

www.quellochece.com

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

**maggio 2011
copia gratuita**

non siamo un Paese per bimbi

***ma possiamo diventarlo
con poche, semplici mosse***

Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia[®]

**speciale
primavera
BICICLETTA**
pagina 12

**speciale
"gusto"
GELATO**
pagina 16

**speciale
tecnologia
LA DOMOTICA**
pagina 26

QUELLO CHE C'E' LO TROVI a Pistoia, Montecatini Terme, Monsummano Terme, Pescia, Borgo a Buggiano, Chiesina Uzzanese, Massa e Cozzile, Ponte Buggianese, Uzzano, Larciano, Lamporecchio, Montale, Fucecchio, Altopascio, Porcari, Capannori, Montecarlo.

“Sentinelle dell’acqua” in montagna per preservare la valle

*il Consorzio di Bonifica del Padule è il primo in Toscana
ad affidarsi ai coltivatori diretti*



Il lavoro per prevenire le alluvioni in pianura inizia in montagna. Sembra una banalità ma troppo spesso nel nostro Paese ci si dimentica di questo principio. “Da quando

il bacino del Consorzio del Padule di Fucecchio - spiega il commissario Gino Biondi - ha allargato le sue competenze anche nella zona montana l’ente si è sempre mosso nell’ottica di effettuare interventi in quelle zone per poter meglio governare le ondate di piena a valle”. Il principio vale a maggior ragione oggi: ampie zone collinari e montuose sono abbandonate dall’uomo e quindi c’è la necessità di un maggiore intervento di manutenzione. Per capire quanto si sia modificato l’ambiente montano il direttore generale del Consorzio Franco Fambrini cita un dato: “Agli inizi del secolo I ‘ondata di piena

della Pescia dal Battifolle a scendere a Ponte impiegava 9 ore, nel ‘90 arrivò in 2 ore e 45 minuti. Questo perché il bosco non viene più accudito come in passato. Oggi, grazie agli interventi programmati dal Consorzio, i tempi si sono allungati di oltre un’ora. E nel dicembre dello scorso anno, nonostante siano caduti più millimetri di pioggia rispetto al 1990, non ci sono state esondazioni nei fiumi della Valdinievole. Questo perché un’attenta manutenzione nella parte alta evita il trasporto di materiale solido e tronchi a valle. Materiale che è poi causa di rotture degli argini”. Gli interventi idraulico-forestali in montagna vengono affidati a coltivatori diretti o cooperative della zona con il criterio della rotazione. “Siamo stati il primo Consorzio in Toscana - spiega il commissario Gino Biondi - ad affidarsi ai coltivatori diretti. A me piace chiamarli “sentinelle dell’acqua”, perché sono i migliori conoscitori del territorio dove operano e quindi sanno meglio di chiunque altro come e dove agire. Vivendo in zona sono i primi a rendersi conto di problemi che possono sorgere, e a segnalarli. Inoltre questo consente un ritorno del reddito sul territorio. Dalla Svizzera Pesciatina, tanto per citare un esempio, il Consorzio riceve un contributo consortile complessivo intorno ai 75mila euro ed effettua lavori per un importo quattro volte superiore. Inoltre grazie a questi interventi molto spesso vengono riscoperti e ripuliti antichi sentieri ormai abbandonati da anni”.



GUIDO MENCARI

un mondo di moda

Aperto le domeniche
8 e 15 Maggio di pomeriggio

Veste

LO SPOSO

I GENITORI

I TESTIMONI

I PARENTI

I BAMBINI

e Taglie Forti

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

www.guidomencari.it

il Don Chisciotte l'editoriale del direttore

Cambiare tempo verbale

In questi giorni mi sono convinto che chi, come me e più di me, ha la bella responsabilità di essere, in qualche modo, ascoltato, abbia un compito: cambiare **tempo verbale**. Il terzo millennio, con tutte le sue truffe, i suoi miracoli e le sue ingiustizie, ci chiama infatti a pensare **coniugando al futuro**. Imponendoci il compito civico di **conoscere il presente**. Informarsi diventa, oggi, sinonimo del dovere democratico di **partecipare** al proprio tempo. In modo da **incontrare la rabbia** delle proprie consapevoli aspettative prendendosi, finalmente, delle **responsabilità**. La responsabilità, anzitutto, di **sognare**. E crederci **davvero**. Partecipando al processo mentale di pensiero e massa necessario alla **rivoluzione copernicana** che siamo tutti, insieme, chiamati a compiere. Spesso, in questi giorni, rifletto su quella frase immortale: "Non pensare a quello che la tua Nazione può fare per te, pensa a cosa tu puoi fare per la tua Nazione". La pronunciò **John Fitzgerald Kennedy**, mentre di mestiere faceva il Presidente degli Stati Uniti d'America. Ebbene, quello che io posso fare è **proiettare**. **Sorridere. Studiare. Partecipare. Fare figli. Leggere. Lavorare.** In tre parole: **credere nel futuro**. Cambiando tempo verbale. Io, che sono fortunato, ho questa bella possibilità: crederci insieme a tutti voi...



Simone Ballocci - dir.

Per non dimenticare: la redazione di "Quello che c'è" non ci sta, e non si vuole scordare dell'immane tragedia aquilana. Come goccia nel mare, abbiamo scelto di indicarvi questo mese l'IBAN istituito dalla Conferenza dei Rettori delle Università Italiane per la rinascita dell'Ateneo del capoluogo abruzzese. IT 80 V 03226 03203 000500074995. Perché dimenticare, cari lettori, non è lecito.

maggio 2011, n° 4 anno IX registrazione Tribunale di Pistoia al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici. Periodico Mensile a Distribuzione Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione di Barlocco Guido
Redazione: via Ponte Buggianese, 1C/1D - Buggiano (PT)
tel. 0572.33555 quellochece@md-formazione.com
Pubblicità: **telefono 0572.33555 - pubblicita@quellochece.com**

Direttore
Responsabile: Simone Ballocci - direttore@quellochece.com
Redazione: Simone Ballocci, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Dott.ssa Chiara Torrigiani

Hanno collaborato: Denise Spadoni, Paola Olmi, Andrea Marchetti, 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.

News e approfondimenti

- 6 Free flash - notizie in libertà
- 8 Storia di copertina - non siamo un paese per bimbi

- L'appetito vien mangiando**
- 35 Uno scrigno sul colle: la Foresteria
- 42 Guida ai migliori ristoranti della zona

Amo il mio territorio

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

- Una mela al mese... rubrica di salute**

Speciale Sapori

- 16 Il gelato
- 18 La Baviera a casa
- 46 Un caffè newyorkese Chelotti Caffè
- 50 Rose-Pane e Vino, a San Casciano V.P.
- 51 Sagra del Tordello, Pietrasanta
- 52 Sagra dell'Anguilla Palio di Santo Stefano, Cascina
- 53 Mostra del Chianti, Montespertoli

- 54 Il linfo-drenaggio manuale
- 55 Rapporto genitori/figli
- 55 Attenti al Sale!
- 57 Riunirsi al mondo: l'audiologia

Non è vero che siamo soli la rubrica per la Famiglia

- 58 Un tesoro d'Asilo
- 59 Il ri-uso fa il bimbo felice
- 60 Gli uomini del fare

Speciale Impresa

- 62 Unimpresa

Chi cerca trova... lavoro

- 64 I concorsi nel pubblico
- 65 Le domande del private

Voglia di eventi

- 20 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Tutto a portata di mano

- 66 Numeri, informazioni, dati: tutto quello che serve nel portafoglio

Terzo millennio rubrica di futuro

- 24 Kapipal.com
- 25 La domotica

Imparare per volersi migliori la formazione

- 68 Quindicenni analfabeti
- 68 Italian e-reader: leggo.ibs

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

- 26 Spazzare il cielo per produrre energia
- 27 Il sol maggiore
- 27 Speciale Earth Day
- 27 "Nimby" alle energie rinnovabili

Mi voglio bene il benessere

- 72 Toscani iperlongevi
- 76 Occhio ai ricordi
- 76 La dieta tecnologica
- 76 La vita sociale allunga la vita

Tanta voglia di Motori

- 32 Idea Legambiente: quartieri car free
- 32 La macchina con l'alcool test

Un cuore grande così

- 80 Speciale Donare il Sangue
- 82 La tassa sociale

Un amico comune in Comune

- 34 Comune di Monsummano Terme
- 36 Comune di Buggiano

La macchina perfetta - sport

- 84 Associazione Nuoto Valdinievole raddoppia!
- 86 Run...dagi
- 88 Dal Forcoli all'Inter, il sogno
- 88 Un esempio: Robert Kubica

Sì, viaggiare...

- 39 I Viaggi di Franca
- 40 Viva le Dolomiti
- 41 Una meraviglia in Toscana

L'occasione - i mercati

- 89 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

Il bello dell'arte (ritrovata) a Santa Maria in Selva.

Uno scrigno di bellissimi tesori: questo è la chiesa di Santa Maria in Selva, che l'ostinazione di padre



Giuseppe Romani sta riportando all'antico splendore. Quella di questa chiesa è la storia dell'arte italiana: costruita del tredicesimo secolo, fu completamente rivisitata nel 1643 secondo i canoni barocchi.

Da allora, però, conseguenti lavori e ammodernamenti hanno celato dietro a abbondanti mani di vernice gli affreschi, i dipinti e le opere di quella meravigliosa ristrutturazione seicentesca.

Adesso, invece, la chiesa sta ricominciando a splendere, scrigno sacro di bellezza.

Visto che è storia dell'arte, ognuno deve fare la sua parte: per completare il ciclo di restauri, infatti, servono ahimè ancora fondi. Forza, tutti mano al portafoglio! Perché la bellezza è di tutti.



L'università di Firenze si scopre magnetica.

L'Ateneo di Firenze scopre di essere particolarmente attrattivo. Contro ogni scommessa, infatti, l'Unifi si piazza secondo nella classifica italiana tra le Università che riescono ad attrarre il maggior numero di studenti stranieri (dopo Bologna), facendo convergere sulla Toscana un'immigrazione socialmente evoluta che potrebbe essere il treno da cui far ripartire la nostra stanca economia. Ebbene: per non perderlo, occhi aperti e cervelli accesi. Salire in carrozza è una responsabilità di tutti!

Dal 2012 perdita occulta senza assicurazione.

Dal 2012 cambia il regolamento per le perdite occulte dell'acquedotto. La polizza assicurativa dal costo marginale che fino ad oggi potevamo stipulare con Acque Toscane Spa (che in Valdinievole serve Montecatini), infatti, sarà sospesa proprio perché quel costo rischiava di aumentare del 50% netto, visti i preventivi che Acque Toscane ha ricevuto da varie compagnie del settore. Da oggi, quindi, in caso di perdita occulta dovremo pagare (il 10% del valore della perdita stessa). Fonte: Acque Toscane Spa.

Insomnia per una notte.

Nella notte tra il 30 aprile e il primo maggio c'è stato un tuffo. Un tuffo nel passato glorioso dell'Insomnia, discoteca cult degli anni novanta, a Ponsacco. Per ballare la musica dei suoi dj nei meravigliosi anni d'oro della dance venivano giovani da



tutta Italia, spesso con pullman organizzati. Ebbene: dalla mezzanotte al mezzogiorno l'Insomnia ritorna in vita, con i suoi animatori, i suoi dj, tutti coloro che l'hanno resa cattedrale giovane tra il 1992 e il 2003, anno in cui ha cambiato pelle e nome. Anche se solo per una notte, è stato bello essere Insomni...

Storia d'amore con multa.

A Castiglion Fiorentino poteva essere raccontata una favola: quella di un automobilista che si innamora – incredibile ma vero – di una vigilessa nel pieno esercizio delle sue funzioni. L'uomo, però, ha esagerato. I suoi continui tentativi di far breccia nel cuore dell'agente ahilei prescelta erano talmente insistenti, consistenti e assillanti (tra l'altro, sempre respinti con risoluta fermezza) da indurre il comando dei vigili a denunciarlo per interruzione di pubblico servizio. La poverina non era più nemmeno libera di uscire tranquilla. E sta decidendo se inoltrare denuncia per molestie. Quando è troppo, è troppo. Anche perché alle favole lasciamoci credere gli inglesi...

La scuola in Toscana comincerà il 14 settembre.

Stilato in Regione il calendario scolastico. In Toscana scuole aperte il 14 settembre (anche se i singoli istituti scolastici potranno anticipare il giorno d'inizio delle lezioni al 12), con fine tassativa entro il 9 giugno. I giorni di scuola saranno almeno 208, considerate le vacanze di Natale (23 dicembre – 7 gennaio) e quelle di Pasqua, quest'anno senza ponte lungo, dal 5 al 10 aprile.

Il made in Toscana, si vende, eccome!

I dati del quarto trimestre confermano l'accelerazione: il made in Toscana si vende. Le esportazioni dei distretti tradizionali della nostra Regione, infatti, sono salite nel 2010 del 15.9% su base annua e del 22% su base trimestrale, uno dei risultati migliori tra le regioni italiane che consente di sperare di tornare ai livelli pre-crisi già nel 2011. Manna dal cielo. Anzi: ottimo lavoro, ragazzi!

Pieri

Tabaccheria Ricevitoria Edicola

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



RICARICHE

postepay

MEDIASET
PREMIUM



dahlia



RILASCIO E RICARICA

BOLLO
AUTO



BOLLETTE



Quartè
Quintè



APERTURA
CONTO



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

Largo ai **piccoli**



tempo di lettura:
3 minuti

Non siamo un Paese per bimbi

Ma possiamo diventarlo con poche semplici mosse

Siamo fermi. Un Paese che non riesce a **procreare**. Terzultimi nel mondo per tasso di natalità (appena 8.18 nuovi nati ogni 1000 abitanti, peggio di noi soltanto Giappone – 7.64, e Hong Kong – 7.42 – vedi box). Con **movimenti tellurici nel sistema demografico** tali da spaventare a morte diversi esperti del settore. Siamo l'Italia, un Paese che **invecchia**. Male, tra l'altro.



I programmi politici – Eppure, il nostro è un Paese nel quale di famiglia, di natalità e di procreazione si parla tanto, tantissimo. Non c'è **partito politico** che non inserisca le **politiche per la famiglia** tra le prime righe del proprio programma. Ebbene, se ne parla troppo, e forse pure male. Perché si parte dalla discussione sulla forma-famiglia (per certi versi anacronistica, vedi il box sui figli delle coppie di fatto), e non si mira o si mira poco alla **sostanza**. Lo abbiamo detto nell'editoriale del direttore: dobbiamo **coniugare al futuro** il nostro modo di pensare, agire, partecipare. Ecco, la prima coniugazione al futuro è quella che si compie immaginando chi saranno (e quanti saranno) gli italiani del domani, coloro i quali si troveranno a **produrre** la ricchezza del nostro Paese, a **pagarci le pensioni**, a lottare per far permanere il nostro sistema tra i più **evoluti al mondo**. Italiani del domani, cuccioli piccoli piccoli oggi. Ecco, di cosa non si parla. Di come si fa a fare figli.

Lo smottamento: il Sud sparisce – Prendiamo un dato, e assurgiamolo a simbolo di un'epoca: **il Sud sta sparendo**. In termini demografici, il nostro **Meridione sta perdendo popolazione** (vedi box). Non solo emigrazione, anzi, non tanto: soprattutto, **bimbi non nati**. È il rovesciamento della storia recente. Perché **il figlio da speranza diviene spesa**. L'ammortizzatore sociale si è stroncato, e nel

nostro Sud del terzo millennio non vale più nemmeno la pena - concedendoci un'analisi sociale a spanne - di essere **proletari**. E, allora, è la zona più ricca di servizi, beni immateriali e complessità sociali quella che produce più natalità. È, insomma, **l'esasperazione della forbice**.

L'emancipazione è fare un figlio, non più non farlo. **Soprattutto per le donne**. **Un raggio di speranza: c'è chi ci riesce** - E allora andiamoci, in queste re-gioni ricche d'Italia nelle quali bimbi se ne fanno, eccome.

Facendoci accompagnare da un bel reportage uscito lo scorso autunno su Repubblica.it, andiamo a **Bolzano**. La provincia autonoma vanta il numero di figli per donna più alto d'Italia, e superiore alla media europea: **1.61**.

Perché? Perché qui si fa **welfare familiare**. Nel bollettino dell'Astat (una sorta di Istat del Sud Tirolo) sulla natalità in Alto Adige si legge infatti: "Sono soprattutto le donne **over-35, in massima parte di nazionalità italiana**", ad aver contribuito a questo baby-boom della ricchezza. Ma, in un momento: le over-35 sono donne in carriera, che comunque stanno lavorando (altrimenti, che aspettavano a fare?), e che verosimilmente hanno genitori troppo anziani per essere di completo supporto. Quindi, come si spiega? "Si spiega con gli esempi di welfare positivo - ha detto Alessandro Rosina, professore di Demografia alla Cattolica di Milano citato nel reportage - **più servizi e più occupazione femminile portano ad una maggiore natalità**, creando quel famoso ambiente family-friendly che dà **fiducia e ottimismo** alle coppie e le spinge a fare anche più di un figlio".

Ecco, la soluzione: i **servizi**, per conseguire fiducia e ottimismo. Ovvero: coniugazioni al futuro. Non solo asili nido o sovvenzioncine: **ci vuole un ambiente family-friendly**: un ambiente in cui avere figli sia percepito come un piacevole dovere. Per vederne uno, basta poco. Basta prendere l'autostrada direzione Firenze, e uscire a Sesto Fiorentino. Dopo pochi chilometri, ecco il cartello: Ikea. Ovviamente, ma è giusto chiarirlo, la nostra redazione non è legata in nessun modo alla multinazionale svedese del legno, e citarla qui non corrisponde a nessun tipo di giudizio di valore sui suoi prodotti. Ne parliamo per spiegare plasticamente cosa sia il **family-friendly** made in Sweden. Lo sono i **parcheggi** dedicati, l'**area gioco** gratuita, i **passaggi** disponibili all'ingresso. Non solo: lo sono i **mille e uno motivi di svago** che un bimbo trova per tutto l'interminabile percorso di esposizione:



largo ai **piccoli**

Il pianeta del piccolo

*Lilliput: quando nasce
un bambino*

Un mondo speciale. Un sogno. Fatto di accostamenti. Idee. Progetti. È Lilliput, l'universo dei piccoli. A Massa e Cozzile, in via Bruceto, eccolo: c'è tutto. Camerette coordinate, abbigliamento. Piccola puericultura, passeggini e seggiolotti. Amplessima scelta di giocattoli sicuri. Le grandi marche, tutte selezionate e ricercate: Maclaren, Stokke, Concorde, e in esclusiva Martinelli. Soprattutto, ci sono la competenza e la cortesia di Riccardo e Francesca, cultori dell'infanzia felice sin dal 1997, quando aprirono il loro primo punto vendita a Buggiano, in via Pistoiese adesso trasformato in convenientissimo outlet.

Nascere e crescere con Lilliput è davvero meraviglioso.



Contatti:

via Bruceto, 65 Margine Coperta

Outlet: via Pistoiese, 108 Borgo a Buggiano

Tel. 0572.910092 - 377.2683567





segue a pagina 10

segue da pagina 8

passaggi dedicati, giocattoli elettronici, postazioni su misura. Lo è, al bar, il **menù bimbo** (equivalente ad un pasto completo) che costa solo 2,00 Euro.

Lo sono, in bagno (anche in quello degli uomini!) i **fasciatoi** fiammanti e le postazioni in cui mettere il cucciolo in sicurezza mentre espletati. Lo è, ad ogni angolo del punto vendita, la consolle nella quale richiedere la propria family-card. Perché l'unico motivo per avere uno sconto è, appunto, essere una famiglia. Ecco, cos'è il family-friendly: è un ambiente in cui **essere una famiglia convenga**. Da tutti i punti di vista. E non importa essere svedesi: basta volerlo.

Anche da italiani. Andando a vedersi la meravigliosa mostra "Picasso, Mirò e Dalì" a palazzo Strozzi, a Firenze, eccolo, il family-friendly: sconto famiglia all'ingresso (più sconto very-green per essere andati in treno), e meraviglioso gadget di "materiale artistico" per i cuccioli, in modo da fargli vivere il percorso espositivo, intervallato da pannelli appositi per l'infanzia, in modo partecipe, divertente e gioviale. Non c'erano bimbi annoiati, neanche uno: tutti intenti a seguire la mostra



perché era a **loro misura**.

Quindi, anche noi siamo capaci di fare family-friendly. Basta volerlo. Quando cominceremo a viverlo come un nostro diritto inalienabile, e lo cominceremo (finalmente) a **pretendere**?

Le culle sono piene di coppie di fatto

Concedendoci qualche approssimazione, prendiamo un dispaccio dell'ANSA riferito alla città di Bologna facendolo diventare un punto di riferimento nazionale. Ebbene: sotto le Due Torri, nel 2010, sono nati 3124 piccolini. Di cui 1019 hanno almeno un genitore straniero. E 1105, dato ancora più eclatante, hanno i genitori non sposati. Quindi, proprio mentre discutiamo se sono o non sono una famiglia, questi fanno figlioli. E ne fanno tanti. Li vogliamo continuare a classificare, o sarà meglio cominciare a parlarci?

La deriva delle Regioni italiane

La demografia delle Regioni italiane le sta trasformando più di qualsiasi altro smottamento sociale.

E, come detto nel pezzo principale, il Sud sta scomparendo. Secondo i dati Censis riportati sul numero di marzo del mensile "Wired", infatti, ci sono regioni che, al lordo dell'immigrazione e della natalità, vedranno considerevolmente aumentare la propria popolazione da qui al 2020: Lazio +5.1%, Toscana +6%, Lombardia +7.3%, Umbria +7.7%, Veneto +8%, Emilia Romagna +9% e Marche, addirittura, +9.3%. Una cesoia taglia in due l'Italia, perché da Roma in giù è l'esatto contrario: i pugliesi saranno l'1.8% in meno, i calabresi lo 0.9%, i siciliani l'1.7%, i campani l'1.1% e i lucani, addirittura, il 3.7%.

Cesoia infame, perché taglia appunto le regioni che, invece, avrebbero più bisogno di futuro. Una deriva alla quale vogliamo assistere impotenti?

Nascono solo nuovi poveri: il mondo è diviso a metà

Il dato sulla natalità del meridione d'Italia, sceso ai minimi storici, colpisce ancora di più visto che è in controtendenza con il resto del mondo. Se l'intero globo fosse l'Italia, infatti, la fotografia sarebbe capovolta: il sud prolifico come non mai, il nord fermo al palo.

Leggendo la classifica dei tassi di natalità (e cioè del numero di nascite su 1000 abitanti) dei Paesi della Terra, infatti (fonte www.indexmundi.com), il podio è tutto occupato da paesi africani: Niger primo col 51.6, Mali secondo col 49.2, Uganda terza col 47.48. Poi Afghanistan quarto (45.46) e giù giù tutti gli sventurati stati poveri dell'umanità. Il primo stato "occidentale" è Israele, centesimo, con il 19.77, il primo del G8 sono gli Stati Uniti, 153esimi (13.82), che precede di una posizione il primo europeo, l'Islanda, che fissa il proprio tasso a 13.43.

Il primo grande stato europeo è la Francia, 161esima con 12.57, che quindi precede il Regno Unito, 181esimo (10.65), l'Olanda (185°, 10.40), il Portogallo (190°, 10.29), la Svezia (193°, 10.13), la Polonia (194°, 10.04), la Spagna (197°, 9.72), la Grecia (205°, 9.45), la Germania (218°, 8.18) e, appunto, l'Italia (219°, 8.18).

largo ai **piccoli**



tempo di lettura:
1 minuto e 2 secondi

Un ambiente eccellente per "cuccioli" in gamba

*Baby Village: unico asilo accreditato e
convenzionato con il Comune di Pescia*

Un ambiente in cui crescere **sani, soddisfatti e sorridenti**. L'asilo nido Baby Village è un'agenzia formativa di prim'ordine. Aperto dal 2002, è ancora oggi **l'unico asilo nido accreditato e convenzionato sul territorio del Comune di Pescia** poiché in possesso dei requisiti richiesti dalla Legge Regionale n. 32/2002 e dalla normativa comunale.

Accredito e convenzione che raccontano professionalità, competenza e sicurezza dell'ambiente. Un bel fiore all'occhiello per un'agenzia formativa che non si ferma mai. Dal 31 maggio al 2 giugno, per esempio, verdissima **gita di fine anno** per i bimbi più grandi nell'ambiente salutare di una fattoria didattica del Montalbano.

A luglio, poi, **servizio ludico estivo**: in pratica la possibilità di affidare i propri bimbi dai tre ai sei anni ad una struttura di qualità comprovata a prezzi interessanti per il periodo delle vacanze scolastiche. A **settembre**, poi, ricomincia la scuola, ma le **iscrizioni sono aperte sin da ora!!** E, grazie ad accreditamento e convenzione, andare al **baby village** è anche **conveniente**, visto che è possibile accedere ai **voucher regionali**, sorta di **borse di studio per cuccioli** stanziati dalla Regione e spendibili soltanto nelle strutture come questa. Non si può aspettare: **i posti sono limitati!!**



BABY VILLAGE
asilo nido

Per qualsiasi informazione:
Baby Village, via del Castellare, 46 Pescia.
340.8693040, o al 334.3346892.

speciale primavera **bicicletta**



tempo di lettura:
3 minuti e 10 secondi

Maggio! **Tempo di orchidee!**

Quale periodo migliore per apprezzare le orchidee, questo gruppo di piante dal fiore così caratteristico? E quale posto migliore per osservarle se non il Colle di Monsummano Alto dove ne sono state censite ben 27 specie?! Allora è proprio il caso di farci una bella visita, rispettosi dei luoghi e attenti a dove mettiamo i piedi, o le ruote, per non schiacciare un capolavoro dell'evoluzione.

Per questa occasione direi di partire dalla località Grotta Giusti. Saliamo sul colle dalla via Delle Cave da cui deviando verso Est è possibile passare in prossimità della "Cava Grigia". Iniziamo subito a distinguere tre tipi diversi di vegetazione. Una vegetazione alta costituita principalmente da alberi di leccio e roverella, una vegetazione bassa di macchia o gariga



mediterranea e infine dei prati sassosi ricchi di erbe e fiori. Tutto il versante sud orientale del colle è caratterizzato da una vegetazione spiccatamente mediterranea dovuta al particolare tipo di roccia e della sua elevata permeabilità all'acqua che rende questo elemento particolarmente poco duraturo sul suolo.

Nella gariga si ritrovano allora una grande quantità di specie più di riviera che di collina interna, come il mirto, l'alaterno, la fillirea, l'elicriso, etc, piante che rendono il profumo dell'aria in tutto simile a quello che si può respirare all'Isola d'Elba o sul promontorio di Baratti.

Camminando dunque verso il "Sentiero Geologico" bisognerà fare molta attenzione in basso, tra le graminacee rade e gli epicrisi dove spuntano di tanto in tanto le infiorescenze delle orchidee.

Solitamente sono alte tra i 20 e 30 cm dal suolo, a volte hanno colori poco appariscenti, altre volte invece si notano molto bene e la visione meraviglia subito e sorprende. Orchidee....

Sono piante eccezionali, col loro fiore simulano l'apparato riproduttivo femminile degli insetti impollinatori come le api o



i bombi e molte di esse sono impollinate da una sola specie di insetto e da essa dipende la loro riproduzione. I semi che ne scaturiscono sono piccolissimi e possono essere trasportati a grandi distanze dove possono risultare notevolmente competitivi nel colonizzare nuovi ambienti, magari quelli distrutti dal passaggio del fuoco (non che l'incendio sia mai auspicabile!). La germinazione dei semi avviene grazie all'aiuto dei funghi del terreno, unici organismi in grado di scomporre il durissimo rivestimento che ne impedisce la schiusa. Piante evolutissime con comportamenti strategici da far impallidire chimici e illusionisti!

Ma proseguiamo sul colle.

Lungo il sentiero geologico si incontrano numerosi tipi di rocce e strutture tettoniche ben descritti dalla cartellonistica ancora leggibile, seppur un po' datata.

Si entra in un fitta lecceta che non lascia passare la luce del sole che ricompare solo con l'inizio delle zone coltivate.

