pure di potassio, ed è per questo che l'albicocca è spesso consigliata ai convalescenti, ai bambini e agli anziani, e pure a chi si sente perennemente stanco e abulico. Un aspetto interessante è la conservazione esistono infatti mille e uno modi per conservarla: dall'essiccazione (tipica in molte zone degli USA), alla classica scioppatura. La gelatina di albicocca, inoltre, viene usata spesso dai pasticciatori per "apricottare" (da Apricot, il nome in inglese del frutto) i dolci, ovvero spennellarli con questa deliziosa gelatina prima di glassarli. L'esempio più famoso, adulato e mangiato al mondo è lo spettacolo della Sacher, dolce tipico viennese". Insomma: fa bene, è buonissima, e stimola la fantasia: cosa vogliamo di più?

L'Ortolano via Cavour, 142
CHIESINA UZZANESE telefono 335.5684928



tempo di lettura:
35 secondi

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 mate-



riale 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



tempo di lettura:
37 secondi

La carne migliore non ha orari

La forza di saper scegliere, sempre

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



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

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



**Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura - Pistoia
Comunità Montana Appennino Pistoiese
Associazione Provinciale Allevatori di Pistoia**

con il patrocinio di

Consorti "Montagne e Valli di Pistoia"
Comunità Montana - Comune di Cutigliano
Comune di Abetone

Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
Confederazione Italiana Agricoltori
Unione Provinciale Agricoltori
Provincia di Pistoia



ORGANIZZANO LA

33^a MOSTRA OVINI E CAPRINI

**“FESTA DEI
PASTORI”**

**MELO - CUTIGLIANO
DOMENICA 17 LUGLIO 2011**

P R O G R A M M A

- Ore 8,00 Arrivo e sistemazione soggetti e inizio lavori delle giurie
Ore 9,30 Apertura Mostra Mercato IX^a Rassegna Promozionale delle Risorse Territoriali
Ore 13,00 Pranzo: sagra della carne di pecora e prodotti della pastorizia
Ore 15,30 Proclamazione risultati delle giurie e premiazioni
Intrattenimento musicale

Partecipano all'iniziativa:

Agriturismo PETRUCCI LUANA Fraz. Melo Via Fosso, 93 - Tel. 0573.68112

Agriturismo Fattoria LA PIASTRA Loc. La Casetta Via Popiglio Fontana Vaccaia - Tel. 0573.68443

Agriturismo MONTAIONE Loc. Montaione di Sorana Pescia - Tel. 0572.407031

Agriturismo MONTAGLIONI Loc. Spignana - Tel. 347.9534497

Agriturismo IL VOLPINO Loc. Podere Il Volpino, 1/a - San Marcello - Tel. 0573.68395

Albergo Ristorante IL POGGIOLO San Marcello P.se - Tel. 0573.630153

Ristorante SILVIO La Storia a tavola Pianosinatico - Tel. 0573.629204

Ristorante NONNO CIANCO Cutigliano - Tel. 0573.68041

Trattoria DA FAGIOLINO Cutigliano - Tel. 0573.68014

HOTEL RESIDENCE BOSCOLUNGO Abetone - Tel. 0573.60582

... dove nei giorni 16 e 17 Luglio si potranno degustare piatti a base di prodotti della pastorizia locale

Hanno collaborato:

**Banca di Credito Cooperativo di Maresca - Banca di Credito Cooperativo Vignole
Gli Albergatori di Cutigliano - Unione Sportiva Melo**



tempo di lettura:
40 secondi

Una festa di sapore

La "Sagra del Cinghiale e del Papero": Cerreto sorride per noi

A Cerreto Guidi il territorio sorride. Perché c'è una sagra che racconta la nostra storia attraverso la genuinità di piatti tipici presentati con l'allegria dell'atmosfera di paese. È la **Sagra del Papero e del Cinghiale**, che nacque al Circolo ARCI di



Cerreto per far conoscere le antiche tradizioni della battitura del grano. Come si legge sul sito dell'evento, www.sagradelpaperoedelcinghiale.it, "Fino agli anni '60 e '70 la battitura avveniva sull'aia del casolare del contadino ed era l'occasione in cui la massaia di casa cucinava il **papero**, ovvero un **piatto prelibato**, allevato dal contadino stesso".

Ecco, quindi, che per far rivivere quel momento di lavoro duro e di festa sincera il Circolo ARCI di Cerreto ha creato questa sagra. Arricchita, poi, da un altro tratto caratteristico del nostro territorio. Sempre nel sito si legge che "**La nostra zona è ricca di cacciatori**, e il Montalbano è luogo di caccia al cinghiale". Per questo, quindi, ecco che il menù si impreziosisce

del sapore selvatico, potente e sincero del più **forte animale dei nostri boschi**, e pure della rinomata pizza che il Circolo sforna



con delizia degli astanti da anni. Il risultato è una squisita miscela di **sapori autentici**, dagli **antipasti** toscani a quelli con collo di papero e cipolle al papero, dai **primi piatti** a base di cinghiale ed oca ai **secondi**, vera attrazione dell'evento, nei quali papero e cinghiale vengono **proposti in mille e uno modi**, accompagnati da spettacolari **bistecche alla brace**. Per concludere, un altro must della cucina toscana: i **cantuccini col vin santo**. Il tutto, dall'inizio alla fine, inaffiato dal **vino delle colline cerretesi**, autentico spettacolo in bocca e nel bicchiere.

Sagra del Cinghiale e del Papero
Cerreto Guidi, presso il Circolo ARCI
di via Roma Dal 30 giugno al 17 luglio
Per info: telefono 0571.5508 - 335.6229151





tempo di lettura:
45 secondi

La Criscioletta: dove, come e quando

*Una buonissima tradizione sotto
la lente di ingrandimento*



Dove da secoli la cucina trae le sue radici dalla tradizione contadina è la patria della "Criscioletta": in un piccolo paese della Garfagnana, Cascio.

La Garfagnana, parte montana della provincia di Lucca, è una vallata che separa, con il fiume Serchio, l'appennino Tosco-Emiliano dalla maestosa catena delle Alpi Apuane. Chi viene a Cascio può ammirare la chiesa del XV secolo, la cinta muraria, le antiche case contadine e, non per ultimo, il cosiddetto "terrazzo dell'Ada", da cui godere di una panoramica di tutta la valle della bassa Garfagnana.

Come ogni buon prodotto tradizionale la "Criscioletta" lega il proprio nome ad ingredienti tanto comuni quanto genuini.

Viste le caratteristiche di piatto semplice essa trova i suoi natali sulle tavole delle famiglie povere della Garfagnana.

È fatta con la farina di grano duro, la farina di granoturco, acqua, sale.

La cottura avviene all'interno delle "Cotte", ovvero due forme di acciaio circolari fornite di un lungo manico.

La "Criscioletta" acquista molto se accompagnata dalla pancetta aggiunta all'inizio della cottura, o da una fetta di buon formaggio.

Quando arriva il mese dedito all'agognato riposo estivo, a Cascio si celebra il momento di gloria della "Criscioletta". Tutti gli anni fin dal 1969, durante il fine settimana antecedente al giorno di San Lorenzo, patrono del paese, si svolge la tradizionale festa paesana dedicata all'alimento. Centinaia sono ogni anno le persone che approfittano di questo appuntamento per riscoprire il sapore della vera "Criscioletta". La manifestazione si propone inoltre come momento di aggregazione e di svago con ampi spazi dedicati all'intrattenimento.



Dal 1969, la sagra delle crisciolette *Sottotitolo: Una tranquilla esplosione di sapori*

La sagra delle crisciolette raggiunge la sua 42° edizione, a Cascio: dal 1969, infatti, la piccola comunità garfagnina indice ogni anno questo avvenimento in onore del proprio alimento più tradizionale, accompagnandola con ricchissimi stand gastronomici ed esplosioni di sapori e musica dal vivo. Il 29, il 30 e il 31 luglio, così come il 5, il 6 e il 7 agosto Cascio diventa la capitale del sapore della Garfagnana. Le crisciolette: e non potrai più farne a meno...

Sagra delle Crisciolette 29, 30, 31 luglio e 5, 6, 7 agosto
a CASCIO (Lucca) per info: Associazione Sportiva Ricreativa Cascio
telefono 339.8260093 asr.cascio@libero.it

terre del **sapore**



tempo di lettura:
30 secondi

Che buona!

*Festa della pizza a 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 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



tempo di lettura:
35 secondi

La magia della pizza: la ricetta

(seconda parte)

Continua il nostro viaggio nella pizza. Lo scorso mese siamo arrivati ad avere 10/12 palline di pasta pronta per essere spianata. Quindi, da qui ripartiamo. Via!

“Ora comincia il bello, e qui che si vede l'arte del pizzaiolo. Io per esempio ho avuto la fortuna di vedere mio suocero Lorenzo spianare una pizza... Beh lui ha spianato milioni di



pizze: le sue mani sono mattarelli, ed in quattro mosse spiana alla perfezione, ovviamente senza matterello...

Intanto dev'esser ben lievitata e soffice, si parte con quattro colpi ai lati ed uno la centro, accertandosi che ci sia farina sotto. Aggiungerne anche un poco sopra poi con il palmo della mano.

In pratica, creiamo delle mezze circonferenze senza aver paura di rigirla per accertarsi che sia staccata dal piano. Fatto: a questo punto è giunto il momento della guarnitura: da bravi pizzaioli vi sarete preparati i vari ingredienti su più ciottolini. Ovviamente, il pomodoro passato crudo di buona qualità al quale avrete aggiunto sale, olio e origano. Inoltre, la mozzarella, fatta a tocchetti piccini, e poi la vostra fantasia... Una volta guarnita, con una pala discretamente ampia ci impadroniamo della pizza, e la riponiamo nel forno...

Operazione non facile: occorre essere rapidi nei movimenti, altrimenti la pizza si ribalta. Temperatura del forno: sarà caldo quando le pareti non saranno più nere ma grigie, e questa temperatura va mantenuta.

La fiamma dev'essere bassa, quasi nulla. Quando infiliamo le pizze occorre poi una pala più piccola per girarle affinché la cottura sia uniforme. Il tempo di cottura è breve: varia di volta in volta dai cinque ai sette minuti, con le prime pizze sfornate individueremo il giusto tempo di cottura. A questo punto, mi è venuta fame: è giunto il momento di mangiare la nostra prelibata pizza. Buon appetito!”

Guido Barlocco



tempo di lettura:
2 minuto e 10 secondi

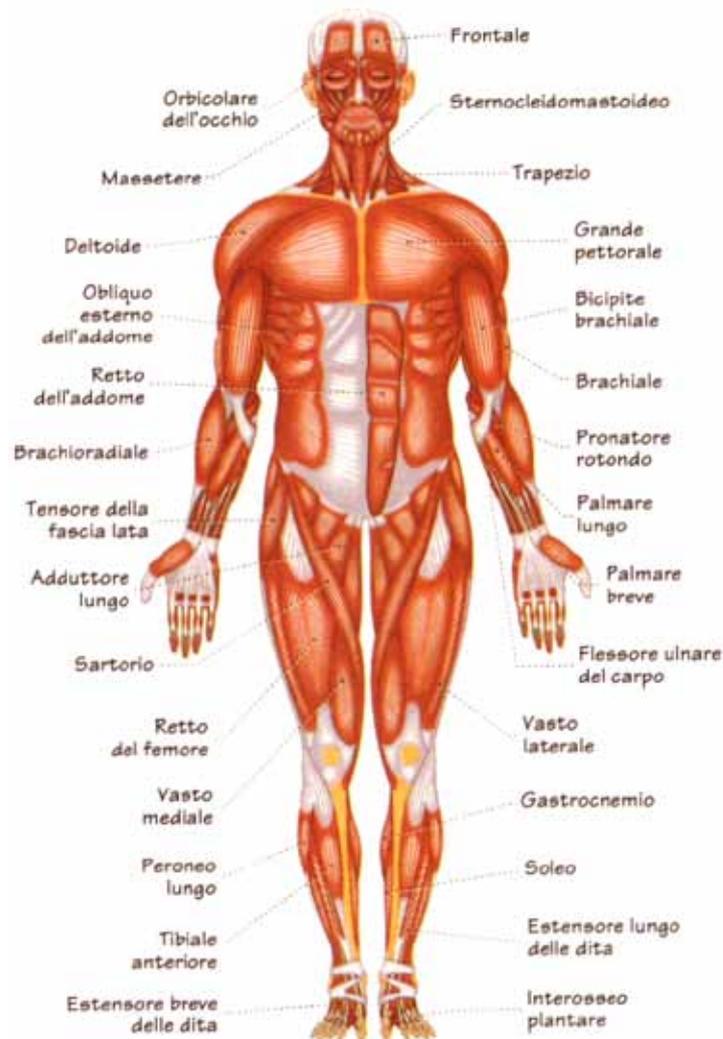
Le lesioni muscolari

La terapia - Cosa fare per curare una distrazione muscolare (quarta parte)

Lo scorso mese abbiamo concluso l'intervento dei nostri massofisioterapisti di fiducia invitando chi dovesse avvertire un qualsivoglia dolore muscolare a rivolgersi immediatamente ad un medico specialista in fisioterapia per dare tempestivamente inizio alla cura, visto che le distrazioni sono sempre in agguato. Ma in cosa consiste questa cura? La parola, come sempre, ai nostri esperti.

“La terapia da seguire per le distrazioni muscolari, ovviamente, varia al variare dell'entità del danno. Nel caso di **lesioni di 1° grado**, dopo il R.I.C.E. (ovvero Rest – riposo; Ice – ghiaccio; Compression – compressione; Elevation – elevazione) da eseguire immediatamente, l'atleta deve osservare un giorno di riposo assoluto.

Se la lesione non è estesa è possibile effettuare precocemente della fisioterapia (anche entro 48 ore), con ultrasuoni, impacchi caldo-umidi, endoterapia. Inoltre, si possono far assumere all'atleta farmaci antinfiammatori e decontratturanti. L'attività fisica può riprendere in 20/30 giorni.



Per una **lesione di 2° grado**, invece, dopo il R.I.C.E. il paziente deve osservare un periodo di riposo assoluto dai 2 ai 7 giorni (dopo la compressione dell'arto lesso, viene concessa la deambulazione con due bastoni canadesi), riposo necessario per favorire la produzione di tessuto riparativo. Attenzione, però, perché occorre trovare il giusto compromesso: un'eccessiva immobilizzazione porterebbe, infatti, ad una scarsa organizzazione strutturale delle fibre rigenerate e ad una eccessiva formazione di tessuto cicatriziale. La terapia medica con farmaci antiedemigeni e decontratturanti può cominciare immediatamente, così come la terapia fisica, con i campi magnetici. Dopo 2/3 giorni si possono utilizzare ultrasuoni a bassa frequenza, nonché linfodrenaggio manuale; dopo 4/5 giorni laser, termoterapia e ultrasuoni ad intensità medio-alta, dal dodicesimo giorno anche un massaggio perilesionale. Per massaggiare la regione interessata dal trauma occorre attendere almeno 3 settimane. Dopo la prima settimana, inoltre, possono essere cominciati esercizi di stretching, sempre e solo sotto la soglia del dolore, in modo da distribuire al meglio il materiale di riparazione evitando il formarsi di ampie cicatrici sul muscolo, così come si possono avviare esercizi muscolari, dapprima isometrici (ovvero senza movimento degli arti) e poi isotonici, con intensità progressiva. In questo caso, l'attività agonistica potrà essere ripresa entro 30/50 giorni.