Se ci troviamo a percorrere il colle a piedi ci immettiamo per 100 metri sulla strada asfaltata per imboccare sulla sinistra il sentiero che sale verso la Porta del Mercato. È un sentiero che inizialmente penetra di nuovo nella fitta lecceta, un bosco i cui alberi ancorano le proprie radici su uno spessore di suolo praticamente nullo, visto che la nuda roccia affiora ovunque. Si apre di nuovo la visuale sul panorama della Valdinievole solo a 150 metri in linea d'aria dalla storica Porta Sud, ma ci sono ancora ben 30 metri da percorrere in elevazione su una pendenza del 15% in prati dalle fioriture mozzafiato.

segue a pagina 14



speciale primavera **bicicletta**



tempo di lettura:
1 minuti

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 po' 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



speciale primavera **bicicletta**

segue da pagina 12

Anche questo è il colle di Monsummano Alto. Impervio e selvaggio, con le sue meravigliose mura medievali, le vie in pietra e gli edifici diroccati che ancora si vedono nell'area intorno alla antica chiesa intitolata a San Nicolao.

Arrivati in paese si può iniziare la discesa per il sentiero che



conduce alla via Croce di Pacino a cui si accede lasciandosi la torre pentagonale sulla destra e tirando dritti per la discesa senza seguire la strada asfaltata.

Da questo sentiero è possibile scorgere il paesaggio lunare della grande cava con i suoi gradoni.

Passando per una bella campagna dominata da oliveti si percorre un breve tratto sulla via Monsummano Castello fino ad imboccare il sentiero che sulla sinistra conduce ai piedi della cava grande da cui si può raggiungere la via Delle Cave da cui siamo partiti.

Si ricorda che i piazzali di cava, i gradoni di cava, e le cave stesse sono ambienti pericolosi in cui si sconsiglia vivamente di andare. Attenersi ai sentieri principali specie se si procede senza una guida esperta.



Se invece fossimo in sella della nostra bicicletta, vista la non ciclabilità del tratto che va dalla margine su via del Vaticano alla Porta del Mercato, suggerisco di abbandonare il colle di Monsummano Alto una volta terminato il sentiero geologico e di continuare la salita su via del Vaticano. Dopo circa 1200 metri si giunge ad un bivio. Optando per la destra si continua la salita verso il crinale

del Montalbano. Noi invece iniziamo la discesa verso il Rio Bechini, un meraviglioso torrentello che conduce alla via delle Tre Fontane, termine ideale della nostra escursione in mountain bike.

Per raggiungerlo bisogna affrontare una discesa molto tecnica; circa 200 metri con pendenze che arrivano anche al 40% su un terreno sterrato e parzialmente sconnesso. Segue un falsopiano

sempre su sterrato che conduce senza difficoltà alla via di campagna detta via Rio Bechini che ci accoglie con un antico lavatoio-abbeveratoio sovente colonizzato da erbe e piante igrofile.

La bella discesa, che costeggia il torrente offre spaccati di campagna cui sempre più raramente si può assistere vista la continua cementificazione e trasformazione delle nostre colline. Cigli gialli di ranuncoli, prati rosa di cariofillacee e il verde delle foglie fresche degli alberi in risveglio accompagnati dal canto ritmato della cinciallegra o dal volteggiare della poiana qui sono anch'ora ciò che si respira in primavera.

A valle sarà il nitrito dei cavalli di u.....

Caratteristiche del percorso a piedi: Tipo percorso: ad anello; Lunghezza: 5 Km; Guadagno elevazione: 330 m; Pendenza media: 13%; Tempo stimato di percorrenza: 2 ore.

Caratteristiche del percorso bici: Tipo percorso: ad U; Lunghezza: 5 km; Guadagno elevazione: 250m; Perdita elevazione: 280m; Pendenza media: 10%; Tempo stimato di percorrenza: 1 ora 30 minuti.

a cura di
Andrea Innocenti
Guida Ambientale Escursionistica
Laurea in Scienze Naturali



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

Info. e prenotazioni:

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

Cellulare: +39 328 6173770

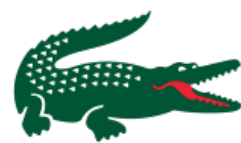
E-mail: drusio@yahoo.it

CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

“Cioni sport ti aiuta a camminare meglio... e a correre più veloce.

parola di
maratoneta!



LACOSTE

**per tutto il
mese di maggio
sconto del 10%
su polo Lacoste**

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

 tempo di lettura:
2 minuti

Il gelato, una storia fortunata.

Tutto cominciò con un Neanderthal, una bacca e un pò di neve.



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'addenta 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 sopraffino che conosciamo oggi solo in tempi recenti.

Occorre tornare in Sicilia, sul bancone del cuoco 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 papiamo noi oggi. Anche se c'è chi contrasta questa versione, e assurge 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 spa-

zioso locale proprio dinanzi la "Comédie Française", il teatro più Teatro di tutta la megacapitale 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:
3 minuti e 10 secondi

Barone Rosso ti spara il gusto giusto.

Dal 2003, la gelateria di Buggiano

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



porta la tua copia di
QUELLO CHE È
per ricevere lo
SCONTO 15% sulle
vaschette



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

La Baviera a 2 passi da **altopascio**

La birra elevata ai cinque sensi.

Kapuziner Bierstuble: un'enclave tedesca in Toscana

C'è un pezzo di Baviera, in Toscana. Ci sono i tavoli, stile Oktoberfest. E quel calore che soltanto certi locali sanno raccontare. Ci sono i boccali. E c'è l'odore, quello forte, autentico, profondo, del sapore della birra. Non può essere un locale come gli altri, e infatti non lo è. È il Kapuziner Bierstuble, a Villa Campanile. (a due passi da Altopascio proseguendo verso Orentano ci sono le indicazioni, giunti a Villa Campanile chiedere dell'ex Botteghina). Il frutto della passione, dell'ardore e dell'amore dei due, innamoratissimi gestori: Renzo, bavarese per scelta e per adozione, Claudia, bavarese, invece, per nascita. Il loro non può essere un locale come gli altri per il semplice motivo che non vende birra: la spiega. Non la mesce: la cura. Non la commercia: la racconta.

Non può essere un 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. A due passi da casa.



*Dall'esperienza della
Birreria Bavarese Kulmbacher*

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



Foto di Petra Fantozzi

facciamo rivivere piazza **ricasoli**



tempo di lettura:
3 minuti e 10 secondi

Mangia l'arte

La Magione del Tau:
la taverna della cultura

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



CHIUSO IL MARTEDI

la Magione del Tau

Ad ogni sera il suo spettacolo

Knit Café - giovedì 5 maggio ore 16:00/18:00, primo appuntamento per tutte le amanti del lavoro ai ferri. 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. La serata potrebbe ripetersi anche in altre serate del mese.

Wineart - esposizione fotografica di Maurizio Panicucci intitolata "Orizzonti... le 4 stagioni di una palude" - incentrata sul padule d'Altopascio durante l'alternarsi delle stagioni.

Bollicine e taglierino - tutti i sabati pomeriggio e le domeniche mattina di Maggio nella quiete di Piazza Ricasoli per l'aperitivo saranno proposte le bollicine degli champagne dei vigneroni indipendenti abbinati ai prodotti d'eccellenza del territorio Toscano.

culturali, serate teatrali, musica e tanta sana arte.
La Magione del Tau: ad ognuno la sua dimensione
Segui tutti gli eventi sulla pagina facebook della Magione.



La Magione del Tau

piazza Ricasoli, 7

ALTOPASCIO (Lucca) telefono 392.4058337

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

lamagionedelta@alice.it



ACCADEMIA
DELLA MUSICA
"F. Geminiani"

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

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

segui su:

www.accademiadellamusica.it



*trovare se stessi
dentro al teatro*

A.S.D. PHOENIX
hoenix

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

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

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

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

5 maggio

Sagra del Baccello e del Formaggio.

Appuntamento con il gusto.

05 maggio 2011 - 08 maggio 2011
Luogo: Terranuova Bracciolini (AR),
 Frazione Montemarcano

Per info, telefono: 0559199225

Internet Festival. Edizione 2011.

05 maggio 2011 - 08 maggio 2011
Luogo: Pisa, Piazza XX Settembre

Per info, telefono: 050910111,

web: <http://www.internetfestival.it/>

Internet Festival: a Pisa, dal 5 all'8 maggio 2011, quattro giorni di iniziative culturali, educative, artistiche e comunicative legate al mondo di internet. Laboratori, seminari, mostre, installazioni, giochi ed eventi per una full immersion nell'universo sconfinato di internet.

Cinelandia. La terra dove

circolano le idee. XVII Edizione.

05 maggio 2011 - 12 maggio 2011
Luogo: Pontassieve (FI), Cinema

Teatro Accademia, in Via Giuseppe Montanelli, 33

Prezzo: 5,00 euro, unico

Per info, telefono: 0558360345

Prosegue al cinema Accademia Cinelandia la rassegna annuale di film d'autore.

6 maggio

L.O.V. - Lucca Olio Vino.

Edizione 2011.

06 maggio 2011 - 09 maggio 2011
Luogo: Lucca Polo Fiere

and Tecnologia spa, in via Sorbano Del Giudice, 1

Per info, mail: info@luccafiore.it;

telefono: 0583582676

Rendere protagonisti gli alimenti di alta qualità e di produzione tipica e locale. Ecco perché Lucca Fiere & Congressi dà vita a LOV.

Cena con delitto o con teatro ludico-creativo

06, 07, 13, 21 e 27 maggio 2011;

Luogo: Villa Caruso Bellosguardo, a Lastra a Signa (FI)

Per info, telefono: 800589639 (solo rete fissa), **mail:** prenotazioni@invito-acenacondelitto.com.

Vivere l'Appennino 2011.

Riscoprire la bellezza intorno a noi.

06 maggio 2011 - 15 maggio 2011

Luogo: Area Ludica - Ex Tiro a Volo, Montecatini Terme, in via Ponte dei Bari

Per info, telefono: 057399171

Web: <http://www.viverelappennino.it>

I temi dell'evento sono molteplici, con tanti spunti culturali che spaziano dalle usanze delle genti di questi luoghi agli approfondimenti sui borghi e sulle valli dell'Appennino Tosco-Emiliano.

7 maggio

Festival della Fragola.

29/a Edizione

07 maggio 2011 - 22 maggio 2011 (solo week end).

Luogo: Terricciola (SI), in Via Roma

Per info, telefono: 0587656511;

Web: <http://www.festivaldellafragola.it>

Tre weekend consecutivi durante i quali sarà possibile assaporare specialità a base di fragole, rivisitate in numerosi piatti, accompagnate dal vino dei produttori locali.

La Baldoria di Cerreto.

In festa attorno al fuoco.

07 maggio 2011

Luogo: Borgo a Mozzano, in via di Cerreto

Per info, telefono: 058382041

Festa folcloristica - di origine medievale - per festeggiare la fine dell'inverno e l'inizio della primavera con un grande falò, spettacoli di vario genere e degustazione di prodotti tipici.

Orchestra Pistoiese Promusica

Camerata Strumentale Città di

Prato Sinfonica Grandi Solisti.

Stagione 2010/2011

07 maggio 2011

Luogo: Teatro Manzoni, a Pistoia, in corso Antonio Gramsci, 127

Per info, Email: biglietteria@teatridipistoia.it, **telefono:** 057327112

Al Manzoni il direttore Daniele Giorgi e la iolinista Viktoria Mullova accompagnano l'Orchestra Pistoiese Promusica/Camerata Strumentale Città di Prato.

Max Pezzali.

Terraferma Tour Live 2011.

07 maggio 2011

Luogo: Nelson Mandela Forum, a Firenze, in viale Pasquale Paoli, 3

A.S. Abeti Racing
CIVM
TROFEO FABIO DANTI
XIV° LIMA ABETONE
10, 11, 12 giugno 2011
PROVE UFFICIALI: Sabato 11 giugno 2011 ore 12,00 GARA: Domenica 12 giugno 2011 ore 11,00

Per info, telefono: 055667566

Il 2011 segna il gradito ritorno sulle scene di Max Pezzali con il nuovo album "Terraferma" e un nuovo tour che fa tappa anche a Firenze

Microscopio e cannocchiale: oltre lo sguardo. Amico Museo 2011.

07 maggio 2011

Luogo: Villa 'Il Gioiello', a Firenze, in via del Pian dei Giullari, 42
 Nell'affascinante cornice della Villa il Gioiello, dove ha vissuto l'astronomo Galileo Galilei, il Museo di Scienze Planetarie propone in collaborazione con il Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze e con l'Osservatorio Astrofisico di Arcetri, una serata di osservazione al microscopio delle preziose meteoriti per svelarne i loro più intimi dettagli abbinata all'esplorazione del cielo con l'uso di cannocchiali storici.

Mercanti per caso, il mercatino delle carabattole.

Socialità e riciclo consapevole

07 maggio 2011 - 08 maggio 2011

Luogo: Foro Boario, a Lucca, in via di Camaione

Per info, telefono: 058319901413,

Web: <http://www.mercantipercaso.com>

Mercatino nel quale si commerciano oggetti di poco valore, usati o riciclati. Gli espositori non si limitano a vendere, ma possono anche barattare

e persino comprare. La merce in vendita può essere di qualsiasi provenienza, ma abitualmente si tratta di vecchio materiale svenduto, come ad esempio resti di cantine e soffitte o appartamenti da liberare.

Festa degli ambulanti.

Edizione 2011.

07 maggio 2011 - 08 maggio 2011

Luogo: Grosseto, in piazza Esperanto

Per info, telefono: 056443881

Sono circa un centinaio gli ambulanti che affollano piazzale Esperanto in questo tradizionale appuntamento del secondo fine settimana di maggio.

Libri nel Borgo.

I Edizione.

07 maggio 2011 - 08 maggio 2011

Luogo: Borgo San Lorenzo (FI), in Piazza Dante.

Per info, telefono: 055849661

La Pro Loco ed il Comune di Borgo San Lorenzo, in collaborazione con l'associazione Amici delle Biblioteche e con la Libreria Parigi & Oltre, organizzano infatti sabato 7 e domenica 8 maggio "Libri nel Borgo", una mostra e vendita di libri presso il Centro d'Incontri in piazza Dante. Nell'ambito della mostra del libro, nel pomeriggio di domenica 8, si svolgerà un mercatino del libro, del fumetto, francobolli e monete usate riservato ai collezionisti e ai semplici appassionati sotto i tigli dei giardini di Piazza Dante nell'angolo di fronte al centro d'Incontri.

◀ Pulizie Civili - Industriali

◀ Consegne e trasporti

◀ Facchinaggio

◀ Manutenzione area a verde

◀ Magazzino con deposito

Via Modigliani, 4 Pescia - Tel. 0572 444551 - Fax. 0572 448448



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Castiglion Fiorentino scrigno di storia e motori

*Due eventi a maggio per
la magia a due passi da casa*

Anche quest'anno a Castiglion Fiorentino (Arezzo) due appuntamenti importanti e coinvolgenti nell'ambito del maggio Castiglione organizzato dal Terziere di Porta Fiorentina: il "RADUNO DELLE FIAT 500" e il "BANCHETTO MEDIEVALE".

Il primo evento, "RADUNO FIAT 500 e Derivate, Moto e Auto d'Epoca" ormai giunto alla XIV edizione, si svolgerà Domenica 15 Maggio con il ritrovo dei partecipanti a partire dalle ore 8,00 presso piazza Risorgimento dove sino alle 10,30 sarà offerta la colazione a tutti gli iscritti, momento in cui la manifestazione continuerà con una meravigliosa ed organizzatissima passeggiata per strade e luoghi della nostra meravigliosa terra di Toscana e terminerà con il rientro in piazza dove sarà offerto ai partecipanti un aperitivo in attesa di mettere le ginocchia sotto una tavola imbandita: quella del "Ristorante da Muzzicone", dove gli appassionati, assaporando piatti prelibati accompagnati dal buon vino, continueranno ad elogiare le gesta eroiche dei loro gioielli.

Sin dalle ore 13 un'apposita commissione valuterà i mezzi esposti e in base a criteri

stabiliti redigerà una classifica stabilendo i premi da aggiudicare al termine del pranzo.

La partecipazione è aperta non solo ai possessori di Fiat 500 ma a tutti gli appassionati di auto e moto storiche; la prenotazione è consigliata (347-7636241 Piero) per una migliore programmazione ma si accettano anche iscrizioni dell'ultimo momento.



Il secondo evento, non certamente meno importante, è la IX edizione del "BANCHETTO MEDIEVALE" che avrà luogo il 21 Maggio alle ore 20,30 nello splendido chiostro di S. Francesco che risale al 1200. In questa magica cornice, allestita con cura nei minimi particolari, il commensale si troverà, in una magica atmosfera, proiettato nel tempo; accolto dal Messere e dalla sua Dama sarà accompagnato ai tavoli imbanditi con tela grezza, sopra i quali saranno posti centri-tavola di erbe aromatiche, candele e bacinelle di acqua profumata. Le pietanze molto ricercate, dai sapori agrodolci e speziati, tipiche del basso medioevo, verranno servite nei "cocci" di terracotta e mentre l'oste riempirà copiosamente le brocche di ottimo vino, il commensale potrà apprezzare sbandieratori e musicisti, saltimbanchi e mangiafuoco e balli popolari. Alla luce delle torce e delle candele riscopriremo quindi le nostre origini e, in un momento di straordinaria magia, vivremo un momento di storia vissuta.

Come potete immaginare l'atmosfera sarà unica!!! Gli apprezzamenti riscossi gli scorsi anni e il successo di pubblico, ci impegnano a migliorarci sempre di più, perché siamo consapevoli di regalare un'emozione unica nel suo genere. Non lasciatevi sfuggire l'occasione di una cena unica, in un ambiente splendido che molti ci invidiano.

Per informazioni e prenotazioni 348.3079053 (Sergio)
e-mail: info@terziereportaflorentina.it



Fucecchio (Firenze) 22 Maggio 2011 ore 9,30 sfilata - ore 16,30 palio

Associazione palio delle contrade
città di Fucecchio www.paliodifucecchio.it

Itinerari pratesi fra Arte e Storia. Gli appuntamenti di aprile e maggio.

07 maggio 2011 - 14 maggio 2011
Luogo: Prato, in piazza del Comune, 2
Per info, email: urpmultiente@po-net.prato.it, **Telefono:** 05741835025,
Web: <http://www.diocesiprato.it>
In programma: Il 7 maggio alle 15,30 l'appuntamento è con Orti e giardini nel Monastero di San Vincenzo e il 14 maggio sempre alle 15,30 con La devozione al femminile nel Monastero di San Clemente.

8 maggio

Fiera dei Fiori 2011.

08 maggio 2011

Esposizione di fiori e piante

Luogo: Sarteano (SI), in piazza XXIV Giugno 1944
Per info, telefono: 0578269111
In Piazza XXIV Giugno torna il consueto appuntamento primaverile con l'esposizione e vendita di piante e fiori ornamentali, da giardino e da orto, attrezzature per il giardinaggio e l'arredo giardino.

Palio dei Micci 2011.

56/a Edizione.

08 maggio 2011

Luogo: Seravezza (LU), in piazza Matteotti

Per info, telefono: 0584756100

Ogni anno le otto contrade del paese si sfidano nel Palio dei "micci" (asini). Prima della gara le contrade sfilano davanti al pubblico una alla volta, mostrando in tutto il loro splendore centinaia di costumi storici, dame, armati, signori, tamburini e sbandieratori. Al termine dei cortei storici, il campo è lasciato alla coreografia degli sbandieratori e dei musicisti. Il Palio dei Micci si conclude con la corsa degli asini che nel vernacolo della Versilia sono, appunto, i "micci". La gara si svolge in sei giri del campo, fra le grida e le urla dei contradaioi e del pubblico entusiasta e divertito.

Manifestazione Storico Rievocativa. Follonica in costume dell'800.

08 maggio 2011

Luogo: Follonica (LI), Località Ex Ilva

Per info, telefono: 05559256

Manifestazione in costume dell'800 che ricorda la presenza del Granduca Leopoldo II di Lorena che nel Maggio del 1838, partecipò di persona alla inaugurazione della Chiesa S. Leopoldo e della Città di Follonica. Durante la manifestazione presentazione Arti e Mestieri Ottocenteschi. Alle 16.00 partenza del Corteo Storico per le vie della Città e alle 18.00 IV Palio delle Bandiere dei Territori.

Pisa Erotica. Pisa City Grand Tour.

08 maggio 2011

Luogo: Pisa, in piazza Giuseppe Garibaldi.

Prezzo: 7,00 euro, intero;

5,00 euro, ridotto

Per info, telefono: 0503820678

Web: <http://www.citygrandtour.it>

Uno sguardo lascivo sulla città del peccato. Incontri, esperienze, fughe e bugie. Alla scoperta dei luoghi più nascosti, ma pur sempre sotto gli occhi di tutti: bordelli, battuages, e casini nobiliari, una realtà dimenticata, ma che ha lasciato tracce e ricordi indelebili. Una città di cultura e di scambi che, attraverso la libertà sessuale, ha saputo porsi all'avanguardia sul panorama nazionale.

Il treno dei castelli.

Viareggio Villafranca di Lunigiana.

08 maggio 2011

Luogo: Stazione Ferroviaria di Viareggio, in piazza Dante Alighieri

Per info, telefono: 0187258690

In occasione della Festa Nazionale dei Piccoli Comuni viaggio in treno storico da Viareggio a Villafranca in Lunigiana (MS). Ore 8,30 Partenza da Viareggio.

Bimbibici 2011.

XII edizione.

08 maggio 2011 - 08 maggio 2011

Luogo: Sinalunga (SI) in

piazza Regina Margherita
Per info, telefono: 0577678719,

Web: <http://www.bimbibici.it>

Centinaia di città italiane si mobilitano in contemporanea per educare i giovani cittadini all'uso della bicicletta come mezzo di spostamento quotidiano. Sinalunga sarà una di queste.

Gran fondo di ciclismo.

Città di Chianciano Terme.

X edizione.

08 maggio 2011

Luogo: Chianciano Terme, in Viale delle Terme

Per info, Email: falconeantonio@tin.it, **Telefono:** 057831010

Il Comitato ciclistico di Chianciano Terme in collaborazione con il Comune e con gli Sportivi di Chianciano organizza la gara valida come Prova Circuito degli Italici e Prova di Coppa del Mondo Ciclamatori 2011.

Agricola. Mostra mercato di prodotti tipici, macchine e lavori agricoli.

08 maggio 2011

Luogo: Palazzetto dello Sport di Castelfiorentino, in viale Delano Roosvelt, 1

Per info, telefono: 057176303

Nella zona sportiva di Castelfiorentino si svolgerà l'ottava edizione della manifestazione dell'agricoltura e dei prodotti tipici del Circondario Empolese Valdelsa.

Quattro passi in città.

Gli appuntamenti di maggio 2011.

08 maggio 2011

Luogo: Pistoia, in Piazza del Duomo

Per info, telefono: 3316350119

Visite guidate nel centro storico di Pistoia.

9 maggio

Barberino in fiore.

Colori odori e salori del Chianti.

09 maggio 2011 - 10 maggio 2011

Luogo: Barberino Val d'Elsa, in Piazza Barberini.

Per info, email: f.rosi@barberinovaldelsa.net, **telefono:** 0558052231

Il Centro storico di Barberino si trasformerà in raccoglitore naturale di stands floreali, eventi e degustazioni.

10 maggio

Sull'eguaglianza e l'emancipazione femminile. Incontri di lettura.

10 maggio 2011

Luogo: APT Versilia - Palazzo delle Muse, a Viareggio,

in Piazza Giuseppe Mazzini

Per info, telefono: 058448881

Letture di brani di J. Stuart Mill e Harriet Taylor "Sull'eguaglianza e l'emancipazione femminile", partecipazione libera.

Vinico Capossela. Tour 2011.

10 maggio 2011 - 11 maggio 2011

Luogo: Teatro Verdi, a Firenze, in Via Ghibellina, 99.

Prezzo: 51,75 euro, platea; 23,00 euro, Palchi laterali.

Per info, email: info@teatroverdifirenze.it; **telefono:** 055212320

11 maggio

Stefano Bollani Con l'Orchestra della Toscana diretta dal Maestro Mirko Guerrini.

11 maggio 2011

Luogo: Teatro Verdi, a Montecatini Terme, in Viale Giuseppe Verdi, 45.

Per info, email: info@teatroverdimontecatini.it; **telefono:** 057278903.

13 maggio

Noi / Altri con Moni Ovadia.

Lucca in Musica - IX Stagione.

13 maggio 2011

Luogo: Chiesa di Santa Maria dei Servi, a Lucca, in Piazza dei Servi

Prezzo: 25,00 euro, intero; 20,00 euro, ridotto.

Per info, telefono: 0583469960,

Web: <http://www.associazionemusicalelucchese.it>

I diritti dei popoli. Universalismo e differenze culturali. Maggio Libri.

13 maggio 2011 - 13 maggio 2011

Luogo: Assessorato alla cultura, tradizioni e turismo, a Pistoia, in Via Sant'Andrea, 16

Per info, email: dirigente.cultura@comune.pistoia.it; **telefono:** 0573371690

Presentazione del libro "I diritti dei popoli. Universalismo e differenze culturali" di Luca Baccelli.

Fiera dell'Agricoltura 2011.

XXX edizione.

13 maggio 2011 - 15 maggio 2011

Luogo: Montepulciano,

in Via delle Tre Berte

Per info, telefono: 0578757812

Importante appuntamento che si rivolge agli amanti della campagna e di tutto ciò che la riguarda. Tre giorni ricchi di eventi e di manifestazioni collaterali.

Festival delle cose invisibili.

II Edizione.

13 maggio 2011 - 15 maggio 2011

Luogo: Montelupo Fiorentino,

in Piazza della Libertà.

Per info, telefono: 0571.9174. Il comune di Montelupo Fiorentino per tre giorni diventerà una sorta di piccola città della Scienza. Esperti di matematica, fisica, chimica, ma anche di arte e nuove tecnologie si incontreranno



a Montelupo per offrire dimostrazioni, lezioni e spunti di riflessione sul tema "Termodinamica e trasformazione della materia".

Concorso Esposizione di pittura. 45° Edizione.

13 maggio 2011 - 19 maggio 2011
Luogo: Spedale di Sant'Antonio, a Lastra a Signa (FI), in Via Dante Alighieri. **Per info, telefono:** 05587431.

14 maggio

Scena scienza.

Notti al Museo 2011.

Luogo: Museo Leonardiano Palazzina Uzielli e Castello dei Conti Guidi, a Vinci.

Prezzo: 0,00 euro, gratuito

Per info, Email: museo@comune.vinci.fi.it, **telefono:** 0571568012

"Scena scienza" performance itinerante con musicisti ed attori ed artisti multimediali all'interno del Museo Leonardiano a cura di Giallo Mare Minimal Teatro con Alessandra Bedino, Giacomo Verde, Renzo Boldrini, Ines Cattabriga, Saxophones Florentia Quartet - ingresso gratuito - prenotazione obbligatoria - max 20 spettatori a replica.

Sentiero della bonifica - pedalata. Gli appuntamenti di maggio 2011.

14 maggio 2011

Luogo: Chiusi (SI) in Piazza Duomo

Per info, telefono: 0578227667

Web: <http://www.sentierodellabonifica.it>

Sentiero della bonifica: pedalata

ecologica a cura del Gruppo Ciclistico Amatori Chiusi. Ritrovo ore 15.30.

15 maggio

Festa degli Aquiloni.

43/a Edizione.

15 maggio 2011

Luogo: San Miniato (PI), in

Piazza del Duomo

Per info, telefono: 0571360565,

Web: <http://www.festadegliaquiloni.it/>

Ospite: il Gruppo Musici e Sbandieratori Contrada San Pierino (Fucecchio).

Tutti pronti con l'aquilone in mano, dunque, sperando che il sole ed il

vento siano dalla nostra parte!

L'arte dei fiori. IV Edizione.

15 maggio 2011

Luogo: Palazzuolo sul Senio (FI),

in Piazza IV Novembre

Per info, telefono: 055046008;

Web: <http://artedefiori.blogspot.com/>

Mostra mercato di fiori e erbe officinali, gastronomia, spettacoli e dimostrazioni trasformeranno per un giorno il borgo della Romagna Toscana nella capitale dei fiori.

Festa delle Erbe Palustri.

8/a Edizione.