Per una **lesione di 3° grado**, la più estesa, può invece rendersi necessaria l'applicazione di un tutore per l'immobilizzazione di 15/20 giorni. Il R.I.C.E., al solito, deve essere immediato. Nel caso di lesioni particolarmente importanti (con rottura del ventre muscolare) può essere necessario l'intervento chirurgico di miorrafia (cioè di ricucitura del muscolo). Dopo un adeguato periodo di riposo assoluto può poi essere applicata la medesima terapia delle lesioni di 2° grado. La ripresa dell'attività deve essere estremamente cauta: la voluminosa cicatrice può essere fonte di dolore per lungo tempo. La prognosi, per le lesioni di 3° grado, è spesso riservata, anche con tutte le cure del caso: il rischio di recidive è, infatti, molto alto”.

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 minuto e 20 secondi

Udito: la prevenzione

Da questo mese cominciamo, grazie alla collaborazione del dott. Gilberto Ballerini, un viaggio nella **prevenzione** della qualità e della salute del nostro udito. Un viaggio di scoperte nel magico mondo di questo nostro senso assolutamente, quasi quanto inaspettatamente, indispensabile.

La parola all'esperto!

"Ci sono svariate forme e formule per voler bene al nostro udito.

Anzitutto, la **prevenzione primaria**. La prevenzione primaria consiste nel creare i presupposti di una "cultura del buon udito", nell'attivazione di **adeguati interventi ambientali** (in particolare nei luoghi di lavoro) e nella messa in atto di **procedure diagnostiche e terapeutiche** tali da precedere e, ove possibile, eliminare i danni relativi al sistema uditivo per impedire lo sviluppo della malattia.

Nell'ottica del "buon udito", la persona adulta è invitata a seguire uno stile di vita che, senza farsene un carico eccessivo, preveda i seguenti accorgimenti:

- non frequentare a lungo ambienti molto rumorosi, e a proteggersi con dispositivi adeguati (cuffie, soppressori) quando non è possibile evitarlo;
- non ascoltare a lungo musica a volume troppo alto;
- proteggersi con dispositivi adeguati (casco e simili) durante escursioni in moto o bicicletta e in certi ambiti lavorativi, fare uso di cinture di sicurezza in automobile (onde evitare traumi in caso di incidenti) così come prevede la legge;
- proteggersi con dispositivi adeguati nel caso di immersioni subacquee;
- non fare uso di corpi estranei e saponi per la pulizia del condotto uditivo;
- evitare di fare entrare acqua nel condotto uditivo in presenza di patologie dell'orecchio esterno;
- non assumere farmaci oto-tossici senza una adeguata prescrizione medica;
- avere cura di praticare una sana alimentazione ed evitare

- comportamenti che possono favorire problematiche di tipo circolatorio (assunzione di alcool in eccesso, fumo...);
- ricordare che il calo dell'udito si manifesta in molti casi gradualmente e senza dolore;
- coltivare e mantenere, per quanto possibile, la capacità di ascolto nelle relazioni;
- ricordare che il primo vero test uditivo possiamo farlo da soli, valorizzando e confrontando con altre persone, alcuni importanti indizi come la percezione meno nitida dei suoni, la difficoltà a sostenere una conversazione di gruppo e/o in ambienti rumorosi, il disorientamento dovuto alla ridotta capacità di individuare la provenienza dei suoni;
- per avere primi riscontri e maggiore consapevolezza della propria capacità uditiva può essere utile fare test di autovalutazione disponibili presso molti Centri Audioprotesici e sul Web oppure sottoporsi ad una semplice misurazione dell'udito in condizioni ambientali adeguate con operatori di fiducia (generalmente tutti i Centri Audioprotesici lo fanno senza spesa. Per questo tipo di attività, l'operatore è tenuto a dichiarare gli obiettivi e a richiedere il valido consenso da parte dell'utente);
- nei casi in cui sia presente una sintomatologia dell'orecchio o dell'apparato uditivo fare sempre riferimento al proprio medico otorino / audiologo per consigli o suggerimenti utili a precedere e, ove possibile, eliminare le conseguenze della patologia (vedi anche prevenzione secondaria).

Nel caso delle sordità infantili, la prevenzione primaria durante la gravidanza prevede la non assunzione di farmaci ototossici ed una serie di interventi rivolti alla cura delle affezioni che possono indurre la patologia. Tra questi, l'amniocentesi si è rivelata un utile strumento per fare emergere eventuali fetopatie con possibili malformazioni auricolari.

Dott. Gilberto Ballerini
Tecnico Audioprotesista

Per la prevenzione secondaria e terziaria, momenti più "medici" rispetto alla primaria, non perdetevi il numero di agosto di "Quello che c'è".



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

PROVA
di adattamento assistita senza impegno di acquisto

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

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 Panciatici, 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 Golorani: Borgo della Vittoria, 9
QUARRATA Farmacia Chilleri: Viale Montalbano, 228

uditovivo.com www.uditovivo.com
info@uditovivo.com



tempo di lettura:
1 minuto e 5 secondi

I nostri bambini: regole ed emozioni

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

Lo scorso mese ci siamo lasciati riflettendo sull'importanza di comunicare le proprie idee, emozioni, i propri pensieri in famiglia, perché è la base per poter trasmettere ai nostri figli la libertà di "essere" e la capacità di ascoltare l'altro. Il contesto familiare infatti influenza la capacità di regolazione emotiva del bambino attraverso l'osservazione del comportamento degli altri membri della famiglia, tramite le pratiche ed i comportamenti che i membri della famiglia stessa mettono in atto nei confronti delle emozioni proprie e altrui e soprattutto con il clima familiare.

Il bambino, osservando le figure per lui più significative, impara a comunicare le proprie emozioni e si accorge di come queste vengano gestite e affrontate dai membri della famiglia in cui vive. Osservando il comportamento verbale e soprattutto non verbale dei familiari, il bambino comprende quali emozioni siano accettate e attese nel proprio contesto familiare e impara a gestirle.



Se ad esempio in una famiglia viene ritenuta inaccettabile la tristezza perché sintomo di debolezza oppure perché il genitore stesso non riesce a tollerare che il figlio sia in quello stato d'animo, il bambino potrebbe apprendere che la tristezza è un segno di inferiorità da non mostrare, o potrebbe vedere il genitore così preoccupato da spaventarsi e non riuscire ad elaborare tale emozione. Se in una famiglia viene mostrata prevalentemente rabbia il bambino potrebbe apprendere che l'unico modo di relazionarsi ad un'altra persona è con l'aggressività, o al contrario potrebbe esserne così spaventato da mostrarsi sottomesso e non reagire in una situazione che richiede invece una buona dose di rabbia e aggressività.

I genitori, dunque, insegnano ai propri figli strategie di regolazione emotiva, pur non essendone consapevoli.

Sarebbe auspicabile che le persone che educano bambini e ragazzi (genitori, insegnanti, educatori ecc.) imparassero a stare maggiormente in contatto con i propri stati interni (emozioni, pensieri, sensazioni), "allenandosi" al riconoscimento di essi. In questo modo potremmo aiutarci e aiutare i nostri piccoli ad aver meno timore di ciò che accade dentro e intorno a Noi.

Dott.ssa Alice Calonaci – Psicologa

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



tempo di lettura:
45 secondi

I (falsi) miti sulle bevande alcoliche

*Molto meglio bere tanta acqua fresca,
limpida, meravigliosa acqua*

L'aspetto dell'alimentazione che tratterò questo mese non può essere considerato un alimento, in quanto non apporta carboidrati, lipidi o proteine, ma solo calorie – e molte – cosiddette "vuote", cioè senza proprietà nutrizionali, ovvero ingrassamento senza alcun vantaggio. Sto parlando delle bevande alcoliche, costituite per la maggior parte da acqua, a volte qualche zucchero aggiunto, e per la restante parte da alcol etilico.



Per quest'ultima sostanza non viene prevista una quantità consigliata da assumere, bensì una quantità tolle-

rata, corrispondente al massimo a 2 drink (es. 2 bicchieri di vino) per l'uomo ed 1 per la donna al giorno, preferibilmente durante i pasti, cosicché possano essere limitati gli effetti negativi sull'organismo. Perché solo questo fanno: male... Invece, persistono e resistono ancora falsi miti e credenze riguardo all'alcol. Ecco, è proprio arrivato il momento di sfatarle!

1. Non è vero che le sostanze alcoliche dissetino, ma al contrario disidratano, in quanto per la loro digestione serve molta acqua, che viene richiamata da altre regioni in cui sarebbe più necessaria;
 2. non è del tutto vero che l'alcol riscaldi: infatti, momentaneamente si ha una certa vasodilatazione che dà una sensazione di calore, ma poco dopo ciò provoca un aumentato senso di raffreddamento;
 3. non è vero che l'alcol aiuti la digestione: se assunto nell'ambito di un pasto viene digerito per primo, e solo in seguito si ha la digestione del resto degli alimenti (in particolare riduce l'eliminazione dei grassi che in questo modo vengono accumulati come riserva);
 4. non è soprattutto vero che il vino faccia "buon sangue"; al contrario se assunto in modo eccessivo può portare ad alcune forme di anemia ed aumento dei grassi nel sangue.
- Perciò per stare in forma, dimagrire un po' e voler bene al proprio corpo è certamente meglio bere tanta fresca, limpida, meravigliosa acqua, e limitarsi a un bicchiere di buon vino solo nelle occasioni speciali.

Dott.ssa Martina Danesi

Visita c/o Pubblica Assistenza AVIS di Buggiano e
c/o Ambulatorio in via Francesca Uggia, 334
a Monsummano Terme
cellulare 327.2083769
[mail: unamelaalmese@quellochece.com](mailto:unamelaalmese@quellochece.com)



tempo di lettura:
45 secondi

Logopedia, che cos'è?

Una disciplina indispensabile in un mondo comunicativo come il nostro

“Logopedista, quindi ti occuperesti di...?”, oppure: “Ah sì...il mio nipotino andava dalla logopedista... una specie di maestra...”: mi sono trovata frequentemente a spiegare la mia professione, tanto che ad un certo punto alla sola richiesta di quale fosse il mio lavoro ho iniziato ad “associare” una breve definizione. Ho pensato, quindi, di fare anzitutto un po’ di chiarezza. La parola “Logopedia” deriva dal greco “Logos” (= discorso) e “Paideia” (= educazione). La logopedia è, quindi, una disciplina sanitaria che si occupa della comunicazione e del linguaggio umano in senso prevalentemente applicativo, cioè studia gli atti comunicativi prodotti dai soggetti attraverso i vari codici linguistici allo scopo di promuovere, prevenire e riabilitare la comunicazione interpersonale.

Il logopedista, il cui Profilo Professionale è definito in uno specifico Decreto Ministeriale (DM 14 Settembre 1994, n. 72 G. U. 9 Gennaio, n. 6) è l’operatore sanitario che svolge la propria attività nella prevenzione, valutazione e trattamento riabilitativo delle patologie della voce, del linguaggio orale e



scritto e della comunicazione in età evolutiva, adulta e geriatrica. Si occupa, pertanto, di persone con disturbi foniatrici: disfonia, disfagia, disartria e deglutizione atipica, labiopalatoschisi, disodie (disturbi della voce cantata o recitata); difficoltà di linguaggio legati alla sordità, balbuzie; disturbi neuropsicologici, quali: afasia, aprassia, agnosia, ritardi di sviluppo del linguaggio, disturbi fonologici, disturbi dell’apprendimento, ritardi mentali, disturbi dell’attenzione, disturbi neurocomportamentali causati da esiti di traumi cranici, eventi patologici cerebrali, autismo, demenza.

Non preoccupatevi: nei prossimi numeri troverete anche spiegazioni più approfondite!!!

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



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Il medico e le sue responsabilità civili: la giurisprudenza

Un argomento dibattuto scandagliato dalla nostra esperta, l’avvocata Serena Innocenti



L’argomento è da sempre di grande interesse e molte volte mi sono trovata ad affrontarlo e a trattarlo con necessità di valutarlo sia dalla parte del medico sia da quella del paziente.

La Giurisprudenza ha sempre considerato con grande rigore la responsabilità del professionista sanitario. Basti pensare che la Cassazione penale ha sancito che il sanitario è responsabile anche quando l’intervento, se correttamente o tempestivamente effettuato, avrebbe avuto non la certezza, bensì serie probabilità di

successo. Tra medico e paziente si instaura un rapporto riconducibile alla figura del contratto d’opera intellettuale (artt. 2229 e ss. c.c.), comunque professionale, che ha come oggetto l’esercizio da parte del medico di un’attività tecnicamente qualificata. Il professionista si obbliga a prestare al pazien-

te tutte le cure ritenute necessarie per la guarigione (obbligazione di mezzi). La responsabilità contrattuale del medico, per mancato o inesatto adempimento agli obblighi assunti deve essere valutata, in riferimento all’art. 1176 c.c., secondo il criterio della “diligenza del buon padre di famiglia”. La diligenza deve essere valutata con riferimento alla natura dell’attività esercitata. Il tempo di prescrizione è quello ordinario di 10 anni. Sulla base di tale principi segue che:

- il medico è generalmente responsabile anche per colpa lieve;
- si ha colpa quando l’evento dannoso, pure se non voluto, è dipeso da negligenza, imprudenza o imperizia, inosservanza di leggi, regolamenti, ordini o discipline;
- soltanto se la prestazione implica soluzione di problemi tecnici di speciale difficoltà il medico è responsabile solo per dolo o colpa grave (art. 2236 c.c.). La Corte di Cassazione ritiene che siamo di fronte a casi di speciale difficoltà solo se esistono i caratteri della eccezionalità e straordinarietà e se quel caso non sia stato adeguatamente studiato dalla scienza e sperimentato nella pratica oppure quando nella scienza vengono dibattuti e proposti sistemi di diagnosi, di terapie e di chirurgia diversi e incompatibili tra loro, tra i quali il medico debba in concreto operare la sua scelta. Per fare un esempio pratico, è stato ritenuto caso ordinario la safe-nectomia tanto che la giurisprudenza ha ritenuto che anche il medico specialista in malattie flebitiche, il quale abbia assistito all’intervento chirurgico da lui consigliato, risponde dei danni in solido con il chirurgo che ha operato.

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

Studio Dentistico GIUNTOLI LEANDRO

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



**Dott.ssa
Innocenti
Chiara**

ODONTOIATRA
Ortodonzia
e odontoiatria
infantile.



**Dott.ssa
Pandolfi Caterina**

ODONTOIATRA
Odontoiatria estetica,
endodonzia,
parodontologia
e protesi.



Dott. Scaramelli Massimo

MEDICO CHIRURGO ODONTOIATRA
Chirurgia orale, implantologia
e protesi dentaria.

Dott. Celandroni Lorenzo

ODONTOIATRA
Odontoiatria
conservativa
endodonzia.



Boschi Laura

ASSISTENTE ALLA POLTRONA
Segreteria.

Gardini Elisa

ASSISTENTE ALLA POLTRONA

via Calderaio, 12 MASSA E COZZILE
telefono 0572.910492

non è vero che siamo **soli**



tempo di lettura:
55 secondi

Le coccole comode sotto casa

*Il "Cappelli e Grazzini"
di Monsummano: disponibilità
e professionalità*

Il "Cappelli e Grazzini" è una istituzione che vive. Alla storica robustezza nei sani principi si sono negli anni aggiunte professionalità, moderne tecniche educative e sapienti dosi di flessibilità. Ecco la scheda di un'agenzia formativa con un piede nel bel passato e lo sguardo dritto e aperto nel futuro. Di cui fidarsi è un piacere, oltre che una tranquillità. 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 interval-



lato 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:
15 secondi

Uno spazio gioco multimediale

*“La Foresta incantata”,
tra tradizione e consolle*

Uno spazio perfetto per feste, compleanni, momenti di svago e di gioco per bambini e ragazzi: il circolo AICS “La Foresta Incantata”, situato in Piazza della Costituzione a Uzzano, è tutto questo, e anche di più. Al suo interno è possibile trovare infatti aree di gioco per bambini fino ai due anni, aree per bambini da due anni in su e anche spazi attrezzati per battesimi, cresime, compleanni e feste a tema.