15 maggio 2011

Luogo: Larciano, in Via Castelmartini

Per info, telefono: 057384540,

Web: <http://www.zoneumidetoscane.it>

La festa intende promuovere la tutela ambientale e la fruizione della Riserva Naturale del Padule di Fucecchio tramite la riscoperta e valorizzazione

dell'arte della lavorazione delle erbe palustri e delle altre attività tradizionali. Nell'area della festa sono previsti un mercatino dei prodotti biologici, delle piante aromatiche e del piccolo artigianato tradizionale, la degustazione di piatti e prodotti tipici locali, la riproposizione di giochi tradizionali sul prato. Sarà possibile visitare l'area protetta con le Guide Ambientali Escursionistiche specializzate del Centro Visite della Riserva; l'osservatorio faunistico rimane aperto per le attività di birdwatching.

Passeggiata Risorgimentale Tra ville e archivi del Valdarno Pisano.

15 maggio 2011

Luogo: Pontedera, nella Piazzetta Lazzarini

Prezzo: 10,00 euro, unico

Per info, telefono: 058757282

Partenza alle ore 14 da Pontedera Parcheggio complesso Cineplex. In programma la visita delle seguenti Ville: Villa Torrigiani-Malaspina; Villa Mayer-Passerin d'Entreves-Scaramucci; Villa Majnoni-Baldovinetti e Villa Capponi-Farinola-Piaggio (Piccola degustazione di vini offerta dall'azienda Varramista). Prenotazione obbligatoria e nominativa.

17 maggio

Donne di quadri

17 maggio 2011

Luogo: Biblioteca Comunale

Forteguerriana, a Pistoia, in

Piazza della Sapienza, 5

Per info, email: forteguerriana@comune.pistoia.it; **telefono:** 057324348

Presentazione del libro "Donne di quadri" di Maria Valbonesi.

Elisa - Tour 2011.

17 maggio 2011 - 18 maggio 2011

Luogo: Teatro Verdi, a Firenze,

in Via Ghibellina, 99

Prezzo: 69,00 euro, Platea; 34,50

euro, Palchi laterali.

Per info, email:

info@teatroverdifirenze.it;

telefono: 055212320.

19 maggio

I profumi di Boboli. V Edizione

19 maggio 2011 - 22 maggio 2011

Luogo: Palazzo Pitti

Giardino di Boboli, a Firenze,

in Piazza dei Pitti, 1

Per info, telefono: 0552298732,

Web: <http://www.profumidiboboli.org>

Giunge alla sua quinta edizione la mostra-mercato della tradizione floreale e profumiera: un'importante manifestazione che permette agli artigiani profumieri di esporre e vendere le proprie creazioni nella suggestiva cornice dei Giardini di Boboli. In mostra profumi, candele, saponi, oli essenziali e tutti i prodotti generati dalla creatività degli espositori presenti.

Baviera Fest a Scandicci 2011.

I Edizione.

19 maggio 2011 - 29 maggio 2011

Luogo: Palazzetto dello Sport di

Scandicci (FI), in Via Rialdoli, 2



Lucca BIKE

02/05.06.2011 - LUCCA
SALONE NAZIONALE DELLA BICICLETTA
E DELLO SPORT ALL'ARIA APERTA
www.luccabike.it



02.06.2011 - LUCCA
PRIMA
EDIZIONE
www.granfondomariocipollini.it

MAKE A DIFFERENCE

Per info, telefono: 055756264;
Web: <http://www.bavierafest.com/>
Al BavieraFest Scandicci, i visitatori troveranno un'atmosfera che richiama e ricalca uno dei padiglioni del famoso Oktoberfest di Monaco: stinco di maiale, salsicce di Norimberga, affettati e formaggi bavaresi, strudel, il famoso e ricercato "Brezel gigante" pane bavarese, una coinvolgente ed entusiasmante orchestra tipica tedesca presente per tutti gli 11 giorni di spettacolo, per finire con la grande birreria bavarese "Herrnbrau".

20 maggio

Presentazione libri storici.

20 maggio 2011.

Luogo: Biblioteca Comunale Forteguerriana, a Pistoia, in Piazza della Sapienza, 5

Per info, email: forteguerriana@comune.pistoia.it, **telefono:** 057324348
Presentazione del "Liber hominum et personarum comitatus Pistorii (1293-94)" e del "Bullettino storico pistoiese anno 122".

La prima rivoluzione per l'Unità d'Italia. Napoli 1799.

20 maggio 2011

Luogo: Casa del Petrarca, ad Arezzo, in Via dell'Orto, 28
Per info, Email: info@accademia-petrarca.it; **telefono:** 05751821321
Genere: Convegni e congressi
Venerdì 20 maggio, ore 17,30, il prof. Luigi Fienga, Ordinario di Italiano e Latino nel Liceo Classico F. Petrarca di Arezzo, nell'ambito delle manifestazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia parlerà sul tema: La prima rivoluzione per l'Unità d'Italia. Napoli 1799.

Varietà di VariInfo seba pag 41 : stessa pagina mese precedente

tà. XVI Festival Nazionale di Teatro Spontaneo.

20 maggio 2011

Luogo: Centro Aggregazione Sociale Fiore ad Arezzo, in Via Vecchia, 11
Per info, telefono: 0575299081,
Web: <http://www.teatrosponaneo.altervista.org>

L'ideale di giustizia. Da John Rawls a oggi. Maggio Libri.

20 maggio 2011

Luogo: Assessorato alla cultura, tradizioni e turismo, a Pistoia, in Via Sant'Andrea, 16
Per info, email: dirigente.cultura@comune.pistoia.it; **telefono:** 0573371690
Venerdì 20 maggio, presentazione del libro 'L'ideale di giustizia. Da John Rawls a oggi' a cura di Mario Ricciardi.

I pellegrinaggi medievali e la musica mariana. O Flos Colende . XV Edizione.

20 maggio 2011

Luogo: Cattedrale di Santa Maria del Fiore - Duomo, a Firenze

Per info, telefono: 0552302885;

Web: <http://www.operaduomo.firenze.it>
Giunge alla XV edizione la rassegna di musica sacra O flos colende, con cui l'Opera di Santa Maria del Fiore annualmente propone l'ascolto di un repertorio di rara esecuzione, che arricchisce la conoscenza del nostro passato e nutre l'animo degli ascoltatori con testi e musiche di alto pregio.

Massimo Ranieri. Canto perché non so nuotare...da 40 anni.

20 maggio 2011 - 21 maggio 2011

Luogo: Teatro Verdi, a Firenze, in via Ghibellina, 99

Prezzo: 69,00 euro, Platea; 23,0 euro, Palchi laterali

Per info, Email: info@teatroverdifirenze.it; **telefono:** 055212320.

Art'n'Go

Fabbrica Europa 2011.

Worlds of Culture XIII Edizione.

20 maggio 2011 - 21 maggio 2011

Luogo: Stazione Leopolda, a Firenze, in viale Fratelli Rosselli, 5

Per info, telefono: 0552638480,

Web: <http://www.ffeac.org/root.page>

In/Canti e Banchi 2011.

XX Edizione.

20 maggio 2011

Luogo: Castelfiorentino, in corso Giacomo Matteotti

Per info, telefono: 0571686341,

Web: <http://www.comune.castelfiorentino.fi.it>

Si apre la stagione del teatro di strada in Toscana. L'onore tocca al festival "In/Canti & Banchi" che torna a Castelfiorentino dal 20 al 23 maggio con la sua XX edizione e un pieno di curiosità. Tra spettacoli (circa 40), un ampio e ricco mercato dell'antiquariato, del collezionismo e dell'artigianato ed eventi di enogastronomia con un occhio di riguardo alla trippa.

21 maggio

Mercatac. Edizione 2011.

21 maggio 2011

Luogo: Pistoia, in Piazza del Duomo

Per info, telefono: 0573371690

Genere: Sagre, Fiere e mercati

Il Mercatac torna a Pistoia dopo 13 anni. Il mercatino è promosso dal Calcit (Comitato autonomo lotta contro i tumori) per raccogliere fondi a favore dell'ospedale del Ceppo.

22 maggio

Visita guidata alla

Fortezza di S.Barbara.

Gli appuntamenti di maggio 2011.

22 maggio 2011

Luogo: Fortezza Santa Barbara, a Pistoia, in Piazza della Resistenza

Per info, telefono: 3397524963

25 maggio

Francesco Donati 'Cecco Frate'

25 maggio 2011

Luogo: Biblioteca Comunale

Forteguerriana, a Pistoia, in Piazza della Sapienza, 5

Per info, Email: forteguerriana@comune.pistoia.it, **telefono:** 057324348
Presentazione del libro "Francesco Donati "Cecco Frate" di Fabio Flego.

Firenze Gelato Festival. II Edizione.

25 maggio 2011 - 29 maggio 2011

Luogo: Firenze, in diverse piazze della città.

Per info, telefono: 05527051,

Web: <http://www.firenzegelatofestival.it>

Sarà la settimana più dolce e golosa dell'anno. Torna a Firenze dal 25 al 29 maggio 2011 il Firenze Gelato Festival, l'evento dedicato al gelato che alla prima edizione ha emozionato la città, i fiorentini e i turisti tanto da vincere il premio nazionale BEA 2010 come Best Emotional Response.

26 maggio

Ecorevolution. Edizione 2011.

26 maggio 2011 - 29 maggio 2011

Luogo: Porcari, in

piazza Felice Orsi, 1

Per info, telefono: 058321181,

Web: <http://www.comune.porcari.lu.it>

Genere: Sagre, Fiere e mercati
Arriva la "Rivoluzione ecologica" di Ecorevolution 2011, una "quattro giorni" sui temi legati all'ambiente e al risparmio energetico. Dal 26 al 29 maggio Porcari e la Piana di Lucca saranno un'importante vetrina verde aperta a tutti coloro che dedicano attenzione, passione ed entusiasmo alla sostenibilità ambientale.

La kermesse ecologica, organizzata dalla Fondazione Giuseppe Lazzareschi di Porcari (Lucca) sarà dedicata alla casa eco-sostenibile ideale e alle soluzioni innovative mirate al rispetto ambientale e al risparmio di energie.

27 maggio

Spinoza atto II.

Un bestseller serissimo.

27 maggio 2011

Luogo: Edison Bookstore, a Firenze, in piazza della Repubblica, 27

Per info, email: libreria.edison@email.it; **Telefono:** 055213110

Genere: Convegni e congressi

Dopo il successo di Spinoza. Un libro serissimo, il blog più seguito della rete italiana con oltre due milioni di visite al mese, torna in libreria una nuova, imperdibile raccolta di umorismo scorretto e dissacrante. Più di duemila nuovissime battute sull'attualità italiana e internazionale, opera di un collettivo satirico senza precedenti: oltre centomila fedelissimi che ogni giorno sfornano senza sosta migliaia di battute, filtrate e selezionate dai curatori. Partecipano all'incontro Stefano Andreoli e Alessandro Bonino.

Pistoia - Dialoghi sull'uomo.

II edizione.

27 maggio 2011 - 29 maggio 2011

Luogo: Pistoia, in Piazza del Duomo

Per info, telefono: 0573371680;

Web: <http://www.dialoghissulluomo.it/intro>.

Dopo il successo della prima edizione, con oltre 9.000 presenze, torna dal 27 al 29 maggio Pistoia - Dialoghi sull'uomo, festival di antropologia e sociologia del contemporaneo. Le tre giornate pistoiesi vedranno una ventina di incontri, spettacoli, dialoghi, conversazioni e reading nel centro storico: Piazza Duomo e Piazza dello Spirito Santo, nel Palazzo Comunale e nei teatri Bolognini e Manzoni.

28 maggio

Romanticismo e Modernità.

Fiori Musicali.

Luogo: Centro Studi Musica & Arte, a

Firenze, in Via Pietrapiana, 32

Per info, telefono: 0553860572

29 maggio

Galileo e Fibonacci arte e

scienza nella storia.

29 maggio 2011

Luogo: Pisa, in

piazza Giuseppe Garibaldi

Prezzo: 7,00 euro, intero; 5,00 euro, ridotto

Per info, telefono: 0503820678,

Web: <http://www.citygrandtour.it>

Rivoluzioni matematiche e astronomiche che si riflettono nell'arte pisana dal medioevo all'epoca barocca. Passeggiando nel centro storico ripercorreremo le vite e le opere degli illustri pisani che cambiarono per sempre la storia della scienza.

Treno storico da Pistoia

a Porretta Terme.

29 maggio 2011

Luogo: Stazione Ferroviaria

di Pistoia, in Piazza Dante Alighieri

Per info, telefono: 05733741

Domenica 29 maggio, partenza dalla Stazione ferroviaria con il treno storico fino a Porretta Terme.

29 maggio

Arno, fiume di pensiero

Concorso letterario.

Termine di presentazione degli elaborati, 31 maggio 2011

Luogo: Lastra a Signa (FI)

Per info, web www.arnofiumedipensiero.it, **telefono** 0553270124.

3 giugno

L'esperienza diretta di un

eclisse totale di Sole.

03 giugno 2011

Luogo: Osservatorio Astronomico della Montagna Pistoiese, a San Marcello Pistoiese, in Località Pian dei Termini

Per info, telefono: 0573621289

Foto delle diverse fasi dell'eclisse.

Fonte, fatto salvo per "cena con delitto e teatro ludico-creativo" e per "arno, fiume di pensiero", www.intoscana.it, il portale della Regione Toscana sugli eventi che avvengono sul nostro territorio.

L'angolo **informatico**



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

I net-soldi per sognare in compagnia.

Chiedere prestiti al mondo intero, con kapipal.com

Chi trova un amico trova un tesoro, è proprio il caso di dirlo. Ed è proprio quello che deve aver pensato Alberto Falossi, consulente informatico e professore esterno dell'Università di Pisa, quando ha creato Kapipal.com, sito internet attivo ormai dal 2009, che permette il "crowdfunding", cioè la raccolta e il prestito di denaro tra utenti della rete. Usando le tecnologie del web 2.0, il sito ideato da Falossi consente agli utenti la creazione di una pagina in cui descrivere la causa ed il motivo per cui si cercano fondi, aspettando le donazioni. Il capitale, dunque, sono gli amici, ai quali nella vita "reale" ci si



Da questo mese entriamo anche noi mani, testa e piedi nel terzo millennio. E ci entriamo con questa rubrica con la quale vogliamo raccontare la techne moderna, gli strumenti di creazione sociale di realtà che il nuovo tempo ci mette a disposizione. Per essere tutti inclusi, fautori e partecipi, del nuovo mondo. Quello che c'è ancora da scoprire. Per tutti. E per sempre.

rivolge, di solito, per primi. Falossi ha pensato di allargare questa possibilità creando proprio Kapipal.com, il cui nome deriva dalla fusione delle parole inglesi "capital", cioè capitale, e "pal", ovvero amico. La collaborazione tra le persone, secondo Falossi, permette di trovare soluzioni a problemi apparentemente irrisolvibili.

Fino ad oggi sono stati raccolti circa 250mila dollari per finanziare ottomila progetti. Il sito, che vanta circa 30mila visitatori al mese, si regge soprattutto su finanziatori internazionali, la maggior parte americani, mentre il traffico italiano è molto basso. «Dal primo mese - spiega Falossi - siamo stati molto attivi in Cina e in Africa, l'Italia resta indietro». Ed è un vero peccato, visto che il "crowdfunding" potrebbe essere la via d'accesso a denaro fresco anche per il mondo delle associazioni e della cultura, entrambi campi essenziali per il nostro Paese. Anche per loro, infatti, basta una chiara visione comunicativa, e il gioco è fatto. Sempre tenendo la barra dell'auto-revolezza e della trasparenza ben dritta, specie in Italia dove, conclude Falossi "occorre superare la diffidenza nei confronti delle operazioni su Internet, ancora molta diffusa"

Andrea Marchetti

L'angolo **informatico**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

Ubuntu Linux, una eccellente alternativa a Microsoft Windows

Oggi, fortunatamente, visti i costi delle licenze, adottare Windows come sistema operativo del proprio PC non è più una scelta obbligata. Negli ultimi anni si è infatti molto diffuso Linux (in particolare una sua variante di nome Ubuntu), un sistema operativo open e completamente gratuito, che possiede elevate caratteristiche di affidabilità e sicurezza ed è al tempo stesso molto intuitivo nel suo utilizzo da parte degli utenti. L'interfaccia grafica di Ubuntu è infatti concettualmente molto simile a quella fornita da Windows, sebbene sia molto più flessibile nella sua configurazione e con caratteristiche avanzate non presenti sui sistemi di casa Microsoft.

A differenza di Windows, dopo aver installato Ubuntu vi troverete davanti un ambiente desktop veramente completo, con tutti i driver preconfigurati e un insieme di software preinstallati utili a svolgere le più comuni attività di lavoro e svago: navigare sul Web e gestire la posta, le attività e gli appuntamenti, scrivere documenti mediante una suite per l'ufficio simile a Microsoft Office, eseguire foto-ritocco, ascoltare la musica, masterizzare CD/DVD, giocare, ecc. Potete inoltre installare nuovi software in modo molto semplice, mediante un gestore di software inte-

grato che vi permetterà di scegliere fra oltre 30mila applicativi disponibili, tutti completamente gratuiti!

Un altro grande vantaggio rispetto ai sistemi Windows è che Ubuntu, grazie alla sua architettura di base molto sicura, non soffre del problema dei virus. Ad oggi, infatti, non esistono virus conosciuti per questo sistema operativo, quindi all'atto pratico non è necessario avere un software antivirus installato.

Infine, un ultimo aspetto importante è la facilità di integrazione dei sistemi Ubuntu all'interno di reti domestiche e aziendali eterogenee già esistenti. Ubuntu fornisce infatti molti strumenti software atti a questo scopo, che rendono il lavoro di integrazione con sistemi diversi (es. Windows, Macintosh, ecc.) una operazione veloce e non intrusiva.



Dr. Fagni Tiziano

Laureato in Informatica a Pisa, lavora come libero professionista. È specializzato in gestione e amministrazione di reti di computer, sviluppo di software web e per smartphone, realizzazione di siti web.

www.tizianofagni.it
telefono 393 0635892

tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Una casa che risponde al telefono

La domotica, ovvero la scienza della tecnologia per la casa

La Domotica o, Automazione Domestica, è l'applicazione di soluzioni tecnologiche all'ambiente domestico al fine di realizzare soluzioni integrate che aumentino la sicurezza, migliorino il comfort, semplifichino le attività quotidiane, diano maggior controllo dell'abitazione.

Automazione domestica significa, quindi, integrazione di prodotti e servizi per la gestione ed il controllo della casa, più specificamente integrazione di prodotti elettronici con sistemi residenziali, realizzati con l'aggiunta di una "intelligenza" proveniente dall'uso dei microprocessori e da processi di comunicazione che ha il compito di supervisionare e governare le principali funzionalità.

In casa tua, un sistema di home automation, per esempio, è in grado di controllare in tempo reale l'assorbimento generale dell'abitazione registrando per tutti i giorni della settimana l'andamento dei consumi. In caso di sovraccarico è in grado di disattivare temporaneamente gli elettrodomestici considerati meno prioritari evitando spiacevoli blackout. Permette di controllare efficacemente la temperatura in tutte le stanze o lo stato dell'illuminazione domestica, evitando inutili sprechi.

Anche quando siamo fuori casa, un semplice messaggio SMS permette sia di fare azioni quali chiudere le tapparelle in caso di improvviso temporale o di attivare l'antifurto se ce ne siamo dimenticati, sia di interrogare lo stato di uno o più dispositivi ad esempio

richiedendo la temperatura della zona giorno.

Grazie a internet è possibile inoltre gestire in modo completo l'impianto come se fossimo a casa, verificando lo stato generale dell'abitazione e all'occorrenza visionando le immagini delle telecamere presenti.

Oggi l'installazione di un sistema di automazione domestica av-



viene facilmente, senza interventi sulle strutture della tua casa e sfruttando, per la maggior parte dei collegamenti, l'impianto elettrico già presente, grazie alla tecnologia delle onde convogliate. Insomma: è facile. Veloce. E incredibilmente comodo. L'idea di una casa intelligente capace di risponderti ti piace.



per informazioni, sopralluoghi e preventivi gratuiti
contatta Cesare e Simone Ercoli

Professionisti della domotica

Ercoli

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
ANTENNE - ANTIFURTO

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

di sole ce n'è uno **SOLO**



tempo di lettura:
30 secondi

Abbiamo un potere enorme

Earth day 2011: l'importanza delle microazioni



Oramai, è un fatto: diverse centinaia di milioni di persone sono convinte che il mondo debba essere protetto, e che da questo dipenda una grossa fetta del futuro dell'umanità. Soprattutto questo ha raccontato l'ultimo Earth Day, ovvero il giorno della Terra, che ha raggiunto, lo scorso 22 aprile 2011, la sua 41esima, affollatissima edizione. Una girandola di eventi, concerti, manifestazioni in 192 nazioni del mondo più una: il web, sul quale al calendario ufficiale si è aggiunto l'obbligo di centinaia di riflessioni, idee, prese di posizione, dibattiti poliglotti, saggistica alternativa. Il tema dell'edizione di quest'anno erano le microazioni. Ognuno di noi, dall'alba al tramonto,

è responsabile di scelte che hanno riflessi epocali sull'ambiente nel quale abita: utilizzare l'auto o i mezzi pubblici?, acquistare questa o quella marca di pere?, comprare l'acqua in bottiglia o bere quella del rubinetto?, dimenticarsi o no di spegnere la tv?, fare o non fare la raccolta differenziata?, badare o no alle fonti che il proprio fornitore di elettricità utilizza?: ecco, abbiamo un potere enorme. Quando ci decideremo, in barba a qualsiasi convenienza e a tutti i nimby del mondo (vedi articolo in questa pagina), ad usarlo con impegno e costanza, la Terra avrà una speranza in più.

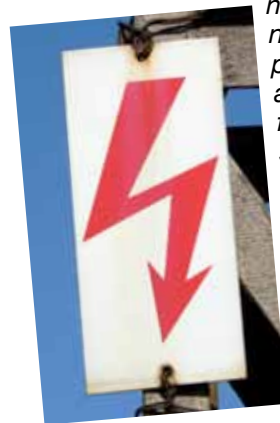


tempo di lettura:
25 secondi

Ho paura di te, qualsiasi cosa tu sia

In Italia stiamo dicendo "non nel mio cortile" alle energie rinnovabili

Una caccia indistinta. Oramai, l'Italia è fortemente ammalata della patologia del Nimby, ovvero del not in my backyard che tradotto diviene "non nel mio cortile". In pratica, sono nimby tutte quelle proteste, quei comitati e quelle associazioni che esplodono per richiedere lo sfratto di nuovi impianti, nuove opere, nuove infrastrutture dal proprio territorio. Ebbene: secondo lo studio del Nimby Forum il nostro Paese si sta di anno in anno sempre più irrigidendo, visto che anche nel 2010 sono cresciute (+13,5%) le opere contro le quali si sono organizzate proteste di questo tipo. Una diffidenza verso il



nuovo, acuita dalla politicizzazione bipartisan del fenomeno che porta diversi amministratori locali a scagliarsi contro i progetti per fini elettorali, che da noi colpisce anche l'energia rinnovabile. Il 58% dei casi censiti, infatti, riguarda impianti di produzione di energia elettrica.

E, tra questi, 7 su 10 sono di energia alternativa: biomasse, soprattutto, ma anche eolici e idroelettrici non hanno vita facile. Non nel mio cortile, quindi. E nel tuo futuro?



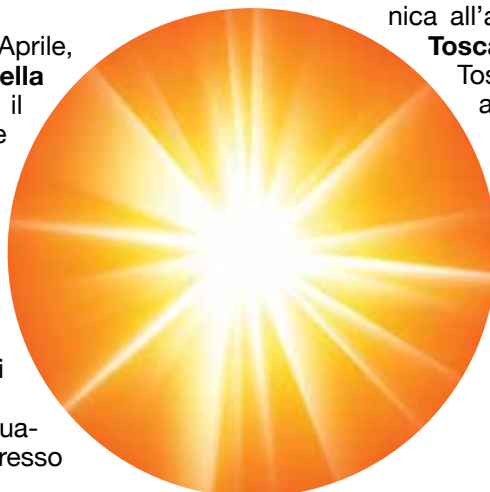
tempo di lettura:
1 minuto

Ambiente allegro in sol maggiore

Inaugurato a Pisa il più grande impianto fotovoltaico della Toscana

E' stato inaugurato a Pisa, lunedì 11 Aprile, l'impianto fotovoltaico più grande della Toscana chiamato "Sol Maggiore" con il duplice intento di richiamare alla mente il sole e la grandezza dell'impianto fotovoltaico ma anche una nota musicale, così da sottolineare la possibile armonia tra la salvaguardia dell'ambiente e l'attività industriale. L'impianto ha una potenza di 3,7 megawatt per una produzione annua stimata in 5 milioni di kilowatt, pari al fabbisogno energetico di circa **3 mila famiglie**.

L'impianto sorge su circa 85 mila metri quadrati (quanto nove campi da calcio) presso



l'area detta dei "Navicelli", adiacente al canale fluviale che collega la città di Pisa al porto di Livorno. Il Comune di Pisa ha messo a disposizione l'area (una zona di esondazione che dovrebbe garantire la sicurezza fluviale di Pisa sud) per un periodo di **30 anni**. Vista la particolarità del terreno, i pannelli sono stati posizionati ad un'altezza di 2,20 metri da terra, grazie ad un sistema che utilizza circa 5 mila pali a vite.

L'impianto, che consente un risparmio di circa **93 tonnellate equivalenti di petrolio** e consente di non immettere in atmosfera circa 3750 tonnellate di anidride carbonica all'anno, è stato progettato e finanziato da

Toscana Energia Green, società del Gruppo Toscana Energia, per un investimento pari ad undici milioni di euro. "L'impianto dei Navicelli non è un'isola a se stante" - ha commentato il sindaco di Pisa, Marco Filippeschi - "ma parte di un accordo più ampio con Toscana Energia che, oltre alla concessione del terreno per trent'anni, prevede la **creazione di altri impianti fotovoltaici sui tetti delle scuole pisane**. Un ulteriore passo verso il concetto di **città sostenibile**".

Andrea Marchetti

L'UMIDITÀ CREA TANTI PROBLEMI IN CASA



Condense



Salnitri



Muffe

MUFFE NEGLI ARMADI?



ASSO
le risolve

Alla soluzione definitiva ci pensa...



sede e stabilimento

L.I.S.

Lavorazione Italiana Sughero

Via Livornese, 54

51011 BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)

telefono 0572.32289 - 0572.33031

www.lis.it - e-mail: lis@lis.it

NUMERO VERDE
800 - 469284

di sole ce n'è uno **solo**

SER.TEC, la tecnologia al tuo servizio

Anche nel condizionamento e nella climatizzazione

Siamo partiti dall'uomo, dalle sue necessità.

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

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

In ogni nostro prodotto c'è tutta la ricerca e la tecnologia internazionale più avanzata, con oltre 50 anni di esperienza per darvi sempre una sicurezza di reale benessere. I prodotti spaziano dal climatizzatore per uso domestico (sig.ra Maria), ai grandi impianti per la climatizzazione commerciale ed industriale.

L'inverter al tuo servizio.

Per ritrovare comfort e tranquillità confidiamo oggi in un ambiente domestico ed accogliente. Il benessere, infatti, è dato da un insieme di sensazioni, tra cui quella di percepire una temperatura gradevole nell'ambiente in cui ci troviamo.

La tecnologia inverter, applicata ai climatizzatori di ultima gene-

razione consente di raggiungere più velocemente le temperature impostate e di mantenerle costanti; a differenza dei modelli tradizionali (on-off), l'apparecchio non si arresta quando raggiunge una temperatura impostata, ma modula la potenza in maniera da mantenerla invariata (con oscillazioni di soli +/- 0,5° C). Si evita così la fastidiosa sensazione di "caldo-freddo" tipica dei condizionatori on-off e, allo stesso tempo, si riducono i consumi dovuti a i continui avvii e spegnimenti, con un risparmio del 30%, rispetto agli apparecchi tradizionali ed una maggiore durata del compressore.

Inoltre grazie alla tecnologia Inverter, riusciamo a mantenere bassi i livelli di emissione sonora delle unità di climatizzazione che lavorano con un'elevata silenziosità e garantiscono maggiore benessere all'interno delle mura di casa, o di lavoro.