Non manca poi il divertimento hi-tech, grazie a consolle come Playstation 2 e Nintendo Wii.

Il circolo, attivo dal 28 maggio 2011, è aperto tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 13 e dalle ore 15 alle ore 20. Il costo è di tre euro l'ora ed è necessaria una tessera annuale del prezzo di cinque euro per i bambini e dieci per gli adulti, che sarà fornita in o maggio fino alla fine di agosto.

piazza del Costituzione UZZANO

telefono 0572.444246

orario, tutti i giorni: 10,00 - 13,00 e 15,00 - 20,00



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

La chimica spiegata ai genitori

Uno studio canadese spiega come proteggere i bimbi in casa

Quando si pensa ad un piccolino nella sua casa, si ha subito un'immagine di tranquillità. Poi, mettendo più a fuoco l'immagine, ci accorgiamo dei pericoli.

E pensiamo sempre, prima di tutto, a quelli “classici”: gli angoli, gli spigoli, i soprammobili acuminati o contundenti, e poi, eccole lì: le prese della luce.

Ebbene: non solo. Uno studio condotto per le autorità della salute e dell'ambiente canadesi, infatti, ha stilato una top-five di pericoli **chimici** dentro le nostre amate mura domestiche. E, occhio, perché il pericolo si annida dove non te lo aspetteresti mai.

Prima di tutto la polvere: ebbene, passare spesso l'aspirapolvere o lo straccetto bagnato per diminuirla fa benissimo alla salute dei nostri cucciolini. La polvere, infatti, può essere particolarmente nociva per i bambini, in quanto è il principale veicolo attraverso il quale entrano in contatto con agenti chimicamente inquinanti, piombo incluso.

Un neonato, soprattutto, ne assorbe molto di più di un adulto, e anche i più grandicelli, con la loro mania di mettersi tutto in

bocca entrano in contatto con più inquinamento rispetto ai propri genitori. Quindi, stop alla polvere, evviva l'igiene.

Attenzione, però, anche nel pulire: perché la seconda dritta canadese riguarda l'**uso di detersivi e spray**, pericolosi in ambienti chiusi come sono le nostre abitazioni. Le esalazioni, infatti, rimangono a lungo nell'aria. Quindi, molto meglio tornare ai rimedi della nonna: bicarbonato per pulire i servizi igienici, aceto e acqua per i vetri.

Occhio anche al **fai da te**: l'utilizzo di diluenti e vernici è fonte di esposizione a prodotti chimici, tra l'altro, di particolare complessità. Quindi, meglio adibire uno spazio esterno alla casa, come un garage o una cantina, ai nostri lavoretti. E attenzione anche alla **plastica**, soprattutto in cucina.

Tassativamente da non utilizzare nel microonde, anche quando il simbolino ci rassicura e ci invita a farlo: ancora non abbiamo tutte le conoscenze necessarie a dire che vada tutto bene, là dentro.

Infine, rimanendo in cucina, attenzione al **pesce**. Ebbene sì: l'alimento più consigliato dagli esperti di diete, infatti, può essere la principale fonte di esposizione a materie nocive, soprattutto il mercurio. Particolarmente ricettivo a questo veleno è il tonno. Meglio, quindi, preferirgli altre specie, come aringhe, trote o salmone per i nostri piccoli.

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 vesti-



tino, 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.



www.babybazar.it

Baby Bazar Pescia (PT)

Via Lucchese, 13 - Tel. 0572 490337

www.pescia.babybazar.it

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
35 secondi

Gli uomini del fare...

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

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

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



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



MAZZAFERRO

Arcangelo Mazzaferro

Via Provinciale Lucchese, 10/a - Montecatini Terme
0572.771680



tempo di lettura:
20 secondi

Impianti elettrici no problem con Bieletra

Bieletra è una nostra creatura. Con essa noi, **Gianluca Migliorati** e **Gianluca Maschieri** 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

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

C'era una volta (e c'è ancora!) un sacco di bellezza

*La Valdinievole, con i negozi
dei fratelli Giometti è più bella*

C'era una volta un tempio del gelato, nel bel mezzo del centro di Viareggio. E c'erano una volta due fratelli accomunati da un'innata passione per la creatività, ovvero per il senso estetico che svela quanto sia bella, in fondo, la vita. Ecco, la vita. Che a volte fa fare scelte enormi.



Come quella che quei due fratelli fecero nel lontano 1981. Perché quel tempio del gelato che c'era, adesso non c'è più. Al suo posto, due scrigni, in un angolo della Valdinievole. Invece del gelato i due fratelli Giometti adesso somministrano arte: l'arte di scoprire quanto bello ci sia in ognuno di noi.

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

E non basta: perché da Kikrea c'è tutto, ma proprio tutto per gli hobby al femminile: decoupage, stencil, arte a cera, ed anche bomboniere, colori e idee regalo. Insomma: se c'erano una volta coppette e coni, adesso ci sono creatività e bellezza allo



stato puro. E non basta: perché i fratelli, come detto, erano e sono due. Si gira l'angolo, ed eccolo: il laboratorio di Mario, il "Centro Legno Fai da Te", gestito insieme a due Andrea, uno il figlio, l'altro il socio. Anche qui: opere d'arte. A renderle uniche è la materia prima: la creatività di Mario stesso.



Che sa come stampare una foto su qualsiasi supporto. E che modella il legno perché gli vuole bene. Lo osserva, lo studia, lo coccola piallandolo, con cesure e segni precisi, costruendo carinissimi complementi d'arredo, graziose cassettiere, pregiate madie, soprattutto, cornici: includendovi un quadro lo si esalta cingendolo in un oggetto d'arte che



contiene, così, altra arte. Un sogno da esporre con stile e alterigia. Quindi, se c'erano pistacchio e stracciatella, adesso, per fortuna, c'è la bellezza. Lo studio. Soprattutto, la passione. I negozi dei fratelli Giometti: se non ci fossero stati, la Valdinievole sarebbe stata meno bella...

Kikrea

Hobby & complementi d'arredo
via Francesca Vecchia 10
S. Lucia UZZANO
telefono 0572.453130



di Giometti & C. snc

via Francesca Vecchia 12
S. Lucia UZZANO
telefono 0572.451467

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
2 secondi

Termoidraulica fratelli Fantozzi: la sicurezza nei tuoi tubi!

Sostituzione Caldaie

F.lli FANTOZZI Tel. 0572 32033
TERMOIDRAULICA ARREDOBAGNO

IMPIANTI DI:
RISCALDAMENTO
SANITARI
CONDIZIONAMENTO
GAS
CANALI
PANNELLI SOLARI

dal 1960

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



tempo di lettura:
15 secondi

Migliora la tua casa con luri

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

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

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

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



readycenter

l'ufficio quando vuoi

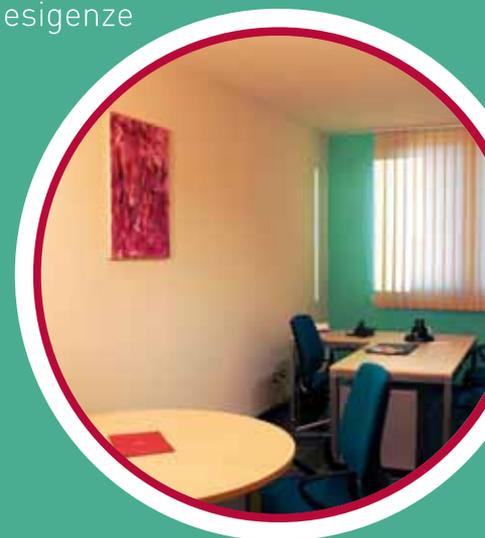
SERVIZI OFFERTI

- **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





tempo di lettura:
2 secondi

Nuovi strumenti nella lotta all'evasione

Una disciplina sempre in movimento

La **lotta all'evasione** da parte dell'Agenzia delle Entrate passa sempre di più attraverso l'**accertamento sintetico**: se negli ultimi anni la spada di Damocle che pendeva sui titolari di partita iva era rappresentata dagli **studi di settore** con le ultime manovre finanziarie sono stati reinseriti ulteriori strumenti che dovrebbero permettere allo Stato di recuperare un'altra fetta di **redditi sommersi**.



Se gli studi di settore basavano il loro calcolo su parametri di riferimento **per posizione**, tipo di attività, personale impiegato e a detta del contribuente **spesso non rispecchiavano** la reale condizione dell'impresa, i nuovi strumenti puntano ad andare a calcolare il reddito sulla base della **capacità di spesa del contribuente**.

La manovra correttiva 2010 ha ridisegnato la disciplina dell'accertamento sintetico e del redditometro. L'obiettivo del legislatore è di contrastare il fenomeno dell'evasione fiscale, un problema che continua tuttora ad essere di sconfinata dimensioni.



Innanzitutto è stato ampliato il potere degli uffici **dell'amministrazione finanziaria**, i quali potranno decidere in piena autonomia non solo le spese da prendere in considerazione per la costruzione del reddito, ma anche la concessione tra esse e il reddito stesso,

fatta salva la possibilità per il contribuente di contraddittorio e dimostrare la diversa provenienza dei fondi utilizzati per il sostenimento di tali spese.



Il D.L. 78 del 31 maggio 2010, meglio conosciuto come "Manovra Correttiva o Finanziaria d'Estate" ha inserito un **nuovo adempimento nel panorama fiscale italiano**, che mira a rafforzare gli strumenti a disposizione dell'amministrazione finanziaria per il contrasto dei comportamenti fraudolenti in materia di Iva e imposizione del reddito.

Si tratta dell'obbligo per ogni soggetto passivo iva di comunicare all'agenzia delle Entrate le cessioni di beni e le prestazioni di servizi rese e ricevute di importi **pari o superiori ad Euro 3.000** al netto di iva; per le operazioni rilevanti ai fini iva

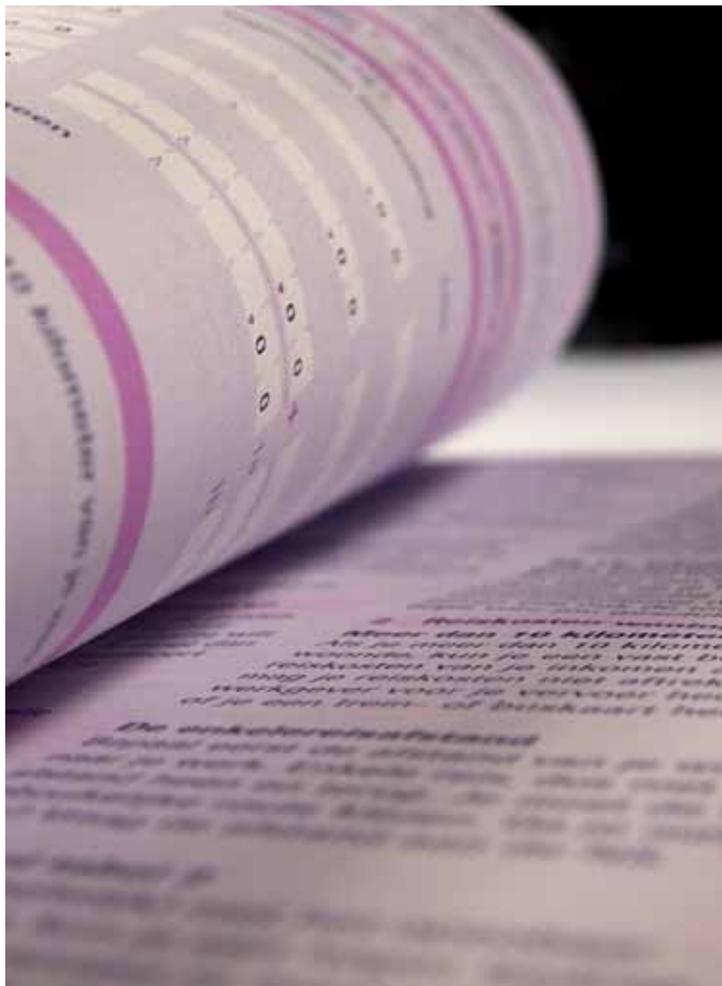


non soggette all'obbligo di fatturazione il limite sale ad Euro 3.600. Nel caso di operazioni relative a più contratti tra loro collegati si considera l'importo complessivo dei corrispettivi previsti in tutti i precedenti contratti così come per forniture periodiche si considerano i corrispettivi complessivamente dovuti in un anno solare.

L'analisi e l'incrocio dei dati acquisiti tramite invio telematico permetterà **una rapida ed efficace individuazione di soggetti a rischio frode** ed evasione per una mirata ed immediata azione di controllo. Gli stessi dati consentiranno una più puntuale **ricostruzione della congruità dei volumi di affari** e dei costi indicati nelle dichiarazioni, nonché l'individuazione di spese e consumi di particolare rilevanza, utili alla individuazione della capacità contributiva, in specie ai fini dell'accertamento sintetico.

La proroga dei versamenti fiscali

Il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 12 maggio 2011 ha disposto lo slittamento dei termini dal **16 giugno al 6 luglio 2011**, senza alcun pagamento aggiuntivo, dei versamenti delle imposte risultanti dalle dichiarazioni dei redditi, dell'Irap e dell'acconto della cedolare secca e la possibilità di



effettuare i versamenti, in relazione alle stesse imposte, dal **7 luglio al 5 Agosto 2011** versando la maggiorazione del 0.40%.

Lo slittamento dei versamenti ha riflessi anche sul versamento dei contributi previdenziali, del diritto annuale alla CCIAA, delle imposte sostitutive (ad esempio quella dei contribuenti minimi), dell'iva derivante da adeguamento a studi di settore.



tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

Il business del futuro si inventa a Pisa

*Una fucina di App arricchisce
l'offerta formativa dell'UniPi*

Si chiama "KickNKeep" ed è un videogame multiplayer sul calcio che simula uno dei momenti più emozionanti di una partita, il calcio di rigore. La particolarità è che il gioco è una App per iPhone e iPod touch sviluppata da Paolo Carrara, studente dell'Università di Milano che ha frequentato il corso iOS promosso dal dipartimento di Informatica dell'Università di Pisa e le cui lezioni sono al top dei download sul sito iTunesU. Dei 60 studenti iniziali, hanno concluso il corso 46 studenti e di questi 19 hanno superato l'esame realizzando un progetto.

La App di Paolo Carrara è stata giudicata la migliore del corso per la grafica e la dinamica di gioco, che ha presupposto lo sviluppo di formule matematiche complesse per riprodurre movimenti fedeli al modo di colpire la palla: con il movimento del dito sullo schermo si possono determinare direzione, ef-



fetti e velocità della palla oppure, scegliendo la parte del portiere, decidere quale angolo coprire. "KickNKeep" è inoltre l'unica App multiplayer ad essere stata progettata, che per funzionare necessita di due dispositivi che andranno a interfacciarsi via bluetooth. A breve la App "KickNKeep" sarà disponibile su AppStore, il negozio virtuale della Apple dove invece è già arrivato il progetto "SatWeather" di Andrea Tondo, studente di Informatica di Pisa, che per questo primato ha ricevuto una menzione speciale alla fine del corso iOS.