*tu-
la la
tenerla*

SER.TEC.

SERVIZI TECNICI

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



**Perchè in fondo
in fondo al centro
di tutto ci siete
sempre voi.**



NEWENERGY

lasciati baciare dal sole

IMPIANTI
FOTOVOLTAICI

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

Impianto residenziale



NUMERO VERDE

800 911 944

Impianto su carport



Impianto aziendale



Via Lombardia 19
51011 - Borgo a Buggiano (PT)

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

www.NewEnergyToscana.it

tanta voglia di **motori**

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

Iperclub compresa nel prezzo!



LIGIER IXO
nuovo motore common rail
Euro 11.050,00



MICROCAR MGO S
con airbag
Euro 10.250,00



CASALINI ICE
aria condizionata
Euro 11.650,00



DUE FIRST
la più conveniente
Euro 8.250,00



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

VASTA SCELTA DI AUTO USATE CON GARANZIA

ia interauto
www.interauto-srl.it

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

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

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

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

tanta voglia di **motori**



tempo di lettura:
35 secondi

Se sei brillo la macchina non parte

*L'idea: alcool test come
chiave d'accensione*

“Prego, soffi qui per favore”. Quando a chiederlo è un agente della polizia stradale t'assalgono mille dubbi. Ora, potrebbe imporlo l'automobile prima d'accendersi. Quella che pareva essere un'idea particolarmente complicata made in Usa, infatti, sta sbarcando con foga sul vecchio continente: l'alcol-lock, ovvero l'etilometro messo in serie alla chiave d'accensione, diventerà di serie in un Paese importante per l'Unione Europea (sempre loro, la Svezia) sin dal 2012.

Il meccanismo è semplice: sedendosi al posto del guidatore, ecco che s'impone una soffiatina. E, se sei brillo, la macchina non parte. E vai – giustamente – a piedi. La Svezia, dicevamo, fa da apripista. Perché l'idea piace. La Germania, ad esempio, sta pensando di introdurla – su base volontaria – per tutti quelli che hanno ripreso la patente dopo sospensioni o revoche per alcool. E la Commissione Europea sta ragionando attorno ad una introduzione di massa entro pochi anni.

Unico blocco: il costo. Il marchingegno, infatti, costa all'incirca mille euro. Non pochi per un mercato, quello dell'auto, già agonizzante per conto suo. E, grazie ad accreditamento e

convenzione, soprattutto grazie al totale adempimento degli obblighi di legge, andare al **baby village** è anche **conveniente**, visto che è possibile accedere ai **voucher regionali**, sorta di **borse di studio per cuccioli** stanziati dalla Regione e disponibili soltanto nelle strutture adeguate. Non si può aspettare: i **posti sono limitati!!**



Stefano Brizzi esegue il test a distanza

Garage
SPRINT

Garage Sprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro

Via Primo Maggio, 96 - MASSA E COZZILE
telefono 0572.772004

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



tanta voglia di **motori**

I NOSTRI SERVIZI

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



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



COS'È IL CAR WRAPPING?

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



autocarrozzeria BELLAVISTA

AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
di Stefano Corradi

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



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Vanni “una scelta di responsabilità e chiarezza”

Il Sindaco spiega su Quello che c'è il perchè degli aumenti

Nel nostro Comune si è sviluppato un intenso, anche aspro, confronto con una parte dei genitori, in relazione **all'aumento delle tariffe dei servizi scolastici**.

Vorrei che questo episodio portasse tutti ad una riflessione serena ed obiettiva, fuori dal contingente e dalle proprie specifiche esigenze, che certo non voglio ignorare.

Sono mesi che Sindaci ed Amministratori pubblici – spesso in disarmante solitudine – lamentano come **i tagli del governo**, con le recenti leggi finanziarie, abbiano sensibilmente inciso sulle risorse a disposizione degli enti locali. Le scelte del governo, peraltro, sono gravi, perché non tengono conto del fatto che, ormai, sono almeno dieci anni che la spesa pubblica locale è quella più **virtuosa**. Gli enti locali si sono riorganizzati e hanno migliorato efficienza ed efficacia dei loro servizi. Di contro, però, sui Comuni cresce ogni giorno la pressione dei cittadini colpiti dalla crisi economica ed occupazionale, che ci chiedono sostegni e contributi economici.

Di fronte a questa drammatica condizione, per il bilancio 2011, un Sindaco aveva due soluzioni: o ridurre i servizi e le attività o aumentare una parte delle tariffe di quei servizi che più gravano sulla collettività. C'era poi una terza soluzione, quella di chi ha gridato “al lupo, al lupo”, ma ha tenuto tutto così com'era, avendo, però, evidentemente soluzioni di riserva ovvero avendo rappresentato una situazione finanziaria diversa da quella reale. Il nostro Comune ha scelto, invece, la via della chiarezza; abbiamo gridato al “lupo, al lupo”, perché il lupo c'era davvero; i tagli dello Stato hanno davvero compromesso la nostra possibilità di far fronte alle esigenze dei nostri concittadini. In risposta ad una situazione di bilanci compromessi, non abbiamo scelto l'ipocrisia, ma la **trasparenza**, cioè la strada difficile ed impopolare dell'aumento di alcune tariffe. L'abbiamo fatto contestualmente ad un processo di riorganizzazione della spesa, per combattere sprechi e inefficienze, ma abbiamo dovuto farlo comunque.

Abbiamo scelto di chiedere ai cittadini un ulteriore sforzo

di solidarietà, per consentirci non soltanto di mantenere l'attuale qualità e dimensione dei nostri servizi, ma anche per avere maggiori risorse a sostegno di chi sta pagando più duramente la crisi economica, che ormai è vera e propria emergenza sociale.

D'altra parte, sono fortemente convinto che amministrare significa, prima di tutto, **assumersi la responsabilità** di scegliere e decidere, tanto più quando le scelte sono impopolari. **Questo Paese ha bisogno di decisioni e di priorità**, non di piacioni, imbonitori o barzellettieri.

Rinaldo Vanni

Sindaco di Monsummano Terme.

Ufficio Cultura

Mac'n (0572 952140)

Fino al 3 luglio: **Mostra** “Costruzione di un pensiero: Domenico Viggiano e la scultura”.

14 maggio, dalle 21: “Musica dal – VIVO – il museo”. Visita guidata alla Collezione civica e alla mostra in corso, con spettacolo di musica celtica e proiezione foto “Sguardi Collettivi”.

Museo della Città e del Territorio (0572 954463)

Fino al 2 giugno: **mostra** “Memorie Patrie, Personaggi Illustri”

13 e 14 maggio: **convegno** “Nel Segno dell'Unità d'Italia”. Ricco programma di interventi sugli influssi dell'Unità sul nostro territorio.

14 maggio, dalle 21: **lezione** “Il Cielo Notturmo”, planetario e osservazione.

15 maggio, 17.30: **presentazione** del volume “Walter lozzelli, 24 marzo 1946: è Sindaco”, con inaugurazione dell'omonima mostra

Museo di Casa Giusti (0572 950960)

Fino al 2 giugno, **mostra** “Giuseppe Giusti”, sezione di approfondimento della mostra “Memorie Patrie”

Ufficio Scuola presso URP (0572 959264-5)

Dal 1° al 31 maggio si possono effettuare le seguenti richieste: esoneri dal pagamento dei servizi scolastici; iscrizione e riconferme liste di attesa per Asilo Nido e Area Gioco; entrata anticipata per l'a.s. 2011/2012; servizi mensa e trasporto per l'a.s. 2011/2012.





tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

Un week-end in cima alla valle che amo

*Foresteria e Villa San Bastiano:
il vero piacere è dividerle*

Il vero piacere, spesso, è condividere. Soprattutto, con le persone alle quali vogliamo più bene. Ecco perché, quando mi sono venuti a trovare degli amici fraterni da Napoli, li ho portati a mangiare un bel morso di Toscana in cima al colle di Monsummano Alto, alla Foresteria. Ed è stato un evidente successo. Ognuno ha trovato il suo modo, in base al suo gusto, di combinare i tanti sapori del ricchissimo menù.



E, consigliandoli, li ho messi tutti d'accordo per il secondo: bistecca. Furio, il padrone di casa, tende quasi a non proporla, soprattutto quando alla Foresteria ci sono forestieri che vengono da lontano: sembra sapere di banale. Invece, sa di storia. Sa di squisita scioglievolezza. Sa di cottura autentica, compiuta con arte e sapiente tranquillità. Un gusto unico, con qualità rare.

Entusiasmante dal punto etilico perfetto del vino, un ottimo vitigno lucchese frutto della scelta autentica del locale di esaltare i sapori della nostra terra. Lassù, sulla terrazza panoramica, è stato piacevole tirare fino a tardi. "Manca solo



il mare" mi dicevano i miei amici partenopei incantati dalle mille luci di una Valdinievole che, da quel fortunato punto di osservazione, è capace di distrarre chiunque dai suoi qualsivoglia pensieri occupandoli d'incanto impreciso. E, dopo il liquorino, la sorpresa: avevo prenotato per loro una stanza nel Relais Villa San Bastiano, ostello esclusivo permeato dentro ad un fabbricato storico in fondo al piccolo borgo. Era quello che cercavano e che non sapevano che c'era, e l'hanno trovato grazie a me.

La mattina dopo, andandoli a prendere, li ho in effetti visti sorridere. "Svegliarsi quassù, con il mondo ai piedi e d'intorno la più bella delle camere, è stato magico" mi hanno detto, ringraziandomi come non avevano (quasi) mai fatto. Ebbene: loro hanno trovato un tesoro incontaminato, incastonato in cima alla valle che amo. E lo hanno trovato grazie a me. Ovvero, grazie alla Foresteria. E alla Villa San Bastiano. Un tesoro. Vanto autentico di tutti noi.

Simone Ballocci - dir

Ristorante La Foresteria
Piazza Castello, 8/10 51015 Monsummano Alto (Pistoia)
Telefono 0572.52.00.97 Fax 0572.81.036
Cellulare 339.54.21.336



tempo di lettura:
1 minuto e 50 secondi

Il Comune di Buggiano apre le porte di Quello Che c'è

*Il Sindaco Bettarini apre
la pagina al territorio*

Il territorio è cosa viva. Il Comune di Buggiano ha deciso di dargli un'ulteriore aiutino di linfa comunicativa, sin dal primo numero della nostra nuova gestione, con spazi, suggerimenti, curiosità dedicati ai mille e uno soggetti che, proprio a Buggiano, vivono, lavorano, si danno da fare.



Ecco che quindi lo spazio del nostro giornale che il Sindaco Bettarini in persona ha

voluto ritagliare per la propria Amministrazione si affolla, questo mese, di appuntamenti.

Anzitutto, la festa della **sezione locale dell'AVIS** e della **Pubblica Assistenza**, in programma **dall'8 al 15 maggio**, momento gaudioso di gioia e d'impegno per celebrare il **35° anniversario della fondazione**: conferenze, musica, eventi, motori, sane tavolate: un programma ricchissimo di appuntamenti tutti da vivere!

Poi, per **domenica 8 maggio**, importantissima nuova edizione di **"Giardini Aperti"** della quale abbiamo diffusamente parlato nel numero di aprile. Qui vi ricordiamo che è l'occasione per scoprire un **Castello di Buggiano** immerso nella bellezza floreale della primavera, con tantissimi appuntamenti, eventi, mostre, e soprattutto con i giardini privati che si aprono, appunto, per raccontare un borgo fiorito da secoli. Sempre per **domenica 8 maggio** è in programma la **36° edizione della corsa podistica Dormisacco**, organizzata



dall'Atletica di Borgo a Buggiano, fissata per le 9 con ritrovo alle 7.30 presso il palazzetto dello sport di Borgo. La Dormisacco è, in realtà, un vero e proprio evento, con un calendario piuttosto ricco. Ci sarà, infatti, sia una gara competitiva da 10.6 km, sia percorsi non competitivi da 2 e 5 km, tutti comunque nell'incanto di questo spicchio austero e rigoglioso di Valdinievole.

Ancora per **domenica 8 maggio** il calendario propone il premio internazionale di poesia **Coluccio Salutati**, autentica perla importante nel panorama letterario regionale e nazionale, che sempre propone opere di primissimo livello. La cerimonia di premiazione è fissata, quindi, per l'8 maggio alle 15.00, presso il polisala Gambrinus.

Infine, per lunedì **16 maggio** è fissato un nuovo appuntamento dei **Convegni storici** - giornata di studi storici "Enrico Coturri", che sin dalla prima edizione si tengono nella Sala Maggiore del Palazzo Pretorio di Buggiano Castello.

Per qualsiasi informazione,
Comune di Buggiano,
telefono 0572.31711.



il senso del **gusto**

Il bello del caffè a Monsummano

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

Il tutto, nel magico nome della convivialità.

Una convivialità che, da "Profumo di caffè", diventa evento. Domenica 22 maggio, infatti, in occasione dell'apertura festiva del centro commerciale nello stabile della nuova Coop di Monsummano, ecco la "Festa del Sole", party all'aperto con classe e stile al quale parteciperanno con gadget e omaggi ai presenti anche i due negozi del centro: la "Erboristeria d'Italia" e il Parrucchiere "Mitos". Un'occasione unica per vivere un momento magico di festa e accordo in nome della bella stagione.

"Profumo di caffè", il bar che ci mancava.

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



"Foto di Riccardo Mattesini".



sì viaggiare

Un incanto verde

*Viaggiare dentro se stessi
nel cuore dell'Umbria*

C'è un cuore che batte nel cuore dell'Umbria. È un miracolo sano. Una perla precipitata nell'incanto incontaminato della Regione più verde d'Italia. È un campeggio, il "Pian di Boccio", 16 abbondanti ettari di libertà, stracolmo di servizi, dotato di una meravigliosa piscina da 25 metri affiancata da quella per i bimbi, ricco di aria buona, bellezza e fantasia. Ed è anche un agriturismo, il "Belsito", 9 lussuose camere circondate da 70 lussureggianti ettari di bosco, oliveto e seminativo, dove



incontrare i più begli animali da cortile, l'arte della coltivazione diretta e la pazienza dell'agricoltore che sa quello che è buono, quello che è sano, quello che è giusto. È, pure, un baricentro: da qui, da Bevagna, pochi

chilometri e si arriva nel cuore che batte nel cuore dell'Italia: Assisi, Perugia, Gubbio, tutte sono a poche decine di minuti di strada. E poi, alla sera, il ristoro di una struttura incantata, frutto di tanti anni di lavoro e creatività, curata in ogni piccolo dettaglio: tennis, ping pong, tiro con l'arco, pesca sportiva in un lago privato, calcetto: tutto è possibile, tutto è pronto, tutto è perfetto.

Come perfetta è la famiglia Spinuzza, meraviglioso esempio conviviale di gestione sincera di un incantato luogo di pace, che ricolma i propri ospiti di cura, socievolezza e stile.



Camping "Pian di Boccio" e Agriturismo "Belsito": c'è un cuore che batte nel cuore di ognuno di noi.

Camping "Pian di Boccio"
Agriturismo "Belsito" Loc. Pian di Boccio, 10
Bevagna 06031 (Perugia)
telefono 0742.360391 – 347.1759929
www.piandiboccio.com



sì viaggiare

Una gita per tutti i giorni

*Da maggio a settembre,
ad ognuno il suo tour*

Intera giornata con autobus granturismo

- Lunedì Tour Enogastronomico tra i migliori sapori del nostro territorio (Monsummano, Larciano, Vinci).
- Venerdì Tour delle Cave del Marmo nella Svizzera pesciatina.
- Sabato Tour della Montagna, tra le "Dolomiti" della Montagna pistoiese.
- Domenica Tour del Chianti, enogastronomia nella culla del mangiar bene e bere meglio.

L'estate è più estate viaggiando lontano

- Alcune tra le nostre migliori offerte:
- Grecia - Mykonos, appartamenti a partire da 600,00 euro, volo compreso
- Spagna - Ibiza, appartamenti a partire da 400,00 euro, volo compreso.
- Repubblica Dominicana, 7 notti a partire da 990,00 euro
- Jamaica, in bad & breakfast, a partire da 980,00 euro

Occhio all'offerta!

Se prenoti entro il 31/05 le tue vacanze per luglio o per agosto, mega-regalo speciale per due!

E ricordati di portare la tua copia di "Quello che c'è" in agenzia: avrai uno sconto pari alle spese di apertura pratica!



porta la tua copia di
QUELLO CHE C'È
per ricevere lo
SCONTO su spese
pratica



Il Agenzia di viaggi
MONDO TRASPARENTE

Pinguino
VIAGGI NETWORK

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



tempo di lettura:
40 secondi

In Val di Fassa nel cuore delle Dolomiti

Hotel des Alpes:
il sogno diventa realtà

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



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

Appoggiato felice in un contesto unico, **l'Hotel des Alpes** è capace di sorprendere per freschezza, salubrità e leg-

gerezza, condotto magistralmente dalla famiglia Brunel che, più che cliente, ti fa sentire **amico tra amici**. Soprattutto, l'estate, quando la montagna regala sogni incontaminati a tutti i forestieri visitatori che siano capaci di farsi **sorpre-**



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



sogno, ecco il meraviglioso **centro benessere** dell'albergo: 300 metri quadri di ricercata attenzione progettati per esse-

re il luogo nel quale scoprirsi migliori. Ebbene: se vuoi trascorrere un'indimenticabile vacanza in Trentino, **nel cuore delle Dolomiti per entrarti nel cuore**, ecco la tua destinazione preferita: **l'Hotel des Alpes**.



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

La magia della campagna più bella

Agriturismo "Al Vermigliano", dove la natura diventa delizia

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

differente, l'ambiente sorride e la vita rallenta. Eccoci, all'agriturismo "Al Vermigliano", Alberese, piena Maremma, in provincia di Grosseto.

Una terra fortunata, baciata

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



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

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



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



Agriturismo **"Al Vermigliano"**

Via Sorbino, 54

ALBERESE (Grosseto)

Telefono 0564.407106

www.alvermigliano.it



L'appetito vien **mangiando**

Trattoria pizzeria Antico Toppato

Trattoria classica Toscana dal 1945

Situata ai margini del padule di Fucecchio in località Vione, nel comune di Ponte Buggianese, gestita da Massimo e Barbara, che con tanto amore curano l'ambiente a cercano di mantenere viva la tradizione culinaria toscana.

Tra le specialità il cacciucco d'anatra, non mancano le penne al germano, e le pappardelle al



cinghiale. Da segnalare l'ottima bistecca servita nella griglia da tavolo.

via Colmate dal Cerro Ponte Buggianese
telefono 0572 634319
chiuso il martedì

Trattoria ristorante Bellavista

cucina tipica toscana dal 1986

Situata a Borgo a Buggiano in Località Santa Maria, vicino al palazzo Bellavista. Specialità cacciagione Locale caldo e accogliente dove poter gustare cibi di qualità e di antica tradizione conduzione familiare.

Tra i piatti: baccalà-trippa, penne al cinghiale, pappardelle



alla lepore, fegatelli con le rape, cacciagione, grigliate. Aperto anche a pranzo con menù per lavoratori a prezzi economici. Ristorante, semplice, di tradizione e di qualità.

via Livornese
Borgo a
Buggiano
tel. 0572 33053
chiuso il mercoledì



L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
40 secondi

El Gatto, un ristorante per tutti

Alzarsi e sorridere, sazi e felici

“El gatto pizzeria” è un nome storico per la ristorazione della Valdinievole. È un marchio, infatti, che esiste da 30 anni... La sede storica era in località Gusci, in Traversagna. E beh: nessuno può dire di non aver mai mangiato una volta la pizza “gusci rosmarino” di El gatto...



Massimo e Gabriella hanno reso importante questa pizzeria nata dal nulla, e hanno realizzato il proprio sogno nel giugno del 2007: si sono trasferiti, sempre in località Traversagna, nel nuovo centro commer-

ciale in largo Giorgio La Pira. La piccola pizzeria è diventata un grande ristorante tra i cui tavoli passa sapiente Debora, fin da bambina cameriera provetta, ora parte attiva di questa straordinaria famiglia di ristoratori. Alla pizza hanno abbinato

la classica cucina toscana di carne e di pesce. Tutto è al suo posto, insomma: hanno pensato a qualsivoglia accorgimento per rendere ogni serata speciale: l'attento parco giochi per bimbi di ogni età, e soprattutto i meravigliosi ombrelloni di lusso che, coniugati insieme all'ampia veranda, creano uno spazio esterno encomiabile, dove tutti possono trovare la propria dimensione. Tutti venuti per la pizza, cotta in quel forno speciale nel quale ogni margherita trova la sua cottura perfetta. Tutti venuti per scoprire quanto di buono ci sia oltre la pizza stessa. Tutti che, alla fine, sorridono felici. Perché ci dovrebbe essere un ristorante così in ogni città. Noi, ce lo abbiamo. Impossibile resistere.



Aperto tutti i giorni a pranzo dalle 12,00 alle 14,30, escluso il sabato e il lunedì. Tutte le sere dalle 19,00 alle 00,30.



largo Giorgio La Pira, 1
loc. Traversagna MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.74520

tempo di lettura:
30 secondi

Lo Storno al mare vola più in alto

Giovedì 12 maggio menu speciale tutto a base di pesce

La trattoria “lo Storno” ha più di cento anni. Il locale è incastonato come una perla nel centro storico di Pistoia, in via del Lastrone, a 50 metri da piazza della Sala, in quella parte della città dove il tempo sembra fermo.



Matteo e Simone vi hanno trovato l'ispirazione per ripercorrere la vera, sana, autentica cucina tradizionale. Ci sono riusciti alla perfezione.

E per **giovedì 12 maggio**, meravigliosa serata speciale con un menù tutto pesce da goloso capogiro! Si comincia con una tartara di tonno ac-



compagnata da frutta fresca di stagione; si continua con una delicatissima insalata di polpo tiepida con patate; ci si esalta con degli spaghetti alle alici fresche che parlano di mare; ci si sazia con lo stoccafisso alla livornese, preparato con patate e olive; infine, ci si rinfresca con un classico, profumatissimo sorbetto al limone. Il tutto, per 30,00 Euro, bevande escluse.

Lo Storno al mare,
quindi, vola ancora
più in alto!

telefono 0573 26193.
chiuso il martedì

L'appetito vien **mangiando**

tempo di lettura:
40 secondi

L'alta qualità a prezzi convenienti

**Ristorante "La Magione":
ristrutturato, è ancora più bello!**

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. La Magione: il cliente è al primo posto.

Ristorante "L'Antica Magione"
via Perticaia, 35
Serravalle Pistoiese
telefono 0573 518066



L'appetito vien **mangiando**

Ad ognuno la sua cena

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

Per non dimenticarsi mai

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

Al Mago Bago mangi
a volontà!

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

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

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



La cena sociale per raccogliere fondi

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

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

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

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



*Mago
Bago*

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



tempo di lettura:
50 secondi

A Montecatini c'è un caffè newyorkese

Mrs. Maisto, giornalista-gourmet di NYC, elegge il Maraviglia a suo caffè preferito



C'è un profumo straordinario, dentro la **torrefazione Maraviglia**. È l'odore **sano** del caffè, tostato ancora come si faceva una volta: a **legna**.

Lauro Chelotti, il titolare, è uno dei pochi, pochissimi che ancora perseverano nell'utilizzo di questo tipo di cottura, e lo fa scegliendo personalmente i ceppi, gli odori, le venature. Il tut-

to per conseguire un prodotto raro quanto autentico, profondo quanto **intatto**. Un vero gioiello di sapore del quale in pochi conosciamo il reale valore. Come spesso capita, c'è chi ha occhi e orecchi più capaci dei nostri, e si fa diverse ore di volo, alcune ore d'auto, diversi giri a piedi fin da New York,



pur di assaggiarlo. Il tutto, tra l'altro, con un simpatico, dolcissimo pancino da futura, giovane mamma.

È **Michelle Maisto**, giornalista della Grande Mela, che ha deciso di menzionare il caffè del signor Chelotti sul pro-

prio giornale, **Saveur**, vera istituzione nel magico mondo dei **gourmet newyorkesi**. “[Il caffè della torrefazione Maraviglia] è uno dei più interessanti che io abbia mai assaggiato: così forte, denso, con un sapore fruttato inconfondibile” ha scritto mrs. Maisto, che ha spiegato ai suoi concittadini il perché di



tanta bontà: “E' l'utilizzo del legno – si legge nell'articolo – che aggiunge deliziosi benefici al sapore, dandogli una nuova dimensione”. Ecco: siamo di fronte ad un **prodigio di bontà**. Che ci avviene a due passi da casa. Facile da trovare, conveniente da acquistare, indimenticabile da assaporare. E sarà il caso di muoversi, prima che i newyorkesi, lettori e amici di mrs. Maisto, **ce lo finiscano tutto...**

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



tempo di lettura:
40 secondi

La carne migliore non ha orari

La forza di saper scegliere, sempre



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



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

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



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

Maggio va con gli asparagi

I consigli dell'ortolano, per star bene e spendere meglio

Massimiliano, oramai lo conosciamo, è uno che, di buona terra e ottima tavola ne capisce. Perché sa l'arte che c'è dietro ogni ortaggio. Da anni, infatti, li sceglie, li seleziona, li ascolta e ce li offre sani, gustosi, buonissimi! Come ad aprile, anche per maggio è stato lui ad indicarci la primizia del mese: gli asparagi.

“L'asparago è un vegetale pregiatissimo – ci ha infatti detto quando gli abbiamo chiesto un consiglio per la nostra rubrica”.

“Della stessa famiglia dell'aglio e della cipolla – ha proseguito – l'asparago condivide con essi anche molte proprietà positive. Ha interessanti effetti diuretici, ed è ricchissimo di fibre ad alto valore purificante. In cucina si utilizzano germogli verdi o bianchi: gli steli di un buon asparago dovrebbero essere duri, flessibili, resistenti alla rottura, dello stesso spessore e con le punte ancora chiuse. E poi, un consiglio: per con-



servare il prodotto fresco – ci dice sorridente il nostro ortolano di fiducia – è buona pratica mantenerne le basi all'umido”. Ebbene: l'asparago è conosciuto dall'umanità da millenni. Fu coltivato e utilizzato nel Mediterraneo dagli egizi e in Asia Minore 2000 anni fa, così come in Spagna. Mentre i greci non sembra che coltivassero gli asparagi, i Romani già dal 200

a.C. avevano dei manuali in cui minuziosamente se ne espone la coltivazione. Agli imperatori romani gli asparagi piacevano così tanto, che, ad esempio, sembra che abbiano fatto delle navi apposite per annidarli a raccogliere, e Un ortaggio famoso anche nell'arte: Édouard Manet, infatti, gli ha dedicato due quadri: L'asperge (L'asparago) e Une botte d'asperges (Un mazzo d'asparagi). “Fa bene, ed è buono”. Dove trovare i migliori?

Ma da Massimiliano, ovviamente. In via Cavour, 142 a Chiesina Uzzanese telefono 335.5684928.



Fare la differenza con le primizie

Obiettivo: il benessere di tutti

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



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



Alimentari “La Primizia di Santa Lucia”
Pane, Amore e Fantasia
Via Provinciale Lucchese, 284
S. Lucia (Uzzano) telefono 0572 452260

Quando la carne diventa un incontro

Macelleria Moschini, una bontà lunga due generazioni

La bistecca: una specialità squisita. Gli insaccati: coppa, salame, e che prosciutti! Il tutto, con la garanzia di più di 40 anni di esperienza. Eccola, la macelleria di Adriano Meschini: un meraviglioso incontro genuino tra il tempo, la passione, le carni migliori e l'affabilità. Ora, poi, c'è il nuovo: Adriano, ormai in tranquilla pensione, osserva al lavoro il figlio Daniele che macella da quando aveva dieci anni e che, adesso, ge-



stisce questo scrigno di Toscana con allegria e professionalità, affidandosi al valido sostegno della moglie Laura e dell'aiutante Didi.

Moschini:
la macelleria
amica.

Via Provinciale
Lucchese, 172
Uzzano (Pistoia)
telefono 0572 451057



terre del **sapore**

Rose Pane e Vino 2011

Un fine settimana dedicato alle rose, all'enogastronomia e all'artigianato

“Rose-Pane e Vino” è un’iniziativa organizzata dalla Pro-Loco di San Casciano V.P. Le autentiche “regine” della festa saranno loro: le **rose**, esposte in ogni colore e grandezza, profumatissime e variatissime tanto da inebriare l'intera cittadina.



Sarà una due giorni intensa, ricchissima di appuntamenti: sabato 14 e domenica 15 maggio esploderà una girandola di eventi speciali organizzati nei minimi dettagli per le migliaia di visitatori che ogni anno prendono d'assalto il centro storico di San Casciano guidati dai profumi e dai colori delle rose, autentici spettacoli naturali che trasformeranno le vie cittadine in

un autentico, grandissimo giardino in pieno fiore. Ma non finisce solo con un paradiso per l'olfatto: da sempre, infatti, in occasio-



barsi dell'Archeologia, dell'Arte Sacra e della sezione “Abitazione primitiva” offerte da questo importante polo museale che, per l'occasione, spalancherà le porte gratuitamente.

“Rose-Pane e Vino”:
ce n'è davvero per tutti i gusti.
Per info: Pro-Loco 055.8256390,
prosanca@supereva.it



ne della kermesse sul palcoscenico della festa sale anche **l'enogastronomia** locale, con decine di prodotti che rendono omaggio alla tipicità e alla buona cucina: il pane, le schiacciate, il vino e la carne. Domenica 15 maggio, inoltre, proprio in occasione di “Rose-Pane e Vino”, tutti i negozi del Centro Commerciale Naturale saranno eccezionalmente



aperti, e dalle 18 in poi, in piazza Arti e Mestieri, come mancare alla maxigrigliata di carne alla brace offerta dalle macellerie del paese?

E, infine, “Rose-Pane e Vino” è un'occasione deliziosa anche per la cultura. Il museo di San Casciano, infatti, posto in via Lucardesi, 9, apre le sue sale ai visitatori che potranno ci-



ASSOCIAZIONE TURISTICA SAN CASCIANO
PRO-LOCO

CON IL PATROCINIO DEL COMUNE

SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

14 - 15 MAGGIO 2011

ROSE PANE E VINO
IX EDIZIONE



terre del **sapore**

Mangiare il sapore di una volta

Sagra del Tordello d'Oro di Pietrasanta: un viaggio nella bontà

La vita di un sugo, la meraviglia di un sapore, il gioco antico di un odore che diventa passione per le sensazioni che, sublimi di consistenza, prova il proprio palato: la sagra gastronomica del "Tordello d'Oro", viva vittoria di bontà, è un viaggio nei propri sensi, da compiere in compagnia delle persone alle quali vogliamo davvero bene.



Presso il campo sportivo "La Pruniccia" c'è un'agenda di giorni scritta appositamente per far volare. Ecco che

il 20, il 21, il 22, il 27, il 28 e il 29 maggio, e inoltre il primo, il 2, il 3, il 4 e il 5 giugno diventano tutti giorni rossi, da cerchiare sul proprio calendario, a casa, perché non si può mancare. I giorni festivi anche a pranzo, altrimenti a cena c'è la storia che cucina nella località Montiscendi.



Sagra del Tordello D' Oro
Sagra Gastronomica
20, 21, 22, 23, 27, 28 e 29 maggio 2011
e inoltre il 1, 2, 3, 4 e 5 giugno 2011
loc. Montiscendi (Strettoia)
Pietrasanta - Lu
Presso campo sportivo "La Pruniccia"
giorni festivi aperto anche a pranzo,
si consiglia la prenotazione.
Info: Tel. 338 8708473 viniciogiannelli@alice.it

terre del **sapore**

Una festa di storia, sapori e “vernaolo”

*Sagra dell'anguilla a
Santo Stefano, Cascina (Pisa)*

È la festa della tradizione. Il sugo della storia. Lo sgusciare delle emozioni. La sagra dell'Anguilla, ovvero la Festa Chiesanovese di Santo Stefano, frazione di Cascina, è un viaggio nella memoria contadina di una scaglia di Toscana. Di maggio,



nel tempo dei nostri nonni, i numerosi canali che circondano l'abitato **traboccano d'anguille**. Ecco che, per festeggiare cotanta abbondanza, si faceva sagra, con balli, canti, giochi e spettacoli. Adesso, è tutto come allora. ricchissimo programma della

Il ker-messe è una meraviglia di moderna voglia di divertirsi coniugata con l'antica attenzione per il sapore. Un genuino splendore di tradizione che troverà vivida, plastica memoria nel sudore del Palio di Santo Stefano: un gioco di forza e muscoli, impegno e coordinazione, nel quale si intravedono vestigia di lontane lotte. E poi, il gran finale: giovedì 2 giugno, in occasione della Festa della Repubblica, a pranzo verrà servi-



to il **pranzo “d'una vorta”**. Portata speciale: l'**arrosto morto**, pietanza di carne di papero ed oca cotta con una particolare tecnica d'arrosto non completo, che comincia quindi arrostando ma che poi finisce in salsa. Una prelibatezza sincera, antica e genuina. Insomma: degna conclusione di questa festa che è, a tutti gli effetti, un **evento**. Un evento di storia contadina, radici riaffioranti e buona tavola d'annata. Un'occasione. Per riscoprire che, **a esser toscani, c'è più gusto**.



La Sagra dell'Anguilla S. Stefano a Macerata (5 km da Cascina sulla SS67bis)
Per info: 3331731942
Patrocínio del Comune di Cascina



Venerdì 20 maggio: balli in piazza
Sabato 21 maggio: balli e **supertombola** (premio 1000,00 Euro!)
Domenica 22: **mercato dell'artigianato**, collezionismo e hobbistica, e balli.
Poi, tre giorni di teatro in vernacolo pisano:
Martedì 24 maggio: “Li Scigattati” presentano **“Vernaolo in Pillole”**.
Mercoledì 25 maggio: “Tutti protagonisti” presentano **“Norma, Pollone & Company”**.
Giovedì 26 maggio: lo spettacolo **“Vernaolo alla ‘hiesanova”**.
Venerdì 27 maggio: sport, **settimana sgambata chiesanovese**, marcia ludico-motoria; ballo: esibizione della scuola “Shall we dance”.
Sabato 28 maggio: ginnastica: **saggio** dell'Arcobaleno di Cascina; balli in piazza; **supertombola** (premio altri 1000,00 Euro!)
Domenica 29 maggio: **palio di Santo Stefano**; balli in piazza.
Mercoledì 1 giugno: si balla.
Giovedì 2 giugno: **festa contadina**: esposizione macchine agricole; **pranzo “d'una vorta”**, con il papero in “arrosto morto”; balli in piazza.
Dal 10 al 19 giugno: **festa della birra**.
Tutti i venerdì, sabato e domenica mitico **stand gastronomico** a prezzi superpopolari.
Apertura alle 19.30.



54° mostra del Chianti

Una meraviglia di sapori

54° mostra del Chianti: una delizia.
Per tutti. Per info: www.mostradelchianti.it,
telefono 0571 600230 oppure 0571 657579
Montespertoli è a 10 minuti
dall'uscita della FI-PI-LI di Ginestra
Fiorentina 25 minuti da Empoli

Dal 28 maggio al 5 giugno Montespertoli (provincia di Firenze) diventerà capitale: la città del Chianti. Un evento, questa 54° edizione della mostra, che visti gli splendidi risultati di attenzione e pubblico degli ultimi anni, rinnova il proprio programma di momenti e attività. Spettacoli, giochi a contrade, mercatini, superba presentazione di prodotti gastronomici tipici della zona, ma anche mostre, spettacoli musicali e folkloristici, il mercato di stagione, i convegni, degustazioni, la sfilata storica saranno il fulcro degli eventi per tutto il periodo della manifestazione. Dal primo giugno in poi, il principe solo, incontrastato, pregiato, superbamente messo in vetrina sarà lui: il Chianti di Montespertoli e Colli fiorentini, che i produttori del luogo presenteranno con la giusta pompa magna che gli compete.



Comune di Montespertoli

banca del chianti
fiorentino e monteriggioni
chiantibanca.it | @escc



Adriano



dal **28 MAGGIO** al **5 GIUGNO**
54ª MOSTRA DEL CHIANTI
MONTESPERTOLI
www.mostradelchianti.it





tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

Usare le mani per ridurre la cellulite

Il linfodrenaggio manuale del dott. Vodder: un toccasana per tutti

Questo mese, come preannunciato ad aprile, i nostri esperti Maurizio D'Angelo e Marco Paperetti ci accompagnano nella conoscenza di una tecnica, completamente testata e assolutamente non invasiva: il **linfodrenaggio manuale**, dalle proprietà eccezionali. Tipicamente utilizzato per curare l'inetetismo della cellulite, può anche essere usato per curare moltissime patologie o condizioni di difficoltà (vedere il box delle indicazioni per credere).

Facciamoci guidare, allora. La parola agli esperti.

“Cellulite: correttamente definita pannicolopatia edematofibrosclerotica (ovvero, pefs). In pratica: un'alterazione delle strutture del tessuto connettivo che si manifesta in superficie con aspetto spugnoso e bucherellato della pelle (“a buccia d'arancia”). La formazione della cellulite è riconducibile principalmente all'azione degli estrogeni (ormoni sessuali femminili) che favoriscono una maggiore ritenzione di liquidi ed un naturale deposito di grasso in particolari zone del corpo (cosce, fianchi e glutei).

Ebbene: tra le varie possibilità terapeutiche, ottimo risultato è dato dal **linfodrenaggio manuale**, eseguito con il **metodo del dott. Vodder**.

Il drenaggio linfatico è stato ideato nel 1932 dal dottor Vodder. È un metodo rigoroso e scientificamente collaudato che, data la sua efficacia sul piano terapeutico, è indicato per la cura di diverse patologie del sistema linfatico, ma trova anche importanti applicazioni in campo estetico.

Sperimentalmente si è visto, tramite linfografia, che con il Drenaggio Linfatico Manuale Vodder la velocità di scorrimento della linfa aumenta e permette così la **riduzione dell'edema**, sia linfatico, sia d'altra origine, in quanto favorisce l'apertura d'anastomosi linfovenose funzionalmente chiuse in condizioni normali.

Inoltre, con il Drenaggio linfatico Manuale Vodder si potenziano le difese immunitarie del proprio organismo, poiché massaggiando i linfonodi si favorisce la fuoriuscita di cellule dell'immunità, che passano nella linfa e quindi nel sangue, aumentando la resistenza dell'organismo contro le infezioni. Un terzo compito assolto da questo massaggio riguarda il rinnovamento del liquido intercellulare o interstiziale. Infatti, come dimostrato da Alexis Carrel nel 1964, scoperta che poi gli ha valso il premio Nobel, l'apporto di linfa fresca è indispensabile perché le cellule possano rinnovarsi e vivere più a lungo”.

Il prossimo mese, non perdetevi il prossimo capitolo sulle lesioni muscolari. Il tema sarà la “**distrazione**”.

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.



ELENCO DELLE INDICAZIONI

Effetto antiedematoso

Classicamente il linfedema dell'arto superiore dopo mastectomia radicale allargata. In campo estetico, sugli edemi linfatici cosiddetti idiopatici, sugli edemi del periodo mestruale, sulle stasi dopo gli interventi di safenectomia o sclerosanti sulle varici, sugli edemi perimalleolari dopo prolungata stazione eretta, edemi dopo interventi chirurgici soprattutto nel campo della chirurgia plastica o estetica, edemi postraumatici o come conseguenza della rimozione in apparecchio gestato.

Effetto sulle difese immunitarie

Tonsilliti, sinusiti, faringiti, soprattutto in età pediatrica.

Effetto cicatrizzante

Piaghe torpide o ulcerazioni, piaghe da decubito.

Miglioramento del microcircolo

È sfruttato nel trattamento della cellulite, unitamente all'effetto edematoso in qualsiasi stadio essa si trovi. Anche per Sindrome di Raynaud, claudicatio intermettens.

Effetto rigenerante

In caso di fratture, sopra la zona di frattura dove si è evidenziata radiologicamente una rapida costituzione di callo osseo. Ragadi del capezzolo.

Azione antalgica e rilassante

Su contratture muscolari, strappi o distorsioni, cui si associa anche l'effetto antiedematoso.

una mela al mese



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Attenti al sale!

Partendo da un concetto di Sana Alimentazione nel prevenire l'insorgenza di sovrappeso, obesità, ma soprattutto di malattie cardiovascolari, un aspetto dell'alimentazione da tenere sotto attento controllo è l'assunzione quotidiana di **sale**.

Un suo eccessivo consumo può infatti favorire l'instaurarsi di ipertensione arteriosa in persone predisposte, ed aumentare il rischio per alcune malattie del cuore, dei vasi sanguigni e dei reni. In termini invece puramente estetici può favorire la ritenzione di liquidi corporei, che provocano, oltre agli inestetismi ben conosciuti da molte donne di tutta Italia, una sensazione di gonfiore e pesantezza. Questo aspetto dell'alimentazione risulta ancora abbastanza trascurato, perciò vorrei dargli davvero l'importanza che merita.

Il sodio, la componente "pericolosa", non è contenuto solo nel sale, ma si ritrova anche all'interno degli alimenti: è possibile ritrovarlo naturalmente in acqua, frutta e verdura, ed in particolare nascosto nei prodotti trasformati, artigianali o industriali, che risultano proprio essere la fonte principale di sodio nella nostra alimentazione.

Allora, cosa fare per ridurre la quantità di sale, e quindi di sodio, introdotta? Ecco una miniguia.

Ridurre la quantità di sale utilizzata per condire e cucinare, preferendo ad esso condimenti alternativi, come aceto, succo di limone, aglio, cipolla, spezie ed erbe aromatiche;

evitare l'uso di dado e brodo da cucina (sia di carne che vegetale); evitare l'uso di prodotti trasformati che includono un'elevata quantità di sodio quali patatine in busta, arachidi, salatini, olive conservate, prodotti conservati sotto sale ed in salamoia, sughi e pietanze pronte; tra i vari tipi di acqua, preferire quelle oligominerali (con un contenuto in sodio < 20 mg/l) come quelle "di alta montagna", per almeno 1,5-2 litri al giorno; limitare l'uso di salumi e di formaggi, soprattutto stagionati (che tra l'altro contengono 4 volte più calorie rispetto alla carne!).

Con questo non voglio certo dire che il sale debba essere completamente eliminato dall'alimentazione ma che... IN MEDIO STAT VIRTUS!



Dott.ssa Martina Danesi

Laureata in Dietistica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Firenze. Visita su appuntamento c/o Pubblica Assistenza AVIS di Borgo a Buggiano e c/o Ambulatorio medico, via Francesca Uggia, 334 Località Cintolese, Monsummano Terme Cellulare 327.2083769

Per parlare con la dietista, scrivi a: unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
55 secondi

I nostri bambini: regole ed emozioni. Un mini manuale per genitori e futuri genitori

Se sfogliassimo un qualsiasi dizionario della lingua italiana cercando il significato della parola "regola", leggeremmo: "L'ordine costante che si riscontra nello svolgimento dei fatti"; oppure: "La norma ricavata dall'esperienza o fissata per convenzione che serve da fondamento e da guida nello studio, nella condotta di vita, nell'esercizio di un'attività".

Dunque carissimi genitori, da qui nasce una priorità per voi e per il vostro bambino: concordare le regole da dare ai vostri figli. Se i Vostri bambini devono ancora nascere siete sicuramente agevolati perché avrete un po' più di tempo per parlarne con il vostro partner. Se, invece, le vostre creature fossero già nate, e magari già parlano e camminano, ebbene, niente paura.

Innanzitutto prendetevi un po' di spazio per pensare a quali valori insegnare a vostro figlio e poi provate a pensare a come poter far arrivare il vostro messaggio. Sì perché i valori oltre a esplicitarli vanno poi messi in pratica, e quale miglior modo se non con delle regole?

Quando avete ben in mente quali siano le vostre "sacrosante regole", potete passare alla fase successiva chiedendoVi: quali emozioni provo nel dare le regole e nel farle rispettare? Ad esempio, se notate che vi arrabbiate davvero molto alla vista dei giocattoli sparsi in giro per casa, potreste chiedere



aiuto al vostro partner in modo che sia lui a dettare le regole in quel preciso contesto.

Fate in modo, poi, che non sia sempre lo stesso genitore a sgridare oppure a coccolare, e soprattutto state ben attenti a non squalificare l'altro genitore dicendo magari: "Cosa vuoi che sia se c'è un po' di disordine?!" L'osservazione potrebbe anche essere corretta ma perde il suo valore e la

sua efficacia perché inappropriata di fronte ai figli, creando tensioni inutili e talvolta dannose per il clima familiare.

"Complicità" dunque è la parola chiave, ma ne parleremo approfonditamente nel prossimo numero.

Dott.ssa Alice Calonaci – Psicologa
Iscrizione all'Ordine degli Psicologi della Toscana n° 4674

Libera Professionista
Psicologa dello "Sportello dell'Ascolto" dell'Istituto Comprensivo di Lamporecchio.

Collabora con la Palestra "Club Fitness Sport e Forma" di Lamporecchio per la realizzazione di serate a tema "La Psicologia e lo Sport" Psicologa dello "Sportello Giovani" presso l'Istituto Sant'Anna di Pistoia.

per parlare con la psicologa, scrivi a: unamelaalmese@quellochece.com

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

"Sento, ma non capisco le parole"

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

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

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

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

COLLEGABILI SENZA FILI A TELEVISIONE E TELEFONO

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



SPESSE LA SOLUZIONE È PIÙ SEMPLICE DI QUELLO CHE SEMBRA

Come funziona lo Speech Guard

Ecco come funziona il chip Speech Guard

Udito sfocato senza Speech Guard



Udito a fuoco con Speech Guard



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

Senti ma non capisci le parole? Ecco la soluzione.

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

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

AUDIOMEDICAL

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

PISTOIA Via Panciatichi, 16 - tel. 0573 30319

Recapiti per informazioni ed assistenza:

AGLIANA Farmacia S. Niccolò:

Via Magni Magnino, 118

BUGGIANO Farmacia Carlini: Via Roma, 38

MONSUMMANO Ambulatorio Misericordia:

Via Empolese, 74

MONTECATINI Pubblico Soccorso: Via Manin, 22

Centro Eughenos: Viale Rosselli

PESCIA Pubblica Assistenza: Piazza XX Settembre, 12

Ottica Goiorani: Borgo della Vittoria, 9

QUARRATA Farmacia Chilleri: Viale Montalbano, 228

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

0573 30319

servizio di consulenza senza spesa

uditovivo.com

www.uditovivo.com
info@uditovivo.com

una mela al **mese**

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**

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



tempo di lettura:
45 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, adesso si sono 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.

PUNTI DI FORZA

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

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

Attività formative speciali: ogni momento formativo è intervallato da progetti e ambizioni scritti su misura per l’età e la tappa di crescita dei bimbi.



interno scuola materna

Convenzione con il Comune di Monsummano, che attesta la qualità, la forza e l’attendibilità di questa struttura formativa.

CONTATTI

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



interno asilo nido



esterno scuola materna e asilo nido

non è vero che siamo **soli**



tempo di lettura:
45 secondi

Il ri-uso fa il bimbo felice

Baby-Bazar: piccolo prezzo, grande intelligenza

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



acquistare a prezzo vantaggioso e qualità intatta.

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

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

una possibilità e un'occasione. Che se poi non si dovesse concretizzare, e se quindi l'oggetto non dovesse essere mai venduto, non andrebbe comunque sprecato, anzi: a proprietario piacente, verrebbe destinato ad azioni di beneficenza. Per gli utenti affezionati del Baby-Bazar il ri-uso è, quindi, una vera e propria filosofia, in contrasto aperto e convinto con l'irrazionalità dello spreco e dell'usa e getta. La selezione è ferrea, la qualità è al primo posto. Colorata e arricchita da un'atmosfera del negozio allegra, gioviale e professionale. Un angolo è dedicato alle mamme con bimbi piccolissimi, per le quali tutto è pronto per una sosta piacevole e tranquilla. Tutti sono comunque i benvenuti, perché Baby-Bazar è, prima di tutto, un punto di ritrovo.

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



www.babybazar.it

Baby Bazar Pescia (PT)

Via Lucchese, 13 - Tel. 0572 490337

www.pescia.babybazar.it

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



non è vero che siamo **soli**

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

Gli uomini del fare...

*Termoidraulica fratelli Fantozzi:
la sicurezza nei tuoi tubi*



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



Iuri Degl'Innocenti: protegge la tua casa

Con esperienza ventennale, Iuri Degl'Innocenti, è l'uomo gentile che risolve i problemi della tua casa con passione e professionalità. Specializzato in montaggio di zanzariere,



avvolgibili, persiane, tende da sole, porte blindate, serrature, cancellotti estendibili...

Inoltre ti ricorda che: se sostituisce porte e finestre con infissi nuovi in alluminio o PVC, puoi sfruttare la detrazione del 55% per tutto il 2011.

DEGL'INNOCENTI IURI
via B. Croce, 27
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.3188497
yurideglinno@alice.it
iuri 333.2352423

non è vero che siamo **soli**

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

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 stiarle? La pentola a pressione ha perso la sua introvabile valvolina di sicurezza?

Soprattutto, la meravigliosa macchina da cucire della nonna strimpella con l'ago invece di cucire? Eccola, la soluzione. Mazzaferro sa tutto. Sa dove trovare i pezzi giusti.



Sa riconoscere i guasti più comuni. Sa come ridare vita ad un oggetto con poca spesa. Lo sa, perché sono 40 anni che lo fa. 40 anni, che ci mostra in un secondo. Il secondo che ci mette a trovare la soluzione. Perché Mazzaferro lo sa. E tu, lo sapevi?



MAZZAFERRO

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

Impianti elettrici no problem con Bielettra

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



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



Con Bielettra offriamo ai nostri clienti non solo la realizzazione degli impianti, ma anche, dove fosse necessario, la loro completa progettazione. Siamo inoltre in grado di soddisfare esigenze di manutenzione preventiva e di controllo periodico sugli impianti, in modo da poterne assicurare l'efficienza e la sicurezza nel tempo. Bielettra: l'impianto elettrico diventa una risorsa, in casa, in fabbrica, nell'ufficio.

BIELETTRA

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

Spazio Imprese

Rubrica a cura dell'Unione Nazionale Imprese di Pistoia



L'UNIONE NAZIONALE IMPRESA, in breve UNIMPRESA, è un'organizzazione che ha come funzione primaria quella di affiancare e sostenere le piccole e medie imprese, che rappresentano l'asse portante dell'economia del nostro paese. Attraverso l'attenta analisi delle esigenze, nonché delle problematiche dei vari settori in cui operano le imprese, UNIMPRESA Pistoia si propone come "il nuovo.....so-stegno alle imprese".

La mission è far sì che questo slogan diventi realtà, con un

appoggio concreto e costante alle aziende della nostra provincia, sia in fase di valutazione di un'idea imprenditoriale, nonché in fase di sviluppo e ovviamente, nell'affrontare una "crisi".

Per questo motivo abbiamo voluto dedicare una rubrica alle aziende e, onorati di farlo con questa testata giornalistica, ci impegneremo ogni mese a trattare un argomento di attualità relativo al mondo delle imprese, ovviamente con la semplicità che ci contraddistingue.

Auspiciando una decisa ripresa dell'economia nazionale, e in particolare di quella della provincia di Pistoia, auguriamo a tutti buona lettura e buon lavoro.

Il Presidente
Claudio Bechini

Spazio Imprese Maggio 2011

LE ASSOCIAZIONI

La disciplina delle associazioni sotto le loro varie forme (politiche, sindacali, di categoria, religiose, assistenziali, culturali, sportive dilettantistiche, di promozione sociale) ha vissuto nel corso degli ultimi anni vicende alquanto tormentate determinate da sempre maggiori obblighi ed adempimenti da rispettare al fine di poter fruire delle varie agevolazioni fiscali concesse.

Questo soprattutto perché le agevolazioni concesse, come vedremo di seguito, sono realmente importanti e pertanto al fine di evitare manovre evasive si richiede il rispetto di determinati requisiti e comportamenti.

La prima regola generale per gli enti di tipo associativo sancisce l'esclusione dall'ambito della commercialità dell'attività svolta da associazioni, consorzi ed altri enti associativi nei confronti degli associati o partecipanti, sempre che la stessa sia esercitata in conformità alle finalità istituzionali e in assenza di una specifica corrispettività, e la conseguente intassabilità delle somme versate dagli associati o partecipanti a titolo di quote o contributi associativi; per maggiore chiarezza è importante precisare che esistono anche alcuni tipi di attività messe in atto dall'associazione che possano risultare di natura commerciale (es. le sponsorizzazioni per le associazioni sportive dilettantistiche) che dovranno essere assoggettati a tassazione seppur con tutte le agevolazioni previste sia da un punto di vista erariale sia per l'iva.

Appare pertanto chiaro che per poter godere di queste agevolazioni debbano essere rispettate una serie di regole fondamentali sia in sede di costituzione sia durante la gestione dell'associazione; già in sede di costituzione infatti è opportuno rispettare alcune regole quali la forma di redazione dell'atto costitutivo e l'indicazione esplicita che garantisca la non lucratività dell'associazione; è infatti fatto divieto alle associazioni di distribuire gli utili.

Altro obbligo importante da evidenziare nello statuto è quello di garantire i diritti connessi alla qualifica di socio senza limi-



SCELTA PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF (in caso di scelta **FIRMARE** in UNO degli spazi sottostanti)

<p>Scelta del contribuente e della altra organizzazione beneficiaria di detto quinto, della destinazione di provenienza generale e della destinazione e beneficiario particolare. (Vedi art. 10, c. 1, lett. a) del D.Lgs. n. 446 del 1997)</p> <p>Nome: _____</p> <p>Codice fiscale del beneficiario particolare: _____</p>	<p>Trasmissione della stessa scelta e della ricevuta</p> <p>Nome: _____</p> <p>Codice fiscale del beneficiario particolare: _____</p>
<p>Prendimento della stessa scelta</p> <p>Nome: _____</p> <p>Codice fiscale del beneficiario particolare: _____</p>	<p>Trasmissione della stessa scelta e della ricevuta al datore di lavoro</p> <p>Nome: _____</p> <p>Codice fiscale del beneficiario particolare: _____</p>

Scelta alle associazioni per fini di utilità sociale o fini di altro ordine di natura di legge (in alternativa alla scelta di beneficiario particolare)

Nome: **Mario Rossi**

Codice fiscale del beneficiario particolare: **95021060041**

In aggiunta a quanto indicato nell'informativa sul trattamento dei dati, contenuta nel paragrafo 9 del capitolo I delle istruzioni, si precisa che i dati personali del contribuente verranno utilizzati solo dall'Agenzia delle Entrate per attuare la scelta.

AVVERTENZE Per esprimere la scelta a favore di una delle finalità destinarie della quota del cinque per mille dell'IRPEF, il contribuente deve apporre la propria firma nel riquadro corrispondente. Il contribuente ha inoltre la facoltà di indicare anche il codice fiscale di un soggetto beneficiario. La scelta deve essere fatta esclusivamente per una delle finalità beneficiarie.

tazioni di sorta: alcune eccezioni nel caso sono previste per le associazioni di tipo politico o religioso.

Infine tra i principali adempimenti da rispettare c'è l'obbligo di redigere e approvare annualmente un rendiconto economico e finanziario riferito all'attività istituzionale sia a quella commerciale eventualmente esercitata: il documento, seppur di natura non fiscale, deve essere conservato negli archivi societari.

Gli obblighi di natura fiscale in caso di compimento di attività commerciali si limitano alla redazione del modello unico ENC nonché della dichiarazione dei sostituti d'imposta, modello 770.

Teniamo inoltre a precisare che il Decreto Legislativo 81/08 e s.m.i. meglio conosciuto come "Testo unico della sicurezza sul lavoro" contempla anche circoli e/o associazioni che svolgono la loro attività all'interno di una sede ben definita e che si avvalgono di "lavoratori" come definiti dallo stesso Testo Unico.

In via preliminare si osserva che, alla luce dell'ampia definizione normativa di lavoratore e di datore di lavoro dettata dal D. Lgs. n. 81/2008 alle lettere a) e b) dell'art. 2, nonché del campo di applicazione di cui all'art. 3 comma 1, che ricomprende tutti i settori di attività e tutte le tipologie di rischio, il mondo del no profit in generale e pertanto anche i circoli, le associazioni o società sportive dilettantistiche, rientrano nel campo di applicazione del decreto in esame.