"SatWeather" è una App che mostra l'animazione di immagini meteorologiche catturate dal satellite (fonte eumetsat.int e ssec.wisc.edu), destinata a chiunque voglia vedere "con occhi diversi" la situazione del meteo in Europa e negli Stati Uniti: non fornisce direttamente le previsioni future, ma osservando l'andamento delle perturbazioni nelle ultime ore passate è possibile farsi un'idea accurata di cosa accadrà. Il corso iOS dell'Università di Pisa è il primo attivato in Italia e diventato in poche settimane il più scaricato su iTunesU: in 12 lezioni Goran Djukic, esperto del CNR, ha insegnato a programmare le famose "App" per smartphone e tablet e migliaia di utenti della rete lo hanno scaricato da casa: a fine maggio sono

stati registrati 57.508 download. Tra i 12 progetti consegnati a fine corso dai 60 studenti, sono stati selezionati quattro finalisti: oltre al vincitore "KickNKeep", "SportNews", "ManyMoles" e "iUnipi", applicazioni che comunque arriveranno presto su AppStore. Il progetto "List" ha ricevuto una menzione speciale per il migliore codice.

Andrea Marchetti



tempo di lettura:
50 secondi

4.1 miliardi di euro d'ossigeno

Partono i saldi: ConfCommercio ottimista

Il 2 luglio, in contemporanea per tutta Italia, sono scattati i Saldi, ovvero le attesissime svendite per abbigliamento e calzature. Secondo una previsione (ottimistica?) della ConfCommercio, le famiglie d'Italia spenderanno 274 euro l'una in questa occasione, andando a mettere nelle casse dei commercianti l'11.9% del loro fatturato annuo.

La partenza contemporanea in tutto il territorio nazionale è una vera e propria conquista della Federazione Moda Italia, che ha speso forti energie per far decidere in tal senso la Conferenza Stato-Regioni. Il giro d'affari totale, sempre secondo le stime di ConfCommercio, sarà di 4.1 miliardi di euro, "E le stime pessimistiche dei soliti profeti di sventura ci sembrano fuori luogo" affermano dall'associazione. "Ci si attende una sostanziale tenuta rispetto all'anno scorso, anche se la stagione dei saldi sarà probabilmente più effervescente" spiega Renato Borghi, vicepresidente proprio di ConfCommercio e presidente della Federazione Moda Italia "Anche perché la figura stessa della vendita a saldo rimane un chiodo fisso nell'immaginario collettivo italiano. Una sorta di rito, un momento magico, che trasforma letteralmente le nostre città". Se si parte tutti insieme, l'arrivo è in ordine sparso: i saldi infatti finiranno in date diverse da regione a regione. Mentre la stragrande maggioranza concluderà il 30 agosto (tra cui anche la Toscana), la palma della lunghezza più cospicua va a alla Campania, che farà durare la propria stagione degli sconti ben 90 giorni. Quella, invece, della maggior libertà concessa è assegnata alla Provincia Autonoma di Trento che, a differenza della vicina Bolzano (ferrea nel concludere i saldi il 20 agosto) dà ai propri commercianti il potere di concludere a piacimento il periodo della svendita.



tutto a portata di mano

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 oppure	0572.909033
	0572.75567
	348.0714119
	349.0714108

Pescia oppure	0572.47007
	0572.476830
	349.4461870
	348.6972358

Monsummano Terme oppure	0572.53772
	0572.53362
	348.0181237

Lamporecchio	0573.81123
	348.7678352

SICUREZZA

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

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

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

TRASPORTO PUBBLICO Taxi MONTECATINI TERME

Servizio 24 ore su 24	0572.71352
	0572.75161

TAXI AMICO PISTOIA

Numero verde gratuito per rete fissa	0573.509530
	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 LUGLIO 2011

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

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme - tel. 0572.78539
Da venerdì 08/07 a venerdì 15/07

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme - tel. 0572.78566
Da venerdì 15/06 a venerdì 22/07



Bar Caffetteria Aperitivi
Pranzi Veloci Pizza da Asporto

corso Indipendenza 46/48 Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 0572.7117222 chiuso la domenica pomeriggio
orario continuato 6,00 - 20,00

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme tel. 0572.70123
Da venerdì 22/07 a venerdì 29/07

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144 – Montecatini Terme – 0572.78404
Da venerdì 29/07 a venerdì 05/08

MARGINE COPERTA, MASSA E COZZILE
BUGGIANO, UZZANO

Farmacia Corsaro – Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia tel. 0572.444356
da sabato 02/07 a sabato 09/07

Farmacia Carlini & C. S.a.s.

Via Roma, 38
Borgo a Buggiano tel. 0572.32010
da sabato 09/07 a sabato 16/07

Farmacia Dott. Casci & C. S.n.c.

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta tel. 0572.911831
da sabato 16/07 a sabato 23/07

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini tel. 0572.33797
da sabato 23/07 a sabato 30/07

Farmacia Sant'Antonio Dott. A. Gambera

Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile tel. 0572.910685
da sabato 30/07 a sabato 06/08

PONTE BUGGIANESE,
CHIESINA UZZANESE

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese tel. 0572.635004
da lunedì 04/07 a domenica 10/07
da lunedì 25/07 a domenica 31/07

Farmacia Checchia S.n.c.**Dott. Massimo e Maria Clara Checchia**

Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese tel. 0572.489005
da lunedì 11/07 a domenica 17/07
da lunedì 01/08 a domenica 07/08

Farmacia Al Ponte**Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.**

Via Roma, 3
Ponte Buggianese tel. 0572.635060
da lunedì 18/07 a domenica 24/07

PESCIA

Farmacia Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia tel. 0572.490092
da sabato 02/07 a sabato 09/07
da sabato 23/07 a sabato 30/07

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia tel. 0572.476111
da sabato 09/07 a sabato 16/07
da sabato 30/07 a sabato 06/08

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83
Pescia tel. 0572.477987
da sabato 16/07 a sabato 23/07

PIEVE A NIEVOLE,
MONSUMMANO, CINTOLESE

Farmacia Dott.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia Monsummano Terme
tel. 0572.640345
da sabato 02/07 a sabato 09/07

Farmacia Dott. Barone Paolo

Via Pablo Picasso, 54
Monsummano Terme tel. 0572.62283
da sabato 09/07 a sabato 16/07

Farmacia Biagini Dott. Francesco

Via Empolese, 65
Pieve a Nievole tel. 0572.80153
da sabato 16/07 a sabato 23/07

Farmacia Ceccarelli

Piazza G. Giusti, 61
Monsummano Terme tel. 0572.51030
da sabato 23/07 a sabato 30/07

Farmacia Della Pieve

Via Mimbelli, 15
Pieve a Nievole tel. 0572.951062
da sabato 30/07 a sabato 06/08

LARCIANO-LAMPORECCHIO

Farmacia Dott. Venturini Piero & C s.n.c.

Via G. Marconi
Lamporecchio tel. 0573.850161
da lunedì 04/07 a domenica 10/07
da lunedì 01/08 a domenica 07/08

Farmacia Comunale n° 7

Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano tel. 0573.849176
da lunedì 11/07 a domenica 17/07

Farmacia di San Baronto**S. Palandri**

Via Montalbano, 75
Lamporecchio tel. 0573.88385
da lunedì 18/07 a domenica 24/07

Farmacia Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.

Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio tel. 0573.82075
da lunedì 25/07 a domenica 31/07

PISTOIA

Farmacia Banci S.a.s.

Via degli Orafi, 22
Pistoia tel. 0573.22183
da sabato 02/07 a venerdì 08/07

Farmacia S. Marco & C S.n.c.

Via Padre Antonelli, 9
Pistoia tel. 0573.452284
da sabato 09/07 a venerdì 15/07

Farmacia Dè Ferri

Via Pacini, 53 Pistoia tel. 0573.21203
da sabato 16/07 a venerdì 22/07

Farmacia Nannucci

Via degli Orafi, 7
Pistoia tel. 0573.20131
da sabato 23/07 a venerdì 29/07

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21
Pistoia tel. 0573.20283
da sabato 30/06 a venerdì 05/08



www.farmaoro.it
La tua parafarmacia su Internet!

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

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

La soddisfazione di poter dire:
Ce l'ho fatta!

Corso di Assistente dentista

- Sara
- 27 anni
- Sorriso smagliante
- Assistente dentista
- Lei ha scelto
- Copping



Marketing & Communication e-creative.it

www.copping.it

Scopri sul nostro sito tutti i corsi disponibili

★ Corsi di
QUALIFICA
PROFESSIONALE
riconosciuta

★ Corsi di
FORMAZIONE
OBBLIGATORIA

★ Corsi di
PERFEZIONAMENTO

★ Corsi
EDA

Per maggiori informazioni vieni a trovarci in una delle nostre sedi

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

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

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

Agenzia formativa accreditata
dalla Regione Toscana





tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

DOPO LA MATURITÀ

Scegliere il percorso giusto per costruirsi un futuro ricco di soddisfazioni

In questi giorni di fine giugno, inizio luglio, quasi 500 mila ragazzi stanno completando uno dei momenti più importanti della loro carriera scolastica: l'esame di maturità. Lo studio per gli orali non è certamente l'unica preoccupazione: anche la scelta di cosa fare dopo aver finalmente conquistato il tanto sospirato diploma rappresenta un bel dilemma da affrontare, perché da questa scelta del percorso dipenderà il loro futuro.

Il recente Rapporto di AlmaLaurea (2011) ha messo in evidenza la situazione dei diplomati italiani un anno dopo la maturità e da questa indagine emerge che il 60% dei ragazzi che si sono diplomati nel 2009 si sono iscritti all'università. Di questi, la maggior parte si è iscritta ad una facoltà dell'area umanistica o dell'area economico-sociale, mentre solo una piccola parte ha scelto architettura o ingegneria. Scegliere l'università sembra quasi naturale per i diplomati dei licei e anche per più della metà dei diplomati in istituti tecnici, mentre gli studenti dei professionali preferiscono mettere in pratica immediatamente quanto imparato, potendo contare su di una preparazione spendibile immediatamente nel mondo del lavoro. Purtroppo, però, solo il 23% di coloro che hanno trovato un'occupazione possono contare su un contratto a tempo indeterminato.

Alla luce di tutto questo, quindi, vale la pena continuare a studiare o è meglio cercare subito un lavoro? Solo i nostri giovani possono dare la risposta giusta, ma per farlo è necessario che riflettano bene sulle loro caratteristiche personali, le loro esigenze e attitudini, magari seguendo alcuni consigli pratici, selezionati e rivisti proprio per loro.

1. Analizza i tuoi difetti e le tue potenzialità - Ogni professione richiede un profilo di personalità diverso. Certe doti che sono fondamentali per un tipo di professione possono es-

sere del tutto irrilevanti per un altro. Ad esempio, l'empatia è una qualità fondamentale per uno psicologo, ma non per un programmatore informatico.

2. Chiediti quali sono le tue aspirazioni e le tue priorità - Che cosa è importante per te? Per esempio, desideri l'indipendenza economica immediata oppure sei disposto a trascorrere alcuni anni dopo la laurea facendo la gavetta e guadagnano poco? Desideri un lavoro che ti permetta di essere utile agli altri? O vuoi un lavoro che ti permetta di esprimere le tue creatività?

Guarda il mondo del lavoro - Qualche studente si iscrive all'università per farsi una cultura e perché una laurea dà prestigio. Anche se certe facoltà sono davvero interessanti, vi consigliamo di scegliere l'università anche in vista dei suoi sbocchi professionali. Non c'è niente di prestigioso o di affascinante nell'essere un disoccupato con la laurea!

Informati - Parla con amici e conoscenti e trova persone che fanno il lavoro che ti interessa e fissa un incontro. Preparati le domande, pregi/difetti, condizioni di lavoro, salario, possibilità di lavoro, capacità richieste, e così via. Una volta scelta la professione ti risulterà facile identificare il percorso che ti aiuterà a raggiungere il tuo obiettivo.

Non esiste solo l'università - Molti studenti considerano l'università come un modo per rimandare la scelta e non sapendo che strada intraprendere si iscrivono ad una facoltà qualsiasi. E' inutile dire che queste non sono le motivazioni giuste per affrontare la carriera universitaria, per cui se non sei veramente motivato, è meglio che ti orienti su qualcosa di diverso: ad esempio un corso parauniversitario, una laurea breve, un corso professionale.

Ancora indeciso? - Se proprio non riesci a capire che cosa vuoi fare della tua vita, e ne hai la possibilità, perché non valuti l'opportunità di prenderti un anno sabbatico e andare all'estero? Anche se non frequenterai l'università, imparerai una lingua straniera e farai un'esperienza che ricorderai per tutta la vita. Dopo un anno lontano dai banchi di scuola, vedrai la tua situazione da un'altra prospettiva e riuscirai a capire meglio qual è la strada più giusta per te.

Dr.ssa Chiara Torrigiani



tempo di lettura:
15 secondi

Un aiuto a chi ha bisogno di aiuto

La pedagogia ti sostiene, ad ogni età

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

La dott.ssa Vanna può intervenire in diversi ambiti:



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

Dott.ssa Vanna Giorgetti

Laureata in Pedagogia

Abilitata in Psicopedagogia

Specialista in Pedagogia Clinica

Iscritta all'Albo Nazionale dei Pedagogisti Clinici

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

telefono 0572.771945, 333.9632666,

vannagiorgetti@infinito.it

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 29 agosto al 10 settembre**
- 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 20 agosto 2011

Noi abbiamo una fortuna planetaria

Abbiamo fortuna. Non c'è che dire: fortuna enorme. Planetaria. Perché il nostro territorio è una perla. Una perla di bellezza. Che non va mai in ferie. Ecco perché siamo fortunati: perché siamo qui. Nella culla del bello. Che ci ciba l'anima, sempre. Firenze, e non solo: un'intera Regione d'arte vive intorno a noi. Ecco il nostro modesto contributo. Di nuovo. E per sempre.

MOSTRE LUGLIO 2011

Dagli splendori di corte al lusso borghese. L'opificio delle Pietre Dure nell'Italia Unita

Dove: Firenze - Galleria d'Arte Moderna di Palazzo Pitti **Quando:** Dal 17 maggio all'11 settembre 2011

Orari: Da martedì a domenica, ore 08.15-18.50 - Chiuso tutti i lunedì

Per info: gam@polomuseale.firenze.it Tel. 055.2388601 055.2388616

La mostra si collega alle iniziative per i 150 anni dell'unità d'Italia, focalizzandosi su un tema specifico, fiorentino e internazionale al tempo stesso: quello del nuovo percorso apertosi dopo il 1861 per la brillante manifattura artistica, che per tre secoli era fiorita all'ombra della corte granducale di Toscana, diventando celebre in tutta Europa per le sue inimitabili creazioni in pietre dure. La mostra espone le creazioni che l'Opificio delle Pietre Dure andò realizzando negli ultimi decenni dell'Ottocento che, anche quando destinate al ceto borghese allora emergente, si distinsero per ricchezza di materiali e squisitezze tecniche.

L'acqua, la pietra, il fuoco. Bartolomeo Ammannati Scultore

Dove: Firenze - Museo Nazionale del Bargello **Quando:** Dal 11 maggio al 18 settembre 2011

Orari: Da lunedì alla domenica, ore 08.15-17.00 - Chiuso il 2° e il 4° lunedì di ogni mese

Per info: museobargello@polomuseale.firenze.it Tel. 055.2388606

Il titolo allude al tema centrale dell'esposizione, ovvero alle tre importantissime Fontane che l'Ammannati realizzò per commissione del duca Cosimo I: quella destinata al Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, quella per Piazza della Signoria (ovvero del "Biancone") e quella per il giardino della Villa Medicea di Castello. La mostra prevede la spettacolare ricostruzione, nel cortile del Bargello, della prima di esse, che nei secoli ha ornato i giardini granducali di Pratolino e di Boboli, prima di giungere smembrata al Bargello. Altre opere scultoree dell'Ammannati, oltre a disegni, documenti, completeranno l'esposizione.

Il tesoro del Cremlino

Dove: Firenze - Museo degli Argenti - Palazzo Pitti **Quando:** Dal 27 maggio all'11 settembre 2011

Orari: Luglio e Agosto ore 08.15-18.50 - Settembre ore 08.15-18.30

Per info: Tel. 055.2388709

Le opere in mostra - 150 circa - presenteranno la straordinaria formazione e crescita di uno dei più importanti "tesori" d'Europa: l'Armeria del Cremlino, la collezione più ricca del più antico museo russo che raccoglie i tesori reali, oggetti di corte di uso quotidiano e cerimoniale, legati ai nomi dei più grandi zar di Russia attraverso molti secoli di storia. Altri oggetti del XII-XIII secolo in mostra provengono dalla Cattedrale dell'Annunciazione del Cremlino, cui appartiene il prezioso corredo dell'icona nota come la "Madonna Bogoljubskaja" e una straordinaria collezione di gemme bizantine, giunte a Mosca grazie ai rapporti, stretti e costanti, con Costantinopoli.

Lorenzo Bartolini - Scultore del Bello Naturale

Dove: Firenze - Galleria dell'Accademia **Quando:** Dal 31 maggio al 06 novembre 2011

Orari: Dal martedì alla domenica ore 08.15-18.50 - Chiuso il lunedì

Per info: Tel. 055.294883

Prima grande mostra monografica dedicata a Lorenzo Bartolini (1777-

1850), artista la cui opera ebbe un ruolo centrale nello sviluppo della scultura dell'Ottocento in Italia, in Europa e negli Stati Uniti. L'esposizione, prendendo spunto dallo straordinario nucleo di modelli in gesso custoditi nella suggestiva Gipsoteca della Galleria dell'Accademia, farà finalmente emergere l'altissimo livello qualitativo della sua produzione e ne metterà in luce la ricchezza degli interessi artistici, che spaziano sui grandi temi portanti della sensibilità ottocentesca, quali il sentimento, la memoria, i valori etici e civili. Tre le sezioni della mostra: il periodo neoclassico e la committenza Bonaparte, l'affermazione dei nuovi valori del Purismo e la committenza internazionale, infine l'apertura sempre più decisa all'osservazione del vero naturale.

Vasari, gli Uffizi e il Duca

Dove: Firenze - Galleria degli Uffizi **Quando:** Dal 14 giugno al 30 ottobre 2011

Orari: Dal martedì alla domenica ore 08.15-18.50 - Chiuso il lunedì

Per info: direzione.uffizi@polomuseale.firenze.it Tel. 055.2388651 o 055.2388652

Oggetto di questa mostra, nel quinto centenario della nascita di Giorgio Vasari (1511-1574), è la fondazione degli Uffizi: più che un edificio, un sistema architettonico a scala urbana, risultato di una stretta collaborazione tra il Duca, Cosimo I de' Medici e Vasari, il suo artista prediletto. La mostra mette in scena l'assetto urbano tra palazzo Vecchio e l'Arno prima della costruzione degli Uffizi, poi illustra le tappe dell'ideazione e della costruzione del complesso, il cui cantiere si attesta come il più grande e impegnativo del Cinquecento a Firenze. Del monumento sono presenti le specificità spaziali e figurative, le ascendenze formali e tipologiche che si rifanno all'architettura romana antica, ben nota a Vasari e agli eruditi umanisti della sua cerchia.

Identità virtuali

Dove: Firenze - Centro di Cultura Contemporanea Strozzi - Palazzo Strozzi **Quando:** Dal 20 maggio al 17 luglio 2011

Orari: Dal martedì alla domenica ore 10-20 Giovedì ore 10-23 - Chiuso il lunedì

Per info: www.strozzi.org Tel. 055.2645155

La mostra presenta opere e installazioni di artisti internazionali che riflettono sulle conseguenze politiche, sociali e culturali - ma anche sull'impatto nella vita di tutti i giorni - del nuovo rapporto tra uomo e tecnologia nel segno delle identità virtuali, con cui sempre più spesso affrontiamo la realtà. L'approccio tematico della mostra propone un'analisi del termine "identità" alla luce del crescente ruolo di tecnologie digitali e nuove forme di comunicazione che hanno portato a un suo ripensamento sotto la pressione dello scontro tra privacy e condivisione, diritto alla libertà individuale e bisogno di sicurezza collettiva.

Picasso, Mirò, Dalí. Giovani e arrabbiati: la nascita della modernità

Dove: Firenze - Palazzo Strozzi **Quando:** Dal 12 marzo al 17 luglio 2011

Orari: Tutti i giorni ore 09-20 Giovedì ore 09-23

Per info: Tel. 055.2645155

La mostra presenta più di sessanta opere della produzione giovanile di Picasso, Mirò e Dalí e oltre cento schizzi picassiani provenienti dai più

importanti musei spagnoli, dal Metropolitan Museum of Art e da collezioni private. Concepita in modo assolutamente innovativo, riesce a far vivere al visitatore un'esperienza di completa immedesimazione nella straordinaria atmosfera artistica dei primi anni del Novecento. Una rassegna strutturata come un film composto da flashback che rinviano a una serie di incontri e incroci tematici e formali tra i tre grandi pittori spagnoli, ripresi all'inizio della loro avventura di artisti "giovani e arrabbiati"

Echi preziosi - Donatello, Lippi e capolavori del Sacro

Dove: Prato - Museo Opera del Duomo e Museo di Pittura Murale **Quando:** Dal 15 aprile al 15 settembre 2011

Orari: Lunedì, Giovedì e Venerdì ore 09.00-13.00 e 14.30-18.00; Mercoledì ore 09-13; Sabato ore 10-13 e 14.30-18.30; Domenica ore 10-13

Per info: www.portalecultura.prato.it Tel. 0574.29339

L'esposizione presenta opere di arte sacra di notevole qualità, recentemente restaurate, alcune appartenenti al patrimonio artistico pratese, altre frutto di coraggiose acquisizioni di enti e istituzioni cittadine. Nel museo dell'Opera del Duomo, a fianco della cattedrale, sarà presente, dopo il capillare restauro condotto dall'opificio delle Pietre Dure di Firenze, il capitello in bronzo, su disegno di Donatello e Michelozzo, fuso nel 1433 da Maso di Bartolomeo e dallo stesso Michelozzo. Al Museo di Pittura Murale saranno esposti l'imponente polittico eseguito da Mariotto di Nardo (1424) per la Cappella Serristori in San Francesco a Figline Valdarno. Completa la mostra l'importante e rarissimo complesso di venti stendardi dipinti su seta, attribuiti a Gregorio Pagani. Con lo stesso biglietto della mostra sarà possibile visitare gli affreschi di Filippo Lippi nella cappella maggiore del Duomo.

LIVE!

Dove: Prato - Centro Luigi Pecci **Quando:** Dal 21 maggio al 07 agosto 2011

Orari: Tutti i giorni, ore 16-23 - Chiuso Martedì - Ingresso Libero

Per info: www.centropecci.it Tel. 0574.5317

L'esposizione racconta, attraverso un suggestivo punto di vista, come la storia dell'arte contemporanea e la storia del rock siano andate di pari passo contribuendo alla costruzione dell'universo culturale degli ultimi quarant'anni. Arti visive e musica, che nel tempo si sono incrociate e sovrapposte dando vita ad un panorama coerente ed unitario. LIVE! propone una lettura parallela e originale di questi grandi eventi attraverso l'esposizione di dipinti, sculture, installazioni, videoclip, artworks, LP, opere grafiche, fotografie, riviste e film.

Le notti dell'archeologia 2011

Quando: Dal 02 al 31 luglio 2011

Per info: Per cercare tutti gli eventi delle notti dell'Archeologia nella tua provincia, collegati al sito internet www.regione.toscana.it/nottidellarcheologia Tel. 055.4382612 E-mail: massimo.dabenetti@regione.toscana.it

La manifestazione giunta alla sua undicesima edizione, prevede oltre 240 appuntamenti per scoprire il passato della Toscana in più di 100 musei, parchi e aree archeologiche della nostra regione. Il calendario degli eventi propone aperture straordinarie, visite guidate alle collezioni dei musei, trekking e itinerari alla scoperta di nuove aree archeologiche, presentazione dei risultati delle ricerche, incontri con gli studiosi, organizzazione di mostre e laboratori didattici. Bambini e ragazzi potranno conoscere l'archeologia grazie ai numerosi laboratori ed alle attività organizzate dai musei. Il tema di quest'anno è dedicato a "Le acque degli antichi", con un convegno organizzato dall'Associazione Musei Archeologici Toscani (AMAT) ed un ciclo di iniziative ed incontri. Infine la rassegna teatrale "Archeologia Narrante" realizzata dal Museo Archeologico Nazionale di Firenze e dalla Fondazione Toscana Spettacolo, invita alla scoperta di borghi antichi e aree archeologiche con un cartellone di rappresentazioni legate alla letteratura classica.

il cibo dell' **anima**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

“Ballate”, con la Poesia

Il Primogenito delle nostre parole sulla parola invita Stefano Benni

Un giorno. Tanto è bastato. Ad un solo giorno dalla pubblicazione sulla nostra pagina Facebook dell'invito a indicare per noi parole da leggere, ecco comparire una mail. La prima. A scriverla, è il bello di internet, non è un ragazzo della nostra zona. Perché a scriverla è Matteo, da Firenze. Il nostro primogenito. Il primo lettore-consigliere di questa nostra nuova rubrica di parole sulla parola. Un invito che mi calza a pennello. Perché, incredibile, il nostro primogenito ha indicato uno dei miei libri preferiti. Così, da facilitarmi il lavoro. Eppure,

sono davvero Poesie. Ovvero, “Ballate”, di Stefano Benni. “Se fossero credibili, gli darebbero subito il Nobel per la letteratura” sentenza Matteo. Un libro pubblicato nel 1999, “Ballate”, che scalfisce sicurezze nella sua piccola consistenza. Sono, in effetti, 122 pagine affollate di componimenti dalla variabile lunghezza. Un mirabile viaggio per la mente lato finestrino. Perché ci sono tutti: dal prete sporcaccione al ragazzino drogato di videogame, da Cappuccetto Rosso al venditore ambulante, dallo psicanalista ai mille animali antropomorfi che da sempre popolano la fervida immaginazione del vate di Bologna. Un'umanità diversificata tracciata tra versi spesso consonantici, imbarbariti foneticamente da punte di onomatopie perfette. Non tutto è italiano, anzi, spesso è pura sperimentazione vocalica. È un assolo mentale. Un divertimento assoluto. “Il segreto – dice sempre Matteo – è leggerlo a voce alta, nel silenzio della propria solitudine, o ad un pubblico selezionatissimo. Ad esempio, è bellissimo leggerlo al proprio Amore”.

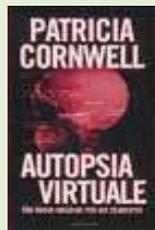
Classifica libri più venduti Giugno 2011 fonte: www.ibs.it



1
Il gioco degli specchi
Autore: Camilleri Andrea
Editore: Sellerio Editore
Palermo
Dati: 2011, 255 p.,
brossura
Prezzo: € 14,00



2
Le luci di settembre
Autore: Ruiz Zafón Carlos
Editore: Mondadori
Dati: 2011, 268 p.,
rilegato
Prezzo: € 19,00



3
Autopsia Virtuale
Autore: Cornwell Patricia D.
Editore: Mondadori
Dati: 2011, 369 p.,
rilegato
Prezzo: € 20,00



4
Il linguaggio segreto dei fiori
Autore: D. Vanessa
Editore: Garzanti Libri
Dati: 2011, 359 p.,
rilegato
Prezzo: € 18,60



5
Il leopardo
Autore: Nesbø Jo
Editore: Einaudi
Dati: 2011, 767 p.,
brossura
Prezzo: € 21,00



6
Ave Mary. E la chiesa inventò la donna
Autore: Murgia Michela
Editore: Einaudi
Dati: 2011, 166 p.,
brossura
Prezzo: € 16,00



7
Dai diamanti non nasce niente. Storia di vita e di giardini
Autore: Dandini Serena
Editore: Rizzoli
Dati: 2011, 326 p., ill.,
brossura
Prezzo: € 19,00



8
Nessuno si salva da solo
Autore: Mazzantini Margaret
Editore: Mondadori
Dati: 2011, 189 p.,
rilegato
Prezzo: € 19,00



9
Per sempre
Autore: Tamaro Susanna
Editore: Giunti Editore
Dati: 2011, 224 p.,
rilegato
Prezzo: € 18,00



10
Cosa tiene accese le stelle. Storie...
Autore: C. Mario
Editore: Mondadori
Dati: 2011, 130 p.,
rilegato
Prezzo: € 17,00



TIMBRI - TARGHE - INCISIONI

Casa della Penna

Via Buonvicini, 1 - 51017 PESCIA (PT) - Tel. 0572 479710 - Fax 0572 476657
E-mail: Lab.: info@casadellapenna.it - Neg.: negozio@casadellapenna.it

CARTOLERIA - CANCELLERIA - FORNITURE PER L'UFFICIO - STAMPA DIGITALE - VETROFANIA - TIPOGRAFIA
GRAFICA PUBBLICITARIA - DECORAZIONI AUTOMEZZI - BIGLIETTI DA VISITA - PARTECIPAZIONI - CARTELLONISTICA



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

**N° 1 ESPERTO/A
RICOSTRUZIONE UNGHIE
(Offerta n° 8572) Centro Impiego
Monsummano Terme**

Settore: Acconciatura/Estetica **Ragione Sociale:** Centro Estetico
Tipo contratto: Tempo determinato con possibile trasformazione
Titolo di studio: Gradita scuola professionale per estetista
Requisiti: Necessaria esperienza qualificata di ricostruzione unghie
Luogo di lavoro: Larciano
Orario: Part Time concordabile con azienda per circa 20 ore settimanali
Rivolgersi a: Centro Impiego Monsummano Terme **Tel.** 0572.959816-7 **Fax.** 0572.959826
E-mail ci.monsummano@provincia.pistoia.it

Note: Per candidarsi è necessario essere iscritti a un centro per l'impiego. Inoltrare il curriculum e la scheda di autocandidatura che trovate sul sito alla pagina ricerca offerte di lavoro, consegnarla allo sportello o via fax o e-mail, specificando il codice fiscale

**N° 02 INTERMEDIARIO
ASSICURATIVO/COMMERCIALE
(Offerta n° 8589) Centro Impiego
Monsummano Terme**

Settore: Finanziario/Assicurativo **Ragione Sociale:** Alleanza-Toro Assicurazioni
Tipo contratto: Contratto di agenzia con iniziale formazione isvap
Titolo di studio: Diploma scuola superiore
Requisiti: Capacità di gestire un team di collaboratori, attitudini commerciali per vendita di servizi assicurativi, portafoglio clienti, necessaria patente e mezzo proprio
Luogo di lavoro: Monsummano Terme e comuni limitrofi della valdinievole
Orario: Full Time da Lun a Ven
Rivolgersi a: Sig. Stefano Baldini **Tel.** 0572.953384
E-mail stefano.baldini@alleanza.it

**N° 1 IMPIEGATO/A AMMINISTRATIVO/A
(Offerta n° 8598)
Centro Impiego Monsummano Terme**

Settore: Amministrativo contabile **Ragione Sociale:** Studio Commercialista
Tipo contratto: Tempo determinato trasformabile
Titolo di studio: Ragioneria o titolo equipollente
Requisiti: Necessaria comprovata

esperienza nelle mansioni di tenuta contabilità ordinaria e semplificata, redazione bilanci civilistici e fiscali, adempimenti telematici. Necessaria ottima conoscenza del sistema operativo Windows

Luogo di lavoro: Monsummano Terme
Orario: Full Time da Lunedì al Venerdì Ore 09.00/12.30 e 15.00/19.30

Rivolgersi a: Centro per l'Impiego **Tel.** 0572.959816-7 **Fax.** 0573.959826
E-mail ci.monsummano@provincia.pistoia.it

Note: Per candidarsi è necessario essere iscritti a un centro per l'impiego. Inoltrare il curriculum e la scheda di autocandidatura che trovate sul sito alla pagina ricerca offerte di lavoro, consegnarla allo sportello o via fax o e-mail, specificando il codice fiscale

**N° 5 PROMOZIONE E VENDITA PRODOTTI INNOVATIVI PER IL LETTO
(Offerta n° 8641)
Servizio Territoriale Impiego Quarrata**

Settore: Servizi Vari **Ragione Sociale:** Innovazione tessile
Tipo contratto: Incaricato alle vendite senza partita iva
Requisiti: La persona potrà svolgere il lavoro nella zona del proprio domicilio per la promozione e vendita a privati di prodotti innovativi per il letto.