Infatti il lavoratore è "la persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge una attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere un'arte o una professione", mentre la definizione di datore di lavoro è ormai svincolata dalla titolarità della responsabilità dell'impresa, e deriva invece, più in

generale, dalla responsabilità dell'organizzazione delle prestazioni lavorative o alle stesse equiparate.

Al datore di lavoro spetta come primo adempimento obbligatorio, la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della propria sede.

Tale incarico può essere svolto in proprio, nel caso in cui il datore di lavoro abbia i requisiti minimi previsti per lo svolgimento della funzione e svolgendo un idoneo corso di formazione riservato ai datori di lavoro avente una durata minima di 16 ore, o essere delegato ad una persona esterna alla propria struttura.



Altro obbligo di primaria importanza del datore di lavoro, è poi quello di valutare tutti i rischi a cui sono sottoposti i lavoratori durante l'attività, con la conseguente elaborazione del documento di valutazione dei rischi (DVR) o di una autocertificazione di avvenuta valutazione rischi (per circoli e associazioni con meno di 10 lavoratori ivi compresi i soci lavoratori). Il datore di lavoro dovrà poi provvedere a designare i lavoratori che ricopriranno il ruolo di addetti antincendio e quello di addetti al primo soccorso, che dovranno svolgere idonei corsi di formazione in modo da acquisire le competenze necessarie per gestire le eventuali situazioni di emergenza. Quanto sopra è solo una breve sintesi del panorama normativo inerente le associazioni limitatamente alle regole generali. Rimandiamo pertanto a prossime pubblicazioni l'esame più specifico di determinati aspetti dell'ambito associativo.

Il Responsabile Associazioni
Unimpresa Pistoia
Rag. Francesco Salani



chi cerca trova, **lavoro**

CONCORSI

(tratti dal sito del Comune di Prato)
Chi ha emesso il bando: Comune di Prato

Tipologia:
Istruttore Educativo - Assunzione a tempo determinato

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

Scadenza presentazione domanda: 30 giugno 2011

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

Chi ha emesso il bando: Istituto Nazionale di Alta Matematica "Francesco Severi" - Roma

Tipologia:
40 Borse di studio riservate a studenti che si iscriveranno al primo anno di un corso di laurea triennale della classe di scienze matematiche (classe L-35), con esclusione del corso di laurea specialistica, in una qualunque università italiana nell'anno accademico 2011-2012

Titoli di Studio: Al concorso possono partecipare tutti coloro che nel presente anno scolastico prevedono di conseguire un diploma di maturità di scuola secondaria superiore che consenta l'accesso ai corsi di studio in matematica.

Scadenza presentazione domanda: 07 settembre 2011

Informazioni sul bando: <http://www.altamatematica.it>

Chi ha emesso il bando: Istituto Nazionale di Alta Matematica "Francesco Severi" - Roma

Tipologia:
6 Borse di studio per l'avviamento alla ricerca, riservate a iscritti al primo anno di un corso di laurea Magistrale in Matematica, in una qualunque università italiana nell'anno accademico 2011-2012

Titoli di Studio: Al concorso possono partecipare tutti coloro che nel presente anno scolastico prevedono di conseguire un diploma di maturità di scuola secondaria superiore che consenta l'accesso ai corsi di studio in matematica.

Scadenza presentazione domanda: 27 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.altamatematica.it>

Chi ha emesso il bando: Istituto Nazionale di Alta Matematica "Francesco Severi" - Roma

Tipologia:
40 Premi per iscrizione a corso di laurea triennale riservati a studenti che si iscriveranno al primo anno di un corso di laurea triennale della classe di scienze matematiche (classe L-35), con esclusione del corso di laurea specialistica, in una qualunque università italiana nell'anno accademico 2011-2012

Titoli di Studio: Al concorso possono partecipare tutti coloro che nel presente anno scolastico prevedono di conseguire un diploma di maturità di scuola secondaria superiore che consenta l'accesso ai corsi di studio in matematica.

Scadenza presentazione domanda: 07 settembre 2011

Informazioni sul bando: <http://www.altamatematica.it>

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:
Incarico quinquennale di direttore di struttura complessa, disciplina di chirurgia plastica e ricostruttiva, presso l'Azienda USL 10 di Firenze

Titoli di Studio: Laurea in Medicina e Chirurgia; iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Medici; anzianità di servizio di 7 anni, di cui 5 nella disciplina o disciplina equipollente e specializzazione nella disciplina o disciplina equipollente ovvero anzianità di servizio di 10 anni nella disciplina, attestato di Formazione Manageriale.

Scadenza presentazione domanda: 19 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:
Incarico biennale, eventualmente rinnovabile, di direttore operativo per il progetto di ottimizzazione dell'organizzazione del magazzino di area vasta.

Titoli di Studio: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado; Laurea specialistica; Laurea Triennale. E' richiesta comprovata esperienza professionale di almeno 3 anni maturata presso organismi ed enti pubblici o privati nell'organizzazione e gestione di magazzini con dimensioni superiori a 6.000 mq, operanti nel campo della distribuzione di farmaci, di

dispositivi medici o di prodotti alimentari

Scadenza presentazione domanda: 10 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:
Dirigente Amministrativo, a tempo pieno e indeterminato, per l'area economico finanziaria dell'ASL 10 di Firenze.

Titoli di Studio: Laurea in Economia e Commercio o equipollente. Laurea in Giurisprudenza o equipollente. Laurea in Scienze Politiche o equipollente. E' richiesta anzianità di servizio effettivo di almeno 5 anni corrispondente alla medesima professionalità prestatata in Enti del Servizio Sanitario Nazionale nella posizione funzionale di livello settimo, ottavo e ottavo bis, ovvero qualifiche funzionali di settimo, ottavo e non livello di altre pubbliche amministrazioni

Scadenza presentazione domanda: 12 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:
Dirigente Ingegnere - Incarico triennale, responsabile del servizio di prevenzione e protezione dell'Azienda Meyer di Firenze

Titoli di Studio: Laurea in Ingegneria della Sicurezza; Laurea in Ingegneria Civile. Sono richieste: l'iscrizione all'albo professionale degli ingegneri e comprovata esperienza acquisita per almeno un quinquennio in funzioni direzionali

Scadenza presentazione domanda: 10 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:
Dirigente Sanitario - Incarico triennale per il progetto gestione degli aspetti regolatori per la produzione e la sperimentazione clinica di farmaci per terapie avanzate presso l'Azienda Meyer di Firenze

Titoli di Studio: Laurea specialistica in Scienze delle Professioni Sanitarie tecniche. E' richiesta esperienza di 5 anni

di servizio effettivo nei profili del personale delle professioni tecnico sanitarie prestatato in Enti del Servizio Sanitario Nazionale

Scadenza presentazione domanda: 10 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Centro - Firenze

Tipologia:
Dirigente medico, disciplina di anestesia e rianimazione a tempo pieno e determinato

Titoli di Studio: Laurea in Medicina e Chirurgia- Specializzazione nella disciplina oggetto della selezione o in disciplina equipollente e l'iscrizione all'albo dell'ordine dei medici chirurghi odontoiatri

Scadenza presentazione domanda: 10 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Sud-Est - Siena

Tipologia:
Incarico di dirigente medico disciplina di radiodiagnostica per la direzione della struttura complessa U.O. radiodiagnostica presso Azienda USL 8 di Arezzo, zona Valdarno

Titoli di Studio: Laurea in Medicina e Chirurgia; iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Medici Chirurghi; anzianità di servizio di 7 anni, di cui 5 nella disciplina o disciplina equipollente e specializzazione nella disciplina o disciplina equipollente ovvero, in mancanza di specializzazione, anzianità di servizio di 10 anni nella disciplina, attestato di Formazione Manageriale.

Scadenza presentazione domanda: 09 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Sud-Est - Siena

Tipologia:
Collaboratore Tecnico Professionale - Conferimento di un incarico a tempo determinato, categoria D

Titoli di Studio: Laurea di primo livello appartenente ad una tra le classi L-2 "Biotecnologie", L-13 "Scienze Biologiche", L-27 "Scienze e Tecnologie Chimiche", L-29 "Scienze e Tecnologie Farmaceutiche", L-30 "Scienze e

Tecnologie Fisiche", ovvero laurea conseguita in base all'ordinamento previgente in una delle discipline elencate

Scadenza presentazione domanda: 10 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Nord Ovest - Pisa

Tipologia: Incarico a tempo determinato di durata quinquennale di dirigente amministrativo a cui affidare la responsabilità della U.O. organizzazione e politiche del personale dell'Azienda USL 5 di Pisa

Titoli di Studio: Laurea in Economia e Commercio o equipollente; Laurea in Giurisprudenza o equipollente; Laurea in Scienze Politiche o equipollente. E' richiesta esperienza professionale non inferiore a 5 anni acquisita nel campo delle politiche e/o della gestione delle risorse umane.

Scadenza presentazione domanda: 10 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: ESTAV Nord Ovest - Pisa

Tipologia: Conferimento di eventuali incarichi e/o supplenze nel profilo di Dirigente medico, disciplina di neuroradiologia

Titoli di Studio: Laurea in Medicina e Chirurgia. Specializzazione in neuroradiologia ovvero in una delle discipline riconosciute equipollenti e l'iscrizione all'albo dell'ordine dei medici chirurghi.

Scadenza presentazione domanda: 10 maggio 2011

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

Chi ha emesso il bando: C.R.A. - A.B.P. - Centro di Ricerca per l'Agrobiologia e la Pedologia - Firenze

Tipologia: Borsa di studio per diplomati sulla tematica: "Indagini su Nematodi da quarantena del genere *Bursaphelenchus*"

Titoli di Studio: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado

Scadenza presentazione domanda: 12 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.enteca.it>
Chi ha emesso il bando: Comune di Follonica

Tipologia: Formazione di una graduatoria per eventuali assunzioni a tempo determinato di Operatore di Vigilanza, categoria C

Titoli di Studio: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado. Sono ammessi i candidati di età non inferiore a 18 anni e non superiore a 40 anni

Scadenza presentazione domanda: 18 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.comune.follonica.gr.it>

Chi ha emesso il bando: I.N.G.V. Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia - Roma

Tipologia: Collaboratore tecnico enti di ricerca VI livello, a tempo determinato, presso l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, sezione di Pisa, per lo svolgimento di attività tecniche

Titoli di Studio: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o equipollente. E' richiesta documentata esperienza non inferiore a 4 anni, acquisita presso università o qualificati enti di ricerca, pubblici o privati, italiani o stranieri, con particolare riferimento alle attività di cui al bando integrale.

Scadenza presentazione domanda: 12 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.ingv.it>

Chi ha emesso il bando: Scuola Normale Superiore di Pisa

Tipologia: Concorso per l'Ammissione a Corso di Perfezionamento- 30 posti di perfezionamento per la classe Lettere e Filosofia, anno accademico 2011-2012, riservati a laureati cittadini di Stati appartenenti all'UE

Titoli di Studio: Laurea conseguita entro il 31/10/2011. I candidati non devono aver compiuto il trentesimo anno di età

Scadenza presentazione domanda: 01 agosto 2011

Informazioni sul bando: <http://www.sns.it>

Chi ha emesso il bando: CNR - IFC - Istituto di Fisiologia Clinica - Pisa

Tipologia: Assunzione a tempo determinato ricercatore III livello professionale, per lo svolgimento delle attività di ricerca: "valutazione in vitro dell'effetto sui parametri della coagulazione della bivalirudina eluita da protesi vascolari in PU_PDMS fabbricate mediante il processo spray, associato ad inversione di fase; valutazione della loro pervietà nell'animale da esperimento e analisi istologica classica delle protesi spiantate"

Titoli di Studio: Laurea in Scienze Biologiche. E' richiesto il possesso del Titolo di Dottore di Ricerca, ovvero aver svolto per un triennio attività di ricerca in settori inerenti alle competenze specifiche del bando

Scadenza presentazione domanda: 12 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.ifc.cnr.it>

Chi ha emesso il bando: CNR - IFC - Istituto di Fisiologia Clinica - Pisa

Tipologia: Assunzione a tempo determinato ricercatore III livello professionale, per lo svolgimento delle attività di ricerca: "determinazione in vitro della cinetica di rilascio e dell'attività biologica della bivalirudina eluita da protesi vascolari in PU-PDMS fabbricate mediante il processo spray, associato ad inversione di fase; analisi morfometrica ed immunostochimica delle protesi in seguito ad espianto dall'animale da esperimento"

Titoli di Studio: Laurea in Scienze Biologiche. E' richiesto il possesso del Titolo di Dottore di Ricerca, ovvero aver svolto per un triennio attività di ricerca in settori inerenti alle competenze specifiche del bando

Scadenza presentazione domanda: 12 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.ifc.cnr.it>

Chi ha emesso il bando: CNR - IFC - Istituto di Fisiologia Clinica - Pisa

Tipologia: Assunzione a tempo determinato ricercatore III livello professionale, per lo svolgimento delle attività di ricerca: "studio in vitro sugli effetti anti infiammatori e anti proliferativi di nuovi composti chimici nell'instabilità della placca aterosclerotica"

Titoli di Studio: Laurea in Scienze Biologiche. E' richiesto il possesso del Titolo di Dottore di Ricerca, ovvero aver svolto per un triennio attività di ricerca in settori inerenti alle competenze specifiche del bando

Scadenza presentazione domanda: 09 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.ifc.cnr.it>

Chi ha emesso il bando: Ministero della Difesa - Direzione Generale per il Personale Militare - Roma

Tipologia: Concorso per l'ammissione di complessivi 275 giovani ai licei annessi alle Scuole militari dell'Esercito, alla Scuola Navale militare ed alla Scuola militare aeronautica per l'anno scolastico 2011-2012

Titoli di Studio: Non specificato. Sono ammessi i candidati che abbiano al 05/09/2011, compiuto il 15° anno di età e non superato il giorno di compimento del 17°, cioè siano nati tra il 05/09/1994 ed il 05/09/1996, estremi compresi.

Scadenza presentazione domanda: 23 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.difesa.it>

Chi ha emesso il bando: Università di Firenze

Tipologia: Assunzione a tempo determinato e pieno per la durata di 12 mesi, personale categoria D1, area tecnica, tecnico scientifica ed elaborazione dati, per potenziare l'utilizzo di due macchine di recente acquisizione (spettrometro e fluorescenza di raggi-X a dispersione di lunghezza d'onda e un microtomografo ad alta risoluzione) del Centro di Cristallografia Strutturale (CRIST) dell'Università di Firenze

Titoli di Studio: Vari titoli di studio. Consultare il bando

Scadenza presentazione domanda: 09 maggio 2011

Informazioni sul bando: <http://www.unifi.it>

M&D
formazione
Centro Formazione
Professionale

LA PAGINA DEI NUMERI UTILI

**AMMINISTRAZIONI
PROVINCIALI E COMUNALI**

Uffici Relazioni con il Pubblico	
Provincia di Pistoia	800 24 62 45
Provincia di Lucca	800 74 71 55
Provincia di Pisa	800 06 21 22
Provincia di Prato	800 05 88 50

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

Comune
di Buggiano 0572.31711
di Chiesina Uzzanese 0572.41801
di Massa e Cozzile 0572.928311
di Monsummano Terme 0572.9591
di Montecatini Terme 0572.9181
di Pescia 0572.4920
di Pieve a Nievole 0572.95631

di Ponte Buggianese 0572.93211
di Serravalle Pistoiese 0573.9170
di Uzzano 0573.44771

SALUTE
Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30
dal lunedì al venerdì
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

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

Pronto Salute USL 3
Pistoia 800 86 12 13

Montecatini Terme	
Farmacia Centrale S.n.c. Corso G. Matteotti, 10 Montecatini Terme telefono 0572.78539	da venerdì 29/04 a venerdì 06/05
Farmacia Ascioti & C. S.n.c. Via U. Foscolo, 10 Montecatini Terme telefono 0572.78566	da venerdì 06/05 a venerdì 13/05
Farmacia Le Terme Viale IV Novembre, 4 Montecatini Terme telefono 0572.70123	da venerdì 13/05 a venerdì 20/05
Farmacia Della Stazione Corso G. Matteotti, 144 Montecatini Terme telefono 0572.78404	da venerdì 20/05 a venerdì 27/05
Farmacia Internazionale Piazza del Popolo, 37 Montecatini Terme telefono 0572.70082	da venerdì 27/05 a venerdì 03/06

Margine Coperta, Massa e Cozzile, Buggiano, Uzzano	
Farmacia Carlini & C. S.a.s. Via Roma, 38 Borgo a Buggiano telefono 0572.32010	da sabato 30/04 a sabato 07/05
Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c. Via Primo Maggio, 25 Margine Coperta telefono 0572.911831	da sabato 07/05 a sabato 14/05



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

Farmacia Magnini Via Ponte Buggianese, 144 Loc. Pittini telefono 0572.33797	da sabato 14/05 a sabato 21/05
Farmacia Sant'Antonio Dr. A. Gambera Via Biscolla, 48 Massa e Cozzile telefono 0572.910685	da sabato 21/05 a sabato 28/05
Farmacia Corsaro - Dott. M. Grazzini Via Provinciale Lucchese, 180 - S. Lucia Ttelefono 0572.444356	da sabato 28/05 a sabato 04/06

Ponte Buggianese, Chiesina Uzzanese	
Farmacia Al Ponte Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c. Via Roma, 3 Ponte Buggianese telefono 0572.635060	da lunedì 26/04 a domenica 01/05
	da lunedì 16/05 a domenica 22/05
Farmacia Mainardi Gionata Via G. Matteotti, 34 Ponte Buggianese telefono 0572.635004	da lunedì 02/05 a domenica 08/05
	da lunedì 23/05 a domenica 29/05
Farmacia Checchia S.n.c. Dr. Massimo e Maria Clara Checchia Via Garibaldi, 3 Chiesina Uzzanese telefono 0572.489005	da lunedì 09/05 a domenica 15/05
	da lunedì 30/05 a domenica 05/06

Pescia	
Farmacia Antica Farmacia Sansoni Piazza Mazzini, 54 Pescia telefono 0572.490092	da sabato 30/04 a sabato 07/05
	da sabato 21/05 a sabato 28/05
Farmacia Vecchio Mercato Via Amendola Pescia telefono 0572.476111	da sabato 07/05 a sabato 14/05
	da sabato 28/05 a sabato 04/06
Farmacia Lavorini & C. Piazza Mazzini, 83 Pescia telefono 0572.477987	da sabato 14/05 a sabato 21/05

Ospedale del Ceppo
Pistoia 0573.3521
Ospedale
SS Cosma e Damiano
Pescia 0572.4601
Ospedale Pacini
S. Marcello Pistoiese 0573.63401

Guardia Medica
Pistoia e Serravalle 0573.368378
348.6972318
348.6972355

Guardia Medica
Montecatini Terme 0572.909033
oppure 0572.75567
348.0714119
349.0714108

Pescia 0572.47007
oppure 0572.476830
349.4461870
348.6972358

Monsummano Terme 0572.53772
oppure 0572.53362
348.0181237

Lamporecchio 0573.81123
348.7678352

TRASPORTO PUBBLICO
TAXI MONTECATINI TERME
Servizio 24 ore su 24 0572.71352
0572.75161

TAXI AMICO PISTOIA 0573.509530
Numero verde gratuito
per rete fissa 800 66 18 55

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

Pieve a Nievole, Monsummano, Cintoiese	
Farmacia Satti Via Matteotti, 35 Monsummano Terme telefono 0572.53500	da sabato 30/04 a sabato 07/05
Farmacia Cintoiese Via Francesca V.P., 120 Monsummano Terme telefono 0572.640155	da sabato 07/05 a sabato 14/05
Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina Via Francesca Uggia, 338 Loc. Uggia Monsummano T. telefono 0572.640345	da sabato 14/05 a sabato 21/05
Farmacia Dr. Barone Paolo Via Pablo Picasso, 54 Monsummano Terme telefono 0572.62283	da sabato 21/05 a sabato 28/05
Farmacia Biagini Dr. Francesco Via Empolese, 65 Pieve a Nievole telefono 0572.80153	da sabato 28/05 a sabato 04/06

Larciano - Lamporecchio	
Farmacia di San Baronto S. Palandri Via Montalbano, 75 Lamporecchio telefono 0573.88385	da lunedì 26/04 a domenica 01/05
	da lunedì 23/05 a domenica 29/05
Farmacia Dr. Giovanni Petra & C S.n.c. Via A. Gramsci, 57 Lamporecchio telefono 0573.82075	da lunedì 02/05 a domenica 08/05
	da lunedì 30/05 a domenica 05/06
Farmacia Dott. Venturini Piero & C S.n.c. Via G. Marconi Lamporecchio telefono 0573.850161	da lunedì 09/05 a domenica 15/05

Farmacia Comunale n.7 Via Statale Francesca, 2824/a Larciano telefono 0573.849176	da lunedì 16/05 a domenica 22/05
---	-------------------------------------

Pistoia	
Farmacia Mario De Candia & C S.n.c. Via Cino da Pistoia, 33 Pistoia - tel. 0573.368180	da sabato 30/04 a venerdì 06/05
Farmacia Banci S.a.s. Via degli Orafi, 22 - Pistoia tel. 0573-22183	da sabato 07/05 a venerdì 13/05
Farmacia S. Marco & C S.n.c. Via Padre Antonelli, 9 Pistoia - tel. 0573.452284	da sabato 14/05 a venerdì 20/05
Farmacia De' Ferri Via Pacini, 53 - Pistoia telefono 0573.21203	da sabato 21/05 a venerdì 27/05
Farmacia Nannucci Via degli Orafi, 7- Pistoia telefono 0573.20131	da sabato 28/05 a venerdì 03/06



www.farmaoro.it
La tua parafarmacia su Internet!

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

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



Farmacia Ceccarelli dr Franco Ceccarelli
Piazza G. Giusti, 61
51015 Monsummano Terme - Pt -
Tel : 0572 - 51030 Fax : 0572 - 950841
e-mail : ceccarelli@italway.it



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Italia, allarme rosso

Semianalfabeta un 15enne su cinque

Ogni giorno, in Italia, un quindicenne su cinque si alza e... si perde. Si perde la soddisfazione di leggere un quotidiano. Si perde la possibilità di guardare una rassegna stampa. Si perde la capacità di seguire la lezione, a scuola. Perché è analfabeta. Analfabeta in quanto, come recita lo studio OCSE-Pisa che ha calcolato questa media, "è soltanto in grado di svolgere esercizi di lettura non complessi, tipo individuare una sola informazione, identificare il tema di un testo, o fare un semplice collegamento con il suo quotidiano".

Perché appena gli chiedi di più, s'appanna. Non ci riesce.

E si esclude. "L'analfabetismo ostacola la crescita economica, e l'integrazione" commenta i dati la principessa Laurentien, inviata speciale per l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura (Unesco).

"Ostacola l'integrazione", tradotto in marchio sulla pelle, significa perdere quell'individuo. Relegarlo in un limbo medio di malessere cognitivo perenne. Magari, non percepito.

Ma escludente.

Disarmante. Ebbene, questo limbo in Italia è più grande che altrove.

Siamo ben lontani dall'obiettivo minimo che si erano dati i paesi OCSE (e cioè di portare la quota dei semianalfabeti 15enni al 15% entro il 2020): noi siamo al 21%.

Meglio di noi sempre i soliti (Danimarca, Olanda, Svezia, o Finlandia, quest'ultima già adesso ampiamente sotto il 10%) ed anche

i paesi storicamente più affini a noi, come il Portogallo (17.6%), la Spagna (19.6%), e il Regno Unito (18.4%).

È allarme. Rosso. Perché ci stiamo perdendo per la strada una bella fetta di generazione. Che prima o poi dovrà smettere di giocare alla Playstation e si troverà a dover spegnere la tv. E dopo?



tempo di lettura:
2 minuti

The Italian reader

Esce un campione italiano nel magico mondo della lettura digitale

Che stia condannando la carta all'oblio, è un fatto piuttosto discusso. Che sia un mercato in costante evoluzione, è un fatto concreto. Che sia un'opportunità di diffusione del sapere da non perdere per nessun motivo, è un fatto e basta. La lettura digitale dei testi tramite tablet appositi (in una parola sola: e-reader) sta pian piano conquistando il mondo.

Da qualche mese, anche un operatore italiano si è messo in testa di entrare con prepotenza nel settore. Intanto, capiamo di cosa stiamo parlando. Quando si menzionano gli e-reader stiamo facendo riferimento a prodotti simili a netbook senza tastiera, grande schermo e tasti ridotti all'osso, sui quali libri, enciclopedie, trattati e tomi possono essere immagazzinati a centinaia e riprodotti con un'esperienza di lettura molto simile alla carta: si può sottolineare, si possono redigere note a margine, si possono lasciare intuitivi segnalibri.

Il collegamento al mondo della scuola è presto fatto: potrebbero essere una soluzione a due problemi: da un lato, potremmo alleggerire notevolmente il peso delle cartelle e degli zaini dei nostri figli, dall'altro potrebbero farci risparmiare fior di soldi in testi, visto che una licenza digitale costa molto meno di una copia fisica di un libro. Ebbene: arriva la via italiana. Da anni c'è



un'azienda tricolore che sta facendo la parte del leone nell'e-commerce librario nel nostro Paese: IBS.it, del gruppo Giunti-Messaggerie. Il sito dell'IBS ha movimentato 53 milioni di euro di contenuti multimediali nel solo 2010.

Adesso, vuole sfruttare questo bel nome per poter penetrare nel ventre molle del nostro Paese con un e-reader dal basso costo e dalle prestazioni elevate, dal nome veloce ed efficace (anche se non proprio originale): "Leggo.ibs".

In vendita a 219,00 € su ibs.it (e presto disponibile anche in libreria, a 249,00 €) "Leggo" ha la particolarità rispetto ai propri concorrenti di poter leggere anche titoli scaricati da altre librerie. È quindi più versatile, e permette anche di collegarsi al portale dell'azienda a gratis grazie ad una convenzione stipulata con Tiscali tramite rete Tim. Quindi: nel magico mondo della lettura digitale entra di prepotenza anche un campione italiano. Riusciremo a comprenderne le possibilità formative?

Un aiuto a chi ha bisogno di aiuto

La pedagogia ti sostiene, ad ogni età

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

La dott.ssa Vanna può intervenire in diversi ambiti:
- Prevenzione

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



Dott.ssa Vanna Giorgetti
Laureata in Pedagogia Abilitata in Psicopedagogia
Specialista in Pedagogia Clinica
Iscritta all'Albo Nazionale dei Pedagogisti Clinici
riceve su app. a Monsummano Terme c/o la Misericordia e a Pescia c/o la Pubblica Assistenza/Avis.
Contatti: 0572 771945, 333 9632666,
vannagiorgetti@infinito.it



tempo di lettura:
2 minuti e 45 secondi

I bambini e il computer

Il gioco dell'apprendimento

I bambini del 21esimo secolo sono **più bravi al computer** che ad andare in bicicletta o ad allacciarsi le scarpe. E' quanto rivela una ricerca della AVG (2011), testimoniando come i piccoli alle prese con lo sviluppo informatico siano piuttosto a loro agio con i moderni gadget e dispositivi tecnologici, a scapito di molte tra le più comuni abilità manuali. Condotta a partire dalle interviste online a circa 2.200 mamme di bambini tra i 2 e i 5 anni in dieci Paesi europei (Italia inclusa), la ricerca illustra come il 58% dei bambini giochi già al computer, mentre soltanto il 52% di essi vada in bici. E se il 19% è in grado d'interagire con uno smartphone, solo un 9% di questi bimbi è in grado di allacciarsi le scarpe da solo, mentre a fronte del 25% che sa navigare su internet c'è soltanto un 20% che si butta in acqua (quella vera). Il problema, quindi, non sono le tecnologie, per le quali i bambini mostrano sin da piccolissimi un grande interesse ed una immediata affinità, ma **il loro utilizzo**, soprattutto se ragioniamo nell'ottica di rendere i bimbi **protagonisti** e non solo spettatori o semplici utilizzatori del mezzo informatico. Se davvero vogliamo che le Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC) rappresentino un valore aggiunto per l'apprendimento dei bambini e dei ragazzi, è necessario che sin da piccoli siano messi nella condizione di percepire questo strumento come "**mezzo**" per costruire e rinforzare **le proprie conoscenze**, per accompagnare il percorso di identificazione e formazione personale e cognitiva.