Luogo di lavoro: Area territoriale del proprio domicilio
Orario: Full Time orario libero
Rivolgersi a: Sig. Vannucci Salvatore **Tel.** 338.1843355/0573.735190

**N° 1 BARISTA
(Offerta n° 8643)
Centro Impiego Pescia**

Settore: Alberghiero-Turistico **Ragione Sociale:** Caffè Baraonda
Tipo contratto: Apprendistato
Titolo di studio: Diploma Alberghiero
Luogo di lavoro: Chiesina Uzzanese
Orario: Full Time fascia serale
Rivolgersi a: Sig. Claudio **Tel.** 333.3961875

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Pistoia http://www.provincia.pistoia.it/OfferteLavoro/aziende_private/offertelavoro.asp

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

**N° 1 CUOCO/A (Offerta n° PL 1932/11)
Richiesta inserita il 27/06/2011**

Descrizione offerta: Addetto/a alla preparazione di antipasti, primi e se-

condo, principalmente a base di pesce e conoscenza di pasticceria

Tipo contratto: Tempo determinato - Luglio e Agosto 2011 con eventuale proroga

Titolo di studio: Qualifica professionale

Requisiti: Richiesta esperienza pluriennale nella mansione

Orario: Full time

Luogo di lavoro: Viareggio

Rivolgersi a: Centro per l'Impiego della Versilia Viareggio

**N° 1 CAMERIERE/A DI SALA
(Offerta n° PL 193/11)**

Richiesta inserita il 27/06/2011

Descrizione offerta: Addetto/a al servizio di sala e ripristino della stessa, competenza di sporzionamento pesce, etc.

Tipo contratto: Tempo determinato - Luglio e Agosto 2011 con eventuale proroga

Titolo di studio: Qualifica professionale

Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione e buona conoscenza della lingua inglese

Orario: Full time

Luogo di lavoro: Viareggio

Rivolgersi a: Centro per l'Impiego della Versilia Viareggio

N° 1 SEGRETARIO/A (Offerta n° PL 194/11)

Richiesta inserita il 27/06/2011

Descrizione offerta: Addetto/a a compiti di segreteria, reception centralino, commissioni ordinarie, archiviazione documenti, ricevimento clienti/fornitori, spedizioni tramite corriere, prenotazioni viaggi di lavoro, etc.

Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato

Titolo di studio: Diploma di scuola superiore

Requisiti: Patente B. Buona conoscenza della lingua inglese e gradita seconda lingua. Richiesta conoscenza pacchetto Office. Richiesta esperienza nella mansione e preferibile nel settore nautico.

Orario: Full time (40 ore)

Luogo di lavoro: Viareggio

Rivolgersi a: Centro per l'Impiego della Versilia Viareggio

N° 1 ADDETTO/A PULIZIE (Offerta n° PL 243/11)

Richiesta inserita il 22/06/2011

Descrizione offerta: Pulizie di ambienti: spolverare, pulire bagni, pavimenti e cucina per azienda operante nel settore scuole private.

Tipo contratto: Tempo determinato (3 mesi) con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato.

Requisiti: Richiesta esperienza nelle pulizie di grandi ambienti. Auto o motomunito/a

Orario: Part time - orario spezzato (lun-ven 12.30-14.00 e 18.30-20.00)

Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: Centro per l'Impiego di Lucca S. Vito

N° 1 MAGAZZINIERE/A (Offerta n° PL 246/11)

Richiesta inserita il 23/06/2011

Descrizione offerta: Accettare le materie prime, stoccare i prodotti nei magazzini, preparare le spedizioni per il magazzino di distribuzione.

Tipo contratto: Apprendistato o Tempo determinato

Titolo di studio: Diploma

Requisiti: Patente B, gradita conoscenza lingua inglese, conoscenze informatiche di base. Se di età superiore ai 29 anni è richiesta iscrizione liste di mobilità ed esperienza.

Orario: Tempo pieno, orario spezzato

Luogo di lavoro: Altopascio

Rivolgersi a: Centro per l'Impiego di Lucca S. Vito

N° 1 ADDETTO/A CONTROLLO QUALITA' (Offerta n° PL 247/11)

Richiesta inserita il 23/06/2011

Descrizione offerta: Controllare gli standard produttivi, analizzare le materie prime in ingresso, collaborare con il responsabile di produzione, fare formazione continua al personale, accogliere e seguire durante la visita in produzione clienti anche stranieri

Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato

Titolo di studio: Laurea in Tecnologie alimentari o laurea equivalente

Requisiti: Patente B, conoscenza lingua inglese parlata e scritta, conoscenze informatiche di base, gradita esperienza in industria alimentare

Luogo di lavoro: Altopascio

Rivolgersi a: Centro per l'Impiego di Lucca S. Vito

**N° 1 CASS/A CINEMATOGRAFICO/A
(Offerta n° PL 248/11)**

Richiesta inserita il 24/06/2011

Descrizione offerta: Vendita dei titoli di accesso e gestione di tutti gli atti amministrativi richiesti dagli organi competenti

Tipo contratto: Tempo determinato

Titolo di studio: Diploma di scuola superiore

Requisiti: Conoscenza lingua inglese, gradita esperienza lavorativa a contatto con il pubblico, destrezza nella gestione del denaro e cortesia con il pubblico

Orario: Full Time - Lun, Mar, Merc e Ven 18.00-00.30; Sab e Dom 16.00-00.00

Luogo di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: Centro per l'Impiego di Lucca S. Vito

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



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



Chiuso per turno il Giovedì

Sin dal 1966

mi voglio bene



tempo di lettura:
25 secondi

Un bell'attacco d'arte in centro a Montecatini

*"ArtKapelli", dove i capelli
diventano arte*

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

Daniele ha impresso agli insegnamenti paterni nuova linfa con la propria esperienza che lo ha portato a girare l'Europa in importanti sessioni formative, prima tra tutte quella alla Vidal Sassoon Academy di Londra. L'apertura di questo nuovo luogo del bello, in tutto e per tutto vivida continuazione della



precedente esperienza di Valiani nel proprio negozio di via Cavour, sempre a Montecatini, impreciosisce di estro ed eleganza quello che si appresta a diventare il cuore pulsante del commercio e della vita della nostra città: piazza Rossi, nel bel mezzo del nuovo Kursaal. Un negozio, ArtKapelli, che si avvale della collaborazione di Daniela Simi, estetista Mattis®, e delle tre parrucchiere Cinzia, Betty e Sara. ArtKapelli: dove i capelli diventano arte.



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



tempo di lettura:
35 secondi

Il PC uccide il Cuore

La vita sedentaria da ufficio raddoppia il rischio



La vita sedentaria, si sa, il cuore non la può sopportare. Ma adesso questa normale considerazione di buona coscienza è supportata da un ulteriore studio sul tema. Che lancia un allarme epocale: dopo 6 ore passate seduti il rischio congiunturale di infarto si impenna del 20% per gli uomini e addirittura del 40% delle donne. Il che, rapportato alla quota di lavoratori italiani costretti a passare le proprie otto ore lavorative praticamente tutte al computer, calcolata nel 42% della forza lavoro, assume le forme di una pandemia ad orologeria. Lo studio condotto dalla Società italiana per la prevenzione cardiovascolare (Siprec) rilancia, quindi: con 8 ore al giorno seduti per 10 anni, la probabilità di un evento cardiovascolare aumenta addirittura del 50% negli uomini e del 70% nelle donne. Insomma: il computer uccide il cuore. O meglio: ce lo uccidiamo da soli. Perché, se è vero come è vero che soltanto 3 italiani su 10 hanno le analisi del sangue completamente in ordine (come è stato affermato lo scorso aprile nel congresso nazionale dei medici cardiologi, a Genova), è soprattutto colpa nostra. Pasti sregolati, zero attività fisica, e anche poca conoscenza sulla salubrità degli alimenti ci stanno costringendo ad essere un Paese di potenziali ammalati.

tempo di lettura:
40 secondi

Tranquilli: sono finte...

L'American Medical Association contro Photoshop: stop ai ritocchi impossibili



L'associazione di medici più grande del mondo, l'American Medical Association, ha intavolato una crociata contro Photoshop. O meglio, contro quella pratica, oramai a tiro di

smartphone, di fotoritoccare le immagini di dive, divi, belli, bellissimi, starlette, ma anche compagne, vicini di casa e amici di facebook. Perché produrrebbe aspettative impossibili da realizzare, in quanto ovviamente non naturali, e di conseguenza infattibili nella realtà. Aspettative che andrebbero ad intaccare le speranze e l'amor proprio dei soggetti più

sensibili, quali bambini e, soprattutto, adolescenti, pronti a scibolarsi il corpo pur di essere like Photoshop, ovvero, come star comanda. Per questo, l'American Medical Association è passata dalle parole ai fatti, tentando la sensibilizzazione di agenzie di pubblicità e professionisti del settore. Non siamo ancora alla richiesta di divieto, ma poco ci manca. Una tendenza culturale già arrivata anche da questa sponda dell'Atlantico: in Francia, infatti, e anche in Gran Bretagna si sta facendo un gran discutere sul tema, con tanto di proposte di legge ad hoc per regolamentare il "photoshopping" in tutela dei più piccoli. La soluzione più gettonata è: ritocca quanto vuoi, ma dimmelo. Ovvero: la bellona di turno dovrebbe accettare, nella didascalia, che venga scritto: "Attenzione: immagine alterata da fotoritocco". Un po' come fanno le grandi catene di prodotti alimentari per i propri volantini promozionali. Ma, tra convincere una mozzarella o Pamela Anderson, ce ne corre...



tempo di lettura:
30 secondi

Titolo: Assolta la "tazzina"

Il caffè fa bene, basta non esagerare: mai più di 4

Prima di tutto: è la bevanda più diffusa al mondo. Nelle sue infinite varietà ha conquistato l'universo-globo, guadagnandosi la palma di alimento liquido più assunto. È lui: il caffè. Che, però, viene spesso associato a disturbi, soprattutto cardiaci e del diabete. Ebbene: secondo gli ultimi studi effettuati, la tazzina è da assolvere. Da condannare, semmai, sono coloro i quali ne fanno abuso. E, come ogni abuso, è quello a far male, non l'oggetto abusato in sé. Il caffè, infatti, è ricco di antiossidanti, contiene magnesio, potassio, e polifenoli: basta non esagerare, e prendere qualche precauzione in più per gli anziani e qualche categoria di malato. In pratica, il livello ok è fissato a 300 mg al giorno di caffeina assumibile. Visto che, al variare della miscela, in ogni tazzina ci vanno dai 40 agli 80 mg, ecco che arriviamo al livello-soglia di 4 tazzine. Occhio, però: perché la caffeina non è soltanto nel caffè, ma anche nelle bevande a base di cola, nel the, nel cioccolato. Quindi, se stiamo facendo uso di un alimento che contiene caffeina, meglio evitare la tazzuriella in fondo al pasto, per star bene, vivere meglio, e godersi una tradizione molto italiana: il caffè, appunto, che assunto in compagnia è più buono...



mi voglio **bene**

Campioni del mondo tutti i giorni

*"I Romani International":
l'ottimo per tutti*

Arte e passione: ecco gli ingredienti che Michele e Steno Romani mettono nelle proprie acconciature, per realizzare vere opere d'ingegno create nei capelli.

"Con la stessa, intatta passione che mi ha fatto vincere il Campionato del Mondo – racconta Steno Romani – mi dedico ogni giorno alla cura di ogni persona che entra nel nostro salone.

Lo scopo: assicurargli il meglio!". Una cura e una perfezione che passano dalle sapienti mani delle quattro collaboratrici, Veronica e Veronica, Simona e Simona, congiungendosi sempre con i migliori prodotti disponibili sul mercato.

Per questo il salone "Romani International" con la professionalità della receptionist Michela Romani ha scelto di avere sempre **l'ottimo** a disposizione per tutti.



I ROMANI INTERNATIONAL "Campione del Mondo"
telefono 0572.950715 cellulare 393 1761487
www.romaniinternational.com

dal martedì al venerdì orario continuato 8,00-20,00
il sabato dalle 7,00 alle 19,00



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 MARTEDI AL VENERDI 9:30/19:30, IL SABATO 9:30/14:30

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

mi voglio **bene**



tempo di lettura:
1 minuto e 5 secondi

I cambiamenti climatici aumentano le allergie

*La causa: un'alterazione
della mappa del polline*

I cambiamenti climatici fanno aumentare anche le allergie perché sono causa di una alterazione della mappa del polline in tutta Europa: i cipressi e le betulle, infatti, fioriscono prima e più a lungo rispetto a 20 o 30 anni fa, una disdetta per i soggetti che soffrono di allergie, costretti ad aumentare e prolungare il periodo di trattamento con gli antistaminici, che in certi casi provocano anche sonnolenza, e quindi influiscono sulle capacità lavorative e sulla soglia di attenzione di chi li assume.

Bisogna considerare, poi, l'aumento dei costi per il sistema sanitario nazionale, non solo per il singolo individuo. Tutte queste considerazioni, ed uno studio approfondito sul cambiamento della mappa dei pollini dovuto ai cambiamenti climatici, sono stati pubblicati sulla rivista "Allergy".



Lo studio, intitolato "Projections of the effects of climate change on allergic asthma: the contribution of aerobiology" è stato condotto da Lorenzo Cecchi, del Centro interdipartimentale di Bioclimatologia dell'ateneo di Firenze, insieme ad altri ricercatori dell'European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) e dell'European Respiratory Society.

L'EAACI, fondata a Firenze nel 1956, è una associazione medica tra le più importanti a livello europeo nel campo della ricerca sulle allergie e sulle malattie del sistema immunitario come asma, riniti ed eczemi. Secondo Cecchi è necessario un coordinamento tra i vari istituti europei che si occupano di monitorare tipologie e livelli di pollini, visto anche che i cam-

biamenti climatici acuiranno i problemi. Secondo Cecchi, infatti, "la disponibilità di questa serie di informazioni è fondamentale per capire i cambiamenti in corso e prevedere il futuro. L'UE deve finanziare questo tipo di progetti di ricerca". Per chi abita nell'area fiorentina, in ogni caso, c'è una buona notizia: il Centro di Bioclimatologia, in collaborazione con Arpat, elabora settimanalmente il bollettino previsionale dei pollini e delle spore fungine per l'area di Firenze, disponibile anche on line, su http://www.biometeo.it/prev_pollini.html.

Andrea Marchetti

CHI SIAMO



COME DONARE

REQUISITI PER DONARE

QUANDO NON PUOI DONARE

Il sangue serve tutti i giorni e non solo per le situazioni di emergenza, ma per curare alcune gravi malattie, come tumori e leucemie, e per rendere possibili i trapianti.

AVIS è l'**Associazione Volontari Italiani Sangue**, presente in Toscana con oltre 150 sedi e più di 70.000 soci donatori.

Il sangue non si fabbrica in laboratorio: deve essere donato.

E i progressi della medicina, l'innalzamento dell'età media della popolazione, ed il miglioramento del sistema sanitario toscano fanno

Basta essere sani e non aver comportamenti a rischio che possano compromettere la tua salute e di conseguenza, quella di chi riceve il tuo sangue.

Sarà comunque il medico trasfusionista a chiarirti ogni dubbio.

Potrai inoltre decidere se donare sangue intero oppure solo una parte di esso.

Infatti, mediante un processo chiamato aferesi, vengono prelevate soltanto alcune componenti, cioè plasma oppure globuli rossi, globuli bianchi o piastrine.

Il tutto è assolutamente indolore e viene effettuato in breve tempo e poi tieni presente che se sei un lavoratore dipendente, quando vai a donare il sangue hai diritto ad una giornata di

crescere i consumi di sangue.

Donare sangue è un grande atto di generosità che alimenta il moto della vita, ed è anche un ottimo modo per verificare periodicamente il tuo stato di salute, attraverso accertamenti gratuiti che possono risultare utili per la prevenzione e la diagnosi precoce di molte malattie.

La forza di chi dona muove anche te!
Questa forza siamo noi: **dona e passaparola!**

riposo retribuita.
Telefonando alla sede **AVIS** più vicina, numero fisso, potrai sapere qual è il servizio trasfusionale per te più comodo.

L'iscrizione all'**AVIS** è completamente gratuita e l'Associazione non ha alcun fine di lucro, riceve solo rimborsi dalla Regione per coprire i costi di gestione e di promozione al dono del sangue.

- Maggiore età
- Peso corporeo superiore a 50 kg
- L'intervento minimo tra due donazioni di sangue è di 90 giorni
- Gli uomini possono donare sangue intero 4 volte in un anno, le donne in età fertile 2
- Il sangue intero si dona preferibilmente a digiuno o dopo aver fatto una colazione leggera (the o caffè poco zuccherati, spremute o frutta fresca)
- Le aferesi possono essere effettuate con maggiore frequenza, e non necessariamente a digiuno
- Sarà comunque il medico che, nella visita preliminare alla donazione, stabilirà tipologia e frequenza del dono, in base alle specifiche caratteristiche di ciascun donatore.

Ti segnaliamo i tempi e le principali cause di sospensione della donazione:

- 4 mesi: dopo piercing, tatuaggi, rapporti sessuali a rischio, interventi chirurgici maggiori, agopuntura, gastroscopia, colonscopia
- 3 mesi: dal rientro da viaggi in zone endemiche per malattie tropicali
- 6 mesi: dal rientro da viaggi in zone a rischio malarico
- 1 anno: dopo il parto
- 6 mesi: dopo l'interruzione della gravidanza
- Esclusione permanente: Epatite B e C

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

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

Aiuta con il tuo

5x1.000
Cod. Fisc. 91021990477

Partirà il prossimo 27 Agosto il progetto **Picaflor**: introduzione in Apurimac, per la prima volta, di pecore da latte, trasformazione dello stesso in prodotti caseari per la commercializzazione e per far sì che le famiglie della zona possano finalmente avere una piccola rendita (il popolo Quechua vive ancora di "scambio") e per fornire latticini e quindi di calcio ai ragazzi delle scuole rurali

Allo scopo di raccogliere fondi finalizzati al progetto, il

16 Luglio, ore 20,30 Cena "Sotto le stelle"

in sede e ... cucina **Angelo**,

→ menù interamente a base di **pesce fresco**



Per partecipare **prenotare al 347 7898454 - 345 5141681**

o lascia un messaggio al **0572 444638**



Felicità dei campesinos alla firma dell'accordo

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

Nella prossima dichiarazione dei redditi

DEVOLVI il

5xMILLE

al



movimento
shalom

www.movimento-shalom.org TEL 0571 400462

AIUTA CHI AIUTA DAVVERO

Nell'apposito spazio dedicato al 5xMILLE è necessario:

firmare il riquadro dedicato a:

sostegno del volontariato, delle organizzazioni non lucrative (onlus)...

Specificare il **Codice Fiscale Shalom:**

91003210506

Il 5x MILLE non è alternativo all'8x mille.

Passa l'informazione a amici e conoscenti

Adozioni a distanza

con 200€ l'anno salvi
la vita di un bambino

Paesi dove è possibile attivare il sostegno a distanza:

Burkina Faso, Congo Brazzaville, Eritrea, Etiopia, India
Kenya, Pakistan e Uganda



Per informazioni 0571-400462
adozioniadistanza@movimento-shalom.org

per info.: shalom@movimento-shalom.org
www.movimento-shalom.org tel. 0571-400462

la macchina perfetta



tempo di lettura:
2 minuto e 10 secondi

Nuoto Valdinievole, ancora successi

*Buone notizie dai settori nuoto,
nuoto per salvamento e fitness in acqua*

Nuoto: campionati italiani assoluti, bilancio positivo per il Nuoto Valdinievole



Bilancio positivo per il Nuoto Valdinievole ai campionati italiani assoluti di nuoto in programma a Riccione dal 13 al 17 aprile scorsi. La società di piazza Pertini ha preso parte all'importante manifestazione con 4 atleti: Chiara Bellini,

Luca Giuntoli, Letizia Mariotti e Ludovica Oresti. Per Chiara Bellini è mancata la ciliegina sulla torta rappresentata dall'accesso alla finale B, sfiorata per una manciata di decimi nei 100 dorso e 200 stile. Nelle due gare in questione l'atleta monsummanese ha chiuso i campionati, rispettivamente, con il 19esimo ed il 21esimo posto. All'esordio in un campionato italiano assoluto, Luca Giuntoli ha chiuso il 200 farfalla al 33esimo posto e con un buon riscontro cronometrico. Nonostante non avessero ottenuto il tempo limite per partecipare agli Assoluti, Ludovica Oresti e Letizia Mariotti hanno, comunque, potuto gareggiare nella vasca di Riccione, in quanto questi campionati valevano come selezione per formare la squadra Azzurra che parteciperà ai campionati Europei Juniores in programma dal 6 al 10 luglio prossimi. Per entrambe le atlete è arrivata la soddisfazione di migliorare il loro primato personale: Oresti nei 50 stile, Mariotti nei 50 e 100 rana.

Nuoto per salvamento: Alessia Gentili conquista il titolo nei 90 metri sprint con tavola ai campionati italiani "Gare Oceaniche" di Viareggio-Torre del lago

Un oro e un argento: è questo il bilancio lusinghiero per Alessia Gentili al termine dei campionati italiani di nuoto per salvamento "Gare Oceaniche" che si sono svolti alla fine di maggio a Viareggio-Torre del



Lago. La diciottenne monsummanese è salita sul gradino più alto del podio nella gara dei 90 metri sprint sulla spiaggia categoria "Cadette", mentre nella gara del frangente ha man-



cato di poco la vittoria raggiungendo l'argento. Sfiora di poco il piazzamento in zona medaglia anche Giulia Nazzari che conquista il quinto posto nella finale della gara con tavola. Ottima anche la prova di Lorenzo Nardi, settimo nei 90 metri sprint sulla spiaggia e di Giulio Bracciali, per lui dodicesimo posto (quarto nella finale B) nei 90 metri sprint sulla spiaggia, Rachele Ghelarducci, settima nella gara con tavola ed Ilenia Argentieri, undicesima sempre nella gara con tavola, Mauro Parlanti, nono (primo nella finale B) nei 90 metri sprint sulla spiaggia così come Sara Sellitto sempre nei 90 metri sprint sulla spiaggia. Infine ottavo posto per Marina Tensi nella gara con tavola.

Fitness in acqua: le ragazze del Nuoto Valdinievole in grande evidenza al Criterium Nazionale Estivo di Arezzo

Sulle note della colonna sonora del film "La vita è bella" e il "The nel deserto", la squadra di fitness agonistico del Nuoto Valdinievole ha conquistato, rispettivamente, una medaglia d'argento e una di



bronzo al termine del criterium nazionale di fitness in acqua in programma domenica **5 giugno** presso la piscina comunale di Arezzo. A queste si deve sommare anche un altro **bronzo**, per un totale di tre medaglie conquistate al termine di questo importante appuntamento per il fitness agonistico. La prima medaglia è arrivata durante la fase iniziale della competizione (gare in acqua alta), grazie al terzo posto ottenuto dalla squadra composta da Agnese Suzzi, Serena Bottaini, Grazia Iannotta, Anita Starzinger, Elisa Giannoni, Dania Ferroni e Barbara Giannoni. Nel pomeriggio si sono tenute le gare in acqua bassa, dove, su 21 squadre partecipanti, la squadra del Nuoto Valdinievole, campionessa uscente, si è classificata seconda con le atlete Anita Starzinger, Grazia Iannotta, Serena Bottaini, Dania Ferroni. Federica Landi, Nadia Bardelli con votazione 17/20. All'argento si è aggiunto il bronzo ottenuto dal team composto da Agnese Suzzi, Francesca Brizzi, Elisa Pecchioli, Ilaria Caponi, Giada Giaconi e Chiara Ligi con 16,75/20 che ha effettuato la propria prova "trascinato" dalla musica del film "Il the nel deserto".

MONSUMMANO TERME telefono 0572.952255
LARCIANO LAPORECCHIO telefono 0573.81506
www.nuotovaldinievole.it

CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

SALDI DI FINE STAGIONE DAL 2 luglio 2011

SCONTI dal 20 al 50%

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

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

PISTOIA
via Sestini, 34
tel. 0573.450801
fax 0573.450801

la macchina perfetta



tempo di lettura:
1 minuto e 50 secondi

Gli alimenti che allenano la nostra salute

Cosa mangiare per fare esercizio fisico... a tavola



Leonardo Filippelli

A grande richiesta vi presento altri dieci nuovi alimenti consigliati per la vostra salute.

POMPELMO: frutto ricco di fibre e di vitamine A, B, C e soprattutto flavonoidi, potenti antiossidanti che aiutano il fegato e prevengono l'insorgere di malattie cardiovascolari; il flavonoide più abbondante presente nel pompelmo è la naringenina, che ha attività antiossidante, antitumorale e potrebbe avere un effetto brucia

grassi. Inoltre l'estratto di semi di pompelmo, grazie alle sue proprietà, si usa prevalentemente per curare l'infezione da funghi, muffe e anche da virus.

SALMONE: si tratta di una incredibile fonte di acidi grassi Omega-3 come l'EPA e il DHA. Ci protegge contro la cardiopatia, la pressione ematica alta, gli ictus, il cancro, l'artrite, alcune malattie autoimmuni, l'asma. Consiglio di acquistare salmone di colore rosa o rosso scuro in modo da essere certi che non sia stato allevato.



SUCCO DI AMARENA: secondo alcuni scienziati le amarene contengono molti antiossidanti che intervengono contro le malattie cardiovascolari. Inoltre il succo di amarena contenendo melatonina può ridurre i livelli di insonnia e aiuta ad addormentarsi prima.

BANANE: la banana contiene una discreta quantità di carboidrati, è ricca di fibre, vitamina C, A, B1, B2, PP, potassio, calcio, fosforo e ferro. Molto importante la presenza di potassio, indispensabile per il funzionamento del sistema cardiovascolare, a cui apporta parecchi benefici. Il regolare consumo di banane sembra sia positivamente relazionato con una riduzione dell'incidenza del tumore renale, alla riduzione



della pressione ematica, necessaria a ridurre il rischio di ictus.

BROCCOLI: mangiare questa fantastica verdura

apporta molti benefici, ad esempio una forte riduzione del rischio di cancro, migliora le difese immunitarie e aiuta il corpo a liberarsi dalle tossine indesiderate.

FARINA D'AVENA: vari studi hanno scoperto che aiuta a combattere il cancro, riduce il colesterolo e il rischio di malattie cardiache. Inoltre essendo un carboidrato complesso, fornisce energia utile e prolungata senza apportare disturbi come gli zuccheri semplici.

OLIO DI LINO: costituisce sicuramente una fonte preziosa per l'organismo, essendo privo di colesterolo e sodio. È considerato come uno dei principali fattori terapeutici contro le malattie cardiovascolari, diabete e tumori. Inoltre è consigliato a tutti gli atleti in quanto ha un ruolo importante contro l'azione dei radicali liberi prodotti da intense sedute di allenamento.

PEPERONCINO: Particolarmente importante è il contenuto di vitamina C, contiene inoltre la capsicina che conferisce al peperoncino il caratteristico sapore piccante. Questa sostanza influisce sulla circolazione periferica del sangue e sui recettori periferici nervosi e tende a regolare la circolazione del sangue, svolgendo un effetto benefico in caso di infiammazioni.



BRESAOLA: la bresaola è un tipico prodotto alimentare del Nord Italia, le sue qualità nutrizionali la rendono un prodotto speciale per gli atleti e per tutti coloro che vogliono affrontare una dieta. Inoltre è una ottima fonte proteica, basso contenuto di grassi e sodio.

BURRO DI ARACHIDI: Le arachidi contengono circa il 40 % di olio e circa il 30 % di proteine; i suoi semi sono ricchi di minerali come lo zinco, il potassio, fosforo, magnesio, rame e manganese. Buona anche la percentuale presente di fibre, di vitamine del gruppo B e vitamina E. Le arachidi sono un legume altamente proteico ed energetico, motivo per cui sono molto indicate nei casi di superlavoro, debilitazione e astenia, ottime anche per gli sportivi.