Per capire fino in fondo le potenzialità del computer proviamo a riflettere insieme su quegli elementi che rendono il pc utile e funzionale allo sviluppo armonico delle potenzialità cognitive dei nostri bambini e ragazzi:

1. il computer è un **facilitatore** perché permette di gestire con minore difficoltà e fatica tutta una serie di attività come lo scrivere, il disegnare, il calcolare..., permettendo di concentrarsi di più sulla qualità del lavoro che si sta affrontando;
2. il computer consente di **individualizzare e personalizzare** le attività, sulla base di scelte che riguardano il livello di difficoltà, i tempi di risposta, le ripetizioni, il percorso da seguire. Il computer non ha fretta ed aspetta che si prema il tasto giusto o che si clicchi il mouse sul bottone opportuno. Lui propone

e l'utilizzatore esegue e sceglie. Se sbaglia non è il finimondo, al massimo ripete l'azione o torna indietro di un passo;

3. il computer **aumenta la motivazione** perché quei numeri, quelle lettere, quei personaggi, le musiche accattivanti, la continua interattività agevolano anche i compiti noiosi o ripetitivi e possono rappresentare il punto di partenza e lo stimolo per altre e diverse attività didattiche;
4. **aumenta l'autostima**, perché l'attività al computer è un'area dove ancora i bambini e i ragazzi non hanno subito sconfitte, dove possono gestire i propri errori con una competenza talvolta molto superiore a quella degli adulti, e questo saperne di più, questa facilità nel rispondere alle richieste, nel saper superare le difficoltà li porta ad avere maggiore fiducia in se stessi;
5. **aumenta l'autonomia**, perché i bambini non hanno soggezione della macchina e nemmeno difficoltà con tastiera e mouse. La facilità d'uso e soprattutto l'interattività, la gradualità, l'immediatezza dei programmi rendono il bambino più sicuro e indipendente;
6. **delimita l'esuberanza**, perché sbagliare il tasto o non aspettare il segnale di risposta non portano ad alcun risultato gratificante e quindi i bambini imparano a controllarsi per raggiungere il risultato;
7. **incoraggia i più timidi** perché la mancanza di giudizio da parte di "altri" spinge a provare, osare e sbagliare senza paure e tensioni.

Al di là di ogni tipo di riflessione e considerazione, una cosa appare certa: lo sviluppo quasi esponenziale degli usi del pc, dell'interattività telematica nei diversi servizi e delle sue applicazioni in campo lavorativo nelle nuove generazioni. Per noi adulti sarà sicuramente **un rincorrere continuo**: è infatti più di una semplice leggenda metropolitana l'affermazione secondo cui "i bambini sono più veloci degli adulti nell'apprendere l'utilizzo di un computer". Di fatto, **è il loro mondo**, il loro pane quotidiano: sono nati e stanno crescendo in una società "elettronica" e multimediale. Sono loro i "**nativi digitali**", non noi. Come genitori e formatori, **a noi il compito di "educare"** a queste nuove dimensioni, per far sì che il computer possa davvero diventare per i nostri bambini e ragazzi **uno strumento capace di migliorare la qualità della vita**, contribuendo, con le sue enormi potenzialità, allo **sviluppo di una coscienza critica**. Si tratta proprio di una **bella sfida da raccogliere!**

Dr.ssa Chiara Torrigiani



Centro Formazione Professionale

FORMAZIONE PROFESSIONALE DAL 1997

La tua scuola d'inglese

**Anche conversazioni
individuali con madrelingua
inglesi, a tutte le ore.**

**via Ponte Buggianese, 1
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555**

www.md-formazione.com

Contenti di avere tutte le competenze
necessarie in tema di bellezza

Corso di Acconciatore-Parrucchiere unisex
Corso di Estetista specializzata

- Marco e Lorella
30 e 33 anni
- Sintonia perfetta
- Proprietari di un
salone di bellezza
- Loro hanno scelto
Copping



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



mi voglio bene



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Il giardino della salute

Erboristeria, alimenti naturali

Il Giardino della Salute, uno scrigno che dal 1989 offre prodotti biologici e biodinamici certificati sia freschi che secchi: frutta, verdura, tofu, seitan, tempeh, latte, ed anche formaggi, yogurt, carni, salumi, uova, e pure cereali, legumi pregiati, e paste di grano, di kamut, di farro.

Non solo: nel Giardino della Salute si incontrano anche prodotti da forno, miele, marmellate, oli, ed ogni tipo di latte ve-



getale. Vi è poi una ricca selezione di prodotti per alimentazioni particolari, e per la macrobiotica (shoyu, tamari, miso, ume, alghe).

Una ricca sezione mette a disposizione anche erbe officinali e prodotti erboristici selezionati. Ed anche prodotti per l'igiene della casa, e la cura della persona. Infine, una ampia libreria di volumi e riviste specializzate. Il tutto curato, controllato e dispensato con professionalità, sorrisi e competenza.



Il Giardino della salute

di Claudio Tardelli e Ivona Ricci

ERBORISTERIA - ALIMENTI NATURALI

Via Marruola, 97 - Tel. 0572 911689
51016 Montecatini Terme (PT)



tempo di lettura:
50 secondi

I toscani hanno una delle aspettative di vita tra le più alte al mondo

vita sociale, città piccoline, olio "bono": ecco perchè siamo i più longevi

Macché tibetani, macché armeni che mangiano lo yogurt: i **più longevi siamo proprio noi toscani**, con la nostra dieta mediterranea a base di olio "bono" e molti vegetali. Lo dice uno studio commissionato dalla Regione Toscana, secondo il quale gli uomini toscani avrebbero una aspettativa di vita di **79,6 anni**, la più alta in assoluto. Niente male anche le donne che, si sa, vivono di più degli uomini: la loro aspettativa di vita è di **84,7 anni**, seconda solo a quella delle giapponesi (86 anni). Le aspettative di vita sarebbero aumentate nettamente negli ultimi quindici anni: nel 1995 l'età media era di 75,7 anni per i maschi e 81,8 per le donne.

Segno che le nostre condizioni materiali sono migliorate e che la vita moderna non ha ancora intaccato certe abitudi-



ni e certi contesti sociali che, stando a quanto afferma lo studio, sarebbero un altro degli elementi alla base della nostra longevità, in grado di incidere almeno per il 60%. Perché in **Toscana è assai raro invecchiare da soli**: non solo buon cibo ed abitudini sane, dunque, ma anche **una fitta rete di assistenza**, di associazionismo, società di

mutuo soccorso e molti luoghi di ritrovo, come i circoli presenti in quasi tutti i borghi, anche i più piccoli e sperduti. E la diffusione della vita in **piccoli borghi e città di medie dimensioni**, lontane da caos ed inquinamento eccessivi, è un altro degli elementi che contribuiscono ad allungare l'aspettativa di vita. Su 3.600.000 abitanti, infatti, solo 800.000 vivono nelle macroaree urbane, come quella di Firenze. Il resto, invece, in città più piccole o paesi a ridosso della campagna.

Andrea Marchetti

R

I Romani International

PIAZZA MARTINI 147
51015 MONSUMMANO TERME (PT)

CAMPIONE DEL MONDO



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

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

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

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

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

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

SALONE SPECIALISTA KÉRASTASE

Tel. 0572-950714 Mob. 393-1761487

e-mail: romaniinternational@tin.it

www.romaniinternational.com

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

SABATO 7:00 - 19:00

Erboristeria Spelletti

*Prodotti dimagranti.
Cosmetica naturale.
Prodotti energetici per sportivi.*

**PIAZZA DELLA MADDALENA, 15
PESCIA (Pistoia) ☎ 0572.476270**

 tempo di lettura:
1 minuto

Perdere peso per se stessi con Figurella

Non nascondiamocelo: quei chili in più sono per tutte un problema di linea e di bellezza. A volte li viviamo con ansia sino a rifiutare il confronto con l'ago della bilancia per non visualizzare in un numero quel "peso" tanto temuto. In altri momenti ci conviviamo e ragioniamo più freddamente, localizzando con obiettività i cuscinetti più fastidiosi, quelli impossibili da nascondere, persino con un abbigliamento consono.

Infine, quando ci confrontiamo con le zone colpite dalla tanto temuta cellulite, siamo coscienti di quanto sia inutile scappare e che dobbiamo al più metterci al riparo.

La posta in gioco è comunque alta: l'accumulo di tessuto adiposo, generalizzato o localizzato in alcuni punti del corpo, non va più soltanto considerato un "affare" di forme, bensì un fattore di rischio per la nostra salute.

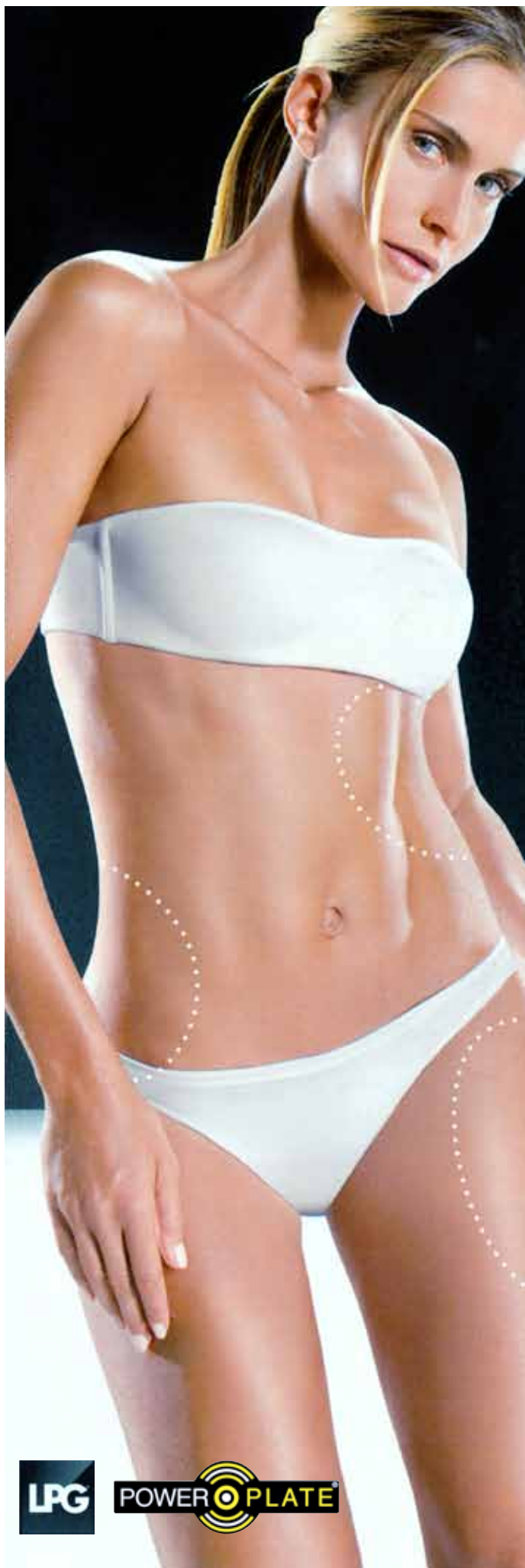
Figurella è un metodo brevettato che racchiude tutto quello che è alla base per il nostro benessere: movimenti mirati e attivi che permettono di perdere centimetri in eccesso nei punti critici, un coadiuvante importante per cute e sottocute come l'ossigeno per smaltire più velocemente i cuscinetti di grasso e alimentazione corretta.

Un'alimentazione che si basa su piccole regole da seguire quotidianamente come ad esempio abbinare in modo corretto i vari alimenti durante i pasti, nell'arco della giornata e della settimana.

Attività fisica costante e alimentazione equilibrata dovrebbero far parte di uno stile di vita che permetta di stare bene con se stessi: per questo Figurella si impegna a conseguire con te i risultati desiderati con una garanzia scritta che non ti deluderà.

dott.ssa Giada Chiara Michelotti

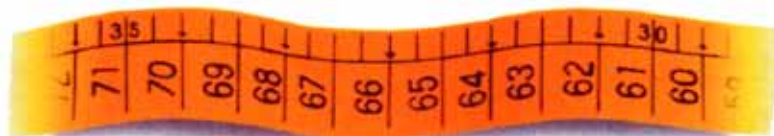




LPG

POWER O PLATE

Il Metodo



a misura
di Donna



Figurella[®]
SNELLEZZA PROGRAMMATA

MONTECATINI TERME
piazza XX settembre, 32
telefono 0572.910091



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Una mens sana per tutti

Tre studi per tre cure. Unico scopo: voler bene al nostro cervello

È l'ora di mettersi a dieta da facebook

Siamo sommersi dalle informazioni, e non partecipiamo



Eccoci. Rincorsi dalle informazioni. A casa ci sono il computer, la televisione, e poi internet e pure la console. Fuori casa ci sono lo smartphone, il tablet, il laptop, l'internet café. Siamo interconnessi. Sempre. Potenzialmente partecipi a tutto. Su tutto. Per tutti. Con tutti. Collegati e dinamici, sempre pronti. Come sempre capita ad una grande mente, il sociologo Todd Gitlin comprese questa situazione già nella preistoria intercomunicativa del 2003 e conìò la definizione:

“Sommersi dai media”. Sommarsi. Ecco: non fa bene. A dirlo è uno studio dell'Università di Stanford. Che dà pure un nome ai supercollegati: sono gli “obesi multimediali”, ovvero coloro i quali “switchano”, per usare un (brutto) neologismo, da un medium all'altro in continuazione, facendo indigestione di social network, blog, forum e informazioni. Il problema è che, come dicevamo, non fa bene, producendo problemi di memorizzazione sia a medio che a lungo termine. “Quello che preoccupa – ha detto in una recente intervista a Repubblica.it lo psichiatra Claudio Mencacci – è la mancanza di contenuto emotivo nell'apprendimento di questo flusso infinito di informazioni”. Cioè: è l'esatto contrario di quanto professavamo nel nostro speciale dello scorso mese (per chi se lo fosse perso, www.quellochece.com, “Esplode il web per tutti”): farsi infilare passivamente dal megamondo della comunicazione interpersonale senza parteciparvi con stile, metodo e sentimento. Eccola, la patologia: non pensare. Ovvero: partecipare senza esserci. Senza essere se stessi. Ecco, cosa fa male. Non la tecnologia in sé, ma il modo di usarla. Quindi: ben venga l'interconnessione. Ma che sia, sempre, in ogni momento, una scelta. E, spesso, è meglio scegliere un bel po' di Sole...

La vita sociale allunga la vita

Una chiacchierata fa bene quanto un brain trainer

Ebbene sì: siamo animali sociali. L'uomo dimostra di essere un essere incapace di stare da solo. O meglio, quando sta da solo sta peggio. Parecchio peggio. Questo è quanto dimostra uno studio dell'Università di Zurigo i cui fautori hanno così provocatoriamente sintetizzato le conclusioni: “Non ti ricordi quello che devi comprare al supermercato? Prova a telefonare a qualcuno, e fatti una bella chiacchierata”. Ebbene sì,

la vita sociale allunga la vita cognitiva. Parlare, interagire, fare ragionamenti condivisi aiuta il cervello a rimanere in forma, mantiene l'umore alto e aumenta la qualità della vita. Insomma: un toccasana. Che, subito, ci intristisce, pensando ai



nostri nonni: la loro generazione sta vivendo la truffa d'averci costruito il mondo ricevendo, come ricompensa, abbondanti mani di solitudine con le quali pitturare le proprie giornate. Una “epidemia silente” l'hanno definita i ricercatori di Zurigo: la maggior parte degli anziani conduce una vita di solitudine che spesso causa un lento declino cognitivo il quale conduce, il più delle volte, ad un decadimento delle proprie capacità psico-fisiche repentino e devastante. Ebbene: la soluzione è semplice: farli partecipare.

Chiacchierarci, sempre. Con cura e disinvoltura. Prestargli dei buoni libri da leggere, anche. Garantendogli insomma una vita sociale soddisfacente facendoli vivere il mondo con noi. Anche perché non fa bene solo a loro. La perdita della memoria e, più in generale, il decadimento cognitivo, infatti, comincia – attenzione! – a 24/25 anni. Da quel momento in poi, la palla passa nel nostro campo. Sta insomma a noi mantenere il cervello bello in forma. Semplicemente, con tante, sane, ciarriere chiacchierate.

Troppi ricordi ingolfano il cervello

Il risultato di uno studio: pulire la mente per mantenerla giovane



Una memoria primaria di un qualsiasi computer, quando apriamo tante applicazioni in contemporanea, e quindi quando le chiediamo di ricordarsi un sacco di cose, si ingolfa, rallentando la macchina. Ebbene: anche il nostro cervello funziona allo stesso modo. Almeno, a dar credito ad

uno studio pubblicato da un gruppo di ricerca di Montreal, Canada, che ha analizzato i risultati di un gruppo di volontari. Ebbene: ragionare ricordandosi un sacco di cose in contemporanea è complicato. Meglio, quindi, rilassare la mente, scegliendo delle informazioni da cancellare in quanto non utili. Ora, su un computer può anche essere semplice: bella schermata sulla quale le informazioni sono organizzate in ordine alfabetico, etichette posizionate sui file, e allora click di destro, seleziona, elimina.

Ma con il cervello, come si fa? Occorre cercare di concentrarsi soltanto sulle cose importanti, tralasciando informazioni non fondamentali. Ancora, difficile. Allora, si possono usare degli stratagemmi. Ad esempio, imparare una lingua straniera “libera” un sacco di spazio perché tende a far immagazzinare informazioni di tipo diverso al cervello, conseguendo spazio. O, anche, imparare a suonare uno strumento, in modo da modificare la struttura mentale delle nostre informazioni. Insomma: occorre far fare un po' di ginnastica pure alla mente. Divertendola, perché no?



CALZEDONIA

CORSO ROMA 27/A- MONTECATINI TERME

mi voglio **bene**

La bella competenza

Isola del Benessere: un centro estetico del futuro

Ascoltare, comprendere, e risolvere. Ecco cosa fa Sandra Sallei all'interno della sua "Isola del Benessere": forte della sua decennale esperienza, eccola accoglierci tutti i giorni per i servizi estetici di base. Non c'è esigenza che non sappia analizzare e soddisfare. Sempre attenta alle novità, collabora con ditte affermatissime come Lakshmi, forte delle sue filosofie ayurvediche, e Revivre, specializzata nelle ispirazioni naturali. Sandra è pure profonda conoscitrice di moderni macchinari come M2ooxy, capaci di operare una tecnologia non invasiva per l'ossigenazione della pelle.

Prenota subito!! L'11 maggio 2011 si potrà effettuare la misurazione gratuita della massa corporea con una tecnica professionista a completa disposizione per individuare il percorso migliore per rimettersi in forma!

ISOLA DEL BENESSERE
CENTRO ESTETICO

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



DERMALSLIM

LA NUOVA TECNOLOGIA
RIMODELLANTE
AD ULTRASUONI



Dermal Institute®

U.S.A. 1956

DIVISIONE ESTETICA MEDICALE



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

Mercoledì d'oro

Piega Euro 5,00

Solarium Euro 4,00

Pedana Euro 1,00



via Cavour, 209 MONSUMMANO TERME (Pistoia) telefono 0572.81281

EVALUNA

Centrobenessere

13 MAGGIO PROMOZIONE

RICOSTRUZIONE UNGHIE
&
NAIL ART



Durante questa giornata avrete la possibilità di dare sfogo alla vostra fantasia scegliendo, tra una vasta gamma di decorazioni e colori, lo stile giusto per le vostre unghie! Tutto questo al costo di soli

€ 25,00

RASSODA E PERFEZIONA LA TUA LINEA IN MODO NATURALE

MINCEUR BIO ACTIVE PHYT'S
è un trattamento snellente che permette un'azione specifica sulle zone sensibili come glutei, cosce, addome, braccia.

Ha azione liporiducente, drenante e rassodante. Stimola la combustione dei grassi e contrasta la pelle a buccia d'arancia.



24 MAGGIO GIORNATA PORTE APERTE VISO

Giornata dedicata a tutti coloro che desiderano iniziare una buona cura del viso, avendo la possibilità di eseguire **GRATUITAMENTE** un "Trattamento personalizzato" per conoscere i nostri metodi e prodotti, offrendovi anche il "Consiglio domiciliare" adatto alle vostre esigenze per curare il proprio viso in modo giusto anche a casa. Soluzioni personalizzate che assicurano risultati di grande efficacia, grazie alle preziose formulazioni a base di ingredienti naturali e di altissima qualità.



Prodotti INNOVATIVI
"DERMO28 & MURAD"

E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

**EVALUNA VIA PROV. PISTOIESE 116 -BORGO A BUGGIANO 51011 (PT), TEL: 0572/051241
ORARIO CONTINUATO DAL MARTEDI' AL VENERDI' 9:30/19:30, IL SABATO 9:30/18:00**

un cuore grande **COSÌ**

Donare il sangue per donare la vita

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

Il sangue è indispensabile. Largamente utilizzato nella medicina (e lo sarà sempre di più), è maledettamente impossibile da ottenere tramite procedimenti chimici. In pratica: è sempre insufficiente. Non c'è istituzione o, peggio, singolo che possa da solo risolvere il problema. Serviamo, semplicemente, tutti. Ecco, perché donare il sangue.

Ma vediamo meglio. Ecco, rispondiamo: perché donare il sangue?



Per gli altri

Donare può salvare un sacco di vite. Tanto per dirne una, se nessuno donasse non ci sarebbe speranza per molti bambini malati di leucemia. Inoltre, il sangue può servire nel corso di qualsiasi intervento chirurgico in ragione di sacche e sacche per ogni operazione.

Per te

Donare sangue garantisce ai donatori un controllo costante del proprio stato di salute, attraverso visite sanitarie e accurati esami di laboratorio. Per non parlare del senso di appartenenza, della sensazione d'aver fatto la cosa giusta che riempie chiunque si alzi da quel lettino!

Contro la speculazione

L'Italia è ancora molto lontana dall'autosufficienza. Per coprire il fabbisogno è necessario ricorrere all'importazione il che,

Non abbiate paura!

faq sulla donazione

Per non avere paure sciocche, ecco una faq con le domande che non faremmo mai, redatta in base ai contenuti pubblicati sul sito www.donaresangue.it.

1. Donare il sangue fa male?

Esistono precise disposizioni che regolano la raccolta del sangue proprio perché la prima regola, la più importante, è che la donazione non deve essere in nessun caso dannosa per il donatore.

2. Donando non corro il rischio di assuefarmi?

La donazione periodica non implica nessun processo di "assuefazione", cioè non determina assolutamente e in alcun modo impossibilità psico-fisica alla rinuncia.

3. Io ho paura dell'ago: è troppo più grande!

L'ago è in effetti di calibro lievemente superiore, ma il prelievo non risulta essere più doloroso, anche perché il buco è molto più superficiale e l'ago deve essere, per forza, immobile.

4. Mi fa effetto la vista del sangue

È comodissimo e semplice, banalmente, non guardare, eventualmente facendo posizionare un veletto.

5. Non mi fido dell'equipe sanitaria: saranno giovani alle prime esperienze

Il personale di assistenza ha, invece, grande esperienza e preparazione, ed è soprattutto molto motivato.

6. E se svengo? Che figura...

Mentre si dona siamo coccolatissimi, gli eroi del giorno. Basta avvertire alla prima sensazione di disagio, rimanere comunque per un pò sdraiati e bere subito almeno un bicchiere d'acqua. E non succede niente...

7. Ma dopo l'associazione mi stressa, e mi costringono a donare

Come potrebbe un'associazione imporre una cosa di sua natura volontaria? E comunque, al massimo, invia inviti trimestrali alla donazione, e sostanziose convocazioni per pranzi/cene sociali. Insomma: niente di così fastidioso...

per il Paese che si può vantare d'aver una delle legislazioni più stringenti, moderne e sicure al mondo, non è un granché: della bella legge che abbiamo non sappiamo cosa farcene se mancano i donatori.

Dati, fonte e ispirazione: www.donareilsangue.it

Come fare!

guida pratica alla donazione

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

Alcuni consigli: è bene andare a fare la donazione a stomaco vuoto, da almeno qualche ora, e trovarsi in buona salute. Chi sta prendendo qualsivoglia farmaco (esclusa la pillola anticoncezionale – quindi, donne, non vale come scusa!) rischia di vedersi rifiutata la donazione. È bene non aver sostenuto cure ortodontiche negli ultimi 4 mesi, così come bisogna esser stati, sempre per quattro mesi, lontani dagli aghi a inchiostro di chi fa i tatuaggi. Poi, comunque, nessun problema: il personale presente nel centro sa tutto, e lo spiega con la pazienza di chi sa di fare la cosa giusta. Quindi: no problem! Essere eroi ha i suoi vantaggi...



MOTO DONATORIO. DONA E PASSAPAROLA.

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

AVIS COMUNALE Antonella Disperati
via Martiri del 16 Marzo 1978, 2
51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 0572.318316
www.avisbuggiano.it - buggiano.comunale@avis.it



un cuore grande **così**

tempo di lettura:
50 secondi

Tassare la finanza per finanziare il pianeta

Idea (ri)proposta in vista del G20: lo 0,05% di ogni transizione



L'idea non è nuova. La formulò per la prima volta James Tobin, premio Nobel per l'economia, nel lontano 1972: tassare, con un'aliquota unica quanto piuttosto irrisoria, ogni transizione finanziaria. La novità è, anzitutto, lo scopo: quella che Tobin aveva pensato come misura per inibire la speculazione fine a se stessa, divenuta poi bandiera del movimento no-global che l'aveva individuata come fonte primaria delle varie misure che propugnava, adesso viene proposta in vista del G20 francese come fonte per la lotta contro la povertà globale e l'inacidimento climatico. In pratica, la storia della Tobin Tax è quella ideal-economica delle ultime 4 decadi.

Dal dio mercato (formulazione originaria), alla sua regolamentazione sociale (formulazione della proposta attuale) passando dallo scardinamento del mercato stesso (no-global). Ora, oggi, adesso, sembra il momento buono. Perché intorno all'idea, che nella fase precedente sembrava essersi ritagliata pareri favorevoli soltanto negli ambienti di sinistra, si sono riuniti più di mille tra economisti, big della finanza e professori che hanno firmato una scarna lettera, 15 righe in tutto, inviata a Bill Gates (indicato dalla Francia, paese ospitante del prossimo G20, per studiare la fattibilità della proposta) nella quale si richiede l'inserimento di questa gabella. Insomma: sta diventando una proposta condivisa.

Il terreno, in effetti, è fertile: la crisi mondiale ha dimostrato da un lato l'inaccettabile autosufficienza potenzialmente autodistruttiva del libero mercato e dall'altro l'importanza di avere istituzioni statali solide, capaci cioè di far fronte alle esigenze di un mondo sempre più interconnesso e, spesso, ingiusto.



Nella prossima dichiarazione dei redditi

DEVOLVI il

5xMILLE

al

movimento shalom

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

per info.: shalom@movimento-shalom.org
www.movimento-shalom.org tel. 0571-400462

UNA PERGAMENA SOLIDALE PER IL TUO GIORNO SPECIALE

Un momento di gioia è più ricco se condiviso. Matrimoni, Battesimi, Prime Comunioni, Cresime, Feste di Laurea ed Anniversari sono eventi che con le Pergamene Solidali possono essere vissuti in modo più significativo e profondo

Sostieni i progetti del Movimento Shalom

Con una scelta contro corrente, al posto della tradizionale bomboniera, viene realizzata la Pergamena della Solidarietà e l'equivalente della spesa viene devoluto per uno dei progetti di cooperazione promossi dal Movimento Shalom.

IDEE REGALO E MOLTO ALTRO

le puoi trovare nei nostri

Negozi Equosolidali:

[IL MONDO IN VETRINA](#) - Fuceocchio

[L'OMBELICO DEL MONDO](#) - Ponsacco

[EQUOMONDO](#) - Cerreto Guidi



la macchina **perfetta**



tempo di lettura:
40 secondi

Scopri lo sport che c'è in te

***Palestra Kolossus:
per quando serve un fisico bestiale***

È bello Parlare con Luciano Jannotta della palestra Kolossus: trasmette passione, voglia di allenarti. Uno come me che ama lo sport in generale riesce a vedere nei suoi occhi la storia sana del culturismo.