A cura di Leonardo Filippelli

MOOVIN'

ALTERNATIVE DANCE & FITNESS

Via Antonio Gramsci, 44 51010 Massa e Cozzile PT, Italia
Telefono 0572.050947 cellulare 338.4904636
www.moovin.it

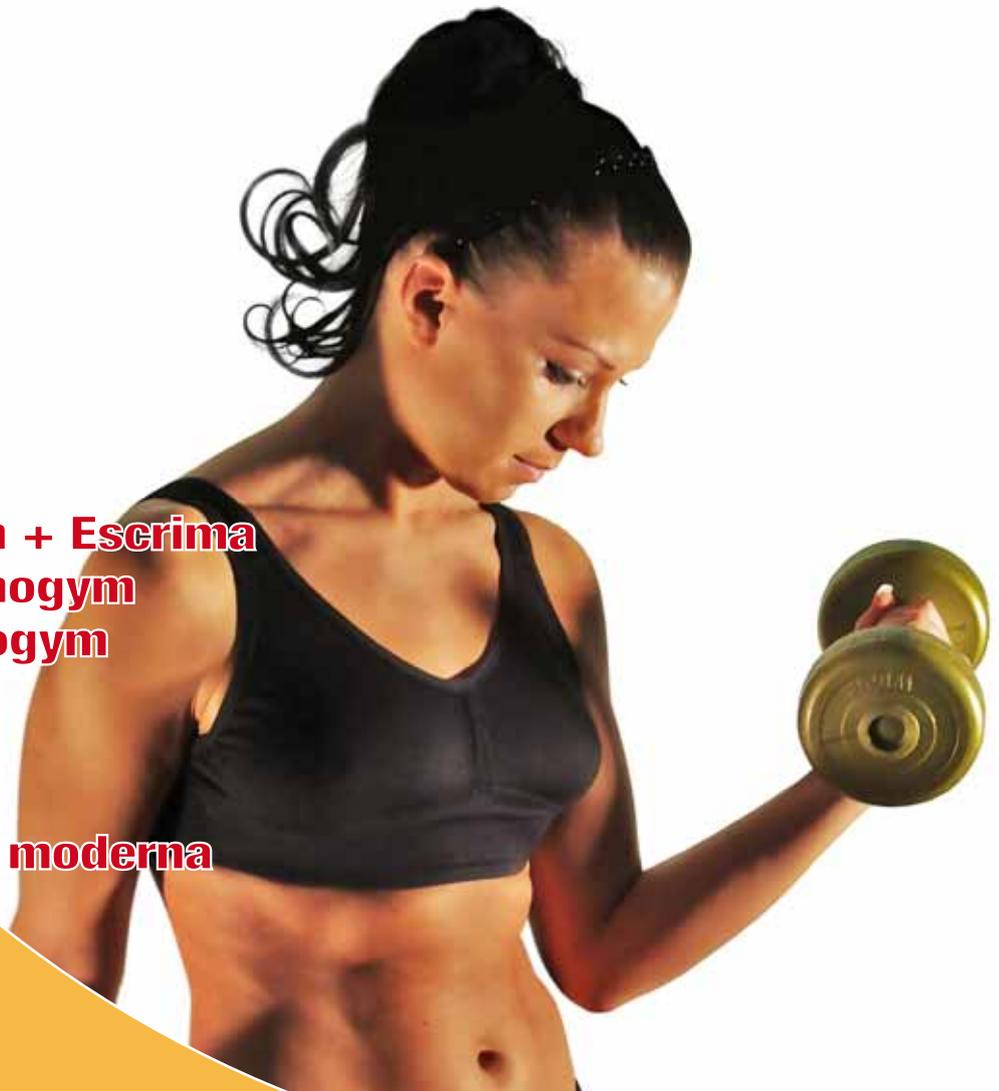


WELLNESS CLUB

Centro culturale ginnico associativo AICS - CONI

FITNESS LOW COST

Body Building
Pilates
Corpo libero
G.A.G
Total body
Stretching
Kundalini yoga
Spinning
Difesa personale
Wing Tsun + Escrima
Sala attrezzi tecnogym
Sala cardio tecnogym
Balli standar
Ballo da sala
Hip - hop
Danza classica e moderna



PROMOZIONE SPECIALE APERTURA
VIENI A TROVARCI
VANTAGGIOSE OFFERTE PER TE
ED I TUOI FAMILIARI

PER ACCEDERE A QUESTA PROMOZIONE
PRESENTARSI NEI SEGUENTI ORARI

MATTINO dalle ore 11,00 - 12,30

SERA dalle ore 18,30 - 20,00

via XXIV Maggio, 70 BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 331.1000276

la macchina **perfetta**



tempo di lettura:
1 minuti e 10 secondi

Una corsa Dj nell'incanto di Firenze

*I Run...dagi alla DJten fiorentina
di Linus*

Correva il 1° febbraio 1982, di lì a poco l'Italia avrebbe vinto i mondiali di calcio, Claudio Cecchetto creava idoli musicali che elettrizzavano i teen ager per un'intera estate e contemporaneamente, sulle ceneri di Radio Music 100, veniva alla luce radio DeeJai. Nel 1996 gli subentra come direttore artistico Pasquale di Molfetta, meglio conosciuto come Linus. Il noto DJ oltre ad essere, come ovvio, un profondo conoscitore del mondo musicale è un runner appassionato e nel 2005 a Milano organizza la prima DJten gara non competitiva di 5 e 10 km. Nel 2009 raddoppia aggiungendo un'edizione primaverile che si svolge a Roma, nel 2010-2011 a Firenze. A quest'ultima edizione un record di partecipanti (più di 8mila) festosi e colorati ai quali si sono aggregati ben undici Run...dagi. La "gara" si snoda per le vie centrali del meraviglioso capoluogo toscano toccando Piazza della Signoria, attraversando Ponte Vecchio dopo aver costeggiato l'Arno, Piazza Duomo e Via Calzaiuoli, lasciando a bocca aperta gli atleti giunti da tutta Italia. Questa è però per sua natura una gara atipica, poiché si mescolano ad atleti ben allenati persone di



ogni età che vogliono godere prevalentemente delle bellezze che la storia ha concentrato in una città, una volta tanto chiusa al caotico traffico. Al via oltre a Linus, anche il sindaco di Firenze Matteo Renzi, altro personaggio noto pure nel mondo del podismo. I Run...dagi decidono di non soffermarsi ad ammirare le bellezze architettoniche, ma di correre i 10mila metri al meglio delle loro possibilità e così fanno. I tempi saranno di tutto rispetto ed andranno dai circa 41' del Treno ai 46' del Presidente che seppur in non perfette condizioni fisiche si toglie la soddisfazione di precedere il noto intrattenitore radiofonico ed il primo cittadino gigliato. Secondo nella speciale classifica Run...dagia un sempre tonico Capitano, a seguire Barbieri, Clarinet (in costante progresso), Audax e Miglio che stanno ritrovando il passo dei tempi migliori e meritano la palma dei migliori di questa gara, uno stremato Ragioniere, Grobny, Flipper e, come detto, il Presidente. In campo femminile Benedetti (ancora senza soprannome) si comporta ancora alla grande arrivando al traguardo sfinita a dimostrare l'impegno profuso. Buona corsa a tutti.

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



07-10 Luglio

ETOS - Lusso ed Eccellenza Made in Tuscany
Dove: Marina di Pietrasanta – La Versiliana
Quando: Dal 07 al 10 luglio 2011

Per info: www.etos.com
 Torna nelle stanze di Villa La Versiliana, Etos, il salone dell'eccellenza Made in Tuscany. In vetrina esclusivi oggetti d'arredo, gioielleria, accessori, dipinti e antiquariato d'autore espressione del top della produzione artigianale. Il salone promosso dalla Camera di Commercio in collaborazione con la Fondazione La Versiliana e il Comune di Pietrasanta.

09 Luglio

Il Pagliaio

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI) – Piazza della Repubblica **Quando:** 09 luglio 2011

Per info: Associazione Pro Loco Tel. 055.8256390
 Mercato Contadino, sotto le mura, dall'alba al tramonto, dove trovare i prodotti del territorio (verdura, frutta, formaggi, miele, vino).

09-10 Luglio

Mercato Antiquario del Forte

Dove: Forte dei Marmi (LU) Piazza Dante
Quando: 11 e 12 luglio 2011

Per info: Ufficio informazioni turistiche Tel. 0584.80091 0584.83214
 Torna nel centro storico il rinomato mercatino che presenta una vasta selezione di oggettistica antica di qualità.

10 Luglio

L'angolo del Collezionista

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)

Piazza della Repubblica
Dove: Massa Marittima (GR)
 Piazza Garibaldi

Quando: 10 luglio 2011
Per info: Siena 90 – segreteria@siena90.it www.siena90.it Tel. 0577.281619

Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedicato con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.

Mercatino del Collezionismo

Dove: Vicopisano (PI) **Quando:** 10 luglio 2011
Per info: Comitato per il Mercatino Biblioteca Comunale mercatino@viconet.it Tel. 050.796117

In Piazza Cavalca a Vicopisano torna il Mercatino del Collezionismo con più di cento banchi che espongono oggetti di artigianato, modernariato e antiquariato.

Fiera Antiquaria del Valdarno

Dove: Terranuova Bracciolini (AR) – Centro storico **Quando:** 10 luglio 2011

Per info: Pro Loco Terranuova ctbcomm@val.it Tel. 055.9194705
 Il centro storico si animerà di bancarelle degli antiquari dove sarà possibile scovare oggetti da collezione, curiosità e 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.

Polvere e Tarli in Piazza

Dove: Abbazia San Salvatore (SI) **Quando:** 10 luglio 2011

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

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.

La soffitta in Piazza

Dove: Seano – Carmignano (PO) – Zona Pista Rossa – Via Statale **Quando:** 10 luglio 2011

Per info: info@carmignanodivino.prato.it Tel. 055.8712468

Punto di incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio "mercatino delle pulci" con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di 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.

Mercatino dell'Antiquariato, Artigianato e Cose Usate

Dove: Altopascio (LU) **Quando:** 10 luglio 2011
Per info: Tel. 0583.216435

Per tutti gli appassionati di cose antiche appuntamento in centro storico con le bancarelle colme di oggetti da collezione, rigattiera e oggettistica d'epoca

Collezionisti in Piazza

Dove: Scarperia (FI) **Quando:** 10 luglio 2011
Per info: informazioni@prolocoscarperia.it Tel. 055.8468165

Borsa scambio del piccolo antiquariato, collezionismo, rigatteria, filatelia e numismatica

Memorandia – Le cose raccontano

Dove: Anghiari (AR) - Piazza Baldaccio **Quando:** 10 luglio 2011

Per info: Tel. 0575.789892
 Anghiari si affolla di banchi di oggetti che attirano collezionisti, amanti dell'antiquariato e del modernariato. Piazza Baldaccio diventa così un grande teatro dove è possibile trovare cose belle e curiose.

12 Luglio

Fiera di Luglio

Dove: La Romola - San Casciano Val di Pesa (FI) **Quando:** 12 luglio 2011

Per info: www.comune.san-casciano-val-di-pesa.fi.it Tel. 055.8229558
 Sono presenti banchi alimentari, dolciumi, abbigliamento e giocattoli.

14 – 17 Luglio

10° Maremma a Tavola

Dove: Orbetello (GR) – Giardini Chiusi **Quando:** Dal 14 al 17 luglio 2011

Per info: Mercatotenda Eventi Tel. 055.489776
 Mostra mercato enogastronomico, degustazioni, golosità, complementi per la cucina, oggettistica e artigianato a tema. Un viaggio fra le diversità del gusto con specialità alimentari della Maremma e della varie regioni d'Italia,

dalla Toscana all'Umbria dalla Sicilia alla Sardegna con i loro prodotti tipici: formaggi, salumi, tartufi, funghi, patè, spezie, infusi, salse, etc. Accanto alle produzioni enogastronomiche tanti prodotti per la tavola: dalle tovaglie alle ceramiche, alle pentole di coccio, ai mestoli, ai taglieri, antiquariato e artigianato rurale...e tanto altro ancora

16-17 Luglio

Maremma Antiquaria

Dove: Marina di Grosseto (GR) – Via XXIV Maggio (tra via Grossetana e Via Giusti) **Quando:** 16 e 17 luglio 2011

Per info: www.comune.san-casciano-val-di-pesa.fi.it Tel. 0564.34449 – 328.4885128 – 338.3798676

Maremma Antiquaria è un mercatino dedicato principalmente ai prodotti tipici della Maremma: dai prodotti enogastronomici all'antiquariato tutto all'insegna della tipicità locale.

17 Luglio

L'angolo del collezionista

Dove: Siena – Piazza del Mercato **Quando:** 17 luglio 2011

Per info: Siena 90 – segreteria@siena90.it www.siena90.it Tel. 0577.281619

Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedicato con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.

21 Luglio

Stelle e Mercanti

Dove: Greve in Chianti (FI) **Quando:** 21 luglio 2011.

Per info: urp@comune.greve-in-chianti.fi.it Tel. 055.85451

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

24 Luglio

L'angolo del collezionista

Dove: S. Gimignano (SI) **Quando:** 24 luglio 2011

Per info: Siena 90 – segreteria@siena90.it www.siena90.it Tel. 0577.281619

Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedicato con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.

Il fascino dell'antico

Dove: Pontremoli (MS) – Piazza Repubblica e Via Cavour **Quando:** 24 luglio 2011

Per info: www.comune.pontremoli.ms.it
 L'immane appuntamento con le curiosità e l'oggettistica di tutti i generi torna anche questo mese nel centro storico del paese. Sarà possibile curiosare tra bancarelle di numisma-

Lavanderia Butterfly
di Patrizia Leto

3x2
su cambio di stagione!

E' primavera... porta 3 capi in lavanderia, ne pagherai solo 2!
dal 01/05/2011 al 31/07/2011

Inoltre si effettuano servizi di
TINTORIA
SARTORIA
NOLEGGIO BIANCHERIA per
Alberghi, Bed&Breakfast, Agriturismi
Parrucchieri e Centri Estetici

Via Romana Est, 203 (loc. Turchetto) - 55016 Porcari - Lucca
Tel. 0583.276766 - Cell. 349.6491472

Quando: 31 luglio 2011
Per info: Tel. 055.8072338

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 o al di fuori delle mura, potrete trovare articoli e oggetti di ordinario consumo, quali vestiti, dolciumi, scarpe, borse, etc.

06-07 Agosto

Fiera Antiquaria

Dove: Arezzo - Piazza Grande

Quando: 06-07 agosto 2011

Per info: Tel. 0575.377993

Gli espositori arrivano da ogni parte d'Italia e offrono con i loro oggetti una panoramica assai ampia delle tradizioni culturali e dei consumi regionali e una fonte inesauribile di ricerca per i piccoli e grandi collezionisti.

Mercatino Arti e Mestieri

Dove: Castelnuovo Garfagnana (LU)

Quando: 06-07 agosto 2011

Per info: Tel. 0583.660098

Nel centro storico, mercatino di arti e mestieri con espositori di artigianato e antiquariato

07 Agosto

I vantaggi del buongusto

Dove: Vinci (FI) - Parcheggio di Anchiano

Quando: 07 agosto 2011

Per info: info@terrafelix.org 0571-56468 - 338-8556687

Mostra mercato di prodotti agroalimentari tipici e artigianato a cura del Centro Commerciale Naturale Vincincentro e dell'Associazione Culturale Felix.

tica, antiquariato, vestiti usati, dischi, libri e molto altro ancora.

26-31 Luglio

Festa di mezza Estate - Mostra Mercato di antiquariato, collezionismo, artigianato

Dove: Orbetello (GR) - Parco delle Crociere (ex Idroscalo)

Quando: Dal 26 al 31 luglio 2011

Per info: Tel. 055.489776 o 348.3396638

Festa di mezza estate, mostra mercato di antiquariato, collezionismo, artigianato...e non solo

31 Luglio

La fierucola della polvere

Dove: Tavarnelle Val di Pesa (FI)

San Donato in Poggio

luglio 2011, n° 6 anno IX registrazione Tribunale di Pistoia al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici. Periodico Mensile a Distribuzione Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese, 1C/1D Buggiano (PT) tel. 0572.33555 quellochece@md-formazione.com

Pubblicità: telefono 0572.33555 pubblicita@quellochece.com

Direttore

Responsabile: Simone Ballocci direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Dott.ssa Chiara Torrigiani, Leonardo Rafanelli

Hanno collaborato: Denise Spadoni, Paola Olmi, Roberto Orsi

Grafica e impaginazione: Michelotti Sebastiano grafica@quellochece.com

Stampa: Nuova 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.

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?*



Fabrizio e Nicoletta con la loro esperienza ventennale, ti consigliano e curano ogni particolare per rendere unico il giorno più bello.

Allestimento cerimonie (chiese, municipio, ville, abitazioni), bouquet sposa e damigella, corsage e tutto ciò che serve alla cerimonia.



FRA
FIORI

FRAIFIORI
via Pesciatina n.609
LUCCA
telefono 0583.426425
www.fraifiori.it

SUPERVALUTAZIONE ORO USATO

**"Trasformiamo il tuo
oro in contanti e tu
realizzi i tuoi desideri!"**

Entra con fiducia nei nostri G'Old Point.

Da oltre 20 anni offriamo professionalità e discrezione unite ad
una migliore valutazione del tuo oro e dei tuoi preziosi.

Montecatini: Via Marruota 70
info: 0572 772340 - 347 5442097

Pistoia: Via Porta al Borgo 64
info: 360 594242

Prato
Viale della Repubblica 172
360 594242 - 347 5442097

Montemurlo
Via Montalese 609
info: 331 3016401

Fucecchio
Pzza I. Montanelli 22
0571 20091 - 393 1298921

G'Old[®]

**...Ti dà
SEMPRE di più!**