La palestra Kolossus è **una grande officina dello sport**: sono lodevoli gli sforzi che Luciano e Roberta fanno per migliorarla ogni giorno, attrezzi nuovi delle migliori marche e un'area completamente dedicata agli attrezzi aerobici, che da buon podista so quanto siano importanti per perdere chili e per migliorare la propria capacità propulsiva.

La palestra è infatti una grande e fondamentale integrazione fisica per chiunque faccia sport aerobici: non fare palestra significa non rinforzare certi muscoli fondamentali per la nostra indennità fisica: gambe di ferro per correre forte, senza dimenticare gli addominali e i dorsali.

La palestra si fa per passione, ma può essere un vero e proprio **dovere** di forma atletica per qualsiasi disciplina: fondamentale per sport come il nuoto, il calcio, l'atletica leggera, il basket ed il ciclismo. Il tutto, per **coniugare passione, splendore fisico e abbondante salute**.

Se poi il risultato è anche un fisico invidiabile tanto meglio: si farà **bella figura in spiaggia**.



La palestra Kolossus è sicuramente il luogo ideale per allenarsi: personale competente e capace in un ambiente sereno, dinamico, che lavora per il benessere dello sportivo.

E poi, mitica promozione in corso: **una settimana intera**, sette giorni **completamente gratis** su tutte le discipline della palestra (pesistica, total body, step, g.a.g., body energy, stretching, pilates, fit boxe, spinning, tai chi chuan, wing tsun e tanto altro) **per tutti i nuovi iscritti**.

E allora, che aspetti? Iscriviti! **Perché da Kolossus vivi lo sport dal vivo**.



KOLOSSUS GYM

AICS - CONI

via Circonvallazione 75
Borgo a Buggiano (Pistoia)
telefono 0572.33275
www.kolossusgym.com

la macchina **perfetta**

Due piscine per un unico, grande sport

L'ASD Nuoto Valdinievole prende in gestione anche Larciano Lamporecchio

L'Associazione Sportiva Dilettantistica Nuoto Valdinievole da questo maggio 2011 gestirà anche l'impianto sportivo delle **Piscine Intercomunali di Larciano-Lamporecchio**, e il lago in località **Centocampi**.

L'A.S.D. Nuoto Valdinievole, che già svolge la sua attività di gestione presso la Piscina Comunale di Monsummano Terme, conta oltre 2500 soci ed ha numerose Squadre Sportive per un ragguardevole totale di 200 atleti.

La Scuola Nuoto Federale FIN è infatti frequentata non solo dagli abitanti del Comune di Monsummano, ma anche da molti utenti, all'incirca al 50%, dei comuni limitrofi. Segnale questo di alta qualità didattica, igiene e quindi efficiente organizzazione. Prendere in gestione anche Lamporecchio-Larciano è una scelta importante: l'A.S.D. Nuoto Valdinievole organizzerà, infatti, **servizi interscambiabili** sviluppando eccezionali sinergie tra i due impianti. La Valdinievole, quindi, è da maggio **un passo più unita**.

Ogni abbonamento al nuoto libero e ai corsi di Fitness in acqua potrà in effetti essere utilizzato indistintamente in entrambe le strutture, in base ai posti disponibili per corso, in pratica esplodendo l'offerta sia in termini di prossimità che in termini di varietà dei servizi.

Il valore aggiunto si ritrova, quindi, nella possibilità di usufruire di **due impianti sportivi** situati a pochi chilometri di distanza, uniti da una nuova e veloce viabilità, parcheggi ampi e un'unica, vincente gestione che ha come scopo il benessere, la salute, lo svago, il divertimento, attraverso l'attività fisica sportiva.



ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE
MONSUMMANO TERME
LARCIANO - LAMPORECCHIO



Sabato 7 maggio, ore 11

INAUGURAZIONE

Esibizione squadre
agonistiche di Fitness
e Salvamento

Ingresso gratuito al nuoto
libero per tutto il giorno.

Lo speciale inaugurazione

Tutte le offerte

Promozioni valide dall'8 al 31 maggio

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

Dal **LUNEDÌ** al **VENERDÌ** dalle 9,30 alle 22,00

SABATO dalle 9,30 alle 19,30

DOMENICA dalle 9,30 alle 13,00

Gli spogliatoi rimangono aperti 30 minuti dopo la chiusura del piano vasca.

TARIFFE INGRESSO NUOTO LIBERO

1 ingresso € 5,00

1 Ridotto € 4,00

Abbonamento 10 ingressi € 50,00

Abbonamento Rid. 10 ingressi € 35,00

LEZIONI STRAORDINARIE € 3,00

lezioni di prova di 2 attività - mezz'ora ciascuna

Mercoledì	11 - ore 10,30 - Bike e Gym
Mercoledì	11 - ore 12,30 - Bike e Nuoto Principianti
Mercoledì	11 - ore 19,00 - Aerobica e Bike
Mercoledì	11 - ore 20,00 - Aerobica e Bike
Mercoledì	11 - ore 20,30 - Gym e Bike
Mercoledì	11 - ore 21,00 - Gym e Bike
Sabato	14 - ore 11,30 - Bike e Nuoto Principianti
Sabato	14 - ore 12,30 - Gym e Nuoto Principianti
Domenica	15 - ore 10,00 - Bike e Fitbike
Mercoledì	18 - ore 10,30 - Bike e Gym
Mercoledì	18 - ore 12,30 - Bike e Nuoto Principianti
Mercoledì	18 - ore 19,00 - Aerobica e Bike
Mercoledì	18 - ore 20,00 - Aerobica e Bike
Mercoledì	18 - ore 20,30 - Gym e Bike
Mercoledì	18 - ore 21,00 - Gym e Bike
Sabato	21 - ore 11,30 - Bike e Nuoto Principianti
Sabato	21 - ore 12,30 - Gym e Nuoto Principianti
Domenica	22 - ore 10,00 - Bike e Fitbike
Mercoledì	25 - ore 10,30 - Bike e Gym
Mercoledì	25 - ore 12,30 - Bike e Nuoto Principianti
Mercoledì	25 - ore 19,00 - Aerobica e Bike
Mercoledì	25 - ore 20,00 - Aerobica e Bike
Mercoledì	25 - ore 20,30 - Gym e Bike
Mercoledì	25 - ore 21,00 - Gym e Bike
Sabato	28 - ore 11,30 - Bike e Nuoto Principianti
Sabato	28 - ore 12,30 - Gym e Nuoto Principianti
Domenica	29 - ore 10,00 - Bike e Fitbike

CORSI NUOTO

9 e 10 maggio: lezione di prova gratuita!

NEONATI (fino al compimento dei 3 anni di età)

3 lezioni, € 15,00

Mercoledì: 10,00 - 10,45 oppure 15,00 - 15,45

Sabato: 10,00 - 10,45 oppure 10,45 - 11,30

CUCCIOLI (dai 3 ai 5 anni) € 25,00

Lunedì - Giovedì; Martedì - Venerdì (2 lezioni settimanali)

Orari: 16,15 - 17,00 17,15 - 18,00 18,15 - 19,00

RAGAZZI (dai 6 ai 15 anni) € 25,00

Lunedì - Giovedì; Martedì - Venerdì (2 lezioni settimanali)

Orari: 16,00 - 17,00 17,00 - 18,00 18,00 - 19,00

ADULTI € 30,00

Over 60 (al mattino): 25€

Lunedì - Giovedì (2 lezioni settimanali)

Orari: 13,00 - 14,00 20,00 - 21,00 21,00 - 22,00

Martedì - Venerdì (2 lezioni settimanali)

Orari: 9,30 - 10,30 19,00 - 20,00 20,00 - 21,00

CORSI E ORARI ACQUAFITNESS

Con possibilità di scegliere l'abbinamento di giorni ed orari

Abbonamento 8 lezioni: € 35,00

Abbonamento 12 lezioni: € 50,00

Lezioni a gettone: € 5,00

	lunedì	martedì	giovedì	venerdì
10:00 - 11:00	acquagym		acquagym	
10:30 - 11:15	hydrobike		hydrobike	
12:45 - 13:30	hydrobike			
13:00 - 14:00	acquagym	acquagym	acquagym	acquagym
13:15 - 14:00		hydrobike		hydrobike
19:00 - 20:00	acquacircuit		hydrobike (19:00 - 19:45)	
19:00 - 20:00	acquagym	acquastep (19:15 - 20:00)	acquagym	acquastep (19:15 - 20:00)
20:30 - 21:15	acquastep		acquastep	
21:00 - 21:45		acqua aerobica		acqua aerobica
21:00 - 22:00		hydrobike (21:00 - 21:45)		acquagym

FITNESS AGONISTICO

dimostrativo, non frequentabile

martedì (21:00 - 21:45)	mercoledì (21:00 - 21:45)	venerdì (21:00 - 21:45)	sabato (12:00 - 12:45)	sabato (12:45 - 13:30)

GINNASTICA DOLCE IN ACQUA

€ 25,00

Over 60:

€ 20,00

Martedì - Venerdì (2 lezioni settimanali)

Orario: 10:00 - 11:00



A.S.D. Nuoto Valdinievole
 Web: www.nuotovaldinievole.it
 Mail: info@nuotovaldinievole.it
 Pagina Facebook: www.facebook.it/nuoto.valdinievole

Per informazioni
 telefono 0573 81506
 Per le iscrizioni, direttamente
 in piscina

sabato 7 maggio
GRANDE INAUGURAZIONE
 Ore 11:00 Esibizioni squadre
 agonistiche
 di Fitness e Salvamento

INGRESSO GRATUITO
 Al nuoto libero per tutto il giorno

la macchina **perfetta**



tempo di lettura:
1 minuto e 35 secondi

Correre per divertire se stessi ed il cronometro

La mezza maratona dei Tre Pontili vista da un run...dagio.

In questo spazio che il giornale ci mette a disposizione vogliamo parlare di running: un mix di attività fisica, paesaggi piacevoli ed emozioni uniche che possono solo far bene all'aspetto psicofisico di ognuno di noi. Ciliagina sulla torta può essere l'amicizia e per questo parliamo di running attraverso le "gesta" dei run...dagi. Il podismo è, però anche agonismo, ed è con le gare che si può misurare i risultati dati dal lavoro di settimane di allenamento. Questo mese i Run...dagi



(7 di loro), si sono cimentati nella Tre Pontili, Mezza Maratona (21097 metri) giunta alla sua terza edizione. Gara che si fa gradire per un percorso veloce, con partenza da Forte dei Marmi, giro di boa a Lido

di Camaiore e ritorno nella località versiliese tanto apprezzata dai V.I.P. e per un'organizzazione di alto livello, ottimi i ristori soprattutto quello dopo il traguardo degno di un banchetto nuziale e con docce a disposizione a incorniciare il tutto. La prova vedeva più di 750 atleti al via di cui diversi stranieri. Sin da subito **due atleti keniani** dettavano il ritmo e facevano il vuoto tanto che chiuderanno la prova con ben cinque minuti sul terzo arrivato. In campo femminile invece sarà un'italiana a precedere due figlie del continente africano. Per quanto riguarda la gara nella gara dei Run...dagi che è quello che più ci interessa, torna a ruggire il Capitano che dopo aver allungato sui compagni sin dai primi metri, si permette un finale in surplus e chiude la prova al 181° posto in classifica generale in 1.33'19". A 46° (199°) il Barbiere che con una corsa basata sulla regolarità si conferma sui suoi tempi. Seguono 297° e 322° il Ragioniere e il Miglio che si danno battaglia nel finale dopo aver compiuto 19 Km aiutandosi l'un l'altro. Il Ragioniere centellina con metodo le sue energie con il bilanciamento del farmacista ma ottenendo grandi prestazioni a ogni sua apparizione tanto da portarlo a essere 36° di categoria. Il Miglio al contrario fa della generosità il suo modo di intendere la corsa tanto che da settembre a oggi ha partecipato a ben dodici competizioni di cui tre maratone, e questo a discapito della prestazione cronometrica. A seguire 370° Audax, che dopo un inverno di scarso impegno agonistico promette un finale di stagione elettrizzante. Un discorso a parte lo meritano il Presidente (384°) e Grobny (471°) il primo è l'uomo più infortunato del mondo ma sopperisce alle continue disgrazie con una volontà e una gioia di correre che sono d'esempio, l'altro pur essendo pochi mesi che corre lo fa con un'intensità incredibile che lo porta a partecipare alle più disparate gare che si corrono sul territorio nazionale, sicuramente una programmazione stile Ragioniere gli permetterebbe di migliorare notevolmente. E ora buona corsa a tutti.

Roberto Orsi (Il barbiere)

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**



MOOVIN'
ALTERNATIVE DANCE & FITNESS
PRESENTS

SPETTACOLO DI DANZA

HIP HOP NEW SCHOOL & OLD SCHOOL
DANZA DEL VENTRE - AFRICAN DANCE

DIRETTORE ARTISTICO: LEONARDO FILIPPELLI
DOMENICA 5 GIUGNO ORE 21:00
TEATRO VERDI DI MONTECATINI TERME



**LA SCUOLA MOOVIN' PRESENTERÀ UNA SERATA DEDICATA
ESCLUSIVAMENTE AL MEGLIO DELLA DANZA HIP HOP,
DELLA DANZA DEL VENTRE E DELL' AFRICAN DANCE.**

INFO BIGLIETTI E PREVENDITE

TEL. 0572 050947 - CELL. 338 4904636

MOOVIN' ALTERNATIVE DANCE & FITNESS
VIA GRAMSCI 44/D - MASSA E COZZILE LOC. TRAVERSAGNA
WWW.MOOVIN.IT - MAIL@MOOVIN.IT

la macchina perfetta



tempo di lettura:
50 secondi

Dal Forcoli all'Inter, il sogno di Roberto Niccolai

Dalla serie D, con il Forcoli, alla serie A, con l'Inter. E' la favola di Roberto Niccolai, 35 anni, di Cascina (Pisa): dopo cinque anni da preparatore atletico del Forcoli, squadra dell'omonimo paese (2 mila abitanti) frazione del Comune di Palaia, in Provincia di Pisa, approda di colpo alla Pinecina, entrando a tutti gli effetti nello staff tecnico dell'Inter.



Roberto, diplomato Isef, vive a San Lorenzo alle Corti, nel Comune di Cascina, ma dovrà lavorare a Milano, occupandosi del recupero degli infortunati dell'Inter. La sua vita è cambiata dopo l'esordio del tecnico spagnolo Rafa Benitez. Con quest'ultimo, infatti, ha lasciato il club milanese anche il preparatore atletico Francisco "Paco" De Miguel.

La società interista, quindi, dopo aver scelto il brasiliano Leonardo come nuovo allenatore, ha promosso



come preparatore atletico un altro pisano, Stefano Rapetti, da anni all'Inter. Rapetti ha deciso di portare a Milano, come suo stretto collaboratore, proprio il suo amico Roberto Niccolai che, dunque, occupandosi del recupero degli infortunati, avrà un ruolo importantissimo, visti i tanti impegni della squadra ed i ritmi a cui si disputano le gare.

Niccolai è arrivato per qualche giorno di visita, così da familiarizzare con l'ambiente, proprio il giorno in cui Leonardo è stato presentato alla stampa nelle sue vesti di nuovo allenatore. "Un giorno ero al campo sportivo di Forcoli" - ha detto Niccolai - "A lavorare con la squadra, come sempre, e il giorno dopo mi sono ritrovato sul terreno di Appiano Gentile, con 4 mila persone presenti solo per assistere a un allenamento. Un'emozione unica. Ho dovuto fare uno sforzo per trattenere le lacrime".

Andrea Marchetti



tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

Una storia di sport di un uomo eccezionale

**Robert Kubica: "conto di lasciare
l'ospedale molto presto"**

Ci sono storie, spesso, nel mondo dello sport che lo raccontano come un mondo diverso, nel quale l'umanità viene portata al cortocircuito. Una di queste storie è sicuramente quella di Robert Kubica, simpaticissimo pilota di Formula 1 polacco. Prometteva fuoco e fiamme la carriera di Robert: anche se al volante di monoposto poco competitive centrava risultati e piazzamenti da top-driver. Innamorato dell'Italia, Robert: vive nel nostro Paese da tanti anni. Generoso, pure, il Kubica: laddove ci fossero uno sterzo, un motore e una pista da violare, eccolo presente. Come quel maledetto 6 febbraio di quest'anno. L'aprossimarsi della stagione di F1 poteva consigliare di riguardarsi, stare attento, non rischiare. Non per questo genere di persone, intimamente trasgressivi, all'eccesso, al limite per connotazione, natura, passione. Eccolo, Robert, salire su una vettura per gareggiare nel Rally Ronde, una piccola competizione nel Savonese. Eccolo, mentre sbatte. Sbatte contro un guard-rail che, maledetto, si stacca. Diverto, penetra nell'abitacolo, e al povero Robert procura fratture, emorragie interne, soprattutto: gli spappola una mano (per la ricostruzione in 3d dell'incidente, clicca tv.repubblica.it/sport/1-incidente-a-kubica-la-ricostruzione-



in-3d/61833?video=&pagefrom=21, tutti i diritti riservati). È, quindi, la storia di un uomo sfortunato, questa. Che si fa operare nell'ospedale dove vanno tutti, il Santa Corona di Pietra Ligure. Non mega-cliniche private, per Robert. È un uomo eccezionale nel lettino come un uomo normale. Ma all'uomo normale può insegnare. Poco più di due mesi dopo, infatti, il 21 aprile ecco che compare un'ANSA: dimissioni imminenti. "Sto molto meglio" avrebbe detto il pilota "forze e peso aumentano giorno dopo giorno, conto di lasciare l'ospedale molto presto". Gli è crollato il mondo addosso, a questo qua. Eppure, sorride. Gli è crollato il mondo addosso, e pensa alla riabilitazione "da fare in Italia", ovviamente. Lui, come tanti altri, ci raccontano perché lo sport sia un mondo a parte. Un mondo di uomini eccezionali. Estremi. Oltraggiosi. Ma così tanto umani da farci sognare, sempre...

a caccia di piccoli **tesori**

L.O.V. - Lucca Olio Vino Edizione 2011

Dal 6 al 9 maggio 2011, a Lucca, presso il Polo Fiere and Tecnologia spa, in Via Sorbano Del Giudice, 1: *"Rendere protagonisti gli alimenti di alta qualità e di produzione tipica e locale. Ecco perché Lucca Fiere & Congressi dà vita a LOV: il primo salone interamente dedicato all'olio e al vino e alla filiera produttiva, in programma per la primavera del 2011, con una particolare attenzione ai sistemi biologici, alle produzioni integrate, alle produzioni tipiche e tradizionali"*.

Per info, Email: info@luccaffiere.it;
Telefono: 0583582676; **Web:** http://www.luccaoliovino.it/

Libri nel Borgo I Edizione

Dal 7 all'8 maggio 2011, a Borgo San Lorenzo (FI), in Piazza Dante: *"La Pro Loco ed il Comune di Borgo San Lorenzo, in collaborazione con l'associazione Amici delle Biblioteche e con la Libreria Parigi & Oltre, organizzano infatti sabato 7 e domenica 8 maggio "Libri nel Borgo", una mostra e vendita di libri presso il Centro d'Incontri in piazza Dante. Nell'ambito della mostra del libro, nel pomeriggio di domenica 8, si svolgerà un mercatino del libro, del fumetto, francobolli e monete usate riservato ai collezionisti e ai semplici appassionati sotto i tigli dei giardini di Piazza Dante nell'angolo di fronte al centro d'Incontri"*

Per info, telefono: 055849661

Fiera dei Fiori 2011 Esposizione di fiori e piante

L'8 maggio 2011, nel comune di Sarteano in Piazza XXIV Giugno 1944: *"In Piazza XXIV Giugno torna il consueto appuntamento primaverile con l'esposizione e vendita di piante e fiori ornamentali, da giardino e da orto, attrezzature per il giardinaggio e l'arredo giardino"*.

Per info, telefono: 0578269111

Agricola

Mostra mercato di prodotti tipici, macchine e lavori agricoli

L'8 maggio 2011, a Castelfiorentino, in Viale Delano Roosevelt, 1:

"Nella zona sportiva di Castelfiorentino si svolgerà l'ottava edizione della manifestazione dell'agricoltura e dei prodotti tipici del Circondario Empolese Valdelsa: sapori e antichi mestieri, spettacoli e momenti di confronto su problemi di attualità che riguardano l'agricoltura. Saranno presenti aziende agricole dell'Empolese-Valdelsa e, all'interno dei vari stand, vi sarà la possibilità di assaggiare e acquistare numerosi prodotti tipici come vino, olio, formaggi, tartufo, salumi, carciofi, cipolle, miele, zafferano... Per l'intera giornata, inoltre, esposizione di macchine agricole d'epoca. Alcune delle macchine in mostra verranno rimesse in funzione nel pomeriggio per una rievocazione simbolica dei lavori di campagna che si facevano una volta. Vi sarà anche una mostra di macchine di ultima tecnologia, con informazioni tecnico-scientifiche che riguardano il settore primario. Nel pomeriggio sono previste numerose attività di intrattenimento e di animazione".

Per info, telefono: 057176303

Barberino in fiore Colori odori e salori del Chianti

Dal 9 al 10 maggio 2011, a Barberino Val d'Elsa:

"Il Centro storico di Barberino si trasformerà in raccoglitore naturale di stands floreali, eventi e degustazioni".

Per info, email: f.rosi@barberinvaldelsa.net,
telefono: 0558052231

BorgoinFiera 2011 Torna la Fiera Campionaria del Mugello!

Dal 12 al 15 maggio 2011, a Borgo San Lorenzo:
"Dal 12 al 15 Maggio 2011 ritorna al Foro Boario di Borgo San Lorenzo (FI) "BorgoinFiera", la fiera campionaria che presenta il meglio della produzione commerciale e artigiana del Mugello. Una vetrina animata di circa 3.500 mq che tra le novità di quest'anno, oltre all'esposizione di tutte le attività commerciali e artigianali iscritte alla CCIAA, vede la presenza di un padiglione fieristico interamente dedicato alla Casa, al Buon Costruire e alla bioedilizia".

Per info, Email: info@borgoinfiera.it,
Telefono: 0558487031

Fiera dell'Agricoltura 2011 XXX edizione

Dal 13 al 15 maggio 2011, a Montepulciano

"Importante appuntamento che si rivolge agli amanti della campagna e di tutto ciò che la riguarda. Infatti, nell'arco di tre giorni ricchi di eventi e di manifestazioni collaterali, si potranno osservare e acquistare i prodotti più genuini della zona, vedere all'opera le più sofisticate attrezzature agricole e zootecniche, ritornare indietro nel tempo con dimostrazioni di antica vita rurale e ammirare le più disparate razze equine sfidarsi in avvincenti gimkane. Il venerdì cena a tema "A tavola con il Nobile", sabato e la domenica ci sarà oltre alla fiera anche manifestazioni di monta a cavallo ed esposizione di animali da cortile vari e la mostra di "Chianine".

Per info, telefono: 0578757812
Genere: Sagre, Fiere e mercati

I profumi di Boboli V Edizione

Dal 19 al 22 maggio 2011, a Firenze, in Palazzo Pitti

Giunge alla sua quinta edizione la mostra-mercato della tradizione floreale e profumiera: un'importante manifestazione che permette agli artigiani profumieri di esporre e vendere le proprie creazioni nella suggestiva cornice dei Giardini di Boboli. In mostra profumi, candele, saponi, oli essenziali e tutti i prodotti generati dalla creatività degli espositori presenti.

Per info, email: giardino.boboli@polomuseale.firenze.it;
Telefono: 0552298732

Via Vinaria 2011 Il vino in festa

Dal 21 al 22 maggio 2011, a Montecarlo

"Le Fattorie e le Aziende Agricole di Montecarlo saranno aperte al pubblico per accompagnare il visitatore in un tour innovativo ed entusiasmante, grazie alla familiare ospitalità dei proprietari e con la qualificata presenza dei cantinieri e dei sommelier della Fisar e dell'Ais".

Per info, email: bianchi@montecarlolu.com; **Telefono:** 058322517;
web: http://www.viavinaria.it

Fonte: www.intoscana.it

Il bello è “Quello Che C’è” per te! un giornale che si muove di continuo

“Quello che c’è” è un mensile. Anzi, è un quotidiano (on-line, www.quellochece.com). Ehi, ma è anche una pagina facebook (Quello che c’è - Mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore). Quello che c’è è vivo. Vuole essere diverso. Il nostro scopo del gioco è rispondere a tutti i punti interrogativi del nostro territorio, del nostro tempo, dei nostri linguaggi, della nostra società. Tutti, sul nostro giornale, devono avere spazio. Perché vogliamo narrare il buono, l’esteticamente bello, l’interessante, il sapiente. Perché vogliamo conseguire una valenza simbolica, ad altissimo valore aggiunto, di utilità, informazione, notizia. Ecco perché ci siamo. Ecco perché siamo “Quello che c’è”. Perché vogliamo esserci. E perché we care, always...

www.quellochece.com

QUELLO CHE C’È
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore



**Vuoi ricevere
“Quello che c’è” a casa?
Chiamaci: 0572.33555.
Costo: 25,90 Euro/anno.**

Sei tu quello che c’è? Se sei su “Quello Che C’è”, ci sei!

*“Chi smette di
fare pubblicità per
risparmiare denaro
è come se fermasse
l’orologio per
risparmiare tempo”.*

Henry Ford

*Il nostro è un giornale che vuol essere tuo.
Vuole raccontarti.
Perché la tua eccellenza è la nostra storia.
La tua storia è il nostro articolo.
Il nostro articolo è la tua presenza.*

*Lo disse Henry Ford mentre fondava la
sua casa automobilista, un secolo fa.
La storia gli ha dato ragione. E a te?*



Agriturismo Settepassi
Aperto solo su Prenotazione
presso



Fattoria Settepassi

Via Gremignano, 23-27 - Località Vione
51019 Ponte Buggianese (PT)
tel +39 055.3215850



**RISTORANTE
BARBAROSSA**

presso



HOTEL LAGO VERDE

Serravalle Pistoiese (PT)
tel +39 0573 518262.
barbarossa@rphotels.com



*Ristorante
"Palo Alto"*

presso



Hotel Country Club

Via Pesciatina, 874
55010 Capannori - Lucca
tel. 0583 434 404
paloalto@rphotels.com



**RISTORANTE
"PIAZZA GRANDE"**

presso



**HOTEL
VILLA delle ROSE**

Via del Castellare, 21 - Pescia (PT)
tel. +39 0572 4670
villarose@rphotels.com



**Hotels, Restaurants
& Travel Group**
www.rphotels.com



Ristorante
La Barca

SAPORE DI MARE

Aperto solo per Nozze e/o
Banchetti su prenotazione
presso

**MONDOLANDIA
VILLAGE**

via Ponte dei Bari - 51016
Montecatini Terme - PISTOIA
labarca@rphotels.com



**RISTORANTE
ANTICA CARTIERA**

presso



VILLAGGIO ALBERGO
SAN LORENZO - SANTA CATERINA

Via S.Lorenzo, 15 - 51017 Pescia (PT)
Tel: 0572 408340
anticacartiera@rphotels.com



**RISTORANTE
LA POLVERIERA**

presso



ALBERGO SANTA BARBARA

Via Marlianese, 4
51016 - Montecatini-Terme (PT)
Telefono: 0572/67352
s.barbara@rphotels.com



**PUB RISTORANTE
NEW YORK**

presso

**NEW
S. LORENZO
YORK
PES CIA**

Loc. S.Lorenzo - 51017 Pescia (PT)
Tel: 0572 408389
anticacartiera@rphotels.com

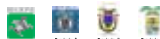
divertimenti tradizioni folklore
musica economia
gastronomia focus
eccellenze del territorio
spazi attrezzati
sport dibattiti
didattica

**vivere 1ª edizione
L'Appennino**

maggio 6-7-8 e 13-14-15 Mondolandia Village
Zona Ipercoop :: Montecatini Terme

Una montagna da vivere. Ogni giorno.

realizzata



con il patrocinio

main partner



sponsor



VIVERE L'APPENNINO



Ex Tiro a Volo - Montecatini Terme
via Ponte dei Bari, 5 - zona IPERCOOP

...la gente, i borghi e le valli dell'Appennino



Uscendo fuori dai soliti spazi...

www.giovaniparisi.it

Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE



STOBAG
Premium Swiss Quality

Vetrate e Giardini d'inverno
SUNROOMS

emu



Royal Botania
outdoor luxury

KE
Tende da Sole